

สถานการณ์ความปลอดภัย
ด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ
ณ สถานที่จำหน่าย (ส่วนภูมิภาค)
ผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้านเคมีและจุลินทรีย์ ปีงบประมาณ 2561

หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
สำนักอาหาร



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข

คำนำ

เอกสารวิชาการฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหาร และผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย เช่น ตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหารในงานมหกรรมต่างๆ โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร ส่วนภูมิภาค 22 ศูนย์ ประจำปีงบประมาณ 2561 ซึ่งดำเนินการเฝ้าระวังการปลอมปนสารเคมีและการปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่อันตรายในอาหาร โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารครอบคลุมแหล่งจำหน่ายทั่วประเทศและตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening Test) ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test Kit)

หน่วยเคลื่อนที่หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารวิชาการฉบับนี้ จะสะท้อนให้เห็นสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศ และเป็นประโยชน์ในการกำหนดแนวทางในการแก้ไขปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารก่อนและหลังออกสู่ตลาดทั้งในระดับท้องถิ่น ภูมิภาค และระดับประเทศให้มีประสิทธิภาพดีขึ้น

หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร

กันยายน 2561

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 เป้าหมายการดำเนินงาน	1
1.4 เครื่องมือที่รับผิดชอบ	2
1.5 ระยะเวลาในการดำเนินงาน	3
1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ	4
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 อันตรายจากสารปลอมปน/ปนเปื้อนในอาหาร	5
2.2 อันตรายจากสารปลอมปนในผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นๆ	14
2.3 สถานการณ์การปลอมปน/ปนเปื้อนในอาหาร	16
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	
3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์	18
3.2 ตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์	19
3.3 วิธีการดำเนินงาน	20
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	
สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาค	21
4.1 สถานการณ์การปลอมปนสารเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ในส่วนภูมิภาค	22
4.2 สถานการณ์การปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหารในส่วนภูมิภาค	34
4.3 สถานการณ์การปลอมปนสารเคมี และการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหาร ในส่วนภูมิภาค แบ่งตามพื้นที่เครือข่ายบริการ 12 เขต	36
บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน	
5.1 สรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน	162
5.2 ข้อเสนอแนะ	167
ภาคผนวก	169

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 4-1	ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารเทียบกับเป้าหมาย	21
ตารางที่ 4-2	ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ ในส่วนภูมิภาค	21
ตารางที่ 4-3	ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านเคมีในส่วนภูมิภาค	22
ตารางที่ 4-4	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> ในส่วนภูมิภาค	23
ตารางที่ 4-5	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ <i>บอแรกซ์</i> ในส่วนภูมิภาค	25
ตารางที่ 4-6	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ <i>ฟอร์มัลดีไฮด์</i> ในส่วนภูมิภาค	25
ตารางที่ 4-7	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ <i>สารกันรา</i> ในส่วนภูมิภาค	26
ตารางที่ 4-8	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ <i>สารฟอกขาว</i> ในส่วนภูมิภาค	27
ตารางที่ 4-9	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ <i>สารเร่งเนื้อแดง</i> ในส่วนภูมิภาค	27
ตารางที่ 4-10	ผลการตรวจวิเคราะห์ปริมาณ <i>แอฟลาทอกซิน</i> ในส่วนภูมิภาค	28
ตารางที่ 4-11	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดแอสซึริก</i> ในส่วนภูมิภาค	28
ตารางที่ 4-12	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง</i> ในส่วนภูมิภาค	29
ตารางที่ 4-13	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง</i> ในส่วนภูมิภาค	29
ตารางที่ 4-14	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำดื่มและน้ำแข็ง</i> ในส่วนภูมิภาค	30
ตารางที่ 4-15	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> ในส่วนภูมิภาค	30
ตารางที่ 4-16	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค</i> ในส่วนภูมิภาค	31
ตารางที่ 4-17	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สเตียรอยด์</i> ในส่วนภูมิภาค	31
ตารางที่ 4-18	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>กรดวิตามินเอ</i> ในส่วนภูมิภาค	32
ตารางที่ 4-19	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ปรอทแอมโมเนีย</i> ในส่วนภูมิภาค	33
ตารางที่ 4-20	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ไฮโดรควิโนน</i> ในส่วนภูมิภาค	33
ตารางที่ 4-21	ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านจุลินทรีย์ในส่วนภูมิภาค จำแนกตามการปนเปื้อน	34
ตารางที่ 4-22	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm) ในน้ำดื่มและน้ำแข็งในส่วนภูมิภาค	35
ตารางที่ 4-23	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร และสุขลักษณะของการ/จำหน่ายอาหาร (ชุดตรวจอาหารของกรมวิทย์ฯ และ วิธี Swab Test (SI2 medium) ในส่วนภูมิภาค	36
ตารางที่ 4-24	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	37

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-25	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	38
ตารางที่ 4-26	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	39
ตารางที่ 4-27	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	41
ตารางที่ 4-28	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	41
ตารางที่ 4-29	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	42
ตารางที่ 4-30	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูทาลมอล)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	43
ตารางที่ 4-31	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	44
ตารางที่ 4-32	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	45
ตารางที่ 4-33	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	45
ตารางที่ 4-34	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>สเตียรอยด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	46
ตารางที่ 4-35	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดวิตามินเอ</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	46
ตารางที่ 4-36	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปรอทแอมโมเนีย</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	47
ตารางที่ 4-37	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ไฮโดรควิโนน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	47
ตารางที่ 4-38	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1	48
ตารางที่ 4-39	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	49
ตารางที่ 4-40	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	50
ตารางที่ 4-41	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	51
ตารางที่ 4-42	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	53
ตารางที่ 4-43	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	53
ตารางที่ 4-44	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	55
ตารางที่ 4-45	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	56
ตารางที่ 4-46	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	57
ตารางที่ 4-47	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>สเตียรอยด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	57

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-48	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดวิตามินเอ</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	58
ตารางที่ 4-49	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปรอทแอมโมเนีย</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	59
ตารางที่ 4-50	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ไฮโดรควิโนน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	59
ตารางที่ 4-51	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2	60
ตารางที่ 4-52	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	61
ตารางที่ 4-53	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	62
ตารางที่ 4-54	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	63
ตารางที่ 4-55	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	64
ตารางที่ 4-56	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	65
ตารางที่ 4-57	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	65
ตารางที่ 4-58	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	67
ตารางที่ 4-59	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3	68
ตารางที่ 4-60	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	69
ตารางที่ 4-61	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	70
ตารางที่ 4-62	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	71
ตารางที่ 4-63	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	72
ตารางที่ 4-64	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	73
ตารางที่ 4-65	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	74
ตารางที่ 4-66	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารเร่งเนื้อแดง (ชาบูทามอล)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	75
ตารางที่ 4-67	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	75
ตารางที่ 4-68	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่มและน้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	76
ตารางที่ 4-69	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่มและน้ำดื่ม</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	76

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-70	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	77
ตารางที่ 4-71	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	78
ตารางที่ 4-72	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	79
ตารางที่ 4-73	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4	79
ตารางที่ 4-74	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	80
ตารางที่ 4-75	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	82
ตารางที่ 4-76	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	83
ตารางที่ 4-77	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน พอร์มาลดีไฮด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	84
ตารางที่ 4-78	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	85
ตารางที่ 4-79	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	86
ตารางที่ 4-80	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูตามอล) พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 5	87
ตารางที่ 4-81	ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	87
ตารางที่ 4-82	ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	87
ตารางที่ 4-83	ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	88
ตารางที่ 4-84	ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	88
ตารางที่ 4-85	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	89
ตารางที่ 4-86	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petifilm) ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	89
ตารางที่ 4-87	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ เอสเชอริเชีย โคลิ (Petifilm) ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	90
ตารางที่ 4-88	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5	90

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-89	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	91
ตารางที่ 4-90	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	93
ตารางที่ 4-91	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	94
ตารางที่ 4-92	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	95
ตารางที่ 4-93	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	95
ตารางที่ 4-94	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	96
ตารางที่ 4-95	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน <i>สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูทาลมอล)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	97
ตารางที่ 4-96	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	97
ตารางที่ 4-97	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	98
ตารางที่ 4-98	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	98
ตารางที่ 4-99	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	99
ตารางที่ 4-100	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>สเตียรอยด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	100
ตารางที่ 4-101	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดวิตามินเอ</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	100
ตารางที่ 4-102	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปรอทแอมโมเนีย</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	101
ตารางที่ 4-103	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ไฮโดรควิโนน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	101
ตารางที่ 4-104	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	102
ตารางที่ 4-105	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6	102
ตารางที่ 4-106	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	103
ตารางที่ 4-107	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	104
ตารางที่ 4-108	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	105
ตารางที่ 4-109	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	106
ตารางที่ 4-110	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	107

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-111	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	108
ตารางที่ 4-112	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน <i>สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูทาลมอล)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	109
ตารางที่ 4-113	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	109
ตารางที่ 4-114	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	110
ตารางที่ 4-115	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7	110
ตารางที่ 4-116	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	112
ตารางที่ 4-117	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	113
ตารางที่ 4-118	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	114
ตารางที่ 4-119	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	115
ตารางที่ 4-120	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	116
ตารางที่ 4-121	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	117
ตารางที่ 4-122	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน <i>สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูทาลมอล)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	117
ตารางที่ 4-123	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	118
ตารางที่ 4-124	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	119
ตารางที่ 4-125	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8	119
ตารางที่ 4-126	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	120
ตารางที่ 4-127	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	122
ตารางที่ 4-128	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	123
ตารางที่ 4-129	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	124
ตารางที่ 4-130	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	124

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-131	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	125
ตารางที่ 4-132	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของ <i>สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล)</i> พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 9	126
ตารางที่ 4-133	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	127
ตารางที่ 4-134	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	127
ตารางที่ 4-135	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	128
ตารางที่ 4-136	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	128
ตารางที่ 4-137	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>สเตียรอยด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	129
ตารางที่ 4-138	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดวิตามินเอ</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	129
ตารางที่ 4-139	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปรอทแอมโมเนีย</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	130
ตารางที่ 4-140	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ไฮโดรควิโนน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	130
ตารางที่ 4-141	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย</i> ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	130
ตารางที่ 4-142	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9	131
ตารางที่ 4-143	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	132
ตารางที่ 4-144	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	133
ตารางที่ 4-145	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	134
ตารางที่ 4-146	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	134
ตารางที่ 4-147	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	135
ตารางที่ 4-148	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	136
ตารางที่ 4-149	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของ <i>สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล)</i> พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 10	136
ตารางที่ 4-150	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	137
ตารางที่ 4-151	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความเป็นกรด-ด่าง</i> ของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	137

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-152	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	137
ตารางที่ 4-153	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	138
ตารางที่ 4-154	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดวิตามินเอ</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	138
ตารางที่ 4-155	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>โปรทแอมโมเนีย</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	139
ตารางที่ 4-156	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ไฮโดรควิโนน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	139
ตารางที่ 4-157	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	140
ตารางที่ 4-158	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10	140
ตารางที่ 4-159	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	141
ตารางที่ 4-160	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	142
ตารางที่ 4-161	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	143
ตารางที่ 4-162	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	144
ตารางที่ 4-163	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	145
ตารางที่ 4-164	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	145
ตารางที่ 4-165	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารเร่งเนื้อแดง (ชาบูทามอล)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	147
ตารางที่ 4-166	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	147
ตารางที่ 4-167	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	147
ตารางที่ 4-168	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	148
ตารางที่ 4-169	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	148
ตารางที่ 4-170	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>สเตียรอยด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	149
ตารางที่ 4-171	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดวิตามินเอ</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	149
ตารางที่ 4-172	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>โปรทแอมโมเนีย</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	150
ตารางที่ 4-173	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ไฮโดรควิโนน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	150
ตารางที่ 4-174	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	151

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ 4-175	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11	151
ตารางที่ 4-176	สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	152
ตารางที่ 4-177	ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ <i>ยาฆ่าแมลง</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	153
ตารางที่ 4-178	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>บอแรกซ์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	154
ตารางที่ 4-179	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>ฟอร์มาลดีไฮด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	155
ตารางที่ 4-180	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารกันรา</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	156
ตารางที่ 4-181	ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน <i>สารฟอกขาว</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	157
ตารางที่ 4-182	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	157
ตารางที่ 4-183	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	158
ตารางที่ 4-184	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>สเตียรอยด์</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	158
ตารางที่ 4-185	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>กรดวิตามินเอ</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	159
ตารางที่ 4-186	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ปรอทแอมโมเนีย</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	160
ตารางที่ 4-187	ผลการตรวจวิเคราะห์ <i>ไฮโดรควิโนน</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	160
ตารางที่ 4-188	ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ <i>โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)</i> พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12	161
ตารางที่ 5-1	ผลเฝ้าระวังตามพื้นที่เครือข่ายบริการทั้ง 13 เขตสุขภาพเรียงลำดับ สารที่ตกมาตรฐาน 3 อันดับแรก	162

บทที่ 1

บทนำ (Introduction)

1.1 หลักการและเหตุผล

ปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เช่น *Staphylococcus aureus*, *E. coli* หรือการปลอมปนสารเคมีห้ามใช้ในอาหาร เช่น ฟอรัมาลิน สารเร่งเนื้อแดง กรดซาลิซิลิก (สารกันรา) ยังเป็นปัญหาสำคัญของประเทศไทย เป็นอันตรายต่อสุขภาพหากมีการใช้ในปริมาณสูงและเป็นสารก่อมะเร็งหากสะสมอยู่ในร่างกายในระยะยาว

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ตระหนักถึงภาระความรับผิดชอบที่มีความสำคัญอย่างยิ่งจึงได้มีการจัดตั้งหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) เพื่อดำเนินกิจกรรมความปลอดภัยด้านอาหารตามแผนยุทธศาสตร์ที่กำหนด โดยใช้กระบวนการบริหารงานแนวใหม่ ตามนโยบายรัฐบาล ซึ่งดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539 ปัจจุบันมีเครือข่ายรวมทั้งสิ้น 22 แห่ง ดำเนินงานตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารครอบคลุมทั่วประเทศ ผลการดำเนินงานพบว่าระดับการปลอมปนของสารเคมี และการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหารโดยภาพรวมมีแนวโน้มที่ดีขึ้น จากร้อยละ 6.39 ในปี 2559 เป็นร้อยละ 5.60 ในปี 2560 อย่างไรก็ตามเพื่อให้ปัญหาดังกล่าวลดลงจึงจำเป็นต้องมีการดำเนินการเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่องเพื่อเก็บข้อมูลไปวิเคราะห์หาสาเหตุเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ดังนั้นเพื่อสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแลและการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นควรดำเนินกิจกรรมสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ แหล่งจำหน่าย ในเขตกรุงเทพมหานครและในส่วนภูมิภาคอย่างต่อเนื่องในปี 2561 โดยเน้นการดำเนินงานที่หลากหลายเพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการเฝ้าระวังสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในอาหารกลุ่มเสี่ยง การให้บริการประชาชน รวมทั้งเพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูลและองค์ความรู้ในการพัฒนาความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย

ซึ่งผลการดำเนินกิจกรรมดังกล่าวเป็นประโยชน์สำหรับผู้บริหารใช้ในการกำหนดนโยบาย วางแผนการดำเนินงาน 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 ฟอर्मัลดีไฮด์ (ฟอร์มัลลิน) สารกันรา (ซาลิซิลิก) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์) สารเร่งเนื้อแดง (ซาบูทามอล) ยาฆ่าแมลง แอฟลาทอกซิน ปริมาณกรดน้ำส้ม กรดแอสซอร์บิก ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ/น้ำแข็ง ความกระด้างของน้ำ/น้ำแข็ง ความเป็นกรดต่างของน้ำ/น้ำแข็ง ปริมาณคลอรีนในน้ำ/น้ำแข็ง สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร 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 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดน่าน อุทัยธานี ลพบุรี นนทบุรี รวมทั้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ร่วมเครือข่าย ดำเนินการด้วย ได้แก่ สำนักงานอนามัยกรุงเทพฯ เมืองพัทยา เทศบาลนครแหลมฉบัง เทศบาลนครภูเก็ต เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี และเทศบาลเมืองเกาะสมุย ซึ่งจะกำหนดเป้าหมายของตนเอง โดยได้มีการส่งผลเฝ้าระวังให้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลในภาพรวมของประเทศด้วยเช่นกัน

1.4 เครือข่ายที่รับผิดชอบ

ศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ที่ดูแลพื้นที่ระดับกลุ่มเขตจังหวัด และหน่วยเคลื่อนที่ที่สร้างขึ้นเพื่อดูแลพื้นที่ของตนเอง ในปัจจุบัน มีทั้งหมด 22 ศูนย์ ครอบคลุมการตรวจเฝ้าระวังด้านเคมีและจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย ในอาหารที่จำหน่าย ณ แหล่งจำหน่ายทั่วประเทศ ได้แก่ ตลาดสด ตลาดนัด หาบเร่/แผงลอย ซูเปอร์มาเก็ต โรงเรียน ร้านอาหารในงานมหกรรมต่างๆ เป็นต้น โดยมีรายละเอียดการแบ่งพื้นที่ที่รับผิดชอบดังตารางที่ 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 แพร่ น่าน
3	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครสวรรค์	นครสวรรค์ กำแพงเพชร พิจิตร ชัยนาท สุโขทัย ตาก อุทัยธานี
4	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระบุรี	สระบุรี นนทบุรี พระนครศรีอยุธยา ปทุมธานี อ่างทอง สิงห์บุรี ลพบุรี นครนายก
5	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี	เพชรบุรี ราชบุรี สุพรรณบุรี นครปฐม กาญจนบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม สมุทรสาคร
6	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี	ชลบุรี ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ สระแก้ว ระยอง จันทบุรี ตราด ปราจีนบุรี

ตารางที่ 1-1 แสดงรายชื่อศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ฯ ในส่วนภูมิภาคและพื้นที่รับผิดชอบ (ต่อ)

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

ทั้งนี้หน่วยเคลื่อนที่ฯ (Mobile Unit for Food Safety) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทำหน้าที่เป็นแม่ข่าย เชื่อมโยงการดำเนินงานและฐานข้อมูลทั่วประเทศแบบ Real Time ผ่านเว็บไซต์ www.foodsafetymobile.org

ซึ่งได้มีการประชุมวางแผนการเก็บตัวอย่างร่วมกันระหว่างศูนย์เครือข่ายหน่วยเคลื่อนที่ฯ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปในทิศทางและมาตรฐานเดียวกัน

1.5 ระยะเวลาในการดำเนินงาน

ปีงบประมาณ 2561 ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2560 – 30 กันยายน 2561

1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.6.1 ทราบสถานการณ์ของการปลอมปนสารเคมีอันตรายและการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์สุขภาพที่จำหน่ายทั่วประเทศ

1.6.2 เป็นข้อมูลเบื้องต้นสำหรับผู้บริหารในการตัดสินใจและกำหนดทิศทางการอาหารปลอดภัย โดยเกิดความร่วมมือระหว่างสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากับศูนย์หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารในระดับกลุ่มเขตรวมทั้งจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

1.6.3 ผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายตระหนักถึงความรับผิดชอบในด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพ

1.6.4 ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม (Literature Review)

2.1 อันตรายจากสารปลอมปน/ปนเปื้อนในอาหาร

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

อันตรายในอาหาร

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

1.) อันตรายด้านชีวภาพ (Biological Hazards)

อันตรายด้านชีวภาพ หมายถึง อันตรายที่เกิดจากสิ่งมีชีวิต ได้แก่ เชื้อจุลินทรีย์ ปรสิตและไวรัส 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 ออกซีเตตราไซคลิกลิน ซาบูทามอล หรือสารเร่งเนื้อแดง
- วัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงในอาหาร ได้แก่ ไนเตรท/ไนไตรท์ สารกันบูด สารกันหืน

- สารฟอกขาว สารแต่งสี กลิ่น รส
- สารพิษจากเชื้อรา เช่น แอฟลาทอกซิน โอคราท็อกซิน เอ พาฟูลิน
- 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 ใยโลหะ แก้วจากคอมพิวเตอร์ นาฬิกา เทอร์โมมิเตอร์ ฝาครอบ เครื่องดักแมลง เศษไม้ ไม้พาลาท เศษแมลง ส่วนประกอบอาหาร ผง-ขนสัตว์กักตุน

จากอันตรายที่กล่าวมาข้างต้นทั้ง 3 ด้าน พบว่า อันตรายทางด้านกายภาพนั้นสามารถจัดการได้โดยใช้หลักการ ดังต่อไปนี้

1. ลดการปนเปื้อนเบื้องต้น โดยสามารถกำจัด หรือ การตรวจสอบวัตถุดิบเพื่อคัดแยกอันตราย จำพวก พวกเศษไม้ โลหะ ฯลฯ

2. ป้องกันการปนเปื้อนข้าม คือ การหาทางป้องกันโดยการไม่ใช้ไม้เป็นอุปกรณ์ในการผลิต หรือการใช้ฝาครอบหลอดไฟที่อยู่บริเวณผลิต

ส่วนอันตรายทางด้านจุลินทรีย์ และด้านเคมี จำเป็นจะต้องมีวิธีการจัดการหรือขจัดอันตรายแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับแหล่งที่มาและชนิดของอันตราย 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 ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเลขที่ 387 (พ.ศ.2560) เรื่อง อาหารที่มีสารผิดตกค้าง

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบยาฆ่าแมลง

ผักสด ผลไม้สด ปลาแห้ง เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

เมื่อบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในปริมาณที่หลายๆ ในครั้งเดียว จะเกิดพิษแบบเฉียบพลัน เช่น ทำให้กล้ามเนื้ออ่อนแรง 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 ฟ่งแซ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 391 (พ.ศ. 2561) เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ทั้งนี้บอแรกซ์เป็นสารเคมีที่นำมาใช้ในอุตสาหกรรมหลายชนิด เช่น ใช้ในอุตสาหกรรมทำแก้ว ใช้เป็นส่วนประกอบของยาฆ่าแมลง ใช้ทำอุปกรณ์ไฟฟ้า ใช้ในการเชื่อมทองใช้ชุบและเคลือบโลหะ และใช้ในการผลิตถ่านไฟฉาย เป็นต้น แต่มีผู้ประกอบการบางรายนำมาผสมในอาหาร เพื่อให้อาหารมีความหยุ่นกรอบ คงตัวได้นานไม่บูดเสียง่าย

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบบอแรกซ์

เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อสด และอื่นๆ เช่น หมูสด หมูบด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก แป้งกรุบ ทับทิมกรอบ ผลไม้ดอง เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

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

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากบอแรกซ์

- ไม่ควรซื้อเนื้อสัตว์บดสำเร็จรูป ควรซื้อเป็นชิ้น ต้องทำให้สะอาด แล้วจึงนำมาบดหรือสับเอง
- หลีกเลี่ยงการซื้ออาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ผิดปกติจากธรรมชาติ เช่น เนื้อหมูที่แข็งกดแล้วแดงหรือผิวเป็นเงาเคลือบคล้ายกระจก
- หลีกเลี่ยงอาหารที่มีลักษณะหยุ่นกรอบอยู่ได้นานผิดปกติ อาหารที่เก็บไว้เป็นเวลานานก็ไม่บูดเสีย

3) ฟอรัมาลิน

ฟอรัมาลิน (Formalin) หรือฟอรัมาลดีไฮด์ (Formaldehyde) หรือน้ำยาดองศพ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงฉบับที่ 391 (พ.ศ. 2561) เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว ใช้ในอุตสาหกรรมผลิตเคมี เคมีภัณฑ์ พลาสติก สิ่งทอ และใช้เป็นยาฆ่าเชื้อโรค และฆ่าเชื้อรา ซึ่งผู้ประกอบการนำมาใช้ในทางที่ผิด โดยถูกนำมาใช้กับอาหารสด เพื่อให้คงความสดอยู่ได้นาน ไม่น่าเสีง่าย

