

Borax (Sodium Borate) & Boric Acid

Ngày 18 tháng 10 năm 2006

Borax là gì?

Borax, còn được biết dưới tên sodium borate ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$), và a-xít boric (H_3BO_3) là những chất không màu, giống như muối và có thể ở dưới dạng bột trắng.

Borax và a-xít boric có một số ứng dụng hợp pháp và được sử dụng rộng rãi trong sản xuất như các loại chất tẩy, chất làm mềm nước và chất khử trùng có nồng độ yếu.

Ngoài ra chúng còn được dùng để điều chế phân bón, thuốc diệt côn trùng và đôi khi được tìm thấy trong các tiệm thuốc tây.

Một số nước Châu Á dùng Borax trong giai đoạn chuẩn bị thực phẩm như là chất làm chắc, xoa bóp thịt, bảo quản hoặc làm mềm.

Borax có thể được bán dưới dạng thực phẩm không?

Không. Luật Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code) không cho phép dùng borax trong các loại thực phẩm. Do đó bán và sử dụng borax dưới hình thức thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm là bất hợp pháp ở New South Wales và vi phạm luật về chất độc của Úc.

Borax là một chất độc hại và tạo ra một mối nguy cơ không thể chấp nhận đối với sức khỏe con người khi sử dụng trong thực phẩm.

Cơ Quan Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority) vừa phát hiện trong thời gian gần đây là Borax đôi khi được bán dưới dạng thực phẩm trong các siêu thị và tiệm thực phẩm Á Châu.

Một số cơ sở bán lẻ còn bày bán Borax gần kề thực phẩm và điều này có thể làm cho người tiêu thụ nhầm lẫn đó cũng là một loại thực phẩm.

Bán Borax dưới dạng thực phẩm là phạm luật và có khả năng gây nguy hại nghiêm trọng cho sức khỏe.

Do đó Borax KHÔNG được bán dưới dạng thực phẩm, hoặc dùng trong thực phẩm.

Các triệu chứng ngộ độc Borax là gì?

Một số triệu chứng ăn phải chất Borax bao gồm nhức đầu, sốt, ói mửa và mất bị đồ.

Các triệu chứng có thể xuất hiện từ 2 đến 4 giờ sau khi ăn phải chất Borax.

Nếu ăn phải chất Borax hoặc thấy một ai đó có những triệu chứng này, quý vị nên gọi đường dây Thông Tin Chất Độc NSW thường trực 24 giờ mỗi ngày, số 13 11 26 và đi gặp bác sĩ hoặc đến nhà thương ngay lập tức để được điều trị kịp thời.

Nếu tiêu thụ một lượng lớn Borax, thậm chí có thể bị liệt cấp tính và có thể dẫn đến tử vong.

Làm thế nào để tránh không bị Borax gây bệnh?

Các tốt nhất là không bao giờ ăn Borax và không bao giờ dùng chất này trong thực phẩm.

Nếu là một người bán tạp hóa hoặc bán lẻ, đừng bán Borax dưới dạng thành phần thực phẩm và bảo đảm để chúng ở riêng biệt và không gần những loại thực phẩm khác.

Nếu là người chuẩn bị đồ ăn cho bản thân, gia đình và bạn bè hoặc để bán lẻ hay bán đồ ăn, đừng dùng Borax như là một thành phần thực phẩm.

Nếu thấy trên bao bì, nhãn dán Borax có những dòng chữ cho thấy là một loại thực phẩm - chẳng hạn như chi tiết dinh dưỡng hoặc bảng phân loại dinh dưỡng – xin quý vị liên lạc với Cơ Quan Thực Phẩm NSW số 1300 552 406 hoặc với văn phòng Hội Đồng Thành Phố địa phương.