

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 รอบที่ 2 (1 กุมภาพันธ์ – 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2563)

กรุงเทพมหานครโดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตและสำนักอนามัย ได้สั่งตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเก็บสองหมื่นรายการ ได้แก่ ตลาด ชูปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยริมน้ำที่มีมาอย่างต่อเนื่อง

ผลการตรวจเคราะห์ คุณภาพอาหาร

ด้านเคมี

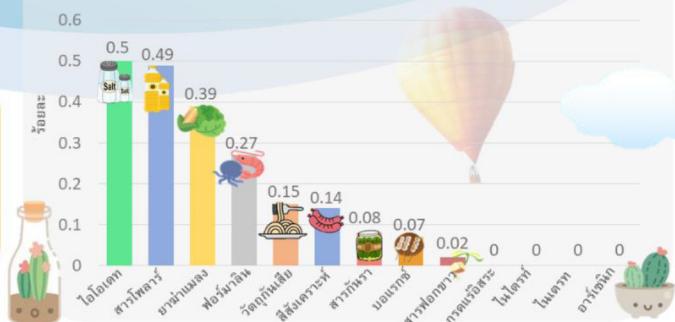
ตรวจหาสารเคมีอันตราย โดยชุดทดสอบมีอยู่ด้วยตัวอย่าง จำนวนทั้งสิ้น 62,488 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 62,347 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.77) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 141 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.23)

ผลการตรวจเคราะห์ คุณภาพอาหาร

ด้านจุลทรรศ์

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวนทั้งสิ้น 14,787 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 14,619 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.86) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 168 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.14)

ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมี
ปีงบประมาณ พ.ศ.2563 ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ - พฤษภาคม พ.ศ.2563



ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลทรรศ์
ปีงบประมาณ พ.ศ.2563 ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ - พฤษภาคม พ.ศ.2563



จุลทรรศ์

ผลการตรวจเคราะห์ คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

เคมี

ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่าน
เกณฑ์มาตรฐาน
ด้านจุลทรรศ์ทางห้องปฏิบัติการ



การตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลทรรศ์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร โดยแยกตามประเภทอาหารและชนิดของเชื้อ จำนวนทั้งสิ้น 1,893 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1,626 ตัวอย่าง (ร้อยละ 85.90) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 267 ตัวอย่าง (ร้อยละ 14.10)



การตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีในอาหาร
จำนวนทั้งสิ้น 244 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 209 ตัวอย่าง (ร้อยละ 85.66) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 35 ตัวอย่าง (ร้อยละ 14.34)



ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองสุขภาพด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

Food Sanitation Division Health Department BMA



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

@foodsanitation



หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียน
ด้านคุณภาพอาหารสามารถแจ้งได้ที่
สายด่วน กpm. 1555