

มติการประชุม  
คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค  
ครั้งที่ ๒/๒๕๕๙

วันศุกร์ที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๕๙ เวลา ๑๓.๓๐ นาฬิกา  
ณ ห้องประชุมคณะรัฐมนตรี ชั้น ๒ อาคารสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ทำเนียบรัฐบาล

วาระที่ ๔.๕ แนวทางในการลดใช้โฟมบรรจุอาหาร

มติ เห็นชอบให้ดำเนินการดำเนินการ ดังนี้

๑. เร่งดำเนินการออกประกาศคณะกรรมการว่าด้วยฉลาก กำหนดให้โฟมที่ใช้บรรจุอาหาร  
ปรุงสำเร็จแสดงข้อมูลแก่ผู้บริโภค

๒. จัดเสวนาวิชาการเกี่ยวกับอันตรายจากโฟมที่ใช้บรรจุอาหารโดยมีการแสดงนิทรรศการ  
จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐาน-  
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กรมอนามัย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมควบคุมมลพิษ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์  
มูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย สถาบันการศึกษา เพื่อเป็นการสร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการในการ  
เลิกใช้โฟมและให้ผู้บริโภคตระหนักถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับตนเองและสิ่งแวดล้อม

๓. จัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับสถาบันการศึกษา ห้างสรรพสินค้า  
โรงพยาบาล ส่วนราชการ เพื่อเลิกใช้โฟม

๔. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ทางสื่อต่างๆ ถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้โฟมบรรจุอาหาร  
รวมทั้งจัดทำสื่อที่เกี่ยวข้อง

๕. จัดกิจกรรมให้ความรู้กับสถานศึกษาต่างๆ เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้โฟม  
บรรจุอาหารและให้มีการเลิกใช้

๖. จัดกิจกรรมรณรงค์ในชุมชนต่างๆ เพื่อเลิกใช้โฟม ร่วมกับเครือข่ายของ สคบ. เช่น สมาพันธ์-  
ชมรมคุ้มครองผู้บริโภคกรุงเทพมหานคร สมาคมพิทักษ์ประโยชน์ผู้บริโภค สมาคมส่งเสริมและคุ้มครองสิทธิผู้บริโภค  
สมาคมคุ้มครองสิทธิประโยชน์ประชาชน สมาคมเพื่อผู้บริโภคจังหวัดบุรีรัมย์ สมาคมคุ้มครองผู้บริโภค เอ.พี.เอช.เอ.  
สมาคมเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค รวมทั้ง อสม. ในจังหวัดต่างๆ

๗. ขอความร่วมมือจังหวัดต่างๆ ให้รณรงค์เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้โฟม  
บรรจุอาหารและให้มีการเลิกใช้

## ข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องโฟม

### อันตรายของโฟม

๑. ปัจจุบันพบว่าอาหารปรุงเสร็จ อาหารสำเร็จรูป หรืออาหารตามสั่ง ส่วนใหญ่นิยมใช้กล่องโฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหาร เพราะใช้งานง่ายและสะดวก ซึ่งจากการสืบค้นข้อมูลผ่านทางเว็บไซต์ต่างๆ พบว่า การใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารที่มีความร้อน หรือมีน้ำมันและไขมันเป็นจำนวนมาก อาจทำให้สารเคมีจากโฟมละลายออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้ โดยเฉพาะอาหารประเภทกึ่งสำเร็จรูปที่ต้องนำเข้าไมโครเวฟ เพราะความร้อนจะทำให้เกิดปฏิกิริยาปลดปล่อย “สารสไตรีน” ซึ่งจัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B โดยปริมาณของสารสไตรีนที่ปนเปื้อนลงในอาหารขึ้นอยู่กับ ๓ ปัจจัย คือ อุณหภูมิของอาหารที่บรรจุ ปริมาณไขมันในอาหาร และระยะเวลาที่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร โดยสารสไตรีนมีคุณสมบัติเป็นสารที่ละลายได้ดีในน้ำมันและแอลกอฮอล์ หรือแม้แต่อาหารที่มีไขมันสูง และหากอาหารสัมผัสกับภาชนะโฟมเป็นเวลานานจะมีการปลดปล่อยสารสไตรีนออกมาปนเปื้อนอาหารได้มากขึ้น ซึ่งการได้รับสารนี้ต่อเนื่องเป็นเวลานานอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

