

# สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร

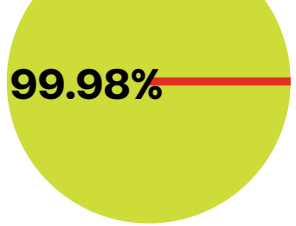
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

## ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

### ด้านเคมี

ตรวจทั้งหมด 94,446 ตัวอย่าง

ผ่าน จำนวน 94,425 ตัวอย่าง



ไม่ผ่าน จำนวน 21 ตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย ตรวจทั้งหมด 60,910 ตัวอย่าง

ฟอร์มาลิน	0.05	ตรวจ 13,178 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง
บอแรกซ์	0	ตรวจ 28,820 ตัวอย่าง	ผ่าน
สารฟอกขาว	0	ตรวจ 7,272 ตัวอย่าง	ผ่าน
สารกันรา	0	ตรวจ 6,759 ตัวอย่าง	ผ่าน
สีสังเคราะห์	0	ตรวจ 1,944 ตัวอย่าง	ผ่าน
กรดแอสซอร์บิก	0	ตรวจ 2,937 ตัวอย่าง	ผ่าน

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ ตรวจทั้งหมด 33,536 ตัวอย่าง

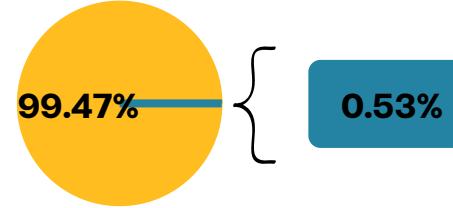
ยาฆ่าแมลง ในผักผลไม้	0.03	ตรวจ 26,255 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 8 ตัวอย่าง
สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดซ้ำ	0.14	ตรวจ 3,612 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 5 ตัวอย่าง
ไอโอดีนในเกลือ	0.05	ตรวจ 3,669 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง

### ด้านจุลินทรีย์

ตรวจทั้งหมด 93,123 ตัวอย่าง

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)

ตรวจทั้งหมด 80,853 ตัวอย่าง



ผ่าน จำนวน 80,421 ตัวอย่าง  
ไม่ผ่าน จำนวน 432 ตัวอย่าง

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง (อ. 11) ตรวจทั้งหมด 12,270 ตัวอย่าง

ผ่าน จำนวน 12,181 ตัวอย่าง  
ไม่ผ่าน จำนวน 89 ตัวอย่าง



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจทั้งหมด 33,898 ตัวอย่าง

ขนมหวานหรือขนมไทย	0.79	ตรวจ 1,012 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 8 ตัวอย่าง
น้ำแข็ง	0.73	ตรวจ 11,564 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 84 ตัวอย่าง
น้ำดื่ม	0.71	ตรวจ 708 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 5 ตัวอย่าง
อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	0.68	ตรวจ 15,449 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 105 ตัวอย่าง
ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	0.56	ตรวจ 357 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง
เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท	0.23	ตรวจ 3,039 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 7 ตัวอย่าง
อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	0.00	ตรวจ 152 ตัวอย่าง	ผ่านทุกตัวอย่าง
ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	0.00	ตรวจ 1,617 ตัวอย่าง	ผ่านทุกตัวอย่าง

## ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

### ด้านเคมี

ตรวจทั้งหมด 300 ตัวอย่าง

ผ่าน จำนวน 276 ตัวอย่าง (ร้อยละ 92)  
ไม่ผ่าน จำนวน 24 ตัวอย่าง (ร้อยละ 8)

