

# สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร



ไตรมาสที่ 1 (1 ตุลาคม - 31 ธันวาคม 2563) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

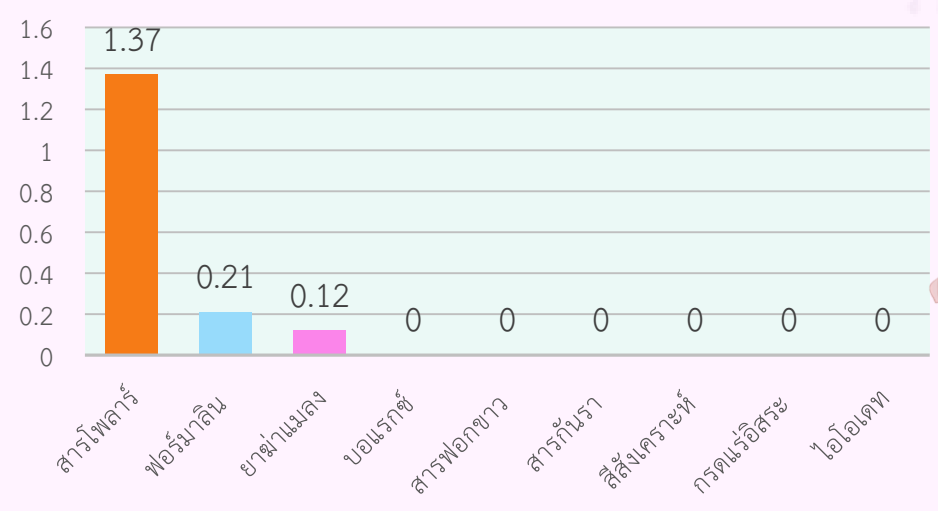
กรุงเทพมหานครโดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตและสำนักอนามัย ได้สุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยริมบาทวิถีมาอย่างต่อเนื่อง

## ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

### ด้านเคมี

ตรวจหาสารเคมีอันตรายโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) ทั้งสิ้น 14,955 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 14,938 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.89) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 17 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.11)

### ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมี



## อาหารกลุ่มเสี่ยงที่ตรวจไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

### โพลาร์

- น้ำมันทอดปลา
- น้ำมันทอดลูกชิ้น
- น้ำมันทอดกล้วย

### ฟอर्मาลิน

- สไลนาง
- ปลาหมึกกรอบ

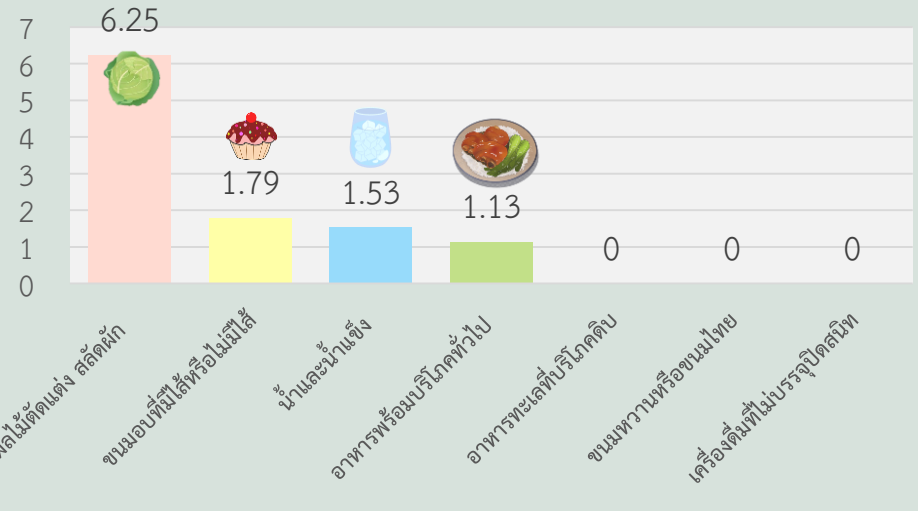
### ยาฆ่าแมลง

- องุ่น
- ฟักกาดแก้ว
- ถั่วฝักยาว

## ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

### ด้านจุลินทรีย์

### ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร



ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวนทั้งสิ้น 10,548 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 10,379 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.40) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 169 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.60)

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำและน้ำแข็งเบื้องต้น (o.11) จำนวนทั้งสิ้น 655 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 645 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.47) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งสิ้น 10 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.53)

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร  
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร  
สามารถแจ้งได้ที่ สายด่วน กทม. 1555



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร  
@foodsantiation  
Foodsantiation Division