

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ผลการสำรวจสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
ระหว่างเดือนเมษายน พ.ศ. 2545

ตาราง 1 ผลการตรวจสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 1

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแรกซ์
เนื้อวัวบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อไก่บด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อหมูบด	1	5	0
	2	5	0
	3	5	0
เนื้อปลาบด	1	1	1
	2	1	1
	3	1	1

ผลการตรวจสอบสารบอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 1 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อวัวบด 3 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 3 ตัวอย่าง เนื้อหมูบด 15 ตัวอย่าง และเนื้อปลาบด 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 24 ตัวอย่าง ตรวจพบบอแรกซ์ในเนื้อปลาบดทั้ง 3 ตัวอย่าง ส่วนเนื้อวัวบด เนื้อไก่บด และเนื้อหมูบดตรวจไม่พบสาร บอแรกซ์

ตาราง 2 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 2

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร่พิษ
เนื้อวัวบด	1	2	0
	2	2	0
	3	2	0
เนื้อไก่บด	1	3	0
	2	3	0
	3	3	0
เนื้อหมูบด	1	3	0
	2	3	0
	3	3	0
เนื้อปลาบด	1	1	1
	2	1	1
	3	1	1

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 2 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อวัวบด 6 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 9 ตัวอย่าง เนื้อหมูบด 9 ตัวอย่าง และเนื้อปลาบด 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 27 ตัวอย่าง ตรวจพบบอแร่พิษในเนื้อปลาบดทั้ง 3 ตัวอย่าง ส่วนเนื้อวัวบด เนื้อไก่บด และเนื้อหมูบดตรวจไม่พบสารบอแร่พิษ

ตาราง 3 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 3

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อวัวบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อไก่บด	1	2	0
	2	2	0
	3	2	0
เนื้อหมูบด	1	7	0
	2	7	0
	3	7	0
เนื้อปลาบด	1	2	2
	2	2	2
	3	2	2

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 3 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อวัวบด 3 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 6 ตัวอย่าง เนื้อหมูบด 21 ตัวอย่าง และเนื้อปลาบด 6 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 36 ตัวอย่าง ตรวจพบบอแร็กซ์ในเนื้อปลาบดทั้ง 6 ตัวอย่าง ส่วนเนื้อวัวบด เนื้อไก่บด และเนื้อหมูบดตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 4 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 4

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อวัวบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อไก่บด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อหมูบด	1	5	0
	2	5	0
	3	5	0
เนื้อปลาบด	1	1	1
	2	1	1
	3	1	1

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 4 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อวัวบด 3 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 3 ตัวอย่าง เนื้อหมูบด 15 ตัวอย่าง และเนื้อปลาบด 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 24 ตัวอย่าง ตรวจพบบอแร็กซ์ในเนื้อปลาบดทั้ง 3 ตัวอย่าง ส่วนเนื้อวัวบด เนื้อไก่บด และเนื้อหมูบดตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 5 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 5

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร่พิษ
เนื้อวัวบด	1	2	0
	2	2	0
	3	2	0
เนื้อไก่บด	1	2	0
	2	2	0
	3	2	0
เนื้อหมูบด	1	4	0
	2	4	0
	3	4	0
เนื้อปลาบด	1	2	2
	2	2	2
	3	2	2

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 5 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อวัวบด 6 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 6 ตัวอย่าง เนื้อหมูบด 12 ตัวอย่าง และเนื้อปลาบด 6 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 30 ตัวอย่าง ตรวจพบบอแร่พิษในเนื้อปลาบดทั้ง 6 ตัวอย่าง ส่วนเนื้อวัวบด เนื้อไก่บด และเนื้อหมูบดตรวจไม่พบสารบอแร่พิษ

ตาราง 6 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 6

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อวัวบด	1	3	0
	2	3	0
	3	3	0
เนื้อไก่บด	1	4	0
	2	4	0
	3	4	0
เนื้อหมูบด	1	11	0
	2	11	0
	3	11	0
เนื้อปลาบด	1	3	3
	2	3	3
	3	3	3

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในตลาดที่ 6 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อวัวบด 9 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 12 ตัวอย่าง เนื้อหมูบด 33 ตัวอย่าง และเนื้อปลาบด 9 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 63 ตัวอย่าง ตรวจพบบอแร็กซ์ในเนื้อปลาบดทั้ง 9 ตัวอย่าง ส่วนเนื้อวัวบด เนื้อไก่บด และเนื้อหมูบดตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 7 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 1

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันปลา	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 1 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 3 ตัวอย่าง ทอดมันปลา 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 6 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 8 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 2

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันปลา	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 2 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 3 ตัวอย่าง ทอดมันปลา 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 6 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 9 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 3

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	2	0
	2	2	0
	3	2	0
ทอดมันปลา	1	2	0
	2	2	0
	3	2	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 3 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 6 ตัวอย่าง ทอดมันปลา 6 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 12 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 10 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 4

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันปลา	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 4 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 3 ตัวอย่าง ทอดมันปลา 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 6 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 11 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 5