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบฟอรัมาลิน

อาหารทะเลสด ผักและผลไม้สดต่างๆ และเนื้อสัตว์สด เช่น สโบนาง (ผ้าขี้ริ้ว) ปลาหมึกกรอบ (ปลาหมึกแช่ต่างหรือปลาหมึกเย็นตาโพ) 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 391 (พ.ศ. 2561) เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นกรดที่มีอันตรายต่อร่างกาย ซึ่งผู้ประกอบการบางรายนำมาใส่เป็นสารกันเสียในอาหารแห้งเพื่อป้องกันการเจริญของเชื้อรา ทำให้เนื้อของผักผลไม้ที่ดองคงสภาพเดิม นำมารับประทาน ไม่เสีง่าย

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบสารกันรา

มะม่วงดอง ผักดอง ผลไม้ดอง เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

เมื่อบริโภคเข้าไปจะทำลายเซลล์ในร่างกาย หากบริโภคเข้าไปนานๆ จะเข้าไปทำลายเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ 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 กระถ่อน หน่อไม้ดอง น้ำตาลมะพร้าว ทุเรียนกวน

อันตรายต่อผู้บริโภค

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

วิธีหลีกเลี่ยงอันตรายจากสารฟอกขาว

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

6) สารเร่งเนื้อแดง

สารเร่งเนื้อแดง ได้แก่ สารซาบูทามอล และสารแคลนบูเทอรอล เป็นตัวสำคัญ ในการผลิตยาบรรเทาโรคหอบหืด มีการนำไปผสมในอาหารสำหรับเลี้ยงหมู เพื่อเร่งการเจริญเติบโตของหมู ช่วยทำให้กล้ามเนื้อขยายใหญ่ขึ้นและมีไขมันน้อย ทั้งนี้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 269) พ.ศ. 2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ 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 ซึ่งเจริญเติบโตในอาหารที่มีความชื้นอยู่ด้วย 14 – 30 % 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 เซลล์ตับถูกทำลายจนอักเสบมีเลือดออกจนตับแข็ง 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) กรดแอสซาระ

กรดแอสซาระ เรียกได้อีกอย่างว่า น้ำส้มสายชูปลอม เช่น กรดกำมะถัน กรดดินประสิว กรดเกลือ เป็นต้น เป็นกรดอินทรีย์ที่มีความรุนแรงในการกัดกร่อน ส่วนน้ำส้มสายชูเป็นกรดอินทรีย์ มีฤทธิ์เป็นกรดอย่างอ่อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 204) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำส้มสายชู กำหนดไว้ว่า น้ำส้มสายชูต้องไม่มีกรดแอสซาระเจือปน ซึ่งผู้ประกอบการบางรายนำมาใส่ในอาหารเพื่อลดต้นทุนของวัตถุดิบ

กลุ่มอาหารที่มักตรวจพบกรดแอสซาระ

น้ำส้มสายชู น้ำส้มพริกดอง น้ำมะนาวเทียม เป็นต้น

อันตรายต่อผู้บริโภค

เมื่อบริโภคน้ำส้มสายชูปลอมเข้าไปในร่างกาย จะกัดกระเพาะอาหาร ทำให้ปวดท้องรุนแรงและเกิดโรคระเพาะอาหารได้

9) 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

น้ำบริโภคน้ำ และน้ำแข็ง

อันตรายต่อผู้บริโภค

เมื่อสะสมอยู่ในร่างกายมากๆ จะทำให้เกิดนิ่วในไตได้

10) ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำ (pH)

ค่ากรด ต่าง หรือ เรียกว่า ค่า pH (พีเอช) เป็นค่าที่แสดงความเป็นกรดจากปฏิกิริยาของไอออนของไฮโดรเจน (H+) สามารถทดสอบได้หลายวิธี โดยวิธีที่นิยมและง่ายที่สุดคือ ทดสอบด้วยกระดาษลิตมัสจากการเปลี่ยนสีสำหรับตัวเลขที่แสดงค่าพีเอช 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

11) ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ (Total Dissolve Solution : TDS)

ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (TDS) หมายถึง ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และสามารถไหลผ่านกระดาษกรองใยแก้ว เมื่อกรองปริมาณของแข็งแขวนลอยออก แล้วเอาน้ำใสที่ผ่านกระดาษกรองใยแก้วไประเหยจะหาปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้มีหน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อลิตร

TDS จึงเป็นการวัดปริมาณสารที่ละลายในน้ำหรือกล่าวได้ว่า TDS เป็นการวัดผลรวมของไอออนบวก และไอออนลบในน้ำ ซึ่งสารประกอบไอออนิก หรือเรียกว่า เกลือ (salts) จะประกอบด้วยไอออนบวกและไอออนลบ เกลือบางชนิดละลายน้ำ บางชนิดไม่ละลายน้ำ เกลือที่ละลายน้ำได้จะแตกตัวออกเป็นไอออนบวกและไอออนลบ ซึ่งจะถูกวัดเป็น TDS

อาหารกลุ่มเสี่ยง น้ำบริโภค น้ำแข็ง

12) น้ำมันทอดอาหาร

น้ำมันประกอบอาหาร เป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการปรุงอาหารประเภททอดหรือผัด เพราะมีผลโดยตรงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้นการคัดสรรน้ำมันที่มีคุณภาพและการนำไปใช้ที่ถูกวิธีจึงเป็นสิ่งจำเป็น ไม่ว่าจะเป็นการปรุงอาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือน หรือการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องใส่ใจในคุณภาพของน้ำมันด้วยเช่นกัน เพราะน้ำมันแต่ละชนิดมีความเหมาะสมกับลักษณะหรือวิธีปรุงที่แตกต่างกัน รวมทั้งความร้อน เวลา และจำนวนครั้งของการทอดอาหารล้วนเป็นปัจจัยเร่งการเสื่อมสภาพของน้ำมันจนไม่เหมาะสมสำหรับใช้ปรุงอาหารอีกต่อไป และอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภคด้วย ทั้งนี้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 283) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 347) พ.ศ. 2555 เรื่อง กำหนด

ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย และวิธีผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำ ได้กำหนดให้น้ำมันที่ใช้ในการผลิตอาหาร ต้องมีสารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก

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 แต่ถ้าใช้น้ำมันทอดอาหารมีกลิ่นเหม็น 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

13) 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

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือกำหนดให้เกลือบริโภคเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ต้องมีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อเกลือบริโภค 1 กิโลกรัม

- อันตรายจากการขาดสารไอโอดีน ทำให้เกิดโรคคอพอก (Goiter) ทารกในครรภ์แท้งตายหรือคลอดผิดปกติ หูหนวก มีความพิการทางประสาทและกล้ามเนื้อ รูปร่างแคระแกรนสติปัญญาเสื่อม หรือโรคเอ๋อ (Cretinism)
- อันตรายจากการได้รับไอโอดีนมากเกินไป ทำให้ต่อมไทรอยด์สร้างไทรอยด์ฮอร์โมนมากขึ้น เกิดภาวะไทรอยด์ฮอร์โมนสูง ทำให้เกิดอาการใจสั่น หัวใจเต้นเร็วและแรง กล้ามเนื้อขาแขนอ่อนแรง

2.1.2 ด้านจุลินทรีย์ (Pathogenic Microorganisms in Foods)

อาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ อาจเกิดจากการปนเปื้อนตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างกระบวนการผลิต หรือการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม ซึ่งแสดงถึงสัญลักษณ์การผลิตผลิตภัณฑ์นั้นได้ในที่นี้จะกล่าวถึงเฉพาะเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำการตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

1) โคลิฟอร์ม (Coliforms)

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

แหล่งที่พบ

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

ความสำคัญ

โดยทั่วไปใช้เป็นตัวชี้วัดชี้วัดความปลอดภัยและการสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากเป็นแบคทีเรียที่มีความสำคัญเชื่อมโยงกับเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ ทั้งที่ปริมาณการพบและสภาวะในการเจริญเติบโต ถ้าพบในอาหารแสดงว่าอาหารนั้นไม่สะอาดหรือมีการปนเปื้อนหลังการผลิต ซึ่งอาจมีความเสี่ยงต่อการพบเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ

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

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

แหล่งที่พบ

เป็นแบคทีเรียกลุ่ม Coliforms ที่อาศัยอยู่ในลำไส้เล็กตอนปลายลำไส้ใหญ่ของคนและสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม

ความสำคัญ

ใช้เป็นตัวชี้วัดชี้ถึงการปนเปื้อนอุจจาระของคนหรือสัตว์ ทำให้ทราบว่าคุณภาพของสถานที่ผลิตนั้นดีหรือไม่ดีพอ เช่น วัตถุดิบมีการปนเปื้อน กรรมวิธีการแปรรูปไม่ถูกต้อง สุขลักษณะส่วนบุคคลไม่ดี หรืออุปกรณ์ที่ใช้ไม่สะอาดเพียงพอ

อาการของโรค

มีอาการท้องร่วง ปวดท้องอย่างรุนแรง ถ่ายเป็นเลือด มีอาการตกเลือดในลำไส้ ลิ่มเลือดมีปริมาณลดลง

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 เกือบแฉ�ในร่างกายเสีย ควบคุมอารมณ์ได้ยาก ความดันโลหิตสูง หน้าบวม มีหนองขึ้น 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-ผ้า ครีมทาหน้าขาว สบู่สมุนไพร

อันตรายจากเครื่องสำอางที่ผสมสารห้ามใช้

- **เครื่องสำอางที่ผสมไฮโดรควิโนน (Hydroquinone)** ทำให้เกิดการแพ้ระคายเคือง เกิดจุดด่างขาวที่หน้า ผิวดำ เป็นฝ้าถาวรรักษาไม่หาย

- **เครื่องสำอางที่ผสมปรอทแอมโมเนีย (Ammoniated mercury)** ทำให้เกิดการแพ้ ผื่นแดง ผิวดำ ผิวดำบางลง เกิดพิษสะสมของสารปรอท ทำให้ทางเดินปัสสาวะอักเสบ

- **เครื่องสำอางที่ผสมกรดวิตามินเอ (Vitamin A acid, Retinoic acid, Tretinoin)** ใช้แล้วหน้าแดง ระคายเคือง แสบร้อนรุนแรง เกิดการอักเสบ ผิวดำลอกอย่างรุนแรง และอาจเป็นอันตรายต่อทารกในครรภ์

ข้อแนะนำในการเลือกซื้อเครื่องสำอาง

- ซื้อเครื่องสำอางจากร้านที่มีหลักแหล่งแน่นอน เชื่อถือได้ เพราะหากเกิดปัญหาจะสามารถติดต่อผู้รับผิดชอบได้

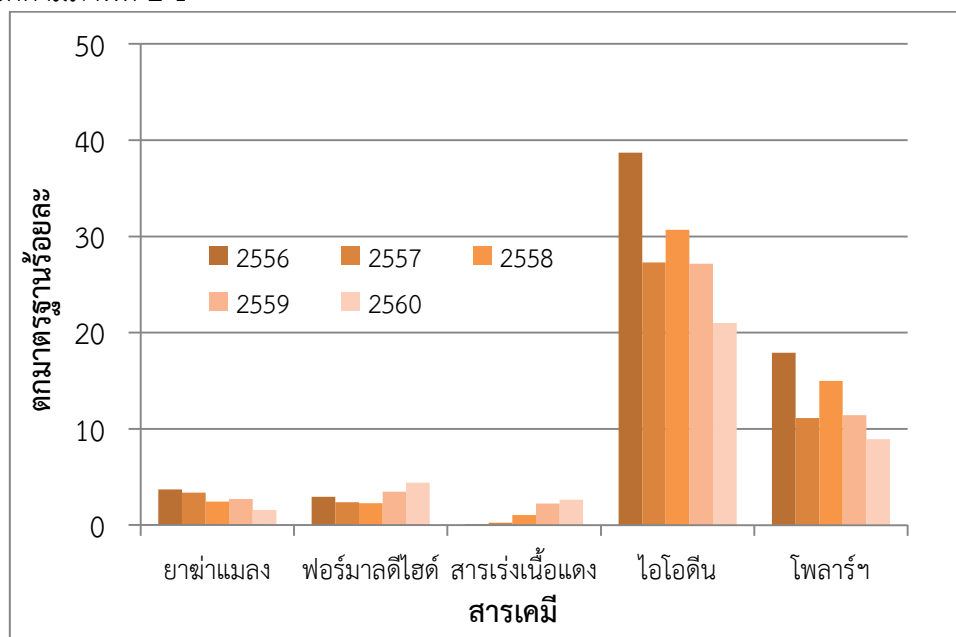
- เลือกซื้อเครื่องสำอางที่มีฉลากภาษาไทย ซึ่งแสดงข้อความบังคับครบถ้วนชัดเจน ได้แก่ ชื่อ/ชนิดของเครื่องสำอาง ชื่อส่วนประกอบสำคัญ ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต วิธีใช้ ปริมาณสุทธิ คำเตือน

- อ่านฉลากให้ละเอียดถี่ถ้วนก่อนซื้อเพื่อจะได้ผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการ

2.3 สถานการณ์การปลอมปน/ปนเปื้อนในอาหาร

2.3.1 ด้านเคมี

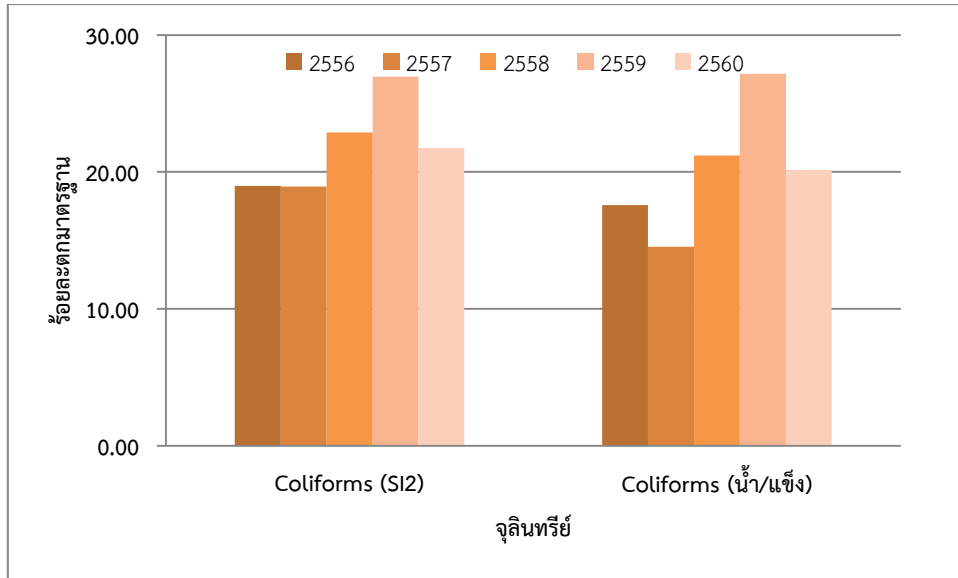
จากการตรวจเฝ้าระวังสารเคมีปลอมปนในอาหารของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่ส่วนภูมิภาค ตั้งแต่ปี 2556 – 2560 นั้น พบว่า ร้อยละการตกค้างของยาฆ่าแมลง การตกมาตรฐานของปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค และสารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหารมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง แต่ในส่วนของฟอร์มาลดีไฮด์และ สารเร่งเนื้อแดงกลับพบตกมาตรฐานเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีรายละเอียดตามภาพที่ 2-1



ภาพที่ 2-1 แสดงร้อยละการปลอมปนของสารเคมีในอาหาร เปรียบเทียบตั้งแต่ปี 2556-2560

2.3.2 ด้านจุลินทรีย์

จากการตรวจเฝ้าระวังจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอาหารของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่ส่วนภูมิภาคตั้งแต่ปี 2556 – 2560 พบว่า ในปี 2560 มีแนวโน้มอัตราการปนเปื้อนของเชื้อ Coliforms ที่ลดลงจากปี 2559 จากร้อยละ 26.96 และ 27.16 เหลือเพียง 21.74 และ 20.14 ในตัวอย่างที่ตรวจสอบลักษณะผู้ปรุงอาหาร ที่ตรวจด้วยชุดทดสอบ SI2 และ ตัวอย่างน้ำดื่มและน้ำแข็ง ตามลำดับ โดยมีรายละเอียดดังภาพที่ 2-2



ภาพที่ 2-2 แสดงร้อยละการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร เปรียบเทียบตั้งแต่ปี 2556-2560

โดยจากสถิติการปลอมปนของสารเคมี และการปนเปื้อนของจุลินทรีย์แต่ละชนิด พบว่ายังเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องมีการแก้ไขอย่างต่อเนื่อง โดยต้องอาศัยวิธีการและความร่วมมือของหลายๆ หน่วยงาน นอกเหนือจากการตรวจเฝ้าระวังที่จำเป็นจะต้องมีอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ทราบสถานการณ์ และแนวโน้มต่างๆ สำหรับเป็นข้อมูล สำหรับการวางแผนการแก้ปัญหาอย่างยั่งยืนต่อไป

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงาน

การสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารครอบคลุมในส่วนภูมิภาคทั้งหมด 76 จังหวัด ซึ่งมีกิจกรรมการดำเนินงานที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหารของกระทรวงสาธารณสุข ด้านการสร้างเสริมความเข้มแข็งในการกำกับดูแลอาหารปลอดภัยและการพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค โดยการตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร การตรวจสอบสุขลักษณะของผู้ปรุงจำหน่ายอาหาร รวมทั้งภาวะอุปการณ์ในตลาดสด 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
- ฟอร์มาลดีไฮด์ขององค์การเภสัชกรรม
- กรดซาลิซิลิก ขององค์การเภสัชกรรม
- โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ ขององค์การเภสัชกรรม
- สารเร่งเนื้อแดง ของบริษัท K- RICH INTERNATIONAL จำกัด
- แอฟลาทอกซิน ของบริษัท ไทย-นีโอ ไบโอเทค จำกัด
- กรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู 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
 - *E. coli* / Coliforms Count Plate (EC)
- 2) แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูปชนิดแห้ง (Compact Dry)
 - *E. coli* / Coliforms Count Plate (EC)
- 3) อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI Medium) ของกรมอนามัย
- 4) ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำดื่มและน้ำแข็ง ของบริษัท ยูแอนดีวี โฮลดิ้ง (ไทยแลนด์) จำกัด

3.1.3 เครื่องมือที่ใช้ในการตรวจวิเคราะห์

- เครื่องวัดสารโพลาไรซ์ที่ใช้หลักการ Dielectric constant ได้แก่ เครื่อง Ebro FOM 320
- เครื่อง pH Meter ยี่ห้อ EUTECH INSTRUMENTS
- เครื่อง I-Reader ของสถาบันนวัตกรรมการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล ศูนย์ศาลายา
- 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
โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว)	ถั่วงอก ชিংซอย กระชายซอย สับปะรด เล็บมือนาง หนั๋งหมู ฯลฯ
ซาบูทามอล (สารเร่งเนื้อแดง)	เนื้อหมู เนื้อวัว ฯลฯ
แอฟลาทอกซิน	ธัญพืช เช่น ถั่วลิสง พริกป่น ข้าวคั่ว เป็นต้น ฯลฯ
กรดแอสซอร์	น้ำส้มสายชู
ความเป็นกรด-ด่าง	น้ำดื่มและน้ำแข็ง
ความกระด้าง	น้ำดื่มและน้ำแข็ง
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ	น้ำดื่มและน้ำแข็ง
ปริมาณสารโพลาไรซ์	น้ำมันทอดอาหาร
ปริมาณไอโอดีน	เกลือปริโภค

3.2.2 การตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์

จุลินทรีย์	ตัวอย่างอาหาร	วิธีที่ตรวจ
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	อาหารพร้อมบริโภค ไอศกรีม น้ำดื่ม และน้ำแข็ง	- แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป - อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI Medium) - ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำดื่มและน้ำแข็ง
เอสเชอริเชีย โคลิ	อาหารพร้อมบริโภค และไอศกรีม	แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป

3.3 วิธีการดำเนินงาน

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

3.3.2 รวบรวมข้อมูลการปลอมปนของสารเคมี และการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์สุขภาพ 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 2561 (1 ตุลาคม 2560 – 30 กันยายน 2561) หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ซึ่งมีเครือข่ายอยู่ทั่วประเทศ ได้สำรวจและเฝ้าระวังสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ แหล่งจำหน่ายทั่วประเทศ โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening Test) ทางด้านการปลอมปนสารเคมี และการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test Kit) สรุปผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับเป้าหมายได้ดังตารางที่ 4-1

ตารางที่ 4-1 ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารโดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร เทียบกับเป้าหมาย

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลงาน
ส่วนภูมิภาค (76 จังหวัด) ดำเนินการโดยศูนย์หน่วยเคลื่อนที่ฯ ภูมิภาค		
1. จำนวนตัวอย่างที่ทำการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี	7,500 ตัวอย่าง / ศูนย์ รวมอย่างน้อย 90,000 ตัวอย่าง	154,044 ตัวอย่าง (ร้อยละ 171.14)
2. จำนวนตัวอย่างที่ทำการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์	500 ตัวอย่าง / ศูนย์ รวมอย่างน้อย 6,000 ตัวอย่าง	11,313 ตัวอย่าง (ร้อยละ 188.55)

ทั้งนี้หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้รวบรวมข้อมูลผลการเฝ้าระวังทั้งหมดมาสรุป วิเคราะห์ และนำเสนอสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ดังนี้

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ในส่วนภูมิภาค (76 จังหวัด)

หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร ส่วนภูมิภาค ได้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2560 – 30 กันยายน 2561 จำนวนทั้งหมด 165,357 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน จำนวน 7,043 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.26 โดยแบ่งเป็นการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี จำนวน 154,044 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานจำนวน 4,648 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.02 และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ จำนวน 11,313 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน จำนวน 2,395 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.17 รายละเอียด ดังแสดงในตารางที่ 4-2

ตารางที่ 4-2 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ในส่วนภูมิภาค

การตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เคมี	154,044	4,648	3.02
จุลินทรีย์	11,313	2,395	21.17
รวม	165,357	7,043	4.26

4.1 สถานการณ์การปลอมปนสารเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาค

ทำการสุ่มเก็บตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์การปลอมปนทางด้านเคมีจำนวนทั้งหมด 154,044 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 149,396 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.98 และตกมาตรฐาน จำนวน 4,648 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.02

ตารางที่ 4-3 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านเคมีในส่วนภูมิภาค

ลำดับ	สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน		ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	
อาหาร					
1	ยาฆ่าแมลง	66,895	1,201	1.80	98.20
2	บอแรกซ์	23,882	263	1.10	98.90
3	ฟอร์มาลดีไฮด์	15,753	693	4.40	95.60
4	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	13,228	176	1.33	98.67
5	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	13,285	4	0.03	99.97
6	สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	3,384	90	2.66	97.34
7	แอฟลาทอกซิน	306	8	2.61	97.39
8	กรดแอสซาร์	32	0	0.00	100.00
9	ความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	1,328	109	8.21	91.79
10	ความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	1,664	114	6.85	93.15
11	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	1,670	485	29.04	70.96
12	สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร	7,479	667	8.92	91.08
13	ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	2,724	572	21.00	79.00
ยา					
14	สเตียรอยด์	730	65	8.90	91.10
เครื่องสำอาง					
15	กรดวิตามินเอ	570	49	8.60	91.40
16	ปรอทแอมโมเนีย	546	140	25.64	74.36
17	ไฮโดรควิโนน	568	12	2.11	97.89
รวมทั้งสิ้น		154,044	4,648	3.02	96.98

(1) การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 66,895 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 65,694 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.20 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 1,201 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.80 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 60,795 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 1,083 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.78 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมากที่สุด 10 อันดับแรก รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-4

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 4,787 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงจำนวน 97 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.03 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-4

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ และอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 1,313 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงจำนวน 21 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.60 ตัวอย่างที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-4

ตารางที่ 4-4 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* ในส่วนภูมิภาค

