



BMA
กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION



สถานการณ์ความปลอดภัย ด้านอาหาร

ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร



ปีงบประมาณ **พ.ศ. 2564**

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

คำนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุม กำกับ ดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหารโดยได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง 50 สำนักงานเขต ดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำเอกสารวิชาการฉบับนี้เพื่อนำเสนอสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ณ สถานที่จำหน่าย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของสำนักงานเขตทั้ง 6 กลุ่มเขต และของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ซึ่งได้ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการและตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test - Kit)

ในการรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานฉบับนี้ ได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงสามารถเสร็จสมบูรณ์ไปได้ด้วยดี หวังว่าเอกสารวิชาการนี้จะสะท้อนให้เห็นสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร และเป็นประโยชน์ในการกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหามลพิษด้านอาหารและการพัฒนางานด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
กุมภาพันธ์ 2565



สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 หลักการและเหตุผล	2
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 เป้าหมาย	2
1.4 ตัวชี้วัด / ค่าเป้าหมาย	3
1.5 ระยะเวลาดำเนินการ	3
1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ	3
บทที่ 2 สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา	
2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา	5
2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา	6
2.3 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมีและจุลินทรีย์ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา	7
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	
3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์	9
3.2 ประเภทตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร	10
3.3 วิธีการดำเนินงาน	12
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	
4.1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน	15
4.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ	15
4.3 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit)	33
บทที่ 5 บทสรุป	
5.1 บทสรุป	61
5.2 ข้อเสนอแนะ	64



สารบัญกราฟ

	หน้า
กราฟที่ 1 ร้อยละการปนเปื้อนเชื้อก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา	5
กราฟที่ 2 ร้อยละการปนเปื้อนของสารเคมีอันตรายในอาหาร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา	6
กราฟที่ 3 ร้อยละการปนเปื้อนของสารเคมีอันตรายและจุลินทรีย์ในอาหาร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา	7
กราฟที่ 4 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์	16
กราฟที่ 5 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร	17
กราฟที่ 6 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์จำแนกตามประเภทอาหาร ปี 2564	18
กราฟที่ 7 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มผักและผลไม้ สลัดผัก	19
กราฟที่ 8 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มอาหารทะเลที่บริโภคดิบ	20
กราฟที่ 9 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มขนมหวานหรือขนมไทย	23
กราฟที่ 10 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	25
กราฟที่ 11 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	28
กราฟที่ 12 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท	30
กราฟที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี	30
กราฟที่ 14 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมีจำแนกตามประเภทอาหาร ปี 2564	31
กราฟที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์ (SI – 2 และ อ 11)	33
กราฟที่ 16 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI – 2)	34
กราฟที่ 17 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI – 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่าง	34
กราฟที่ 18 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)	36
กราฟที่ 19 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี (Test kit)	37
กราฟที่ 20 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อนด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ แยกตามประเภทสถานประกอบการ	53
กราฟที่ 21 อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากร 5 ปีที่ผ่านมา (ปี 2559 – 2563)	62
กราฟที่ 22 อัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากร 5 ปีที่ผ่านมา ปี 2559 – 2563	63

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1	รายการชุดทดสอบเบื้องต้น (Test – kit) ที่จัดซื้อในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
ตารางที่ 2	ประเภทตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์
ตารางที่ 3	ประเภทตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี
ตารางที่ 4	รายการตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test – kit) ด้านจุลินทรีย์
ตารางที่ 5	รายการตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test – kit) ด้านเคมี
ตารางที่ 6	ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปี 2564
ตารางที่ 7	สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ
ตารางที่ 8	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มผักและผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก
ตารางที่ 9	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มอาหารทะเลที่บริโภคดิบ
ตารางที่ 10	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มขนมหวานหรือขนมไทย
ตารางที่ 11	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้
ตารางที่ 12	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป
ตารางที่ 13	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท
ตารางที่ 14	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มผักสดและผลไม้
ตารางที่ 15	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง
ตารางที่ 16	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI – 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร
ตารางที่ 17	ร้อยละของตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำแนกตามชนิดตัวอย่าง
ตารางที่ 18	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น จำแนกตามชนิดของพารามิเตอร์
ตารางที่ 19	ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2564
ตารางที่ 20	ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2564
ตารางที่ 21	ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2564
ตารางที่ 22	ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2564
ตารางที่ 23	ผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ ปี 2564
ตารางที่ 24	ผลการตรวจวิเคราะห์หาสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี ปี 2564
ตารางที่ 25	ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารโพลารีนในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร ปี 2564

สารบัญตาราง (ต่อ)

		หน้า
ตารางที่ 26	ผลการตรวจวิเคราะห์หากรดแร่ไอสระในน้ำส้มสายชู ปี 2564	52
ตารางที่ 27	ผลการตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารไอโอเดตในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ปี 2564	53
ตารางที่ 28	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ปี 2564	54
ตารางที่ 29	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564	57

บทที่ 1

บทนำ



1.1 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2556 – 2575) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. 2575 โดยยุทธศาสตร์ที่ 1 “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงที่มีอัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจค่อนข้างสูง มีประชากรอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก เป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุม กำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมืองอัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐ ในผู้ประกอบการรายย่อย กองสุขาภิบาลอาหารได้ตระหนักถึงภาระความรับผิดชอบที่มีความสำคัญยิ่งจึงได้สนับสนุนหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ให้กับสำนักงานเขตทั้ง 6 กลุ่มเขต เพื่อดำเนินกิจกรรมความปลอดภัยด้านอาหาร ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารครอบคลุมพื้นที่ทั่วกรุงเทพมหานคร เพื่อสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแลและการคุ้มครองผู้บริโภค สร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของอาหาร และเสริมสร้างสุขภาพของประชาชนอย่างยั่งยืน

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน

1.2.2 เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารเสนอผู้บริหารในการพิจารณากำหนดนโยบาย

1.2.3 เพื่อเป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารอย่างปลอดภัย

1.2.4 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

1.3 เป้าหมาย

สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครครอบคลุม ๕๐ เขต ด้านเคมีและจุลชีววิทยา ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารพิษ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นและส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

1.4 ตัวชี้วัด / ค่าเป้าหมาย

- 1.4.1 **ชื่อตัวชี้วัด** ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
ค่าเป้าหมาย ร้อยละ 95
- 1.4.2 **ชื่อตัวชี้วัด** ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
ค่าเป้าหมาย ร้อยละ 100

1.5 ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม 2563 - กันยายน 2564

1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.6.1 ทราบสถานการณ์ของการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคและสารเคมีอันตรายในอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
- 1.6.2 ผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายเกิดความตระหนักและรับผิดชอบในด้านความสะอาด คุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารที่นำมาจำหน่ายกับผู้บริโภค
- 1.6.3 เป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารในการกำหนดนโยบายและแนวทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย
- 1.6.4 ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารและเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

บทที่ 2

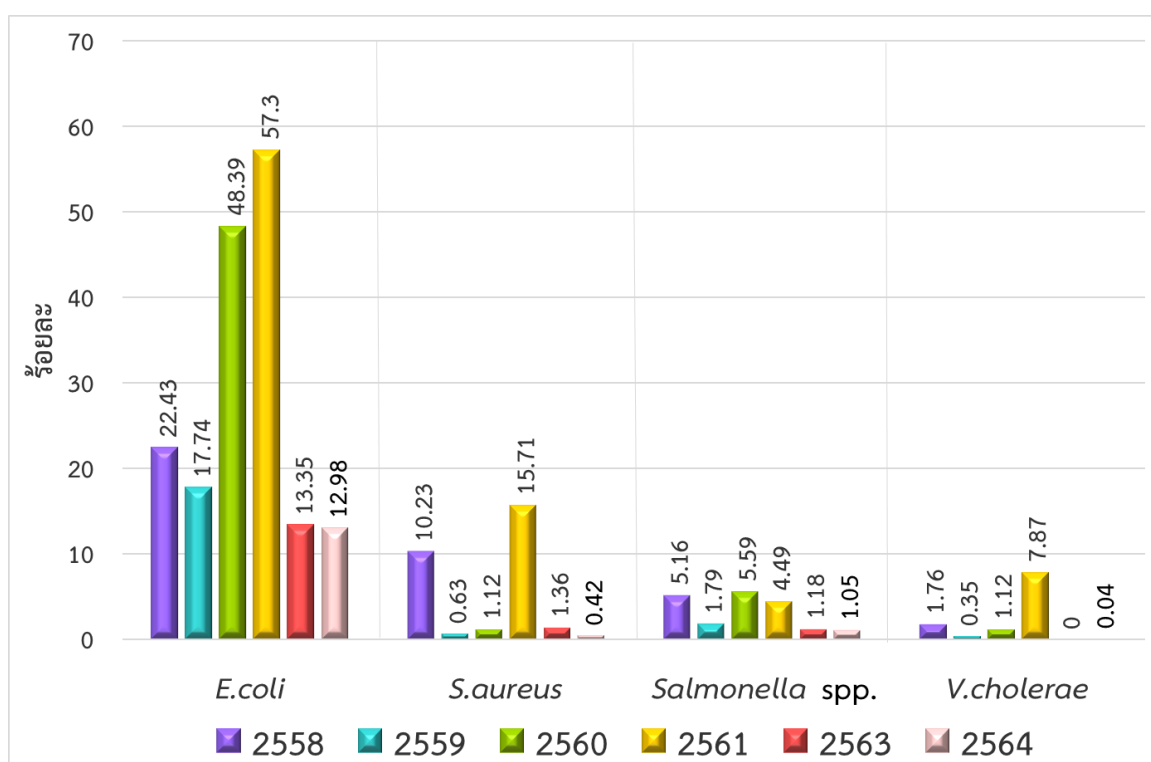
สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา



2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา

จากการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ โดยสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ *Escherichia coli* *Staphylococcus aureus* *Salmonella* spp. และ *Vibrio cholerae* ในอาหารพร้อมบริโภคและเครื่องดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะปิดสนิท ณ สถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยผลการตรวจวิเคราะห์ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2558 - 2564) พบว่าสถานการณ์การปนเปื้อนของเชื้อ *E.coli* *S.aureus* และ *V.cholerae* ในปี 2558 - 2561 มีแนวโน้มสูงขึ้น และลดลงในปี 2563 ส่วนเชื้อ *Salmonella* spp. มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นในปี 2560 และลดลงอย่างต่อเนื่องในปี 2561 จนถึงปัจจุบัน รายละเอียดดังกราฟที่ 1

กราฟที่ 1 ร้อยละการปนเปื้อนเชื้อก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปี 2558 - 2564)



หมายเหตุ* ปี 2562 ไม่ได้มีการจ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ จึงไม่มีผลการดำเนินงานในปีงบประมาณดังกล่าว

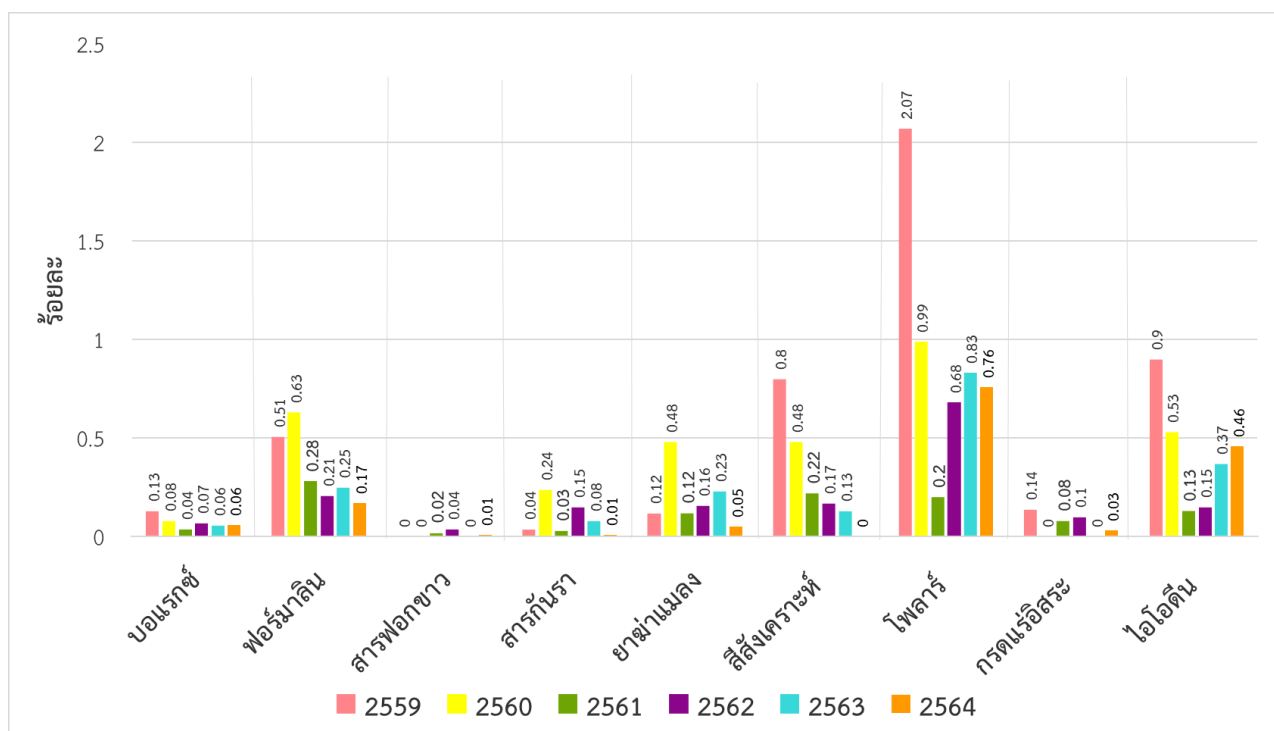
จะเห็นได้ว่าการปนเปื้อนของเชื้อ *E.coli* ยังคงพบการปนเปื้อนสูงเมื่อเทียบกับเชื้ออื่น แสดงให้เห็นว่าสุขลักษณะส่วนบุคคลยังคงเป็นปัจจัยสำคัญในการปนเปื้อนลงสู่อาหาร โดยเชื้อ *E.coli* เป็นแบคทีเรียประจำถิ่นที่อาศัยอยู่ในลำไส้จึงพบได้ในอุจจาระของทั้งคนและสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม ซึ่งสามารถถูกฆ่าได้ด้วยความร้อน ดังนั้น *E.coli* จึงเป็นดัชนีที่บ่งชี้สุขลักษณะของอาหารและน้ำ ว่าผ่านการปรุง การผลิตที่สะอาด และเป็นไปตามสุขลักษณะที่ดีหรือไม่ เช่น การล้างมือให้สะอาดหลังหยิบจับสิ่งสกปรกหรือหลังการเข้าห้องน้ำ เชียงรวมถึงอุปกรณ์ต้องสะอาดระหว่างการเตรียม ปรุงและจำหน่ายอาหารรับประทานอาหารที่ทำให้สุก แล้วควรล้างผักผลไม้ให้สะอาดก่อนรับประทานและรับประทานอาหารทันทีเมื่อประกอบปรุงเสร็จ

หากยังไม่รับประทานทันทีควรเก็บไว้ในตู้เย็น เป็นต้น การส่งเสริมให้มีกิจกรรมสนับสนุนความรู้ความเข้าใจด้านสุขลักษณะที่ดี แก่ผู้สัมผัสอาหารและผู้เกี่ยวข้องยังคงมีความจำเป็นอย่างต่อเนื่อง

2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา

จากการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ความปลอดภัยด้านเคมีของกรุงเทพมหานครในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ในระหว่าง พ.ศ. 2559 - 2564 พบว่าสถานการณ์การปนเปื้อนสารเคมี 2 ชนิด ได้แก่ ฟอรัมาลิน และสีสังเคราะห์พบว่ามีแนวโน้มลดลง และพาราเมเตอร์ที่พบการปนเปื้อนแวนิลินคิงที่ ได้แก่ สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์) สำหรับสารกันรา พบว่ามีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2562 จนถึงปัจจุบัน ส่วนผลการตรวจพบการปนเปื้อนสารโพลาไรในน้ำมันทอดซ้ำและไอโอดีนในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน มีแนวโน้มลดลงในปี 2560 และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นตั้งแต่ปี 2562 และผลการตรวจหากรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชูปลอม และยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ พบว่ามีแนวโน้มไม่คงที่ กล่าวคือผลการตรวจวิเคราะห์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นและลดลงสลับไปในแต่ละปี รายละเอียดดังกราฟที่ 2

กราฟที่ 2 ร้อยละการปนเปื้อนของสารเคมีอันตรายในอาหาร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปี 2559 - 2564)



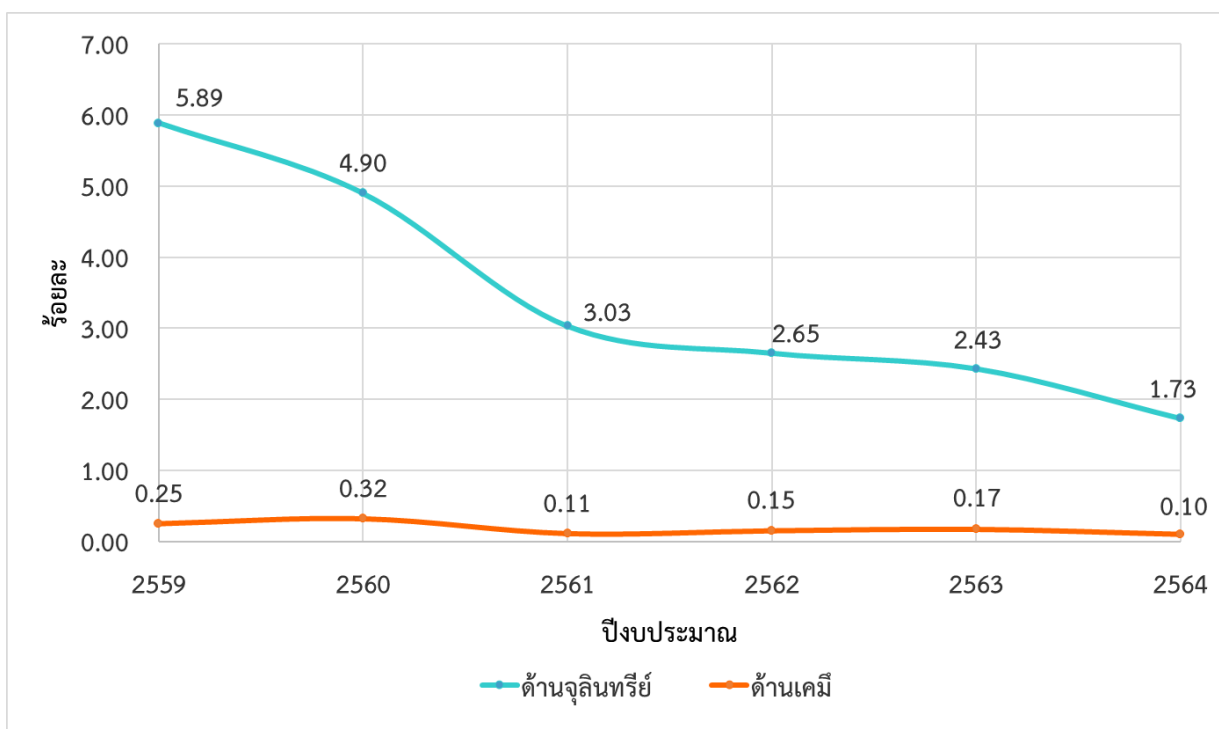
จะเห็นได้ว่าแนวโน้มการพบการปนเปื้อนสารโพลาไรในน้ำมันทอดซ้ำยังพบเกินเกณฑ์คุณภาพยังคงสูงเมื่อเทียบกับพาราเมเตอร์อื่น สาเหตุมาจากผู้ประกอบการนำน้ำมันทอดอาหารซ้ำหลายครั้ง เพื่อลดต้นทุน แต่อันตรายที่เกิดจากน้ำมันทอดซ้ำนั้นส่งผลต่อทั้งผู้บริโภคเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดหัวใจตีบ และยังเป็นสาเหตุให้เกิดโรคมะเร็งได้อีกด้วย อีกทั้งยังส่งผลต่อผู้ประกอบการที่สูดดมไอระเหยของน้ำมันทอด ซึ่งเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็งปอด ข้อเสนอแนะในการใช้น้ำมันทอดอาหารมีหลักการง่ายๆ ดังนี้ ไม่ใช้น้ำมันทอดอาหารซ้ำเกินสองครั้ง ไม่ทอดอาหารไฟแรงเกินไป

และควรเปลี่ยนน้ำมันทอดอาหารบ่อยขึ้น หากทอดอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่มีส่วนผสมของเครื่องปรุงรสปริมาณมาก อย่างไรก็ตามกรุงเทพมหานครยังคงตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

2.3 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมีและจุลินทรีย์ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา

แนวโน้มสถานการณ์อาหารปลอดภัยในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลงทั้งด้านสารเคมีอันตรายและจุลินทรีย์ในอาหาร โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 - 2564 พบการปนเปื้อนมีแนวโน้มเพิ่ม ในปี 2559 - 2560 และมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2561 - 2564 โดยพบปนเปื้อนร้อยละ 0.11 0.15 0.17 และ 0.10 ตามลำดับ สำหรับสถิติการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร ในปี 2559 - 2564 มีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง รายละเอียดตามกราฟที่ 3

กราฟที่ 3 ร้อยละการปนเปื้อนของสารเคมีอันตรายและจุลินทรีย์ในอาหาร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปี 2559 - 2564)



จากสถิติการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์แต่ละชนิด พบว่ายังคงเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างต่อเนื่อง ซึ่งต้องอาศัยวิธีการและความร่วมมือจากหลายภาคส่วน รวมไปถึงการบังคับใช้กฎหมายที่นอกเหนือไปจากการตรวจเฝ้าระวัง เพิ่มการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย ผู้บริโภคและผู้จำหน่าย เพื่อให้ตระหนักถึงผลเสียของการบริโภคและจำหน่ายอาหารไม่ปลอดภัย รวมถึงต้องมีการวางแผนแก้ปัญหาพร้อมกันอย่างเป็นระบบ

วิธีการดำเนินงานตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร

การดำเนินงานเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหารดำเนินการครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมด 50 เขตในกรุงเทพมหานคร เป็นการดำเนินงานสอดคล้องตามยุทธศาสตร์มหานครปลอดภัยโดยการตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน

3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์

3.1.1 วิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 รายการชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ที่จัดซื้อในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ลำดับ	รายการชุดทดสอบ	จัดซื้อจากหน่วยงาน/บริษัท
1	ชุดตรวจหาบอแรกซ์	องค์การเภสัชกรรม
2	ชุดตรวจหาฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	
3	ชุดตรวจหาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	
4	ชุดตรวจหาสารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	
5	ชุดตรวจหาปริมาณไอโอดีน	ศูนย์นวัตกรรมการเรียนรู้มหาวิทยาลัยมหิดล
6	ชุดตรวจหายาฆ่าแมลง	บริษัท พี สมาร์ท ซายเอนซ์ จำกัด
7	ชุดตรวจหาปริมาณสารโพลาร์	
8	ชุดตรวจหาสีสังเคราะห์ในอาหาร	บริษัท ยูแอนด์วี โฮลดิ้ง (ไทยแลนด์) จำกัด
9	ชุดตรวจหากรดแอสซอร์	
10	ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI - 2)	
11	ชุดตรวจหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคน้ำ (อ 11)	

3.1.2 วิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้ว่าจ้าง บริษัท บูโรเวอร์ทิส เอคิว แล็บ (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ *E.coli* *S. aureus* *Salmonella* spp. และ *V. Cholerae* ในอาหารพร้อมบริโภค และเครื่องดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะปิดสนิท ตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ และตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin)

3.2 ประเภทตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

3.2.1 ประเภทตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ประเภทตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์

ด้านจุลินทรีย์		
ลำดับ	รายการที่ตรวจวิเคราะห์	ประเภทตัวอย่างอาหาร
1	เชื้อที่ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ <i>E.coli</i> <i>S. aureus</i> <i>Salmonella</i> spp. และ <i>V. cholerae</i>	ผักและผลไม้สดแช่แข็ง สลัดผัก
2		อาหารทะเลที่บริโภคดิบ
3		ขนมหวานหรือขนมไทย
4		ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้
5		อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป
6		เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท

3.2.1 ประเภทตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ประเภทตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี

ด้านเคมี		
ลำดับ	รายการที่ตรวจวิเคราะห์	ประเภทตัวอย่างอาหาร
1	ยาฆ่าแมลง	ผักและผลไม้สด
2	Aflatoxin (B1,B2,G1,G2)	ถั่วลิสงแห้ง พริกป่น หรือผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง

3.2.3 รายการตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ด้านจุลินทรีย์ ดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 รายการตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ด้านจุลินทรีย์

ด้านจุลินทรีย์		
ลำดับ	รายการที่ตรวจวิเคราะห์	ตัวอย่างอาหาร
1	น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI - 2)	ตัวอย่างอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์
2	น้ำยาทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)	น้ำบริโภค และน้ำแข็ง

3.2.4 รายการตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ด้านเคมี
 ดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 รายการตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test – Kit) ด้านเคมี

ด้านเคมี		
ลำดับ	รายการที่ตรวจวิเคราะห์	ตัวอย่างอาหาร
1	บอแรกซ์	- กลุ่มเนื้อสัตว์ต่างๆ รวมไปถึงเนื้อสัตว์ที่ผ่านการหมัก ปิ้งรส บด แดกเดียว เช่น เนื้อหมู หมูหมัก หมูบด หมูแดกเดียว - กลุ่มเนื้อสัตว์ที่ผ่านการแปรรูป เช่น แฮม เบคอน ลูกชิ้น ไส้กรอก ทอดมันกุนเชียง ปูอัด หมูยอ โบโลน่า ปลาเส้น เป็นต้น - อาหารพร้อมบริโภคที่มักตรวจพบบอแรกซ์ เช่น แฉก้วย ทับทิมกรอบลอดช่อง เกี้ยวกุ้ง เกี้ยวหมู
2	ฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	กลุ่มอาหารทะเลและเนื้อสัตว์ต่างๆ ที่มักตรวจพบการปนเปื้อนฟอร์มาลิน เช่น เนื้อปลา กุ้ง ปลาหมึก ปลาหมึกกรอบ สไล่นาง ปลา เล็บมือนาง
3	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	ผักและผลไม้ดอง เช่น มะม่วงดอง ผักกาดดอง หน่อไม้ดอง เป็นต้น
4	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	- กลุ่มพืชผัก ที่อาจพบการปนเปื้อนสารฟอกขาว เช่น ถั่วงอก กระชายซอย ชิงชอง ยอดมะพร้าว เห็ดหูหนูขาว น้ำตาลปี๊บ เป็นต้น - กลุ่มเนื้อสัตว์ต่างๆ ที่อาจพบการปนเปื้อนสารฟอกขาว เช่น หนั๋งหมู สไล่นาง เล็บมือนาง
5	ไอโอดีน	เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน
6	ยาฆ่าแมลง	ผัก ผลไม้ ที่ตรวจหาฆ่าแมลงตกค้างในผัก ผลไม้สด เช่น กวางตุ้ง ผักกาดขาว ผักบุ้ง กะหล่ำปลี คะน้า แตงกวา แอปเปิ้ล ส้ม เป็นต้น
7	สารโพลาร์	น้ำมันทอดอาหาร
8	สีสังเคราะห์	กลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (ห้ามใส่สี) ที่ผ่านการแปรรูป เช่น แหนม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น เป็นต้น
9	กรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)	น้ำส้มสายชู

3.3 วิธีการดำเนินงาน

3.3.1 การดำเนินงานของสำนักงานเขต

- 1) สำรวจจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เพื่อจัดทำฐานข้อมูลส่งให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
- 2) จัดทำแผนปฏิบัติการสุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น
- 3) สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร
 - ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการให้ดำเนินการตามแผนที่สำนักอนามัยร่วมกับผู้รับจ้างตรวจวิเคราะห์กำหนด
 - สุ่มเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังคุณภาพอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ดังนี้
 - (1) ตลาด
 - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า 100 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 80 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
 - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ 100 - 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 60 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
 - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 50 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
 - (2) ซูเปอร์มาร์เก็ต
 - สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง
 - (3) มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ
 - สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
 - (4) ร้านอาหาร
 - ขนาดพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง
 - ขนาดพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง
 - (5) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี
 - สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

4) ดำเนินการโดยใช้มาตรการทางกฎหมาย กรณีผลการตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตาม คู่มือปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารของเจ้าหน้าที่กรุงเทพมหานคร

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรียให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงาน ท้องถิ่น หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

5) รายงานผลการดำเนินการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบกิจการในระบบสารสนเทศ งานสุขาภิบาลอาหาร หรือแอปพลิเคชัน BKK Food Safety อย่างสม่ำเสมอ

3.3.2 การดำเนินงานของสำนักอนามัย

1) รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในปีที่ผ่านมา เพื่อนำมาประกอบในการวางแผนการดำเนินงาน และงบประมาณที่ใช้ในการดำเนินงาน

2) จัดทำแผนการดำเนินงานและแนวทางการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารครอบคลุม 50 เขต ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

3) สนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขต

- คู่มือปฏิบัติงานด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่กรุงเทพมหานคร สามารถดาวน์โหลดคู่มือได้จากเว็บไซต์ของกองสุขาภิบาลอาหาร <http://foodsantiation.bangkok.go.th/>

- สนับสนุนชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit) ทางด้านเคมีและ จุลินทรีย์ และวัสดุอุปกรณ์สำหรับการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

- ประสานการส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กรณีส่งตรวจวิเคราะห์ซ้ำ และกรณีร้องเรียน

4) รวบรวมข้อมูลผลการตรวจคุณภาพอาหารของสำนักงานเขตตามแบบรายงานผลการสำรวจ จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารที่มีและไม่มีใบอนุญาต/หนังสือ รับรองการแจ้ง ผลการดำเนินการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบกิจการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทุกเดือน

5) รวบรวมรายงานปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงานของสำนักงานเขต

6) สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นรายไตรมาสและภาพรวม ประจำปีงบประมาณ พร้อมทั้งจัดทำรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในรูปแบบ Infographic นำไปเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ลงบนเว็บไซต์ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และจัดทำหนังสือประสาน แจ้งรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารให้สำนักงานเขตนำไปเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ลงบนเว็บไซต์ ของสำนักงานเขต ทุก 3 เดือน

7) สรุปรายงานผลการดำเนินการเสนอผู้บริหาร เพื่อใช้ในการกำหนดนโยบายแนวทาง และ มาตรการในการติดตามกำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน



4.1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 กรุงเทพมหานครได้ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานจำหน่ายอาหารต่าง ๆ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ โดยตรวจวิเคราะห์ทั้งทางห้องปฏิบัติการและการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test - kit) โดยมีตัวชี้วัด เป้าหมายและผลการดำเนินงาน ดังแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปี 2564

กิจกรรม	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์		
1.1 ทางห้องปฏิบัติการ	2,850	2,850
1.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	83,250	85,544
2. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี		
2.1 ทางห้องปฏิบัติการ	300	302
2.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	118,860	98,571
3. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ตัวชี้วัด)	95	98.53
4. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ตัวชี้วัด)	100	100

4.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

โดยปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีแผนการสุ่มเก็บตัวอย่างทั้งหมดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้ง 50 เขต จำนวน 3,150 ตัวอย่าง มีการดำเนินการเก็บตัวอย่างในช่วง 17 กุมภาพันธ์ ถึง 12 กรกฎาคม 2564 สามารถเก็บตัวอย่างได้ตามเป้าหมาย คือ 3,152 ตัวอย่าง โดยเป็นการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร จำนวน 4 ชนิด จำนวน 2,850 ตัวอย่าง การตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ (Pesticide 4 groups) จำนวน 152 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) จำนวน 150 ตัวอย่าง มีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 2

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างทั้งหมดจำนวน 3,152 ตัวอย่าง แบ่งตามประเภทรายการตรวจวิเคราะห์ จากทั้งหมด 3 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 2,741 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 86.96 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 411 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.04 ดังแสดงในตารางที่ 7

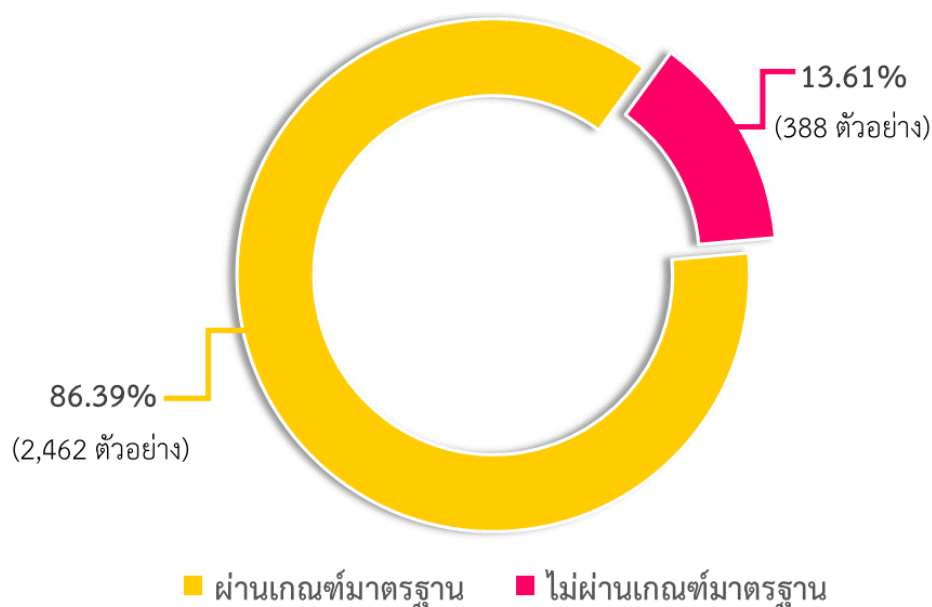
ตารางที่ 7 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	ประเภทรายการตรวจวิเคราะห์	จำนวน ที่ตรวจทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน		ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	เชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด	2,850	2,462	86.39	388	13.61
2	สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ (ยาฆ่าแมลง)	152	139	91.45	13	5.10
3	สารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin)	150	140	93.33	10	7.55
รวม		3,152	2,741	86.96	411	13.04

