

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร

ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

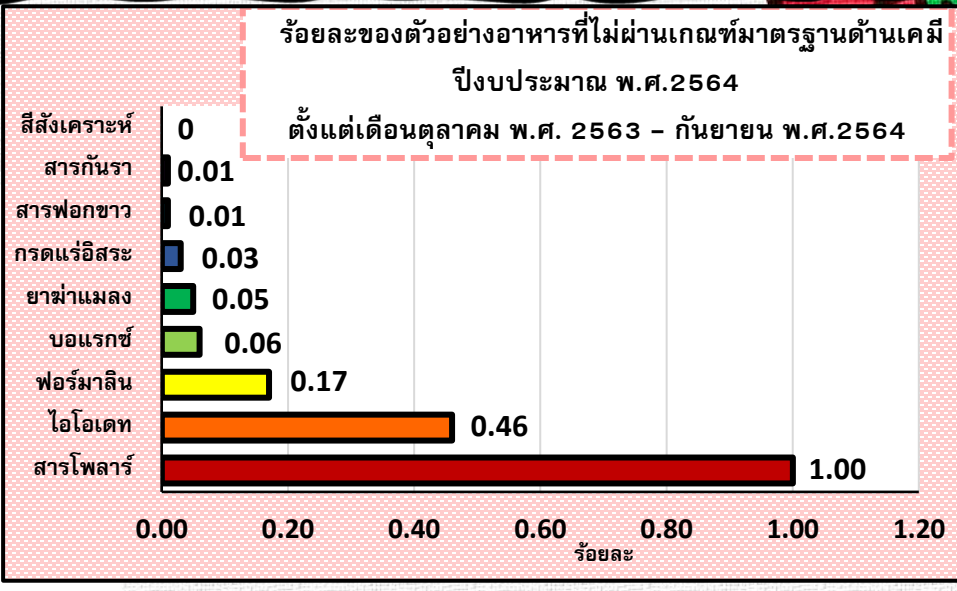
กรุงเทพมหานครโดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตและสำนักอนามัยได้สุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ได้แก่ ตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยริมบาทวิถีมาอย่างต่อเนื่อง

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit)

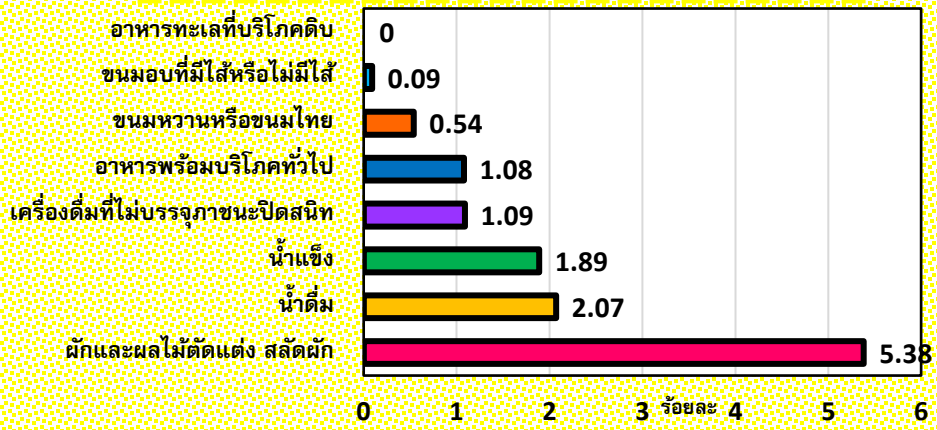
ตรวจจำนวนทั้งสิ้น 98,571 ตัวอย่าง

เคมี

- ✓ ผ่านเกณฑ์ จำนวน 98,475 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.90)
- ✗ ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 96 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.10)



ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ (อ.11 และ SI 2) ปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2563 - กันยายน พ.ศ.2564



จุลินทรีย์

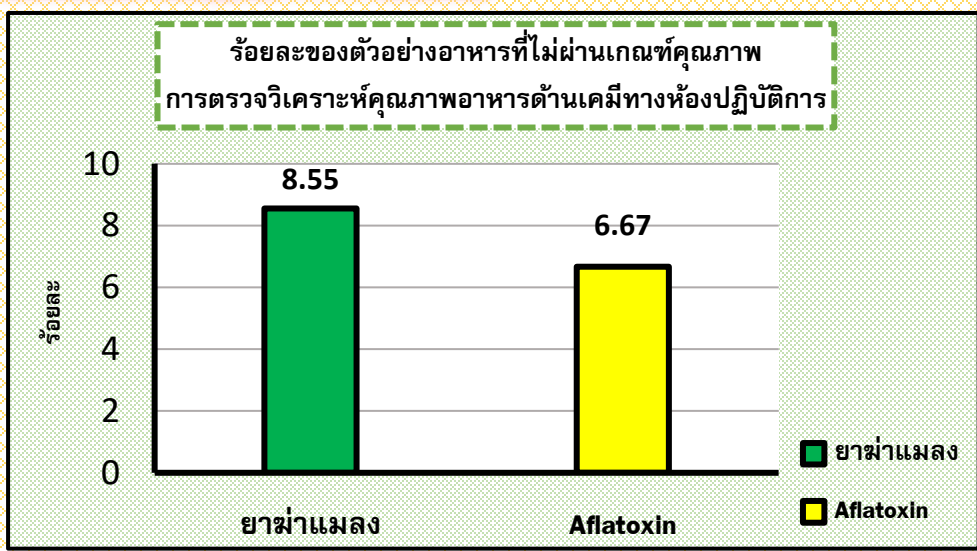
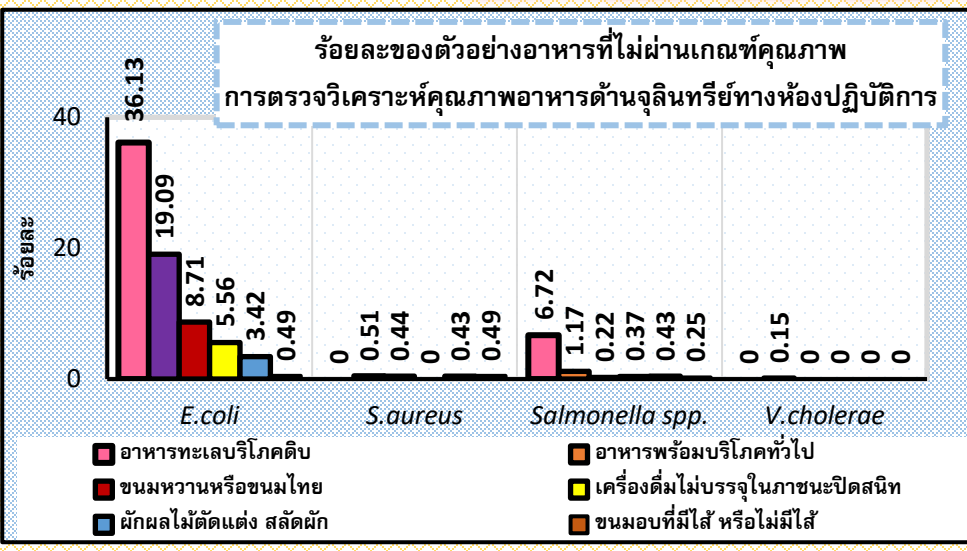
ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) จำนวนทั้งสิ้น 76,973 ตัวอย่าง

- ✓ ผ่านเกณฑ์ จำนวน 75,640 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.27)
- ✗ ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 1,333 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.73)

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง (อ.11) จำนวนทั้งสิ้น 8,571 ตัวอย่าง

- ✓ ผ่านเกณฑ์ จำนวน 8,411 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.13)
- ✗ ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 160 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.87)

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ



การตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหารจำนวนทั้งสิ้น 2,850 ตัวอย่าง

- ✓ ผ่านเกณฑ์คุณภาพจำนวน 2,462 ตัวอย่าง (ร้อยละ 86.39)
- ✗ ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพจำนวน 388 ตัวอย่าง (ร้อยละ 13.61)

การตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีในอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 302 ตัวอย่าง

- ✓ ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 279 ตัวอย่าง (ร้อยละ 92.38)
- ✗ ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 23 ตัวอย่าง (ร้อยละ 7.26)

