

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ไขข้อเท็จจริงภาชนะบรรจุอาหาร แนะเลือกใช้ให้เหมาะสม ลดความเสี่ยงต่อสุขภาพ

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ไขข้อเท็จจริงกรณีมีการเผยแพร่ข้อมูลเตือนภัยภาชนะบรรจุอาหารที่อาจมีสารเคมีปนเปื้อนและส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ทั้งกล่องโฟม จานชามเมลามีน พลาสติก PVC ขวดพลาสติก PET และภาชนะชนิดต่างๆ โดยความเสี่ยงขึ้นอยู่กับชนิดของวัสดุ คุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร อุณหภูมิ ระยะเวลาที่สัมผัสอาหาร และวิธีการใช้งาน พร้อมแนะประชาชนเลือกภาชนะที่ได้มาตรฐาน และใช้ให้ตรงตามวัตถุประสงค์ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค

ดร.นพ.อดิสรณ์ วรรณะศักดิ์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวว่า จากกรณีมีการเผยแพร่และแชร์ข้อมูลเตือนภัยเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหารหลายประเภท โดยระบุว่าการใช้งานอาจเพิ่มความเสี่ยงต่อการได้รับสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นั้น การพิจารณาความปลอดภัยของภาชนะสัมผัสอาหารจำเป็นต้องพิจารณาหลายปัจจัยร่วมกัน ทั้งชนิดของวัสดุ กระบวนการผลิต คุณภาพของภาชนะ ประเภทของอาหาร อุณหภูมิ และระยะเวลาที่อาหารสัมผัสกับภาชนะ

สำหรับ **กล่องโฟม** ที่ใช้บรรจุอาหาร หากสัมผัสอาหารที่มีอุณหภูมิสูงหรืออาหารที่มีไขมันเป็นเวลานาน อาจเพิ่มโอกาสที่สารสไตรีนจะแพร่ปนเปื้อนสู่อาหาร โดยองค์การระหว่างประเทศเพื่อการวิจัยมะเร็ง (IARC) จัดให้สไตรีนอยู่ใน Group 2A เป็นสารที่น่าจะก่อมะเร็งในมนุษย์ จึงควรหลีกเลี่ยงการใช้กล่องโฟมกับอาหารร้อนจัดและอาหารที่มีไขมันสูง

ส่วน **ภาชนะเมลามีน** สามารถใช้กับอาหารได้ภายใต้เงื่อนไขที่เหมาะสม แต่หากใช้บรรจุอาหารที่มีความเป็นกรดและมีอุณหภูมิสูงเป็นเวลานาน อาจเพิ่มการแพร่ของสารเคมีจากภาชนะได้ จึงควรเลือกภาชนะที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานของผู้ผลิต และเลิกใช้หากมีรอยแตกร้าวหรือเสื่อมสภาพ

ขณะที่ **ฟิล์มพลาสติก PVC บางชนิด** สำหรับหุ้มห่ออาหาร มีการใช้สารเพิ่มความอ่อนตัว เช่น กลุ่มพทาเลต ซึ่งอาจแพร่สู่อาหารได้ เมื่อสัมผัสอาหารที่มีไขมันสูงหรือเมื่อใช้งานไม่เหมาะสม ดังนั้น ควรเลือกใช้ฟิล์มที่ระบุชัดเจนว่าใช้สำหรับอาหารโดยเฉพาะ และปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งาน เช่น ห้ามสัมผัสโดยตรงกับอาหารที่มีน้ำมันหรือไขมัน เป็นต้น

ดร.นพ.อดิสรณ์ กล่าวต่ออีกว่า สำหรับภาชนะขวดพลาสติก PET และกล่องพลาสติก PP สามารถใช้กับอาหารได้ โดยเลือกผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบมา เพื่อรองรับการสัมผัสอาหารได้โดยตรง และใช้ตามเงื่อนไขที่ผู้ผลิตกำหนด ส่วนภาชนะอะลูมิเนียม ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารที่มีความเป็นกรดสูงเป็นเวลานาน เพราะอาจเร่งการละลายของอะลูมิเนียมลงสู่อาหารได้

นอกจากนี้ ยังมีภาชนะที่ประชาชนนิยมเลือกใช้ ได้แก่ แก้ว สแตนเลส ไทเทเนียม และเซรามิก ล้วนมีคุณสมบัติเหมาะสมกับการใช้งานหลายประเภท แต่ควรเลือกผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานและใช้อย่างถูกวิธี โดยภาชนะแก้วมีความเหมาะสมกับการใช้เป็นภาชนะสำหรับอาหาร แต่ควรเลือกที่ไม่มีสีหรือการตกแต่งผิวสัมผัสอาหาร ภาชนะสแตนเลส เช่น เกรด 304 และ 316 มีความทนทานต่อการกัดกร่อน แต่ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารที่มีความเป็นกรดสูงเป็นเวลานาน

ส่วนไทเทเนียมมีความทนทานต่อการกัดกร่อน ขณะที่ภาชนะเซรามิก ควรเลือกผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน และ ระวังผลิตภัณฑ์ที่มีสีหรือสารเคลือบไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งอาจมีโลหะหนัก เช่น ตะกั่วหรือแคดเมียมปนเปื้อนสู่อาหารได้

“ประชาชนไม่จำเป็นต้องกังวลหรือหลีกเลี่ยงภาชนะบรรจุอาหารทุกประเภท แต่ควร **เลือกให้ถูก ใช้ให้เหมาะสม และใช้ตามคำแนะนำของผู้ผลิต** โดยเลือกภาชนะที่ได้มาตรฐานและออกแบบมาสำหรับสัมผัสอาหารโดยเฉพาะ ตรวจสอบสัญลักษณ์หรือคำแนะนำว่าสามารถใช้กับอาหารร้อน อุณหภูมิไมโครเวฟ หรืออาหารที่มีความเป็นกรดหรือ ไขมันสูงได้หรือไม่ และไม่ควรรีใช้ภาชนะที่แตกร้าว ผิวเคลือบหลุดลอก เสื่อมสภาพ หรือไม่ควรรนำภาชนะไปใช้นอกเหนือ จากวัตถุประสงค์ที่ผู้ผลิตกำหนด ทั้งนี้ การเลือกใช้ภาชนะอย่างเหมาะสมจะช่วยลดโอกาสการแพร่ของสารเคมี จากภาชนะสู่อาหาร” อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กล่าวทิ้งท้าย

***** 30 ตุลาคม 2569 *****