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักและผลิตภัณฑ์ (ผัก)	ใบบัวบก	268	38	14.18
	หัวหอม	84	5	5.95
	หัวไชเท้า	271	14	5.17
	บร็อกโคลี่	490	25	5.10
	กระเทียม	586	29	4.95
	กะหล่ำดอก	872	38	4.36
	พริกสด	5,013	178	3.55
	ผักชีลาว	199	7	3.52
	ผักแขนง	129	4	3.10
	ผักชีฝรั่ง	618	19	3.07
	อื่น	52,265	726	1.39
	รวม	60,795	1,083	1.78

ตารางที่ 4-4 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง ในส่วนภูมิภาค (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ส้ม	1,022	50	4.89
	องุ่น	452	16	3.54
	ลิ้นจี่	35	1	2.86
	มะขาม	38	1	2.63
	ลองกอง	44	1	2.27
	มะละกอ	149	3	2.01
	สตรอว์เบอร์รี่	103	2	1.94
	มะม่วง	269	5	1.86
	แตงโม	281	4	1.42
	ลำไย	168	2	1.19
	อื่นๆ	2,226	12	0.54
	รวม	4,787	97	2.03
	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ และอื่น	ปลาเค็ม	223	11
ปลาหวาน		49	2	4.08
ปลาทุเค็ม		51	1	1.96
ปลาหมึกแห้ง		223	3	1.35
ปลาร้า		177	2	1.13
ปลาแห้ง		226	2	0.88
กุ้งแห้ง		156	0	0.00
ปลาจิ้งจั้ง		123	0	0.00
เนื้อสัตว์ตากแห้ง		17	0	*
หอย		17	0	*
อื่นๆ		51	0	0.00
รวม		1,313	21	1.60
รวม	66,895	1,201	1.80	

หมายเหตุ

* เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(2) การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 23,882 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 23,619 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.90 พบการปลอมปนจำนวน 263 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.10 ตัวอย่างอาหารที่พบการปลอมปนมากที่สุด 10 อันดับ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-5

ตารางที่ 4-5 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ **บอแรกซ์** ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
บอแรกซ์	เนื้อวัวบด	47	4	8.51
	ก๊วยท้อหมู	39	3	7.69
	เนื้อวัว	454	34	7.49
	เนื้อวัวหมัก	75	5	6.67
	แป้ง	236	14	5.93
	ปลาบด	90	5	5.56
	เนื้อหมูหมัก	300	10	3.33
	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	39	1	2.56
	หมูบด	3,200	81	2.53
	ไก่ยอ	41	1	2.44
	อื่นๆ	19,361	105	0.54
	รวม		23,882	263

(3) การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ ในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 15,753 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 15,060 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.60 พบการปลอมปน จำนวน 693 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.40 ตัวอย่างอาหารที่พบการปลอมปน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-6

ตารางที่ 4-6 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ **ฟอร์มาลดีไฮด์** ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ฟอร์มาลดีไฮด์	ปลาหมึกกรอบ	1,222	376	30.77
	สไปนาง	1,147	162	14.12
	แมงกะพรุน	156	5	3.21
	ปลาหมึก	3,966	117	2.95

ตารางที่ 4-6 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ *ฟอร์มาลดีไฮด์* ในส่วนภูมิภาค (ต่อ)

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ฟอร์มาลดีไฮด์	เครื่องในวัว	39	1	2.56
	ปลาหมึกแห้ง	51	1	1.96
	ปู	117	2	1.71
	เล็บบี๋นาง	505	6	1.19
	เครื่องในหมู	221	2	0.90
	ปลาทุ	313	2	0.64
	อื่นๆ	8,016	19	0.20
	รวม	15,753	693	4.40

(4) การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ในตัวอย่างอาหารจำนวนทั้งหมด 13,228 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 13,052 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.67 พบการปลอมปน จำนวน 176 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.33 ตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปลอมปนสารกันรา มากที่สุด 10 อันดับ รายละเอียดดังแสดงใน ตารางที่ 4-7

ตารางที่ 4-7 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ *สารกันรา* ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สารกันรา	ผลไม้ดอง	967	101	10.44
	ปลาทุเค็ม	43	2	4.65
	หน่อไม้ปืบ	46	1	2.17
	ถั่วลิสง	255	5	1.96
	ผักกาดดองเค็ม	105	2	1.90
	ผลไม้แช่อิ่ม	53	1	1.89
	ผักกาดดองเปรี้ยว	2,544	23	0.90
	หน่อไม้ดองขาว	1,804	16	0.89
	หน่อไม้ดองเหลือง	492	4	0.81
	แหนมหมู	166	1	0.60
	อื่นๆ	6,753	20	0.30
	รวม	13,228	176	1.33

(5) การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 13,285 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 13,281 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.97 พบการปลอมปน จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.03 ตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปลอมปนสารฟอกขาว รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-8

ตารางที่ 4-8 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ สารฟอกขาว ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สารฟอกขาว	ซิง	1,351	1	0.07
	ถั่วอก	5,140	3	0.06
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	1,651	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	1,578	0	0.00
	เส้นขนมจีน	572	0	0.00
	เล็บมือนาง	563	0	0.00
	กระชาย	482	0	0.00
	ผักกาดดองเปรี้ยว	328	0	0.00
	สับปะนง	150	0	0.00
	วุ้นเส้น	128	0	0.00
	อื่นๆ	1,342	0	0.00
	รวม		13,285	4

(6) การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง(ซาลบูตามอล) ในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 3,384 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง จำนวน 3,294 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.34 พบการปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง จำนวน 90 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.66 ตัวอย่าง อาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-9

ตารางที่ 4-9 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ สารเร่งเนื้อแดง ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สารเร่งเนื้อแดง	เนื้อวัว	293	46	15.70
	หมูบด	58	1	1.72
	เนื้อหมู	2,986	42	1.41
	เนื้อควาย	32	0	0.00

ตารางที่ 4-9 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ สารเร่งเนื้อแดง ในส่วนภูมิภาค (ต่อ)

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สารเร่งเนื้อแดง	เนื้อวัวหมัก	2	1	*
	อื่นๆ	13	0	*
	รวม	3,384	90	2.66

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(7) ปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 306 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 298 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.39 พบตกมาตรฐาน จำนวน 8 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.61 ตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบปริมาณสารแอฟลาทอกซินเกินมาตรฐาน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-10

ตารางที่ 4-10 ผลการตรวจวิเคราะห์ปริมาณ สารแอฟลาทอกซิน ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
แอฟลาทอกซิน	ถั่วลิสง	144	7	4.86
	พริกป่น	94	1	1.06
	พริกแห้ง	35	0	0.00
	อื่นๆ	33	0	0.00
	รวม	306	8	2.61

(8) การปลอมปนของกรดแอสซึเรในตัวอย่างอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของกรดแอสซึเรในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 32 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของกรดแอสซึเรในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-11

ตารางที่ 4-11 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของ กรดแอสซึเร ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
กรดแอสซึเร	น้ำส้มสายชู	32	0	0.00
	รวม	32	0	0.00

(11) ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 1,328 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,219 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.79 พบตกมาตรฐาน จำนวน 109 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.21 ตัวอย่างที่ตรวจพบค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็งเกินค่ามาตรฐาน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-12

ตารางที่ 4-12 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ความกระด้างของน้ำดื่มและ น้ำแข็ง	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	1,119	96	8.58
	น้ำดื่มบรรจุตู้	161	12	7.45
	น้ำดื่มบรรจุขวด	6	1	*
	อื่นๆ	42	0	0.00
	รวม	1,328	109	8.21

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(12) ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม และน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 1,664 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,550 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.15 พบตกมาตรฐาน จำนวน 114 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.85 ตัวอย่างที่ตรวจพบค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม และน้ำแข็งเกินค่ามาตรฐาน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-13

ตารางที่ 4-13 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ค่าความเป็นกรดต่างของ น้ำดื่ม และน้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	34	3	8.82
	น้ำดื่มบรรจุขวด	36	3	8.33
	น้ำดื่มบรรจุตู้	192	13	6.77
	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	1,366	90	6.59
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	17	3	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	6	1	*
	น้ำแข็งบด	3	1	*
	อื่นๆ	10	0	*
รวม	1,664	114	6.85	

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(13) ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 1,670 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,185 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 70.96 พบตกมาตรฐาน จำนวน 485 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 29.04 ตัวอย่างที่ตรวจพบค่าปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำดื่มและน้ำแข็ง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-14

ตารางที่ 4-14 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ปริมาณของแข็งที่ละลายใน น้ำดื่มและน้ำแข็ง	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	1,374	434	31.59
	น้ำดื่มบรรจุขวด	36	9	25.00
	น้ำดื่มบรรจุตู้	190	31	16.32
	น้ำดื่มใส่อาหาร	6	6	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	17	4	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	8	1	*
	อื่นๆ	39	0	0.00
	รวม		1,670	485

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(14) ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 7,479 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 6,812 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.08 พบตกมาตรฐาน 667 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.92 ตัวอย่างน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารที่ตรวจพบปริมาณสารโพลาร์เกินค่ามาตรฐาน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-15

ตารางที่ 4-15 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	1,022	118	11.55
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	1,902	179	9.41
	น้ำมันทอดปาต่องโก	363	32	8.82
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	2,191	192	8.76
	น้ำมันทอดขนม	828	67	8.09
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	701	51	7.28
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	305	22	7.21

ตารางที่ 4-15 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	162	6	3.70
	น้ำมันที่อยู่ในปี๊บหรือภาชนะบรรจุ	5	0	*
	รวม	7,479	667	8.92

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

15) ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคในตัวอย่างจำนวนทั้งหมด 2,724 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 2,152 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 79.00 พบตกมาตรฐาน จำนวน 572 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.00 ตัวอย่างเกลือบริโภคที่พบปริมาณไอโอดีนตกมาตรฐาน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-16

ตารางที่ 4-16 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ปริมาณไอโอดีน ในเกลือบริโภค	เกลือเม็ด	47	37	78.72
	เกลือป่น	2,677	535	19.99
	รวม	2,724	572	21.00

(16) การปลอมปนสเตียรอยด์ในตัวอย่างยา และเครื่องสำอาง

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสเตียรอยด์ในตัวอย่างยาจำนวนทั้งหมด 730 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 665 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.10 พบการปลอมปน จำนวน 65 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.90 ตัวอย่าง ตัวอย่างยา และเครื่องสำอางที่ตรวจพบการปลอมปนของสเตียรอยด์ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-17

ตารางที่ 4-17 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สเตียรอยด์ ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สเตียรอยด์	ยาลูกกลอน	85	28	32.94
	ยาผง	140	17	12.14
	ครีมบำรุงหน้า	175	1	0.57
	ครีมทาผิว-ผ้า	31	0	0.00
	ยาเม็ด	26	8	*

ตารางที่ 4-17 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สเตียรอยด์* ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สเตียรอยด์	ยาน้ำ.	27	5	*
	ครีมหน้าขาว	22	1	*
	ครีมกันแดด	27	0	*
	สบู่อื่นๆ	22	0	*
	อื่นๆ	175	5	2.86
	รวม	730	65	8.90

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(17) การปลอมปนของ *กรดวิตามินเอ* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 570 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 521 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.40 พบการปลอมปน จำนวน 49 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.60 ตัวอย่างเครื่องสำอางที่ตรวจพบการปลอมปนกรดวิตามินเอ มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-18

ตารางที่ 4-18 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *กรดวิตามินเอ* ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
กรดวิตามินเอ	ครีมทาสิว-ฝ้า	61	11	18.03
	ครีมบำรุงหน้า	243	18	7.41
	ครีมกันแดด	51	3	5.88
	ครีมบำรุงผิว	46	2	4.35
	ครีมหน้าขาว	29	5	*
	สบู่อื่นๆ	26	3	*
	เซรั่ม	26	0	*
	อื่น	88	7	7.95
	รวม	570	49	8.60

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(18) การปลอมปนของ *ปรอทแอมโมเนีย* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 546 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 406 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 74.36 พบการปลอมปน จำนวน 140

ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 25.64 ตัวอย่างเครื่องสำอางที่ตรวจพบการปลอมปนปรอทแอมโมเนีย รายละเอียด
 ดังแสดงในตารางที่ 4-19

ตารางที่ 4-19 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ปรอทแอมโมเนีย* ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ปรอทแอมโมเนีย	ครีมบำรุงหน้า	244	95	38.93
	ครีมทาสิว-ฝ้า	52	13	25.00
	ครีมบำรุงผิว	44	5	11.36
	ครีมกันแดด	48	5	10.42
	ครีมหน้าขาว	27	8	*
	เซรั่ม	26	1	*
	อื่นๆ	105	13	12.38
	รวม	546	140	25.64

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บ
 ตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(19) การปลอมปนของไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 568
 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 556 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.89 พบการปลอมปน จำนวน 12
 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.11 ตัวอย่างเครื่องสำอางที่ตรวจพบการปลอมปนไฮโดรควิโนน รายละเอียดดังแสดง
 ใน ตารางที่ 4-20

ตารางที่ 4-20 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ไฮโดรควิโนน* ในส่วนภูมิภาค

ชนิดสารที่ตรวจ	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ไฮโดรควิโนน	ครีมบำรุงผิว	45	2	4.44
	ครีมกันแดด	51	2	3.92
	ครีมทาสิว-ฝ้า	60	2	3.33
	ครีมบำรุงหน้า	243	5	2.06
	ครีมหน้าขาว	29	0	*
	เซรั่ม	26	0	*
	อื่นๆ	114	1	0.88
	รวม	568	12	2.11

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บ
 ตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.2 สถานการณ์การปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหาร ในส่วนภูมิภาค

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 11,313 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ 8,918 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 78.83 พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ จำนวน 2,395 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.17 ซึ่งสามารถแยกประเภทการตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-21

ตารางที่ 4-21 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านจุลินทรีย์ในส่วนภูมิภาค จำแนกตามการปนเปื้อน

ลำดับ	ชนิดของเชื้อ	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์		ไม่พบ ร้อยละ
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	
ผลการตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง					
การตรวจวิเคราะห์โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป (Petrifilm)					
1	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	179	5	2.79	97.21
2	เอสเชอริเชีย โคลิ	184	3	1.63	98.37
การตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำดื่มและน้ำแข็ง					
3	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	1,723	347	20.14	79.86
	รวม	2,086	355	17.02	82.98
ผลการตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ในอาหาร					
การตรวจวิเคราะห์โดยชุดตรวจอาหารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และวิธี Swab Test (SI2 Medium)					
4	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	9,227	2,040	22.11	77.89
	รวม	11,313	2,395	21.17	78.83

(1) การตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง

ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ 2 วิธี แบ่งเป็น

1. การตรวจวิเคราะห์โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป (Petrifilm) รายละเอียดดังนี้

1.1 ผลการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm) ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 179 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.79 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-22

1.2 ผลการปนเปื้อนเชื้อเอสเชอริเชีย โคลิ (Petrifilm) ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 184 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อเอสเชอริเชีย โคลิ 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.63 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-22

2. การตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำดื่มและน้ำแข็ง รายละเอียดดังนี้

ผลการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำดื่มและน้ำแข็ง) ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 1,723 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 347 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 20.14 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-22

ตารางที่ 4-22 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm) ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง ในส่วนภูมิภาค

ชนิดการตรวจ	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
การตรวจวิเคราะห์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm)	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	165	5	3.03
	น้ำดื่มบรรจุตู้	14	0	*
	รวม	179	5	2.79
การตรวจวิเคราะห์ เอสเชอริเชีย โคลิ (Petrifilm)	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	165	0	0.00
	น้ำแข็งบด	4	3	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	14	0	*
	น้ำแข็งหลอด	1	0	*
	รวม	184	3	1.63
การตรวจวิเคราะห์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำดื่ม และน้ำแข็ง	น้ำแข็งก้อน	36	28	77.78
	น้ำแข็งบด	62	39	62.90
	น้ำแข็งหลอด	73	44	60.27
	น้ำดื่มบรรจุถัง	35	13	37.14
	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	1,147	173	15.08
	น้ำดื่มบรรจุขวด	160	22	13.75
	น้ำดื่มบรรจุตู้	171	20	11.70
	อื่นๆ	39	8	20.51
	รวม	1,723	347	20.22
รวม	2,086	355	17.02	

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(2) การตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ในอาหาร

สถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ถือว่าเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร (ผลวิเคราะห์โดยใช้ ชุดตรวจอาหารของ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และ Swab Test (SI2 Medium) ผลการการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร และสุขลักษณะของการปรุง/จำหน่ายอาหาร จำนวนทั้งหมด 9,227 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 7,187 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 77.89 พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 2,040 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.11 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-23

ตารางที่ 4-23 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร และสุขลักษณะของการ/จำหน่ายอาหาร (ชุดตรวจอาหารของกรมวิทย์ฯ และ วิธี Swab Test (SI2 medium) ในส่วนภูมิภาค

ชนิดการตรวจ	ตัวอย่างตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
SI2 ในอาหาร และ สุขลักษณะ	ชาม	137	47	34.31
	ช้อน	72	24	33.33
	ปิ้ง	37	12	32.43
	มือ	2,531	717	28.33
	เขียง	100	28	28.00
	อาหารจานเดียว	348	92	26.44
	ผักตัดแต่ง	31	8	25.81
	ผ้า	426	109	25.59
	จาน	338	85	25.15
	อื่นๆ	5,207	918	17.63
	รวม	9,227	2,040	22.11

4.3 สถานการณ์การปลอมปนสารเคมี และการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหาร ในส่วนภูมิภาค แบ่งตามพื้นที่เครือข่ายบริการ 12 เขต

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

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1 จำนวน 16,943 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 488 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.88 จำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 16,629 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 437 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.63 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุด คือ ความกระด้างของน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 36.67 (22/60) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม และความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 21.69 (36/166) และ 18.18 (30/165) ตามลำดับ และ

ตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 314 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 51 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.24 โดยพบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม ร้อยละ 16.95 (10/59) โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI2) ร้อยละ 16.08 (41/255) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-24

ตารางที่ 4-24 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ดกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	7,777	86	1.11
บอแรกซ์	2,075	2	0.10
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,241	42	3.38
สารกันรา	1,411	18	1.28
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,434	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	545	3	0.55
แอฟลาทอกซิน	203	2	0.99
ความกระด้างของน้ำดื่ม	60	22	36.67
ความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม	165	30	18.18
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	166	36	21.69
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	858	127	14.80
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	101	14	13.86
สเตียรอยด์	181	16	8.84
กรดวิตามินเอ	137	11	8.03
ปรอทแอมโมเนีย	137	24	17.52
ไฮโดรควิโนน	138	4	2.90
รวม	16,629	437	2.63
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (น้ำดื่ม)	59	10	16.95
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI2	255	41	16.08
รวม	314	51	16.24
รวมทั้งหมด	16,943	488	2.88

1.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 7,777 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 7,691 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.89 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 86 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.11 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร รายละเอียดดังนี้

(1) ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 6,902 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 72 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.04 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-25

(2) ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 805 ตัวอย่าง พบการตกค้างของ ยาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.74 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-25

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 70 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-25

ตารางที่ 4-25 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	บร็อกโคลี	59	3	5.08
	กระเทียม	191	7	3.66
	พริกหยวก	57	2	3.51
	พริกแห้ง	100	3	3.00
	ต้นหอม	224	6	2.68
	ผักกาดเขียว	76	2	2.63
	ผักชีฝรั่ง	96	2	2.08
	พริกสด	493	10	2.03
	หอมแดง	160	3	1.88
	กะหล่ำดอก	172	3	1.74
	อื่นๆ	5,274	31	0.59
	รวม	6,902	72	1.04
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ส้ม	61	8	13.11
	สตอร์วเบอร์รี่	48	2	4.17
	มะเขือเทศ	437	2	0.46
	แอปเปิ้ล	34	0	0.00
	เงาะ	30	0	0.00
	อื่นๆ	195	2	1.03
	รวม	805	14	1.74
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาแห้ง	32	0	0.00
	ปลาร้า	28	0	*
	ปลาทุเค็ม	7	0	*
	เนื้อหมู	1	0	*

ตารางที่ 4-25 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาเค็ม	1	0	*
	ปลาหมึกแห้ง	1	0	*
	รวม	70	0	0.00
รวมทั้งหมด		7,777	86	1.11

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.2 การปลอมปนของ *บอแรกซ์* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,075 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 2,073 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.90 พบการปลอมปน จำนวน 2 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 0.10 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-26

ตารางที่ 4-26 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	535	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	169	0	0.00
	แหนมหมู	140	0	0.00
	หมูยอ	111	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	103	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	54	0	0.00
	ปลา	2	1	*
	อื่นๆ	166	1	0.60
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	252	0	0.00
	เนื้อหมู	93	0	0.00
	ปลาแห้ง	1	0	*
	เนื้อไก่	16	0	*
	อื่นๆ	44	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	121	0	0.00
	ผักกาดดองเปรี้ยว	29	0	*
	หน่อไม้ดองขาว	19	0	*

ตารางที่ 4-26 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นขนมจีน	18	0	*
	แป้ง	11	0	*
	อื่นๆ	28	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อหมูหมัก	8	0	*
	เกี้ยวห่อหมู	7	0	*
	ปลาต้ม (ดิบ)	7	0	*
	แผ่นเกี้ยวสด	7	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	60	0	0.00
	เต้าหู้	13	0	*
	ทอด	12	0	*
	ผลไม้ดอง	7	0	*
	ผักดอง	7	0	*
	อื่นๆ	18	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	5	0	*
	บะหมี่หยกกึ่งสำเร็จรูป	3	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	1	0	*
รวมทั้งหมด		2,075	2	0.10

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มัลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของ*ฟอร์มัลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,241 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,199 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.62 พบการปลอมปนจำนวน 42 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 3.38 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-27

ตารางที่ 4-27 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มัลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึก	269	9	3.35
	กุ้ง	162	0	0.00
	ปลาหมึกกรอบ	128	23	17.97
	สับนาง	90	4	4.44
	ปลาหมึกแห้ง	40	1	2.50
	อื่นๆ	260	3	1.15
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	249	2	0.80
	เห็ดแห้ง	20	0	*
	ดอกไม้จีน	5	0	*
	ฟองเต้าหู้	3	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
เบ็ดเตล็ด	เครื่องเทศ	6	0	*
รวมทั้งหมด		1,241	42	3.38

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.4 การปลอมปนของ*สารกันรา*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,411 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,393 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.72 พบการปลอมปนจำนวน 18 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.28 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-28

ตารางที่ 4-28 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	307	3	0.98
	หน่อไม้ดองเหลือง	156	3	1.92
	หน่อไม้ดองขาว	104	1	0.96
	ผักกาดดองหวาน	51	0	0.00
	พริกแกง	44	0	0.00
	อื่นๆ	37	0	0.00

ตารางที่ 4-28 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	124	8	6.45
	กระเทียมดอง	120	0	0.00
	ผักดอง	74	0	0.00
	อื่นๆ	37	2	5.41
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปูดอง	131	0	0.00
	ปลาร้า	126	0	0.00
	กะปิ	12	0	*
	อื่นๆ	16	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แหนมหมู	24	0	*
	อื่นๆ	5	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำส้มสายชู	1	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาสาม (ดิบ)	4	0	*
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	หน่อไม้ปิ้ง	38	1	2.63
รวมทั้งหมด		1,411	18	1.28

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,434 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-29

ตารางที่ 4-29 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	510	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	378	0	0.00
	เส้นขนมจีน	202	0	0.00
	ซิง	141	0	0.00
	วุ้นเส้น	37	0	0.00
	อื่นๆ	77	0	0.00

ที่ 4-29 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	สับปะรด	20	0	*
	เล็บบมีอนาง	16	0	*
	ตีนไก่	5	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้เชื่อม	3	0	*
	กระเทียมดอง	2	0	*
	เต้าหู้	2	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	22	0	*
	น้ำตาลปีก	3	0	*
	น้ำตาลทราย	2	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	1	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป	12	0	*
	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,434	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวนทั้งหมด 545 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างจำนวน 542 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.45 พบการปนเปื้อนจำนวน 3 คิดเป็นร้อยละ 0.55 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-30