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ



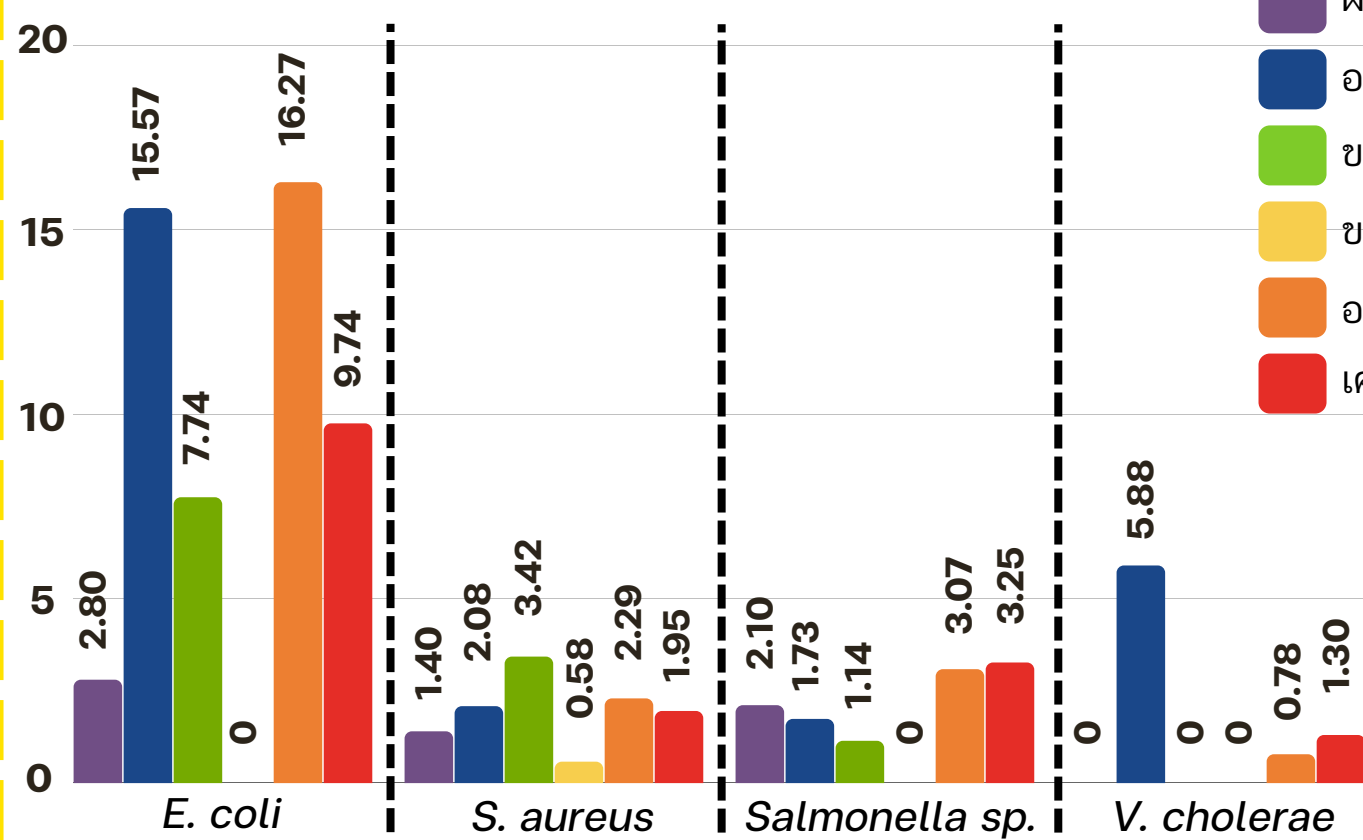
ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้  
ตรวจ 150 ตัวอย่าง  
ผ่าน 127 ตัวอย่าง  
ไม่ผ่าน 23 ตัวอย่าง

Aflatoxin  
ตรวจ 150 ตัวอย่าง  
ผ่าน 149 ตัวอย่าง  
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

### ด้านจุลินทรีย์

ตรวจทั้งหมด 3,000 ตัวอย่าง

ผ่าน จำนวน 2,549 ตัวอย่าง (ร้อยละ 84.97)  
ไม่ผ่าน จำนวน 451 ตัวอย่าง (ร้อยละ 15.03)



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร  
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร  
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร. 0 2580 0955

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร  
@foodsantation  
Foodsantation Division Health Department BMA

