

วิมล
ม.อ.บ.
มอ.พ.วิ.พ. ๓.ย. 2559

ที่ สก ๐๐๑๗.๓/ว ๒๐๕๒



สำนักปลัดเทศบาลเมืองสระแก้ว
เลขที่รับ 3250
รับที่ 1 มิ.ย. 2559
เวลา 14.10 น.
ผู้รับ

สคบ.ประจำจังหวัดสระแก้ว
ศาลากลางจังหวัดสระแก้ว
ถนนสุวรรณศร สก ๒๗๐๐๐

๒๗ พฤษภาคม ๒๕๕๙

กองวิชาการ แผนงาน
เลขที่รับ 106
วันที่ 1 มิ.ย. 2559
เวลา 16.30 น.
ผู้รับ

เรื่อง ขอความร่วมมือดำเนินการตามมติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
เรียน คณะอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคประจำจังหวัดสระแก้ว ศึกษาธิการจังหวัดสระแก้ว ผู้อำนวยการ
สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทยจังหวัดสระแก้ว นายอำเภอ ทุกอำเภอ นายกเทศมนตรีเมือง
ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ที่ นร ๐๓๐๓ /ว ๕๗๔๓
ลงวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๕๙ จำนวน ๑ ชุด

ด้วย สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ได้มีหนังสือขอความร่วมมือจังหวัดต่างๆ ให้รณรงค์เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้โฟมบรรจุอาหารและให้มีการเลิกใช้ สืบเนื่องจาก คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ในคราวประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๕๙ ได้พิจารณา แนวทางในการลดใช้โฟมบรรจุอาหาร ซึ่งเห็นว่าการใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารมีอันตรายและมีผลกระทบต่อร่างกายผู้บริโภคในหลายด้าน อาจก่อให้เกิดโรคต่างๆ ได้ ประกอบกับโฟมจะใช้เวลา ในการย่อยสลายนาน ทำให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้วย ดังนั้น จึงเห็นควรให้มีการรณรงค์ใช้ภาชนะ บรรจุอาหารที่ทำมาจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ชานอ้อย มันสำปะหลัง โปรตีนถั่ว และข้าวโพด ทดแทนการใช้ โฟมในการบรรจุอาหาร รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ในการนี้ สำนักงานคณะอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคประจำจังหวัดสระแก้ว (สคบ.ประจำ จังหวัดสระแก้ว) จึงขอความร่วมมือท่านในการประชาสัมพันธ์รณรงค์ให้ผู้บริโภคได้รับทราบเกี่ยวกับอันตราย และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและหันมาใช้ผลิตภัณฑ์บรรจุอาหารที่ทำมาจากวัสดุธรรมชาติทดแทนการใช้โฟมบรรจุ อาหาร สำหรับอำเภอ ให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่พิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายธรรมศักดิ์ รัตนธัญญา)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดสระแก้ว

สำนักงานจังหวัดสระแก้ว
กลุ่มงานอำนวยการ
(สคบ.ประจำจังหวัดสระแก้ว)
โทร./โทรสาร. ๐ ๓๗๔๒ ๕๑๒๖

สว

29 เม.ย. 2559

ที่ นร ๐๓๐๓๖/๕๗/๕๓



ศาลากลางจังหวัดสระแก้ว
เลขรับที่ 6526
วันที่ - 2 พ.ค. 2559
เวลา.....

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา
อาคารรัฐประศาสนภักดี ชั้น ๕ ถนนแจ้งวัฒนะ
แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ ๑๐๒๑๐

๕ เมษายน ๒๕๕๙

สำนักงานจังหวัดสระแก้ว
เลขรับที่ 2979
วันที่ - 2 พ.ค. 2559
เวลา.....

เรื่อง ขอความร่วมมือดำเนินการตามมติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ประธานอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคประจำจังหวัด

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. มติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ครั้งที่ ๒/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๕๙ จำนวน ๑ แผ่น
- ๒. ข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องโฟม จำนวน ๔ แผ่น

สคบ.ประจำจังหวัดสระแก้ว
เลขรับที่ 028
วันที่ 12 พ.ค. 2559
เวลา.....

ด้วยปัจจุบันปรากฏว่า การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จรูป หรืออาหารตามสั่ง ส่วนใหญ่นิยมใช้กล่องโฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหาร เพราะใช้งานง่ายและสะดวก และจากข้อมูลของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์พบว่า หากนำกล่องโฟมไปใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัดและอาหารทอดที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนประกอบ เช่น ข้าวผัด ข้าวกระเพราไข่ดาว ผัดไทย หอยทอด จะทำให้เกิดการปล่อยสารเคมีบางชนิดออกมา ได้แก่ สไตรีน (Styrene) และเบนซีน (Benzene) โดยสารสไตรีน (Styrene) มีผลต่อร่างกาย เมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาจะทำให้ระคายเคือง การสูดดมเข้าไปจะมีอาการไอและหายใจลำบาก และมีผลกระทบต่อร่างกายในระยะยาว สำหรับเบนซีนเป็นสารที่มีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ถ้าดื่มหรือกินอาหารที่มีเบนซีนปนเปื้อนจะทำให้มีอาการปวดท้อง เนื่องจากกระเพาะถูกกั๊กกร้อน เวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน ชัก หัวใจเต้นแรง และอาจเสียชีวิตได้ จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าการใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารอาจก่อให้เกิดโรคต่างๆ ได้ ประกอบกับโฟมจะใช้ระยะเวลาในการย่อยสลายนาน ทำให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ดังนั้น จึงมีการผลิตภาชนะบรรจุอาหารที่ทำมาจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ชานอ้อย มันสำปะหลัง โปรตีนจากถั่ว และข้าวโพด มาทดแทนการใช้โฟมในการบรรจุอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ได้นำเสนอแนวทางในการลดใช้โฟมบรรจุอาหาร ต่อคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ในคราวประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๕๙ ซึ่งที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติให้ขอความร่วมมือจังหวัดต่างๆ ให้รณรงค์เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้โฟมบรรจุอาหาร และให้มีการเลิกใช้ ดังนั้น สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค จึงขอความร่วมมือจังหวัดดำเนินการตามมติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความร่วมมือดังกล่าว และกรุณาแจ้งให้ทราบต่อไปด้วย
จะขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(Signature) - - ๕ เม.ย. ๒๕๕๙

(นายอำพล วงศ์ศิริ)

เลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

กองคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก
ฝ่ายควบคุม (พิชชาฯ)
โทร ๐ ๒๑๔๓ ๐๓๘๗-๘ โทรสาร ๐ ๒๑๔๓ ๙๗๖๘

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

ข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องโคม

อันตรายของโคม

๑. ปัจจุบันพบว่าอาหารปรุงเสร็จ อาหารสำเร็จรูป หรืออาหารตามสั่ง ส่วนใหญ่นิยมใช้กล่องโคมเป็นภาชนะบรรจุอาหาร เพราะใช้งานง่ายและสะดวก ซึ่งจากการสืบค้นข้อมูลผ่านทางเว็บไซต์ต่างๆ พบว่า การใช้โคมเป็นภาชนะบรรจุอาหารที่มีความร้อน หรือมีน้ำมันและไขมันเป็นจำนวนมาก อาจทำให้สารเคมีจากโคมละลายออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้ โดยเฉพาะอาหารประเภทกึ่งสำเร็จรูปที่ต้องนำเข้าไมโครเวฟ เพราะความร้อนจะทำให้เกิดปฏิกิริยาปลดปล่อย “สารสไตรีน” ซึ่งจัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B โดยปริมาณของสารสไตรีนที่ปนเปื้อนลงในอาหารขึ้นอยู่กับ ๓ ปัจจัย คือ อุณหภูมิของอาหารที่บรรจุ ปริมาณไขมันในอาหาร และระยะเวลาที่ใช้ภาชนะโคมบรรจุอาหาร โดยสารสไตรีนมีคุณสมบัติเป็นสารที่ละลายได้ดีในน้ำมันและแอลกอฮอล์ หรือแม้แต่อาหารที่มีไขมันสูง และหากอาหารสัมผัสกับภาชนะโคมเป็นเวลานานจะมีการปลดปล่อยสารสไตรีนออกมาปนเปื้อนอาหารได้มากขึ้น ซึ่งการได้รับสารนี้ต่อเนื่องเป็นเวลานานอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

๒. ข้อมูลจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้อธิบายถึงพิษภัยจากกล่องโคมว่า หากนำกล่องโคมไปใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัดและอาหารทอดที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนประกอบ เช่น ข้าวผัด ข้าวกระเพราไข่ดาว ผัดไทย หอยทอด จะทำให้เกิดการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์และมีการปล่อยสารโมเลกุลใหญ่หรือสารประกอบบางชนิดออกมา นอกจากนี้ อาจมีสารพิษไม่ทราบชนิดที่มีผลกระทบต่อร่างกายในระยะยาว และสารบางอย่างสะสมในร่างกายก่อให้เกิดมะเร็งได้ ทั้งนี้ เมื่อได้รับความร้อนสูง จะให้สาร ๒ ชนิด คือ สไตรีน (Styrene) และเบนซีน (Benzene) ซึ่งเบนซีนเป็นสารที่มีความเป็นพิษสูง และเป็นสารก่อมะเร็ง ซึ่งอาการของผู้ที่ได้รับเบนซีนเข้าไปในระยะแรกจะเกิดอาการวิงเวียน คลื่นไส้ ถ้าดื่มหรือกินอาหารที่มีเบนซีนปนเปื้อนจะทำให้มีอาการปวดท้อง เนื่องจาก กระทบถูกกักร้อนเวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน ชัก หัวใจเต้นแรง และอาจเสียชีวิตได้ สำหรับสไตรีน (styrene) มีผลต่อร่างกายเมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาจะทำให้ระคายเคือง การสูดเข้าไปจะมีอาการไอ และหายใจลำบาก เพราะไปทำให้เยื่อเมือกเกิดความระคายเคือง ปวดศีรษะ ง่วงซึม เป็นต้น ดังนั้น จึงมีการพัฒนาค้นคว้า วิจัย หาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อนำมาทดแทนการใช้โคมในการบรรจุอาหาร ภายใต้ชื่อ “ไบโอพลาสติก” ซึ่งไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของผู้บริโภคที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ชานอ้อย มันสำปะหลัง โปรตีนจากถั่วและข้าวโพด

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑. ประเทศไทย

๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๙๕ (พ.ศ. ๒๕๔๘) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ซึ่งได้กำหนดปริมาณสไตรีนให้มีได้ในเนื้อโคมบรรจุอาหารไม่เกิน 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 โดยได้กำหนดประเภทภาชนะพลาสติกที่ทนความร้อน ธรรมดา ทนความเย็น และกำหนดปริมาณสไตรีนให้มีได้ในเนื้อโคมบรรจุอาหาร ไม่เกิน 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 ประเทศสวีเดนได้มีมาตรการในการคิดค่ากำจัดพลาสติกที่ทำจากโพลีสไตรีน ในละ ๖ บาท หากมีการนำเข้ามาใช้ภายในประเทศ

๒.๒ เว็บไซต์ฟาราไซแอนติฟิค 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 บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายเป็นปัญหามากได้จะได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดในคำสั่งและเปิดทางให้ไม่ต้องรับผิดชอบทำเอกสารรับรองการนำกลับมาใช้ใหม่ 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 ซึ่งมีผู้ประกอบการร้านค้าอาหารในโรงพยาบาลและตลาดนัด 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

๒. กรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ได้ให้ข้อมูลว่า เนื่องจากวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปของคนไทยทำให้ปริมาณขยะเพิ่มขึ้นทุกปี โดยเฉพาะอย่างยิ่งถุงพลาสติกและโฟม ซึ่งผลจากการศึกษาของกรมควบคุมมลพิษ พบว่า ช่วง ๕ ปีที่ผ่านมา คือ ตั้งแต่ปี ๒๕๕๒-๒๕๕๖ ปริมาณโฟมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากวันละ ๓๔ ล้านใบ เป็นวันละ ๖๑ ล้านใบ หรือโดยเฉลี่ยแล้วคนไทยสร้างขยะประเภทโฟมเพิ่มขึ้นวันละ ๑ ใบ สะท้อนให้เห็นว่า พฤติกรรมของคนไทยในปัจจุบันตระหนักถึงความสะดวกสบายและความรวดเร็วมากกว่าผลกระทบทางด้านสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะสังคมเมือง หรือสถานที่ที่มีการรวมตัวกันของประชาชนเป็นจำนวนมากจะพบว่า มีขยะประเภทโฟมมากกว่าปกติ ทำให้โฟมถูกทิ้งเป็นขยะด้วยปริมาณและสัดส่วนที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และเนื่องจากเป็นขยะที่มีความคงทนและสามารถทนต่อแรงอัดได้สูง และใช้เวลาในการย่อยสลายนานถึง ๔๕๐ ปี ในการเผาทำลายโฟมนั้นก็ต้องทำในอุณหภูมิให้อยู่ภายใต้การควบคุมที่ถูกต้อง เพื่อเลี่ยงผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้นต่อประชาชน นอกจากนี้ เมื่อถูกนำไปใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด จะเกิดปฏิกิริยาที่ทำให้สารอันตรายแตกตัวออกมาจะทำลายไขกระดูก ทำลายตับ และไต รวมทั้งอาจเป็นสารก่อมะเร็งซึ่งเป็นสาเหตุทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลงและทำลายระบบภูมิคุ้มกันภายในร่างกายได้ ทั้งนี้ กรมควบคุมมลพิษได้มีนโยบายและมีแนวทางเพื่อลดปริมาณการใช้โฟมและถุงพลาสติก โดยให้ร้านค้าภายในหน่วยงานของกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทุกพื้นที่ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด โดยเฉพาะกรมป่าไม้ กรมอุทยานแห่งชาติสัตว์ป่าและพันธุ์พืช และสวนสัตว์ จะต้องไม่ใช้โฟม หรือถุงพลาสติกในการบรรจุอาหารเด็ดขาด และจะหามาตรการจัดการที่ต้นเหตุ คือ ผลักดันให้มีการลดภาษีกล่องพลาสติกที่ผลิตจากขานอ้อย เยื่อไผ่ มันสำปะหลัง ซึ่งสลายตัวได้ทางชีวภาพ เพื่อให้ราคาถูกลง จะได้มีคนใช้มากขึ้น ซึ่งในปัจจุบัน กรมควบคุมมลพิษได้รณรงค์เพื่อเป็นตัวอย่างแก่ประชาชน ร้านค้าในกรมควบคุมมลพิษปลอดการใช้ ทั้งโฟมและถุงพลาสติก ๑๐๐ เปอร์เซนต์

กรมควบคุมมลพิษจะศึกษาและยกย่องกฎหมายการจัดการกากของเสียและสารอันตรายเป็นการเฉพาะเพื่อใช้สำหรับควบคุมปริมาณขยะมูลฝอยสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ รวมทั้งกำหนดให้ผู้ประกอบการร่วมรับผิดชอบต่อผลิตภัณฑ์ของตนภายหลังจากการบริโภคของประชาชน รณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนลดการใช้โฟมควบคู่ไปกับการทำหนังสือขอความร่วมมือผู้ประกอบการห้างสรรพสินค้าและร้านสะดวกซื้อให้มีการลดการใช้โฟมและหาสิ่งทดแทนที่สามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่และง่ายต่อการกำจัด กรมควบคุมมลพิษได้จัดประชุมร่วมกับสำนักงานเศรษฐกิจการคลังและได้มอบหมายให้หามาตรการทางภาษีอากรมาใช้กับผู้ผลิตโฟม

วัสดุทดแทน

ไบโอพลาสติก เป็นบรรจุภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากพืช หรือผลิตจากวัตถุดิบที่สามารถผลิตทดแทนขึ้นใหม่ได้ในธรรมชาติ (Renewable Source) เช่น อ้อย มันสำปะหลัง โปรตีนจากถั่วและข้าวโพด มีคุณสมบัติทนความร้อนได้ถึง ๑๐๐ องศาเซลเซียส และปลอดภัยสำหรับการบรรจุอาหารด้วยมาตรฐานจากยุโรป (EU10/2011) ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับโฟม พบว่า ไบโอพลาสติกสามารถใช้ใส่น้ำและอาหารทั้งเย็นจัดจนถึงร้อนจัด (-๔๐ ถึง ๒๕๐ องศาเซลเซียส) เข้าเตาอบและเตาไมโครเวฟได้ และไม่มีสารปนเปื้อนที่ก่อให้เกิดมะเร็ง ในขณะที่โฟมมีการปนเปื้อนของสารสไตรีนมอนอเมอร์ ไดออกซิน และไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์

ซึ่งเป็นสาร...

ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง และเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ภาชนะไบโอพลาสติกนอกจากจะปลอดภัยต่อสุขภาพแล้ว บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากไบโอพลาสติกยังย่อยสลายง่ายและไม่ทิ้งสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม ไบโอพลาสติกยังไม่ได้รับความสนใจเท่าที่ควรในปัจจุบัน เนื่องจากไบโอพลาสติกมีราคาที่สูงกว่าโพลีเอทิลีนถึง ๒ เท่า จึงทำให้ผู้บริโภคและผู้ประกอบการร้านค้าส่วนใหญ่ไม่เปลี่ยนมาใช้ภาชนะไบโอพลาสติกแทนโพลีเอทิลีนในการบรรจุอาหาร ปริมาณการผลิตไบโอพลาสติกจึงน้อยกว่าโพลีเอทิลีนและพลาสติกแบบปกติ โดยยังมีไม่ถึง ๑ ล้านตันเมื่อเปรียบเทียบกับปริมาณการใช้โพลีเอทิลีนและพลาสติกซึ่งปัจจุบันมีถึง ๕๐๐ ล้านตัน