

ป้ายประชาสัมพันธ์การเก็บขยะ

ลดขยะ ลดโลกร้อน ลดถุงพลาสติก

ด้วยการ.....



- ➔ ขอน้อยใส่รวมกัน หรือไม่รับถุงพลาสติก
- ➔ นำถุงผ้าติดตัวออกมาทุกครั้ง
- ➔ นำถุงพลาสติกใช้แล้วกลับมาใช้อีกด้วยการหยิบถุงพลาสติกจากบ้านติดกระเป๋าไว้ ทุกครั้ง
- ➔ แนะนำร้านค้าฯ ให้ใช้ถุงพลาสติกที่ย่อยสลายได้

โดย **ขอความร่วมมือ** "คัดแยกขยะที่ต้นทาง บ้านเรือนชุมชนจะสะอาดหากทุกคนร่วมด้วยช่วยกัน" เพื่อลดขยะในชุมชนองค์การบริหารส่วนตำบลนาไม้ไผ่จึงมีมาตรการออกเก็บถุงพลาสติกและโฟมทุกวันพุธโดยให้ประชาชนเก็บรวบรวมถุงพลาสติกที่แห้งและนำมาไว้หน้าบ้านหรือรวบรวมไว้ที่ศาลาการประชุมหมู่บ้าน

ถุงพลาสติก ได้แก่

- | | |
|-------------|------------------------|
| 1. ถุงขนม | 4. ถุงน้ำยาล้างจาน |
| 2. กล่องโฟม | 5. ถุงน้ำยาปรับผ้านุ่ม |
| 3. ถุงหิ้ว | 6. ถุงผงซักฟอก |

ทางเลือกเพื่อสุขภาพที่ดี ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร

กระทรวงสาธารณสุขจึงได้มอบให้กรมอนามัยเป็น
หน่วยงานหลักในการจัดทำโครงการรณรงค์ ลด ละ เลิกการใช้
ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย โดยได้
กำหนดแนวทางรณรงค์ 4 ข้อ ได้แก่

- 1.สำรวจสถานการณ์การใช้โฟมบรรจุอาหาร
- 2.การให้ความรู้ผู้ประกอบการค้าอาหาร
- 3.จัดกิจกรรมรณรงค์ลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุอาหาร และ
การเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมที่ปลอดภัยย่อยสลายได้ตาม
ธรรมชาติ เช่น ใบตอง ใบไม้ กระจาด กระจาดสาน อ้อ มันสำปะหลัง
ข้าวโพด พลาสติกที่ย่อยสลายได้ ซึ่งปัจจุบันราคาย่ำแย่แพง
กว่าโฟมบรรจุอาหาร ไม่น่า ด้านผู้ผลิตก็มองจากงานอ้อ
ขึ้นขึ้นว่า จะลดราคาบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติชนิดนี้ให้ต่ำกว่า 2
บาทต่อชิ้น เพื่อเป็นทางเลือกให้แก่พ่อค้าแม่ค้า และประชาชน
ทั่วไป นำมาใช้แทนกล่องโฟม

- 4.กำหนดวันงดใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารเพื่อ
สุขภาพที่ดีของคนไทย เช่น วันที่ 5 มิถุนายน (วันสิ่งแวดล้อม
โลก) หรือกำหนดวันอื่นๆ ที่เหมาะสม โดยให้มีการมอบป้าย
รณรงค์ "ร้านที่ปลอดภัยไม่ใช้โฟมบรรจุอาหาร" สำหรับร้านที่
เลิกการใช้โฟมไม่น้อยกว่า 4 เดือน นับจนถึงวันมอบป้าย
ส่วนแนวทางทางรณรงค์ลด ละ เลิกใช้โฟมบรรจุอาหารของกรม
อนามัย จะเพิ่มข้อกำหนดว่า หากร้านใดที่จะมาต่ออายุป้าย
"Clean Food Good Taste" และ "ตลาดสดน่าซื้อ" จะต้องเลิกใช้

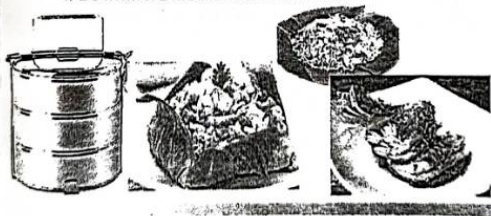


ภาชนะโฟมแตกขาด โดยหันมาใช้วัสดุทางธรรมชาติแทน
รวมทั้งจัดกิจกรรมสร้างจิตสำนึก และอาจประกาศเป็นกฎหมาย
ที่มีความชัดเจนในอนาคต

