

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร

ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ไตรมาสที่ 1 (ตุลาคม - ธันวาคม 2565) ปีงบประมาณ 2566

ผลตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ด้านเคมี

ตรวจทั้งหมด **10,574** ตัวอย่าง

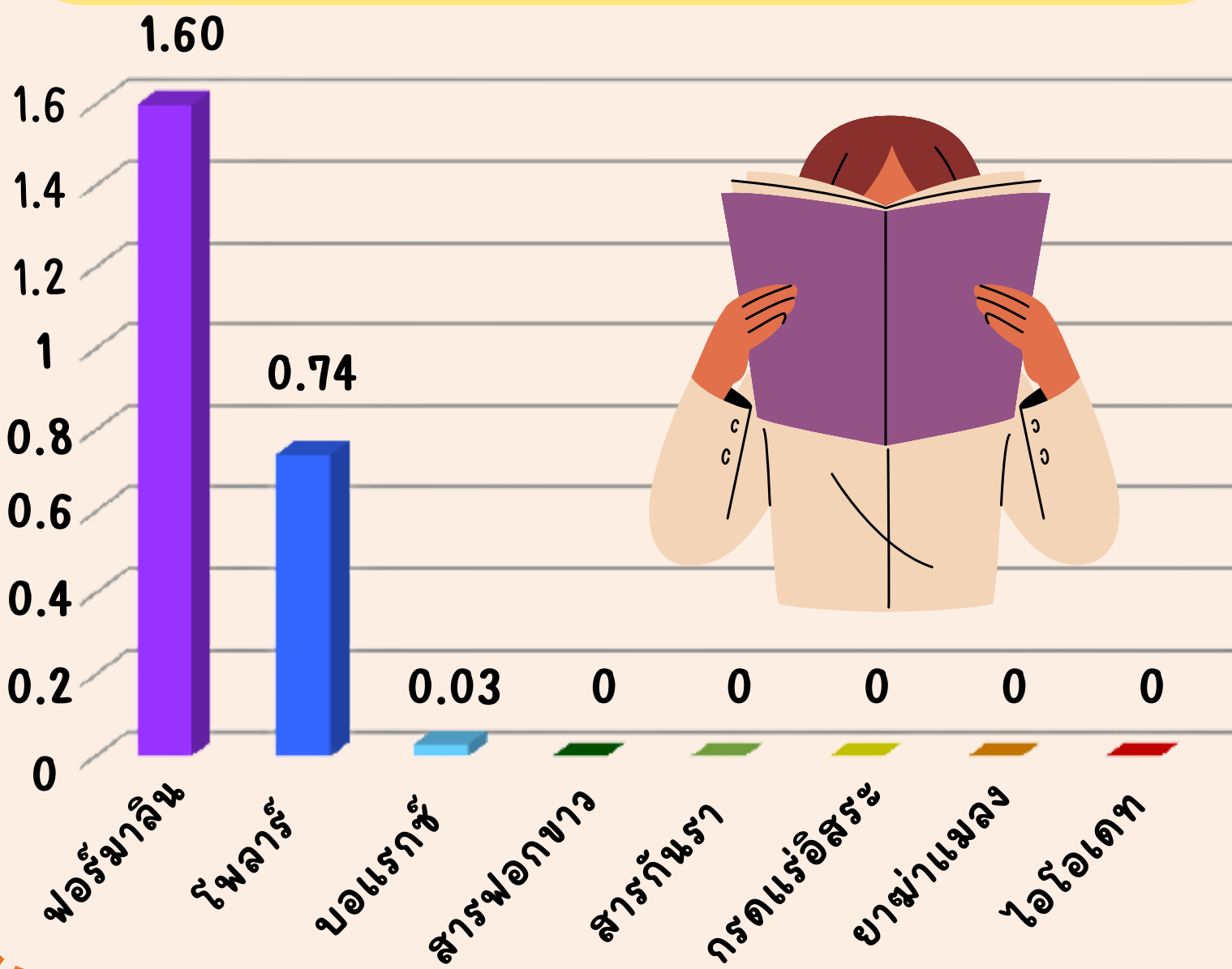
99.65%

ผ่าน 10,537 ตัวอย่าง

0.35%

ไม่ผ่าน 37 ตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ



ด้านจุลินทรีย์

ตรวจทั้งหมด **11,078** ตัวอย่าง

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)

