

กรมอนามัย เตือนประชาชนห้ามใช้ "กระดาษทิชชู" ชับน้ำมันจากอาหาร เสี่ยงรับ "โซดาไฟ" และ "สารไดออกซิน" ซึ่งเป็นสารก่อ "มะเร็ง" แนะนำใช้กระดาษซับมันอาหารที่ได้มาตรฐานสากล...

เมื่อวันที่ 2 ก.ค. 57 ดร.นพ.พรเทพ ศิริวนารังสรรค์ อธิบดีกรมอนามัย กล่าวถึงกรณีที่มีกระแสข่าวในโซเชียลเน็ตเวิร์ก เกี่ยวกับอันตรายจากการใช้กระดาษทิชชูซับอาหาร ทอด ว่า แม่บ้าน แม่ครัว หรือผู้ค้าอาหาร ไม่ควรใช้กระดาษทิชชูมาซับน้ำมันจากอาหาร เพราะเนื้อเยื่อเล็กๆ ของกระดาษทิชชูจะติดในอาหาร ทำให้เราได้รับสารเคมีต่างๆ ที่อยู่ในกระดาษทิชชูไปด้วย เนื่องจากกระดาษทิชชูผลิตมาจากเยื่อกระดาษบริสุทธิ์ โดยมีวัตถุติด คือ ต้นไม้ เช่น ต้นไผ่ หรือต้นไม้อื่นๆ แต่ปัจจุบันสังคมให้ความสำคัญกับสิ่งแวดล้อมมากขึ้น จึงมีการนำกระดาษหมุนเวียนใหม่ เช่น กระดาษ A4 ที่ใช้แล้ว นำไปผลิตกระดาษทิชชู หรือแม้แต่กระดาษฟางที่ผลิตจากฟางข้าว ซึ่งในกระบวนการตีวัตถุติดให้เป็นเนื้อเยื่อต้องใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์ หรือ โซดาไฟ และเพื่อความขาวน่าใช้ จึงมีการใช้สารคลอรีนฟอกขาวและมีสารไดออกซิน ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งเป็นส่วนประกอบด้วย

ดร.นพ.พรเทพ กล่าวต่อว่า สารโซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) หรือโซดาไฟ เมื่อทำปฏิกิริยากับโปรตีนและไขมัน จะมีฤทธิ์กัดกร่อนเนื้อเยื่อรุนแรง ทำให้บริเวณนั้นอ่อนนุ่ม กลายเป็นวุ้น หรือเจลาตินและสบู่ เนื้อเยื่อถูกทำลาย หรือถูกกัดลึกลงไป ซึ่งการทำลายอาจต่อเนื่องหลายวัน การหายใจเอาไอ หรือละอองสาร ยังส่งผลให้ระคายเคืองต่อทางเดินหายใจส่วนบน ทำให้จาม ปวดคอ น้ำมูกไหล ปอดอักเสบรุนแรง หายใจขัด การสัมผัสผิวหนังจะระคายเคืองรุนแรง เป็นแผลไหม้และพุพองได้ การกลืนกินทำให้แสบไหม้บริเวณปาก คอ และกระเพาะอาหาร ส่วนสารไดออกซิน (dioxins) เป็นสารที่สถาบันวิจัยมะเร็งระหว่างชาติจัดให้เป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์ เมื่อร่างกายได้รับเข้าไปจะไม่ทำให้เกิดอาการอย่างเฉียบพลัน แต่อาการจะค่อยๆ เกิด และเพิ่มความรุนแรงจนถึงเสียชีวิตได้

"การใช้น้ำมันจากอาหาร กระจายที่ใช้จะสัมผัสกับอาหารโดยตรง จึงต้องเลือกใช้ กระจายที่ผลิตมา เพื่อใช้กับอาหาร โดยเฉพาะ และต้องผ่านการรับรองตามมาตรฐาน ระดับสากล เช่น HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) เป็นมาตรฐานการผลิตที่มีมาตรการป้องกันอันตราย ที่ ผู้บริโภคอาจได้รับจากการบริโภคอาหาร เป็นที่นิยมใช้ในวงการอุตสาหกรรมอาหาร ร้านอาหารข้ามชาติ หรือร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด ซึ่งจะต้องไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย ออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ไม่ปนเปื้อนเชื้อโรค ไม่มีสิ่งแปลกปลอมติดค้างอยู่ เช่น เศษ กระจาย

นอกจากนี้ การนำกระจายหนังสือพิมพ์มาใช้ห่อบรรจุอาหารทอดต่างๆ ก็เป็นอันตราย เพราะน้ำมันจะเป็นตัวละลายสารเคมีในหมึกพิมพ์ได้เป็นอย่างดี ทำให้ผู้บริโภค รับประทานอาหารที่ปนเปื้อนสารเคมีเข้าสู่ร่างกาย แม้ผู้บริโภคไม่สามารถตรวจสอบ มาตรฐานกระจายที่ผู้ค่านำมาใช้น้ำมันจากอาหาร ได้ แต่สามารถหลีกเลี่ยงอาหารมันและ อาหารทอด เพื่อความปลอดภัยจากการรับสารเคมีตกค้าง และเพื่อสุขภาพที่ดีของ ผู้บริโภคด้วย" อธิษิตกรมอนามัย กล่าว.