



ที่ รบ ๐๐๑๗.๓ / ๑๐๖๖๐

ศาลากลางจังหวัดราชบุรี
ถนนอำเภอ รบ ๗๐๐๐๐

๒๗ พฤษภาคม ๒๕๕๙

เรื่อง ขอความร่วมมือดำเนินการตามมติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
เรียน หัวหน้าส่วนราชการทุกส่วนราชการ หัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจทุกแห่ง นายอำเภอทุกอำเภอ
นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดราชบุรี และนายกเทศมนตรีเมืองทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคมีหนังสือ ที่ นร ๐๓๐๓/ว.๕๗๔๓
ลงวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยจังหวัดราชบุรีได้รับแจ้งจากสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคว่า ได้นำเสนอแนวทาง
ในการลดใช้โฟมบรรจุอาหารต่อคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ในคราวประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๑๑
มีนาคม ๒๕๕๙ ซึ่งที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติให้ขอความร่วมมือจังหวัด รณรงค์เกี่ยวกับอันตรายที่อาจจะ
เกิดขึ้นจากการใช้โฟมบรรจุอาหารและให้มีการเลิกใช้ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จังหวัดราชบุรี โดยสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคจึงขอให้ท่านดำเนินการ
ประชาสัมพันธ์และรณรงค์ลดการใช้โฟม เพื่อให้ประชาชนที่มาใช้บริการและบุคคลทั่วไปได้รับทราบทั่วกัน ทั้งนี้
สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องโฟมดังกล่าวได้ทาง www.ratchaburi.go.th ในหัวข้อ
“ชาวบริการ” และให้อำเภอแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่รับผิดชอบทราบโดยทั่วกัน

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นางลิตา แสงทอง)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรี

สำนักงานจังหวัด
กลุ่มงานอำนวยการ
โทร ๐-๓๒๓๓-๒๐๖๒

ข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องโฟม

อันตรายของโฟม

๑. ปัจจุบันพบว่าอาหารปรุงเสร็จ อาหารสำเร็จรูป หรืออาหารตามสั่ง ส่วนใหญ่นิยมใช้กล่องโฟม เป็นภาชนะบรรจุอาหาร เพราะใช้งานง่ายและสะดวก ซึ่งจากการสืบค้นข้อมูลผ่านทางเว็บไซต์ต่างๆ พบว่า การใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารที่มีความร้อน หรือมีน้ำมันและไขมันเป็นจำนวนมาก อาจทำให้ สารเคมีจากโฟมละลายออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้ โดยเฉพาะอาหารประเภทกึ่งสำเร็จรูปที่ต้องนำเข้า ไมโครเวฟ เพราะความร้อนจะทำให้เกิดปฏิกิริยาปลดปล่อย “สารสไตรีน” ซึ่งจัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B โดยปริมาณของสารสไตรีนที่ปนเปื้อนลงในอาหารขึ้นอยู่กับ ๓ ปัจจัย คือ อุณหภูมิของอาหารที่บรรจุ ปริมาณไขมันในอาหาร และระยะเวลาที่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร โดยสารสไตรีนมีคุณสมบัติ เป็นสารที่ละลายได้ดีในน้ำมันและแอลกอฮอล์ หรือแม้แต่อาหารที่มีไขมันสูง และหากอาหารสัมผัส กับภาชนะโฟมเป็นเวลานานจะมีการปลดปล่อยสารสไตรีนออกมาปนเปื้อนอาหารได้มากขึ้น ซึ่งการได้รับสารนี้ต่อเนื่องเป็นเวลานานอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

