



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เตือน สารบอร์แรกซ์อันตราย

สารบอร์แรกซ์หรือที่รู้จักกันในชื่อ ผงกรอบ หรือน้ำประสานทอง มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว ไม่มีกลิ่น และละลายน้ำได้ มักถูกนำมาใช้ในการประกอบอาหาร เพื่อเพิ่มความกรอบ และเหนียวนุ่ม แต่หาก ได้รับสารนี้เข้าไปอาจทำให้ถึงขั้นเสียชีวิตได้

อาหารที่มักพบการปนเปื้อนบอร์แรกซ์

- เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อสด หมูสด หมูบด หรือปลาบด
- ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก หรือหมูยอ
- ผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้ดอง หรือผักดอง
- ขนมที่ทำจากแป้ง เช่น ทับทิมกรอบ
- เส้นบะหมี่

ผลกระทบต่อสุขภาพ

- เป็นพิษต่อไต ทำให้เกิดไตวายได้
- สะสมในสมอง
- ระคายเคืองทางเดินอาหาร
- ผู้ใหญ่ ได้รับสารบอร์แรกซ์ 15 กรัมหรือเด็กได้รับ 5 กรัม จะทำให้อาเจียนเป็นเลือด และอาจตายได้



อุปกรณ์ไอที ใช้อย่างไรให้ปลอดภัย?

เพื่อป้องกันไม่ให้ข้อมูลสูญหาย หรือเสียหาย ป้องกันการถูกขโมยข้อมูล และป้องกันการถูกดักรับข้อมูล ควรใช้วิธีการดังต่อไปนี้เพื่อป้องกันข้อมูล

1. สำรองข้อมูลไว้ใน Flash Drive หรือ SD Card
2. อัปเดตซอฟต์แวร์ให้เป็นเวอร์ชันล่าสุด
3. ไม่เชื่อมต่อ Wi-Fi สาธารณะ หากจำเป็นต้องใช้ควรเชื่อมต่อผ่าน VPN
4. ระวังตัวตัวเอง และหมั่นสังเกตท่าทีของคนรอบข้างอยู่เสมอ
5. เข้ารหัสลับข้อมูลทุกอุปกรณ์ และไฟล์ที่สำคัญด้วยรหัสผ่านที่คาดเดายาก
6. เชื่อมต่อเว็บไซต์ผ่าน HTTPS หรือเว็บไซต์ที่เปิดใช้งานการยืนยันตัวตนแบบสองขั้นตอน
7. ไม่วางอุปกรณ์ไอทีทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
8. ใช้เทปปิดบังกล้องเว็บแคม หรือใช้ฟิล์มป้องกันการแอบมองหน้าจอ

