



ภาชนะเมลามีน...ใช้อย่างไรให้ปลอดภัย

สวัสดีค่ะ คุณผู้ฟัง พบกันอีกเช่นเคยในรายการ.....ซึ่งดิฉันได้นำสารแนะนำมาเสนอคุณผู้ฟังเป็นประจำ และวันนี้ดิฉันมีเรื่องของเมลามีนมาเสนอต่อจากครั้งที่แล้ว ในชื่อเรื่อง ภาชนะเมลามีน..... ใช้อย่างไรให้ปลอดภัย โดยการสนับสนุนข้อมูลจากกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข



ช่วงนี้กระแสข่าวเรื่อง “เมลามีน” มาแรงเหลือเกิน กลายเป็นความหวาดวิตกในใจของผู้บริโภคว่าอาหารที่รับประทานกันมาเป็นแรมปี จะมีเมลามีนเป็นของแถมอยู่ด้วยมั้ย และถ้าหากปนเปื้อนอยู่ในนมที่ซึ่งให้ลูกรับประทานอยู่ทุกวี่ทุกวัน หัวใจคนเป็นพ่อเป็นแม่คงสลาย ซึ่งในฉบับที่แล้ว ดิฉันก็ได้เล่าให้ฟังถึงเรื่องมาตรการควบคุมดูแลของ อย. ในเรื่องนี้ไปแล้ว คงทำให้สบายใจขึ้นได้บ้างนะคะ แต่ก็มีข่าวตามมาที่ทำให้ได้หนาว ๆ ร้อน ๆ กันอีก เป็นของที่เราหยิบจับใช้กันอยู่ทุกเมื่อเชื่อวัน ก็ภาชนะเมลามีนไงล่ะคะ

คุณผู้ฟังคะ ภาชนะเมลามีนนั้นมีการใช้กันทั่วโลก หากมองไปรอบ ๆ ในบ้าน จะพบว่ามีทั้งจาน ชาม ถ้วย ตัก ข้าว ถ้วยขนม ถ้วยกาแฟ เรียกได้ว่าเป็นภาชนะยอดนิยมจากผู้บริโภคในการนำมาใส่อาหาร เนื่องจากมีความสวยงาม น้ำหนักเบา ทนทาน แดกหักเสียหายยาก มีลวดลายสวยงาม อีกทั้งมีราคาไม่แพง ภาชนะเมลามีนทำมาจากอะมิโนเรซิน ซึ่งเป็นโพลีเมอร์ของเมลามีนกับฟอร์มัลดีไฮด์ เฮ้อ.. ชื่อเรียกยากจัง ดิฉันก็ไม่เก่งเคมีเสียด้วยสิ เอาเถอะค่ะ จะชื่อเสียงเรียงนามอะไรก็แล้วแต่ ประเด็นที่น่าสนใจก็คือ หากเรานำเอาภาชนะเมลามีนไปใช้อย่างไม่ถูกต้อง เราก็จะได้รับสารฟอร์มัลดีไฮด์เข้าสู่ร่างกายได้ ซึ่งสารดังกล่าวเป็นอันตราย หากสะสมในร่างกายมาก ๆ จะก่อให้เกิดมะเร็งในระบบทางเดินอาหาร และปอด

คุณผู้ฟังคะ ดิฉันมีเคล็ดลับ(ไม่ลับ) ซึ่งเป็นข้อแนะนำในการใช้ภาชนะเมลามีนให้ถูกวิธี เพื่อความปลอดภัยมาฝากกันค่ะ

- เลือกซื้อภาชนะเมลามีนที่มีตรามาตรฐานอุตสาหกรรม (มอก.) ซึ่งเป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และควรเลือกสีพื้น ๆ มาใช้จะปลอดภัยกว่าแบบที่มีลวดลายสวยเก๋
- ก่อนใช้งานครั้งแรกควรล้างด้วยน้ำเดือด เพื่อชะล้างสิ่งสกปรกและฟอร์มาลดีไฮด์บางส่วนออกไป
- ควรใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่มทำความสะอาด
- ไม่ควรนำภาชนะเมลามีนไปอุ่นอาหารในไมโครเวฟ หรือนำเข้าเตาอบ เพราะความร้อนที่สูงมาก จะทำให้มีสารฟอร์มาลดีไฮด์แพร่กระจายออกมาปนเปื้อนกับอาหารเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ไม่ควรนำอาหารที่เดือดจัด ที่ทอดร้อนๆ ใส่ในภาชนะเมลามีนทันที ควรทิ้งไว้ 2-3 นาที ก่อนจึงนำมาใส่



นอกจากนี้ หากใช้ภาชนะเมลามีนไปนาน ๆ แล้ว ภาชนะมีรอยเหลือง ดำดำ แสดงว่าผิวเคลือบด้านนอกเสื่อม ให้ทิ้งไปเลยคะ อย่าได้เสียดายเก็บไว้แล้วนำมาใช้อีก เป็นอย่างไรบ้างคะ ช้อแนะนำง่าย ๆ เพียงแค่นี้ เพื่อชีวิตของคุณ ห่างไกลจากมะเร็งคะ

อยากรู้เรื่องอาหาร ยา เครื่องสำอาง โทรสายด่วนผู้บริโภค กับ อย. 1556 3 บาท ทั่วประเทศ