BMA กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร

ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ไตรมาส 4 (กรกฎาคม – กันยายน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ผลการวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ด้านเคมี

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย ตรวจทั้งหมด 22,931 ตัวอย่าง

- ฟอร์มาลิน: ตรวจ 5,481 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 7 ตัวอย่าง (0.13%)
- บอแรกซ์: ตรวจ 11,800 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 7 ตัวอย่าง (0.06%)
- สารฟอกขาว: ตรวจ 2,221 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง
- สารกันรา: ตรวจ 2,493 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ: ตรวจ 936 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ

ตรวจทั้งหมด 15,211 ตัวอย่าง

- สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ: ตรวจ 1,478 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง (0.07%)
- ไอโอดีนในเกลือ: ตรวจ 1,424 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง (0.07%)
- ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้: ตรวจ 11,679 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง (0.02%)
- วัตถุกันเสียในเส้น: ตรวจ 630 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง

ด้านจุลินทรีย์

ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ Coliform bacteria ตรวจทั้งหมด 44,259 ตัวอย่าง

	ร้อยละ	
น้ำดื่ม	1.02	ตรวจ 588 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง
น้ำแข็ง	0.83	ตรวจ 5,639 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 47 ตัวอย่าง
มือผู้สัมผัสอาหาร	0.46	ตรวจ 9,136 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 42 ตัวอย่าง
อาหารพร้อมบริโภค	0.18	ตรวจ 10,138 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 18 ตัวอย่าง
ภาชนะสัมผัสอาหาร	0.10	ตรวจ 18,758 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 18 ตัวอย่าง

ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ *Salmonella spp.* ตรวจทั้งหมด 694 ตัวอย่าง

- อาหารพร้อมบริโภค: 0.13% — ตรวจ 756 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง
- มือผู้สัมผัสอาหาร: 0.39% — ตรวจ 771 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง
- ภาชนะสัมผัสอาหาร: 0.45% — ตรวจ 445 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง

ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ด้านจุลินทรีย์

ตรวจทั้งหมด 1,626 ตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	0%	ตรวจ 22 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง
ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	0%	ตรวจ 11 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง
เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท	0%	ตรวจ 26 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง
อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	16.80%	ตรวจ 104 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 21 ตัวอย่าง
อาหารทะเลบริโภคดิบ	28.57%	ตรวจ 15 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง
ขนมหวานหรือขนมไทย	32.50%	ตรวจ 27 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 13 ตัวอย่าง

ด้านเคมี

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ ไม่ผ่านเกณฑ์ ตรวจ 26 ตัวอย่าง

- สารพิษจากเชื้อราในอาหารแห้ง (aflatoxin): ตรวจ 14 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้: ตรวจ 12 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง

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

ไตรมาส 4 (กรกฎาคม – กันยายน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ด้านเคมี

ผลการวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ฟอร์มาลิน

ฟอร์มาลิน หรือน้ำยาดองศพเป็นสารก่อมะเร็งในสิ่งมีชีวิต มีลักษณะเป็นของเหลวใส ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว

อาหารกลุ่มเสี่ยง อาหารทะเลสด ผัก และผลไม้ เช่น ปลาหมึก สไบนาง กุ้ง ปลาหมึกกรอบ

วิธีการหลีกเลี่ยง

- การดมกลิ่นจะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก
- อาหารที่สดผิดปกติทั้งที่ไม่ได้แช่เย็น

บอแรกซ์

บอแรกซ์ เป็นสารอันตรายที่อาจถูกนำมาประกอบอาหารเพื่อเพิ่มความกรอบและเหนียวนุ่ม

อาหารกลุ่มเสี่ยง เนื้อสด หมูสด หมูบด หรือปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก หรือหมูยอ

วิธีการหลีกเลี่ยง

- เลือกรับประทานอาหารที่หลากหลาย
- ล้างเนื้อสัตว์ก่อนนำไปปรุงอาหาร

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย

ตรวจทั้งหมด 22,931 ตัวอย่าง

ฟอร์มาลิน — ตรวจ 5,481 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 7 ตัวอย่าง (0.13%)

บอแรกซ์ — ตรวจ 11,800 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 7 ตัวอย่าง (0.06%)

สารฟอกขาว — ตรวจ 2,221 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง

สารกันรา — ตรวจ 2,493 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง

กรดแร่อิสระ — ตรวจ 936 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ

ตรวจทั้งหมด 15,211 ตัวอย่าง

สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ — ตรวจ 1,478 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง (0.07%)

ไอโอดีนในเกลือ — ตรวจ 1,424 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง (0.07%)

ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ — ตรวจ 11,679 ตัวอย่าง — ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง (0.02%)

วัตถุกันเสียในเส้น — ตรวจ 630 ตัวอย่าง — ผ่านทุกตัวอย่าง

ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ ไม่ผ่านเกณฑ์ ตรวจ 26 ตัวอย่าง

สารพิษจากเชื้อราในอาหารแห้ง (aflatoxin)

ตรวจ 14 ตัวอย่าง

ผ่านทุกตัวอย่าง

ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้

ตรวจ 12 ตัวอย่าง

ผ่านทุกตัวอย่าง

สารโพลาร์

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

ข้อแนะนำ ไม่ใช้น้ำมันทอดอาหารซ้ำเกิน 2 ครั้ง, ไม่ใช้ไฟแรงเกินไป, เปลี่ยนน้ำมันบ่อยขึ้นเมื่อทอดอาหารที่มีเครื่องปรุงรสปริมาณมาก

ไอโอดีน

ไอโอดีน มักพบได้ในสัตว์ทะเลเป็นส่วนประกอบที่จำเป็นสำหรับการผลิตฮอร์โมนของต่อมธัยรอยด์

อันตรายของการขาดไอโอดีน

ผู้ใหญ่ เป็นโรคคอหอยพอก เหนื่อยง่าย
เด็ก การเติบโตทางร่างกายและสติปัญญาช้า
หญิงมีครรภ์ ในหญิงตั้งครรภ์ มีความเสี่ยงต่อภาวะแท้ง

ยาฆ่าแมลง

ยาฆ่าแมลง สารเคมีสำหรับช่วยเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร ด้วยการกำจัดศัตรูพืชหรือแมลงที่ทำให้พืชผักเสียหายระหว่างปลูก

ผลกระทบต่อร่างกาย

- ระบบประสาท
- ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย
- ระบบสมดุลของฮอร์โมน
- การเปลี่ยนแปลงชีวเคมี และอวัยวะภายในของร่างกาย

วิธีการหลีกเลี่ยง

เลือกทานผัก ผลไม้ตามฤดูกาล เลือกซื้อผักเกษตรอินทรีย์ และล้างผักอย่างถูกวิธี

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

ไตรมาส 4 (กรกฎาคม – กันยายน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ด้านจุลินทรีย์

ผลตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ Coliform bacteria

ตรวจทั้งหมด 44,259 ตัวอย่าง

- **น้ำดื่ม** 1.02 — ตรวจ 588 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง
- **น้ำแข็ง** 0.83 — ตรวจ 5,639 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 47 ตัวอย่าง
- **มือผู้สัมผัสอาหาร** 0.46 — ตรวจ 9,136 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 42 ตัวอย่าง
- **อาหารพร้อมบริโภค** 0.18 — ตรวจ 10,138 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 18 ตัวอย่าง
- **ภาชนะสัมผัสอาหาร** 0.10 — ตรวจ 18,758 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 18 ตัวอย่าง

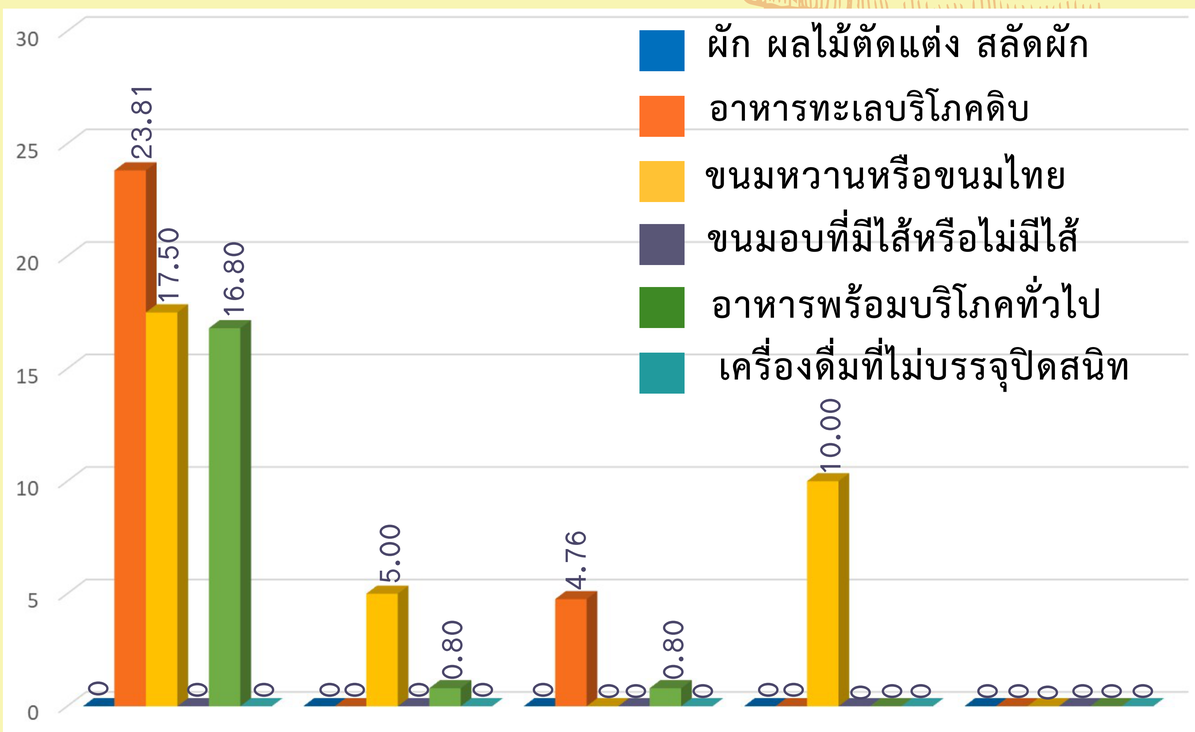
ร้อยละ

ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ *Salmonella spp.*

ตรวจทั้งหมด 694 ตัวอย่าง

- อาหารพร้อมบริโภค: 0.13% ตรวจ 756 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง
- มือผู้สัมผัสอาหาร: 0.39% ตรวจ 771 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง
- ภาชนะสัมผัสอาหาร: 0.45% ตรวจ 445 ตัวอย่าง, ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง

ผลตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ



ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ตรวจทั้งหมด 1,626 ตัวอย่าง

- ผ่าน 1,336 ตัวอย่าง
- ไม่ผ่าน 290 ตัวอย่าง

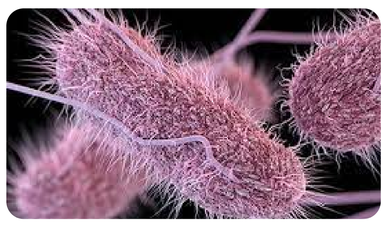
V.cholerae ผ่านทุกตัวอย่าง

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