



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลควนพัง โทร.075-759284

ที่ นค 75101/พ.ค.

วันที่ 18 เมษายน 2565

เรื่อง รายงานผลการดำเนินโครงการ อบต.ปลอดโฟม

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลควนพัง

1.เรื่องเดิม

ตามที่ สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลควนพัง ได้จัดทำโครงการ อบต.ปลอดโฟม ประจำปี 2565 เพื่อรณรงค์สร้างจิตสำนึกให้ข้าราชการ ประชาชน จดและเลิกใช้โฟม เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลดโรคอันเกิดจากสารพิษที่เกิดจากโฟม

2.ข้อเท็จจริง

- จากการดำเนินโครงการ ได้ทำหนังสือประชาสัมพันธ์ ไปยังกลุ่มเป้าหมายการดำเนินงานของโครงการที่กำหนด

- บัดนี้ การดำเนินโครงการ ดังกล่าวเสร็จแล้ว และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาสั่งการ

(นางพรเพ็ญ วรินทร์เวช)

นักจัดการงานทั่วไป

ความเห็นหัวหน้าสำนักปลัด.....

(นางคองขวัญ แก้วทิพย์)

หัวหน้าสำนักปลัด

ความเห็นปลัด อบต.....

(นายอนันท์ พงษ์)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

คำสั่งนายก อบต.....

(นายไชยเชษฐ์ พลสวัสดิ์)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลควนพัง

รูปกิจกรรมโครงการ อบต.ปลอดไฟม



1. รู้เท่าทัน.....โฟม

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติก ที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือมาฟอง (Blowing Agents) ทำให้เกิดการฟู และพองตัว จากการให้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ (Mold) ที่มีรูปร่างที่ต่างกันคุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบา ทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเอทิลีนหรือ ขัณฑ์โพลีสไตรีน (Polystyrene)



ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารมักนิยมใช้กล่องโฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารประเภทเนื้อ เช่น ข้าวผัด ผักกระเพรา ข้าวต้ม กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวก ใช้งานง่าย รวดเร็ว และราคาถูก อย่างไรก็ตาม การนำภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้โฟมเสียรูปทรงและอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้



2. โฟม กับสุขภาพ.....แต่ตายเร็ว

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

- 1. สารสไตรีน (Styrene)** ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B (Carcinogen Group 2B) ซึ่งเป็นสารที่อาจเกิดการปนเปื้อน และก่อให้เกิดอันตรายดังนี้
 - เพิ่มความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ

- มีผลต่อสมองและเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก

- ประจำเดือนมาไม่ปกติ
- สมองเสื่อมง่าย



เส้นทางสารเคมีที่เข้าสู่ร่างกาย

โดยปริมาณการละลายออกมาของสารสไตรีนจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ 3 ปัจจัย หลัก ได้แก่

- 1) ใช้มันในอาหาร** น้ำส้มสายชู แอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ
- 2) ระยะเวลา** ที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นานๆ อาหารจะดูดสารสไตรีนในปริมาณมาก
- 3) อุณหภูมิของอาหารที่ร้อน** (เกิน 60 องศาเซลเซียส) ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง รวมทั้งการอุ่นในไมโครเวฟ



3. อาหารจากกล่องโฟม น่ากลัวกว่าที่คิด...

- 2. เบนซีน (Benzene)** ละลายได้ดีในน้ำมัน ส่งผลต่อร่างกายมีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้เกิดอาการวิงเวียน อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้รับสารเป็นเวลานานทำให้เป็นโรคโลหิตจาง (Anemia) เนื่องจากเบนซีนจะทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลง

- 3. พทาเลท (Phthalate)** เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมันในผู้ชาย หญิงมีครรภ์อาจทำให้กำเนิดลูกที่มีอาการดาวน์ (Down Syndrome)



ความเป็นมาของโครงการรณรงค์

ตามหนังสือสำนักงานเลขาธิการคณะรัฐมนตรีที่ นร ๐๔๐๔/ว(ค) ๒๐๔๘ ลงวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๔๖ เรื่อง ความเห็นและข้อเสนอแนะของสภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เรื่อง การจัดการอันตรายจากโฟมที่ใช้สำหรับบรรจุอาหาร ซึ่งข้อเสนอแนะให้กระทรวงสาธารณสุขดำเนินการจำกัดใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารร้อนหรือมีไขมันเพื่อเป็นตัวอย่างให้ส่วนราชการอื่นและประชาชน โดยการเป็นหน่วยงานนำร่องในการเลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร กรมอนามัย จึงได้จัดทำโครงการรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย เพื่อเป็นแบบอย่างให้ส่วนราชการอื่นและประชาชนต่อไป

วัตถุประสงค์

- 1. เพื่อรณรงค์**ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคตระหนักถึงอันตรายจากการใช้โฟมบรรจุอาหาร
- 2. เพื่อให้**ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภค ลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุอาหาร
- 3. เพื่อให้**ผู้ประกอบการค้าอาหารเลิกใช้ภาชนะบรรจุอาหารทดแทนโฟมที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพ

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการลดใช้โฟมในสำนักงาน

องค์การบริหารส่วนตำบลควนพัง

[illegible]