**รู้ทันมะเร็ง : เมลามีนปลอมก่อมะเร็ง**

**รู้ทันมะเร็ง : เมลามีนปลอมก่อมะเร็ง : โดย...นพ.วีรวุฒิ อิ่มสำราญ**

                     เชื่อว่ายุคนี้หลายคนคงคุ้นเคยกับร้านขายของราคาถูกราคาย่อมเยาตามตลาดนัด ร้านค้าย่อยในงานแสดงสินค้าหรือแผงลอยในห้างสรรพสินค้า ที่บรรดาสินค้าที่วางขายราคาถูกอย่างไม่น่าเชื่อแต่คุณภาพคงไม่ต้องพูดถึง สินค้าหลายชนิดอาจไม่มีผลเสียต่อสุขภาพแต่พวกภาชนะใส่อาหารที่วางขายอยู่ด้วยไม่ว่าจะเป็นจาน ชาม ถ้วยพลาสติกที่ดูเหมือนเมลามีน แต่แท้ที่จริงแล้วมันไม่ใช่เมลามีนแท้แต่เป็นเมลามีนปลอมที่เต็มไปด้วยสารก่อมะเร็ง

                     ต้นเดือนพฤษภาคมที่ผ่านมา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขออกโรงมาเตือนเรื่องเมลามีนปลอม ภัยใกล้ตัวที่หลายคนอาจยังไม่มีความรู้หรืออาจจะคาดไม่ถึง เพราะจากการสำรวจตลาดพบว่าภาชนะพลาสติกส่วนใหญ่ที่วางขายตามแหล่งที่ว่า เป็นยูเรียฟอร์มัลดีไฮด์หรือเมลามีนปลอมเป็นส่วนใหญ่ สารตัวนี้เมื่อเจอความร้อนที่เกินกว่า 60 องศาเซลเซียสหรือเจอกรดน้ำส้ม ก็จะปล่อยสารพิษที่ชื่อว่าฟอร์มัลดีไฮด์ออกมา อุณหภูมิยิ่งสูงสารพิษก็ยิ่งออกมามาก ซึ่งองค์การวิจัยมะเร็งระหว่างประเทศจัดให้ฟอร์มัลดีไฮด์เป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์ตั้งแต่ปี 2549 โดยพบว่ามีความสัมพันธ์กับการเกิดมะเร็งโพรงจมูก มะเร็งหลังโพรงจมูก มะเร็งสมองและมะเร็งเม็ดเลือดขาว ปัจจุบันมีหลักฐานจากงานวิจัยทางการแพทย์ยืนยันว่าฟอร์มัลดีไฮด์เป็นสาเหตุของการเกิดมะเร็งเม็ดเลือดขาวชนิดไมอีลอยด์อย่างมีนัยสำคัญ

                     โดยปกติแล้วเมลามีนแท้หรือชื่ออย่างเป็นทางการคือเมลามีนฟอร์มัลดีไฮด์เป็นพลาสติกที่ปลอดภัยในการใช้เป็นภาชนะใส่อาหารทั่วไป แต่หากใช้ไม่ถูกวิธี เช่น นำไปใช้กับไมโครเวฟหรือเตาอบจะทำให้เกิดอันตราย และเมื่อพลาสติกชำรุดหรือมีสภาพเก่าเสื่อมสภาพจนสีเปลี่ยนไป ก็ไม่ควรนำมาใช้โดยเฉพาะการใช้ใส่อาหารร้อน อุณหภูมิที่ปลอดภัยในการใช้เมลามีนอยู่ที่ระดับ 70-80 องศาเซลเซียส อันตรายที่เกิดจากการใช้เมลามีนแท้แบบไม่ถูกวิธีก็อาจได้รับสารก่อมะเร็งฟอร์มัลดีไฮด์ไม่ต่างจากพวกเมลามีนปลอมได้เช่นกัน เพียงแต่ว่าเมลามีนปลอมปล่อยสารฟอร์มัลดีไฮด์ออกมาได้ง่ายกว่า

                     ระวังนะครับ สินค้าคุณภาพต่ำพวกนี้แม้จะติดฉลาก แต่บางผลิตภัณฑ์ไม่แจ้งชนิดของพลาสติก บอกเพียงว่าเป็นพลาสติก บางผลิตภัณฑ์แจ้งว่าเป็นเมลามีน มีทั้งที่บอกและไม่บอกแหล่งผลิต ไม่ติดสัญลักษณ์หรือเครื่องหมายรับรองความปลอดภัยในการใช้บรรจุอาหาร สินค้าราคาถูกพวกนี้ส่วนใหญ่นำเข้ามาจากต่างประเทศโดยไม่มีการตรวจสอบจึงมีความเสี่ยงในการนำไปใช้งาน ทุกวันนี้กินอาหารนอกบ้านตามร้านค้าแค่เจอภาชนะโฟมอย่างเดียวก็แย่แล้ว มาเจอภาชนะเมลามีนปลอมใส่อาหารเข้าไปอีกยิ่งน่าเป็นห่วงสุขภาพเข้าไปใหญ่ ยิ่งเวลานี้ประเทศเรายังไม่มีกฎหมายควบคุมเมลามีนปลอมพวกนี้เพราะฉะนั้นผู้บริโภคต้องช่วยตัวเองเลือกซื้อเลือกใช้สินค้าที่ติดฉลากมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานไว้ก่อนเพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพนะครับ...ขอบอก