4.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์

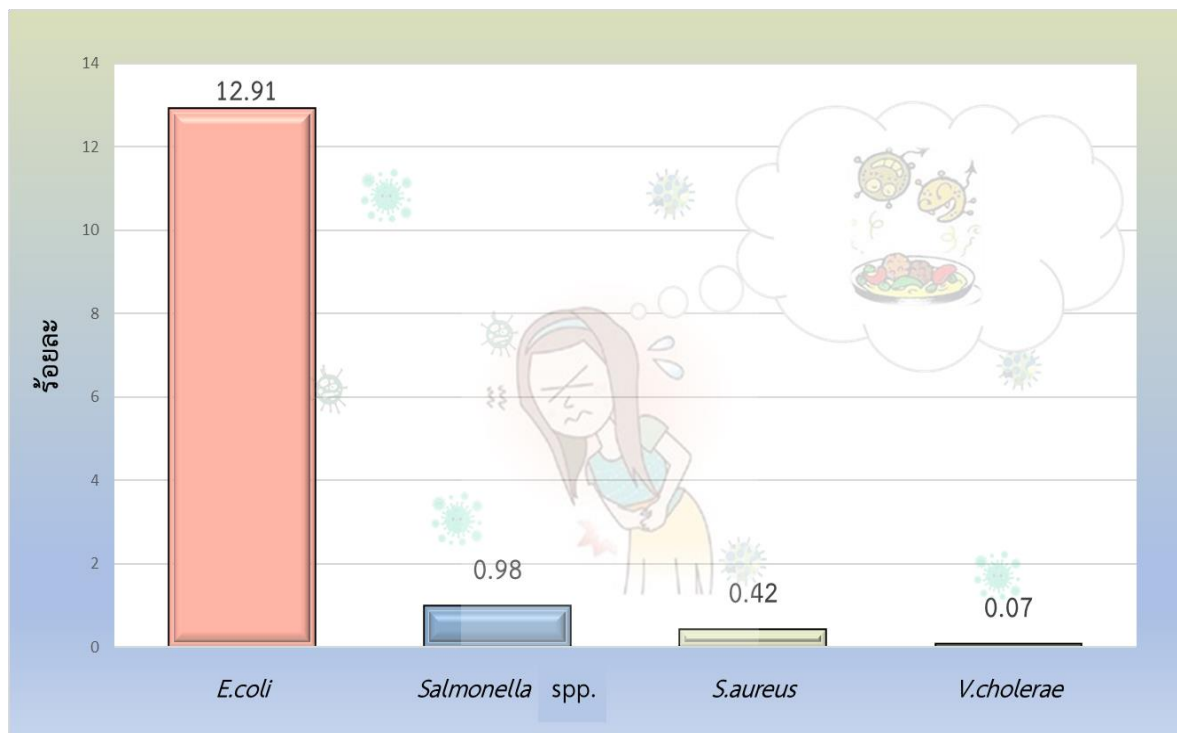
จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหารบาทวิถี มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ร้านอาหารพื้นที่ 200 ตร.ม. ขึ้นไป ตลาดประเภท 1 ตลาดประเภท 2 และซูเปอร์มาร์เก็ต ในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต ส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* และ *Vibrio cholerae* โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 2,850 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 2,462 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 86.39 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 388 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.61 ดังแสดงในกราฟที่ 4

กราฟที่ 4 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์



เมื่อวิเคราะห์แยกย่อยเชื้อพบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 12.91 รองลงมาคือ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 0.98 พบเชื้อ *S.aureus* คิดเป็นร้อยละ 0.42 และพบเชื้อ *V.cholerae* คิดเป็นร้อยละ 0.07 ตามลำดับ ดังแสดงในกราฟที่ 5

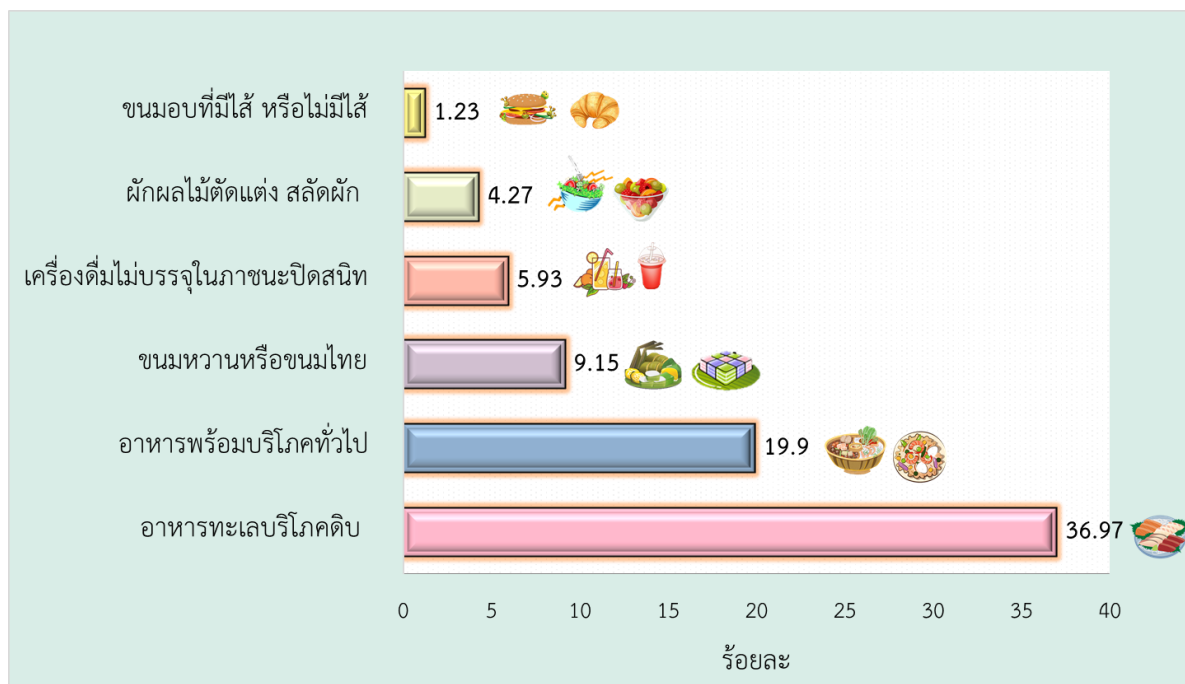
กราฟที่ 5 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร



ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร

เมื่อวิเคราะห์ผลตรวจวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ อาหารทะเล ที่บริโภคดิบตรวจทั้งหมด 119 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 44 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 36.97 รองลงมาคือ อาหารพร้อมบริโภคทั่วไปตรวจทั้งหมด 1,362 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 271 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 19.90 ขนมหวานหรือขนมไทยตรวจทั้งหมด 459 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 42 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.15 เครื่องดื่มไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทตรวจทั้งหมด 270 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.93 ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผักตรวจทั้งหมด 234 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.27 และขนมอบที่มีไส้ หรือไม่มีไส้ ตรวจทั้งหมด 406 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.23 ตามลำดับ ดังแสดงในกราฟที่ 6

กราฟที่ 6 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร ปี 2564



4.2.1.1 ผักและผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก

อาหารดิบหรืออาหารที่มีอาหารดิบเป็นส่วนประกอบซึ่งเตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มผักและผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 234 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารที่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 224 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.73 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.27 ดังแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มผักและผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก

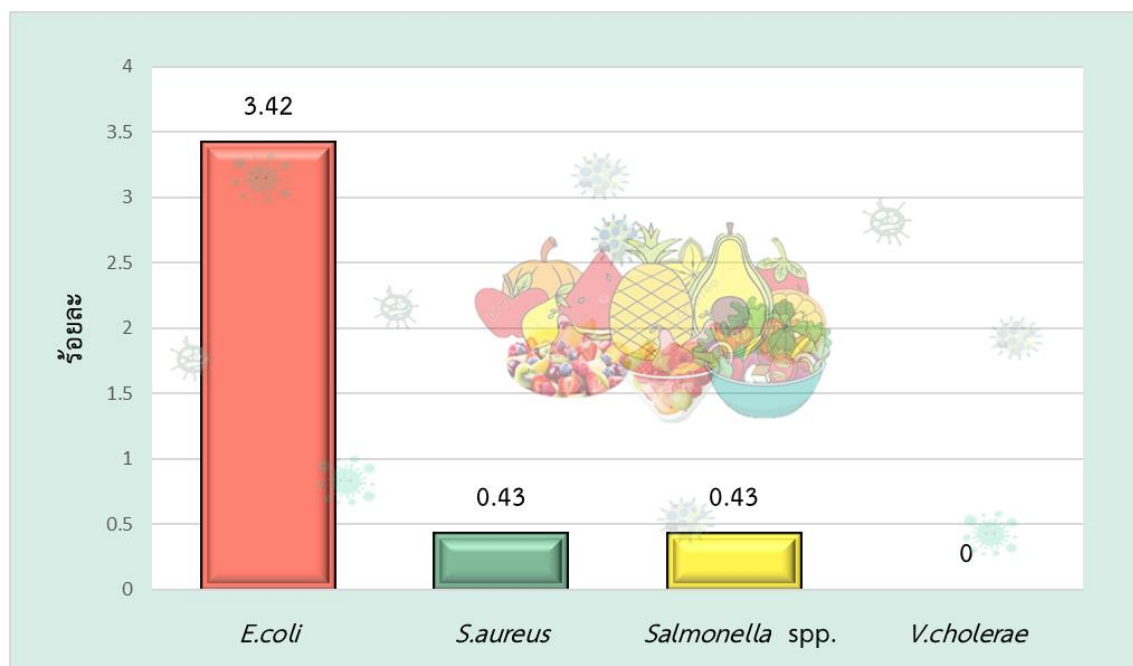
ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
แตงโม	48	47	1	2.08	1	0	0	0
มะละกอ	46	45	1	2.17	1	0	0	0
เมล่อน / แคนตาลูป	29	26	3	*	3	0	0	0
สลัดผัก/ผลไม้	24	22	2	*	2	0	0	0
สับปะรด	21	20	1	*	0	1	0	0
ฝรั่ง	15	15	0	*	0	0	0	0
ขนุน	14	14	0	*	0	0	0	0

ชื่ออาหาร	จำนวน ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
มะม่วง	12	11	1	*	0	0	1	0
แอปเปิ้ล	8	8	0	*	0	0	0	0
ส้มโอ	8	7	1	*	1	0	0	0
แก้วมังกร	5	5	0	*	0	0	0	0
ชมพู	2	2	0	*	0	0	0	0
ลูกพลับ	1	1	0	*	0	0	0	0
ส้มเขียว	1	1	0	*	0	0	0	0
รวม	234	224	10	4.27	8	1	1	0

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

เมื่อตรวจวิเคราะห์แยกรายเชื้อในอาหารดิบหรืออาหารที่มีอาหารดิบเป็นส่วนประกอบ ซึ่งเตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มผักและผลไม้สดแต่ง สลัดผัก พบปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.42 รองลงมาคือ *S.aureus* และ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 0.43 และไม่พบเชื้อ *V.cholerae* ตามลำดับ ดังแสดงในกราฟที่ 7

กราฟที่ 7 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มผักและผลไม้สดแต่ง สลัดผัก



4.2.1.2 อาหารทะเลที่บริโภค

อาหารดิบหรืออาหารที่มีอาหารดิบเป็นส่วนประกอบซึ่งเตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มอาหารทะเลที่บริโภค จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 119 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 75 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 63.03 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 44 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 36.97 ดังแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มอาหารทะเลที่บริโภค

ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
แซลมอน	71	57	14	19.72	13	0	1	0
หอยนางรม	34	5	29	85.29	29	0	7	0
ปลาทูน่า	8	7	1	*	1	0	0	0
ซาซิมิ	4	4	0	*	0	0	0	0
กุ้งแช่น้ำปลา	1	1	0	*	0	0	0	0
หมึกสาย	1	1	0	*	0	0	0	0
รวม	119	75	44	36.97	43	0	8	0

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวังโดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

เมื่อตรวจวิเคราะห์แยกرایเชื้อในกลุ่มอาหารทะเลที่บริโภค พบปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 36.13 รองลงมาคือ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 6.72 และไม่พบเชื้อ *S.aureus* *V.cholerae* ตามลำดับ ดังแสดงในกราฟที่ 8

กราฟที่ 8 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มอาหารทะเลที่บริโภค



4.2.1.3 ขนมหวานหรือขนมไทย

อาหารปรุงสุกหรืออาหารที่ผ่านกรรมวิธีซึ่งเตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มขนมหวานหรือขนมไทย จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 459 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารที่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 417 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.85 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 42 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.15 ดังแสดงในตารางที่ 10

ตารางที่ 10 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มขนมหวานหรือขนมไทย

ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
เงาะก๊วย	49	45	4	8.16	3	0	1	0
ทองหยิบ/ทองหยอด/ฝอยทอง	33	33	0	0.00	0	0	0	0
วุ้น	29	29	0	*	0	0	0	0
ขนมชั้น	28	27	1	*	1	0	0	0
รวมมิตร/ลอดช่อง	27	23	4	*	4	1	0	0
บัวลอย	24	22	2	*	2	0	0	0
ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	22	20	2	*	2	0	0	0
สาคุ	15	13	2	*	2	0	0	0
ข้าวต้มมัด	13	13	0	*	0	0	0	0
ขนมหม้อแกง	13	12	1	*	1	0	0	0
เต้าหู้	11	7	4	*	4	0	0	0
ทับทิมกรอบ	11	11	0	*	0	0	0	0
ข้าวเหนียวเปียก	10	10	0	*	0	0	0	0
เต้าส่วน	10	10	0	*	0	0	0	0
ขนมต้ม	9	6	3	*	3	0	0	0
ตะโก้	9	5	4	*	4	0	0	0
เปียกปูน	9	9	0	*	0	0	0	0
เต้าหู้นมสด	8	8	0	*	0	0	0	0
ข้าวเหนียวสังขยา	7	6	1	*	1	0	0	0
ชาหริ่ม	7	5	2	*	2	0	0	0
เมื่อดขนุน	7	6	1	*	1	0	0	0
ถั่วเขียว/ถั่วแดงต้มน้ำตาล	7	7	0	*	0	0	0	0

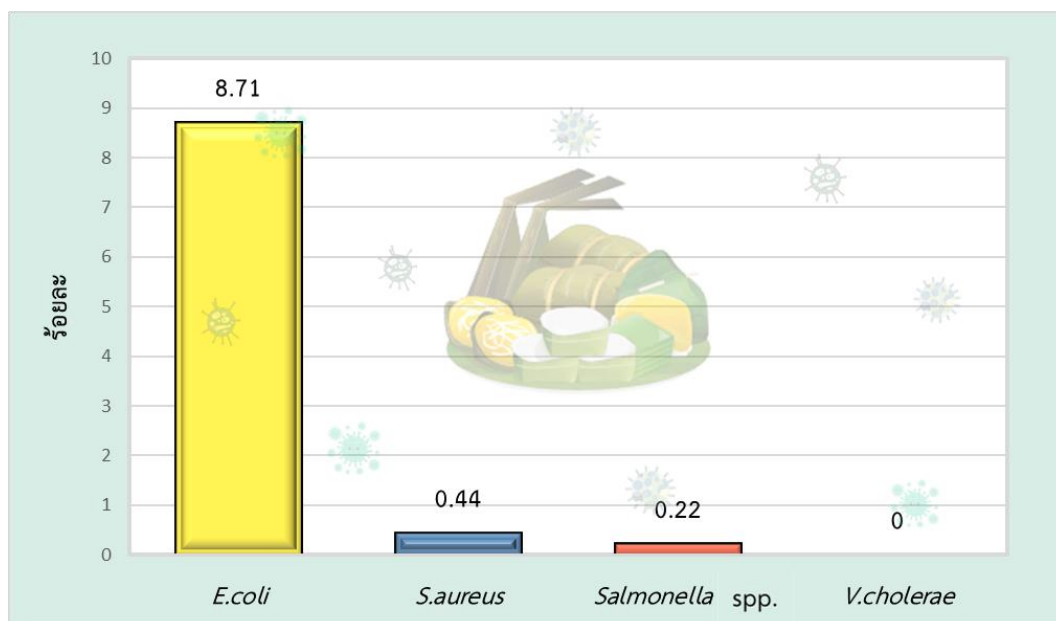
ชื่ออาหาร	จำนวน ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
ถั่วแปบ	7	5	2	*	2	0	0	0
เผือกกวน/ถั่วกวน	6	6	0	*	0	0	0	0
กล้วยเชื่อม	5	5	0	*	0	0	0	0
กล้วยบวชชี	5	5	0	*	0	0	0	0
ขนมใส่ไส้	5	4	1	*	1	0	0	0
ครองแครง	5	5	0	*	0	0	0	0
ลูกตาลลอยแก้ว	5	5	0	*	0	0	0	0
ลูกเดือยเปียก	5	4	1	*	1	0	0	0
วุ้นกรอบ	5	5	0	*	0	0	0	0
แปะก๊วยในน้ำเชื่อม	5	5	0	*	0	0	0	0
เนื้อวุ้นหน้างจระเข้ใน น้ำเชื่อม	4	4	0	*	0	0	0	0
เต้าฮวย	4	4	0	*	0	0	0	0
ขนมกล้วย	3	3	0	*	0	0	0	0
ขนมตาล	3	2	1	*	1	0	0	0
ขนมถั่วพู	3	2	1	*	0	1	0	0
ขนมมัน	2	1	1	*	1	0	0	0
ขนมบ้าบิ่น	2	2	0	*	0	0	0	0
ขนมถั่ว	2	1	1	*	1	0	0	0
ขนมเปี๊ยะ	2	2	0	*	0	0	0	0
ขนมปลากุริม	2	2	0	*	0	0	0	0
ขนมครก	2	1	1	*	1	0	0	0
ขนมข้าวตู	2	2	0	*	0	0	0	0
พุดดิ้งนมสด	2	2	0	*	0	0	0	0
มันเชื่อม	2	2	0	*	0	0	0	0
สังขยา	2	2	0	*	0	0	0	0
กระท้อนลอยแก้ว	1	1	0	*	0	0	0	0
ขนมฟักทอง	1	1	0	*	0	0	0	0
ถั่วดำเปียก	1	0	1	*	1	0	0	0

ชื่ออาหาร	จำนวน ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
ขนมอาลัว	1	1	0	*	0	0	0	0
ขนมหยกมณี	1	1	0	*	0	0	0	0
เผือกแกงบวด	1	1	0	*	0	0	0	0
ดั่งโงะ	1	1	0	*	0	0	0	0
ไต่ฟูกุ	1	1	0	*	0	0	0	0
ขนมข้าวฟ่าง	1	1	0	*	0	0	0	0
บวดฟักทอง	1	1	0	*	0	0	0	0
แตงไทยน้ำกะทิ	1	0	1	*	1	0	0	0
รวม	459	417	42	9.15	40	2	1	0

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

เมื่อตรวจวิเคราะห์แยกสายเชื้อในอาหารปรุงสุกหรืออาหารที่ผ่านกรรมวิธี ซึ่งเตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มขนมหวานหรือขนมไทย พบปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 8.71 รองลงมาคือ *S.aureus* คิดเป็นร้อยละ 0.44 *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 0.22 และไม่พบเชื้อ *V.cholerae* ตามลำดับ ดังแสดงในกราฟที่ 9

กราฟที่ 9 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มขนมหวานหรือขนมไทย



4.2.1.4 ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้

อาหารปรุงสุกหรืออาหารที่ผ่านกรรมวิธีซึ่งเตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 406 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารที่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 401 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.77 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.23 ดังแสดงในตารางที่ 11

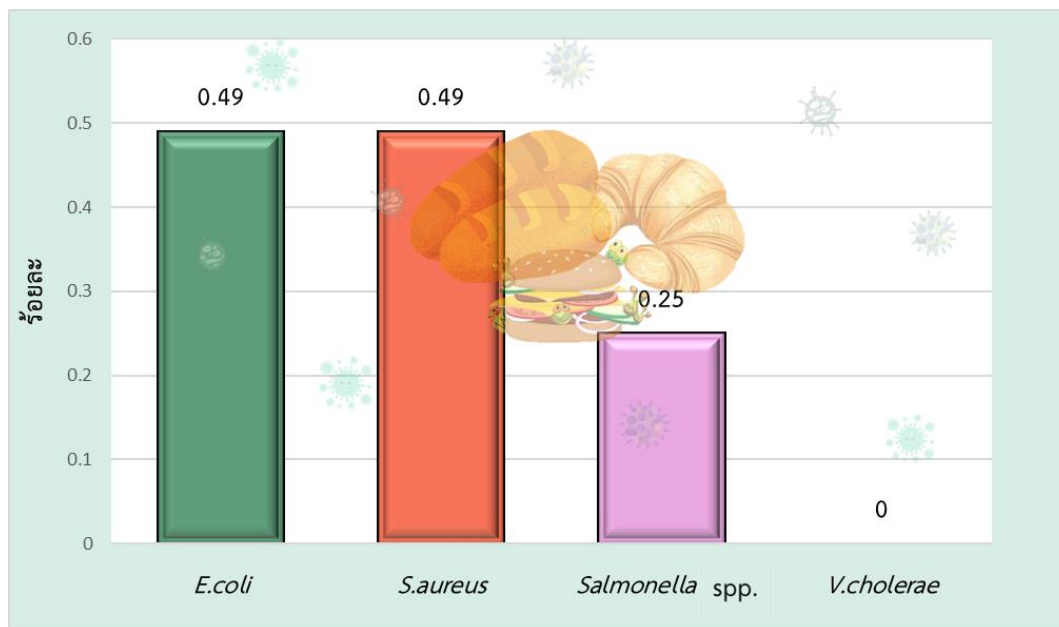
ตารางที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้

ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
ขนมปังไส้ไส้	169	167	2	1.18	0	2	0	0
เค้กกล้วยหอม	49	49	0	0	0	0	0	0
ครัวซองค์	27	27	0	*	0	0	0	0
ขนมเปียะ	27	27	0	*	0	0	0	0
โดนัท	26	26	0	*	0	0	0	0
ขนมปังไม่มีไส้	20	20	0	*	0	0	0	0
เค้ก	14	14	0	*	0	0	0	0
พายมีไส้	13	13	0	*	0	0	0	0
คุกกี้	13	13	0	*	0	0	0	0
ขนมไข่	10	10	0	*	0	0	0	0
แฮมโรล	8	6	2	*	1	0	1	0
วาฟเฟิล	8	8	0	*	0	0	0	0
บราวนี่	6	6	0	*	0	0	0	0
เอแคลร์	5	4	1	*	1	0	0	0
ทาร์ตไข่	4	4	0	*	0	0	0	0
ขนมสาลี่	2	2	0	*	0	0	0	0
ขนมลูกเต๋า	2	2	0	*	0	0	0	0
ขนมโมจิ	3	3	0	*	0	0	0	0
กะหรี่ปั๊บ	1	1	0	*	0	0	0	0
รวม	406	401	5	1.23	2	2	1	0

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

เมื่อตรวจวิเคราะห์แยกรายเชื้อในอาหารปรุงสุกหรืออาหารที่ผ่านกรรมวิธี ซึ่งเตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ พบปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* และ *S.aureus* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.49 รองลงมาคือ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 0.25 และไม่พบเชื้อ *V.cholerae* คิดเป็นร้อยละ 0 ตามลำดับ ดังแสดงในกราฟที่ 10

กราฟที่ 10 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้



4.2.1.5 อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป

อาหารปรุงสุกหรืออาหารที่ผ่านกรรมวิธีซึ่งเตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 1,362 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารที่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 1,091 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 80.10 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 260 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 19.90 ดังแสดงในตารางที่ 12

ตารางที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป

ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
ก๋วยเตี๋ยว	158	145	13	8.23	13	0	0	0
ผัดผัก	116	78	38	32.76	37	1	3	0
ต้มจืด/แกงจืด	68	58	10	14.71	10	0	0	0
ข้าวผัด	62	54	8	12.90	8	0	1	0
ข้าวราดแกง	84	73	11	13.10	11	0	0	0
ข้าวกะเพราหมู/ไก่/ทะเล	78	71	7	8.97	7	0	0	0

ชื่ออาหาร	จำนวน ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
ไข่พะโล้	52	42	10	19.23	10	1	0	0
อาหารทอด	41	36	5	12.20	3	0	2	0
ข้าวหน้าหมู/ไก่/ปลา	39	31	8	20.51	8	0	0	0
ราดหน้าหมู/ไก่/ทะเล	33	25	8	24.24	8	0	0	0
ก๋วยจั๊บน้ำ	30	22	8	26.67	7	1	2	1
แกงใส่กะทิ	27	21	6	*	6	0	0	0
ข้าวขาหมู	27	17	10	*	10	0	2	0
ข้าวไข่เจียว	25	23	2	*	2	0	0	0
บะหมี่/เกี๊ยว	25	19	6	*	6	0	0	0
ข้าวมันไก่	24	7	17	*	16	0	1	0
ต้มจับฉ่าย	24	16	8	*	7	1	0	0
ผัดซีอิ๊ว/ผัดหมู/ผัดซีเมาะ	23	22	1	*	1	0	0	0
ข้าวหมู/ไก่ กระเทียม	21	17	4	*	4	0	0	0
ข้าวหมูแดง หมูกรอบ	21	11	10	*	10	0	1	1
ไก่ย่าง/หมูย่าง/เป็ดย่าง	20	20	0	*	0	0	0	0
ผัดเผ็ด/ผัดฉ่า	18	16	2	*	2	0	0	0
ผัดวุ้นเส้น	18	11	7	*	7	0	0	0
ต้มยำ/ต้มแซ่บ/เล้ง	17	14	3	*	3	0	0	0
ผัดไท	17	16	1	*	1	0	0	0
ผัดหมักกะโรนี/ไก่/หมู	16	14	2	*	2	0	0	0
แกงส้ม	15	12	3	*	3	0	0	0
ผัดพริกแกงหมู/ไก่	15	12	3	*	3	0	1	0
สุกี้น้ำ	14	14	0	*	0	0	0	0
สปาเก็ตตี้	14	10	4	*	4	0	0	0
แกงไม่ใส่กะทิ	13	10	3	*	3	0	0	0
คั่วกลิ้งหมู	13	10	3	*	3	0	0	0
กะเพราปลา	12	8	4	*	4	0	0	0
ขนมจีนน้ำยา	11	9	2	*	2	0	0	0

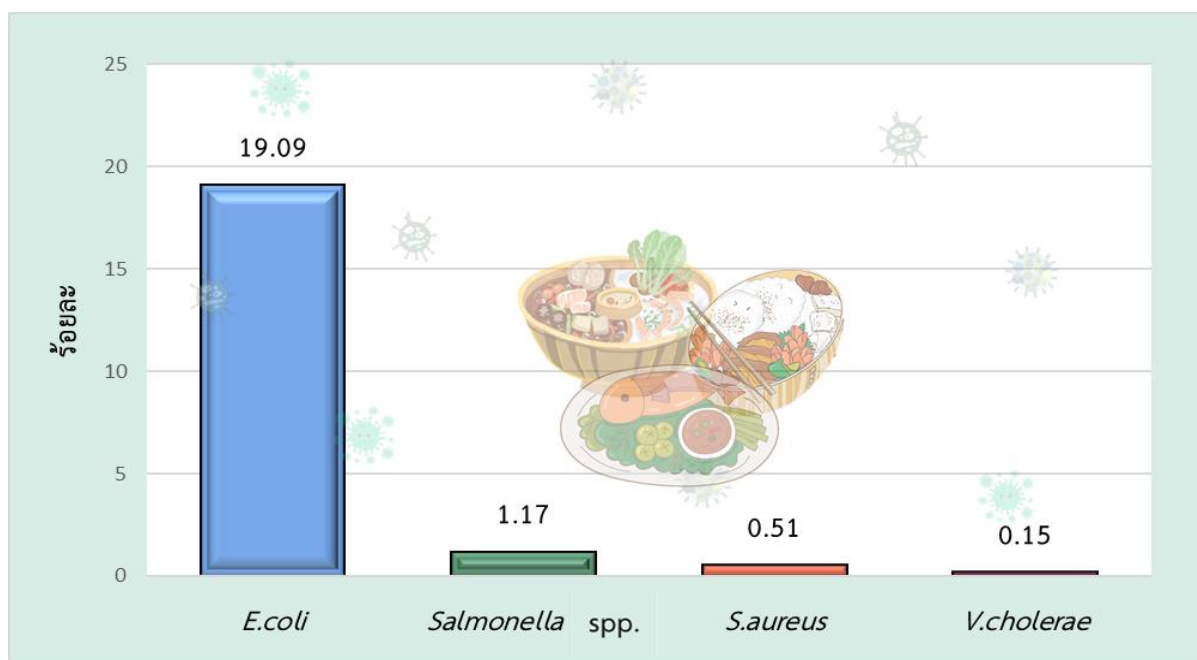
ชื่ออาหาร	จำนวน ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
โจ๊กหมู/ไก่/ปลา	11	11	0	*	0	0	0	0
พะแนงหมู	11	9	2	*	1	1	1	0
เกาเหลา	10	9	1	*	1	0	0	0
ข้าวคั่วลูกกะปิ/น้ำพริก	10	3	7	*	6	0	1	0
ข้าวเหนียวหมู/ไก่	10	9	1	*	0	1	0	0
ไข่ตุ๋น	9	3	6	*	6	0	0	0
ต้มเลือดหมู	9	8	1	*	0	0	1	0
ขาหมู	8	7	1	*	1	0	0	0
ข้าวต้มหมู/ไก่/กุ้ง	8	7	1	*	1	0	0	0
ข้าวหมกไก่	8	4	4	*	4	0	0	0
ลาบหมู/ไก่	8	6	2	*	2	0	0	0
ก๋วยเตี๋ยวหลอด	7	3	4	*	4	0	0	0
ไข่ลูกเขย	7	2	5	*	5	0	0	0
ไก่จ๊อ/ปูจ๊อ	5	5	0	*	0	0	0	0
ซูชิ	5	5	0	*	0	0	0	0
พะโล้หมู/ไก่/เป็ด	5	4	1	*	1	0	0	0
หมูน้ำตก	5	5	0	*	0	0	0	0
หมอบ/ไก่อบ	5	3	2	*	2	0	0	0
แกงเห็ด	4	4	0	*	0	0	0	0
แกงอ่อมหมู/ไก่	4	3	1	*	1	0	0	0
ไก่/กุ้งต้ม	4	2	2	*	1	1	0	0
ซูปไก่/มันฝรั่ง	4	4	0	*	0	0	0	0
ห่อหมก	3	1	2	*	2	0	0	0
ยำ	2	2	0	*	0	0	0	0
ข้าวซอย	2	2	0	*	0	0	0	0
ขนมจีบ	2	2	0	*	0	0	0	0
หมกหน่อไม้/หมกหัวปลี	2	2	0	*	0	0	0	0
ส้มตำ	2	2	0	*	0	0	0	0

ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
กุ้งเผา	1	0	1	*	1	0	0	0
รวม	1,362	1,091	271	19.90	260	7	16	2

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวังโดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

เมื่อตรวจวิเคราะห์แยกเชื้อในอาหารปรุงสุกหรืออาหารที่ผ่านกรรมวิธี ซึ่งเตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป พบปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 19.09 รองลงมาคือ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 1.17 *S.aureus* คิดเป็นร้อยละ 0.51 และพบเชื้อ *V.cholerae* คิดเป็นร้อยละ 0.15 ตามลำดับ ดังแสดงในกราฟที่ 11

กราฟที่ 11 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป



4.2.1.6 เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท

เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้แก่ น้ำสมุนไพร ชานม น้ำผลไม้ ชาดำเย็น และกาแฟเย็น เป็นต้น จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 270 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารที่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 252 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.33 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.93 ดังแสดงในตารางที่ 13

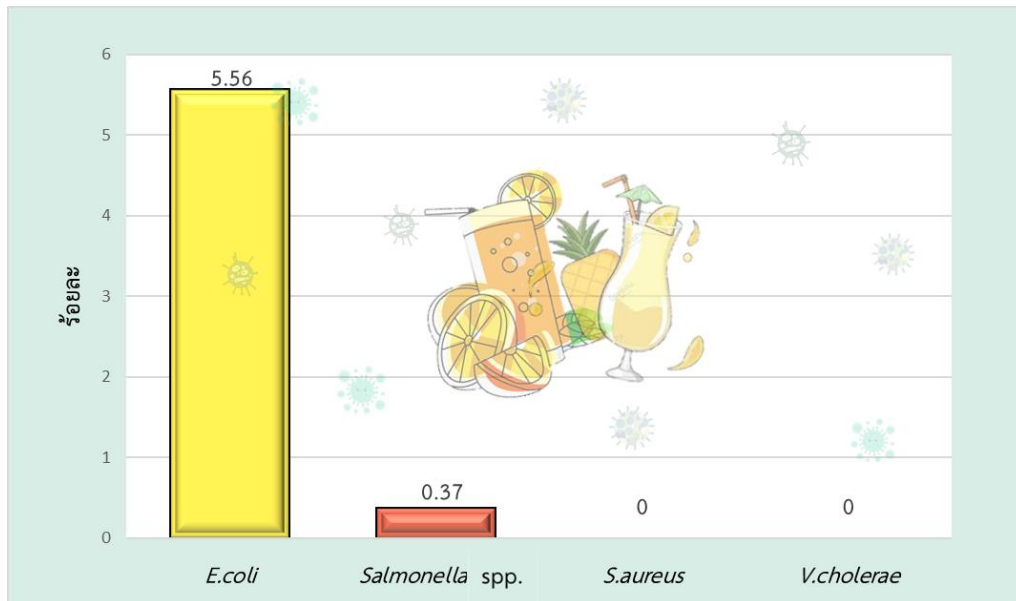
ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท

ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์			
			จำนวน	ร้อยละ	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>V.cholerae</i>
น้ำสมุนไพร	41	40	1	2.44	1	0	0	0
ชานม	39	39	0	0	0	0	0	0
น้ำผักผลไม้	39	36	3	7.69	3	0	0	0
กาแฟเย็น	25	23	2	*	2	0	0	0
กาแฟร้อน	20	18	2	*	2	0	0	0
โกโก้เย็น	20	19	1	*	1	0	0	0
ชาเย็น	14	13	1	*	1	0	0	0
ชาดำเย็น	13	13	0	*	0	0	0	0
โอเลี้ยง	11	10	1	*	0	0	1	0
โอวัลติน	9	8	1	*	1	0	0	0
ชาเขียว	8	7	1	*	1	0	0	0
ช็อกโกแลตเย็น	7	7	0	*	0	0	0	0
ชามะนาว	5	5	0	*	0	0	0	0
โกโก้ร้อน	5	5	0	*	0	0	0	0
ชาร้อน	4	3	1	*	1	0	0	0
นมสด	3	3	0	*	0	0	0	0
น้ำตาลสด	3	3	0	*	0	0	0	0
น้ำแดง	2	1	1	*	1	0	0	0
ไมโลเย็น	2	1	1	*	1	0	0	0
รวม	270	252	16	5.93	15	0	1	0

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวังโดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

เมื่อตรวจวิเคราะห์แยกรายเชื้อใน กลุ่มเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท พบปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 5.56 รองลงมาคือ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 0.37 และไม่พบปนเปื้อนเชื้อ *S.aureus* *V.cholerae* ตามลำดับ ดังแสดงในกราฟที่ 12

