

บอแรกซ์

นำเสนอเมื่อ : 23 ธ.ค. 2552



บอแรกซ์

หรือ น้ำประสานทอง หรือ ผงกรอบ หรือ เฟ่งแซ

อาหารที่มักตรวจพบ

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น หมูสด หมูบด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก แป้งกรอบ ทับทิมกรอบ ผลไม้ดอง เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

บอแรกซ์ เป็นสารที่มีพิษต่อร่างกาย ความรุนแรงของการเกิดพิษขึ้นอยู่กับปริมาณที่ร่างกายได้รับและการสะสมในร่างกาย หากได้รับในปริมาณไม่มากแต่ได้รับบ่อยเป็นเวลานาน จะเกิดอาการเรื้อรัง เช่น อ่อนเพลีย เบื่ออาหาร น้ำหนักลด ผิวหนังแห้งอักเสบ หนองตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับ และไตอักเสบ ระบบสืบพันธุ์เสื่อมสมรรถภาพ เป็นต้น แต่ถ้าวินิจฉัยบอแรกซ์ในปริมาณสูงจะเกิดอาการเป็นพิษแบบเฉียบพลัน เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ อูจจาระร่วง เป็นต้น บางครั้งอาจรุนแรงถึงเสียชีวิตได้

การป้องกันเพื่อความปลอดภัย

1. หลีกเลี่ยงอาหารที่หุงกรอบอยู่ได้นานผิดปกติ
2. เนื้อสัตว์ที่ซื้อมาปรุงอาหารต้องล้างให้สะอาดก่อนนำไปหั่น หรือสับ
3. ใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ผลิตออกจำหน่าย
4. หากสงสัย หรือพบมีการนำบอแรกซ์มาผสมอาหารให้ร้องเรียนกับ อย.

ที่มา: <http://www.prc.ac.th/healthy/p7.htm>