



การนำภาชนะพลาสติกมาใช้ซ้ำ

การนำภาชนะพลาสติกมาใช้ซ้ำ ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารมีหลากหลายรูปแบบ สีล้นและลวดลายสวยงาม ทนทาน น้ำหนักเบา นำใช้ ทำให้ผู้ใช้อยากนำมาใช้ซ้ำอีก

คำแนะนำในการใช้



1. ควรใช้ภาชนะพลาสติกบรรจุซ้ำ เฉพาะสิ่งของที่เหมือนการบรรจุในครั้งแรก เช่น ภาชนะนั้นบรรจุอาหารแช่เย็นมา ก็ไม่ควรนำไปบรรจุอาหารร้อน และควรเป็นอาหารในลักษณะเดียวกัน เพราะอาจมีเชื้อโรคและอาจได้รับสารอันตรายที่ตกค้างอยู่ซึ่งล้างออกให้หมดไปได้อย่างยาก
2. ก่อนนำภาชนะใดๆ มาใช้ซ้ำจะต้องล้างให้สะอาดและผึ่งให้แห้ง
3. ขวดน้ำดื่มนำมาใช้ซ้ำควรสังเกตการเปลี่ยนแปลงของขวด เช่น สีเปลี่ยนไป มีความขุ่นมากขึ้น มีรอยขีดข่วนมาก หรือ เปราะ ปริ แตก ไม่ควรนำมาใช้ซ้ำอีก
4. ไม่ควรนำขวดที่บรรจุสารอื่นที่ไม่ใช่น้ำดื่มมาทำความสะอาด เพื่อบรรจุน้ำดื่ม
5. ถ้าทิ้งขวดบรรจุน้ำดื่มไว้ที่อุณหภูมิสูงมากเป็นเวลานาน เช่น ในรถยนต์แล้วมีกลิ่นแปลกปลอมไม่ควรเติมน้ำจากขวดนั้นอีก
6. ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต ถ้าไม่แน่ใจ ไม่ควรนำไปใช้ซ้ำ ให้ไปใช้ของอื่นที่มั่นใจว่าสามารถใช้ได้อย่างปลอดภัยดีกว่า



ภาชนะเมลามีน

ภาชนะเมลามีน มีชื่อเต็มว่า เมลามีน-ฟอร์มัลดีไฮด์ ทำมาจากเมลามีนและฟอร์มัลดีไฮด์ โดยนำเรซินมาขึ้นรูปด้วยความร้อนภายใต้ความดันสูง มีการตกแต่งลวดลายสีล้นและเคลือบ ขัดเงา ให้สวยงาม มีภาชนะที่ทำจากยูเรีย-ฟอร์มัลดีไฮด์ ซึ่งคล้ายกับเมลามีนจะทนความร้อนได้น้อยกว่า การใช้งานที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้มีสารฟอร์มัลดีไฮด์ และสารเคมีอื่นละลายลงสู่อาหารได้

คำแนะนำในการใช้

1. ใช้เฉพาะภาชนะเมลามีนที่มีมาตรฐาน มอก. เพื่อให้มั่นใจว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและผ่านการตรวจสอบด้านความปลอดภัยมาแล้ว
2. อ่านฉลากให้ละเอียด ทั้งวิธีการใช้ ข้อควรระวัง และคำแนะนำ ถ้าไม่มีฉลากไม่ควรซื้อ
3. ไม่ควรใช้กับเตาไมโครเวฟ
4. หลีกเลี่ยงการสัมผัสของร้อนอุณหภูมิสูงกว่า 95 องศาเซลเซียส หรือน้ำเดือดเป็นเวลานาน
5. หลีกเลี่ยงการเก็บอาหารเปรี้ยว ที่มีกรดเป็นส่วนประกอบในภาชนะเมลามีนเป็นระยะเวลานาน
6. ไม่ทำความสะอาดด้วยการขัดถูแรงๆ เพราะจะทำให้มีรอยขีดข่วนที่ผิวของภาชนะและอาจเป็นที่สะสมของเชื้อโรคได้ถ้าล้างทำความสะอาดไม่ดีพอ



ภาชนะโพลีเมอร์อาหาร

ภาชนะโพลีเมอร์อาหารทำด้วย พอลิสไตรีน (PS) ผ่านกระบวนการอัดอากาศเข้าไปให้มีรูฟองในเนื้อโพลีเมอร์ มีน้ำหนักเบา มีสารสไตรีน ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งตกค้างอยู่ในเนื้อโพลีเมอร์ และอาจแพร่ออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้

คำแนะนำในการใช้

1. ควรใช้บรรจุอาหารที่อุณหภูมิไม่เกิน 80 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาสั้นๆ (ไม่ควรใส่อาหารทอดร้อนๆ ทันที)
2. ไม่ควรเก็บอาหารที่มีไขมัน หรือ มีแอลกอฮอล์ไว้ในภาชนะเป็นเวลานาน แต่หากจำเป็นควรรอง หรือ ท่ออาหารเสียก่อนด้วยกระดาษ หรือ พลาสติก ชนิดที่ใช้กับอาหารประเภทไขมันและแอลกอฮอล์ได้
3. ไม่ควรอุ่น หรือปรุงอาหารที่บรรจุในภาชนะโพลีเมอร์ด้วยเตาไมโครเวฟ
4. ไม่ควรนำภาชนะโพลีเมอร์ที่ใช้แล้วกลับมาใช้ซ้ำอีก เพราะอาจมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคติดมากับอาหารที่เคยบรรจุและล้างออกไปไม่หมด
5. การใช้ภาชนะโพลีเมอร์ควรคำนึงถึงปัญหาสิ่งแวดล้อมด้วย เพราะเป็นวัสดุที่ย่อยสลายได้ยาก



ฉลาดใช้ภาชนะพลาสติกให้ปลอดภัย



ที่มา : ภาชนะพลาสติกใช้อย่างไรให้ปลอดภัย
ชุดความรู้ ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์และบริการสุขภาพ
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
ติดต่อเรา สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โทร 02-951-1021

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์





พลาสติกที่ใช้บรรจุอาหาร

ภาชนะพลาสติกที่ใช้บรรจุอาหาร เป็นสารสังเคราะห์ จำพวกพอลิเมอร์ ประกอบด้วยสารเคมีหลายชนิด โดยกรรมวิธีเคมีตัดแปลงให้มีคุณสมบัติเหมาะสมกับงานที่ใช้ เช่น กันการซึมของอากาศ น้ำ ไขมัน ทนร้อนและเย็น ทนกรด-ด่าง มีน้ำหนักเบา ไม่นำความร้อน ไม่นำไฟฟ้า ทำให้มีรูปร่างและขนาดต่างๆ ได้ สารเคมีที่ใช้ อาจแพร่ลงสู่อาหารจนทำให้เกิดอันตรายได้ ด้วยปัจจัยต่างๆ ดังนี้

1. ใช้งานไม่ถูกต้อง ไม่ตรงกับคุณสมบัติของพลาสติก แต่ละประเภท เช่น นำพลาสติกไม่ทนความร้อนมาใส่อาหารร้อนอาจทำให้พลาสติกหลอมละลาย สารเคมีจะออกมาสู่อาหารได้
2. ใช้ผิดวัตถุประสงค์ที่ผู้ผลิตทำขึ้น เช่น นำกะละมังซักผ้าถึงใส่ขยะ ถุงใส่ขยะ มาใส่อาหาร ภาชนะเหล่านี้ทำจากพลาสติกเกรดที่ไม่ใช้กับอาหาร จึงไม่มีการควบคุมสารเคมีอันตราย ที่อาจจะออกมาปนเปื้อนลงสู่อาหารได้
3. ใช้สินค้าที่ไม่มีคุณภาพ ไม่มีการตรวจสอบรับรองจากหน่วยงานที่กำกับดูแล จึงไม่อาจรับประกันความปลอดภัยเมื่อนำไปใช้งาน
4. ดูแลรักษาไม่ดี เช่น ไม่ระมัดระวังในการล้าง ทำให้มีรอยขีดข่วน ทำลายผิวหน้าของภาชนะ อาจมีการสะสมของเชื้อโรค หรือนำไปผึ่งแดดนานๆ แสงยูวี จะทำให้พลาสติกมีอายุการใช้งานสั้นลง



พลาสติกแต่ละชนิดมีคุณสมบัติต่างกัน จึงเหมาะสมที่ใช้บรรจุอาหารได้ต่างกัน การใช้งานที่เหมาะสม กับพลาสติกแต่ละประเภท จะหลีกเลี่ยงจากอันตรายของสารเคมีที่ออกมาจากพลาสติกได้



ถุงพลาสติก

ถุงร้อน ทำด้วยพลาสติก 2 ชนิด คือ พอลิเอทิลีน ความหนาแน่นสูง (HDPE) มีลักษณะ ขุ่น กระด้าง และพอลิโพรพิลีน (PP) มีลักษณะ ใส บาง ถุงเย็น ทำด้วยพอลิเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ (LDPE, LLDPE) มีลักษณะใส นิ่ม สารเคมีที่ใช้ในการผลิต เช่น สารต่อต้านการเสื่อมของพลาสติก และสารโมเลกุลเล็กๆ อาจมีตกค้างในเนื้อพลาสติกอยู่บ้างและอาจแพร่ออกมาสู่อาหารได้

คำแนะนำในการใช้

1. ควรซื้อถุงพลาสติกที่มีเครื่องหมายมาตรฐาน มอก. หรือที่มีฉลาก แจ้งชื่อผลิตภัณฑ์ ชนิดของพลาสติก อุณหภูมิใช้งาน ข้อความแนะนำเกี่ยวกับการใช้งาน และชื่อผู้ผลิต
2. ใช้ให้ถูกประเภท ไม่ควรนำถุงเย็น ไปใช้บรรจุอาหารร้อน
3. อ่านฉลากโดยละเอียด และปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งาน และคำเตือน อย่างเคร่งครัด
4. ไม่ควรใช้ถุงพลาสติกใส่อาหารเพื่ออุ่นให้ร้อน หรือปรุงให้สุกในเตาไมโครเวฟ เพราะพลาสติกอาจจะทนความร้อนสูงจากอาหารไม่ได้
5. ไม่ควรใส่อาหารทอดร้อนจัดที่นำขึ้นจากเตาทันที ควรพักไว้ให้อุณหภูมิ ลดลงก่อน



ฟิล์มยืดหุ้มห่ออาหาร

เป็นฟิล์มที่ยืด รัดอาหาร และเกาะติดกันเองได้ ทำด้วยพอลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์ (PVDC) และ พอลิเอทิลีนชนิดความหนาแน่นต่ำแบบสายตรง (LLDPE) การทำให้ยึดได้ดีต้องใช้สารเคมีที่เรียกว่าสารเสริมสภาพพลาสติก ประกอบอยู่ในเนื้อฟิล์ม และอาจแพร่ออกมาสู่อาหารได้ จึงควรใช้อย่างถูกวิธี

คำแนะนำในการใช้

1. ใช้เฉพาะฟิล์มยืดที่มีเครื่องหมายมาตรฐาน มอก. หรือที่มีฉลากแจ้งชื่อผลิตภัณฑ์ ประเภท ชนิดของพลาสติก อุณหภูมิใช้งาน ข้อความแนะนำเกี่ยวกับการใช้งาน และชื่อผู้ผลิต
2. อย่าให้ฟิล์มยืดละลาย ลงไปในอาหาร โดยการใช้กับเตาอบ หรือใช้เพื่อปิดภาชนะหุงต้ม ในการปรุงอาหาร
3. เมื่อใช้อุ่น หรือ ปรุงอาหารกับเตาไมโครเวฟ เลือกใช้เฉพาะฟิล์มที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น ไม่ให้ฟิล์มสัมผัสกับอาหาร ต้องให้อยู่เหนือขึ้นไปไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว เปิดบางส่วนของฟิล์มไว้เพื่อป้องกันฟิล์ม เกาะติดอาหารเมื่อเย็นลง
4. เมื่อต้องการใช้กับอาหารที่มีไขมันสูง หรืออาหารที่มีแอลกอฮอล์ เช่น เนยแข็ง เนื้อติดมัน เนื้อทอด ขนมอบ เค้ก เป็นต้น เลือกใช้ฟิล์มที่ผู้ผลิตยืนยันว่าใช้กับอาหารที่มีไขมัน หรือแอลกอฮอล์ได้เท่านั้น โดยดูที่ฉลากของกล่องฟิล์ม ถ้าไม่แน่ใจควรหลีกเลี่ยง



ภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ

ภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ ต้องไม่ตอบสนองต่อคลื่นไมโครเวฟและสามารถทนความร้อนสูงได้ อาหารที่มีไขมันอาจจะร้อนได้สูงมากกว่า 100 องศาเซลเซียส ทำให้ภาชนะได้รับความร้อนสูงจนอาจจะละลาย หรือเปลี่ยนรูปได้

คำแนะนำในการใช้

1. ก่อนใช้ ควรอ่านฉลากให้ละเอียดว่าภาชนะนั้นสามารถใช้งานกับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ ถ้าไม่มีรายละเอียดบอกไว้ไม่ควรใช้
2. ภาชนะชนิดที่ใช้อุ่นอาหาร เพียงแค่ทำให้อาหารที่สุกแล้วร้อนขึ้น พร้อมรับประทานเท่านั้น ไม่ควรใช้ในการปรุงอาหาร
3. การปรุงอาหารให้สุกด้วยเตาไมโครเวฟ ควรใช้ภาชนะพลาสติกสำหรับเตาไมโครเวฟ ชนิดที่ทนความร้อนสูงได้ โดยสังเกตที่อุณหภูมิการใช้งานที่แจ้งไว้บนฉลาก
4. ภาชนะเพื่อใช้งานเพียงครั้งเดียวไม่ควรนำมาใช้ซ้ำ เพราะโครงสร้างและส่วนประกอบไม่อาจทนทานการใช้งานหลายครั้ง อาจทำให้พลาสติกละลายได้
5. นำอาหารออกจากภาชนะที่บรรจุมาจากร้านค้า หรือภัตตาคารใส่ในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟ ก่อนจะละลายน้ำแข็ง หรืออุ่นให้ร้อน เพื่อป้องกันภาชนะละลายหรือเปลี่ยนรูป เมื่ออาหารร้อนขึ้น ซึ่งอาจได้รับสารเคมีที่ละลายออกมาได้

