

ภาชนะ เมลามีน ...ใช้อย่างไรให้ปลอดภัย

นำเสนอเมื่อ : 3 ธ.ค. 2552

ภาชนะ เมลามีน ใช้อย่างไรให้ปลอดภัย

ช่วงนี้กระแสข่าวเรื่อง "เมลามีน" มาแรงเหลือเกิน กลายเป็นความหวาดวิตกในใจ ของเราชาวประชา ว่าอาหารที่ทานๆ กันมาเป็นแรมปี จะมีเมลามีน เป็นของแถมให้อยู่หรือเปล่า ช้าหนักยิ่งถ้าเกิดไปปนเปื้อนอยู่ในนม ที่ซิงให้ลูกทานอยู่ทุกวัน หัวใจคนเป็นพ่อเป็นแม่คงสลาย แต่ที่แม่สาธิตา จะหยิบยกมา คอยกันในวันนี้ ไม่ใช่ประเด็นเรื่องเมลามีน ที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหารหูกณะคะ แต่เป็นเมลามีน ที่เราหยิบใช้กันอยู่ทุกเมื่อเชือวัน ก็ **ภาชนะเมลามีน** ใจละคะ ลองไปพินิจพิจารณาดูให้ดี ทั้ง จาน ชาม ทัพพีตักข้าว ถ้วยขนม ถ้วยกาแฟ เมลามีนทั้งนั้น ที่ภาชนะเมลามีนเป็นที่นิยมก็คงเป็นเพราะความที่มันมีน้ำหนักเบา (เบากว่าภาชนะแก้ว ภาชนะกระเบื้อง ภาชนะสแตนเลส แน่ๆ) นอกจากนั้นยังทนทาน แดกหักเสียหายยาก ปลอดภัยสวยงาม ราคาพอประมาณ

มีคำถามว่า **ภาชนะเมลามีน ทำมาจากวัสดุอะไร** คำตอบก็คือ ภาชนะเมลามีน ทำมาจาก **อมิโนเรซิน** ซึ่งเป็นโพลีเมอร์ของเมลามีน กับ**ฟอร์มัลดีไฮด์** เฮ้อ.. ชื่อเรียกยากยังไม่เก่งเคมีซะด้วย แต่เอาเถอะคะ จะมีชื่อเสียงเสียอะไรก็แล้วแต่ ประเด็นที่น่าสนใจก็คือ หากเราเอาไปใช้อย่าง ไม่ถูกต้อง เราจะได้รับอันตรายจากสารฟอร์มัลดีไฮด์ ที่เป็น**สารก่อมะเร็งในระบบทางเดินหายใจ**คะ (นากลัวจัง)

อ้าว แล้วทำไมบนฉลากของภาชนะเมลามีนส่วนใหญ่ มักบอกว่า ทนความร้อนได้มากกว่า 100 องศาเซลเซียส เฮ้อ.. แล้วคุณรู้มั๊ยคะ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) แนะนำให้หา "**เราควรใช้งานภาชนะเมลามีน ที่อุณหภูมิไม่เกิน 60 องศาเซลเซียส**" คะ ถ้าจะใช้งานที่อุณหภูมิ ระหว่าง 30-100 องศาเซลเซียส เราไม่ควรคงอุณหภูมิสูงไว้นาน (อย่างนี้ก็เท่ากับว่า เอาชามเมลามีน มาใส่แกงรอนๆ ก็ยังอันตรายเลยละสิเนี่ย)

ยิ่งถ้าเอาไปใส่อาหารอุ่นใน ไมโครเวฟ ยิ่งไม่ต้องพูดถึง พุดแล้วหวาดเสียวค่า เพราะมีข้อมูลชี้แจงว่า หากอุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟเกิน 2 นาที ที่ระดับกำลังไฟ 900 วัตต์ อาจทำให้สารฟอร์มัลดีไฮด์ แพร่กระจายออกมาได้ ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยในการใช้ภาชนะเมลามีน ตามความคิดของแม่สาธิตา เราน่าจะมีแนวทางในการใช้งานดังนี้คะ

ไม่ควรใช้ภาชนะเมลามีน เพื่อการต้มน้ำ หรืออุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟ (หาชามแก้ว หรือชามกระเบื้อง มาใช้เพื่อการอุ่นอาหารเถอะคะ) ในกรณีที่ใส่อาหารที่ปรุงเสร็จใหม่ๆ ควรวางอาหารพักไว้ก่อนประมาณ 2 นาที จึงนำมาใส่ในภาชนะเมลามีน หรือถ้าทำได้ก็เอาไวใส่ของเย็นหรือของที่ไมรอนแล้ว น่าจะดีกว่านะคะ **เพื่อชีวิตคนไทย ห่างไกลมะเร็งคะ**