บอแรกซ์ สารเคมีอันตราย! รู้ทันฉลาก ป้องกันภัยใกล้ตัว

สิริกัลป์ แจ้งชื่น
นักประชาสัมพันธ์



สารบอแรกซ์ หรือที่รู้จักกันในชื่อ น้ำประสานทอง เป็นสารเคมีที่ไม่อนุญาตให้นำมาใช้ผสมในอาหาร แต่ยังพบการนำมาใช้ผิดวัตถุประสงค์ โดยผสมลงในอาหารเพื่อให้มีความหยุ่นกรอบคงตัวได้นาน ไม่บูดเสียง่าย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค หากได้รับสารบอแรกซ์เข้าสู่ร่างกายในปริมาณมากหรือสะสมเป็นเวลานาน อาจส่งผลกระทบต่อไตและทำให้เกิดภาวะไตวายได้

สารบอแรกซ์กลับถูกนำมาใช้ในอาหารบางชนิด เพื่อสร้างความสด กรอบ โดยอาหารที่มักตรวจพบส่วนประกอบของบอแรกซ์ ได้แก่ เนื้อสด หมูสด ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากเนื้อสัตว์ เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หรือหมูยอ อาหารหวาน เช่น ทับทิมกรอบ ลอดช่อง ผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้ดอง หรือผักดอง ดังนั้น หากบริโภคอาหารเหล่านี้จำนวนมากจะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน มีอาการอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ผิวหนังแห้ง หน้าตาบวม ตับไตอักเสบ





เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค คณะกรรมการว่าด้วยฉลากจึงออกประกาศ ฉบับที่ 8 (พ.ศ. 2544) เรื่อง ให้บอแรกซ์เป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก โดยกำหนดให้ฉลากที่ภาชนะบรรจุต้องระบุชื่อสินค้า “บอแรกซ์” และแสดงคำเตือนให้ชัดเจน คำเตือน : **“อันตราย อาจทำให้ไตวาย ห้ามใช้ในอาหาร”** ใช้ตัวอักษรสีแดงและมีขนาดใหญ่กว่าตัวอักษรอื่น เพื่อให้ผู้บริโภคสังเกตเห็นได้อย่างชัดเจน

ผู้ประกอบธุรกิจที่ขายสินค้าควบคุมฉลากโดยไม่มีฉลากหรือมีฉลากแต่ฉลากนั้นไม่ถูกต้อง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ หากพบเห็นการใช้สารบอแรกซ์ผิดวัตถุประสงค์ สามารถแจ้งเบาะแสมายังสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคด้วยตนเอง หรือผ่านระบบออนไลน์ ผ่านทางเว็บไซต์ www.ocpb.go.th แอปพลิเคชัน OCPB Connect หรือสายด่วน สคบ. 1166

ประกาศคณะกรรมการว่าด้วยฉลาก