

Consumer Protection

บทความ



ทำไมสารบอแรกซ์จึงเป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก



โซเดียมโบเรท (Sodium Borate) หรือที่คนไทยรู้จักกันในนามน้ำประสานทอง สารบอแรกซ์ หรือผงกรอบ โดยสารเคมีชนิดนี้มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว ไม่มีกลิ่น ละลายน้ำได้ดี ในทางอุตสาหกรรมจึงนิยมใช้สำหรับผลิตแก้ว ภาชนะเคลือบ ชุบโลหะ เพราะทำให้วัสดุทนทานต่อความร้อนได้ดีขึ้น หรือแม้แต่ใช้ในการผสมสูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ยาฆ่าแมลง ยาฆ่าเชื้อรา เพื่อการดูแลรักษาเนื้อไม้ หรือใช้เป็นตัวประสานเชื่อมทอง เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม สารบอแรกซ์กลับถูกนำมาใช้ในอาหารบางชนิด เพื่อสร้างความสด กรอบ และความเหนียว นุ่มที่อาจแฝงไปด้วยสารพิษ โดยอาหารที่มักตรวจพบส่วนประกอบของบอแรกซ์ ได้แก่ เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อสด หมูสด หมูบดหรือปลาบด ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากเนื้อสัตว์ เช่น ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก หรือหมูยอ อาหารหวาน เช่น ทับทิมกรอบ ลอดช่อง เป็นต้น ผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้ดอง หรือผักดอง ดังนั้น หากผู้บริโภคบริโภคอาหารเหล่านี้จำนวนมาก ร่างกายก็จะได้รับสารบอแรกซ์ปริมาณมากตามไปด้วย ซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพคือการคลื่นไส้ อาเจียน อูจจาระร่วง อ่อนเพลีย ปวดศีรษะ หงุดหงิด ผิวน้ำหนักอักเสบ มีอาการอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ผิวน้ำหนักแห้ง หน้าตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับไตอักเสบ เป็นต้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีการใช้สารดังกล่าวผิดวัตถุประสงค์ คณะกรรมการว่าด้วยฉลาก จึงได้ออกประกาศ ฉบับที่ ๘ (พ.ศ. ๒๕๔๔) เรื่อง ให้อบแรกซ์เป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก ต้องระบุข้อความดังต่อไปนี้ไว้ในฉลากที่ภาษะบรรจุสินค้าในหน้าเดียวกันคือ **“บอแรกซ์”** และระบุคำเตือน : **“อันตราย อาจทำให้ ไตวาย ห้ามใช้ในอาหาร”** โดยใช้ตัวอักษรสีแดงขนาดใหญ่กว่าตัวอักษรอื่น หากพบเห็นการใช้สารบอแรกซ์ ผิดวัตถุประสงค์ สามารถแจ้งเบาะแสมายังสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคด้วยตนเอง หรือผ่านระบบออนไลน์ ทางเว็บไซต์ www.ocpb.go.th หรือทางแอปพลิเคชัน OCPB Connect หรือที่สายด่วน สคบ. ๑๑๖๖ ในต่างจังหวัดสามารถแจ้งเบาะแสหรือร้องทุกข์ได้ที่ศูนย์ดำรงธรรมของจังหวัด

ผู้ประกอบการที่ขายสินค้าควบคุมฉลากโดยไม่มีฉลากหรือมีฉลากแต่ฉลากนั้นไม่ถูกต้อง ต้องระวางโทษ จำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ



OCPB Connect



ประกาศฉบับเต็ม

