รายงานประจำปี
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2558

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนัก
อนามัย
กรุงเทพมหานคร

สารบัญ

หน้า

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.2558

หลักการและเหตุผล 1

วัตถุประสงค์โครงการ 1

ตัวชี้วัด/เป้าหมาย 1

ลักษณะโครงการ 2

ขั้นตอนการดำเนินงาน 2

ผลการดำเนินงาน

การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนสารพิษ
ของอาหารและน้ำ 3

ผลการตรวจคุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ 4

ผลการตรวจคุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น 19

ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามสถานประกอบการ 42

ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามรายกลุ่มเขต 44

สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ปี 2558 51

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย 51

การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี 55

การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด 57

การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร 60

การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน 61

การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 63

บทสรุป 67

ข้อเสนอแนะ 68

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.2558

หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี 2549 - 2555 พบร้อยละ 3.6 6.2 8.0 4.8 2.9 3.4 และ 2.4 ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ 1.9 ในปี 2556 โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี 2549 – 2555 พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ 847.12 849.50 821.85 715.9 702.07 772.06 และ 696.63 ตามลำดับ

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักอนามัยจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 ขึ้นภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครด้านมหานครแห่งความสุข ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมายจากทุกสำนักงานเขต ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
4. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

ตัวชี้วัด/เป้าหมาย

1. ร้อยละ 90 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
2. ร้อยละ 65 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้อยละ 80)

ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร 12 ปี ระยะที่ 2 (พ.ศ. 2556-2559) ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4.3 การพัฒนาสุขภาพและสร้างสังคมแห่งสุขภาวะ กลยุทธ์หลัก 4.3.3 ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์สำนักอนามัย ปี พ.ศ. 2556-2559 ยุทธศาสตร์ที่ 5 ด้านอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 ส่งเสริมและพัฒนาแหล่งผลิตอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหารให้ได้เกณฑ์มาตรฐาน กลยุทธ์หลัก 4.3.3 ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ และเป็นโครงการตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้าน “มหานครแห่งความสุข”

ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม 2557 – กันยายน 2558

ขั้นตอนการดำเนินงาน

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประกอบด้วยกิจกรรมต่างๆ ที่ส่งเสริมสนับสนุนให้โครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานในแต่ละกิจกรรม ดังนี้

<u>กิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย</u>

สำนักงานเขตดำเนินกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปีงบประมาณ พ.ศ. 2557 ดังนี้

1. จัดทำโครงการพร้อมแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี โดยจัดทำแผนปฏิบัติงานให้เป็นไปตามตัวชี้วัดและเป้าหมายที่สำนักอนามัยกำหนด

1.1 กรณีตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาคสนาม ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยเบิกชุดทดสอบที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

1.2 กรณีตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ที่ห้องปฏิบัติการของสำนักงานชันสูตรสาธารณสุข สำนักอนามัย เพื่อยืนยันผลในกรณีที่ตรวจพบว่าปนเปื้อนโดยชุดทดสอบเบื้องต้น
- เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่ได้รับการว่าจ้างจากสำนักอนามัย ตามแผนปฏิบัติงานที่หน่วยรับจ้างและสำนักอนามัยกำหนด ในกรณีตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารและสารเคมีอื่นๆ ที่ไม่สามารถตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้

1.3 รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

2. จัดอบรมให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

3. ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัย ด้วยการจัดตั้งชมรม ประชาคมอาหารปลอดภัยของแต่ละกลุ่มผู้ประกอบการ และชมรม ประชาคมรวมในระดับเขต รวมถึงการรับสมัครบุคคลทั่วไปที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดเข้าร่วมเป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัย โดยจัดอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และแต่งตั้งเป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัยปฏิบัติงานในพื้นที่

กิจกรรมที่ 2 การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

1. กำหนดตัวชี้วัด เป้าหมายทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารให้ครอบคลุมสถานประกอบการอาหารทุกประเภทและครอบคลุมพื้นที่ทั้ง 50 เขต

2. จัดหาชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต และสนับสนุนการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารในกรณีตรวจเพื่อควบคุมกำกับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยและตรวจกรณีเกิดเหตุร้องเรียนฉุกเฉินและตรวจกรณีเกิดการระบาดของโรคระบบทางเดินอาหาร

3. จัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจอาหารให้กับสำนักงานเขตตามเป้าหมายที่กำหนด

4. พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยการจัดฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและฝึกปฏิบัติ

5. รวบรวมผลการดำเนินงาน สรุปและวิเคราะห์สถานการณ์อาหารปลอดภัยในภาพรวม

กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหาร

1. จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. จัดทำแผนตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

4. การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

1. จัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาศักยภาพเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กลุ่มเขต จำนวน 6 ครั้ง

2. ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานของเครือข่ายฯ

3. สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ 5 การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

1. จัดสัมมนาเพื่อเสริมสร้างศักยภาพผู้ประกอบการตลาดให้สามารถพัฒนายกระดับคุณภาพมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารในตลาด

2. จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยสำหรับตลาด

3. จัดกิจกรรมสุดยอดตลาดต้นแบบระดับถ้วยทอง ตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

4. จ้างสถาบันการศึกษาหรือหน่วยงานอื่นศึกษารูปแบบการพัฒนาตลาดให้ได้มาตรฐานสากล

กิจกรรมที่ 6 การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

1. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน พื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 6 กลุ่มเขต (1 ครั้ง/กลุ่มเขต)

2. จัดหาชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ เพื่อสนับสนุนให้แก่โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครจำนวน 438 แห่ง

3. ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานของเครือข่ายฯ

4. สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

1. จัดจ้างสถาบันการศึกษา หน่วยงานหรือองค์กรอื่นดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

2. จัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารสำหรับผู้ที่ผ่านการอบรม

3. สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ 8 การประชาสัมพันธ์

1. จัดทำแผนการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

2. กำหนดรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์ และนำเข้าคณะอนุกรรมการประชาสัมพันธ์ กทม.เพื่อพิจารณา 2 ครั้ง

3. ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างตามระเบียบทางพัสดุ

4. เผยแพร่/จัดส่งให้สำนักงานเขต

5. สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ 9 การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่

1. จัดประชุมผู้ประกอบการเพื่อเตรียมความพร้อมในเรื่องแนวทางการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

2. จัดแถลงข่าวการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ เพื่อประชาสัมพันธ์หลักเกณฑ์และแนวทางการดำเนินงานของกรุงเทพมหานคร

3. จัดทำป้ายรับรองการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร

4. สำนักงานเขตดำเนินการสุ่มตรวจกระเช้าของขวัญตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร ครอบคลุมพื้นที่ 50 เขต

5. จัดทำใบประกาศเกียรติคุณเพื่อมอบให้กับสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่

6. สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

1) ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

1.1 เชื้อที่ตรวจวิเคราะห์

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 กองสุขาภิบาลอาหารได้ว่าจ้างสถาบันอาหาร เป็นหน่วยตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ โดยตรวจวิเคราะห์ทั้งด้านจุลชีววิทยาและเคมี ดังนี้

1.1.1 ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่

1) *Salmonella* spp.,

2) *E. coli.*

3) *Staphylococcus aureus*

4) *Vibrio cholera*

1.1.2 ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี หาสารพิษอะฟลาทอกซิน ในผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง

1.2 ประเภทตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์

<u>ด้านจุลชีววิทยา</u>

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารทางห้องปฏิบัติการ แบ่งประเภทตัวอย่างอาหารออกเป็น 5 ประเภท ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารตามประกาศของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้แก่

1. อาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที ได้แก่

    1.1 ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ

    1.2 อาหารดิบ ปลาดิบ อาหารทะเล เช่น ปลา กุ้ง ปลาหมึก หอย ซาซิมิ เป็นต้น

2. อาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา ได้แก่

    1) ขนมหวาน ผัก ผลไม้ (ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวน แห้ง) ขนมไทย เช่น บัวลอย เต้าส่วน

    2) ขนมปังมีไส้หรือไม่มีไส้ อาจผสมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่นลูกพรุน ลูกเกด ช็อกโกแลต

    3) อาหารหมักพื้นเมืองที่เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น แหนม กะปิ ปลาร้า ปลาจ่อม ส้มฟัก และบูดู เป็นต้น

    4) อาหารปรุงสุกทั่วไป ได้แก่ อาหารปรุงสำเร็จ (ประเภทข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน) ยำ ไส้กรอก หมูยอ ปูอัด ซูชิ

    5) อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อบหรือทอด เช่น อาหารอบกรอบ อาหารทอดกรอบ น้ำพริก

3. น้ำดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท เช่น น้ำผ่านเครื่องกรอง

4. เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้แก่ เครื่องดื่มรถเข็น/แผงลอยริมถนน/ร้านอาหาร เช่น น้ำหวาน เก๊กฮวย ชาเย็น เป็นต้น

5. น้ำแข็ง

<u>ด้านเคมี</u>

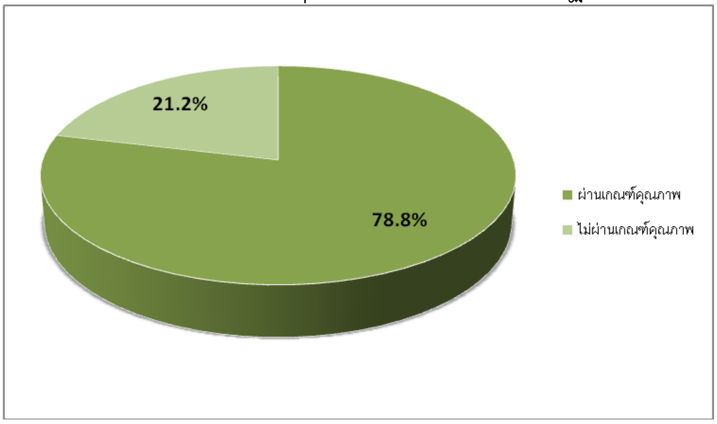
สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแห้งเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารพิษอะฟลาทอกซิน ได้แก่ ถั่วทุกชนิด ถั่วลิสงคั่วป่น พริกแห้ง พริกป่น สมุนไพรแห้ง ธัญพืชและเครื่องเทศ เป็นต้น

1.3 ผลการตรวจวิเคราะห์

<u>1.3.1 ด้านจุลินทรีย์</u>

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงเรียน และอาหารริมบาทวิถี จากสำนักงานเขตในกรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต จำนวนทั้งสิ้น 3,013 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 2,164 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 71.8 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 849 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 28.2 ดังแสดงในรูปที่ 1

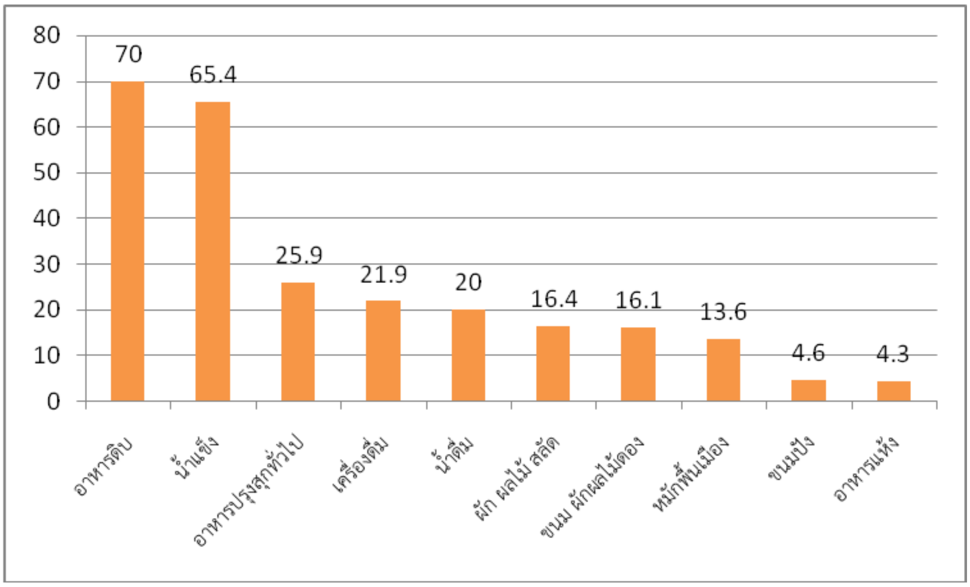
รูปที่ 1 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์ ปี 2558



1) แยกวิเคราะห์ตามประเภทอาหาร

เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คือ อาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันทีประเภทอาหารทะเลและปลาดิบ จำนวน 21 ตัวอย่าง จากที่ตรวจทั้งหมด 30 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 70 รองลงมาคือน้ำแข็งบริโภค 338 ตัวอย่าง จาก 517 ตัวอย่าง (ร้อยละ 65.4) และอาหารปรุงสุกทั่วไป 242 ตัวอย่าง จาก 963 ตัวอย่าง (ร้อยละ 25.9) และที่พบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้อยที่สุด คือ อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยพบ 1 ตัวอย่าง จาก 23 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในรูปที่ 2

รูปที่ 2 แสดงร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแยกตามประเภทอาหาร ปี 2558



2) แยกวิเคราะห์ตามชนิดของอาหาร

1. อาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที

1.1) ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ

อาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 494 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 81 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.4 โดยพบว่าส้มตำไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูงสุด คิดเป็นร้อยละ 35.3 รองลงมาคือสลัด ร้อยละ 17.8 และผักผลไม้ ร้อยละ 6.6 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารดิบที่เตรียมหรือพร้อมบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผัก ผลไม้ สลัด และส้มตำ ปี 2558

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
	ผัก ผลไม้						
1	มะละกอ	33	4 (12.1%)	3	1	1	0
2	แตงโม	40	1 (2.5%)	0	1	0	0
3	สับปะรด	30	0	0	0	0	0
4	มะม่วง	29*	1	0	1	0	0
5	ฝรั่ง	27*	1	0	0	1	0
6	แคนตาลูป	19*	2	2	0	0	0
7	ขนุน	12*	5	3	4	0	0
8	แก้วมังกร	9*	0	0	0	0	0
9	ส้มโอ	8*	0	0	0	0	0
10	แอปเปิ้ล	8*	0	0	0	0	0
11	ผักสด (เครื่องเคียง)	7*	2	1	0	1	1
12	แตงกวา	6*	1	1	0	0	0
13	ชมพู่	6*	0	0	0	0	0
14	มะเขือเทศ	6*	0	0	0	0	0
15	ผลไม้รวมตัดแต่ง	4*	0	0	0	0	0
16	องุ่น	3*	0	0	0	0	0
17	มันแกว	2*	0	0	0	0	0
18	มะเฟือง	2*	0	0	0	0	0
19	แตงญี่ปุ่น	2*	0	0	0	0	0
20	สละ	2*	0	0	0	0	0
21	ผักกุยช่าย	1*	1	1	0	0	0
22	กล้วยหอม	1*	0	0	0	0	0
23	กะหล่ำปลี	1*	0	0	0	0	0
24	ข้าวโพด	1*	0	0	0	0	0
25	ขึ้นฉ่าย	1*	0	0	0	0	0

ตารางที่ 1 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารดิบที่เตรียมหรือพร้อมบริโภคได้ทันที กลุ่ม ผัก ผลไม้ สลัด ส้มตำ ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
26	ถั่วงอก	1*	0	0	0	0	0
27	ทุเรียน	1*	0	0	0	0	0
28	ผักกาดแก้ว	1*	0	0	0	0	0
29	พริกขี้หนู	1*	0	0	0	0	0
30	ผักบัตเตอร์เฮด	1*	0	0	0	0	0
31	เมล่อน	1*	0	0	0	0	0
32	ยอดมะพร้าว	1*	0	0	0	0	0
33	ระกำ	1*	0	0	0	0	0
34	ลูกพลับ	1*	0	0	0	0	0
35	ลูกไหน	1*	0	0	0	0	0
36	มะขามป้อม	1*	0	0	0	0	0
	รวม	271	18 (6.6%)	11	7	3	1
	สลัด						
1	สลัดผัก ผลไม้	72	13 (18.3%)	9	2	3	0
2	สลัดบาร์	8*	1	0	0	1	0
3	สลัดไข่	3*	2	0	1	0	1
4	สลัดแขก	2*	0	0	0	0	0
5	สลัดไก่	2*	0	0	0	0	0
6	สลัดครีม	2*	0	0	0	0	0
7	สลัดทูน่า	1*	0	0	0	0	0
	รวม	90	16 (17.8%)	9	3	4	1
	ส้มตำ						
1	ส้มตำไทย	111	35 (31.5%)	24	3	12	0
2	ส้มตำปู	8*	4	2	0	2	0
3	ส้มตำปูปลาร้า	7*	6	4	0	3	0
4	ส้มตำแตง	3*	0	0	0	0	0
5	ส้มตำผลไม้	2*	0	0	0	0	0
6	ส้มตำป่า	2*	2	2	0	0	0
	รวม	133	47 (35.3%)	32	3	17	0
	รวมทั้งหมด	**494**	**81 (16.4%)**	**52**	**13**	**24**	**2**

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด

2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

1.2) อาหารดิบ ปลาดิบ อาหารทะเล

อาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที กลุ่ม อาหารดิบ ปลาดิบ และอาหารทะเล จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 30 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 21 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 70.0 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารดิบที่เตรียมหรือพร้อมบริโภคได้ทันที กลุ่ม อาหารดิบ ปลาดิบ และอาหารทะเล ปี 2558

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
1	หอยนางรมสด	11*	9	9	0	6	6
2	ซาชิมิปลาแซลมอน	9*	4	4	0	1	3
3	ลาบเนื้อวัวดิบ	3*	3	3	1	3	0
4	กุ้งแช่น้ำปลา	2*	2	2	0	0	0
5	ก้อยดิบ	2*	2	2	2	2	0
6	กุ้งดิบ	2*	0	0	0	0	0
7	ซาชิมิปลาซาบะ	1*	1	1	0	0	0
	รวม	**30**	**21 (70.0%)**	**21**	**3**	**12**	**9**

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

2. อาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา

2.1) ขนมหวาน ผัก ผลไม้ (ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวน แห้ง) ขนมไทย จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 304 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 49 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.1 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา กลุ่ม ขนมหวาน ผัก ผลไม้ (ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวน แห้ง) ปี 2558

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
	ขนมหวาน						
1	ขนมชั้น	20*	2	0	2	0	0
2	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	18*	1	1	0	0	0
3	เฉาก๊วยในน้ำเชื่อม	16*	6	6	0	0	0
4	ลอดช่อง	15*	4	3	1	0	0
5	เต้าส่วน	12*	3	3	0	0	0
6	ข้าวเหนียวถั่วดำ	12*	1	1	0	0	0
7	ข้าวเหนียวสังขยา	9*	6	0	5	1	0
8	รวมมิตร	8*	3	3	0	2	0
9	วุ้น	8*	2	2	0	0	0
10	เต้าทึง	7*	4	4	1	0	0
11	กล้วยบวดชี	7*	2	2	0	1	0