๒. ข้อมูลจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้อธิบายถึงพิษภัยจากกล่องโฟม ว่า หากนำกล่องโฟมไปใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัดและอาหารทอดที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนประกอบ เช่น ข้าวผัด ข้าวกระเพราไข่ดาว ผัดไทย หอยทอด จะทำให้เกิดการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์และมีการปล่อย สารโมเลกุลใหญ่หรือสารประกอบบางชนิดออกมา นอกจากนี้ อาจมีสารพิษไม่ทราบชนิดที่มีผลกระทบต่อร่างกายในระยะยาว และสารบางอย่างสะสมในร่างกายก่อให้เกิดมะเร็งได้ ทั้งนี้ เมื่อได้รับความร้อนสูง จะให้สาร ๒ ชนิด คือ สไตรีน (Styrene) และเบนซีน (Benzene) ซึ่งเบนซีนเป็นสารที่มีความเป็นพิษสูง และเป็นสารก่อมะเร็ง ซึ่งอาการของผู้ที่ได้รับเบนซีนเข้าไปในระยะแรกจะเกิดอาการวิงเวียน คลื่นไส้ ถ้าดื่มหรือกินอาหารที่มีเบนซีนปนเปื้อนจะทำให้มีอาการปวดท้อง เนื่องจาก ภาวะถูกกั๊กกร้อน เวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน ชัก หัวใจเต้นแรง และอาจเสียชีวิตได้ สำหรับสไตรีน (styrene) มีผลต่อร่างกาย เมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาจะทำให้ระคายเคือง การสูดเข้าไปจะมีอาการไอ และหายใจลำบาก เพราะไปทำให้ เยื่อเมือกเกิดความระคายเคือง ปวดศีรษะ ง่วงซึม เป็นต้น ดังนั้น จึงมีการพัฒนาค้นคว้า วิจัย หาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อนำมาทดแทนการใช้โฟมในการบรรจุอาหาร ภายใต้ชื่อ “ไบโอพลาสติก” ซึ่งไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และสุขภาพของผู้บริโภคที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ชานอ้อย มันสำปะหลัง โปรตีนจากถั่วและข้าวโพด

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑. ประเทศไทย

๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๔๕ (พ.ศ. ๒๕๔๘) เรื่อง กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ซึ่งได้กำหนดปริมาณสไตรีนให้มีได้ในเนื้อโฟมบรรจุอาหาร ไม่เกิน ๕,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ปริมาณสไตรีนต้องไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)

๑.๒ ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๔๒๒๕ (พ.ศ. ๒๕๕๓) เรื่อง ยกเลิก และกำหนด มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมภาชนะและเครื่องใช้พลาสติกสำหรับอาหาร ตามมาตรฐานเลขที่ มอก.๖๕๕ เล่ม ๑-๒๕๕๓ โดยได้กำหนดประเภทภาชนะพลาสติกที่ทนความร้อน ธรรมดา ทนความเย็น และกำหนด ปริมาณสไตรีนให้มีได้ในเนื้อโฟมบรรจุอาหาร ไม่เกิน ๕,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ปริมาณสไตรีนต้องไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)

๑.๓ ประกาศคณะกรรมการว่าด้วยฉลาก ฉบับที่ ๙ (พ.ศ. ๒๕๔๔) เรื่อง ให้ผลิตภัณฑ์พลาสติกเป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก ซึ่งต้องแสดงคำเตือน “ห้ามใช้บรรจุของร้อน” และ “ไม่ควรใช้บรรจุอาหารที่กำลังร้อนจัด โดยเฉพาะอาหารทอดด้วยน้ำมัน” สำหรับผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ทนความร้อนได้ไม่เกิน ๙๕ องศาเซลเซียส

๒. ต่างประเทศ (จากเว็บไซต์)

๒.๑ เว็บไซต์ครอบครัวข่าว ๓ ระบุว่า ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศแคนาดา และประเทศไต้หวัน มีการประกาศห้ามใช้โฟมที่ผลิตจากพลาสติกชนิดโพลีสไตรีนแล้ว ส่วนประเทศแอฟริกาใต้ ได้ออกกฎหมายห้ามผลิต จำหน่าย และใช้ถุงพลาสติกชนิดบาง นอกจากนี้ ประเทศสวีเดนได้มีมาตรการในการคิดค่าจำกัดพลาสติกที่ทำจากโพลีสไตรีน ในละ ๖ บาท หากมีการนำเข้ามาใช้ภายในประเทศ

๒.๒ เว็บไซต์ฟาราไซแอนติฟิค ระบุว่า สหภาพยุโรป (EU) ได้ออกระเบียบเกี่ยวกับวัสดุและบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่สัมผัสอาหาร Directive 22002/72/EC relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs “กำหนดให้วัสดุบรรจุภัณฑ์และสารที่สัมผัสกับอาหารทั้งโดยตรงและโดยอ้อม ไม่ถ่ายเทสารในวัสดุบรรจุภัณฑ์นั้นเข้าสู่อาหารในระดับที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค หรือก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมากในองค์ประกอบของอาหาร หรือไม่ทำให้ลักษณะทางกายภาพประเภท รูป รส กลิ่น สี เกิดการเปลี่ยนแปลง”