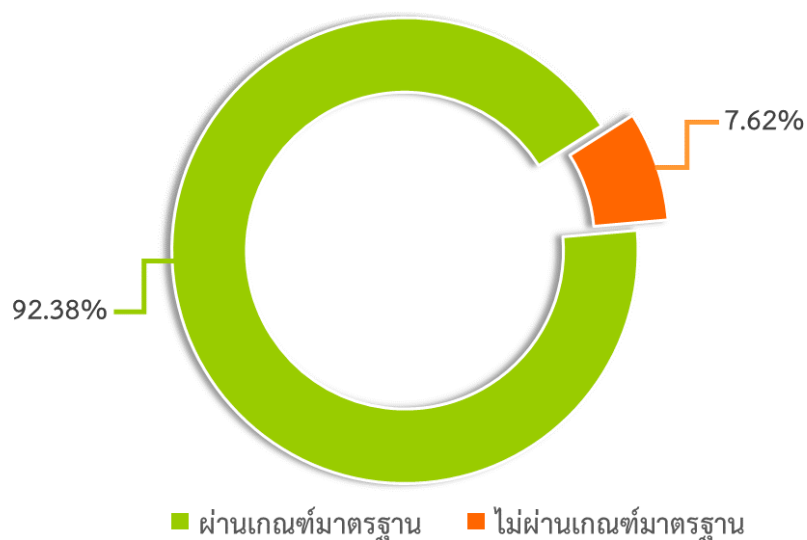
กราฟที่ 12 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ กลุ่มเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท



4.2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหารบาทวิถี มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ร้านอาหารพื้นที่ 200 ตร.ม. ขึ้นไป ตลาดประเภท 1 ตลาดประเภท 2 และซูเปอร์มาร์เก็ตจากสำนักงานเขตจำนวน 50 เขต ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ส่งตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร ด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 2 ชนิด ได้แก่ ยาฆ่าแมลง และ Aflatoxin โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 302 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 279 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92.38 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.62 ดังแสดงในกราฟที่ 13

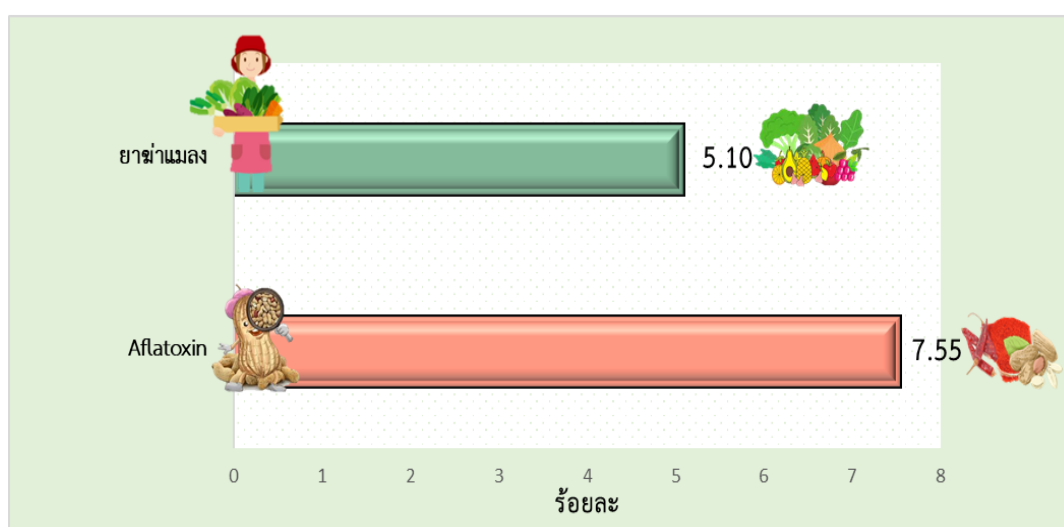
กราฟที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี



ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพของอาหารทางด้านเคมี โดยจำแนกตามประเภทอาหาร

เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ Aflatoxin ตรวจทั้งหมด 150 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.55 และยาฆ่าแมลง ตรวจทั้งหมด 152 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.10 ตามลำดับ ดังแสดงในกราฟที่ 14

กราฟที่ 14 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมีจำแนกตามประเภทอาหาร ปี 2564



4.2.2.1 ยาฆ่าแมลง

จากผลการตรวจวิเคราะห์หาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ตรวจทั้งหมด 152 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารที่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 139 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.45 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.10 โดยตรวจพบในคะน้าจำนวน 8 ตัวอย่าง ผักบุ้งจำนวน 3 ตัวอย่าง ผักกาดขาวจำนวน 1 ตัวอย่าง และผักชีจำนวน 1 ตัวอย่าง ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มผักสดและผลไม้

ประเภทอาหาร	ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเกินเกณฑ์มาตรฐาน			
				จำนวน	ร้อยละ	Carbamate Group	Organochlorine Group	Organophosphate Group	Pyrethroid Group
ผักสด	กะหล่ำปลี	52	52	0	0	0	0	0	0
	คะน้า	29	21	8	*	4	0	2	4
	ผักกาดขาว	23	22	1	*	0	0	0	1
	กวาดตุ้ง	11	11	0	*	0	0	0	0

ประเภทอาหาร	ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบเกินเกณฑ์มาตรฐาน			
				จำนวน	ร้อยละ	Carbamate Group	Organochlorine Group	Organophosphate Group	Pyrethroid Group
ผักสด (ต่อ)	ผักบุ้ง	8	5	3	*	0	1	0	2
	กรีนคอส	2	2	0	*	0	0	0	0
	บล็อกโคลี	1	1	0	*	0	0	0	0
	แตงลั่น	1	1	0	*	0	0	0	0
	ถั่วฝักยาว	1	1	0	*	0	0	0	0
	ผักกาดหอม	1	1	0	*	0	0	0	0
	ผักชี	1	0	1	*	1	0	0	0
	ผักสลัดกรีนโอ๊ค	1	1	0	*	0	0	0	0
	มะเขือเทศ	1	1	0	*	0	0	0	0
	มะเขือเปราะ	1	1	0	*	0	0	0	0
	มะระ	1	1	0	*	0	0	0	0
ผลไม้	แอปเปิล	17	17	0	*	0	0	0	0
	ฝรั่ง	1	1	0	*	0	0	0	0
รวม		152	139	13	5.10	5	1	2	7

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวังโดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.2.2.2 สารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin)

จากผลการตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) ตรวจทั้งหมด 150 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารที่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 140 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.33 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.55 โดยตรวจพบในถั่วลิสง จำนวน 8 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.12 พริกแห้งจำนวน 1 ตัวอย่าง และถั่วเขียวจำนวน 1 ตัวอย่าง ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 15

ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง

ประเภทอาหาร	ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
				จำนวน	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง	ถั่วลิสง	64	56	8	5.12
	ข้าวคั่ว	25	25	0	*

ประเภทอาหาร	ชื่ออาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
				จำนวน	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง (ต่อ)	กระเทียม	22	22	0	*
	พริกแห้ง	19	18	1	*
	ถั่วเขียว	6	5	1	*
	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	5	5	0	*
	ลูกเดือย	5	5	0	*
	งาขาว	2	2	0	*
	ถั่วขาว	1	1	0	*
	แป้งถั่วเหลือง	1	1	0	*
รวม		150	140	10	7.55

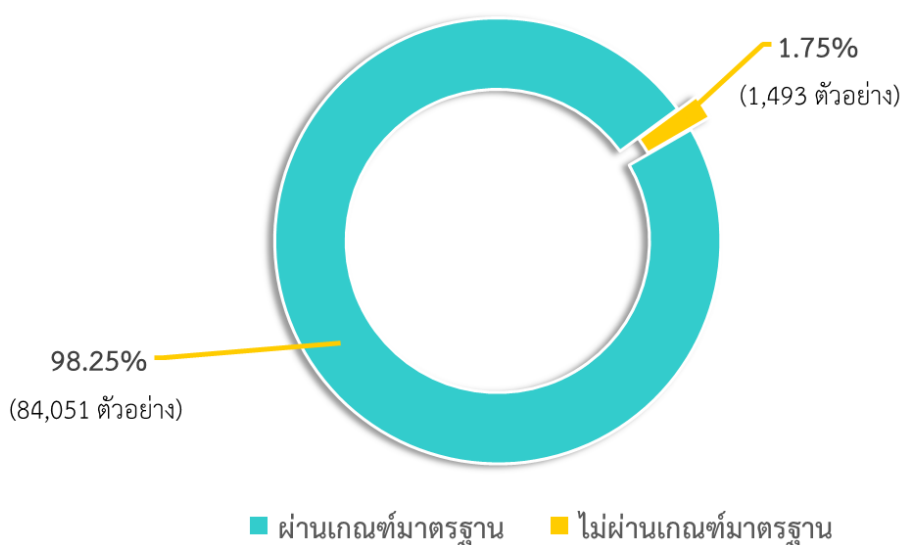
หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.3 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - Kit)

4.3.1 ผลการตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์ (SI - 2 และ อ 11)

ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น 2 ชนิด ได้แก่ ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) และตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคด้วยน้ำยาทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) ทั้งหมด 85,544 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 84,051 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.25 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,493 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.75 ดังแสดงในกราฟที่ 15

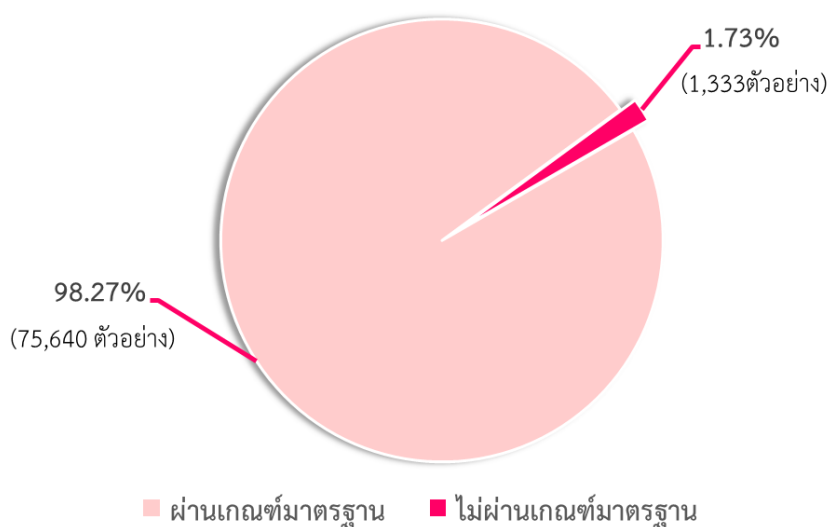
กราฟที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์ (SI - 2 และ อ 11)



4.3.1.1 ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2)

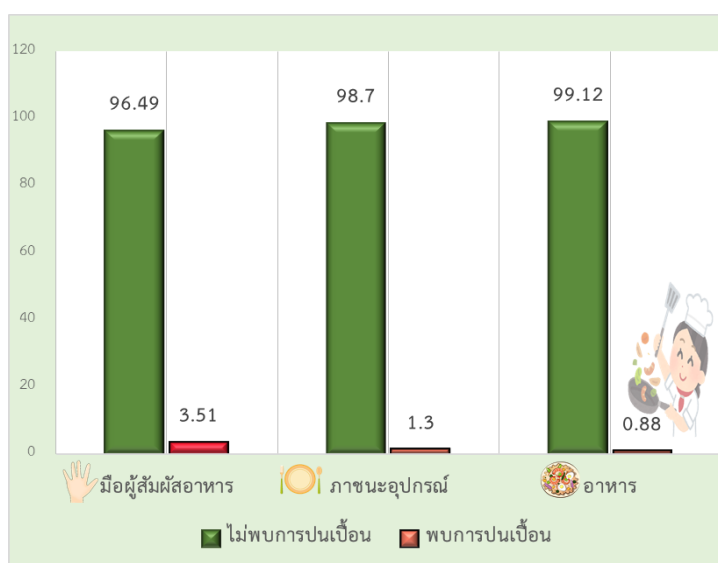
ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขภาพในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจทั้งหมด 76,973 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 75,640 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.27 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,333 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.73 ดังแสดงในกราฟที่ 16

กราฟที่ 16 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่าการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และอาหาร คิดเป็นร้อยละ 3.51 1.30 และ 0.88 ตามลำดับ ดังแสดงในกราฟที่ 17

กราฟที่ 17 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่าง



เมื่อวิเคราะห์แยกตามชนิดของตัวอย่างอาหารที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผักมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.34 รองลงมาคืออาหารพร้อมบริโภคทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 0.98 เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท คิดเป็นร้อยละ 0.54 ขนมหวานหรือขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 0.34 ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ คิดเป็นร้อยละ 0.08 และไม่พบการปนเปื้อนในอาหารทะเลที่บริโภคดิบ คิดเป็นร้อยละ 0 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 16

ตารางที่ 16 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร

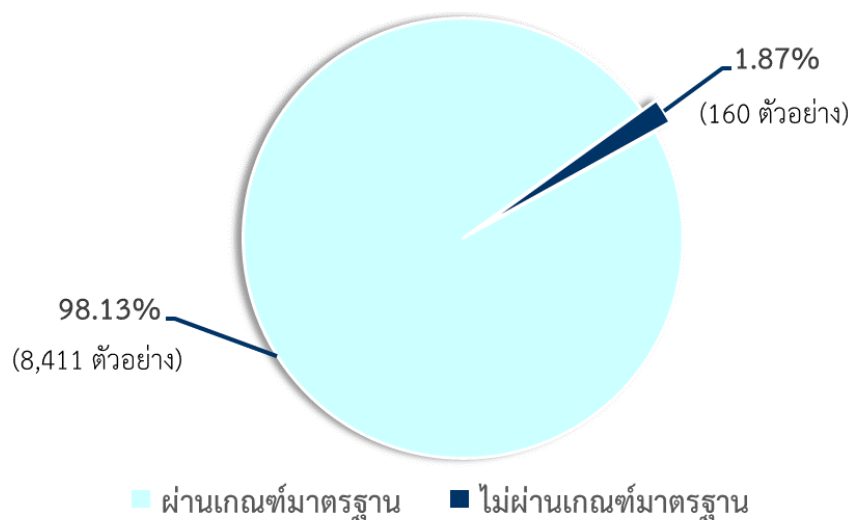
ลำดับที่	ประเภทตัวอย่างอาหาร ที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวน ที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบ การปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบ การปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	19,326	19,136	99.02	190	0.98
2	เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท	4,454	4,430	99.46	24	0.54
3	ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	1,265	1,264	99.92	1	0.08
4	ขนมหวานหรือขนมไทย	594	592	99.66	2	0.34
5	ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	359	347	99.66	12	3.34
6	อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	15	15	100	0	*
รวม		26,013	25,784	99.12	229	0.88

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.3.1.2 ชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)

ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค โดยชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจทั้งหมด 8,571 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 8,411 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.13 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 160 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.87 ดังแสดงในกราฟที่ 18

กราฟที่ 18 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่าการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค (อ 11) ตรวจพบในน้ำดื่ม และน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 1.99 และ 1.85 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 17

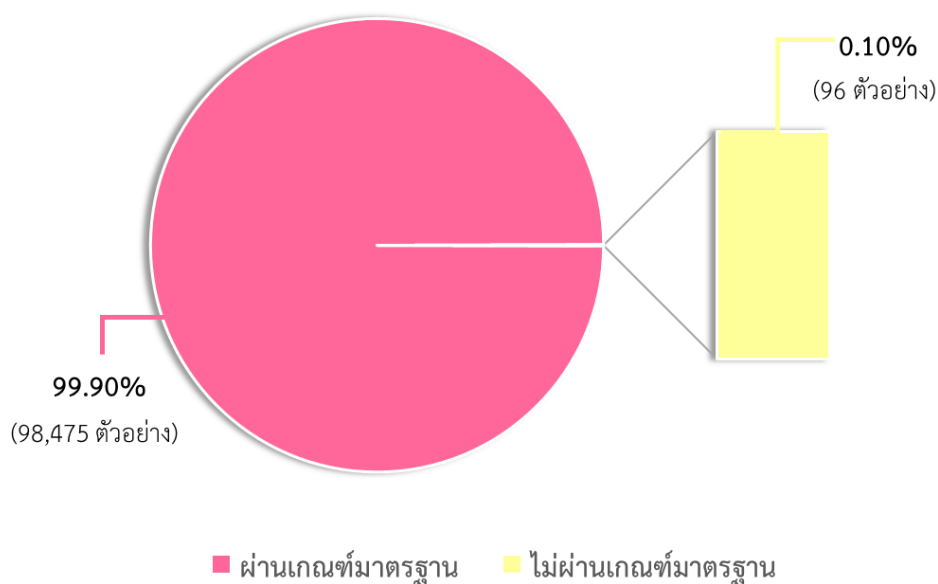
ตารางที่ 17 ร้อยละของตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำแนกตามชนิดตัวอย่าง

ลำดับที่	ตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	น้ำแข็ง	7,317	7,182	98.15	135	1.85
2	น้ำดื่ม	1,254	1,229	98.01	25	1.99
รวม		8,571	8,411	98.13	160	1.87

4.3.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี

ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test – kit) หาสารเคมี 9 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ สีสังเคราะห์ สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร กรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม) และสารไอโอเคทีในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ตรวจทั้งหมด 98,571 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 98,475 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.90 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 96 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.10 ดังแสดงในกราฟที่ 19

กราฟที่ 19 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี (Test – kit)



ตารางที่ 18 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น จำแนกตามชนิดของพารามิเตอร์