ตารางที่ 3 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา กลุ่มขนมหวาน ผัก ผลไม้ (ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวน แห้ง) ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
	ขนมหวาน						
12	บัวลอย	7*	0	0	0	0	0
13	ข้าวเหนียวมูน	6*	2	2	0	0	0
14	ลูกเดือยเปียก	6*	0	0	0	0	0
15	สาคูเปียก	4*	0	0	0	0	0
16	ทองหยอด	4*	0	0	0	0	0
17	ฟักทองสังขยา	3*	1	1	0	0	0
18	บวดฟักทอง	3*	1	1	0	0	0
19	ขนมเปียกปูน	3*	1	1	0	0	0
20	ขนมเม็ดขนุน	3*	0	0	0	0	0
21	ลูกตาลลอยแก้ว	3*	0	0	0	0	0
22	ขนมครก	3*	0	0	0	0	0
23	เต้าฮวย	3*	0	0	0	0	0
24	ขนมต้ม	3*	0	0	0	0	0
25	ขนมกล้วย	3*	0	0	0	0	0
26	ข้าวโพดคลุกน้ำตาล	2*	2	2	0	0	0
27	ซาลิ่ม	2*	1	1	0	1	0
28	สาคูไส้ถั่ว	2*	1	1	0	0	0
29	ถั่วแปบ	2*	1	1	0	0	0
30	ทับทิมกรอบ	2*	1	1	0	0	0
31	ขนมเปี๊ยะ	2*	0	0	0	0	0
32	ขนมน้ำดอกไม้	2*	0	0	0	0	0
33	ข้าวเหนียวเปียกลำไย	2*	0	0	0	0	0
34	เฉาก๊วยนมสด	2*	0	0	0	0	0
35	ขนมครองแครง	2*	0	0	0	0	0
36	หม้อแกง	2*	0	0	0	0	0
37	ข้าวเม่าทอด	3*	0	0	0	0	0
38	ทองหยิบ	1*	1	1	0	0	0
39	ไอสกรีมกะทิสด	1*	0	0	0	0	0
40	ขนมคอเป็ด	1*	0	0	0	0	0
41	ข้าวต้มมัด	1*	0	0	0	0	0
42	ขนมถ้วย	1*	0	0	0	0	0
43	ขนมลูกเดือย	1*	0	0	0	0	0
44	ขนมเบื้อง	1*	0				
	รวม	218	46 (21.1%)	37	9	5	0

ตารางที่ 3 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา กลุ่มขนมหวาน ผัก ผลไม้ (ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวน แห้ง) ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
	ผัก ผลไม้ (ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวน แห้ง)						
1	มะม่วงดอง	14*	0	0	0	0	0
2	ผักกาดกอง	14*	0	0	0	0	0
3	กล้วยตาก	5*	0	0	0	0	0
4	กล้วยเชื่อม	5*	0	0	0	0	0
5	มันเชื่อม	4*	0	0	0	0	0
6	ฟักทองเชื่อม	3*	1	1	0	0	0
7	กระเทียมดอง	3*	0	0	0	0	0
8	องุ่นดอง	3*	0	0	0	0	0
9	มะกอกดอง/แช่อิ่ม	3*	0	0	0	0	0
10	ถั่วกวน	3*	0	0	0	0	0
11	กล้วยทอด	4*	1	1	0	0	0
12	กิมจิ	2*	1	1	0	0	0
13	มะม่วงดอง	2*	0	0	0	0	0
14	มะม่วงกวน	2*	0	0	0	0	0
15	กล้วยอบ	2*	0	0	0	0	0
16	กล้วยปิ้ง	3*	0	0	0	0	0
17	ขิง/แตงดอง	2*	0	0	0	0	0
18	กล้วยต้ม	1*	0	0	0	0	0
19	ทุเรียนกวน	1*	0	0	0	0	0
20	บ๊วย	1*	0	0	0	0	0
21	เผือกกวน	1*	0	0	0	0	0
22	เผือกเชื่อม	1*	0	0	0	0	0
23	แห้วต้ม	1*	0	0	0	0	0
24	มะปรางเชื่อม	1*	0	0	0	0	0
25	มะปรางดอง	1*	0	0	0	0	0
26	มะยมดอง	1*	0	0	0	0	0
27	สมอแช่อิ่ม	1*	0	0	0	0	0
28	สตรอเบอร์รี่แช่อิ่ม	1*	0	0	0	0	0
29	สละแช่อิ่ม	1*	0	0	0	0	0
	รวม	86	3 (3.5%)	3	0	0	0
	รวมทั้งหมด	**304**	**49 (16.1%)**	**40**	**9**	**5**	**0**

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

2.2) ขนมปังมีไส้หรือไม่มีไส้ จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 65 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.6 โดยพบทั้งในกลุ่มมีไส้กับไม่มีไส้ ได้แก่ ขนมปังไส้กรอก ขนมปังแผ่น และหมั่นโถ โดยตรวจพบปนเปื้อนเชื้อ *S.aureus* รายละเอียดแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา กลุ่มขนมปังมีไส้หรือไม่มีไส้ ปี 2558

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
	ขนมปังมีไส้						
1	ขนมปังไส้ลูกเกด	10*	0	0	0	0	0
2	ขนมปังไส้หมูหยอง	4*	0	0	0	0	0
3	ขนมปังเนยสด	4*	0	0	0	0	0
4	ขนมปังไส้กรอก	3*	1	0	1	0	0
5	ขนมปังไส้สังขยา	3*	0	0	0	0	0
6	ขนมปังไส้ครีม	2*	0	0	0	0	0
7	ขนมปังไส้มะพร้าว	1*	0	0	0	0	0
	รวม	27	1	0	1	0	0
	ขนมปังไม่มีไส้						
1	ขนมปังแผ่น	7*	1	0	0	1	0
2	ขนมปังโฮลวีต	6*	0	0	0	0	0
3	ขนมปังแพ	3*	0	0	0	0	0
4	ขนมปังฝรั่งเศส	2*	0	0	0	0	0
5	ขนมปังอบกรอบ	2*	0	0	0	0	0
6	หมั่นโถ	1*	1	0	1	0	0
	รวม	21	2	0	1	1	0
	อื่นๆ						
1	เค้ก	6*	0	0	0	0	0
2	โดนัท	4*	0	0	0	0	0
3	พาย	2*	0	0	0	0	0
5	ครัวซอง	2*	0	0	0	0	0
6	ช้อคโกแลต	1*	0	0	0	0	0
7	เอแคล์	1*	0	0	0	0	0
8	คุกกี้	1*	0	0	0	0	0
	รวม	17	0	0	0	0	0
	รวมทั้งหมด	**65**	**3 (4.6%)**	**0**	**2**	**0**	**0**

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

2.3) อาหารหมักพื้นเมืองที่เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น แหนม กะปิ ปลาร้า ปลาจ่อม ส้มฟัก และบูดู เป็นต้น จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 220 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 30 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.6 โดยพบว่าแหนมพบปนเปื้อนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 35.7 รองลงมาคือปลาร้า ร้อยละ 20.8 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา กลุ่มอาหารหมักพื้นเมืองที่เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ปี 2558

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
1	แหนม	56	20 (35.7%)	19	4	11	0
2	ปลาร้า	48	10 (20.8%)	8	0	3	0
3	กะปิ	91	0 (0.00%)	0	0	0	0
4	ปลาส้ม	11*	7	0	0	0	0
5	หอยดอง	8*	0	0	0	0	0
6	ไส้กรอกอีสาน	3*	1	1	0	0	0
7	ไตปลา	3*	0	0	0	0	0
	รวม	**220**	**30 (13.6%)**	**28**	**4**	**14**	**0**

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

2.4) อาหารปรุงสุกทั่วไป ได้แก่ อาหารปรุงสำเร็จ (ประเภทข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน) ยำ ไส้กรอก หมูยอ ปูอัด ซูชิ จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 963 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 242 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 25.1 โดยพบว่าอาหารประเภทอาหารจานเดียวพบปนเปื้อนสูงสุด (ร้อยละ 33.4) รองลงมาคืออาหารปรุงสุกทั่วไปพบปนเปื้อนร้อยละ 23.5 และอาหารประเภทแกง/ต้ม (ร้อยละ 16.3) โดยพบว่าข้าวมันไก่ปนเปื้อนสูงสุด คิดเป็นร้อยละ 90.2 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา กลุ่มอาหารปรุงสุกทั่วไป ปี 2558

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
	แกง/ต้ม						
1	แกง/ต้มจืด	118	23 (19.5%)	22	1	0	0
2	พะโล้	48	8 (16.7%)	8	1	1	0
3	แกงกะทิ	75	11 (14.7%)	10	2	1	0
4	ต้มยำ	31	3 (9.7%)	3	0	0	0
5	แกงอ่อม/เลียง	28*	6	5	0	0	1
6	แกงส้ม	19*	1	1	0	1	0
7	แกงป่า	6*	1	1	0	0	0
	รวม	325	53 (16.3%)	50	4	3	1

ตารางที่ 6 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา กลุ่มอาหารปรุงสุกทั่วไป ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
	อาหารจานเดียว						
1	ข้าวมันไก่	41	37 (90.2%)	36	4	8	0
2	ข้าวผัด	36	9 (25.0%)	9	0	0	0
3	ก๋วยเตี๋ยว/เกาเหลา	97	13 (13.4%)	12	1	5	0
4	ข้าวขาหมู	27*	14	13	3	2	1
5	ข้าวกะเพราไก่/หมู	26*	3	2	0	1	0
6	ข้าวไข่เจียว/ไข่ดาว	19*	2	1	2	0	0
7	ผัดซีอิ๊ว/ราดหน้า	18*	4	1	0	3	0
8	ขนมจีนน้ำยา	18*	4	3	0	1	0
9	ข้าวราดแกง	16*	3	3	1	1	0
10	ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ	16*	10	10	2	2	0
11	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	11*	8	7	1	0	0
12	ผัดไท/หอยทอด	9*	2	2	0	0	0
13	ก๋วยจั๊บ	8*	1	1	0	0	0
14	ข้าวคลุกกะปิ	7*	4	4	1	2	0
15	ข้าวไก่ทอด	7*	2	2	0	0	0
16	ผัดมักกะโรนีไก่	6*	4	2	2	1	0
17	ข้าวหน้าไก่/เป็ด	5*	4	4	1	1	0
18	ข้าวหมูทอดกระเทียม	4*	2	0	1	0	2
19	ข้าวต้มกุ้ง	4*	2	1	0	1	1
20	สเต็ก	4*	1	1	0	0	0
21	ข้าวหมกไก่	4*	1	1	1	0	0
22	โจ๊ก	4*	0	0	0	0	0
23	สปาเก็ตตี้	3*	1	0	1	0	0
24	กระเพาะปลา	3*	1	1	0	0	0
25	สุกี้	2*	0	0	0	0	0
	รวม	395	132 (33.4%)	116	21	28	4
	อาหารปรุงสุกทั่วไป						
1	ผัดผักใส่เนื้อสัตว์	98	19 (19.6%)	19	0	0	0
2	ยำ	18*	9	8	2	2	0
3	กุยช่าย	13*	4	2	2	1	0
4	ผัดวุ้นเส้น/ผัดหมี่	12*	6	6	2	3	0
5	ไส้กรอก	12*	1	1	0	0	0
6	หมูทอด/อบ/ย่าง	10*	0	0	0	0	0
7	ซูชิ	8*	1	1	0	0	0

ตารางที่ 6 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา กลุ่มอาหารปรุงสุกทั่วไป ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
	อาหารปรุงสุกทั่วไป						
8	ลูกชิ้นทอด	7*	4	4	0	0	0
9	หมูยอ	6*	2	2	0	0	0
10	ข้าวสวย	6*	0	0	0	0	0
11	ข้าวเหนียว	6*	0	0	0	0	0
12	น้ำพริก	5*	2	2	1	0	0
13	ผักลวก	5*	1	0	1	0	0
14	ลาบ	4*	3	2	1	1	0
15	ไข่ต้ม/ตุ๋น	4*	2	2	0	0	0
16	ปูอัด	4*	1	1	0	0	0
17	ปลาทอด/นึ่ง/ย่าง	4*	1	1	0	0	0
18	ไก่ย่าง/ต้ม	4*	0	0	0	0	0
19	ขนมจีบ	3*	0	0	0	0	0
20	ไก่ทอด	3*	0	0	0	0	0
21	ทอดมัน/ปอเปี๊ยะทอด	3*	0	0	0	0	0
22	ห่อหมก	2*	1	1	0	0	0
23	ซาลาเปา	2*	0	0	0	0	0
24	โรตีมะตะบะ	2*	0	0	0	0	0
25	บ๊ะจ่าง	1*	0	0	0	0	0
26	หมูปิ้ง	1*	0	0	0	0	0
	รวม	243	57 (23.5%)	52	9	7	0
	รวมทั้งหมด	**963**	**242 (25.1%)**	**218**	**34**	**38**	**5**

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

2.5) อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อบหรือทอด เช่น อาหารอบกรอบ อาหารทอดกรอบ น้ำพริก จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 23 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1 ตัวอย่าง คือ ข้าวเกรียบ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา กลุ่มอาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อบหรือทอด ปี 2558

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
1	น้ำพริก	7*	0	0	0	0	0
2	ปลากรอบ	6*	0	0	0	0	0
3	กล้วยอบ/ทอดกรอบ	3*	0	0	0	0	0

ตารางที่ 7 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารประเภทอาหารปรุงสุกหรืออาหารผ่านกรรมวิธีเก็บรักษา กลุ่มอาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อบหรือทอด ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดอาหาร	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
4	ข้าวแต๋น	3*	0	0	0	0	0
5	หมูหย็อง	2*	0	0	0	0	0
6	ข้าวเกรียบ	1*	1	1	0	0	0
7	ทองม้วน	1*	0	0	0	0	0
	รวม	**23***	**1**	**1**	0	0	0

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

3. น้ำดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท เช่น น้ำผ่านเครื่องกรอง

จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 104 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.7 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์น้ำดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ปี 2558

ลำดับ	ชนิดน้ำดื่ม	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
1	น้ำผ่านเครื่องกรอง	99	13 (13.1%)	5	4	1	0
2	น้ำผ่านเครื่องกรองจากตู้หยอดเหรียญ	31	3 (9.7%)	2	1	0	0
	รวม	**130**	**26 (20.0%)**	**7**	**5**	**1**	**0**

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด

4. เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท

เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ได้แก่ เครื่องดื่มรถเข็น/แผงลอยริมถนน/ร้านอาหาร เช่น น้ำหวาน เก๊กฮวย ชาเย็น เป็นต้น จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 267 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 58 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.9 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ปี 2558

ลำดับ	ชนิดเครื่องดื่ม	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
1	น้ำผัก/ผลไม้	81	20 (24.7%)	18	0	5	0
2	ชาเย็น	82	20 (24.4%)	15	5	4	1
3	เก๊กฮวย	38	6 (15.8%)	3	0	1	1
4	กาแฟเย็น	17*	4	3	1	1	0
5	โอเลี้ยง	17*	1	1	0	0	0
6	น้ำหวานเฮลบลูบอย	10*	4	3	1	1	0
7	นมเย็น	6*	2	1	1	1	0
8	ชานม	6*	0	0	0	0	0

ตารางที่ 9 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดเครื่องดื่ม	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
9	โกโก้/ไมโล/โอวัลติน	5*	0	0	0	0	0
10	น้ำจับเลี้ยง	4*	1	0	0	0	0
	น้ำเต้าหู้	1*	0	0	0	0	0
	รวม	**267**	**58 (21.9%)**	**44**	**8**	**13**	**2**

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด
2) จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

5. น้ำแข็งบริโภค

จากผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 517 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 338 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 65.4 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 10

ตารางที่ 10 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์น้ำแข็งบริโภค ปี 2558

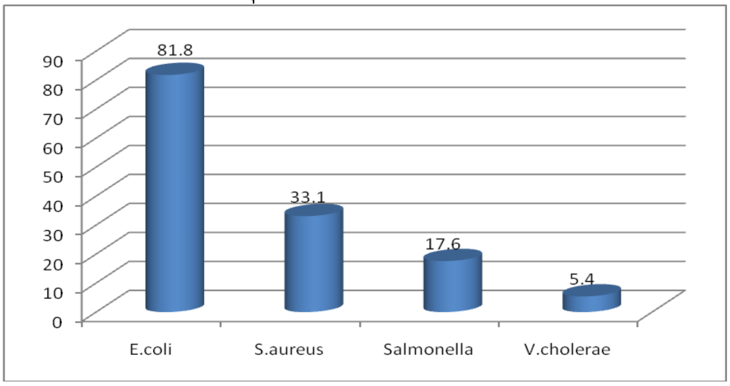
ลำดับ	ชนิดเครื่องดื่ม	ตรวจ	ไม่ผ่าน	เชื้อจุลินทรีย์ที่ตรวจพบ			
				E.coli	*S.aureus*	*Salmonella spp.*	*V.cholerae*
1	น้ำแข็งก้อน	203	162 (79.8%)	148	99	18	6
2	น้ำแข็งบด	125	95 (76.0%)	90	59	17	20
3	น้ำแข็งร้านอาหาร	63	35 (55.6%)	30	23	6	0
4	น้ำแข็ง 7-11	85	38 (44.7%)	27	23	0	1
5	น้ำแข็งระบุยี่ห้อ	41	8 (19.5%)	5	4	1	1
	รวม	**517**	**338 (65.4%)**	**300**	**208**	**43**	**28**

*หมายเหตุ : 1) อาหาร 1 ตัวอย่างสามารถตรวจพบเชื้อได้หลายชนิด

3) แยกวิเคราะห์ตามชนิดของเชื้อจุลินทรีย์

เมื่อวิเคราะห์แยกตามชนิดเชื้อจุลินทรีย์ พบว่าเชื้อที่ตรวจพบมากที่สุด คือ เชื้อ *E. coli* โดยพบถึง ร้อยละ 81.9 จากตัวอย่างที่พบเชื้อจุลินทรีย์เกินค่ามาตรฐานทั้งหมด (695 ตัวอย่างจาก 849 ตัวอย่าง) รองลงมา คือ *S. aureus* พบร้อยละ 33.1 (281 ตัวอย่างจาก 849 ตัวอย่าง)*Salmonella spp.* ร้อยละ 17.6 (149 ตัวอย่างจาก 849 ตัวอย่าง) และ *V. cholerae* ร้อยละ 5.4 (46 ตัวอย่างจาก 849 ตัวอย่าง) ตามลำดับ ดังแสดงในรูปที่ 3

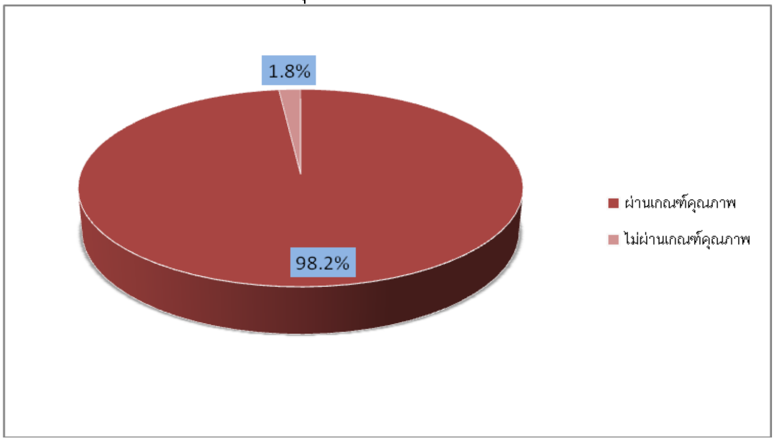
รูปที่ 3 แสดงร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ปี 2558



1.3.2 ด้านเคมี

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารแห้งที่วางจำหน่ายในกรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารอะฟลาทอกซิน จำนวนทั้งสิ้น 799 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 785 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.2 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.8 ดังแสดงในรูปที่ 4

รูปที่ 4 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางเคมี หาเชื้ออะฟลาทอกซินในอาหารแห้ง ปี 2558



1) แยกวิเคราะห์ตามชนิดอาหาร

เมื่อวิเคราะห์แยกตามชนิดอาหาร พบว่าอาหารที่ตรวจพบสารอะฟลาทอกซินไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุดคือถั่วลิสงป่น ร้อยละ 21.9 (ตรวจทั้งหมด 32 ตัวอย่าง พบปนเปื้อนเกินมาตรฐาน 7 ตัวอย่าง) รองลงมา คือ พริกแห้ง ร้อยละ 4.3 (ตรวจทั้งหมด 47 ตัวอย่าง พบปนเปื้อนเกินมาตรฐาน 2 ตัวอย่าง) และถั่วลิสงคั่ว ร้อยละ 3.2 (ตรวจทั้งหมด 32 ตัวอย่าง พบปนเปื้อนเกินมาตรฐาน 1 ตัวอย่าง) ดังแสดงในตาราง ที่ 11

ตารางที่ 11 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารอะฟลาทอกซินในอาหารแห้ง ปี 2558

