

ลองมาดูว่าในถังขยะแต่ละบ้าน มีอะไรบ้าง

ขยะเทศบาล ๓,๐๐๐ กิโลกรัม/วัน

มีส่วนที่สามารถนำกลับมาใช้

ประโยชน์ได้กว่า ๓๓%

หรือประมาณ ๑,๐๐๐ กิโลกรัม/วัน

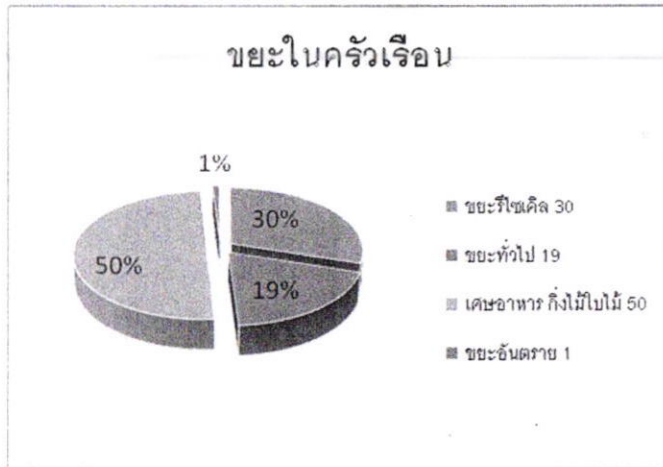
แยกขยะให้ถูกที่



ถึงเวลาที่เราจะต้องร่วมกันจัดการ

ขยะ

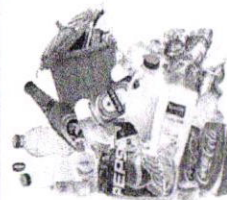
ที่เกิดขึ้น



50% ขยะย่อยสลายได้
เช่น เศษอาหาร กิ่งไม้ ใบไม้
คัดแยกนำไป ทำปุ๋ย น้ำหมัก



30% ขยะรีไซเคิล
เช่น แก้ว กระดาษ โลหะ
พลาสติก สามารถนำกลับมาใช้
ใหม่



19% ขยะทั่วไป
ขยะที่ย่อยสลายยาก เช่น
ถุงพลาสติก โฟม กระเบื้อง
เซรามิก ส่งให้เทศบาลกำจัด



1% ขยะอันตราย / มีพิษ
มีส่วนที่สามารถนำมารีไซเคิล
ได้และไม่ได้ ควรคัดแยก
และส่งให้เทศบาลตามจุดทิ้ง
ขยะอันตราย



ชุมชนจะน่าอยู่

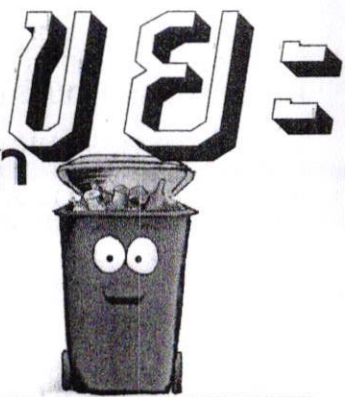
ถ้าทุกคนร่วมใจกันคัดแยกขยะ



“หากทุกคนร่วมมือกัน
ปัญหาขยะในชุมชนจะลดลง
คุณภาพชีวิตจะดีขึ้น
เป็นชุมชนที่น่าอยู่อย่างยั่งยืน”



การมีส่วนร่วม
ในการแก้ปัญหา
ด้วย 3R



เป็นวิธีต่างๆในการจัดการขยะมูลฝอยโดยไม่ต้องมิกฎเกณฑ์ แต่เป็นการดำเนินการที่ต้องสร้างจิตสำนึกในการลดปริมาณการคัดแยกขยะ...เริ่มที่ บ้าน

R1
Reduce



การลดปริมาณ ขยะมูลฝอย
คือการเลือกใช้สินค้า ที่ไม่ก่อให้เกิดขยะหรือเกิดน้อยที่สุด เช่น ใช้สินค้าที่ใช้ภาชนะรีไซเคิลได้ การใช้ถุงผ้าในการจับจ่ายสินค้า การใช้ปิ่นโตใส่อาหารแทนกล่องโฟม ใช้สินค้าชนิดเติม เลือกซื้อสินค้าที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์น้อยชิ้น