ตารางที่ 4-30 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	489	3	0.61
	เนื้อควาย	31	0	0.00
	อื่นๆ	25	0	*
รวมทั้งหมด		545	3	0.55

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.7 ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 203 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 201 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.01 พบตกมาตรฐานจำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.99 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-31

ตารางที่ 4-31 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วลิสง	88	1	1.14
	พริกป่น	72	1	1.39
	พริกแห้ง	24	0	*
	อื่นๆ	18	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้งแห้ง	1	0	*
รวมทั้งรวม		203	2	0.99

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.8 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 60 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 38 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 63.33 ตกมาตรฐานจำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 36.67

1.9 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 165 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 135 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 81.82 ตกมาตรฐานจำนวน 30 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 18.18

1.10 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 166 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 130 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 78.31 ตกมาตรฐานจำนวน 36 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.69

1.11 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 858 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 731 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.20 พบตกมาตรฐานจำนวน 127 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.80 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-32

ตารางที่ 4-32 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	418	70	16.75
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	116	14	12.07
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	108	23	21.30
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	104	9	8.65
	น้ำมันทอดขนมทอด	38	3	7.89
	น้ำมันทอดปาห้องโก๋	38	6	15.79
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	31	2	6.45
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	5	0	*
รวมทั้งหมด		858	127	14.80

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.12 **ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค** จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำนวนทั้งหมด 101 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 87 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 86.14 พบตกมาตรฐานจำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.86 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-33

ตารางที่ 4-33 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	เกลือป่น	88	11	12.50
	เกลือเม็ด	13	3	*
รวมทั้งหมด		101	14	13.86

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.13 **การปลอมปน สเตียรอยด์** ในตัวอย่างยา และเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยาและเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 181 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 165 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.16 พบการปลอมปนจำนวน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.84 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-34

ตารางที่ 4-34 ผลการตรวจวิเคราะห์ *สเตียรอยด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาผง	56	5	8.93
	ยาลูกกลอน	32	10	31.25
	ยาน้ำ	10	1	*
	อื่นๆ	9	0	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาแคปซูล	11	0	*
	ยาเม็ด	10	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
เครื่องสำอาง	ครีมขัดผิว	10	0	*
	อื่นๆ	35	0	0.00
รวมทั้งหมด		181	16	8.84

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.14 การปลอมปน *กรดวิตามินเอ* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 137 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 126 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.97 พบการปลอมปนจำนวน 11 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.03 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-35

ตารางที่ 4-35 ผลการตรวจวิเคราะห์ *กรดวิตามินเอ* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	64	2	3.13
	ครีมทาสิว-ฝ้า	12	2	*
	ครีมขัดผิว	10	2	*
	สบู่อื่นๆ	6	2	*
	อื่นๆ	45	3	6.67
รวมทั้งหมด		137	11	8.03

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.15 การปลอมปน ปรอทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 137 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 113 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.48 พบการปลอมปนจำนวน 24 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 17.52 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-36

ตารางที่ 4-36 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปรอทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	64	18	28.13
	ครีมทาผิว-ผ้า	12	2	*
	ครีมบำรุงผิว	9	2	*
	ครีมกันแดด	18	1	*
	อื่นๆ	34	1	2.94
รวมทั้งหมด		137	24	17.52

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.16 การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 138 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 134 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.10 พบการปลอมปนจำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.90 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-37

ตารางที่ 4-37 ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	65	1	1.54
	ครีมกันแดด	18	2	*
	ครีมขัดผิว	10	1	*
	ครีมทาผิว-ผ้า	12	0	*
	อื่นๆ	33	0	0.00
รวมทั้งหมด		138	4	2.90

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1.17 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 59 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 49 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.05 พบการปนเปื้อน จำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.95

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

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหาร สุขลักษณะ จำนวนทั้งหมด 255 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 214 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.92 พบการปนเปื้อนจำนวน 41 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.08 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-38

ตารางที่ 4-38 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 1

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุขลักษณะ	มือ	32	8	25.00
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	114	13	11.40
อาหารพร้อมบริโภค	อาหารจานเดียว	3	0	*
น้ำดื่ม	น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ	106	20	18.87
รวมทั้งหมด		255	41	16.08

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

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

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2 จำนวน 21,668 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 727 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.36 จำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 20,059 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 501 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.50 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุด คือปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 65.19 (103/158) รองลงมา ได้แก่ ความกระด้างของน้ำดื่ม และปรอทแอมโมเนีย คิดเป็นร้อยละ 28.48 (45/158) และ 18.49 (22/119) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 1,609 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 226 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.05 โดยพบการปนเปื้อน*โคลิฟอร์มแบคทีเรีย*ในอาหาร และสุขลักษณะ (SI2) ร้อยละ 14.39 (209/1,452) และ*โคลิฟอร์มแบคทีเรีย*ในน้ำดื่ม ร้อยละ 10.83 (17/157) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-39

ตารางที่ 4-39 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตมมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	8,115	129	1.59
บอแรกซ์	4,493	1	0.02
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,358	72	5.30
สารกันรา	1,771	2	0.11
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,943	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	229	4	1.75
แอฟลาทอกซิน	76	5	6.58
กรดแอสซึล	15	0	*
ความกระด้างของน้ำดื่ม	158	45	28.48
ความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม	157	6	3.82
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	158	103	65.19
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	703	51	7.25
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	314	20	6.37
สเตียรอยด์	212	23	10.85
กรดวิตามินเอ	119	17	14.29
ปรอทแอมโมเนีย	119	22	18.49
ไฮโดรควิโนน	119	1	0.84
ยาฆ่าแมลง	8,115	129	1.59
รวม	20,059	501	2.50
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	157	17	10.83
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI2	1,452	209	14.39
รวม	1,609	226	14.05
รวมทั้งสิ้น	21,668	727	3.36

2.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 8,115 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 7,986 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.41 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 129 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.59 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร รายละเอียดดังนี้

(1) ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 7,360 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 114 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.55 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-40

(2) ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 533 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 8 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.50 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-40

(3) ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ และอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 222 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.15 ตัวอย่างที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-40

ตารางที่ 4-40 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กะเพรา	75	6	8.00
	ผักชีฝรั่ง	48	3	6.25
	ถั่วพู	54	3	5.56
	กระเจี๊ยบ	57	3	5.26
	หัวไชเท้า	44	2	4.55
	มะระ	30	1	3.33
	พริกแห้ง	213	7	3.29
	พริกหนุ่ม	32	1	3.13
	ดอกแค	33	1	3.03
	กระเทียม	102	3	2.94
	อื่นๆ	6,672	84	1.26
รวม	7,360	114	1.55	
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	องุ่น	44	1	2.27
	กล้วย	56	1	1.79
	ส้ม	63	0	0.00
	แอปเปิ้ล	40	0	0.00
	อื่นๆ	330	6	1.82
	รวม	533	8	1.50

ตารางที่ 4-40 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกแห้ง	41	2	4.88
	ปลาร้า	89	2	2.25
	อื่นๆ	87	3	3.45
	รวม	217	7	3.23
อาหารพร้อมบริโภค	ย่าง	4	0	*
	ต้ม	1	0	*
	รวม	5	0	*
รวมทั้งหมด		8,115	129	1.59

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.2 การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 4,493 ตัวอย่าง พบการปลอมปนของบอแรกซ์จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.02 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-41

ตารางที่ 4-41 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	แป้ง	154	1	0.65
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	572	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	269	0	0.00
	ผักกาดดองเปรี้ยว	246	0	0.00
	ไชโป้ว	81	0	0.00
	พริกแกง	45	0	0.00
	เส้นขนมจีน	44	0	0.00
	ตั้งฉ่าย	31	0	0.00
	อื่นๆ	110	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	526	0	0.00
	หมูบด	269	0	0.00
	หมูแดง	14	0	*
	เลือดหมู/ไก่/วัว	11	0	*

ตารางที่ 4-41 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ไก่บด	10	0	*
	อื่นๆ	25	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	704	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	263	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	116	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	109	0	0.00
	หมูยอ	92	0	0.00
	อื่นๆ	229	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	กระเทียมดอง	96	0	0.00
	ทอด	67	0	0.00
	ผลไม้ดอง	66	0	0.00
	ผักดอง	45	0	0.00
	อื่นๆ	156	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อหมูหมัก	41	0	0.00
	ทอดมัน (ดิบ)	26	0	*
	เนื้อไก่หมัก	12	0	*
	อื่นๆ	29	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำเชื่อม	17	0	*
	น้ำปลาหวาน	8	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
รวมทั้งหมด		4,493	1	0.02

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มัลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของ*ฟอร์มัลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,358 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,286 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.70 พบการปลอมปนจำนวน 72 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 5.30 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-42

ตารางที่ 4-42 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มัลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	172	66	38.37
	ปลาหมึก	215	1	0.47
	สับนาง	22	4	*
	เล็บมือนาง	13	1	*
	อื่นๆ	514	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	241	0	0.00
	องุ่น	35	0	0.00
	ชิง	32	0	0.00
	อื่นๆ	107	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ตัดแต่ง	4	0	*
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อไก่หมัก	2	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำเชื่อม	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,358	72	5.30

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.4 การปลอมปนของ *สารกันรา* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,771 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,769 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.89 พบการปลอมปนจำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 0.11 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-43

ตารางที่ 4-43 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	หน่อไม้ดองขาว	271	1	0.37
	ผักกาดดองเปรี้ยว	299	1	0.33
	ไชโป้ว	83	0	0.00
	พริกแกง	81	0	0.00
	ตั้งฉ่าย	32	0	0.00
	อื่นๆ	39	0	0.00

ตารางที่ 4-43 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาร้า	223	0	0.00
	ปูดอง	138	0	0.00
	กะปิ	34	0	0.00
	อื่นๆ	24	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แหนมหมู	65	0	0.00
	หมูยอ	26	0	*
	อื่นๆ	28	0	*
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	หน่อไม้ปิ้ง	2	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	กระเทียมดอง	113	0	0.00
	ผลไม้ดอง	75	0	0.00
	หอยดอง	57	0	0.00
	อื่นๆ	115	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	16	0	*
	เนื้อส้ม	4	0	*
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	28	0	*
	น้ำเชื่อม	11	0	*
	อื่นๆ	7	0	*
รวมทั้งหมด		1,771	2	0.11

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,943 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-44

ตารางที่ 4-44 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	716	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	559	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	339	0	0.00
	ชิง	62	0	0.00
	เส้นขนมจีน	46	0	0.00
	วุ้นเส้น	30	0	0.00
	อื่นๆ	92	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ตีนไก่	9	0	*
	เส้นมือนาง	5	0	*
	อื่นๆ	4	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	เครื่องดื่มหาบเร่/แผงลอย	22	0	*
	กระเทียมดอง	11	0	*
	อื่นๆ	22	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	10	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	7	0	*
	อื่นๆ	9	0	*
รวมทั้งหมด		1,943	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างเนื้อหมู จำนวนทั้งหมด 229 ตัวอย่าง พบการปลอมปนจำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.75

2.7 ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 76 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 71 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.42 พบตกมาตรฐานจำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.58 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-45

ตารางที่ 4-45 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วลิสง	48	5	10.42
	พริกป่น	11	0	*
	อื่นๆ	17	0	*
รวมทั้งสิ้น		76	5	6.58

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.8 การปลอมปนของ *กรดแอสซอร์* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปลอมปนของกรดแอสซอร์ ในตัวอย่างน้ำส้มสายชู จำนวนทั้งหมด 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของกรดแอสซอร์ในตัวอย่างอาหาร

2.9 *ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการตรวจสอบสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 158 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 113 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 71.52 ตกมาตรฐานจำนวน 45 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 28.48

2.10 *ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการตรวจสอบสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 157 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 151 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.18 ตกมาตรฐานจำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.82

2.11 *ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการตรวจสอบสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 158 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 55 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 34.81 ตกมาตรฐานจำนวน 103 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 65.19

2.12 *ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร* จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 703 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 652 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92.75 พบตกมาตรฐานจำนวน 51 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.25 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-46

ตารางที่ 4-46 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	241	25	10.37
	น้ำมันทอดปาต่องโก่	31	3	9.68
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	109	10	9.17
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	156	7	4.49
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	68	3	4.41
	น้ำมันทอดขนมทอด	55	2	3.64
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	19	1	*
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	24	0	*
รวมทั้งหมด		703	51	7.25

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.13 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 314 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 294 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.63 พบตกมาตรฐานจำนวน 20 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.37

2.14 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา และเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา จำนวนทั้งหมด 212 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 189 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.15 พบการปลอมปนจำนวน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.85 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-47

ตารางที่ 4-47 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาผง	38	7	18.42
	ยาลูกกลอน	20	10	*
	ยาน้ำ	9	1	*
	อื่นๆ	24	3	*
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	37	1	2.70
	ครีมหน้าขาว	15	1	*

ตารางที่ 4-47 ผลการตรวจวิเคราะห์ *สเตียรอยด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2 (ต่อ)

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	อื่นๆ	66	0	0.00
ยาแผนปัจจุบัน	ยาแคปซูล	1	0	*
	ยาน้ำ	1	0	*
	ยาผง	1	0	*
รวมทั้งหมด		212	23	10.85

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.15 การปลอมปน *กรดวิตามินเอ* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 119 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 102 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.71 พบการปลอมปนจำนวน 17 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.29 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-48

ตารางที่ 4-48 ผลการตรวจวิเคราะห์ *กรดวิตามินเอ* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	37	5	13.51
	ครีมทาผิว-ผ้า	20	5	*
	ครีมหน้าขาว	16	2	*
	อื่นๆ	46	5	10.86
รวมทั้งหมด		119	17	14.29

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.16 การปลอมปน *ปรอทแอมโมเนีย* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 119 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 97 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 81.51 พบการปลอมปนจำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 18.49 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-49

ตารางที่ 4-49 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ปรอทแอมโมเนีย* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	37	13	35.14
	ครีมหน้าขาว	16	5	*
	ครีมทาสิว-ฝ้า	20	3	*
	อื่นๆ	46	1	2.17
รวมทั้งรวม		119	22	18.49

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.17 การปลอมปน *ไฮโดรควิโนน* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 119 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 118 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.16 พบการปลอมปนจำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.84 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-50

ตารางที่ 4-50 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ไฮโดรควิโนน* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	37	1	2.70
	ครีมทาสิว-ฝ้า	20	0	*
	ครีมหน้าขาว	16	0	*
	อื่นๆ	46	0	0.00
รวมทั้งรวม		119	1	0.84

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.18 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 157 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 140 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.17 พบการปนเปื้อนจำนวน 17 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.83

2.19 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหาร และการปรุงพื้นที่เครื่องขยายบริการเขตที่ 2

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหาร และ สุขลักษณะ จำนวนทั้งหมด 1,452 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,243 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.61 พบการปนเปื้อนจำนวน 209 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.39 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-51 ตารางที่ 4-51 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครื่องขยายบริการเขตที่ 2

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ลวก	30	6	20.00
	แกง	32	6	18.75
	ผัด	50	8	16.00
	ต้ม	38	5	13.16
	ทอด	73	6	8.22
	เครื่องดื่มหาบเร่/แผงลอย	51	4	7.84
	อื่นๆ	150	19	12.67
สุขลักษณะ	ผู้ปรุง	714	118	16.53
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	305	37	12.13
เบ็ดเตล็ด	น้ำเชื่อม	4	0	*
ไอศกรีม	ไอศกรีม	3	0	*
นมและผลิตภัณฑ์	นมข้นหวาน	1	0	*
	นมยูเอชที	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,452	209	14.39

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

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

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครื่องขยายบริการเขตที่ 3 จำนวน 5,798 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 330 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.69 จำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 5,337 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 224 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.20 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 31.97 (39/122) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค และฟอร์มาลดีไฮด์ คิดเป็นร้อยละ 17.46 (22/126) และ 9.27 (72/777) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 461 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 106 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.99 โดยพบการปนเปื้อน*โคลิฟอร์มแบคทีเรีย*ในอาหาร และสุขลักษณะ (SI2) ร้อยละ 26.18 (89/340) และ*โคลิฟอร์มแบคทีเรีย*ในน้ำดื่ม ร้อยละ 14.05 (17/121) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-52

ตารางที่ 4-52 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตมมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	2,174	67	3.08
บอแรกซ์	569	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	777	72	9.27
สารกันรา	363	0	0.00
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	427	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	152	0	0.00
กรดแอสซึเร	7	0	*
ความกระด้างของน้ำดื่ม	120	0	0.00
ความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม	120	5	4.17
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	122	39	31.97
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	380	19	5.00
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	126	22	17.46
รวม	5,337	224	4.20
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	121	17	14.05
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	340	89	26.18
รวม	461	106	22.99
รวมทั้งสิ้น	5,798	330	5.69

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,174 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 2,107 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.92 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 67 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.08 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

(1) ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 2,005 ตัวอย่าง พบการตกค้างของ ยาฆ่าแมลง จำนวน 56 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.79 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-53

(2) ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 134 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 11 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.21 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-53

(3) ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ และอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 35 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-53

ตารางที่ 4-53 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กวาดตุง	80	4	5.00
	พริกหยวก	62	3	4.84
	พริกสด	110	5	4.55
	ต้นหอม	50	2	4.00
	ขึ้นฉ่าย	52	2	3.85
	ผักชี	55	2	3.64
	ผักบุ้ง	84	3	3.57
	ถั่วฝักยาว	154	5	3.25
	มะเขือพวง	37	1	2.70
	มะเขือเปราะ	130	3	2.31
	อื่นๆ	1,191	26	2.18
	รวม	2,005	56	2.79
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ส้ม	22	3	*
	องุ่น	17	3	*
	แอปเปิ้ล	16	1	*
	แตงโม	8	1	*
	พุทรา	3	1	*
	มะละกอ	3	1	*
	ลูกหม่อน(มัลเบอร์รี่)	1	1	*
	อื่นๆ	64	0	0.00
	รวม	134	11	8.21
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาร้า	12	0	*
	ปลาหมึกแห้ง	9	0	*
	ปลาแห้ง	7	0	*
	อื่นๆ	6	0	*
	รวม	34	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ย่าง	1	0	*
รวมทั้งหมด		2,174	67	3.08

หมายเหตุ

* เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 569 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-54

ตารางที่ 4-54 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	176	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	40	0	0.00
	ไส้กรอกไก่	26	0	*
	หมูยอ	26	0	*
	ลูกชิ้นปลา	21	0	*
	อื่นๆ	48	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	78	0	0.00
	หมูบด	70	0	0.00
	เนื้อไก่	28	0	*
	อื่นๆ	19	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	2	0	*
	เฉาก๊วย	1	0	*
	ผักกาดดองหวาน	1	0	*
	แผ่นเกี้ยว	1	0	*
	หน่อไม้	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	12	0	*
	เต้าหู้	2	0	*
	กระเทียมดอง	1	0	*
	อื่นๆ	3	0	*

ตารางที่ 4-54 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อหมูหมัก	10	0	*
	ทอดมัน(ดิบ)	1	0	*
	แผ่นแก๊วสด	1	0	*
	หมูปุดปรุงรส	1	0	*
รวมทั้งหมด		569	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มาลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 777 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 705 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.73 พบการปลอมปนจำนวน 72 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.27 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-55

ตารางที่ 4-55 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มาลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	80	55	68.75
	ปลาหมึก	217	6	2.76
	สับไบนาง	19	10	*
	แมงกะพรุน	3	1	*
	อื่นๆ	320	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	100	0	0.00
	ชะอม	13	0	*
	ขิง	6	0	*
	อื่นๆ	19	0	*
รวมทั้งหมด		777	72	9.27

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.4 การปลอมปนของ*สารกันรา*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 363 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนสารกันราในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-56

ตารางที่ 4-56 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	40	0	0.00
	กระเทียมดอง	39	0	0.00
	ผักกาดดองเค็ม	15	0	*
	อื่นๆ	26	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	73	0	0.00
	พริกแกง	59	0	0.00
	ผักกาดดองหวาน	15	0	*
	อื่นๆ	29	0	*
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	28	0	*
	น้ำส้มสายชู	2	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	2	0	*
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	หน่อไม้ปิ้ง	2	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	หมูยอ	3	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปูดอง	20	0	*
	ปลาหมึกแห้ง	2	0	*
	อื่นๆ	8	0	0.00
รวมทั้งหมด		363	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 427 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-57

ตารางที่ 4-57 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	144	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	120	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	50	0	0.00

ตารางที่ 4-57 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารฟอกขาว* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	จิง	45	0	0.00
	กระชาย	32	0	0.00
	อื่นๆ	14	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบี๋นาง	6	0	*
	ตีนไก่	1	0	*
	สับนาง	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลทราย	4	0	*
	น้ำตาลปีบ	4	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	กระเทียมดอง	2	0	*
	ผักดอง	2	0	*
	เต้าหู้	1	0	*
รวมทั้งหมด		427	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.6 การปนเปื้อนของ *สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างเนื้อหมู จำนวนทั้งหมด 152 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดงในตัวอย่างอาหาร

3.7 การปลอมปนของ *กรดแอสซอร์* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของกรดแอสซอร์ ในน้ำส้มสายชู จำนวนทั้งหมด 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของกรดแอสซอร์ในน้ำส้มสายชู

3.8 *ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 120 ตัวอย่าง ไม่พบตัวอย่างตกมาตรฐาน

3.9 *ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 120 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 115 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.83 พบตกมาตรฐาน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.17

3.10 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 122 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 83 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 68.03 พบตกมาตรฐาน จำนวน 39 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 31.97

3.11 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 380 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 361 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.00 พบตกมาตรฐานจำนวน 19 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.00 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-58

ตารางที่ 4-58 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	75	7	9.33
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	118	7	5.93
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	79	3	3.80
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	56	1	1.79
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	25	1	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	15	0	*
	น้ำมันทอดขนมทอด	6	0	*
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	6	0	*
รวมทั้งหมด		380	19	5.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

3.12 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 126 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 104 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.54 พบตกมาตรฐานจำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.46

3.13 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 121 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 104 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.95 พบการปนเปื้อนจำนวน 17 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.05

3.14 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหาร และการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหาร และสุลักษณะ จำนวนทั้งหมด 340 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 251 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 73.82 พบการปนเปื้อนจำนวน 89 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 26.18 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-59

ตารางที่ 4-59 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 3

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ต้ม	33	3	9.09
	ลวก	19	5	*
	ผัด	28	3	*
	ขนมไทย	7	3	*
	แกง	22	2	*
	ทอด	14	2	*
	ตุ๋น	7	2	*
	อื่น	22	0	*
สุกลักษณะ	มือผู้ปรุง	83	43	51.81
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	104	26	25.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นขนมจีน	1	0	*
รวมทั้งหมด		340	89	26.18

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

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

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 จำนวน 23,234 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 1,532 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.59 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 20,263 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 600 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.96 โดยชนิดสารที่พบ ตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค คิดเป็นร้อยละ 21.71 (33/152) รองลงมา สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูทามอล) และฟอร์มาลดีไฮด์ คิดเป็นร้อยละ 8.69 (37/426) และ 8.04 (131/1,629) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 2,971 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 932 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 31.42 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI2) คิดเป็นร้อยละ 31.45 (784/2,493) และ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม และน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 30.96 (148/478) รายละเอียดดังตารางที่ 4-60

ตารางที่ 4-60 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตมมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	4,955	26	0.52
บอแรกซ์	6,095	224	3.68
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,629	131	8.04
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	2,339	3	0.13
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,619	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	426	37	8.69
กรดแอสซอร์	9	0	*
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม	418	9	2.15
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม	420	16	3.81
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	419	0	0.00
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	1,759	116	6.59
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	152	33	21.71
สเตียรอยด์	14	4	*
กรดวิตามินเอ	3	0	*
ปรอทแอมโมเนีย	3	1	*
ไฮโดรควิโนน	3	0	*
รวม	20,263	600	2.96
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม และน้ำแข็ง	478	148	30.96
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	2,493	784	31.45
รวม	2,971	932	31.37
รวมทั้งรวม	23,234	1,532	6.59