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	2	0
	2	2	0
	3	2	0
ทอดมันปลา	1	2	0
	2	2	0
	3	2	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 5 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 6 ตัวอย่าง ทอดมันปลา 6 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 12 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 12 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 6

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	3	0
	2	3	0
	3	3	0
ทอดมันปลา	1	3	0
	2	3	0
	3	3	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในตลาดที่ 6 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 9 ตัวอย่าง ทอดมันปลา 9 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 18 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 13 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 1

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร่พิษ
เนื้อวัวบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อไก่บด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อหมูบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 1 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อวัวบด 3 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 3 ตัวอย่าง และเนื้อหมูบด 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 9 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบสารบอแร่พิษ

ตาราง 14 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 2

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร่พิษ
เนื้อไก่บด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อหมูบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 2 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อไก่บด 3 ตัวอย่าง และเนื้อหมูบด 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 6 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบสารบอแร่พิษ

ตาราง 15 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 3

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อวัวบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อไก่บด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อหมูบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 3 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อวัวบด 3 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 3 ตัวอย่าง และเนื้อหมูบด 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 9 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 16 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 4

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อวัวบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อไก่บด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อหมูบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 4 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อวัวบด 3 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 3 ตัวอย่าง และเนื้อหมูบด 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 9 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

ตาราง 17 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 5

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแรกซ์
เนื้อวัวบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อไก่บด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อหมูบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 5 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อวัวบด 3 ตัวอย่าง เนื้อไก่บด 3 ตัวอย่าง และเนื้อหมูบด 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 9 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

ตาราง 18 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 6

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแรกซ์
เนื้อไก่บด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
เนื้อหมูบด	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดในห้างสรรพสินค้าที่ 5 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อไก่บด 3 ตัวอย่าง และเนื้อหมูบด 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 6 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

ตาราง 19 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 1

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแรกซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันหมู	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันปลา	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 1 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 3 ตัวอย่าง ทอดมันหมู 3 ตัวอย่าง และทอดมันปลา 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 9 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

ตาราง 20 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 2

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันหมู	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันปลา	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 2 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 3 ตัวอย่าง ทอดมันหมู 3 ตัวอย่าง และทอดมันปลา 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 9 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 21 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 3

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันหมู	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันปลา	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 3 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 3 ตัวอย่าง ทอดมันหมู 3 ตัวอย่าง และทอดมันปลา 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 9 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

ตาราง 22 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 4

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแรกซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันหมู	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันปลา	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 4 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 3 ตัวอย่าง ทอดมันหมู 3 ตัวอย่าง และทอดมันปลา 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 9 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

ตาราง 23 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 5

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันหมู	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันปลา	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 5 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 3 ตัวอย่าง ทอดมันหมู 3 ตัวอย่าง และทอดมันปลา 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 9 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแร็กซ์

ตาราง 24 ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 6

รายการ	การตรวจครั้งที่	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่พบบอแร็กซ์
เนื้อหมูบดปรุงรส	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันหมู	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0
ทอดมันปลา	1	1	0
	2	1	0
	3	1	0

ผลการตรวจสอบแร่พิษในเนื้อสัตว์บดปรุงรสในห้างสรรพสินค้าที่ 6 ตัวอย่างที่ตรวจคือ เนื้อหมูบดปรุงรส 3 ตัวอย่าง ทอดมันหมู 3 ตัวอย่าง และทอดมันปลา 3 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 9 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบสารบอแรกซ์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก ข

ชุดทดสอบบอแรกซ์ในอาหาร

กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

การดูแลคุณภาพอาหารด้วยตนเอง

การบริโภคอาหารที่มีสารบอแรกซ์เจือปนจะทำให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุขจึงมีประกาศ ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536) ห้ามนำสารบอแรกซ์มาเจือปนในอาหาร แต่ปัจจุบันยังตรวจพบสารบอแรกซ์ในอาหารหลายชนิด ดังนั้นกองอาหารจึงได้พัฒนาชุดทดสอบบอแรกซ์ในอาหารขึ้น เพื่อให้สามารถนำไปตรวจสอบสารบอแรกซ์ในอาหารนอกห้องปฏิบัติการได้ ทราบผลได้รวดเร็ว และมีความแม่นยำสูง

ผลกระทบต่อสุขภาพ

- เป็นพิษต่อไต
- ทำให้ทางเดินอาหารเกิดการระคายเคือง
- ถ้าเป็นผู้ใหญ่ได้รับสารบอแรกซ์ 15 กรัม หรือเด็กได้รับ 5 กรัม จะทำให้อาเจียนเป็นเลือดและอาจตายได้

ตัวอย่างเป้าหมาย

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์(หมูบด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น หมูสด เนื้อสด ไข่กรอก ฯลฯ)
ผลไม้ดอง ทับทิมกรอบ ลอดช่อง ฯลฯ

จำนวนตัวอย่างที่ตรวจได้ / ชุด

50 ตัวอย่าง

ราคา

ชุดละ 100 บาท

ความไวของชุดทดสอบ

ระดับต่ำสุดที่ตรวจได้ 100 มก./กก.

อุปกรณ์ชุดทดสอบ

ก. อุปกรณ์ในชุดทดสอบ

- | | | |
|------------------------|---|------|
| ● ถ้วยยาพลาสติก | 1 | ใบ |
| ● หลอดหยดยา | 1 | อัน |
| ● ช้อนพลาสติก | 1 | ก้าน |
| ● กระดาษขม้น (50 แผ่น) | 1 | ขวด |
| ● น้ำยาคสอบบอแรกซ์ | 1 | ขวด |
| ● คู่มือชุดทดสอบ | 1 | แผ่น |

ข. อุปกรณ์อื่นที่จำเป็น

- | | | |
|-----------------------------|---|------|
| ● เขียงพลาสติก | 1 | อัน |
| ● มีด | 1 | เล่ม |
| ● งานกระเบื้องหรือแผ่นกระจก | 1 | อัน |

ข้อควรระวัง

- น้ำยาคสอบบอแรกซ์มีสภาพเป็นกรด หากหกเปื้อนมือหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกาย ให้ล้างด้วยน้ำและฟอกสบู่ให้สะอาด
- อย่าวางชุดทดสอบไว้ใกล้มือเด็ก

การเก็บรักษา / อายุการใช้งาน

- เก็บที่อุณหภูมิห้อง / 2 ปี
- กระดาษขม้น เมื่อใช้แล้วต้องปิดฝาไม่ให้ถูกแสง

สถานที่สั่งซื้อชุดทดสอบ

กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

ถ. ติวานนท์ อ. เมือง จ. นนทบุรี 11000

โทรศัพท์ (02) 951-0000 ต่อ 9576, 9561 โทรสาร

(02) 951-1023

ภาคผนวก ค

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536)

เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และ มาตรา 6(5) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิก

1.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2522) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2522

1.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ. 2528) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร(ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ. 2528

1.3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 106 (พ.ศ. 2530) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร(ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 24 เมษายน พ.ศ. 2530

1.4 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 123 (พ.ศ. 2532) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร(ฉบับที่ 4) ลงวันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2532

ข้อ 2 วัตถุดังต่อไปนี้เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

2.1 น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน (Brominated vegetable oil)

2.2 กรดซาลิซิลิก (Salicylic acid)

2.3 กรดบอรัล (Boric acid)

2.4 บอแร็กซ์ (Borax)

2.5 แคลเซียมไอโอเดท หรือ โพแทสเซียมไอโอเดท (Calcium iodate and Potassiumiodate) ยกเว้นการใช้เพื่อปรับสภาวะโภชนาการเกี่ยวกับการขาดสารไอโอดีน ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

2.6 ไนโตรฟูราโซน (Nitrofurazone)

- 2.7 โพแทสเซียมคลอเรท (Potassium chlorate)
- 2.8 ฟอรัมาลดีไฮด์ (Formaldehyde) สารละลายฟอรัมาลดีไฮด์ (Formaldehyde Solution) และพาราฟอรัมาลดีไฮด์ (Paraformaldehyde)
- 2.9 คูมาริน (Coumarin) หรือ 1,2-เบนโซไพโรน (1,2-Benzopyrone) หรือ 5,6-เบนโซ-แอลฟา-ไพโรน (5,6-Benzo- α -pyrone) หรือ ซิส-ออร์โธ-คูมาริก แอซิด แอนไฮไดรด์ (cis-o-coumaric acid, anhydride) หรือ ออร์โธ-ไฮดรอกซีซินนามิก แอซิด แลคโตน (O-Hydroxycinnamic acid, lactoneX)
- 2.10 ไดไฮโดรคูมาริน (Dihydrocoumarin) หรือ เบนโซไดไฮโดรไพโรน (Benzodihydropyrene) หรือ 3-4-ไดไฮโดรคูมาริน (3,4-Dihydrocoumarin) หรือ ไฮโดรคูมาริน (Hydrocoumarin)
- 2.11 เมทิลแอลกอฮอล์ (Methyl alcohol) หรือ เมทานอล (Methanol)
- 2.12 ไดเอทิลีนไกลคอล (Diethylene Glycol) หรือ ไดไฮดรอกซีไดเอทิลอีเธอร์ (Dihydroxydiethyl ether) หรือ ไดไกลคอล (diglycol) หรือ 2,2'-ออกซีบิส-เอทานอล (2,2'-oxybisethanol) หรือ 2,2'-ออกซีไดเอทานอล (2,2'-Oxydiethanol)

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 28 ธันวาคม พ.ศ. 2536

ลงชื่อ อาทิตย์ อุไรรัตน์

(นายอาทิตย์ อุไรรัตน์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

รับรองสำเนาถูกต้อง

ฐิติญา กังสังข์

(นางสาวฐิติญา กังสังข์)

นักวิชาการเผยแพร่ 3

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 111 ตอนพิเศษ 9ง. ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2537)

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวภัทราวรรณ เขียววัน
วัน เดือน ปี เกิด	29 มีนาคม 2516
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายโรงเรียนดาราวิทยาลัย ปีการศึกษา 2534 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาชีววิทยา มหาวิทยาลัยขอนแก่น ปีการศึกษา 2538