BMA กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
ไตรมาส 3 (เมษายน – มิถุนายน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ผลการวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ด้านเคมี

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย ตรวจทั้งหมด 14,088 ตัวอย่าง

- ฟอร์มาลิน: ตรวจ 3,280 ตัวอย่าง, 0.09%, ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง
- บอแรกซ์: ตรวจ 7,335 ตัวอย่าง, ผ่านทุกตัวอย่าง
- สารฟอกขาว: ตรวจ 1,355 ตัวอย่าง, ผ่านทุกตัวอย่าง
- สารกันรา: ตรวจ 1,465 ตัวอย่าง, ผ่านทุกตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ: ตรวจ 653 ตัวอย่าง, ผ่านทุกตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ
ตรวจทั้งหมด 8,785 ตัวอย่าง

- สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ
- ไอโอดีนในเกลือ
- ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้
- วัตถุกันเสียในเส้นก๋วยเตี๋ยว

- ตรวจ 284 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง
- ตรวจ 6,846 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง (0.03%)
- ตรวจ 741 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง (0.27%)
- ตรวจ 914 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 12 ตัวอย่าง (1.31%)

ด้านจุลินทรีย์

ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ Coliform bacteria
ตรวจทั้งหมด 26,234 ตัวอย่าง

- มือผู้สัมผัสอาหาร: ตรวจ 5,435, ไม่ผ่าน 83, ร้อยละ 1.53
- ภาชนะสัมผัสอาหาร: ตรวจ 10,783, ไม่ผ่าน 48, ร้อยละ 0.45
- น้ำแข็ง: ตรวจ 1,874, ไม่ผ่าน 62, ร้อยละ 3.31
- อาหารพร้อมบริโภค: ตรวจ 6,438, ไม่ผ่าน 53, ร้อยละ 0.82
- น้ำดื่ม: ตรวจ 1,704, ไม่ผ่าน 7, ร้อยละ 0.41

ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ *Salmonella spp.*
ตรวจทั้งหมด 694 ตัวอย่าง

- อาหารพร้อมบริโภค: 3.21%, ตรวจ 187 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง
- มือผู้สัมผัสอาหาร: 0.26%, ตรวจ 378 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง
- ภาชนะสัมผัสอาหาร: 0%, ตรวจ 129 ตัวอย่าง, ผ่านทุกตัวอย่าง

ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ด้านจุลินทรีย์

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจทั้งหมด 1,626 ตัวอย่าง

26.36%	ขนมหวานหรือขนมไทย	ตรวจ 239 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 63 ตัวอย่าง
25.29%	อาหารทะเลบริโภคดิบ	ตรวจ 170 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 43 ตัวอย่าง
20.22%	อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	ตรวจ 826 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 167 ตัวอย่าง
9.21%	ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	ตรวจ 152 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 14 ตัวอย่าง
2.47%	ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	ตรวจ 81 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง
0.63%	เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท	ตรวจ 158 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

ด้านเคมี

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ตรวจ 161 ตัวอย่าง

- สารพิษจากเชื้อราในอาหารแห้ง (aflatoxin): ตรวจ 81 ตัวอย่าง, ผ่านทุกตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้: ตรวจ 80 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง, ร้อยละ 7.50

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร # ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร
ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955
FoodSanitation
http://foodsanitation.bangkok.go.th/
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

BMA กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
ไตรมาส 3 (เมษายน – มิถุนายน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ด้านเคมี

ผลการวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ฟอร์มาลิน หรือน้ำยาดองศพเป็นสารก่อมะเร็งในสิ่งมีชีวิต มีลักษณะเป็นของเหลวใส ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว

อาหารกลุ่มเสี่ยง อาหารทะเลสด ผัก และผลไม้ เช่น ปลาหมึก กุ้ง สไบนาง ปลาหมึกกรอบ

วิธีการหลีกเลี่ยง
- การดมกลิ่นจะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก
- อาหารที่สดผิดปกติทั้งที่ไม่ได้แช่เย็น

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย

ตรวจทั้งหมด 14,088 ตัวอย่าง

- ฟอร์มาลิน: ตรวจ 3,280 ตัวอย่าง — 0.09% — ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง
- บอแรกซ์: ตรวจ 7,335 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง
- สารฟอกขาว: ตรวจ 1,355 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง
- สารกันรา: ตรวจ 1,465 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ: ตรวจ 653 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ

ตรวจทั้งหมด 8,785 ตัวอย่าง

- สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ: ตรวจ 284 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง
- ไอโอดีนในเกลือ: ตรวจ 6,846 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง (0.03%)
- ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้: ตรวจ 741 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง (0.27%)
- วัตถุกันเสียในเส้นก๋วยเตี๋ยว: ตรวจ 914 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 12 ตัวอย่าง (1.31%)

ไอโอดีน มักพบได้ในสัตว์ทะเลเป็นส่วนประกอบที่จำเป็นสำหรับการผลิตฮอร์โมนของต่อมธัยรอยด์

อันตรายของการขาดไอโอดีน
- **ผู้ใหญ่** เป็นโรคคอหอยพอก เหนื่อยง่าย
- **เด็ก** การเติบโตทางร่างกายและสติปัญญาช้า
- **หญิงมีครรภ์** ในหญิงตั้งครรภ์ มีความเสี่ยงต่อภาวะแท้ง

สารโพลาร์ น้ำมันที่ผ่านการทอดหลายๆ ครั้ง ทำให้น้ำมันแตกตัวกลายเป็นสารประกอบมีขั้ว ที่เรียกว่า **"สารโพลาร์"** มีลักษณะทางกายภาพ คือ มีกลิ่นเหม็นหืน เหนียว มีควันขณะทอด

ข้อแนะนำ ไม่ใช้น้ำมันทอดอาหารซ้ำเกิน 2 ครั้ง, ไม่ใช้ไฟแรงเกินไป, เปลี่ยนน้ำมันบ่อยขึ้นเมื่อทอดอาหารที่มีเครื่องปรุงรสปริมาณมาก

ยาฆ่าแมลง สารเคมีสำหรับช่วยเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร ด้วยการกำจัดศัตรูพืชหรือแมลงที่ทำให้พืชผักเสียหายระหว่างปลูก

ผลกระทบต่อร่างกาย
- ระบบประสาท
- ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย
- ระบบสมดุลของฮอร์โมน
- การเปลี่ยนแปลงชีวเคมี และอวัยวะภายในของร่างกาย

วิธีการหลีกเลี่ยง
เลือกทานผัก ผลไม้ตามฤดูกาล เลือกซื้อผักเกษตรอินทรีย์ และล้างผักอย่างถูกวิธี

ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ตรวจ 161 ตัวอย่าง

	Aflatoxin	ยาฆ่าแมลง
ตรวจ	81 ตัวอย่าง	80 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน	ผ่านทุกตัวอย่าง	6 ตัวอย่าง
ร้อยละ		7.50

ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร
- ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
- กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
- กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

FoodSanitation
http://foodsanitation.bangkok.go.th/
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

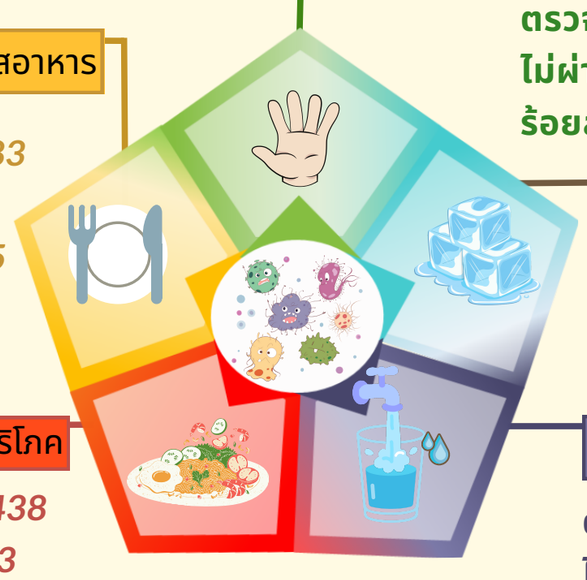
BMA กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
ด้านจุลินทรีย์
ไตรมาส 3 (เมษายน – มิถุนายน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ผลการวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ Coliform bacteria