ลำดับที่	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	จำนวนที่ตรวจทั้งสิ้น	ผลการตรวจวิเคราะห์	
			ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
1	สารบอแรกซ์	28,175	28,158 (ร้อยละ 99.94)	17 (ร้อยละ 0.06)
2	สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	14,012	13,988 (ร้อยละ 99.83)	24 (ร้อยละ 0.17)
3	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	8,260	8,259 (ร้อยละ 99.99)	1 (ร้อยละ 0.01)
4	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	7,387	7,386 (ร้อยละ 99.99)	1 (ร้อยละ 0.01)
5	ยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักและผลไม้	28,662	28,649 (ร้อยละ 99.95)	13 (ร้อยละ 0.05)
6	สีสังเคราะห์ ในอาหารห้ามใช้สี	2,331	2,331 (ร้อยละ 100)	0
7	สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดซ้ำ	2,883	2,861 (ร้อยละ 99.24)	22 (ร้อยละ 0.76)
8	กรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)	3,191	3,190 (ร้อยละ 99.97)	1 (ร้อยละ 0.03)
9	สารไอโอเดท ในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	3,670	3,653 (ร้อยละ 99.54)	17 (ร้อยละ 0.46)
รวมทั้งสิ้น		98,571	98,475 (ร้อยละ 99.90)	96 (ร้อยละ 0.10)

สรุปได้ว่าในตัวอย่างอาหารพบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.76 รองลงมาคือ สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารบอแรกซ์ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ กรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) และสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) คิดเป็นร้อยละ 0.46 0.17 0.06 0.05 0.03 0.01 และ 0.01 ตามลำดับ อีกทั้งยังพบว่าตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง ได้แก่ สีส้มเคหะ

4.3.2.1 สารบอแรกซ์

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนบอแรกซ์ในอาหาร พบว่าตรวจทั้งหมด 28,175 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 28,158 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.94 และพบการปนเปื้อน 17 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.06 โดยตรวจพบใน ทอดมัน เนื้อหมูปด ไก่ยอ/หมูยอ ไส้กรอก เนื้อวัว ลูกชิ้น เนื้อไก่ และเนื้อหมู ตามลำดับ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 19

ตารางที่ 19 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2564

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	6,956	6,955	99.99	1	0.01
	เนื้อไก่	4,964	4,963	99.98	1	0.02
	เนื้อหมูปด	2,995	2,990	99.83	5	0.17
	เนื้อวัว	1,469	1,468	99.93	1	0.07
	เนื้อไก่บด	535	535	100	0	0
	เครื่องในสัตว์	271	271	100	0	0
	เนื้อเป็ด	68	68	100	0	0
	เนื้อวัวบด	59	59	100	0	0
	เนื้อปลา	48	48	100	0	0
	เนื้อหมูแดง	42	42	100	0	0
	เนื้อหมูปรุงรส	24	24	100	0	*
	เนื้อปลาบด	19	19	100	0	*
	เนื้อแพะ	2	2	100	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้น	5,251	5,248	99.94	3	0.06
	ไส้กรอก	2,263	2,261	99.91	2	0.09
	ไก่ยอ/หมูยอ	643	642	99.84	1	0.16
	ปูอัด	389	389	100	0	0
	โบโลน่า/แฮม	375	375	100	0	0

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ต่อ)	เบคอน	319	319	100	0	0
	แฮม	245	245	100	0	0
	ปลาเส้น	156	156	100	0	0
	ทอดมัน	136	133	97.79	3	2.21
	กุนเชียง	64	64	100	0	0
	ฮอตดอก	53	53	100	0	0
	ไก่จืด/หอยจืด	14	14	100	0	*
พืชผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์	เต้าหู้	75	75	100	0	0
	กุ้งเจ	24	24	100	0	*
	เนื้อหมูเจ	16	16	100	0	*
	หมักเจ	14	14	100	0	*
	โปรตีนเกษตร	11	11	100	0	*
	แป้งทอด	4	4	100	0	*
	หมูบดเจ	4	4	100	0	*
	เนื้อไก่เจ	3	3	100	0	*
	ตับเจ	3	3	100	0	*
	เนื้อเป็ดเจ	2	2	100	0	*
	ปลาเค็มเจ	2	2	100	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ฉ่ำก๊วย	142	142	100	0	0
	หับทิมกรอบ	136	136	100	0	0
	ขนมจีบ	119	119	100	0	0
	ลอดช่อง	78	78	100	0	0
	วุ้น	51	51	100	0	0
	เกี้ยว	37	37	100	0	0
	นักเก็ต	22	22	100	0	*
	ไข่มุก/บุก	18	18	100	0	*
	หมี่กึ่ง	12	12	100	0	*
	หมูสุก	12	12	100	0	*
	หมูกรอบ	9	9	100	0	*

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค (ต่อ)	ต้มยำ	7	7	100	0	*
	ลูกชิด	4	4	100	0	*
	ซาหริ่ม	4	4	100	0	*
	เยลลี่	3	3	100	0	*
	ขนมจีน	3	3	100	0	*
รวม		28,175	28,158	99.94	17	0.06

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.3.2.2 สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหาร พบว่าตรวจทั้งหมด 14,012 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 13,988 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.83 และพบการปนเปื้อน 24 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.17 โดยตรวจพบใน เห็ดหูหนู สับปะรด/ผ้าชีวรี่ ปลาหมึกกรอบ แมงกะพรุน กุ้งและ ปลาหมึก ตามลำดับ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 20

ตารางที่ 20 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2564

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้ง	5,597	5,594	99.95	3	0.05
	ปลาหมึก	4,665	4,664	99.98	1	0.02
	ปลาหมึกกรอบ	963	954	99.07	9	0.93
	เนื้อปลา	809	809	100	0	0
	สับปะรด/ผ้าชีวรี่	439	431	98.18	8	1.82
	หอย	403	403	100	0	0
	แมงกะพรุน	168	167	99.40	1	0.60
	แซลมอน	145	145	100	0	0
	เล็บบี๋นาง	136	136	100	0	0
	เนื้อปู	64	64	100	0	0
	เครื่องในสัตว์	35	35	100	0	0
	ปลาตอลี่	29	29	100	0	*

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (ต่อ)	ทูน่า	25	25	100	0	*
	หอยนางรม	21	21	100	0	*
	กุ้ง	19	19	100	0	*
	หอยเชลล์	17	17	100	0	*
	หอยแครง	15	15	100	0	*
	ปลากะพง	12	12	100	0	*
	หอยลาย	7	7	100	0	*
	ปลาดุก	5	5	100	0	*
	ไข่กุ้ง	4	4	100	0	*
	ปลาตอลี่	4	4	100	0	*
	ปลาทุ	4	4	100	0	*
	ปลาซาบะ	3	3	100	0	*
	หอยตลับ	3	3	100	0	*
	ขอบกระดิ่ง	2	2	100	0	*
	ปลาเก๋า	2	2	100	0	*
	หอยหวาน	2	2	100	0	*
	กุ้งบด	1	1	100	0	*
	ปลิงทะเล	1	1	100	0	*
	ไส้ตัน	1	1	100	0	*
พืชผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์	เห็ดหูหนู	103	101	98.06	2	1.94
	เห็ดฟาง	101	101	100	0	0
	เห็ดหอมสด	56	56	100	0	0
	เห็ดเข็มทอง	54	54	100	0	0
	เห็ดนางฟ้า	30	30	100	0	0
	เห็ดหูหนูดำ	24	24	100	0	*
	เห็ดออริโนจิ	22	22	100	0	*
	เห็ดชิเมจิ	17	17	100	0	*
	เห็ดโคนขาว	2	2	100	0	*

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	เห็ดหอมแห้ง	2	2	100	0	*
รวม		14,012	13,988	99.83	24	0.17

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง
โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.3.2.3 สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ในอาหาร
พบว่าตรวจทั้งหมด 8,260 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 8,259 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.99 และพบการ
ปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.01 โดยตรวจพบใน ผ่าชีรีว/สไลนาง รายละเอียดแสดงในตารางที่ 21

ตารางที่ 21 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2564

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่าน/ไม่พบ การปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบ การปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พืชผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	4,815	4,815	100	0	0
	ชิงชอย	1,848	1,848	100	0	0
	กระชายซอย	515	515	100	0	0
	เล็บบี๋นาง	311	311	100	0	0
	ยอดมะพร้าวอ่อน	173	173	100	0	0
	เห็ดหูหนูขาว	118	118	100	0	0
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	71	71	100	0	0
	เต้าหู้	48	48	100	0	0
	หน่อไม้หั่น	46	46	100	0	0
	เส้นขนมจีน	16	16	100	0	0
	เยื่อไผ่	12	12	100	0	0
	เห็ดเข็มทอง	12	12	100	0	0
	น้ำตาลมะพร้าว	9	9	100	0	0
	ขมิ้นขาว	6	6	100	0	0
	เห็ดออริโนจิ	4	4	100	0	0
	กระเทียมดอง	3	3	100	0	0
	ดอกไม้จีน	2	2	100	0	0

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่าน/ไม่พบ การปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบ การปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พืชผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์ (ต่อ)	เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน	1	1	100	0	0
	เห็ดฟาง	1	1	100	0	0
	กระเทียมดอง	1	1	100	0	0
	ข้าวซอย	1	1	100	0	0
	หัวไชเท้าซอย	1	1	100	0	0
เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์	ผ้าชีวรีว/สไลนง	118	117	99.15	1	0.85
	หนังหมู	103	103	100	0	0
	ตีนไก่	12	12	100	0	0
	กระเพาะปลา	4	4	100	0	0
	ปลาหมึก	3	3	100	0	0
	แมงกะพรุน	3	3	100	0	0
	ไส้หมู	3	3	100	0	0
รวม		8,260	8,259	99.99	1	0.01

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.3.2.4 สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ในอาหาร พบว่าตรวจทั้งหมด 7,387 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 7,386 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.99 และพบการปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.01 ซึ่งตรวจพบในมะม่วงดอง รายละเอียดแสดงในตารางที่ 22

ตารางที่ 22 ผลการตรวจวิเคราะห์สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2564

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่าน/ไม่พบ การปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบ การปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พืช ผักผลไม้และ ผลิตภัณฑ์	ผักกาดดอง	2,693	2,693	100	0	0
	หน่อไม้ดอง	1,138	1,138	100	0	0
	กระเทียมดอง	1,031	1,031	100	0	0
	ชิงดอง	999	999	100	0	0
	มะม่วงดอง	503	502	100	1	0.20
	มะนาวดอง	172	172	100	0	0

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่าน/ไม่พบ การปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบ การปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พืช ผักผลไม้และ ผลิตภัณฑ์ (ต่อ)	กิมจิ	127	127	100	0	0
	มะกอกดอง	106	106	100	0	0
	บ๊วยดอง	102	102	100	0	0
	แตงกวาดอง	78	78	100	0	0
	หัวไชเท้าดอง	58	58	100	0	0
	เกี๊ยมฉายดอง	49	49	100	0	0
	ต้นหอมดอง	46	46	100	0	0
	กระเทียมดอง	43	43	100	0	0
	มะยมดอง	41	41	100	0	0
	มะขามดอง	38	38	100	0	0
	มะดันดอง	34	34	100	0	0
	หัวไชโป้วดอง	30	30	100	0	0
	องุ่นดอง	26	26	100	0	*
	กะหล่ำปลีดอง	16	16	100	0	*
	พริกดอง	15	15	100	0	*
	ฝรั่งดอง	9	9	100	0	*
	กานาฉ่าย	8	8	100	0	*
	มะปรางดอง	8	8	100	0	*
	มะละกอดอง	6	6	100	0	*
	ผักกุ่มดอง	3	3	100	0	*
	เซอรี่ดอง	2	2	100	0	*
	พุทราดอง	2	2	100	0	*
	ผักเสี้ยนดอง	2	2	100	0	*
	แคร์รอตดอง	1	1	100	0	*
	รากบัวดอง	1	1	100	0	*
รวม		7,387	7,386	99.99	1	0.01

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง
โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.3.2.5 ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ โดยตรวจทั้งหมด 28,662 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 28,649 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.95 และพบการปนเปื้อน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.05 โดยกลุ่มตัวอย่างที่ตรวจพบมากที่สุด คือ ดอกหอม อุ่น ผักกาดแก้ว ขึ้นฉ่าย แครอท ถั่วฝักยาว ผักชี ผักชีฝรั่ง คะน้า และแตงกวา ตามลำดับ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 23

ตารางที่ 23 ผลการตรวจวิเคราะห์หาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ ปี 2564

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวนที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์	คะน้า	2,518	2,516	99.92	2	0.08
	แตงกวา	2,278	2,277	99.96	1	0.04
	ถั่วฝักยาว	2,059	2,057	99.90	2	0.10
	กะหล่ำปลี	1,934	1,934	100	0	0
	มะเขือเทศ	1,687	1,687	100	0	0
	ผักบุ้ง	1,650	1,650	100	0	0
	ผักกาดขาว	1,569	1,569	100	0	0
	ต้นหอม	1,557	1,557	100	0	0
	กวาดตุ้ง	1,518	1,518	100	0	0
	พริก	1,372	1,372	100	0	0
	ผักกาดหอม	1,211	1,211	100	0	0
	ผักชี	1,003	1,002	99.90	1	0.10
	ผักชีฝรั่ง	970	969	99.90	1	0.10
	แครอท	738	737	99.86	1	0.14
	ขึ้นฉ่าย	688	687	99.85	1	0.15
	ใบกะเพรา	440	440	100	0	0
	ใบโหระพา	438	438	100	0	0
	มะเขือเปราะ	416	416	100	0	0
	ถั่วพู	341	341	100	0	0
	บรอกโคลี	257	257	100	0	0
	กรีนโอ๊ค	194	194	100	0	0
	ถั่วลันเตา	183	183	100	0	0
	ผักสลัด	177	177	100	0	0

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์ (ต่อ)	ข้าวโพดอ่อน	175	175	100	0	0
	พริกหยวก	174	174	100	0	0
	หอมหัวใหญ่	167	167	100	0	0
	เรดโอ๊ค	151	151	100	0	0
	ผักกาดแก้ว	147	146	99.32	1	0.68
	หัวไชเท้า	126	126	100	0	0
	สาระแหน่	123	123	100	0	0
	กุยช่าย	110	110	100	0	0
	หน่อไม้ฝรั่ง	99	99	100	0	0
	ผักโขม	96	96	100	0	0
	ดอกกะหล่ำ	68	68	100	0	0
	ใบบวบ	64	64	100	0	0
	มะระ	60	60	100	0	0
	กะหล่ำดอก	58	58	100	0	0
	ผักชีลาว	55	55	100	0	0
	บวบ	51	51	100	0	0
	ฟักทอง	49	49	100	0	0
	ใบแมงลัก	47	47	100	0	0
	มะเขือยาว	43	43	100	0	0
	ดอกหอม	41	40	97.56	1	2.44
	กระเจี๊ยบเขียว	36	36	100	0	0
	แขนงกะหล่ำ	33	33	100	0	0
	แขนงคะน้า	33	33	100	0	0
	กรีนคอส	32	32	100	0	0
	มะเขือพวง	31	31	100	0	0
	ใบมะกรูด	30	30	100	0	0
	ปวยเล้ง	25	25	100	0	*
	ตำลึง	24	24	100	0	*
	ผักกระเฉด	23	23	100	0	*

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์ (ต่อ)	เห็ดเข็มทอง	22	22	100	0	*
	ถั่วงอก	18	18	100	0	*
	ชะอม	17	17	100	0	*
	ฟักเขียว	17	17	100	0	*
	ใบชะพลู	13	13	100	0	*
	ต้นอ่อนทานตะวัน	13	13	100	0	*
	มะเขือม่วง	11	11	100	0	*
	เบบี้แครอท	10	10	100	0	*
	กระเทียม	9	9	100	0	*
	ถั่วแขก	9	9	100	0	*
	ชะอม	8	8	100	0	*
	กระถิน	8	8	100	0	*
	ดอกแค	8	8	100	0	*
	กะหล่ำปลีม่วง	7	7	100	0	*
	ชิงชอย	7	7	100	0	*
	ตะไคร้	7	7	100	0	*
	หอมแดง	7	7	100	0	*
	ดอกกระเจียว	6	6	100	0	*
	ผักหวาน	5	5	100	0	*
	ใบตำลึง	4	4	100	0	*
	จิงจูฉ่าย	4	4	100	0	*
	ฟักแม้ว	4	4	100	0	*
	มันฝรั่ง	4	4	100	0	*
	เห็ดหอม	3	3	100	0	*
	กระชาย	3	3	100	0	*
	ถั่วงอก	3	3	100	0	*
	บ๊องฉ่อย	3	3	100	0	*
	ผักฟิลเลย์	3	3	100	0	*
	พริกไทยสด	3	3	100	0	*

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์ (ต่อ)	มะนาว	3	3	100	0	*
	หน่อไม้	3	3	100	0	*
	เบบี๋คอส	2	2	100	0	*
	ใบเหลียง	2	2	100	0	*
	ใบปอ	2	2	100	0	*
	ชะพลู	2	2	100	0	*
	ถั่วแระ	2	2	100	0	*
	บิทรูท	2	2	100	0	*
	ผักเคล	2	2	100	0	*
	ผักแพว	2	2	100	0	*
	สะเดา	2	2	100	0	*
	หัวปลี	2	2	100	0	*
	เกี๊ยมฉาย	1	1	100	0	*
	เซเลอรี	1	1	100	0	*
	เบบี๋บ็อกซ์	1	1	100	0	*
	เห็ดหูหนู	1	1	100	0	*
	ใบมะตูม	1	1	100	0	*
	ใบย่านาง	1	1	100	0	*
	โหลบัว	1	1	100	0	*
	ไอซ์แพลนท์	1	1	100	0	*
	กระเจต	1	1	100	0	*
	ข่า	1	1	100	0	*
	ดอกกุยช่าย	1	1	100	0	*
	ผักกูด	1	1	100	0	*
	พาสลี้	1	1	100	0	*
	มันม่วง	1	1	100	0	*
	วอเตอร์เครส	1	1	100	0	*

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ผลไม้และผลิตภัณฑ์	องุ่น	148	146	98.65	2	1.35
	แอปเปิล	147	147	100	0	0
	ส้ม	143	143	100	0	0
	ฝรั่ง	132	132	100	0	0
	มะละกอ	68	68	100	0	0
	สตรอว์เบอร์รี	49	49	100	0	0
	มะม่วง	42	42	100	0	0
	แตงโม	40	40	100	0	0
	ชมพู	37	37	100	0	0
	กล้วย	31	31	100	0	0
	แคนตาลูป	30	30	100	0	0
	แก้วมังกร	29	29	100	0	*
	เงาะ	21	21	100	0	*
	สาลี่	19	19	100	0	*
	เมล่อน	15	15	100	0	*
	สับปะรด	13	13	100	0	*
	ขนุน	10	10	100	0	*
	อะโวคาโด	7	7	100	0	*
	ลำไย	6	6	100	0	*
	มะยงชิด	5	5	100	0	*
	เชอร์รี่	4	4	100	0	*
	ลองกอง	3	3	100	0	*
	น้อยหน่า	3	3	100	0	*
	ลูกพลับ	3	3	100	0	*
	ทับทิม	2	2	100	0	*
	กีวี	2	2	100	0	*
	สละ	2	2	100	0	*
	พุทรา	1	1	100	0	*
	บลูเบอร์รี่	1	1	100	0	*

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ต่อ)	ลิ้นจี่	1	1	100	0	*
	แตงไทย	1	1	100	0	*
	ส้มโอ	1	1	100	0	*
รวม		28,662	28,649	99.95	13	0.05

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวังโดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.3.2.6 สีสันเคราะห์

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี พบว่าตรวจทั้งหมด 2,331 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทั้ง 2,331 ตัวอย่าง หรือคิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 24

ตารางที่ 24 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี ปี 2564

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	กุนเชียง	1,227	1,227	100	0	0
	ไส้กรอก	742	742	100	0	0
	แฮม	242	242	100	0	0
	ปูอัด	120	120	100	0	0
รวม		2,331	2,331	100	0	0

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวังโดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.3.2.7 สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พบว่าตรวจทั้งหมด 2,883 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ปริมาณสารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก) 2,861 ตัวอย่าง หรือคิดเป็นร้อยละ 99.24 และพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 22 ตัวอย่าง หรือคิดเป็นร้อยละ 0.76 โดยกลุ่มตัวอย่างที่ตรวจพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานคือ น้ำมันทอดไก่ น้ำมันทอดปลา น้ำมันทอดลูกชิ้น น้ำมันกระเทียมเจียว และน้ำมันทอดหมู ตามลำดับ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 25

ตารางที่ 25 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารโพลาร์ในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร ปี 2564

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ		ไม่ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดไก่	801	789	98.50	12	1.50
	น้ำมันทอดหมู	712	711	99.86	1	0.14
	น้ำมันกระเทียมเจียว	346	344	99.42	2	0.58
	น้ำมันทอดปลา	340	335	98.53	5	1.47
	น้ำมันทอดลูกชิ้น	292	290	99.32	2	0.68
	น้ำมันทอดเฟรนฟราย	84	84	100	0	0
	น้ำมันทอดไข่	53	53	100	0	0
	น้ำมันทอดปลาทองไก่	40	40	100	0	0
	น้ำมันทอดไส้กรอก	38	38	100	0	0
	น้ำมันทอดเกี๊ยว	28	28	100	0	*
	น้ำมันทอดมัน	26	26	100	0	*
	น้ำมันทอดกล้วย	22	22	100	0	*
	น้ำมันทอดเต้าหู้	20	20	100	0	*
	น้ำมันทอดโดนัท	19	19	100	0	*
	น้ำมันทอดกุ้ง	9	9	100	0	*
	น้ำมันทอดนกกเก็ต	6	6	100	0	*
	น้ำมันทอดเนื้อ	6	6	100	0	*
	น้ำมันทอดข้าวโพด	5	5	100	0	*
	น้ำมันทอดเผือก	5	5	100	0	*
	น้ำมันทอดหมูยอ	5	5	100	0	*
	น้ำมันทอดกวยช่าย	4	4	100	0	*
	น้ำมันทอดปอเปี๊ยะ	4	4	100	0	*
	น้ำมันทอดข้าวเกรียบ	3	3	100	0	*
	น้ำมันทอดกุนเชียง	2	2	100	0	*
	น้ำมันทอดหอยจ๊อ	2	2	100	0	*
	น้ำมันทอดเทมปุระ	2	2	100	0	*
	น้ำมันทอดเห็ด	2	2	100	0	*

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ		ไม่ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน (ต่อ)	น้ำมันทอดขนมฝักบัว	1	1	100	0	*
	น้ำมันทอดปลาทุ	1	1	100	0	*
	น้ำมันทอดเป็ด	1	1	100	0	*
	น้ำมันทอดโรตีส	1	1	100	0	*
	น้ำมันทอดหมีกรอบ	1	1	100	0	*
	น้ำมันทอดหอย	1	1	100	0	*
	น้ำมันทอดแหนม	1	1	100	0	*
รวม		2,883	2,861	99.24	22	0.76

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.3.2.8 ปริมาณกรดแร่อิสระ (น้ำส้มสายชูปลอม)

จากผลการสำรวจสถานการณ์การใช้กรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู พบว่าตรวจทั้งหมด 3,191 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารที่อยู่ในเกณฑ์คุณภาพ (น้ำส้มสายชูแท้) 3,190 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.97 และพบปริมาณกรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู (น้ำส้มสายชูปลอม) 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.03 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 26

ตารางที่ 26 ผลการตรวจวิเคราะห์หากรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู ปี 2564

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ		ไม่ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำส้มสายชู	น้ำส้มสายชู (ไม่ระบุยี่ห้อ)	3,191	3,190	99.97	1	0.03
รวม		3,191	3,190	99.97	1	0.03

4.3.2.9 สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน

จากผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน พบว่าตรวจทั้งหมด 3,670 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารที่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน (มีปริมาณไอโอดีนอยู่ระหว่าง 20 มก./กก. - 40 มก./กก.) 3,653 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.54 และพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (มีปริมาณไอโอดีนน้อยกว่า 20 มก./กก. หรือมากกว่า 40 มก./กก.) 17 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.46 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 27

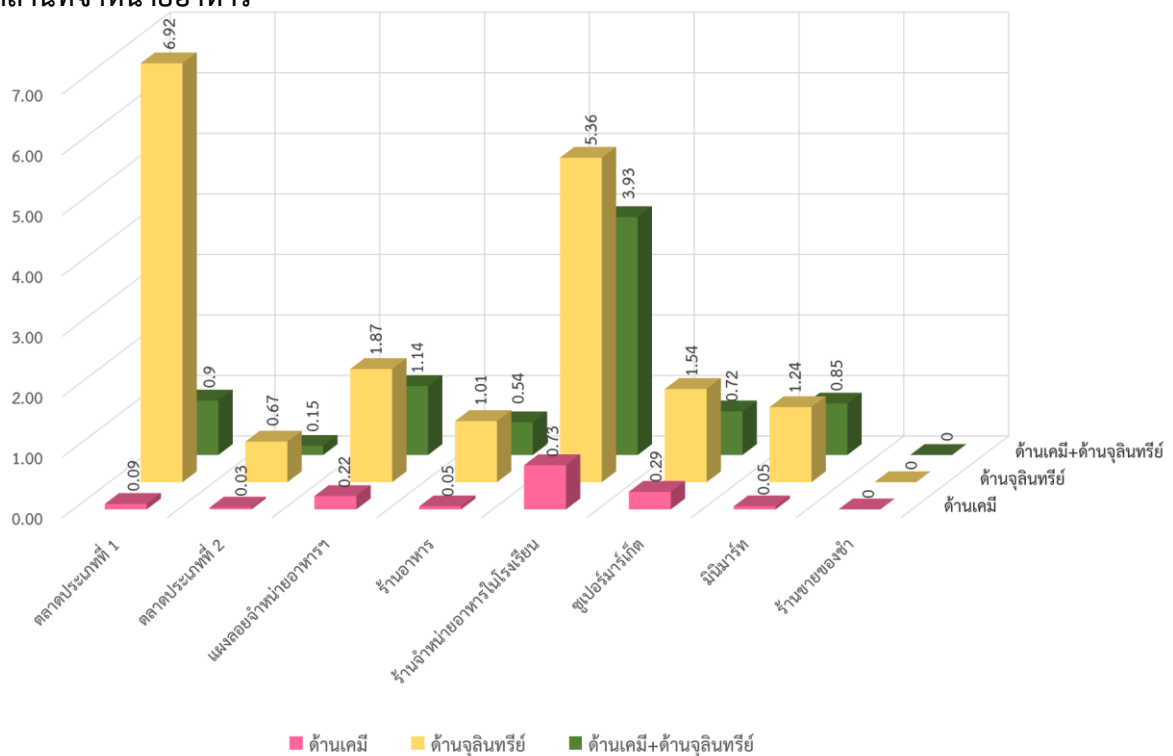
ตารางที่ 27 ผลการตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารไอโอเดตในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ปี 2564

ประเภทอาหาร	ชื่อตัวอย่างอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ		ไม่ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เกลือบริโภค	เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน (ไม่ระบุยี่ห้อ)	3,670	3,653	99.97	1	0.03
รวม		3,670	3,653	99.54	17	0.46

4.3.3 ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร

เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้านอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และร้านขายของชำ พบว่าร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน มีตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.93 รองลงมาคือ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาดประเภทที่ 1 มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร และตลาดประเภทที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 1.14 0.90 0.85 0.72 0.54 และ 0.15 ตามลำดับ ไม่พบตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในร้านขายของชำ เมื่อแยกวิเคราะห์ด้านเคมี พบว่าร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน และซูเปอร์มาร์เก็ต มีปัญหาตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.73 0.29 ตามลำดับ โดยพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุดในตลาดประเภทที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 6.92 ดังที่แสดงในกราฟที่ 20

กราฟที่ 20 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อนด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ แยกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร



ตารางที่ 28 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2564

รายการ ตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร								
	ตลาดประเภทที่ 1			ตลาดประเภทที่ 2			แผงลอยจำหน่าย อาหารริมบาทวิถี		
	จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	3,620	0	0	3,095	0	0	896	0	0
ฟอร์มาลิน	1,762	8	0.45	2,007	3	0.15	276	2	0.72
สารฟอกขาว	1,726	1	0.06	1,804	0	0	257	0	0
สารกันรา	1,458	0	0	1,462	0	0	211	0	0
ยาฆ่าแมลง	7,838	4	0.05	5,331	0	0	723	0	0
สีสังเคราะห์	306	0	0	346	0	0	80	0	0
โพลาร์	137	2	1.46	432	1	0.23	128	4	3.13
กรดแอสซาร์	199	0	0	352	0	0	113	0	0
ไอโอเดท	240	1	0.42	278	0	0	47	0	0
รวมด้านเคมี	17,286	16	0.09	15,107	4	0.03	2,731	6	0.22
SI - 2	2,155	129	5.99	3,457	23	0.67	3,403	59	1.73
อ 11	158	31	19.62	129	1	0.78	71	6	8.45
รวมด้านจุลินทรีย์	2,313	160	6.92	3,586	24	0.67	3,474	65	1.87
รวมทั้งหมด	19,599	176	0.90	18,693	28	0.15	6,205	71	1.14

ตารางที่ 28 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2564 (ต่อ)

รายการ ตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร								
	ร้านอาหาร			ร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน			ซูเปอร์มาร์เก็ต		
	จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	15,524	3	0.02	1,593	10	0.63	810	3	0.37
ฟอร์มาลิน	9,242	10	0.11	194	0	0	389	1	0.26
สารฟอกขาว	4,064	0	0	331	0	0	193	0	0
สารกันรา	3,050	1	0.03	123	0	0	184	0	0
ยาฆ่าแมลง	11,288	1	0.01	1,186	4	0.34	956	4	0.42
สีสังเคราะห์	1,126	0	0	96	0	0	64	0	0
โพลาร์	1,890	5	0.26	231	10	4.33	40	0	0
กรดแอสซอร์	1,938	0	0	328	0	0	59	0	0
ไอโอเดท	2,392	6	0.25	452	9	1.99	27	0	0
รวมด้านเคมี	50,514	26	0.05	4,534	33	0.73	2,722	8	0.29
SI – 2	47,629	493	1.04	9,060	481	5.31	1,339	21	1.57
อ 11	5,328	40	0.75	1,104	64	5.80	92	1	1.09
รวมด้านจุลินทรีย์	52,957	533	1.01	10,164	545	5.36	1,431	22	1.54
รวมทั้งหมด	103,471	559	0.54	14,698	578	3.93	4,153	30	0.72

ตารางที่ 28 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2564 (ต่อ)

รายการ ตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร					
	มินิมาร์ท			ร้านขายของชำ		
	จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	2,607	1	0.04	30	0	0
ฟอร์มาลีน	137	0	0	5	0	0
ฟอกขาว	90	0	0	4	0	0
กันรา	875	0	0	24	0	0
ยาฆ่าแมลง	1,340	0	0	0	0	0
สีสังเคราะห์	304	0	0	9	0	0
โพแทสเซียม	22	0	0	3	0	0
กรดแอสซอร์	183	1	0.55	19	0	0
ไอโอเดท	212	1	0.47	22	0	0
รวมด้านเคมี	5,770	3	0.05	116	0	0
SI - 2	9,883	127	1.29	47	0	0
อ 11	1,685	17	1.01	4	0	0
รวมด้านจุลินทรีย์	11,568	144	1.24	51	0	0
รวมทั้งหมด	17,338	147	0.85	167	0	0

ตารางที่ 29 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564

ลำดับ	สำนักงาน เขต	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ				ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น				รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน			
กรุงเทพมหานคร												
1.1	บางเขน	6	0	52	6	685	3	1,216	0	1,959	9	0.46
1.2	จตุจักร	6	0	67	9	2,496	10	3,164	146	5,733	165	2.88
1.3	ดอนเมือง	6	1	58	7	2,711	0	2,042	9	4,817	17	0.35
1.4	บางซื่อ	6	0	52	2	2,608	0	1,698	11	4,364	13	0.30
1.5	ลาดพร้าว	6	1	56	6	1,786	0	1740	32	3,588	39	1.09
1.6	สายไหม	6	1	50	8	2,487	0	1,172	23	3,715	32	0.86
1.7	หลักสี่	6	0	50	4	3,832	0	1,397	15	5,285	19	0.36
รวม		42	3	385	42	16,605	13	12,429	236	29,461	294	1.00
กรุงเทพมหานครตะวันออก												
2.1	คันนายาว	6	0	50	7	1,555	1	1153	8	2,764	16	0.58
2.2	คลองสามวา	6	0	50	2	1,108	13	1551	93	2,715	108	3.98
2.3	บางกะปิ	6	0	57	9	1,317	0	2,116	0	3,496	9	0.26
2.4	บึงกุ่ม	6	1	52	7	1,094	2	1106	95	2,258	105	4.65
2.5	ประเวศ	6	0	67	14	1,286	11	865	98	2,224	123	5.53
2.6	มีนบุรี	6	1	52	10	2,582	2	2,032	30	4,672	43	0.92
2.7	ลาดกระบัง	8	1	50	8	2,825	0	1,329	0	4,212	9	0.21
2.8	สะพานสูง	6	0	50	6	744	0	605	17	1,405	23	1.64
2.9	หนองจอก	6	0	50	7	1,721	0	515	22	2,292	29	1.27
รวม		56	3	478	70	14,232	29	11,272	363	26,038	465	1.79

ตารางที่ 29 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564 (ต่อ)

ลำดับ	สำนักงาน เขต	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ				ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น				รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน			
กรุงเทพมหานคร												
3.1	ห้วยขวาง	6	0	58	11	3,062	0	3,686	0	6,812	11	0.16
3.2	ดินแดง	6	1	67	13	885	1	1,485	311	2,443	326	13.34
3.3	ดุสิต	6	0	67	15	1,965	23	2,886	283	4,924	321	6.52
3.4	ป้อมปราบฯ	6	0	52	9	1,173	0	1,876	41	3,107	50	1.61
3.5	พญาไท	6	2	67	10	1,854	0	1,046	25	2,973	37	1.24
3.6	พระนคร	5	0	67	14	2,517	0	1,314	8	3,903	22	0.56
3.7	วังทองหลาง	6	0	58	7	1,116	0	1,894	1	3,074	8	0.26
3.8	ราชเทวี	6	0	52	8	2,016	0	1,409	0	3,483	8	0.23
3.9	สัมพันธวงศ์	6	0	63	8	764	0	1,702	1	2,535	9	0.36
รวม		53	3	551	95	15,352	24	17,298	670	33,254	792	2.38
กรุงเทพใต้												
4.1	สวนหลวง	7	0	50	7	1,144	0	1,365	0	2,566	7	0.27
4.2	คลองเตย	6	0	58	12	2,968	1	784	0	3,816	13	0.34
4.3	บางคอแหลม	6	0	52	1	1,872	0	1,952	0	3,882	1	0.03
4.4	บางนา	6	1	58	10	2,102	3	2,546	0	4,712	14	0.30
4.5	บางรัก	6	1	72	10	2,034	0	3,579	0	5,691	11	0.19
4.6	ปทุมวัน	7	0	78	11	5,382	1	5,111	0	10,578	12	0.11
4.7	พระโขนง	6	0	52	8	1,905	0	2,328	0	4,291	8	0.19
4.8	ยานนาวา	6	1	63	4	2,991	7	1,437	6	4,497	18	0.40
4.9	วัฒนา	6	1	78	17	2,057	6	3,610	1	5,751	25	0.43
4.10	สาทร	6	0	63	10	3,171	0	2,108	11	5,348	21	0.39
รวม		62	4	624	90	25,626	18	24,820	18	51,132	130	0.25

ตารางที่ 29 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564 (ต่อ)

ลำดับ	สำนักงาน เขต	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ				ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น				รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน			
กรุงเทพมหานคร												
5.1	บางกอกน้อย	6	1	67	11	2,176	0	2,281	0	4,530	12	0.26
5.2	คลองสาน	6	0	58	5	1,693	0	2,235	0	3,992	5	0.13
5.3	จอมทอง	6	0	50	6	2,343	5	892	39	3,291	50	1.52
5.4	ตลิ่งชัน	6	0	52	8	1,594	0	1,151	0	2,803	8	0.29
5.5	ทวีวัฒนา	6	2	52	6	1,627	0	1,579	11	3,264	19	0.58
5.6	ธนบุรี	6	1	58	5	2,286	0	1,928	1	4,278	7	0.16
5.7	บางกอกใหญ่	6	2	58	0	3,270	0	1,621	0	4,955	2	0.04
5.8	บางพลัด	6	0	50	2	3,237	0	1,515	0	4,808	2	0.04
รวม		48	6	445	43	18,226	5	13,202	51	31,921	105	0.33
กรุงเทพมหานคร												
6.1	บางแค	6	1	52	7	753	0	896	21	1,707	29	1.70
6.2	ทุ่งครุ	6	1	58	9	1,535	0	882	0	2,481	10	0.40
6.3	บางขุนเทียน	6	1	52	8	1,205	0	570	0	1,833	9	0.49
6.4	บางบอน	6	0	50	6	833	6	1,003	12	1,892	24	1.27
6.5	ภาษีเจริญ	5	1	53	7	996	0	815	20	1,869	28	1.50
6.6	ราษฎร์บูรณะ	6	0	52	5	887	1	913	10	1,858	16	0.86
6.7	หนองแขม	6	0	50	6	2,321	0	1,444	92	3,821	98	2.56
รวม		41	4	367	48	8,530	7	6,523	155	15,461	214	1.38
รวมทั้งหมด		302	23	2,850	388	98,571	96	85,544	1,493	187,267	2,000	10.17

บทที่ 5

บทสรุป



5.1 บทสรุป

จากการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างในเขตกรุงเทพมหานคร จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้านอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และร้านขายของชำ จากสำนักงานเขต 50 เขต ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร สามารถสรุปผลการดำเนินงาน ดังต่อไปนี้

5.1.1 ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ แบ่งเป็นการตรวจวิเคราะห์ 2 ด้าน ดังนี้

1) **ด้านจุลินทรีย์** จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 2,850 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 2,462 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 86.39 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 388 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.61 เมื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิดพบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* *Salmonella* spp. *S.aureus* และ *V.cholerae* คิดเป็นร้อยละ 12.91 0.98 0.42 และ 0.07 ตามลำดับ และเมื่อวิเคราะห์ผลตรวจวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ อาหารทะเลที่บริโภคดิบ โดยพบไม่ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ 36.97 รองลงมาคือ อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป ขนมหวานหรือขนมไทย เครื่องดื่มไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก และขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ คิดเป็นร้อยละ 19.9 9.15 5.93 4.27 และ 1.23 ตามลำดับ

2) **ด้านเคมี** จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 302 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 279 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.45 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.62 เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทของอาหาร จำนวน 2 ชนิด พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพมากที่สุด คือ Aflatoxin คิดเป็นร้อยละ 7.55 และยาฆ่าแมลง คิดเป็นร้อยละ 5.10 ตามลำดับ

5.1.2 ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แบ่งเป็นการตรวจวิเคราะห์ 2 ด้าน ดังนี้

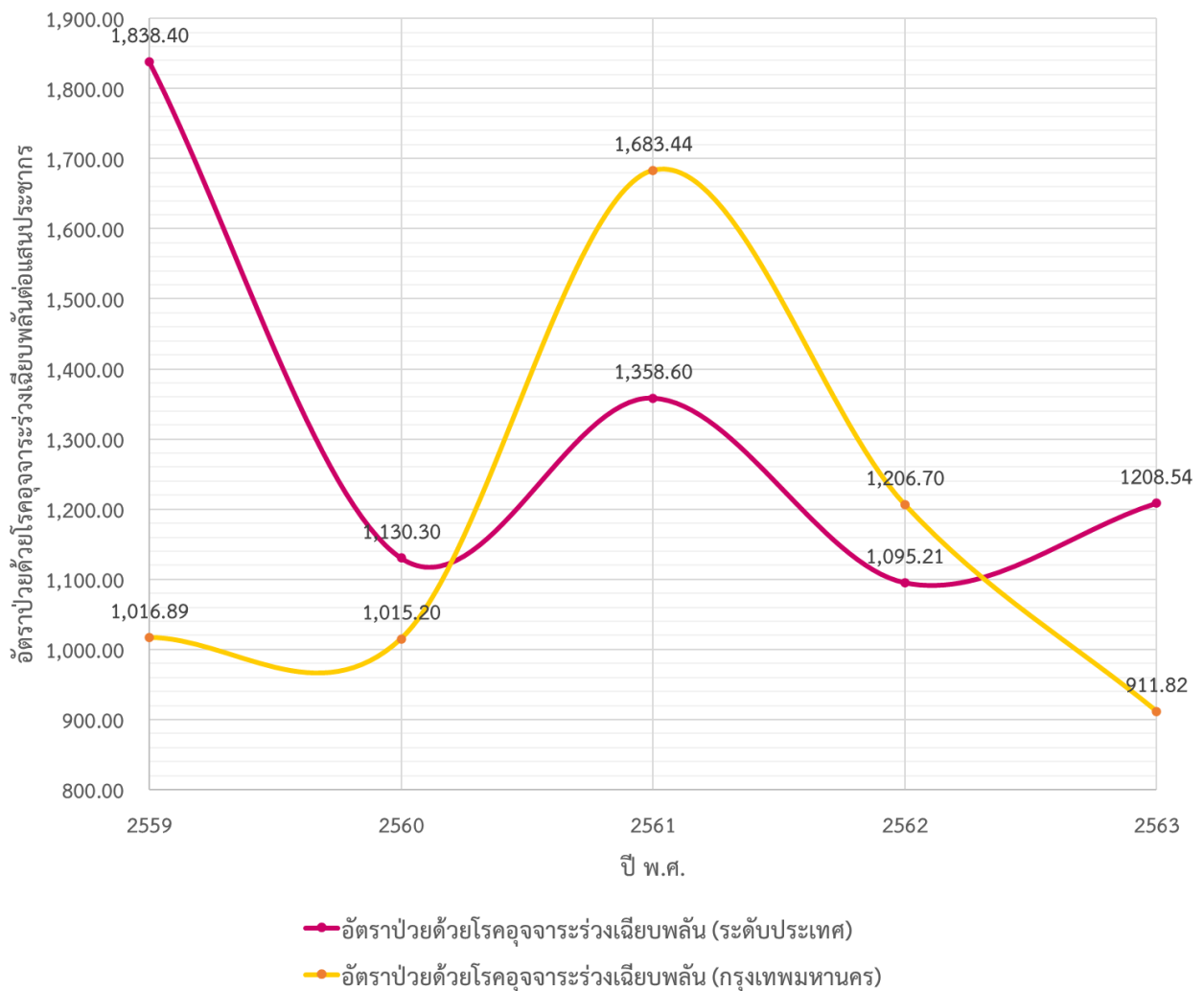
1) **ด้านจุลินทรีย์** ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) และตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคด้วยน้ำยาทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) ทั้งหมด 85,544 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 84,051 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.25 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,493 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.75

2) **ด้านเคมี** จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 98,571 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 98,475 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.90 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 96 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.10 ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test - kit) หาสารเคมี 9 ชนิด พบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.76 รองลงมาคือ สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารบอแรกซ์ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ กรดเรอัสซีส (น้ำส้มสายชูปลอม) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) และสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) คิดเป็นร้อยละ 0.46 0.17 0.06 0.05 0.03 0.01 และ 0.01 ตามลำดับ และตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง ได้แก่ สีสันเคราะห์

5.1.3 อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและอัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปี พ.ศ. 2559 – 2563)

1) อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากร 5 ปีที่ผ่านมา ระดับประเทศ และกรุงเทพมหานคร ดังแสดงในกราฟที่ 21

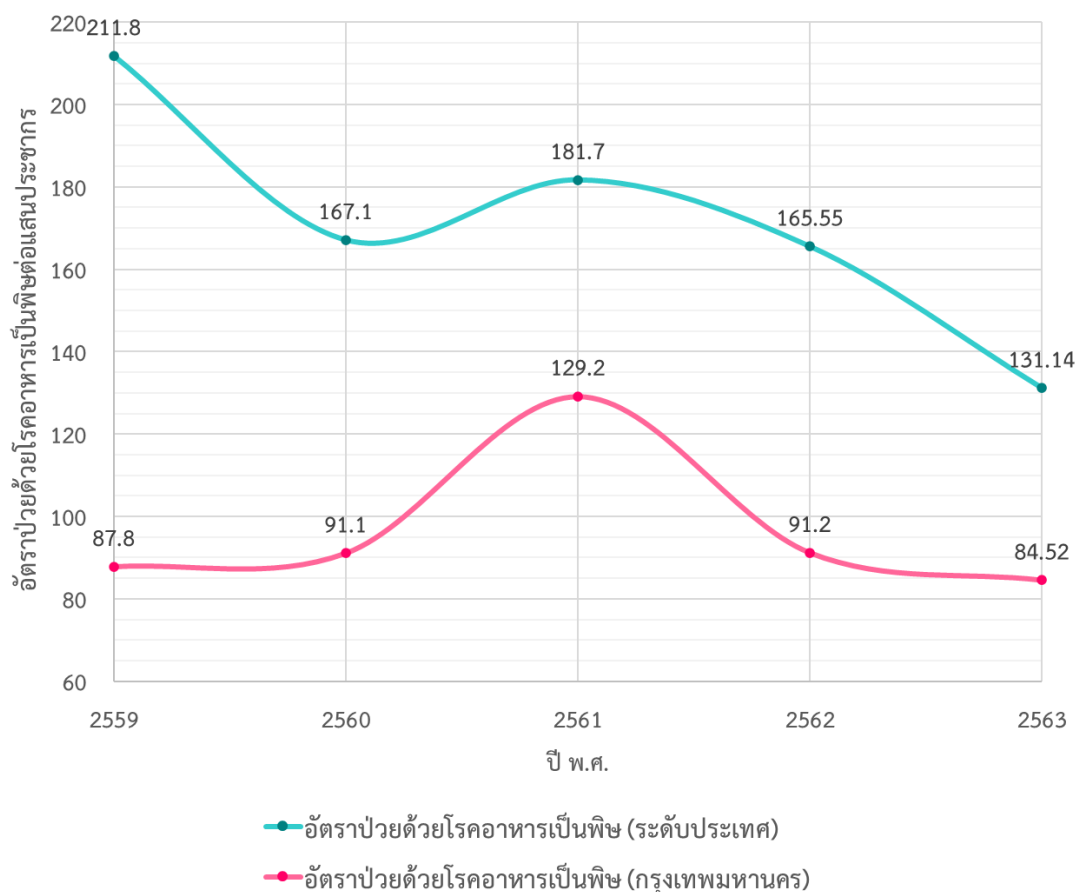
กราฟที่ 21 อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากร 5 ปีที่ผ่านมา (ปี 2559 – 2563)



จากกราฟจะเห็นได้ว่า อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากร ใน 5 ปีที่ผ่านมา (ปี 2559 – 2563) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เท่ากับ 1,016.89 1,015.20 1,683.44 1,206.70 และ 911.82 ตามลำดับ มีแนวโน้มคงที่ในปี 2559 - 2560 เพิ่มสูงขึ้นในปี 2561 และลดลงอย่างต่อเนื่องในปี 2562 - 2563 เมื่อเปรียบเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศ พบว่ามีแนวโน้มในทิศทางเดียวกัน (ข้อมูลอ้างอิงจากกรมควบคุมโรค กองระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข)

2) อัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากร 5 ปีที่ผ่านมา ระดับประเทศ และกรุงเทพมหานคร ดังแสดงในกราฟที่ 22

กราฟที่ 22 อัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากร 5 ปีที่ผ่านมา ปี 2559 – 2563



จากกราฟจะเห็นได้ว่า อัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากร ใน 5 ปีที่ผ่านมา (ปี 2559 – 2563) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เท่ากับ 87.8 91.1 129.2 91.2 และ 84.52 ตามลำดับ มีแนวโน้มคงที่ในปี 2559 - 2560 เพิ่มสูงขึ้นในปี 2561 และลดลงอย่างต่อเนื่องในปี 2562 - 2563 เมื่อเปรียบเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันกับอัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากรในระดับประเทศ พบว่ามีแนวโน้มในทิศทางเดียวกัน แต่อัตราการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จะน้อยกว่าระดับประเทศกว่า ๑ เท่าตัวโดยประมาณ (ข้อมูลอ้างอิงจากกรมควบคุมโรค กองระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข)

5.1.4 สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารของกรุงเทพมหานคร ในปี 2564

จากสถานการณ์การป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา บ่งชี้ได้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้เนื่องมาจาก กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหารเป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้น ตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมือง ที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าว ที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น ดังนั้นหากขาดการบริหารจัดการที่ดี และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง ซึ่งอาจจะมีปัจจัยอื่นๆ นอกเหนือจากปัจจัยที่กล่าวถึงข้างต้นมีผลกระทบ เช่น การที่ผู้บริโภคไม่ใส่ใจด้านสิทธิและกฎหมายที่ควรรับรู้รวมไปถึงการละเลยการดูแลสุขภาพ และการไม่ใส่ใจต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่สะอาด ปลอดภัย ดังนั้นกรุงเทพมหานครจึงดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการประสานความร่วมมือจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อให้เกิดความตื่นตัวตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร และคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

5.2 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

กรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่าง ๆ ในวัตถุดิบอาหาร ซึ่งสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในกรุงเทพมหานครมีความเกี่ยวข้องเชื่อมโยงในหลายมิติ และหลายปัจจัยทั้งในส่วนของภาครัฐ ภาคีเครือข่าย ผู้ประกอบการและประชาชนผู้บริโภคเกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพสูงสุด ดังนี้

5.2.1 ส่งเสริมสนับสนุนการอบรมผู้สัมผัสอาหารให้ครบทุกรายครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะการส่งเสริมสนับสนุนให้มีการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง และมีการประเมินผลอย่างเป็นระบบ

5.2.2 ส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการเกิดความตระหนัก ไม่กระทำความผิดอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย

5.2.3 พัฒนาศักยภาพบุคลากรเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทั้งด้านวิชาการ ด้านบริหารจัดการ และด้านการบังคับใช้กฎหมาย

5.2.4 พัฒนาศักยภาพผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยอย่างเป็นระบบโดยการสร้างความตระหนักให้แก่ผู้บริโภค เพิ่มช่องทางการให้บริการรับเรื่องร้องเรียน และการพัฒนาระบบการให้บริการข้อมูลและการเข้าถึงข้อมูลต่าง ๆ ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

5.2.5 สร้างการมีส่วนร่วมของประชาชนทุกภาคส่วน โดยการเปิดโอกาสให้เข้ามามีส่วนร่วมในรูปแบบต่างๆ อย่างยั่งยืนและเป็นระบบ ในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

5.2.6 ส่งเสริมการปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย โดยมุ่งเน้นการผลิตและจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภคมากกว่าการผลิตและจำหน่ายเพื่อมุ่งหวังผลกำไรเพียงอย่างเดียว และกระตุ้นให้ผู้ผลิตและจำหน่ายอาหารมีความตระหนัก มีจิตสำนึกต่อสังคม และมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค



สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ที่ปรึกษา

นางปานฤดี	มโนมัยพิบูลย์	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางวันพร	ศรีเลิศ	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางพีระยา	สมชัยยานนท์	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

คณะผู้จัดทำ

นางดาราวรรณ	บัววัฒนา	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
นางสาวณัฐยาภรณ์	สร้อยนาถ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวปิยะมาศ	คงมั่น	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวจุฑาภรณ์	ไยทองคำ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวสาธิตา	ปั้นทอง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสุทธิลักษณ์	เอ็นดู	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวรัตนภรณ์	อติไณ	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข
นางสาวภณทิรา	เวียงคำ	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข
นางสาววัชรภรณ์	สุขสร้อย	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข
นางสาวจิราพรพรณ	ชินบุตร	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400
โทรศัพท์ 0 2035 1861-2 หรือ 0 2580 0955
โทรสาร 0 2035 1861-2 ต่อ 5
ศูนย์ กทม. 1555

www.foodsanitation.bangkok.go.th



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย



Food Sanitation Division Health Department BMA



กองสุขาภิบาลอาหาร



โทร : 0 2035 1861 - 2 กด 1
โทรสาร : 0 2035 1861 - 2 กด 5
E-mail : foodsantitation.bma@gmail.com