บันทึกข้อความ

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

ที่ กท ๐๗๑๔ / ๑๑๖๓๖ **วันที่** ๒๗ พ.ย. ๒๕๖๖

เรื่อง รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ไตรมาสที่ ๔ (กรกฎาคม - กันยายน ๒๕๖๖) และรายงานสถานการณ์ฯ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ด้วยสำนักปลัดกรุงเทพมหานครได้มีหนังสือที่ กท ๐๔๐๐.๑/๗๙๔ ลงวันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ส่งสำเนารายงานการตรวจราชการสำนักอนามัย รอบที่ ๒ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ให้สำนักอนามัยพิจารณาดำเนินการกรณีผู้ตรวจราชการมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยให้เพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์สื่อ Infographic รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารผ่านเว็บไซต์ของสำนักงานเขตด้วย เพื่อให้ประชาชนในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้ทราบถึงสถานการณ์อาหารปลอดภัยและมีส่วนร่วมได้รับรู้เกิดความตระหนักมากยิ่งขึ้น

เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ตามข้อเสนอแนะของผู้ตรวจราชการ สำนักอนามัยจึงขอส่งสื่อ Infographic รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ไตรมาสที่ ๔ (กรกฎาคม - กันยายน ๒๕๖๖) และรายงานสถานการณ์ฯ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เพื่อให้สำนักงานเขตเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ลงบนเว็บไซต์ของสำนักงานเขตต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสื่อ Infographic ดังกล่าว ได้จาก QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางทวีพร โชตินุชิต)
รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

สถานการณ์ความปลอดภัย
ด้านอาหาร ไตรมาสที่ ๔
และประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

รวม Infographic
ความรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหาร

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

- สารไพสาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ: 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

- น้ำดื่ม: 1.02 ร้อยละ; ตรวจ 588 ตัวอย่าง; ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง
- น้ำแข็ง: 0.83 ร้อยละ; ตรวจ 5,639 ตัวอย่าง; ไม่ผ่าน 47 ตัวอย่าง
- มือผู้สัมผัสอาหาร: 0.46 ร้อยละ; ตรวจ 9,136 ตัวอย่าง; ไม่ผ่าน 42 ตัวอย่าง
- อาหารพร้อมบริโภค: 0.18 ร้อยละ; ตรวจ 10,138 ตัวอย่าง; ไม่ผ่าน 18 ตัวอย่าง
- ภาชนะสัมผัสอาหาร: 0.10 ร้อยละ; 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 หรือน้ำยาดองศพเป็นสารก่อมะเร็งในสิ่งมีชีวิต มีลักษณะเป็นของเหลวใส ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว

อาหารกลุ่มเสี่ยง อาหารทะเลสด ผัก และผลไม้ เช่น ปลาหมึก สไบนาง กุ้ง ปลาหมึกกรอบ

วิธีการหลีกเลี่ยง
- การดมกลิ่นจะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก
- อาหารที่สดผิดปกติทั้งที่ไม่ได้แช่เย็น

บอแรกซ์ เป็นสารอันตรายที่อาจถูกนำมาประกอบอาหารเพื่อเพิ่มความกรอบและเหนียวนุ่ม

อาหารกลุ่มเสี่ยง เนื้อสด หมูสด หมูบด หรือปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก หรือหมูยอ

วิธีการหลีกเลี่ยง
- เลือกรับประทานอาหารที่หลากหลาย
- ล้างเนื้อสัตว์ก่อนนำไปปรุงอาหาร

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบ สารเคมีอันตราย
ตรวจทั้งหมด 22,931 ตัวอย่าง

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

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

ตรวจ 2,221 ตัวอย่าง
สารฟอกขาว
ผ่านทุกตัวอย่าง

ตรวจ 2,493 ตัวอย่าง
สารกันรา
ผ่านทุกตัวอย่าง

ตรวจ 936 ตัวอย่าง
กรดแร่อิสระ
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

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

ข้อแนะนำ ไม่ใช้น้ำมันทอดอาหารซ้ำเกิน 2 ครั้ง, ไม่ใช้ไฟแรงเกินไป, เปลี่ยนน้ำมันบ่อยขึ้นเมื่อทอดอาหารที่มีเครื่องปรุงรสปริมาณมาก

ไอโอดีน มักพบได้ในสัตว์ทะเลเป็นส่วนประกอบที่จำเป็นสำหรับการผลิตฮอร์โมนของต่อมธัยรอยด์