99.68%

ผ่าน 9,444 ตัวอย่าง

0.32%

ไม่ผ่าน 30 ตัวอย่าง

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
ในน้ำและน้ำแข็ง (อ. 11)

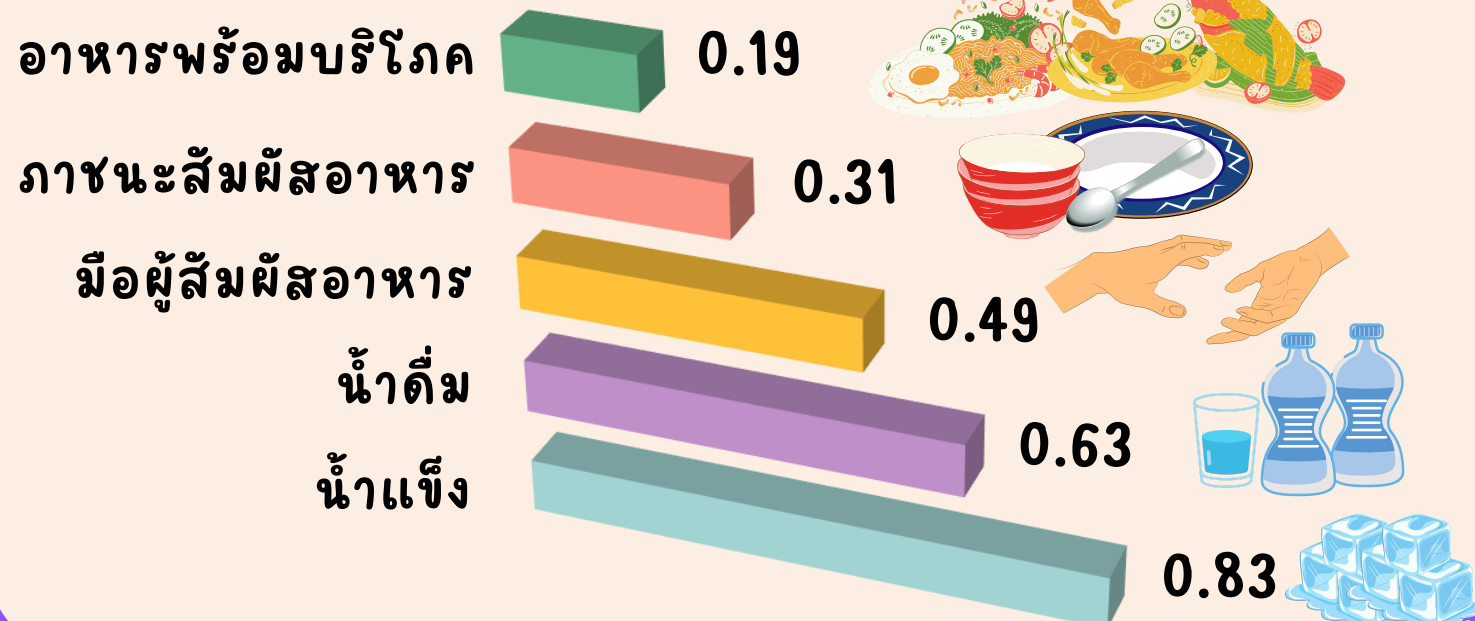
99.19%

ผ่าน 1,591 ตัวอย่าง

0.81%

ไม่ผ่าน 13 ตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย



อาหารที่เสี่ยงตรวจพบ ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพมากที่สุด

ฟอร์มาลิน

ปลาหมึกกรอบ

สไลบนาง

ผ้าขี้ริ้ววุ้น

ขอบกระดังวุ้น

น้ำมันทอดไก่

น้ำมันทอดเฟรนช์ฟรายส์

สารโพลาไรซ์
ในน้ำมันทอดซ้ำ

บอแรกซ์

เนื้อหมู

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร. 0 2580 0955

"ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร"

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

@foodsantation

Foodsantation Division Health Department BMA

