



ข่าวประชาสัมพันธ์ จากกรมประชาสัมพันธ์

จัดทำโดย ฝ่ายประชาสัมพันธ์และสวัสดิการ สำนักงานเลขาธิการกรม

โทรศัพท์ ๐-๒๖๑๘-๒๓๒๓ ต่อ ๑๘๐๖-๗ โทรสาร ๐-๒๖๑๘-๗๔๔๕

“มีจิตบริการ ประสานงานจับใจ ภูมิใจเป็นหนึ่งเดียว” อินทราเน็ต www.prd.go.th

ข่าวที่ ๑๒๑ / ๒๕๕๖

วันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๕๖

สคบ.กับปัญหาอันตรายจากโฟมที่ใช้สำหรับบรรจุอาหาร

การใช้โฟมบรรจุอาหารมีอันตรายกว่าที่คุณคิด เพราะเมื่อโฟมสัมผัสกับความร้อน หรือกรด ในอาหารบางชนิด เช่น น้ำส้มสายชู มะนาว ฯลฯ รวมถึงไขมันในอาหาร ก็อาจทำให้สารเคมี ในโฟม (Styrene Monomer) ปนเปื้อนสู่อาหารได้ ซึ่งหากได้รับสารเคมีเข้าสู่ร่างกายและสะสม ในปริมาณมากก็อาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

เนื่องจากภาชนะโฟมบรรจุอาหารยังไม่มีประกาศควบคุมเฉพาะ สคบ.จึงเร่งดำเนินการให้เป็น สิ้นค้าควบคุมฉลาก เพื่อเป็นการป้องกันปัญหาในเบื้องต้นก่อนเพราะจะต้องระบุข้อมูลรายละเอียดของ ผลิตภัณฑ์นั้นๆ ที่จำเป็น อาทิ ประเภท ชื่อ ที่อยู่ผู้ผลิต ข้อเสนอแนะ ข้อห้าม ในการใช้ ขนาด ราคา เป็นต้น ซึ่งฉลากผลิตภัณฑ์โฟมบรรจุอาหารนี้จะพิเศษกว่าสินค้าอื่นคือ ต้องระบุชั้นคุณภาพให้ผู้บริโภคทราบด้วย เช่น ใส่อาหารที่มีความร้อนได้ไม่เกิน ๗๐ องศาเซลเซียส ห้ามใส่อาหารที่มีไขมัน ห้ามเข้าเตาไมโครเวฟ ฯลฯ เพื่อเป็นข้อมูลให้แก่ผู้บริโภคในเบื้องต้นในการเลือกซื้อและใช้งานให้ปลอดภัย

โดยรัฐบาลได้จัดสรรงบประมาณให้ สคบ.และ อย. รณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ สร้างความตระหนักเกี่ยวกับอันตรายจากโฟมบรรจุอาหารแก่ประชาชน ผู้ประกอบการอาหาร และหน่วยงานอื่นๆ และส่งเสริมการใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ปลอดภัย ที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เช่น ภาชนะบรรจุอาหารที่ทำจากมันสำปะหลัง ข้าวโพด ชานอ้อย เป็นต้น โดยจัดทำศูนย์ข้อมูลข่าวสารเพื่อให้ประชาชน เข้าถึงได้ และมอบหมายให้กรมควบคุมมลพิษจัดการโฟมที่อยู่ในรูปแบบขยะที่กระจายอยู่ทั่วประเทศ ให้ดีขึ้น โดยให้มีนโยบายกำจัดขยะประเภทโฟมเป็นการเฉพาะ

.....

(นายเสมอ นิ่มเงิน)

ลก.

๑๐ ต.ค.๕๖