ลำดับ	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจวิเคราะห์	ผ่านเกณฑ์		ไม่ผ่านเกณฑ์	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ถั่วลิสงป่น	32	25	78.1	7	21.9
2	พริกแห้ง	47	45	95.7	2	4.3
3	ถั่วลิสงคั่ว	32	31	96.8	1	3.2
4	ถั่วลิสงแห้ง (ดิบ)	71	69	97.1	2	2.9
5	พริกป่น	89	87	97.8	2	2.2
6	กระเทียม	111	111	100.0	0	0.0
7	หอมหัวแดง	80	80	100.0	0	0.0
8	ข้าวสาร	59	59	100.0	0	0.0
9	ถั่วเขียว	51	51	100.0	0	0.0
10	ข้าวคั่ว	30	30	100.0	0	0.0
11	ถั่วเหลือง	38	38	100.0	0	0.0
12	ถั่วลิสงทอด	33	33	100.0	0	0.0
13	ถั่วแดง	20*	20	100.0	0	0.0
14	ถั่วดำ	16*	16	100.0	0	0.0
15	กระเทียม/หอมเจียว	16*	16	100.0	0	0.0

ตารางที่ 11 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารอะฟลาทอกซินในอาหารแห้ง ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจวิเคราะห์	ผ่านเกณฑ์		ไม่ผ่านเกณฑ์	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
16	ลูกเดือยแห้ง	15*	15	100.0	0	0.0
17	งาดำ แมงลัก	15*	15	100.0	0	0.0
18	เม็ดผักชี	11*	11	100.0	0	0.0
19	พริกไทยเม็ด/ป่น	9*	9	100.0	0	0.0
20	อบเชย	7*	7	100.0	0	0.0
21	กระเจี๊ยบแห้ง	5*	5	100.0	0	0.0
22	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	4*	4	100.0	0	0.0
23	เมล็ดทานตะวัน	2*	2	100.0	0	0.0
24	โปรตีนเกษตร	2*	2	100.0	0	0.0
25	มะตูมแห้ง	2*	2	100.0	0	0.0
26	หนำเลี้ยบ	1*	1	100.0	0	0.0
27	ปลาแห้ง	1*	1	100.0	0	0.0
	รวม	**799**	**785**	**98.2**	**14**	**1.8**

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

2) ผลการตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น

2.1 ชุดทดสอบเบื้องต้นที่ใช้ในการตรวจวิเคราะห์

กองสุขาภิบาลอาหารได้สนับสนุนชุดทดสอบอาหารเบื้องต้นให้กับสำนักงานเขตเพื่อดำเนินการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารเบื้องต้นในสถานที่จำหน่ายอาหารต่างๆ ได้แก่ ตลาด อาหารริมบาทวิถี ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ศูนย์อาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน ดังนี้

- ชุดตรวจหาบอแรกซ์ ขององค์การเภสัชกรรม
- ชุดตรวจหาฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) ขององค์การเภสัชกรรม
- ชุดตรวจหาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ขององค์การเภสัชกรรม
- ชุดตรวจหาสารกันรา (กรดซาลิซิลิค) ขององค์การเภสัชกรรม
- ชุดตรวจหายาฆ่าแมลง ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- ชุดตรวจหาสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามผสมสี ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- ชุดตรวจหากรดแร่อิสระ ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- ชุดตรวจหาปริมาณไอโอดีน ของศูนย์นวัตกรรมการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล
- ชุดตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ ของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 อุบลราชธานี
- ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ของกรมอนามัย

2.2 ตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารกลุ่มเสี่ยงต่างๆ ตรวจวิเคราะห์ ทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ ดังแสดงในตารางที่ 12 และ 13

ตารางที่ 12 แสดงตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี

สารปนเปื้อนที่ตรวจวิเคราะห์	*ตัวอย่างอาหาร*
บอแรกซ์	หมูบด หมูยอ ลูกชิ้น
ฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	ผักสด อาหารทะเลสด
สารกันรา (กรดซาลิซิลิค)	ผักและผลไม้ดอง
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	ถั่วงอก ขิงซอย กระชายซอย สไบนาง เล็มมือนาง หนังหมู
ยาฆ่าแมลง	ผักและผลไม้สด
สีสังเคราะห์	อาหารห้ามใส่สี เช่น ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
สารโพลาร์	น้ำมันทอดอาหาร
กรดแร่อิสระ (น้ำส้มสายชูปลอม)	น้ำส้มสายชู
ไอโอดีน	เกลือบริโภค

ตารางที่ 13 แสดงตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์

จุลินทรีย์	*ตัวอย่างอาหาร*
Coliforms Bacteria	อาหารพร้อมบริโภค

2.3 ผลการตรวจวิเคราะห์

ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นพบว่าตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 191,173 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 187,044 รายการ คิดเป็นร้อยละ 97.84 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 4,129 รายการ คิดเป็นร้อยละ 2.16 ผลการตรวจวิเคราะห์แสดงในตารางที่ 14

ตารางที่ 14 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ปี 2558

รายการตรวจวิเคราะห์	**จำนวนที่ตรวจ (รายการ)**	**ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (รายการ)**	**ร้อยละ**	**ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (รายการ)**	**ร้อยละ**
<u>ทางเคมี</u> บอแรกซ์	23,705	23.682	99.99	23	0.01
ฟอร์มาลิน	12,460	12,423	99.70	37	0.30
สารฟอกขาว	11,151	11,150	99.99	1	0.01
สารกันรา	9,634	9,622	99.88	12	0.12
ยาฆ่าแมลง	45,097	44,907	99.58	190	0.42
สีสังเคราะห์	3,433	3,415	99.48	18	0.52
สารโพลาร์	3,423	3,353	97.96	70	2.04

ตารางที่ 14 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ปี 2558 (ต่อ)

รายการตรวจวิเคราะห์	**จำนวนที่ตรวจ (รายการ)**	**ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (รายการ)**	**ร้อยละ**	**ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (รายการ)**	**ร้อยละ**
<u>ทางเคมี</u>					
กรดแร่อิสระ	4,538	4,538	100.00	0	0.00
ไอโอดีน	5,322	5,297	99.53	25	0.47
<u>ทางจุลินทรีย์</u> เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	72,410	68,657	94.82	3,753	5.18
รวม	**191,173**	**187,044**	**97.84**	**4,129**	**2.16**

2.3.1 จำแนกตามชนิดของการปนเปื้อน

1) การปนเปื้อนบอแรกซ์ในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนบอแรกซ์ในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 23,705 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 23,682 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.90 และพบปนเปื้อน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.10 โดยตรวจพบใน หมูบด เนื้อวัว และเนื้อหมู รายละเอียดแสดงในตารางที่ 15

ตารางที่ 15 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558

ประเภทอาหาร	**ชนิดอาหาร**	**จำนวนที่ตรวจ**	**ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน**	
			จำนวน	**ร้อยละ**
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	4,289	16	0.37
	เนื้อวัว	1,192	2	0.17
	เนื้อหมู	4,079	1	0.02
	เนื้อไก่	2, 633	0	0.00
	เนื้อปลาบด	488	0	0.00
	เล็บมือนาง	370	0	0.00
	ตับสด	310	0	0.00
	ไก่บด	231	0	0.00
	เนื้อปลา	102	0	0.00
	เครื่องในสด	78	0	0.00
	หนังหมู	49	0	0.00
	ปลาหมึก	43	0	0.00
	เนื้อเป็ด	21*	0	-
	กุ้ง	20*	0	-
	ปลาหมึกกรอบ	13*	0	-
	เนื้อวัวบด	10*	0	-
	ผ้าขี้ริ้ว	4*	0	-
	ไข่ไก่	2*	0	-

ตารางที่ 15 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	มันกุ้ง	2*	0	-
	ไข่ปลา	2*	0	-
	มันปลา	2*	0	-
	ปู	1*	0	-
	ไข่กุ้ง	1*	0	-
	ไข่ปลาหมึก	1*	0	-
	เนื้อแพะ	1*	0	-
	เนื้อกบ	1*	0	-
	หนังไก่	1*	0	-
	สไบนาง	1*	0	-
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ทอดมัน	579	2	0.35
	ลูกชิ้นหมู	2,882	2	0.07
	ไส้กรอก	1,485	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	908	0	0.00
	หมูยอ	748	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	319	0	0.00
	ปูอัด	184	0	0.00
	ลูกชิ้นไก่	182	0	0.00
	ลูกชิ้นกุ้ง	181	0	0.00
	แฮม	135	0	0.00
	ปลาเส้น	109	0	0.00
	เบคอน	60	0	0.00
	แหนม	59	0	0.00
	เกี๊ยว	45	0	0.00
	เลือด (ก้อน)	23*	0	-
	โบโลน่า	17*	0	-
	จ้อ	16*	0	-
	ขนมจีบ	15*	0	-
	กุนเชียง	13*	0	-
	ปลาหมึกหลอด	8*	0	-
	ไก่ยอ	6*	0	-
	ลูกชิ้นปลาหมึก	5*	0	-
	ลูกชิ้นปู	5*	0	-
	ลูกชิ้นสาหร่าย	5*	0	-

ตารางที่ 15 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ลูกชิ้นเอ็มเค	2*	0	-
	ลูกชิ้นแคระ	2*	0	-
	กุ้งอัด	1*	0	-
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ทับทิมกรอบ	489	0	0.00
	ลอดช่อง	487	0	0.00
	เฉาก๊วย	269	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	96	0	0.00
	เต้าหู้	88	0	0.00
	เนื้อสัตว์เจ	68	0	0.00
	วุ้นมะพร้าว	39	0	0.00
	ผงกรอบ	32	0	0.00
	แผ่นเกี๊ยว	26*	0	-
	มะม่วงดอง	13*	0	-
	วุ้น	12*	0	-
	เม็ดไข่มุก	10*	0	-
	เฟรนฟราย	9*	0	-
	ซาลาเปา	8*	0	-
	เส้นมะละกอ	8*	0	-
	มะกอกดอง	7*	0	-
	เม็ดสาคู	7*	0	-
	ฝรั่งดอง	6*	0	-
	เห็ดหูหนู	6*	0	-
	น้ำแป้งทำขนม	6*	0	-
	เส้นขนมจีน บุก โซบะ อูด้ง	6*	0	-
	สาหร่าย	6*	0	-
	ลูกชิด	5*	0	-
	ใบกระเพรา	4*	0	-
	หมี่กึง	4*	0	-
	ถั่วงอก	3*	0	-
	ลูกเดือย	3*	0	-
	ขนมปัง ขนมถ้วย	3*	0	-
	กล้วย/เผือก/มันทอด	2*	0	-
	ซาหริ่ม	2*	0	-

ตารางที่ 15 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ขนมตาล	2*	0	-
	ขนมบัวลอย	2*	0	-
	วุ้นเส้น	2*	0	-
	กะหล่ำปลี	2*	0	-
	คื่นไช่	2*	0	-
	คะน้า	2*	0	-
	ผักกาดขาว	2*	0	-
	ผักชี	2*	0	-
	ผักบุ้ง	2*	0	-
	พริกขี้หนู	2*	0	-
	ปาท่องโก๋	2*	0	-
	หน่อไม้ดอง	2*	0	-
	ขิงซอย	1*	0	-
	มะเขือเทศ	1*	0	-
	ฝอยทอง	1*	0	-
	เครื่องแกง	1*	0	-
	มะพร้าวกะทิ	1*	0	-
	เงาะ	1*	0	-
	แห้ว	1*	0	-
	เกี้ยมอี๋	1*	0	-
	เม็ดแมงลัก	1*	0	-
	พุทราดอง	1*	0	-
	มะยมดอง	1*	0	-
	องุ่นดอง	1*	0	-
	ขนมชั้น	1*	0	-
	มันต้ม	1*	0	-
	เชอรี่เชื่อม	1*	0	-
	เยลลี่	1*	0	-
รวม		**23,705**	**23**	**0.10**

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

2) การปนเปื้อนฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) ในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 12,460 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 12,423 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.70 และพบปนเปื้อน 37 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อย

ละ 0.30 โดยตรวจพบในปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด สไบนาง และเห็ดฟาง รายละเอียดแสดงในตาราง ที่ 16

ตารางที่ 16 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	1471	18	1.22
	ปลาหมึกสด	3303	7	0.21
	กุ้งสด	3346	6	0.18
	สไบนาง	638	5	0.78
	เนื้อปลา	677	0	0.00
	เล็บมือนาง	423	0	0.00
	หอย	265	0	0.00
	แมงกะพรุน	234	0	0.00
	เครื่องในสัตว์	233	0	0.00
	ผ้าขี้ริ้ว	178	0	0.00
	เนื้อปู	147	0	0.00
	ตับสด	96	0	0.00
	เนื้อหมู	94	0	0.00
	เนื้อไก่	56	0	0.00
	หนังหมู	23*	0	-
	เนื้อวัว	18*	0	-
	เนื้อเป็ด	3*	0	-
	ไข่ปลาหมึก	2*	0	-
	เอ็นหมู	1*	0	-
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	8*	0	-
	เกี๊ยว	4*	0	-
	ปูดอง	3*	0	-
	ปูอัด	3*	0	-
	ปลาเค็ม	2*	0	-
	ไส้กรอก	1*	0	-
	ปลาร้า	1*	0	-
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ดหูหนู	103	0	0.00
	เห็ดเข็มทอง	49	0	0.00
	เห็ดหอม	40	0	0.00
	เห็ดนางฟ้า	39	0	0.00
	ข้าวโพดอ่อน	31	0	0.00

ตารางที่ 16 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ดออรินจิ	27*	0	-
	ผักกุยฉ่าย	20*	0	-
	คะน้า	20*	0	-
	ถั่วฝักยาว	19*	0	-
	ชะอม	12*	0	-
	ผักชี	12*	0	-
	มะละกอ	11*	0	-
	ต้นหอม	8*	0	-
	คื่นฉ่าย	5*	0	-
	ผักกาดหอม	5*	0	-
	ฝรั่ง	5*	0	-
	แขนง	5*	0	-
	หน่อไม้ฝรั่ง	5*	0	-
	เห็ดโคนญี่ปุ่น	4*	0	-
	ถั่วลันเตา	4*	0	-
	ผักกาดแก้ว	4*	0	-
	มะเขือเทศ	4*	0	-
	ถั่วงอก	3*	0	-
	ใบกระเพรา	3*	0	-
	กะหล่ำปลี	3*	0	-
	ผักกาดขาว	3*	0	-
	มะเขือ	3*	0	-
	มะกอก	3*	0	-
	มะม่วง	3*	0	-
	วุ้นเส้น	3*	0	-
	สาหร่าย	3*	0	-
	องุ่น	3*	0	-
	ยอดมะพร้าว	2*	0	-
	แตงกวา	2*	0	-
	ดอกไม้กวาด	2*	0	-
	หน่อไม้	2*	0	-
	หน่อไม้จีน	2*	0	-
	แครอท	2*	0	-
	เห็ดชิเมจิ	1*	0	-

ตารางที่ 16 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลินปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	แคนตาลูป	1*	0	-
	แตงโม	1*	0	-
	แอปเปิ้ล	1*	0	-
	โหระพา	1*	0	-
	กระเทียมดอง	1*	0	-
	กวางตุ้ง	1*	0	-
	กีวี่	1*	0	-
	ดอกมะลิ	1*	0	-
	ตั้งโอ๋	1*	0	-
	ตำลึง	1*	0	-
	ผักกาดดอง	1*	0	-
	พุทรา	1*	0	-
	หน่อไม้ดอง	1*	0	-
	หัวไชโป๊ว	1*	0	-
	ขิง	1*	0	-
รวม		**12,460**	**37**	**0.30**

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

3) การปนเปื้อนสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 11,151 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 11,150 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.99 และพบปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.01 โดยตรวจพบในขิงหั่นฝอย รายละเอียดแสดงในตารางที่ 17

ตารางที่ 17 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หนังหมู	348	0	0.00
	เล็บมือนาง	320	0	0.00
	ผ้าขี้ริ้ว	214	0	0.00
	ไส้หมู	66	0	0.00
	ปลาหมึก	39	0	0.00
	สไบนาง	25*	0	-
	เนื้อปลา	12*	0	-
	แมงกะพรุน	10*	0	-
	เอ็นหมู	9*	0	-
	หนังไก่	2*	0	-

ตารางที่ 17 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	2*	0	-
	เนื้อวัว	2*	0	-
	หอยนางรม	1*	0	-
	หมูบด	1*	0	-
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	2*	0	-
	ปูอัด	1*	0	-
	โบโลน่า	1*	0	-
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ขิงหั่นฝอย	1,986	1	0.05
	ถั่วงอก	3,797	0	0.00
	กระชายหั่นฝอย	1,226	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	923	0	0.00
	เห็ดหูหนูขาว	516	0	0.00
	น้ำตาลทรายขาว	471	0	0.00
	เส้นขนมจีน	291	0	0.00
	ขิงดอง	138	0	0.00
	ยอดมะพร้าว	130	0	0.00
	เห็ดนางฟ้า	105	0	0.00
	น้ำตาลปี๊บ	102	0	0.00
	เส้นมะละกอ	80	0	0.00
	เห็ดฟาง	40	0	0.00
	วุ้นเส้น	39	0	0.00
	หน่อไม้ดอง	24*	0	-
	หน่อไม้ขาว	22*	0	-
	เกี้ยมอี๋	22*	0	-
	แป้งสาลี	21*	0	-
	เต้าหู้ขาว	18*	0	-
	เห็ดเข็มทอง	14*	0	-
	น้ำตาลมะพร้าว	13*	0	-
	ผักกาดดอง	13*	0	-
	ตะไคร้ซอย	11*	0	-
	วุ้นมะพร้าว	10*	0	-
	ขมิ้นขาว	10*	0	-
	ผักดอง	6*	0	-
	ลูกชิด	5*	0	-

ตารางที่ 17 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ดหอม	4*	0	-
	กะเพาะปลา	4*	0	-
	วุ้น	4*	0	-
	กระเทียมดอง	4*	0	-
	หัวไชเท้า	3*	0	-
	กุ่ยช่ายขาว	3*	0	-
	เส้นบุก	2*	0	-
	เกี้ยมฉ่าย	2*	0	-
	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	2*	0	-
	เห็ดชีขาว	2*	0	-
	แตงกวา	2*	0	-
	แห้ว	2*	0	-
	ต้นหอม	2*	0	-
	ทุเรียนกวน	2*	0	-
	มะพร้าวขูด	2*	0	-
	ลอดช่อง	2*	0	-
	สาคู	2*	0	-
	องุ่น	2*	0	-
	หน่อไม้จีน	1*	0	-
	ข่าหั่นฝอย	1*	0	-
	เป๋าฮื้อ	1*	0	-
	เผือก	1*	0	-
	เห็ดออรินจิ	1*	0	-
	แป้งโรตี	1*	0	-
	แปะก๊วย	1*	0	-
	กะหล่ำปลี	1*	0	-
	กานพลู	1*	0	-
	กุ้งแห้ง	1*	0	-
	ต้นอ่อนทานตะวัน	1*	0	-
	พริกแกงเผ็ด	1*	0	-
	ฟองเต้าหู้	1*	0	-
	มะม่วงกวน	1*	0	-
	มะม่วงดอง	1*	0	-
	รากบัว	1*	0	-

ตารางที่ 17 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	หยวกกล้วย	1*	0	-
รวม		**11,151**	**1**	**0.01**

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

4) การปนเปื้อนสารกันรา (กรดซาลิซิลิค) ในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสารกันรา (กรดซาลิซิลิค) ในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 9,634 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 9,622 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.88 และพบปนเปื้อน 12 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.12 โดยตรวจพบในแตงกวาดอง มะยมดอง ผักกาดดอง หน่อไม้ดอง และผักเสี้ยนดอง รายละเอียดแสดงในตารางที่ 18

ตารางที่ 18 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิค) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้งแห้ง	100	0	0.00
	หอยดอง	17*	0	-
	ปลาหมึกกรอบ	13*	0	-
	ปลาแห้ง	8*	0	-
	ปลาหมึกแห้ง	6*	0	-
	เนื้อ	1*	0	-
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ปูดอง	85	0	0.00
	แหนม	63	0	0.00
	ไส้กรอก	15*	0	-
	หมูยอ	14*	0	-
	ปลาร้า	6*	0	-
	กุนเชียง	5*	0	-
	หมูแผ่น	3*	0	-
	ปลากระป๋อง	2*	0	-
	หมูหยอง	2*	0	-
	รังนก	1*	0	-
	ลูกชิ้นปลา	1*	0	-
	หมูแดง	1*	0	-
	เส้นปลาหมึก	1*	0	-
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	แตงกวาดอง	77	1	1.30
	มะยมดอง	159	1	0.63
	ผักกาดดอง	2,097	6	0.29
	หน่อไม้ดอง	1,629	2	0.12

