

“บริการ”

ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

บริการต่างๆ ที่มอบแก่ผู้บริโภคอย่างเหมาะสม โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม การบริการที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมจะช่วยให้ผู้บริโภคเกิดความประทับใจ และสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าได้อย่างยั่งยืน

- บริการที่รวดเร็ว
- บริการที่สะอาด
- บริการที่ปลอดภัย
- บริการที่ประหยัด
- บริการที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อม
- บริการที่รับผิดชอบต่อสังคม

บริการที่รับผิดชอบต่อสังคม

“ผลิตภัณฑ์”

ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม การบริการที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมจะช่วยให้ผู้บริโภคเกิดความประทับใจ และสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าได้อย่างยั่งยืน

- ปลอดภัยต่อสุขภาพ
- ปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม
- ประหยัด
- ใส่ใจสิ่งแวดล้อม
- รับผิดชอบต่อสังคม
- บริการที่รวดเร็ว

ใส่ใจสิ่งแวดล้อมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

“ลูกค้าสิ่งแวดล้อม”

เป็นลูกค้าที่ใส่ใจและรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

จะคิดถึงได้ 3 ประการ

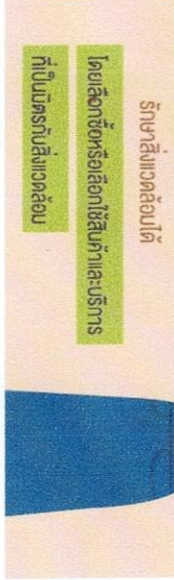
- 1. มีความรับผิดชอบต่อสังคม
- 2. มีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม
- 3. มีความรับผิดชอบต่อสังคม

แนวคิด 3 ประการ

NO FOAM



บางทีจะลดการทำลาย
แบคทีเรียด้วย
ตัวเอง



รักษาสิ่งแวดล้อม
โดยเลือกใช้หรือเลือกใช้สบู่บริการ
ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ประชาสัมพันธ์รณรงค์ส่งเสริมการผลิต บริโภค และบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



องค์การบริหารส่วนตำบลโพธิ์หวาน
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

www.poraiwan.go.th

โทร ๐๓๒-๕๕๓๑๕๔

โทรสาร ๐๓๒-๕๕๓๑๕๔ ต่อ ๑๐๓

1. รู้เท่าทัน.....ไขมัน

ไขมัน (Fat) เป็นผลิตภัณฑ์จากพืชหรือสัตว์ ที่ใช้แต่งรส (Additive) เค็มหรือหวาน (Flavoring Agents) ทำให้มีกลิ่นหรือรสชาติ และของเหลว จากการให้ความร้อนสูง ประกอบกับการใช้ไขมันชนิดอิ่มตัว (Saturated) ที่มีรูปทรงคล้ายกับลูกบอลชนิดดีไฮโดรเจน มีโมเลกุลยาว ทำให้มีจุดหลอมละลายสูง ไขมันที่นำไปใช้ทำขนมและบรรจุภัณฑ์ผลิตมาจากวัตถุโพลีเมอร์ ชนิดโพลีสไตรีน (Polystyrene)



ปัจจุบันร้านค้าที่มีจำหน่ายอาหารมักนิยมใช้กล่องไขมัน เป็นภาชนะบรรจุอาหารบรรจุสำเร็จ เช่น ข้าวต้ม ผัดกระเทียม ข้าวต้ม กะเพราปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวก ใช้งานง่าย รวดเร็ว และราคาถูก อย่างไรก็ตาม การนำภาชนะไขมันมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้ไขมันเสียรูปทรงและอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้



2. ไขมัน กับสุขภาพ.....แต่อย่างไร

สารเคมีที่พบในไขมันบรรจุอาหาร

- 1. สารเคมีที่พบ (By-product) ซึ่งจัดอยู่ในสารพิษและอยู่ในกลุ่ม 2B (Carcinogen Group 2B) ซึ่งเป็นสารที่อาจเกิดการปนเปื้อน และอาจก่อให้เกิดอันตรายถึงชีวิตได้ เช่น ความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง และเนื้อเยื่อของตับในผู้ชาย และมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งเต้านม

มีผลต่อสมองและเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก

- บรรเทาอาการไมเกรน
- สมอุงเลือดง่าย



เส้นทางการสูดไอน้ำเข้าสู่ร่างกาย

โดยปริมาณการละลายออกมาของสารเคมีที่ระเหยออกมาขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ

กับ 3 ปัจจัยหลัก ได้แก่

- 1) ไขมันในอาหาร น้ำดื่มและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จะดูดซับสารเคมีในปริมาณสูง ไขมันได้มากกว่าปกติ
- 2) ระยะเวลา ที่ภาชนะไขมันสัมผัสอาหาร ยิ่งยาวก็ยิ่งดูดซับไขมันที่ปนเปื้อนมาก



3) อุณหภูมิของอาหารที่ร้อน เป็น 60 องศาเซลเซียส ทำให้ไขมันเริ่มมีเชื้อจุลินทรีย์ได้สูง รวมทั้งการดูดซับโมเลกุลสารพิษ

3. อาหารจากกล่องไขมัน ภาควิชาวิทยาศาสตร์

- 2. เบนซีน (Benzene) ละลายได้ดีในไขมัน ส่งผลต่อร่างกายมีผลและเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้เกิดอาการวิงเวียน อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้รับสารพิษสะสมนานๆ ก็เป็นโรคโลหิตจาง (Anemia) เนื่องจากระบบขนส่งและทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้จำนวนเม็ดเลือดแดง
- 3. ทรานส์ไขมัน (Trans-fat) เป็นสารที่มีพิษต่อระบบประสาท ทำให้เป็นพิษในผู้สูงอายุ หญิงมีครรภ์อาจทำให้กำเนิดลูกที่มีอาการดาวน์ (Down Syndrome)



ความเสียหายของโครงสร้างกระดูก

ความเสียหายของโครงสร้างกระดูกและระบบประสาท มีรายงานว่า 100 มก/กก (100 mg/kg) ของเบนซีน จะทำให้หนูตาย 50% ภายใน 2-3 สัปดาห์ ความพิษและขีดความสามารถของสารที่เป็นพิษจากหลอดไฟและหลอดไฟฟลูออโรเซสซิม การจัดการกับหลอดไฟฟลูออโรเซสซิมบรรจุอาหาร ซึ่งมีข้อเสนอแนะให้กระทรวงสาธารณสุขดำเนินการลดใช้ภาชนะไขมันบรรจุอาหารร้อนที่มีไขมันเพิ่มเป็นพื้นด้วยวิธีที่ส่วนราชการอื่นและประชาชน โดยการจับหน่วยงานนำร่องในการลดใช้ภาชนะไขมันบรรจุอาหาร ภาชนะขนาดใหญ่ ซึ่งได้จัดทำโครงการควบคุมหลอดไฟ เล็ก การใช้ภาชนะไขมันบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย เพื่อเป็นแบบอย่างให้ส่วนราชการอื่นและประชาชนต่อไป

วัตถุประสงค์

- 1. เพื่อรณรงค์ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคตระหนักถึงอันตรายจากการใช้ไขมันบรรจุอาหาร
- 2. เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภค ละ เลิกการใช้ไขมันบรรจุอาหาร
- 3. เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเลิกใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ปนเปื้อนไขมันที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพ