



สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

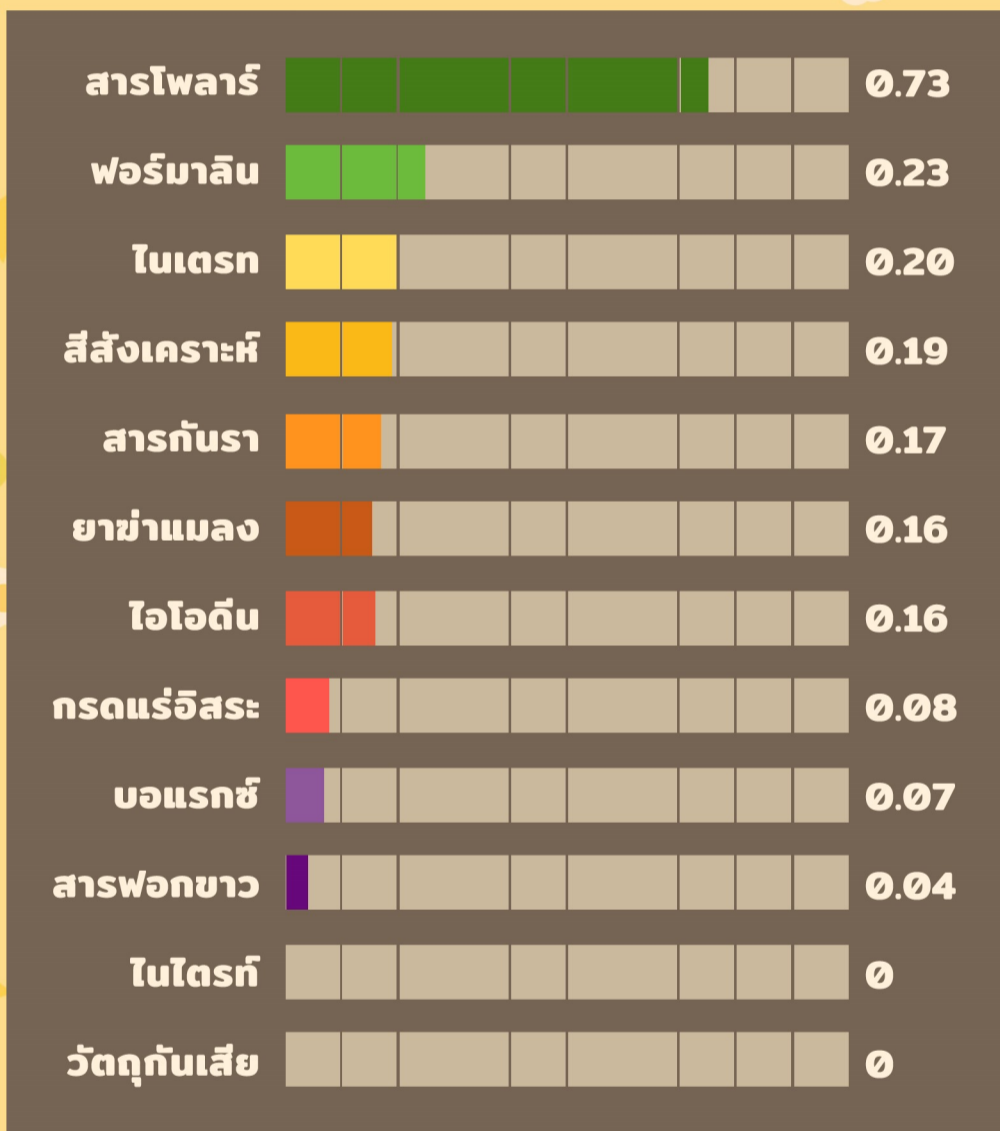


กรุงเทพมหานคร โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตและสำนักงานฝ่าย ได้สุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาด สหิมาาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร และแผงลอยริมบาทวิถี มาอย่างต่อเนื่อง

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ด้านเคมี

ตรวจหาสารเคมีอันตราย โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ทั้งสิ้น 131,702 พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 131,501 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.85) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 201 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.15)

