สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร

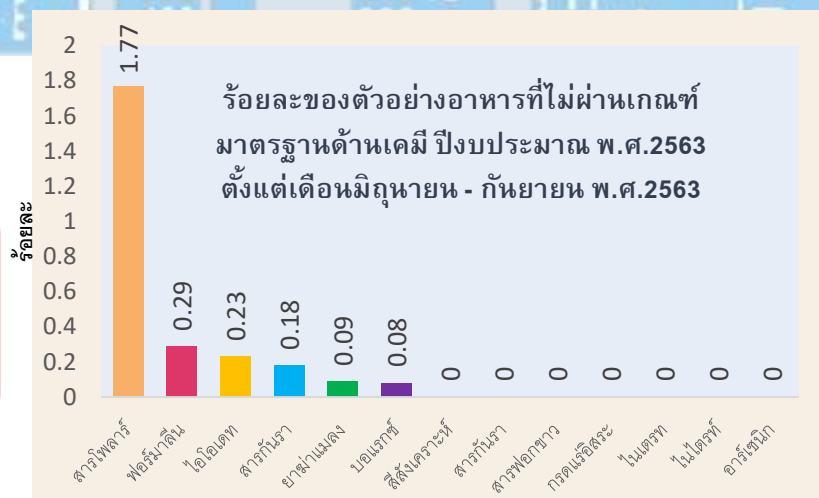
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ครั้งที่ 3 (1 มิถุนายน – 30 กันยายน 2563)

กรุงเทพมหานครโดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตและสำนักอนามัย ได้สุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยริมบาทวิถีมาอย่างต่อเนื่อง

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ด้านเคมี

ตรวจหาสารเคมีอันตราย โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) จำนวนทั้งสิ้น 45,201ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 45,134 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.85) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 67 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.15)

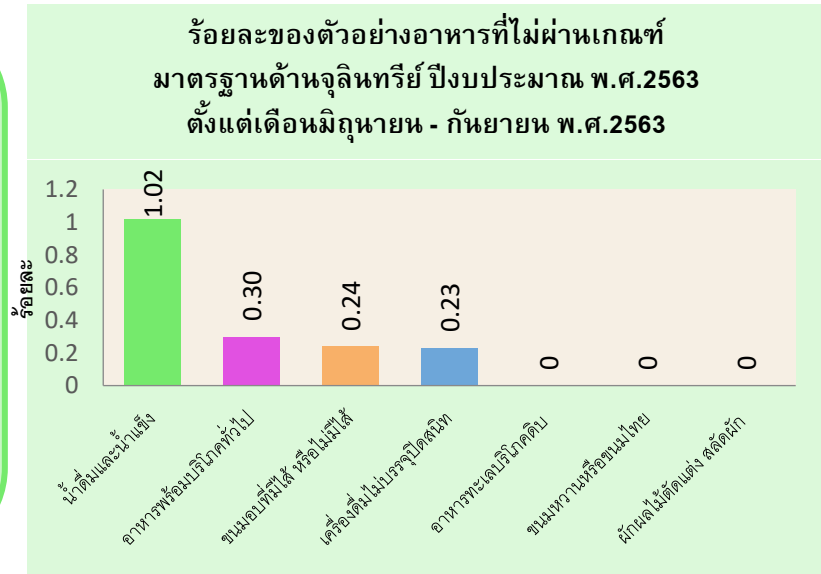


ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ด้านจุลินทรีย์

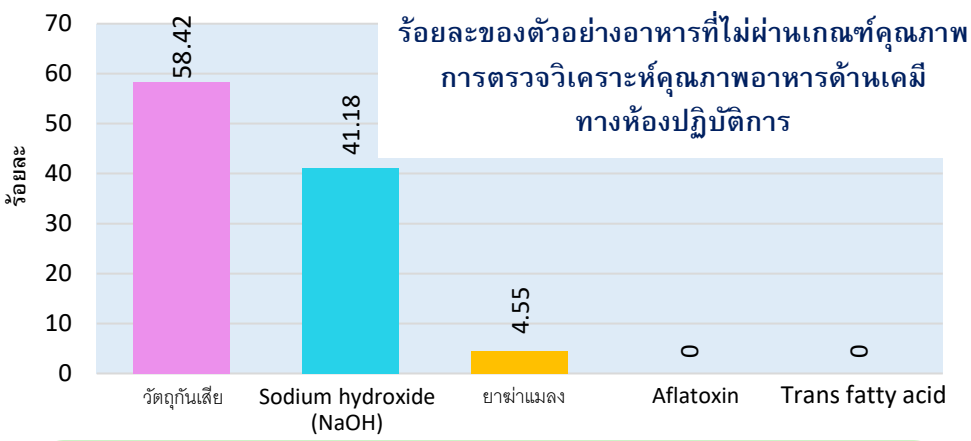
ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวนทั้งสิ้น 34,973 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 33,823 ตัวอย่าง (ร้อยละ 96.71) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1,150 ตัวอย่าง (ร้อยละ 3.29)

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (อ.11) จำนวนทั้งสิ้น 1,880 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1,804 ตัวอย่าง (ร้อยละ 95.96) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 76 ตัวอย่าง (ร้อยละ 4.04)



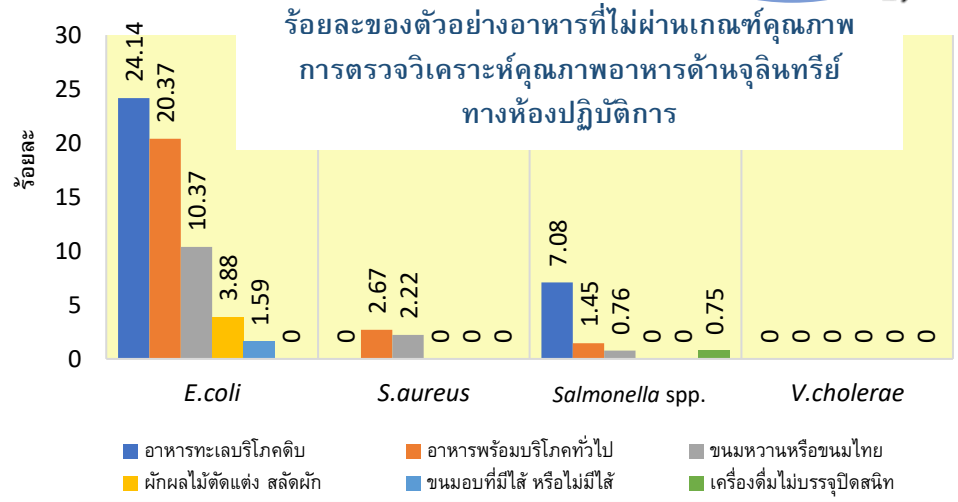
ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

เคมี



การตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีในอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 156 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 89 ตัวอย่าง (ร้อยละ 57.05) ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 67 ตัวอย่าง (ร้อยละ 42.95)

จุลินทรีย์



การตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร โดยแยกตามประเภทอาหารและชนิดของเชื้อ จำนวนทั้งสิ้น 908 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 768 ตัวอย่าง (ร้อยละ 84.58) ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 140 ตัวอย่าง (ร้อยละ 15.42)

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร
สามารถแจ้งได้ที่ สายด่วน กทม. 1555

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
@foodsanitation
Food Sanitation Division Health Department BMA