



บันทึกข้อความ

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

ที่ กท ๐๗๑๔ / ๑๖๖๔

วันที่ ๕ มิ.ค. ๒๕๖๗

เรื่อง รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ไตรมาสที่ ๑ (๑ ตุลาคม - ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๖)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

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 ๑ (๑ ตุลาคม - ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๖) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เพื่อให้สำนักงานเขตเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ลงบนเว็บไซต์ของสำนักงานเขตต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสื่อ Infographic ดังกล่าวได้จาก QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางทวีพร ไชตินิชิต)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



สถานการณ์ความปลอดภัย
ด้านอาหาร ไตรมาสที่ ๑
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗



รวม Infographic
ความรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหาร

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ไตรมาส 1 (ตุลาคม-ธันวาคม) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ผลตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ตรวจทั้งหมด
12,846 ตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย
ตรวจทั้งหมด 7,454 ตัวอย่าง



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ
ตรวจทั้งหมด 5,392 ตัวอย่าง

0.28% ฟอรัมาลิน

ตรวจ 1,434 ตัวอย่าง
พบ 4 ตัวอย่าง



0.00%

สารฟอกขาว ตรวจ 1,167 ตัวอย่าง

สารกันรา ตรวจ 983 ตัวอย่าง

กรดแอสซาร์ ตรวจ 231 ตัวอย่าง

ผ่านทุกตัวอย่าง

ตรวจ 3,639 ตัวอย่าง
พบ 1 ตัวอย่าง

บอแรกซ์ 0.03%



0.00%

สารฟอสฟอรีนในน้ำมันทอดซ้ำ

ตรวจ 583 ตัวอย่าง

ไอโอดีนในเกลือ

ตรวจ 314 ตัวอย่าง

วัตถุกันเสีย (เบนโซอิก)

ตรวจ 300 ตัวอย่าง

ผ่านทุกตัวอย่าง

ยาม่าแมลงในผักและผลไม้

ตรวจ 4,195 ตัวอย่าง
พบ 1 ตัวอย่าง

0.02%



อาหารกลุ่มเสี่ยงที่ตรวจพบ
ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด

1 ฟอรัมาลิน



★ ปลาหมึกกรอบ

★ สไลนาก



★ ปลาหมึก

★ เช็ดหอมสด

2

บอแรกซ์

★ เนื้อวัวสด

3

ยาม่าแมลง

★ ผักคะน้า



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจทั้งหมด 15,402 ตัวอย่าง

4.62%

น้ำแข็ง



ตรวจ 1,883 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 87 ตัวอย่าง

2.14%

มือผู้สัมผัสอาหาร



ตรวจ 3,224 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 69 ตัวอย่าง

1.53%

อาหารพร้อมบริโภค



ตรวจ 4,369 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 67 ตัวอย่าง

0.75%

ภาชนะสัมผัสอาหาร



ตรวจ 5,769 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 43 ตัวอย่าง

0.00%

น้ำดื่ม



ตรวจ 157 ตัวอย่าง
ผ่านทุกตัวอย่าง



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อ Salmonella spp. ตรวจทั้งหมด 646 ตัวอย่าง



1.94%

ตรวจ 361 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 7 ตัวอย่าง

มือผู้สัมผัสอาหาร

ตรวจ 187 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง

1.60%



อาหารพร้อมบริโภค

0.00%

ตรวจ 98 ตัวอย่าง
ผ่านทุกตัวอย่าง

ภาชนะสัมผัสอาหาร

“หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร ท่านสามารถติดต่อได้ทางช่องทางด้านล่าง หรือสนทนากับเราได้ที่”

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุภาพาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

