



สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 รอบที่ 1 (1 ตุลาคม 2562 – 31 มกราคม 2563)

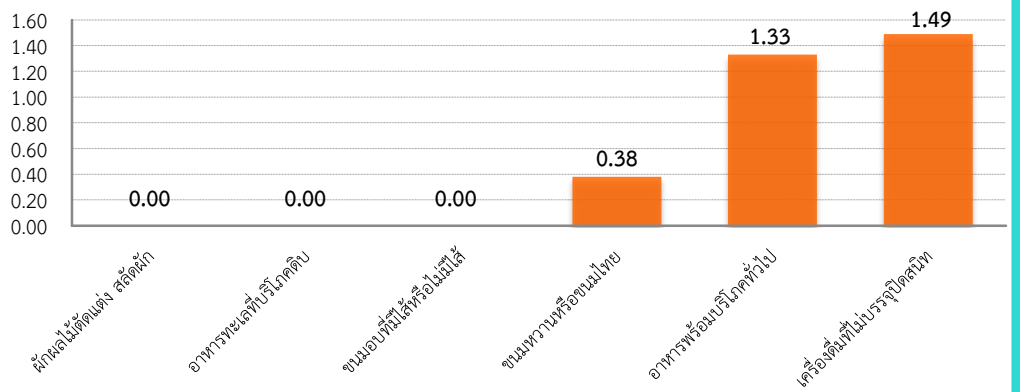
กรุงเทพมหานคร โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขตและสำนักอนามัย ได้สุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยริมบาทวิถีมาอย่างต่อเนื่อง

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

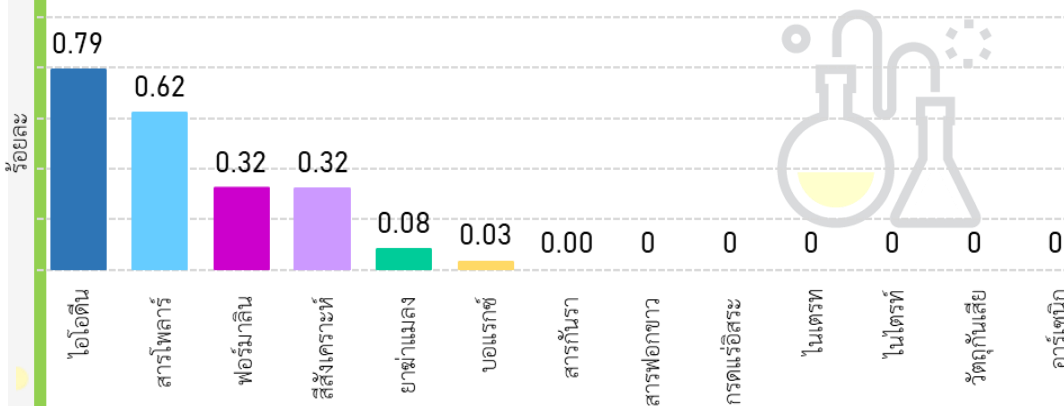
ด้านจุลินทรีย์

ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยชุดทดสอบ SI-2 ทั้งสิ้น 6,480 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 6,402 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.80) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 78 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.20) โดยตรวจพบมากที่สุดในการ์ดที่ไม้บรรจุปิดสนิท รองลงมาคืออาหารพร้อมบริโภคทั่วไป และขนมหวานหรือขนมไทย

ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2562 - เดือนมกราคม พ.ศ. 2563



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2562 - เดือนมกราคม พ.ศ. 2563

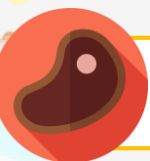


ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ด้านเคมี

ตรวจหาสารเคมีอันตราย โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ทั้งสิ้น 25,300 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 25,267 ตัวอย่าง (ร้อยละ 99.87) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 33 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.13)

อาหารกลุ่มเสี่ยงที่ตรวจพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด



ไอโอดีน

- เกลือปรีโภาค

สารโพสฟาร์

- น้ำมันทอดไก่
- น้ำมันทอดลูกชิ้น

ฟอรัมาลิน

- ปลาหมึกกรอบ
- สไปนาง

สีสังเคราะห์

- กุ้งแห้ง

ยาฆ่าแมลง

- คะน้า
- ต้นหอม

บอแรกซ์

- หมูบด
- ลูกชิ้น

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร
สามารถแจ้งได้ที่ **สายด่วน กทม. 1555**



กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
โทร. 0 2035 1861-2

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย