



สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
ณ สถานที่จำหน่าย ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2559



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร

คำนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุมกำกับดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง 50 สำนักงานเขตดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำเอกสารวิชาการฉบับนี้เพื่อนำเสนอสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ณ สถานที่จำหน่าย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร แผงลอยริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหารในโรงเรียน ประจำปี 2559 โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของสำนักงานเขตทั้ง 6 กลุ่มเขต และของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ โดยส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการและตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test Kit)

ในการรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานฉบับนี้ ได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงสามารถเสร็จสมบูรณ์ไปได้ด้วยดี จึงหวังว่าสะท้อนให้เห็นสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร และเป็นประโยชน์ในการกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารและการพัฒนางานด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และเพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
ธันวาคม 2559

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 ตัวชี้วัด/เป้าหมาย	1
1.4 ระยะเวลาดำเนินการ	1
1.5 ประโยชน์ที่ได้รับ	2
บทที่ 2 สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา	
2.1 ด้านจุลินทรีย์	3
2.2 ด้านเคมี	3
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	
3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์	5
3.2 ตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์	5
3.3 วิธีการดำเนินงาน	6
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	
4.1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน	7
4.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ	7
4.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	16
4.4 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีโดยชุดทดสอบเบื้องต้น	16
4.5 ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานประกอบการ	38
4.6 ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามรายกลุ่มเขต	40
บทที่ 5 บทสรุป	
5.1 บทสรุป	46
5.2 ข้อเสนอแนะ	46

สารบัญรูป

	หน้า
รูปที่ 1 ร้อยละการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร ปี 2554-2558	3
รูปที่ 2 ร้อยละการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารและร้อยละอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ปี 2554-2558	4
รูปที่ 3 ร้อยละการปนเปื้อนของสารเคมีและจุลินทรีย์ในอาหาร ปี 2554-2558	4
รูปที่ 4 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์ ปี 2559	7
รูปที่ 5 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแยกตามประเภทอาหาร ปี 2559	8
รูปที่ 6 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ ปี 2559	10
รูปที่ 7 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มอาหารทะเลรับประทานดิบ ปี 2559	11
รูปที่ 8 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารประเภทขนมปังมีไส้หรือไม่มีไส้ ปี 2559	12
รูปที่ 9 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารปรุงสุกทั่วไปที่ไม่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ ปี 2559	13
รูปที่ 10 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารปรุงสุกทั่วไปที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ ปี 2559	14
รูปที่ 11 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ปี 2559	15
รูปที่ 12 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างน้ำแข็งบริโภค ปี 2559	16
รูปที่ 13 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2559	40
รูปที่ 14 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ ปี 2559	40
รูปที่ 15 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก ปี 2559	41
รูปที่ 16 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพกลาง ปี 2559	41
รูปที่ 17 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพใต้ ปี 2559	42
รูปที่ 18 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพมหานครเหนือ ปี 2559	42
รูปที่ 19 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพใต้ ปี 2559	43
รูปที่ 20 อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากร 5 ปีย้อนหลัง ปี 2554-2558	46

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปี 2559	7
ตารางที่ 2 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารดิบที่เตรียมหรือพร้อมบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผักผลไม้ สลัด และส้มตำ ปี 2559	9
ตารางที่ 2 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารดิบที่เตรียมหรือพร้อมบริโภคได้ทันที กลุ่มอาหารทะเลรับประทานดิบ ปี 2559	10
ตารางที่ 3 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทขนมปังมีไส้หรือไม่มีไส้ ปี 2559	11
ตารางที่ 4 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกทั่วไปที่ไม่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ ปี 2559	12
ตารางที่ 5 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกทั่วไปที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ ปี 2559	13
ตารางที่ 6 ผลการตรวจวิเคราะห์เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ปี 2559	14
ตารางที่ 7 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำแข็งบริโภค ปี 2559	15
ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านเคมี ปี 2559	16
ตารางที่ 9 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559	17
ตารางที่ 10 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559	19
ตารางที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559	22
ตารางที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559	24
ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2559	28
ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสีสังเคราะห์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559	34
ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารโพลาร์ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร ปี 2559	36
ตารางที่ 16 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ปี 2559	39
ตารางที่ 17 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2559	43

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงที่มีอัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจค่อนข้างสูง มีประชากรอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก เป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้าไปยังทุกภูมิภาคของประเทศ แต่พบว่าแหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร

ปัจจุบันยังคงพบปัญหาการเกิดพิษภัยในอาหารทั้งการปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค หรือการนำสารเคมีที่เป็นอันตรายมาใช้ในอาหาร ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพหากมีการใช้ในปริมาณที่สูง กองสุขภาพอาหารได้ตระหนักถึงภาระความรับผิดชอบที่มีความสำคัญยิ่ง จึงได้สนับสนุนหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ให้กับสำนักงานเขตทั้ง 6 กลุ่มเขต เพื่อดำเนินกิจกรรมความปลอดภัยด้านอาหาร ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารครอบคลุมพื้นที่ทั่วกรุงเทพมหานคร ดังนั้น เพื่อความเข้มแข็งในการกำกับดูแลและการคุ้มครองผู้บริโภค กองสุขภาพจึงได้ดำเนินกิจกรรมสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่าย มาอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของอาหารและเสริมสร้างสุขภาพของประชาชนอย่างยั่งยืน

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารของสถานที่จำหน่าย
- 1.2.2 เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารเสนอผู้บริหารในการพิจารณา กำหนดนโยบาย
- 1.2.3 เพื่อเป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารอย่างปลอดภัย

1.3 ตัวชี้วัด/เป้าหมาย

- 1.3.1 ร้อยละ 60 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
- 1.3.2 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- 1.2.3 ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจหาเชื้อโรคหรือสารพิษไม่น้อยกว่า 100,000 ตัวอย่าง

1.4 ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม 2558 – กันยายน 2559

1.5 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.5.1 ทราบสถานการณ์ของการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคและสารเคมีอันตรายในอาหารที่จำหน่ายในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

1.5.2 ผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายเกิดความตระหนักและรับผิดชอบในด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่นำมาจำหน่าย

1.5.3 เป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารในการกำหนดนโยบายและแนวทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย

1.5.4 ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารและเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

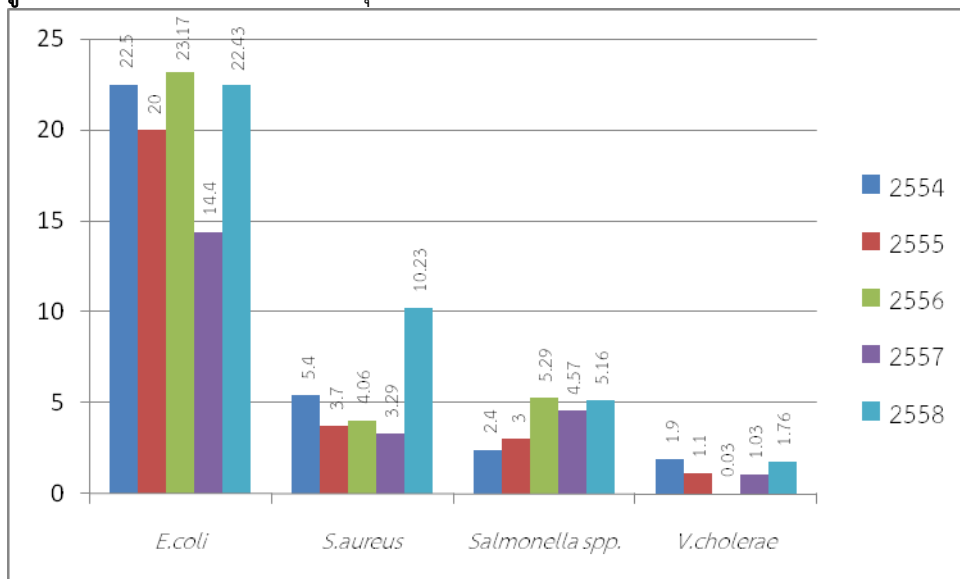
บทที่ 2

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา

2.1 ด้านจุลินทรีย์

จากการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารของกรุงเทพมหานคร ระหว่างปี 2554-2558 พบว่าสถานการณ์การปนเปื้อนของเชื้อ *E.coli* และ *S.aureus* มีแนวโน้มลดลง ยกเว้นในปี 2558 ที่เพิ่มสูงขึ้นเนื่องจากได้มีการกำหนดตรวจในชนิดอาหารที่มีความเสี่ยงสูง และพบว่าการปนเปื้อนเชื้อ *V.cholerae* มีความไม่คงที่ ส่วน *Salmonella spp.* มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น รายละเอียดตามรูปที่ 1

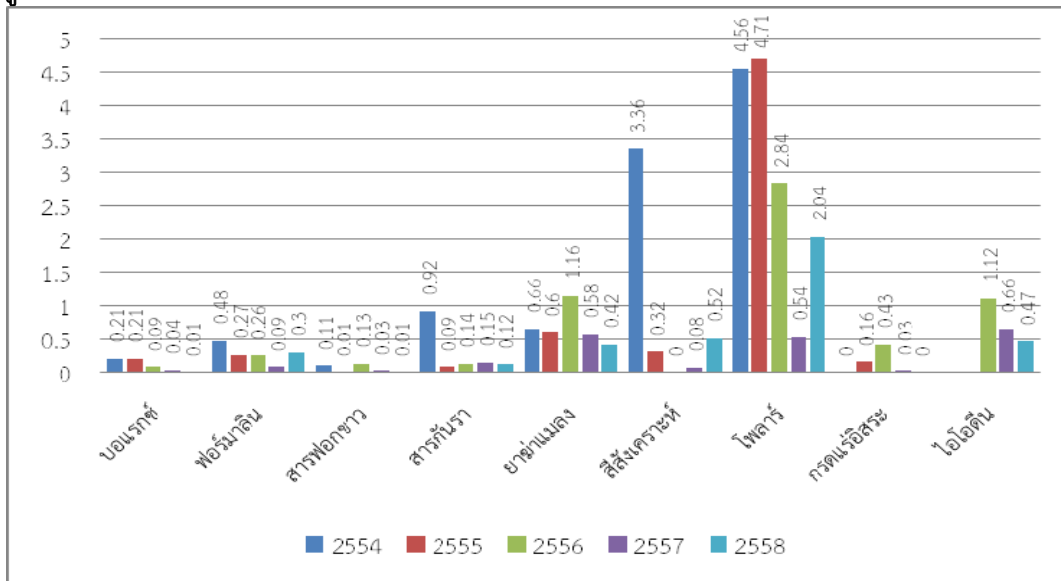
รูปที่ 1 ร้อยละการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร ปี 2554-2558



2.2 ด้านเคมี

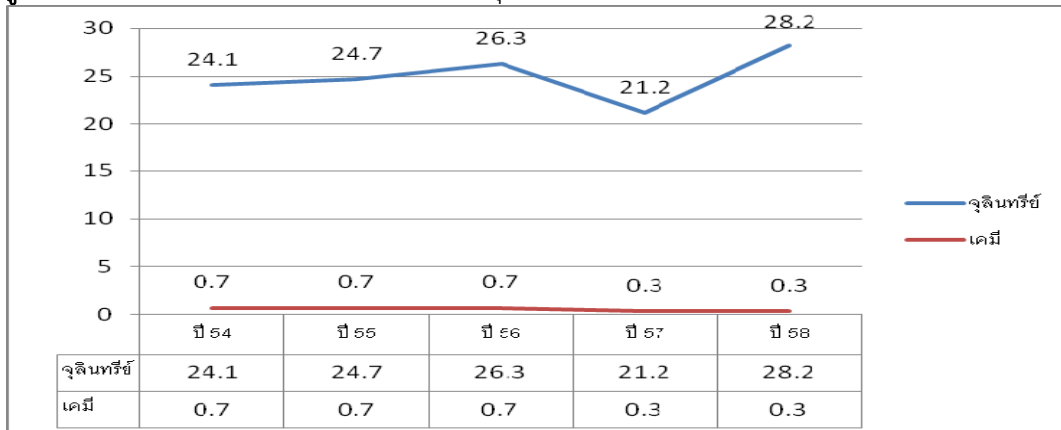
จากการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านเคมีของกรุงเทพมหานครในช่วง 5 ปีล่าสุด ตั้งแต่ปี 2554-2558 พบว่าสถานการณ์การปนเปื้อนสารเคมี 4 ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว และยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้มีแนวโน้มลดลง แต่การปนเปื้อนฟอร์มาลินและสีสังเคราะห์กลับเพิ่มสูงขึ้นในปีล่าสุด และจากการตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ปริมาณสารโพลาร์เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก) มีแนวโน้มลดลงอย่างมากแต่เพิ่มสูงขึ้นเล็กน้อยในปีล่าสุด ส่วนน้ำส้มสายชูปลอมพบว่าลดลงอย่างต่อเนื่องและไม่พบเลยในปีล่าสุด และปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคพบว่าแนวโน้มที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานลดลงเช่นกัน รายละเอียดตามรูปที่ 2

รูปที่ 2 ร้อยละการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารและร้อยละอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ปี 2554-2558



เมื่อวิเคราะห์ในภาพรวมทั้งด้านจุลินทรีย์และเคมีของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี 2554-2558) พบว่าสถานการณ์การปนเปื้อนของเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสูงขึ้นในปี 2558 เนื่องจากมีการกำหนดตรวจในชนิดอาหารกลุ่มเสี่ยงมากขึ้น ส่วนการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารมีแนวโน้มลดลง รายละเอียดตามรูปที่ 3

รูปที่ 3 ร้อยละการปนเปื้อนของสารเคมีและจุลินทรีย์ในอาหาร ปี 2554-2558



จากสถิติการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์แต่ละชนิด พบว่ายังคงเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างต่อเนื่องต่อไป ซึ่งต้องอาศัยวิธีการและความร่วมมือจากหลายภาคส่วน รวมถึงการบังคับใช้กฎหมาย นอกเหนือไปจากการตรวจเฝ้าระวังที่จำเป็นต้องดำเนินการต่อไปอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ทราบสถานการณ์แนวโน้มต่างๆ สำหรับเป็นข้อมูลในการวางแผนแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบต่อไป

บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน

การสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารดำเนินการครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมด 50 เขตในกรุงเทพมหานคร เป็นการดำเนินงานสอดคล้องตามยุทธศาสตร์มหานครปลอดภัย โดยการตรวจสอบฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร ในตลาด แผงลอย ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ศูนย์อาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน

3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์

1) ชุดทดสอบเบื้องต้นที่ใช้ในการตรวจวิเคราะห์

- ชุดตรวจหาบอแรกซ์ ขององค์การเภสัชกรรม
- ชุดตรวจหาฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) ขององค์การเภสัชกรรม
- ชุดตรวจหาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ขององค์การเภสัชกรรม
- ชุดตรวจหาสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ขององค์การเภสัชกรรม
- ชุดตรวจหาฆ่าแมลง ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- ชุดตรวจหาสีสังเคราะห์ในอาหาร ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- ชุดตรวจหากรดแร่อิสระ ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- ชุดตรวจหาปริมาณไอโอดีน ของศูนย์นวัตกรรมการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล
- ชุดตรวจหาปริมาณสารโพลาาร์ ของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 อุบลราชธานี
- ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ของกรมอนามัย

2) วิธีการตรวจทางห้องปฏิบัติการ

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 กองสุขภาพอาหารได้ว่าจ้าง บริษัท ศูนย์ห้องปฏิบัติการและวิจัยทางการแพทย์และการเกษตรแห่งเอเชีย จำกัด (AMARC) เป็นหน่วยตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ โดยตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

3.2 ตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์

1) ด้านจุลินทรีย์

ลำดับ	รายการที่ตรวจวิเคราะห์	ประเภทตัวอย่างอาหาร
1	<i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>S. aureus</i> และ <i>V. cholerae</i>	ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ
2	<i>Salmonella</i> spp. <i>S. aureus</i> <i>V. cholera</i> และ <i>V. parahaemolyticus</i>	อาหารทะเลรับประทานดิบ
3	<i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>S. aureus</i> และ ยีสต์และรา	ขนมปังมีไส้/ไม่มีไส้
4	<i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>S. aureus</i> และ <i>V. cholerae</i>	อาหารปรุงสุกทั่วไป
5	<i>E. coli</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>S. aureus</i> และ ยีสต์และรา	เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท
6	MPN coliform <i>E. coli</i> <i>S. aureus</i>	น้ำแข็ง

2) ด้านเคมี

ลำดับ	รายการที่ตรวจวิเคราะห์	ตัวอย่างอาหาร
1	บอแรกซ์	หมูปด หมูยอ ลูกชิ้น
2	ฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	ผักสด อาหารทะเลสด
3	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	ผักและผลไม้ดอง
4	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโตรซัลไฟต์)	ถั่วงอก ชিংชอย กระชายชอย สับปะรด เล็มมีอนาง หนั้หมู
5	ยาฆ่าแมลง	ผักและผลไม้สด
6	สีสังเคราะห์	อาหารห้ามใส่สี เช่น ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
7	สารโพลาร์	น้ำมันทอดอาหาร
8	กรดแอสซอร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)	น้ำส้มสายชู
9	ไอโอดีน	เกลือบริโภค

3.3 วิธีการดำเนินงาน

1) รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในปีที่ผ่านมา เพื่อนำมาประกอบในกาวางแผนการดำเนินงาน และงบประมาณที่ใช้ในการดำเนินงาน

2) กำหนดตัวชี้วัด เป้าหมาย ชนิดตัวอย่างอาหารกลุ่มเสี่ยงและวิธีการเก็บตัวอย่างอาหารโดยใช้หลักการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน ประกอบด้วยการสุ่มแบบแบ่งกลุ่ม (Cluster) และการสุ่มแบบเจาะจง (purposive sampling)

3) จัดหาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการเก็บตัวอย่างและวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของสำนักงานเขต

4) เก็บตัวอย่างตามแผนการเก็บตัวอย่าง และตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีในอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น และส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโรคทางห้องปฏิบัติการ

5) สรุปรวบรวมข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์ ประสานแจ้งผลการตรวจวิเคราะห์กรณีส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการให้สำนักงานเขตเพื่อรับทราบและพิจารณาดำเนินการแก้ไขปัญหาในพื้นที่รับผิดชอบต่อไป

6) สรุปรายงานผลการดำเนินการเสนอผู้บริหาร เพื่อใช้ในการกำหนดนโยบาย แนวทาง และมาตรการในการติดตามกำกับดูแลอย่างต่อเนื่องต่อไป

บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน

4.1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 กรุงเทพมหานครได้ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการอาหารต่างๆ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ โดยตรวจวิเคราะห์ทั้งทางห้องปฏิบัติการและการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test Kit) โดยมีตัวชี้วัดเป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ดังนี้

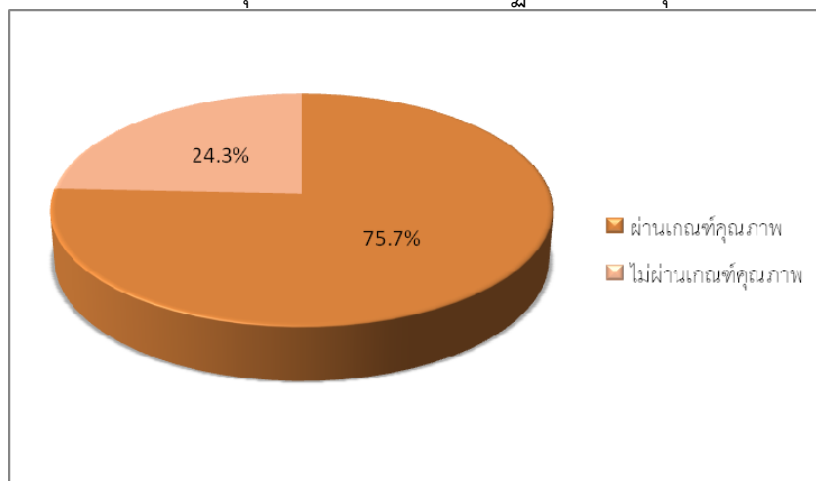
ตารางที่ 1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปี 2559

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์		
1.1 ทางห้องปฏิบัติการ	3,000	3,056
1.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	80,000	84,365
2. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี		
2.1 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	100,000	149,536
3. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ 65	ร้อยละ 75.7
4. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ 90	ร้อยละ 99.75

4.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงเรียน และอาหารริมบาทวิถี จากสำนักงานเขตในกรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต จำนวนทั้งสิ้น 3,056 ตัวอย่าง ส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 2,313 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 75.7 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 743 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 24.3 ดังแสดงในรูปที่ 4

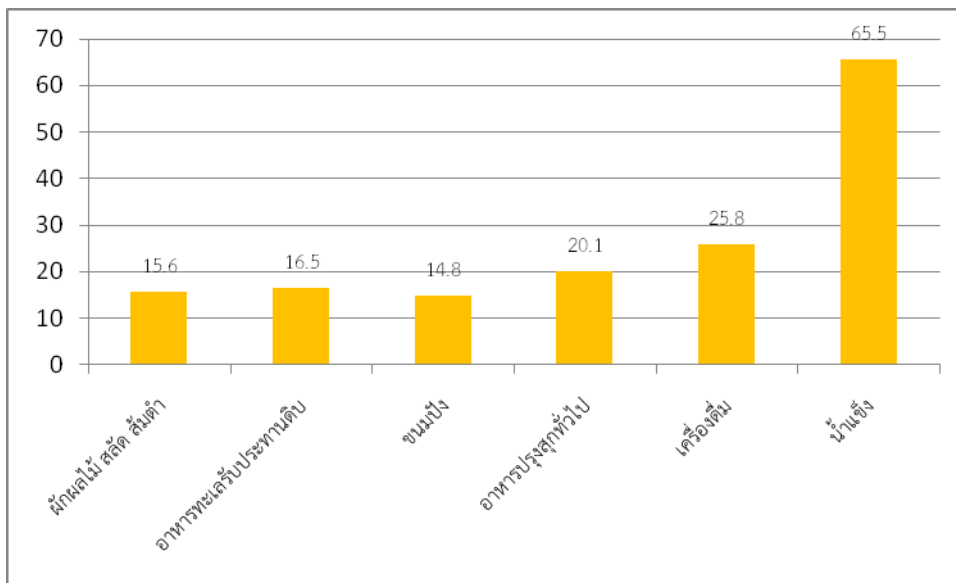
รูปที่ 4 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์ ปี 2559



4.2.1 แยกวิเคราะห์ตามประเภทอาหาร

เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คือ น้ำแข็งบริโภค จำนวน 213 ตัวอย่าง จากที่ตรวจทั้งหมด 325 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 65.5 รองลงมาคือ เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท จำนวน 71 ตัวอย่าง จากที่ตรวจทั้งหมด 275 ตัวอย่าง (ร้อยละ 25.8) อาหารปรุงสุกทั่วไป จำนวน 344 ตัวอย่าง จากที่ตรวจทั้งหมด 1,714 ตัวอย่าง (ร้อยละ 20.1) อาหารทะเลรับประทานดิบ จำนวน 17 ตัวอย่าง จากที่ตรวจทั้งหมด 103 ตัวอย่าง (ร้อยละ 16.5) อาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ จำนวน 71 ตัวอย่าง จากที่ตรวจทั้งหมด 456 ตัวอย่าง (ร้อยละ 15.6) และที่พบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้อยที่สุด คือ ขนมปัง จำนวน 27 ตัวอย่าง จาก 183 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.8 รายละเอียดดังแสดงในรูปที่ 5

รูปที่ 5 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแยกตามประเภทอาหาร ปี 2559



4.2.2 แยกวิเคราะห์ตามชนิดของอาหาร

4.2.2.1 ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ

อาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 456 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 71 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.6 โดยพบว่า ส้มตำไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูงสุด คิดเป็นร้อยละ 28.8 รองลงมาคือสลัด ร้อยละ 14.9 และผักผลไม้ ร้อยละ 2 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารดิบที่เตรียมหรือพร้อมบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผักผลไม้ สลัด และส้มตำ ปี 2559

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>V.cholerae</i>
ผัก ผลไม้							
1	แตงโม	41	0	0	0	0	0
2	มะละกอ	31	0	0	0	0	0
3	แคนตาลูป	18*	1	0	1	0	0
4	มะม่วง	12*	0	0	0	0	0
5	ฝรั่ง	11*	1	0	1	0	0
6	สับปะรด	8*	0	0	0	0	0
7	แอปเปิ้ล	7*	0	0	0	0	0
8	แก้วมังกร	5*	0	0	0	0	0
9	ชมพู่	4*	1	1	0	0	0
10	ขนุน	3*	0	0	0	0	0
11	สาลี่	2*	0	0	0	0	0
12	องุ่น	2*	0	0	0	0	0
13	ส้มโอ	1*	0	0	0	0	0

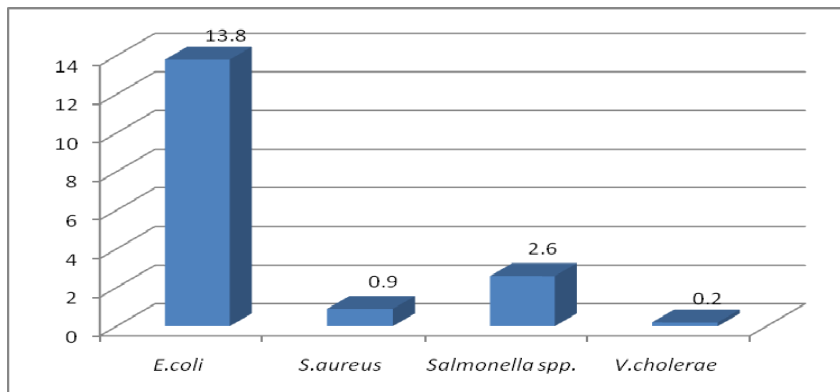
ตารางที่ 1 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารดิบที่เตรียมหรือพร้อมบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผักผลไม้ สลัด และส้มตำ ปี 2559 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>V.cholerae</i>
14	ข้าวโพด	1*	0	0	0	0	0
15	มะเขือเทศ	1*	0	0	0	0	0
16	ผลไม้รวมตัดแต่ง	1*	0	0	0	0	0
รวม		148	3 (2.0%)	1	2	0	0
สลัด							
1	สลัดผัก ผลไม้	68	10 (14.7%)	10	0	0	1
2	สลัดบาร์	48	4 (8.3%)	2	0	2	0
3	สลัดผัก+เนื้อสัตว์	27*	6	6	1	0	0
4	สลัดแขก	5*	2	2	0	1	0
รวม		148	22 (14.9%)	20	1	3	1
ส้มตำ							
1	ส้มตำไทย	133	44	40	1	9	0
2	ส้มตำผลไม้	10*	0	0	0	0	0
3	ส้มตำปู	9*	1	1	0	0	0
4	ส้มตำปูปลาร้า	8*	1	1	0	0	0
รวม		160	46 (28.8%)	42	1	9	0
รวมทั้งหมด		456	71 (15.6%)	63	4	12	1

- *หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

เมื่อวิเคราะห์แยกสายเชื้อในอาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ พบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 13.8 รองลงมาคือ *Salmonella spp.* ร้อยละ 2.6 และพบเชื้อ *S.aureus* ร้อยละ 0.9 และพบเชื้อ *V.cholerae* 1 ตัวอย่างในสลัดผักผลไม้ คิดเป็นร้อยละ 0.2 ดังแสดงในรูปที่ 6

รูปที่ 6 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ ปี 2559



4.2.2.2 อาหารทะเลรับประทานดิบ

อาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มอาหารทะเลรับประทานดิบ จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 103 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 17 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.5 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 3