อันตรายของการขาดไอโอดีน

ผู้ใหญ่ เป็นโรคคอหอยพอก เหนื่อยง่าย
เด็ก การเติบโตทางร่างกายและสติปัญญาช้า
หญิงมีครรภ์ ในหญิงตั้งครรภ์ มีความเสี่ยงต่อภาวะแท้ง

ยาฆ่าแมลง สารเคมีสำหรับช่วยเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร ด้วยการกำจัดศัตรูพืชหรือแมลงที่ทำให้พืชผักเสียหายระหว่างปลูก

ผลกระทบต่อร่างกาย
- ระบบประสาท
- ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย
- ระบบสมดุลของฮอร์โมน
- การเปลี่ยนแปลงชีวเคมี และอวัยวะภายในของร่างกาย

วิธีการหลีกเลี่ยง
เลือกทานผัก ผลไม้ตามฤดูกาล เลือกซื้อผักเกษตรอินทรีย์ และล้างผักอย่างถูกวิธี

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

ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร
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

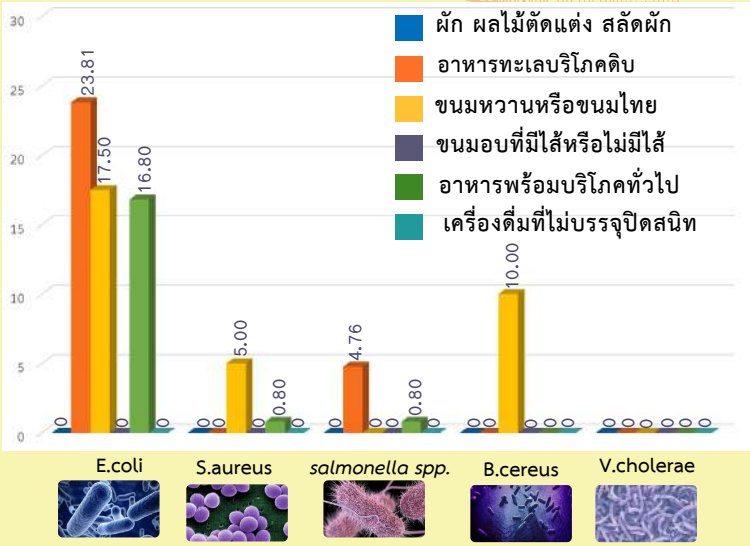
- น้ำดื่ม 1.02 ร้อยละ — ตรวจ 588 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง
- น้ำแข็ง 0.83 ร้อยละ — ตรวจ 5,639 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 47 ตัวอย่าง
- มือผู้สัมผัสอาหาร 0.46 ร้อยละ — ตรวจ 9,136 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 42 ตัวอย่าง
- อาหารพร้อมบริโภค 0.18 ร้อยละ — ตรวจ 10,138 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 18 ตัวอย่าง
- ภาชนะสัมผัสอาหาร 0.10 ร้อยละ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

ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบเชื้อ *Salmonella spp.*

ตรวจทั้งหมด 694 ตัวอย่าง

อาหารพร้อมบริโภค	มือผู้สัมผัสอาหาร	ภาชนะสัมผัสอาหาร
0.13%	0.39%	0.45%
ตรวจ 756 ตัวอย่าง	ตรวจ 771 ตัวอย่าง	ตรวจ 445 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง	ไม่ผ่าน 3 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

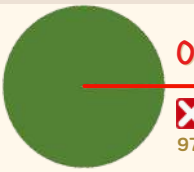
สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ 2566

 # ด้วยความห่วงใยจากกรุงเทพมหานคร

ด้านเคมี

• ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ตรวจทั้งหมด 96,739 ตัวอย่าง



• ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย

ตรวจทั้งหมด 59,392 ตัวอย่าง

ตรวจ 29,711 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง (0.03%)

บอแรกซ์

ฟอร์มาลิน

ตรวจ 14,684 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 56 ตัวอย่าง (0.38%)

ตรวจ 6,454 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง (0.03%)

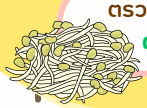
สารกันรา

กรดแร่อิสระ

ตรวจ 2,519 ตัวอย่าง
ผ่านทุกตัวอย่าง

สารฟอกขาว

ตรวจ 6,024 ตัวอย่าง
ผ่านทุกตัวอย่าง



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ

- **ตรวจทั้งหมด 37,347 ตัวอย่าง**

สารไพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ

ตรวจ 3,821 ตัวอย่าง
พบ 23 ตัวอย่าง
(0.60%)

ตรวจ 3,389 ตัวอย่าง
พบ 3 ตัวอย่าง
(0.09%)

ไอโอดีนในเกลือ

ยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้

ตรวจ 29,019 ตัวอย่าง
พบ 4 ตัวอย่าง
(0.01%)

ตรวจ 1,118 ตัวอย่าง
ผ่านทุกตัวอย่าง
(0%)

วัตถุกันเสียในเส้นก๋วยเตี๋ยว

ด้านจุลินทรีย์

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

- **ตรวจทั้งหมด 3,000 ตัวอย่าง** *(วิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ)*

ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก
ตรวจ 282 ตัวอย่าง
พบ 23 (8.16 %)

อาหารทะเลที่บริโภคดิบ
ตรวจ 273 ตัวอย่าง
พบ 67 (24.54 %)

ขนมหวานหรือขนมไทย
ตรวจ 438 ตัวอย่าง
พบ 125 (28.58 %)

ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้
ตรวจ 150 ตัวอย่าง
พบ 5 (3.33 %)

อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป
ตรวจ 1,555 ตัวอย่าง
พบ 303 (3.33 %)

เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท
ตรวจ 302 ตัวอย่าง
พบ 4 (1.32 %)

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อ Coliform bacteria

- **ตรวจทั้งหมด 110,113 ตัวอย่าง**
(วิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น)

น้ำแข็ง	1.46 %	ตรวจ 14,015 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 204 ตัวอย่าง
มือผู้สัมผัสอาหาร	1.20 %	ตรวจ 22,787 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 273 ตัวอย่าง
น้ำดื่ม	0.63 %	ตรวจ 1,272 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 8 ตัวอย่าง
อาหารพร้อมบริโภค	0.57 %	ตรวจ 25,927 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 149 ตัวอย่าง
ภาชนะสัมผัสอาหาร	0.23 %	ตรวจ 46,112 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 104 ตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อ *Salmonella* spp.

- **ตรวจทั้งหมด 3,127 ตัวอย่าง**
(วิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น)

มือผู้สัมผัสอาหาร
ตรวจ 1,306 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 5 ตัวอย่าง (0.38 %)

อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป
ตรวจ 1,164 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 11 ตัวอย่าง (0.95 %)

ภาชนะสัมผัสอาหาร
ตรวจ 657 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง (0.30 %)

"หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร ท่านสามารถติดต่อได้ทางช่องทางด้านล่าง หรือสแกนคิวอาร์โค้ด"

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

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

SCAN ME

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ 2566

ด้านเคมี

• ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย → ตรวจทั้งหมด 59,392 ตัวอย่าง

บอแรกซ์
ตรวจ 29,711 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง (0.03%)

ฟอร์มาลิน
ตรวจ 14,684 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 56 ตัวอย่าง (0.38%)

สารฟอกขาว
ตรวจ 6,024 ตัวอย่าง
ผ่านทุกอย่าง

สารกันรา
ตรวจ 6,454 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง (0.03%)

กรดแร่อิสระ
ตรวจ 2,519 ตัวอย่าง
ผ่านทุกอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหาร ที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพมาตรฐาน → ตรวจทั้งหมด 37,347 ตัวอย่าง

บอแรกซ์
สารอันตรายที่อาจถูกนำมาประกอบอาหารเพื่อเพิ่มความหยุ่นกรอบและคงสภาพอยู่ได้นาน

- **วิธีการหลีกเลี่ยง**

ไม่ซื้อเนื้อสัตว์บดสำเร็จรูป ควรซื้อเป็นชิ้นและล้างทำความสะอาด หลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ที่ผิดจากธรรมชาติ เช่น เนื้อแข็ง เก็บไว้เป็นเวลานานแต่ไม่บูดเสีย

ฟอร์มาลิน
น้ำยาดองศพ เป็นสารก่อมะเร็งในสิ่งมีชีวิต

- **วิธีการหลีกเลี่ยง**

หลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ที่มีกลิ่นฉุน แสบจมูกและอาหารที่สดผิดปกติทั้งที่ไม่ได้แช่เย็น

สารกันรา
มักพบในผักผลไม้ดอง ทำให้น้ำดองมีความใส น่ารับประทาน

- **วิธีการหลีกเลี่ยง**

หลีกเลี่ยงการบริโภคผัก ผลไม้ดองที่น้ำดองมีลักษณะใสอยู่เสมอ และเลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ ได้รับการรับรองคุณภาพอาหาร

สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ
น้ำมันที่ผ่านการทอดหลายๆ ครั้ง ทำให้เกิดเป็น "สารโพลาร์" ที่มีกลิ่นเหม็นหืน เหนียว มีควันขณะทอดและยังเป็นสารก่อมะเร็งอีกด้วย

- **ข้อแนะนำ**

ไม่ใช้น้ำมันทอดอาหารซ้ำเกิน 2 ครั้ง และไม่ใช้ไฟแรงเกินไป ควรเปลี่ยนน้ำมันบ่อยขึ้นเมื่อทอดอาหารที่มีเครื่องปรุงรสปริมาณมาก

ไอโอดีนในเกลือ
มักพบได้ในสัตว์ทะเลเป็นสารอาหารที่จำเป็นสำหรับการผลิตฮอร์โมนของต่อมไทรอยด์

- **ข้อแนะนำ**

ใช้เกลือบริโภคที่มีมาตรฐาน มีฉลาก ที่อยู่ผู้ผลิตชัดเจน และมีเลขสารบบ อย.

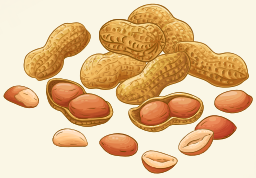
• ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน → ตรวจทั้งหมด 300 ตัวอย่าง

- ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้

ตรวจ 150 ตัวอย่าง
พบ 23 ตัวอย่าง (15.33%)

- สารพิษจากเชื้อรา (Aflatoxin) ในอาหาร



ตรวจ 150 ตัวอย่าง
พบ 2 ตัวอย่าง (1.33%)

ยาฆ่าแมลง
- ใช้เพื่อทำลาย ขับไล่ ควบคุม ศัตรูพืชและสัตว์ไม่พึงประสงค์ และป้องกันการกัดเจาะของแมลง ทำให้ผักผลไม้ดูสดใหม่ น่ารับประทาน

วิธีการหลีกเลี่ยง
- เลือกทานผัก ผลไม้ตามฤดูกาล เลือกซื้อผักเกษตรอินทรีย์ หรือปลูกผักกินเองในครัวเรือน และล้างผักอย่างถูกวิธี

Aflatoxin
- เป็นสารพิษที่สร้างขึ้นจากเชื้อรา ซึ่งเจริญเติบโตได้ดีในอากาศร้อนและชื้น และทนความร้อนได้ถึง 260°c หากรับประทานและสะสมระดับหนึ่งอาจทำให้เกิดโรคมะเร็งหรือโรคอื่นๆได้

วิธีการหลีกเลี่ยง
- เลือกซื้อที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทจากทางโรงงานผู้ผลิต มีเลขทะเบียน อย. หรือหากพบมีราขึ้นให้ทิ้งทั้งหมดทันที

"หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร ท่านสามารถติดต่อได้ทางช่องทางด้านล่าง หรือสแกนคิวอาร์โค้ด"

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

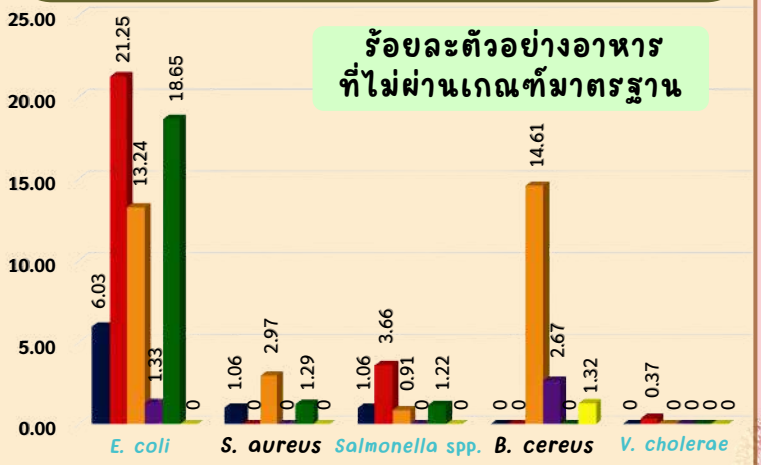
FoodSanitation
http://foodsanitation.bangkok.go.th/
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

SCAN ME

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ 2566
 # ด้วยความห่วงใยจากกรุงเทพมหานคร

ด้านจุลินทรีย์

ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ



ตรวจทั้งหมด 3,000 ตัวอย่าง

- ผ่าน 2,473 ตัวอย่าง
- ไม่ผ่าน 527 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อ Coliform bacteria — **ตรวจทั้งหมด 110,113 ตัวอย่าง**

น้ำแข็ง	1.46 %	ตรวจ 14,015 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 204 ตัวอย่าง
มือผู้สัมผัสอาหาร	1.20 %	ตรวจ 22,787 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 273 ตัวอย่าง
น้ำดื่ม	0.63 %	ตรวจ 1,272 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 8 ตัวอย่าง
อาหารพร้อมบริโภค	0.57 %	ตรวจ 25,927 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 149 ตัวอย่าง
ภาชนะสัมผัสอาหาร	0.23 %	ตรวจ 46,112 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 104 ตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อ *Salmonella* spp. — **ตรวจทั้งหมด 3,127 ตัวอย่าง**

1. **อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป**
   ตรวจ 1,164 ตัวอย่าง
   ไม่ผ่าน 11 ตัวอย่าง (0.95 %)
2. **มือผู้สัมผัสอาหาร**
   ตรวจ 1,306 ตัวอย่าง
   ไม่ผ่าน 5 ตัวอย่าง (0.38 %)
3. **ภาชนะสัมผัสอาหาร**
   ตรวจ 657 ตัวอย่าง
   ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง (0.30 %)

จุลินทรีย์ในอาหาร

1. **E.coli** เป็นแบคทีเรียที่พบในลำไส้ของมนุษย์และสัตว์ เลือดอุ่น พบปนเปื้อนในน้ำที่ไม่สะอาดโดยทำให้เกิดอาการปวดท้อง ท้องร่วง อาการรุนแรงอาจถ่ายเป็นเลือด
2. **S.aureus** เป็นเชื้อโรคที่จะพบในจมูก ลำคอและบาดแผล มักพบในอาหารที่สัมผัสผู้ปรุงโดยตรง ซึ่งทำให้เกิดอาการท้องเสีย คลื่นไส้อาเจียน เกิดภาวะขาดน้ำและความดันโลหิตต่ำ
3. **Salmonella spp.** เป็นแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของอาหารเป็นพิษ พบได้ในอาหารที่มาจากสัตว์ เช่น หมู ไก่ เนื้อ เป็ด เป็นต้น
4. **B.cereus** เป็นแบคทีเรียสร้างสารพิษซึ่งจะขับสารพิษออกมาขณะปนเปื้อนอยู่ในอาหาร พบได้ทั่วไปในธรรมชาติ ในดิน ฝุ่นละออง ผลิตภัณฑ์จากพืช เช่น ธัญพืช ข้าว แป้ง เป็นต้น
5. **V.cholerae** เป็นแบคทีเรียที่พบตามแหล่งน้ำกร่อยและน้ำเค็ม ซึ่งจะเกาะตัวอยู่กับสัตว์น้ำมีเปลือก ก่อให้เกิดโรคอหิวาตกโรค ซึ่งผู้ป่วยสามารถได้รับเชื้อจากการบริโภคอาหารทะเลที่ปรุงไม่สุก
6. **Coliforms** เป็นกลุ่มแบคทีเรียชนิดหนึ่ง ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในลำไส้มนุษย์หรือสัตว์ โดยทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ อาการทั่วไป คือ ท้องร่วง ไข้ต่ำ คลื่นไส้ และอ่อนเพลีย

การป้องกัน

- รับประทานอาหารที่ปรุงสุก
- ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร
- ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึงและควรอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง
- หากมีบาดแผลควรปิดพลาสเตอร์และสวมถุงมือทุกครั้ง
- แยกมีดและเขียง ระหว่างอาหารดิบและอาหารปรุงสุกเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross contamination)
- ควรแช่อาหารในตู้เย็นที่อุณหภูมิเหมาะสมกับชนิดของอาหาร

"หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร ท่านสามารถติดต่อได้ทางช่องทางด้านล่าง หรือสแกนคิวอาร์โค้ด"

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

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

SCAN ME