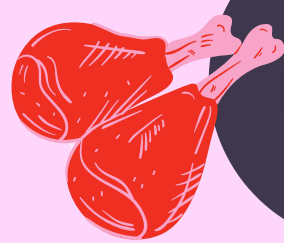


สารเคมีในอาหารภัยร้ายที่ไม่ควรชะล่าใจ



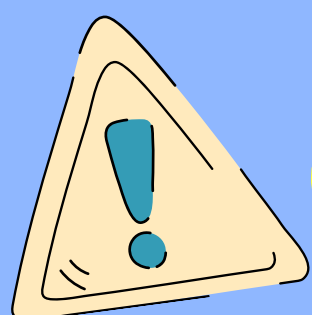
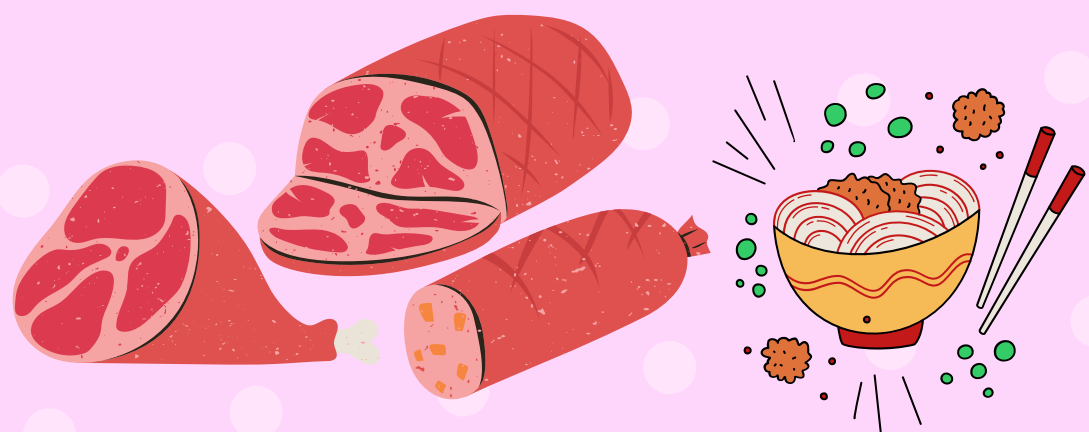
อันตรายจากบอแรกซ์

บอแรกซ์ หรือที่เรียกว่า ผงกรอบ ผงเนื้อมัน ผงกันบูด น้ำประสานทอง เม่งแซ หรือ เฟ่งแซ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารอย่างเคร่งครัดเพราะเป็นสารเคมีที่ใช้ในอุตสาหกรรม เช่น อุตสาหกรรมทำแก้ว ใช้ในการเชื่อมทอง ใช้เป็นส่วนประกอบยาฆ่าแมลง ใช้ชุบและเคลือบโลหะ เป็นต้น แต่พบว่ามีผู้นำมาผสมในอาหารเพื่อให้อาหารมีความหยุ่นกรอบ คงตัวได้นาน ไม่บูดเสียง่าย



อาหารที่มักตรวจพบ

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น เนื้อสัตว์สด หมูสด หมูบด ปลาบด ลูกชิ้น ไส้กรอก กุ้งก้ามกราม ผลไม้ดอง เป็นต้น



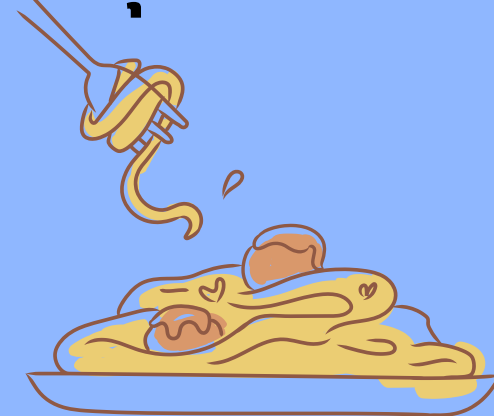
อันตรายจากบอแรกซ์

บอแรกซ์ เป็นสารพิษถ้าได้รับในปริมาณสูง จะเกิดอาการ เช่น คลื่นไส้ ปวดท้องรุนแรง อาเจียนเป็นเลือด อุจจาระร่วง ระคายเคืองทางเดินอาหาร บอแรกซ์สะสมอยู่ในไตและสมอง เป็นพิษต่อไต ไตอักเสบหรือเกิดภาวะไตวาย หากได้รับในปริมาณ 5-15 กรัม ก็อาจทำให้ถึงขั้นเสียชีวิตได้



วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากบอแรกซ์

- o เนื้อบด ควรซื้อเป็นชิ้นล้างให้สะอาดแล้วนำมาบดหรือนำมาสับเอง
- o หลีกเลี่ยงอาหารที่สีผิดปกติ เช่น เนื้อหมูที่กดแล้วแดงผิวเป็นเงาเคลือบคล้ายกระจก
- o หลีกเลี่ยงอาหารที่มีลักษณะหยุ่น กรอบ เก็บไว้ได้นานแต่ไม่บูดเสีย



บอแรกซ์เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 391 (พ.ศ.2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ที่มีการใช้บอแรกซ์เป็นส่วนประกอบ **หากผู้ใดฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุก ตั้งแต่ 6 เดือน ถึง 2 ปี และปรับตั้งแต่ 5,000 ถึง 20,000 บาท**

แหล่งที่มา

- คู่มือหลักสูตรการสุกสุกอาหารของกรุงเทพมหานคร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
- คู่มือปฏิบัติงานด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่กรุงเทพมหานคร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร
- บอแรกซ์สารอันตรายที่แฝงอยู่ในอาหาร. (ออนไลน์) สืบค้นจาก [HTTPS://WWW.POBPAD.COM](https://www.pobpad.com) (วันที่ ๒ มิถุนายน ๒๕๖๔)



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย



Food Sanitation Division Health Department BMA