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 4,955 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 26 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.52 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 4,841 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 26 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.54 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-61

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 103 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-61

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-61

ตารางที่ 4-61 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กระเทียม	63	8	12.70
	หอมแดง	39	3	7.69
	ต้นหอม	93	4	4.30
	ขึ้นฉ่าย	108	1	0.93
	ผักชี	131	1	0.76
	กะหล่ำปลี	320	1	0.31
	พริกสด	435	1	0.23
	ถั้วผักยาว	468	1	0.21
	ใบบัวบก	7	2	*
	ผักแขนง	19	1	*
	อื่นๆ	3,158	3	0.09
	รวม	4,841	26	0.54
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ฝรั่ง	32	0	0.00
	ชมพู	12	0	*
	แอปเปิ้ล	10	0	*
	ส้ม	8	0	*
	มะละกอ	6	0	*
	องุ่น	5	0	*
	กล้วย	4	0	*
	แก้วมังกร	4	0	*
	แคนตาลูป	4	0	*
	อื่นๆ	18	0	*
	รวม	103	0	0.00

ตารางที่ 4-61 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	แมลง	3	0	*
	เนื้อสัตว์ตากแห้ง	2	0	*
	ปลาเค็ม	2	0	*
	ปลาแห้ง	2	0	*
	เครื่องในหมู	1	0	*
	ปลา	1	0	*
	รวม	11	0	*
รวมทั้งหมด		4,955	26	0.52

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.2 การปลอมปนของ *บอแรกซ์* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 6,095 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 5,871 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.32 พบการปลอมปนจำนวน 224 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.68 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-62

ตารางที่ 4-62 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ลูกชิ้นเนื้อ	323	8	2.48
	ไส้กรอกหมู	85	2	2.35
	ไส้กรอกไก่	71	1	1.41
	ลูกชิ้นหมู	593	5	0.84
	ลูกชิ้นปลา	138	1	0.72
	อื่นๆ	269	3	1.12
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	แป้ง	66	13	19.70
	มะดัน	7	5	*
	มะม่วง	7	2	*
	กระท้อน	6	1	*
	อื่นๆ	58	6	10.34
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	ก๋วยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*

ตารางที่ 4-62 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อวัว	369	34	9.21
	หมูแดง	34	3	8.82
	ปลาบด	49	4	8.16
	หมูบด	944	53	5.61
	อื่นๆ	2,534	52	2.05
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	24	3	*
	ขนมไทย	13	3	*
	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	7	1	*
	อื่นๆ	48	1	2.08
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อวัวหมัก	71	5	7.04
	ทอดมัน(ดิบ)	106	5	4.72
	เนื้อหมูหมัก	226	10	4.42
	อื่นๆ	46	3	6.52
รวมทั้งหมด		6,095	224	3.68

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ห้อย่างต่อเนื่อง

4.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มัลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของ*ฟอร์มัลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,629 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,498 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.96 พบการปลอมปนจำนวน 131 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 8.04 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-63

ตารางที่ 4-63 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มัลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	146	73	50.00
	สับนาง	166	51	30.72
	ปลาหมึก	545	4	0.73
	กุ้ง	232	1	0.43
	อื่นๆ	407	2	0.49

ตารางที่ 4-63 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มัลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	เต้าหู้	1	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	131	0	0.00
	มะละกอ	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,629	131	8.04

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.4 การปลอมปนของ*สารกันรา*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,339 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 2,336 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.87 พบการปลอมปนจำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.13 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-64

ตารางที่ 4-64 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	มะม่วง	13	1	*
	มะนาวดอง	1	1	*
	มะปราง	1	1	*
	พริกแกง	617	0	0.00
	ผักกาดดองเปรี้ยว	407	0	0.00
	อื่นๆ	760	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาร้า	109	0	0.00
	ปูดอง	89	0	0.00
	ปู	12	0	*
	อื่นๆ	15	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	88	0	0.00
	หอยดอง	44	0	0.00
	อื่นๆ	133	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	24	0	*
	เนื้อหมูหมัก	3	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	6	0	*

ตารางที่ 4-64 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ไส้กรอกหมู	6	0	*
	แฮมหมู	5	0	*
	อื่นๆ	5	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	กวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
รวมทั้งหมด		2,339	3	0.13

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,619 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-65

ตารางที่ 4-65 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	516	0	0.00
	ชิง	287	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	286	0	0.00
	อื่นๆ	275	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบมีอนาง	166	0	0.00
	หนังหมู	25	0	*
	อื่นๆ	31	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	25	0	*
	เต้าหู้	1	0	*
	ผลไม้แช่อิ่ม	1	0	*
	ผลไม้ดอง	1	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	กวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	3	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,619	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่ เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 426 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 389 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.31 พบการปนเปื้อนจำนวน 37 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.69 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-66

ตารางที่ 4-66 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อวัว	102	28	27.45
	เนื้อหมู	321	8	2.49
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อวัวหมัก	2	1	*
	เนื้อหมูหมัก	1	0	*
รวมทั้งหมด		426	37	8.69

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.7 การปลอมปนของ กรดแอสซึล ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปลอมปนของกรดแอสซึล ในตัวอย่างน้ำส้มสายชู จำนวนทั้งหมด 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างดังกล่าว

4.8 ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการตรวจสอบสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 418 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 409 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.85 ตกมาตรฐานจำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.15 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-67

ตารางที่ 4-67 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุตู้	124	4	3.23
	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	265	5	1.89
	น้ำดื่มบรรจุขวด	9	0	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	7	0	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	3	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	8	0	*
	น้ำแข็งบด	2	0	*
รวมทั้งหมด		418	9	2.15

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.9 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่มและน้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 420 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 404 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.19 ตกมาตรฐานจำนวน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.81 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-68

ตารางที่ 4-68 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่มและน้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	265	9	3.40
	น้ำดื่มบรรจุตู้	126	4	3.17
	น้ำดื่มบรรจุขวด	9	0	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	7	0	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	3	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	8	2	*
	น้ำแข็งบด	2	1	*
รวมทั้งหมด		420	16	3.81

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.10 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 419 ตัวอย่าง ไม่พบตกมาตรฐานมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-69

ตารางที่ 4-69 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุตู้	125	0	0.00
	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	265	0	0.00
	น้ำดื่มบรรจุขวด	9	0	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	7	0	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	3	0	*

ตารางที่ 4-69 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการ เขตที่ 4 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	8	0	*
	น้ำแข็งบด	2	0	*
รวมทั้งรวม		419	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.11 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,759 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,643 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.41 พบตกมาตรฐานจำนวน 116 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.59 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-70

ตารางที่ 4-70 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	395	42	10.63
	น้ำมันทอดขนมทอด	315	29	9.21
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	713	38	5.33
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	63	3	4.76
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	74	2	2.70
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	80	1	1.25
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	89	1	1.12
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	30	0	0.00
รวมทั้งรวม		1,759	116	6.59

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.12 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 152 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 119 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 78.29 พบตกมาตรฐานจำนวน 33 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.71

4.13 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา และเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ในตัวอย่างยา และเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 10 ตัวอย่าง พบการปลอมปน 4 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-71

ตารางที่ 4-71 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	3	0	*
ยาแผนโบราณ	ยาลูกกลอน	6	3	*
	ยาผง	2	1	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาแคปซูล	2	0	*
	ยาเม็ด	1	0	*
รวมทั้งหมด		14	4	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.14 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอางชนิดครีมบำรุงหน้า จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างดังกล่าว

4.15 การปลอมปน ปรอทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอางชนิดครีมบำรุงหน้า จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 2 ตัวอย่าง พบการปลอมปน 1 ตัวอย่าง

4.16 การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอางชนิดครีมบำรุงหน้า จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของไฮโดรควิโนนในตัวอย่าง

4.17 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่มและน้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 478 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 330 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 69.04 พบการปนเปื้อนจำนวน 148 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 30.96 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-72

ตารางที่ 4-72 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	265	81	30.57
	น้ำดื่มบรรจุตู้	121	13	10.74
	น้ำดื่มบรรจุถัง	7	2	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	9	0	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	3	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	45	32	71.11
	น้ำแข็งหลอด	26	19	*
	น้ำแข็งก้อน	2	1	*
รวมทั้งหมด		478	148	30.96

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

4.18 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* ในตัวอย่างอาหาร และสุขลักษณะ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหาร และสุขลักษณะ จำนวนทั้งหมด 2,493 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,709 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 68.55 พบการปนเปื้อนจำนวน 784 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 31.45 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-73

ตารางที่ 4-73 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุขลักษณะ	มือผู้ปรุง	837	375	44.80
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	956	281	29.39
อาหารพร้อมบริโภค	ผัด	98	31	31.63
	อาหารจานเดียว	163	28	17.18
	อื่นๆ	290	44	15.17
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	41	1	2.44
	น้ำแข็งบด	4	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ข้าวสาร	14	4	*
	อื่นๆ	48	15	31.25

ตารางที่ 4-73 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 4 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อไก่	7	2	*
	อื่นๆ	22	3	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ไส้กรอกไก่	3	0	*
	อื่นๆ	5	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำจิ้ม	2	0	*
	น้ำปลาหวาน	1	0	*
ไอศกรีม	ไอศกรีม	2	0	*
รวมทั้งหมด		2,493	784	31.45

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

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

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 จำนวน 12,606 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 723 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.74 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 11,875 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 673 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 5.67 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค คิดเป็นร้อยละ 49.12 (28/57) รองลงมา ได้แก่ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม และ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร คิดเป็นร้อยละ 42.23 (87/206) และ 27.02 (77/285) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 731 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 50 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.84 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์ชนิดโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่มและน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 18.75 (6/32) และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) คิดเป็นร้อยละ 10.71 (36/336) มีรายละเอียดดังตารางที่ 4-74

ตารางที่ 4-74 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	6,506	250	3.84
บอแรกซ์	1,296	25	1.93
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,347	111	8.24
สารกันรา	625	41	6.56
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	944	0	0.00

ตารางที่ 4-74 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 (ต่อ)

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	202	14	6.93
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม	200	28	14.00
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม	207	12	5.80
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	206	87	42.23
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	285	77	27.02
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	57	28	49.12
รวม	11,875	673	5.67
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ในน้ำดื่มและน้ำแข็ง)	32	6	18.75
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	179	5	2.79
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	336	36	10.71
เอสเชอริเชีย โคลิ	184	3	1.63
รวม	731	50	6.84
รวมทั้งรวม	12,606	723	5.74

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหารจำนวนทั้งหมด 6,506 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 6,256 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.16 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 250 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.84 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร รายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 5,522 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 238 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.31 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-75

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 937 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 12 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.28 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-75

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ และอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 47 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-75

ตารางที่ 4-75 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	กะหล่ำดอก	94	24	25.53
	หัวไชเท้า	44	9	20.45
	กะหล่ำปลี	314	59	18.79
	บร็อคโคลี่	91	15	16.48
	ใบบัวบก	54	4	7.41
	กระเทียม	49	3	6.12
	ผักกาดขาว	314	19	6.05
	หอมแดง	69	4	5.80
	ต้นหอม	261	14	5.36
	หอมหัวใหญ่	82	4	4.88
	อื่นๆ	4,150	83	2.00
	รวม	5,522	238	4.31
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	องุ่น	78	3	3.85
	ส้ม	172	5	2.91
	สาลี่	38	1	2.63
	ลำไย	60	1	1.67
	เงาะ	65	0	0.00
	แก้วมังกร	53	0	0.00
	แอปเปิ้ล	49	0	0.00
	มะม่วง	48	0	0.00
	ชมพู่	46	0	0.00
	กล้วย	43	0	0.00
	อื่นๆ	285	2	0.70
	รวม	937	12	1.28
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้งแห้ง	20	0	*
	ปลาเค็ม	10	0	*
	ปลาหมึกแห้ง	5	0	*
	ปลาทุ	4	0	*

ตารางที่ 4-75 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อสัตว์ตากแห้ง	2	0	*
	ปลาหวาน	2	0	*
	ปลาร้า	1	0	*
	หอย	1	0	*
	รวม	45	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	นึ่ง	2	0	*
	รวม	2	0	*
รวมทั้งหมด		6,506	250	3.84

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.2 การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,296 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,271 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.07 พบการปลอมปนจำนวน 25 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.93 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-76

ตารางที่ 4-76 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	560	22	3.93
	หมูหมัก	50	1	2.00
	ไก่บด	65	1	1.54
	เนื้อหมู	113	0	0.00
	อื่นๆ	86	1	1.16
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	151	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	44	0	0.00
	อื่นๆ	146	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เฉาก๊วย	2	0	*
	กระเจี๊ยบ	1	0	*
	ผักกาดดองเปรี้ยว	1	0	*

ตารางที่ 4-76 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมปรุง	ทอดมัน(ดิบ)	37	0	0.00
	เกี้ยวห่อหมู	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	12	0	*
	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	10	0	*
	ลวก	6	0	*
	เต้าหู้	4	0	*
	ทอด	3	0	*
	ต้ม	2	0	*
	ผัด	1	0	*
	ย่าง	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,296	25	1.93

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มาลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,347 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,236 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.76 พบการปลอมปนจำนวน 111 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 8.24 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-77

ตารางที่ 4-77 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มาลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	106	68	64.15
	สับนาง	61	8	13.11
	ปลาหมึก	385	28	7.27
	เนื้อไก่	30	1	3.33
	กุ้ง	375	3	0.80
	ปลา	99	0	0.00
	เครื่องในไก่	42	0	0.00
	หอย	38	0	0.00
	ปลาทุ	34	0	0.00

ตารางที่ 4-77 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มัลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปู	32	0	0.00
	อื่นๆ	102	3	2.94
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	41	0	0.00
	ถั่วมัถยว	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	นึ่ง	1	0	*
รวม		1,347	111	8.24

หมายเหตุ* เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ห้อย่างต่อเนื่อง

5.4 การปลอมปนของ*สารกันรา*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 625 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 584 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.44 พบการปลอมปนจำนวน 41 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.56 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-78

ตารางที่ 4-78 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	225	4	1.78
	หน่อไม้ดองขาว	171	1	0.58
	อื่นๆ	65	4	6.15
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	56	30	53.57
	ผักดอง	37	0	0.00
	กระเทียมดอง	36	0	0.00
	อื่นๆ	19	1	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	1	1	*
	กุ้งแห้ง	3	0	*
	ปลาร้า	3	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	1	0	*
รวมทั้งรวม		625	41	6.56

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ห้อย่างต่อเนื่อง

5.5 การปลอมปนของ *สารฟอกขาว* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 944 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-79

ตารางที่ 4-79 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารฟอกขาว* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	268	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	164	0	0.00
	ชิง	155	0	0.00
	กระชาย	97	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	40	0	0.00
	อื่นๆ	41	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เส้นมีอนาง	69	0	0.00
	ตีนไก่	43	0	0.00
	หนังหมู	43	0	0.00
	อื่นๆ	4	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	4	0	*
	เต้าหู้	2	0	*
	ต้ม	1	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีก	6	0	*
	น้ำตาลปีบ	5	0	*
รวมทั้งหมด		944	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.6 การปนเปื้อนของ *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล)* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหารพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) ในตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวนทั้งหมด 202 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 188 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.07 พบการปนเปื้อนจำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.93 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-80

ตารางที่ 4-80 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	172	4	2.33
	เนื้อวัว	29	10	*
	เนื้อวัวบด	1	0	*
รวมทั้งรวม		202	14	6.93

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.7 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 200 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 172 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 86.00 พบตกมาตรฐาน จำนวน 28 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.00 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-81

ตารางที่ 4-81 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	186	21	11.29
	น้ำดื่มบรรจุตู้	14	7	*
รวมทั้งรวม		200	28	14.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างของตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 207 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 195 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.20 พบตกมาตรฐาน จำนวน 12 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.80 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-82

ตารางที่ 4-82 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	193	12	6.22
	น้ำดื่มบรรจุตู้	14	0	*
รวมทั้งรวม		207	12	5.80

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.9 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 206 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 119 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 57.77 พบตกมาตรฐาน จำนวน 87 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 42.23 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-83

ตารางที่ 4-83 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	192	80	41.67
	น้ำดื่มบรรจุตู้	14	7	*
รวมทั้งหมด		206	87	42.23

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บ ตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.10 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 285 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 208 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 72.98 พบตกมาตรฐาน จำนวน 77 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 27.02 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-84

ตารางที่ 4-84 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	64	22	34.38
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	73	21	28.77
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	65	15	23.08
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	36	8	22.22
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	24	4	*
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	14	3	*
	น้ำมันทอดขนมทอด	6	3	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	3	1	*
รวมทั้งหมด		285	77	27.02

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บ ตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.11 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือปน จำนวนทั้งหมด 57 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 29 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 50.88 พบตกมาตรฐาน จำนวน 28 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 49.12

5.12 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 32 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 26 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 81.25 พบการปนเปื้อนจำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 18.75 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-85

ตารางที่ 4-85 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	25	4	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	6	2	*
	น้ำแข็งหลอด	1	0	*
รวมทั้งหมด		32	6	18.75

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่มาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.13 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm) ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 179 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 174 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.21 พบการปนเปื้อนจำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.79 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-86

ตารางที่ 4-86 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Petrifilm) ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	165	5	3.03
	น้ำดื่มบรรจุตู้	14	0	*
รวมทั้งหมด		179	5	2.79

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่มาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.14 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *เอสเซอร์เซีย โคลไล (Petrifilm)* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด เอสเซอร์เซีย โคลไล ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 184 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 181 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.37 พบการปนเปื้อนจำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.63 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-87

ตารางที่ 4-87 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *เอสเซอร์เซีย โคลไล (Petrifilm)* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	165	0	0.00
	น้ำดื่มบรรจุตู้	14	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	4	3	*
	น้ำแข็งหลอด	1	0	*
รวมทั้งรวม		184	3	1.63

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

5.15 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* ในตัวอย่างอาหาร และสุขลักษณะ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 336 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 300 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.29 พบการปนเปื้อนจำนวน 36 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.71 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-88

ตารางที่ 4-88 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	122	22	18.03
	ต้ม	63	5	7.94
	เบเกอรี่	57	0	0.00
	อื่นๆ	80	8	10.00
สุขลักษณะ	ภาชนะสัมผัสอาหาร	10	1	*
นมและผลิตภัณฑ์	นมพาสเจอร์ไรซ์	1	0	*

ตารางที่ 4-88 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 5 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ปลากระป๋อง	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	เครื่องเทศ	1	0	*
น้ำดื่ม	น้ำดื่มสำเร็จรูป	1	0	*
รวมทั้งหมด		336	36	10.71

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

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

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6 จำนวน 12,422 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 519 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.18 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 11,913 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 444 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 3.73 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค คิดเป็นร้อยละ 40.35 (92/228) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง และความเป็นกรดต่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 38.86 (75/193) และ 17.01 (33/194) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 509 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 75 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.73 โดยเชื้อจุลินทรีย์ที่พบในอาหารมากที่สุดคือ คือ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 16.75 (35/209) และ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในอาหาร (SI2) คิดเป็นร้อยละ 13.33 (40/300) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-90

ตารางที่ 4-89 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	5,733	62	1.08
บอแรกซ์	1,216	7	0.58
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,065	56	5.26
สารกันรา	1,386	47	3.39
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรต์)	1,028	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูทามอล)	326	21	6.44
แอฟลาทอกซิน	27	1	*

ตารางที่ 4-89 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6 (ต่อ)

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตมมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
กรดแอสซึล	1	0	*
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	1	0	*
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	194	33	17.01
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	193	75	38.86
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	348	35	10.06
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	228	92	40.35
สเตียรอยด์	11	6	*
กรดวิตามินเอ	61	4	6.56
ปรอทแอมโมเนีย	34	0	0.00
ไฮโดรควิโนน	61	5	8.20
รวม	11,913	444	3.73
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย S12	300	40	13.33
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (น้ำ/น้ำแข็ง)	209	35	16.75
รวม	509	75	14.73
รวมทั้งหมด	12,422	519	4.18

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 5,733 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 5,671 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.92 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 62 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.08 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร รายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 5,341 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 61 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.14 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-90

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 153 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงจำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.65 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-90

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 239 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-90

ตารางที่ 4-90 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	ใบแมงลัก	43	2	4.65
	กะหล่ำดอก	49	2	4.08
	ผักชี	262	7	2.67
	ผักสลัด	41	1	2.44
	ผักพื้นบ้าน	100	2	2.00
	ผักบุ้ง	216	4	1.85
	สาระแหน่	54	1	1.85
	พริกหยวก	110	2	1.82
	ต้นหอม	226	4	1.77
	กวาดตุ้ง	228	4	1.75
	อื่นๆ	4,012	32	0.80
	รวม	5,341	61	1.14
	พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ส้ม	16	1
องุ่น		23	0	*
แอปเปิ้ล		18	0	*
ฝรั่ง		15	0	*
อื่นๆ		81	0	0.00
รวม		153	1	0.65
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาแห้ง	67	0	0.00
	ปลาหมึกแห้ง	48	0	0.00
	กุ้งแห้ง	46	0	0.00
	ปลาร้า	46	0	0.00
	อื่นๆ	32	0	0.00
	รวม	239	0	0.00
รวมทั้งหมด		5,733	62	1.08

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,216 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,209 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.42 พบการปลอมปนจำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.58 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-91

ตารางที่ 4-91 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	322	6	1.86
	เนื้อหมู	153	0	0.00
	เนื้อไก่	103	0	0.00
	อื่นๆ	86	1	1.16
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	173	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	133	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	60	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	35	0	0.00
	อื่นๆ	97	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	โปรตีนเกษตร	7	0	*
	แป้ง	4	0	*
	ทับทิม	3	0	*
	เฉาก๊วย	2	0	*
	มะพร้าว	2	0	*
	ผักบุง	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	เต้าหู้	10	0	*
	ขนมไทย	9	0	*
	กระเทียมดอง	1	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ทอดมัน(ดิบ)	13	0	*
	เกี้ยวห่อหมู	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	เกลือป่น	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,216	7	0.58

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มาลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของ*ฟอร์มาลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,065 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,009 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.74 พบการปลอมปนจำนวน 56 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.26 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-92

ตารางที่ 4-92 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มาลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกกรอบ	70	43	61.43
	สับนาง	42	5	11.90
	ปลาหมึก	250	6	2.40
	กุ้ง	229	0	0.00
	ปลา	94	0	0.00
	อื่นๆ	274	1	0.36
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	102	1	0.98
	ต้นหอม	1	0	*
	ถั่วลิสง	1	0	*
	มะเขือเทศ	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผักดอง	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,065	56	5.26

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.4 การปลอมปนของ*สารกันรา*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของ*สารกันรา*ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,386 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,339 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.61 พบการปลอมปนจำนวน 47 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.39 ตัวอย่างอาหารที่พบการปลอมปน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-93

ตารางที่ 4-93 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	66	30	45.45
	กระเทียมดอง	39	0	0.00
	ผักดอง	36	0	0.00
	อื่นๆ	16	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วลิสง	131	5	3.82

ตารางที่ 4-93 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	หน่อไม้ดองขาว	216	7	3.24
	หน่อไม้ดองเหลือง	41	1	2.44
	ผักกาดดองเปรี้ยว	247	4	1.62
	อื่นๆ	534	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปูดอง	29	0	*
	กะปิ	12	0	*
	อื่นๆ	13	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	5	0	*
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	1	0	*
รวม		1,386	47	3.39

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,028 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-94

ตารางที่ 4-94 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	370	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	213	0	0.00
	จิง	188	0	0.00
	กระชาย	72	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	60	0	0.00
	อื่นๆ	93	0	0.00
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลทราย	9	0	*
	น้ำตาลปีบ	9	0	*
	เต้าเจี้ยว	8	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้ง	1	0	*
	ปลาหมึกกรอบ	1	0	*

