

สถานการณ์ความปลอดภัย
ด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ
ณ สถานที่จำหน่าย (ส่วนภูมิภาค)
ผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้านเคมีและจุลินทรีย์ ปีงบประมาณ 2560

หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
สำนักอาหาร



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

คำนำ

เอกสารวิชาการฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหาร และผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย เช่น ตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหารในงานมหกรรมต่างๆ โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร ส่วนภูมิภาค 23 ศูนย์ ประจำปีงบประมาณ 2560 ซึ่งดำเนินการเฝ้าระวังการปลอมปนสารเคมีและการปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่อันตรายในอาหาร โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารครอบคลุมแหล่งจำหน่ายทั่วประเทศและตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening Test) ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test Kit)

หน่วยเคลื่อนที่หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารวิชาการฉบับนี้ จะสะท้อนให้เห็นสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศ และเป็นประโยชน์ในการกำหนดแนวทางในการแก้ไขปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารก่อนและหลังออกสู่ตลาดทั้งในระดับท้องถิ่น ภูมิภาค และระดับประเทศให้มีประสิทธิภาพดีขึ้น

หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร

กันยายน 2560

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 เป้าหมายการดำเนินงาน	1
1.4 เครื่องมือที่รับผิดชอบ	2
1.5 ระยะเวลาในการดำเนินงาน	4
1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ	4
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 อันตรายจากสารปลอมปน/ปนเปื้อนในอาหาร	5
2.2 อันตรายจากสารปลอมปนในผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นๆ	18
2.3 สถานการณ์การปลอมปน/ปนเปื้อนในอาหาร	19
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	
3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์	21
3.2 ตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์	22
3.3 วิธีการดำเนินงาน	23
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	
สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาค	24
4.1 สถานการณ์การปลอมปนสารเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ในส่วนภูมิภาค	25
4.2 สถานการณ์การปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหารในส่วนภูมิภาค	37
4.3 สถานการณ์การปลอมปนสารเคมี และการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหาร ในส่วนภูมิภาค แบ่งตามพื้นที่เครือข่ายบริการ 12 เขต	42
บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน	
5.1 สรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน	172
5.2 ข้อเสนอแนะ	177
ภาคผนวก	179

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4-1 ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารเทียบกับเป้าหมาย	24
ตารางที่ 4-2 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ ในส่วนภูมิภาค	24
ตารางที่ 4-3 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านเคมีในส่วนภูมิภาค	25
ตารางที่ 4-4 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง ในส่วนภูมิภาค	27
ตารางที่ 4-5 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ บอแรกซ์ ในส่วนภูมิภาค	28
ตารางที่ 4-6 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ ฟอर्मัลดีไฮด์ ในส่วนภูมิภาค	29
ตารางที่ 4-7 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ สารกันรา ในส่วนภูมิภาค	30
ตารางที่ 4-8 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ สารฟอกขาว ในส่วนภูมิภาค	30
ตารางที่ 4-9 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ สารเร่งเนื้อแดง ในส่วนภูมิภาค	31
ตารางที่ 4-10 ผลการตรวจวิเคราะห์ปริมาณ แอฟลาทอกซิน ในส่วนภูมิภาค	32
ตารางที่ 4-11 ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดแอสซาร์ ในส่วนภูมิภาค	32
ตารางที่ 4-12 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง ในส่วนภูมิภาค	33
ตารางที่ 4-13 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง ในส่วนภูมิภาค	33
ตารางที่ 4-14 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำดื่มและน้ำแข็ง ในส่วนภูมิภาค	34
ตารางที่ 4-15 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ในส่วนภูมิภาค	34
ตารางที่ 4-16 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ในส่วนภูมิภาค	35
ตารางที่ 4-17 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สเตียรอยด์ ในส่วนภูมิภาค	35
ตารางที่ 4-18 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในส่วนภูมิภาค	36
ตารางที่ 4-19 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน โปรทแอมโมเนีย ในส่วนภูมิภาค	36
ตารางที่ 4-20 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในส่วนภูมิภาค	37
ตารางที่ 4-21 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านจุลินทรีย์ในส่วนภูมิภาค จำแนกตามการปนเปื้อน	37
ตารางที่ 4-22 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านจุลินทรีย์โดยวิธีวิเคราะห์ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC) ในส่วนภูมิภาคจำแนกตามประเภทอาหาร	38
ตารางที่ 4-23 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm) ในส่วนภูมิภาคจำแนกตามประเภทอาหาร	39
ตารางที่ 4-24 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อเอสเชอริเชีย โคไล ในส่วนภูมิภาคจำแนกตามประเภทอาหาร	39
ตารางที่ 4-25 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อสแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส ในส่วนภูมิภาคจำแนกตามประเภทอาหาร	40

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-26	ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางที่ปนเปื้อน เชื้อยีสต์ ในส่วนภูมิภาค จำแนกตามประเภทอาหาร	40
ตารางที่ 4-27	ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางที่ปนเปื้อน เชื้อรา ในส่วนภูมิภาคจำแนกตามประเภทอาหาร	41
ตารางที่ 4-28	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง (ชุดทดสอบของกรมวิทย์ฯ) ในส่วนภูมิภาค	41
ตารางที่ 4-29	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในอาหาร และสุขลักษณะของการ/จำหน่ายอาหาร (ชุดทดสอบกรมวิทย์ และ SI2 medium) ในส่วนภูมิภาค	42
ตารางที่ 4-30	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	43
ตารางที่ 4-31	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	44
ตารางที่ 4-32	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่1	45
ตารางที่ 4-33	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ฟอร์มาลดีไฮด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	47
ตารางที่ 4-34	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่1	48
ตารางที่ 4-35	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	49
ตารางที่ 4-36	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทาลมอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	50
ตารางที่ 4-37	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	50
ตารางที่ 4-38	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	51
ตารางที่ 4-39	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	52
ตารางที่ 4-40	ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	52
ตารางที่ 4-41	ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่1	53
ตารางที่ 4-42	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปรอทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่1	53
ตารางที่ 4-43	ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่1	54
ตารางที่ 4-44	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน เชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่1	54
ตารางที่ 4-45	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	55

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-46	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	56
ตารางที่ 4-47	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	58
ตารางที่ 4-48	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ฟอร์มาลดีไฮด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	59
ตารางที่ 4-49	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	60
ตารางที่ 4-50	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	61
ตารางที่ 4-51	ผลการตรวจวิเคราะห์ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปูตามอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	62
ตารางที่ 4-52	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	62
ตารางที่ 4-53	ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดแอสซึล พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	63
ตารางที่ 4-54	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	64
ตารางที่ 4-55	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	64
ตารางที่ 4-56	ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	65
ตารางที่ 4-57	ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	65
ตารางที่ 4-58	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปรอทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	66
ตารางที่ 4-59	ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	66
ตารางที่ 4-60	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	67
ตารางที่ 4-61	ผลการตรวจวิเคราะห์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	68
ตารางที่ 4-62	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	68
ตารางที่ 4-63	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	69
ตารางที่ 4-64	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	71
ตารางที่ 4-65	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ฟอร์มาลดีไฮด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	72
ตารางที่ 4-66	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	73
ตารางที่ 4-67	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	73
ตารางที่ 4-68	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	74

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-69	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	75
ตารางที่ 4-70	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	76
ตารางที่ 4-71	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	77
ตารางที่ 4-72	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	78
ตารางที่ 4-73	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	79
ตารางที่ 4-74	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ฟอर्मาลดีไฮด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	80
ตารางที่ 4-75	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	80
ตารางที่ 4-76	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	81
ตารางที่ 4-77	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารเร่งเนื้อแดง (ชาบูตามอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	82
ตารางที่ 4-78	ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	83
ตารางที่ 4-79	ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	83
ตารางที่ 4-80	ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	84
ตารางที่ 4-81	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	84
ตารางที่ 4-82	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	85
ตารางที่ 4-83	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	85
ตารางที่ 4-84	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	86
ตารางที่ 4-85	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	87
ตารางที่ 4-86	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	89
ตารางที่ 4-87	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ฟอर्मาลดีไฮด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	90
ตารางที่ 4-88	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	90

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-89	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	91
ตารางที่ 4-90	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปทามอล) พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 5	92
ตารางที่ 4-91	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	92
ตารางที่ 4-92	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	93
ตารางที่ 4-93	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	94
ตารางที่ 4-94	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	94
ตารางที่ 4-95	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	96
ตารางที่ 4-96	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	98
ตารางที่ 4-97	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ฟอรัมาลดีไฮด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	98
ตารางที่ 4-98	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	99
ตารางที่ 4-99	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	99
ตารางที่ 4-100	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปทาลมอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	100
ตารางที่ 4-101	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	101
ตารางที่ 4-102	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน กรดแอสซึเร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	101
ตารางที่ 4-103	ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	102
ตารางที่ 4-104	ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	102
ตารางที่ 4-105	ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	103
ตารางที่ 4-106	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	103
ตารางที่ 4-107	ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	104
ตารางที่ 4-108	ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	104
ตารางที่ 4-109	ผลการตรวจวิเคราะห์ โปรทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	105
ตารางที่ 4-110	ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	105

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-111	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด โดยวิธี <i>Total Plate Count</i> (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	106
ตารางที่ 4-112	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย</i> (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	106
ตารางที่ 4-113	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>เอสเชอริเชีย โคไล</i> (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	107
ตารางที่ 4-114	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>สแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส</i> (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	107
ตารางที่ 4-115	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>ยีสต์</i> (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	108
ตารางที่ 4-116	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>รา</i> (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	108
ตารางที่ 4-117	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	109
ตารางที่ 4-118	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	109
ตารางที่ 4-119	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	110
ตารางที่ 4-120	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	111
ตารางที่ 4-121	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	112
ตารางที่ 4-122	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	113
ตารางที่ 4-123	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	113
ตารางที่ 4-124	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	114
ตารางที่ 4-125	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน <i>สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทาลมอล)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	115
ตารางที่ 4-126	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>กรดแอสซาร์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	116
ตารางที่ 4-127	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	116
ตารางที่ 4-128	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	117
ตารางที่ 4-129	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	118

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-130	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	118
ตารางที่ 4-131	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	120
ตารางที่ 4-132	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	121
ตารางที่ 4-133	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	122
ตารางที่ 4-134	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	122
ตารางที่ 4-135	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	123
ตารางที่ 4-136	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	125
ตารางที่ 4-137	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	125
ตารางที่ 4-138	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>สเตียรอยด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	125
ตารางที่ 4-139	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดวิตามินเอ</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	126
ตารางที่ 4-140	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปรอทแอมโมเนีย</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	126
ตารางที่ 4-141	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ไฮโดรควิโนน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	127
ตารางที่ 4-142	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	127
ตารางที่ 4-143	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	128
ตารางที่ 4-144	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	129
ตารางที่ 4-145	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	130
ตารางที่ 4-146	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	131
ตารางที่ 4-147	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	132
ตารางที่ 4-148	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	133
ตารางที่ 4-149	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของ <i>สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล)</i> พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 9	134
ตารางที่ 4-150	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	134
ตารางที่ 4-151	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	135

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-152	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	135
ตารางที่ 4-153	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	136
ตารางที่ 4-154	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>สเตียรอยด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	137
ตารางที่ 4-155	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	137
ตารางที่ 4-156	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	138
ตารางที่ 4-157	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	138
ตารางที่ 4-158	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	140
ตารางที่ 4-159	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	141
ตารางที่ 4-160	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	141
ตารางที่ 4-161	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	142
ตารางที่ 4-162	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	142
ตารางที่ 4-163	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของ <i>สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปูตามอล)</i> พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 10	143
ตารางที่ 4-164	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	143
ตารางที่ 4-165	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	144
ตารางที่ 4-166	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	144
ตารางที่ 4-167	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	145
ตารางที่ 4-168	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดวิตามินเอ</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	145
ตารางที่ 4-169	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปรอทแอมโมเนีย</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	146
ตารางที่ 4-170	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ไฮโดรควิโนน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	146
ตารางที่ 4-171	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (TPC)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	147
ตารางที่ 4-172	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	147

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-173	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย</i> ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	148
ตารางที่ 4-174	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	149
ตารางที่ 4-175	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	150
ตารางที่ 4-176	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	151
ตารางที่ 4-177	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	152
ตารางที่ 4-178	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	152
ตารางที่ 4-179	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	153
ตารางที่ 4-180	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารเร่งเนื้อแดง (ซาบูตามอล)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	154
ตารางที่ 4-181	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	154
ตารางที่ 4-182	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	155
ตารางที่ 4-183	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	155
ตารางที่ 4-184	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	156
ตารางที่ 4-185	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>สเตียรอยด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	156
ตารางที่ 4-186	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดวิตามินเอ</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	157
ตารางที่ 4-187	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปรอทแอมโมเนีย</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	157
ตารางที่ 4-188	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ไฮโดรควิโนน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	158
ตารางที่ 4-189	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	158
ตารางที่ 4-190	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	159
ตารางที่ 4-191	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	160
ตารางที่ 4-192	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	161
ตารางที่ 4-193	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	162
ตารางที่ 4-194	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	163

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-195	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	164
ตารางที่ 4-196	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	165
ตารางที่ 4-197	ผลการตรวจวิเคราะห์ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	165
ตารางที่ 4-198	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	166
ตารางที่ 4-199	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	166
ตารางที่ 4-200	ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	167
ตารางที่ 4-201	ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	168
ตารางที่ 4-202	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปรอทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	168
ตารางที่ 4-203	ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	169
ตารางที่ 4-204	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	169
ตารางที่ 5-1	ผลเฝ้าระวังตามพื้นที่เครือข่ายบริการทั้ง 13 เขตสุขภาพเรียงลำดับ สารที่ตกมาตรฐาน 3 อันดับแรก	174

บทที่ 1

บทนำ (Introduction)

1.1 หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันนี้มีปัญหาการเกิดพิษภัยในอาหารไม่ว่าจะเป็น การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เช่น *Staphylococcus aureus*, *E. coli*, *Salmonella sp.* หรือการนำสารเคมีที่เป็นอันตรายมาใช้ในอาหารอย่างไม่ถูกต้อง เช่น บอแรกซ์ ฟอรัมาลดีไฮด์ โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) กรดซาลิซิลิก (สารกันรา) ยาฆ่าแมลง สารเร่งเนื้อแดง เป็นต้น ซึ่งสารปลอมปนเหล่านี้เป็นอันตรายต่อสุขภาพหากมีการใช้ในปริมาณสูง และยิ่งก่อปัญหาพิษสะสมต่อร่างกายในระยะยาว

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ตระหนักถึงภาระความรับผิดชอบที่มีความสำคัญอย่างยิ่งจึงได้มีการจัดตั้งหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) เพื่อดำเนินกิจกรรมความปลอดภัยด้านอาหารตามแผนยุทธศาสตร์ที่กำหนด โดยใช้กระบวนการบริหารงานแนวใหม่ ตามนโยบายรัฐบาล ซึ่งดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539 ปัจจุบันมีเครือข่ายรวมทั้งสิ้น 25 แห่ง ดำเนินงานตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารครอบคลุมทั่วประเทศ ผลการดำเนินงานพบว่าระดับการปลอมปนของสารเคมี และการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหารโดยภาพรวมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากร้อยละ 3.68 ในปี 2551 เป็นร้อยละ 5.85 ในปี 2559 จึงจำเป็นต้องมีการดำเนินการเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่องเพื่อเก็บข้อมูลไปวิเคราะห์หาสาเหตุเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ดังนั้นเพื่อสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแลและการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นควรดำเนินกิจกรรมสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ แหล่งจำหน่าย ในเขตกรุงเทพมหานครและในส่วนภูมิภาคอย่างต่อเนื่องในปี 2560 โดยเน้นการดำเนินงานที่หลากหลายเพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของอาหารไม่ว่าจะเป็น การเฝ้าระวังสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในอาหารกลุ่มเสี่ยง การให้บริการประชาชน รวมทั้งเพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูลและองค์ความรู้ในการพัฒนาความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย

ซึ่งผลการดำเนินกิจกรรมดังกล่าวเป็นประโยชน์สำหรับผู้บริหารใช้ในการกำหนดนโยบาย วางแผน การดำเนินงาน และกำหนดมาตรการป้องกันและแก้ปัญหาต่าง ๆ ได้ทันต่อเหตุการณ์ สนองตอบวัตถุประสงค์หลักของรัฐบาล ในการที่จะให้ประเทศไทยเป็น “ดินแดนแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร” เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและเสริมสร้างสุขภาพของประชาชนอย่างยั่งยืน

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อเฝ้าระวังสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพของสถานที่จำหน่ายในส่วนภูมิภาค

1.2.2 เพื่อเป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนตระหนักในการเลือกบริโภคอย่างปลอดภัย

1.3 เป้าหมายการดำเนินงาน

1.3.1 เครือข่ายหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาคที่ดำเนินการในระดับกลุ่มเขต (12 ศูนย์)

1) ตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 7,500 ตัวอย่าง/ศูนย์ รวมทั้งสิ้น 90,000 ตัวอย่าง ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลดีไฮด์ (ฟอรัมาลิน) สารกันรา (ซาลิซิลิก) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์) สารเร่งเนื้อแดง (ชาบูทามอล)

ยาฆ่าแมลง แอฟลาทอกซิน ปริมาณกรดน้ำส้ม กรดแอสซาร์ สีส้มเคราะห์ ความเป็นกรดต่างของหน่อไม้ดิบ ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ ความกระด้างของน้ำ ความเป็นกรดต่างของน้ำ ปริมาณคลอรีนในน้ำ สารโพลาร์ใน น้ำมันทอดอาหาร ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค สเตียรอยด์ กรดวิตามินเอ โปรทแอมโมเนีย และไฮโดรควิโนน

2) ตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 500 ตัวอย่าง/ศูนย์ รวมทั้งสิ้น 6,000 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ Total Plate Count, Coliforms, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, Yeast และ Mold

1.3.2 เครือข่ายหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารที่ตั้งขึ้นเพื่อดูแลในพื้นที่ของตนเอง ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง น่าน อุทัยธานี ลพบุรี นนทบุรี ตรัง รวมทั้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ร่วมเครือข่ายดำเนินการด้วย ได้แก่ สำนักงานอนามัยกรุงเทพฯ เมืองพัทยา เทศบาลนครแหลมฉบัง เทศบาลนครภูเก็ต เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี และเทศบาลเมืองเกาะสมุย ซึ่งจะกำหนดเป้าหมายของตนเอง โดยได้มีการส่งผลเฝ้าระวังให้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลในภาพรวมของประเทศด้วยเช่นกัน

1.4 เครือข่ายที่รับผิดชอบ

ครอบคลุมการตรวจเฝ้าระวังด้านเคมีและจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย ในอาหารที่จำหน่าย ณ แหล่งจำหน่ายทั่วประเทศ ได้แก่ ตลาดสด ตลาดนัด หาบเร่/แผงลอย ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงเรียน ร้านขายอาหาร ในงานมหกรรมต่างๆ เป็นต้น โดยมีรายละเอียดการแบ่งพื้นที่ที่รับผิดชอบดังตารางที่ 1-1

ศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ที่ดูแลพื้นที่ระดับกลุ่มเขตจังหวัด และหน่วยเคลื่อนที่ที่สร้างขึ้นเพื่อดูแลพื้นที่ของตนเอง ในปัจจุบัน มีทั้งหมด 23 ศูนย์ ดังตารางที่ 1-1

ตารางที่ 1-1 แสดงรายชื่อศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ฯ ในส่วนภูมิภาคและพื้นที่รับผิดชอบ

ลำดับ	ศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ฯ	พื้นที่ที่รับผิดชอบ
ศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ระดับกลุ่มเขตจังหวัด		
1	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่	เชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน ลำปาง พะเยา แม่ฮ่องสอน
2	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก	พิษณุโลก เพชรบูรณ์ อุตรดิตถ์ ตาก สุโขทัย แพร่ น่าน
3	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครสวรรค์	นครสวรรค์ อุทัยธานี กำแพงเพชร พิจิตร ชัยนาท
4	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระบุรี	นนทบุรี พระนครศรีอยุธยา ปทุมธานี อ่างทอง สระบุรี สิงห์บุรี ลพบุรี นครนายก
5	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี	ราชบุรี สุพรรณบุรี นครปฐม กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม สมุทรสาคร
6	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี	ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ สระแก้ว ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด ปราจีนบุรี

ตารางที่ 1-1 แสดงรายชื่อศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ฯ ในส่วนภูมิภาคและพื้นที่รับผิดชอบ (ต่อ)

ลำดับ	ศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ฯ	พื้นที่ที่รับผิดชอบ
ศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ระดับกลุ่มเขตจังหวัด		
7	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี	อุดรธานี หนองบัวลำภู หนองคาย เลย ขอนแก่น บึงกาฬ ร้อยเอ็ด
8	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์	สกลนคร นครพนม กาฬสินธุ์ มหาสารคาม
9	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา	นครราชสีมา ชัยภูมิ บุรีรัมย์ สุรินทร์
10	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ	อุบลราชธานี อำนาจเจริญ ศรีสะเกษ ยโสธร มุกดาหาร
11	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระนอง	สุราษฎร์ธานี ชุมพร ระนอง ภูเก็ต พังงา กระบี่ นครศรีธรรมราช
12	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา	ตรัง พัทลุง ปัตตานี ยะลา นราธิวาส สงขลา สตูล
หน่วยเคลื่อนที่ที่สร้างขึ้นเพื่อดูแลพื้นที่ของตนเอง (สสจ.)		
13	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง	ลำปาง
14	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี	อุทัยธานี
15	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดน่าน	น่าน
16	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี	นนทบุรี
17	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลพบุรี	ลพบุรี
หน่วยเคลื่อนที่ที่สร้างขึ้นเพื่อดูแลพื้นที่ของตนเอง (อปท.)		
18	สำนักอนามัยกรุงเทพฯ	กรุงเทพฯ
19	เมืองพัทยา	เมืองพัทยา
20	เทศบาลนครภูเก็ต	เทศบาลนครภูเก็ต
21	เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี	เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี
22	เทศบาลเมืองเกาะสมุย	เทศบาลเมืองเกาะสมุย
23	เทศบาลเมืองแหลมฉบัง	เทศบาลเมืองแหลมฉบัง

ทั้งนี้หน่วยเคลื่อนที่ฯ (Mobile Unit) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทำหน้าที่เป็นแม่ข่าย เชื่อมโยงการดำเนินงานและฐานข้อมูลทั่วประเทศแบบ Real Time ผ่านเว็บไซต์ www.foodsafetymobile.org ซึ่งได้มีการประชุมวางแผนการเก็บตัวอย่างร่วมกันระหว่างศูนย์เครือข่ายหน่วยเคลื่อนที่ฯ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปในทิศทางและมาตรฐานเดียวกัน

1.5 ระยะเวลาในการดำเนินงาน

ปีงบประมาณ 2560 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2559 – 30 กันยายน 2560

1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.6.1 ทราบสถานการณ์ของการปลอมปนสารเคมีอันตรายและการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์สุขภาพที่จำหน่ายทั่วประเทศ

1.6.2 เป็นข้อมูลเบื้องต้นสำหรับผู้บริหารในการตัดสินใจและกำหนดทิศทางเรื่องอาหารปลอดภัย โดยเกิดความร่วมมือระหว่างสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากับศูนย์หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารในระดับกลุ่มเขตรวมทั้งจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น

1.6.3 ผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อในด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพ

1.6.4 ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม (Literature Review)

2.1 อันตรายจากสารปลอมปน/ปนเปื้อนในอาหาร

ตามนิยามขององค์การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius : Codex) ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) หมายถึง อาหารนั้นจะต้องปลอดจากสารพิษและไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค ทั้งนี้ต้องมีกรรมวิธีในการเตรียม ประุง ผสม และรับประทานอย่างถูกต้องตามความมุ่งหมายของอาหารนั้นๆ อย่างไรก็ตามปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารมีมากมายทั่วโลก เช่น ปัญหาโรคคว่ำบาในประเศอังกฤษปี 2539 ซึ่งยังคงเป็นปัญหาต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน ปัญหาการระบาดของเชื้อ *E. coli* ในประเทศเยอรมันนี ปัญหาโรคไข้สมองอักเสบระบาดในหมูที่ประเทศมาเลเซียและปัญหาไข้หวัดนกที่มีการระบาดในหลายประเทศทั่วโลก

อันตรายในอาหาร

อาหารที่สะอาด ปราศจากเชื้อโรค และไม่มีสารเคมีปนเปื้อนนั้น เป็นสิ่งต้องการของผู้บริโภคทุกคน ปัจจุบันระบบการบริโภคของประชาชนชาวไทยได้มีการพัฒนาก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว ซึ่งเป็นยุคของสารสนเทศไร้พรมแดน ทำให้การเข้าถึงข้อมูลข่าวสาร ตลอดจนความรู้ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมีความสะดวกรวดเร็ว ทันเหตุการณ์ และมีความถูกต้องน่าเชื่อถือมากขึ้น แต่สิ่งที่ยังคงเป็นปัญหาและต้องปรับปรุงและพัฒนา คือ พฤติกรรมการบริโภคที่ยังไม่ถูกต้อง การขาดการเอาใจใส่ในความปลอดภัยของอาหารทั้งของผู้ประกอบการ และผู้บริโภค เนื่องจากวิถีชีวิตที่รีบเร่งทำให้ต้องมีการพึ่งพาอาหารนอกบ้านมากขึ้น เช่น อาหารพร้อมปรุง อาหารพร้อมบริโภคบรรจุในภาชนะต่างๆ เช่น กระจบอง ฤพลาสตึก กล่องโพน ซึ่งผู้บริโภคไม่สามารถควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารได้ด้วยตนเอง และบ่อยครั้งที่ผู้บริโภคต้องเสี่ยงกับโรคอาหารเป็นพิษ ที่เกิดจากกระบวนการเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาไม่ถูกสุขลักษณะของผู้ประกอบการ ทำให้มีโอกาสการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตราย(Hazards) โดยอันตรายสามารถจำแนกได้เป็นด้านต่างๆ ดังนี้

1.) อันตรายด้านชีวภาพ (Biological Hazards)

อันตรายด้านชีวภาพ หมายถึง อันตรายที่เกิดจากสิ่งมีชีวิต ได้แก่ เชื้อจุลินทรีย์ ปรสิตรและไวรัส เช่น จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค หรือ เชื้อโรค ซึ่งเชื้อโรคเหล่านี้เมื่อปนเปื้อนอยู่ในอาหาร จะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยต่อระบบทางเดินอาหาร และระบบต่างๆ ในร่างกาย เชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษที่มักพบปนเปื้อนอยู่ในอาหาร ได้แก่ *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens* เป็นต้น

2.) อันตรายด้านเคมี (Chemical Hazards)

อันตรายด้านเคมี หมายถึง อันตรายที่เกิดจากสารเคมี ที่อยู่ในธรรมชาติ เช่น ในดิน น้ำ และสารเคมีที่ใช้ทางการเกษตร เช่น ยากำจัดศัตรูพืช ปุ๋ย สารกระตุ้นการเจริญเติบโต ยารักษาโรค สารพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ สารพิษที่เกิดระหว่างกระบวนการผลิต สารพิษที่ปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม และสารพิษที่เกิดตามธรรมชาติ เช่น

- สารกำจัดแมลงและศัตรูพืช หรือยาฆ่าแมลงที่ตกค้างอยู่ในพืช ผัก ผลไม้
- ยาและสารปฏิชีวนะที่ตกค้างอยู่ในอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ และสัตว์น้ำ เช่น ไนโตรฟูราน คลอแรมเฟนิคอล ออกซีเตตราไซคลิน ซาบูทามอล หรือสารเร่งเนื้อแดง
- วัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงในอาหาร ได้แก่ ไนเตรท/ไนไตรท์ สารกันบูด สารกันหืน

- สารฟอกขาว สารแต่งสี กลิ่น รส
- สารพิษจากเชื้อรา เช่น แอฟลาทอกซิน โอคราท็อกซิน เอ พาทุลิน
- สารเคมีที่มีพิษ เช่น ฟอร์มาลิน บอแรกซ์
- สารพิษที่ปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม เช่น โลหะหนัก ตะกั่ว แคดเมียมปรอท สารหนู ไดออกซิน และ PCBs
- สารพิษที่เกิดระหว่างกระบวนการผลิตหรือการปรุงอาหาร เช่น Acylamind, Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs), Heterocyclic amines (HAs), 3-MCPD
- สารพิษจากพืชและสัตว์ ที่เกิดตามธรรมชาติ เช่น เห็ดที่เป็นพิษ อัลคาลอยด์ในพืช สารประกอบฟีนอล สารประกอบไซยาไนด์ในพืช สารพิษในหอย สารพิษในปลาทะเล สารพิษในปลาปักเป้าทะเล

3.) อันตรายด้านกายภาพ (Physical Hazards)

อันตรายด้านกายภาพ หมายถึง อันตรายที่เกิดจากสิ่งแปลกปลอม ที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหารโดยไม่ตั้งใจ เช่น เศษโลหะ โลหะจาก สลัก เกลียว ลูกปืน สกรู ตะแกรง ไยโลหะ แก้วจากโคมไฟ นาฬิกา เทอร์โมมิเตอร์ ฝาครอบ เครื่องดักแมลง เศษไม้ ไม้พาลเลต เศษแมลง ส่วนประกอบอาหาร ผง-ขนสัตว์กัดแทะ

จากอันตรายที่กล่าวมาข้างต้นทั้ง 3 ด้าน พบว่า อันตรายทางด้านกายภาพนั้นสามารถจัดการได้โดยใช้หลักการ ดังต่อไปนี้

1. ลดการปนเปื้อนเบื้องต้น โดยสามารถกำจัด หรือ การตรวจสอบวัตถุดิบเพื่อคัดแยกอันตราย จำพวก พวกเศษไม้ โลหะ ฯลฯ

2. ป้องกันการปนเปื้อนข้าม คือ การหาทางป้องกันโดยการไม่ใช้ไม้เป็นอุปกรณ์ในการผลิต หรือการใช้ฝารอบหลอดไฟที่อยู่บริเวณผลิต

ส่วนอันตรายทางด้านจุลินทรีย์ และด้านเคมี จำเป็นจะต้องมีวิธีการจัดการหรือจัดอันตรายแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับแหล่งที่มาและชนิดของอันตราย สามารถอธิบายโดยแยกตามชนิดของอันตรายได้ดังนี้

2.1.1 ด้านเคมี (Chemical Contaminant in Foods)

อาหารที่เรารับประทานเข้าไป อาจมีสารเคมีปลอมปนอยู่ในอาหาร ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพและก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยต่อระบบต่างๆ ในร่างกายได้ สารเคมีที่มีการปลอมปนและสามารถตรวจพบในอาหาร มีดังนี้

1) สารเคมีกำจัดศัตรูพืช

สารเคมีกำจัดศัตรูพืช หรือที่เรียกกันทั่วไปว่า “ยาฆ่าแมลง” นั้น ปัจจุบันพบว่ามีการใช้ในการปราบศัตรูพืชมากขึ้น เพื่อช่วยเพิ่มผลผลิตในการเพาะปลูก สารปราบศัตรูพืชมีหลายชนิด เช่น สารฆ่าหญ้าและวัชพืช สารฆ่าแมลง และสารฆ่าเชื้อรา การใช้สารเคมีเหล่านี้อาจใช้ในระหว่างการเพาะปลูก ขณะที่พืชกำลังเจริญเติบโต ภายหลังการเก็บเกี่ยว ระหว่างการเก็บรักษาหรืออื่นๆ ซึ่งเมื่อมีการใช้แล้ว จะต้องไม่มีการตกค้างหรือมีการตกค้างในผลผลิตได้ แต่ต้องอยู่ในระดับที่ไม่เกินค่าความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 288 (พ.ศ. 2548) เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบยาฆ่าแมลง

ผักสด ผลไม้สด ปลาแห้ง เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

เมื่อบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในปริมาณที่มาก ๆ ในครั้งเดียว จะเกิดพิษแบบเฉียบพลัน เช่น ทำให้กล้ามเนื้อสั่น กระสับกระส่าย ชักกระตุก และหมดสติ หายใจขัด และอาจ

หยุดหายใจได้ แต่พิษที่พบมากที่สุด คือ คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดินหรือหากได้รับปริมาณไม่มาก ก็จะสะสมในร่างกายทำให้เกิดโรคมะเร็งได้

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากยาฆ่าแมลง

- เลือกซื้อผักที่มีรูปพรรณจากการเจาะของแมลง
- เลือกบริโภคผัก ผลไม้ตามฤดูกาล หรือผักพื้นบ้านเพราะเป็นผักที่ปลูกง่ายไม่ค่อยมีแมลงรบกวน จึงไม่ต้องใช้ยาฆ่าแมลง

- เลือกบริโภคผักใบมากกว่าผักหัว เพราะผักหัวจะสะสมสารพิษไว้มากกว่า
- ล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาดหลายๆ ครั้ง
- ผักและผลไม้ที่ปอกเปลือกได้ ควรจะล้างน้ำให้สะอาดก่อนปอกเปลือก
- เลือกซื้อผักและผลไม้จากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น แหล่งผลิตที่กรมวิชาการเกษตรรับรอง

