

สรุปผลการตรวจติดตามกำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ในสถานที่จำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่ม จำนวน **99** แห่ง **20** สำนักงานเขต (ระหว่างวันที่ 2 กุมภาพันธ์ ถึง 30 มีนาคม 2566)



ผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร
ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร
ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 48 แห่ง
(48.49%)



ผลการตรวจคุณภาพอาหารทางด้านเคมี
โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit)



ผลการตรวจคุณภาพอาหารทางด้าน
จุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบหาเชื้อ
โคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI 2)



ผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะ
อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร
โดยใช้ชุดทดสอบหาเชื้อ
โคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI 2)



IMPORTANT!

ผลการตรวจมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ตามมาตรการ
ของกระทรวงสาธารณสุข พบว่าสถานประกอบการอาหาร
มีการปฏิบัติตามมาตรการ**ครบทุกราย**

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B
(4 ดาว/Green Service) จำนวน 25 แห่ง
- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C
(3 ดาว) จำนวน 23 แห่ง



- ตรวจหาสารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารกันรา และ
สารฟอกขาว จำนวน 146 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง
- ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 199 ตัวอย่าง
พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง

- อาหารพร้อมบริโภค
จำนวน 14 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน



- ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 485 ตัวอย่าง
ผ่าน 440 ตัวอย่าง (90.72%)
- มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 246 ตัวอย่าง
ผ่าน 201 ตัวอย่าง (81.71%)

กรณีพบข้อบกพร่อง!

- กองสุขาภิบาลอาหารให้คำแนะนำกับสถานประกอบการ
เพื่อให้ปฏิบัติให้ถูกต้องในวันที่ทำการตรวจประเมิน
- สำนักงานเขตดำเนินการตรวจติดตาม กวดขัน ให้สถาน
ประกอบการปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ

"ด้วยความห่วงใย"
จากกรุงเทพมหานคร