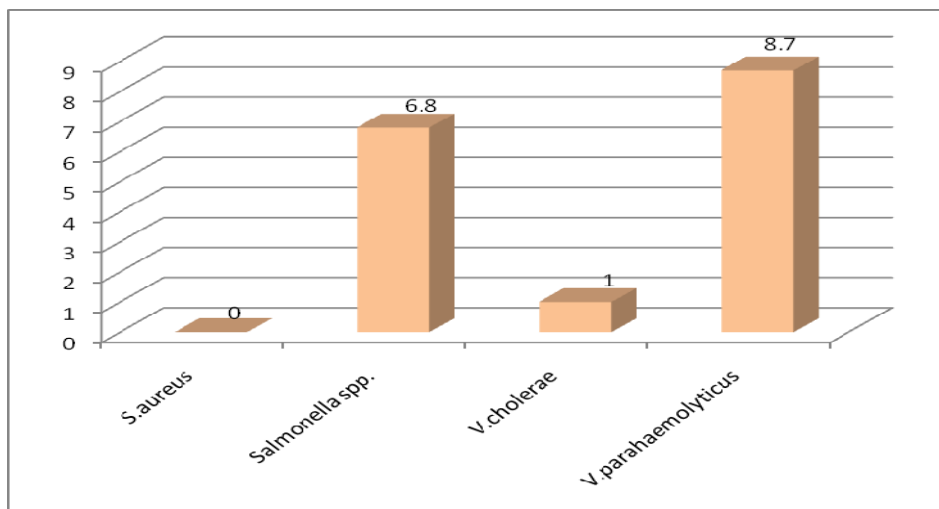
ตารางที่ 3 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารดิบที่เตรียมหรือพร้อมบริโภคได้ทันที กลุ่มอาหารทะเลรับประทานดิบ ปี 2559

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>V.cholerae</i>	<i>V.parahaemolyticus</i>
1	หอยนางรมสด	54	16 (29.6%)	0	6	1	9
2	ปลาแซลมอน	44	1 (2.3%)	0	1	0	0
3	ปลาทูน่า	5*	0	0	0	0	0
รวม		103	17 (16.5%)	0	7	1	9

- *หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

เมื่อวิเคราะห์แยกสายเชื้อในอาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มอาหารทะเลรับประทานดิบ พบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *V.parahaemolyticus* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 8.7 รองลงมาคือ *Salmonella spp.* ร้อยละ 6.8 และพบเชื้อ *V.cholerae* 1 ตัวอย่างในหอยนางรมสด คิดเป็นร้อยละ 1.0 โดยไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อ *S.aureus* ในทุกตัวอย่าง ดังแสดงในรูปที่ 7

รูปที่ 7 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่มอาหารทะเลรับประทานดิบ ปี 2559



4.2.2.3 ขนมปังมีไส้หรือไม่มีไส้

จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 183 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 27 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.8 โดยตรวจพบปนเปื้อน Yeasts and Molds และตรวจพบเชื้อ *E.coli* ใน เค้ก 1 ตัวอย่าง รายละเอียดแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทขนมปังมีไส้หรือไม่มีไส้ ปี 2559

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella spp.</i>	Yeasts&Molds
ขนมปังมีไส้							
1	ขนมปังไส้สังขยา	22*	3	0	0	0	3
2	ขนมปังไส้ลูกเกด	13*	0	0	0	0	0
3	ขนมปังไส้เผือก	11*	1	0	0	0	1
4	ขนมปังไส้กรอก	10*	1	0	0	0	1
5	ขนมปังไส้หมูหยอง	8*	2	0	0	0	2
6	ขนมปังเนยสด	7*	2	0	0	0	2
	รวม	71	9 (12.7%)	0	0	0	9
ขนมปังไม่มีไส้							
1	ขนมปังแผ่น	41	4	0	0	0	4
2	ขนมปังก้อน	13*	1	0	0	0	1
3	ครัวซอง	10*	3	0	0	0	3
	รวม	64	8 (12.5%)	0	0	0	8
อื่นๆ							
1	โดนัท	25*	6	0	0	0	6
2	เค้ก	16*	3	1	0	0	3
3	พาย	4*	0	0	0	0	0
4	เอแคล์	3*	1	0	0	0	1

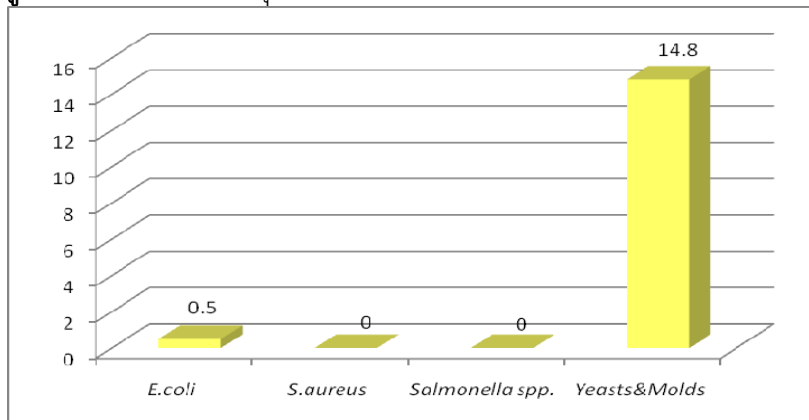
ตารางที่ 4 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทขนมปังมีไส้หรือไม่มีไส้ ปี 2559 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella spp.</i>	Yeasts&Molds
	รวม	48	10 (20.8%)	1	0	0	10
	รวมทั้งหมด	183	27(14.8%)	1	0	0	27

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

เมื่อวิเคราะห์แยกรายเชื้อในอาหารประเภทขนมปังมีไส้หรือไม่มีไส้ พบว่าอาหารปนเปื้อน Yeasts&Molds มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 14.8 รองลงมาคือ *E.coli* พบ 1 ตัวอย่างในเค้ก คิดเป็นร้อยละ 0.5 และตรวจไม่พบ *Salmonella spp.* และ *S.aureus* ในตัวอย่างอาหารเลย ดังแสดงในรูปที่ 8

รูปที่ 8 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารประเภทขนมปังมีไส้หรือไม่มีไส้ ปี 2559



4.2.2.4 อาหารปรุงสุกทั่วไป

1) อาหารปรุงสุกทั่วไปที่ไม่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ

จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 1,470 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 341 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.2 โดยพบว่าข้าวมันไก่พบปนเปื้อนสูงสุด คิดเป็นร้อยละ 63.7 รองลงมาคือข้าวหมูแดง/หมูกรอบพบปนเปื้อนร้อยละ 58.3 และยำ พบปนเปื้อนร้อยละ 38.9 ใกล้เคียงกับข้าวขาหมูที่พบปนเปื้อนร้อยละ 36.5 และที่พบปนเปื้อนน้อยที่สุด คือ ข้าวไข่เจียว พบปนเปื้อนร้อยละ 6.1 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกทั่วไปที่ไม่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ ปี 2559

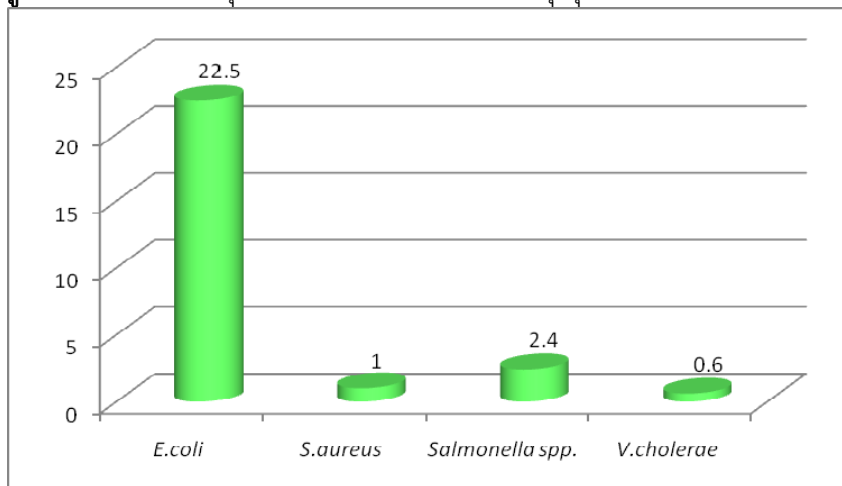
ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>V.cholerae</i>
1	ข้าวมันไก่	157	100 (63.7%)	100	3	18	0
2	ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ	139	81 (58.3%)	79	6	10	6
3	ยำ	72	28 (38.9%)	27	2	3	0
4	ข้าวขาหมู	137	50 (36.5%)	50	0	1	1
5	แกงไม่ใส่กะทิ	133	14 (10.5%)	13	1	1	0
6	ข้าวกะเพรา	240	23 (9.6%)	21	0	1	2
7	ก๋วยเตี๋ยว	200	18 (9.0%)	17	0	1	0

ตารางที่ 5 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกทั่วไปที่ไม่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ ปี 2559 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>V.cholerae</i>
8	แกงใส่กะทิ	98	9 (9.2%)	9	0	0	0
9	แซนวิส	64	4 (6.3%)	4	0	0	0
10	ข้าวไข่เจียว	228	14 (6.1%)	11	3	0	0
11	ซูชิ	2*	0	0	0	0	0
	รวม	1,470	341 (23.2%)	331	15	35	9

เมื่อวิเคราะห์แยกรายเชื้อในอาหารปรุงสุกทั่วไปที่ไม่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ พบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ *Salmonella spp.* ร้อยละ 2.4 และพบเชื้อ *S.aureus* ร้อยละ 1.0 และพบเชื้อ *V.cholerae* 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.6 ดังแสดงในรูปที่ 9

รูปที่ 9 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารปรุงสุกทั่วไปที่ไม่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ ปี 2559



2) อาหารปรุงสุกทั่วไปที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ

จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 244 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.2 โดยพบในยำทะเล 2 ตัวอย่าง และซูชิ 1 ตัวอย่าง รายละเอียดแสดงในตารางที่ 6

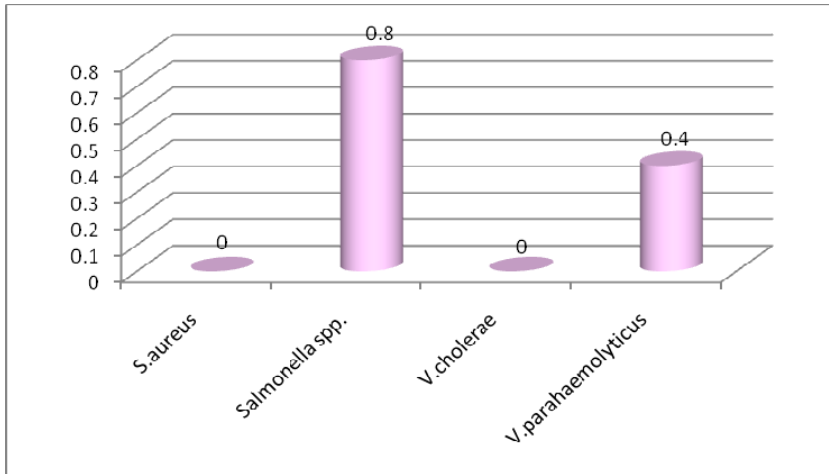
ตารางที่ 6 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกทั่วไปที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ ปี 2559

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>V.cholerae</i>	<i>V.parahaemolyticus</i>
1	ยำทะเล	102	2 (2.0%)	0	2	0	0
2	ซูชิ	54	1 (1.9%)	0	0	0	1
3	ก๋วยเตี๋ยวทะเล	40	0	0	0	0	0
4	แกงใส่กะทิ	20*	0	0	0	0	0
5	กะเพราทะเล	14*	0	0	0	0	0
6	แกงไม่ใส่กะทิ	14*	0	0	0	0	0
	รวม	244	3 (1.2%)	0	2	0	1

- *หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

เมื่อวิเคราะห์แยกสายเชื้อในอาหารปรุงสุกทั่วไปที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ พบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *Salmonella spp.* มากที่สุด จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.8 และตรวจพบเชื้อ *V.parahaemolyticus* จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.4 และตรวจไม่พบเชื้อ *V.cholerae* และเชื้อ *S.aureus* ในทุกตัวอย่าง ดังแสดงในรูปที่ 10

รูปที่ 10 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารปรุงสุกทั่วไปที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ ปี 2559



4.2.2.5 เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท

เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้แก่ เครื่องดื่มรถเข็น/แผงลอยริมถนน/ร้านอาหาร เช่น น้ำผักผลไม้ น้ำหวาน ชา กาแฟ เป็นต้น จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 275 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 71 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 25.8 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 7

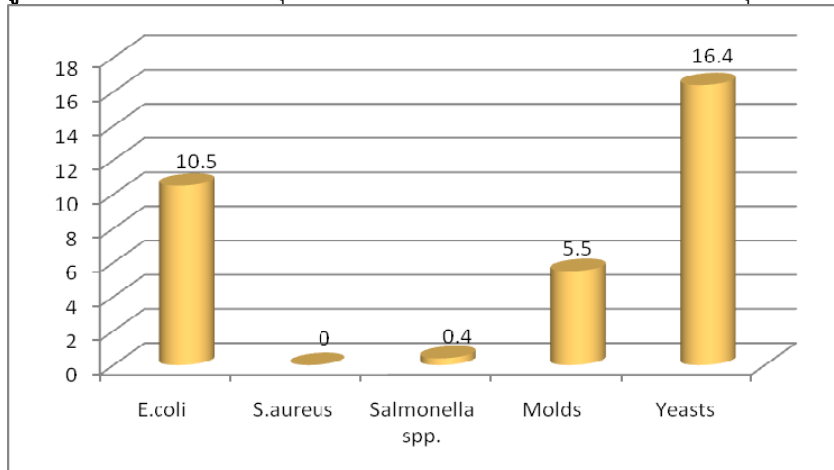
ตารางที่ 7 ผลการตรวจวิเคราะห์เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ปี 2559

ลำดับ	ชนิดเครื่องดื่ม	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ				
				<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>Molds</i>	<i>Yeasts</i>
1	น้ำผัก/ผลไม้	78	41 (52.6%)	16	0	0	13	28
2	ชา	51	11 (21.6%)	4	0	1	0	6
3	ชาใส่นม	48	8 (16.7%)	4	0	0	2	3
4	โกโก้/ไมโลใส่นม	30	5 (16.7%)	3	0	0	0	3
5	กาแฟใส่นม	29*	4	1	0	0	0	4
6	กาแฟ	20*	1	0	0	0	0	1
7	น้ำหวานเฮลบลูบอย	18*	1	1	0	0	0	0
8	น้ำเต้าหู้	1*	0	0	0	0	0	0
รวม		275	71 (25.8%)	29	0	1	15	45

- *หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

เมื่อวิเคราะห์แยกสายเชื้อในเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท พบว่าตัวอย่างอาหารปนเปื้อน Yeasts มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 16.4 รองลงมาคือ *E.coli* ร้อยละ 10.5 Molds ร้อยละ 5.5 และพบ *Salmonella spp* 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.4 ทั้งนี้ *S.aureus* ในทุกตัวอย่าง ดังแสดงในรูปที่ 11 แต่อย่างไรก็ตามในแง่ของความปลอดภัยยังไม่มีข้อมูลทางระบาดวิทยาว่าการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนยีสต์หรือเชื้อราจะทำให้เกิดอันตรายหรือการก่อโรค เว้นแต่สารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxin) ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องสารปนเปื้อนในอาหารกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ

รูปที่ 11 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ปี 2559



4.2.2.6 น้ำแข็งบริโภคน้ำ

จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 325 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 213 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 65.5 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 8

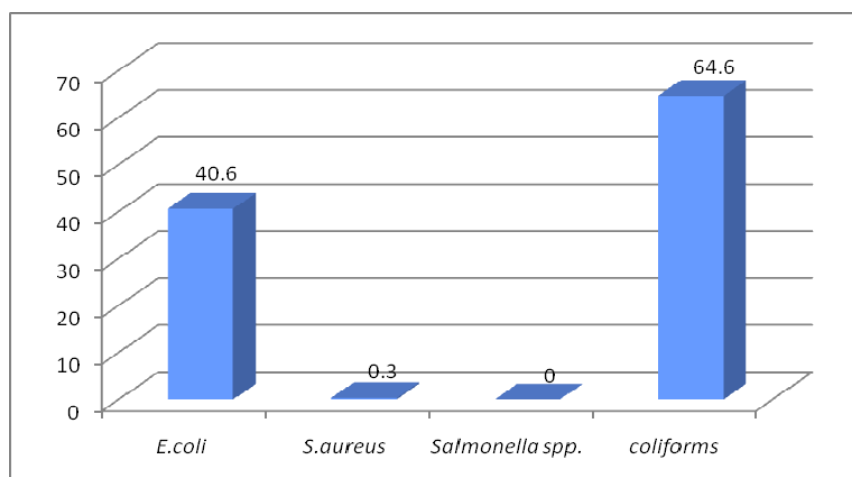
ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำแข็งบริโภค ปี 2559

ลำดับ	ชนิดน้ำแข็ง	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>Coliforms</i>
1	น้ำแข็งบด	117	85 (72.6%)	59	0	0	84
2	น้ำแข็งก้อน	208	128 (61.5%)	73	1	0	126
	รวม	325	213 (65.5%)	132	1	0	210

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด

เมื่อวิเคราะห์แยกสายเชื้อในน้ำแข็งบริโภค พบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ coliforms มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 64.6 รองลงมาคือ *E.coli* ร้อยละ 40.6 และพบเชื้อ *S.aureus* 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.3 ทั้งนี้ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อ *Salmonella spp.* ในทุกตัวอย่างดังแสดงในรูปที่ 12

รูปที่ 12 ร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างน้ำแข็งบริโภค ปี 2559



4.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น

ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 84,365 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 79,399 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.11 และพบปนเปื้อน 4,966 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.89

4.4 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีโดยชุดทดสอบเบื้องต้น

ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีโดยชุดทดสอบเบื้องต้นทั้งหมด 149,536 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 149,159 รายการ คิดเป็นร้อยละ 99.75 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 377 รายการ คิดเป็นร้อยละ 0.25 ผลการตรวจวิเคราะห์แสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านเคมี ปี 2559

รายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจ (รายการ)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (รายการ)	ร้อยละ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (รายการ)	ร้อยละ
บอแรกซ์	29,362	29,325	99.87	37	0.13
ฟอร์มัลลิน	16,279	16,196	99.49	83	0.51
สารฟอกขาว	13,393	13,393	100	0	0
สารกันรา	11,504	11,499	99.96	5	0.04
ยาฆ่าแมลง	58,214	58,146	99.88	68	0.12
สีสังเคราะห์	4,259	4,225	99.2	34	0.8
สารโพลาร์	4,399	4,308	97.93	91	2.07
กรดแอสซอร์	6,583	6,574	99.86	9	0.14
ไอโอดีน	5,543	5,493	99.1	50	0.90
รวม	149,536	149,159	99.75	377	0.25

4.4.1 จำแนกตามชนิดของการปนเปื้อน

4.4.1.1 การปนเปื้อนบอแรกซ์ในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนบอแรกซ์ในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 29,362 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 29,325 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.87 และพบปนเปื้อน 37 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.13 โดยตรวจพบในเนื้อสัตว์ได้แก่ เนื้อปลา เนื้อวัว หมูบด ตับสด เนื้อหมู และพบในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ เกี้ยวและลูกชิ้นอย่างละ 1 ตัวอย่างรายละเอียดแสดงในตารางที่ 10

ตารางที่ 10 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์	เนื้อปลา	362	3	0.83
	เนื้อวัว	1,364	6	0.44
	หมูบด	4,847	18	0.37
	ตับสด	323	1	0.31
	เนื้อหมู	5,897	7	0.12
	เนื้อไก่	4716	0	0
	เครื่องในสด	130	0	0
	เนื้อเป็ด	63	0	0
	ปลาหมึก	46	0	0
	หนังหมู	25*	0	-
	กุ้ง	6*	0	-
	ปลาหมึกกรอบ	6*	0	-
	เนื้อแพะ	6*	0	-
	เล็บมือนาง	5*	0	-
	เนื้อปู	4*	0	-
เนื้อแกะ	2*	0	-	
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	เกี้ยว	82	1	1.22
	ลูกชิ้น	5,707	1	0.02
	ไส้กรอก	1,929	0	0
	หมูยอ	590	0	0
	ปู้ด	473	0	0
	ทอดมัน	367	0	0
	ฮือก้วย	229	0	0
	แฮม	228	0	0
	เบคอน	184	0	0
	แหนม	144	0	0
	กุนเชียง	91	0	0

ตารางที่ 10 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ขนมจีบ	55	0	0
	จ๊อ	47	0	0
	โบโลน่า	46	0	0
	เลือด (ก้อน)	16*	0	-
	ปลาแผ่น	10*	0	-
	เอ็นแก้ว	10*	0	-
	กระเพาะปลา	4*	0	-
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ทับทิมกรอบ	410	0	0
	อาหารเจ	205	0	0
	ลอดช่อง	181	0	0
	เต้าหู้	167	0	0
	เฉาก๊วย	109	0	0
	วุ้นมะพร้าว	67	0	0
	หมี่กึ่ง	43	0	0
	วุ้น	25*	0	-
	เส้นบุก โซบะ อูด้ง	21*	0	-
	โปรตีนเกษตร	16*	0	-
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	15*	0	-
	เม็ดไข่มุก	9*	0	-
	ซาหริ่ม	7*	0	-
	มะม่วงดอง	6*	0	-
	ฟรุตสลัด	6*	0	-
	ซาลาเปา	6*	0	-
	น้ำแป้งทำขนม	6*	0	-
	ลูกชิด	5*	0	-
	ขนมปัง	5*	0	-
	มะกอกดอง	4*	0	-
	เม็ดสาคุ	4*	0	-
	เฟรนฟราย	4*	0	-
	เส้นมะละกอ	4*	0	-
	ฝรั่งดอง	3*	0	-
	ลูกเต๋อย	3*	0	-
	ปาท้องโก้	2*	0	-
	แห้ว	2*	0	-

ตารางที่ 10 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ไข่หวาน	2*	0	-
	ไส้ขนม	2*	0	-
	ข้าวทอด	1*	0	-
	หัวไชเท้าทอด	1*	0	-
	แปะก๊วย	1*	0	-
	พุดดิ้ง	1*	0	-
	ขนมชั้น	1*	0	-
	แผ่นเกี๊ยว	1*	0	-
	วุ้นเส้น	1*	0	-
	โปรตีนไข่	1*	0	-
ข้าวโพด	1*	0	-	
รวม		29,362	37	0.13

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

4.4.1.2 การปนเปื้อนฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) ในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 16,279 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 16,196 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.49 และพบปนเปื้อน 83 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.51 โดยตรวจพบในสับนาง ปลาหมึกกรอบ ผ่าซีริว แมงกะพรุน ปลาหมึกสด กุ้งสด เห็ดหอมและเห็ดออริโนจิ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับนาง	582	13	2.23
	ปลาหมึกกรอบ	1,485	33	2.22
	ผ่าซีริว	406	4	0.99
	แมงกะพรุน	228	1	0.44
	ปลาหมึกสด	4,475	12	0.27
	กุ้งสด	4,453	2	0.04
	ปลา	1,246	0	0
	หอย	626	0	0
	เล็บบี๋นาง	444	0	0
	เนื้อปู	140	0	0
	หนังหมู	97	0	0
	เนื้อไก่	89	0	0

ตารางที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เครื่องในหมู	66	0	0
	เนื้อหมู	57	0	0
	ตับสด	35	0	0
	เนื้อวัว	17*	0	-
	ก้าง	13*	0	-
	ไขปลาหมึก	4*	0	-
	เนื้อเป็ด	2*	0	-
	ปลิงทะเล	2*	0	-
	ไขกุ้ง	1*	0	-
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	14*	0	-
	ไส้กรอก	7*	0	-
	กระเพาะปลา	2*	0	-
	ปลาเส้น	2*	0	-
	ปูดอง	1*	0	-
	หมูยอ	1*	0	-
	เอ็นแก้ว	1*	0	-
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ดหอม	307	17	5.54
	เห็ดออริโนจิ	54	1	1.85
	เห็ดฟาง	709	0	0
	เห็ดหูหนู	274	0	0
	เห็ดนางฟ้า	143	0	0
	เห็ดเข็มทอง	76	0	0
	ผักสด	31	0	0
	ข้าวโพดอ่อน	21*	0	-
	คะน้า	21*	0	-
	ถั่วฝักยาว	16*	0	-
	เห็ดชิเมจิ	12*	0	-
	มะละกอ	10*	0	-
	แครอท	8*	0	-
	ผักกาดขาว	7*	0	-
	ผักบุ้ง	6*	0	-
	ถั่วงอก	6*	0	-
	ชะอม	6*	0	-

ตารางที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักชี	5*	0	-
	เห็ดโคน	5*	0	-
	วุ้นเส้น	4*	0	-
	กะหล่ำปลี	4*	0	-
	กุยช่าย	3*	0	-
	ต้นหอม	3*	0	-
	เขอริ้	3*	0	-
	มะเขือเทศ	3*	0	-
	ผักกาดหอม	3*	0	-
	ฝรั่ง	3*	0	-
	ผักกาดแก้ว	3	0	-
	มะกอก	3*	0	-
	มะม่วง	3*	0	-
	สาหร่าย	3*	0	-
	หน่อไม้ฝรั่ง	3*	0	-
	พริกไทย	3*	0	-
	เห็ดหลินจือ	2*	0	-
	ถั่วลิ้นเตา	2*	0	-
	แตงกวา	2*	0	-
	ดอกไม้กวาด	2*	0	-
	เรดโอ๊ค	2*	0	-
	ผักกาดดอง	2*	0	-
	มะเขือเทศ	1*	0	-
	ฟักทอง	1*	0	-
	สตอเบอรี่	1*	0	-
	ยอดมะพร้าว	1*	0	-
	เห็ดภูฐาน	1*	0	-
	เห็ดขิตาเกะ	1*	0	-
	เห็ดนางรม	1*	0	-
	เห็ดแชมปิยอง	1*	0	-
เต้าหู้	1*	0	-	
หัวไชโป้ว	1*	0	-	
หอมหัวใหญ่	1*	0	-	
รวม		16,279	83	0.51

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

4.4.1.3 การปนเปื้อนสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 13,393 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทั้ง 13,393 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 12

ตารางที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บมือนาง	688	0	0
	หนังหมู	393	0	0
	ผ้าชีรีว	142	0	0
	สไบนาง	124	0	0
	แมงกะพรุน	9*	0	-
	ไส้หมู	7*	0	-
	เอ็นหมู	3*	0	-
	เนื้อปลา	2*	0	-
	เครื่องในสัตว์	2*	0	-
	ปลาหมึกกรอบ	1*	0	-
	หอยนางรม	1*	0	-
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แหนม	9*	0	-
	กระเพาะปลา	1*	0	-
	หอยดอง	1*	0	-
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	4,961	0	0
	ชิงหั่นฝอย	2,125	0	0
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	1,401	0	0
	กระชายหั่นฝอย	892	0	0
	เห็ดหูหนูขาว	614	0	0
	เส้นขนมจีน บุก อู๊ด	412	0	0
	น้ำตาลทรายขาว	365	0	0
	น้ำตาลปีบ	319	0	0
	ยอดมะพร้าว	246	0	0
	วุ้นเส้น	94	0	0
	เห็ดฟาง	56	0	0
	หัวไชเท้า	54	0	0
	เห็ดเข็มทอง	46	0	0
	หน่อไม้ต้ม	38	0	0

ตารางที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) บนเปลือกในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ตะไคร้ซอย	35	0	0
	เกี๋ยมอี่	33	0	0
	ชิงดอง	29*	0	-
	เส้นบะหมี่	28*	0	-
	น้ำตาลมะพร้าว	28*	0	-
	เห็ดนางฟ้า	25*	0	-
	เต้าหู้ขาว	25*	0	-
	หน่อไม้ดอง	25*	0	-
	แป้งทำขนม	24*	0	-
	ขมิ้นขาว	23*	0	-
	ดอกไม้จีน	12*	0	-
	กระเทียมดอง	10*	0	-
	เยื่อไผ่	10*	0	-
	ขึ้นช่าย	10*	0	-
	วุ้นมะพร้าว	9*	0	-
	กุยช่ายขาว	8*	0	-
	ตะเกียบ	8*	0	-
	เส้นมะละกอ	6*	0	-
	เห็ดหลินจือ	4*	0	-
	เห็ดหอม	3*	0	-
	เห็ดออริโนจิ	3*	0	-
	ผักกาดดอง	2*	0	-
	หมี่กรอบ	2*	0	-
	หมี่กึ่ง	2*	0	-
	แห้ว	2*	0	-
	เห็ดชิเมจิ	2*	0	-
	ลูกชิด	2*	0	-
	ข่า	2*	0	-
	ฮวยข้าว	1*	0	-
	เกี๋ยมฉ่าย	1*	0	-
	เห็ดภูฐาน	1*	0	-
	เห็ดหิมะ	1*	0	-
เห็ดนางรม	1*	0	-	
กิมจิ	1*	0	-	

ตารางที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	กุ้งเจ	1*	0	-
	ข้าวโพดอ่อน	1*	0	-
	ข้าวบาเลย์	1*	0	-
	ฟรุ๊ตสลัด (เยลลี่)	1*	0	-
	เกี้ยวกรอบ	1*	0	-
	มะพร้าวขูด	1*	0	-
	เห็ดเป่าฮือ	1*	0	-
	เห็ดขอน	1*	0	-
ฟองเต้าหู้	1*	0	-	
รวม		13,393	0	0

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

4.4.1.4 การปนเปื้อนสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 11,504 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 11,499 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.96 และพบปนเปื้อน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.04 โดยตรวจพบในมะม่วงทอง กระเทียมทอง และผักกาดทอง รายละเอียดแสดงในตารางที่ 13

ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้งแห้ง	120	0	-
	ปลาหมึกกรอบ	19*	0	-
	หนังหมู	5*	0	-
	ปลาแห้ง	3*	0	-
	ปลาดอกไม้	3*	0	-
	ปลาหมึกแห้ง	1*	0	-
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ปูดอง	182	0	0
	แหนม	49	0	0
	หอยดอง	47	0	0
	หมูยอ	39	0	0
	ไส้กรอก	22*	0	-
	กุนเชียง	11*	0	-
	หมูหยอง	8*	0	-

ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ปลาร้า	6*	0	-
	ปลากรอบ	6*	0	-
	กะปิ	5*	0	-
	กระเพาะปลา	4*	0	-
	หมูแผ่น	2*	0	-
	ทอดมัน	1*	0	-
	ปลาแนม	1*	0	-
	ปลาเค็ม	1*	0	-
	เบคอน	1*	0	-
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	มะม่วงดอง	363	1	0.28
	กระเทียมดอง	1,231	1	0.08
	ผักกาดดอง	2,942	2	0.07
	หน่อไม้ดอง	1,985	0	0
	ชิงดอง	933	0	0
	ถั่วลิสงปั่น	565	0	0
	พริกแกง	421	0	0
	บ๊วยดอง	358	0	0
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	347	0	0
	พริกปั่น	286	0	0
	มะนาวดอง	165	0	0
	หัวไชโป้ว	147	0	0
	แตงกวาดอง	108	0	0
	บะหมี่	81	0	0
	มะกอกดอง	79	0	0
	ขนมจีน	64	0	0
	มะยมดอง	57	0	0
	เกี๋ยมฉาย	52	0	0
	ข้าวคั่ว	49	0	0
	กิมจิ	49	0	0
	หัวไชเท้าดอง	44	0	0
	พริกแห้ง	42	0	0
	ลูกเกด	30	0	0
หอมดอง	28*	0	-	
เห็ดหูหนู	27*	0	-	

ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	มะขามดอง	26*	0	-
	เห็ดหอม	25*	0	-
	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	25*	0	-
	พริกดองน้ำส้ม	24*	1	-
	ผักดอง	24*	0	-
	กระเทียมเจียว	23*	0	-
	มะดันดอง	22*	0	-
	องุ่นดอง	22*	0	-
	เต้าเจี้ยว	20*	0	-
	ฝรั่งดอง	17*	0	-
	หน่อไม้ต้ม	16*	0	-
	ผงชา	16*	0	-
	แอลมอล	16*	0	-
	ลูกชิด	16*	0	-
	กระท้อนแช่อิ่ม	13*	0	-
	ผลไม้ดอง	12*	0	-
	พริกเกลือ	11*	0	-
	ขนมปัง	10*	0	-
	ชิงชอย	10*	0	-
	มะกอกเชื่อม	10*	0	-
	น้ำพริกเผา	9*	0	-
	หน่อไม้จิ้น	9*	0	-
	เต้าหู้	8*	0	-
	ดอกไม้จิ้น	8*	0	-
	ตั้งฉ่ายดอง	8*	0	-
	เมล็ดกาแฟ	7*	0	-
	น้ำชา	7*	0	-
	วุ้นเส้น	6*	0	-
	ผักเสี้ยนดอง	6*	0	-
	น้ำพริกป่น	5*	0	-
	เกี่ยมอี่	5*	0	-
	พุทราดอง	5*	0	-
ฝรั่งแช่บ๊วย	4*	0	-	
น้ำตาลทราย	3*	0	-	

ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	พริกไทย	3*	0	-
	แป้งโรตีส	3*	0	-
	ถั่วดอง	3*	0	-
	ผงวุ้นแช่บ	3*	0	-
	ซ็อกโกแล็ตชิพ	3*	0	-
	ถั่วงอก	3*	0	-
	ทอดอง	3*	0	-
	พุทราอบแห้ง	3*	0	-
	น้ำผึ้ง	2*	0	-
	สาคุ	2*	0	-
	เซอร์เชื่อม	2*	0	-
	เฉาก้วย	2*	0	-
	สตรอร์เบอร์รี่เชื่อม	2*	0	-
	มะพร้าวแก้ว	2*	0	-
	กะหล่ำปลีดอง	2*	0	-
	แปะก้วย	2*	0	-
	แครอทดอง	2*	0	-
	มะพร้าวทอด	2*	0	-
	ต้นหอมดอง	1*	0	-
	เห็ดเข็มทอง	1*	0	-
	น้ำตาลปีบ	1*	0	-
	ผงกระหรี	1*	0	-
	มะกะโรนี	1*	0	-
	หอมแดง	1*	0	-
	กระเทียม	1*	0	-
	มะละกอดอง	1*	0	-
	น้ำมะนาวผง	1*	0	-
	งาขาว	1*	0	-
	กระชายซอย	1*	0	-
	สะตอดอง	1*	0	-
	ออริกานอ	1*	0	-
	กระเจียบแห้ง	1*	0	-
	ครีมเทียม	1*	0	-
กาน่าฉาย	1*	0	-	

ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	1*	0	-
	ถั่วทอด	1*	0	-
	มะม่วงกวน	1*	0	-
	บ๊วยเค็ม	1*	0	-
	วุ้น	1*	0	-
	แครกเกอร์	1*	0	-
	กึ่งฉ่ายหวาน	1*	0	-
รวม		11,504	5	0.04

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

4.4.1.5 การปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 58,214 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 58,146 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.88 และพบปนเปื้อน 68 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.12 โดยกลุ่มตัวอย่างที่ตรวจพบมากที่สุด คือ กะหล่ำปลี รองลงมาได้แก่ ค่ะน้ำ แดงกวา และใบมะกรูด ตามลำดับ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์หาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2559

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาเค็ม	5*	0	-
	เนื้อแดดเดียว	3*	0	-
	ปลาแห้ง	1*	0	-
	ปลาช่อนแดดเดียว	1*	0	-
พืชผักและผลิตภัณฑ์	มะเขือ	298	2	0.67
	กะหล่ำปลี	3,768	21	0.56
	แดงกวา	2,621	9	0.34
	คะน้ำ	4,583	15	0.33
	บวบ	336	1	0.30
	พริกสด	1,463	4	0.27
	แครอท	912	2	0.22
	ผักกาดขาว	2,910	6	0.21
	ต้นหอม	3,735	7	0.19
	ขึ้นฉ่าย	1,388	1	0.07
	ถั่วงอก	3,734	0	0.00
	ผักชี	3,388	0	0.00

ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์	กวางตุ้ง	2,924	0	0.00
	ผักบุ้ง	2,348	0	0.00
	มะเขือเทศ	1,712	0	0.00
	ผักกาดหอม	1,646	0	0.00
	ใบโหระพา	1,410	0	0.00
	มะเขือเปราะ	1,034	0	0.00
	ใบกะเพรา	938	0	0.00
	พริกแดง	915	0	0.00
	กะหล่ำดอก	815	0	0.00
	ถั่วพู	676	0	0.00
	ผักชีฝรั่ง	658	0	0.00
	บร็อคโคลี่	655	0	0.00
	ใบบัวบก	625	0	0.00
	ผักชีลาว	619	0	0.00
	แขนงคะน้า	608	0	0.00
	ผักกาดแก้ว	514	0	0.00
	พริกหยวก	513	0	0.00
	ข้าวโพดอ่อน	513	0	0.00
	มะเขือยาว	496	0	0.00
	ถั่วลันเตา	491	0	0.00
	พริกชี้หนู	396	0	0.00
	หอมหัวใหญ่	396	0	0.00
	ใบแมงลัก	385	0	0.00
	ผักโขม	368	0	0.00
	พริกชี้ฟ้า	343	0	0.00
	เห็ดต่างๆ	341	0	0.00
	หอมแดง	340	0	0.00
	ใบสาระแหน่	338	0	0.00
	มะระ	333	0	0.00
	ใบกุยช่าย	272	0	0.00
	ผักกระเฉด	257	0	0.00
	หน่อไม้ฝรั่ง	239	0	0.00
	ผักสลัด	232	0	0.00
ฟัก	218	0	0.00	

ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์	หัวไชเท้า	217	0	0.00
	ใบตั้งโอ้	193	0	0.00
	ดอกหอม	185	0	0.00
	มะเขือพวง	170	0	0.00
	ชะอม	150	0	0.00
	ผักปวยเล้ง	135	0	0.00
	มะเขือม่วง	131	0	0.00
	ใบมะกรูด	127	0	0.00
	ถั่วแขก	121	0	0.00
	พริกหวาน	120	0	0.00
	กรีนโอ๊ค	117	0	0.00
	แตงร้าน	117	0	0.00
	ผักกาดเขียว	97	0	0.00
	ฟักทอง	97	0	0.00
	เรดโอ๊ค	95	0	0.00
	กระเจียบเขียว	92	0	0.00
	ผักกาดทางหงษ์	90	0	0.00
	มะระขี้นก	85	0	0.00
	ตำลึง	84	0	0.00
	ดอกกุ๋ยช่าย	81	0	0.00
	ถั่วงอก	64	0	0.00
	ผักแพรว	61	0	0.00
	น้ำเต้า	60	0	0.00
	ยอดฟักแม้ว	52	0	0.00
	ใบชะพลู	51	0	0.00
	กระชาย	48	0	0.00
	ผักหวาน	46	0	0.00
	พริกเขียว	42	0	0.00
	ดอกแค	41	0	0.00
	ตะไคร้	39	0	0.00
	ขิง	34	0	0.00
	ผักปลัง	30	0	0.00
หัวไชโป้ว	29*	0	-	
ผักพาย	27*	0	-	

ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์	ใบกระโดน	27*	0	-
	ดอกไม้กวาด	27*	0	-
	มะนาว	26*	0	-
	ถั่วแปบ	25*	0	-
	ผักกูด	21*	0	-
	ผักฮ่องเต้	21*	0	-
	กระเทียม	21*	0	-
	ดอกกระเจียว	21*	0	-
	ดอกขจร	18*	0	-
	หน่อไม้	17*	0	-
	ดอกไม้สด	16*	0	-
	พริกเหลือง	15*	0	-
	ตั้งฉ่าย	13*	0	-
	ยอดผักทอง	11*	0	-
	ถั่วหวาน	11*	0	-
	ใบยอ	11*	0	-
	กระถิน	10*	0	-
	มะเขือขาว	10*	0	-
	ผักแขยง	9*	0	-
	บิทรูท	9*	0	-
	ข่า	8*	0	-
	ผักกระฉิม	8*	0	-
	ใบเหลียง	7*	0	-
	ผักขม	7*	0	-
	ผักครอส	7*	0	-
	ใบเตย	7*	0	-
	ยอดสะเดา	6*	0	-
	เซลารี่	6*	0	-
	ใบกุยช่ายขาว	5*	0	-
	ต้นอ่อนทานตะวัน	5*	0	-
	ผักหนาม	5*	0	-
	ผักกาดขม	4*	0	-
หัวปลี	4*	0	-	
ใบย่านาง	4*	0	-	

ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์	ผักคราดหัวแหวน	4*	0	-
	ยอดมะม่วงหิมพานต์	3*	0	-
	ว่านรางจืด	2*	0	-
	ใบมะกอก	2*	0	-
	ถั่วแระ	2*	0	-
	จิงจูฉ่าย	2*	0	-
	สาหร่ายเขียว	2*	0	-
	มันฝรั่ง	2*	0	-
	ผักบัตเตอร์เฮด	2*	0	-
	สะตอ	2*	0	-
	ดอกโสน	2*	0	-
	พริกไทยอ่อน	2*	0	-
	พาสลีย์	2*	0	-
	มะม่วงหาวมะนาวโห่	2*	0	-
	ใบขี้เหล็ก	1*	0	-
	แห้ว	1*	0	-
	ใบยี่หระ	1*	0	-
	ผักไฮโดร	1*	0	-
	ถั่วลิสง	1*	0	-
	ผักกาดสร้อย	1*	0	-
	ผักฉ่อย	1*	0	-
	พิทเล่	1*	0	-
	ถั่วเขียว	1*	0	-
	ถั่วแดง	1*	0	-
	ผักแว่น	1*	0	-
	ใบมันปู	1*	0	-
	ใบชะมวง	1*	0	-
ถั่วลูกไก่	1*	0	-	
สายบัว	1*	0	-	
ผลไม้	ฝรั่ง	153	0	0.00
	องุ่น	111	0	0.00
	แอปเปิ้ล	100	0	0.00
	ชมพู่	93	0	0.00
	มะม่วง	79	0	0.00

ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
ผลไม้	ส้ม	73	0	0.00
	แตงโม	68	0	0.00
	มะละกอ	67	0	0.00
	เงาะ	26*	0	-
	สาลี่	22*	0	-
	แคนตาลูป	14*	0	-
	แตงไทย	13*	0	-
	สับปะรด	12*	0	-
	สตอร์วเบอร์รี่	10*	0	-
	ลองกอง	10*	0	-
	แก้วมังกร	8*	0	-
	มังคุด	8*	0	-
	กล้วย	6*	0	-
	ละมุด	6*	0	-
	ลำไย	4*	0	-
	กีวี	3*	0	-
	พุทรา	3*	0	-
	มะกอก	3*	0	-
	มันแกว	3*	0	-
	อะโวคาโด	2*	0	-
ทับทิม	2*	0	-	
ลูกพรุน	2*	0	-	
เชอร์รี่	1*	0	-	
เมล่อน	1*	0	-	
ลูกพลับ	1*	0	-	
รวม		58,214	68	0.12

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

4.4.1.6 การปนเปื้อนสีสังเคราะห์ในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสีสังเคราะห์ในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 4,259 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทั้ง 4,225 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.20 พบปนเปื้อน จำนวน 34 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.80 โดยตรวจพบในกุ้งแห้ง กะปิ หมูแดง พริกแกง ซอสเย็นตาโฟ แตงกวาดอง และเกลือน้ำตาลแดง รายละเอียดแสดงในตารางที่ 15

ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสิ่งปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้งแห้ง	2,102	21	1.00
	เนื้อไก่	17	0	-
	หมึกแห้ง	12	0	-
	ปลาแห้ง	9	0	-
	ไข่ปลา	2	0	-
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	กะปิ	55	3	5.45
	กุนเชียง	455	0	0.00
	ไส้กรอก	321	0	0.00
	ปูอัด	76	0	0.00
	แหนม	44	0	0.00
	หมูแดง	27*	1	-
	หมูยอ	22*	0	-
	ทอดมัน	17*	0	-
	หมูแผ่น	14*	0	-
	ปลาแผ่น	11*	0	-
	ลูกชิ้นกุ้ง	6*	0	-
	หมูหยอง	6*	0	-
	ลูกชิ้น	3*	0	-
	ปลาหวาน	2*	0	-
	ลูกชิ้นปลารูปสัตว์	2*	0	-
	ปลาทุหวาน	2*	0	-
	เนื้อแดดเดียว	1*	1	-
	หอยกระบาย	1*	0	-
	ปลาแดง	1*	0	-
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ซอสเย็นตาโฟ	69	1	1.45
	พริกแกง	437	1	0.23
	พริกป่น	107	0	0.00
	เส้นบะหมี่ ราเมง	47	0	0.00
	น้ำตาลปีบ	45	0	0.00
	กระเทียมดอง	14*	0	-
	น้ำพริกเผา	9*	0	-
	เต้าหู้ยี้	8*	0	-
	ซอสพริก	7*	0	-
	ขิงดอง	6*	0	-

ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสิ่งสังเคราะห์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ไส้ขนมเบ๊อ้ง	6*	0	-
	แผ่นเกี้ยว	5*	0	-
	ซอสมะเขือเทศ	5*	0	-
	หน่อไม้ฝรั่ง	5*	0	-
	แตงกวาดอง	4*	2	-
	เกล็ดน้ำตาลสี	3*	1	-
	ซีอิ๊ว	3*	0	-
	ผงชาเขียว	2*	0	-
	สีผสมอาหาร	2*	0	-
	เส้นมั๊กกะโรนี	1*	0	-
	สาหร่าย	1*	0	-
	ผงแคนตาลูป	1*	0	-
	ผงชา	1*	0	-
	ผงชานม	1*	0	-
	เส้นพาสต้า	1*	0	-
อาหารพร้อมบริโภค/ เครื่องดื่ม	วุ้นสี	52	2	3.85
	เยลลี่	61	0	0.00
	น้ำชานมเย็น	25*	0	-
	ทับทิมกรอบ	23*	0	-
	น้ำชาเขียว	20*	0	-
	เชอร์รี่เชื่อม	11*	0	-
	ลอดช่อง	9*	0	-
	ฝรั่งแช่บ๊วย	9*	0	-
	ชาหริ่ม	7*	0	-
	แยมโรล	7*	0	-
	ซูชิ	6*	0	-
	สังขยา	4*	0	-
	น้ำโกโก้เย็น	3*	0	-
	วุ้นมะพร้าว	2*	0	-
	ครองแครง	2*	0	-
	ขนมข้น	2*	0	-
	สตอเบอรี่เชื่อม	2*	0	-
	ผลไม้อบแห้ง	2*	0	-
	สับประรดเชื่อม	1*	1	-

ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสิ่งปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค/ เครื่องดื่ม	ฝอยทอง	1*	0	-
	น้ำแก๊กฮวย	1*	0	-
	น้ำเขียว	1*	0	-
	น้ำแดง	1*	0	-
	น้ำชามะนาว	1*	0	-
	น้ำส้ม	1*	0	-
	บัวตอง	1*	0	-
	มะเขือเทศอบแห้ง	1*	0	-
	มะขามตอง	1*	0	-
	มะม่วงตอง	1*	0	-
	ขนมตาล	1*	0	-
	เม็ดสาคุ	1*	0	-
	ลูกชุบ	1*	0	-
รวม		4,259	34	0.80

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาร้อยละเพื่อจัดลำดับ

4.4.1.7 การปนเปื้อนสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 4,399 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ปริมาณสารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก) 4,308 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.93 และพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 91 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.07 โดยกลุ่มตัวอย่างที่ตรวจพบมากที่สุด คือ น้ำมันทอดอาหารที่ไม่ระบุชนิด จำนวน 87 ตัวอย่าง รองลงมาได้แก่ น้ำมันทอดปลา 1 ตัวอย่าง รายละเอียดแสดงในตารางที่ 16

ตารางที่ 16 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารโพลาร์ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร ปี 2559

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันทอดอาหาร	น้ำมันทอดอาหาร(ไม่ระบุชนิด)	3,279	87	2.65
	น้ำมันทอดปลา	99	1	1.01
	น้ำมันทอดไก่	307	0	0.00
	น้ำมันทอดลูกชิ้น	194	0	0.00
	น้ำมันทอดหมู	127	0	0.00
	น้ำมันทอดไส้กรอก	53	0	0.00

ตารางที่ 16 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารโพลาร์ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันทอดอาหาร	น้ำมันทอดทอดมัน	46	0	0.00
	น้ำมันทอดกล้วย	37	0	0.00
	น้ำมันทอดกระเทียมเจียว	37	0	0.00
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	27*	0	-
	น้ำมันทอดเฟรนฟราย	25*	1	-
	น้ำมันทอดเต้าหู้	24*	0	-
	น้ำมันทอดก๊วยช่าย	18*	0	-
	น้ำมันทอดเนื้อ	17*	0	-
	น้ำมันทอดขนมปัง	14*	0	-
	น้ำมันทอดกุ้ง	13*	0	-
	น้ำมันทอดเกี้ยว	13*	0	-
	น้ำมันทอดเผือก	10*	0	-
	น้ำมันทอดไข่	10*	0	-
	น้ำมันทอดโดนัท	9*	0	-
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	6*	0	-
	น้ำมันทอดปอเปี๊ยะ	5*	0	-
	น้ำมันทอดปั้นลึบ	5*	0	-
	น้ำมันทอดกุนเชียง	4*	0	-
น้ำมันทอดอาหาร	น้ำมันทอดขนม	3*	0	-
	น้ำมันทอดผักชุบแป้ง	3*	0	-
	น้ำมันทอดหอยทอด	3*	0	-
	น้ำมันทอดนั้กเก็ต	2*	1	-
	น้ำมันทอดแป้งโรตี	2*	0	-
	น้ำมันทอดพาย	1*	1	-
	น้ำมันขนมครก	1*	0	-
	น้ำมันทอดข้าวโพด	1*	0	-
	น้ำมันทอดผักบัว	1*	0	-
	น้ำมันทอดไก่จ้อ	1*	0	-

ตารางที่ 16 ผลการตรวจวิเคราะห์หาสารโพลาร์ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร ปี 2559 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันทอดอาหาร	น้ำมันทอดถั่ว	1*	0	-
	น้ำมันทอดปากเบ็ด	1*	0	-
รวม		4,399	91	2.07

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

4.4.1.8 ปริมาณกรดแอสซาระ (น้ำส้มสายชูปลอม)

จากผลการสำรวจสถานการณ์การใช้น้ำส้มสายชูปลอม พบว่า ตรวจทั้งหมด 6,583 ตัวอย่าง เป็นน้ำส้มสายชูแท้ 6,574 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.86 และพบน้ำส้มสายชูปลอม จำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.14

4.4.1.9 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค

จากผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค พบว่า ตรวจทั้งหมด 5,543 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (มีปริมาณไอโอดีนอยู่ระหว่าง 20 มก./กก. - 40 มก./กก.) จำนวน 5,493 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.10 และพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (มีปริมาณไอโอดีนน้อยกว่า 20 มก./กก. หรือมากกว่า 40 มก./กก.) จำนวน 50 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.9

4.5 ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท แผงลอยริมบาทวิถี ร้านอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน พบว่า โรงอาหารในโรงเรียนมีตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด ร้อยละ 6.60 รองลงมาคือ ร้านอาหาร แผงลอยริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 ร้อยละ 3.13 1.45 1.26 0.79 และ 0.57 ตามลำดับ เมื่อแยกวิเคราะห์ด้านเคมี พบว่า โรงอาหารในโรงเรียนมีปัญหาตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารมากที่สุด เช่นเดียวกับการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียซึ่งพบในโรงเรียนมากที่สุดเช่นกัน ส่วนการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคที่ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการพบว่าปนเปื้อนในอาหารแผงลอยริมบาทวิถีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.39 ดังแสดงในตารางที่ 17

ตารางที่ 17 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ปี 2559

รายการตรวจวิเคราะห์	สถานประกอบการอาหาร								
	ตลาดประเภทที่ 1			ตลาดประเภทที่ 2			ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	%		จำนวน	%		จำนวน	%
บอแรกซ์	4,722	13	0.28	1,740	1	0.06	2,327	0	0
ฟอร์มาลิน	3,344	31	0.93	1,377	7	0.51	534	16	3.00
สารฟอกขาว	3,201	0	0	1,251	0	0	294	0	0
สารกันรา	3,022	2	0.07	1,283	0	0	932	0	0
ยาฆ่าแมลง	30,952	68	0.22	9,154	0	0	1,500	0	0
สีสังเคราะห์	961	15	1.56	333	0	0	225	4	1.78
โพลาร์	324	43	13.27	382	6	1.57	54	0	0
กรดแอสซอร์	4,190	0	0	183	0	0	195	0	0
ไอโอดีน	334	2	0.60	177	0	0	228	0	0
รวมด้านเคมี	51,050	174	0.34	15,880	14	0.09	6,289	20	0.32
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	1,412	73	5.17	1,257	83	6.60	7,154	91	1.27
เชื้อที่ก่อโรค*	633	170	26.86	-	-	-	828	69	8.33
รวมทั้งหมด	53,095	417	0.79	17,137	97	0.57	14,271	180	1.26
รายการตรวจวิเคราะห์	สถานประกอบการอาหาร								
	แผงลอยริมบาทวิถี			ร้านอาหาร			โรงอาหารในโรงเรียน		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	%		จำนวน	%		จำนวน	%
บอแรกซ์	4,490	3	0.07	12,886	17	0.13	2,968	2	0.67
ฟอร์มาลิน	1,922	1	0.05	8,346	23	0.28	667	5	0.75
สารฟอกขาว	2,251	0	0	5,445	0	0	875	0	0
สารกันรา	1,587	0	0	4,159	3	0.07	456	0	0
ยาฆ่าแมลง	4,004	0	0	10,853	0	0	1,638	0	0
สีสังเคราะห์	682	0	0	1,821	11	0.60	220	3	1.37
โพลาร์	948	13	1.37	2,370	26	1.10	302	3	0.99
กรดแอสซอร์	1,565	7	0.45	3,589	1	0.03	610	0	0
ไอโอดีน	1,212	2	0.17	2,966	24	0.81	612	21	3.43
รวมด้านเคมี	18,661	26	0.14	52,435	105	0.20	8,348	34	0.41
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	14,216	361	2.54	42,861	2529	5.90	16,904	1,633	9.66
เชื้อที่ก่อโรค*	306	93	30.39	1,404	391	27.85	-	-	-
รวมทั้งหมด	33,183	480	1.45	96,700	3,025	3.13	25,252	1,667	6.60

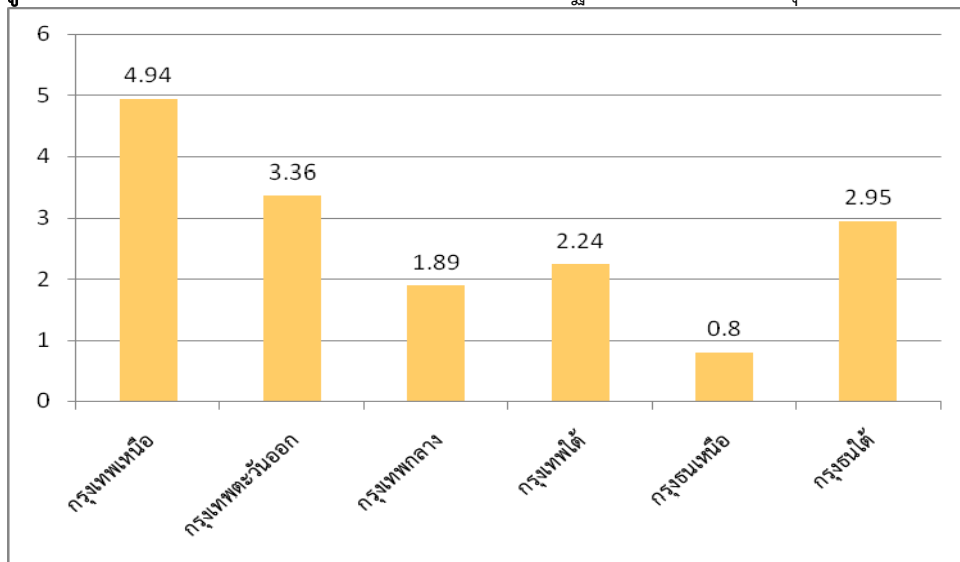
หมายเหตุ: 1. * เชื้อที่ก่อโรค หมายถึง เชื้อที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร

2. - หมายถึง ในปี 2559 ไม่มีกลุ่มตัวอย่างอาหารจากตลาดประเภทที่ 2 และโรงอาหารในโรงเรียนที่มีการตรวจหาเชื้อที่ก่อโรคทางห้องปฏิบัติการ

4.6 ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามรายกลุ่มเขต

เมื่อวิเคราะห์แยกตามรายกลุ่มเขต พบว่า กลุ่มเขตที่มีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ คิดเป็นร้อยละ 4.94 รองลงมา คือ กลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก คิดเป็นร้อยละ 3.36 และกลุ่มเขตที่มีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ กลุ่มเขตกรุงธนเหนือ ร้อยละ 0.80 ดังแสดงในรูปที่ 13

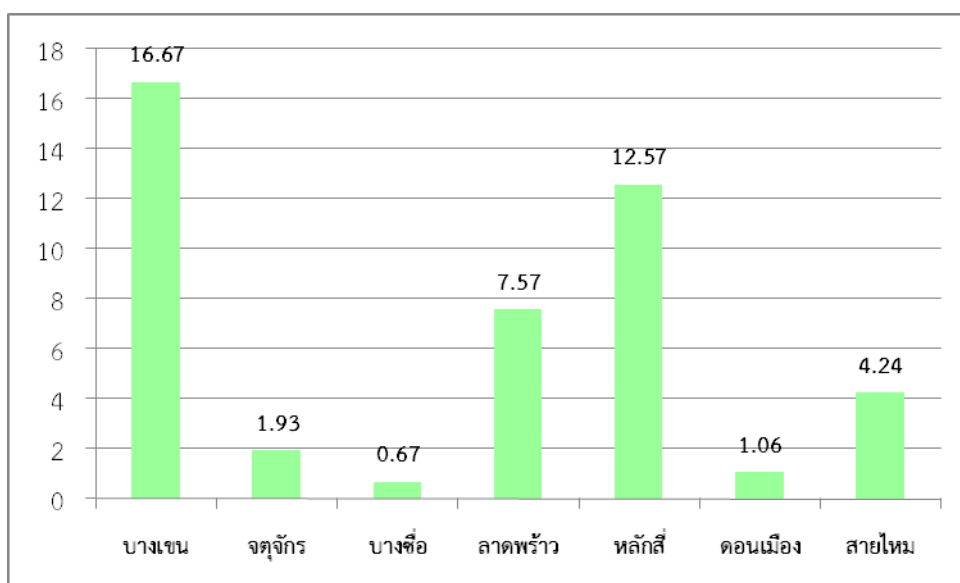
รูปที่ 13 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2559



4.6.1 กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ

พบว่า เขตบางเขนมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 16.67) รองลงมา คือ เขตหลักสี่ ร้อยละ 12.57 และพบว่าเขตบางซื่อมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.67 ดังแสดงในรูปที่ 14

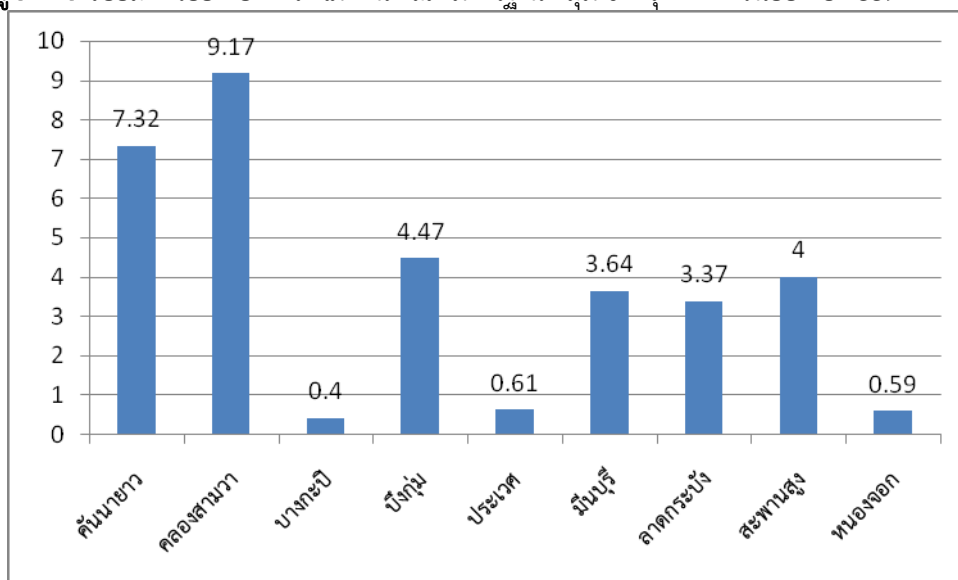
รูปที่ 14 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ ปี 2559



4.6.2 กลุ่มเขตกรุงเทพฯตะวันออก

พบว่า เขตคลองสามวา มีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 9.17) รองลงมา คือ เขตคันนายาว ร้อยละ 7.32 และพบว่าเขตบางกะปิมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.40 ดังแสดงในรูปที่ 15

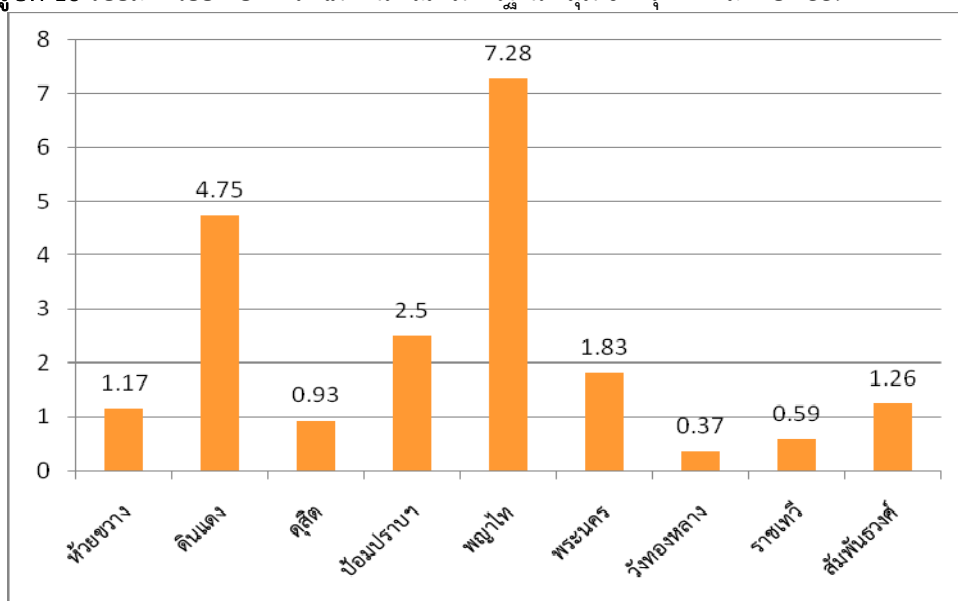
รูปที่ 15 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพฯตะวันออก ปี 2559



4.6.3 กลุ่มเขตกรุงเทพฯกลาง

พบว่า เขตพญาไท มีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 6.89) รองลงมา คือ เขตดินแดง ร้อยละ 4.15 และพบว่าเขตวังทองหลางมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.07 ดังแสดงในรูปที่ 16

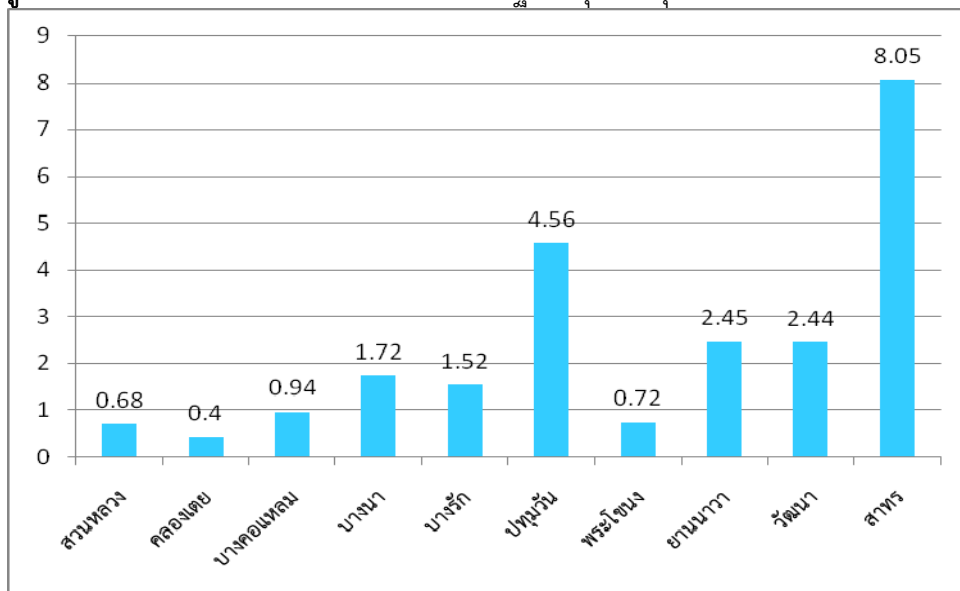
รูปที่ 16 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพฯกลาง ปี 2559



4.6.4 กลุ่มเขตกรุงเทพใต้

พบว่า เขตสาทรมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 8.05) รองลงมา คือ เขตปทุมวัน ร้อยละ 4.56 และพบว่าเขตคลองเตยมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.40 ดังแสดงในรูปที่ 17

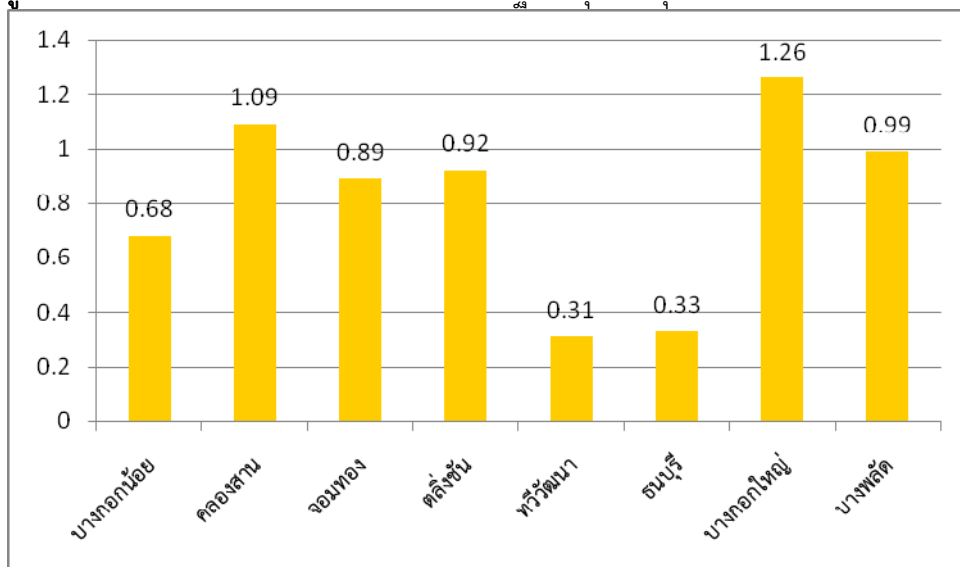
รูปที่ 17 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพใต้ ปี 2559



4.6.5 กลุ่มเขตกรุงเทพมหานครเหนือ

พบว่า เขตบางกอกใหญ่มีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 1.26) รองลงมา คือ เขตคลองสาน ร้อยละ 1.09 และพบว่าเขตทวีวัฒนามีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.31 ดังแสดงในรูปที่ 18

