

บรรจุกฎเกณฑ์จากซานอ้อย

ฉัตรพงศ์ ดันติณณ์วัฒน์ (kulachatrakul@gmail.com)

Chief Marketing Officer บริษัท มาร์เก็ตติ้งได้อ็อกไซด์ จำกัด

เคยลองทบทวนบ้างไหมว่าเราใช้ภาชนะบรรจุอาหารจากโฟมและพลาสติกกันแทบทุกวัน เช่น ขวดน้ำพลาสติก อาหารจากกล่องโฟม จาน ช้อน ส้อมพลาสติก ตลอดจนอาหารถุงพลาสติก ซึ่งหากใช้บรรจุอาหารที่มีอุณหภูมิสูง รวมทั้งอาหารที่มีไขมันหรือแอลกอฮอล์ จะเกิดการปลดปล่อย สารสไตรีน (Styrene) และ เบนซีน (Benzene) ออกมา ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งชนิดหนึ่งในร่างกายมนุษย์ออกมาปะปนกับอาหารที่เราทาน ซึ่งจะขึ้นกับสามปัจจัยหลักได้แก่ 1) อุณหภูมิของอาหารที่บรรจุ 2) ปริมาณไขมันในอาหาร 3) ระยะเวลาที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ซึ่งสารดังกล่าวจะละลายได้ดีในน้ำมันและแอลกอฮอล์ เมื่อใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารที่มันๆ ร้อนๆ ตักหรือบรรจุแล้วทิ้งให้สัมผัสกับภาชนะโฟมเป็นเวลานานจะยังมีการปลดปล่อยสารสไตรีนออกมาสู่อาหารได้ ส่วนผสมบางอย่างในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หรือกรดในซาวมะนาวก็มีผลให้การละลายของสารสไตรีนลงสู่อาหารได้เช่นกัน ผลร้ายที่เกิดขึ้น คือ จะเกิดโรคต่างขา (Vitiligo) ในคนทั่วไป ผู้ชายจะเสี่ยงเป็นมะเร็งต่อมลูกหมาก ผู้หญิงจะเสี่ยงเป็นมะเร็งเต้านม ในขณะที่ทั้งสองเพศเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็งตับพอๆกันเพราะอวัยวะเหล่านั้นมีไขมันไปสะสมจำนวนมาก

19 ปีมาแล้วที่กรมอนามัยได้ออกกฎหมายห้ามใช้ภาชนะจากโฟมและพลาสติกในการบรรจุอาหาร ซึ่งประกาศใช้มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 แต่ไม่มีหน่วยงานใดๆ ร่วมมือหรือบังคับใช้กฎหมายนี้เลย จึงจำเป็นต้องใช้วิธีณรงค์ในการหยุดใช้และชี้ให้เห็นพิษภัยของการใช้ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์จากพลาสติกหรือโฟม โดยเริ่มต้นที่ผู้ประกอบการร้านอาหารด้วยการอบรมสัมมนาและให้เครื่องหมาย “Clean Food Good Test” แก่สถานประกอบการร้านอาหาร ในประเทศญี่ปุ่นประชาชนให้ความใส่ใจในเรื่องเหล่านี้มาก เขาจะนำถุงผ้าใส่ภาชนะเซรามิกออกจากบ้านพร้อมตะเกียบติดตัวไปด้วย เพื่อลดการใช้ถุงพลาสติกนอกบ้านเพื่อลดภาวะขยะ ซึ่งเป็นนิสัยชาวญี่ปุ่นที่ถูกปลูกฝังมาตั้งแต่วัยเยาว์ ประเทศไทยมีกล้วยมากมาย นอกจากจะเป็นผลไม้อันทรงคุณค่าทางโภชนาการแล้ว สามารถรณรงค์ให้ใช้ใบตองเป็นภาชนะบรรจุหรือรองรับอาหารให้แพร่หลายมากขึ้นด้วยเพราะใบตองย่อยสลายได้ในธรรมชาติและไม่มีพิษภัยจากเคมีอันตรายเข้าสู่ร่างกาย ตลอดจนการใช้ผลิตภัณฑ์ภาชนะสำเร็จรูปที่ผลิตจากเยื่อพืชธรรมชาติ ซึ่งเกิดจากกระบวนการแปรรูปวัตถุดิบเศษเหลือของกระบวนการผลิตน้ำตาลจากอ้อย (ซานอ้อย) มันสำปะหลัง วัตถุดิบจากพืชเช่น ผักตบชวา ไผ่ขจร นอกจากจะปลอดภัยจากสารเคมีแล้วยังสามารถย่อยสลายได้ในธรรมชาติเพียง 45 วัน เป็นการเพิ่มปุ๋ยในธรรมชาติอีกด้วย แต่หากใช้โฟมหรือพลาสติกเป็นภาชนะทิ้งขว้างต้องใช้เวลาเป็นพันปีจึงจะย่อยสลายหมด

