



BMA
กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION



บอแรกซ์คืออะไร อันตรายแค่ไหน ทำไมถึงต้องห้ามใส่ในอาหาร

บอแรกซ์ เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 391 (พ.ศ. 2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ที่มีการใช้บอแรกซ์เป็นส่วนประกอบ หากผู้ใดฝ่าฝืนต้องระวางโทษ จำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

บอแรกซ์ หรือเรียกว่า ผงกรอบ น้ำประสานทอง หรือ เฟ่งแซ ในทางอุตสาหกรรมนิยมใช้ผงบอแรกซ์ในการผลิตแกว ภาชนะเคลือบ ชุบโลหะ เพื่อทำให้วัสดุทนทานความร้อนได้ดีขึ้น หรือใช้ในการผสมสูตรผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น ยาม่าแมลง ยาม่าเชื้อราเพื่อการดูแลรักษาเนื้อไม้ และใช้เป็นตัวประสานเชื่อมทอง เป็นต้น นิยมใช้ผงบอแรกซ์เพื่อให้อาหารมีความนุ่มกรอบ คงตัวได้นาน และไม่บูดเสียง่าย

อาหารกลุ่มเสี่ยง



เนื้อสัตว์สด ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อสัตว์สด และอื่น ๆ เช่น หมูสด หมูปด ปลาบด ลูกชิ้น ไส้กรอก ทอดมัน หมูยอ ไส้กรอก ทับทิมกรอบ ลอดช่อง เป็นต้น

อันตรายจากบอแรกซ์



อาการเรื้อรัง เช่น อ่อนเพลีย เบื่ออาหาร น้ำหนักลด ผิวหนังแห้งอักเสบ หนึ่งตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับและไตอักเสบ ระบบสืบพันธุ์ เสื่อมสมรรถภาพ เป็นต้น

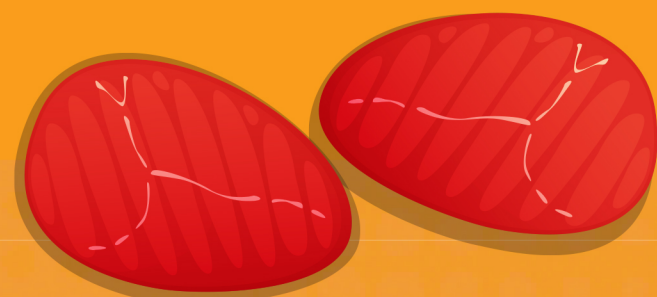
อาการเฉียบพลัน เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ อูจจาระร่วง บางครั้งรุนแรงถึง เสียชีวิตได้ (เด็กบริโภคเกิน 5 กรัม หรือประมาณ 1 ช้อนชา หรือผู้ใหญ่บริโภคเกิน 15 กรัม หรือประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ก็อาจอันตรายถึงแก่ชีวิตได้)



การป้องกัน



- ไม่ควรซื้อเนื้อหมูปดสำเร็จรูป ควรซื้อเนื้อหมูเป็นชิ้น และต้องล้างให้สะอาดแล้วจึงนำมาบดหรือสับเอง



- หลีกเลี่ยงการซื้อเนื้อหมูที่ผิดปกติจากธรรมชาติ เช่น เนื้อหมูที่มีสีแดงเข้มผิดปกติ หรือมีสีเนื้อที่ดูผิดปกติจากธรรมชาติ เนื้อหมูที่แข็ง กดแล้วแดง หรือมีผิวเป็นเงาเคลือบ



- หลีกเลี่ยงอาหารที่มีลักษณะนุ่ม กรอบ อยู่ได้นาน ผิดปกติ อาหารที่เก็บไว้ได้นานแต่ไม่บูดเสีย