ด้วยความช่วยเหลือ จากกรุงเทพมหานคร

FoodSanitation BMA

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

กองสุภาพาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

SCAN ME



สารเคมีอันตรายที่ปนเปื้อนในอาหาร

บอแรกซ์



สารอันตรายที่อาจถูกนำมา
ประกอบอาหารเพื่อเพิ่มความหนืดกรอบ
และคงสภาพอยู่ได้นาน

• วิธีการหลีกเลี่ยง

- ไม่ซื้อเนื้อสัตว์สดสำเร็จรูป ควรซื้อเป็นชิ้นและล้างทำความสะอาด
- หลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ที่ผิดจากธรรมชาติ เช่น เนื้อแข็ง เก็บไว้เป็นเวลานานแต่ไม่บูดเสีย

ฟอร์มาลิน



น้ำยาดองศพ
เป็นสารก่อมะเร็งในสิ่งมีชีวิต

• วิธีการหลีกเลี่ยง

- หลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์และ เครื่องในสัตว์ที่มีกลิ่นฉุนแสบจมูกและอาหารที่สดผิดปกติทั้งที่ไม่ได้แช่เย็น

สารฟอกขาว



มักพบในอาหารที่มีสีขาว
เป็นสารที่ทำให้อาหารมีความขาวใส
นำรับประทานและดูใหม่อยู่เสมอ

• วิธีการหลีกเลี่ยง

- เลือกซื้ออาหารที่สะอาด มีสีใกล้เคียงกับธรรมชาติ ไม่ขาวจนผิดปกติ และปรุงอาหารให้สุกก่อนบริโภค เพราะสารฟอกขาวจะถูกทำลายด้วยความร้อน

ยาฆ่าแมลง



ใช้เพื่อทำลาย ขั้วไล่ ควบคุม ศัตรูพืชและสัตว์ไม่
พึงประสงค์และป้องกันการกัดเจาะของ แมลง
ทำให้ผักผลไม้ดูสดใหม่ นำรับประทาน

• วิธีการหลีกเลี่ยง

- เลือกทานผัก ผลไม้ตามฤดูกาล เลือกซื้อผัก เกษตรอินทรีย์ หรือปลูกผักกินเองในครัวเรือน และล้างผักอย่างถูกวิธี

สารโพลาร์



น้ำมันที่ผ่านการทอดหลาย ครั้ง ทำให้เกิด
เป็น "สารโพลาร์" ที่มีกลิ่นเหม็นหืน เหนียว มี
ควันขณะทอดและยังเป็นสารก่อมะเร็งอีกด้วย

• วิธีการหลีกเลี่ยง

- ไม่ใช้น้ำมันทอดอาหารซ้ำเกิน 2 ครั้ง และ
ไม่ใช้ไฟแรงเกินไป
- ควรเปลี่ยนน้ำมันบ่อยขึ้นเมื่อทอดอาหารที่มีเครื่องปรุงรสปริมาณมาก

สารกันรา



มักพบในผักผลไม้ดอง
ทำให้น้ำดองมีความใส นำรับประทาน

• วิธีการหลีกเลี่ยง

- หลีกเลี่ยงการบริโภคผัก ผลไม้ดอง ที่น้ำดองมีลักษณะใสอยู่เสมอ
- เลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ ได้รับการรับรองคุณภาพอาหาร

ไอโอเดท



มักพบได้ในสัตว์ทะเลเป็นสารอาหาร
ที่จำเป็นสำหรับการผลิต
ฮอร์โมนของต่อมไทรอยด์

• วิธีการหลีกเลี่ยง

- ใช้เกลือบริโภคที่มีมาตรฐาน มีฉลากที่
อยู่ผู้ผลิตชัดเจน และมีเลขสารบบ อย.

วัตถุกันเสีย



เป็นสารเคมีที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ช่วย
ถนอมอาหาร โดยการทำลายจุลินทรีย์ที่เป็น
สาเหตุการเน่าเสียของอาหารได้

• วิธีการหลีกเลี่ยง

- เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีฉลากระบุสถานที่ผลิต
วันที่ผลิต/หมดอายุ
- ไม่ควรรับประทานอาหารชนิดเดียวซ้ำๆ ให้
บริโภคอาหารหลากหลาย

