



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

๑๑๔ สุขุมวิท ๒๓ แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๐ โทรศัพท์ ๐-๒๖๔๙-๕๐๐๐
ภายใน ๑-๕๖๖๖ โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๒๒๕๕-๐๓๑๑

ข่าวจากหนังสือพิมพ์โพสต์ทูเดย์ ฉบับประจำวันที ๒๐ เดือนมีนาคม พ.ศ.๒๕๕๘ หน้า A๖ มูลค่าข่าว ๒๘๔,๓๕๕.-

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

■ นิตินันท์ สุขอรุณ

นโยบายกร “จัดระเบียบ หมู่บึง-ไก่ย่าง” ของกรุงเทพมหานคร (กทม.) กลายเป็นทอล์กออฟเดอะทาวน์ ที่คนกรุงวิพากษ์วิจารณ์กันอย่างอื้ออึง ภายหลังจากข้อมูลว่า “ควีน” จากกรอย่างหมู่เติมไปด้วยภัยร้าย

หากสุดคมเข้าสู่ร่างกายเป็นเวลานานและบ่อยครั้ง มีโอกาสถึงขั้นเสียชีวิต

“ไขมันที่ละลายจากเนื้อสัตว์เมื่อหยดลงบนถ่านที่มีความร้อนสูงจะทำให้เกิดควันสีขาว ซึ่งภายในควันมีสารอินทรีย์ระเหยง่าย เมื่อเกิดปฏิกิริยาเคมีในอากาศและกระทบกับอวัยวะของร่างกายในส่วนที่บอบบาง เช่น คอ ตา จมูก จะทำให้เกิดการระคายเคือง โดยเฉพาะระบบทางเดินหายใจ”

ศิริพร ดันติวัฒน์ชัย ผู้อำนวยการกองจัดการคุณภาพอากาศและเสียง สำนักสิ่งแวดล้อม กทม. อธิบาย

นอกจากนี้ ควันสีขาวดังกล่าวยังมีผลต่อการทำงานของปอด เป็นสาเหตุหนึ่งของโรคปอดอักเสบเรื้อรัง อีกทั้งสารอินทรีย์ระเหยง่ายเมื่อรวมกับก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์แล้วเข้าสู่ร่างกาย จะสะสมเป็นสารก่อมะเร็งและทำให้เสียชีวิตได้ในท้ายที่สุด

กทม.ประเมินว่า ร้านอาหารบั้งย่างเนื้อสัตว์ที่ขายบนทางเท้า ปัจจุบันมีจำนวนมากกว่า 1,000 ร้าน ซึ่งพ่อค้าแม่ค้าคือผู้ที่มักปล่อยเสียงมากที่สุด รองลงมาคือผู้ที่อาศัยอยู่ในชุมชนซึ่งอากาศไม่ถ่ายเท และจาก

คำเตือนกทม. ‘หมู่บึง-ไก่ย่าง’ พ่นจุดพอก ‘มลพิษ’ คนกรุง



การสำรวจพบว่า การบั้งย่างตามทางเท้ามักใช้อุปกรณ์เตาถ่านที่ทำให้เกิดควันมาก โดยฝุ่นละอองที่เกิดจากการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์สร้างมลพิษมหาศาล

“ฝุ่นควันขนาดเล็กมากเมื่อผสมกับควันที่เกิดจากการเผาไหม้ของเครื่องยนต์ในย่านที่มีการจราจรหนาแน่น ทำให้เกิดการสะสมควันพิษเกินค่ามาตรฐาน ซึ่งสถานการณ์มลพิษทางอากาศใน กทม.ขณะนี้ มีปัญหามลพิษมาก” ศิริพร กล่าว

ทั้งนี้ นามาชึ่งนโยบายการรณรงค์ให้ผู้ประกอบการร้านค้าหมู่บั้งใน กทม. เปลี่ยนมาใช้อุปกรณ์บั้งอย่างชนิดลดมลพิษ ซึ่งถูกออกแบบมาให้เป็นตะแกรงวางเนื้อสัตว์ข้าง

จากตัวเปลวไฟ ลดโอกาสการสัมผัสโดยตรง และไม่ทำให้ไขมันหยดลงบนถ่าน ความร้อนสูง ทว่าต้องมีค่าใช้จ่ายเพิ่ม 1,000 บาท

อุปกรณ์ดังกล่าวสามารถลดปัญหาได้ถึง 4 เท่า เมื่อเทียบกับการบั้งย่างเนื้อสัตว์จากเตาทั่วไป โดยผู้ที่สนใจสามารถเข้ามาศึกษาต้นแบบเตาไว้ควันได้ที่ กองจัดการคุณภาพอากาศและเสียง สำนักสิ่งแวดล้อม กทม.