2) บอแรกซ์

บอแรกซ์ (Borax) มีลักษณะเป็นผงสีขาว มีชื่อเรียกว่า ผงกรอบ น้ำประสานทอง เม่งเซ หรือ เฟ่งเซ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ทั้งนี้บอแรกซ์เป็นสารเคมีที่นำมาใช้ในอุตสาหกรรมหลายชนิด เช่น ใช้ในอุตสาหกรรมทำแก้ว ใช้เป็นส่วนประกอบของยาฆ่าแมลง ใช้ทำอุปกรณ์ไฟฟ้า ใช้ในการเชื่อมทองใช้ชุบและเคลือบโลหะ และใช้ในการผลิตถ่านไฟฉาย เป็นต้น แต่มีผู้ประกอบการบางรายนำมาผสมในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความหยุ่นกรอบคงตัวได้นานไม่บูดเสียง่าย

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบบอแรกซ์

เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อสัตว์ และอื่นๆ เช่น หมูสด หมูบด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก แป้งกรอบ ทับทิมกรอบ ผลไม้ดอง เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

บอแรกซ์ เป็นสารที่มีพิษต่อร่างกาย มีผลต่อเซลล์ของร่างกายเกือบทั้งหมด ซึ่งความรุนแรงของการเกิดพิษขึ้นอยู่กับปริมาณที่ร่างกายได้รับและการสะสมในร่างกายหากได้รับปริมาณไม่มาก แต่ได้รับบ่อยครั้งเป็นเวลานานจะเกิดอาการเรื้อรัง เช่น อ่อนเพลีย เบื่ออาหาร น้ำหนักลด ผิวน้ำหนักแห้ง อักเสบ หนังตาบวม เยื่อตาอักเสบ ตับและไตอักเสบ ระบบสืบพันธุ์เสื่อมสภาพ เป็นต้น ถ้าได้รับบอแรกซ์ในปริมาณสูง จะเกิดอาการเป็นพิษแบบเฉียบพลัน เช่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ อุกจากระวัง เป็นต้น บางครั้งรุนแรงถึงเสียชีวิตได้

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากบอแรกซ์

- ไม่ควรซื้อเนื้อสัตว์บดสำเร็จรูป ควรซื้อเป็นชิ้น ต้องทำให้สะอาด แล้วจึงนำมาบดหรือสับเอง
- หลีกเลี่ยงการซื้ออาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ผลิตจากธรรมชาติ เช่น เนื้อหมูที่แช่แข็งแล้วแต่งหรือผิวเป็นเงาเคลือบคล้ายกระจก
- หลีกเลี่ยงอาหารที่มีลักษณะหยุ่นกรอบอยู่ได้นานผิดปกติ อาหารที่เก็บไว้เป็นเวลานานก็ไม่บูดเสีย

3) ฟอรัมาลิน

ฟอรัมาลิน (Formalin) หรือฟอรัมาลดีไฮด์ (Formaldehyde) หรือน้ำยาดองศพ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตเคมี เคมีภัณฑ์ พลาสติก สิ่งทอ และใช้เป็นยาฆ่าเชื้อโรคและฆ่าเชื้อรา ซึ่งผู้ประกอบการนำมาใช้ในทางที่ผิด โดยถูกนำมาใช้กับอาหารสด เพื่อให้คงความสดอยู่ได้นาน ไม่เน่าเสียง่าย

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบฟอรัมาลิน

อาหารทะเลสด ผักและผลไม้สดต่างๆ และเนื้อสัตว์สด เช่น สับปะรด (ผ่าซีก) ปลาหมึกกรอบ (ปลาหมึกแช่ดองหรือปลาหมึกเย็นตาโฟ) เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

ฟอรัมาลินเป็นสารที่มีพิษต่อร่างกายหากบริโภคโดยตรงจะมีพิษเฉียบพลัน คือ มีอาการตั้งแต่ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุจจาระร่วงหมดสติ และตายในที่สุด หากได้รับน้อยลงมาจะเป็นผลให้การทำงานของตับ ไต หัวใจ และสมองเสื่อมลง หากสัมผัสก็จะระคายเคืองผิวหนัง ปวดแสบปวดร้อน หากสูดดมจะมีอาการเคืองตา จมูก และคอ

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากฟอรัมาลิน

- ก่อนซื้ออาหารให้ตรวจสอบโดยการดมกลิ่น จะต้องไม่มีกลิ่นฉุนแสบจมูก
- ก่อนนำอาหารสดมาปรุง ควรล้างให้สะอาดก่อน
- ให้สังเกตผักสดที่ถูกแสงแดดและลมตลอดทั้งวันแต่ไม่เหี่ยว หรือเนื้อสัตว์มีสีเข้มและสดผิดปกติ ทั้งที่ไม่ได้แช่เย็น อาจมีการแช่ฟอรัมาลิน จึงไม่ควรซื้อมารับประทาน

4) สารกันรา

สารกันรา หรือที่เรียกว่า กรดซาลิซิลิก (Salicylic Acid) เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (พ.ศ. 2536) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร เป็นกรดที่มีอันตรายต่อร่างกาย ซึ่งผู้ประกอบการบางรายนำมาใส่เป็นสารกันเสียในอาหารแห้งเพื่อป้องกันการเจริญของเชื้อรา ทำให้เนื้อของผักผลไม้ที่ดองคงสภาพเดิม นำมารับประทาน ไม่เลอะง่าย

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบสารกันรา

มะม่วงดอง ผักดอง ผลไม้ดอง เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

เมื่อบริโภคเข้าไปจะทำลายเซลล์ในร่างกาย หากบริโภคเข้าไปนานๆ จะเข้าไปทำลายเยื่อหุ้มกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้เป็นแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ ความดันโลหิตต่ำจนช็อกได้ หรือในบางรายที่แม้บริโภคเข้าไปไม่มากแต่ถ้าแพ้สารกันรา ก็จะทำให้เป็นผื่นคันขึ้นตามตัว อาเจียน หูอื้อ หรือมีไข้

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากสารกันรา

- เลือกซื้ออาหารที่สดใหม่ ไม่บริโภคอาหารหมักดอง
- เลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ ซึ่งได้รับการรับรองคุณภาพ

5) สารฟอกขาว

สารฟอกขาว หรือ สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (Sodium hydrosulfite) หรือ ผงซักฟอก นิยมใช้ในอุตสาหกรรมฟอกย้อมเส้นใยไหม แห และอวน แต่พบว่ามีผู้ค้าบางรายนำมาใช้ฟอกขาวในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความขาวสดใส นำมารับประทานและดูใหม่อยู่เสมอ ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบสารฟอกขาว

ถั่วอกขิงฝอย ยอดมะพร้าว กระเทียม หน่อไม้ดอง น้ำตาลมะพร้าว ทุเรียนกวน

อันตรายต่อผู้บริโภค

หากสัมผัสสารฟอกขาวโดยตรงจะทำให้ผิวหนังอักเสบเป็นผื่นแดง และถ้าบริโภคเข้าไปจะทำให้เกิดอาการอักเสบในอวัยวะที่ไปสัมผัส เช่น ปาก ลำคอ กระเพาะอาหาร นอกจากนั้นทำให้เกิดอาการแน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวก ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง ปวดศีรษะ อาเจียน อูจจาระร่วงและหากแพ้สารนี้อย่างรุนแรงจะทำให้ถ่ายเป็นเลือด ชัก ช็อก หหมดสติ หายใจไม่ออก ไตวาย และเสียชีวิตในที่สุด

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากสารฟอกขาว

- เลือกซื้ออาหารที่สะอาด มีสีใกล้เคียงกับธรรมชาติ ไม่ขาวจนผิดปกติ เช่น ทุเรียนกวนที่มีสีคล้ำตามธรรมชาติ
- หลีกเลี่ยงการซื้อถั่วอก หรือขิงขอยที่ผ่านการใช้สารฟอกขาว จนทำให้มีสีขาวอยู่เสมอแม้ตากลมสีก็ยังไม่คล้ำ
- ก่อนบริโภคอาหารที่สงสัยว่ามีสารฟอกขาว ควรทำให้สุกเสียก่อน เพราะสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์จะถูกทำลายด้วยความร้อนซึ่งปลอดภัยกว่าการนำมารับประทานแบบสดๆ

6) สารเร่งเนื้อแดง

สารเร่งเนื้อแดง ได้แก่ สารซาบูทามอล และสารเคลนบูเทอรอล เป็นตัวสำคัญ ในการผลิตยาบรรเทาโรคหอบหืด มีการนำไปผสมในอาหารสำหรับเลี้ยงหมู เพื่อเร่งการเจริญเติบโตของหมู ช่วยทำให้กล้ามเนื้อขยายใหญ่ขึ้นและมีไขมันน้อย ทั้งนี้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 269) พ.ศ. 2546 เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ โดยอาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์และเกลือของสารกลุ่มนี้

อันตรายจากสารเร่งเนื้อแดง

อาจจะทำให้มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย วิงเวียนศีรษะ บางรายมีอาการเป็นลม คลื่นไส้ อาเจียน มีอาการทางจิตประสาท และเป็นอันตรายมากสำหรับคนที่มีความไวต่อสารนี้ เช่น ผู้ที่เป็นโรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง ผู้ป่วยโรคเบาหวาน และโรคไฮเปอร์ไทรอยด์ รวมทั้งทารกและหญิงมีครรภ์

ข้อแนะนำในการเลือกซื้อเนื้อหมูที่ปลอดสารเร่งเนื้อแดง

- เลือกซื้อเนื้อหมูที่มีสีแดงธรรมชาติ มีมันหนาบริเวณสันหลัง เมื่ออยู่ในลักษณะตัดขวาง มีมันแทรกระหว่างกล้ามเนื้อเห็นได้ชัดเจน
- ไม่ซื้อเนื้อหมูที่มีสารเร่งเนื้อแดง ซึ่งจะมีสีแดงเข้มกว่าปกติ และเมื่อหันทิ้งไว้เนื้อหมูจะมีลักษณะค่อนข้างแห้ง

7) แอฟลาทอกซิน

แอฟลาทอกซิน (Aflatoxin) เป็นสารพิษที่สร้างขึ้นโดยเชื้อราบางชนิด ซึ่งชอบเจริญเติบโตในอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้ามีความชื้นอยู่ด้วย 14 – 30 % ก็ยิ่งทำให้เชื้อราเจริญเติบโตได้ดีขึ้น ทั้งยังทนความร้อนได้ถึง 260 องศาเซลเซียส จึงไม่สามารถทำลายให้หมดไปโดยการหุงต้มปกติ ลักษณะของเชื้อราชนิดนี้สังเกตได้ง่าย คือ มีสีเขียว สีเขียวแกมเหลือง หรือสีเขียวส้ม ทั้งนี้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 98) พ.ศ. 2529 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน มีข้อกำหนดให้อาหารตรวจพบสารแอฟลาทอกซินได้ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบแอฟลาทอกซิน

ส่วนใหญ่พบในเมล็ดถั่วลิสง ข้าวโพด ข้าวโอ๊ต ข้าวสาลี มันสำปะหลัง และอาหารแห้งประเภทพริกแห้ง กุ้งแห้ง พริกป่น พริกไทย เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

หากบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนของแอฟลาทอกซินในปริมาณสูง จะทำให้อาเจียน ท้องเดิน แต่หากได้รับในปริมาณต่ำทำให้เกิดการสะสมที่ตับ ทำให้เนื้อตับมีไขมันสะสมมาก เซลล์ตับถูกทำลายจนอีกเสบมีเลือดออกจนตับแข็ง หากสะสมจนปริมาณมากระดับหนึ่ง อาจทำให้เกิดโรคมะเร็งหรือโรคตับอื่นๆ ระดับของความเข้มข้นขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ เช่น ปริมาณที่ได้รับ ความถี่ของการบริโภค อายุ เพศ การทำงานของเอนไซม์ในตับ และปัจจัยโภชนาการอื่นๆ

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากแอฟลาทอกซิน

แอฟลาทอกซิน สามารถทนความร้อนได้สูงถึง 260 องศาเซลเซียส ดังนั้นการที่จะใช้ความร้อนจากการหุงต้มทำลายสารพิษนั้นจึงเป็นไปได้ จำเป็นต้องใช้วิธีหลีกเลี่ยงโดยระมัดระวังในการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารต่างๆ ดังนี้

- เลือกซื้ออาหารแห้งที่ใหม่ๆ เช่น ถั่วลิสง พริกแห้ง ข้าวโพด หอมแดง กระเทียม โดยเลือกที่ไม่มีราสีเขียว สีเหลือง หรือสีดำ และซื้อให้พอเหมาะกับการรับประทาน ไม่ควรซื้อเก็บไว้เป็นเวลานาน

- ดมดูต้องไม่มีกลิ่นเหม็นอับ หรือกลิ่นเหม็นหืน

- ควรเก็บอาหารไว้ในที่แห้งหรือนำไปตากแดดให้แห้งก่อนเก็บ และถ้ามีราขึ้นให้ทิ้งทั้งหมดทันที อย่านำบางส่วนมารับประทาน

8) ปริมาณกรดน้ำส้ม

น้ำส้มสายชูจัดเป็นเครื่องปรุงรสอาหารชนิดหนึ่ง โดยนำมาประกอบอาหารที่ต้องการรสเปรี้ยว ใช้หมักดองถนอมอาหาร แต่ในปัจจุบันมีการนำน้ำส้มสายชูปลอมมาจำหน่ายเนื่องจากมีราคาถูกมาก เมื่อเทียบกับน้ำส้มสายชูที่เป็นอาหารได้ โดยนำกรดน้ำส้มชนิดเข้มข้นมาจำหน่ายในชื่อว่า “หัวน้ำส้ม” หัวน้ำส้มนี้คือ “กรดน้ำส้มอย่างแรง” (Glacial acetic acid) มักพบว่าหัวน้ำส้มชนิดนี้ใช้ในอุตสาหกรรมฟอกหนัง สิ่งพิมพ์ สิ่งทอ น้ำส้มดังกล่าวแม้ว่าจะเป็นกรดน้ำส้มแต่ไม่มีความบริสุทธิ์เพียงพอที่จะนำมาบริโภคได้ เนื่องจากมีโลหะหนัก หรือวัตถุเจือปนอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างกรรมวิธีการผลิตปนเปื้อนอยู่ ทำให้เกิดพิษสะสมจากโลหะหนัก และสิ่งปนเปื้อนดังกล่าว

นอกจากนี้ยังพบปัญหาการผสมไม่ถูกส่วน หากปริมาณกรดน้ำส้มสูงเกินไป ก็เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค คือ อาจทำให้เกิดอาการท้องร่วงอย่างรุนแรงเนื่องจากผนังลำไส้ไม่ดูดซึมอาหาร รวมทั้งได้มีการนำเอากรดแอมโมเนียบางอย่าง เช่น กรดกำมะถัน หรือ กรดซัลฟิวริก (Sulphuric acid) ซึ่งเป็นกรดแก่มาเจือจางด้วยน้ำมาก ๆ แล้วบรรจุขวดขาย นับว่าเป็นอันตรายอย่างยิ่ง เพราะกรดกำมะถันเป็นกรดที่มีสรรพคุณกัดกร่อนรุนแรงมาก จะทำให้เกิดอันตรายต่อระบบทางเดินอาหารและตับ น้ำส้มสายชูเหล่านี้จึงไม่ปลอดภัยที่จะนำมาบริโภค

ประเภทของน้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชูเป็นเครื่องปรุงรสอาหาร มีทั้งเป็นผลิตภัณฑ์ได้จากธรรมชาติ และจากการสังเคราะห์ทางเคมี มีองค์ประกอบที่สำคัญ คือ กรดน้ำส้ม (Acetic acid) มีคุณสมบัติให้รสเปรี้ยว และเป็นกรดที่เหมาะสมในการรักษาคุณภาพอาหารยิ่งกว่ากรดชนิดใดๆ เพราะไม่มีพิษต่อร่างกาย น้ำส้มสายชูจัดเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 204) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำส้มสายชู ประเภทของน้ำส้มสายชูแบ่งออกเป็น 3 ชนิด ได้แก่

1. **น้ำส้มสายชูหมัก** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากธัญพืช ผลไม้ หรือน้ำตาลมาหมักกับสาเหล้มแล้วหมักกับเชื้อ น้ำส้มสายชูตามกรรมวิธีธรรมชาติ การหมักจะเปลี่ยนน้ำตาลที่มีอยู่ในอาหารเหล่านี้ให้เป็นแอลกอฮอล์ โดยอาศัยยีสต์ที่มีตามธรรมชาติ เพื่อให้ น้ำส้มสายชูที่หมักมีกลิ่นหอมและรสชาติดี จากนั้นจะอาศัยแบคทีเรียตามธรรมชาติ หรือการเติมแบคทีเรีย เพื่อเปลี่ยนแอลกอฮอล์ให้เป็นกรดน้ำส้ม น้ำส้มสายชูหมักจะมีสีเหลืองอ่อนตามธรรมชาติ มีรสหวานของน้ำตาลที่ตกค้างมีกลิ่นของวัตถุดิบที่ใช้ในการหมัก ความแตกต่างในด้านกลิ่นรส และความเข้มข้นขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ในการหมัก น้ำส้มสายชูหมักจะใส ไม่มีตะกอน ยกเว้นตะกอน ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ และมีปริมาณกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า 4%

2. **น้ำส้มสายชูกลั่น** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแอลกอฮอล์กลั่นเจือจาง (Dilute Distilled Alcohol) มาหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชูหรือเมื่อหมักแล้วนำไปกลั่นอีก หรือได้จากการนำน้ำส้มสายชูหมักมากลั่น น้ำส้มสายชูกลั่นจะต้องมีลักษณะใส ไม่มีตะกอนและมีปริมาณกรดน้ำส้ม ไม่น้อยกว่า 4%

3. **น้ำส้มสายชูเทียม** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอากรดน้ำส้ม (Acetic acid) ซึ่งสังเคราะห์ขึ้นทางเคมี เป็นกรดอินทรีย์มีฤทธิ์เป็นกรดอ่อนมีความเข้มข้นประมาณ 95% มาเจือจางจนได้ปริมาณกรด 4 - 7% ลักษณะใส ไม่มีสี กรดน้ำส้มที่นำมาเจือจางจะต้องมี ความบริสุทธิ์สูงเหมาะสมที่จะนำมาเป็นอาหารได้และน้ำที่ใช้เจือจางต้องเหมาะสมที่จะใช้ดื่มได้

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบปริมาณกรดน้ำส้ม

น้ำส้มสายชูทุกชนิด ทั้งน้ำส้มสายชูแท้และน้ำส้มสายชูเทียม

อันตรายต่อผู้บริโภค

การบริโภคน้ำส้มสายชูที่มีปริมาณน้ำส้มสายชูเกินมาตรฐานกำหนด (น้ำส้มสายชูเทียม : กำหนดความเข้มข้นในช่วงร้อยละ 4 – 7) จะทำให้เกิดการระคายเคืองอย่างรุนแรงต่อปากและระบบทางเดินอาหาร

ข้อแนะนำในการเลือกซื้อน้ำส้มสายชู

● การเลือกซื้อน้ำส้มสายชูที่ปลอดภัยมาบริโภค ควรจะสังเกต ฉลากอาหาร ฉลากต้องมีข้อความภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศได้และจะต้องมี ข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

1. ชื่ออาหาร เช่น น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูเทียม น้ำส้มสายชูกลั่น
2. แสดงข้อความ “มีปริมาณกรดน้ำส้ม...%”
3. เลขสารบบอาหาร ในกรอบเครื่องหมาย อย.
4. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต
5. ปริมาตรสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก เช่น ปริมาตรสุทธิ 750 หรือ ปริมาตรสุทธิ 1 ลิตร เป็นต้น
6. แสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับแล้วแต่กรณี

● ถ้ามีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

● ภาชนะบรรจุ ต้องสะอาด มีฝาซึ่งปิดได้สนิทพบติดกับภาชนะบรรจุ ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร และภาชนะควรเป็นประเภทขวดแก้ว ไม่ควรใช้ภาชนะพลาสติก ซึ่งอาจถูกกัดกร่อนได้

● ควรพิจารณาราคาเทียบกับปริมาณ เพื่อป้องกันการถูกเอารัดเอาเปรียบจากผู้ผลิต

9) กรดแอสซิด

กรดแอสซิด เรียกได้อีกอย่างว่า น้ำส้มสายชูปลอม เช่น กรดกำมะถัน กรดดินประสิว กรดเกลือ เป็นต้น เป็นกรดอินทรีย์ที่มีความรุนแรงในการกัดกร่อน ส่วนน้ำส้มสายชูเป็นกรดอินทรีย์ มีฤทธิ์เป็นกรดอย่างอ่อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 204) พ.ศ. 2543 เรื่องน้ำส้มสายชู กำหนดไว้ว่า น้ำส้มสายชูต้องไม่มีกรดแอสซิดเจือปน ซึ่งผู้ประกอบการบางรายนำมาใส่ในอาหารเพื่อลดต้นทุนของวัตถุดิบ

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบกรดแอสซิด

น้ำส้มสายชู น้ำส้มพริกตอง น้ำมะนาวเทียม เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

เมื่อบริโภคน้ำส้มสายชูปลอมเข้าไปในร่างกาย จะกัดกระเพาะอาหาร ทำให้ปวดท้องรุนแรงและเกิดโรคกระเพาะอาหารได้

10) ความกระด้างของน้ำ

ความกระด้างของน้ำมักเกิดจากการที่มีหินปูนละลายอยู่ โดยทั่วไปน้ำใต้ดินมีความกระด้างสูงกว่าน้ำที่ผิวดินความกระด้างของน้ำคำนวณในรูปแคลเซียมคาร์บอเนต (หินปูน) น้ำที่มีหินปูนมากกว่า 120 มิลลิกรัมต่อลิตร จัดเป็นน้ำที่มีความกระด้างสูง สาเหตุที่ทำให้น้ำมีความกระด้าง คือ แคลเซียม แมกนีเซียม เหล็ก แมงกานีส ความกระด้างของน้ำแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ

1. ความกระด้างชั่วคราว เกิดจากสารไบคาร์บอเนตของแคลเซียมและแมกนีเซียม น้ำกระด้างชนิดนี้ทำให้อ่อนเมื่อใช้ความร้อน เช่น การต้ม

2. ความกระด้างถาวร คือ ความกระด้างที่ไม่ได้เกิดจากคาร์บอเนต เกิดจากสารพวกซัลเฟต และคลอไรด์ของแคลเซียมและแมกนีเซียม การแก้ไขน้ำกระด้างชนิดนี้มีความยุ่งยากกว่าและต้องใช้วิธีทางเคมี เช่น การกรองน้ำโดยใช้เรซิน

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบ

น้ำบริโภค และน้ำแข็ง

อันตรายต่อผู้บริโภค

เมื่อสะสมอยู่ในร่างกายมากๆ จะทำให้เกิดนิ่วในไตได้

11) ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำ (pH)

ค่ากรด ต่าง หรือ เรียกว่า ค่า pH (พีเอช) เป็นค่าที่แสดงความเป็นกรดจากปฏิกิริยาของไฮโดรเจน (H⁺) สามารถทดสอบได้หลายวิธี โดยวิธีที่นิยมและง่ายที่สุดคือ ทดสอบด้วยกระดาษลิตมัส จากการเปลี่ยนสีสำหรับตัวเลขที่แสดงค่าพีเอช ถ้ามีค่าเท่ากับ 7 แสดงว่าสารนั้นเป็นกลางไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือเบส ถ้ามีค่าน้อยกว่า 7 แสดงว่าเป็นกรด และถ้ามากกว่า 7 แสดงว่าเป็นเบส โดยส่วนมากค่ากรดต่างของน้ำแต่ละชนิดจะขึ้นกับแหล่งน้ำดิบ การตรวจสอบคุณภาพของน้ำที่ใช้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์ (น้ำบริโภค) ควรมีค่าตามมาตรฐานคุณภาพน้ำบริโภคคือ 6.5-8.5

ประโยชน์และอันตราย

หากค่าความเป็นกรดในน้ำมาก(ค่า pH ต่ำ) นั้นอาจทำให้เกิดการกัดกร่อนของท่อส่งน้ำหรือเครื่องกรองซึ่งส่งผลต่อคุณภาพความปลอดภัยของน้ำบริโภค อาจเกิดการปนเปื้อนทั้งจากสารเคมีและจุลินทรีย์เข้าสู่ท่อส่งน้ำและเกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำบริโภคเมื่อเครื่องกรองไม่มีประสิทธิภาพในการกรอง

อาหารกลุ่มเสี่ยง น้ำบริโภค น้ำแข็ง

12) คลอรีน

คลอรีน เป็นสารเคมีที่มีประสิทธิภาพสูงสำหรับใช้ฆ่าเชื้อโรค ที่สามารถนำไปใช้ในด้านต่างๆ มากมาย ทั้งในด้านอุตสาหกรรม เกษตรกรรม ตลอดจนสาธารณสุข ไม่ว่าจะเป็นการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ใน ขบวนการผลิตน้ำดื่ม-น้ำใช้ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ในฟาร์มเลี้ยงปศุสัตว์ ในฟาร์มเลี้ยงสัตว์ น้ำ ในตลาดสดหรือครัวเรือน ในสระว่ายน้ำ รวมทั้งใช้ในการบำบัดน้ำเสียจากแหล่งต่างๆ เป็นต้น นอกจากนั้น คลอรีนยังมีความปลอดภัยสูง เพราะสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ดีมาก และสามารถสลายตัวได้อย่างรวดเร็วในธรรมชาติ ค่าคลอรีนในน้ำสามารถตรวจสอบได้ในน้ำดิบก่อนนำน้ำไปผลิต ซึ่งน้ำดิบควรมีค่าคลอรีนคงเหลืออยู่ในช่วง 0.3-0.5 ppm

วัตถุประสงค์ที่ใส่ในอาหาร

ฆ่าเชื้อแบคทีเรียและจุลินทรีย์ในน้ำอุปโภคบริโภค เนื่องจากมีราคาไม่แพง ใช้ง่าย ทั้งยังไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์และสัตว์เลี้ยงอย่างรุนแรง สามารถฆ่าเชื้อโรคได้ดี ตรวจสอบประสิทธิภาพได้ และที่สำคัญคือ คลอรีนมีปริมาณคงเหลือเพื่อฆ่าเชื้อโรคที่อาจหลงเข้าสู่ระบบเส้นท่อ ตั้งแต่โรงผลิตน้ำจนถึงบ้านผู้ใช้ น้ำ

อันตรายของคลอรีน

คลอรีนเมื่ออยู่ในสถานะก๊าซจะเป็นอันตรายต่อปอดและเนื้อเยื่อต่างๆ โดยจะทำให้เกิดการ ระคายเคืองต่อระบบหายใจ เยื่อจมูก และผิวหนัง ซึ่งผลกระทบที่เป็นอันตรายจากการสัมผัสกับก๊าซ คลอรีนที่จะเริ่มเห็นได้ชัดเจน คือที่ความเข้มข้นประมาณ 5 ppm. ขึ้นไป และที่ความเข้มข้น 5-10 ppm. จะทำให้การหายใจติดขัด น้ำตาไหล ระคายเคืองผิวหนัง ระคายเคืองปอด และเมื่อความเข้มข้นสูงขึ้น เช่น หากได้รับ ก๊าซคลอรีนในปริมาณ 1,000 ppm.จะทำให้เสียชีวิตได้ ส่วนคลอรีนที่ใช้ในการฆ่าเชื้อโรคในน้ำประปานั้นไม่มี อันตราย แต่การเติมคลอรีนในปริมาณที่มากเกินไป จะทำให้มีกลิ่นฉุนของคลอรีนและทำให้รสชาติของน้ำเสียไปด้วย

อาหารกลุ่มเสี่ยง น้ำบริโภค น้ำแข็ง

13) ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ (Total Dissolve Solution : TDS)

ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (TDS) หมายถึง ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และสามารถไหลผ่านกระดาษกรองใยแก้ว เมื่อกรองปริมาณของแข็งแขวนลอยออก แล้วเอาน้ำใสที่ผ่านกระดาษ กรองใยแก้วไประเหยจะหาปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้มีหน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อลิตร

TDS จึงเป็นการวัดปริมาณสารที่ละลายในน้ำหรือกล่าวว่า TDS เป็นการวัดผลรวมของ ไอออนบวก และไอออนลบในน้ำ ซึ่งสารประกอบไอออนิก หรือเรียกว่า เกลือ (salts) จะประกอบด้วยไอออน บวกและไอออนลบ เกลือบางชนิดละลายน้ำ บางชนิดไม่ละลายน้ำ เกลือที่ละลายน้ำได้จะแตกตัวออกเป็น ไอออนบวกและไอออนลบ ซึ่งจะถูกวัดเป็น TDS

อาหารกลุ่มเสี่ยง น้ำบริโภค น้ำแข็ง

14) น้ำมันทอดอาหาร

น้ำมันประกอบอาหาร เป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการปรุงอาหารประเภททอดหรือผัด เพราะมีผลโดยตรงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้นการคัดสรรน้ำมันที่มีคุณภาพและการ นำไปใช้ที่ถูกต้องจึงเป็นสิ่งจำเป็น ไม่ว่าจะเป็นปรุงอาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือน หรือการผลิตอาหารเพื่อ จำหน่าย ต้องใส่ใจในคุณภาพของน้ำมันด้วยเช่นกัน เพราะน้ำมันแต่ละชนิดมีความเหมาะสมกับลักษณะหรือ

วิธีปรุงที่แตกต่างกัน รวมทั้งความร้อน เวลา และจำนวนครั้งของการทอดอาหารล้วนเป็นปัจจัยเร่งการเสื่อมสภาพของน้ำมันจนไม่เหมาะสมสำหรับใช้ปรุงอาหารอีกต่อไป และอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภคด้วย

น้ำมัน ที่เราใช้อยู่ในชีวิตประจำวัน มีด้วยกัน 2 ชนิด คือ

1. **น้ำมันจากไขมันสัตว์** เช่น น้ำมันหมู และน้ำมันวัว เป็นต้น ซึ่งมีกรดไขมันอิ่มตัวและโคเลสเตอรอลสูง

2. **น้ำมันพืช** แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

2.1 **น้ำมันพืชชนิดที่เป็นไขเมื่ออากาศเย็น** น้ำมันพืชชนิดนี้จะประกอบไปด้วยกรดไขมันอิ่มตัวผสมอยู่ในปริมาณมาก ได้แก่ น้ำมันปาล์มโอเลอิน น้ำมันมะพร้าว ซึ่งข้อเสีย คือ ทำให้โคเลสเตอรอลในเลือดสูง เสี่ยงต่อการเกิดโรคหลอดเลือดและหัวใจ แต่ก็มีข้อดีคือ น้ำมันชนิดนี้จะทนความร้อน ความชื้นและออกซิเจน ไม่เหม็นหืนง่าย เหมาะที่จะใช้ทอดอาหารที่ต้องใช้ความร้อนสูงนานๆ เช่น ปลาทั้งตัว ไก่ หมูหรือเนื้อชิ้นใหญ่ๆ

2.2 **น้ำมันพืชชนิดที่ไม่เป็นไขในที่เย็น** น้ำมันพืชชนิดนี้ ประกอบด้วย ไขมันชนิดไม่อิ่มตัวในปริมาณที่สูง ได้แก่ น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันเมล็ดทานตะวัน ไขมันชนิดนี้ย่อยง่ายร่างกายสามารถนำไปใช้ในการสร้างเซลล์ต่างๆ จึงเหมาะสมกับเด็กที่กำลังเจริญเติบโตและยังช่วยลดโคเลสเตอรอลในเลือด แต่ข้อเสียคือ ไม่ค่อยเสถียรจึงแตกตัวให้สารประกอบโพลาร์ ซึ่งทำให้น้ำมันเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล มีกลิ่นเหม็นหืน ทำให้ทอดอาหารได้ไม่นาน จึงเหมาะที่จะใช้ผัดอาหารหรือทอดเนื้อชนิดบางๆ เช่น หมูแฮม หมูเบคอน

อันตรายจากน้ำมันทอดซ้ำ

น้ำมันที่ผ่านการทอดซ้ำหลายๆ ครั้ง จะมีคุณภาพเสื่อมลงทั้งสี กลิ่น รสชาติ และมีความหนืดมากขึ้น ที่สำคัญจะก่อให้เกิด “สารประกอบโพลาร์” ที่สามารถสะสมในร่างกายซึ่งส่งผลกระทบต่อการทำงานของเซลล์ จากข้อมูลการศึกษาในสัตว์ทดลอง พบว่า สารบางชนิดที่เกิดจากการเสื่อมสลายของน้ำมันจากการทอดอาหารเป็นสารก่อกลายพันธุ์ที่ทำให้เกิดมะเร็งผิวหนังในสัตว์ทดลอง รวมทั้งมีสารจากน้ำมันทอดซ้ำซึ่งสามารถก่อให้เกิดการกลายพันธุ์ ในเชื้อแบคทีเรีย โดยสารดังกล่าวเป็นสารที่ก่อให้เกิดเนื้องอกในตับ ปอด และก่อให้เกิดมะเร็งในเม็ดเลือดขาวในหนูทดลอง

ข้อแนะนำในการใช้น้ำมันทอดอาหาร

เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคควรมีหลักปฏิบัติในการใช้น้ำมันทอดอาหาร เพื่อให้ น้ำมันทอดอาหารปลอดภัยต่อผู้บริโภค อีกทั้งป้องกันการใช้น้ำมันทอดอาหารผิดวิธี เพื่อชะลอการเสื่อมสลายของน้ำมันให้ช้าลง ดังนี้

