

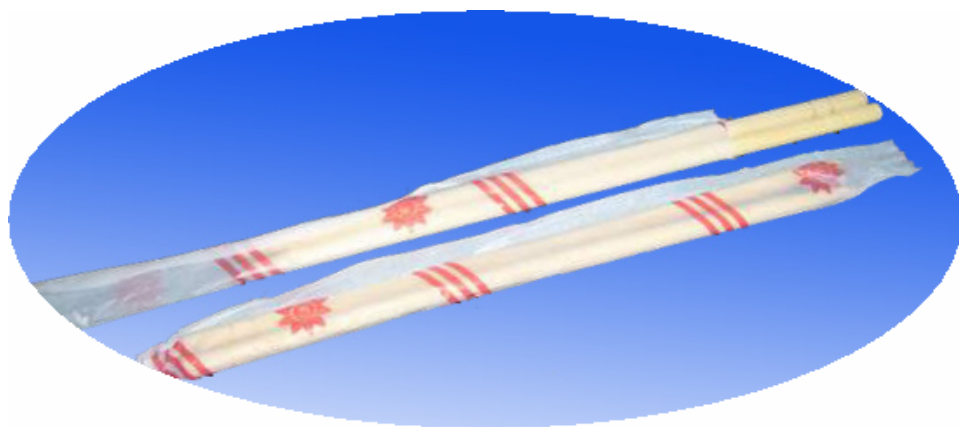
Scary storey about disposable chopstick

Protect yourself, protect the tree



Do you know what these chopstick are made of?

ตะเกียบมาจากไหน ?



Brief information on production of Disposable Chopstick

1. Cut from Bamboo Trees ตัดไม้



2. Production in Central of Vietnam

ตัดเหลาไม้ที่เวียดนาม



3. Bleach using sulfur & Hydrogen Peroxide

(Not disinfect) ใช้สารเคมีฟอกสีไม้ให้ขาว (ไม่มีการอบฆ่าเชื้อโรค)



4. Drying process ตากแห้งกับพื้น



5. Packing ready to be export to Taiwan, Japan

แพ็คส่งไปประเทศต่างๆ



6. Shipping ready to be sent to Taiwan

เช่น ขนส่งทางเรือไปได้ทุกวัน

It takes 1 month from Ex-factory to Taiwan. Meantime, the chopstick is exposed to rat & cockroach.

ช่วงที่สินค้าอยู่บนเรือขนส่งประมาณ 1 เดือน อาจจะมีหนู-แมลงสาบอยู่ในห้องเก็บสินค้า



7. Wrapping process (without any disinfection)

บรรจุตะเกียบใส่ซอง (ไม่มีการอบฆ่าเชื้อก่อนส่งให้ร้านอาหาร)

Upon arrival, these chopstick are sent to small factory to be wrapped without any disinfection process b4 sending to restaurants.



And sent directly to the customer's mouth

และส่งเข้าปากคุณ



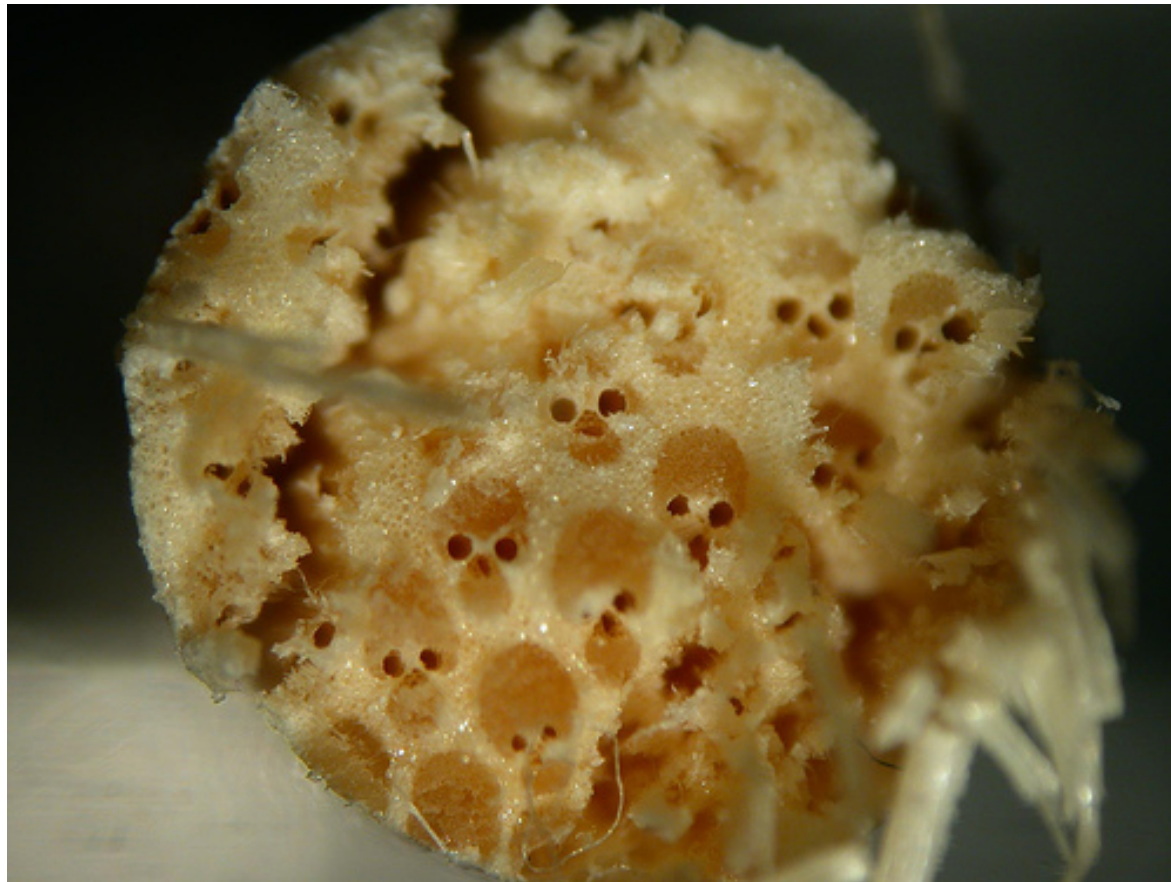
There are thousands and millions of monkeys residing in these chopstick

ภายในตะเกียบมีจุลินทรีย์หน้าตาคล้ายลิงอยู่มากมาย



Can you see them?

มองเห็นถึงไม้ ?



Monkey faces inside the chopstick.

The residue from the chemical would stay inside these holes until you use them.

สารเคมีที่ตกค้างอยู่ตามรูพรุนหน้าตาคล้ายลิงในตะเกียบ
จะหลุดออกมาเมื่อคุณใช้ตะเกียบ



Disposable chopsticks affect to our environment

ตะเกียบที่ใช้แล้วทิ้งเป็นขยะมลพิษจากสารเคมีที่ตกค้าง



Conclusion from the experiment conducted

สรุปผลจากการทดลอง

1. Smoke from burning these chopstick is tested to be acidic.

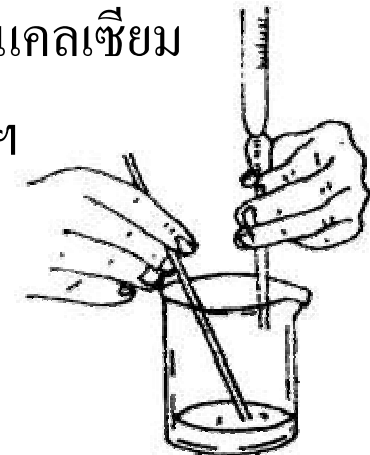
ควันจากการเผาตะเกียบมีความเป็นกรดสูง

Best not to use these chopsticks for BBQ, and leave in the soup as more carbon dioxide tends to be released.

ไม่ควรใช้ตะเกียบไม้กับการปิ้ง-ย่างอาหาร หรืออาหารประเภทซूपที่ตะเกียบจะถูกแช่ในน้ำร้อน

Suffer difficult breathing, vomit, diarrhea, asthma, Lymph nodes blockages, loss of calcium due to sulfur etc..

- สารเคมีซัลเฟอร์ที่ใช้ในการฟอกสีตะเกียบอาจมีผลให้ร่างกายขับแคลเซียม หายใจไม่ออก โรคหอบหืด อาเจียน ท้องเสีย น้ำเหลือง ฯลฯ



If you cant avoid...

ถ้าเลี่ยงการใช้ตะเกียบไม้ไม่ได้...

It is suggested to smell the chopstick before use. If there is any sour smell, it is possible that CO₂ is present. Soak the chopsticks in warm / hot water for 2 to 3 minutes to reduce the CO₂.

ลองดมตะเกียบไม่ว่ามีกลิ่นเปรี้ยวหรือเป่า ซึ่งอาจเกิดจากสารเคมีในตะเกียบนั้น

แช่ตะเกียบในน้ำร้อน 2-3 นาทีเพื่อฆ่าเชื้อและลดสารเคมีที่ปนเปื้อน

It is best is to bring your own chopsticks

ปลอดภัยที่สุด คือเอาตะเกียบส่วนตัวไปใช้ที่ร้าน

