

ใช้ถุงพลาสติกผิดประเภทเสี่ยงมะเร็ง

นำเสนอเมื่อ : 21 มิ.ย. 2565

ทุกวันนี้...อาหารปรุงสำเร็จที่วางขายกัน ส่วนใหญ่มักใช้ถุงพลาสติกบรรจุอาหารทั้งร้อน และเป็นกันแทบทั้งนั้นแต่ถึงสะดวกเท่าไร บางครั้งก็ต้องระวัง ให้มากขึ้นด้วย เพราะแมคคาหรือผู้ซื้อบางรายยังไม่ทราบถึงคุณสมบัติที่แตกต่างกันของถุงพลาสติกแต่ละชนิดซึ่งถุงพลาสติกที่ใช้กัน โดยทั่วไปมี 3 ประเภทด้วยกัน คือ

ถุงร้อน มีลักษณะใสมาก และมีความกระด้าง กว่าถุงเย็น ไม่ยืดหยุ่น สามารถบรรจุของร้อนและอาหารที่มีไขมัน เพราะทนความร้อนได้ถึงจุดน้ำเดือด (100 องศาเซลเซียส) บางชนิดทนร้อนได้ถึง 120 องศาเซลเซียส

ถุงเย็น มีลักษณะค่อนข้างใส นิ่ม ยืดหยุ่น พอสัมผัส ใช้บรรจุของทั่วไป อาหารแช่แข็ง สามารถทนความเย็นได้ถึง -70 องศาเซลเซียส แต่ทนความร้อน ได้ไม่มากนัก

ถุงหิ้วหรือถุงก๊อบแก๊บ ไม่ปลอดภัยสำหรับ บรรจุอาหารที่เนื้ออาหารสัมผัสกับถุงโดยตรง โดยเฉพาะอาหารร้อนหรืออาหารที่มีไขมัน เช่น ก๋วยเตี๋ยว ปาท่องโก๋ แม้จะมีกระดาษขาววาง รองก้นถุงก็ตาม และห้ามนำถุงประเภทรีไซเคิลหรือ ถุงก๊อบแก๊บที่มีสีเข้มมาใช้กับอาหารหากนำถุงพลาสติกแต่ละประเภทมาใช้ ไม่ถูกต้อง ก็จะทำให้อาหารที่บรรจุนั้นไม่ปลอดภัย และอาจมีการปนเปื้อนของสารที่เป็นอันตราย จากพลาสติกสู่อาหาร โดยจะค่อยๆ สะสมในร่างกาย ทีละน้อยๆ ทำให้เสี่ยงต่อการเกิดมะเร็งได้

เพื่อความปลอดภัย...ก่อนบรรจุอาหาร ทุกครั้งอย่าลืมใส่ใจและเลือกใช้ถุงพลาสติก ให้ถูกประเภทด้วยละ

ขอบคุณที่มาจาก [กรมอนามัย](#)