ตารางที่ 18 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิค) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ขิงดอง	855	0	0.00
	กระเทียมดอง	838	0	0.00
	พริกแกง	505	0	0.00
	ถั่วลิสงป่น	424	0	0.00
	เกี้ยมฉ่าย	365	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	310	0	0.00
	พริกป่น	268	0	0.00
	มะม่วงดอง	210	0	0.00
	หัวไชท้าวดอง	173	0	0.00
	พริกดองน้ำส้ม	129	0	0.00
	หัวไชโป๊	97	0	0.00
	มะดันดอง	95	0	0.00
	พริกแห้ง	84	0	0.00
	กระเทียมเจียว	75	0	0.00
	มะนาวดอง	75	0	0.00
	ผักดอง	71	0	0.00
	มะขาม	67	0	0.00
	บ๊วยดอง	60	0	0.00
	ขนมจีน	49	0	0.00
	มะกอกดอง	48	0	0.00
	ข้าวคั่ว	41	0	0.00
	หน่อไม้ปี๊บ	40	0	0.00
	ขนมปัง	33	0	0.00
	ขิงซอย	25*	0	-
	เห็ดหอม	23*	0	-
	วุ้นเส้น	22*	0	-
	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	20*	0	-
	ลูกเกด	16*	0	-
	ผักเสี้ยนดอง	16*	1	-
	กิมจิ	15*	0	-
	องุ่นดอง	12*	0	-
	มะขามดอง	12*	0	-
	น้ำพริกแห้ง	12*	0	-
	บะหมี่	11*	0	-

ตารางที่ 18 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิค) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	กระชายหั่นฝอย	10*	0	-
	ตั้งฉ่าย	10*	0	-
	พริกไทย	10*	0	-
	วุ้นมะพร้าว	10*	0	-
	ฝรั่งดอง	9*	0	-
	น้ำตาลปี๊บ	9*	0	-
	กระท้อนแช่อิ่ม	8*	0	-
	แป้งสาลี	8*	0	-
	น้ำชา	7*	0	-
	เห็ดหูหนู	6*	0	-
	เต้าเจี้ยว	6*	0	-
	เต้าหู้	6*	0	-
	หอมแดง	6*	0	-
	ถั่วดอง	6*	0	-
	พุทราดอง	6*	0	-
	วุ้น	5*	0	-
	เชอรี่เชื่อม	5*	0	-
	ผลไม้กระป๋อง	5*	0	-
	สตรอเบอรี่เชื่อม	5*	0	-
	เมล็ดกาแฟ	5*	0	-
	แอลมอล	5*	0	-
	ถั่วงอก	5*	0	-
	หน่อไม้จีน	5*	0	-
	น้ำจิ้ม	4*	0	-
	กระเพาะปลา	4*	0	-
	มะละกอดอง	4*	0	-
	มะปรางดอง	4*	0	-
	กีวี่อบแห้ง	3*	0	-
	มะพร้าวแก้ว	3*	0	-
	หอมดอง	3*	0	-
	ลูกชิด	3*	0	-
	เกี้ยมอี๋	3*	0	-
	เกี๊ยว	3*	0	-
	กะปิ	3*	0	-

ตารางที่ 18 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารกันรา (กรดซาลิซิลิค) ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ต้นหอมดอง	3*	0	-
	ผักกุ่มดอง	2*	1	-
	ดอกไม้จีน	2*	0	-
	งาดำ	2*	0	-
	มะพร้าวคั่ว	2*	0	-
	ผงวิ้งแซ่บ	2*	0	-
	ซาหริ่ม	2*	0	-
	ออริกาโน่	2*	0	-
	แป๊ะก๊วย	2*	0	-
	กล้วยอบ	2*	0	-
	เยลลี่	1*	0	-
	หมี่กรอบ	1*	0	-
	มันเชื่อม	1*	0	-
	มะม่วงกวน	1*	0	-
	หัวผักกาด	1*	0	-
	มะพร้าวทอด	1*	0	-
	เม็ดโกโก้	1*	0	-
	เห็ดเข็มทอง	1*	0	-
	ไข่มุก	1*	0	-
	กะหล่ำดอง	1*	0	-
	กานพลู	1*	0	-
	กาน่าฉ่าย	1*	0	-
	ช็อคโกแล็ตชิพ	1*	0	-
	ดอกงิ้ว	1*	0	-
	ผักบุ้งดอง	1*	0	-
	ลูกเดือย	1*	0	-
	ข่าดอง	1*	0	-
รวม		**9,634**	**12**	**0.12**

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

5) การปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ พบว่า ตรวจทั้งหมด 45,097 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 44,907 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.58 และพบปนเปื้อน 190 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.42 โดยกลุ่มตัวอย่างที่ตรวจพบมากที่สุด คือ ใบชะพลู รองลงมาได้แก่ สะระแหน่ ผักแพรว พริกชี้ฟ้า และใบมะกรูด ตามลำดับ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 19

ตารางที่ 19 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2558

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาร้า	6*	0	-
	แหนม	2*	0	-
	ปูเค็ม	2*	0	-
	กุนเชียง	1*	0	-
	ปลาหมึก	1*	0	-
พืชผักและผลิตภัณฑ์	ใบชะพลู	34	5	14.71
	สะระแหน่	147	15	10.20
	ผักแพรว	31	2	6.45
	พริกชี้ฟ้า	409	13	3.18
	ใบมะกรูด	87	2	2.30
	ใบบัวบก	281	6	2.14
	ถั่วลันเตา	472	10	2.12
	ใบโหระพา	770	13	1.69
	แขนงคะน้า	275	4	1.45
	ผักชีฝรั่ง	545	7	1.28
	ใบแมงลัก	300	3	1.00
	มะเขือเปราะ	979	8	0.82
	คื่นช่าย	1134	9	0.79
	ต้นหอม	2066	13	0.63
	ผักกาดหอม	1298	7	0.54
	ถั่วพู	617	3	0.49
	หอมแดง	225	1	0.44
	มะเขือเทศ	1205	5	0.41
	ผักชี	2487	10	0.40
	แตงกวา	2006	8	0.40
	ดอกหอม	256	1	0.39
	กระเจี๊ยบเขียว	267	1	0.37
	คะน้า	3316	12	0.36
	พริกสด	1135	4	0.35
	ถั่วฝักยาว	2845	10	0.35
	กวางตุ้ง	2172	5	0.23
	ข้าวโพดอ่อน	431	1	0.23

ตารางที่ 19 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์	กะหล่ำปลี	2586	5	0.19
	ผักกาดขาว	2547	4	0.16
	แครอท	613	1	0.16
	กระหล่ำดอก	1058	1	0.09
	ผักบุ้ง	2052	0	0.00
	บล็อคโคริ่	759	0	0.00
	ใบกะเพรา	726	0	0.00
	มะเขือยาว	617	0	0.00
	ผักกาดแก้ว	577	0	0.00
	เห็ดต่างๆ	552	0	0.00
	หอมหัวใหญ่	392	0	0.00
	ฟัก	387	0	0.00
	บวบ	351	0	0.00
	พริกหยวก	350	0	0.00
	พริกขี้หนู	321	0	0.00
	มะเขือพวง	313	0	0.00
	หัวไชเท้า	313	0	0.00
	ผักโขม	309	0	0.00
	ถั่วแขก	291	0	0.00
	หน่อไม้ฝรั่ง	288	0	0.00
	ผักชีลาว	287	0	0.00
	แตงร้าน	285	0	0.00
	ชะอม	283	0	0.00
	ใบตั้งโอ๋	280	0	0.00
	ดอกกุ้ยช่าย	223	0	0.00
	มะระขี้นก	218	0	0.00
	ตำลึง	185	0	0.00
	ผักปวยเล้ง	177	0	0.00
	พริกหวาน	116	0	0.00
	มะระ	103	0	0.00
	มะเขือม่วง	95	0	0.00
	สายบัว	92	0	0.00
	ผักสลัด	84	0	0.00
	มะเขือ	82	0	0.00

ตารางที่ 19 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์	ผักกระเฉด	80	0	0.00
	ผักกาดเขียว	71	0	0.00
	ฟักทอง	61	0	0.00
	ใบกุ่ยช่าย	49	0	0.00
	ยอดมะระ	45	0	0.00
	ตะไคร้	36	0	0.00
	ถั่วงอก	34	0	0.00
	น้ำเต้า	34	0	0.00
	โคลโรฟีลล่า บีน	33	0	0.00
	ถั่วหวาน	25*	0	-
	กรีนโอค	24*	0	-
	ดอกไม้กวาด	22*	0	-
	ผักขม	21*	0	-
	ผักกาดขม	18*	0	-
	มะนาว	18*	0	-
	ขิง	17*	0	-
	ดอกแค	16*	0	-
	เรดโอค	14*	0	-
	กระชาย	14*	0	-
	ดอกขจร	14*	0	-
	ผักหวาน	13*	0	-
	หน่อไม้	13*	0	-
	ข่า	12*	0	-
	ผักครอส	12*	0	-
	ยอดฟักแม้ว	12*	0	-
	ถั่วแระ	9*	0	-
	พริกเหลือง	8*	0	-
	ผักกาดสร้อย	7*	1	-
	กระเจี๊ยบแดง	7*	0	-
	ผักฮ่องเต้	7*	0	-
	กระเทียม	6*	0	-
	กระถิน	4*	0	-
	ผักฉ่อย	4*	0	-
	พาสลีย์	4*	0	-

ตารางที่ 19 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์	เบบี้คอร์น	3*	0	-
	ต้นอ่อนทานตะวัน	3*	0	-
	ตั้งฉ่าย	3*	0	-
	ผักแขยง	3*	0	-
	ผักปลัง	3*	0	-
	มากุโระซูชิ	3*	0	-
	สะเดา	3*	0	-
	สะตอ	3*	0	-
	หัวปลี	3*	0	-
	ใบเตย	2*	0	-
	แตงญี่ปุ่น	2*	0	-
	ใบย่านาง	2*	0	-
	ถั่วลิสง	2*	0	-
	ผัก Hydro	2*	0	-
	ผักมิโอค	2*	0	-
	รอคเกท	2*	0	-
	มันฝรั่ง	2*	0	-
	โรสแมรี่	1*	0	-
	ใบยี่หร่า	1*	0	-
	กระเทียมดอง	1*	0	-
	ข้าวโพด	1*	0	-
	ดอกโสน	1*	0	-
	ต้นกระเทียม	1*	0	-
	ผักกระโฉม	1*	0	-
	ผักกาดดอง	1*	0	-
	พริกไทยอ่อน	1*	0	-
	ฟิลเลย์	1*	0	-
	มันเทศ	1*	0	-
	ยอดมะพร้าว	1*	0	-
	ยอดแค	1*	0	-
	หน่อไม้ต้ม	1*	0	-
	หัวไชโป๊ว	1*	0	-
ผลไม้	ฝรั่ง	85	0	0.00
	แอปเปิ้ล	83	0	0.00

ตารางที่ 19 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงตกค้างในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
ผลไม้	ชมพู่	80	0	0.00
	องุ่น	61	0	0.00
	มะละกอ	45	0	0.00
	มะม่วง	28*	0	-
	ส้ม	24*	0	-
	แก้วมังกร	20*	0	-
	แตงโม	19*	0	-
	ละมุด	15*	0	-
	สับปะรด	14*	0	-
	สตรอเบอร์รี่	14*	0	-
	สาลี่	12*	0	-
	แตงไทย	10*	0	-
	กล้วย	9*	0	-
	เงาะ	8*	0	-
	ลองกอง	7*	0	-
	พุทรา	7*	0	-
	ขนุน	4*	0	-
	ลำใย	4*	0	-
	ลิ้นจี่	2*	0	-
	ลูกพลับ	2*	0	-
	ส้มโอ	2*	0	-
	มังคุด	1*	0	-
	เชอรี่	1*	0	-
	กระท้อน	1*	0	-
	มะเฟือง	1*	0	-
	มะขาม	1*	0	-
	กีวี่	1*	0	-
รวม		**45,097**	**190**	**0.42**

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

6) การปนเปื้อนสีสังเคราะห์ในอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสีสังเคราะห์ในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 3,433 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทั้ง 3,415 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.48 พบปนเปื้อน จำนวน 18 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.52 โดยตรวจพบในกุ้งแห้ง พริกแกง เยลลี่ และน้ำหวาน รายละเอียดแสดงในตารางที่ 20

ตารางที่ 20 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสีสังเคราะห์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้งแห้ง	1,439	12	0.83
	ปลาแดง	20*	0	-
	ไข่กุ้ง	2*	0	-
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	กุนเชียง	390	0	-
	ไส้กรอก	334	0	-
	แหนม	155	0	-
	ปูอัด	71	0	-
	ทอดมัน	37	0	-
	กะปิ	32	0	-
	หมูแดง	21*	0	-
	ลูกชิ้นกุ้ง	10*	0	-
	ปลาหวาน	8*	0	-
	หมูยอ	4*	0	-
	หมูแผ่น	4*	0	-
	ลูกชิ้นหมู	1*	0	-
	กุ้งแช่บ๊วย	1*	0	-
	หมูหยอง	1*	0	-
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	พริกแกง	370	3	0.81
	พริกป่น	158	0	0.00
	เส้นบะหมี่ ราเมง	64	0	0.00
	น้ำตาลปี๊บ	60	0	0.00
	วุ้น	51	0	0.00
	ผงเครื่องดื่ม	31	0	0.00
	ขิงดอง	31	0	0.00
	ไส้ขนมเบื้อง	25*	0	-
	แผ่นเกี๊ยว	20*	0	-
	น้ำพริกเผา	12*	0	-
	เยลลี่	10*	1	-
	ลอดช่อง	10*	0	-
	ซอสเย็นตาโฟ	8*	0	-
	ทับทิมกรอบ	6*	0	-
	เกร็ดน้ำตาลสี	5*	0	-
	เต้าหู้ยี้	5*	0	-
	เชอรี่เชื่อม	4*	0	-

ตารางที่ 20 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสีสังเคราะห์ปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ฝรั่งแช่บ๊วย	4*	0	-
	หมี่หยก	3*	0	-
	ข้าวคั่ว	3*	0	-
	เนย	2*	0	-
	ซอสพริก	2*	0	-
	ซอสมะเขือเทศ	2*	0	-
	หมี่กรอบ	2*	0	-
	ขนมชั้น	2*	0	-
	น้ำหวานสีส้ม	1*	1	-
	น้ำหวานสีฟ้า	1*	1	-
	น้ำส้ม	1*	0	-
	แยมสตอเบอรี่	1*	0	-
	สตรอเบอรี่เชื่อม	1*	0	-
	ลูกชุบ	1*	0	-
	เกี๊ยมอี๋	1*	0	-
	แผ่นปอเปี๊ยะ	1*	0	-
	กิมจิ	1*	0	-
	ซาหริ่ม	1*	0	-
	ทอปปิ้ง	1*	0	-
	สาหร่ายทะเล	1*	0	-
	ครีมวนิลา	1*	0	-
รวม		**3,433**	**18**	**0.52**

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

7) การปนเปื้อนสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร

จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 3,423 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ปริมาณสารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก) 3,353 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.96 และพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 70 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.04 โดยกลุ่มตัวอย่างที่ตรวจพบมากที่สุด คือ น้ำมันทอดไก่ รองลงมาได้แก่ น้ำมันทอดหมู น้ำมันทอดปาท่องโก๋ น้ำมันทอดกล้วยแขก และน้ำมันทอดปลา รายละเอียดแสดงในตารางที่ 21

ตารางที่ 21 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารโพลาร์ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร ปี 2558

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันทอดอาหาร	น้ำมันทอดไก่	501	20	3.99
	น้ำมันทอดหมู	353	9	2.55
	น้ำมันทอดปาท่องโก๋	216	4	1.85
	น้ำมันทอด (ไม่ระบุ)	1,377	24	1.74
	น้ำมันทอดกล้วยแขก	205	3	1.46
	น้ำมันทอดปลา	287	2	0.70
	น้ำมันทอดลูกชิ้น	187	0	0.00
	น้ำมันทอดเนื้อ	32	0	0.00
	น้ำมันทอดขนม	28*	0	-
	น้ำมันทอดกุ้ง	25*	1	-
	น้ำมันทอดเฟรนฟราย	23*	2	-
	น้ำมันทอดเต้าหู้	19*	0	-
	น้ำมันทอดผักชุบแป้ง	18*	0	-
	น้ำมันทอดไส้กรอก	16*	0	-
	น้ำมันทอดอาหาร	16*	0	-
	น้ำมันทอดทอดมัน	15*	2	-
	น้ำมันทอดกุ่ยช่าย	14*	0	-
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	14*	0	-
	น้ำมันทอดมัน	11*	0	-
	น้ำมันทอดหอยทอด	11*	0	-
	น้ำมันทอดไข่	10*	0	-
	น้ำมันทอดปอเปี๊ยะ	7*	3	-
	น้ำมันขนมครก	6*	0	-
	น้ำมันทอดเผือก	6*	0	-
	น้ำมันทอดเกี๊ยว	4*	0	-
	น้ำมันทอดแป้งโรตี	4*	0	-
	น้ำมันทอดกระเทียมเจียว	3*	0	-
	น้ำมันทอดแมลง	3*	0	-
	น้ำมันทอดโดนัท	3*	0	-

ตารางที่ 21 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารโพลาร์ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร ปี 2558 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนที่ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันทอดอาหาร	น้ำมันทอดปลาหมึก	3*	0	-
	น้ำมันผัดผัดไท	2*	0	-
	น้ำมันทอดเบคอน	1*	0	-
	น้ำมันทอดแคบหมู	1*	0	-
	น้ำมันทอดกุนเชียง	1*	0	-
	น้ำมันทอดปากเป็ด	1*	0	-
รวม		**3,423**	**70**	2.04

*หมายเหตุ : จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

8) ปริมาณกรดแร่อิสระ (น้ำส้มสายชูปลอม)

จากผลการสำรวจสถานการณ์การใช้น้ำส้มสายชูปลอม พบว่า ตรวจทั้งหมด 4,538 ตัวอย่าง เป็นน้ำส้มสายชูแท้ทั้งหมด 4,538 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100

9) ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค

จากผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค พบว่า ตรวจทั้งหมด 5,322 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (มีปริมาณไอโอดีนอยู่ระหว่าง 20 มก./กก. - 40 มก./กก.) จำนวน 5,297 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.53 และพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (มีปริมาณไอโอดีนน้อยกว่า 20 มก./กก. หรือมากกว่า 40 มก./กก.) จำนวน 25 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.47

10) การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร

เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 72,410 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 68,657 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.82 และพบปนเปื้อน 3,753 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.18

3) ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ไม่มีโครงสร้างอาคาร (ตลาดนัด)) ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท แผงลอยริมบาทวิถี ร้านอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน พบว่า โรงอาหารในโรงเรียนมีตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด ร้อยละ 7.19 รองลงมาคือ แผงลอยริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร ตลาดประเภทที่ 2 และตลาดประเภทที่ 1 ร้อยละ 2.70 2.64 2.19 1.91 และ 0.86 ตามลำดับ เมื่อแยกวิเคราะห์เป็นด้านเคมีและจุลินทรีย์ พบว่า ตลาดประเภทที่ 2 มีปัญหาตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารมากที่สุด และโรงอาหารในโรงเรียนมีปัญหาตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อนและเชื้อที่ก่อโรคระบบทางเดินอาหารมากที่สุด ดังแสดงในตารางที่ 22

ตารางที่ 22 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ปี 2558

รายการตรวจวิเคราะห์	สถานประกอบการอาหาร								
	ตลาดประเภทที่ 1			ตลาดประเภทที่ 2			ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	%		จำนวน	%		จำนวน	%
บอแรกซ์	3,109	3	0.10	1,383	3	0.22	1,435	0	0.00
ฟอร์มาลิน	1,691	7	0.41	897	8	0.89	500	2	0.40
สารฟอกขาว	1,828	0	0.00	1,128	1	0.09	241	0	0.00
สารกันรา	1,882	4	0.21	994	6	0.60	575	0	0.00
ยาฆ่าแมลง	24,225	73	0.30	5,696	92	1.62	1,501	2	1.13
สีสังเคราะห์	666	6	0.90	277	5	1.81	138	0	0.00
โพลาร์	179	0	0.00	267	24	8.99	60	0	0.00
กรดแร่อิสระ	201	0	0.00	137	0	0.00	234	0	0.00
ไอโอดีน	174	1	0.57	135	0	0.00	195	0	0.00
รวมด้านเคมี	33,955	94	0.28	10,914	139	1.27	4,879	4	0.08
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	982	31	3.16	952	88	9.24	5,141	135	2.63
เชื้อที่ก่อโรค*	581	179	30.81	-	-	-	774	146	18.86
รวมทั้งหมด	**35,518**	**304**	**0.86**	**11,866**	**227**	**1.91**	**10,794**	**285**	**2.64**

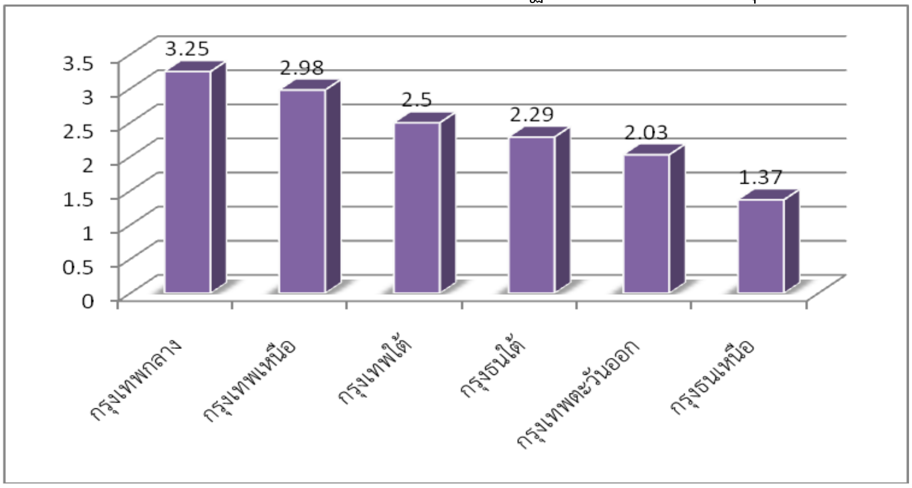
รายการตรวจวิเคราะห์	สถานประกอบการอาหาร								
	แผงลอยริมบาทวิถี			ร้านอาหาร			โรงอาหารในโรงเรียน		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	%		จำนวน	%		จำนวน	%
บอแรกซ์	5,687	2	0.04	9,673	12	0.12	2,006	3	0.15
ฟอร์มาลิน	1,985	7	0.35	6,740	12	0.18	376	0	0.00
สารฟอกขาว	2,864	0	0.00	4,367	0	0.00	609	0	0.00
สารกันรา	2,107	1	0.05	3,602	1	0.03	364	0	0.00
ยาฆ่าแมลง	5,204	0	0.00	7,012	6	0.09	911	17	1.87
สีสังเคราะห์	844	0	0.00	1,265	3	0.24	215	4	1.86
โพลาร์	906	4	0.44	1,747	38	2.18	243	3	1.23
กรดแร่อิสระ	1,325	0	0.00	2,225	0	0.00	424	0	0.00
ไอโอดีน	1,324	0	0.00	2,751	12	0.44	730	11	1.51
รวมด้านเคมี	22,246	14	0.06	39,382	84	0.21	5,878	38	0.65
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	14,834	749	5.05	38,514	1,480	3.84	10,818	1,138	10.52
เชื้อที่ก่อโรค*	752	257	34.18	573	157	27.40	68	30	44.18
รวมทั้งหมด	**37,832**	**1,020**	**2.70**	**78,469**	**1,721**	**2.19**	**16,764**	**1,206**	**7.19**

หมายเหตุ: * เชื้อที่ก่อโรค หมายถึง เชื้อที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ *Salmonella* spp. *E. coli. Staphylococcus aureus* และ *Vibrio cholera*

4) ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามรายกลุ่มเขต

เมื่อวิเคราะห์แยกตามรายกลุ่มเขต พบว่า กลุ่มเขตที่มีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ กลุ่มเขตกรุงเทพกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.25 (ตรวจทั้งหมด 36,368 ตัวอย่าง ไม่ผ่านมาตรฐาน 1,182 ตัวอย่าง) รองลงมา คือ กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ คิดเป็นร้อยละ 2.98 (ตรวจทั้งหมด 32,519 ตัวอย่าง ไม่ผ่านมาตรฐาน 968 ตัวอย่าง) และกลุ่มเขตที่มีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ กลุ่มเขตกรุงธนเหนือ ดังแสดงในรูปที่ 5

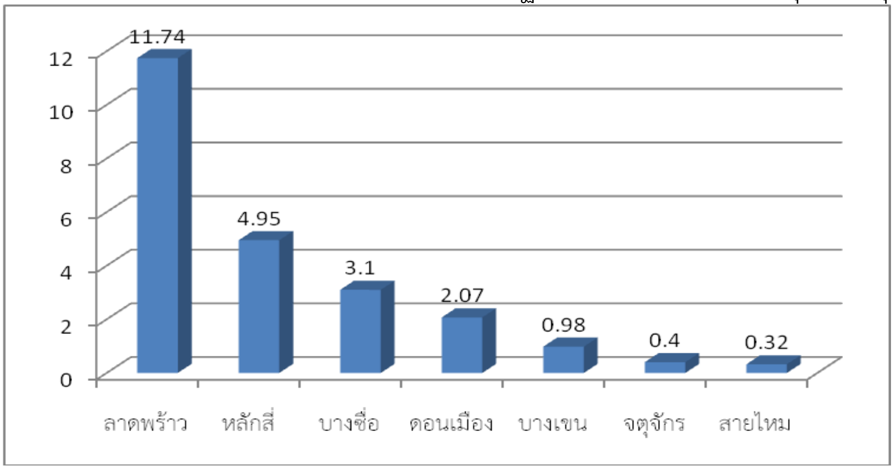
รูปที่ 5 แสดงร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2558



4.1) กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ

พบว่า เขตลาดพร้าวมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 11.74) รองลงมา คือ เขตหลักสี่ ร้อยละ 4.95 และพบว่าเชตสายไหมมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.32 ดังแสดงในรูปที่ 6

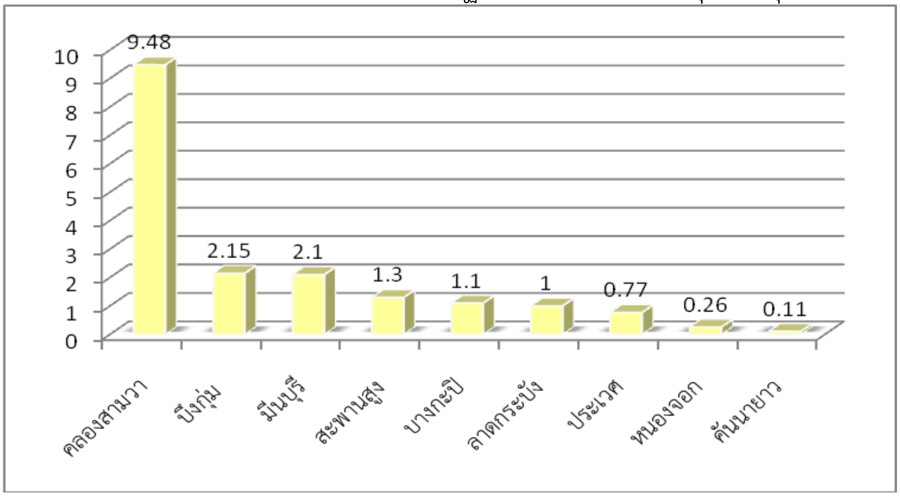
รูปที่ 6 แสดงร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามรายเขต กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ ปี 2558



4.2) กลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก

พบว่า เขตคลองสามวามีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 9.48) รองลงมา คือ เขตบึงกุ่ม ร้อยละ 2.15 และพบว่าเชตคันนายาวมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.11 ดังแสดงในรูปที่ 7

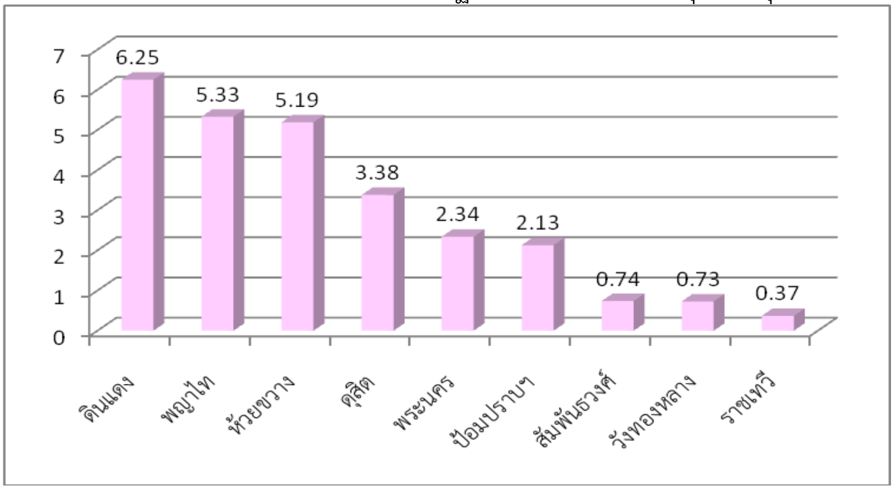
รูปที่ 7 แสดงร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามรายเขต กลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก ปี 2558



4.3) กลุ่มเขตกรุงเทพกลาง

พบว่า เขตดินแดงมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 6.25) รองลงมา คือ เขตพญาไท ร้อยละ 5.33 และพบว่าเชตราชเทวีมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.37 ดังแสดงในรูปที่ 8

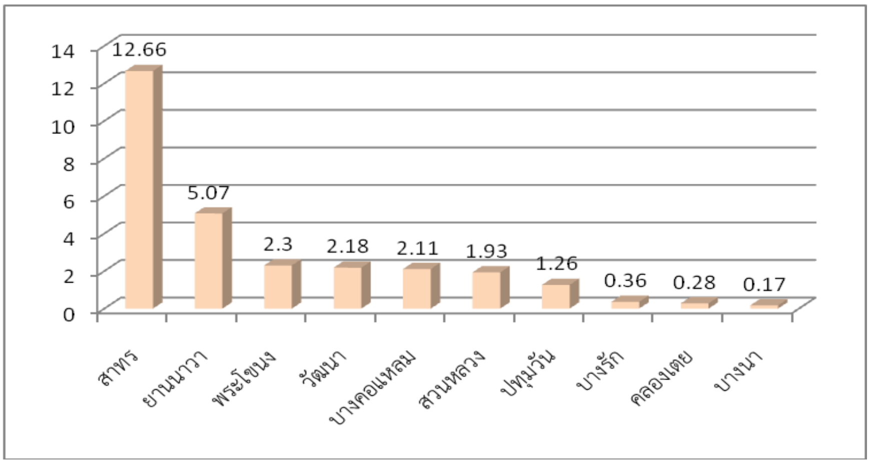
รูปที่ 8 แสดงร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามรายเขต กลุ่มเขตกรุงเทพกลาง ปี 2558



4.4) กลุ่มเขตกรุงเทพใต้

พบว่า เขตสาทรมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 12.66) รองลงมา คือ เขตยานนาวา ร้อยละ 5.07 และพบว่าเชตบางนามีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.17 ดังแสดงในรูปที่ 9

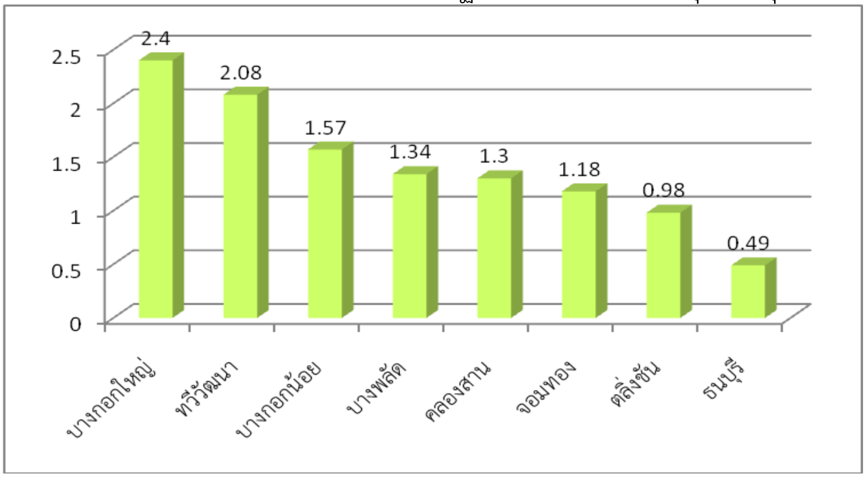
รูปที่ 9 แสดงร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามรายเขต กลุ่มเขตกรุงเทพใต้ ปี 2558



4.5) กลุ่มเขตกรุงธนเหนือ

พบว่า เขตบางกอกใหญ่มีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 2.40) รองลงมา คือ เขตทวีวัฒนา ร้อยละ 2.08 และพบว่าเขตธนบุรีมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.49 ดังแสดงในรูปที่ 10

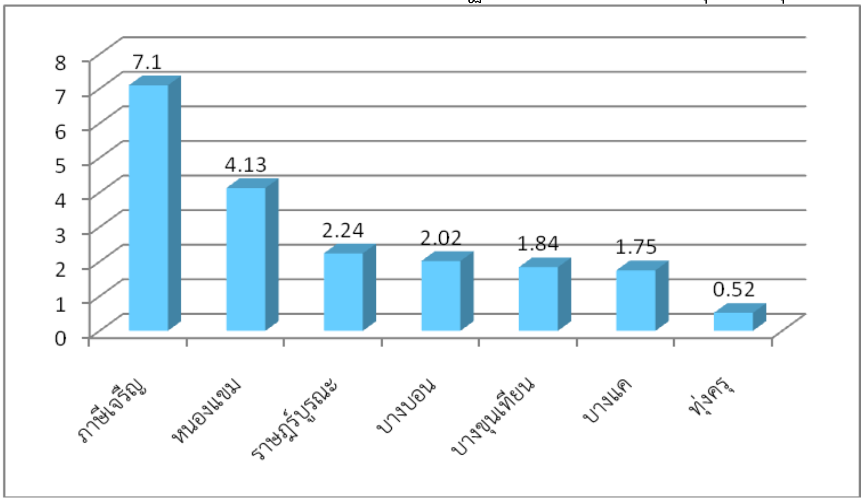
รูปที่ 10 แสดงร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามรายเขต กลุ่มเขตกรุงธนเหนือ ปี 2558



4.6) กลุ่มเขตกรุงธนใต้

พบว่า เขตภาษีเจริญมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด (ร้อยละ 7.14) รองลงมา คือ เขตหนองแขม ร้อยละ 4.13 และพบว่าเขตทุ่งครุมีตัวอย่างอาหารตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีไม่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.52 ดังแสดงในรูปที่ 11

รูปที่ 11 แสดงร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามรายเขต กลุ่มเขตกรุงธนใต้ ปี 2558



รายละเอียดการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นและการตรวจทางห้องปฏิบัติการแยกรายกลุ่มเขต แสดงในตารางที่ 23

ตารางที่ 23 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2558

ลำดับ	สำนักงานเขต	ตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น				ตรวจทางห้องปฏิบัติการ				รวม	
		ด้านเคมี		ด้านจุลชีววิทยา		ด้านเคมี (หาสารอะฟลาทอกซิน)		ด้านจุลชีววิทยา			
		ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์
1. กรุงเทพเหนือ											
1.1	บางเขน	1,353	0 0.00%	512	0 0.00%	26	1	50	18 36.00%	1,941	19 0.98%
1.2	จตุจักร	3,017	0 0.00%	5,453	14 0.26%	20	0	50	20 40.00%	8,540	34 0.40%
1.3	บางซื่อ	2,628	0 0.00%	1,245	112 9.00%	15	0	47	10 21.28%	3,935	122 3.10%
1.4	ลาดพร้าว	2,468	29 1.18%	1,100	379 34.45%	15	0	46	18 39.13%	3,629	426 11.74%
1.5	หลักสี่	3,018	23 0.76%	1,772	206 11.63%	15	0	40	11 27.5%	4,845	240 4.95%
1.6	ดอนเมือง	3,033	7 0.23%	2,415	101 4.18%	20	0	38	6 15.79%	5,506	114 2.07%
1.7	สายไหม	3,327	0 0.00%	746	0 0.00%	10	0	40	13 32.50%	4,123	13 0.32%
รวม		**18,844**	**59 0.31%**	**13,243**	**812 6.13%**	**121**	**1 0.83%**	**311**	**96 30.87%**	**32,519**	**968 2.98%**

ตารางที่ 23 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	สำนักงานเขต	ตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น				ตรวจทางห้องปฏิบัติการ				รวม	
		ด้านเคมี		ด้านจุลชีววิทยา		ด้านเคมี (หาสารอะฟลาทอกซิน)		ด้านจุลชีววิทยา			
		ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์
2.กรุงเทพตะวันออก											
2.1	คันนายาว	2,137	0 0.00%	2,576	0 0.00%	10	0	38	9 23.68%	4,761	9 0.19%
2.2	บางกะปิ	989	2 0.20%	933	6 0.64%	20	0	60	14 23.33%	2,002	22 1.10%
2.3	สะพานสูง	208	0 0.00%	137	0 0.00%	10	1	30	4 13.33%	385	5 1.30%
2.4	บึงกุ่ม	2,363	22 0.93%	777	30 3.86%	15	0	54	17 31.73%	3,209	69 2.15%
2.5	ลาดกระบัง	1,841	1 0.05%	717	7 0.98%	10	1	40	17 42.50%	2,608	26 1.00%
2.6	มีนบุรี	3,070	7 0.23%	784	66 8.42%	15	0	50	8 16.00%	3,919	81 2.10%
2.7	หนองจอก	3,766	4 0.11%	11	0 0.00%	10	0	30	6 20.00%	3,817	10 0.26%
2.8	คลองสามวา	1,906	158 8.29%	978	118 12.07%	10	0	40	2 5.00%	2,934	278 9.48%
2.9	ประเวศ	948	0 0.00%	673	3 0.45%	15	0	50	10 20.00%	1,686	13 0.77%
	รวม	**17,228**	**194 1.13%**	**7,586**	**230 3.03%**	**115**	**2 1.74%**	**392**	**87 22.19%**	**25,321**	**513 2.03%**
3.กรุงเทพกลาง											
3.1	ห้วยขวาง	4,198	14 0.33%	1,972	293 14.86%	20	0	50	17 34.00%	6,240	324 5.19%
3.2	พระนคร	2,391	0 0.00%	1,069	71 6.66%	20	0	61	12 19.67%	3,541	83 2.34%
3.3	ดุสิต	1,453	2 0.14%	1,040	62 5.96%	20	1	60	22 36.67%	2,573	87 3.38%
3.4	ป้อมปราบฯ	2,845	1 0.04%	2,743	85 3.10%	15	1	78	34 43.59%	5,681	121 2.13%
3.5	สัมพันธวงศ์	960	0 0.00%	852	0 0.00%	15	0	55	14 25.45%	1,882	14 0.74%
3.6	ดินแดง	1,689	6 0.36%	1,521	182 11.97%	20	1	50	16 32.00%	3,280	205 6.25%

ตารางที่ 23 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	สำนักงานเขต	ตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น				ตรวจทางห้องปฏิบัติการ				รวม	
		ด้านเคมี		ด้านจุลชีววิทยา		ด้านเคมี (หาสารอะฟลาทอกซิน)		ด้านจุลชีววิทยา			
		ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์
3.7	พญาไท	4,649	3 0.65%	1,148	289 25.17%	25	2	50	19 38.00%	5,872	313 5.33%
3.8	ราชเทวี	3,282	0 0.00%	1,763	6 0.34%	23	0	50	13 26.00%	5,118	19 0.37%
3.9	วังทองหลาง	1,168	1 0.09%	953	0 0.00%	10	0	50	15 30.00%	2,181	16 0.73%
	รวม	**22,635**	**27 0.12%**	**13,061**	**988 7.56%**	**168**	**5 2.98%**	**504**	**162 32.14%**	**36,368**	**1,182 3.25%**
4.กรุงเทพใต้											
4.1	สวนหลวง	1,653	6 0.36%	160	22 13.75%	10	0	41	8 19.51%	1,864	36 1.93%
4.2	พระโขนง	2,479	7 0.28%	1,414	63 4.46%	10	2	50	19 38.00%	3,953	91 2.30%
4.3	ปทุมวัน	5,671	1 0.02%	4,643	116 2.50%	20	0	53	14 26.42%	10,387	131 1.26%
4.4	บางรัก	5,542	2 0.34%	5,700	26 0.46%	20	0	57	13 22.81%	11,319	41 0.36%
4.5	สาทร	2,094	0 0.00%	2,333	546 23.40%	18	0	59	24 40.68%	4,504	570 12.66%
4.6	บางคอแหลม	471	1 0.21%	793	18 2.27%	10	0	50	9 18.00%	1,324	28 2.11%
4.7	ยานนาวา	3,902	28 0.72%	2,010	268 13.33%	20	0	50	7 14.00%	5,982	303 5.07%
4.8	คลองเตย	2,765	2 0.07%	2,430	8 0.33%	25	1	50	4 8.00%	5,270	15 0.28%
4.9	วัฒนา	694	0 0.00%	757	23 3.04%	12	0	52	21 40.38%	1,515	33 2.18%
4.10	บางนา	1,981	0 0.00%	2,544	0 0.00%	15	0	41	8 19.51%	4,581	8 0.17%
	รวม	**27,252**	**47 0.17%**	**22,784**	**1,090 4.78%**	**160**	**3**	**503**	**127 25.25%**	**50,699**	**1,267 2.50%**
5.กรุงธนเหนือ											
5.1	บางกอกน้อย	1,489	1 0.07%	1,298	32 2.47%	29	0	45	12 26.67%	2,861	45 1.57%

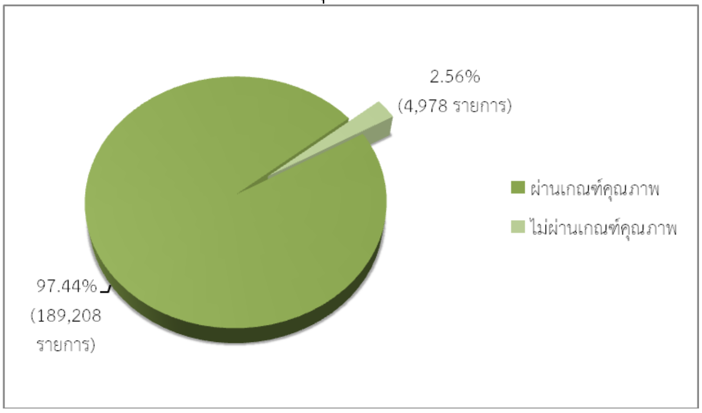
ตารางที่ 23 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแยกตามรายกลุ่มเขต ปี 2558 (ต่อ)

ลำดับ	สำนักงานเขต	ตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น				ตรวจทางห้องปฏิบัติการ				รวม	
		ด้านเคมี		ด้านจุลชีววิทยา		ด้านเคมี (หาสารอะฟลาทอกซิน)		ด้านจุลชีววิทยา			
		ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์
5.2	ธนบุรี	2,652	0 0.00%	972	0 0.00%	15	1	50	17 34.00%	3,689	18 0.49&
5.3	คลองสาน	1,217	4 0.33%	952	19 2.00%	15	0	50	6 12.00%	2,234	29 1.30%
5.4	จอมทอง	2,659	2 0.08%	514	21 4.09%	16	0	41	15 36.59%	3,230	38 1.18%
5.5	บางกอกใหญ่	3,009	0 0.00%	1,170	85 7.26%	15	0	50	17 34.00%	4.244	102 2.40%
5.6	บางพลัด	4,677	7 0.15%	980	59 6.02%	20	0	50	11 22.00%	5,727	77 1.34%
5.7	ตลิ่งชัน	1,114	6 0.54%	680	0 0.00%	10	1	40	11 27.50%	1,844	18 0.98%
5.8	ทวีวัฒนา	1,081	0 0.00%	553	27 4.88%	10	0	40	8 20.00%	1,684	35 2.08%
	รวม	**17,898**	**18 0.10%**	**7,119**	**243 3.41%**	**130**	**2**	**366**	**86 23.50%**	**25,513**	**349 1.37%**
6.กรุงธนใต้											
6.1	บางแค	1,721	0 0.00%	2,313	61 2.64%	20	0	50	11 22.00%	4,104	72 1.75%
6.2	ภาษีเจริญ	465	6 1.29%	369	40 10.84%	15	1	52	17 32.69%	901	64 7.10%
6.3	หนองแขม	4,192	0 0.00%	1,226	219 17.86%	15	0	40	7 17.5%	5,473	226 4.13%
6.4	บางขุนเทียน	3,096	1 0.03%	597	50 8.38%	15	0	50	18 36.0%	3,758	69 1.84%
6.5	บางบอน	1,189	2 0.17%	1,046	35 3.35%	10	0	30	9 30.00%	2,275	46 2.02%
6.6	ราษฎร์บูรณะ	1,439	20 1.39%	367	16 4.36%	15	0	50	6 12.00%	1,871	42 2.24%
6.7	ทุ่งครุ	2,804	0 0.00%	2,699	23 0.85%	15	0	39	6 15.38%	5,557	29 0.52%
	รวม	**14,906**	**29 0.19%**	**8,617**	**444 5.15%**	**105**	**1 0.95%**	**311**	**74 23.79%**	**23,939**	**548 2.29%**

5) สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารปี 2558

สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในปี 2558 ในภาพรวมทั้งการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการและการตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่าสุ่มตรวจคุณภาพตัวอย่างอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้งสิ้น 194,186 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 189,208 รายการ คิดเป็นร้อยละ 97.44 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 4,978 รายการ คิดเป็นร้อยละ 2.56 ดังแสดงในรูปที่ 12 ถือว่ากิจกรรมดังกล่าวประสบผลสำเร็จตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ คือ ร้อยละ 90 ของตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบเชื้อโรคหรือสารพิษ

รูปที่ 12 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทั้งหมด ปี 2558



ในกรณีที่ตัวอย่างอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานนั้น สำนักงานเขตได้ดำเนินการโดยการให้คำแนะนำ ออกคำสั่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข และเปรียบเทียบปรับ ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการดำเนินงานสามารถนำมาบ่งชี้คุณภาพของอาหาร นำไปประเมินสถานการณ์ด้านความปลอดภัยในภาพรวม รวมถึงนำไปวิเคราะห์หาสาเหตุของการปนเปื้อน และนำไปกำหนดแนวทางแก้ไขป้องกันปัญหาที่พบในปัจจุบัน และจัดทำแผนงานเพื่อพัฒนาการดำเนินงานต่อไป

2. การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ซึ่งสถานประกอบการที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

1. สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ
2. อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยโดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ตรวจไม่พบสารเคมีอันตราย 4 ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิค สารฟอร์มาลีน และไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
3. บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 กรุงเทพมหานคร ได้ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี กับสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 16,998 ราย จากจำนวนสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 23,290 ราย โดยพบว่าสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี สูงสุด คือ แผงลอยจำหน่ายอาหาร คิดเป็นร้อยละ 87.08) รองลงมา ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้อยละ 79.91และร้านอาหาร ร้อยละ 67.97 ตามลำดับ และพบว่า ตลาด มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 49.28 รายละเอียดดังตารางที่ 24

ตารางที่ 24 แสดงสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ปี 2558

ประเภทสถานประกอบการอาหาร	จำนวนทั้งหมด	สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ	
		จำนวน	ร้อยละ
แผงลอยริมบาทวิถี	6,642	5,784	87.08
ซูเปอร์มาร์เก็ต	234	187	79.91
ร้านอาหาร	12,686	8,622	67.96
มินิมาร์ท	3,381	2,234	66.01
ตลาด	347	171	49.28
รวม	**23,290**	**16,998**	**72.98**

จากสถิติผลการดำเนินการพัฒนาสถานประกอบการอาหาร ให้เข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี พบว่า สถานประกอบการมีการพัฒนาเข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 – 2558 อยู่ในแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น รายละเอียดจำนวนสถานประกอบการ แสดงดังตารางที่ 25 และแนวโน้มแสดงในรูปที่ 13

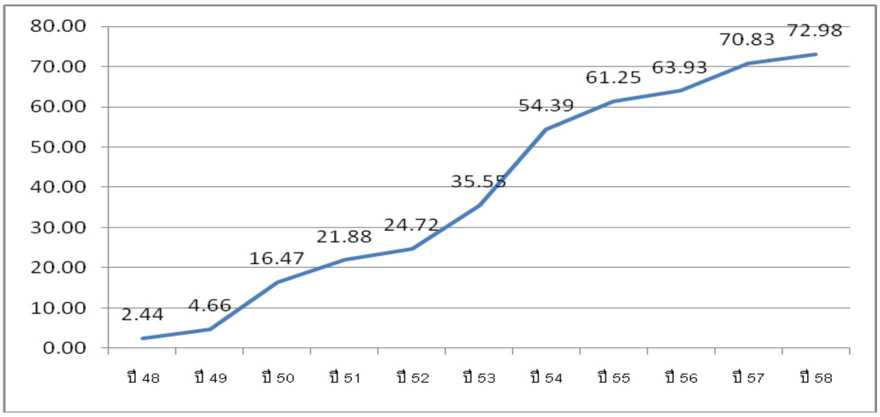
ตารางที่ 25 แสดงสถิติการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2548 – 2558

ปีงบประมาณ	เป้าหมายตัวชี้วัดบูรณาการ (ร้อยละ)	จำนวนสถานประกอบการ	สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ					
			ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด		ผ่านเกณฑ์รายใหม่		ผ่านเกณฑ์รายเก่า (ต่ออายุการรับรองฯ)	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
2548	-	20,000	487	2.44	487	100.00	0	0.00
2549	-	21,132	985	4.66	498	50.56	487	49.44
2550	-	22,400	3,690	16.47	2,705	73.31	985	26.69
2551	-	23,853	5,218	21.88	1,528	29.28	3,690	70.72
2552	20	23,995	5,932	24.72	714	12.04	5,218	87.96
2553	20	24,616	8,751	35.55	5,705	65.19	3,046	34.81
2554	40	23,186	12,610	54.39	3,859	30.60	8,751	69.40

ตารางที่ 25 แสดงสถิติการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2548 – 2558 (ต่อ)

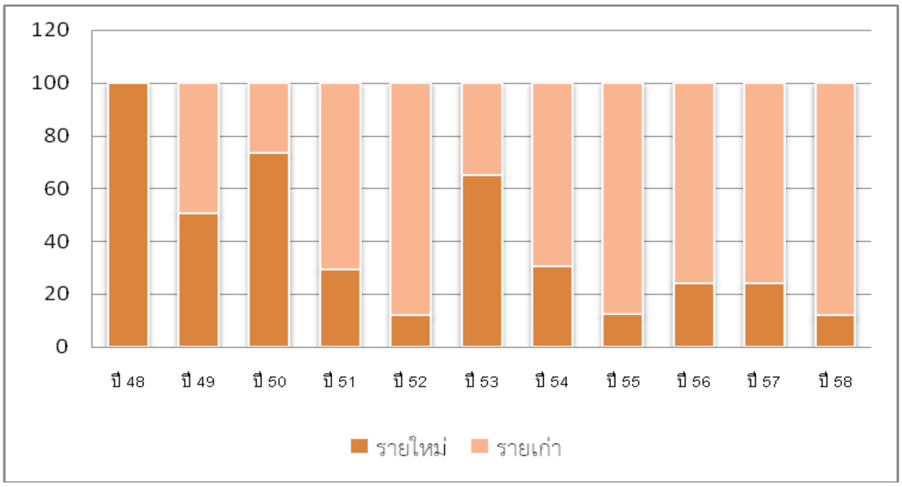
ปี งบประมาณ	เป้าหมาย ตัวชี้วัด บูรณาการ (ร้อยละ)	จำนวน สถานประกอบการ	สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ					
			ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด		ผ่านเกณฑ์รายใหม่		ผ่านเกณฑ์รายเก่า (ต่ออายุการรับรองฯ)	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
2555	50	23,433	14,352	61.25	1,767	12.31	12,585	87.69
2556	55	22,568	14,427	63.93	3,492	24.20	10,935	75.8
2557	60	23,298	16,503	70.83	3,983	24.14	12,520	75.86
2558	60	23,290	16,998	72.98	2,023	11.90	14,975	88.10

รูปที่ 13 แสดงแนวโน้มร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่พัฒนาได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี



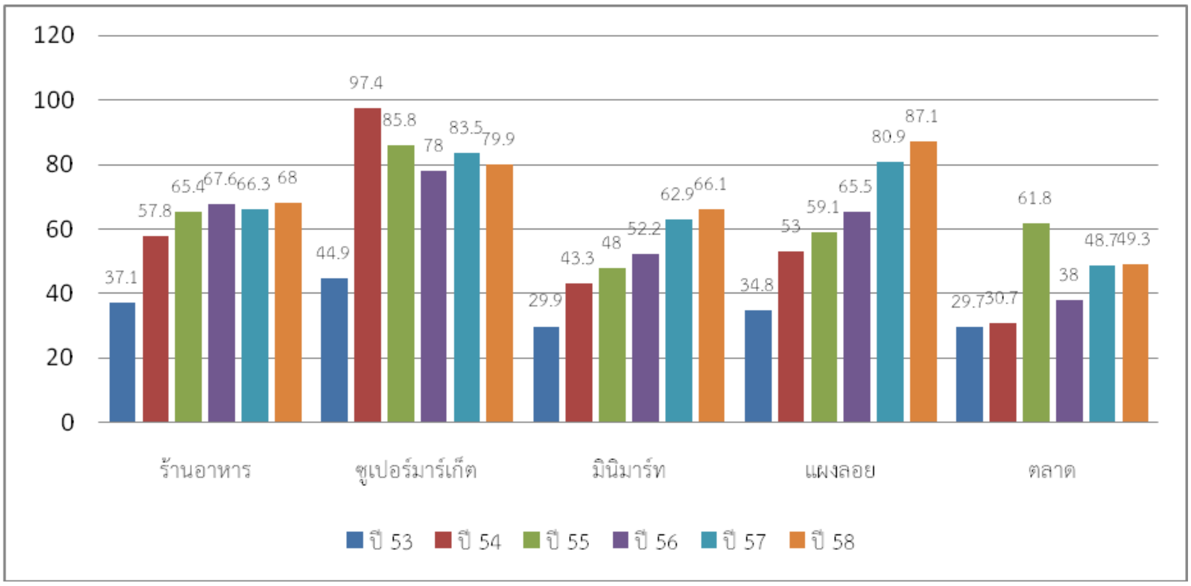
เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทของสถานประกอบการจากจำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด พบว่า สัดส่วนระหว่างสถานประกอบการรายใหม่และสถานประกอบการรายเก่า (รายต่ออายุใบรับรองฯ) มีสัดส่วนที่ไม่แน่นอนในแต่ละปี ดังแสดงในรูปที่ 14

รูปที่ 14 แสดงสัดส่วนของสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองฯ ระหว่างสถานประกอบการรายใหม่ และรายเก่า (ต่ออายุการรับรองฯ) ในปีงบประมาณ 2548-2558



นอกจากนี้ ยังพบว่าในทุกกลุ่มสถานประกอบการที่มีการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีแนวโน้มสูงขึ้นเล็กน้อย ยกเว้นสถานประกอบการประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต มีการพัฒนาสูงสุด ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2554 (ร้อยละ 97.45) แต่มีแนวโน้มลดลงเป็นลำดับ รายละเอียด แสดงดังรูปที่ 15

รูปที่ 15 แสดงสถิติร้อยละของการพัฒนาสถานประกอบการเข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี แยกตามประเภทสถานประกอบการ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๓ - ๒๕๕๘

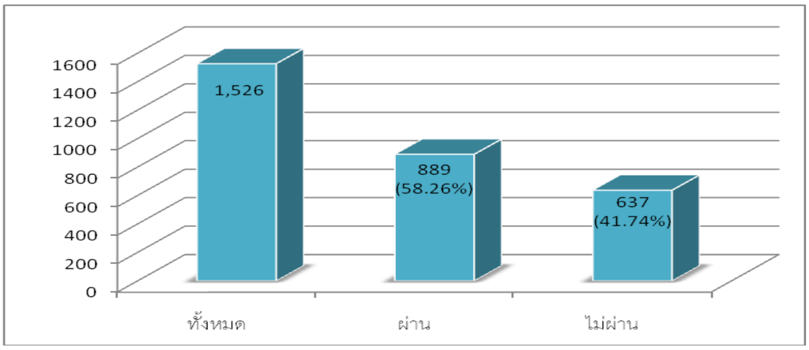


3. การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

3.1 ตรวจประเมินสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี และคุณภาพอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหารได้ออกตรวจประเมินสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี และคุณภาพอาหารที่จำหน่าย เพื่อศึกษา วิเคราะห์ แนวโน้มของสุขลักษณะ คุณภาพอาหาร และการปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้จัดทำแนวทาง และปรับปรุงเกณฑ์การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี และพัฒนาคุณภาพอาหาร ในพื้นที่ 47 เขต (ไม่มีแผงลอยจำหน่ายอาหารบาทวิถี จำนวน 3 เขต) จำนวน 2 ครั้ง (ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 4 พฤศจิกายน - 26 ธันวาคม 2557 และครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 9 มิถุนายน - 29 กรกฎาคม 2558) จากผลการตรวจประเมินสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตามเกณฑ์สุขลักษณะ 10 ประการ พบว่าตรวจทั้งหมด จำนวน 1,526 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ 637 ราย คิดเป็นร้อยละ 41.74 รายละเอียดแสดงในรูปที่ 16

รูปที่ 16 แสดงการตรวจประเมินสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ปี 2558



โดยข้อบกพร่องที่พบ 3 อันดับแรก ประกอบด้วย 1) ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟไม่ปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลในเรื่องการเสิร์ฟ การหยิบจับ ไม่สวมหมวกคลุมผมและผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวสะอาด 2) อาหารที่วางจำหน่ายไม่มีการปกปิดทุกชนิด เพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค และ 3) ถังรองรับเศษอาหารรั่วซึมและไม่มีฝาปิด

จากการตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่า ตรวจทั้งหมด 1,169 รายการ พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจ จำนวน 1 รายการ คิดเป็นร้อยละ 0.09 โดยพบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลีนในผ้าขี้ริ้ว (เครื่องในสัตว์) ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้ประสานสำนักงานเขตให้ดำเนินการสืบค้นสาเหตุแห่งการปนเปื้อนอาหาร โดยใช้แบบ ปค.14 หรือแบบฟอร์มบันทึกคำให้การ เพื่อให้ทราบถึงต้นเหตุ/แหล่งที่มาของการปนเปื้อนที่เกิดขึ้น ทำให้สามารถเข้าไปกำกับดูแล/ปรับปรุงแก้ไข และใช้เป็นหลักฐานในการดำเนินคดีต่อไปได้ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 26

ตารางที่ 26 แสดงผลการตรวจคุณภาพอาหารทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แผงลอยอาหารริมบาทวิถี ปี 2558

รายการตรวจวิเคราะห์	ตรวจ (รายการ)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ
ฟอร์มาลิน	273	272	99.63	1	0.37
บอแรกซ์	554	554	0.00	0	0.00
สารกันรา (กรดซาลิซิลิค)	130	130	0.00	0	0.00
สารฟอกขาว	212	212	0.00	0	0.00
รวม	**1,169**	**1,168**	**99.91**	**1**	**0.09**