ส่วนการตลาดในด้านผู้ประกอบการอาหารมักจะห่วงใยในต้นทุนการผลิตที่อาจสูงขึ้นหากมีการใช้ภาชนะบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ ซึ่งในต่างประเทศราคาของบรรจุภัณฑ์ธรรมชาติมีต้นทุนเท่ากับโฟม แต่เมืองไทยเมื่อเทียบขนาดต่อขนาดแล้วราคาจะห่างกันราวๆ 3-4 บาท ทำให้ผู้ประกอบการไม่สนใจจะนำมาบรรจุอาหารเพราะราคาแพง แต่หากผู้ประกอบการใส่ใจผู้บริโภคสักนิด ในขณะที่ผู้บริโภคก็ไม่มักงายกับชีวิตและสิ่งแวดล้อมสักหน่อย ถ้าให้สองความคิดจนมาตรงกันชีวิตและสิ่งแวดล้อมก็จะสดใส ห่างไกลโรคร้าย แนวทางที่ขอเสนอแก่ผู้ประกอบการก็คือ หากเราให้ความรู้แก่ลูกค้าในการใช้ **Biodegradable Packaging** การเพิ่มมูลค่าการบริการที่เหนือกว่าด้วยคู่แข่งใช้ภาชนะที่ดีกว่าโดยเพิ่มเงินอีกเล็กน้อยเป็นค่าบรรจุภัณฑ์ ประกอบกับถ้าร้านค้าต้องมีคำอธิบายที่ดีและเข้าใจว่าทำไมลูกค้าต้องเพิ่มค่าใช้จ่ายด้วย เชื่อว่าลูกค้าจะไม่ปฏิเสธความหวังดีเหล่านี้ ด้วยข้อความที่โดนใจ อาทิ “การเพิ่มค่าบรรจุภัณฑ์อีก 3-4 บาทย่อมคุ้มกว่ายารักษา มะเร็งที่ราคาเป็นหมื่นเป็นแสน”

ปัจจุบันคนไทยทำบุญตักบาตรกันมากขึ้น พระสงฆ์เองก็หันไม่พ้นอาหารร้อนๆในถุงพลาสติกเช่นกัน ดังนั้น การทำบุญเพื่อให้ได้บุญเราควรคำนึงถึงสุขภาพของพระสงฆ์ด้วย ควรรณรงค์ให้มีใส่บาตรด้วยปิ่นโต กระจิบข้าว แล้วหมั่นเวียน

ให้ลูกศิษย์วัดนำกลับมาคืนเพื่อใส่บาตรในวันต่อไป หรืออาจใช้ใบตองห่อแบบโบราณ แม้แต่น้ำดื่มในขวดพลาสติกที่ถวายพระก็มีพิษมีภัยเช่นกัน น้ำสามารถหมดอายุได้หากทิ้งไว้เป็นเวลานานๆ น้ำในขวดพลาสติกที่ทิ้งไว้ในที่มีอุณหภูมิสูงหรือเย็นจัดในช่องแช่แข็งก็ล้นแล้วแต่สามารถละลายสารเคมีที่ก่อมะเร็งออกมาได้เช่นกัน