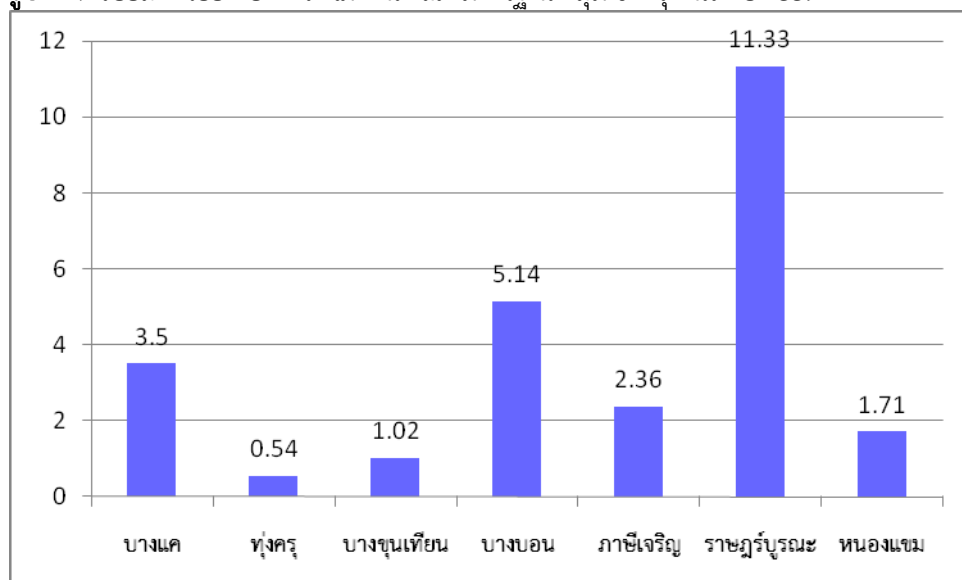
รูปที่ 18 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงเทพมหานครเหนือ ปี 2559



4.6.6 กลุ่มเขตกรุงธนใต้

พบว่า เขตราชบุรีบูรณะมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 11.33) รองลงมา คือ เขตบางบอน ร้อยละ 5.14 และพบว่าเขตทุ่งครุมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.54 ดังแสดงในรูปที่ 19

รูปที่ 19 ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน กลุ่มเขตกรุงธนใต้ ปี 2559



รายละเอียดการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นและการตรวจทางห้องปฏิบัติการแยกรายกลุ่มเขต แสดงในตารางที่ 18

ตารางที่ 18 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2559

ลำดับ	สำนักงานเขต	ตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น				ตรวจทางห้องปฏิบัติการ		รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลชีววิทยา		ด้านจุลชีววิทยา		ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	%
		ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์			
กรุงเทพมหานคร										
1.1	บางเขน	1,598	96	903	318	61	13	2,562	427	16.67
1.2	จตุจักร	4,403	11	5,525	149	149	34	10,077	194	1.93
1.3	บางซื่อ	2,520	1	1,718	17	61	11	4,299	29	0.67
1.4	ลาดพร้าว	1,395	4	1,026	178	61	6	2,482	188	7.57
1.5	หลักสี่	2,542	23	1,152	438	61	11	3,755	472	12.57
1.6	ดอนเมือง	2,357	4	704	13	61	16	3,122	33	1.06
1.7	สายไหม	4,327	12	2,080	245	61	17	6,468	274	4.24
	รวม	19,142	151	13,108	1,358	515	108	32,765	1,617	4.94
กรุงเทพมหานครตะวันออก										
2.1	คันนายาว	1,112	0	1,875	209	61	14	3,048	223	7.32
2.2	คลองสามวา	1,873	3	781	235	61	11	2,715	249	9.17
2.3	บางกะปิ	1,398	3	1,810	0	61	10	3,269	13	0.40

ตารางที่ 18 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2559 (ต่อ)

ลำดับ	สำนักงานเขต	ตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น				ตรวจทางห้องปฏิบัติการ		รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลชีววิทยา		ด้านจุลชีววิทยา		ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	%
		ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์			
2.4	บึงกุ่ม	2,332	10	920	124	61	14	3,313	148	4.47
2.5	ประเวศ	3,504	3	1,167	16	62	10	4,733	29	0.61
2.6	มีนบุรี	5,234	0	1,927	251	61	12	7,222	263	3.64
2.7	ลาดกระบัง	1,435	3	612	54	61	14	2,108	71	3.37
2.8	สะพานสูง	797	0	643	44	61	16	1,501	60	4.00
2.9	หนองจอก	3,429	0	729	15	61	10	4,219	25	0.59
รวม		21,114	22	10,464	948	550	111	32,128	1,081	3.36
กรุงเทพมหานคร										
3.1	ห้วยขวาง	2,809	3	2,108	37	61	18	4,978	58	1.17
3.2	ดินแดง	1,584	2	715	96	61	14	2,360	112	4.75
3.3	ดุสิต	9,039	3	3,611	103	61	12	12,711	118	0.93
3.4	ป้อมปราบฯ	3,105	2	1,998	113	61	14	5,164	129	2.50
3.5	พญาไท	2,320	0	1,930	297	61	17	4,311	314	7.28
3.6	พระนคร	4,366	1	2,495	109	61	17	6,922	127	1.83
3.7	วังทองหลาง	3,658	4	2,287	0	61	18	6,006	22	0.37
3.8	ราชเทวี	3,427	0	1,220	6	61	22	4,708	28	0.59
3.9	สัมพันธวงศ์	1,119	1	1,513	16	61	17	2,693	34	1.26
รวม		31,427	16	17,877	777	549	149	49,853	942	1.89
กรุงเทพมหานคร										
4.1	สวนหลวง	2,546	1	461	0	61	20	3,068	21	0.68
4.2	คลองเตย	4,220	0	1,181	0	79	22	5,480	22	0.40
4.3	บางคอแหลม	1,334	4	2,006	16	53	12	3,393	32	0.94
4.4	บางนา	2,995	16	2,864	70	61	16	5,920	102	1.72
4.5	บางรัก	5,138	82	4,513	54	61	12	9,712	148	1.52
4.6	ปทุมวัน	639	2	145	16	72	21	856	39	4.56
4.7	พระโขนง	4,050	0	2,255	30	61	16	6,366	46	0.72
4.8	ยานนาวา	7,054	22	3,576	235	61	5	10,691	262	2.45
4.9	วัฒนา	1,061	5	1,664	45	61	18	2,786	68	2.44
4.10	สาทร	3,513	11	2,313	447	61	16	5,887	474	8.05
รวม		32,550	143	20,978	913	631	158	54,159	1214	2.24
กรุงเทพมหานคร										
5.1	บางกอกน้อย	2,292	4	1,788	0	61	24	4,141	28	0.68
5.2	คลองสาน	1,405	0	913	10	61	16	2,379	26	1.09
5.3	จอมทอง	3,486	6	925	16	61	18	4,472	40	0.89

ตารางที่ 18 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2559 (ต่อ)

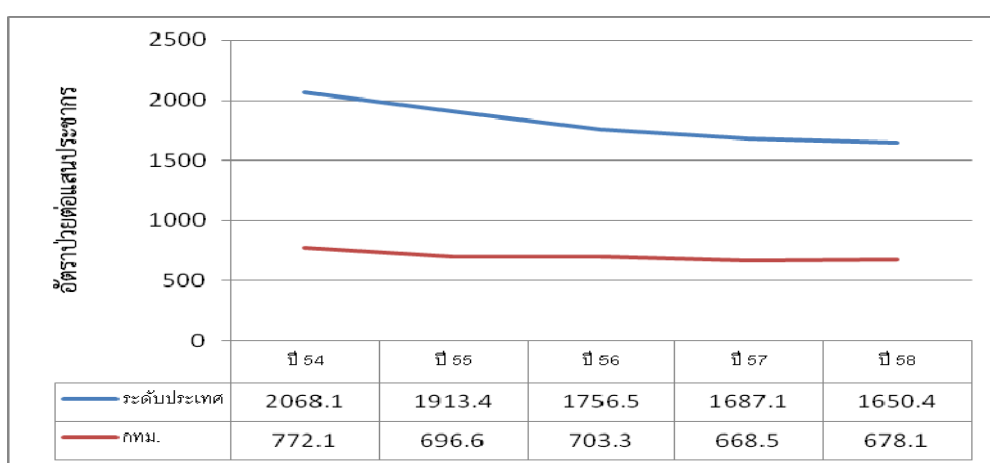
ลำดับ	สำนักงาน เขต	ตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น				ตรวจทางห้องปฏิบัติการ		รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลชีววิทยา		ด้านจุลชีววิทยา		ตรวจ	ไม่ผ่าน เกณฑ์	%
		ตรวจ	ไม่ผ่าน เกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่าน เกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่าน เกณฑ์			
5.4	ตลิ่งชัน	1,565	0	1,187	3	83	23	2,835	26	0.92
5.5	ทวีวัฒนา	3,533	0	1,897	0	61	17	5,491	17	0.31
5.6	ธนบุรี	3,545	0	612	0	61	14	4,218	14	0.33
5.7	บางกอกใหญ่	4,324	1	1,030	57	61	10	5,415	68	1.26
5.8	บางพลัด	5,684	0	1,144	52	65	16	6,893	68	0.99
รวม		25,834	11	9,496	138	514	138	35,844	287	0.80
กรุงธนใต้										
6.1	บางแค	2,477	6	3,779	202	61	13	6,317	221	3.50
6.2	ทุ่งครุ	3,456	1	2,791	22	61	11	6,308	34	0.54
6.3	บางขุนเทียน	3,312	1	656	27	61	13	4,029	41	1.02
6.4	บางบอน	3,096	18	1,957	226	61	19	5,114	263	5.14
6.5	ภาษีเจริญ	678	2	361	14	61	10	1,100	26	2.36
6.6	ราษฎร์บูรณะ	785	5	1,316	223	61	17	2,162	245	11.33
6.7	หนองแขม	5,665	1	1,582	118	61	6	7,308	125	1.71
รวม		19,469	34	12,442	832	427	89	32,338	955	2.95

บทที่ 5 บทสรุป

5.1 บทสรุป

จากการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจนถึงปัจจุบัน พบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง นับตั้งแต่ปี 2554-2558 โดยพบ 772.1 696.6 707.3 668.5 และ 678.1 ต่อแสนประชากรตามลำดับ โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (2,068.1 1,913.4 1,756.5 1,687.1 และ 1,650.4 ตามลำดับ) ดังแสดงในรูปที่ 20

รูปที่ 20 อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากร 5 ปีย้อนหลัง ปี 2554-2558



ถึงแม้ว่าการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะมีสถิติดีขึ้นเป็นลำดับก็ตาม แต่พบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครยังคงพบในระดับสูงแม้ว่าจะต่ำกว่าในระดับภาพรวมของประเทศ ซึ่งอาจจะมีปัจจัยอื่นๆ นอกเหนือจากปัจจัยที่กล่าวถึงในโครงการฯ เข้ามามีผลกระทบ เช่น การที่ประชาชนไม่ใส่ใจด้านสิทธิและกฎหมายที่ควรรับรู้และการนำไปบังคับใช้ และการละเลยการใส่ใจดูแลสุขภาพของผู้บริโภค รวมถึงการไม่ใส่ใจต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่สะอาด ปลอดภัย นอกจากนี้จากข้อมูลด้านระบาดวิทยาพบว่าการเกิดอาการอุจจาระร่วงเฉียบพลันเกิดได้จากหลายสาเหตุทั้งเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส หรือปรสิต โดยเฉพาะไวรัสโรต้าที่เป็นสาเหตุให้เกิดโรคอุจจาระร่วงในเด็กอายุต่ำกว่าห้าปีนั้นสามารถแพร่กระจายเชื้อได้ง่ายทั้งจากการรับประทานอาหารและน้ำที่มีเชื้อปนเปื้อน หรือการสัมผัสกับพื้นผิวที่มีเชื้อโรคติดอยู่ หรือทางการติดต่อทางการหายใจ จึงเป็นสาเหตุให้อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครยังคงพบในระดับสูง

5.2 ข้อเสนอแนะ

กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหารแม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นโดยลำดับ ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของ

กรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคใน กรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ซึ่งสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารในกรุงเทพมหานครมีความเกี่ยวข้องเชื่อมโยงในหลายมิติ และหลายปัจจัยทั้งในส่วนของภาครัฐ ภาคีเครือข่าย ผู้ประกอบการและประชาชนผู้บริโภค ดังนั้น กรุงเทพมหานครจึงควรกำหนดมาตรการ และแนวทางอื่นๆ เพื่อให้การคุ้มครองผู้บริโภคเกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพสูงสุด ดังนี้

5.2.1 ส่งเสริมสนับสนุนการอบรมผู้สัมผัสอาหารให้ครบทุกรายครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะการส่งเสริมสนับสนุนให้มีการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง และมีการประเมินผลอย่างเป็นระบบ

5.2.2 ส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการเกิดความตระหนัก ไม่กระทำความผิดอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย

5.2.3 พัฒนาศักยภาพบุคลากรเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทั้งด้านวิชาการ ด้านบริหารจัดการ และด้านการบังคับใช้กฎหมาย

5.2.4 พัฒนาศักยภาพผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยอย่างเป็นระบบโดยการสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภค เพิ่มช่องทางการให้บริการรับเรื่องร้องเรียน และการพัฒนาระบบการให้บริการข้อมูล และการเข้าถึงข้อมูลต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

5.2.5 สร้างการมีส่วนร่วมของประชาชนทุกภาคส่วน โดยการเปิดโอกาสให้เข้ามามีส่วนร่วมในรูปแบบต่างๆ อย่างยั่งยืนและเป็นระบบ ในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

5.2.6 ส่งเสริมการปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย โดยมุ่งเน้นการผลิตและจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภคมากกว่าการผลิตและจำหน่ายเพื่อมุ่งหวังผลกำไรเพียงอย่างเดียว และกระตุ้นให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารมีความตระหนัก มีจิตสำนึกต่อสังคม และมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค



สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่าย ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2559

ที่ปรึกษา	นายชวินทร์ ศิรินาค นางเพ็ญจันทร์ เจียมกรกต นางวันพร ศรีเลิศ	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร
-----------	---	---

คณะผู้จัดทำ

นางพีระยา สมชัยยานนท์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
นางปิติพูน วัฒนภักดีพิงศ์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางวิไลรัตน์ เชี่ยวชาญ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาววิภาพร คอกขุนทด	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวนิตยา เจริญตา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวกุลวนิดา ไบบัว	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวจุฑาภรณ์ ไยทองคำ	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข
นางสาวพนิดา โพธิ์บุตรดี	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข
นางสาวรัตนภรณ์ อัดโณ	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข
นายเจียรระโน ปฐมโรจน์สกุล	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข

ปีที่จัดทำ ธันวาคม 2559