

# สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

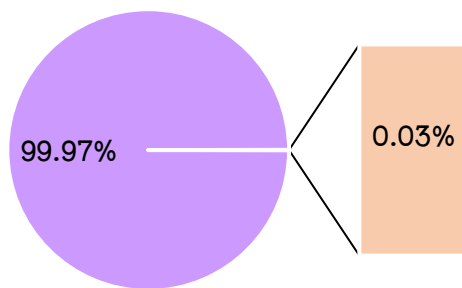
ไตรมาสที่ 3 (เมษายน – มิถุนายน 2565) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

## ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

### ด้านเคมี

#### ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย

ตรวจทั้งหมด 23,619 ตัวอย่าง



#### พบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.03)

- ยาฆ่าแมลง ตรวจ 7,510 ตัวอย่าง พบ 5 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลีน ตรวจ 3,720 ตัวอย่าง พบ 1 ตัวอย่าง

#### ไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

ผ่าน 23,613 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.97)

- บอแรกซ์ ตรวจ 8,185 ตัวอย่าง
- สารกันรา ตรวจ 1,808 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว ตรวจ 1,758 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ ตรวจ 638 ตัวอย่าง



#### ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ

ตรวจทั้งหมด 2,838 ตัวอย่าง

| ลำดับ | รายการ            | ตรวจ  | ไม่ผ่านเกณฑ์ |
|-------|-------------------|-------|--------------|
| 1     | น้ำมันทอดอาหาร    | 1,019 | 1 (0.10%)    |
| 2     | เกลือเสริมไอโอดีน | 1,012 | 1 (0.10%)    |
| 3     | น้ำส้มสายชู       | 807   | 0            |

### ด้านจุลินทรีย์

ตรวจทั้งหมด 9,987 ตัวอย่าง

ผ่าน 9,962 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.75)

ไม่ผ่าน 25 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.25)

#### ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

น้ำดื่ม

ตรวจ 90 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก

ตรวจ 101 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

น้ำแข็ง

ตรวจ 3,697 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 12 ตัวอย่าง

0.32

1.11

0.99

0.82

อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป

ตรวจ 4,557 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง

0.20

ขนมหวานหรือขนมไทย

ตรวจ 245 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง

#### ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

อาหารทะเลที่บริโภคดิบ ตรวจ 38 ตัวอย่าง



เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท ตรวจ 897 ตัวอย่าง

ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ ตรวจ 362 ตัวอย่าง



### ด้านเคมี

## ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

### ด้านจุลินทรีย์

ตรวจทั้งหมด 120 ตัวอย่าง

ผ่าน 111 ตัวอย่าง (ร้อยละ 92.50)

ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง (ร้อยละ 7.50)

#### ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ

15%

0



ยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้

ตรวจ 60 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง

สารพิษจากเชื้อราใน

อาหารแห้ง (Aflatoxin)

ตรวจ 60 ตัวอย่าง

ผ่านทุกตัวอย่าง

ตรวจทั้งหมด 1,198 ตัวอย่าง

ผ่าน 1,003 ตัวอย่าง (83.72%)

ไม่ผ่าน 195 ตัวอย่าง (16.28%)

เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท

21.67

ตรวจ 60 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 13 ตัวอย่าง

อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป

19.94

ตรวจ 677 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 135 ตัวอย่าง

อาหารทะเลที่บริโภคดิบ

16.36

ตรวจ 110 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 18 ตัวอย่าง

ขนมหวานหรือขนมไทย

12.07

ตรวจ 174 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 21 ตัวอย่าง

ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก

6.36

ตรวจ 110 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 7 ตัวอย่าง

ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้

1.49

ตรวจ 67 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

#### ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

@foodsantation

Foodsanitation Division Health Department BMA

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร. 0 2580 0955