ตารางที่ 4-94 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	เต้าหู้	4	0	*
รวมทั้งหมด		1,028	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างเนื้อหมู จำนวนทั้งหมด 326 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร จำนวน 305 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.56 พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร จำนวน 21 ตัวอย่าง คิดเป็น 6.44 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-95 ตารางที่ 4-95 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	301	16	5.32
	เนื้อวัว	24	5	*
	หมูบด	1	0	*
รวมทั้งหมด		326	21	6.44

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.7 ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณสารแอฟลาทอกซินในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 27 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 26 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐานจำนวน 1 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-96 ตารางที่ 4-96 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารแอฟลาทอกซิน พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วลิสง	8	1	*
	พริกป่น	13	0	*
	ข้าวคั่ว	4	0	*
	งา	2	0	*
รวมทั้งหมด		27	1	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.8 การปลอมปนของ *กรดแอสซึล* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของกรดแอสซึล ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง

6.9 *ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 1 ตัวอย่าง ไม่พบตัวอย่าง ตกมาตรฐาน

6.10 *ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 194 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 161 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.99 พบตกมาตรฐาน จำนวน 33 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.01 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-97

ตารางที่ 4-97 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	127	20	15.75
	น้ำดื่มบรรจุตู้	30	9	30.00
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	14	3	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	2	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	19	1	*
	น้ำแข็งก้อน	1	0	*
	น้ำแข็งบด	1	0	*
รวมทั้งหมด		194	33	17.01

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.11 *ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 193 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 118 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 61.14 ตกมาตรฐานจำนวน 75 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 38.86 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-98

ตารางที่ 4-98 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	127	53	41.73
	น้ำดื่มบรรจุตู้	29	18	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	14	4	*

ตารางที่ 4-98 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุขวด	2	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	19	0	*
	น้ำแข็งก้อน	1	0	*
	น้ำแข็งบด	1	0	*
รวมทั้งสิ้น		193	75	38.86

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.12 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 348 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 313 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.94 พบตกมาตรฐาน จำนวน 35 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.06 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-99

ตารางที่ 4-99 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดปาต่องโก่	42	6	14.29
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	65	7	10.77
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	82	8	9.76
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	123	11	8.94
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	19	2	*
	น้ำมันทอดขนมทอด	4	1	*
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	7	0	*
	น้ำมันที่อยู่ในบิ๊บหรือภาชนะบรรจุ	5	0	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	1	0	*
รวมทั้งสิ้น		348	35	10.06

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.13 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 228 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 136 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 59.65 พบตกมาตรฐาน จำนวน 92 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 40.35

6.14 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา จำนวนทั้งหมด 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 5 ตัวอย่าง พบการปลอมปน 6 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-100 ตารางที่ 4-100 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาลูกกลอน	4	3	*
	ยาผง	2	2	*
	ยาน้ำ	1	1	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาแคปซูล	2	0	*
	ยาเม็ด	2	0	*
รวมทั้งหมด		11	6	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.15 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 61 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง จำนวน 57 ตัวอย่าง พบการการปลอมปนในตัวอย่าง จำนวน 4 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-101 ตารางที่ 4-101 ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงผิว	22	1	*
	ครีมทาผิว-ผ้า	15	1	*
	อื่นๆ	24	2	*
รวมทั้งหมด		61	4	6.56

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.16 การปลอมปน ปรอทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 34 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-102

ตารางที่ 4-102 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปรอทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงผิว	19	0	*
	ครีมทาสิว-ฝ้า	5	0	*
	อื่นๆ	10	0	*
รวมทั้งหมด		34	0	0.0

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.17 การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 61 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง 56 ตัวอย่าง พบการปลอมปนในตัวอย่าง จำนวน 5 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-103

ตารางที่ 4-103 ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงผิว	22	2	*
	ครีมทาสิว-ฝ้า	15	2	*
	อื่นๆ	24	1	*
รวมทั้งหมด		61	5	8.20

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.18 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 209 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 174 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.25 พบการปนเปื้อน จำนวน 35 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.75 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-104

ตารางที่ 4-104 ผลการตรวจวิเคราะห์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตามมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	140	26	18.57
	น้ำดื่มบรรจุขวด	21	1	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	20	1	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	3	1	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	4	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	20	6	*
	น้ำแข็งบด	1	0	*
รวมทั้งหมด		209	35	16.75

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

6.19 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหาร และการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหาร และ สุขลักษณะ จำนวนทั้งหมด 300 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 260 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 86.67 พบการปนเปื้อน 40 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.33 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-105

ตารางที่ 4-105 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 6

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุขลักษณะ	ภาชนะ/เครื่องมือ	66	7	10.61
	ผู้ปรุง	20	4	*
อาหารพร้อมบริโภค	ต้ม	66	9	13.64
	ผัด	47	11	23.40
	ทอด	34	4	11.76
	อื่นๆ	66	5	7.58
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เนากีว	1	0	*
รวมทั้งหมด		300	40	13.33

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(7) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7 (ขอนแก่น มหาสารคาม ร้อยเอ็ด กาฬสินธุ์)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7 จำนวน 11,186 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 607 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.43 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 9,370 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 200 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 2.13 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค คิดเป็นร้อยละ 9.37 (34/363) รองลงมา ได้แก่ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร และฟอร์มาลดีไฮด์ คิดเป็นร้อยละ 8.71 (33/379) และ 3.10 (59/1,901) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 1,816 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 407 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.41 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์ชนิดโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 39.20 (98/250) และโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI2) คิดเป็น ร้อยละ 19.73 (309/1566) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-106

ตารางที่ 4-106 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ของพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	2,868	40	1.39
บอแรกซ์	1,439	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,901	59	3.10
สารกันรา	1,180	32	2.71
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	951	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	289	2	0.69
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	379	33	8.71
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	363	34	9.37
รวม	9,370	200	2.13
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	1,566	309	19.73
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (น้ำดื่ม)	250	98	39.20
รวม	1,816	407	22.41
รวมทั้งรวม	11,186	607	5.43

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,868 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 2,828 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.61พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 40 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.39 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร รายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 2,612 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 34 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.30 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-107

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 245 ตัวอย่าง พบการตกค้างของ ยาฆ่าแมลงจำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.45 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดง ในตารางที่ 4-107

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง ในตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-107

ตารางที่ 4-107 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	ต้นหอม	159	5	3.14
	กะหล่ำดอก	35	1	2.86
	ขึ้นฉ่าย	111	3	2.70
	พริกสด	260	7	2.69
	กวาดำ	90	2	2.22
	ผักสลัด	90	2	2.22
	ผักกาดขาว	148	3	2.03
	ผักชี	130	2	1.54
	มะเขือเปราะ	113	1	0.88
	กะหล่ำปลี	141	1	0.71
	อื่นๆ	1,335	7	0.52
	รวม	2,612	34	1.30
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ส้ม	79	5	6.33
	องุ่น	31	1	3.23
	แอปเปิ้ล	19	0	*
	ฝรั่ง	15	0	*
	อื่นๆ	101	0	0.00
	รวม	245	6	2.45

ตารางที่ 4-107 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกแห้ง	9	0	*
	กุ้ง	1	0	*
	ปลาหมึก	1	0	*
	รวม	11	0	*
รวมทั้งหมด		2,868	40	1.39

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.2 การปลอมปนของ *บอแรกซ์* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,439 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-108

ตารางที่ 4-108 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	260	0	0.00
	หมูบด	129	0	0.00
	เนื้อไก่	54	0	0.00
	อื่นๆ	55	0	0.00
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	354	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	135	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	73	0	0.00
	อื่นๆ	308	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	11	0	*
	อื่นๆ	13	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	12	0	*
	อื่นๆ	12	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	8	0	*
	เฉาก๊วย	2	0	*
	อื่นๆ	9	0	*

ตารางที่ 4-108 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	3	0	0.00
	ก๋วยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป	1	0	0.00
รวมทั้งหมด		1,439	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มาลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มาลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,901 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,842 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.90 พบการปลอมปนจำนวน 59 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 3.10 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-109

ตารางที่ 4-109 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มาลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับนาง	283	35	12.37
	ปลาหมึกกรอบ	191	13	6.81
	แมงกะพรุน	39	1	2.56
	ปลาหมึก	558	10	1.79
	กุ้ง	183	0	0.00
	อื่นๆ	310	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	45	0	0.00
	พริกสด	37	0	0.00
	อื่นๆ	255	0	0.00
รวมทั้งหมด		1,901	59	3.10

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.4 การปลอมปนของ*สารกันรา*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,180 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง จำนวน 1,148 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.29 พบการปลอมปนจำนวน 32 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 2.71 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-110

ตารางที่ 4-110 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	41	13	31.71
	กระเทียมดอง	17	0	*
	อื่นๆ	25	1	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองหวาน	31	3	9.68
	ผักกาดดองเปรี้ยว	127	10	7.87
	ถั่วลิสง	120	0	0.00
	อื่นๆ	534	5	0.94
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กุ้งแห้ง	67	0	0.00
	ปลาหมึกแห้ง	45	0	0.00
	ปลาแห้ง	24	0	*
	อื่นๆ	81	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	34	0	0.00
	เนื้อต้ม	2	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แหนมหมู	9	0	*
	กุนเชียง	4	0	*
	อื่นๆ	6	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป	3	0	*
	อื่นๆ	6	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	2	0	*
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	หน่อไม้ปิ้ง	2	0	*
รวมทั้งหมด		1,180	32	2.71

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 951 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-111

ตารางที่ 4-111 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบี๋นาง	102	0	0.00
	สไบนาง	59	0	0.00
	อื่นๆ	45	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	465	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	77	0	0.00
	เส้นขนมจีน	54	0	0.00
	ชิง	51	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	34	0	0.00
	อื่นๆ	42	0	0.00
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป	6	0	*
	ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป	2	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	กระเทียมดอง	1	0	*
	กวน	1	0	*
	ผักดอง	1	0	*
อาหารพร้อมปรุง	แป้งแดง	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลทราย	4	0	*
	น้ำตาลปีบ	3	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	3	0	*
รวมทั้งหมด		951	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวนทั้งหมด 289 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่าง จำนวน 287 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.31 พบการปลอมปนจำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.69 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-112

ตารางที่ 4-112 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูทาลมอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	236	2	0.85
	เนื้อวัว	30	0	0.00
	หมูบด	20	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
รวมทั้งหมด		289	2	0.69

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.7 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 379 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 346 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.29 พบตกมาตรฐาน จำนวน 33 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.71 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-113

ตารางที่ 4-113 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	114	10	8.77
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	101	8	7.92
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	65	5	7.69
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	45	1	2.22
	น้ำมันทอดขนมแปงทอด	37	6	16.22
	น้ำมันทอดขนมทอด	12	2	*
	น้ำมันทอดปาห้องโก้	4	1	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	1	0	*
รวมทั้งหมด		379	33	8.71

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.8 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 363 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 329 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.63 พบตกมาตรฐาน จำนวน 34 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.37

7.9 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 250 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 152 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 60.80 พบการปนเปื้อนจำนวน 98 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.00 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-114

ตารางที่ 4-114 ผลการตรวจวิเคราะห์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตามมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	33	8	24.24
	น้ำดื่มบรรจุขวด	103	21	20.39
	น้ำดื่มบรรจุถัง	23	11	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	15	5	*
	น้ำแข็งบด	10	5	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	10	2	*
	น้ำสัมผัสอาหาร	2	1	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งก้อน	34	27	79.41
	น้ำแข็งหลอด	20	18	*
รวมทั้งหมด		250	98	39.20

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

7.10 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (SI2) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหาร และการปรุงพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 7

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหารและสุรลักษณะ จำนวนทั้งหมด 1,566 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,257 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 80.27 พบการปนเปื้อน จำนวน 309 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 19.73 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-115

ตารางที่ 4-115 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (SI2) พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุรลักษณะ	ผู้ปรุง	415	101	24.34
	ภาชนะ/เครื่องมือ	508	82	16.14
อาหารพร้อมบริโภค	ผัด	58	13	22.41
	ทอด	94	19	20.21
	ต้ม	122	24	19.67

ตารางที่ 4-115 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 7

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	แกง	36	6	16.67
	นึ่ง	105	9	8.57
	อื่นๆ	129	40	31.01
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ไส้กรอกหมู	1	1	*
	ลูกชิ้นหมู	1	0	*
	ไส้กรอกไก่	1	0	*
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุถัง	24	3	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	22	3	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	29	2	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	4	0	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	1	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	4	3	*
	น้ำแข็งบด	5	2	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปู	1	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วลิสง	1	1	*
	เส้นขนมจีน	2	0	*
	อื่นๆ	2	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	ซูปก้อน	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,566	309	19.73

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

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

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8 จำนวน 17,326 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 604 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.49 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 16,716 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 480 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.87 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายอยู่ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 48.70 (75/154) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร คิดเป็นร้อยละ 39.07 (143/366) และ 6.25 (31/496) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 610 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 124 ตัวอย่าง

คิดเป็นร้อยละ 20.33 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI2) คิดเป็นร้อยละ 27.19 (124/456) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-116

ตารางที่ 4-116 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตามมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	9,265	198	2.14
บอแรกซ์	2,132	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,591	32	2.01
สารกันรา	926	0	0.00
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,223	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูทามอล)	255	0	0.00
ความกระด้างในน้ำดื่ม	154	1	0.65
ความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม	154	0	0.00
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	154	75	48.70
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	496	31	6.25
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	366	143	39.07
รวม	16,716	480	2.87
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	154	0	0.00
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	456	124	27.19
รวม	610	124	20.33
รวมทั้งหมด	17,326	604	3.49

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 9,265 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 9,067 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.86 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 198 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.14 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร รายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 8,369 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 187 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.23 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-117

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 729 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงจำนวน 11 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.51 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-117

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 167 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง
รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-117

ตารางที่ 4-117 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	พริกหยวก	185	13	7.03
	ผักชีลาว	118	7	5.93
	พริกสด	987	55	5.57
	ผักชีฝรั่ง	135	6	4.44
	ขึ้นฉ่าย	244	8	3.28
	กะหล่ำดอก	70	2	2.86
	คะน้า	507	14	2.76
	มะเขือเทศ	659	15	2.28
	ต้นหอม	427	9	2.11
	ถั้วผักยาว	571	12	2.10
	อื่นๆ	4,466	46	1.03
	รวม	8,369	187	2.23
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	องุ่น	99	7	7.07
	เงาะ	30	1	3.33
	แก้วมังกร	31	1	3.23
	ฝรั่ง	47	1	2.13
	ส้ม	126	1	0.79
	แอปเปิ้ล	70	0	0.00
	แตงโม	41	0	0.00
	แคนตาลูป	37	0	0.00
	มะม่วง	37	0	0.00
	อื่นๆ	211	0	0.00
	รวม	729	11	1.51

ตารางที่ 4-117 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ ยาฆ่าแมลง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึกแห้ง	85	0	0.00
	ปลาแห้ง	72	0	0.00
	ปลาหวาน	9	0	*
	เนื้อสัตว์ตากแห้ง	1	0	*
	รวม	167	0	0.00
รวมทั้งหมด		9,265	198	2.14

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.2 การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 2,132 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของบอแรกซ์ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-118

ตารางที่ 4-1118 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน บอแรกซ์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อส้ม	10	0	*
	เนื้อหมูหมัก	10	0	*
	ปลาส้ม (ดิบ)	8	0	*
	ทอดมัน(ดิบ)	2	0	*
	หมูบดปรุงรส	1	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	563	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	426	0	0.00
	แหนมหมู	283	0	0.00
	หมูยอ	123	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	109	0	0.00
	ไส้กรอกไก่	94	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	74	0	0.00
	แหนมเนื้อ	40	0	0.00
	กุนเชียง	38	0	0.00
	อื่นๆ	108	0	0.00

ตารางที่ 4-118 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **บอแรกซ์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	177	0	0.00
	อื่นๆ	20	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	17	0	*
	เฉาก๊วย	4	0	*
	เส้นขนมจีน	2	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	20	0	*
	แหนม	2	0	*
	เต้าหู้	1	0	*
รวมทั้งหมด		2,132	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.3 การปลอมปนของ**ฟอร์มัลดีไฮด์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มัลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,591 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,559 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.99 พบการปลอมปนจำนวน 32 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 2.01 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-119

ตารางที่ 4-119 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน **ฟอร์มัลดีไฮด์** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับนาง	314	13	4.14
	ปลาหมึกกรอบ	192	7	3.65
	ปลาหมึก	470	12	2.55
	กุ้ง	225	0	0.00
	เนื้อไก่	61	0	0.00
	อื่นๆ	155	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	171	0	0.00
	บุก	3	0	*
รวมทั้งหมด		1,591	32	2.01

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.4 การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 926 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-120

ตารางที่ 4-120 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผักดอง	359	0	0.00
	ผลไม้ดอง	136	0	0.00
	กระเทียมดอง	48	0	0.00
	อื่นๆ	19	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	55	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	53	0	0.00
	หน่อไม้ดองเหลือง	42	0	0.00
	ผักกาดดองหวาน	34	0	0.00
	อื่นๆ	30	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปูดอง	14	0	*
	ปลาทุเค็ม	11	0	*
	อื่นๆ	15	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ไส้กรอกอีสาน(ดิบ)	3	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	105	0	0.00
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	หน่อไม้ปั่น	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำส้มสายชู	1	0	*
รวมทั้งหมด		926	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,223 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-121

ตารางที่ 4-121 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารฟอกขาว* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	810	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	201	0	0.00
	เส้นขนมจีน	66	0	0.00
	อื่นๆ	28	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เส้นมือนาง	99	0	0.00
	หนังหมู	2	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	1	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	1	0	*
อาหารพร้อมปรุง	แผ่นเกี้ยวสด	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผักตัดแต่ง	8	0	*
	ผลไม้ตัดแต่ง	6	0	*
รวมทั้งหมด		1,223	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.6 การปนเปื้อนของ *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล)* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 255 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-122

ตารางที่ 4-122 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน *สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	254	0	0.00
	เนื้อควาย	1	0	*
รวมทั้งหมด		255	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.7 *ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 154 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 153 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.35 พบตัวอย่างตกมาตรฐาน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.65

8.8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการตรวจสอบสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 154 ตัวอย่าง ไม่พบการตกมาตรฐาน

8.9 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการตรวจสอบสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 154 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 79 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 51.30 ตกมาตรฐานจำนวน 75 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 48.70

8.10 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 496 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 465 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.75 พบตกมาตรฐาน จำนวน 31 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.25 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-123

ตารางที่ 4-123 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	95	9	9.47
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	60	4	6.67
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	155	10	6.45
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	98	3	3.06
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	40	1	2.50
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	27	2	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	6	2	*
	น้ำมันทอดขนมทอด	15	0	*
รวมทั้งหมด		496	31	6.25

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.11 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการตรวจสอบสถานการณ์การปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำนวนทั้งหมด 366 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 223 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 60.93 พบตกมาตรฐานจำนวน 143 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 39.07 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-124

ตารางที่ 4-124 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตามมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	เกลือเม็ด	34	34	100.00
	เกลือป่น	332	109	32.83
รวมทั้งหมด		366	143	39.07

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

8.12 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม เขตพื้นที่เครือข่ายบริการที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ จำนวนทั้งหมด 154 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนของ*โคลิฟอร์มแบคทีเรีย*ในน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ

8.13 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(SI2)* ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหาร และการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหารและสุक्षลักษณะ จำนวนทั้งหมด 456 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 332 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 72.81 พบการปนเปื้อน จำนวน 124 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 27.19 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-125

ตารางที่ 4-125 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุक्षลักษณะ	มือผู้ปรุง	92	34	36.96
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	66	12	18.18
อาหารพร้อมบริโภค	ต้ม	39	14	35.90
	ผัด	30	10	33.33
	ทอด	45	10	22.22
	ลวก	45	8	17.78
	อื่นๆ	110	31	28.18
น้ำแข็ง	น้ำแข็งก้อน	7	2	*
	น้ำแข็งบด	5	2	*
	น้ำแข็งหลอด	4	0	*
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	1	1	*
	น้ำสัมผัสอาหาร	4	0	*

ตารางที่ 4-125 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 8 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	น้ำจิ้ม	1	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ไส้กรอกหมู	2	0	*
	ลูกชิ้นปลา	2	0	*
	ลูกชิ้นหมู	1	0	*
	ไส้กรอกไก่	1	0	*
	หมูยอ	1	0	*
รวมทั้งหมด		456	124	27.19

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

(9) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 (นครราชสีมา ชัยภูมิ บุรีรัมย์ สุรินทร์)

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 จำนวน 10,866 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 530 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.88 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 10,599 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 487 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 4.59 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ไดแก๊ส ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค คิดเป็นร้อยละ 28.90 (89/308) รองลงมาคือ ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำดื่ม/น้ำแข็งและสารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร คิดเป็นร้อยละ 23.40 (22/94) และ 9.44 (81/858) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 267 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 43 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.10 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) คิดเป็นร้อยละ 22.41(39/174), โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 4.30 (4/93) รายละเอียดดังตารางที่ 4-126

ตารางที่ 4-126 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	4,380	141	3.22
บอแรกซ์	1,348	2	0.15
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,257	101	8.04
สารกันรา	856	32	3.74
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	998	4	0.40
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	294	2	0.68
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	94	2	2.13

ตารางที่ 4-129 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 (ต่อ)

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตมมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	94	5	5.32
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	94	22	23.40
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	858	81	9.44
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	308	89	28.90
สเตียรอยด์	9	5	*
กรดวิตามินเอ	3	0	*
ปรอทแอมโมเนีย	3	1	*
ไฮโดรควิโนน	3	0	*
รวม	10,599	487	4.59
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	93	4	4.30
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	174	39	22.41
รวม	267	43	16.10
รวมทั้งหมด	10,866	530	4.88

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 4,380 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 4,239 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.78 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 141 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.22 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 4,075 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 138 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.39 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-127

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 299 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.00 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-127

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-127

ตารางที่ 4-127 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	พริกสด	462	41	8.87
	กะหล่ำปลี	286	20	6.99
	คะน้า	421	26	6.18
	บร็อคโคลี่	38	2	5.26
	กะเพรา	64	3	4.69
	ผักชี	214	9	4.21
	ผักกาดขาว	259	8	3.09
	กวาดตุ้ง	222	6	2.70
	โหระพา	76	2	2.63
	กะหล่ำดอก	82	2	2.44
	อื่นๆ	1,951	19	0.97
	รวม	4,075	138	3.39
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	องุ่น	50	1	2.00
	ส้ม	64	1	1.56
	แอปเปิ้ล	38	0	0.00
	อื่นๆ	147	1	0.68
	รวม	299	3	1.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาแห้ง	2	0	*
	ปลา	1	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
	รวม	6	0	*
รวมทั้งหมด		4,380	141	3.22

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,348 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,346 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.85 พบการปลอมปน จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.15 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-128

ตารางที่ 4-128 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	461	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	101	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	90	0	0.00
	หมูยอ	74	0	0.00
	ไส้กรอกไก่	71	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	61	0	0.00
	แหนมหมู	49	0	0.00
	อื่นๆ	73	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูปด	129	0	0.00
	เนื้อหมู	85	0	0.00
	อื่นๆ	63	2	3.17
อาหารพร้อมปรุง	ทอดมัน(ดิบ)	5	0	*
	เนื้อหมูหมัก	3	0	*
	อื่นๆ	4	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	30	0	0.00
	อื่นๆ	21	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	14	0	*
	หน่อไม้ดองขาว	6	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
รวมทั้งหมด		1,348	2	0.15

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มาลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของ*ฟอร์มาลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,257 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,156 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.96 พบการปลอมปน จำนวน 101 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 8.04 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-129

ตารางที่ 4-129 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *พอร์มาลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับนาง	98	27	27.55
	ปลาหมึกกรอบ	100	26	26.00
	ปลาหมึก	443	34	7.67
	เล็บมือนาง	58	3	5.17
	ปลาทุ	55	1	1.82
	กุ้ง	249	4	1.61
	หอย	32	0	0.00
	เนื้อไก่	31	0	0.00
	เนื้อหมู	30	0	0.00
	อื่นๆ	117	5	4.27
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	37	1	2.70
	อื่นๆ	5	0	*
อาหารพร้อมปรุง	เนื้อหมูหมัก	1	0	*
	ปลาต้ม (ดิบ)	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,257	101	8.04

