

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น



ด้านเคมี

ตรวจทั้งหมด 27,444 ตัวอย่าง
ผ่าน 27,439 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.98)
ไม่ผ่าน 5 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.02)

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย

ฟอร์มาลิน	0.02	ตรวจ 4,060 ตัวอย่าง	พบ 1 ตัวอย่าง
บอแรกซ์	0	ตรวจ 8,382 ตัวอย่าง	ผ่านทุกตัวอย่าง
ฟอกขาว	0	ตรวจ 2,127 ตัวอย่าง	ผ่านทุกตัวอย่าง
กันรา	0	ตรวจ 1,995 ตัวอย่าง	ผ่านทุกตัวอย่าง
ยาฆ่าแมลง	0	ตรวจ 6,808 ตัวอย่าง	ผ่านทุกตัวอย่าง
สีสังเคราะห์	0	ตรวจ 669 ตัวอย่าง	ผ่านทุกตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ

ลำดับ	รายการ	ตรวจ	ไม่ผ่านเกณฑ์
1	น้ำมันทอดอาหาร	1,202	4 (ร้อยละ 0.33)
2	น้ำส้มสายชู	969	0
3	เกลือเสริมไอโอดีน	1,232	0
รวม		3,403	4 (ร้อยละ 0.12)



ด้านจุลินทรีย์

ตรวจทั้งหมด 24,553 ตัวอย่าง
ผ่าน 24,409 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.41)
ไม่ผ่าน 144 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.59)

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย



ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ



ด้านเคมี

ตรวจทั้งหมด 60 ตัวอย่าง
ผ่าน 55 ตัวอย่าง (ร้อยละ 91.67)
ไม่ผ่าน 5 ตัวอย่าง (ร้อยละ 8.33)

ร้อยละ

13.33

3.33

ยาฆ่าแมลง ตรวจ 30 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง

สารพิษจากเชื้อรา (Aflatoxin) ตรวจ 30 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ



ด้านจุลินทรีย์

ตรวจทั้งหมด 592 ตัวอย่าง
ผ่าน 510 ตัวอย่าง (ร้อยละ 86.15)
ไม่ผ่าน 82 ตัวอย่าง (ร้อยละ 13.85)



ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ

