



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขภาพอาหาร โทร./โทรสาร ๐ ๒๕๘๐ ๐๙๕๕)

ที่ กท ๐๗๑๔ / ส๖๔๗

วันที่ ๒๙ ส.ค. ๒๕๖๖

เรื่อง รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ไตรมาสที่ ๓ (๑ เมษายน - ๓๐ มิถุนายน 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 ๓ (๑ เมษายน - ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๖) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เพื่อให้สำนักงานเขตเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ลงบนเว็บไซต์ของสำนักงานเขตต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสื่อ Infographic ดังกล่าว ได้จาก QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

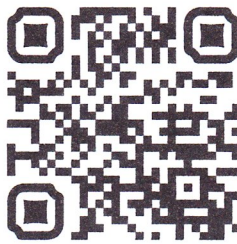
(นางทวีพร โชตินุชิต)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



สถานการณ์ความปลอดภัย
ด้านอาหาร ไตรมาสที่ ๓
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖



รวม Infographic
ความรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหาร



สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ไตรมาส 3 (เมษายน - มิถุนายน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ผลการวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบ

สารเคมีอันตราย

ตรวจทั้งหมด 14,088 ตัวอย่าง



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ

ตรวจทั้งหมด 8,785 ตัวอย่าง



ด้านเคมี

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์

ตรวจ 161 ตัวอย่าง

สารพิษจากเชื้อราในอาหารแห้ง (aflatoxin)

ตรวจ 81 ตัวอย่าง
ผ่านทุกตัวอย่าง

ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้

ตรวจ 80 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง
ร้อยละ 7.50

ด้านเคมี

ด้านจุลินทรีย์

ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ Coliform bacteria

ตรวจทั้งหมด 26,234 ตัวอย่าง



ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ Salmonella spp.

ตรวจทั้งหมด 694 ตัวอย่าง



ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ด้านจุลินทรีย์

ร้อยละตัวอย่างอาหาร

ที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ตรวจทั้งหมด 1,626 ตัวอย่าง



หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร # ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

FoodSanitation

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

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร





สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ไตรมาส 3 (เมษายน - มิถุนายน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ด้านเคมี

ฟอร์มาลิน หรือน้ำยาดองศพเป็นสารก่อมะเร็งในสิ่งมีชีวิต มีลักษณะเป็นของเหลวใส ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว

อาหารกลุ่มเสี่ยง อาหารทะเลสด ผัก และผลไม้ เช่น ปลาหมึก กุ้ง สลัดนาง ปลาหมึกกรอบ

วิธีการหลีกเลี่ยง

- การดมกลิ่นจะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก
- อาหารที่สดผิดปกติก็ไม่ได้แช่เย็น

ผลการวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย

ตรวจทั้งหมด 14,088 ตัวอย่าง



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ

ตรวจทั้งหมด 8,785 ตัวอย่าง



ไอโอดีน

มักพบได้ในสัตว์ทะเลเป็นส่วนประกอบที่จำเป็นสำหรับการผลิตฮอร์โมน

อันตรายของการขาดไอโอดีน

ผู้ใหญ่ เป็นโรคคอหอยพอก เหนื่อยง่าย
เด็ก การเติบโตทางร่างกายและสติปัญญาช้า
หญิงมีครรภ์ ในหญิงตั้งครรภ์ มีความเสี่ยงต่อภาวะแท้ง

ไอโอดีน



สารโพลารีน

น้ำมันที่ผ่านการทอดหลายๆ ครั้ง ทำให้น้ำมันแตกตัวกลายเป็นสารประกอบมีพิษ

ที่เรียกว่า **"สารโพลารีน"** มีลักษณะทางกายภาพ

คือ **มีกลิ่นเหม็นหืน เหนียว มีควันขณะทอด**

ข้อแนะนำ ไม่ใช้น้ำมันทอดอาหารซ้ำเกิน 2 ครั้ง, ไม่ใช้ไฟแรงเกินไป, เปลี่ยนน้ำมันบ่อย

ขึ้นเมื่อทอดอาหารที่มีเครื่องปรุงรสปริมาณมาก

ยาฆ่าแมลง

สารเคมีสำหรับช่วยเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร ด้วยการกำจัดศัตรูพืชหรือแมลงที่ก่อให้เกิด

พิษพิษภัยระหว่างปลูก

ผลกระทบต่อร่างกาย

- ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย
- ระบบสมดุลของฮอร์โมน
- การเปลี่ยนแปลงชีวเคมี และอวัยวะภายในของร่างกาย

วิธีการหลีกเลี่ยง

เลือกทานผัก ผลไม้ตามฤดูกาล เลือกซื้อผักเกษตรอินทรีย์ และล้างผักอย่างถูกวิธี

ยาฆ่าแมลง



ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ตรวจ 161 ตัวอย่าง

Aflatoxin

ตรวจ 81 ตัวอย่าง

ผ่านทุกตัวอย่าง

ยาฆ่าแมลง

ตรวจ 80 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง

ร้อยละ 7.50

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร

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

FoodSanitation

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

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร





สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ด้านจุลินทรีย์

ไตรมาส 3 (เมษายน - มิถุนายน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ผลการวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

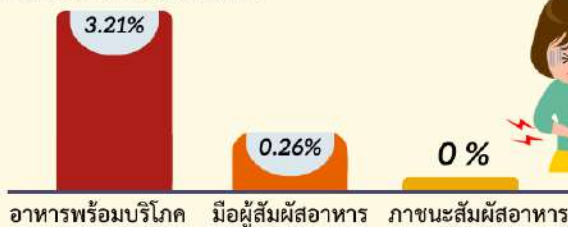
ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ Coliform bacteria

ตรวจทั้งหมด 26,234 ตัวอย่าง



ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ Salmonella spp.

ตรวจทั้งหมด 694 ตัวอย่าง



ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน



- ผัก ผลไม้สดแต่ง สลัดผัก
- อาหารทะเลบริโภค
- 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 คลื่นไส้ อาเจียน เกิดภาวะขาดน้ำ และความดันโลหิตต่ำ



Salmonella spp.

เป็นแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของอาหารเป็นพิษ พบได้ในอาหารที่มาจากสัตว์ เช่น ไข่ เนื้อ เป็ด



B.cereus

เป็นแบคทีเรียสร้างสารพิษ ซึ่งจะขับสารพิษออกมาขณะปนเปื้อนอยู่ในอาหาร พบได้ทั่วไปในธรรมชาติ ในดิน ฝุ่นละออง ผลิตภัณฑ์จากพืช เช่น ธัญพืช ข้าว แป้ง



Coliforms

เป็นกลุ่มแบคทีเรียชนิดหนึ่งส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในลำไส้มนุษย์หรือสัตว์ โดยทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ อาการทั่วไปคือ ท้องร่วง ไข้ต่ำ คลื่นไส้ และอ่อนเพลีย

การป้องกัน

- รับประทานอาหารที่ปรุงสุก
- ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร
- ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง และควรอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง
- หากมีบาดแผลควรปิดพลาสเตอร์และสวมถุงมือทุกครั้ง
- แยกมือและเขียง ระหว่างอาหารดิบและอาหารปรุงสุก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross contamination)
- การแช่อาหารในตู้เย็น ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 °C

ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร

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



FoodSanitation



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



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