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.4 การปลอมปนของ *สารกันรา* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 856 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 824 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.26 พบการปลอมปน จำนวน 32 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.74 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-130

ตารางที่ 4-130 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	124	19	15.32
	กระเทียมดอง	38	2	5.26
	ผักดอง	41	1	2.44
	อื่นๆ	17	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาทุเค็ม	15	2	*

ตารางที่ 4-130 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	ปลาร้า	19	0	*
	ปูดอง	13	0	*
	อื่นๆ	8	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	หน่อไม้ดองขาว	157	6	3.82
	ผักกาดดองเปรี้ยว	199	1	0.50
	อื่นๆ	56	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	10	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แฮมหมู	60	1	1.67
	หมูยอ	47	0	0.00
	กุนเชียง	40	0	0.00
	อื่นๆ	5	0	*
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผักกาดกระโปง	1	0	*
	หน่อไม้บับ	1	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำจิ้ม	2	0	*
	น้ำตาลมะพร้าว	2	0	*
	เต้าเจี้ยว	1	0	*
รวมทั้งหมด		856	32	3.74

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.5 การปลอมปนของ*สารฟอกขาว*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 998 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 994 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.60 พบการปลอมปน จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.40 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-131

ตารางที่ 4-131 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารฟอกขาว* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับนาง	46	0	0.00
	เล็บมือนาง	37	0	0.00
	อื่นๆ	7	0	*

ตารางที่ 4-131 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ชิง	96	1	1.04
	ถั่วงอก	452	3	0.66
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	136	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	112	0	0.00
	อื่นๆ	94	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ผักดอง	4	0	*
	ผลไม้ดอง	3	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลมะพร้าว	4	0	*
	น้ำตาลปี๊บ	2	0	*
อาหารกึ่งสำเร็จรูป	กวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป	2	0	*
รวมทั้งหมด		998	4	0.40

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 294 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 292 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.32 พบการปนเปื้อนจำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.68 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-132

ตารางที่ 4-132 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	242	1	0.41
	เนื้อวัว	25	1	*
	หมูบด	27	0	*
รวมทั้งหมด		294	2	0.68

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.7 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 94 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 92 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.87 ตกมาตรฐาน จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.13 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-133

ตารางที่ 4-133 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	69	0	0.00
	น้ำดื่มบรรจุตู้	11	1	*
	น้ำดื่มฝัสดอาหาร	6	1	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	7	0	*
	น้ำแข็งก้อน	1	0	*
รวมทั้งหมด		94	2	2.13

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง เขตพื้นที่เครือข่ายบริการที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างในตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 94 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 89 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.68 พบตกมาตรฐาน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.32 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-134

ตารางที่ 4-134 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	69	4	5.80
	น้ำดื่มฝัสดอาหาร	6	1	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	11	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	7	0	*
	น้ำแข็งก้อน	1	0	*
รวมทั้งหมด		94	5	5.32

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.9 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 94 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 72 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 76.60 ตกมาตรฐาน จำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.40 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-135

ตารางที่ 4-135 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	69	12	17.39
	น้ำดื่มฝัสดอาหาร	6	6	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	11	4	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	7	0	*
	น้ำแข็งก้อน	1	0	*
รวมทั้งหมด		94	22	23.40

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.10 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 858 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 777 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.56 พบตกมาตรฐาน จำนวน 130 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.74 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-136

ตารางที่ 4-136 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	231	33	14.29
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	321	29	9.03
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	48	4	8.33
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	60	4	6.67
	น้ำมันทอดขนมทอด	149	9	6.04
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	45	2	4.44
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	2	0	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	2	0	*
รวมทั้งหมด		858	81	9.44

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.11 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 308 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 219 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 71.10 พบตกมาตรฐาน จำนวน 89 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 28.90

9.12 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา จำนวนทั้งหมด 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 4 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 5 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-137 ตารางที่ 4-137 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาน้ำ	3	2	*
	ยาลูกกลอน	1	1	*
	อื่นๆ	2	0	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาเม็ด	2	2	*
	ยาน้ำ	1	0	*
รวมทั้งสิ้น		9	5	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.13 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของกรดวิตามินเอในเครื่องสำอาง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-138 ตารางที่ 4-138 ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมปรับสีผิว	2	0	*
	ครีมกันแดด	1	0	*
รวมทั้งสิ้น		3	0	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.14 การปลอมปน โปรทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนโปรทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง พบการปลอมปน 1 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-139

ตารางที่ 4-139 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ปรอทแอมโมเนีย* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมปรับสีผิว	2	1	*
	ครีมกันแดด	1	0	*
รวมทั้งหมด		3	1	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.15 การปลอมปน *ไฮโดรควิโนน* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-140

ที่ 4-140 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ไฮโดรควิโนน* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมปรับสีผิว	2	0	*
	ครีมกันแดด	1	0	*
รวมทั้งหมด		3	0	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.16 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 93 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 89 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.70 พบการปนเปื้อนจำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.30 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-141

ตารางที่ 4-141 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	69	1	1.45
	น้ำดื่มบรรจุตู้	11	2	*
	น้ำดื่มฝั่สอาหาร	5	0	*

ตารางที่ 4-141 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	7	1	*
	น้ำแข็งก้อน	1	0	*
รวมทั้งหมด		93	4	4.30

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

9.17 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย*(SI2) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหารและสุक्षลักษณะ จำนวนทั้งหมด 174 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 135 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 77.59 พบการปนเปื้อน จำนวน 39 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.41 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-142

ตารางที่ 4-142 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 9

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุक्षลักษณะ	มือ	48	12	25.00
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	115	22	19.13
อาหารพร้อมบริโภค	เบเกอรี่	3	3	*
	น้ำสลัด	3	2	*
	อื่นๆ	5	0	*
รวมทั้งหมด		174	39	22.41

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

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

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10 จำนวน 7,030 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 231 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.29 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 6,674 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 138 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 2.07 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 33.33 (13/39) รองลงมา สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหารและซาบูทามอล คิดเป็นร้อยละ 10.54 (47/446) และ 5.75 (5/87) ตามลำดับ ตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 356 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 93 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 26.12 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในอาหาร คิดเป็นร้อยละ 28.94 (90/311) *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 6.67 (3/45) รายละเอียดดังตารางที่ 4-143

ตารางที่ 4-143 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตมมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	4,421	43	0.97
บอแรกซ์	504	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	594	12	2.02
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	159	1	0.63
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	233	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	87	5	5.75
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม	42	1	2.38
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม	34	1	2.94
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	39	13	33.33
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	446	47	10.54
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	49	2	4.08
กรดวิตามินเอ	22	3	*
ปรอทแอมโมเนีย	25	10	*
ไฮโดรควิโนน	19	0	*
รวม	6,674	138	2.07
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	45	3	6.67
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	311	90	28.94
รวม	356	93	26.12
รวมทั้งหมด	7,030	231	3.29

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 4,421 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 4,378 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.08 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงจำนวน 43 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 0.97 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร รายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 4,251 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 42 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.99 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-144

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 169 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.59 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-144

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-144

ตารางที่ 4-147 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	มะเขือเทศ	217	6	2.76
	กระเทียม	40	1	2.50
	ใบแมงลัก	81	2	2.47
	ผักชีฝรั่ง	96	2	2.08
	มะเขือเปราะ	166	3	1.81
	กะเพรา	111	2	1.80
	พริกสด	287	5	1.74
	แครอท	68	1	1.47
	โหระพา	138	2	1.45
	ต้นหอม	251	3	1.20
	อื่นๆ	2,796	15	0.54
	รวม	4,251	42	0.99
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	มะม่วง	9	1	*
	ส้ม	26	0	*
	แอปเปิ้ล	22	0	*
	มะละกอ	16	0	*
	อื่นๆ	96	0	0.00
	รวม	169	1	0.59
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาแห้ง	1	0	*
	รวม	1	0	*
รวมทั้งหมด		4,421	43	0.97

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 504 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-145

ตารางที่ 4-145 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	125	0	0.00
	ลูกชิ้นปลา	54	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	50	0	0.00
	ไส้กรอกหมู	37	0	0.00
	ไส้กรอกไก่	29	0	*
	อื่นๆ	112	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	37	0	0.00
	อื่นๆ	22	0	*
อาหารพร้อมปรุง	เส้นก๋วยเตี๋ยว	21	0	*
	เส้นขนมจีน	14	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	3	0	*
รวมทั้งหมด		504	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.3 การปลอมปนของ *ฟอร์มัลดีไฮด์* ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มัลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 594 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 582 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.98 พบการปลอมปนจำนวน 12 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 2.02 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-146

ตารางที่ 4-146 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มัลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	สับนาง	44	5	11.36
	ปลาหมึกกรอบ	33	2	6.06
	ปลาหมึก	109	5	4.59
	กุ้ง	39	0	0.00
	ปลาหู	31	0	0.00
	อื่นๆ	102	0	0.00

ตารางที่ 4-146 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มัลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ผักกาดขาว	31	0	0.00
	อื่นๆ	205	0	0.00
รวมทั้งหมด		594	12	2.02

10.4 การปลอมปนของ *สารกันรา* ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 159 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 158 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.37 พบการปลอมปนจำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.63 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-147

ตารางที่ 4-147 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แฮมหมู	1	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาทุเค็ม	5	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	18	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	พริกแกง	14	0	*
	ผักกาดดองเปรี้ยว	11	0	*
	อื่นๆ	13	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	53	1	1.89
	อื่นๆ	44	0	0.00
รวมทั้งหมด		159	1	0.63

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.5 การปลอมปนของ *สารฟอกขาว* ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 233 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-148

ตารางที่ 4-151 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	159	0	0.00
	ขิง	28	0	*
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	21	0	*
	เส้นขนมจีน	17	0	*
	กระชาย	2	0	*
	อื่นๆ	6	0	*
รวมทั้งหมด		233	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 87 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 82 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.25 พบการปนเปื้อน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.75 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-149

ตารางที่ 4-149 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ชาลบูทามอล) พื้นที่บริการเครือข่ายเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	62	2	3.23
	เนื้อวัว	17	2	*
	หมูบด	8	1	*
รวมทั้งหมด		87	5	5.75

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.7 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 42 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 41 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.62 ตกมาตรฐานจำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.38 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-150

ตารางที่ 4-150 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	31	1	3.23
	น้ำดื่มบรรจุตู้	11	0	*
รวมทั้งหมด		42	1	2.38

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างของตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 34 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 33 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.06 ตกมาตรฐานจำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.94 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-151

ตารางที่ 4-154 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	23	1	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	11	0	*
รวมทั้งหมด		34	1	2.94

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.9 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 39 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 26 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 66.66 ตกมาตรฐานจำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 33.33 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-152

ตารางที่ 4-152 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	28	11	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	11	2	*
รวมทั้งหมด		39	13	33.33

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.10 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 446 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 399 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.46 พบตกมาตรฐาน 47 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.54 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-153

ตารางที่ 4-153 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดขนมทอด	80	13	16.25
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	68	8	11.76
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	234	22	9.40
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	37	2	5.41
	น้ำมันทอดขนมแปงทอด	8	1	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	9	1	*
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	10	0	*
รวมทั้งหมด		446	47	10.54

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.11 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคในตัวอย่างเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 49 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 47 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.92 พบตกมาตรฐาน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.08

10.12 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 22 ตัวอย่าง พบการปลอมปนจำนวน 3 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-154

ตารางที่ 4-154 ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมทาผิว-ผ้า	4	2	*
	ครีมสมุนไพรร	3	1	*
	ครีมบำรุงผิว	4	0	*
	อื่นๆ	11	0	*
รวมทั้งหมด		22	3	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.13 การปลอมปน ปรอทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 25 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 10 ตัวอย่าง มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-155 ตารางที่ 4-155 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปรอทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมทาผิว-ฝ้า	5	4	*
	ครีมบำรุงผิว	5	3	*
	ครีมสมุนไพรรักษาสิว	3	3	*
	อื่นๆ	12	0	*
รวมทั้งหมด		25	10	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.14 การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-156 ตารางที่ 4-156 ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมกันแดด	3	0	*
	ครีมทาผิว-ฝ้า	3	0	*
	ครีมบำรุงผิว	3	0	*
	อื่นๆ	10	0	*
รวมทั้งหมด		19	0	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.15 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 45 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 42 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.33 พบการปนเปื้อน จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.67 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-157

ตารางที่ 4-157 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการ เขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	33	1	3.030
	น้ำดื่มบรรจุตู้	12	2	*
รวมทั้งหมด		45	3	6.67

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

10.16 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (SI2) ในตัวอย่างอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหารและสุรลักษณะ จำนวนทั้งหมด 311 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 221 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 71.06 พบการปนเปื้อน จำนวน 90 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 28.94 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-158

ตารางที่ 4-158 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 10

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
สุรลักษณะ	มือผู้ปรุง	45	11	24.44
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	131	43	32.82
อาหารพร้อมบริโภค	ต้ม	13	8	*
	ขนมไทย	16	6	*
	เครื่องดื่มหาบเร่/แผงลอย	9	6	*
	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	8	4	*
	ทอด	28	3	*
	อื่นๆ	61	9	14.75
รวมทั้งหมด		311	90	28.94

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

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

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 จำนวน 13,112 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 251 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.91 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 12,235 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 206 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 1.68 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 29.41 (35/119) รองลงมา ได้แก่ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคและสารโพลาไรในน้ำมันทอดอาหาร คิดเป็น ร้อยละ 17.01 (49/288) และ 6.07

(27/445) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 877 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 45 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.13 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์) โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม ร้อยละ 7.20 (9/125) และโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI2) ร้อยละ 4.79 (36/752) มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-159

ตารางที่ 4-159 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตมมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	5,118	80	1.56
บอแรกซ์	1,551	0	0.00
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,292	1	0.08
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	1,320	0	0.00
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1,532	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	319	2	0.63
ค่าความกระด้างในน้ำดื่ม	81	1	1.23
ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม	119	6	5.04
ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม	119	35	29.41
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	445	27	6.07
ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	288	49	17.01
สเตียรอยด์	12	1	*
กรดวิตามินเอ	13	1	*
ปรอทแอมโมเนีย	13	2	*
ไฮโดรควิโนน	13	1	*
รวม	12,235	206	1.68
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	125	9	7.20
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	752	36	4.79
รวม	877	45	5.13
รวมทั้งรวม	13,112	251	1.91

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.1 การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 5,118 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 5,038 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.44 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 80 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.56 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร รายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 4,130 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 44 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.07 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-160

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 499 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.41 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-160

ตัวอย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จำนวน 488 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.87 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-160

ตัวอย่างอาหารประเภทอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-160

ตารางที่ 4-160 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	ใบบัวบก	48	7	14.58
	ผักพื้นบ้าน	37	2	5.41
	หอมแดง	38	2	5.26
	หัวไชเท้า	43	2	4.65
	พริกหนุ่ม	95	3	3.16
	พริกแห้ง	68	2	2.94
	ดอกหอม	37	1	2.70
	พริกสด	193	5	2.59
	พริกหยวก	41	1	2.44
	หอมหัวใหญ่	61	1	1.64
	อื่นๆ	3,469	18	0.52
	รวม	4,130	44	1.07
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	ส้ม	163	21	12.88
	กล้วย	15	1	6.67
	แอปเปิ้ล	71	0	0.00
	องุ่น	64	0	0.00
	มะม่วง	31	0	0.00
	อื่นๆ	155	0	0.00
	รวม	499	22	4.41
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาเค็ม	181	11	6.08

ตารางที่ 4-160 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหวาน	26	1	*
	อื่นๆ	281	2	0.71
	รวม	488	14	2.87
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ตัดแต่ง	1	0	*
รวมทั้งหมด		5,118	80	1.56

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,551 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-161

ตารางที่ 4-161 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	73	0	0.00
	ลูกชิ้นหมู	73	0	0.00
	ไส้กรอกไก่	46	0	0.00
	ลูกชิ้นไก่	46	0	0.00
	อื่นๆ	100	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ผักดอง	81	0	0.00
	ผลไม้ดอง	52	0	0.00
	กระเทียมดอง	42	0	0.00
	อื่นๆ	37	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	312	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	193	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	111	0	0.00
	หน่อไม้ดองเหลือง	108	0	0.00
	อื่นๆ	121	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	101	0	0.00
	ไก่บด	18	0	*

ตารางที่ 4-161 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	อื่นๆ	24	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ทอดมัน(ดิบ)	12	0	*
	แผ่นเกี้ยวสด	1	0	*
รวมทั้งหมด		1,551	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.3 การปลอมปนของ *ฟอร์มัลดีไฮด์* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของฟอร์มัลดีไฮด์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,292 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,291 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.92 พบการปลอมปนจำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.08 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-162

ตารางที่ 4-162 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มัลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลา	398	0	0.00
	กุ้ง	296	0	0.00
	ปลาหมึก	196	0	0.00
	ปลาหู	64	0	0.00
	เนื้อไก่	43	0	0.00
	อื่นๆ	74	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	208	1	0.48
	เห็ดแห้ง	11	0	*
	อื่นๆ	2	1	*
รวมทั้งหมด		1,292	1	0.08

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.4 การปลอมปนของ *สารกันรา* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,320 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-163

ตารางที่ 4-163 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารกันรา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กะปิ	95	0	0.00
	ปลาร้า	16	0	*
	อื่นๆ	24	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ผักดอง	80	0	0.00
	ผลไม้ดอง	53	0	0.00
	กระเทียมดอง	42	0	0.00
	อื่นๆ	21	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	309	0	0.00
	พริกแกง	259	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	191	0	0.00
	หน่อไม้ดองเหลือง	107	0	0.00
	อื่นๆ	112	0	0.00
อาหารพร้อมปรุง	ปลาต้ม (ดิบ)	8	0	*
เบ็ดเตล็ด	เต้าเจี้ยว	3	0	*
รวม		1,320	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.5 การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,532 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-164

ตารางที่ 4-164 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ผักดอง	83	0	0.00
	ผลไม้ดอง	52	0	0.00
	กระเทียมดอง	42	0	0.00
	อื่นๆ	21	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	20	0	*

ตารางที่ 4-164 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	อื่นๆ	6	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ตีนไก่	17	0	*
	เล็บมือนาง	12	0	*
	หนังหมู	3	0	*
อาหารพร้อมปรุง	แผ่นกล้วยสด	1	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	310	0	0.00
	ถั่วงอก	244	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	194	0	0.00
	ขิง	152	0	0.00
	หน่อไม้ดองเหลือง	108	0	0.00
	ไซโป้ว	71	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	67	0	0.00
	เส้นขนมจีน	46	0	0.00
	ผักกาดดองหวาน	36	0	0.00
	วุ้นเส้น	7	0	*
	อื่นๆ	40	0	0.00
รวมทั้งหมด		1,532	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูทามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูทามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 319 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 317 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.37 พบการปนเปื้อนจำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.63 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-165

ตารางที่ 4-165 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เนื้อหมู	307	2	0.65
	เนื้อวัว	12	0	*
รวมทั้งหมด		319	2	0.63

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.7 ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความกระด้างของตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 81 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 80 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 98.77 พบตัวอย่างตกมาตรฐาน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.23 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-166

ตารางที่ 4-166 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความกระด้างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	76	1	1.32
	น้ำดื่มบรรจุขวด	4	0	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
รวมทั้งหมด		81	1	1.23

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.8 ค่าความเป็นกรด-ด่างของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าความเป็นกรด-ด่างของตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 119 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 113 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 94.96 พบตัวอย่างตกมาตรฐาน จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.04 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-167

ตารางที่ 4-167 ผลการตรวจวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ของน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	93	3	3.23
	น้ำดื่มบรรจุขวด	25	3	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
รวมทั้งหมด		119	6	5.04

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.9 ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในตัวอย่างน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 119 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 84 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 70.59 ตกมาตรฐาน จำนวน 35 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 29.41 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-168

ตารางที่ 4-168 ผลการตรวจวิเคราะห์ **ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	93	25	26.88
	น้ำดื่มบรรจุขวด	25	9	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	1	*
รวมทั้งหมด		119	35	29.41

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.10 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 445 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานจำนวน 418 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.93 พบตกมาตรฐาน จำนวน 27 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.07 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-169

ตารางที่ 4-169 ผลการตรวจวิเคราะห์ **ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดปาต่องโก่	35	3	8.57
	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	66	5	7.58
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	147	11	7.48
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	94	6	6.38
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	32	2	6.25
	น้ำมันทอดขนมทอด	40	0	0.00
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	29	0	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	2	0	*
รวมทั้งหมด		445	27	6.07

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.1 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 288 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 239 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.99 พบตกว่ามาตรฐาน จำนวน 49 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.01

11.2 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา จำนวนทั้งหมด 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 11 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 1 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-170 ตารางที่ 4-170 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาผง.	3	1	*
	ยาน้ำ.	3	0	*
	ยาลูกกลอน	1	0	*
	อื่นๆ	1	0	*
ยาแผนปัจจุบัน	ยาเม็ด	3	0	*
	ยาแคปซูล	1	0	*
รวมทั้งหมด		12	1	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.3 การปลอมปน กรดวิตามินเอ ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 12 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 1 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-171

ตารางที่ 4-171 ผลการตรวจวิเคราะห์ กรดวิตามินเอ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมทาผิว-ผ้า	2	1	*
	ครีมบำรุงหน้า	6	0	*
	ครีมหน้าขาว	2	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
รวมทั้งหมด		13	1	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.4 การปลอมปน ปรอทแอมโมเนีย ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนในตัวอย่าง 11 ตัวอย่าง พบการปลอมปน จำนวน 2 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-172

ตารางที่ 4-172 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปรอทแอมโมเนีย พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	6	2	*
	ครีมทาสิว-ฝ้า	2	0	*
	ครีมหน้าขาว	2	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
รวมทั้งหมด		13	2	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.5 การปลอมปน ไฮโดรควิโนน ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนจำนวน 12 ตัวอย่าง พบการปลอมปนจำนวน 1 ตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-173

ตารางที่ 4-173 ผลการตรวจวิเคราะห์ ไฮโดรควิโนน พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	6	1	*
	ครีมทาสิว-ฝ้า	2	0	*
	ครีมหน้าขาว	2	0	*
	อื่นๆ	3	0	*
รวมทั้งหมด		13	1	*

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.6 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม จำนวนทั้งหมด 125 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 116 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92.80 พบการปนเปื้อน จำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.20 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-174

ตารางที่ 4-174 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในน้ำดื่ม พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำดื่มหยอดเหรียญ	93	8	8.60
	น้ำดื่มฝัสดอาหาร	3	1	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	1	0	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	27	0	*
	น้ำดื่มบรรจุถัง	1	0	*
รวมทั้งหมด		125	9	7.20

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

11.7 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (SI2) ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหารและการปรุงพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหารและสุรลักษณะ จำนวนทั้งหมด 752 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 716 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.21 พบการปนเปื้อน จำนวน 36 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.79 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-175

ตารางที่ 4-175 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* (SI2) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	105	12	11.43
	ต้ม	47	4	8.51
	เบเกอรี่	49	3	6.12
	ทอด	107	5	4.67
	อื่นๆ	146	9	6.16
สุรลักษณะ	มือผู้ปรุง	216	2	0.93
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	19	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำเชื่อม	1	0	*

ตารางที่ 4-175 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 11 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เบ็ดเตล็ด	น้ำจิ้ม	1	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	1	0	*
น้ำแข็ง	น้ำแข็งบด	6	1	*
	น้ำแข็งหลอด	29	0	*
	น้ำแข็งก้อน	4	0	*
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุถัง	9	0	*
	น้ำดื่มบรรจุขวด	4	0	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	2	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	3	0	*
	เฉาก๊วย	1	0	*
	เผือก	1	0	*
	เส้นขนมจีน	1	0	*
รวมทั้งรวม		752	36	4.79