๒.๓ เว็บไซต์ไทยพลาสติกดอทคอม ระบุว่า ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนีออกกฎข้อบังคับภายใต้คำสั่งเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของประเทศว่า บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายเป็นปุ๋ยหมักได้จะได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดในคำสั่งและเปิดทางให้ไม่ต้องรับผิดชอบทำเอกสารรับรองการนำกลับมาใช้ใหม่ และประเทศอิตาลีห้ามซื้อขายภาชนะบรรจุอาหารที่ผลิตจากพลาสติกที่ไม่ย่อยสลาย

๒.๔ เว็บไซต์สำนักยุทธศาสตร์และนโยบายการลงทุน ระบุว่า ประเทศฝรั่งเศสได้ออกกฎข้อบังคับภายใต้กฎหมายสำหรับการสนับสนุนกิจกรรมของฝรั่งเศส โดยกำหนดให้ถุงพลาสติกต้องย่อยสลายได้ทางชีวภาพ

๒.๕ เว็บไซต์บีแอนด์บี อินเทอร์เน็ต ระบุว่า ประเทศญี่ปุ่นได้ออกพระราชบัญญัติส่งเสริมการใช้สินค้าและบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นการสร้างความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อมให้กับผู้บริโภค

การดำเนินการของหน่วยงานอื่นๆ

๑. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ให้ความสำคัญเกี่ยวกับการรณรงค์ลด ละ เลิกการใช้โฟม (No Foam) โดยเป็นหน่วยงานนำร่องในการลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟม บรรจุอาหารในกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีผู้ประกอบการร้านอาหารในร้านอาหารและตลาดนัด รวม ๓๑๑ ราย และในปี ๒๕๕๗ สามารถดำเนินการเป็นองค์กรปลอดภาชนะโฟมบรรจุอาหารได้ ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ สำหรับในปี ๒๕๕๘ กระทรวงสาธารณสุขได้ขยายพื้นที่การรณรงค์ไปยังหน่วยงานในสังกัดทั่วประเทศ เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตลอดจนหน่วยงานภาคเอกชนที่ร่วมลงนามความร่วมมือ จำนวน ๑๔ แห่ง โดยได้กำหนดเกณฑ์การประเมินองค์กรหรือพื้นที่ปลอดโฟมบรรจุอาหารอย่างน้อย ๓ เดือนติดต่อกัน และต้องใช้ภาชนะทดแทนโฟมที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ

๒. กรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ได้ให้ข้อมูลว่า เนื่องจากวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปของคนไทยทำให้ปริมาณขยะเพิ่มขึ้นทุกปี โดยเฉพาะอย่างยิ่งถุงพลาสติกและโฟม ซึ่งผลจากการศึกษาของกรมควบคุมมลพิษ พบว่า ช่วง ๕ ปีที่ผ่านมา คือ ตั้งแต่ปี ๒๕๕๒-๒๕๕๖ ปริมาณโฟมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากวันละ ๓๔ ล้านใบ เป็นวันละ ๖๑ ล้านใบ หรือโดยเฉลี่ยแล้วคนไทยสร้างขยะประเภทโฟมเพิ่มขึ้นวันละ ๑ ใบ สะท้อนให้เห็นว่า พฤติกรรมของคนไทยในปัจจุบันตระหนักถึงความสะดวกสบายและความรวดเร็วมากกว่าผลกระทบต่อทางด้านสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะสังคมเมือง หรือสถานที่ที่มีการรวมตัวกันของประชาชนเป็นจำนวนมากจะพบว่ามีขยะประเภทโฟมมากกว่าปกติ ทำให้โฟมถูกทิ้งเป็นขยะด้วยปริมาณและสัดส่วนที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และเนื่องจากเป็นขยะที่มีความคงทนและสามารถทนต่อแรงอัดได้สูง และใช้เวลาในการย่อยสลายนานถึง ๔๕๐ ปี ในการเผาทำลายโฟมนั้นก็ต้องทำในอุณหภูมิให้อยู่ภายใต้การควบคุมที่ถูกต้อง เพื่อเลี่ยงผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้นต่อประชาชน นอกจากนี้ เมื่อถูกนำไปใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด จะเกิดปฏิกิริยาที่ทำให้สารอันตรายแตกตัวออกมาจะทำลายไขกระดูก ทำลายตับ และไต รวมทั้งอาจเป็นสารก่อมะเร็งซึ่งเป็นสาเหตุทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลงและทำลายระบบภูมิคุ้มกันภายในร่างกายได้ ทั้งนี้ กรมควบคุมมลพิษได้มีนโยบายและมีแนวทางเพื่อลดปริมาณการใช้โฟมและถุงพลาสติก โดยให้ร้านค้าภายในหน่วยงานของกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทุกพื้นที่ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด โดยเฉพาะกรมป่าไม้ กรมอุทยานแห่งชาติสัตว์ป่าและพันธุ์พืช และสวนสัตว์ จะต้องไม่ใช้โฟม หรือถุงพลาสติกในการบรรจุอาหารเด็ดขาด และจะหามาตรการจัดการที่ต้นเหตุ คือ ผลักดันให้มีการลดภาษีกล่องพลาสติกที่ผลิตจากขานอ้อย เยื่อไม้ มันสำปะหลัง ซึ่งสลายตัวได้ทางชีวภาพ เพื่อให้ราคาถูกลง จะได้มีคนใช้มากขึ้น ซึ่งในปัจจุบัน กรมควบคุมมลพิษได้มีแผนเพื่อเป็นตัวอย่างแก่ประชาชน ร้านค้าในกรมควบคุมมลพิษปลอดการใช้ ทั้งโฟมและถุงพลาสติก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

กรมควบคุมมลพิษจะศึกษาและยกย่องกฎหมายการจัดการกากของเสียและสารอันตรายเป็นการเฉพาะเพื่อใช้สำหรับควบคุมปริมาณขยะมูลฝอยสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ รวมทั้งกำหนดให้ผู้ประกอบการร่วมรับผิดชอบต่อผลิตภัณฑ์ของตนภายหลังจากการบริโภคของประชาชน รมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนลดการใช้โฟมควบคู่ไปกับการทำหนังสือขอความร่วมมือผู้ประกอบการห้างสรรพสินค้าและร้านสะดวกซื้อให้มีการลดการใช้โฟมและหาสิ่งทดแทนที่สามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่และง่ายต่อการกำจัด กรมควบคุมมลพิษได้จัดประชุมร่วมกับสำนักงานเศรษฐกิจการคลังและได้มอบหมายให้หามาตรการทางภาษีอากรมาใช้กับผู้ผลิตโฟม

วัสดุทดแทน

ไบโอพลาสติก เป็นบรรจุภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากพืช หรือผลิตจากวัตถุดิบที่สามารถผลิตทดแทนขึ้นใหม่ได้ในธรรมชาติ (Renewable Source) เช่น อ้อย มันสำปะหลัง โปรตีนจากถั่วและข้าวโพด มีคุณสมบัติทนความร้อนได้ถึง ๑๐๐ องศาเซลเซียส และปลอดภัยสำหรับการบรรจุอาหารด้วยมาตรฐานจากยุโรป (EU10/2011) ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับโฟม พบว่า ไบโอพลาสติกสามารถใช้ใส่น้ำและอาหารทั้งเย็นจัดจนถึงร้อนจัด (-๔๐ ถึง ๒๕๐ องศาเซลเซียส) เข้าเตาอบและเตาไมโครเวฟได้ และไม่มีสารปนเปื้อนที่ก่อให้เกิดมะเร็ง ในขณะที่โฟมมีการปนเปื้อนของสารสไตรีนมอนอเมอร์ ไดออกซิน และไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์

ซึ่งเป็นสาร...

ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง และเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ภาชนะไบโอพลาสติกนอกจากจะปลอดภัยต่อสุขภาพแล้ว บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากไบโอพลาสติกยังย่อยสลายง่ายและไม่ทิ้งสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม ไบโอพลาสติกยังไม่ได้รับความสนใจเท่าที่ควรในปัจจุบัน เนื่องจากไบโอพลาสติกมีราคาแพงกว่าโพลีเอทิลีนถึง ๒ เท่า จึงทำให้ผู้บริโภคและผู้ประกอบการร้านค้าส่วนใหญ่ไม่เปลี่ยนมาใช้ภาชนะไบโอพลาสติกแทนโพลีเอทิลีนในการบรรจุอาหาร ปริมาณการผลิตไบโอพลาสติกจึงน้อยกว่าโพลีเอทิลีนและพลาสติกแบบปกติ โดยยังมีไม่ถึง ๑ ล้านตันเมื่อเปรียบเทียบกับปริมาณการใช้โพลีเอทิลีนและพลาสติกซึ่งปัจจุบันมีถึง ๕๐๐ ล้านตัน