- ในครัวเรือนไม่ควรใช้น้ำมันทอดอาหารซ้ำเกิน 2 ครั้ง
- หมั่นกรองอาหารทิ้งระหว่างและหลังการทอดอาหาร
- หากจำเป็นต้องใช้น้ำมันซ้ำให้เทน้ำมันเก่าทิ้งหนึ่งในสามและเติมน้ำมันใหม่ก่อนเริ่มทอดอาหารครั้งต่อไป แต่ถ้าน้ำมันทอดอาหารมีกลิ่นเหม็น เหนียวข้น สีดำ ฟองมาก เป็นควันง่ายและเหม็นไหม้ ควรทิ้งไป

- ไม่ควรทอดอาหารไฟแรงเกินไป อุณหภูมิที่เหมาะสม ได้แก่ 160 – 180 องศาเซลเซียส
- ซับน้ำส่วนที่เกินบริเวณผิวหน้าอาหารดิบก่อนทอด เพื่อชะลอการเสื่อมสลายของน้ำมัน
- ควรทอดอาหารครั้งละไม่มากเกินไป เพื่อให้ความร้อนของน้ำมันทอดอาหารกระจายทั่วถึงและใช้เวลาในการทอดน้อยลง

- เปลี่ยนน้ำมันทอดอาหารบ่อยขึ้น หากทอดอาหารประเภทเนื้อที่มีส่วนผสมของเกลือหรือเครื่องปรุงรสปริมาณมาก

- ปิดแก๊สทันทีหลังทอดอาหารเสร็จ หากอยู่ระหว่างช่วงพักการทอด ควรลดไฟลงเพื่อชะลอการเสื่อมตัวของน้ำมันทอดอาหาร
- หลีกเลี่ยงการใช้กระทะเหล็ก ทองแดง หรือทองเหลือง ในการทอดอาหาร เพราะจะไปเร่งการเสื่อมสลายของน้ำมันทอดอาหาร
- เก็บน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารในภาชนะสแตนเลสหรือแก้วปิดฝาสนิท เก็บในที่เย็นและไม่โดนแสงสว่าง

15) ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค

ไอโอดีนเป็นแร่ธาตุที่มีความจำเป็นสำหรับการผลิตไทรอยด์ฮอร์โมนซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตจำเป็นต่อการเจริญและพัฒนาการของสมอง และควบคุมระบบเผาผลาญพลังงานในร่างกาย โดยปกติร่างกายคนเราต้องการสารไอโอดีนรวมกันแล้วไม่เกิน 1 ซ่อนชา หรือเฉลี่ยแล้วในวันหนึ่งๆ แม้ว่าร่างกายต้องการสารไอโอดีนเพียงแค่ 150 ไมโครกรัม/คน/วัน เท่านั้น แต่ก็ขาดไม่ได้แม้แต่วันเดียว เพราะร่างกายไม่สามารถสะสมไว้ได้ สารไอโอดีนบางส่วนจะถูกนำไปใช้ในการสร้างฮอร์โมนสำหรับการเติบโตของร่างกาย และสมอง ส่วนที่เหลือจะถูกขับออกจากร่างกายจึงจำเป็นต้องกินอาหารที่มีสารไอโอดีนทุกวัน สำหรับในหญิงมีครรภ์และให้นมบุตร ควรได้รับเพิ่มอีกวันละ 25 และ 50 ไมโครกรัม ตามลำดับ ทารกอายุ 0-6 เดือนควรได้รับ 40 ไมโครกรัม / วัน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเกลือบริโภค ฉบับลงวันที่ 16 มี.ค. 2554 ได้กำหนดให้เกลือบริโภคเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ต้องมีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อเกลือบริโภค 1 กิโลกรัม

- อันตรายจากการขาดสารไอโอดีน ทำให้เกิดโรคคอพอก (Goiter) ทารกในครรภ์แท้งตายหรือคลอดผิดปกติ หูหนวก มีความพิการทางประสาทและกล้ามเนื้อ รูปร่างแคระแกรน สติปัญญาเสื่อม หรือโรคเอ๋อ (Cretinism)
- อันตรายจากการได้รับไอโอดีนมากเกินไป ทำให้ต่อมไทรอยด์สร้างไทรอยด์ฮอร์โมนมากเกินไป เกิดภาวะไทรอยด์ฮอร์โมนสูง ทำให้เกิดอาการใจสั่น หัวใจเต้นเร็วและแรง กล้ามเนื้อขาแขนอ่อนแรง

2.1.2 ด้านจุลินทรีย์ (Pathogenic Microorganisms in Foods)

อาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ อาจเกิดจากการปนเปื้อนตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างกระบวนการผลิต หรือการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม ซึ่งแสดงถึงสุขลักษณะการผลิตผลิตภัณฑ์นั้นได้ ในที่นี้จะกล่าวถึงเฉพาะเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำการตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

1) จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Plate Count : TPC)

หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์ทุกชนิดที่มีอยู่ทั้งหมดในอาหาร สามารถใช้เป็นดัชนีชี้วัดด้านคุณภาพของอาหารได้ดีโดยเฉพาะอาหารที่เสื่อมเสียง่ายในระหว่างการเก็บรักษา ซึ่งโดยปกติอาหารที่ผ่านความร้อนสูงแล้วยังมีจุลินทรีย์ทั้งหมดปะปนอยู่เป็นจำนวนมากควรตรวจสอบวิธีการผลิตให้ถูกต้อง

อาหารที่ตรวจพบจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดในปริมาณมาก แสดงให้เห็นว่ามีโอกาสเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่เป็นพิษมาก แต่ไม่ได้หมายความว่า การตรวจพบจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดในปริมาณน้อยจะไม่มีโอกาสพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ เพียงแต่มีโอกาสเสี่ยงน้อยกว่าเท่านั้น

2) โคลิฟอร์ม (Coliforms)

เป็นแบคทีเรียรูปท่อนสั้น ติดสีแกรมลบ ไม่สร้างสปอร์ เคลื่อนที่โดยใช้แฟลกเจลลาที่อยู่รอบเซลล์ สามารถเจริญได้ในอาหารชนิดต่างๆ และสามารถทนต่อสภาวะต่างๆ ได้ดีโดยพบที่สามารถเจริญได้ดีที่อุณหภูมิ -2 ถึง 50 องศาเซลเซียส และที่ค่าความเป็นกรด - ค่า ตั้งแต่ 4.4 – 9.0

แหล่งที่พบ

เป็นกลุ่มแบคทีเรียที่พบได้ตามธรรมชาติในทางเดินอาหาร (ลำไส้) ของคน และสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมหรือในอาหารหรือน้ำที่มีอุจจาระปนเปื้อน อาจพบได้ในดิน ซึ่งอาจพบการปนเปื้อนในนม พืชผัก หรือผลไม้บางชนิด อาจพบได้ในอาหารหมักบางชนิด และพบเป็นประจำในเนื้อสัตว์ดิบ

ความสำคัญ

โดยทั่วไปใช้เป็นดัชนีชี้วัดความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากเป็นแบคทีเรียที่มีความสำคัญเชื่อมโยงกับเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ ทั้งที่ปริมาณการพบและสภาวะในการเจริญเติบโต ถ้าพบในอาหารแสดงว่าอาหารนั้นไม่สะอาดหรือมีการปนเปื้อนหลังการผลิต ซึ่งอาจมีความเสี่ยงต่อการพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ

3) อี โคไล (*Escherichia coli* : *E.coli*)

เป็นแบคทีเรียรูปท่อนสั้น ติดสีแกรมลบ ไม่สร้างสปอร์ เคลื่อนที่โดยใช้แฟลกเจลลาที่อยู่รอบเซลล์ เซลล์มีความกว้าง 0.6 ไมโครเมตร และยาว 2-3 ไมโครเมตร

แหล่งที่พบ

เป็นแบคทีเรียกลุ่ม Coliforms ที่อาศัยอยู่ในลำไส้เล็กตอนปลายลำไส้ใหญ่ของคนและสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม

ความสำคัญ

ใช้เป็นดัชนีชี้ถึงการปนเปื้อนอุจจาระของคนหรือสัตว์ ทำให้ทราบว่ายานที่ผลิตนั้นมีสุขาภิบาลไม่ดีพอ เช่น วัตถุดิบมีการปนเปื้อน กรรมวิธีการแปรรูปไม่ถูกต้อง สุขลักษณะส่วนบุคคลไม่ดี หรืออุปกรณ์ที่ใช้ไม่สะอาดเพียงพอ

อาการของโรค

มีอาการท้องร่วง ปวดท้องอย่างรุนแรง ถ่ายเป็นเลือด มีอาการตกเลือดในลำไส้ ลิ่มเลือดมีปริมาณลดลง

4) สแตปไฟโลคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*)

เป็นแบคทีเรียรูปร่างกลม มักอยู่รวมกันเป็นกลุ่มคล้ายพวงองุ่น ติดสีแกรมบวกสร้างสารพิษ (Enterotoxin) เจริญได้ดีในสภาวะที่มีออกซิเจน ทนต่อเกลือน้ำตาลและไนไตรท์ที่สูง

แหล่งที่พบ

พบได้ในจมูก ลำคอและที่แผล ปนเปื้อนไปกับอาหารโดยการสัมผัส ไอ หรือจาม อาหารที่มักพบเชื้อ คือ ขนมพาย ขนมปัง ไข่ครีม หรืออาหารที่สัมผัสมือโดยไม่ผ่านความร้อน

ความสำคัญ

เป็นแบคทีเรียที่สร้างสารพิษได้ ซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญของโรคอาหารเป็นพิษสารพิษของเชื้อนี้สามารถทนต่อความร้อน แต่สามารถถูกทำลายได้โดยความร้อน

อาการของโรค

เกิดอาการภายใน 24 ชั่วโมง โดยจะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียนอย่างรุนแรง ปวดท้อง เป็นตะคริว ในช่องท้อง ท้องร่วงระยะพักตัวประมาณ 12 - 48 ชั่วโมง วิงเวียน และอ่อนเพลีย ซึ่งโดยทั่วไปอาการจะดีขึ้น ภายใน 2 - 3 วัน ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับสภาพความต้านทานสารพิษของร่างกาย ปริมาณการปนเปื้อนของเชื้อใน อาหารและปริมาณสารพิษที่สร้างขึ้นในอาหาร รวมทั้งสภาพร่างกายโดยทั่วไปของผู้ที่ได้รับเชื้อมด้วย

5) เชื้อรา (Mold)

เชื้อรา สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า เซลล์มีรูปร่างติดต่อกันเป็นเส้นใยและสร้างสปอร์ขึ้นที่ปลายของเส้นใย เจริญเติบโตได้ดีในที่ร้อนชื้น ทนต่อสภาวะที่มีความชื้นต่ำ

แหล่งที่พบ

พบทั่วไปตามธรรมชาติ เช่น ในอากาศ น้ำ ดิน ส่วนในอาหารพบทั่วไป เช่น อาหารประเภท ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ธัญพืช ผลิตภัณฑ์นม ไข่ และอาหารอื่นๆ

ความสำคัญ

เชื้อราหลายชนิดนำมาใช้ประโยชน์ในการผลิตอาหาร เช่น เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว และเนยแข็ง แต่ในทางตรงกันข้ามเชื้อราบางชนิดจะสร้างสารพิษโดยเฉพาะอย่างยิ่งสารชนิดแอฟลาทอกซิน (Aflatoxin) ซึ่งทนต่ออุณหภูมิสูงถึง 360 องศาเซลเซียส ทำให้การต้ม ปิ้ง ย่าง ไม่สามารถทำลายแอฟลาทอกซินได้

อาการของโรค

- พิษเฉียบพลัน จะทำให้เป็นไข้ หายใจลำบาก ตับไตถูกทำลาย หัวใจและสมองบวม และอาจเสียชีวิตได้ในเด็กเล็ก

- พิษเรื้อรัง หากได้รับสารพิษสะสมต่อเนื่องเป็นเวลานาน จะทำให้มีการสะสมพิษในตับจนอาจเกิดเป็นมะเร็งตับได้

6) ยีสต์ (Yeast)

ยีสต์ มีขนาดใหญ่กว่าแบคทีเรีย ส่วนใหญ่ขยายพันธุ์โดยการแตกหน่อ ยีสต์ส่วนใหญ่จะเป็นเซลล์เดี่ยวที่มีรูปร่างแตกต่างออกไปตามสายพันธุ์ เจริญได้ดีในที่ที่มีน้ำตาลมาก เช่น แยม น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ เป็นต้น ชอบอาหารที่มีรสชาติเปรี้ยวจึงทนต่ออาหารที่เป็นกรดได้ดีกว่าแบคทีเรีย สปอร์ของยีสต์ไม่ทนต่อความร้อน อุณหภูมิเพียง 77 องศาเซลเซียส ก็สามารถทำลายสปอร์ของยีสต์ได้

แหล่งที่พบ

พบทั่วไปในธรรมชาติในดิน น้ำ และส่วนต่าง ๆ ของพืช ยีสต์บางชนิดพบในแมลง กระเพาะของสัตว์บางชนิด แต่แหล่งที่พบยีสต์อยู่มาก คือแหล่งที่มีน้ำตาลความเข้มข้นสูง เช่น น้ำผลไม้ น้ำผึ้ง และผลไม้ที่มีรสหวาน

ความสำคัญ

ยีสต์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ มักจะปนลงไปในการเป็นเหตุทำให้อาหารเน่าเสียได้แต่ก็มีการนำยีสต์บางชนิดมาใช้ประโยชน์ทางอุตสาหกรรม นิยมนำมาใช้เพื่อการหมัก และผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ขนมปัง ไวน์ เบียร์ และสุรา เป็นต้น

2.2 อันตรายจากสารปลอมปนในผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นๆ

2.2.1 ยา

สเตียรอยด์ เป็นชื่อเรียกของกลุ่มฮอร์โมนที่ถูกสร้างจากต่อมหมวกไต (Adrenal cortex steroids) โดยต่อมนี้จะสร้างฮอร์โมนแอนโดรเจน ซึ่งเป็นฮอร์โมนเพศชาย สเตียรอยด์ถูกสร้างขึ้นจากสารตั้งต้นที่เรียกว่า คอเลสเตอรอล (Cholesterol) สเตียรอยด์ที่ถูกสร้างขึ้น มีหลักๆ 2 ชนิด คือ Cortisol และ Aldosterone Cortisol ถูกสร้างวันละประมาณ 20 -30 มิลลิกรัม ถูกหลั่งออกมา ซึ่งจะมากหรือน้อยต่างกันตามช่วงเวลา

สำหรับสเตียรอยด์ที่ใช้ในทางการแพทย์นั้น เป็นสารที่สังเคราะห์ขึ้น เพื่อใช้ประโยชน์ในการรักษาโรค รวมถึงใช้ทดแทนในกรณีที่ร่างกายไม่สามารถสร้างฮอร์โมนดังกล่าวได้ โดยยาที่มีส่วนผสมของสเตียรอยด์นี้ กฎหมายกำหนดให้เป็นยาควบคุมพิเศษเนื่องจากมีความเป็นพิษสูงและต้องให้แพทย์เป็นผู้สั่งจ่ายเท่านั้น ยากลุ่มสเตียรอยด์ ได้แก่ Dexamethason, Prednisolone, Hydrocortisone, Prednicarbate, Triamcinolone, Fluocinolone, Betamethasone, Clobetasol, Budesonide, Desoximetasone, Mometasone, และ Beclomethasone เป็นต้น

กลุ่มยาที่มักตรวจพบสเตียรอยด์

ยาสมุนไพร ยาแผนโบราณ ยาลูกกลอน ยาชุด ยาต้ม ยาหม้อ ยาพระ

อันตรายต่อผู้บริโภค

● พิษในระยะสั้น

อาจทำให้เป็นโรคจิตประสาท เลือดออกและเป็นแผลในกระเพาะ น้ำตาลในเลือดสูง (อาจเป็นเบาหวาน) ลดภูมิคุ้มกันของร่างกาย ทำให้ติดเชื้อได้ง่าย (เช่น วัณโรค ปอดอักเสบ)

● พิษในระยะยาว (ถ้าใช้ติดต่อกันเป็นเวลานาน)

กระดูกผุหักง่าย แผลหายช้า มีจ้ำเขียวขึ้นตามผิวหนัง กลืนแสบในลำคอเสียความสมดุล เป็นต่อกระຈก ความดันโลหิตสูง หน้าบวม มีหนวดขึ้น และเป็นสิว

ข้อสำคัญ คือ ทำให้ต่อมหมวกไตฝ่อ และเมื่อเกิดภาวะเครียดของร่างกาย ก็อาจทำให้มีอาการช็อกถึงตายได้ เรียกว่า “ภาวะวิกฤตจากต่อมหมวกไตฝ่อ” (Adrenal crisis) ไม่ควรใช้ในหญิงมีครรภ์

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายของสเตียรอยด์

- สังเกตยาแผนโบราณ หรือยาลูกกลอนต้องมีเลขทะเบียนตำรับยา วัน เดือน ปี ที่ผลิต ชื่อและจังหวัดที่ตั้งผู้ผลิตยา อย่างชัดเจน

- เลือกซื้อยาตามคำสั่งแพทย์หรือเภสัชกรหรือซื้อยาจากร้านที่มีใบอนุญาตขายยา และมีเภสัชกรประจำร้าน ซึ่งมีการติดป้ายใบอนุญาต และใบประกอบโรคศิลป์ให้เห็นชัดเจน ทำให้สามารถตรวจสอบได้หากเกิดปัญหา

- ไม่ใช้ยาชุดหรือซื้อยาจากร้านขายของชำ รถเร่ หรือแผงลอย หรือยาจากผู้ไม่ได้ใบประกอบโรคศิลป์

2.2.2 เครื่องสำอาง

เครื่องสำอาง เป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ใช้กับผิวหนังภายนอก เพื่อทำความสะอาด ความสวยงาม แต่งกลิ่นหอม และสามารถปกป้องหรือส่งเสริมให้ร่างกายดูดีขึ้นได้ แต่ไม่สามารถไปมีผลถึงชั้นปรับเปลี่ยนโครงสร้าง หรือการทำหน้าที่ใดๆ ของร่างกาย หรือบำบัด บรรเทา รักษาป้องกันโรคได้

กลุ่มเครื่องสำอางที่มักตรวจพบสารห้ามใช้ในเครื่องสำอาง

ครีมกันแดด ครีมบำรุงหน้า ครีมทาผิว-ฝ้า ครีมทาหน้าขาว สบู่สมุนไพร
อันตรายจากเครื่องสำอางที่ผสมสารห้ามใช้

- เครื่องสำอางที่ผสมไฮโดรควิโนน (Hydroquinone) ทำให้เกิดการแพ้ระคายเคือง เกิดจุดด่างขาวที่หน้า ผิวน้ำดำ เป็นฝ้าถาวรรักษาไม่หาย
- เครื่องสำอางที่ผสมปรอทแอมโมเนีย (Ammoniated mercury) ทำให้เกิดการแพ้ ผื่นแดง ผิวน้ำดำ ผิวน้ำบางลง เกิดพิษสะสมของสารปรอท ทำให้ทางเดินปัสสาวะอักเสบ
- เครื่องสำอางที่ผสมกรดวิตามินเอ (Vitamin A acid, Retinoic acid, Tretinoin) ใช้แล้วหน้าแดง ระคายเคือง แสบร้อนรุนแรง เกิดการอักเสบ ผิวน้ำลอกอย่างรุนแรง และอาจเป็นอันตรายต่อทารกในครรภ์

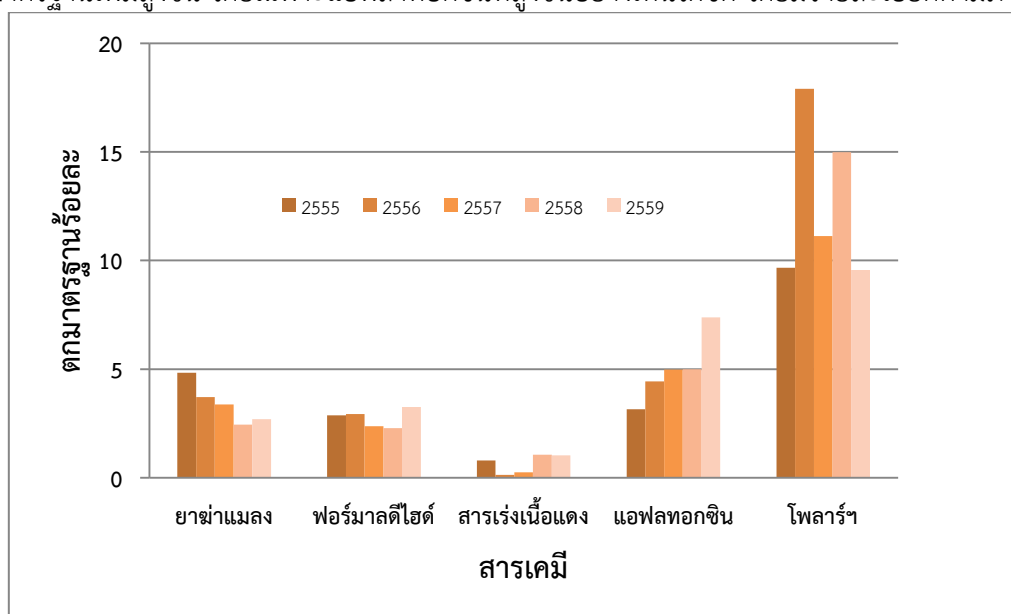
ข้อแนะนำในการเลือกซื้อเครื่องสำอาง

- ซื้อเครื่องสำอางจากร้านที่มีหลักแหล่งแน่นอน เชื่อถือได้ เพราะหากเกิดปัญหาจะสามารถติดต่อผู้รับผิดชอบได้
- เลือกซื้อเครื่องสำอางที่มีฉลากภาษาไทย ซึ่งแสดงข้อความบังคับครบถ้วนชัดเจน ได้แก่ ชื่อ/ชนิดของเครื่องสำอาง ชื่อส่วนประกอบสำคัญ ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต วิธีใช้ ปริมาณสุทธิ คำเตือน
- อ่านฉลากให้ละเอียดถี่ถ้วนก่อนซื้อเพื่อจะได้ผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการ

2.3 สถานการณ์การปลอมปน/ปนเปื้อนในอาหาร

2.3.1 ด้านเคมี

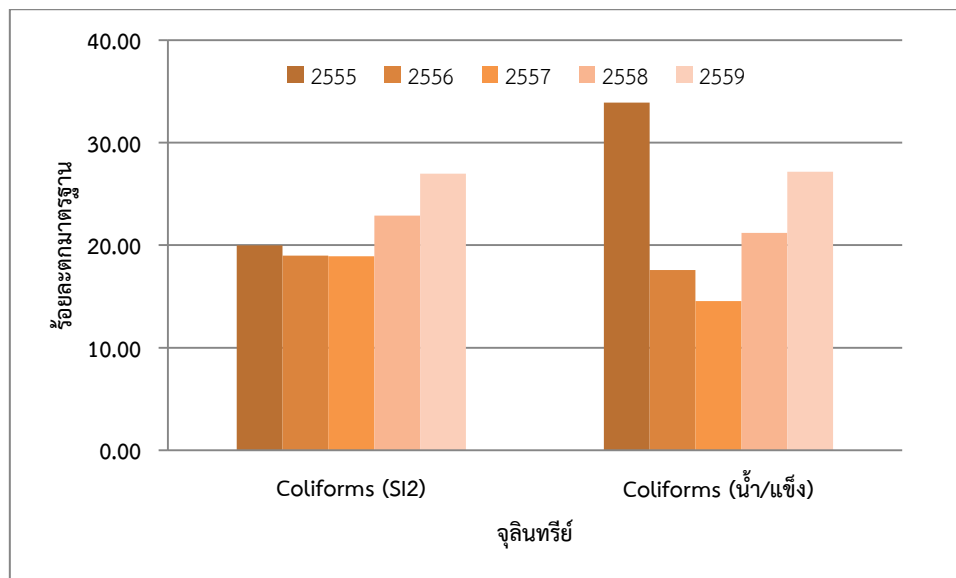
จากการตรวจเฝ้าระวังสารเคมีปลอมปนในอาหารของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่ส่วนภูมิภาค ตั้งแต่ปี 2555 – 2559 นั้น พบว่า ร้อยละการตกค้างของยาฆ่าแมลง และสารโพสตรีนในน้ำมันทอดอาหารมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง แต่ในส่วนของฟอร์มาลดีไฮด์และ แอฟลาทอกซินกลับพบตกมาตรฐานเพิ่มสูงขึ้น โดยเฉพาะแอฟลาทอกซินที่สูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัด โดยมีรายละเอียดตามภาพที่ 2-1



ภาพที่ 2-1 แสดงร้อยละการปลอมปนของสารเคมีในอาหาร เปรียบเทียบตั้งแต่ปี 2555-2559

2.3.2 ด้านจุลินทรีย์

จากการตรวจเฝ้าระวังจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอาหารของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่ทั่วประเทศตั้งแต่ปี 2555 – 2559 พบว่า มีแนวโน้มอัตราการปนเปื้อนของเชื้อ Coliforms ที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยมีรายละเอียดดังภาพที่ 2-2



ภาพที่ 2-2 แสดงร้อยละการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร เปรียบเทียบตั้งแต่ปี 2555-2559

โดยจากสถิติการปลอมปนของสารเคมี และการปนเปื้อนของจุลินทรีย์แต่ละชนิด พบว่ายังเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องมีการแก้ไขอย่างต่อเนื่อง โดยต้องอาศัยวิธีการและความร่วมมือของหลายๆ หน่วยงาน นอกเหนือจากการตรวจเฝ้าระวังที่จำเป็นจะต้องมีอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ทราบสถานการณ์ และแนวโน้มต่างๆ สำหรับเป็นข้อมูล สำหรับการวางแผนการแก้ปัญหาอย่างยั่งยืนต่อไป

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงาน

การสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารครอบคลุมในส่วนภูมิภาคทั้งหมด 76 จังหวัด ซึ่งมีกิจกรรมการดำเนินงานที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหารของกระทรวงสาธารณสุข ด้านการสร้างเสริมเข้มแข็งในการกำกับดูแลอาหารปลอดภัยและการพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค โดยการตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร การตรวจสอบสุ่มลักษณะของผู้ปรุงจำหน่ายอาหาร รวมทั้งภาวะอุปกรณ์ในตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงเรียน และ ร้านขายอาหารในงานมหกรรมต่างๆ เป็นต้น ร่วมกับการรณรงค์เผยแพร่ข้อมูลความรู้ด้านความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้น สำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อ เลือกบริโภค และจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปอย่างถูกต้องเหมาะสม มีความปลอดภัย ทั้งยังใช้เป็นข้อมูลให้ผู้บริหารสามารถตัดสินใจวางแผนการปฏิบัติงานได้ทันต่อเหตุการณ์

3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์

3.1.1 ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ที่ใช้ในการตรวจวิเคราะห์สารปลอมปนทางด้านเคมี

- ยาฆ่าแมลง (GT-test kit) ของคุณกอบทอง ฐูปหอม
- ยาฆ่าแมลง (TM-Kit) ขององค์การเภสัชกรรม
- บอแรกซ์ ขององค์การเภสัชกรรม
- ฟอर्मาลดีไฮด์ขององค์การเภสัชกรรม
- กรดซาลิซิลิก ขององค์การเภสัชกรรม
- โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ ขององค์การเภสัชกรรม
- สารเร่งเนื้อแดง ของบริษัท K- RICH INTERNATIONAL จำกัด
- แอฟลาทอกซิน ของบริษัท ไทย-นีโอ ไบโอเทค จำกัด
- ปริมาณกรดน้ำส้ม ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- กรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- สีสังเคราะห์ในอาหารห้ามผสมสี ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- ความกระด้างของน้ำ ชุดทดสอบ HANA และชุดทดสอบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- สารห้ามใช้กรดวิตามิน เอ หรือกรดเรทีโนอิก ของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ อุบลราชธานี
- ไฮโดรควิโนน ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- ปรอตแอมโมเนีย ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- สเตียรอยด์ในยาแผนโบราณ ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- ชุดวัดความเป็นกรดต่างและคลอรีน ยี่ห้อ EMAUX

3.1.2 การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์

- 1) แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูปชนิดแห้ง(PetrifilmTM) ผลิตโดย บริษัท 3M PetrifilmTM
 - Aerobic Count Plate (AC)
 - *E. coli* / Coliforms Count Plate (EC)
 - Staph Express Count Plate

- Yeast & Mold Count Plate (YM)
- 2) แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูปชนิดแห้ง (Compact Dry)
 - *E. coli* / Coliforms Count Plate (EC)
- 3) อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI Medium) ของกรมอนามัย
- 4) ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำและน้ำแข็ง ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- 5) ชุดทดสอบเชื้อโคลิฟอร์มในน้ำ กรมอนามัย (อ.11)

3.1.3 เครื่องมือที่ใช้ในการตรวจวิเคราะห์

- เครื่องวัดสารโพลาร์ที่ใช้หลักการ Dielectric constant ได้แก่ เครื่อง Ebro FOM 320
- เครื่อง pH Meter ยี่ห้อ EUTECH INSTRUMENTS
- เครื่อง I-Reader ของสถาบันนวัตกรรมการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล ศูนย์สาธิต
- เครื่อง TDS Meter ยี่ห้อ HM DIGITAL รุ่น EZ

3.2 ตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์

3.2.1 การตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี

สารปลอมปนที่ตรวจสอบ	ตัวอย่างอาหาร
ยาฆ่าแมลง	ผักและผลไม้สด ปลาแห้ง ปลาหมึกแห้ง และปลาเค็ม ฯลฯ
บอแรกซ์	หมูบด หมูยอ ลูกชิ้น ไส้กรอก ฯลฯ
ฟอร์มาลดีไฮด์	ผักสด อาหารทะเลสด สับปะรด ปลาหมึกกรอบ
กรดซาลิซิลิก	ผักและผลไม้ดอง พริกแกง ฯลฯ
โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว)	ถั่วงอก จิงหอย กระชายหอย สับปะรด เล็บมือนาง หนั๋งหมู ฯลฯ
ซาบูทามอล (สารเร่งเนื้อแดง)	เนื้อหมู เนื้อวัว ฯลฯ
แอฟลาทอกซิน	ถั่วงอก เช่น ถั่วงอก พริกป่น ข้าวคั่ว เป็นต้น ฯลฯ
ปริมาณกรดน้ำส้ม	น้ำส้มสายชู
กรดแอสซอร์	น้ำส้มสายชู
สีผสมอาหาร	อาหารห้ามใส่สี เช่น ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ฯลฯ
ความเป็นกรด-ด่าง	น้ำดื่มและน้ำแข็ง
ความกระด้าง	น้ำดื่มและน้ำแข็ง
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ	น้ำดื่มและน้ำแข็ง
ปริมาณสารโพลาร์	น้ำมันทอดอาหาร
ปริมาณไอโอดีน	เกลือบริโภค

3.2.2 การตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์

จุลินทรีย์	ตัวอย่างอาหาร	วิธีที่ตรวจ
ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC)	อาหารพร้อมบริโภค และไอศกรีม	- แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	อาหารพร้อมบริโภค ไอศกรีม น้ำดื่ม และน้ำแข็ง	- แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป - อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI Medium) - ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำดื่มและน้ำแข็ง
เอสเชอริเชีย โคไล	อาหารพร้อมบริโภค และไอศกรีม	แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป
สแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส	อาหารพร้อมบริโภค และไอศกรีม	แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป
ยีสต์	เครื่องดื่ม	แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป
รา	เครื่องดื่ม	แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป

3.3 วิธีการดำเนินงาน

3.3.1 หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ส่วนภูมิภาค ได้รับเป้าหมายการดำเนินงานกิจกรรมสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ แหล่งจำหน่ายทั่วประเทศ จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

3.3.2 รวบรวมข้อมูลการปลอมปนของสารเคมีในผลิตภัณฑ์สุขภาพ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวางแผนเก็บตัวอย่าง

3.3.3 เก็บตัวอย่างตามแผนการเก็บตัวอย่างสอบถามรายละเอียดของตัวอย่าง และทำการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีและจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น แจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ให้ผู้จำหน่ายทราบ พร้อมทั้งให้คำแนะนำถึงอันตรายของสารนั้นๆ และการหลีกเลี่ยงอันตราย โดยการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยจำหน่ายให้กับผู้บริโภค

3.3.4 บันทึกผลการตรวจวิเคราะห์ลงในระบบฐานข้อมูลของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร www.foodsafetymobile.org

3.3.5 รวบรวมผลตรวจวิเคราะห์จากศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ระดับกลุ่มเขตจังหวัด และหน่วยเคลื่อนที่ที่สร้างขึ้นเพื่อดูแลพื้นที่ตัวเอง (สสจ.) มาวิเคราะห์และจัดทำสรุปรายงานผลการดำเนินงานเสนอผู้ดูแลหน่วยเคลื่อนที่ฯ ประจำศูนย์ภูมิภาค นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เพื่อใช้ในการกำหนดนโยบาย แนวทาง และมาตรการ ในการติดตามกำกับดูแลให้มีความต่อเนื่องต่อไป

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ 2560 (1 ตุลาคม 2559 – 30 กันยายน 2560) หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ซึ่งมีเครือข่ายอยู่ทั่วประเทศ ได้สำรวจและเฝ้าระวังสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ แหล่งจำหน่ายทั่วประเทศ โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening Test) ทางด้านการปลอมปนสารเคมี และการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test Kit) สรุปผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับเป้าหมายได้ดังตารางที่ 4-1

ตารางที่ 4-1 ผลงานเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารโดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร เทียบกับเป้าหมาย

