



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร/โทรสาร ๐ ๒๕๘๐ ๐๙๕๕)

ที่ กท ๐๗๑๔ / ๔๓๕๔

วันที่ ๓ พ.ค. ๒๕๖๖

เรื่อง รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ไตรมาสที่ ๒ (๑ มกราคม - ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๖)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ด้วยสำนักปลัดกรุงเทพมหานครได้มีหนังสือที่ กท ๐๔๐๐.๑/๗๙๔ ลงวันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ส่งสำเนารายงานการตรวจราชการสำนักอนามัย รอบที่ ๒ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ให้สำนักอนามัยพิจารณา ดำเนินการกรณีผู้ตรวจราชการมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยให้เพิ่ม ช่องทางการประชาสัมพันธ์สื่อ Infographic รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารผ่านเว็บไซต์ของ สำนักงานเขตด้วย เพื่อให้ประชาชนในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้ทราบถึงสถานการณ์อาหารปลอดภัยและมีส่วนร่วมได้รับรู้เกิดความตระหนักมากยิ่งขึ้น

เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ตามข้อเสนอแนะ ของผู้ตรวจราชการ สำนักอนามัยจึงขอส่งสื่อ Infographic รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ไตรมาสที่ ๒ (๑ มกราคม - ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๖) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เพื่อให้สำนักงานเขตเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ลงบนเว็บไซต์ของสำนักงานเขตต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสื่อ Infographic ดังกล่าว ได้จาก QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางภาวิณี รุ่งทนศักดิ์)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



สถานการณ์ความปลอดภัย
ด้านอาหาร ไตรมาสที่ ๒
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖



สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ไตรมาส 2 (มกราคม-มีนาคม 2566) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



ด้านเคมี

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมี
อันตราย ตรวจทั้งหมด 15,495 ตัวอย่าง

กรดแอสซาร์

ตรวจ 675 ตัวอย่าง
ผ่านทุกตัวอย่าง

สารกันรา

ตรวจ 1,741 ตัวอย่าง
พบ 2 ตัวอย่าง (0.11%)



บอแรกซ์

ตรวจ 7,555 ตัวอย่าง
พบ 1 ตัวอย่าง (0.01%)

ฟอร์มาลิน

ตรวจ 3,865 ตัวอย่าง
พบ 13 ตัวอย่าง (0.34%)

สารฟอกขาว

ตรวจ 1,659 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ
ตรวจทั้งหมด 9,655 ตัวอย่าง

ยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้

วัตถุกันเสีย

สารฟอสฟอรัสในน้ำมันทอดซ้ำ

ไอโอดีนในเกลือ

	ตรวจ	ไม่ผ่าน
ยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้	7,597	0 (0%)
วัตถุกันเสีย	204	0 (0%)
สารฟอสฟอรัสในน้ำมันทอดซ้ำ	1,021	7 (0.69%)
ไอโอดีนในเกลือ	833	0 (0%)

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ด้านจุลินทรีย์

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบ

เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจทั้งหมด 28,541 ตัวอย่าง



น้ำแข็ง

4.47%

ตรวจ 1,702 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 76 ตัวอย่าง



มือผู้สัมผัสอาหาร

2.29%

ตรวจ 5,984 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 137 ตัวอย่าง



น้ำดื่ม

1.38%

ตรวจ 2,176 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 30 ตัวอย่าง



1.10%

อาหารพร้อมบริโภค

ตรวจ 6,654 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 73 ตัวอย่าง



ภาชนะสัมผัสอาหาร

0.20%

ตรวจ 12,025 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 24 ตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อ *Salmonella spp.* ตรวจทั้งหมด 461 ตัวอย่าง



1.81%

อาหารพร้อมบริโภค

ตรวจ 221 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง

ตรวจ 157 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

มือผู้สัมผัสอาหาร

0.64%



0%

ภาชนะสัมผัสอาหาร

ตรวจ 83 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง



ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ



ด้านเคมี



ยาฆ่าแมลง
ในผักและผลไม้

ตรวจ 58 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 17 ตัวอย่าง

สารพิษจากเชื้อรา
ในอาหารแห้ง (Aflatoxin)

ตรวจ 55 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง



ด้านจุลินทรีย์

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจทั้งหมด 1,129 ตัวอย่าง

ผัก ผลไม้สดแช่ สลัดผัก

ตรวจ 108 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 10 ตัวอย่าง (9.26%)



ตรวจ 82 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 18 ตัวอย่าง (21.95%)

อาหารทะเลที่บริโภคดิบ



ขนมหวานหรือขนมไทย

ตรวจ 159 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 49 ตัวอย่าง (30.82%)



ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้

ตรวจ 58 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง (5.17%)



ตรวจ 606 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 114 ตัวอย่าง (18.81%)

อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป



เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท

ตรวจ 116 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง (2.59%)



หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร

"ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร"

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

FoodSanitation BMA

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

<http://foodsantiation.bangkok.go.th/>