๒. ข้อมูลจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้อธิบายถึงพิษภัยจากกล่องโฟมว่า หากนำกล่องโฟมไปใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัดและอาหารทอดที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนประกอบ เช่น ข้าวผัด ข้าวกระเพราไข่ดาว ผัดไทย หอยทอด จะทำให้เกิดการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์และมีการปล่อยสารโมเลกุลใหญ่หรือสารประกอบบางชนิดออกมา นอกจากนี้ อาจมีสารพิษไม่ทราบชนิดที่มีผลกระทบต่อร่างกายในระยะยาว และสารบางอย่างสะสมในร่างกายก่อให้เกิดมะเร็งได้ ทั้งนี้ เมื่อได้รับความร้อนสูงจะให้สาร ๒ ชนิด คือ สไตรีน (Styrene) และเบนซิน (Benzene) ซึ่งเบนซินเป็นสารที่มีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ซึ่งอาการของผู้ที่ได้รับเบนซินเข้าไปในระยะแรกจะเกิดอาการวิงเวียน คลื่นไส้ ถ้าดื่มหรือกินอาหารที่มีเบนซินปนเปื้อนจะทำให้มีอาการปวดท้อง เนื่องจาก กระทบเยื่อเยื่อบุในกระเพาะอาหาร เยื่อเยื่อบุในลำไส้ อาเจียน ชัก หัวใจเต้นแรง และอาจเสียชีวิตได้ สำหรับสไตรีน (styrene) มีผลต่อร่างกายเมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาจะทำให้ระคายเคือง การสูดเข้าไปจะมีอาการไอ และหายใจลำบาก เพราะไปทำให้เยื่อเยื่อบุเกิดความระคายเคือง ปวดศีรษะ ง่วงซึม เป็นต้น ดังนั้น จึงมีการพัฒนาค้นคว้า วิจัย หาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อนำมาทดแทนการใช้โฟมในการบรรจุอาหาร ภายใต้ชื่อ “ไบโอพลาสติก” ซึ่งไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของผู้บริโภคที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ชานอ้อย มันสำปะหลัง โปรตีนจากถั่วและข้าวโพด

### กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

#### ๑. ประเทศไทย

๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๙๕ (พ.ศ. ๒๕๔๘) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ซึ่งได้กำหนดปริมาณสไตรีนให้มีได้ในเนื้อโฟมบรรจุอาหารไม่เกิน ๕,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ปริมาณสไตรีนต้องไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)

๑.๒ ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๔๒๒๕ (พ.ศ. ๒๕๕๓) เรื่อง ยกเลิก และกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมภาชนะและเครื่องใช้พลาสติกสำหรับอาหาร ตามมาตรฐานเลขที่ มอก.๖๕๕ เล่ม ๑-๒๕๕๓ โดยได้กำหนดประเภทพลาสติกที่ทนความร้อน ธรรมดา ทนความร้อน และกำหนดปริมาณสไตรีนให้มีได้ในเนื้อโฟมบรรจุอาหารไม่เกิน 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 เว็บไซต์ฟาราไซแอนติพิค ระบุว่า สหภาพยุโรป (EU) ได้ออกระเบียบเกี่ยวกับวัสดุและบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่สัมผัสอาหาร Directive 22002/72/EC relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs “กำหนดให้วัสดุบรรจุภัณฑ์และสารที่สัมผัสกับอาหารทั้งโดยตรงและโดยอ้อม ไม่ถ่ายเทสารในวัสดุบรรจุภัณฑ์นั้นเข้าสู่อาหารในระดับที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค หรือก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมากในองค์ประกอบของอาหาร หรือไม่ทำให้ลักษณะทางกายภาพ ประเภท รูป รส กลิ่น สี เกิดการเปลี่ยนแปลง”

๒.๓ เว็บไซต์ไทยพลาสติกดอทคอม ระบุว่า ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนีออกกฎข้อบังคับภายใต้คำสั่งเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของประเทศว่า บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายเป็นปุ๋ยหมักได้จะได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดในคำสั่งและเปิดทางให้ไม่ต้องรับผิดชอบทำเอกสารรับรองการนำกลับมาใช้ใหม่ และประเทศอิตาลีห้ามซื้อขายภาชนะบรรจุอาหารที่ผลิตจากพลาสติกที่ไม่ย่อยสลาย

๒.๔ เว็บไซต์สำนักยุทธศาสตร์และนโยบายการลงทุน ระบุว่า ประเทศฝรั่งเศสได้ออกกฎข้อบังคับภายใต้กฎหมายสำหรับการสนับสนุนเกษตรกรรมของฝรั่งเศส โดยกำหนดให้ถุงพลาสติกต้องย่อยสลายได้ทางชีวภาพ

๒.๕ เว็บไซต์บีแอนด์บี อินเตอร์แฟ็ค ระบุว่า ประเทศญี่ปุ่นได้ออกพระราชบัญญัติส่งเสริมการใช้สินค้าและบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นการสร้างความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อมให้กับผู้บริโภค

## การดำเนินการของหน่วยงานอื่นๆ

๑. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ให้ความสำคัญเกี่ยวกับการรณรงค์ลด ละ เลิกการใช้โฟม (No Foam) โดยเป็นหน่วยงานนำร่องในการลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟม บรรจุอาหารในกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีผู้ประกอบการร้านค้าอาหารในร้านอาหารและตลาดนัด 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