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลงาน
ส่วนภูมิภาค (76 จังหวัด) ดำเนินการโดยศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ฯ ภูมิภาค		
1. จำนวนตัวอย่างที่ทำการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี	7,500 ตัวอย่าง / ศูนย์ รวมอย่างน้อย 90,000 ตัวอย่าง	157,801 ตัวอย่าง (ร้อยละ 175.33)
2. จำนวนตัวอย่างที่ทำการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์	500 ตัวอย่าง / ศูนย์ รวมอย่างน้อย 6,000 ตัวอย่าง	10,547 ตัวอย่าง (ร้อยละ 175.78)

ทั้งนี้หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้รวบรวมข้อมูลผลการเฝ้าระวังทั้งหมดมาสรุป วิเคราะห์ และนำเสนอสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ดังนี้

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ในส่วนภูมิภาค (76 จังหวัด)

หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร ส่วนภูมิภาค ได้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2559 – 30 กันยายน 2560 จำนวนทั้งหมด 168,348 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน จำนวน 8,861 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.26 โดยแบ่งเป็นการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี จำนวน 157,801 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานจำนวน 5,907 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.74 และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ จำนวน 10,547 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน จำนวน 2,954 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 28.01 รายละเอียด ดังแสดงในตารางที่ 4-2

ตารางที่ 4-2 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ในส่วนภูมิภาค

การตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เคมี	157,801	5,907	3.74
จุลินทรีย์	10,547	2,954	28.01
รวม	168,348	8,861	5.26

4.1 สถานการณ์การปลอมปนสารเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาค

ทำการสุ่มเก็บตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์การปลอมปนทางด้านเคมีจำนวนทั้งหมด 157,801 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 151,894 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.26 และตกมาตรฐาน จำนวน 5,907 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.74

ตารางที่ 4-3 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านเคมีในส่วนภูมิภาค

ลำดับ	สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	จำนวน ทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน		ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	
อาหาร					
1	ยาฆ่าแมลง	61,071	960	1.57	98.43
2	บอแรกซ์	24,685	199	0.81	99.19
3	ฟอร์มาลดีไฮด์	19,554	680	3.48	96.52
4	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	14,250	198	1.39	98.61
5	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	13,338	2	0.01	99.99
6	สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล)	3,627	82	2.26	97.74
7	แอฟลาทอกซิน	753	20	2.66	97.34
8	ปริมาณกรดน้ำส้ม	59	0	0.00	100.00
9	กรดแอสซาร์	274	0	0.00	100.00
10	สีผสมอาหาร	1,997	635	31.80	68.20
11	ความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	2,053	235	11.45	88.55
12	ความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	2,258	148	6.55	93.45
13	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	2,254	992	44.01	55.99
14	สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	7,551	863	11.43	88.57
15	ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	2,361	641	27.15	72.85
16	ปริมาณคลอรีนในน้ำดื่ม	102	0	0.00	100.00
ยา					
17	สเตียรอยด์	387	80	20.67	79.33

ตารางที่ 4-3 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านเคมีในส่วนภูมิภาค (ต่อ)

ลำดับ	สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	จำนวน ทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน		ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	
เครื่องสำอาง					
18	กรดวิตามินเอ	410	47	11.46	88.54
19	ปรอทแอมโมเนีย	398	98	24.62	75.38
20	ไฮโดรควิโนน	419	27	6.44	93.56
รวมทั้งหมด		157,801	5,907	3.74	96.26

หมายเหตุ การตรวจวิเคราะห์สีผสมอาหารเป็นการดำเนินงานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดิม (ฉบับที่ 281 พ.ศ. 2547) ซึ่งคาบเกี่ยวกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 381 (พ.ศ.2559) เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4) กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดยา หรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้ายประกาศ ดังนั้นการตรวจวิเคราะห์ สีผสมอาหารซึ่งจัดเป็นวัตถุเจือปนอาหารจึงไม่สามารถแปลผลได้เนื่องจากติดข้อจำกัดของชุดทดสอบ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-3

(1) การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 61,071 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 60,111 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.43 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 960 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.57 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 55,613 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 843 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.52 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมากที่สุด 10 อันดับแรก รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-4

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 3,421 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงจำนวน 35 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.02 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-4

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ และอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 2,037 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงจำนวน 82 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.03 ตัวอย่างที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-4

ตารางที่ 4-4 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* ในส่วนภูมิภาค

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์ (ผัก)	ใบบวบ	148	11	7.43
	หัวไชเท้า	306	15	4.90
	พริกแห้ง	514	24	4.67
	หัวหอม	57	2	3.51
	ผักชีฝรั่ง	740	25	3.38
	ชะพลู	32	1	3.13
	ดอกหอม	305	9	2.95
	กะหล่ำดอก	876	25	2.85
	กะหล่ำปลี	3,893	107	2.75
	กระเทียม	445	12	2.70
	อื่น	48,297	612	1.27
	รวม	55,613	843	1.52
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	สตอร์อว์เบอร์รี่	67	4	5.97
	มะละกอ	77	2	2.60
	ส้ม	579	13	2.25
	มังคุด	52	1	1.92
	แก้วมังกร	71	1	1.41
	องุ่น	443	6	1.35
	ลองกอง	76	1	1.32
	แอปเปิ้ล	346	4	1.16
	ลำไย	124	1	0.81
	ฝรั่ง	229	1	0.44
	อื่นๆ	1,357	1	0.07
	รวม	3,421	35	1.02

ตารางที่ 4-4 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง ในส่วนภูมิภาค (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ และอื่น	ปลาเค็ม	252	18	7.14
	ปลาร้า	426	30	7.04
	ปลาทุเค็ม	77	5	6.49
	ปลาหวาน	80	4	5.00
	ปลาหมึกแห้ง	343	13	3.79
	ปลาแห้ง	427	12	2.81
	อื่นๆ	432	0	0.00
	รวม	2,037	82	4.03
รวม		61,071	960	1.57

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(2) การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 24,685 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 24,486 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.19 พบการปลอมปนจำนวน 199 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 0.81 ตัวอย่างอาหารที่พบการปลอมปนมากที่สุด 10 อันดับ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-5

ตารางที่ 4-5 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
บอแรกซ์	ปลาบด	77	6	7.79
	เนื้อวัวบด	53	4	7.55
	เนื้อวัวหมัก	83	6	7.23
	เนื้อวัว	419	26	6.21
	แป้ง	261	16	6.13
	หมูบด	3,217	55	1.71
	เนื้อหมูหมัก	388	5	1.29
	เนื้อหมู	3,194	38	1.19
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	872	10	1.15

ตารางที่ 4-5 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** ในส่วนภูมิภาค (ต่อ)

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
บอแรกซ์	ลูกชิ้นเนื้อ	1,732	12	0.69
	อื่นๆ	14,389	21	0.15
	รวม	24,685	199	0.81

(3) การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ ในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 19,554 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 18,874 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.52 พบการปลอมปน จำนวน 680 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.48 ตัวอย่างอาหารที่พบการปลอมปน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-6

ตารางที่ 4-6 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ **ฟอร์มาลดีไฮด์** ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ฟอร์มาลดีไฮด์	ปลาหมึกกรอบ	1,170	343	29.32
	สับปะรด	1,187	171	14.41
	ปลาทุเค็ม	51	3	5.88
	เห็ดแห้ง	39	2	5.13
	ปลาหมึก	3,492	128	3.67
	แมงกะพรุน	121	4	3.31
	กุ้ง	2,035	19	0.93
	ตีนไก่	141	1	0.71
	เล็บบอนาง	506	3	0.59
	เครื่องในหมู	198	1	0.51
	อื่นๆ	10,614	5	0.05
	รวม	19,554	680	3.48

(4) การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ในตัวอย่างอาหารจำนวนทั้งหมด 14,250 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 14,052 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.61 พบการปลอมปน จำนวน 198 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.39 ตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปลอมปนสารกันรา มากที่สุด 10 อันดับ มีรายละเอียด ดังแสดงใน ตารางที่ 4-7

ตารางที่ 4-7 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ **สารกันรา** ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สารกันรา	หน่อไม้ปืบ	79	23	29.11
	ผลไม้ดอง	953	115	12.07
	ผลไม้แช่อิ่ม	51	3	5.88
	ผักกาดดองเปรี้ยว	2,835	28	0.99
	ผักกาดดองหวาน	238	2	0.84
	หอยดอง	130	1	0.77
	ผักดอง	578	4	0.69
	ผักกาดดองเค็ม	144	1	0.69
	หน่อไม้ดองขาว	2,271	15	0.66
	หน่อไม้ดองเหลือง	305	2	0.66
	อื่นๆ	6,666	4	0.06
	รวม	14,250	198	1.39

(5) การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 13,338 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 13,336 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.99 พบการปลอมปน จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.01 ตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปลอมปนสารฟอกขาว มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-8

ตารางที่ 4-8 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ **สารฟอกขาว** ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สารฟอกขาว	ผักดอง	81	1	1.23
	ปลาหมึก	8	1	*
	ถั่วงอก	4,696	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	2,210	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	1,598	0	0.00
	จิง	1,383	0	0.00
	เส้นขนมจีน	650	0	0.00
	กระชาย	475	0	0.00
	เล็บมือนาง	446	0	0.00

ตารางที่ 4-8 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ **สารฟอกขาว** ในส่วนภูมิภาค (ต่อ)

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สารฟอกขาว	ผักกาดดองเปรี้ยว	358	0	0.00
	อื่นๆ	1,433	0	0.00
	รวม	13,338	2	0.01

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(6) การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง(ชาลบูตามอล) ในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 3,627 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง จำนวน 3,545 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.74 พบการปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง จำนวน 82 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.26 ตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-9

ตารางที่ 4-9 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ **สารเร่งเนื้อแดง** ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สารเร่งเนื้อแดง	เนื้อวัว	360	34	9.44
	เนื้อหมู	3,206	45	1.40
	หมูบด	46	0	0.00
	เนื้อวัวบด	4	1	*
	เนื้อวัวหมัก	2	1	*
	อื่นๆ	9	1	*
	รวม	3,627	82	2.26

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(7) ปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 753 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 733 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.34 พบตกมาตรฐาน จำนวน 20 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.66 ตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบปริมาณสารแอฟลาทอกซินเกินมาตรฐาน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-10

ตารางที่ 4-10 ผลการตรวจวิเคราะห์ปริมาณ สารแอฟลาทอกซิน ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
แอฟลาทอกซิน	ถั่วลิสง	326	18	5.52
	พริกป่น	233	2	0.86
	พริกแห้ง	117	0	0.00
	อื่นๆ	77	0	0.00
	รวม	753	20	2.66

(8) ปริมาณกรดน้ำส้มในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณกรดน้ำส้มในตัวอย่างน้ำส้มสายชู จำนวนทั้งหมด 59 ตัวอย่าง ไม่พบตัวอย่างตกมาตรฐาน

(9) การปลอมปนของกรดแอสซินิกในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของกรดแอสซินิกในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 274 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของกรดแอสซินิกในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-11

ตารางที่ 4-11 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ กรดแอสซินิก ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
กรดแอสซินิก	น้ำส้มสายชู	262	0	0.00
	อื่นๆ	12	0	*
	รวม	274	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(11) ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 2,053 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,818 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 88.55 พบตกมาตรฐาน จำนวน 235 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.45 ตัวอย่างที่ตรวจพบค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็งเกินค่ามาตรฐาน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-12

ตารางที่ 4-12 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	1,742	216	12.40
	น้ำดื่มบรรจุตู้	255	16	6.27
	น้ำดื่มบรรจุถัง	31	1	3.23
	น้ำดื่มบรรจุขวด	17	2	*
	อื่นๆ	8	0	*
	รวม	2,053	235	11.45

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(12) ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม และน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 2,258 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 2,110 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.45 พบตกมาตรฐาน จำนวน 148 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.55 ตัวอย่างที่ตรวจพบค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม และน้ำแข็งเกินค่ามาตรฐาน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-13

ตารางที่ 4-13 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม และน้ำแข็ง	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	1,827	118	6.46
	น้ำดื่มบรรจุตู้	249	10	4.02
	น้ำดื่มบรรจุถัง	18	13	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	11	6	*
	อื่นๆ	153	1	0.65
	รวม	2,258	148	6.55

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(13) ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำดื่มและน้ำแข็ง

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 2,254 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,262 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 55.99 พบตกมาตรฐาน จำนวน 922 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 40.99 ตัวอย่างที่ตรวจพบค่าปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำดื่มและน้ำแข็ง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-14

ตารางที่ 4-14 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำดื่มและน้ำแข็ง ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ปริมาณของแข็งที่ละลายใน น้ำดื่มและน้ำแข็ง	น้ำดื่มบรรจุตู้	257	122	47.47
	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	1,944	860	44.24
	น้ำดื่มบรรจุถัง	31	6	19.35
	อื่นๆ	22	4	*
	รวม	2,254	992	55.99

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(14) ปริมาณคลอรีนในน้ำดื่ม

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณคลอรีนในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 102 ตัวอย่าง ไม่พบตัวอย่างตกมาตรฐาน

(15) ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 7,551 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 6,688 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 88.57 พบตกมาตรฐาน 863 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.43 ตัวอย่างน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารที่ตรวจพบปริมาณสารโพลาร์เกินค่ามาตรฐาน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-15

ตารางที่ 4-15 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดปาท่องโก๋	439	72	16.40
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	1,201	172	14.32
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	2,245	259	11.54
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	1,661	186	11.20
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	311	33	10.61
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	752	76	10.11
	น้ำมันทอดขนมทอด	831	61	7.34
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	109	4	3.67
	น้ำมันที่อยู่ในปั๊บน้ำหรือภาชนะบรรจุ	2	0	*
	รวม	7,551	863	11.43

หมายเหตุ

* เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

16) ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคในตัวอย่างจำนวนทั้งหมด 2,361 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,720 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 72.85 พบตกมาตรฐาน จำนวน 641 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 27.15 ตัวอย่างเกลือบริโภคที่พบปริมาณไอโอดีนตกมาตรฐาน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-16

ตารางที่ 4-16 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ปริมาณไอโอดีน ในเกลือบริโภค	เกลือเม็ด	50	36	72.00
	เกลือป่น	2,311	605	26.16
	รวม	2,361	641	27.15

(17) การปลอมปนสเตียรอยด์ในตัวอย่างยา

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสเตียรอยด์ในตัวอย่างยาจำนวนทั้งหมด 387 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 307 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 79.33 พบการปลอมปน จำนวน 80 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 20.67 ตัวอย่าง ตัวอย่างยาที่ตรวจพบการปลอมปนของสเตียรอยด์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-17

ตารางที่ 4-17 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สเตียรอยด์ ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สเตียรอยด์	ยาเม็ด	99	38	38.38
	ยาลูกกลอน	34	8	23.53
	ยาน้ำ	133	17	12.78
	อื่นๆ	35	4	11.43
	ยาผง.	18	11	*
	ยาน้ำ.	3	1	*
	ยาแคปซูล	29	1	*
	อื่นๆ	36	0	0.00
	รวม	387	80	20.67

หมายเหตุ

* เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(18) การปลอมปนของกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 410 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 363 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 88.54 พบการปลอมปน จำนวน 47 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.46 ตัวอย่างเครื่องสำอางที่ตรวจพบการปลอมปนกรดวิตามินเอ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-18

ตารางที่ 4-18 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
กรดวิตามินเอ	ครีมทาผิว-ฝ่า	52	14	26.92
	ครีมบำรุงผิว	46	6	13.04
	ครีมบำรุงหน้า	134	17	12.69
	ครีมหน้าขาว	34	3	8.82
	ครีมกันแดด	43	1	2.33
	สบู่อื่น	27	5	*
	อื่น	74	1	1.35
	รวม	410	47	11.46

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(19) การปลอมปนของปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 398 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 300 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 75.38 พบการปลอมปน จำนวน 98 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 24.62 ตัวอย่างเครื่องสำอางที่ตรวจพบการปลอมปนปรอทแอมโมเนีย มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-19

ตารางที่ 4-19 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ปรอทแอมโมเนีย ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ปรอทแอมโมเนีย	ครีมหน้าขาว	33	12	36.36
	ครีมบำรุงหน้า	132	41	31.06
	ครีมบำรุงผิว	48	12	25.00
	ครีมทาผิว-ฝ่า	50	12	24.00
	ครีมกันแดด	45	9	20.00
	อื่นๆ	90	12	13.33
	รวม	398	98	24.62

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(20) การปลอมปนของไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 419 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 392 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.56 พบการปลอมปน จำนวน 27 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.44 ตัวอย่างเครื่องสำอางที่ตรวจพบการปลอมปนไฮโดรควิโนน มีรายละเอียดดังแสดงใน ตารางที่ 4-20

ตารางที่ 4-20 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ไฮโดรควิโนน	ครีมบำรุงผิว	52	9	17.31
	ครีมทาผิว-ฝ้า	55	5	9.09
	ครีมบำรุงหน้า	132	6	4.55
	ครีมกันแดด	45	2	4.44
	ครีมหน้าขาว	34	1	2.94
	อื่นๆ	101	4	3.96
	รวม	419	27	6.44

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.2 สถานการณ์การปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหาร ในส่วนภูมิภาค

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 10,547 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ 7,593 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 71.99 พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน 2,954 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 28.01 ซึ่งสามารถแยกประเภทการตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-21

ตารางที่ 4-21 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านจุลินทรีย์ในส่วนภูมิภาค จำแนกตามการปนเปื้อน

ลำดับ	ชนิดของเชื้อ	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์		ไม่พบ ร้อยละ
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	
การตรวจวิเคราะห์โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป (Petrifilm)					
1	ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC)	79	3	3.80	96.20
2	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	35	0	0.00	100.00
3	เอสเชอริเชีย โคไล	35	0	0.00	100.00
4	สแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส	34	0	0.00	100.00
5	ยีสต์	35	0	0.00	100.00
6	รา	35	0	0.00	100.00
การตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดตรวจน้ำและน้ำแข็งของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์					
7	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	2,852	553	19.39	80.61

ตารางที่ 4-21 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านจุลินทรีย์ในส่วนภูมิภาค จำแนกตามการปนเปื้อน (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดของเชื้อ	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์		ไม่พบ ร้อยละ
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	
การตรวจวิเคราะห์โดยชุดตรวจอาหารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และวิธี Swab Test (SI2 Medium)					
8	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	7,442	2,398	32.22	67.78
รวม		10,547	2,954	28.01	71.99

(1) สถานการณ์การปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหารโดยวิธีวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง

ผลการปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ โดยวิธีวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 79 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน 76 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.20 พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.80 ตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-22

ตารางที่ 4-22 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านจุลินทรีย์โดยวิธีวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC) ในส่วนภูมิภาคจำแนกตามประเภทอาหาร

ชนิดการตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
การตรวจวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC)	อาหารจานเดียว	13	2	*
	เครื่องดื่มหีบ/แผงลอย	7	1	*
	แกง	13	0	*
	ทอด	10	0	*
	ผัด	7	0	*
	อื่นๆ	29	0	*
	รวม	79	3	3.80

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(2) สถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm) ในตัวอย่างอาหารแยกตามประเภทอาหารและการปรุง

ผลการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-23

ตารางที่ 4-23 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm) ในส่วนภูมิภาคจำแนกตามประเภทอาหาร

ชนิดการตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
การตรวจวิเคราะห์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm)	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	ต้ม	5	0	*
	อื่นๆ	4	0	*
	รวม	35	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(3) สถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อเอสเชอริเชีย โคลิ ในตัวอย่างอาหารแยกตามประเภทอาหารและการปรุง

ผลการปนเปื้อนเชื้อเอสเชอริเชีย โคลิ ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อเอสเชอริเชีย โคลิในตัวอย่างอาหารรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-24

ตารางที่ 4-24 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อเอสเชอริเชีย โคลิ ในส่วนภูมิภาคจำแนกตามประเภทอาหาร

ชนิดการตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
การตรวจวิเคราะห์ เอสเชอริเชีย โคลิ	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	ต้ม	5	0	*
	อื่นๆ	4	0	*
	รวม	35	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(4) สถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อสแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส ในตัวอย่างอาหารแยกตามประเภทอาหารและการปรุง

ผลการปนเปื้อนเชื้อสแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 34 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อสแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียสในตัวอย่างอาหารรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-25

ตารางที่ 4-25 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อสแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส ในส่วนภูมิภาค
จำแนกตามประเภทอาหาร

ชนิดการตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
การตรวจวิเคราะห์ สแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	ต้ม	4	0	*
	อื่นๆ	4	0	*
	รวม	34	0	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บ
ตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(5) สถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อยีสต์ ในตัวอย่างอาหารแยกตามประเภทอาหาร และการปรุง

ผลการปนเปื้อนเชื้อยีสต์ ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อยีสต์
ในตัวอย่างอาหารรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-26

ตารางที่ 4-26 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางที่ปนเปื้อนเชื้อยีสต์ ในส่วนภูมิภาคจำแนกตาม
ประเภทอาหาร

ชนิดการตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
การตรวจวิเคราะห์ ยีสต์	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	ต้ม	5	0	*
	อื่นๆ	4	0	*
	รวม	35	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บ
ตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(6) สถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อรา ในตัวอย่างอาหารแยกตามประเภทอาหาร และการปรุง

ผลการปนเปื้อนเชื้อราในตัวอย่างอาหารจำนวนทั้งหมด 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อราใน
ตัวอย่างอาหารรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-27

ตารางที่ 4-27 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางที่ปนเปื้อนเชื้อรา ในส่วนภูมิภาคจำแนกตามประเภทอาหาร

ชนิดการตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
การตรวจวิเคราะห์รา	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	ต้ม	5	0	*
	อื่นๆ	4	0	*
	รวม	35	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(7) สถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่มและน้ำแข็ง (ผลวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์)

ผลการปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ในตัวอย่างน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 2,852 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน 2,299 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 80.61 พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน 553 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 19.39 ตัวอย่างน้ำดื่ม และน้ำแข็งที่พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-28

ตารางที่ 4-28 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่มและน้ำแข็ง (ชุดทดสอบของกรมวิทยาศาสตร์ฯ) ในส่วนภูมิภาค

ชนิดการตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
การตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดตรวจน้ำและน้ำแข็งของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	น้ำแข็งบด	80	55	68.75
	น้ำดื่มบรรจุถัง	41	12	29.27
	น้ำดื่มบรรจุตู้	290	72	24.83
	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	2235	377	16.87
	น้ำดื่มบรรจุขวด	118	12	10.17
	อื่นๆ	88	25	28.41
	รวม	2,852	553	19.39

(8) สถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร และสุขลักษณะของการปรุง/จำหน่ายอาหาร (ผลวิเคราะห์โดยใช้ ชุดตรวจอาหารของ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และ SI2 Medium)

เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ถือว่าเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร ผลการตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร และสุขลักษณะของการปรุง/จำหน่ายอาหาร จำนวนทั้งหมด 7,442 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 5,044 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 67.78 พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 2,398 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 32.22 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-29

ตารางที่ 4-29 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร และสุขลักษณะของการ/จำหน่ายอาหาร (ชุดทดสอบกรมวิทย์ และ SI2 medium) ในส่วนภูมิภาค

ชนิดการตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
SI2 ในอาหาร และ สุขลักษณะ	มือ (ผู้ปรุงประกอบอาหาร)	1,924	767	39.86
	น้ำแข็งหลอด	77	28	36.36
	เครื่องดื่มหาบเร่/แผงลอย	80	29	36.25
	ลูก	119	38	31.93
	อาหารจานเดียว	88	28	31.82
	ภาชนะสัมผัส	2,380	757	31.81
	นั่ง	105	24	22.86
	ผ้า	225	50	22.22
	ขนมไทย	304	67	22.04
	ต้ม	310	62	20.00
	ทอด	372	61	16.40
	อื่น	1,458	487	33.40
	รวม	7,442	2,398	32.22

4.3 สถานการณ์การปลอมปนสารเคมี และการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหาร ในส่วนภูมิภาค แบ่งตามพื้นที่เครือข่ายบริการ 12 เขต

(1) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1 (เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง แม่ฮ่องสอน เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1 จำนวน 23,858 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 755 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.16 จำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 23,414 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 694 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 2.96 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุด คือ ความกระด้างของน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 76.47 (39/51) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ

ดื่ม และปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค คิดเป็นร้อยละ 47.06 (72/153) และ 25.13 (50/199) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 444 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 61 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.74 โดยพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI2) ร้อยละ 14.01 (44/314) โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม ร้อยละ 13.08 (17/130) รายละเอียดดังตารางที่ 4-30

ตารางที่ 4-30 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	9,246	82	0.89
บอแรกซ์	3,253	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	3,258	65	2.00
สารกันรา	1,679	29	1.73
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,557	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	593	0	0.00
แอฟลาทอกซิน	512	6	1.17
สีผสมอาหาร	209	128	61.24
ความกระด้างของน้ำดื่ม	51	39	76.47
ความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม	153	27	17.65
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	153	72	47.06
ปริมาณคลอรีนในน้ำดื่ม	102	0	0.00
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	1,781	122	6.85
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	199	50	25.13
สเตียรอยด์	194	24	12.37
กรดวิตามินเอ	156	12	7.69
ปรอทแอมโมเนีย	156	31	19.87
ไฮโดรควิโนน	162	7	4.32
รวม	23,414	694	2.96
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI2	314	44	14.01
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (น้ำดื่ม)	130	17	13.08
รวม	444	61	13.74
รวมทั้งหมด	23,858	755	3.16

1.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 9,246 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 9,164 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.11 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 82 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 0.89 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 8,625 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 59 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.68 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-31

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 404 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.23 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-31

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 217 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.45 ตัวอย่างที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-33

ตารางที่ 4-31 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	หัวไชเท้า	83	6	7.23
	ดอกหอม	82	4	4.88
	สาระแหน่	50	2	4.00
	พริกแห้ง	102	4	3.92
	บร็อกโคลี่	68	2	2.94
	กระเทียม	75	2	2.67
	ผักชีฝรั่ง	133	3	2.26
	แครอท	70	1	1.43
	ถั่วลันเตา	82	1	1.22
	โหระพา	89	1	1.12
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กะหล่ำดอก	185	2	1.08
	อื่นๆ	7,606	31	0.41
	รวม	8,625	59	0.68

ตารางที่ 4-31 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ส้ม	77	4	5.19
	แอปเปิ้ล	53	1	1.89
	องุ่น	43	0	0.00
	ฝรั่ง	24	0	*
	อื่นๆ	207	4	1.93
	รวม	404	9	2.23
	ปลาร้า	85	6	7.06
	ปลาแห้ง	86	5	5.81
	ปลาทุเค็ม	19	0	*
	ปลาหมึกแห้ง	10	2	*
	อื่นๆ	17	1	*
	รวม	217	14	16.82
รวมทั้งหมด		9,246	82	0.89

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.2 การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 3,253 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 3,253 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 100 ไม่พบการปลอมปนบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-32

ตารางที่ 4-32 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	675	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	215	0	0.00
	หมูยอ	179	0	0.00
	แหนมหมู	171	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	127	0	0.00
	อื่นๆ	402	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

ตารางที่ 4-32 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	589	0	0.00
	หมูปด	427	0	0.00
	เนื้อไก่	53	0	0.00
	หมูแดง	13	0	*
	ไก่บด	12	0	*
	อื่นๆ	11	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	109	0	0.00
	ผักกาดดองเปรี้ยว	25	0	*
	เส้นขนมจีน	23	0	*
	อื่นๆ	85	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	9	0	*
	เนื้อหมูหมัก	4	0	*
	อื่นๆ	6	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	45	0	0.00
	ผลไม้ดอง	13	0	*
	ทอด	11	0	*
	อื่นๆ	47	0	0.00
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
	บะหมี่หยกกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
รวมทั้งหมด		3,253	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.3 การปลอมปนของ**ฟอร์มาลดีไฮด์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 3,258 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 3,193 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.00 พบการปลอมปนจำนวน 65 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 2.00 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-33

ตารางที่ 4-33 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มาลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	218	39	17.89
	สับนาง	154	16	10.39
	ปลาหมึก	386	9	2.33
	กุ้ง	222	0	0.00
	เนื้อไก่	67	0	0.00
	เครื่องในหมู	50	0	0.00
	เล็บบอนาง	34	0	0.00
	ปลาทุ	33	0	0.00
	เนื้อควาย	28	0	*
	ปลาทุเค็ม	27	0	*
	อื่นๆ	182	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	317	0	0.00
	ผักกาดขาว	172	0	0.00
	พริกสด	138	0	0.00
	มะเขือเทศ	130	0	0.00
	กะหล่ำปลี	102	0	0.00
	ถั่วฝักยาว	93	0	0.00
	มะเขือเปราะ	93	0	0.00
	ชิง	87	0	0.00
	แตงกวา	87	0	0.00
	ผักบุ้ง	66	0	0.00
	อื่นๆ	571	1	0.18
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อไก่หมัก	1	0	*
รวมทั้งหมด		3,258	65	2.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.4 การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,679 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,650 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.27 พบการปลอมปนจำนวน 29 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.73 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-34

ตารางที่ 4-34 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	หน่อไม้ดองเหลือง	106	2	1.89
	ผักกาดดองเปรี้ยว	361	2	0.55
	หน่อไม้ดองขาว	186	1	0.54
	พริกแกง	89	0	0.00
	ใบเมี่ยง	50	0	0.00
	อื่นๆ	119	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	153	1	0.65
	กระเทียมดอง	113	0	0.00
	ผักดอง	64	0	0.00
	ผักกาดดองเค็ม	13	0	*
	อื่นๆ	19	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาร้า	128	0	0.00
	ปูดอง	113	0	0.00
	กะปิ	9	0	*
	อื่นๆ	11	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แฮมหมู	27	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำจิ้ม	19	0	*
	น้ำส้มสายชู	15	0	*
	อาหารพร้อมปรุง	3	0	*
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	หน่อไม้ปิ้ง	71	23	32.39
	ผักกาดกระป๋อง	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,679	29	1.73

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.5 การปลอมปนของ สารฟอกขาว ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,557 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหารจำนวน 1,557 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-35

ตารางที่ 4-35 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	569	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	288	0	0.00
	เส้นขนมจีน	219	0	0.00
	จิง	127	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	113	0	0.00
	อื่นๆ	129	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับนาง	35	0	0.00
	เล็บมือนาง	25	0	*
	อื่นๆ	9	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	เต้าหู้	3	0	*
	ผักดอง	3	0	*
	เครื่องดื่มหาบเร่/แผงลอย	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	23	0	*
	น้ำตาลทราย	13	0	*
รวมทั้งหมด		1,557	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทาลมอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทาลมอล) ในตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวนทั้งหมด 593 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-36

ตารางที่ 4-36 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทาลมอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	590	0	0.00
	หมูปด	2	0	*
	เนื้อวัว	1	0	*
รวมทั้งหมด		593	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.7 ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 512 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 506 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.83 พบตกมาตรฐานจำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.17 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-37

ตารางที่ 4-37 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วลิสง	218	6	2.75
	พริกป่น	160	0	0.00
	พริกแห้ง	98	0	0.00
	อื่นๆ	24	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาป่น	8	0	*
	ปลาบด	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ใบชาอบแห้ง	3	0	*
รวมทั้งหมด		512	6	1.17

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.8 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 51 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 12 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.53 ตกมาตรฐานจำนวน 39 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 76.47

1.9 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 153 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 126 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.35 ตกมาตรฐานจำนวน 27 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.65

1.10 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 153 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 81 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 52.94 ตกมาตรฐานจำนวน 72 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 47.06

1.11 ค่าปริมาณคลอรีนในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณคลอรีนในน้ำดื่มตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 102 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 102 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 ไม่พบตกมาตรฐาน

1.12 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,781 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 1,659 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.15 พบตกมาตรฐานจำนวน 122 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.85 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-38

ตารางที่ 4-38 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดปาท่องโก๋	59	6	10.17
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	508	41	8.07
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	545	41	7.52
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	253	17	6.72
	น้ำมันทอดขนมทอด	62	3	4.84
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	277	12	4.33
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	64	2	3.13
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	12	0	*
	น้ำมันที่อยู่ในปั๊มหรือภาชนะบรรจุ	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,781	122	6.85

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.13 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำนวนทั้งหมด 199 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 149 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 74.87 พบตกมาตรฐานจำนวน 50 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 25.13 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-39

ตารางที่ 4-39 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตามมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	เกลือป่น	181	43	23.79
	เกลือเม็ด	18	7	*
รวมทั้งหมด		199	50	25.13

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.14 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยาและเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 194 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 170 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 87.63 พบการปลอมปนจำนวน 24 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 12.37 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-40

ตารางที่ 4-40 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาลูกกลอน	52	12	23.08
	ยาผง	76	4	5.26
	ยาน้ำ	18	2	*
	อื่นๆ	6	2	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาเม็ด	4	2	*
	ยาแคปซูล	18	1	*
	อื่นๆ	6	1	*
เครื่องสำอาง	ครีมกันแดด	3	0	*
	อื่นๆ	11	0	*
รวมทั้งหมด		194	24	12.37

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.15 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 156 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 144 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92.31 พบการปลอมปนจำนวน 12 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.69 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-41

ตารางที่ 4-41 ผลการตรวจวิเคราะห์ *กรดวิตามินเอ* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	60	4	6.67
	ครีมทาผิว-ผ้า	22	7	*
	ครีมขัดผิว	2	1	*
	ครีมกันแดด	18	0	*
	อื่นๆ	54	0	0.00
รวมทั้งหมด		156	12	7.69

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.16 การปลอมปน *ปรอทแอมโมเนีย* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 156 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 125 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 80.13 พบการปลอมปนจำนวน 31 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 19.87 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-42

