

# ฉลาดใช้พลาสติกให้ปลอดภัย

พลาสติกที่ใช้สำหรับบรรจุอาหาร แบ่งตามรูปแบบได้ 2 ประเภท คือ  
ฟิล์มพลาสติก (plastic film) และ ภาชนะพลาสติก (plastic container)



ถุงเย็น  
(LDPE)



- สามารถใช้เก็บอาหารในช่องแช่แข็ง
- ใช้ได้อุณหภูมิตั้งแต่ -40°C ถึง 80°C
- ไม่ควรใส่น้ำเดือด น้ำร้อนที่เพิ่งออกจากหม้อ
- ไม่ควรใส่ช่องที่มีน้ำมันผสมอยู่มาก



ถุงร้อน  
(PP)



- สามารถบรรจุของทอดร้อน
- ทนต่อความร้อนถึงจุดน้ำเดือด ความชื้น และการซึมของอากาศ
- ไม่ควรใส่ในช่องแช่แข็งเพราะถุงจะกรอบ แตก



## ฟิล์มพลาสติก (plastic film)



ฟิล์มยืดหุ้มห่ออาหาร  
(PVC, PE)



- ไม่ควรใช้หุ้มห่ออาหารสำหรับนำเข้าในเตาไมโครเวฟ
- ห้ามใช้กับเตาแก๊ส เตาไฟฟ้า
- ห้ามใช้ปรุงอาหารด้วยความร้อนสูง
- ห้ามสัมผัสกับอาหารที่มีน้ำมันหรือไขมัน และอาหารที่มีแอลกอฮอล์



ถุงหิ้ว  
(HDPE)



- ใช้ใส่ช่องที่มีน้ำหนักมากได้ เพราะมีความแข็งแรงสูง
- ไม่ควรใส่และสัมผัสอาหารโดยตรง

ขวดเป๊ก  
(PET)



- ลักษณะใสแวววาว แข็งแรงทนทาน เหนียว
- ทนต่อความเป็นกรดและป้องกันการซึมผ่านของก๊าซ O<sub>2</sub> และ ก๊าซ CO<sub>2</sub>
- จะอ่อนตัวเสียรูปที่อุณหภูมิสูงกว่า 70°C และไม่ควรแช่ในช่องแช่แข็งเพราะจะทำให้ขวดเปราะและแตกได้



ขวด HDPE  
(HDPE)



- ลักษณะทึบ ผิวไม่มันเงา แข็ง เหนียว ไม่เปราะแตกง่าย
- ทนอุณหภูมิได้ตั้งแต่ -40°C ถึง 100°C

## ภาชนะพลาสติก (plastic container)

ถาด PP  
(PP)



- ใส่อาหารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้เล็กน้อย
- ทนความเย็นได้ -20°C เหมาะสำหรับเก็บอาหารในตู้เย็น และทนความร้อนได้ถึง 110°C เข้าไมโครเวฟเพื่ออุ่นร้อนได้



กล่องโฟม  
(PS Foam)



- ทนอุณหภูมิได้ตั้งแต่ -4°C ถึง 70°C
- จะดีกว่าถาดแผ่นฟิล์ม HDPE หรือ PP มารองวางก่อนใส่อาหารร้อน
- ห้ามนำกล่องโฟมเข้าไมโครเวฟ
- ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เป็นขยะที่ย่อยสลายยากใช้เวลาหลายร้อยปี



## HOW TO ทิ้ง



ทิ้งลงในถังขยะสีเหลือง

ถุงพลาสติกชนิดต่างๆ ขวดนม ถาดพลาสติก แก้ว  
ล้างสะอาด ส่งโครงการ Green Road

ขวดพลาสติก PET: ขวดน้ำดื่ม น้ำผลไม้ น้ำอัดลม น้ำมันพืช  
ขวดอื่นๆ  
ขวดให้แล้วบิให้เล็กลง ปิดฝาเพื่อลดการปนเปื้อน และห้าม  
นำไปใช้บรรจุสารเคมีที่เป็นอันตราย เช่น ยาฆ่าแมลง, น้ำมันเครื่อง,  
ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด เป็นต้น เพราะสามารถนำไปรีไซเคิลใช้  
เป็นภาชนะบรรจุอาหารได้

\*\*ควรลดปริมาณการใช้พลาสติก เพื่อลดปัญหาการจัดการขยะพลาสติก\*\*



@food\_safety



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

www.bqsf.dmsc.moph.go.th

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

กลุ่มนิเทศฯและแนวปฏิบัติของกรม

เครดิตภาพ: Microsoft Bing