จากการตรวจคุณภาพอาหารด้านจุลชีววิทยาโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นและส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ พบว่า ตรวจทั้งหมด 1,133 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 787 รายการ คิดเป็นร้อยละ 69.46 ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ 346 รายการ คิดเป็นร้อยละ 30.54 โดยพบว่าการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อโรคระบบทางเดินอาหารในอาหารพร้อมบริโภค (ตรวจทางห้องปฏิบัติการ) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูงถึงร้อยละ 50.75 รายละเอียดแสดงในตารางที่ 27

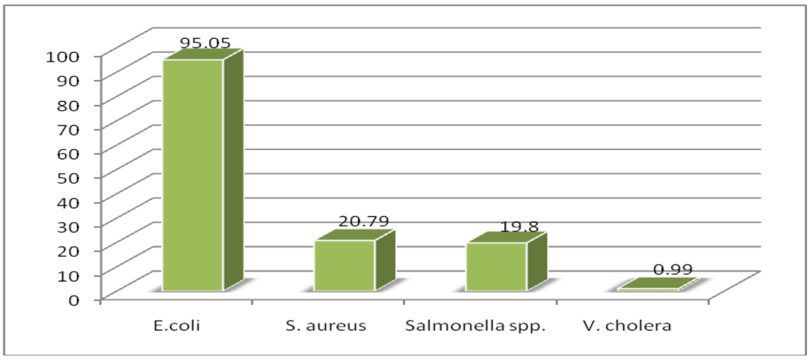
ตารางที่ 27 แสดงผลการตรวจคุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยา แผงลอยอาหารริมบาทวิถี ปี 2558

รายการตรวจวิเคราะห์	ตรวจ (รายการ)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	934	689	73.77	245	26.23
เชื้อที่ก่อโรค*	199	98	49.25	101	50.75
รวม	**1,133**	**787**	**69.46**	**346**	**30.54**

หมายเหตุ: * เชื้อที่ก่อโรค หมายถึง เชื้อที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ *Salmonella* spp. *E. coli. Staphylococcus aureus* และ *Vibrio cholera*

เมื่อแยกวิเคราะห์ตามเชื้อที่ตรวจ พบว่า เชื้อที่ตรวจพบมากที่สุด คือ เชื้อ *E. coli* โดยพบถึงร้อยละ 95.05 จากตัวอย่างที่พบเชื้อจุลินทรีย์เกินค่ามาตรฐานทั้งหมด (96 ตัวอย่างจาก 101 ตัวอย่าง) รองลงมาคือ *S. aureus* พบร้อยละ 20.79 (21 ตัวอย่างจาก 101 ตัวอย่าง)*Salmonella spp.* ร้อยละ 19.80 (20 ตัวอย่างจาก 101 ตัวอย่าง) และ *V. cholerae* ร้อยละ 0.99 (1 ตัวอย่างจาก 101 ตัวอย่าง) ตามลำดับ ดังแสดงในรูปที่ 17

รูปที่ 17 แสดงร้อยละของเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แผงลอยอาหารริมบาทวิถี ปี 2558



จากการตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงประกอบอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่า ตรวจทั้งหมด 1,927 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,284 รายการ คิดเป็นร้อยละ 66.63 ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ 643 รายการ คิดเป็นร้อยละ 33.37 โดยพบว่า ร้อยละความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 33.36 ใกล้เคียงกับความสะอาดของภาชนะที่พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 33.40 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 28

ตารางที่ 28 แสดงผลการตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะ แผงลอยอาหารริมบาทวิถี ปี 2558

รายการตรวจวิเคราะห์	ตรวจ (รายการ)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ
มือผู้สัมผัสอาหาร	1,451	967	66.64	484	33.36
ภาชนะอุปกรณ์	476	317	66.60	159	33.40
รวม	**1,927**	**1,284**	**66.63**	**643**	**33.37**

<u>3.2 สร้างเครือข่ายการมีส่วนร่วมของประชาชนในการดำเนินงาน</u>

- กองสุขาภิบาลอาหารจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาศักยภาพเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กลุ่มเขต จำนวน 6 ครั้ง ๆ ละครึ่งวัน จำนวนครั้งละ 220 คน ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร ในระหว่างวันที่ 22 – 29 มกราคม 2558 โดยใช้สถานที่ของสำนักงานเขต 5 เขต และโรงเรียน 1 แห่ง ได้แก่ เขตสาทร เขตบางกอกใหญ่ เขตบางขุนเทียน เขตหลักสี่ เขตราชเทวี และโรงเรียนบ้านบางกะปิ

- กองสุขาภิบาลอาหารจัดกิจกรรมส่งเสริมบทบาทเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในการพัฒนามาตรฐานสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ซึ่งมีการดำเนินการประกวดเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีดีเด่น ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตดีเด่น และผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีดีเด่น เมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2558 เวลา 08.00 – 16.00 น. ณ ห้องราชเทวี 1 ชั้น 3 โรงแรมเอเชีย เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างขวัญกำลังใจให้กับเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีที่ดำเนินงานพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีและสร้างการมีส่วนร่วมของเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในการดำเนินงานพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

4. การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

4.1 จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างศักยภาพผู้ประกอบการตลาด

มีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้ประกอบการตลาดที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ได้มีการพัฒนา ปรับปรุง และเป็นการยกระดับมาตรฐานของตลาดให้สะอาดถูกสุขลักษณะและถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมาย เมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2558 เวลา 08.00 – 16.00 ณ โรงแรมเอเชีย ห้องราชเทวี 2 เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร โดยมีนายขจิต ชัชวานิชย์ รองผู้อำนวยการสำนักอนามัยเป็นประธานเปิดการสัมมนาฯ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต เจ้าหน้าที่สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เจ้าหน้าที่สำนักงานตลาด เจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหารและผู้ประกอบการตลาด จำนวนทั้งสิ้น 240 คน

การสัมมนาฯ ภายในงานประกอบด้วยการบรรยายสถานการณ์การพัฒนาสุขาภิบาลตลาดในกรุงเทพมหานคร การอภิปรายบทบาทและแนวทางการพัฒนาตลาดเพื่อยกระดับมาตรฐานการสุขาภิบาลตลาด การประชุมกลุ่มย่อยสัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อค้นหาปัญหาและแนวทางการพัฒนาตลาด ผลจากการสัมมนาฯ

ทำให้ผู้ประกอบการตลาดมีความเข้าใจด้านมาตรฐานอาหารปลอดภัยและมีการเสนอแนะปัญหาและหาแนวทางแก้ปัญหาร่วมกันระหว่างกลุ่มเขต โดยได้ข้อสรุปดังนี้

4.1.1 ปัญหาและอุปสรรคที่พบ

1) ผู้ค้าไม่ให้ความร่วมมือในการจัดตลาดให้สอดคล้องกับข้อบังคับตามกฎหมาย

2) มีห้องน้ำบริการไม่เพียงพอ

3) ไม่มีการประสานงานหรือให้ความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการกับเจ้าหน้าที่

4) การขายสินค้าบนทางเท้าของผู้ค้าบริเวณหน้าตลาดก่อให้เกิดปัญหา เช่น เกิดการแย่งลูกค้าในตลาด ทำให้ตลาดบางแห่งไม่สามารถดำเนินกิจการต่อได้ ทำให้เกิดปัญหาการจราจรติดขัด ไม่มีการควบคุมคุณภาพและสุขอนามัยของสินค้าอาจสร้างภาพลักษณ์ที่ไม่ดีแก่ตลาด

5) ที่พักขยะไม่เพียงพอ/ไม่ได้มาตรฐาน บางกรณีที่พักขยะเพียงพอแต่ชุมชนที่อาศัยบริเวณใกล้เคียงตลาดนำขยะมาทิ้งในจุดที่ตลาดเตรียมไว้เฉพาะผู้ค้า ทำให้เกิดปัญหาที่พักขยะไม่เพียงพอ

6) ปัญหาคนเร่ร่อนที่เข้ามาพักอาศัยภายในตลาด หลังจากตลาดปิดทำการแล้ว

7) เจ้าของที่ดินริดรอนสิทธิจากสัญญาเช่า

8) ไม่มีกฎหมายครอบคลุมให้จัดตั้งตลาดภายในวัด/โรงเรียน ทำไม่สามารถออกใบอนุญาตจัดตั้งตลาดได้

9) ปัญหาสัตว์และแมลงนำโรค ผู้ค้าบางแผงนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาเลี้ยงในตลาดทำให้ยากต่อการควบคุม

4.1.2 แนวทางการแก้ไขปัญหา

1) เปิดเวทีแสดงความคิดเห็นและจัดตั้งคณะกรรมการตลาดให้ผู้ค้ามีส่วนร่วม

2) ต้องลงทุนจัดทำห้องน้ำให้เพียงพอต่อผู้มาใช้บริการในตลาด

3) จัดกิจกรรมที่สร้างความสัมพันธ์ที่เสริมและสนับสนุนกัน ปรับแผนการทำงานร่วมกันให้เกิดความสัมฤทธิ์ผล

4) ประสานเจ้าหน้าที่เขตให้จัดระเบียบผู้ค้าแผงลอย

5) ต้องลงทุนจัดหาที่พักขยะให้เพียงพอต่อปริมาณขยะในแต่ละวัน ประสานหัวหน้าชุมชนให้แจ้งคนในชุมชนไม่ให้นำขยะมาทิ้งในบริเวณตลาดและให้ทิ้งขยะในบริเวณที่สำนักงานเขตจัดเตรียมไว้ให้

6) จัดหามาตรการความปลอดภัยทั้งในเวลาทำการและหลังเวลาทำการ

7) ก่อนทำสัญญาเช่า ผู้ประกอบการควรตรวจสอบความถูกต้องของที่ดินและทำสัญญาให้รัดกุม

8) หารือแนวทางความเป็นไปได้ทางกฎหมายในการออกใบอนุญาตจัดตั้งตลาดภายในวัด/โรงเรียน/สถานที่ราชการ กับหน่วยงานด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

9) ปรับปรุงแผงค้าให้มีความโปร่ง สะอาด ไม่อับ ทึบ และกำจัดโดยใช้สารเคมีอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง และมีมาตรการไม่ให้นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาภายในตลาด

4.2 จัดกิจกรรมเพื่อการพัฒนาตลาดกรุงเทพมหานคร สู่ "สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง"

สอดคล้องกับนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร "สนับสนุนให้ตลาดเอกชนมีมาตรฐานสูงให้รางวัลถ้วยทอง (ตลาดสดที่มีมาตรฐานอาหารปลอดภัยสำหรับตลาดประเภทที่ 1 ระดับเพชร และตลาดประเภทที่ 2 ระดับเงิน ติดต่อกันอย่างน้อย 5 ปี ได้รับรางวัลถ้วยทอง)" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาตลาดในกรุงเทพมหานครให้ได้มาตรฐานสามารถพัฒนาเป็นตลาดต้นแบบของกรุงเทพมหานคร ได้จัด

กิจกรรมเพื่อการพัฒนาตลาดกรุงเทพมหานคร สู่ “สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง” เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 27 พฤษภาคม 2558 เวลา 08.00 – 16.00 น. ณ ห้องคอนเวนชั่นฮอล์ A B โรงแรม ดิ แอมบาสซาเดอร์ สุขุมวิท เขตวัฒนา กรุงเทพฯ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมฯ ประกอบด้วย ผู้ประกอบการตลาด เจ้าหน้าที่เขต เจ้าหน้าที่สำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร เจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร เจ้าหน้าที่สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เจ้าหน้าที่กองสร้างเสริมสุขภาพ เจ้าหน้าที่กองควบคุมโรคติดต่อ เจ้าหน้าที่สำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข สื่อมวลชน และผู้สนใจอื่นๆ รวมจำนวนทั้งสิ้น 457 คน กิจกรรมภายในงานประกอบไปด้วย

1) การเสวนาถอดบทเรียนการดำเนินงานพัฒนาตลาดกรุงเทพมหานคร สู่ “สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง” โดยมีผู้ร่วมเสวนา ได้แก่ นายธีรพันธ์ อธิรัฐธนภรณ์ ผู้อำนวยการเขตจอมทอง นางเสาวลักษณ์ สุริยมงคล ผู้แทนผู้ประกอบการตลาดประเภทที่ 1 นายชนะพล ชินปัญจะพล ผู้แทนผู้ประกอบการตลาดประเภทที่ 2 และ นางสาวพัสกร พลบูรณ์ ดารานักแสดง

2) ม.ร.ว.สุขุมพันธุ์ บริพัตร ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร มอบรางวัล ดังนี้

- รางวัลถ้วยทอง เงินรางวัล ป้ายสุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง แก่ผู้ประกอบการตลาดรายใหม่ จำนวน 9 ราย
- ใบประกาศเกียรติคุณ ป้ายสุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง แก่ผู้ประกอบการตลาดรายเก่า จำนวน 15 ราย
- โล่ประกาศเกียรติคุณ แก่สำนักงานเขต ที่ให้การสนับสนุนตลาดที่ได้รับรางวัลถ้วยทอง จำนวน 8 เขต
- ป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการตลาดจำนวน 246 ราย

3) จัดนิทรรศการ และจัดแสดงบูธต่างๆ สำหรับผู้ร่วมกิจกรรมฯ เยี่ยมชมภายในงาน ได้แก่

- ชุดนิทรรศการภาพถ่ายตลาดที่ได้รับรางวัลถ้วยทอง
- ชุดนิทรรศการหลักเกณฑ์การตัดสินการประกวด “สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง” ของกรุงเทพมหานคร
- บูธนิทรรศการจากหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ การทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น จากกองสุขาภิบาลอาหาร การสุขาภิบาลห้องน้ำ ห้องส้วมในตลาด จากสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม การเลือกซื้ออาหารที่ถูกหลักโภชนาการ จากกองสร้างเสริมสุขภาพ การควบคุม ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคในตลาด จากกองควบคุมโรคติดต่อ และการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่สะอาด ปลอดภัย จากสำนักงานสัตวแพทย์

4) จัดทำวีดิทัศน์ การพัฒนาตลาดกรุงเทพมหานคร สู่ “สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง”

5. การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

ตามที่กรุงเทพมหานคร ได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 กำหนดให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหารผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ) ในทุกสถานประกอบการทั้งร้านอาหาร บาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท จะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด กองสุขาภิบาลจึงได้จัดให้มีการดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและจัดการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (self study) เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแป็นไปตามข้อบัญญัติฯ ดังกล่าวข้างต้น กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินงานตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยได้ดำเนินการดังนี้

5.1 การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

1) จัดจ้างบริษัท นวิตทรา จำกัด จัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนดแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ 50 เขต รวม 55 รุ่น ระหว่างวันที่ 6 มิถุนายน – 27 กรกฎาคม 2558 และทำการประเมินผลความรู้ด้วยแบบทดสอบกลางของกรุงเทพมหานคร สรุปมีผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 5,162 ราย ผ่านการประเมินผล จำนวน 4,224 ราย คิดเป็นร้อยละ 81.83

2) กองสุขาภิบาลอาหาร เป็นวิทยากรอบรมให้กับบริษัท เอสแอนด์พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) บริษัท สตาร์บัคส์ (ประเทศไทย) จำกัด บริษัท เอ็มเค เรสโตรองค์ กรุ๊ป จำกัด บริษัท สหลอว์สัน จำกัด บริษัท ราชประสงค์ฟู้ดเซอร์วิสเซส บริษัท เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด จำกัด บริษัท ปัญญธารา จำกัด บริษัท ฮอนด้า จำกัด และมหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช มีผู้เข้ารับการอบรมทั้งสิ้น จำนวน 1,740 ราย ผ่านการประเมินผล จำนวน 1,571 คิดเป็นร้อยละ 90.29

5.2 การส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเรียนรู้ด้วยตนเอง

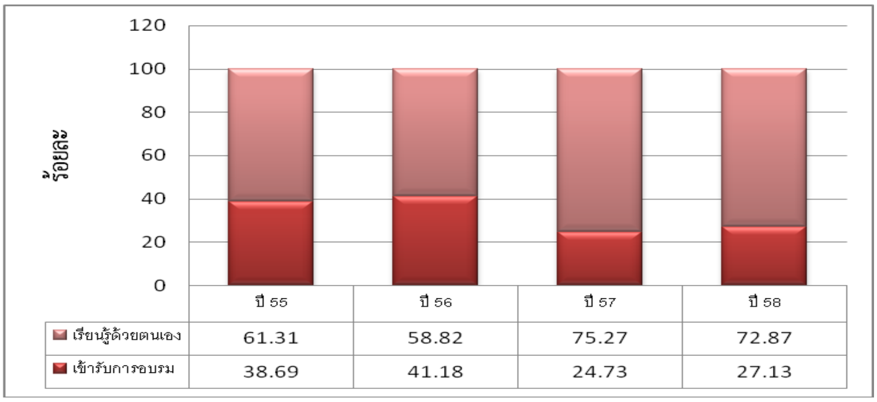
สำนักงานเขต ทั้ง 50 เขต และมหาวิทยาลัยราชภัฎสวนดุสิตดำเนินการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารในแนวทางศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study) และทำการประเมินผลความรู้ด้วยแบบทดสอบกลางของกรุงเทพมหานคร มีผู้เข้ารับการประเมินผล จำนวน 17,537 ราย ผ่านการประเมินผล จำนวน 15,568 ราย คิดเป็นร้อยละ 88.77

สรุปในปีงบประมาณ 2558 มีผู้เข้ารับการอบรมและประเมินผลความรู้รวมทั้งสิ้น 24,439 ราย ผ่านการประเมินผล 21,363 ราย คิดเป็นร้อยละ 87.41 โดยพบว่า ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมแบบเรียนรู้ด้วยตนเองมากกว่าการเข้ารับการอบรมซึ่งจัดโดยกรุงเทพมหานคร คิดเป็นร้อยละ 72.87 ทั้งนี้ กรุงเทพมหานครได้ออกหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารให้กับผู้ที่ผ่านการประเมินผลความรู้ทั้งหมดครบร้อยละ 100 เมื่อวิเคราะห์ประเภทของการส่งเสริมความรู้ที่ผ่านมา พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ผ่านการส่งเสริมความรู้ด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study) รายละเอียดแสดงในตารางที่ 29 และรูปที่ 18

ตารางที่ 29 แสดงผลการดำเนินการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารฯ ปี 2555 - 2558

ปีงบประมาณ	ผ่านการอบรมทั้งหมด (ราย)	ประเภทของการส่งเสริมความรู้		ออกหนังสือรับรอง/บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
		เข้ารับอบรม	เรียนรู้ด้วยตนเอง	
2555	10,333	3,998 (38.69%)	6,335 (61.31%)	10,333 (100%)
2556	14,762	6,079 (41.18%)	8,683 (58.82%)	14,762 (100%)
2557	23,266	5,754 (24.73%)	17,512 (75.27%)	23,266 (100%)
2558	21,363	5,795 (27.13%)	15,568 (72.87%)	21,363 (100%)
รวม	**59,391**	**17,628 (29.68%)**	**41,763 (70.32%)**	**59,391** (100%)

รูปที่ 18 แสดงสัดส่วนของผู้สัมผัสอาหารที่ได้รับการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร



6. การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

กรุงเทพมหานครได้มีการดำเนินงานการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน โดยมีการจัดทำโครงการตรวจคัดกรองสุขภาพผู้สัมผัสอาหารของโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครโดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง คือ สำนักการศึกษา สำนักงานเขต สำนักอนามัย และโรงเรียน ร่วมมือกันดำเนินการ ปรังปรุงโรงอาหาร ปรับปรุงระบบเก็บน้ำใต้ดินให้เป็นระบบเก็บน้ำบนดิน จัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภค จากร้านค้าที่มีใบอนุญาต ตรวจสอบระบบการเก็บรักษานม และผู้สัมผัสอาหารทุกรายต้องเข้ารับการตรวจสุขภาพ 9 โรค ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร รวมถึงต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งได้มีการผลักดันให้เกิดการทำงานในรูปแบบเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทั้งในระดับกลุ่มเขตและเขต สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

6.1 จัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ เพื่อให้โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 438 โรง มีการตรวจสอบเฝ้าระวังการปนเปื้อนในอาหารและน้ำด้วยตนเอง ได้แก่ ชุดตรวจหาสารบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา ชุดทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น และวัสดุอุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ และสำลีก้อน เป็นต้น

6.2 ตรวจคัดกรองสุขภาพผู้สัมผัสอาหารของโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนทุกคนได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 และจัดทำคู่มือบันทึกประวัติผลการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติงานภายใต้โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร เพื่อใช้สำหรับเป็นสมุดบันทึกผลการตรวจสุขภาพของผู้สัมผัสอาหารเป็นรายบุคคล จากข้อมูลการตรวจสุขภาพของศูนย์บริการสาธารณสุข จำนวน 59 ศูนย์ (จากทั้งหมด 68 ศูนย์) มีผู้ได้รับการตรวจสุขภาพ จำนวน 1,601 คน จากผู้สัมผัสอาหารทั้งหมด 1,911 คน คิดเป็นร้อยละ 83.77

6.3 ติดตามผู้สัมผัสอาหารที่ยังไม่ผ่านการอบรม ในปี 2557 มาเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ในปี 2558 จากการสำรวจพบว่ามีผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนจำนวนทั้งหมด 1,601 คน มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 1,150 คน และผ่านการประเมินผล จำนวน 880 คน คิดเป็นร้อยละ 76.52

6.4 ติดตามประเมินผลการดำเนินงานการพัฒนาเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทั้ง 6 กลุ่มเขต ซึ่งองค์ประกอบของเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนของแต่ละกลุ่มเขตประกอบด้วยผู้อำนวยการเขตที่เป็นประธานกลุ่มเขต เป็นที่ปรึกษา สมาชิกเครือข่าย ประกอบด้วยหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ พยาบาลอนามัยโรงเรียน ที่อยู่ในกลุ่มเขต โดยมีกองสุขาภิบาลอาหารเป็นเลขานุการ วัตถุประสงค์ของการพัฒนาเครือข่ายเพื่อให้เจ้าหน้าที่ที่ทำงานด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนได้รู้จักกัน มีการประสานข้อมูล และร่วมมือกันพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนให้ได้มาตรฐาน โดยกองสุขาภิบาลอาหารจะจัดให้มีการประชุมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อกระตุ้นให้แต่ละเขตจัดตั้งเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนในระดับเขต และใช้เวทีการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเป็นช่องทางในการติดตามงาน สร้างความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ รับทราบปัญหาและแก้ไขปัญหาการดำเนินงานในพื้นที่ โดยในปีงบประมาณ 2558 กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดให้มีการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 6 ครั้ง ตามกลุ่มเขต ในวันที่ 3 4 10 11 17 และ 19 กุมภาพันธ์ 2558 โดยจัดประชุม ณ สำนักงานเขตบึงกุ่ม ดุสิต คลองเตย สายไหม บางพลัด และบางขุนเทียน ตามลำดับ

7. การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

7.1 ทบทวนหลักเกณฑ์และแนวทางปฏิบัติในการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ 2558 ดังนี้

1) กระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์

1.1 คัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพดี และฉลากอาหารที่ถูกต้อง มี อย.รับรอง

1.2 สินค้าที่จะนำมาบรรจุลงกระเช้าต้องมีระยะเวลาก่อนหมดอายุอย่างน้อย 6 เดือน (สินค้ามีวันหมดอายุ หลังวันที่ 31 พฤษภาคม 2558)

1.3 ให้แสดงรายละเอียดวันหมดอายุของสินค้าทุกชนิดบนกระเช้าของขวัญ

1.4 แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการ บนกระเช้าของขวัญ

1.5 แสดงวันที่รับเปลี่ยนหรือคืนสินค้าหากผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายใน 28 กุมภาพันธ์ 2558

2) กระเช้าของขวัญประเภทผัก ผลไม้

2.1 ให้คัดเลือกสินค้าที่ใหม่ สด มาจัดกระเช้าของขวัญ

2.2 แสดงวัน/เดือน/ปี ที่บรรจุลงกระเช้าของขวัญ

2.3 ตั้งกระเช้าฯ รอจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน

2.4 แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ

2.5 แสดงวัน/เดือน/ปี/ ที่ประชาชนสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้า ทั้งนี้ตามเงื่อนไขของแต่ละสถานประกอบการ

3) กระเช้าสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น

3.1 ให้ผู้ประกอบการกำหนดพื้นที่หรือบริเวณตั้งวางกระเช้าของขวัญสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่นให้ชัดเจน แยกออกจากกระเช้าประเภทอื่นๆ

3.2 แสดงวันหมดอายุของสินค้าทุกชนิดบนกระเช้าของขวัญ

3.3 แสดง วัน เดือน ปี หากผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าให้นำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ก่อนวันหมดอายุของสินค้าที่มีอายุสั้นที่สุดในกระเช้า

3.4 บริเวณที่จำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่นให้จัดทำป้ายโดยมีข้อความว่า "ผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น"

4) กระเช้าสินค้าทางเลือกอื่นๆ เช่น กระเช้าขนมไทย หรือกระเช้าเพื่อสุขภาพ

4.1 กำหนดพื้นที่หรือบริเวณตั้งวางรวมทั้งแสดงประเภทกระเช้าให้ชัดเจน

4.2 แสดงวันหมดอายุของสินค้าทุกชนิดบนกระเช้าของขวัญหรือจำหน่ายวันต่อวันหากเป็นอาหารพร้อมบริโภคที่มีอายุสั้น

4.3 ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

4.4 แสดงสัญลักษณ์หรือตราของห้างบนกระเช้าฯ

หมายเหตุ : หากสามารถจัดอยู่ในประเภทข้างต้นได้ให้ใช้ตามหลักเกณฑ์ดังกล่าว เช่น กระเช้าสุขภาพหากเป็นบรรจุให้ใช้หลักเกณฑ์ของกระเช้าประเภทบรรจุภัณฑ์

5) กระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

5.1 การจัดและการจำหน่ายกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ.2551

6) บริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขวัญ

6.1 ให้ผู้ประกอบการติดแผ่นป้ายประกาศโดยมีข้อความว่า "หากผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าให้นำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2558"

6.2 บริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขวัญ ขอความร่วมมือให้ผู้ประกอบการแสดงป้ายโดยมีข้อความว่า "กระเช้าของขวัญนี้ได้เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานครในการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2558"

7.2 มอบป้ายรับรองการเข้าร่วมโครงการการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญของกรุงเทพมหานครให้กับสำนักงานเขตเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ในพื้นที่แต่ละเขต โดยมอบให้กับสถานประกอการที่สามารถปฏิบัติได้ตามหลักเกณฑ์การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ของกรุงเทพมหานคร

7.3 มอบใบประกาศเกียรติคุณ แก่สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ของกรุงเทพมหานครและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักเกณฑ์และแนวทางปฏิบัติในการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ของกรุงเทพมหานครปี 2558 เพิ่มเติมอีกจำนวน 100 ราย (ในปี 2557 ได้รับมอบไปแล้วจำนวน 200 ราย) เพื่อเป็นการสร้างแรงจูงใจและเป็นแรงผลักดันให้ผู้ประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญของกรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานคร

ขอมอบประกาศเกียรติคุณฉบับนี้ไว้ เพื่อแสดงว่า

เทสโก้ โลตัส เอ็กซ์เพรส สาขา พระยาสุเรนทร์

เขตคลองสามวา

เป็นสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ของกรุงเทพมหานคร

และสามารถปฏิบัติได้ตามหลักเกณฑ์กระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ของกรุงเทพมหานคร

ให้ไว้ ณ วันที่ ๙ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

7.4 จัดแถลงข่าว เรื่อง การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ร่วมกับสำนักงานเครือข่ายองค์กรงดเหล้า (สคล.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ในวันอังคารที่ 9 ธันวาคม 2557 เวลา 13.30 – 15.00 น. ณ ห้างสรรพสินค้าบิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขาราชดำริ โดยรองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (นางผุสดี ตามไท) เป็นประธาน เพื่อเป็นการเฝ้าระวังเรื่องการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ปี 2558 ของกรุงเทพมหานคร

7.5 สุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ ในวันอังคารที่ 9 ธันวาคม 2557 เวลา 13.30 – 15.00 น. ณ ห้างสรรพสินค้าบิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขาราชดำริ โดยรองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (นางผุสดี ตามไท) เป็นผู้นำคณะออกตรวจติดตาม พร้อมด้วยรองปลัดกรุงเทพมหานคร (นายแพทย์พีระพงษ์ สายเชื้อ) ผู้อำนวยการสำนักอนามัย และคณะผู้บริหารสำนักงานเขตปทุมวัน เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและสร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการในเรื่องการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญ โดยผลการสุ่มตรวจเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

7.6 สำนักงานเขตได้ดำเนินการสุ่มตรวจการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในพื้นที่เขตทั้ง 50 เขต เริ่มตั้งแต่เดือนธันวาคม 2557 ถึงเดือนกุมภาพันธ์ 2558 สรุปดังนี้

1) การปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ซึ่งไม่ใช่หลักเกณฑ์ที่เป็นความผิดตามกฎหมาย

- กระเช้าของขวัญประเภทบรรจุภัณฑ์ พบการปฏิบัติไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ บริเวณที่จำหน่ายไม่แสดงการรับประกันสินค้าหากลูกค้าไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายใน 28 กุมภาพันธ์ 2558 คิดเป็นร้อยละ 18.37

- กระเช้าของขวัญประเภท ผัก ผลไม้ พบการปฏิบัติไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ บริเวณที่จำหน่ายไม่แสดงการรับประกันการแลกเปลี่ยนหรือคืนได้หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้า คิดเป็นร้อยละ 3.96

- กระเช้าของขวัญสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP) พบการปฏิบัติไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ การไม่แสดงข้อความ "สินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP)" คิดเป็นร้อยละ 4.46

2) การปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่เป็นความผิดตามกฎหมาย

- พบว่ามีการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องเพียงเล็กน้อย ได้แก่ การไม่แสดงวันหมดอายุของสินค้าทุกชนิดบนกระเช้าของขวัญฯ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องการแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ โดยในกระเช้าของขวัญประเภทบรรจุภัณฑ์ พบร้อยละ 0.24 และในกระเช้าของขวัญสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP) พบร้อยละ 0.50

รายละเอียดผลการตรวจแสดงในตารางที่ 31

ตารางที่ 31 แสดงผลการสุ่มตรวจการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ ปี 2558

รายละเอียด	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน	%	จำนวน	%
1. กระเช้าของขวัญประเภทบรรจุภัณฑ์				
1.1 คุณภาพสินค้า	833	100	0	0
1.2 ฉลากอาหาร	833	100	0	0
1.3 แสดงรายการของสินค้าที่บรรจุบนกระเช้าฯ	833	100	0	0
1.4 แสดงวันหมดอายุของสินค้าทุกชนิดบนกระเช้าของขวัญฯ	831	99.76	2	0.24
1.5 แสดงสัญลักษณ์หรือตราของห้างบนกระเช้าฯ	811	97.36	22	2.64
1.6 แสดงป้ายการรับประกันบนกระเช้าฯหากลูกค้าไม่พึงพอใจสามารถคืนได้ภายใน 28 กุมภาพันธ์ 2558	757	90.88	76	9.12
1.7 บริเวณที่จำหน่ายแสดงการรับประกันสินค้า หากลูกค้าไม่พึงพอใจสามารถเปลี่ยนหรือคืนได้ภายใน 28กุมภาพันธ์ 2558	680	81.63	153	18.37
1.8 แสดงป้ายเข้าร่วมโครงการฯ	726	87.15	107	12.85
1.9 การจำหน่ายกระเช้าเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	833	100	0	0
รวม (7,497 รายการ)	**7,137**	**95.20**	**360**	**4.80**
2. กระเช้าของขวัญประเภท ผัก ผลไม้				
2.1 คุณภาพของสินค้า	226	99.56	1	0.44
2.2 แสดงวันที่บรรจุบนกระเช้าฯ	222	97.80	5	2.20
2.3 แสดงสัญลักษณ์ หรือ ตราของห้างบนกระเช้าฯ	223	98.24	4	1.76
2.4 แสดงป้ายการรับประกันรับเปลี่ยนหรือคืนบนกระเช้าฯ	219	96.48	8	3.52
2.5 ตั้งกระเช้าฯรอจำหน่ายไม่เกิน ๓ วัน	223	98.24	4	1.76
2.6 บริเวณที่จำหน่ายแสดงการรับประกันสินค้าหากไม่พึงพอใจในคุณภาพสามารถเปลี่ยนหรือคืนได้	218	96.04	9	3.96
2.7 แสดงป้ายเข้าร่วมโครงการ	221	97.36	6	2.64
รวม (1,589 รายการ)	**1,552**	**97.67**	**37**	**2.33**
3. กระเช้าของขวัญสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP)				
3.1 คุณภาพของสินค้า	202	100	0	0
3.2 กำหนดพื้นที่ตั้งวางอย่างชัดเจน	202	100	0	0
3.3 แสดงวันหมดอายุของสินค้าทุกชนิดบนกระเช้าของขวัญฯ	201	99.50	1	0.50
3.4 แสดงป้ายการรับเปลี่ยนหรือคืนก่อนวันหมดอายุของสินค้าอายุสั้นที่สุด	199	98.51	3	1.49
3.5 แสดงข้อความ "สินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP)"	193	95.54	9	4.46

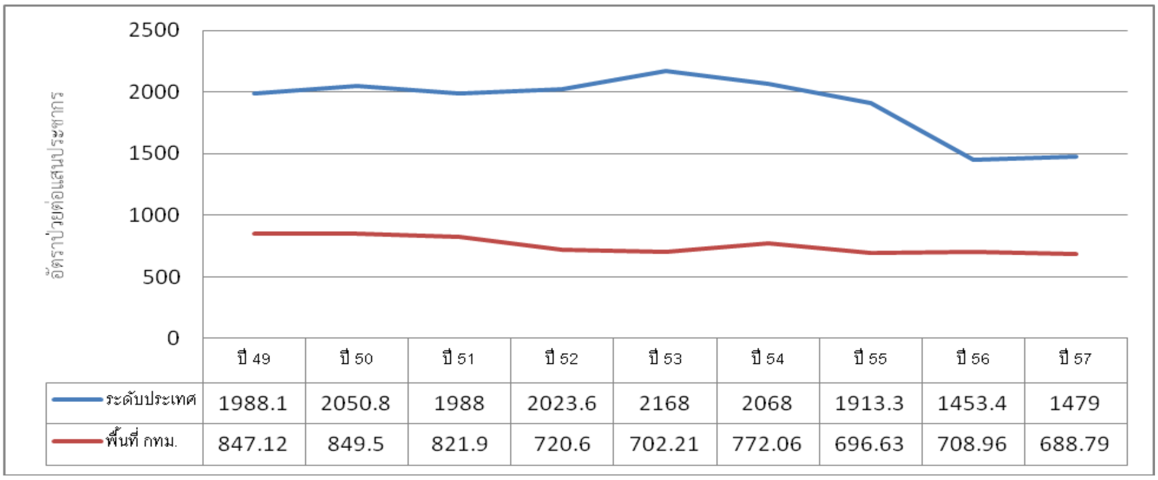
ตารางที่ 31 แสดงผลการสุ่มตรวจการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ ปี 2558 (ต่อ)

รายละเอียด	**ถูกต้อง**		**ไม่ถูกต้อง**	
	จำนวน	**%**	**จำนวน**	**%**
3.6 บริเวณที่จำหน่ายแสดงการรับประกันสินค้าหากไม่พึงพอใจในคุณภาพสามารถเปลี่ยนหรือคืนได้	194	96.04	8	3.96
3.7 แสดงป้ายเข้าร่วมโครงการ	194	96.04	8	3.96
รวม (1,414 รายการ)	**1,385**	**97.95**	**29**	**2.05**

8. บทสรุป

จากการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจนถึงปัจจุบัน พบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง นับตั้งแต่ปี 2549 คือ 847.12 และ 849.5 ในปี 2550 และลดลงเหลือ 821.9 720.60 702.21 772.06 696.63 708.96 และ 688.79 ในปี 2551 - 2557 ตามลำดับ โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (2,050.8 1,988.0 2,023.6 2,168.89 และ 2,068.09 1,913.35 1,453.4 และ 1,479.0 ในปี 2550 – 2557 ตามลำดับ) ดังแสดงในรูปที่ 19

รูปที่ 19 แสดงอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากร



ถึงแม้ว่าการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะมีสถิติดีขึ้นเป็นลำดับก็ตาม แต่พบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครยังคงพบในระดับสูงแม้ว่าจะต่ำกว่าในระดับภาพรวมของประเทศ ซึ่งอาจจะมีปัจจัยอื่นๆ นอกเหนือจากปัจจัยที่กล่าวถึงในโครงการฯ เข้ามามีผลกระทบ เช่น การที่ประชาชนไม่ใส่ใจด้านสิทธิและกฎหมายที่ควรรับรู้และการนำไปบังคับใช้ และการละเลยการใส่ใจดูแลสุขภาพของผู้บริโภค รวมถึงการไม่ใส่ใจต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่สะอาด ปลอดภัย นอกจากนี้จากข้อมูลด้านระบาดวิทยาพบว่าการเกิดอาการอุจจาระร่วงเฉียบพลันเกิดได้จากหลายสาเหตุทั้งเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส หรือปาราสิต โดยเฉพาะไวรัสโรต้าที่เป็นสาเหตุให้เกิดโรคอุจจาระร่วงในเด็กอายุต่ำกว่าห้าปีนั้น สามารถแพร่กระจายเชื้อได้ง่ายทั้งจากการรับประทานอาหารและน้ำที่มีเชื้อปนเปื้อน หรือการสัมผัสกับพื้นผิวที่มีเชื้อ

โรคติดอยู่ หรือทางการติดเชื้อทางการหายใจ จึงเป็นสาเหตุให้อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครยังคงพบในระดับสูง

9. ข้อเสนอแนะ

กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหารแม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นโดยลำดับ ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ซึ่งสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารในกรุงเทพมหานครมีความเกี่ยวข้องเชื่อมโยงในหลายมิติ และหลายปัจจัยทั้งในส่วนของภาครัฐ ภาคีเครือข่าย ผู้ประกอบการและประชาชนผู้บริโภค ดังนั้น กรุงเทพมหานครจึงควรกำหนดมาตรการและแนวทางอื่นๆ เพื่อให้การคุ้มครองผู้บริโภคเกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพสูงสุด ดังนี้

9.1 ส่งเสริมสนับสนุนการอบรมผู้สัมผัสอาหารให้ครบทุกรายครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะการส่งเสริมสนับสนุนให้มีการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง และมีการประเมินผลอย่างเป็นระบบ

9.2 ส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการเกิดความตระหนัก ไม่กระทำความผิดอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย

9.3 พัฒนาศักยภาพบุคลากรเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทั้งด้านวิชาการ ด้านบริหารจัดการ และด้านการบังคับใช้กฎหมาย

9.4 พัฒนาศักยภาพผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยอย่างเป็นระบบโดยการสร้างความตระหนักให้กับผู้บริโภค เพิ่มช่องทางการให้บริการรับเรื่องร้องเรียน และการพัฒนาระบบการให้บริการข้อมูลและการเข้าถึงข้อมูลต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

9.5 สร้างการมีส่วนร่วมของประชาชนทุกภาคส่วน โดยการเปิดโอกาสให้เข้ามามีส่วนร่วมในรูปแบบต่างๆ อย่างยั่งยืนและเป็นระบบ ในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

9.6 ส่งเสริมการปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย โดยมุ่งเน้นการผลิตและจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภคมากกว่าการผลิตและจำหน่ายเพื่อมุ่งหวังผลกำไรเพียงอย่างเดียว และกระตุ้นให้ผู้ผลิตและจำหน่ายอาหารมีความตระหนัก มีจิตสำนึกต่อสังคม และมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค