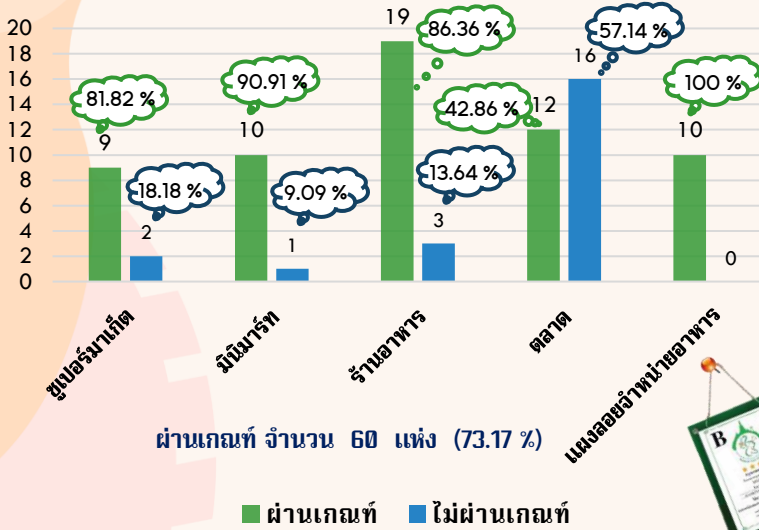


สรุปผลการตรวจติดตามกำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครในสถานประกอบการอาหาร

จำนวน 82 แห่ง 15 สำนักงานเขต
(ระหว่างวันที่ 21 ธันวาคม 2565 ถึง 27 มกราคม 2566)

1 ผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตาม เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 60 แห่ง

❖ ระดับดีเลิศ/เกรด **A** (5 ดาว)

จำนวน 1 แห่ง

❖ ระดับดีมาก/เกรด **B** (4 ดาว)

จำนวน 39 แห่ง

❖ ระดับดี/เกรด **C** (3 ดาว)

จำนวน 20 แห่ง

ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 22 แห่ง

➤ ด้านสุขลักษณะ จำนวน 14 แห่ง

➤ ด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 2 แห่ง

➤ ด้านสุขลักษณะ และคุณภาพอาหาร

จำนวน 6 แห่ง

2 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมี

โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

❖ ตรวจหาสารบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารกันรา และสารฟอกขาว จำนวน 416 ตัวอย่าง

พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง โดยพบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลีนในปลาหมึกกรอบ

จำนวน 4 ตัวอย่าง และปนเปื้อนสารฟอร์มาลีนในสไลนาง จำนวน 2 ตัวอย่าง

❖ ตรวจหายามาแมลง จำนวน 101 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง

3 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์

โดยใช้ชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)

❖ อาหารพร้อมบริโภค จำนวน 106 ตัวอย่าง

ผ่าน 105 ตัวอย่าง (99.06%)

❖ น้ำแข็ง จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่าน 3 ตัวอย่าง (95.83%)

❖ ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 121 ตัวอย่าง ผ่าน 121 ตัวอย่าง (100%)

❖ มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 65 ตัวอย่าง ผ่าน 65 ตัวอย่าง (100%)

4 ผลการตรวจมาตรการป้องกันโควิด

ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

พบว่าสถานประกอบการอาหาร

มีการปฏิบัติตามมาตรการครบทุกราย

กรณีพบข้อบกพร่อง

- กองสุขาภิบาลอาหารประสานสำนักงานเขตดำเนินการให้คำแนะนำปรับปรุง แก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตามกวดขันสถานประกอบการอาหาร ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

เรียบเรียงโดย :
นางสาวยุวดี บุญชัยวัฒนา
นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
จัดทำโดย :
นายทรงฤทธิ์ สุรินทรโย