

จริงหรือไม่

เก็บข้าวเหนียวในกระติกพลาสติก อาจมีสารปนเปื้อน



จัดทำโดย น.ส.พิชญา ทิปะลา พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข

อันตรายจากกระติกพลาสติก มาจาก..
กระติกราคาถูกคุณภาพต่ำ ทำจากพลาสติกรีไซเคิลเข้าไม่ได้มาตรฐาน รวมถึงสีทาเคลือบที่ไม่เหมาะแก่การใช้กับอาหาร **อายุการใช้งาน** ที่นาน ทำให้เกิดการฟุ้งกระจายของวัสดุมาเจือปนกับอาหาร ทำให้เสี่ยงอันตราย

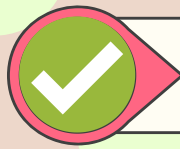


การเลือกใช้



เลือกพลาสติกเกรดอาหาร (food grade) ได้มาตรฐาน มอก.

ภาชนะพลาสติกที่ใช้กับอาหารที่ได้รับมาตรฐาน ในไทยส่วนใหญ่ผลิตจากพลาสติก HDPE และ พลาสติก PP มีจุดอ่อนตัวที่ 80-100°C และ 120°C ซึ่งสามารถทนความร้อนของ ข้าวเหนียวได้



เลี่ยงอาหารที่มี ความเป็นกรด

อาหารที่รสเปรี้ยวมีฤทธิ์กัดกร่อน



เช็คสภาพการใช้งาน

ตรวจสอบการใช้งานหากชำรุด ฟุ้งกระจาย อาหารอาจปนเปื้อนหรือสัมผัสกับโฟม ซึ่งมีสารเคมีที่เป็นอันตราย



HDPE คือ พลาสติกที่มีความหนาแน่นสูง แข็งแรง ทนต่อสารเคมี กรดและด่าง จะมีสีขาวหรือสีอื่น ๆ ที่เป็นสีทึบ ขึ้นรูปทรงต่าง ๆ ได้ง่าย มีความเหนียว
PP คือ พลาสติกที่มีน้ำหนักเบา มีความแข็งแรง ทนต่อความร้อน แรงกระแทก สารเคมี และน้ำมัน

การใช้อย่างปลอดภัย

ฟู้ดเกรด
Food Grade



สังเกตสัญลักษณ์



สัญลักษณ์บรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะ กับอาหาร

ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร



ป้องกันการสัมผัส โดยตรง

ป้องกันอาหารสัมผัสพลาสติกโดยตรง เช่น ตักใส่ ถ้วยร้อน หรือ หม้อโลหะก่อนใส่ในกระติกพลาสติก

- หากใช้ผ้าขาวบางต้องใช้
- แบบผ้าจากธรรมชาติ
- มากกว่าผ้าไมล่อน



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



@foodsantation



Foodsanitation Division Health Department BMA

