

# สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 รอบที่ 2 (1 กุมภาพันธ์ – 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2563)

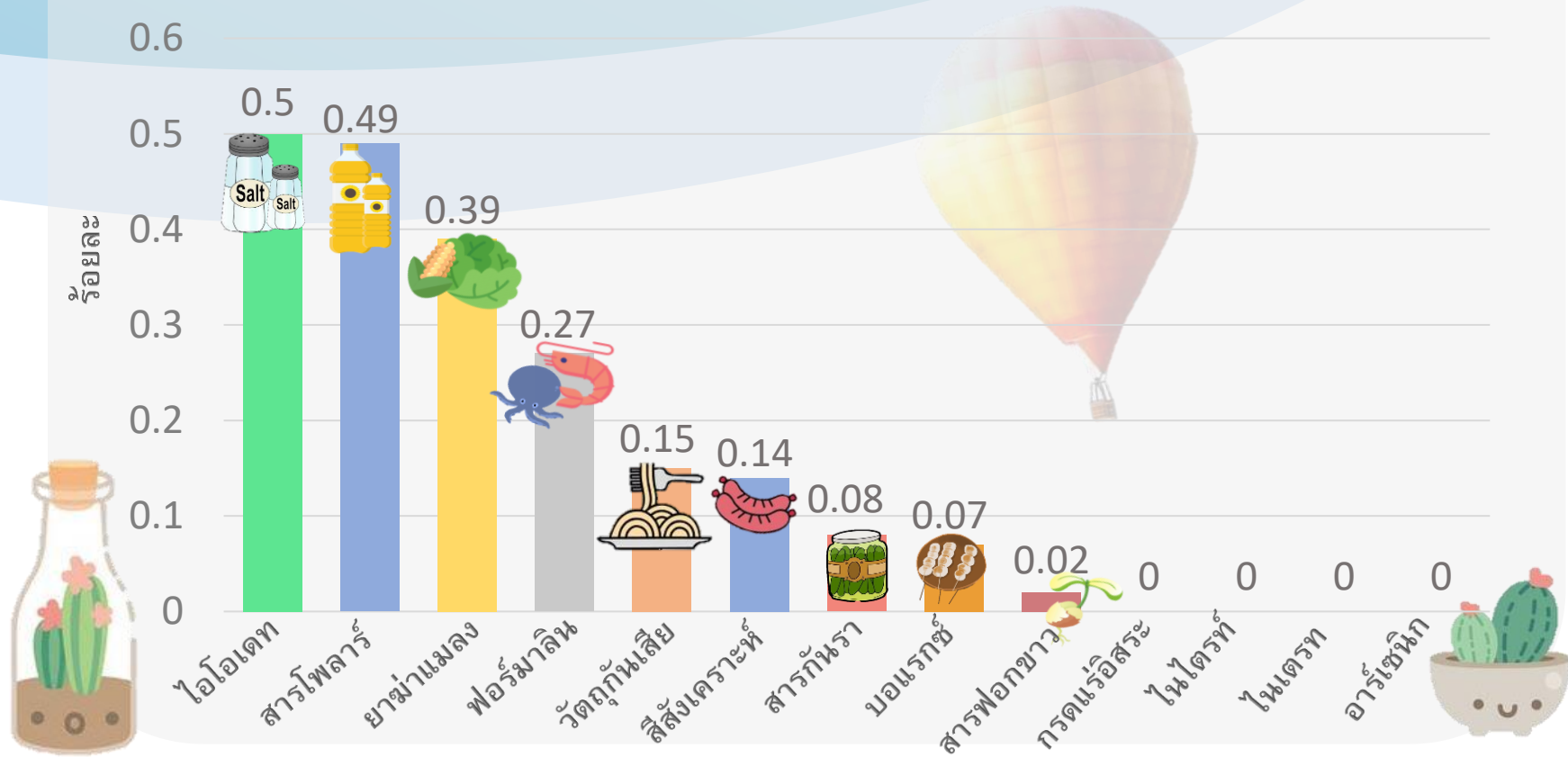
กรุงเทพมหานครโดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตและสำนักอนามัย ได้สุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยริมบาทวิถีมาอย่างต่อเนื่อง

## ผลการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหาร

### ด้านเคมี

ตรวจหาสารเคมีอันตราย โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) จำนวนทั้งสิ้น 62,488 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 62,347 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.77) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 141 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.23)

## ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมี ปีงบประมาณ พ.ศ.2563 ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ - พฤษภาคม พ.ศ.2563

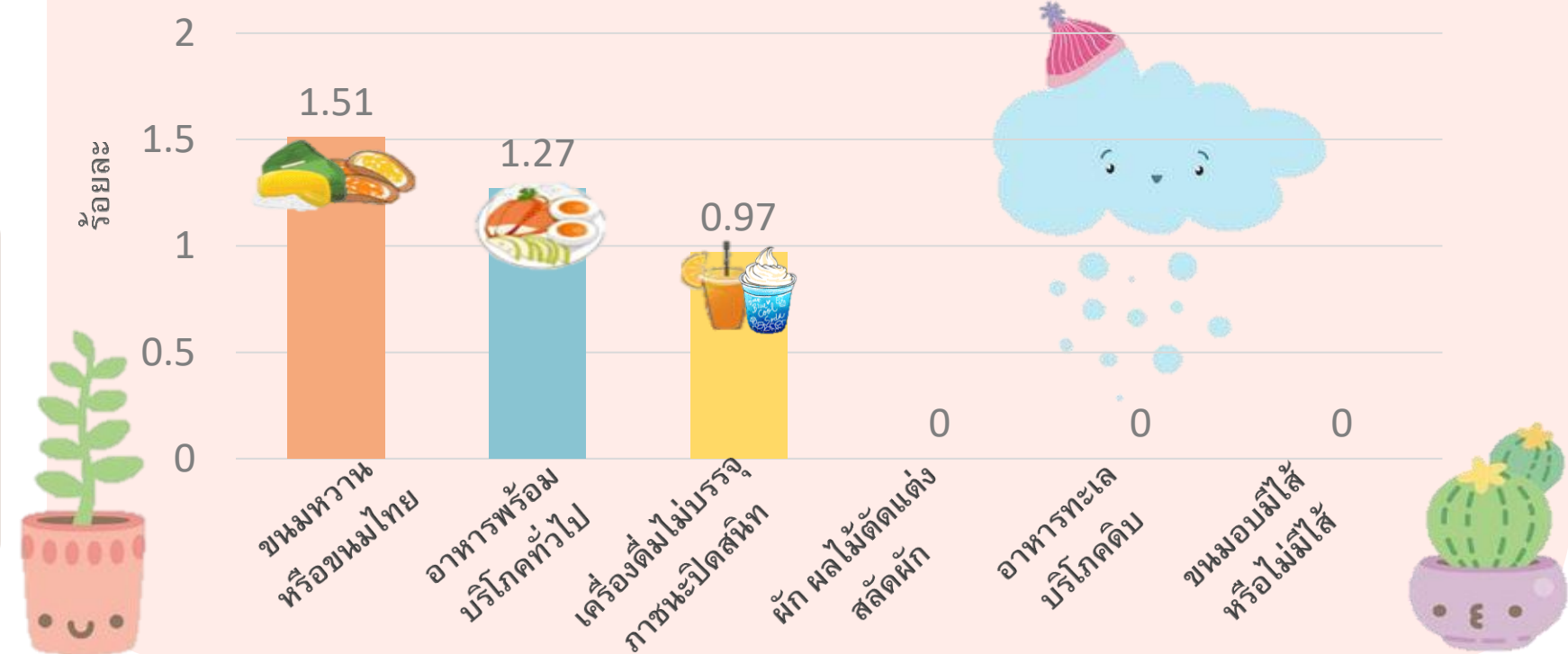


## ผลการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหาร

### ด้านจุลินทรีย์

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวนทั้งสิ้น 14,787 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 14,619 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.86) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 168 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.14)

## ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ ปีงบประมาณ พ.ศ.2563 ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ - พฤษภาคม พ.ศ.2563



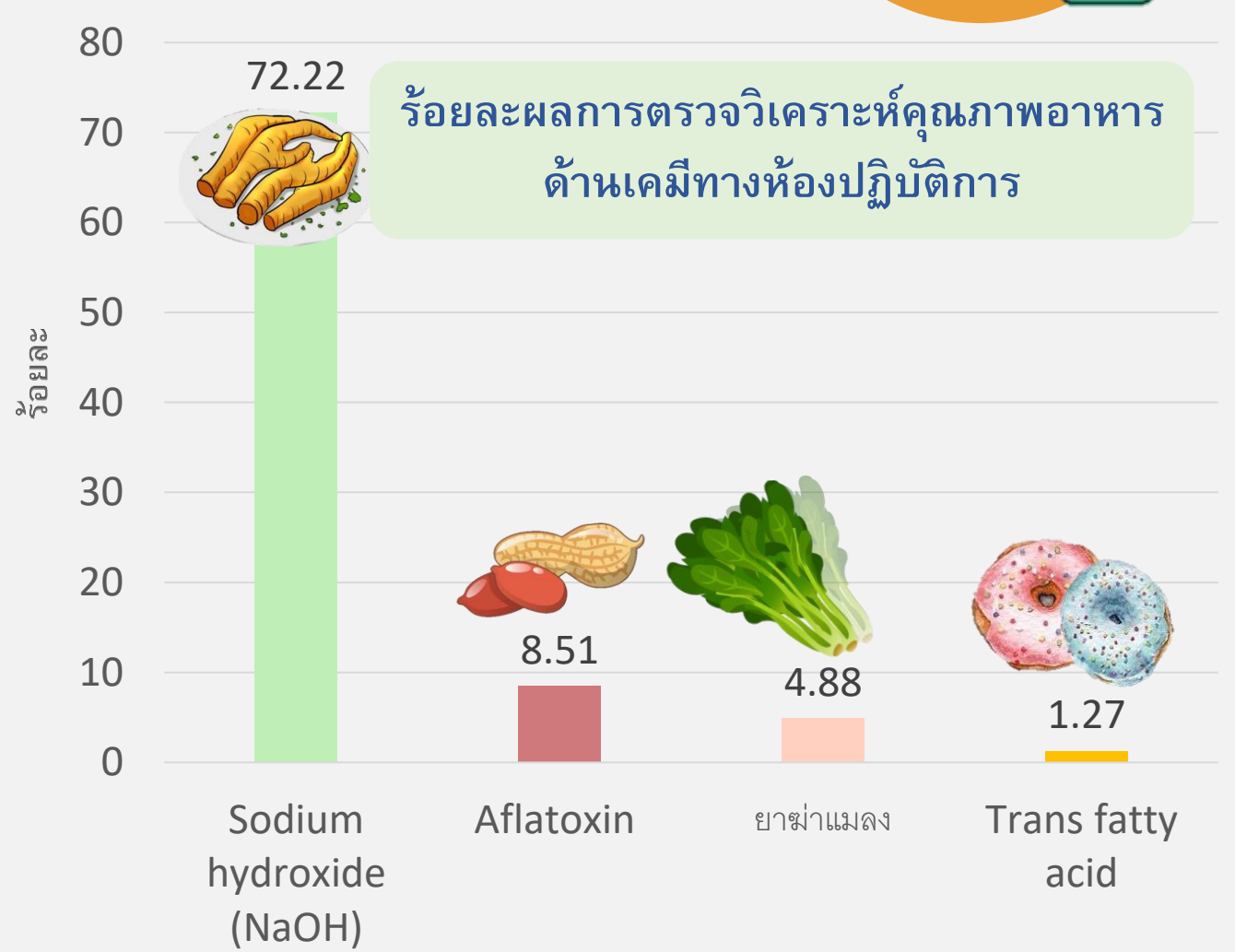
## จุลินทรีย์

## ผลการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

## เคมี



การตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร โดยแยกตามประเภทอาหารและชนิดของเชื้อ จำนวนทั้งสิ้น 1,893 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1,626 ตัวอย่าง (ร้อยละ 85.90) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 267 ตัวอย่าง (ร้อยละ 14.10)



การตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีในอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 244 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 209 ตัวอย่าง (ร้อยละ 85.66) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 35 ตัวอย่าง (ร้อยละ 14.34)



หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร สามารถแจ้งได้ที่ สายด่วน กทม. 1555

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร  
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

Food Sanitation Division Health Department BMA



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



@foodsantation