กรดแอสซอร์



เป็นกรดอินทรีย์ที่นิยมนำมา
ผลิตเป็นน้ำส้มสายชูปลอม

• วิธีการหลีกเลี่ยง

- หลีกเลี่ยงการบริโภคน้ำส้มสายชูที่ไม่มี
ฉลากแสดง
- ทดสอบโดยการดมกลิ่น ถ้าเป็นน้ำส้ม
สายชูปลอมจะไม่มีกลิ่นฉุน

“หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร ท่านสามารถติดต่อได้ทางช่องทางด้านล่าง หรือสแกนคิวอาร์โค้ด”

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุภาพาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร

FoodSanitation BMA

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

กองสุภาพาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

SCAN ME



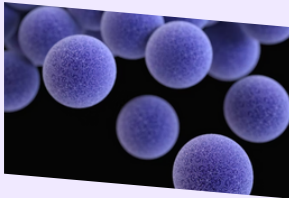
จุลินทรีย์ในอาหาร

E.coli เป็นแบคทีเรียที่พบในลำไส้ของมนุษย์และสัตว์เลือดอุ่น พบปนเปื้อนในน้ำที่ไม่สะอาดโดยทำให้เกิดอาการปวดท้อง ท้องร่วง อาการรุนแรงอาจกลายเป็นเลือด



1

2



S. aureus เป็นเชื้อโรคที่พบในจมูก ลำคอและบาดแผล มักพบในอาหารที่สัมผัสผู้ปรุงโดยตรง ซึ่งทำให้เกิดอาการท้องเสีย คลื่นไส้ อาเจียน เกิดภาวะขาดน้ำและความดันโลหิตต่ำ

Salmonella spp. เป็นแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของอาหารเป็นพิษ พบได้ในอาหารที่มาจากสัตว์ เช่น หมู ไก่ เนื้อ เป็ด เป็นต้น



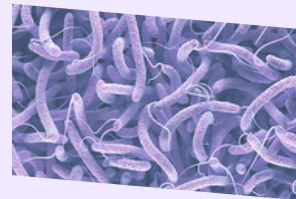
3

4



B. cereus เป็นแบคทีเรียสร้างสารพิษซึ่งจะขับสารพิษออกมาขณะปนเปื้อนอยู่ในอาหาร พบได้ทั่วไปในธรรมชาติ ในดิน ฝุ่นละออง ผลิตภัณฑ์จากพืช เช่น ธัญพืช ข้าว แป้ง เป็นต้น

V. cholerae เป็นแบคทีเรีย ที่พบตามแหล่งน้ำกร่อยและน้ำเค็ม ซึ่งจะเกาะตัวอยู่กับสัตว์น้ำมีเปลือก ก่อให้เกิดโรคอหิวาตกโรคผู้ป่วยสามารถได้รับเชื้อจากการบริโภคอาหารทะเลที่ปรุงไม่สุก



5

6



Coliforms เป็นกลุ่มแบคทีเรียชนิดหนึ่ง ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในลำไส้มนุษย์หรือสัตว์ โดยทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ อาการทั่วไป คือ ท้องร่วง ไข้ต่ำ คลื่นไส้ และอ่อนเพลีย



การป้องกัน

- หลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ
- กรณีรื้อจําหน่ายให้มีอุปกรณ์ปิดอาหาร
- ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนรับประทานอาหาร
- ปรุงอาหารให้สุกทั่วถึงและควรอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง
- หากมีบาดแผลควรปิดพลาสติกและสวมถุงมือทุกครั้ง
- แยกมีดและเขียง ระหว่างอาหารดิบและอาหารปรุงสุกเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross contamination)
- ควรแช่อาหารในตู้เย็นที่อุณหภูมิเหมาะสมกับชนิดของอาหาร



“หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร ท่านสามารถติดต่อได้ทางช่องทางด้านล่าง หรือสแกนคิวอาร์โค้ด”

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขภาพอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

ด้วยความช่วยเหลือ จากกรุงเทพมหานคร

▶ FoodSanitation BMA

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

▶ กองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

SCAN ME

