

ออย.เตือนใช้เมลามีน

ไมโครเวฟ ร้อน100องศา

ระวังก่อโรคมะเร็ง

เมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม น.พ.ศุภชัย คุณารัตนพฤกษ์ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา(อย.) น.พ.สถาพร วงษ์เจริญ รองเลขาธิการ ออ. พร้อมด้วย นางนิตยา จันทร์เรือง มพาสล โฆษกกระทรวงสาธารณสุข ร่วมกันแถลงข่าวถึงอันตรายของการใช้ภาชนะเมลามีนใส่อาหารที่มีความร้อนจัด อาหารที่เป็นกรด และการนำไปใช้กับเตาไมโครเวฟ เพราะจะทำให้สารฟอร์มาลดีไฮด์ ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งแพร่กระจายออกมาปนเปื้อนในอาหารและทำให้เกิดโรคมะเร็งได้

ทั้งนี้ จากการวิจัยของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ถึงการแพร่กระจายของสารฟอร์มาลดีไฮด์ของภาชนะเมลามีนเมื่อใช้ที่อุณหภูมิเกิน 100 องศาเซลเซียส พบว่าด้วยน้ำมีหมู่การแพร่กระจายสูงระหว่าง 8.7-26.9 มิลลิกรัม/ลิตร ซึ่งสูงกว่าค่ามาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดให้แพร่กระจายได้ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม/ลิตร และยิ่งใช้เวลาในการบรรจุอาหาร หรืออยู่ในเตาไมโครเวฟนานสารฟอร์มาลดีไฮด์ยิ่งแพร่กระจายออกมามากขึ้น และอุณหภูมิที่ปลอดภัยในการใช้ภาชนะเมลามีนจะอยู่ระดับประมาณ 60 องศาเซลเซียส เพราะสารฟอร์มาลดีไฮด์จะแพร่กระจายออกมาไม่เกิน 2 มิลลิกรัม/ลิตร แต่หากจะใช้งานที่อุณหภูมิ 60-99 องศาเซลเซียสต้องระมัดระวังไม่ควรรองอุณหภูมิสูงไว้นาน และเมื่อใช้ในเตาไมโครเวฟควรใช้ระยะเวลาไม่เกิน 2 นาที ระดับกำลังไฟฟ้า 900 วัตต์

น.พ.ศุภชัยกล่าวว่า ปัจจุบันภาชนะเมลามีนได้รับความนิยมมากขึ้น เนื่องจากมีลวดลายสวยงาม น้ำหนัก

เบา ซึ่งขณะนี้มีภาชนะเมลามีนราคาถูกจากต่างประเทศเข้ามาจำหน่ายในท้องตลาด และในประเทศเองก็มีการผลิตเมลามีนออกมาใช้ ซึ่งภาชนะชนิดนี้มีส่วนประกอบของอะมีโนเรซิน ที่เป็นโพลีเมอร์ของเมลามีนกับฟอร์มาลดีไฮด์หากนำไปใช้ไม่ถูกต้องจะทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากสารฟอร์มาลดีไฮด์ที่แพร่กระจายออกมาจากภาชนะก่อให้เกิดโรคมะเร็งทางเดินหายใจ และทางเดินอาหาร รวมทั้งระคายเคืองระบบทางเดินหายใจได้ และเมื่อซื้อภาชนะเมลามีนมาใช้ใหม่ควรล้างด้วยน้ำเดือดก่อนการใช้งาน เพื่อชะล้างสปริงและฟอร์มาลดีไฮด์บางส่วนออกไป

น.พ.ศุภชัยกล่าวว่า การใช้ภาชนะเมลามีนของผู้บริโภคส่วนใหญ่จะนำไปใช้บรรจุอาหารทั้งในอุณหภูมิปกติและร้อนมาก รวมถึงมีการนำไปใช้กับเตาไมโครเวฟ โดยไม่ทราบถึงอันตรายที่จะได้รับ ซึ่งจากการศึกษาวิจัยของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ถึงการแพร่กระจายของฟอร์มาลดีไฮด์จากภาชนะเมลามีนพบว่าอาหารที่มีความร้อนเกิน 100 องศาเซลเซียส และอาหารที่มีความเป็นกรด จะทำให้เกิดการแพร่กระจายของสารชนิดนี้ รวมไปถึงการใช้งานในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากวัสดุชนิดนี้จะตอบสนองคลื่นไมโครเวฟทำให้เกิดภาชนะเกิดความร้อนสูง อย่างไรก็ตามภาชนะที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้ควรมีลักษณะเป็นเซรามิก ไม่มีลวดลาย หรือแก้วทนไฟ

“จากการทดสอบภาชนะใส่อาหารเข้าเตาไมโครเวฟด้วยภาชนะเมลามีน 3 นาทีขึ้นไป โดยใช้อุณหภูมิเกิน

100 องศาเซลเซียส จะมีสารฟอร์มาลดีไฮด์กระจายออกมาทุกครั้ง แม้ว่าจะใช้งานมานานถึง 20 ครั้งแล้วก็ตาม เช่นเดียวกับถ้วยกาแฟ ที่พีพี ซ้อน ชาม ก็ไม่ควรนำมาใช้กับเตาไมโครเวฟ หรืออาหารที่มีอุณหภูมิเกิน 100 องศาเซลเซียส เช่น น้ำเดือดจัด ของทอดร้อนๆ จากกระทะ ก็ไม่ควรนำมาใช้ใส่ภาชนะเมลามีนโดยตรง แต่ต้องพักไว้ก่อนให้คลายความร้อนลงประมาณ 2-3 นาที เพื่อให้อุณหภูมิอาหารลดลง ก่อนนำไปใส่ภาชนะเมลามีน ทั้งนี้หากเป็นภาชนะเมลามีนคุณภาพต่ำยังมีอัตราการแพร่กระจายของฟอร์มาลดีไฮด์ในระดับสูง ดังนั้นจึงต้องเลือกซื้อภาชนะเมลามีนที่มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(มอก.)” น.พ.ศุภชัยกล่าว

น.พ.สถาพรกล่าวว่า จากการตรวจสอบภาชนะเมลามีนทุกยี่ห้อที่จำหน่ายในท้องตลาด พบว่ามีมีการติดฉลากระบุว่าภาชนะชนิดนี้สามารถทนอุณหภูมิ 125 องศาเซลเซียสได้ แต่ระดับอุณหภูมิที่ปรากฏจะเป็นอุณหภูมิที่ทำให้ภาชนะยังคงรูปได้ ไม่บิดเบี้ยว ไม่ใช่ระดับอุณหภูมิที่ปลอดภัยต่อการใส่อาหาร ซึ่งจะได้ประสานงานกับสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค(สคบ.) ให้ปรับคำเตือนในฉลาก และต้องให้คำแนะนำกับผู้ซื้อถึงวิธีการใช้ภาชนะเมลามีนอย่างถูกต้อง ส่วนชามถ้วยถ้วย ไซ้ก ช้อนตมหรือน้ำแกงร้อนๆ ในร้านอาหารถ้ามีอุณหภูมิประมาณ 80-90 องศาเซลเซียสไม่ทำให้สารฟอร์มาลดีไฮด์แพร่กระจาย