R2
Reuse

การใช้ซ้ำ คือการนำสิ่งของ(ขยะ)ที่ต้องทิ้งกลับมาใช้ใหม่ในรูปแบบอื่น เช่นการนำขวดน้ำอัดลมมาปลูกต้นไม้ การนำกล่องใส่เครื่องสำอางมาใช้ใส่ดินสอปากกา หรือการนำเอายางรถยนต์เก่ามาทำถังใส่ขยะ เป็นต้น

R3
Recycle



การนำกลับมาใช้ใหม่
คือการนำเอาสิ่งของ หรือวัสดุ(ขยะ)ที่จะทิ้งไปแปรรูปในกระบวนการอุตสาหกรรม เช่น การเอาแก้วแตกไปหลอม แล้วนำกลับมาใช้ใหม่ การนำเอาพลาสติกไปหลอมเป็นภาชนะพลาสติกใหม่ เช่น ถัง กาละมัง



เทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว

ขยะ

และการจัดการขยะ

ด้วย 3 R



1. รู้เท่าทัน.....โฟม

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติก ที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agents) ทำให้เกิดการฟู และพองตัว จากการใช้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงโม่แม่พิมพ์ (Mold) ที่มีรูปร่างที่ต่างกันคุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบาทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเอสเตอร์ ชนิดโพลีสไตรีน (Polystyrene)



ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารมักนิยมใช้กล่องโฟม เป็นภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จ เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา ข้าวต้ม กระจ่างปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวก ใช้งานง่าย รวดเร็ว และราคาถูก อย่างไรก็ตาม การนำภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้โฟมเสียรูปทรงและอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้



2. โฟม กินสบาย.....แต่ตายเร็ว

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

- ❶ **สไตรีน (Styrene)** ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B (Carcinogen Group 2B) ซึ่งเป็นสารที่อาจเกิดการปนเปื้อน และจะก่อให้เกิดอันตรายดังนี้
 - เพิ่มความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ
 - มีผลต่อสมองและเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก
 - ประจำเดือนมาไม่ปกติ
 - สมอ้งเลื่อนง่าย



เส้นทางการดูดซึมเข้าสู่ร่างกาย

โดยปริมาณการละลายออกมาของสารสไตรีนจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ 3 ปัจจัยหลัก ได้แก่

- 1) **ไขมันในอาหาร** น้ำมันสาชู แอกลอฮอร์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ
- 2) **ระยะเวลา** ที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นานๆ อาหารจะดูดสารสไตรีนในปริมาณมาก
- 3) **อุณหภูมิของอาหารที่ร้อน** (เกิน 60 องศาเซลเซียส) ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง รวมทั้งการอุ่นไมโครเวฟ



3. อาหารจากกล่องโฟม น่ากลัวกว่าที่คิด...

- ❷ **เบนซีน (Benzene)** ละลายได้ดีในน้ำมัน ส่งผลต่อร่างกายมีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้เกิดอาการเวียน อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้รับสารเป็นเวลานานทำให้เป็นโรคโลหิตจาง (Anemia) เนื่องจากเบนซีนจะทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลง
- ❸ **พทาเลท (Phthalate)** เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมันในผู้ชาย หญิงมีครรภ์อาจทำให้กำเนิดลูกที่มีอาการดาวน์ (Down Syndrome)



ความเป็นมาของโครงการนี้

ตามหนังสือสำนักงานเลขาธิการคณะรัฐมนตรีที่ นร ๐๕๐๕/ว(ล) ๒๓๘๘๙ ลงวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๕๖ เรื่อง ความเห็นและข้อเสนอแนะของสภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เรื่อง การจัดการอันตรายจากโฟมที่ใช้สำหรับบรรจุอาหาร ซึ่งมีข้อเสนอแนะให้กระทรวงสาธารณสุขดำเนินการงดใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารร้อนหรือมีไขมันเพื่อเป็นตัวอย่างให้ส่วนราชการอื่นและประชาชน โดยการเป็นหน่วยงานนำร่องในการเลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร กรมอนามัย จึงได้จัดทำโครงการรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย ถือเป็นแบบอย่างให้ส่วนราชการอื่นและประชาชนต่อไป

