

“สารบอแรกซ์” ผงกรอบมหากภัย !

สารบอแรกซ์ มีชื่ออื่นๆว่า **น้ำประสานทอง**
ผงกรอบ สารขาวตอก ผงกันบูด และฟ่งแซ เป็น
วัตถุห้ามใช้ในอาหาร

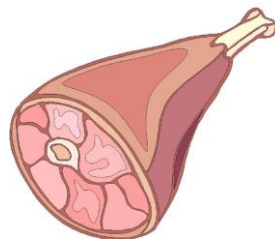
ปัจจุบันบอแรกซ์ยังคงเป็นปัญหาสำคัญ
เนื่องจากพ่อค้าแม่ค้ามีปัญหาเกี่ยวกับการถนอมอาหาร
เพราะจะต้องเตรียมอาหารไว้จำหน่ายตลอดวัน และ
ต้องคำนึงถึงราคาจึงเกิดการใช้ส่วนประกอบอาหาร
คุณภาพต่ำ เช่น หมูบด ต้องใช้เศษหมูข้างเจียง ซึ่งมัก
มีไขมันปนอยู่ในอัตราส่วนที่สูง นอกจากนี้สภาพ
อากาศที่ร้อนชื้น ทำให้อาหารเสื่อมสภาพเร็ว ดังนั้น
จึงต้องหากรรมวิธีในการถนอมอาหารให้ดูใหม่ สด
กรอบอยู่ได้นาน และสามารถกลบเกลื่อนรูปลักษณะที่
ไม่สมบูรณ์ของอาหาร เช่น เศษหมูติดมันบดให้แข็ง
เป็นก้อนเหมือนเนื้อหมูแดงบด ซึ่งสารบอแรกซ์มี
คุณสมบัติทำให้เกิดสารประกอบเชิงซ้อน กับ
สารประกอบอินทรีย์ในอาหาร ทำให้อาหารนั้นมี
ลักษณะหยุ่น กรอบ คงตัวอยู่ได้นาน และยังมี
คุณสมบัติเป็นวัตถุกันเสีย จึงมีพ่อค้าแม่ค้าที่เห็นแก่ได้
หรืออาจเกิดจากความไม่รู้เท่าไม่ถึงการณ์นำเอาบอแรกซ์
ไปผสมในอาหารต่าง ๆ

จากการตรวจวิเคราะห์พบว่า มีผลิตภัณฑ์
เนื้อสัตว์หลายชนิด เช่น ลูกชิ้น หมูยอ หมูบด ผัก
ผลไม้ดอง หรือแช่แข็ง ตลอดจนของหวานบางชนิด
เช่น ทับทิมกรอบ รวมมิตร และวุ้น เป็นต้น มักมี
การตรวจพบสารบอแรกซ์ผสมอยู่ในอาหาร ซึ่งเป็น
อาหารที่คนไทยนิยมรับประทานอย่างแพร่หลายใน
ชีวิตประจำวัน

การใช้สารบอแรกซ์ในทางที่ผิด

เนื่องจากสารบอแรกซ์ มีคุณสมบัติทำให้เกิด
สารประกอบเชิงซ้อน (Complex compound) กับ
สารประกอบอินทรีย์โพลีไฮดรอกซี (Organic
polyhydroxy compound) ทำให้เกิดลักษณะหยุ่น
กรอบ และยังมีคุณสมบัติเป็นวัตถุกันเสีย

จึงเกิดการนำเอาสารบอแรกซ์ผสมลงในลูกชิ้น
หมูยอ ทอดมัน ไส้กรอก แป้งกรอบ ลอดช่อง ผงวุ้น
ทับทิมกรอบ มะม่วงดอง ผักกาดดอง ผักกาดเค็ม
เพื่อให้อาหารเหล่านั้นมีลักษณะกรอบ แข็ง คงตัวอยู่
ได้นาน และยังพบว่ามีการนำเอาบอแรกซ์ไปละลายน้ำ
แล้วทาหรือชุบลงไปเนื้อหมู เนื้อวัว เพื่อให้ดูสด
ตลอดเวลา

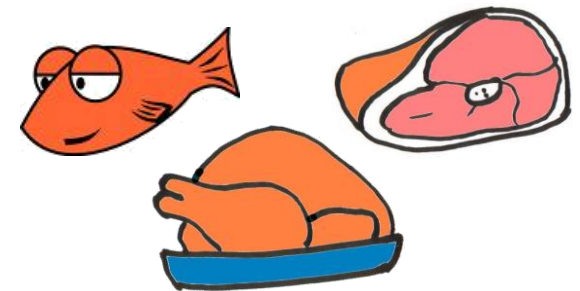


นอกจากนี้ยังใช้ปลอมปนในผงชูรส เนื่องจาก
สารบอแรกซ์มีลักษณะภายนอกเป็นผลึกคล้ายคลึงกับ
ผลึกของผงชูรส

อาหารที่ตรวจพบว่ามีสารบอแรกซ์

แบ่งเป็นประเภทต่าง ๆ ได้แก่

1. เนื้อสัตว์บด เช่น เนื้อบด หมูบด ไก่บด เนื้อ
ปลาชุก ลูกชิ้นปลา และลูกชิ้นหมู เป็นต้น
2. เนื้อสัตว์ทั่วไป เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่
และเนื้อปลา เป็นต้น



3. ขนมจากแป้ง เช่น ทับทิมกรอบ รวมมิตร
แป้งกรอบ บัวลอยเผือก
4. ของหวานและผลไม้ดอง เช่น เผือกกวน วุ้น
กะทิ สาकुกะทิ ถั่วแดงในข้าวเหนียวตัด
รวมทั้งผลไม้ดองต่าง ๆ



กลไกการเกิดพิษของบอแรกซ์

สารบอแรกซ์สามารถก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ได้รับสารนี้เป็นประจำได้ พิษของบอแรกซ์มีผลต่อเซลล์ของร่างกายเกือบทั้งหมด เมื่อร่างกายได้รับเข้าไปทำให้เกิดความผิดปกติรุนแรงมากขึ้นขึ้นอยู่กับความเข้มข้นของบอแรกซ์ ที่ร่างกายได้รับและเกิดการสะสมในอวัยวะ โดยเฉพาะไตเป็นอวัยวะที่ได้รับผลกระทบมากที่สุด

อาการจะปรากฏให้เห็นภายใน 1 สัปดาห์ ส่วนกระเพาะอาหารและลำไส้จะอักเสบ ตับถูกทำลาย สมองบวมช้ำ และมีอาการคันของเลือด

อาการทั่วไป : มีไข้ ผิวหนังมีลักษณะแตกเป็นแผล บวมคล้ายถูกน้ำร้อนลวก อาจมีปัสสาวะออกน้อยหรือไม่ออกเลย เนื่องจากสมรรถภาพการทำงานของไตล้มเหลว

การแก้พิษ

เมื่อได้รับบอแรกซ์ปริมาณสูงให้ใช้วิธีทำให้อาเจียนหรือรีบส่งแพทย์เพื่อทำการล้างท้อง

บทลงโทษ

เนื่องจาก บอแรกซ์เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) เรื่องกำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ผู้ผลิตหรือ

จำหน่ายอาหารที่ผสมสารบอแรกซ์ จัดว่าเป็นการผลิตหรือจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ เป็นการฝ่าฝืนในมาตรา 25 (1) มีโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ดังนั้น พ่อค้าแม่ค้าควรผลิตและจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพ สะอาดและสดจึงจะปลอดภัยต่อผู้บริโภคและไม่เป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย

สำหรับผู้บริโภคหากไม่มั่นใจในผู้ผลิตอาหาร ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีโอกาสปนเปื้อนบอแรกซ์สูง เช่น เนื้อสัตว์บด ได้แก่ หมูบด เนื้อปลาบด ลูกชิ้นปลาขนมที่ทำจากแป้ง ได้แก่ ทับทิมกรอบ รวมมิตร แป้งกรอบ และผลไม้ดอง เป็นต้น



การรับประทานอาหารที่ยังไม่แปรรูป ตัวอย่าง เช่น เนื้อหมูเป็นชิ้นจะปลอดภัยกว่าหมูบดที่ขายตามตลาด หรืออาจซื้อเนื้อหมูนำมาล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำไปสับหรือบดเอง การรับประทานผลไม้สดจะปลอดภัยจากบอแรกซ์

ดังนั้น หากท่านทราบเบาะแสว่ามีอาหารผสมบอแรกซ์ ท่านสามารถแจ้งร้องเรียนไปได้ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี 1100 หรือ โทร 1556 สายด่วนผู้บริโภคกับ อย. ครั้งละ 3 บาท ทั่วประเทศ หรือ โทร.02-59073545

“กิน อยู่ ใช้ อย่างระวัง ตับ ไต ไม่พังสุขภาพยังดี”

"สารบอแรกซ์"



เรียบเรียงโดย ... กลุ่มงานพยาธิวิทยาภาควิภาค

จัดพิมพ์โดย ... กลุ่มงานสุขศึกษา

โรงพยาบาลสวรรค์ประชารักษ์ จังหวัดนครสวรรค์

โทร. 056 – 219888 ต่อ 5200, 9801