สมหมาย จันทร์เอง แม่ค้าร้านหมู่บั้งย่านอนุสาวรีย์ชัยฯ ยอมรับว่า ไม่เคยรู้มาก่อนว่าควันจากการบั้งหมู่จะเป็นพิษมาก เพราะไม่มีความรู้เรื่องสารพิษ คิดแต่เพียงว่าควันที่ออกมาบั้งก็หอมดี จึงไม่ได้

คิดอะไร ลูกค้าที่เดินผ่านหน้าร้านบางคนเมื่อได้กลิ่นเขาก็เดินกลับมาสั่งซื้อกันเป็นส่วนใหญ่

“ทุกวันนี้ขายหมู่บั้งมาเกือบ 5 ปี ยังไม่เคยตรวจร่างกายว่ามีอะไรผิดปกติหรือไม่ แต่ยอมรับว่าเมื่อโบหน้าสัมผัสกับควันขาวจะรู้สึกเสบตา เสบจมูกบ้าง และมีอาการเสบคอจนกระทั่งไอจาม จึงใช้ผ้าปิดปากอนามัยมาสวมเพื่อลดการสูดควันลง” สมหมาย ระบุ

หนูพลอย ธรรมบุตร แม่ค้าขายไก่ย่าง บอกว่า ทำอาชีพนี้มา 4 ปี ไม่เคยมีปัญหาสุขภาพจากการทำงาน ส่วนตัวเห็นว่านโยบายของ กทม.ที่จะให้ใช้เตาไร้ควันนั้นจะทำให้มีต้นทุนเพิ่มมากขึ้น แต่ก็พร้อมจะให้ความร่วม



มือหากราคาเตาไม่แพงจนเกินไป

เช่นเดียวกับ **ลัดดา สุธิ
โอภาส** แม่ค้าขายหมูปิ้งอีกราย
.ที่เห็นด้วยและพร้อมจะใช้เตาไร้
ควัน แต่ยืนยันว่าการใช้เตาถ่านจะ
ทำให้รสชาติของหมูปิ้งดีกว่า และ
ตั้งแต่ขายหมูปิ้งมา 2 ปี ก็ยังไม่เคย
มีปัญหาสุขภาพใดๆ

ทางด้าน **วิษชากร จารุศิริ** รอง
คณบดีฝ่ายบริหาร คณะวัฒนธรรม
สิ่งแวดล้อมและการท่องเที่ยวเชิง
นิเวศ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ให้ข้อมูลอันตรายจากควันปิ้งหมู
เพิ่มเติมว่า สารโพลีไซคลิก อะโร
มาติก ไฮโดรคาร์บอน ที่มีอยู่ในควัน
จะเข้าสู่ร่างกายไปสะสมก่อมะเร็ง
ในปอด และยังถ้าบริโภคเนื้อสัตว์
ไหม้จะได้รับสารชนิดนี้มากขึ้นอาจ
ก่อให้เกิดมะเร็งลำไส้ได้

วิเชียร จุ่งรุ่งเรือง อธิบดีกรม
ควบคุมมลพิษ (คพ.) กล่าวว่า ย่าน
ชุมชนที่เสี่ยงต่อการสูดดมควันพิษ
มากที่สุด 3 แห่ง ประกอบด้วย
1.ดินแดง 2.ลาดพร้าว และ 3.ปทุมวัน
ถือเป็นสถานที่ที่มีการจราจรหนา
แน่น และการมีร้านค้าขายอาหาร
ประเภทปิ้งย่างอยู่เป็นจำนวนมาก
ทำให้ประชาชนที่อยู่ในชุมชนใกล้
เคียงต้องสูดดมสารพิษอย่างหลีกเลี่ยง
ไม่ได้ ■