ตารางที่ 4-42 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ปรอทแอมโมเนีย* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	59	19	32.20
	ครีมทาผิว-ผ้า	21	5	*
	ครีมหน้าขาว	12	4	*
	ครีมกันแดด	19	2	*
	อื่นๆ	45	1	2.22
รวมทั้งหมด		156	31	19.87

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.17 การปลอมปน *ไฮโดรควิโนน* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 162 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 155 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.68 พบการปลอมปนจำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.32 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-43

ตารางที่ 4-43 ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	62	2	3.23
	ครีมทาผิว-ผ้า	24	2	*
	ครีมบำรุงผิว	14	2	*
	สบู่อื่นๆ	5	1	*
	อื่นๆ	57	0	0.00
รวมทั้งหมด		162	7	4.32

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.18 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(SI2)* ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหาร และการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหาร และสุ่มลักษณะ จำนวนทั้งหมด 314 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 270 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.99 พบการปนเปื้อนจำนวน 44 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.01 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-44

ตารางที่ 4-44 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุ่มลักษณะ	ภาชนะสัมผัสอาหาร	154	24	15.58
	มือ	76	20	26.32
อาหารพร้อมบริโภค	ต้ม	20	0	*
	ผัด	15	0	*
	ทอด	8	0	*
	อื่นๆ	26	0	0.00
เบ็ดเตล็ด	น้ำจิ้ม	4	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	1	0	*
รวมทั้งหมด		314	44	14.01

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.19 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 130 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 113 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 86.92 พบการปนเปื้อนจำนวน 17 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.08

(2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2 (ตาก พิชญ์โลก เพชรบูรณ์ สุโขทัย อุตรดิตถ์)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2 จำนวน 27,050 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 1,023 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.78 จำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 25,434 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 706 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 2.78 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 46.95 (131/279) รองลงมา ได้แก่ ความกระด้างของน้ำดื่ม และปรอทแอมโมเนีย คิดเป็นร้อยละ 38.35 (107/279) และ 32.05 (25/78) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 1,616 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 317 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 19.62 โดยพบการปนเปื้อน*โคลิฟอร์มแบคทีเรีย*ในอาหาร (SI2) ร้อยละ 21.66 (289/1,334) *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย*ในน้ำ/น้ำแข็ง ร้อยละ 9.93 (28/282) รายละเอียดดังตารางที่ 4-45

ตารางที่ 4-45 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	7,425	126	1.70
บอแรกซ์	5,365	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	5,575	62	1.11
สารกันรา	2,243	26	1.16
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	2,077	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล)	176	0	0.00
แอฟลาทอกซิน	135	11	8.15
กรดแอสซาร์	39	0	0.00
สีผสมอาหาร	105	30	28.57
ความกระด้างของน้ำดื่ม	279	107	38.35
ความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม	279	11	3.94
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	279	131	46.95
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	773	68	8.80
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	315	59	18.73
สเตียรอยด์	113	28	24.78
กรดวิตามินเอ	87	15	17.24
ปรอทแอมโมเนีย	78	25	32.05
ไฮโดรควิโนน	91	7	7.69
รวม	25,434	706	2.78

ตารางที่ 4-45 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI2	1,334	289	21.66
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	282	28	9.93
รวม	1,616	317	19.62
รวมทั้งหมด	27,050	1,023	3.78

2.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 7,425 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 7,299 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.30 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 126 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.70 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 6,615 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 83 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.25 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-46

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 171 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.58 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-46

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ และอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 639 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 42 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.57 ตัวอย่างที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-46

ตารางที่ 4-46 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	ผักชีฝรั่ง	61	6	9.84
	พริกแห้ง	271	20	7.38
	กะเพรา	40	2	5.00
	โหระพา	43	2	4.65
	มะเขือพวง	46	2	4.35
	ผักชี	271	7	2.58
	กระเทียม	121	3	2.48
	พริกสด	502	10	1.99
	กวาดตุ้ง	313	5	1.60

ตารางที่ 4-46 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กะหล่ำปลี	517	8	1.55
	อื่นๆ	4,430	18	0.11
	รวม	6,615	83	1.25
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ฝรั่ง	33	0	0.00
	ส้ม	20	1	*
	แอปเปิ้ล	24	0	*
	องุ่น	19	0	*
	สาลี่	13	0	*
	อื่นๆ	62	0	0.00
	รวม	171	1	0.58
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกแห้ง	115	11	9.57
	ปลาร้า	280	24	8.57
	ปลาแห้ง	106	4	3.77
	ปลาเค็ม	38	0	0.00
	ปลาทู	27	2	*
	อื่นๆ	73	1	1.72
	รวม	639	42	6.57
รวมทั้งหมด		7,425	126	1.70

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 5,365 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-47

ตารางที่ 4-47 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	661	0	*
	หมูปด	314	0	*
	หมูแดง	20	0	*
	เลือดหมู/ไก่/วัว	19	0	*
	ไก่บด	12	0	*
	อื่นๆ	29	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	588	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	375	0	0.00
	ผักกาดดองเปรี้ยว	321	0	0.00
	แป้ง	153	0	0.00
	ไชโป้ว	92	0	0.00
	อื่นๆ	279	0	0.00
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	885	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	328	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	155	0	0.00
	หมูยอ	125	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	117	0	0.00
	อื่นๆ	305	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	กระเทียมดอง	140	0	0.00
	ทอด	50	0	0.00
	ผลไม้ดอง	47	0	0.00
	ผักดอง	44	0	0.00
	ผักกาดดองเค็ม	33	0	0.00
	อื่นๆ	135	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อหมูหมัก	33	0	0.00
	ทอดมัน(ดิบ)	25	0	*
	ปลาต้ม (ดิบ)	12	0	*
	อื่นๆ	30	0	0.00

ตารางที่ 4-47 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	น้ำเชื่อม	33	0	0.00
	เต้าเจี้ยว	2	0	*
	น้ำปลาหวาน	2	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	น้ำพริกแกง	1	0	*
รวมทั้งหมด		5,365	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มาลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 5,575 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 5,513 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.89 พบการปลอมปนจำนวน 62 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.11 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-48

ตารางที่ 4-48 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มาลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	185	55	29.73
	สับไบนาง	30	5	16.67
	ปลาหมึก	239	1	0.42
	เนื้อไก่	170	0	0.00
	กุ้ง	128	0	0.00
	อื่นๆ	330	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	187	1	0.53
	คะน้า	465	0	0.00
	ผักกาดขาว	433	0	0.00
	กะหล่ำปลี	399	0	0.00
	แตงกวา	376	0	0.00
	อื่นๆ	2,632	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ผักดอง	1	0	*
รวมทั้งหมด		5,575	62	1.11

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.4 การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,243 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 2,217 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.84 พบการปลอมปนจำนวน 26 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.16 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-49

ตารางที่ 4-49 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	373	18	4.83
	หน่อไม้ดองขาว	382	2	0.52
	พริกแกง	123	0	0.00
	ไชโป้ว	96	0	0.00
	ตังฉ่าย	49	0	0.00
	อื่นๆ	82	2	2.44
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แฮมหมู	95	0	0.00
	ไส้กรอกอีสาน(ดิบ)	5	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาร้า	298	0	0.00
	ปูดอง	170	0	0.00
	กะปิ	40	0	0.00
	อื่นๆ	27	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	น้ำพริกแกง	1	0	*
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	หน่อไม้ปิ้ง	7	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผักกาดดองเค็ม	43	1	2.33
	ผักดอง	53	1	1.89
	หอยดอง	62	1	1.61
	กระเทียมดอง	167	1	0.60
	อื่นๆ	111	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาซึ่ม (ดิบ)	18	0	*
	เนื้อซึ่ม	3	0	*
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	29	0	*
รวมทั้งหมด		2,243	26	1.16

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.5 การปลอมปนของ สารฟอกขาว ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,077 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-50

ตารางที่ 4-50 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบมีอนาง	16	0	*
	ตีนไก่	10	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	739	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	585	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	435	0	0.00
	ชิง	62	0	0.00
	วุ้นเส้น	46	0	0.00
	อื่นๆ	106	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	เครื่องดื่มหาบเร่/แผงลอย	23	0	*
	เต้าหู้	9	0	*
	อื่นๆ	14	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	16	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	7	0	*
	อื่นๆ	6	0	*
รวมทั้งหมด		2,077	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหารจำนวนทั้งหมด 176 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนสารเร่งเนื้อแดงในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียด ดังแสดงในตารางที่ 4-51

ตารางที่ 4-51 ผลการตรวจวิเคราะห์ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารทั่วไป(เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์)	เนื้อหมู	165	0	0.00
	เนื้อวัว	8	0	*
	หมูบด	2	0	*
	เนื้อควาย	1	0	*
รวมทั้งหมด		176	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 135 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 124 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.85 พบตกมาตรฐานจำนวน 11 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.15 มีรายละเอียด ดังแสดงในตารางที่ 4-52

ตารางที่ 4-52 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วลิสง	72	11	15.28
	พริกป่น	40	0	0.00
	อื่นๆ	23	0	*
รวมทั้งหมด		135	11	8.15

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.7 การปลอมปนของ กรดแอสซึเร ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของกรดแอสซึเร ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของกรดแอสซึเรในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียด ดังแสดงในตารางที่ 4-53

ตารางที่ 4-53 ผลการตรวจวิเคราะห์ *กรดแอสซาร์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	น้ำส้มสายชู	33	0	0.00
	น้ำจิ้ม	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	2	0	*
	น้ำพริก	1	0	*
	กระเทียมดอง	1	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	พริกแกง	1	0	*
รวมทั้งรวม		39	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.8 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 279 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 172 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 61.65 ตกมาตรฐานจำนวน 107 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 38.35

2.9 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 279 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 268 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.06 ตกมาตรฐานจำนวน 11 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 3.94

2.10 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 279 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 148 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 53.05 ตกมาตรฐานจำนวน 131 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 46.95

2.11 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 773 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 705 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.20 พบตกมาตรฐานจำนวน 68 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.80 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-54

ตารางที่ 4-54 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	277	35	12.64
	น้ำมันทอดขนมทอด	113	12	10.62
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	102	8	7.84
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	162	5	3.09
	น้ำมันทอดปาต่องโก	39	1	2.56
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	42	1	2.38
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	26	4	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	12	2	*
รวมทั้งหมด		773	68	8.80

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.12 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำนวนทั้งหมด 315 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 256 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 81.27 พบตกมาตรฐานจำนวน 59 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 18.73 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-55

ตารางที่ 4-55 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	เกลือป่น	314	58	18.47
	เกลือเม็ด	1	1	*
รวมทั้งหมด		315	59	18.73

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.13 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา จำนวนทั้งหมด 113 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 85 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 75.22 พบการปลอมปนจำนวน 28 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 24.78 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-56

ตารางที่ 4-56 ผลการตรวจวิเคราะห์ *สเตียรอยด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาผง	39	9	23.08
	ยาลูกกลอน	26	15	*
	อื่นๆ	31	4	12.90
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	5	0	*
	ครีมทาสิว-ฝ้า	3	0	*
	อื่นๆ	5	0	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาแคปซูล	4	0	*
รวมทั้งหมด		113	28	24.78

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.14 การปลอมปน *กรดวิตามินเอ* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 87 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 72 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.76 พบการปลอมปนจำนวน 15 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 17.24 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-57

ตารางที่ 4-57 ผลการตรวจวิเคราะห์ *กรดวิตามินเอ* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมทาสิว-ฝ้า	19	7	*
	ครีมบำรุงหน้า	23	5	*
	สบู์	11	2	*
	อื่นๆ	34	1	2.94
รวมทั้งหมด		87	15	17.24

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.15 การปลอมปน *ปรอทแอมโมเนีย* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 78 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 53 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 67.95 พบการปลอมปนจำนวน 25 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 32.05 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-58

ตารางที่ 4-58 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ปรอทแอมโมเนีย* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	22	8	*
	ครีมทาสิว-ผ้า	20	6	*
	ครีมกันแดด	10	3	*
	อื่นๆ	26	8	*
รวมทั้งหมด		78	25	32.05

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.16 การปลอมปน *ไฮโดรควิโนน* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 91 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 84 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92.31 พบการปลอมปนจำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.69 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-59

ตารางที่ 4-59 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ไฮโดรควิโนน* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมทาสิว-ผ้า	20	3	*
	ครีมบำรุงหน้า	24	1	*
	เซรั่มบำรุงผิวหน้า	6	1	*
	อื่นๆ	41	2	4.88
รวมทั้งหมด		91	7	7.69

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.17 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหาร และสุลักษณะ จำนวนทั้งหมด 1,334 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,045 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 78.34 พบการปนเปื้อนจำนวน 289 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.66 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-60

ตารางที่ 4-60 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (S12)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	เครื่องดื่มหาบเร่/แผงลอย	51	17	33.33
	ขนมไทย	56	15	26.79
	ต้ม	53	6	11.32
	ผัด	37	3	8.11
	ทอด	140	5	3.57
	ผัดตัดแต่ง	19	10	*
	ผลไม้ตัดแต่ง	17	4	*
	ปั่น	6	3	*
	นึ่ง	21	2	*
	ผลไม้เชื่อม	5	2	*
	อื่นๆ	141	6	4.26
น้ำแข็งบด	น้ำแข็งบด	1	0	*
สุสุลักษณะ	ผู้ปรุง	598	151	25.25
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	155	58	37.42
เบ็ดเตล็ด	น้ำเชื่อม	6	1	*
	น้ำปลาหวาน	2	1	*
	อื่นๆ	4	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ปูด	2	1	*
	ไส้กรอกหมู	2	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	แตงกวา	2	1	*
	แคนตาลูป	1	1	*
	เงาะก๊วย	1	1	*
	อื่นๆ	11	1	*
รวมทั้งหมด		1,334	289	21.66

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.18 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวน ทั้งหมด 282 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 254 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.07 พบการปนเปื้อน จำนวน 28 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.93 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-61

ตารางที่ 4-61 ผลการตรวจวิเคราะห์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	1	1	*
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	279	25	8.96
	น้ำดื่มบรรจุถัง	2	2	*
รวมทั้งสิ้น		282	28	9.93

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(3) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3 (ชัยนาท นครสวรรค์ อุทัยธานี กำแพงเพชร พิจิตร)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3 จำนวน 7,208 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 452 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.27 จำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 6,586 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 221 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 3.36 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ฟอรัมาลดีไฮด์ คิดเป็นร้อยละ 11.79 (89/755) รองลงมา ได้แก่ สารโพลาไรในน้ำมันทอดอาหาร และยาฆ่าแมลง คิดเป็นร้อยละ 6.47 (20/309) และ 3.37 (84/2,490) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 622 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 231 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 37.14 โดยเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในอาหารมากที่สุดคือ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 38.41 (116/302) และ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในอาหาร(SI2) คิดเป็นร้อยละ 35.94 (115/320) รายละเอียดดังตารางที่ 4-62

ตารางที่ 4-62 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	2,490	84	3.37
บอแรกซ์	798	0	0.00
ฟอรัมาลดีไฮด์	755	89	11.79
สารกันรา	778	0	0.00
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	734	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	185	0	0.00
กรดแอสซาร์	172	0	0.00
สีผสมอาหาร	165	14	8.48
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม	15	0	*

ตารางที่ 4-62 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3 (ต่อ)

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม	15	0	*
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	15	11	*
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	309	20	6.47
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	155	3	1.94
รวม	6,586	221	3.36
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	320	115	35.94
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	302	116	38.41
รวม	622	231	37.14
รวมทั้งหมด	7,208	452	6.27

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,490 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 2,406 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.63 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 84 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 3.37 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 2,375 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 83 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.49 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-63

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 61 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.64 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-63

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 54 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-63

ตารางที่ 4-63 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กะหล่ำปลี	130	18	13.85
	คะน้า	214	21	9.81
	ถั่วฝักยาว	211	17	8.06
	ผักชีฝรั่ง	32	2	6.25
	แตงกวา	193	10	5.18

ตารางที่ 4-63 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กวาดำ	108	4	3.70
	กะหล่ำดอก	33	1	3.03
	ถั่วลันเตา	38	1	2.63
	กะเพรา	46	1	2.17
	พริกสด	153	3	1.96
	อื่นๆ	1,217	5	0.41
	รวม	2,375	83	3.49
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ส้ม	9	1	*
	แตงโม	11	0	*
	แตงไทย	10	0	*
	อื่นๆ	31	0	0.00
	รวม	61	1	1.64
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกแห้ง	24	0	*
	ปลาร้า	17	0	*
	ปลาแห้ง	8	0	*
	อื่นๆ	5	0	*
	รวม	54	0	0.00
รวมทั้งหมด		2,490	84	3.37

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3
ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 798 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-64

ตารางที่ 4-64 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	233	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	91	0	0.00
	หมูยอ	27	0	*
	ลูกชิ้นปลา	24	0	*
	ไส้กรอกหมู	19	0	*
	อื่นๆ	49	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	153	0	0.00
	หมูบด	133	0	0.00
	เนื้อวัว	15	0	*
	อื่นๆ	24	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	6	0	*
	แผ่นเกี๊ยว	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำมะนาวเทียม	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	2	0	*
	ทอด	3	0	*
	ย่าง	1	0	*
	อบ	1	0	*
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อหมูหมัก	5	0	*
	แผ่นเกี๊ยวสด	5	0	*
	ทอดมัน(ดิบ)	4	0	*
	เกี๊ยวห่อหมู	1	0	*
รวมทั้งหมด		798	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.3 การปลอมปนของ**ฟอร์มาลดีไฮด์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 755 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 666 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 88.21 พบการปลอมปนจำนวน 89 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 11.79 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-65

ตารางที่ 4-65 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **ฟอร์มาลดีไฮด์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	89	65	73.03
	สับปะนัง	41	13	31.71
	ปลาหมึก	140	9	6.43
	กุ้ง	92	1	1.09
	แมงกะพรุน	6	1	*
	อื่นๆ	192	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	140	0	0.00
	ชะอม	27	0	*
	กระชาย	9	0	*
	ขิง	8	0	*
	ผักกระเฉด	4	0	*
	อื่นๆ	7	0	*
รวมทั้งหมด		755	89	11.79

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.4 การปลอมปนของ **สารกันรา** ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 778 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนสารกันราในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-66

ตารางที่ 4-66 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **สารกันรา** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	กระเทียมดอง	117	0	0.00
	ผลไม้ดอง	64	0	0.00
	ผักกาดดองเค็ม	34	0	0.00
	อื่นๆ	58	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	174	0	0.00
	พริกแกง	97	0	0.00
	มะนาวดอง	32	0	0.00
	อื่นๆ	50	0	0.00

ตารางที่ 4-66 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	44	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	1	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	หมูยอ	7	0	0.00
	กุนเชียง	5	0	0.00
	อื่น	5	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปูดอง	47	0	*
	ปลาหมึกแห้ง	13	0	*
	อื่นๆ	30	0	0.00
รวมทั้งหมด		778	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 734 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-67

ตารางที่ 4-67 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	หน่อไม้ดองขาว	230	0	0.00
	ถั่วงอก	226	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	91	0	0.00
	ชิง	55	0	0.00
	อื่นๆ	85	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบมีอนาง	3	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปี๊บ	16	0	*
	น้ำตาลทราย	9	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	2	0	*

ตารางที่ 4-67 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารฟอกขาว* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	กระเทียมดอง	6	0	*
	อื่นๆ	7	0	*
รวมทั้งหมด		734	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.6 การปลอมปนของ *กรดแอสซึล* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของกรดแอสซึล ในน้ำส้มสายชู จำนวนทั้งหมด 172 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของกรดแอสซึลในน้ำส้มสายชู

3.7 *ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 15 ตัวอย่าง ไม่พบตัวอย่างตกมาตรฐาน

3.8 *ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 15 ตัวอย่าง ไม่พบตัวอย่างตกมาตรฐาน

3.9 *ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 156 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 4 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานจำนวน 11 ตัวอย่าง

3.10 *ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร* จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 309 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 289 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.53 พบตกมาตรฐานจำนวน 20 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.47 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-68

ตารางที่ 4-68 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	54	7	12.96
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	44	2	4.55
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	74	3	4.05
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	66	1	1.52
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	28	5	*

ตารางที่ 4-68 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดปาท่องโก๋	10	2	*
	น้ำมันทอดขนมทอด	20	0	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	13	0	*
รวมทั้งหมด		309	20	6.47

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.11 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบรีโอก จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบรีโอก จำนวนทั้งหมด 155 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 152 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.06 พบตกมาตรฐานจำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.94 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-69

ตารางที่ 4-69 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบรีโอก พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	เกลือบรี	154	2	1.30
	เกลือบรีเม็ด	1	1	*
รวมทั้งหมด		155	3	1.94

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.12 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหาร และการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหาร และสุลักษณะ จำนวนทั้งหมด 320 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 205 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 64.06 พบการปนเปื้อนจำนวน 115 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 35.94 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-70

ตารางที่ 4-70 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ลวก	42	8	19.05
	ขนมไทย	10	4	*
	แกง	10	2	*
	ต้ม	11	1	*
	อื่นๆ	27	4	*
สุขลักษณะ	มือผู้ปรุง	61	36	59.02
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	159	60	37.74
รวมทั้งรวม		320	115	35.94

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อ

ตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.13 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 302 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 186 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 61.59 พบการปนเปื้อนจำนวน 116 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 38.41

(4) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 (นนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา สระบุรี สิงห์บุรี ลพบุรี อ่างทอง นครนายก)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 จำนวน 24,416 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 1,674 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.86 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ ทางด้านเคมี 21,918 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 715 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 3.26 โดยชนิดสารที่พบตก มาตรฐานมากที่สุดคือ คือ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 43.33 (260/600) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณไอโอดีน ในเกลือบริโภค และฟอร์มาลดีไฮด์ คิดเป็นร้อยละ 14.08 (10/71) และ 6.16 (116/1,883) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 2,498 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 959 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 38.39 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในอาหาร (SI2) คิดเป็นร้อยละ 42.23 (761/1,802) *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 28.45 (198/696) รายละเอียดดังตารางที่ 4-71

ตารางที่ 4-71 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	5,719	0	0.00
บอแรกซ์	5,810	171	2.94
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,883	116	6.16
สารกันรา	2,424	0	0.00
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,811	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	765	34	4.44
ปริมาณกรดน้ำส้ม	3	0	*
กรดแอสซอร์	4	0	*
สีผสมอาหาร	410	7	1.71
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม	597	33	5.53
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม	601	36	5.99
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	600	260	43.33
สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร	1,220	48	3.93
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	71	10	14.08
รวม	21,918	715	3.26
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	1,802	761	42.23
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	696	198	28.45
รวม	2,498	959	38.39
รวมทั้งหมด	24,416	1,674	6.86

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อ

ตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 5,719 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 5,613 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-72

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 65 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-72

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 41 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-72

ตารางที่ 4-72 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	พริกสด	742	0	0.00
	คะน้า	738	0	0.00
	กะหล่ำปลี	709	0	0.00
	ถั่วฝักยาว	679	0	0.00
	ผักกาดขาว	675	0	0.00
	มะเขือเปราะ	401	0	0.00
	กวาดตุ้ง	289	0	0.00
	แตงกวา	227	0	0.00
	มะเขือเทศ	104	0	0.00
	ผักกาดหอม	89	0	0.00
	อื่นๆ	960	0	0.00
	รวม	5,613	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ฝรั่ง	19	0	*
	แคนตาลูป	10	0	*
	องุ่น	6	0	*
	อื่นๆ	30	0	*
	รวม	65	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาเค็ม	21	0	*
	ปลา	11	0	*
	แมลง	8	0	*
	ปลาแห้ง	1	0	
	รวม	41	0	*
รวมทั้งหมด		5,719	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 5,810 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 5,639 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.06 พบการปลอมปนจำนวน 171 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.94 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-73

ตารางที่ 4-73 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อวัวบด	34	4	11.76
	ปลาบด	41	4	9.76
	เนื้อวัว	347	26	7.49
	หมูบด	911	39	4.28
	เครื่องในหมู	48	2	4.17
	อื่นๆ	2,424	45	1.86
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อวัวหมัก	81	6	7.41
	ทอดมัน(ดิบ)	102	6	5.88
	เกี้ยวห่อหมู	24	1	4.17
	เนื้อหมูหมัก	298	5	1.68
	อื่นๆ	26	0	0.00
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นเนื้อ	318	12	3.77
	ไส้กรอกหมู	44	1	2.27
	หมูยอ	68	1	1.47
	ลูกชิ้นหมู	494	3	0.61
	อื่นๆ	394	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	แป้ง	87	16	18.39
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	10	0	*
	อื่นๆ	7	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	32	0	0.00
	เต้าหู้	9	0	*
	อื่นๆ	11	0	*
รวมทั้งหมด		5,810	171	2.94

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.3 การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,883 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,767 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.84 พบการปลอมปนจำนวน 116 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 6.16 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-74

ตารางที่ 4-74 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **ฟอร์มาลดีไฮด์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	152	60	39.47
	สับไบนาง	183	49	26.78
	เล็บบี๋นาง	150	3	2.00
	ปลาหมึก	514	3	0.58
	เครื่องในหมู	2	1	*
	อื่นๆ	562	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	124	0	0.00
	พริกสด	120	0	0.00
	มะเขือเทศ	65	0	0.00
	พริกหยวก	7	0	*
	พริกหนุ่ม	4	0	*
รวมทั้งหมด		1,883	116	6.16

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.4 การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,424 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-75

ตารางที่ 4-75 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **สารกันรา** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	พริกแกง	877	0	0.00
	หน่อไม้ต้องขาว	427	0	0.00
	ผักกาดดองเปรี้ยว	424	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	100	0	0.00
	เส้นขนมจีน	76	0	0.00
	อื่นๆ	221	0	0.00

ตารางที่ 4-75 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปูดอง	107	0	0.00
	กะปิ	28	0	*
	ปลาร้า	17	0	*
	อื่นๆ	18	0	0.00
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ไส้กรอกหมู	19	0	*
	แฮมหมู	19	0	*
	อื่นๆ	5	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	น้ำพริก	47	0	0
	ผลไม้แช่อิ่ม	1	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	21	0	*
	เนื้อหมูหมัก	9	0	*
เบ็ดเตล็ด	ซอสถั่วเหลือง	5	0	*
	เต้าเจี้ยว	2	0	*
	น้ำตาลปี๊บ	1	0	*
รวมทั้งหมด		2,424	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,811 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-76

ตารางที่ 4-76 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	501	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	413	0	0.00
	ชิง	359	0	0.00
	อื่นๆ	338	0	0.00

ตารางที่ 4-76 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารฟอกขาว* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบี๋นาง	149	0	0.00
	หนังหมู	45	0	0.00
	อื่นๆ	6	0	*
รวมทั้งหมด		1,811	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.6 การปนเปื้อนของ *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล)* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 765 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 731 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.56 พบการปนเปื้อนจำนวน 34 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.44 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-77

ตารางที่ 4-77 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อวัว	168	20	11.90
	เนื้อหมู	595	13	2.18
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อวัวหมัก	2	1	*
รวมทั้งหมด		765	34	4.44

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.7 ปริมาณกรดน้ำส้ม ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณกรดน้ำส้มในตัวอย่างน้ำส้มสายชู จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างดังกล่าว

4.8 การปลอมปนของ *กรดแอสซึล* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของกรดแอสซึล ในตัวอย่างน้ำส้มสายชู จำนวนทั้งหมด 4 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างดังกล่าว

4.9 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 597 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 564 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.47 ต่ำกว่ามาตรฐานจำนวน 33 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.53 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-78

ตารางที่ 4-78 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุตู้	196	16	8.16
	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	398	16	4.02
	น้ำดื่มบรรจุถัง	3	1	*
รวมทั้งหมด		597	33	5.53

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.10 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 601 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 565 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.01 ตกมาตรฐานจำนวน 36 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.99 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-79

ตารางที่ 4-79 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	399	27	6.77
	น้ำดื่มบรรจุตู้	199	8	4.02
	น้ำดื่มบรรจุถัง	3	1	*
รวมทั้งหมด		601	36	5.99

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.11 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 600 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 340 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 56.67 ตกมาตรฐานจำนวน 260 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 43.33 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-80

ตารางที่ 4-80 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุตู้	199	93	46.73
	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	398	165	41.46
	น้ำดื่มบรรจุถัง	3	2	*
รวมทั้งหมด		600	260	43.33

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.12 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,220 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,172 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.07 พบตกมาตรฐานจำนวน 48 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.93 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-81

ตารางที่ 4-81 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	271	15	5.54
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	547	27	4.94
	น้ำมันทอดปาต่องโก	61	3	4.92
	น้ำมันทอดขนมทอด	253	3	1.19
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	36	0	0.00
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	35	0	0.00
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	10	0	*
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	7	0	*
รวมทั้งหมด		1,220	48	3.93

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.13 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 71 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 61 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.92 พบตกมาตรฐานจำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.08

4.14 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* ในตัวอย่างอาหาร และสุขลักษณะ พื้นที่ เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหาร และ
สุขลักษณะ จำนวนทั้งหมด 1,802 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,041 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 57.77
พบการปนเปื้อนจำนวน 761 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 42.23 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-82

ตารางที่ 4-82 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุขลักษณะ	มือผู้ปรุง	592	333	56.25
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	1,188	425	35.77
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	2	2	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็ง	1	1	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ข้าวสาร	4	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	4	0	*
	หมูบด	1	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	กุนเชียง	1	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,802	761	42.23

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บ
ตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.15 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง* จำนวน
ทั้งหมด 232 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 182 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 78.45 พบการปนเปื้อน
จำนวน 50 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.55 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-83

ตารางที่ 4-83 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง* พื้นที่เครือข่าย
บริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	61	46	75.41
	น้ำแข็งหลอด	6	2	*

ตารางที่ 4-83 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุตู้	227	62	27.31
	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	398	85	21.36
	น้ำดื่มบรรจุถัง	4	3	*
รวมทั้งสิ้น		232	50	21.55

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(5) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 (ราชบุรี สุพรรณบุรี นครปฐม กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม สมุทรสาคร)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 จำนวน 11,300 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 621 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.50 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 10,835 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 562 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 5.19 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 44.53 (122/274) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค และ สารโพลาไรในน้ำมันทอดอาหาร คิดเป็นร้อยละ 40.82 (40/98) และ 26.87 (61/227) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 465 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 59 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 12.69 โดยพบ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (SI2) คิดเป็นร้อยละ 17.80 (34/191) และเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม คิดเป็น ร้อยละ 9.12 (25/274) รายละเอียดดังตารางที่ 4-84

ตารางที่ 4-84 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	5,784	156	2.70
บอแรกซ์	1,069	13	1.22
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,100	85	7.73
สารกันรา	662	34	5.14
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	729	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปูตามอล)	286	21	7.34
แอฟลาทอกซิน	42	2	4.76
สีผสมอาหาร	16	2	*
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม	274	26	9.49
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม	274	0	0.00

ตารางที่ 4-84 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 (ต่อ)

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	274	122	44.53
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	227	61	26.87
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	98	40	40.82
รวม	10,835	562	5.19
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	274	25	9.12
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	191	34	17.80
รวม	465	59	12.69
รวมทั้งหมด	11,300	621	5.50

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 5,784 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 5,628 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.30 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 156 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.70 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 4,847 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 150 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.09 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-85

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 870 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.57 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-85

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 67 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.49 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-85

ตารางที่ 4-85 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	หัวไชเท้า	31	9	29.03
	กะหล่ำปลี	301	47	15.61
	กะหล่ำดอก	94	11	11.70
	บร็อคโคลี่	56	5	8.93
	หอมหัวใหญ่	64	5	7.81
	ผักกาดขาว	252	14	5.56

ตารางที่ 4-85 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กวาดั่ง	180	9	5.00
	คะน้า	279	12	4.30
	ต้นหอม	163	6	3.68
	มะนาว	139	5	3.60
	อื่นๆ	3,288	27	0.82
	รวม	4,847	150	3.09
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ลำไย	49	1	2.04
	ส้ม	143	2	1.40
	องุ่น	72	1	1.39
	มะม่วง	132	0	0.00
	แอปเปิ้ล	57	0	0.00
	อื่นๆ	417	1	0.24
	รวม	870	5	0.57
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาแห้ง	16	1	*
	ปลาหมึกแห้ง	25	0	*
	ปลาเค็ม	9	0	*
	อื่นๆ	17	0	*
	รวม	67	1	1.49
รวมทั้งหมด		5,784	156	2.70

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,069 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,056 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.78 พบการปลอมปนจำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.22 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-86

ตารางที่ 4-86 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	527	13	2.47
	เนื้อหมู	56	0	0.00
	ไก่บด	54	0	0.00
	เนื้อไก่	24	0	*
	หมูแดง	17	0	*
	อื่นๆ	12	0	0.00
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	120	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	40	0	0.00
	ปูอัด	38	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	32	0	0.00
	อื่นๆ	80	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	แป้ง	2	0	*
	โปรตีนเกษตร	1	0	*
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อหมูหมัก	23	0	*
	หมูบดปรุงรส	16	0	*
	อื่นๆ	13	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	9	0	*
	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	5	0	*
รวมทั้งหมด		1,069	13	1.22

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มาลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,100 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,015 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92.27 พบการปลอมปนจำนวน 85 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 7.73 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-87

ตารางที่ 4-87 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มาลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	110	50	45.45
	สับนาง	86	13	15.12
	ปลาหมึก	337	21	6.23
	กุ้ง	267	0	0.00
	ปลา	42	0	0.00
	อื่นๆ	187	1	0.53
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	55	0	0.00
	อื่นๆ	15	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	เต้าหู้	1	0	*
รวม		1,100	85	7.73

