



สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานคร โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตและสำนักอนามัย ได้สุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยริมบาทวิถี มาอย่างต่อเนื่อง

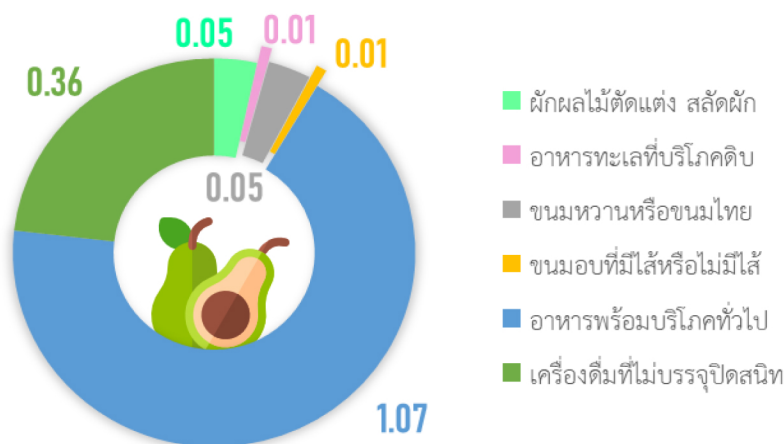


ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

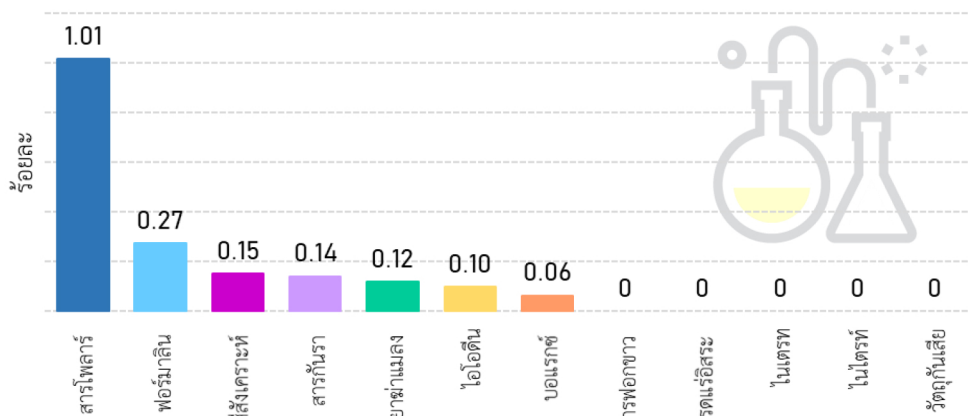
ด้านจุลินทรีย์

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยชุดทดสอบ SI-2 ทั้งสิ้น 14,913 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 14,680 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.44) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 233 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.56) โดยตรวจพบมากที่สุด ในอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป รองลงมาคือ เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุ ปิดสนิท และผักผลไม้สดแช่แข็ง สลัดผัก ตามลำดับ

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562
ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2561 - เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2562



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562
ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2561 - เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2562



ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ด้านเคมี

ตรวจหาสารเคมีอันตราย โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ทั้งสิ้น 82,612 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 82,499 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.86) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 113 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.14)

อาหารกลุ่มเสี่ยงที่ตรวจพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด



หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร
สามารถแจ้งได้ที่ สายด่วน กทม. 1555

ออกแบบโดยนายณัฐชนน ชูชมชื่น พนักงานช่วยงานด้านสารธารณสุข



กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
โทร. 0 2035 1861-2



ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