วัตถุประสงค์

- ❶ เพื่อรณรงค์ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคตระหนักถึงอันตรายจากการใช้โฟมบรรจุอาหาร
- ❷ เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภค ลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุอาหาร
- ❸ เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหารทดแทนโฟมที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพ

4. “ทางเลือกเพื่อสุขภาพกับการ ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร”

แนวทางการดำเนินงานรณรงค์ ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย

1 การสำรวจสถานการณ์การใช้โฟมบรรจุอาหาร

สิ่งสนับสนุน : สามารถ Download แบบฟอร์มการสำรวจได้ที่ website : <http://foods.anamai.moph.go.th>

- ความเป็นการประมวลผลข้อมูล วิเคราะห์ผลตอบการดำเนินงานการดำเนินงานรณรงค์



2 การให้ความรู้ผู้ประกอบการค้าอาหาร



- จัดการประชุมผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ ผู้ประกอบการค้าอาหารเพื่อชี้แจงสถานการณ์การใช้โฟมอันตรายจากโฟมบรรจุอาหาร ระดมความคิดเห็นการรณรงค์และการเลือกภาชนะในการทดแทนโฟมที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ

- ร่วมกำหนดระยะเวลา ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร

- สิ่งสนับสนุน : แผนพับประชาสัมพันธ์การรณรงค์

3 การรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหารและการเลือกใช้ ภาชนะทดแทนโฟม หรือภาชนะที่ปลอดภัยต่อสุขภาพและรักษาสิ่งแวดล้อม

- จัดกิจกรรมส่งเสริม/กระตุ้น การรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร

- สิ่งสนับสนุนการรณรงค์ เช่น ภาชนะตัวอย่าง

ทดแทนโฟม วัสดุประชาสัมพันธ์



5. ขอบคุุณ ที่ไม่ใช้โฟม...บรรจุอาหาร...

1 กำหนดวัน D-Day เลิกการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน (วันสิ่งแวดล้อมโลก) หรือกำหนดวันอื่นๆ ที่เหมาะสมสำหรับการจัดกิจกรรม

- จัดกิจกรรมมอบป้ายรณรงค์ “ร้านนี้ปลอดภัยไม่ใช้โฟมบรรจุอาหาร” (สำหรับร้านที่เลิกการใช้โฟมไม่น้อยกว่า 3 เดือน นับจนถึงวันรับมอบป้าย)

- มอบรางวัล ยกย่อง ชมเชยหน่วยงานหรือผู้ประกอบการที่ส่งเสริมการลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร มอบให้หน่วยงาน/สถานที่ปลอดโฟมบรรจุอาหาร เช่น กระทรวง กรม ศูนย์วิชาการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล โรงเรียน มหาวิทยาลัย เทศบาล ตลาดสด ห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต สถานบริการน้ำมัน แหล่งท่องเที่ยว ฯลฯ



คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมให้ปลอดภัย

- 1 เลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัย ขอยยสลายได้ตามธรรมชาติ เช่น โยถง ใบบัว กระดาษ (Food Grade) ชานอ้อย มันสำปะหลัง ข้าวโพด หลอดดักข้าวเก่า
- 2 ภาชนะต้องไม่ทำ หรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ
- 3 ภาชนะต้องมีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุดสึกหรอ หรือแตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย
- 4 ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ต้องมีฝาปิด



ติดต่อขอแบบฟอร์มได้ที่
สำนักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ
โทร : 02-5908173-174-175

แหล่งเว็บไซต์ : <http://foods.anamai.moph.go.th>
เว็บไซต์และ เฟซบุ๊ก : สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

โครงการรณรงค์

ลด ละ เลิก

การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร
เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย

Say NO To Foam



สำนักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

Website : <http://foods.anamai.moph.go.th>

Facebook : ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร