

การใช้ฟิล์มยึดห่อหุ้มอาหารให้ปลอดภัย

ธินวัณณ์ ทองขันธ์

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

ปัจจุบัน มีการใช้ “ฟิล์มยึดห่อหุ้มอาหาร” หรือ “คลิงฟิล์ม (cling film)” กันอย่างแพร่หลายทั้งในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การถนอมผัก ผลไม้ เพื่อห่อหุ้มอาหารหรือปิดปากภาชนะเพื่อป้องกันอาหารจากการสัมผัสและปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ หรือฝุ่นละอองที่มีในอากาศและสิ่งแวดล้อม และเก็บรักษาความสด กลิ่น รวมทั้งลดการสูญเสีย น้ำของอาหารจากการระเหย ป้องกันการสูญหายของน้ำหนักสินค้าได้ อาหารส่วนใหญ่ที่นิยมห่อหุ้มด้วยฟิล์มยึดนี้ได้แก่ผัก ผลไม้ อาหารสด อาหารแช่แข็ง หรืออาหารปรุงเสร็จพร้อมรับประทานบรรจุภาชนะพลาสติก ดังจะพบเห็นได้ทั่วไปตามห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านสะดวกซื้อ อย่างไรก็ตาม ยังมีหลายคนไม่ทราบวิธีการใช้ฟิล์มยึดห่อหุ้มอาหารที่ถูกต้อง ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภคได้

ฟิล์มยึดห่อหุ้มอาหารเป็นฟิล์มพลาสติกมีลักษณะบางใส เหนียว ยืดหยุ่นได้ดี สามารถยึด รัดกับสิ่งที่ต้องการห่อหุ้ม และเกาะติดกันเองจึงสะดวกต่อการใช้งาน ฟิล์มยึดห่อหุ้มอาหารที่จำหน่ายในประเทศไทยจะต้องมีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 1136-2536 เรื่องฟิล์มยึดห่อหุ้มอาหาร โดยผลิตจากพลาสติกชนิดใดชนิดหนึ่งจากสองชนิดนี้ได้แก่ โพลีไวนิลคลอไรด์ และ โพลีเอทิลีน

เนื่องจากในกระบวนการผลิตฟิล์มยึดห่อหุ้มอาหารจะต้องเติมสารเติมแต่งชนิดต่าง ๆ เพื่อช่วยให้ฟิล์มมีความสามารถในการยึดเกาะติดกัน สารพลาสติกไซเซอร์เพื่อช่วยให้ฟิล์มมีความยืดหยุ่นเหมาะสมกับการใช้งาน

ซึ่งสารเหล่านี้มีขนาดเล็กและถูกเติมในปริมาณสูง ประกอบกับสารพลาสติกไซเซอร์สามารถละลายได้ดีในไขมันและใช้อุณหภูมิสูง ดังนั้นเมื่อนำฟิล์มยึดไปห่อหุ้มอาหารประเภทไขมันและใช้อุณหภูมิสูงในการประกอบอาหาร อาจทำให้สารพลาสติกไซเซอร์ละลายลงสู่อาหารในปริมาณที่อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ร่างกายมนุษย์ได้

สารพลาสติกไซเซอร์ที่นิยมใช้ในฟิล์มยึดได้แก่สารกลุ่มพทาเลท ซึ่งจัดเป็นสารที่เป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์ จึงจำเป็นที่หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องออกกฎระเบียบ มาตรฐานเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค

ในประเทศไทย โดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้ออกมาตรฐานบังคับ มอก. 1136-2536 กำหนดให้ฟิล์มยึดห่อหุ้มอาหารจะต้องทดสอบความปลอดภัยในเนื้อพลาสติก รายการสารพลาสติกไซเซอร์ในกลุ่มพทาเลท 1 ชนิดคือ ได-ทู-เอทิลเฮกซิลทาเลท หรือเรียกสั้น ๆ ว่า ดีอีเอชพี ซึ่งผลการทดสอบจะต้องไม่พบสารชนิดนี้ในฟิล์มยึดห่อหุ้มอาหาร

นอกจากนี้ประเทศกลุ่มสหภาพยุโรปซึ่งเป็นผู้นำด้านกฎระเบียบความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหาร กำหนดระเบียบด้านวัสดุสัมผัสอาหารประเภทพลาสติกของยุโรป 10/2011 โดยห้ามใช้สาร 3 ชนิดคือ สารดีอีเอชพี สารไดบิวทิลทาเลท หรือ ดีบีพี และสารบิวทิลเบนซิลทาเลท หรือ บีบีพี ในผลิตภัณฑ์พลาสติกที่ใช้สัมผัสอาหารที่มีไขมัน และห้ามใช้ ดีอีเอชพี และ ดีบีพี เป็นสารเติมแต่งในวัสดุสัมผัสอาหารประเภทพลาสติกที่ผลิตเพื่อการใช้งานครั้งเดียว ซึ่งครอบคลุมถึงฟิล์มยึดห่อหุ้มอาหารด้วย



การที่ร่างกายมนุษย์สะสมสารเหล่านี้ไว้เป็นระยะเวลานาน จึงจะแสดงอาการเจ็บป่วยออกมา เมื่อถึงเวลานั้น ไม่สามารถรักษา ได้ทันการณ์ ดังนั้นผู้บริโภคควรตระหนักถึงพิษภัยของสารปนเปื้อน อันตรายที่แพร่ออกจากวัสดุสัมผัสอาหารรวมถึงให้ความสำคัญของการเลือกซื้อฟิล์มยืดหุ้มห่ออาหารที่ได้มาตรฐานและใช้งานอย่างถูกวิธีเพื่อป้องกันให้ร่างกายห่างไกลจากโรคร้ายไข้เจ็บต่าง ๆ มีสุขภาพดีตามวัยต่อไป

ผู้บริโภคจึงควรศึกษาข้อมูลเพื่อเลือกซื้อ เลือกใช้สินค้าวัสดุสัมผัสอาหารชนิดพลาสติกที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน โดยควรปฏิบัติตามคำแนะนำบนฉลากและข้อระวังสำหรับการใช้งานให้ปลอดภัย เนื่องจากพิษภัยจากสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพ หรือมีการใช้งานไม่ถูกต้อง

อาจก่อให้เกิดอันตรายในระยะยาวกับตัวท่านเองและคนที่ท่านรักอย่างคาดไม่ถึง

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร ได้เปิดให้บริการทดสอบสารพลาสติกไซเซอร์ชนิดต่างๆ โดยเทคนิค จีซี-เอฟไอดี และเทคนิค จีซี-เอ็มเอส-พีทีวี เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการผลิตและส่งออกฟิล์มยืดหุ้มห่ออาหาร ในการควบคุมคุณภาพสินค้าให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยต่าง ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 0 2201 7275 ในวันและเวลาราชการ

