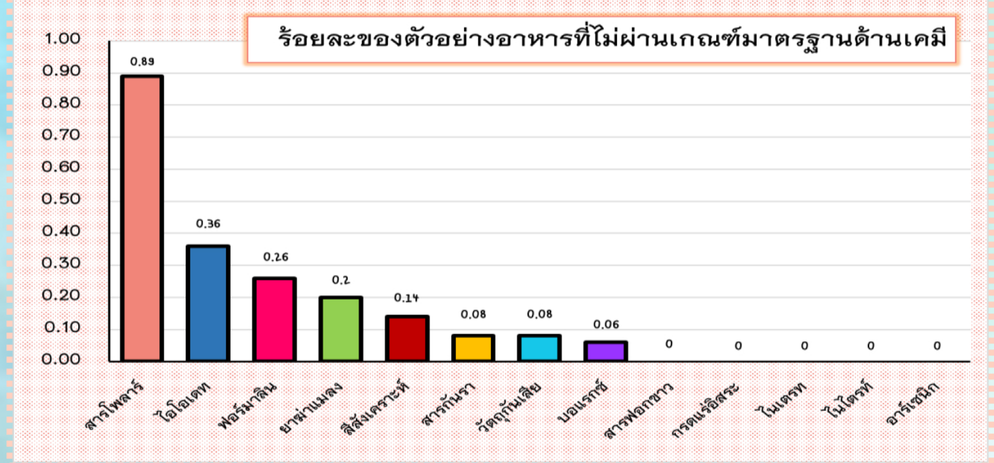
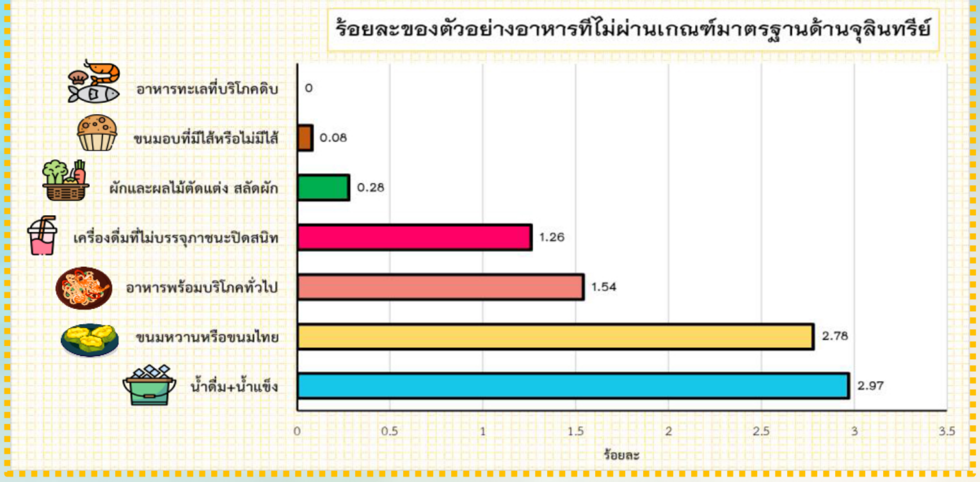
สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

กรุงเทพมหานครโดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตและสำนักอนามัย ได้สุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยริมบาทวิถีมาอย่างต่อเนื่อง

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้านเคมี

ตรวจหาสารเคมีอันตราย โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test–Kit) จำนวนทั้งสิ้น 122,769 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 122,571 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.84) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 198 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.16)





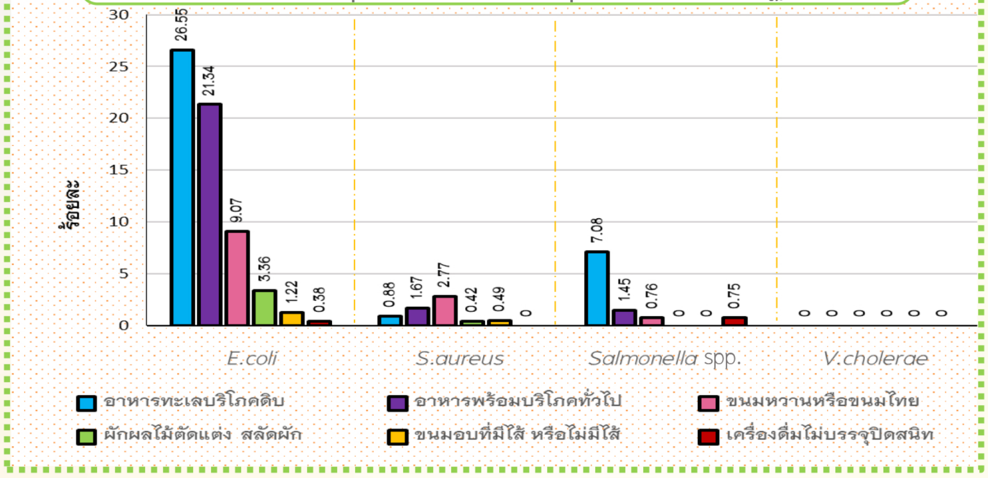
ด้านจุลินทรีย์ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI–2) จำนวนทั้งสิ้น 91,516 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 89,437 ตัวอย่าง (ร้อยละ 97.73) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 2,079 ตัวอย่าง (ร้อยละ 2.27)

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (อ.11) จำนวนทั้งสิ้น 3,732 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 3,621 ตัวอย่าง (ร้อยละ 97.03) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 111 ตัวอย่าง (ร้อยละ 2.97)

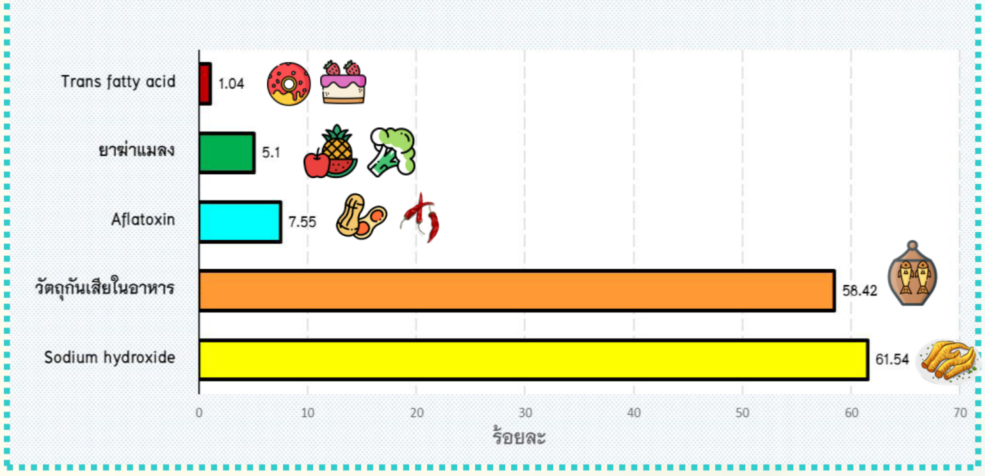
ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ
การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ



การตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร โดยแยกตามประเภทอาหารและชนิดของเชื้อ จำนวนทั้งสิ้น 2,801 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 2,394 ตัวอย่าง (ร้อยละ 85.47) ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพจำนวน 407 ตัวอย่าง (ร้อยละ 14.53)

ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ
การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการ



การตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีในอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 400 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 299 ตัวอย่าง (ร้อยละ 74.75) ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 101 ตัวอย่าง (ร้อยละ 25.25)

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
@Foodsanitation
หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร
สามารถแจ้งได้ที่ สายด่วน กทม. 1555

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
Food Sanitation Division Health Department BMA