นอกจากการเลิกใช้โฟมบรรจุอาหารจะเป็นผลต่อ
สุขภาพร่างกายแล้ว ยังช่วยลดปริมาณขยะชนิดนี้ในสิ่งแวดล้อม
ด้วย เพราะการย่อยสลายโฟมตามธรรมชาติต้องใช้เวลากว่า 1
พันปี หรือหากเผาทำลายก็จะกลายเป็นควันพิษต่อระบบนิเวศ

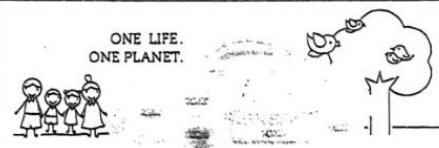
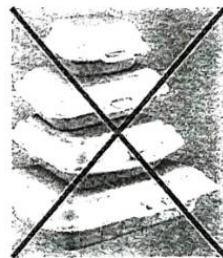
คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมให้ปลอดภัย

- 1.เลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัย ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เช่น
ใบตอง ใบไม้ กระจาด (Food Grade) ขาวยอ้ย มันสำปะหลัง
ข้าวโพด พลาสติกชีวภาพ
- 2.ภาชนะต้องไม่ทำหรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ
- 3.ภาชนะต้องมีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุดสึกหรอ หรือ
แตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย
- 4.ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ต้องมีฝาปิด



โครงการรณรงค์ ลด ละ เลิก ใช้โฟมบรรจุอาหาร

เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย



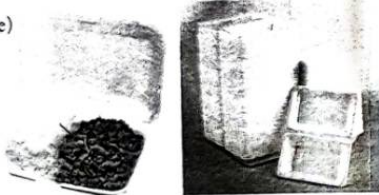
โดย

องค์การบริหารส่วนตำบลนาไม้ไผ่

อ.ทุ่งสง จ.นครศรีธรรมราช

อันตรายจากการใช้ กล่องโฟมบรรจุอาหาร

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติก ที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agent) ทำให้เกิดการฟู และพองตัว จากการใช้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ (Mold) ที่มีรูปร่างที่ต่างกัน คุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบา ทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเมอร์ ชนิดโพลิสไตรีน (Polystyrene)



ปัจจุบันมีการใช้โฟมสำหรับบรรจุอาหารที่ปรุงสำเร็จเป็นจำนวนมาก เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา ข้าวต้ม กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวก ใช้ง่าย รวดเร็วและราคาถูก อย่างไรก็ตามการนำภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้โฟมเสียรูปทรง และอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้

โฟม..กินสบายแต่ตายเร็ว

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

1. สารสไตรีน (styrene) ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B (Carcinogen Group 2B) ซึ่งเป็นสารที่อาจเกิดการปนเปื้อน และจะก่อให้เกิดอันตรายดังนี้
 - เพิ่มความเสียหายของมะเร็งด้านในผู้หญิง
 - มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และมีโอกาสต่อการเป็นมะเร็งตับ



- มีผลต่อสมองและเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก
- ประจำเดือนมาไม่ปกติ
- สมอ่งเสื่อมง่าย

สารสไตรีนจะเจือปนในอาหารมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ 3 ปัจจัย คือ

1. ปริมาณไขมันในอาหาร น้ำส้มสายชู แอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ

2. ระยะเวลา ที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นานๆ อาหารจะดูดสารสไตรีนในปริมาณมาก

3. อุณหภูมิของอาหารที่ร้อน (เกิน 70 องศาเซลเซียส) ทำให้สารสไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูงรวมทั้งการอุ่นไมโครเวฟ



2. เบนซีน (Benzene) ละลายได้ดีในน้ำมัน ส่งผลต่อร่างกายมีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้เกิดอาการวิงเวียน อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้สารเป็นเวลานานทำให้เป็นโรคโลหิตจาง (Anemia) เนื่องจากเบนซีนจะทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุให้อำนาจเม็ดเลือดลดลง



3. พทาเลท (Phthalate) เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมันในผู้ชาย หญิงมีครรภ์อาจทำให้กำเนิดลูกที่มีอาการดาวน์ (Down syndrome)