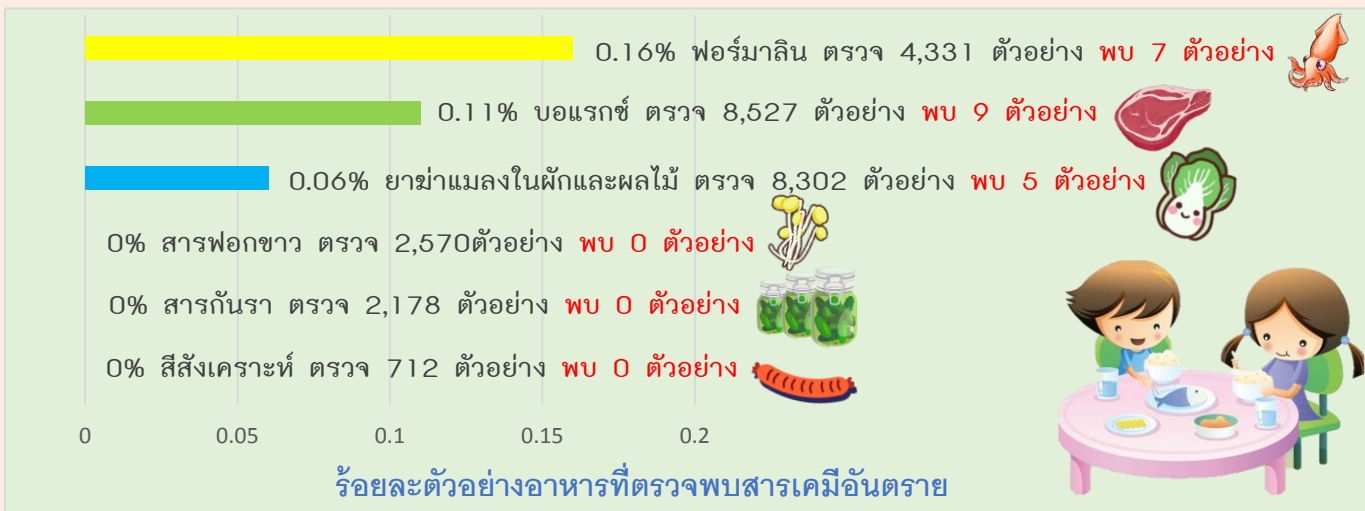


ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย

ตรวจทั้งหมด 26,620 ตัวอย่าง



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีอันตราย

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ

ตรวจทั้งหมด 2,818 ตัวอย่าง

ลำดับ	รายการ	ตรวจ	ไม่ผ่าน
1	น้ำส้มสายชู	947	0
2	น้ำมันทอดอาหาร	865	11 (1.27%)
3	เกลือเสริมไอโอดีน	1,006	14 (1.39%)

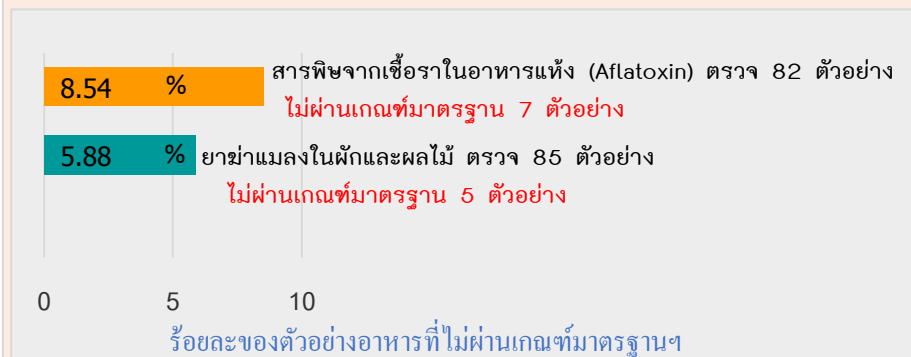


ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ด้านจุลินทรีย์ ตรวจทั้งหมด 1,622 ตัวอย่าง



ด้านเคมี ตรวจทั้งหมด 167 ตัวอย่าง



หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร



ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร. 0 2580 0955



สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

@foodsantation

Foodsantation Division
Health Department BMA