หมายเหตุ* เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.4 การปลอมปนของ *สารกันรา* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 662 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 628 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.86 พบการปลอมปนจำนวน 34 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.14 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-93

ตารางที่ 4-88 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	หน่อไม้ดองขาว	155	1	0.65
	ผักกาดดองเปรี้ยว	188	1	0.53
	ผักกาดดองหวาน	43	0	0.00
	อื่นๆ	55	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	74	29	39.19
	ผักดอง	45	1	2.22
	กระเทียมดอง	33	0	0.00
	ผลไม้แช่อิ่ม	15	2	*
	อื่นๆ	30	0	0.00

ตารางที่ 4-88 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กะปิ	6	0	*
	ปลาร้า	6	0	*
	อื่นๆ	7	0	*
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	5	0	*
รวมทั้งหมด		662	34	5.14

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 729 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-89

ตารางที่ 4-89 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	193	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	154	0	0.00
	จิง	149	0	0.00
	กระชาย	70	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	25	0	*
	อื่นๆ	38	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบมีนาง	48	0	0.00
	หนังหมู	29	0	*
	อื่นๆ	11	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	เต้าหู้	3	0	*
	กระเทียมดอง	2	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	5	0	*
	น้ำตาลปีก	1	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	1	0	*
รวมทั้งหมด		729	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหารพื้นที่ เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปูตามอล) ในตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวนทั้งหมด 286 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 21 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.34 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-90

ตารางที่ 4-90 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปูตามอล) พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	262	11	4.20
	เนื้อวัว	24	10	*
รวมทั้งหมด		286	21	7.34

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.7 ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 42 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 40 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.24 พบตกมาตรฐาน จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.76 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-91

ตารางที่ 4-91 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วลิสง	20	1	*
	พริกป่น	13	1	*
	อื่นๆ	9	0	*
รวมทั้งหมด		42	2	4.76

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.8 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 274 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 248 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.51 พบตกมาตรฐาน จำนวน 26 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.49

5.9 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 274 ตัวอย่าง ไม่พบการตกมาตรฐาน

5.10 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 274 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 152 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 55.47 พบตกมาตรฐาน จำนวน 122 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 44.53

5.11 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 227 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 166 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 73.13 พบตกมาตรฐาน จำนวน 61 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 26.87 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-92

ตารางที่ 4-92 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	42	13	30.95
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	50	15	30.00
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	55	16	29.09
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	32	6	18.75
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	20	6	*
	น้ำมันทอดขนมทอด	10	4	*
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	17	1	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	1	0	*
รวมทั้งหมด		227	61	26.87

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.12 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 98 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 58 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 59.18 พบตกมาตรฐาน จำนวน 40 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 40.82

5.13 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) ในตัวอย่างอาหาร และสุขลักษณะ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 191 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 157 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.20 พบการปนเปื้อนจำนวน 34 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.80 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-93

ตารางที่ 4-93 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	67	16	23.88
	ต้ม	38	4	10.53
	เบเกอรี่	32	0	0.00
	ซูชิ	12	4	*
	ทอด	11	4	*
	อื่นๆ	31	6	19.35
รวมทั้งหมด		191	34	17.80

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.14 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 274 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 249 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.88 พบการปนเปื้อนจำนวน 25 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.12

(6) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6 (ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ สระแก้ว ปราจีนบุรี ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6 จำนวน 12,742 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 480 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.77 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 12,108 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 423 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 3.49 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค คิดเป็นร้อยละ 39.06 (91/233) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง และความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 35.26 (55/156) และ 15.19 (24/158) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 634 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 57 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.99โดยเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในอาหารมากที่สุดคือ คือ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 15.76 (29/184) และ*โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในอาหาร (SI2) คิดเป็นร้อยละ 11.62 (28/241) รายละเอียดดังตารางที่ 4-94

ตารางที่ 4-94 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	5,529	59	1.07
บอแรกซ์	1,188	3	0.25
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,094	68	6.22

ตารางที่ 4-94 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6 (ต่อ)

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
สารกันรา	1,443	67	4.64
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,038	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล)	332	15	4.52
แอฟลาทอกซิน	58	1	1.72
ปริมาณกรดน้ำส้ม	56	0	0.00
กรดแอสซาร์	55	0	0.00
สีผสมอาหาร	143	10	6.99
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	155	0	0.00
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	158	24	15.19
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	156	55	35.26
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	384	14	3.65
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	233	91	39.06
สเตียรอยด์	8	4	*
กรดวิตามินเอ	26	5	*
ปรอทแอมโมเนีย	25	5	*
ไฮโดรควิโนน	27	2	*
รวม	12,108	423	3.49
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC)	35	0	0.00
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	35	0	0.00
เอสเชอริเชีย โคไล	35	0	0.00
สแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส	34	0	0.00
ยีสต์	35	0	0.00
รา	35	0	0.00
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI2	241	28	11.62
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (น้ำ/น้ำแข็ง)	184	29	15.76
รวม	634	57	8.99
รวมทั้งหมด	12,742	480	3.77

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 5,529 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 5,470 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.93 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 59 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.07 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 5,114 ตัวอย่าง พบการตกค้างของ ยาฆ่าแมลง จำนวน 57 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.11 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดัง แสดงในตารางที่ 4-95

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 163 ตัวอย่าง พบการตกค้างของ ยาฆ่าแมลงจำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.23 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดัง แสดงในตารางที่ 4-95

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 252 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-95

ตารางที่ 4-95 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	ข้าวโพดอ่อน	30	2	6.67
	สาระแหน่	33	2	6.06
	ผักชีฝรั่ง	113	5	4.42
	พริกหยวก	122	4	3.28
	ผักกาดหอม	131	4	3.05
	ใบแมงลัก	40	1	2.50
	พริกสด	328	8	2.44
	บร็อกโคลี่	43	1	2.33
	ผักชี	249	5	2.01
	กะหล่ำปลี	265	4	1.51
	อื่นๆ	3,760	21	0.56
	รวม	5,114	57	1.11
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	องุ่น	31	1	3.23
	มะละกอ	4	1	*
	ส้ม	22	0	*
	ชมพู่	15	0	*

ตารางที่ 4-95 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ **ยาฆ่าแมลง** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ฝรั่ง	10	0	*
	อื่นๆ	81	0	0.00
	รวม	163	2	1.23
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้งแห้ง	65	0	0.00
	ปลาแห้ง	55	0	0.00
	ปลาหมึกแห้ง	49	0	0.00
	ปลาร้า	39	0	0.00
	อื่นๆ	44	0	0.00
	รวม	252	0	0.00
รวมทั้งหมด		5,529	59	1.07

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,188 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,185 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.75 พบการปลอมปนจำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.25 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-96

ตารางที่ 4-96 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	300	3	1.00
	เนื้อหมู	183	0	0.00
	เนื้อไก่	98	0	0.00
	ไก่บด	30	0	0
	เนื้อวัว	28	0	*
	อื่นๆ	44	0	0.00
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	185	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	101	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	50	0	0.00

ตารางที่ 4-96 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นเนื้อ	47	0	0.00
	อื่นๆ	74	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	แป้ง	11	0	*
	โปรตีนเกษตร	10	0	*
	อื่นๆ	4	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	7	0	*
	เต้าหู้	1	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ทอดมัน(ดิบ)	14	0	*
	เกี้ยวห่อหมู	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,188	3	0.25

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.3 การปลอมปนของ**ฟอร์มาลดีไฮด์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,094 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,026 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.78 พบการปลอมปนจำนวน 68 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 6.22 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-97

ตารางที่ 4-97 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **ฟอร์มาลดีไฮด์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	86	40	46.51
	สับปะนัง	60	16	26.67
	ปลาหมึก	280	10	3.57
	ตีนไก่	30	1	3.33
	กุ้ง	242	1	0.41
	อื่นๆ	322	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	73	0	0.00
	เห็ดแห้ง	1	0	0.00
รวมทั้งหมด		1,094	68	6.22

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.4 การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,443 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,376 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.36 พบการปลอมปนจำนวน 67 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 4.64 ตัวอย่างอาหารที่พบการปลอมปน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-98

ตารางที่ 4-98 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	80	48	60.00
	ผักดอง	41	1	2.44
	กระเทียมดอง	51	0	0.00
	อื่นๆ	19	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	หน่อไม้ดองขาว	217	11	5.07
	ผักกาดดองเปรี้ยว	286	7	2.45
	ถั่วลิสง	121	0	0.00
	อื่นๆ	559	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปูดอง	28	0	*
	กะปิ	19	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	9	0	*
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	4	0	*
รวม		1,443	67	4.64

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,038 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-99

ตารางที่ 4-99 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	347	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	218	0	0.00
	ชิง	190	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	74	0	0.00

ตารางที่ 4-99 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	กระชาย	65	0	0.00
	อื่นๆ	94	0	0.00
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	19	0	*
	น้ำตาลทราย	16	0	*
	เต้าเจี้ยว	4	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	เต้าหู้	8	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลา	1	0	*
	แมงกะพรุน	1	0	*
	สับปะรด	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,038	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) ในตัวอย่างเนื้อหมู จำนวนทั้งหมด 332 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร จำนวน 317 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.48 พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร จำนวน 15 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.52 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-100

ตารางที่ 4-100 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อวัว	31	2	6.45
	เนื้อหมู	295	12	4.07
	เนื้อวัวบด	4	1	*
	หมูบด	2	0	*
รวมทั้งหมด		332	15	4.52

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.7 ปริมาณมาตรฐานแอฟลาทอกซิน ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการ เขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 58 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 57 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.28 พบตกมาตรฐานจำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.72 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-101

ตารางที่ 4-101 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	พริกป่น	19	1	5.26
	ถั่วลิสง	14	0	0.00
	พริกแห้ง	11	0	0.00
	อื่นๆ	14	0	*
รวมทั้งหมด		58	1	1.72

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.8 ปริมาณกรดน้ำส้ม ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณกรดน้ำส้มในตัวอย่างน้ำส้มสายชู จำนวนทั้งหมด 56 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง

6.9 การปลอมปนของ กรดแอสซาร์ ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของกรดแอสซาร์ ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 55 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-102

ตารางที่ 4-102 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน กรดแอสซาร์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	น้ำส้มสายชู	48	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	หน่อไม้ดองขาว	1	0	*
	หน่อไม้ดองเหลือง	1	0	*
รวมทั้งหมด		55	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.10 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 155 ไม่พบตัวอย่างตกมาตรฐาน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-103

ตารางที่ 4-103 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตามมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	75	0	0.00
	น้ำดื่มบรรจุตู้	27	0	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	25	0	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	9	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	13	0	*
	น้ำแข็งหลอด	6	0	*
รวมทั้งหมด		155	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.11 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 158 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 134 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 84.81 พบตามมาตรฐาน จำนวน 24 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.19 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-104

ตารางที่ 4-104 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตามมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	77	10	12.99
	น้ำดื่มบรรจุถัง	25	12	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	28	1	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	9	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	13	0	*
	น้ำแข็งหลอด	6	1	*
รวมทั้งหมด		158	24	15.19

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.12 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 156 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 101 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 64.74 ตกมาตรฐานจำนวน 55 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 35.26 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-105

ตารางที่ 4-105 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	77	36	46.75
	น้ำดื่มบรรจุตู้	26	10	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	25	3	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	9	6	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	13	0	*
	น้ำแข็งหลอด	6	0	*
รวมทั้งหมด		156	55	35.26

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.13 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 384 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 370 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.35 พบตกมาตรฐาน จำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.65 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-106

ตารางที่ 4-106 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	158	8	5.06
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	60	3	5.00
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	36	1	2.78
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	89	2	2.25
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	17	0	0.00
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	13	0	0.00
	น้ำมันทอดขนมทอด	10	0	0.00
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	1	0	0.00
รวมทั้งหมด		384	14	3.65

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.14 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 233 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 142 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 60.94 พบตกมาตรฐาน จำนวน 91 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 39.06

6.15 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา จำนวนทั้งหมด 8 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 4 ตัวอย่าง พบการปลอมปน 4 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-107

ตารางที่ 4-107 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาลูกกลอน	4	4	*
	ยาผง	1	0	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาแคปซูล	2	0	*
	ยาเม็ด	1	0	*
รวมทั้งหมด		8	4	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.16 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 26 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง จำนวน 21 ตัวอย่าง พบการปลอมปนในตัวอย่าง จำนวน 5 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-108

ตารางที่ 4-108 ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงผิว	14	4	*
	ครีมหน้าขาว	3	1	*
	อื่นๆ	9	0	*
รวมทั้งหมด		26	5	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.17 การปลอมปน โปรทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนโปรทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง 20 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 5 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-109

ตารางที่ 4-109 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ปรอทแอมโมเนีย* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงผิว	14	5	*
	ครีมทาสี-ผ้า	4	0	*
	อื่นๆ	7	0	*
รวมทั้งหมด		25	5	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.18 การปลอมปน *ไฮโดรควิโนน* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 27 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง 25 ตัวอย่าง พบการปลอมปนในตัวอย่าง จำนวน 2 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-110

ตารางที่ 4-110 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ไฮโดรควิโนน* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงผิว	14	2	*
	ครีมทาสี-ผ้า	5	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
รวมทั้งหมด		27	2	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.19 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดโดยวิธี *Total Plate Count* (petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดโดยวิธี *Total Plate Count* (petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-111

ตารางที่ 4-111 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดโดยวิธี *Total Plate Count* (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
รวมทั้งหมด		35	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.20 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์*โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (petrifilm) ในตัวอย่างอาหารจำนวนทั้งหมด 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-112

ตารางที่ 4-112 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
รวมทั้งหมด		35	0.00	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.21 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *เอสเชอริเชีย โคไล* (petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์*เอสเชอริเชีย โคไล* (petrifilm) ในตัวอย่างอาหารจำนวนทั้งหมด 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-113

ตารางที่ 4-113 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *เอสเซอร์เรีย โคลิ* (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
รวมทั้งหมด		35	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.22 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *สแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส* (petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์สแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส (petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 34 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-114

ตารางที่ 4-114 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *สแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส* (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
รวมทั้งหมด		34	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.23 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *ยีสต์* (petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ยีสต์ (petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-115

ตารางที่ 4-115 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *ยีสต์* (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
รวมทั้งหมด		35	0	0.00

หมายเหตุ* เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.24 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *ยีสต์* (petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุงพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์รา (petrifilm) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-116

ตารางที่ 4-116 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *ยีสต์* (petrifilm) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	แกง	13	0	*
	ผัด	7	0	*
	นึ่ง	6	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
รวมทั้งหมด		35	0	0.00

หมายเหตุ* เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.25 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (SI2) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหาร และสุ่มลักษณะ จำนวนทั้งหมด 241 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 213 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 88.38 พบการปนเปื้อน 28 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.62 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-117

ตารางที่ 4-117 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการ เขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุชลักษณะ	ภาชนะสัมผัสอาหาร	61	15	15.58
	มือ	23	3	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผัด	45	4	8.89
	ต้ม	43	3	6.98
	นึ่ง	6	1	*
	กระเทียมดอง	4	1	*
	ผลไม้เชื่อม	2	1	*
	อื่นๆ	57	0	*
รวมทั้งหมด		241	28	11.62

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.26 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 184 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 155 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 84.24 พบการปนเปื้อนจำนวน 29 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.76 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-118

ตารางที่ 4-118 ผลการตรวจวิเคราะห์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุขวด	30	5	16.67
	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	81	5	6.17
	น้ำดื่มบรรจุตู้	27	6	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	22	5	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	1	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	14	5	*
	น้ำแข็งหลอด	9	3	*
รวมทั้งหมด		184	29	15.76

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(7) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7 (ขอนแก่น มหาสารคาม ร้อยเอ็ด กาฬสินธุ์)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7 จำนวน 7,032 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 729 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.37 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 6,243 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 331 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 5.30 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค คิดเป็นร้อยละ 33.70 (62/184) รองลงมา ได้แก่ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร และฟอร์มาลดีไฮด์ คิดเป็นร้อยละ 28.99 (80/276) และ 5.23 (43/822) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 789 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 398 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 50.44 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์ชนิดโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI2) คิดเป็นร้อยละ 63.84 (376/589) และโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง คิดเป็น ร้อยละ 11.00 (22/200) รายละเอียดดังตารางที่ 4-125

ตารางที่ 4-119 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ของพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	2,771	20	0.72
บอแรกซ์	677	2	0.30
ฟอร์มาลดีไฮด์	822	43	5.23
สารกันรา	676	13	1.92
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	335	1	0.30
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	220	1	0.45
กรดแอสซึเร	4	0	*
สีผสมอาหาร	275	106	38.55
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	276	80	28.99
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	184	62	33.70
รวม	6,243	331	5.30
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	589	376	63.84
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (น้ำดื่ม)	200	22	11.00
รวม	789	398	50.44
รวมทั้งหมด	7,032	729	10.37

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,771 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 2,751 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.28 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 20 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 0.72 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 2,508 ตัวอย่าง พบการตกค้างของ ยาฆ่าแมลง จำนวน 19 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.76 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-120

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 224 ตัวอย่าง พบการตกค้างของ ยาฆ่าแมลงจำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.45 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-120

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-120

ตารางที่ 4-120 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	พริกสด	307	10	3.26
	มะเขือเทศ	122	2	1.64
	ผักกาดขาว	147	1	0.68
	กะหล่ำปลี	153	1	0.65
	ถั่วฝักยาว	167	1	0.60
	คะน้า	169	1	0.59
	ต้นหอม	151	0	0.00
	ผักชี	133	0	0.00
	แตงกวา	124	0	0.00
	มะเขือเปราะ	111	0	0.00
	อื่นๆ	924	3	0.32
	รวม	2,508	19	0.76
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	องุ่น	60	0	0.00
	ส้ม	50	0	0.00
	มะละกอ	7	1	*
	แอปเปิ้ล	23	0	*
	ละมุด	15	0	*
	อื่นๆ	69	0	0.00
	รวม	224	1	0.45

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

ตารางที่ 4-120 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกแห้ง	16	0	*
	ปลาแห้ง	12	0	*
	อื่นๆ	11	0	*
	รวม	39	0	0.00
รวมทั้งหมด		2,771	20	0.72

7.2 การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 677 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร จำนวน 675 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.70 พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.30 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-121

ตารางที่ 4-121 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	82	0	0.00
	หมูปด	53	0	0.00
	ปลาบด	5	2	*
	อื่นๆ	54	0	0.00
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	149	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	81	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	36	0	0.00
	อื่นๆ	173	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	19	0	*
	อื่นๆ	4	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาสาม (ดิบ)	8	0	*
	อื่นๆ	5	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เหวกก้วย	2	0	*
	ไชโป้ว	2	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
รวมทั้งหมด		677	2	0.30

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.3 การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 822 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 779 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.77 พบการปลอมปนจำนวน 43 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 5.23 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-122

ตารางที่ 4-122 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ฟอร์มาลดีไฮด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับนาง	134	25	18.66
	ปลาหมึก	295	12	4.07
	ปลาหมึกกรอบ	79	3	3.80
	อื่นๆ	269	1	0.37
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	11	1	*
	องุ่น	2	1	*
	อื่นๆ	30	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	2	0	*
รวมทั้งหมด		822	43	5.23

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.4 การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 676 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง จำนวน 663 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.08 พบการปลอมปนจำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.92 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-123

ตารางที่ 4-123 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	21	9	*
	ผลไม้แช่อิ่ม	3	1	*
	ผลไม้เชื่อม	1	1	*
	อื่นๆ	44	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วลิสง	56	0	0.00
	เส้นขนมจีน	44	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	36	0	0.00

ตารางที่ 4-123 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 7 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	หน่อไม้ดองขาว	36	0	0.00
	อื่นๆ	227	2	0.88
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกแห้ง	43	0	0.00
	กุ้งแห้ง	42	0	0.00
	ปลาแห้ง	31	0	0.00
	อื่นๆ	65	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	22	0	*
	อื่นๆ	6	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แฮมหมู	9	0	*
	กุนเชียง	5	0	*
	อื่นๆ	13	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	4	0	*
	อื่นๆ	2	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลมะพร้าว	1	0	*
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผักกาดกระโปง	1	0	*
รวมทั้งหมด		676	13	1.92

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 335 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง จำนวน 334 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.70 พบการปลอมปนจำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 0.30 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-124

ตารางที่ 4-124 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับไบนาง	38	0	0.00
	ปลาหมึก	5	1	*
	เล็บบี๋นาง	20	0	0.00
	อื่นๆ	23	0	*

ตารางที่ 4-124 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารฟอกขาว* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	156	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	18	0	*
	อื่นๆ	59	0	0.00
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป	3	0	*
	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	3	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
เบ็ดเตล็ด	เกลือบ่น	3	0	*
	เกลือเม็ด	1	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
รวมทั้งหมด		335	1	0.30

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.6 การปนเปื้อนของ *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทาลมอล)* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทาลมอล) ในตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวนทั้งหมด 220 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่าง จำนวน 219 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.55 พบการปลอมปนจำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 0.45 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-125

ตารางที่ 4-125 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทาลมอล)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	174	1	0.57
	เนื้อวัว	23	0	*
	หมูปด	17	0	*
	อื่นๆ	6	0	*
รวมทั้งหมด		220	1	0.45

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.7 การปลอมปนของ *กรดแอสซึล* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของกรดแอสซึล ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 4 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-126

ตารางที่ 4-126 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *กรดแอสซาร์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองหวาน	1	0	*
	พริกแกง	1	0	*
	เส้นขนมจีน	1	0	*
	หอมแดง	1	0	*
รวมทั้งหมด		4	0	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.8 ค่าความเป็นกรด-ด่าง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างเครื่องดื่มชนิดผง จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานจำนวน 3 ตัวอย่าง

7.9 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 276 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 196 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.16 พบตกมาตรฐาน จำนวน 71.01 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 28.99 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-127

ตารางที่ 4-127 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	44	19	43.18
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	62	21	33.87
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	57	15	26.32
	น้ำมันทอดขนมทอด	39	6	15.38
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	28	11	*
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	29	6	*
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	17	2	*
รวมทั้งหมด		276	80	28.99

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.10 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 184 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 122 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 66.30 พบตกมาตรฐาน จำนวน 62 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 33.70

7.11 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(SI2)* ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหารและสุรลักษณะ จำนวนทั้งหมด 589 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 213 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 36.16 พบการปนเปื้อน จำนวน 376 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 63.84 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-133

ตารางที่ 4-128 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่

7

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุรลักษณะ	มือ	182	121	66.48
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	154	100	64.94
อาหารพร้อมบริโภค	ทอด	41	26	63.41
	ต้ม	40	25	62.50
	นึ่ง	32	17	53.13
	ลวก	25	20	*
	ผัด	26	19	*
	แกง	28	12	*
	อื่นๆ	40	25	62.5
เบ็ดเตล็ด	น้ำจิ้ม	5	4	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	หมูยอ	2	2	*
	เกี้ยวปลา	1	1	*
	แหนมเนื้อ	1	1	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งก้อน	3	2	*
	น้ำแข็งบด	2	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เลือดหมู/ไก่/วัว	1	1	*
	เนื้อไก่	2	0	*
	ปลาทุเค็ม	1	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นขนมจีน	2	0	*
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
รวมทั้งหมด		589	376	63.84

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.12 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 200 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 178 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.00 พบการปนเปื้อน จำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.00 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-129

ตารางที่ 4-129 ผลการตรวจวิเคราะห์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตามมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	99	14	14.14
	น้ำดื่มบรรจุขวด	85	7	8.24
	น้ำดื่มบรรจุถัง	10	1	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	4	0	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	2	0	*
รวมทั้งหมด		200	22	11.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(8) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8 (อุดรธานี หนองบัวลำภู หนองคาย เลย บึงกาฬ สกลนคร นครพนม)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8 จำนวน 16,506 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 856 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.19 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 15,716 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 576 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.67 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายอยู่ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 50.83 (61/120) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค และสารโพลาไรในน้ำมันทอดอาหาร คิดเป็นร้อยละ 33.64 (108/321) และ 10.38 (52/501) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 790 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 280 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 35.44 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI2) คิดเป็นร้อยละ 41.79 (280/670) มีรายละเอียดดังตารางที่ 4-130

ตารางที่ 4-130 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	8,290	201	2.42
บอแรกซ์	2,152	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,478	19	1.29
สารกันรา	946	0	0.00
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,221	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปูตามอล)	231	0	0.00

ตารางที่ 4-130 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8 (ต่อ)

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
สีผสมอาหาร	187	116	62.03
ความกระด้างของน้ำดื่ม	120	2	1.67
ความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม	120	13	10.83
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	120	61	50.83
สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร	501	52	10.38
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	321	108	33.64
สเตียรอยด์	3	1	*
กรดวิตามินเอ	10	2	*
ปรอทแอมโมเนีย	10	1	*
ไฮโดรควิโนน	6	0	*
รวม	15,716	576	3.67
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	670	280	41.79
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	120	0	0.00
รวม	790	280	35.44
รวมทั้งหมด	16,506	856	5.19

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 8,290 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 8,089 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.58 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 201 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.42 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 7,514 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 192 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.56 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-131

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 581 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงจำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.55 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-131

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 195 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-131

ตารางที่ 4-131 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	พริกหยวก	157	10	6.37
	พริกทอง	32	2	6.25
	พริกสด	945	48	5.08
	ผักชี	322	13	4.04
	ขึ้นฉ่าย	185	7	3.78
	มะเขือเทศ	538	18	3.35
	กวาดั่ง	159	5	3.14
	ต้นหอม	396	12	3.03
	กระเทียม	39	1	2.56
	มะเขือเปราะ	416	10	2.40
	อื่นๆ	4,325	66	1.53
	รวม	7,514	192	2.56
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	แอปเปิ้ล	66	3	4.55
	องุ่น	86	3	3.49
	ส้ม	101	0	0.00
	เงาะ	44	0	0.00
	แตงโม	33	0	0.00
	ฝรั่ง	25	1	*
	มังคุด	18	1	*
	สตรอว์เบอร์รี่	7	1	*
	ลองกอง	29	0	*
	ลำไย	23	0	*
	อื่นๆ	149	0	0.00
	รวม	581	9	1.55

ตารางที่ 4-131 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาแห้ง	91	0	0.00
	ปลาหมึกแห้ง	83	0	0.00
	ปลาหวาน	18	0	*
	เนื้อสัตว์ตากแห้ง	3	0	*
	รวม	195	0	0.00
รวมทั้งหมด		8,290	201	2.42

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.2 การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,152 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของบอแรกซ์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-132

ตารางที่ 4-132 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อหมูหมัก	18	0	*
	ปลาต้ม (ดิบ)	12	0	*
	อื่นๆ	7	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	501	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	428	0	0.00
	แฮมหมู	320	0	0.00
	หมูยอ	141	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	83	0	0.00
	อื่นๆ	353	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูปอด	233	0	0.00
	อื่นๆ	22	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	7	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	27	0	*
รวมทั้งหมด		2,152	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.3 การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,478 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,459 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.71 พบการปลอมปนจำนวน 19 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.29 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-133

ตารางที่ 4-133 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ฟอร์มาลดีไฮด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับไบนาง	281	12	4.27
	ปลาหมึกกรอบ	141	4	2.84
	ปลาหมึก	455	2	0.44
	อื่นๆ	437	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	159	0	0.00
	วุ้นเส้น	1	1	*
	อื่นๆ	3	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ต้ม	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,478	19	1.29

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.4 การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 946 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-134

ตารางที่ 4-134 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผักดอง	183	0	0.00
	ผลไม้ดอง	150	0	0.00
	กระเทียมดอง	50	0	0.00
	อื่นๆ	26	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	136	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	77	0	0.00

ตารางที่ 4-134 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หน่อไม้ดองเหลือง	38	0	0.00
	อื่นๆ	68	0	0.00
	ปลาร้า	28	0	*
	ปลาทุเค็ม	17	0	*
	อื่นๆ	23	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แฮมหมู	5	0	*
	หม่ำ	3	0	*
	อื่นๆ	3	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	139	0	0.00
รวมทั้งหมด		946	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,221 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-135

ตารางที่ 4-135 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	707	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	241	0	0.00
	เส้นขนมจีน	103	0	0.00
	อื่นๆ	49	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบี๋นาง	64	0	0.00
	สไบนาง	25	0	*
	อื่นๆ	7	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	5	0	*
	น้ำตาลปีก	1	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	ก๋วยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*

ตารางที่ 4-135 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผักตัดแต่ง	17	0	*
	ผลไม้ตัดแต่ง	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,221	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปูตามอล) ในตัวอย่างเนื้อหมู จำนวนทั้งหมด 231 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง

8.7 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 120 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 118 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.33 พบตัวอย่างตกมาตรฐาน จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.67

8.8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 120 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 107 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.17 พบตกมาตรฐานจำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.83

8.9 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 120 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 59 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 49.17 ตกมาตรฐานจำนวน 61 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 50.83

8.10 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 501 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 449 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.62 พบตกมาตรฐาน จำนวน 52 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.38 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-136

ตารางที่ 4-136 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดปาท่องโก๋	35	5	14.29
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	36	5	13.89
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	137	19	13.87

ตารางที่ 4-136 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	66	6	9.09
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	46	4	8.70
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	160	13	8.13
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	11	0	*
	น้ำมันทอดขนมทอด	10	0	*
รวมทั้งหมด		501	52	10.38

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.11 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำนวนทั้งหมด 321 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 213 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 66.36 พบตกมาตรฐานจำนวน 108 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 33.64 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-137

ตารางที่ 4-137 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	เกลือป่น	314	102	32.48
	เกลือเม็ด	7	6	*
รวมทั้งหมด		321	108	33.64

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.12 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนจำนวน 2 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 1 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-138

ตารางที่ 4-138 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 8

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาน้ำ	2	1	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาแคปซูล	1	0	*
รวมทั้งหมด		3	1	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.13 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 8 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 2 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-139

ตารางที่ 4-139 ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 8

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	9	2	*
	ครีมทาสีว-ฝ้า	1	0	*
รวมทั้งหมด		10	2	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.14 การปลอมปน โปรทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนโปรทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 9 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 1 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-140

ตารางที่ 4-140 ผลการตรวจวิเคราะห์ โปรทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	9	1	*
	ครีมทาสีว-ฝ้า	1	0	*
รวมทั้งหมด		10	1	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.15 การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของไฮโดรควิโนน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-141

ตารางที่ 4-141 ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	5	0	*
	ครีมทาผิว-ผ้า	1	0	*
รวมทั้งหมด		6	0	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.16 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(SI2) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหาร และการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหารและสุรลักษณะ จำนวนทั้งหมด 670 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 390 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 58.21 พบการปนเปื้อน จำนวน 280 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 41.79 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-142

ตารางที่ 4-142 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุรลักษณะ	ผู้ปรุง	191	90	47.12
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	291	75	25.77
อาหารพร้อมบริโภค	ผักตัดแต่ง	64	63	98.44
	ทอด	24	9	*
	ต้ม	17	9	*
	ผลไม้ตัดแต่ง	8	8	*
	ผัด	13	5	*
	อื่นๆ	20	11	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	14	4	*
	น้ำแข็งก้อน	6	2	*
	น้ำแข็งหลอด	1	0	*
น้ำดื่ม	น้ำสัมผัสอาหาร	10	2	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	4	0	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	3	0	*
	อื่นๆ	2	0	*

ตารางที่ 4-142 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป	1	1	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	1	1	*
รวมทั้งหมด		670	280	41.79

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.17 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม เขตพื้นที่เครือข่ายบริการที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติจำนวนทั้งหมด 120 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนของ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ

(9) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 (นครราชสีมา ชัยภูมิ บุรีรัมย์ สุรินทร์)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 จำนวน 10,352 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 1,075 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.38 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 9,592 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 906 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 9.45 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค คิดเป็นร้อยละ 46.73 (157/336) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร คิดเป็นร้อยละ 46.29 (187/404) และ 17.74 (130/733) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 760 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 169 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.24 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (swab test) คิดเป็นร้อยละ 22.25 (79/355) *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 22.22 (90/405) รายละเอียดดังตารางที่ 4-143

ตารางที่ 4-143 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	2,605	72	2.76
บอแรกซ์	1,232	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,084	100	9.23
สารกันรา	784	13	1.66
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,004	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล)	229	2	0.87
สีผสมอาหาร	339	56.64	56.64
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	406	5.67	5.67
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	404	3.22	3.22
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	404	46.29	46.29
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	733	130	17.74

ตารางที่ 4-143 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 (ต่อ)

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	336	157	46.73
สเตียรอยด์	23	16	*
กรดวิตามินเอ	3	1	*
ปรอทแอมโมเนีย	3	0	*
ไฮโดรควิโนน	3	0	*
รวม	9,592	906	9.45
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	355	79	22.25
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	405	90	22.22
รวม	760	169	22.24
รวมทั้งหมด	10,352	1,075	10.38

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.1 การตกค้างของ **ยาฆ่าแมลง** ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,605 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 2,533 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.24 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 72 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.76 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 2,534 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 72 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.84 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-144

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 70 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-144

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-144

ตารางที่ 4-144 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ **ยาฆ่าแมลง** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กะหล่ำดอก	53	5	9.43
	กะหล่ำปลี	180	13	7.22
	พริกสด	387	23	5.94
	โหระพา	30	1	3.33

ตารางที่ 4-144 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ **ยาฆ่าแมลง** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	คะน้า	283	9	3.18
	ผักชี	130	4	3.08
	กวาดตุ้ง	103	3	2.91
	ต้นหอม	109	3	2.75
	พริกหยวก	42	1	2.38
	ผักกาดขาว	165	3	1.82
	อื่นๆ	1,052	7	0.67
	รวม	2,534	72	2.84
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	องุ่น	21	0	*
	ส้ม	19	0	*
	แอปเปิ้ล	6	0	*
	แตงโม	4	0	*
	พุทรา	4	0	*
	อื่นๆ	16	0	*
	รวม	70	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาเค็ม	1	0	*
	รวม	1	0	*
รวมทั้งหมด		2,605	72	2.76

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,232 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของบอแรกซ์ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-145

ตารางที่ 4-145 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	351	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	117	0	0.00

ตารางที่ 4-145 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	95	0	0.00
	อื่นๆ	273	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	148	0	0.00
	เนื้อหมู	70	0	0.00
	เนื้อไก่	18	0	*
	อื่นๆ	47	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ทอดมัน(ดิบ)	6	0	*
	อื่นๆ	7	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	34	0	0.00
	ขนมไทย	26	0	*
	อื่นๆ	19	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	12	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
รวมทั้งหมด		1,232	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.3 การปลอมปนของ**ฟอร์มาลดีไฮด์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,084 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 984 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.77 พบการปลอมปน จำนวน 100 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 9.23 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-146

ตารางที่ 4-146 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **ฟอร์มาลดีไฮด์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	92	27	29.35
	สับไบนาง	80	18	22.50
	ปลาหมึก	390	45	11.54
	กุ้ง	144	5	3.47
	ปลาทุ	47	0	0.00
	อื่นๆ	274	5	1.82

ตารางที่ 4-146 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มัลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	54	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	2	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	นึ่ง	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,084	100	9.23

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.4 การปลอมปนของ *สารกันรา* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 784 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 771 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.34 พบการปลอมปน จำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.66 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-147

ตารางที่ 4-147 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	116	12	10.34
	ผักดอง	35	1	2.86
	กระเทียมดอง	26	0	*
	อื่นๆ	23	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาร้า	34	0	0.00
	ปูดอง	10	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	179	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	175	0	0.00
	ผักกาดดองหวาน	38	0	0.00
	อื่นๆ	54	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	4	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แฮมหมู	39	0	0.00
	อื่นๆ	38	0	0.00
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ปลากระป๋อง	1	0	*

ตารางที่ 4-147 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	1	0	*
	น้ำจิ้ม	1	0	*
	น้ำตาลปีบ	1	0	*
รวมทั้งหมด		784	13	1.66

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,004 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของสารฟอกขาว มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-148

ตารางที่ 4-148 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับนาง	42	0	0.00
	เส้นมือนาง	39	0	0.00
	อื่นๆ	11	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	450	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	149	0	0.00
	ชิง	112	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	86	0	0.00
	กระชาย	30	0	0.00
	อื่นๆ	61	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	เต้าหู้	2	0	*
	ผลไม้กวน	2	0	*
	กระเทียมดอง	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลมะพร้าว	9	0	*
	น้ำตาลปีบ	7	0	*
	น้ำตาลทราย	2	0	*

ตารางที่ 4-148 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารฟอกขาว* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,004	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.6 การปนเปื้อนของ *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล)* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 229 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 227 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.13 พบการปนเปื้อนจำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.87 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-149

ตารางที่ 4-149 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของ *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล)* พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	205	2	0.98
	หมูบด	16	0	*
	เนื้อวัว	8	0	*
รวมทั้งหมด		229	2	0.87

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.7 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 406 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 383 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.33 ตกมาตรฐาน จำนวน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.67 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-150

ตารางที่ 4-150 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	361	21	5.82
	น้ำดื่มฝัสดอาหาร	17	2	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	26	0	*

ตารางที่ 4-150 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	1	0	*
รวมทั้งหมด		406	23	5.67

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง เขตพื้นที่เครือข่ายบริการที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 404 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 391 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.78 พบตกมาตรฐาน จำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.22 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-151

ตารางที่ 4-151 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	359	6	1.67
	น้ำดื่มบรรจุขวด	17	6	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	26	1	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	1	0	*
รวมทั้งหมด		404	13	3.22

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.9 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 404 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 217 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 53.71 ตกมาตรฐาน จำนวน 187 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 46.29 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-152

ตารางที่ 4-152 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	359	160	44.57
	น้ำดื่มบรรจุถัง	26	19	*

ตารางที่ 4-152 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุขวด	17	8	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	1	0	*
รวมทั้งหมด		404	187	46.29

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.10 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 733 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 603 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.26 พบตกมาตรฐาน จำนวน 130 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.74 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-153

ตารางที่ 4-153 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	247	61	24.70
	น้ำมันทอดปาท่องโก๋	68	11	16.18
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	246	37	15.04
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	33	4	12.12
	น้ำมันทอดขนมทอด	96	8	8.33
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	29	7	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	9	1	*
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	5	1	*
รวมทั้งหมด		733	130	17.74

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.11 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบรีโอก จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบรีโอก ชนิดเกลือบรีโอก จำนวนทั้งหมด 336 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 179 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 53.27 พบตกมาตรฐาน จำนวน 157 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 46.73

9.12 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา จำนวนทั้งหมด 23 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 7 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 16 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-154 ตารางที่ 4-154 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาลูกกลอน	7	5	*
	ยาผง.	2	2	*
	ยาน้ำ.	1	0	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาเม็ด	12	9	*
	ยาแคปซูล	1	0	*
รวมทั้งหมด		23	16	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.13 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอางชนิดครีมบำรุงหน้า จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 2 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 1 ตัวอย่าง

9.14 การปลอมปน ปรอทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอางชนิดครีมบำรุงหน้า จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอางดังกล่าว

9.15 การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอางชนิดครีมบำรุงหน้า จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอางดังกล่าว

9.16 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(SI2) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างสุสุลักษณะ จำนวนทั้งหมด 355 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 276 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 77.75 พบการปนเปื้อน จำนวน 79 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.25 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-155 ตารางที่ 4-155 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุสุลักษณะ	มือผู้ปรุง	96	32	33.33
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	259	47	18.15
รวมทั้งหมด		355	79	22.25

9.17 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวน ทั้งหมด 405 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 315 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 77.78 พบการปนเปื้อน จำนวน 90 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.22 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-156

ตารางที่ 4-156 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่าย บริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	360	76	21.11
	น้ำดื่มผัดอาหาร	17	10	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	26	4	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	1	0	*
รวมทั้งหมด		405	90	22.22

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บ ตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(10) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10 (มุกดาหาร อุบลราชธานี อำนาจเจริญ ศรีสะเกษ ยโสธร)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10 จำนวน 6,770 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 232 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.43 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้าน เคมี 6,463 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 126 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 1.95 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ สารโพลาไรในน้ำมันทอดอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.69 (37/346) รองลงมา พอร์มาลดีไฮด์ และสารเร่ง เนื้อแดง (ซาลบูตามอล) คิดเป็นร้อยละ 4.13 (9/218) และ 2.00 (3/150) ตามลำดับ ตรวจวิเคราะห์ทางด้าน จุลินทรีย์ 307 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 106 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 34.53 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร คิดเป็นร้อยละ 42.24 (98/232) โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 16.13 (5/31) และปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC) คิดเป็นร้อยละ 6.82 (3/44) รายละเอียดดังตารางที่ 4-157

ตารางที่ 4-157 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	4,949	44	0.89
บอแรกซ์	347	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	218	9	4.13
สารกันรา	81	0	0.00
โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์	122	0	0.00

ตารางที่ 4-157 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	150	3	2.00
สีผสมอาหาร	14	4	*
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	30	0	0.00
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	28	0	*
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	27	11	*
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	346	37	10.69
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	130	2	1.54
กรดวิตามินเอ	6	5	*
ปรอทแอมโมเนีย	7	6	*
ไฮโดรควิโนน	8	5	*
รวม	6,463	126	1.95
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC)	44	3	6.82
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	232	98	42.24
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	31	5	16.13
รวม	307	106	34.53
รวมทั้งหมด	6,770	232	3.43

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 4,949 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 4,905 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.11 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 44 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 0.89 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 4,469 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 44 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.98 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-158

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 479 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-168

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-158

ตารางที่ 4-158 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กระเทียม	65	3	4.62
	พริกสด	293	11	3.75
	มะเขือเปราะ	183	6	3.28
	บร็อกโคลี่	32	1	3.13
	ใบแมงลัก	71	2	2.82
	ผักชีฝรั่ง	124	3	2.42
	ฟักทอง	49	1	2.04
	หอมแดง	104	2	1.92
	ผักชี	161	3	1.86
	ขึ้นฉ่าย	130	2	1.54
	อื่นๆ	3,257	10	0.31
	รวม	4,469	44	0.98
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ส้ม	65	0	0.00
	แอปเปิ้ล	46	0	0.00
	องุ่น	39	0	0.00
	ฝรั่ง	37	0	0.00
	แตงโม	35	0	0.00
	อื่นๆ	257	0	0.00
	รวม	479	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาแห้ง	1	0	*
	รวม	1	0	0.00
รวมทั้งหมด		4,949	44	0.89

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 347 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-159

ตารางที่ 4-159 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	69	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	43	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	41	0	0.00
	อื่นๆ	88	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	62	0	0.00
	อื่นๆ	15	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	6	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	1	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
รวมทั้งหมด		347	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.3 การปลอมปนของ **ฟอร์มัลดีไฮด์** ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มัลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 218 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 209 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.87 พบการปลอมปนจำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 4.13 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-160

ตารางที่ 4-160 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **ฟอร์มัลดีไฮด์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับไบนาง	33	3	9.09
	ปลาหมึก	76	6	7.89
	กุ้ง	22	0	*
	เล็บบี๋นาง	19	0	*
	ปลาหมึกกรอบ	14	0	*
	อื่นๆ	43	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	11	0	*
รวมทั้งหมด		218	9	4.13

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.4 การปลอมปนของ สารกันรา ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 81 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-161

ตารางที่ 4-161 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	17	0	*
	หน่อไม้ดองขาว	8	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	10	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	13	0	*
	ผักดอง	9	0	*
	ผักกาดดองเค็ม	4	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาทุเค็ม	6	0	*
	ปลาเค็ม	2	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
รวมทั้งหมด		81	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.5 การปลอมปนของ สารฟอกขาว ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 122 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-162

ตารางที่ 4-162 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	73	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	22	0	*
	เส้นขนมจีน	19	0	*
	อื่นๆ	4	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบมีอนาง	1	0	*
	ตีนไก่	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	1	0	*

ตารางที่ 4-162 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
รวมทั้งหมด		122	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 150 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 147 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.00 พบการปนเปื้อนจำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.00 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-163

ตารางที่ 4-163 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล) พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อวัว	37	2	5.41
	เนื้อหมู	113	1	0.88
รวมทั้งหมด		150	3	2.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.7 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 30 ตัวอย่าง ไม่พบ ตกมาตรฐาน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-164

ตารางที่ 4-164 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	16	0	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	6	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	5	0	*
รวมทั้งหมด		30	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 28 ตัวอย่าง ไม่พบตกมาตรฐาน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-165

ตารางที่ 4-165 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	15	0	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	6	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	4	0	*
รวมทั้งหมด		28	0	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.9 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 27 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน จำนวน 11 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-166

ตารางที่ 4-166 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	14	10	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	1	*
	อื่นๆ	8	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	4	0	*
รวมทั้งหมด		27	11	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.10 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 346 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 309 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.31 พบตกมาตรฐาน 37 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.69 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-167

ตารางที่ 4-167 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	148	22	14.86
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	31	4	12.90
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	65	7	10.77
	น้ำมันทอดขนมทอด	65	2	3.08
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	13	1	*
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	7	1	*
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	10	0	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	7	0	*
รวมทั้งหมด		346	37	10.69

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.11 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคในตัวอย่างเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 130 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 128 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.46 พบตกมาตรฐาน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.54

10.12 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 6 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 5 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-168

ตารางที่ 4-168 ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	3	3	*
	ครีมบำรุงผิว	2	1	*
	ครีมกันแดด	1	1	*
รวมทั้งหมด		6	5	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.13 การปลอมปน ปรอทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 7 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 6 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-169

ตารางที่ 4-169 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปรอทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	4	3	*
	ครีมบำรุงผิว	2	2	*
	ครีมกันแดด	1	1	*
รวมทั้งหมด		7	6	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.14 การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 8 ตัวอย่าง พบการปลอมปนจำนวน 5 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-170

ตารางที่ 4-170 ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงผิว	5	2	*
	ครีมบำรุงหน้า	2	2	*
	ครีมกันแดด	1	1	*
รวมทั้งหมด		8	5	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.15 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (TPC) ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 44 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 41 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.18 พบการปนเปื้อน จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.82 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-171

ตารางที่ 4-171 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (TPC)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่10

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	อาหารจานเดียว	13	2	*
	เครื่องดื่มหาบเร่/แผงลอย	7	1	*
	ทอด	8	0	*
	ขนมโตเกียว	4	0	*
	ขนมไทย	4	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
รวมทั้งหมด		44	3	6.82

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.16 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(SI2)* ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหารและสุขลักษณะ จำนวนทั้งหมด 232 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 134 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 57.76 พบการปนเปื้อน จำนวน 98 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 42.24 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-172

ตารางที่ 4-172 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่10

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุขลักษณะ	มือผู้ปรุง	37	22	59.46
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	87	53	60.92
อาหารพร้อมบริโภค	อาหารจานเดียว	30	7	23.33
	ลวก	7	4	*
	ทอด	15	3	*
	เครื่องดื่มหาบเร่/แผงลอย	13	4	*
	ผัด	3	1	*
	อื่นๆ	26	4	*
ไอศกรีม	ไอศกรีม	3	0	*
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	น้ำอัดลม	7	0	*
	เครื่องดื่มชนิดเข้มข้น	1	0	*

ตารางที่ 4-172 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	3	0	*
รวมทั้งหมด		232	98	42.24

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.17 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 26 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.87 พบการปนเปื้อน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.13 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-173

ตารางที่ 4-173 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	18	2	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	6	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	4	3	*
รวมทั้งหมด		31	5	16.13

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(11) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (สุราษฎร์ธานี ชุมพร นครศรีธรรมราช ระนอง ภูเก็ต พังงา กระบี่)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 จำนวน 12,252 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 474 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.87 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 11,442 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 425 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 3.71 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค คิดเป็นร้อยละ 37.59 (50/133) รองลงมา ได้แก่ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร คิดเป็น ร้อยละ 37.30 (47/126) และ 33.53 (173/516) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 810 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 49 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.05 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์) โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง ร้อยละ 10.16 (13/128) และโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI2) ร้อยละ 5.28 (36/682) มีรายละเอียดดังตารางที่ 4-174

ตารางที่ 4-174 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	4,614	94	2.04
บอแรกซ์	1,566	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	968	2	0.21
สารกันรา	1,397	15	1.07
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,483	1	0.07
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	256	5	1.95
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม	126	5	3.97
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม	126	20	15.87
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	126	47	37.30
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	516	173	33.53
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	133	50	37.59
สเตียรอยด์	11	2	*
กรดวิตามินเอ	41	1	2.44
ปรอทแอมโมเนีย	38	6	15.79
ไฮโดรควิโนน	41	4	9.76
รวม	11,442	425	3.71
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	682	36	5.28
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	128	13	10.16
รวม	810	49	6.05
รวมทั้งหมด	12,252	474	3.87

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 4,614 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 4,520 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.96 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 94 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 2.04 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 3,778 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 60 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.59 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-175

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 305 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.30 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-175

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 531 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 27 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.08 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-175

ตารางที่ 4-175 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กะหล่ำดอก	41	3	7.32
	ขึ้นฉ่าย	71	4	5.63
	ใบบวบ	36	2	5.56
	พริกหนุ่ม	80	3	3.75
	ต้นหอม	141	5	3.55
	พริกสด	285	9	3.16
	พริกหยวก	33	1	3.03
	หัวไชเท้า	33	1	3.03
	ผักแขนง	70	2	2.86
	กวาดตุ้ง	195	5	2.56
	อื่นๆ	2,793	25	0.90
	รวม	3,778	60	1.59
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ส้ม	57	5	8.77
	องุ่น	52	1	1.92
	มะขาม	1	1	*
	แอปเปิ้ล	49	0	0.00
	แตงโม	23	0	*
	อื่นๆ	123	0	0.00
	รวม	305	7	2.30
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาทุเค็ม	34	4	11.76
	ปลาเค็ม	157	18	11.46
	ปลาหวาน	20	1	5.00
	ปลาแห้ง	52	2	3.85
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้งแห้ง	98	1	1.02

ตารางที่ 4-175 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ **ยาฆ่าแมลง** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	อื่นๆ	170	1	0.59
	รวม	531	27	5.08
รวมทั้งหมด		4,614	94	2.04

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,566 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-176

ตารางที่ 4-176 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	117	0	0.00
	ไส้กรอกไก่	48	0	0.00
	ลูกชิ้นหมู	40	0	0.00
	อื่นๆ	154	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูปด	77	0	0.00
	อื่นๆ	26	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	347	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	292	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	93	0	0.00
	ไชโป้ว	84	0	0.00
	อื่นๆ	47	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ผักดอง	77	0	0.00
	ผลไม้ดอง	61	0	0.00
	กระเทียมดอง	55	0	0.00
	อื่นๆ	39	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ทอดมัน(ดิบ)	9	0	*
รวมทั้งหมด		1,566	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.3 การปลอมปนของ ฟอร์มาลดีไฮด์ ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการ เขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 968 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 966 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.79 พบการปลอมปนจำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 0.21 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-177

ตารางที่ 4-177 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน ฟอร์มาลดีไฮด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับนาง	74	1	1.35
	กุ้ง	208	0	0.00
	ปลา	199	0	0.00
	ปลาหมึก	150	0	0.00
	ปลาทุ	46	0	0.00
	อื่นๆ	82	0	*
อาหารทั่วไป(เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์)	เห็ดแห้ง	18	1	*
	เห็ด	185	0	0.00
	อื่นๆ	6	0	*
รวมทั้งหมด		968	2	0.21

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.4 การปลอมปนของ สารกันรา ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,397 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,382 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.93 พบการปลอมปน จำนวน 15 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.07 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-178

ตารางที่ 4-178 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	67	15	22.39
	ผักดอง	78	0	0.00
	กระเทียมดอง	55	0	0.00
	อื่นๆ	10	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	349	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	294	0	0.00

ตารางที่ 4-178 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	พริกแกง	237	0	0.00
	อื่นๆ	141	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กะปิ	101	0	0.00
	ปูดอง	18	0	*
	อื่นๆ	33	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	7	0	*
	เนื้อส้ม	2	0	*
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	3	0	*
	น้ำบูดู	2	0	*
รวมทั้งหมด		1,397	15	1.07

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,483 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,482 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.93 พบการปนเปื้อน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.07 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-179

ตารางที่ 4-179 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผักดอง	77	1	1.30
	ผลไม้ดอง	61	0	0.00
	กระเทียมดอง	55	0	0.00
	อื่นๆ	4	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	346	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	292	0	0.00
	ถั่วงอก	218	0	0.00
	อื่นๆ	376	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	เล็บบมีอนาง	24	0	*
	อื่นๆ	12	0	*

ตารางที่ 4-179 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารฟอกขาว* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	9	0	*
	น้ำตาลปีก	7	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	2	0	*
รวมทั้งหมด		1,483	1	0.07

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.6 การปนเปื้อนของ *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล)* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 256 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 251 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.05 พบการปนเปื้อนจำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.95 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-180

ตารางที่ 4-180 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	247	5	2.02
	เนื้อวัว	9	0	*
รวมทั้งหมด		256	5	1.95

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.7 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 126 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 121 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 96.03 พบตัวอย่างตกมาตรฐาน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.97รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-181

ตารางที่ 4-181 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	124	5	4.03
	น้ำดื่มบรรจุขวด	1	0	*

ตารางที่ 4-181 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
รวมทั้งหมด		126	5	3.97

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 126 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 121 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.03 พบตัวอย่างตกมาตรฐาน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.97 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-182

ตารางที่ 4-182 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	124	20	16.13
	น้ำดื่มบรรจุขวด	1	0	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
รวมทั้งหมด		126	20	15.87

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.9 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 126 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 79 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 62.70 ตกมาตรฐาน จำนวน 47 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 37.30 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-183

ตารางที่ 4-183 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	124	46	37.10
	น้ำดื่มบรรจุขวด	1	1	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
รวมทั้งหมด		126	47	37.30

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.10 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 516 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 343 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 66.47 พบตกมาตรฐาน จำนวน 173 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 33.53 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-184

ตารางที่ 4-184 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	46	22	47.83
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	49	22	44.90
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	44	17	38.64
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	213	68	31.92
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	106	29	27.36
	น้ำมันทอดขนมแปงทอด	31	5	16.13
	น้ำมันทอดขนมทอด	23	10	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	3	0	*
	น้ำมันที่อยู่ในปั๊บน้ำหรือภาชนะบรรจุ	1	0	*
รวมทั้งหมด		516	173	33.53

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.1 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบรีโอกัด จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบรีโอกัดชนิดเกลือบ่น จำนวนทั้งหมด 133 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 83 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 62.41 พบตกมาตรฐาน จำนวน 50 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 37.59

11.2 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา จำนวนทั้งหมด 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 8 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 2 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-185

ตารางที่ 4-185 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาผง.	7	2	*
	ยาลูกกลอน	1	0	*

ตารางที่ 4-185 ผลการตรวจวิเคราะห์ *สเตียรอยด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	อื่นๆ	3	0	*
รวมทั้งหมด		11	2	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.3 การปลอมปน *กรดวิตามินเอ* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 41 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 40 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.56 พบการปลอมปน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.44 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-186

ตารางที่ 4-186 ผลการตรวจวิเคราะห์ *กรดวิตามินเอ* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมหน้าขาว	3	1	*
	โลชั่น	9	0	*
	ครีมบำรุงหน้า	8	0	*
	อื่นๆ	21	0	*
รวมทั้งหมด		41	1	2.44

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.4 การปลอมปน *ปรอทแอมโมเนีย* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 38 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง 32 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 84.21 พบการปลอมปน จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.79 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-187

ตารางที่ 4-187 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ปรอทแอมโมเนีย* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	7	2	*
	ครีมบำรุงผิว	4	2	*
	ครีมพอกหน้า	3	1	*

ตารางที่ 4-187 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ปรอทแอมโมเนีย* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	อื่นๆ	24	1	*
รวมทั้งหมด		38	6	15.79

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.5 การปลอมปน *ไฮโดรควิโนน* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 41 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนจำนวน 37 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.24 พบการปลอมปนจำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.76 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-188

ตารางที่ 4-188 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ไฮโดรควิโนน* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงผิว	4	2	*
	ครีมบำรุงหน้า	8	1	*
	ครีมกันแดด	6	1	*
	อื่นๆ	23	0	*
รวมทั้งหมด		41	4	9.76

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.6 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(SI2)* ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหารและสุลักษณะ จำนวนทั้งหมด 682 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 646 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.72 พบการปนเปื้อน จำนวน 36 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.28 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-189

ตารางที่ 4-189 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	96	18	18.75
	เบเกอรี่	58	2	3.45

ตารางที่ 4-189 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผัด	27	2	*
	ต้ม	27	1	*
	ป่น	6	1	*
	อื่นๆ	148	0	0.00
สุขลักษณะ	ภาชนะสัมผัสอาหาร	49	5	10.20
	มือผู้ปรุง	219	7	3.20
น้ำดื่ม น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	19	0	*
	อื่นๆ	10	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ไส้กรอกไก่	8	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำจิ้ม	3	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	จิ้งหรีด	1	0	*
	ตัวด้วง	1	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	กะหล่ำปลี	1	0	*
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	1	0	*
รวมทั้งหมด		682	36	5.28

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.7 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 128 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 115 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.84 พบการปนเปื้อนจำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.16 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-190

ตารางที่ 4-190 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	124	12	9.68
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	1	*

ตารางที่ 4-190 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุขวด	1	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	2	0	*
รวมทั้งหมด		128	13	10.16

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(12) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 (พัทลุง ตรัง นราธิวาส ปัตตานี ยะลา สงขลา สตูล)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 จำนวน 8,865 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 493 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.56 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 8,053 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 225 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 2.79 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 35.00 (35/100) รองลงมาได้แก่ โปรทแอมโมเนีย และ สเตียรอยด์ คิดเป็นร้อยละ 29.63 (24/81) และ 14.29 (5/35) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 812 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 268 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 33.00 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI2) คิดเป็นร้อยละ 36.24 (258/712) และโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 10.00 (10/100) และ รายละเอียดดังตารางที่ 4-191

ตารางที่ 4-191 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	1,649	22	1.33
บอแรกซ์	1,228	10	0.81
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,319	22	1.67
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	1,137	1	0.09
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,227	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล)	204	1	0.49
แอฟลาทอกซิน	6	0	*
สีผสมอาหาร	134	26	19.40
ค่าความเป็นกรด-ด่างในน้ำดื่ม	100	4	4.00
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	100	35	35.00
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	485	58	11.96
ไอโอดีน	186	9	4.84
สเตียรอยด์	35	5	14.29

ตารางที่ 4-191 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 (ต่อ)

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
กรดวิตามินเอ	81	6	7.41
ปรอทแอมโมเนีย	81	24	29.63
ไฮโดรควิโนน	81	2	2.47
รวม	8,053	225	2.79
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	712	258	36.24
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	100	10	10.00
รวม	812	268	33.00
รวมทั้งหมด	8,865	493	5.56

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,649 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 1,627 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.67 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.33 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 1,577 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.40 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-192

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 72 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-192

ตารางที่ 4-192 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	ใบบัวบก	43	5	11.63
	พริกสด	44	3	6.82
	ผักชี	45	2	4.44
	ดอกหอม	71	2	2.82
	ผักชีฝรั่ง	36	1	2.78
	กะหล่ำดอก	173	3	1.73
	ต้นหอม	188	2	1.06

ตารางที่ 4-192 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ **ยาฆ่าแมลง** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	คะน้า	116	1	0.86
	กะหล่ำปลี	298	1	0.34
	กระเทียม	19	1	*
	อื่นๆ	544	1	0.18
	รวม	1,577	22	1.40
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	แตงโม	26	0	*
	ส้ม	14	0	*
	แอปเปิ้ล	7	0	*
	ฝรั่ง	6	0	*
	องุ่น	5	0	*
	อื่นๆ	14	0	*
	รวม	72	0	0.00
รวมทั้งหมด		1,649	22	1.33

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,228 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,218 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.19 พบการปลอมปน จำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.81 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-193

ตารางที่ 4-193 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	396	0	0.00
	ไส้กรอกไก่	260	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	53	0	0.00
	ลูกชิ้นไก่	46	0	0.00
	ลูกชิ้นหมู	39	0	0.00
	อื่นๆ	116	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	45	10	22.22

ตารางที่ 4-193 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	อื่นๆ	23	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	85	0	0.00
	เส้นหมี่นาง	16	0	*
	อื่นๆ	16	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	50	0	0.00
	ขนมไทย	29	0	*
	อื่นๆ	14	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ทอดมัน(ดิบ)	29	0	*
	อื่นๆ	11	0	*
รวมทั้งหมด		1,228	10	0.81

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.3 การปลอมปนของ**ฟอร์มัลดีไฮด์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มัลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,319 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,297 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.33 พบการปลอมปนจำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.67 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-194

ตารางที่ 4-194 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **ฟอร์มัลดีไฮด์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้ง	285	12	4.21
	ปลาหมึก	229	9	3.93
	ปลา	489	1	0.20
	ปลาทุ	54	0	0.00
	เส้นหมี่นาง	44	0	0.00
	อื่นๆ	107	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	93	0	*
	อื่นๆ	18	0	0.00
รวมทั้งหมด		1,319	22	1.67

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.4 การปลอมปนของ สารกันรา ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,137 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,136 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.91 พบการปลอมปน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.09 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-194

ตารางที่ 4-195 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	314	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	305	0	0.00
	พริกแกง	58	0	0.00
	อื่นๆ	68	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	157	1	0.64
	กระเทียมดอง	104	0	0.00
	ผักดอง	40	0	0.00
	อื่นๆ	11	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กะปิ	44	0	0.00
	อื่นๆ	12	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แฮม ไก่	6	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	5	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำบูดู	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,137	1	0.09

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.5 การปลอมปนของ สารฟอกขาว ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,227 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนสารฟอกขาวในตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-196

ตารางที่ 4-196 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารฟอกขาว* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	517	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	186	0	0.00
	ชิง	139	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	99	0	0.00
	เส้นขนมจีน	67	0	0.00
	อื่นๆ	102	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบี๋นาง	57	0	0.00
	อื่นๆ	18	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	กระเทียมดอง	8	0	*
	อื่นๆ	11	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	20	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
รวมทั้งหมด		1,227	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.6 การปนเปื้อนของ *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปทามอล)* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปทามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 204 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 203 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.51 พบตกมาตรฐาน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.49 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-197

ตารางที่ 4-197 ผลการตรวจวิเคราะห์ *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลูปทามอล)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารทั่วไป(เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์)	เนื้อหมู	158	1	0.63
	เนื้อวัว	44	0	0.00
	หมูบด	2	0	0.00
รวมทั้งหมด		204	1	0.49

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.7 ปริมาณมาตรฐานแอฟลาทอกซิน ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการ เขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 6 ตัวอย่าง ไม่พบการตกมาตรฐานของปริมาณสารแอฟลาทอกซิน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-198

ตารางที่ 4-198 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วลิสง	2	0	*
	พริกป่น	1	0	*
	พริกแห้ง	1	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาบด	2	0	*
รวมทั้งรวม		6	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 100 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 96 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.00 พบตกมาตรฐาน จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.00

12.9 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 100 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 65 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 65.00 ตกมาตรฐาน จำนวน 35 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 35.00

12.10 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 485 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 427 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 88.04 พบตกมาตรฐาน จำนวน 58 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.96 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-198

ตารางที่ 4-199 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการ เขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	227	31	13.66
	น้ำมันทอดขนมทอด	130	13	10.00
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	72	7	9.72
	น้ำมันทอดปาท่องโก๋	24	4	*

ตารางที่ 4-199 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการ เขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดขนมแบ่งทอด	22	2	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	5	1	*
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	3	0	*
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	2	0	*
รวมทั้งหมด		485	58	11.96

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.11 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 186 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 177 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.16 พบตกมาตรฐาน จำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.84

12.12 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา จำนวนทั้งหมด 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 30 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.71 พบการปลอมปน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.29 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-200

ตารางที่ 4-200 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	อื่นๆ	10	3	*
	ยาลูกกลอน	9	2	*
	อื่นๆ	11	0	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาแคปซูล	3	0	*
	อื่นๆ	2	0	*
รวมทั้งหมด		35	5	14.29

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.13 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 81 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 75 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92.59 พบการปลอมปน จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 7.41 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-201

ตารางที่ 4-201 ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	สบู	9	3	*
	ครีมบำรุงหน้า	28	2	*
	ครีมหน้าขาว	13	1	*
	อื่นๆ	31	0	*
รวมทั้งหมด		81	6	7.41

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.14 การปลอมปน ปรอทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 81 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 57 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 70.37 พบการปลอมปน จำนวน 24 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 29.63 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-202

ตารางที่ 4-202 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปรอทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	28	8	*
	ครีมหน้าขาว	13	5	*
	สบู	9	3	*
	ครีมกันแดด	7	3	*
	ครีมบำรุงผิว	11	2	*
	อื่นๆ	13	3	*
รวมทั้งหมด		81	24	29.63

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.15 การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 81 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 79 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.53 พบการปลอมปน จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 2.47 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-203

ตารางที่ 4-203 ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมหน้าขาว	13	1	*
	สบู่อ	9	1	*
	ครีมบำรุงหน้า	28	0	*
	อื่นๆ	31	0	0.00
รวมทั้งหมด		81	2	2.47

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.16 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(SI2) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหาร และการปรุงพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหารและสุลักษณะ จำนวนทั้งหมด 712 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 454 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 63.76 พบการปนเปื้อน จำนวน 258 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 36.24 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-204

ตารางที่ 4-204 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	เครื่องดื่มชนิดผง	1	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	57	28	49.12
	น้ำแข็งบด	15	8	*
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุถัง	24	1	*
	อื่นๆ	13	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำจิ้ม	3	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ไส้กรอกไก่	1	1	*
	ปูอัด	1	0	*

ตารางที่ 4-204 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการ เขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	1	0	*
อาหารทั่วไป(พืชผักผลไม้ และผลิตภัณฑ์)	กะทิ	2	1	*
	เนากะฉะ	2	1	*
สุชลักษณะ	ผู้ปรุง	74	48	64.86
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	113	50	44.25
อาหารพร้อมบริโภค	ผัด	37	15	40.54
	อาหารจานเดียว	46	17	36.96
	ขนมไทย	61	16	26.23
	ทอด	55	13	23.64
	ต้ม	56	13	23.21
	แกง	61	9	14.75
	อื่นๆ	84	34	*
ไอศกรีม	ไอศกรีม	5	3	*
รวมทั้งหมด		712	258	36.24

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.17 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 100 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 90 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.00 พบการปนเปื้อน จำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.00

บทที่ 5

สรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน

5.1 สรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน

ปีงบประมาณ 2560 หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาคได้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร และผลิตภัณฑ์สุขภาพ ได้แก่ อาหาร ยา และเครื่องสำอาง ในพื้นที่ 76 จังหวัด จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 168,348 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน จำนวน 8,861 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.26 โดยแบ่งเป็นการตรวจวิเคราะห์ทางเคมี จำนวนทั้งหมด 157,801 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน จำนวน 5,907 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 3.74 และตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ จำนวนทั้งหมด 10,547 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน จำนวน 2,954 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 28.01

จากผลการวิเคราะห์ตัวอย่างดังกล่าว เมื่อเปรียบเทียบกับผลการดำเนินงานปี 2560 ที่ผ่านมา พบว่า สถานการณ์ความปลอดภัยมีแนวโน้มการตกมาตรฐานทั้งด้านเคมี และจุลินทรีย์ ลดลงกว่าปี 2559 จากร้อยละ 5.85 เป็นร้อยละ 5.26 โดยมีรายละเอียดดังนี้

สารเคมีตกค้างจากการเกษตร (ยาฆ่าแมลง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ.2554 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้างได้กำหนดอาหารที่มีสารพิษตกค้างต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจไม่พบสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรในอาหาร และกำหนดระดับปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (MRL) จากวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่มีในอาหาร

ผลการสำรวจการตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมากที่สุด ประเภทผัก ได้แก่ กลุ่มผักใบ เช่น ใบบวบ ผักชีฝรั่ง ใบชะพลู คิดเป็นร้อยละ 7.43 (11/148) 3.38 (25/740) และ 3.13 (1/32) ตามลำดับ ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย (สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบคุณภาพ, 2559) พบว่ามีปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 0.20, 0.15 และ 0.15 กรัม/คน/วัน ตามลำดับ รองลงมา ได้แก่ กลุ่มผักลำต้น/หัว เช่น หัวไชเท้า คิดเป็นร้อยละ 4.90 (15/306) พบว่ามีปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 1.79 กรัม/คน/วัน กลุ่มผักแห้ง เช่น พริกชี้ฟ้าแห้ง คิดเป็นร้อยละ 4.67 (24/514) พบว่ามีปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 0.17 กรัม/คน/วัน กลุ่มหัวหอม กระเทียม ได้แก่ หัวหอม ดอกหอม กระเทียม คิดเป็นร้อยละ 3.51 (2/57) 2.95 (9/305) และ 2.70 (12/445) ตามลำดับ พบว่ามีปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 3.20, 0.62 และ 2.29 กรัม/คน/วัน ตามลำดับ และกลุ่มหัวกะหล่ำ ได้แก่ กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี คิดเป็นร้อยละ 2.85 (25/876) และ 2.75 (107/3,893) ตามลำดับ พบว่ามีปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 3.22 และ 4.37 กรัม/คน/วัน ตามลำดับ ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคในประเภทผักพบว่า หัวหอม กะหล่ำปลี และกะหล่ำดอก มีความเสี่ยงสูงที่จะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคเนื่องจากพบการปนเปื้อน

มากและบริโภคที่สูง ประเภทผลไม้ ได้แก่ กลุ่มผลไม้ต้นปี เช่น สตรอว์เบอร์รี่ แก้วมังกร คิดเป็นร้อยละ 5.97 (4/67) และ 1.41 (1/71) ตามลำดับ พบว่ามีปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 1.52 และ 12.66 กรัม/คน/วัน ตามลำดับ รองลงมา ได้แก่ กลุ่มผลไม้ตลอดปี เช่น มะละกอสุก ส้ม แอปเปิ้ล ฝรั่ง คิดเป็นร้อยละ 2.60 (2/77) 2.25 (13/579) และ 1.16 (4/346) ตามลำดับ พบว่ามีปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 19.66, 17.72 และ 20.28 กรัม/คน/วัน ตามลำดับ กลุ่มผลไม้กลางปี เช่น มังคุด ลำไย คิดเป็นร้อยละ 1.92 (1/52) และ 0.81 (1/124) ตามลำดับ พบว่ามีปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 12.67 และ 7.65 กรัม/คน/วัน ตามลำดับ และกลุ่มผลไม้ปลายปี เช่น องุ่น ลองกอง คิดเป็นร้อยละ 1.35 (6/443) และ 1.32 (1/76) ตามลำดับ พบว่ามีปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 6.31 และ 4.90 กรัม/คน/วัน ตามลำดับ ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคในประเภทผลไม้พบว่า แก้วมังกร มะละกอสุก ส้ม แอปเปิ้ล ฝรั่ง มีปริมาณการบริโภคที่สูงและพบการตกค้างของยาฆ่าแมลงเป็นอันดับต้นๆ ดังนั้นจึงควรเฝ้าระวังเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์รายงานผลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบอย่างต่อเนื่อง ให้ความรู้กับเกษตรกรเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในการฆ่าแมลง และแนะนำการล้างผักผลไม้เพื่อช่วยลดยาฆ่าแมลงเบื้องต้น

วัตถุห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 151) พ.ศ.2536 เรื่องกำหนด วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ได้กำหนดให้ บอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก ฟอร์มาลดีไฮด์ สารฟอกขาว เป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหาร จากผลการสำรวจตัวอย่างอาหาร พบการใช้สารปลอมปนชนิด ฟอร์มาลดีไฮด์ เพิ่มขึ้นจากปี 2558 - 2560 คิดเป็นร้อยละ 2.29 3.26 และ 3.48 ตามลำดับ แสดงให้เห็นถึงแนวโน้มความไม่ปลอดภัยที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตัวอย่างอาหารที่มักพบการปลอมปน เช่น อาหารทะเล และเนื้อสัตว์ เป็นต้น โดยในปี 2560 ตัวอย่างที่พบการปลอมปนมากที่สุด ได้แก่ ปลาหมึกกรอบ และสับนาง (เครื่องในวัว) คิดเป็นร้อยละ 29.32 (343/1,170) และ 14.41 (171/1,187) ตามลำดับ ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย (สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบคุณภาพ, 2559) พบว่ามีการบริโภคเครื่องในวัว เฉลี่ย 0.67 กรัม/คน/วัน ซึ่งมีปริมาณน้อยมาก ผู้บริโภคจึงมีความเสี่ยงต่ำต่อการที่จะได้รับอันตรายจากฟอร์มาลดีไฮด์ ส่วนข้อมูลของ ปลาหมึกกรอบนั้นไม่ได้รับข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทยจึงไม่สามารถระบุได้ แต่จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องเฝ้าระวังและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ทราบอย่างต่อเนื่องส่วนสารบอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก สารฟอกขาว พบการปลอมปนในระดับที่ต่ำมาก เพียงร้อยละ 0.81, 1.39 และ 0.01

การปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 269) พ.ศ. 2546 เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ได้กำหนดให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ จากผลการสำรวจตัวอย่างเนื้อสัตว์พบตัวอย่างที่มีสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (ซาลบูตามอล) ตกค้าง ร้อยละ 2.26 (82/3,627) จากผลการสำรวจในช่วง 4 ปีที่ผ่านมา พบว่าร้อยละของการตกค้างมีค่าที่สูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ในปี 2556 ตกค้างร้อยละ 0.13 ปี 2557 ตกค้างร้อยละ 0.26 ปี 2558 ตกค้างร้อยละ 1.06 และปี 2559 ตกค้างร้อยละ 1.04 ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย (สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบคุณภาพ, 2559) พบว่า คนไทยบริโภค เนื้อหมูเนื้อแดงเฉลี่ย 14.12 กรัม/คน/วัน ซึ่งเป็นปริมาณที่ค่อนข้างมาก และในกลุ่มเนื้อสัตว์มีปริมาณการ

บริโภคที่สูงเป็นอันดับแรก ดังนั้น การตรวจพบสารเคมีตกค้างกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีความเสี่ยงในการได้รับอันตรายจากสารตกค้างดังกล่าว จึงควรมีการเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง เพื่อหาสาเหตุและที่มาของปัญหา และดำเนินการแจ้งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบถึงปัญหา

แอฟลาทอกซินในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 98) พ.ศ. 2529 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ แอฟลาทอกซิน จากผลการสำรวจพบตัวอย่างที่มีการปนเปื้อนสารแอฟลาทอกซิน เกินมาตรฐาน ร้อยละ 2.66 (20/753) ตัวอย่างที่พบแอฟลาทอกซินเกินมาตรฐานมากที่สุดคือ ถั่วลิสง คิดเป็นร้อยละ 5.52 (18/326) ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย (สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบคุณภาพ, 2559) พบว่า คนไทยบริโภคถั่วลิสงปนเฉลี่ย 0.38 กรัม/คน/วัน เป็นปริมาณที่น้อย แต่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้ในระยะยาว

ความปลอดภัยของน้ำดื่มและน้ำแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 362 (พ.ศ. 2556) เรื่อง น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ ลงวันที่ 17 กันยายน 2556 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง ได้กำหนดค่ามาตรฐานต่างๆ ดังนี้

ทางด้านเคมี กำหนดค่าความกระด้าง ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม/กิโลกรัม และ ค่าความเป็นกรด-ด่าง อยู่ในช่วง 6.5-8.5 คลอไรด์ โดยคำนวณเป็นคลอรีน ไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร จากผลการสำรวจน้ำบริโภคพบว่า น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติตกมาตรฐานทางด้านเคมีมากที่สุด ตกมาตรฐานร้อยละ 11.45 (235/2,053) และ 6.55 (148/2,258) ตามลำดับ ส่วนคลอรีนไม่พบตัวอย่างตกมาตรฐาน

ทางด้านจุลินทรีย์ กำหนดให้น้ำบริโภคต้องไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียก่อโรค จากผลการสำรวจพบที่มีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำดื่ม และน้ำแข็ง ร้อยละ 19.39 (553/2,852) ซึ่งตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนมากที่สุดคือ น้ำแข็งบด คิดเป็นร้อยละ 68.75 (55/80) จะเห็นได้ว่าเป็นปริมาณที่สูง ดังนั้นควรควบคุมดูแลการผลิต และการขนส่งน้ำแข็งเพื่อให้ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 347 (พ.ศ. 2555) เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำ กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอด ทา ผัด ผสมหรือใช้เป็น ส่วนประกอบของอาหาร ต้องใช้น้ำมันที่มีสารโพลาร์ไม่เกิน ร้อยละ 25 ของน้ำหนัก จากผลการสำรวจพบมีการใช้ไขมันทอดอาหารที่มีสารโพลาร์เกินค่าที่กำหนด ร้อยละ 11.43 (863/7,551) โดยส่วนใหญ่เป็นน้ำมันทอดปาท่องโก๋ และน้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย (สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบคุณภาพ, 2559) พบว่า คนไทยที่นิยมบริโภคปาท่องโก๋ บริโภคเฉลี่ย 2.79 กรัม/คน/วัน ซึ่งมีปริมาณการบริโภคสูงเมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มอาหารประเภทเบเกอรี่และอาหารว่าง คนไทยมีความเสี่ยงที่จะได้รับอันตรายจากสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จึงควรมีมาตรการแก้ไขปัญหา และมีการตรวจเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ยังต้องมีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้กับผู้บริโภค เพื่อให้สามารถเลือกบริโภคอาหารได้อย่างปลอดภัย

ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ตามประกาศสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค กำหนดให้เกลือบริโภคต้องมีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อเกลือบริโภค 1 กิโลกรัม จากผลการสำรวจ พบว่ามีตัวอย่างเกลือบริโภคตามมาตรฐานคิดเป็นร้อยละ 27.15 (641/2,361) ทั้งนี้เกลือรูปแบบเม็ด ตมมาตรฐานสูงถึงร้อยละ 72.00 (36/50)

การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร จากผลการเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร และน้ำดื่มทั่วประเทศพบว่ามีตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ร้อยละ 28.01 (2,954/10,547) เชื้อจุลินทรีย์ที่พบการปนเปื้อนส่วนใหญ่คือ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบมากที่สุด ได้แก่ สุขลักษณะบริเวณมือ ผู้ปรุงประกอบอาหารพบการปนเปื้อนคิดเป็นร้อยละ 39.86 (767/1,924) รองลงมา ได้แก่ น้ำแข็งหลอด และ เครื่องดื่มหาบเร่/แผงลอย พบการปนเปื้อนคิดเป็นร้อยละ ร้อยละ 36.36 (28/77) และ 36.25 (29/80) ตามลำดับ โคลิฟอร์มแบคทีเรียเป็นดัชนีชี้วัดสุขาภิบาลอาหารและน้ำ แสดงให้เห็นว่า สุขลักษณะของผู้จำหน่าย ภาชนะ/อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารไม่สะอาด และมีการเก็บรักษาอาหารที่ไม่เหมาะสม เช่น อุณหภูมิ ความชื้น ฝุ่นละอองจากสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

เมื่อจำแนกผลเฝ้าระวังตามพื้นที่เครือข่ายบริการทั้ง 13 เขตสุขภาพเรียงลำดับสารที่ตมมาตรฐาน 3 อันดับแรกของแต่ละเขต แสดงผลดังตาราง

ตารางที่ 5-1 ผลเฝ้าระวังตามพื้นที่เครือข่ายบริการทั้ง 13 เขตสุขภาพเรียงลำดับสารที่ตมมาตรฐาน 3 อันดับแรก

พื้นที่ เครือข่าย บริการ	สารที่ตมมาตรฐาน มากที่สุด 3 อันดับแรก	ร้อยละ	ตัวอย่างที่พบตมมาตรฐาน
เขตที่ 1	1. ความกระด้างของน้ำดื่ม 2. ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 3. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	76.47 47.06 25.13	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ เกลือบริโภค
เขตที่ 2	1. ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 2. ความกระด้างของน้ำดื่ม 3. โปรทแอมโมเนีย	46.95 38.35 32.05	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ ครีมบำรุงหน้า ครีมทาผิว-ผ้า
เขตที่ 3	1. โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม 2. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) 3. ฟอสฟอรัส	38.41 35.94 11.79	น้ำดื่มหยอดเหรียญ อาหารชนิด ลวก แกง ขนมไทย ปลาหมึกกรอบ สับนาง ปลาหมึก

ตารางที่ 5-1 ผลสำรวจตามพื้นที่เครือข่ายบริการทั้ง 13 เขตสุขภาพเรียกลำดับสารที่ตกมาตรฐาน 3 อันดับแรก

พื้นที่ เครือข่าย บริการ	สารที่ตกมาตรฐาน มากที่สุด 3 อันดับแรก	ร้อยละ	ตัวอย่างที่พบตกมาตรฐาน
เขตที่ 4	1. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 2. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) 3. โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	42.23 46.51 28.45	น้ำดื่มบรรจุตู้ น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ สุขลักษณะมือผู้ปรุง ภาชนะสัมผัสอาหาร น้ำแข็งบด น้ำดื่มบรรจุตู้ น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ
เขตที่ 5	1. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 2. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค 3. สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร	44.53 40.82 26.87	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ เกลือบริโภค น้ำมันทอดอาหาร
เขตที่ 6	1. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค 2. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง 3. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (น้ำ/น้ำแข็ง)	39.06 35.26 15.76	เกลือบริโภค น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ, น้ำดื่มบรรจุตู้, น้ำดื่มบรรจุถัง น้ำดื่มบรรจุขวด, น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ
เขตที่ 7	1. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) 2. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค 3. สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร	63.84 33.70 28.99	น้ำมันทอดอาหาร เกลือบริโภค สุขลักษณะมือผู้ปรุง ภาชนะสัมผัสอาหาร, อาหารชนิด ทอด ต้ม นึ่ง
เขตที่ 8	1. ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 2. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) 3. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	50.83 41.79 33.64	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ สุขลักษณะมือผู้ปรุง ภาชนะสัมผัสอาหาร ผักตัดแต่ง เกลือบริโภค

ตารางที่ 5-1 ผลเฝ้าระวังตามพื้นที่เครือข่ายบริการทั้ง 13 เขตสุขภาพเรียกลำดับสารที่ตกมาตรฐาน 3 อันดับแรก

พื้นที่ เครือข่าย บริการ	สารที่ตกมาตรฐาน มากที่สุด 3 อันดับแรก	ร้อยละ	ตัวอย่างที่พบตกมาตรฐาน
เขตที่ 9	1. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	46.73	เกลือบริโภค
	2. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	46.29	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ, น้ำดื่มบรรจุตู้, น้ำสัมผัสอาหาร
	3. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	22.25	สุขลักษณะมือผู้ปรุง ภาชนะสัมผัสอาหาร
เขตที่ 10	1. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	42.24	สุขลักษณะมือผู้ปรุง ภาชนะสัมผัสอาหาร, อาหารจานเดียว
	2. โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	16.13	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ, น้ำแข็งบด
	3. สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	10.69	น้ำมันทอดอาหาร
เขตที่ 11	1. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	37.59	เกลือบริโภค
	2. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	37.30	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ, น้ำดื่มบรรจุขวด
	3. สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	33.53	น้ำมันทอดอาหาร
เขตที่ 12	1. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	36.24	สุขลักษณะมือผู้ปรุง, น้ำแข็งหลอด, ภาชนะสัมผัสอาหาร
	2. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	35.00	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ
	3. โปรทแอมโมเนีย	29.63	ครีมบำรุงหน้า, ครีมหน้าขาว, สบู่

จากผลการเฝ้าระวังดังกล่าวหน่วยเคลื่อนที่ฯ ได้จัดทำเป็นข้อมูลสถานการณ์ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นแนวทางในการเฝ้าระวังความปลอดภัยสร้างมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องสุขลักษณะที่ดีในการปรุงประกอบอาหารแก่ผู้ผลิตอาหาร

5.2 ข้อเสนอแนะ

จากผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารดังกล่าวของหน่วยเคลื่อนที่ฯ เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารนี้เป็นเพียงการตรวจวิเคราะห์โดยวิธีเบื้องต้น (Primary Screening Test) สามารถทราบผลได้ทันทีภายในระยะเวลาอันสั้นให้ผลสำเร็จเป็นอย่างสูงต่อการคุ้มครองผู้บริโภคจึงใช้เป็นกลยุทธ์เชิงรุกในการประชาสัมพันธ์กระตุ้นให้ผู้บริโภคตระหนักถึงสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และเป็นข้อมูลเบื้องต้นใน

การตัดสินใจของผู้บริโภคเลือกซื้อ เลือกบริโภค รวมทั้งยังใช้เป็นข้อมูลให้ผู้บริหารสามารถตัดสินใจวางแผนการปฏิบัติงานได้ทันต่อเหตุการณ์ส่งผลให้ผู้ประกอบการต้องระมัดระวังในเรื่องการผลิต และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปอย่างถูกต้องเหมาะสมตรงตามนโยบาย และสนองต่อวัตถุประสงค์หลักของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คือเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานเชิงรุกในการตรวจสอบเฝ้าระวัง และแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพและ ความปลอดภัยของอาหารภายในประเทศและรวมถึงการพัฒนาคุณภาพอาหารส่งออกได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด

อย่างไรก็ตามแม้จะมีการดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไขตามกลยุทธ์ต่างๆเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคในระดับหนึ่งแล้วก็ตาม แต่ปัญหาการปนเปื้อนต่างๆก็ยังไม่หมดไป ดังนั้น จึงควรกำหนดมาตรการและแนวทางอื่นๆ เพื่อให้การคุ้มครองผู้บริโภคเกิดประโยชน์ และประสิทธิภาพสูงสุดโดยอาศัยความร่วมมือจากภาคส่วนต่างๆ ดังนี้

ภาครัฐ

- เพิ่มความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์หรือแหล่งที่มักพบปัญหาบ่อยครั้ง แต่จากข้อจำกัดในด้านอัตรากำลังของเจ้าหน้าที่ในการตรวจเฝ้าระวังในปัจจุบันแม้จะปฏิบัติหน้าที่เต็มกำลังแล้ว ก็อาจยังไม่ครอบคลุมหรือมีความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังยังไม่เหมาะสม ดังนั้นการร่วมมือกับหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมประมง (อาหารประเภทที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์น้ำ) กรมส่งเสริมการเกษตร (อาหารประเภทที่มีแหล่งกำเนิดจากพืช ผัก ผลไม้) กรมปศุสัตว์ (อาหารประเภทที่มีแหล่งกำเนิดจากเนื้อสัตว์) รวมถึงหน่วยงานของกระทรวงมหาดไทยซึ่งรับผิดชอบในเรื่องโรงฆ่าสัตว์ เป็นต้น ก็ย่อมจะเกิดประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

- พัฒนาศักยภาพบุคลากรทั้งภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องโดยการไปให้ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับข้อบังคับทางกฎหมาย รวมทั้งความปลอดภัยอาหารแก่ผู้ประกอบการ และผู้บริโภคตามสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างตรงประเด็นและมีประสิทธิภาพ

- มีการส่งเสริม สนับสนุน หรือบังคับให้ผู้ผลิตมีการตรวจสอบคุณภาพด้านจุลินทรีย์เบื้องต้นและอื่นๆ ตามความจำเป็นด้วยตนเอง (Self-monitoring) เพื่อทราบสถานการณ์และแก้ไขข้อบกพร่องเบื้องต้นได้ทันที

- พัฒนาและให้คำแนะนำแก่ผู้ผลิต ผู้ขายสินค้า ด้วยยุทธวิธีต่างๆ ประกอบกัน เช่น การจัดอบรมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น การประชาสัมพันธ์ให้ทราบโดยใช้สื่อต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice) สุขอนามัยเบื้องต้นเพื่อเสริมสร้างจิตสำนึกที่ดีในการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภค และพัฒนาศักยภาพการผลิตซึ่งในขณะนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ดำเนินการไปแล้วในบางเรื่อง ได้แก่ น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมพร้อมดื่ม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นต้น รวมทั้งการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ทางด้านต่างๆ ผ่านสื่อวิทยุ-โทรทัศน์ ซึ่งผลการดำเนินการที่ผ่านมา มีแนวโน้มว่าก่อให้เกิดผลดีขึ้นเป็นลำดับ

- จัดทำแผนการเก็บตัวอย่างอาหารร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่อย่างบูรณาการ เพื่อให้ได้จำนวนตัวอย่างที่ครอบคลุม และเหมาะสมในการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารแต่ละพื้นที่ นำไปสู่การแก้ไขปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

กลุ่มผู้บริโภค

- กระตุ้นส่งเสริมให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้บริโภคและการสร้างเครือข่ายเพื่อพิทักษ์สิทธิผู้บริโภค โดยมีส่วนร่วมทั้งในเรื่องการตรวจเฝ้าระวังเบื้องต้นด้วยตนเองการเลือกซื้อสินค้าการเรียกร้องสิทธิเมื่อเกิดปัญหาการแจ้งข่าวสารข้อมูลด้านอาหารที่เป็นประโยชน์ผ่านเครือข่ายทั้งภายในกลุ่มและภายนอกกลุ่ม เช่น ภาควิทยาศาสตร์ รวมทั้งติดตามและกระตุ้นกลไกการทำงานของภาครัฐ

ผู้ผลิต

- ปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ผลิตโดยมุ่งเน้นให้ผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภคอย่างมีความรับผิดชอบ มีใช้เพื่อมุ่งแสวงหาแต่กำไร

- ควรศึกษาข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ภาคผนวก

ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างปีงบประมาณ 2555 – 2560

1. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาค (12 เขต)

สารเคมีที่ ตรวจ วิเคราะห์	ปี 2555			ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560		
	จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ			
อาหาร																		
ยาฆ่าแมลง	65,744	3,176	4.83	67,341	2,495	3.71	61,411	2,075	3.38	62,734	1,535	2.45	57,341	1,549	2.70	61,071	960	1.57
บอแรกซ์	25,010	163	0.65	28,026	124	0.44	26,892	143	0.53	24,508	94	0.38	23,773	92	0.39	24,685	199	0.81
ฟอร์มาลดีไฮด์	14,699	424	2.88	14,274	418	2.93	22,376	531	2.37	23,234	531	2.29	21,501	702	3.26	19,554	680	3.48
สารกันรา	17,564	179	1.02	17,411	195	1.12	15,433	167	1.08	13,792	165	1.20	13,838	193	1.39	14,250	198	1.39
สารฟอกขาว (โซเดียม ไฮโดรซัลไฟต์)	14,607	2	0.01	15,271	2	0.01	14,722	3	0.02	13,630	4	0.03	13,257	10	0.08	13,338	2	0.01
สารเร่งเนื้อ แดง	1,758	14	0.80	1514	2	0.13	1,162	3	0.26	850	9	1.06	1,350	14	1.04	3,627	82	2.26
สีสังเคราะห์	2,059	181	8.79	2,055	400	19.46	1,675	399	23.82	1,515	344	22.71	2,710	919	33.91	1,997	635	31.80
กรดแอสซอร์	345	0	0.00	331	0	0.00	100	0	0.00	92	0	0.00	74	0	0.00	274	0	0.00
สารโพลารีนใน น้ำมันทอด อาหาร	5,677	549	9.67	5,681	1,017	17.90	5,834	649	11.12	6,110	915	14.98	6,157	589	9.57	7,551	863	11.43
ไอโอดีน	2,332	1,184	50.77	2,779	1,076	38.72	2,396	654	27.30	3,277	1,006	30.70	2,318	715	30.85	2,361	641	27.15

ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างปีงบประมาณ 2554 – 2559 (13 เขต) (ต่อ)

1. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาค (12 เขต) (ต่อ)

สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	ปี 2555			ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560		
	จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ
แอฟลาทอกซิน	1,679	53	3.16	1,667	74	4.44	942	47	4.99	580	29	5.00	759	56	7.38	753	20	2.66
ปริมาณกรดน้ำส้ม	333	19	5.71	315	25	7.94	92	4	4.35	55	0	0.00	49	0	0.00	59	0	0.00
ปริมาณคลอรีน (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	635	1	0.16	598	0	0.00	-	-	-	-	-	-	1	0	*	102	0	0.00
ความกระด้าง (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	941	73	7.76	1,614	151	9.36	725	80	11.03	1,069	123	11.51	1,766	267	15.12	2,053	235	11.45
ค่า pH ของหน่อไม้ ปื๊ดปรีกรด	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	*	-	-	-	-	-	-
ค่า TDS (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	607	45	7.41	688	5	0.73	489	4	0.82	1,158	478	41.28	1,952	940	48.16	2,254	992	44.01
ค่า pH (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	946	112	11.84	1,654	149	9.01	725	27	3.72	1,173	90	7.67	1,970	185	9.39	2,258	148	6.55
TPC	238	10	4.20	219	8	3.65	307	11	3.58	284	9	3.17	120	23	19.17	79	3	3.80
Coliforms	6,955	1,566	22.52	4,760	872	18.32	8,667	1,536	17.72	9,554	2,132	22.32	11,225	3,015	26.86	10,329	2,951	28.57

1. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาค (12 เขต) (ต่อ)

สารเคมี/ เชื้อที่ตรวจ วิเคราะห์	ปี 2555			ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560		
	จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ
E. coli	366	28	7.65	395	31	7.85	308	2	0.65	288	2	0.69	119	4	3.36	35	0	0.00
Yeast	195	27	13.85	-	-	-	264	3	1.14	242	0	0.00	71	1	1.41	35	0	0.00
Mold	193	1	0.52	-	-	-	266	0	0.00	242	0	0.00	69	1	1.45	35	0	0.00
S.aureus	255	11	4.31	219	12	5.48	323	0	0.00	292	5	1.71	121	4	3.31	34	0	0.00
แบคทีเรียที่ ผลิตก๊าซ ไฮโดรเจน ซัลไฟด์**	-	-	-	536	34	6.34	-	-	-	3	0	*	-	-	-	-	-	-
รวม	153,990	6,063	3.94	167,348	7,090	4.24	165,109	6,338	3.84	164,684	7,472	4.54	160,541	9,279	5.78	166,734	8,609	5.16

หมายเหตุ: *แบคทีเรียที่ผลิตก๊าซไฮโดรเจนซัลไฟด์ เช่น ซิโทรแบคเตอร์ (Citrobacter), ซัลโมเนลลา (Salmonella), อริโซน่า (Arizona) และ โปรเตียส (Proteus)

** เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หอย่างต่อเนื่อง

2. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารทั่วประเทศ (13 เขต)

สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	ปี 2555			ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560		
	จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ			
อาหาร																		
ยาฆ่าแมลง	67,731	3,245	4.79	68,841	2,582	3.75	62,962	2,176	3.46	64,853	1,650	2.54	58,813	1,616	2.75	62,849	1,062	1.69
บอแรกซ์	25,386	166	0.65	28,334	127	0.45	27,235	143	0.53	24,793	94	0.38	24,133	92	0.38	24,973	199	0.80
ฟอร์มาลดีไฮด์	15,433	435	2.82	14,924	423	2.83	23,026	547	2.38	23,816	553	2.32	22,119	724	3.27	20,085	699	3.48
สารกันรา	17,915	196	1.09	17,711	196	1.11	15,783	177	1.12	14,051	174	1.24	14,223	267	1.88	14,588	231	1.58
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	15,046	4	0.03	15,621	2	0.01	15,116	3	0.02	14,010	4	0.03	13,476	10	0.07	13,550	2	0.01
สารเร่งเนื้อแดง	1,967	36	1.83	1,741	12	0.69	1,376	21	1.53	1,025	46	4.49	1,583	83	5.24	3,830	114	2.98
สีสังเคราะห์	2,620	243	9.27	2,555	514	20.12	2,176	504	23.16	1,820	453	24.89	3,109	1,143	36.76	2,143	692	32.29
กรดแอสซอร์	345	0	0.00	331	0	0.00	100	0	0.00	92	0	0.00	74	0	0.00	274	0	0.00
สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร	5,995	594	9.91	6,251	1,193	19.08	6,334	688	10.86	6,338	976	15.40	6,377	640	10.04	7,751	916	11.82
ไอโอดีน	2,499	1,272	50.90	2,979	1,165	39.11	2,596	729	28.08	3,479	1,084	31.16	2,519	805	31.96	2,561	715	27.92

2. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารทั่วประเทศ (13 เขต) (ต่อ)

สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	ปี 2555			ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560		
	จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ
แอฟลาทอกซิน	2,177	91	4.18	2,067	103	4.98	1,342	75	5.59	984	75	7.62	1,162	86	7.40	1,064	54	5.08
ปริมาณกรดน้ำส้ม	333	19	5.71	315	25	7.94	92	4	4.35	55	0	0.00	49	0	0.00	59	0	0.00
ปริมาณคลอรีน (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	635	1	0.16	598	0	0.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	102	0	0.00
ความกระด้าง (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	1,132	73	6.45	2,124	215	10.12	1,216	159	13.08	1,436	195	13.58	2,162	320	14.80	2,440	286	11.72
ค่า pH ของหน่อไม้ ดิบปิ้งปิ้ง	103	21	20.39	101	12	11.88	100	12	12.00	89	19	21.35	86	13	15.12	88	22	25.00
ค่า TDS (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	798	45	5.64	1,171	5	0.43	980	12	1.22	1,525	478	31.34	2,348	1,047	44.59	2,641	1,097	41.54
ค่า pH (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	1,137	142	12.49	2,137	314	14.69	1,216	239	19.65	1,540	241	15.65	2,366	369	15.60	2,645	262	9.91
TPC ⁽¹⁾	338	23	6.80	319	21	6.58	407	17	4.18	284	9	3.17	120	23	19.17	79	3	3.80
Coliforms	7,998	1,758	21.98	5,843	1,092	18.69	10,087	1,944	19.27	10,567	2,408	22.79	12,332	3,455	28.02	11,395	3,340	29.31

2. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารทั่วประเทศ (13 เขต) (ต่อ)

สารเคมี/ เชื้อที่ตรวจ วิเคราะห์	ปี 2555			ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560		
	จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ
<i>E. coli</i> ⁽²⁾	466	41	8.80	495	38	7.68	408	24	5.88	288	2	0.69	119	4	3.36	35	0	0.00
Yeast	195	27	13.85	-	-	-	264	3	1.14	242	0	0.00	71	1	1.41	35	0	0.00
Mold	193	1	0.52	-	-	-	266	0	0	242	0	0.00	69	1	1.45	35	0	0.00
<i>S.aureus</i> ⁽³⁾	355	41	4.31	319	38	11.91	423	28	6.62	292	5	1.71	121	4	3.31	34	0	0.00
แบคทีเรียที่ ผลิตก๊าซ ไฮโดรเจน ซัลไฟด์ ⁽⁴⁾	423	16	3.78	536	34	6.34	-	-	-	3	0	0.00	-	-	-	-	-	-
รวม	171,220	8,490	4.96	175,313	8,111	4.63	173,510	7,505	4.33	171,824	8,466	4.93	167,431	10,703	6.39	173,256	9,694	5.60

หมายเหตุ: *แบคทีเรียที่ผลิตก๊าซไฮโดรเจนซัลไฟด์ เช่น ซิโทรแบคเตอร์ (Citrobacter), ซัลโมเนลลา (Salmonella), อริโซน่า (Arizona) และ โปรเตียส (Proteus)
** เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นายแพทย์วันชัย	สัตยาวิฑูรย์พงศ์	เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
นายแพทย์พูลลาภ	ฉันทวิจิตรวงศ์	รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
ดร.ทิพย์วรรณ	ปริญญาศิริ	ผู้อำนวยการสำนักอาหาร
นางสาวกนกเนตร	รัตนจันท	นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ

คณะผู้จัดทำ

นางสาวกลางกมล	จันทราสุทธิ์	นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ
นายกันต์	สวัสดิ์ไชย	เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่ฯ
นางสาวภคกรณ	เรืองวงษ์	เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่ฯ
นางสาวชมพูนุท	ทองสมศรี	เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่ฯ
นางสาวจิราพร	สุดหนองบัว	เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่ฯ
นางสาวมนต์ตา	โตเจริญ	เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่ฯ

ขอขอบคุณ

เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารทั่วประเทศทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานเป็นอย่างดี