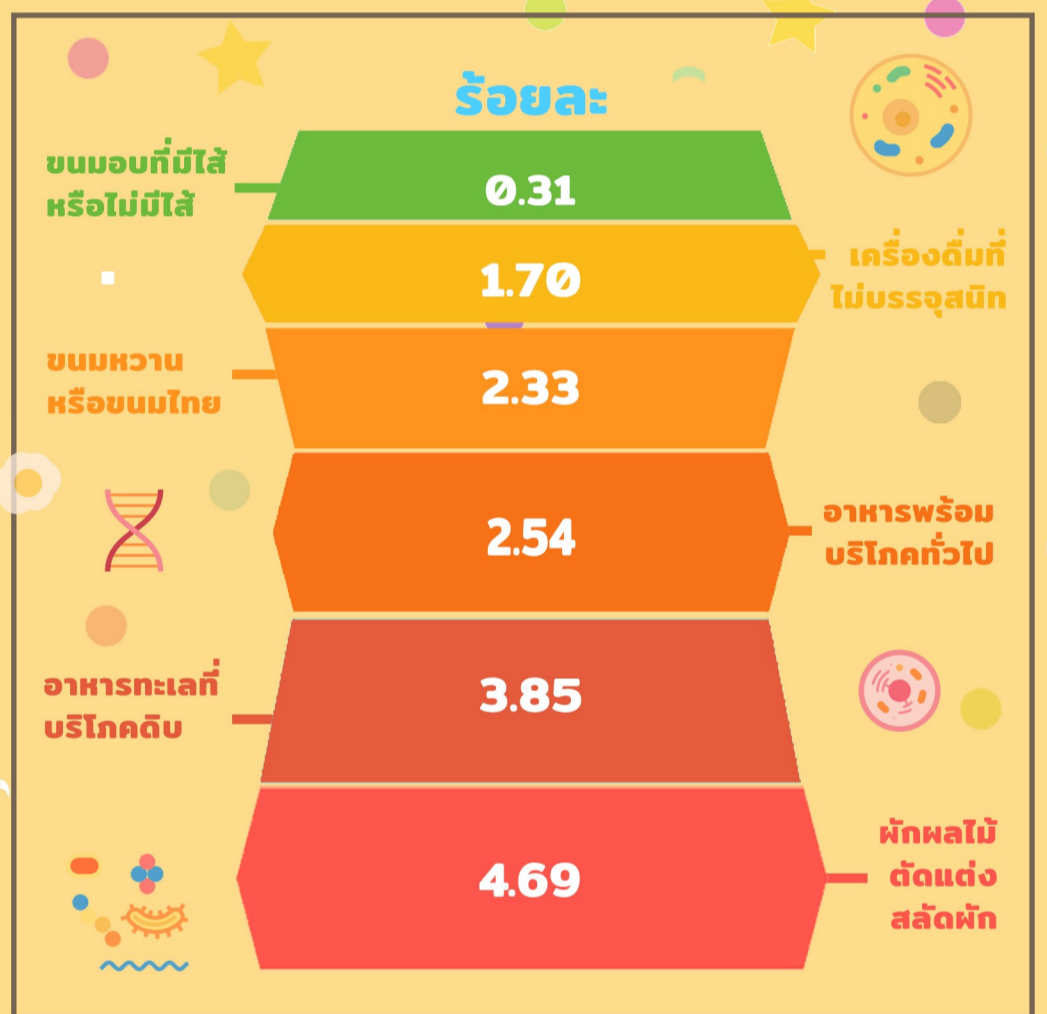


ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562
ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2561 - เดือนกันยายน พ.ศ. 2562

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ด้านจุลินทรีย์

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยชุดทดสอบ SI-2 ทั้งสิ้น 26,158 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 25,573 ตัวอย่าง (ร้อยละ 97.76) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 585 ตัวอย่าง (ร้อยละ 2.24) โดยตรวจพบมากที่สุด ในอาหารประเภทผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก รองลงมาคืออาหารทะเลที่บริโภคดิบ และอาหารหมักหรือบริโภค ตามลำดับ



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562
ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2561 - เดือนกันยายน พ.ศ. 2562

อาหารกลุ่มเสี่ยงที่ตรวจพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด

สารไพラル์ น้ำส้มทอดจ้ำ ฟอร์มัลลิน ปลาหมึกกรอบ ผ้าขี้ริ้ว/สไบบาง ปลาหมึก ไทเตรน ไส้กรอก	สีสังเคราะห์ กุ้งแห้ง พริกแกง สาหร่ายแดง สารกันรา หน่อไม้ดอง ผักกาดดอง บ๊วยดอง	ยาฆ่าแมลง คะน้า ถั่วฝักยาว แตงกวา ไอโอดีน เกลือบริโภค กรดแอสซาร์ น้ำส้มสายชู	บอแรกซ์ เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อหมูบด สารฟอกขาว ถั่วงอก จิงขอย กระชายขอย
---	---	--	--

พบมาก

พบน้อย

● หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร สามารถแจ้งได้ที่ สายด่วน กกม. 1555

● ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานฝ่าย โทร 0 2035 1861-2