ตรวจทั้งหมด 26,234 ตัวอย่าง



มือผู้สัมผัสอาหาร
ตรวจ 5,435
ไม่ผ่าน 83
ร้อยละ 1.53

ภาชนะสัมผัสอาหาร
ตรวจ 10,783
ไม่ผ่าน 48
ร้อยละ 0.45

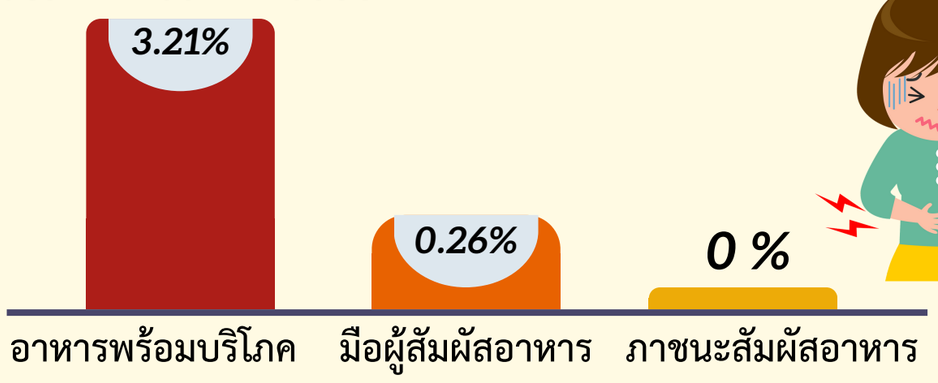
น้ำแข็ง
ตรวจ 1,874
ไม่ผ่าน 62
ร้อยละ 3.31

อาหารพร้อมบริโภค
ตรวจ 6,438
ไม่ผ่าน 53
ร้อยละ 0.82

น้ำดื่ม
ตรวจ 1,704
ไม่ผ่าน 7
ร้อยละ 0.41

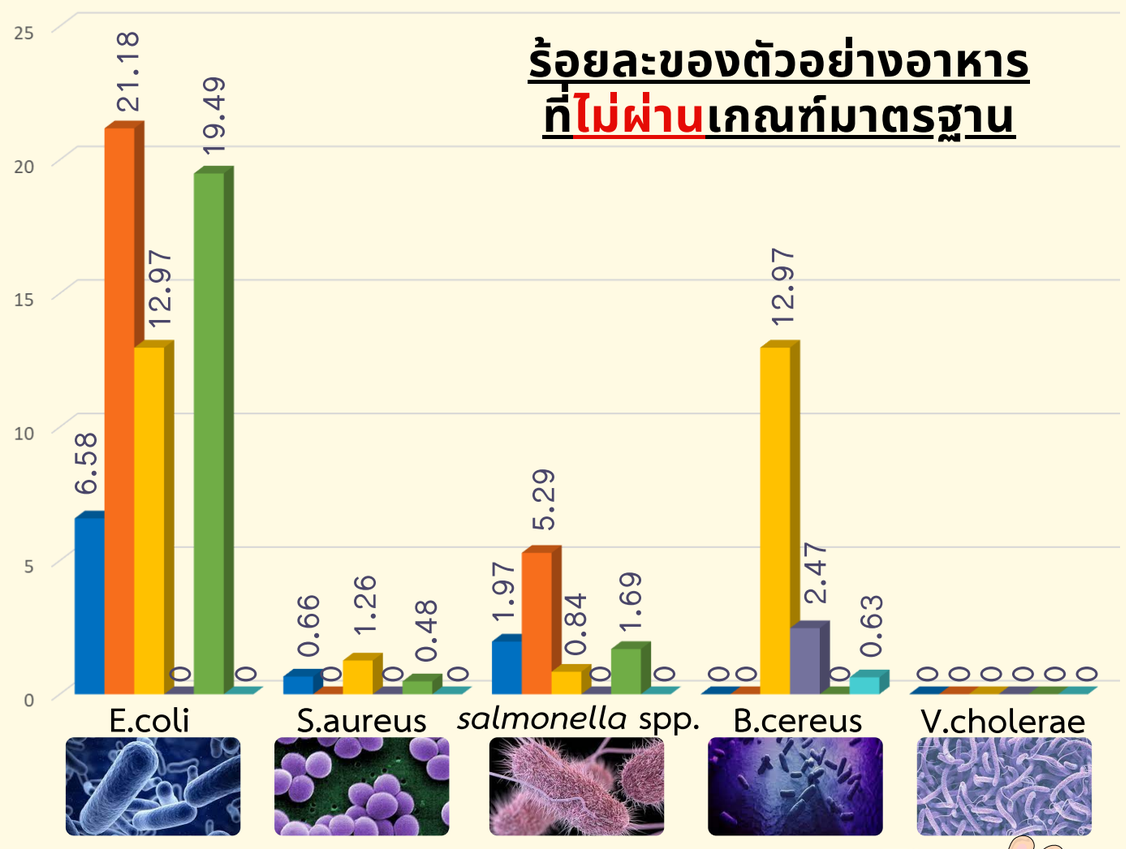
ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ *Salmonella spp.*

ตรวจทั้งหมด 694 ตัวอย่าง



ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ร้อยละของตัวอย่างอาหาร ที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน



- ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก
- อาหารทะเลบริโภคดิบ
- ขนมหวานหรือขนมไทย
- ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้
- อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป
- เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท

V.cholerae ผ่านทุกตัวอย่าง

ตรวจทั้งหมด 1,626 ตัวอย่าง
✓ ผ่าน 1,336 ตัวอย่าง
✗ ไม่ผ่าน 290 ตัวอย่าง

E.coli
เป็นแบคทีเรียที่พบในลำไส้ของมนุษย์และสัตว์เลือดอุ่น พบปนเปื้อนในน้ำที่ไม่สะอาด โดยทำให้เกิดอาการปวดท้อง ท้องร่วง อาการรุนแรงอาจถ่ายเป็นเลือด

S.aureus
เป็นเชื้อโรคที่จะพบในจมูก ลำคอ และบาดแผล มักพบในอาหารที่สัมผัสมือผู้ปรุงโดยตรง ซึ่งทำให้เกิด อาการท้องเสีย คลื่นไส้อาเจียน เกิดภาวะขาดน้ำ และความดันโลหิตต่ำ

Salmonella spp.
เป็นแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของอาหารเป็นพิษ พบได้ในอาหารที่มาจากสัตว์ เช่น หมู ไก่ เนื้อ เป็ด

B.cereus
เป็นแบคทีเรียสร้างสารพิษ ซึ่งจะจะขับสารพิษออกมาขณะปนเปื้อนอยู่ในอาหาร พบได้ทั่วไปในธรรมชาติ ในดิน ฝุ่นละออง ผลิตภัณฑ์จากพืช เช่น ธัญพืช ข้าว แป้ง

Coliforms
เป็นกลุ่มแบคทีเรียชนิดหนึ่งส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในลำไส้มนุษย์หรือสัตว์ โดยทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ อาการทั่วไปคือ ท้องร่วง ไข้ต่ำ คลื่นไส้ และอ่อนเพลีย

การป้องกัน
- รับประทานอาหารที่ปรุงสุก
- ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร
- ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง และควรอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง
- หากมีบาดแผลควรปิดพลาสเตอร์และสวมถุงมือทุกครั้ง
- แยกมีดและเขียง ระหว่างอาหารดิบและอาหารปรุงสุก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross contamination)
- การแช่อาหารในตู้เย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 °C

ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร
- ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
- กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
- กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

FoodSanitation
http://foodsanitation.bangkok.go.th/
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร