



這種毒無色無味

你家的食物也暗藏著致命危機嗎？





這種毒無色無味，你家的食物也暗藏著致命危機嗎？

你知道「邦克列酸」(Bongkrekic Acid)嗎？

它是一種好發於夏季、常見於變質發酵食物中的致命毒素：

無色無味

不會因烹煮或清洗而被破壞



微量(1~1.5克)

就可能致命



中毒相關症狀：

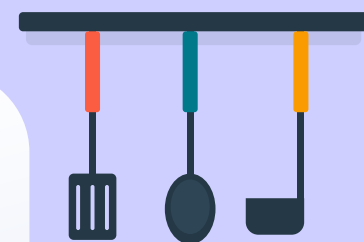
噁心、嘔吐、腹瀉、全身無力，
嚴重恐致休克、昏迷甚至死亡！





預防5招

- 1 處理食物前洗手
- 2 食材新鮮、不要用變質食物
- 3 食材不要長時間泡水，記得放冰箱
- 4 煮飯煮菜要「煮熟再吃」
- 5 沒吃完的食物放冷藏(低於5°C)



若出現中毒症狀，請立刻就醫
並保留檢體





Some toxins
are colorless and tasteless
could your food be hiding a **deadly threat** ?





Some toxins are colorless and tasteless,
could your food be hiding a deadly threat?

Have you heard of **Bongkrek Acid**?

It is a deadly toxin **commonly found in spoiled fermented foods, especially during the summer months:**

It is colorless, tasteless and
cannot be destroyed by
cooking or washing



Even a small amount
(1–1.5 grams) can be fatal



Symptoms of Bongkreikic acid poisoning:
Nausea, vomiting, diarrhea, general weakness and in severe cases can cause shock, result in a coma and even death

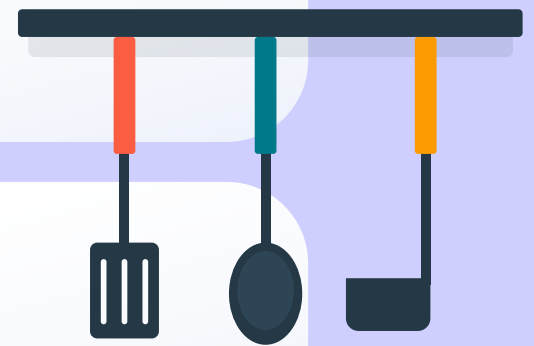




Some toxins are colorless and tasteless,
could your food be hiding a deadly threat?

5 ways to prevent Bongkreikic acid poisoning

- 1 Wash your hands before handling food
- 2 Use fresh ingredients; do not use spoiled food
- 3 Do not soak food in water for long periods of time, remember to refrigerate
- 4 Cook food thoroughly before eating
- 5 Store leftovers in the refrigerator (at a temperature below 5°C / 41°F)



If symptoms of food poisoning occur,
seek immediate medical attention and
keep a sample of the suspected food for testing





Jenis Racun Ini Tidak Berwarna dan Tidak Berbau

Apakah ada **bahaya yang mematikan** yang tersembunyi dalam makanan di rumah Anda?





Apakah ada bahaya yang mematikan yang tersembunyi dalam makanan di rumah Anda?

Apakah Anda mengetahui **Asam Bongkrek**?

Ini adalah sejenis racun mematikan yang sering **muncul di musim panas**, sering dijumpai dalam **makanan fermentasi yang sudah rusak**:

Tidak berwarna dan tidak berbau, tidak dapat dihancurkan hanya dengan dicuci atau dimasak



Hanya sedikit (1 – 1,5gr) saja, mungkin sudah mematikan



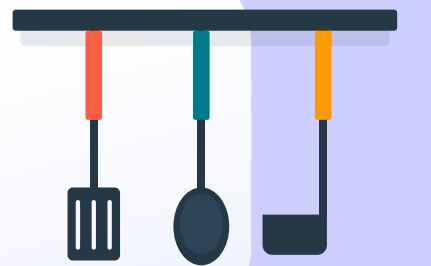
Gejala keracunan asam bongkrek: Mual, muntah, diare, seluruh badan tidak bertenaga, untuk kasus parah juga bisa terkena syok, tidak sadarkan diri bahkan meninggal!





5 Tips Pencegahan

- 1 Cuci tangan terlebih dulu sebelum memegang makanan
- 2 Bahan makanan harus yang segar, jangan menggunakan makanan yang sudah rusak
- 3 Jangan merendam bahan makanan dalam air terlalu lama, dan ingat untuk menaruhnya di kulkas
- 4 Masak nasi dan sayur harus “dimasak hingga matang baru dimakan”
- 5 Simpanlah makanan yang tidak habis dimakan dalam lemari pendingin (dengan suhu di bawah 5°C)



Jika timbul gejala keracunan, harap segera mencari pertolongan medis, dan menyimpan sampelnya





Loại chất độc này không màu, không mùi

Thức ăn của bạn cũng ẩn chứa **một cơn
khủng hoảng chết người?**





Loại chất độc này không màu, không mùi. Thức ăn của bạn cũng ẩn chứa một cơn khủng hoảng chết người?

Bạn có biết “**Axit Bongkreikic**” không?

Đây là một chất độc chết người thường **xuất hiện vào mùa hè** và thường có trong **thực phẩm lên men bị hỏng**:

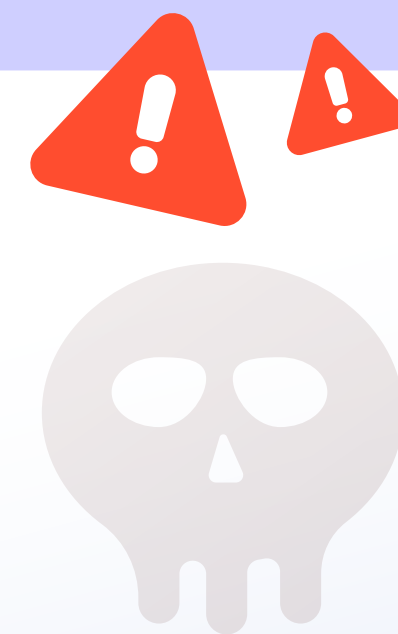
Không màu, không mùi,
không bị phá hủy khi nấu
hoặc rửa



Một lượng nhỏ (1~1,5
gam) có thể gây tử vong



Các triệu chứng liên quan đến ngộ độc: buồn nôn, nôn mửa, tiêu chảy, suy nhược toàn thân, trường hợp nghiêm trọng có thể dẫn đến sốc, hôn mê và thậm chí tử vong!





Loại chất độc này không màu, không mùi. Thức ăn của bạn cũng ẩn chứa một cơn khủng hoảng chết người?

5 mẹo phòng ngừa

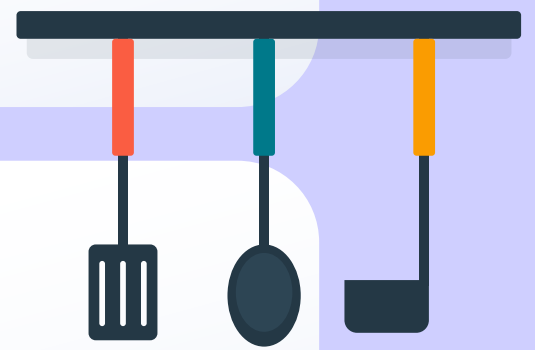
① Rửa tay trước khi chế biến thực phẩm

② Sử dụng nguyên liệu tươi, không sử dụng thực phẩm hư hỏng

③ Không ngâm nguyên liệu trong nước quá lâu, nhớ cho vào tủ lạnh

④ Nấu chín cơm và rau rồi mới ăn

⑤ Bảo quản lạnh thực phẩm chưa ăn hết (dưới 5°C)



Nếu có triệu chứng ngộ độc, hãy đến cơ sở y tế ngay lập tức và giữ mẫu vật





สารพิษชนิดนี้ไร้สไร้กลิ่น

อาหารที่บ้านของท่านอาจแฝง
อันตรายถึงชีวิตหรือไม่ ?





อาหารที่บ้านของท่านอาจแฝงอันตรายถึงชีวิตหรือไม่ ?

คุณรู้จัก “กรดบงเครคิก” (Bongkreikic Acid) หรือไม่?

สารพิษนี้มักพบในช่วงฤดูร้อนและเกิดขึ้นได้ในอาหารหมักดองที่เสื่อมสภาพ โดยมีลักษณะดังนี้ :

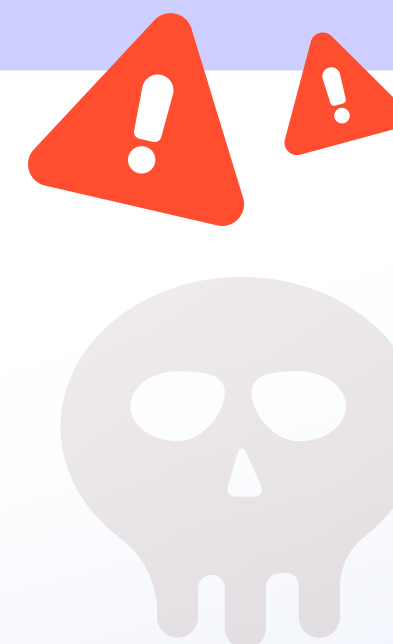
ไร้สี ไร้กลิ่น และไม่สามารถ
ทำลายได้ด้วยการล้างหรือปรุงสุก



เพียง 1~1.5 กรัม ก็อาจทำให้
เสียชีวิตได้



อาการของผู้ที่ได้รับสารพิษ :
คลื่นไส้ อาเจียน ท้องร่วง อ่อนแรงทั้งตัว
หากรุนแรงอาจถึงขั้นช็อก หมดสติหรือเสียชีวิตได้!





อาหารที่บ้านของท่านอาจแฝงอันตรายถึงชีวิตหรือไม่ ?

5 วิธีป้องกัน

- 1 ล้างมือก่อนจัดการกับอาหาร
- 2 เลือกใช้วัตถุดิบอาหารที่สดใหม่ ระวังเสียหรือเสื่อมสภาพ
- 3 ห้ามแช่วัตถุดิบอาหารในน้ำนาน ๆ ควรเก็บไว้ในตู้เย็น
- 4 อาหารทุกชนิดควร “ปรุงให้สุกก่อนรับประทาน”
- 5 อาหารที่เหลือควรแช่เย็นทันที (อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C)



หากมีอาการอาหารเป็นพิษ ให้รีบไปพบแพทย์ทันที
และเก็บตัวอย่างอาหารไว้เป็นหลักฐาน