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

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

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ในพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 จำนวน 13,166 ตัวอย่าง ตกมาตรฐานด้านเคมีและจุลินทรีย์ 501 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.81 เมื่อจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี 12,374 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน 258 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 2.09 โดยชนิดสารที่พบตกมาตรฐานมากที่สุดคือ พรอทแอมโมเนีย คิดเป็นร้อยละ 37.74 (80/212) รองลงมาได้แก่ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค และ กรดวิตามินเอ คิดเป็นร้อยละ 12.37 (46/372) และ 6.13 (13/212) ตามลำดับ และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ 792 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 243 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 30.68 โดยพบเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในอาหาร (SI2) คิดเป็นร้อยละ 30.68 (243/792) รายละเอียดดังตารางที่ 4-176

ตารางที่ 4-176 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ยาฆ่าแมลง	5,583	79	1.42
บอแรกซ์	1,164	2	0.17

ตารางที่ 4-176 สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 (ต่อ)

ชนิดการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตมมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลวิเคราะห์ด้านเคมี			
ฟอร์มาลดีไฮด์	1,701	4	0.24
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	892	0	0.00
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์)	953	0	0.00
สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)	260	0	0.00
สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร	522	23	4.41
ไอโอดีน	372	46	12.37
สเตียรอยด์	291	10	3.44
กรดวิตามินเอ	212	13	6.13
ปรอทแอมโมเนีย	212	80	37.74
ไฮโดรควิโนน	212	1	0.47
รวม	12,374	258	2.09
ผลวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	792	243	30.68
รวม	792	243	30.68
รวมทั้งรวม	13,166	501	3.81

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.1 การตกค้างของ **ยาฆ่าแมลง** ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 5,583 ตัวอย่าง ไม่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 5,504 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.58 พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 79 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 1.42 โดยจำแนกตามชนิดอาหาร รายละเอียดดังนี้

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก) จำนวน 5,244 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 77 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.47 ผักที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-177

ตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้) จำนวน 339 ตัวอย่าง พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.59 ผลไม้ที่พบการตกค้างของยาฆ่าแมลง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-177

ตารางที่ 4-177 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ **ยาฆ่าแมลง** พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	ผักชี	55	3	5.45
	พริกสด	467	21	4.50

ตารางที่ 4-177 ผลการตรวจวิเคราะห์การตกค้างของ *ยาฆ่าแมลง* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการตกค้าง	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผัก)	ต้นหอม	54	2	3.70
	ผักกาดหอม	35	1	2.86
	กะหล่ำปลี	507	13	2.56
	กวาดุ้ง	207	5	2.42
	มะเขือยาว	44	1	2.27
	คะน้า	561	7	1.25
	ผักกาดขาว	509	6	1.18
	แตงกวา	649	6	0.92
	อื่นๆ	2,156	12	0.56
	รวม	5,244	77	1.47
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ (ผลไม้)	แตงโม	109	2	1.83
	ส้ม	161	0	0.00
	แอปเปิ้ล	15	0	*
	ฝรั่ง	14	0	*
	อื่นๆ	40	0	0.00
	รวม	339	2	0.59
รวมทั้งหมด		5,583	79	1.42

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.2 การปลอมปนของ**บอแรกซ์**ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของบอแรกซ์ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,164 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,162 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.83 พบการปลอมปน จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.17 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-178

ตารางที่ 4-178 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	390	0	0.00
	ไส้กรอกไก่	228	0	0.00
	ลูกชิ้นเนื้อ	40	0	0.00

ตารางที่ 4-178 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *บอแรกซ์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นหมู	30	0	0.00
	อื่นๆ	135	0	0.00
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	122	2	1.64
	เส้นขนมจีน	22	0	*
	โซโป่ว	13	0	*
	อื่นๆ	25	0	*
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	หมูบด	58	0	0.00
	ไก่บด	12	0	*
	เล็บบมีอนาง	12	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	ขนมไทย	38	0	0.00
	ผลไม้ดอง	7	0	*
	อื่นๆ	11	0	*
อาหารพร้อมปรุง	ทอดมัน(ดิบ)	15	0	*
	ข้าวเกรียบ(ดิบ)	6	0	*
รวมทั้งหมด		1,164	2	0.17

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.3 การปลอมปนของ*ฟอร์มัลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของ*ฟอร์มัลดีไฮด์*ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 1,701 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 1,697 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.76 พบการปลอมปนจำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 0.24 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-179

ตารางที่ 4-179 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *ฟอร์มัลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	ปลาหมึก	309	2	0.65
	กุ้ง	413	1	0.24
	ปลา	619	1	0.16
	อื่นๆ	173	0	0.00

ตารางที่ 4-179 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *พอร์มาลดีไฮด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เห็ด	176	0	0.00
	อื่นๆ	11	0	*
รวมทั้งหมด		1,701	4	0.24

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.4 การปลอมปนของ *สารกันรา* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 892 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนของสารกันราในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-180

ตารางที่ 4-180 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน *สารกันรา* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ผักกาดดองเปรี้ยว	285	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	201	0	0.00
	หน่อไม้ดองเหลือง	42	0	0.00
	ไชโป้ว	37	0	0.00
	อื่นๆ	38	0	0.00
อาหารพร้อมบริโภค	ผลไม้ดอง	111	0	0.00
	กระเทียมดอง	99	0	0.00
	อื่นๆ	36	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	กะปิ	28	0	*
	อื่นๆ	12	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	แหนมหมู	2	0	*
อาหารพร้อมปรุง	แป้งแดง	1	0	*
รวมทั้งหมด		892	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.5 การปลอมปนของ *สารฟอกขาว* ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนของสารฟอกขาวในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 953 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปนสารฟอกขาวในตัวอย่าง รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-181

ตารางที่ 4-181 ผลการตรวจวิเคราะห์การปลอมปน สารฟอกขาว พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	ถั่วงอก	486	0	0.00
	ขิง	132	0	0.00
	หน่อไม้ดองขาว	91	0	0.00
	เส้นก๋วยเตี๋ยว	55	0	0.00
	เส้นขนมจีน	47	0	0.00
	อื่นๆ	63	0	0.00
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เล็บบมีอนาง	51	0	0.00
	หนังหมู	6	0	*
	แมงกะพรุน	1	0	*
อาหารพร้อมบริโภค	กระเทียมดอง	14	0	*
	อื่นๆ	4	0	*
เบ็ดเตล็ด	น้ำตาลปีบ	3	0	*
รวมทั้งหมด		953	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.6 การปนเปื้อนของ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร จำนวนทั้งหมด 260 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนของสารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) ในตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-182

ตารางที่ 4-182 ผลการตรวจวิเคราะห์ สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล) พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
อาหารทั่วไป(เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์)	เนื้อหมู	221	0	0.00
	เนื้อวัว	38	0	0.00
	กบ	1	0	*
รวมทั้งหมด		260	0	0.00

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.7 ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 522 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 499 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.59 พบตกมาตรฐานจำนวน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.41 มีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-183

ตารางที่ 4-183 ผลการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดอาหาร	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบตกมาตรฐาน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำมันและไขมัน	น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	89	5	5.62
	น้ำมันทอดขนมทอด	108	5	4.63
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์	250	10	4.00
	น้ำมันทอดปาต่องโก๋	32	1	3.13
	น้ำมันทอดขนมแป้งทอด	13	1	*
	น้ำมันทอดพืชผักผลไม้	10	1	*
	น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส	10	0	*
	น้ำมันทอดมันฝรั่ง	10	0	*
รวมทั้งหมด		522	23	4.41

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.8 ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค จำแนกตามประเภทอาหาร พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ชนิดเกลือป่น จำนวนทั้งหมด 372 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 326 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 87.63 พบตกมาตรฐาน จำนวน 46 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 12.37

12.9 การปลอมปน สเตียรอยด์ ในตัวอย่างยาและเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนสเตียรอยด์ ในตัวอย่างยา และเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 291 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 281 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.56 พบการปลอมปน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.44 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-184

ตารางที่ 4-184 ผลการตรวจวิเคราะห์ สเตียรอยด์ พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ยาแผนโบราณ	ยาผง	39	1	2.56
	ยาลูกกลอน	21	1	*
	อื่นๆ	9	2	*

ตารางที่ 4-184 ผลการตรวจวิเคราะห์ *สเตียรอยด์* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12 (ต่อ)

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	125	0	0.00
	ครีมกันแดด	15	0	*
	อื่นๆ	72	0	0.00
ยาแผนปัจจุบัน	ยาเม็ด	8	6	*
	ยาแคปซูล	2	0	*
รวมทั้งหมด		291	10	3.44

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.10 การปลอมปน *กรดวิตามินเอ* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนกรดวิตามินเอในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 212 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 199 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.87 พบการปลอมปน จำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.13 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-185

ตารางที่ 4-185 ผลการตรวจวิเคราะห์ *กรดวิตามินเอ* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	125	11	8.80
	ครีมหน้าขาว	6	2	*
	ครีมกันแดด	15	0	*
	อื่นๆ	66	0	0.00
รวมทั้งหมด		212	13	6.13

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.11 การปลอมปน *ปรอทแอมโมเนีย* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนปรอทแอมโมเนียในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 212 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 132 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 62.26 พบการปลอมปน จำนวน 80 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 37.74 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-186

ตารางที่ 4-186 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ปรอทแอมโมเนีย* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	125	61	48.80
	ครีมสมุนไพรมะขาม	9	7	*
	ครีมทาผิว-ผ้า	8	4	*
	ครีมกันแดด	15	3	*
	ครีมหน้าขาว	6	2	*
	สบู่อ่อนโยน	14	1	*
	เซรั่ม	12	1	*
	โลชั่น	8	1	*
	อื่นๆ	15	0	*
รวมทั้งหมด		212	80	37.74

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.12 การปลอมปน *ไฮโดรควิโนน* ในตัวอย่างเครื่องสำอาง พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปลอมปนไฮโดรควิโนนในตัวอย่างเครื่องสำอาง จำนวนทั้งหมด 212 ตัวอย่าง ไม่พบการปลอมปน จำนวน 211 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.53 พบการปลอมปน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.47 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-187

ตารางที่ 4-187 ผลการตรวจวิเคราะห์ *ไฮโดรควิโนน* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทตัวอย่าง	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปลอมปน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
เครื่องสำอาง	ครีมบำรุงหน้า	125	1	0.80
	ครีมกันแดด	15	0	*
	สบู่อ่อนโยน	14	0	*
	อื่นๆ	58	0	0.00
รวมทั้งหมด		212	1	0.47

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

12.13 การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(SI2)* ในตัวอย่างอาหาร แยกตามประเภทอาหาร และการปรุงพื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ชนิด *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย* ในตัวอย่างอาหารและสุขลักษณะ จำนวนทั้งหมด 792 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 549 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 69.32 พบการปนเปื้อน จำนวน 243 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 30.68 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 4-188 ตารางที่ 4-188 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อ *โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)* พื้นที่เครือข่ายบริการเขตที่ 12

ประเภทอาหาร	ชนิดตัวอย่าง	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน	
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
น้ำแข็ง	น้ำแข็งหลอด	20	6	*
	น้ำแข็งบด	3	0	*
	น้ำแข็งก้อน	1	0	*
น้ำดื่ม	น้ำดื่มบรรจุขวด	80	0	0.00
	น้ำดื่มบรรจุถัง	19	0	*
	น้ำดื่มบรรจุตู้	12	0	*
	น้ำดื่มบรรจุขวดพลาสติก	3	0	*
	น้ำดื่มบรรจุแก้วพลาสติก	1	0	*
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	ลูกชิ้นปลา	1	0	*
พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	เส้นก๋วยเตี๋ยว	1	0	*
	เส้นขนมจีน	1	0	*
สุขลักษณะ	ผู้ปรุง	29	9	*
	ภาชนะสัมผัสอาหาร	66	31	46.97
อาหารพร้อมบริโภค	อาหารจานเดียว	120	60	50.00
	ขนมไทย	65	32	49.23
	ผัด	67	27	40.30
	ต้ม	60	22	36.67
	แกง	68	18	26.47
	ทอด	84	10	11.90
	อื่นๆ	89	27	30.34
ไอศกรีม	ไอศกรีม	2	1	*
รวมทั้งรวม		792	243	30.68

หมายเหตุ * เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

บทที่ 5

สรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน

5.1 สรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน

ปีงบประมาณ 2561 หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาคได้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร และผลิตภัณฑ์สุขภาพ ได้แก่ อาหาร ยา และเครื่องสำอาง ในพื้นที่ 76 จังหวัด จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 165,357 ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน จำนวน 7,043 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.26 โดยแบ่งเป็นการตรวจวิเคราะห์ทางเคมี จำนวนทั้งหมด 154,044 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน จำนวน 4,648 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 3.02 และตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ จำนวนทั้งหมด 11,313 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน จำนวน 2,395 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.17

จากผลการวิเคราะห์ตัวอย่างดังกล่าว เมื่อเปรียบเทียบกับผลการดำเนินงานปี 2561 ที่ผ่านมา พบว่า สถานการณ์ความปลอดภัยมีแนวโน้มการตกมาตรฐานทั้งด้านเคมี และจุลินทรีย์ ลดลงกว่าปี 2560 จากร้อยละ 5.26 เป็นร้อยละ 4.26 โดยมีรายละเอียดดังนี้

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

ผลการสำรวจการตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหารประเภทพืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์พบการตกค้างของยาฆ่าแมลงมากที่สุด ประเภทผัก ได้แก่ ใบบัวบก หัวหอม หัวไชเท้า คิดเป็นร้อยละ 14.18 (38/268) 5.95 (5/84) และ 5.17 (14/271) ตามลำดับ ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย (สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบคุณภาพ, 2559) พบว่ามีปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 0.20, 3.20 และ 1.79 กรัม/คน/วัน ตามลำดับ ประเภทผลไม้ ได้แก่ ส้ม องุ่น และลิ้นจี่ คิดเป็นร้อยละ 4.89 (50/1,022) 3.54 (3.54) และ 2.86 (1/35) ตามลำดับ พบว่ามี ปริมาณการบริโภคเฉลี่ย 17.72, 6.31 และ 4.27 กรัม/คน/วัน ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบผลการสำรวจการตกค้างของยาฆ่าแมลงในตัวอย่างอาหารพบว่า มีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นเล็กน้อย จากร้อยละ 1.57 ในปี 2560 เป็น 1.80 ในปี 2561 จึงควรมีการเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง และตรวจสอบย้อนกลับไปถึงต้นทางของปัญหา สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก กำหนดให้มีการบ่งชี้หรือระบุวันการผลิตหรือวันที่ผลิตเพื่อตรวจสอบย้อนกลับ

วัตถุห้ามใช้ในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 391) พ.ศ.2561 เรื่องกำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ได้กำหนดอาหารดังต่อไปนี้ ได้แก่ กรดซาลิซิลิก บอแรกซ์ พอร์มาลดีไฮด์ เป็นต้น ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย จากผลการสำรวจตัวอย่างอาหาร พบการใช้สารปลอมปนชนิด พอร์มาลดีไฮด์ เพิ่มขึ้นจากปี 2558 -2561 คิดเป็นร้อยละ 2.29 3.26 3.48 และ 4.40 ตามลำดับ แสดงให้เห็นถึงแนวโน้มความไม่ปลอดภัยที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีตัวอย่างอาหารที่มักพบการปลอมปน เช่น อาหารทะเล และเนื้อสัตว์ เป็นต้น โดยในปี 2561 ตัวอย่างที่พบการปลอมปนมากที่สุด ได้แก่ ปลาหมึกกรอบ และสโบนาง (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 ผู้บริโภคจึงมีความเสี่ยงต่ำต่อการที่จะได้รับอันตรายจากพอร์มาลดีไฮด์ ส่วนข้อมูลของปลาหมึกกรอบนั้นไม่ได้รับไว้ในข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทยจึงไม่สามารถระบุได้ แต่จำเป็นที่จะต้องเฝ้าระวังและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ทราบอย่างต่อเนื่อง ส่วน กรดซาลิซิลิก บอแรกซ์ พบการปลอมปนในระดับที่ต่ำมาก เพียงร้อยละ 1.33 และ 1.10

การปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 269) พ.ศ. 2546 เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ได้กำหนดให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ จากผลการสำรวจตัวอย่างเนื้อสัตว์พบตัวอย่างที่มีสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (ซาลบูตามอล) ตกค้าง ร้อยละ 2.66 (90/3,294) จากผลการสำรวจพบการปลอมปนสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา พบว่าร้อยละของการตกค้างมีค่าที่สูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ในปี 2559 ตกค้างร้อยละ 1.04 และปี 2560 ตกค้างร้อยละ 2.26 ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย (สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบคุณภาพ, 2559) พบว่า คนไทยบริโภคเนื้อหมูเนื้อแดง เฉลี่ย 14.12 กรัม/คน/วัน ซึ่งเป็นปริมาณที่ค่อนข้างมาก และในกลุ่มเนื้อสัตว์มีปริมาณการบริโภคที่สูงเป็นอันดับแรก ดังนั้น การตรวจพบสารเคมีตกค้างกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ แสดงให้เห็นว่าคนไทยมีความเสี่ยงในการได้รับอันตรายจากสารตกค้างดังกล่าว จึงควรมีการเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง เพื่อหาสาเหตุและที่มาของปัญหา และดำเนินการแจ้งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบถึงปัญหา และควรมีการติดตามการแก้ไขปัญหาให้เห็นผลและชัดเจน

แอฟลาทอกซินในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 98) พ.ศ. 2529 เรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ แอฟลาทอกซิน จากผลการสำรวจพบตัวอย่างที่มีการปนเปื้อนสารแอฟลาทอกซิน เกินมาตรฐาน ร้อยละ 2.61 (8/306) ตัวอย่างที่พบแอฟลาทอกซินเกินมาตรฐานมากที่สุดคือ ถั่วลิสง คิดเป็นร้อยละ 4.86 (18/326) ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย (สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบคุณภาพ, 2559) พบว่า คนไทยบริโภคถั่วลิสงปน เฉลี่ย 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 จากผลการสำรวจน้ำบริโภคพบว่าน้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติตมมาตรฐานทางด้านเคมีมากที่สุด ตมมาตรฐานร้อยละ 8.21 (109/1,328) และ 6.59 (114/1,664)

ทางด้านจุลินทรีย์ กำหนดให้น้ำบริโภคต้องไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียก่อโรค จากผลการสำรวจพบว่าการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำดื่ม และน้ำแข็ง ร้อยละ 17.02 (355/2,086) ซึ่งตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนมากที่สุดคือ น้ำแข็งก้อน คิดเป็นร้อยละ 77.78 (28/36) จะเห็นได้ว่าเป็นปริมาณที่สูง ดังนั้นควรควบคุมดูแลการผลิต และการขนส่งน้ำแข็งเพื่อให้ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข สถานที่จำหน่ายควรมีการล้างทำความสะอาดภาชนะเก็บน้ำแข็งเป็นประจำ และไม่ควรแช่อาหารอื่นๆลงไปปะปน

สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 347 (พ.ศ. 2555) เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำ กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอด ทา ผัด ผสมหรือใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร ต้องใช้น้ำมันที่มีสารโพลาร์ไม่เกิน ร้อยละ 25 ของน้ำหนัก จากผลการสำรวจพบมีการใช้น้ำมันทอดอาหารที่มีสารโพลาร์เกินค่าที่กำหนด ร้อยละ 8.92 (667/7,479) โดยส่วนใหญ่เป็น น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส และน้ำมันทอดปาห้องโก๋ ซึ่งจากข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย (สำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบคุณภาพ, 2559) พบว่า คนไทยที่นิยมบริโภคปาห้องโก๋ บริโภคเฉลี่ย 2.79 กรัม/คน/วัน ซึ่งมีปริมาณการบริโภคสูงเมื่อเปรียบเทียบกับในกลุ่มอาหารประเภทเบเกอรี่และอาหารว่าง คนไทยมีความเสี่ยงที่จะได้รับอันตรายจากสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จึงควรมีมาตรการแก้ไขปัญหา และมีการตรวจเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ยังต้องมีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้กับผู้บริโภค เพื่อให้สามารถเลือกบริโภคอาหารได้อย่างปลอดภัย

ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค ตามประกาศสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค กำหนดให้เกลือบริโภคต้องมีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 40 มิลลิกรัมต่อเกลือบริโภค 1 กิโลกรัม จากผลการสำรวจ พบว่ามีตัวอย่างเกลือบริโภคตมมาตรฐานคิดเป็นร้อยละ 27.15 (641/2,361) ทั้งนี้เกลือรูปแบบเม็ด ตมมาตรฐานสูงถึงร้อยละ 78.00 (37/47) จึงควรมีการเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง ควรเน้นการสะท้อนปัญหาให้ผู้ผลิต และประชาสัมพันธ์ให้ทราบถึงประโยชน์ของไอโอดีนเพื่อให้เกิดความต้องการของผู้บริโภคต่อไป

การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและสุขลักษณะของผู้ปรุงอาหาร ทั่วประเทศพบว่ามีตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ชนิด แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ร้อยละ 22.11 (2,040/9,227 พบการปนเปื้อนมากที่สุด ได้แก่ ภาชนะสัมผัสอาหาร เช่น ชาม (34.31%) ช้อน (33.33%) เป็นต้น รองลงมา ได้แก่

อาหารประเภทแป้ง (32.43%) และสุขลักษณะของมือผู้ปรุงอาหาร (28.33%) ตามลำดับ โคลิฟอร์มแบคทีเรียเป็นดัชนีชี้วัดสุขาภิบาลอาหารและน้ำ แสดงให้เห็นว่าสุขลักษณะของผู้จำหน่าย ภาชนะ/อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารไม่สะอาด และมีการเก็บรักษาอาหารที่ไม่เหมาะสม เช่น อุณหภูมิ ความชื้น ฝุ่นละอองจากสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

เมื่อจำแนกผลเฝ้าระวังตามพื้นที่เครือข่ายบริการทั้ง 12 เขตสุขภาพเรียงลำดับสารที่ตกมาตรฐาน 3 อันดับแรกของแต่ละเขต แสดงผลดังตาราง

ตารางที่ 5-1 ผลเฝ้าระวังตามพื้นที่เครือข่ายบริการทั้ง 12 เขตสุขภาพเรียงลำดับสารที่ตกมาตรฐาน 3 อันดับแรก

พื้นที่เครือข่ายบริการ	สารที่ตกมาตรฐานมากที่สุด 3 อันดับแรก	ร้อยละ	ตัวอย่างที่พบตกมาตรฐาน
เขตที่ 1	1. ความกระด้างของน้ำดื่ม 2. ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 3. ความเป็น กรด/ด่าง ของน้ำดื่ม	36.67 21.69 18.18	น้ำดื่มหยอดเหรียญ น้ำดื่มหยอดเหรียญ น้ำดื่มหยอดเหรียญ
เขตที่ 2	1. ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 2. ความกระด้างของน้ำดื่ม 3. พรอทแอมโมเนีย	65.19 28.48 18.49	น้ำดื่มหยอดเหรียญ น้ำดื่มหยอดเหรียญ ครีมบำรุงหน้า ครีมทาสิว-ฝ้า
เขตที่ 3	1. ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 2. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) 3. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	31.97 26.18 17.46	น้ำดื่มหยอดเหรียญ มือผู้ปรุงอาหาร เกลือป่น
เขตที่ 4	1. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) 2. โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง 3. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	31.45 30.96 21.71	มือผู้ปรุงอาหาร น้ำแข็งบด น้ำดื่มหยอดเหรียญ เกลือป่น
เขตที่ 5	1. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค 2. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 3. สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	49.12 42.23 27.02	เกลือป่น น้ำดื่มหยอดเหรียญ น้ำมันทอดอาหาร
เขตที่ 6	1. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค 2. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง 3. ค่าความเป็นกรดต่างในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	40.35 38.86 17.01	เกลือบริโภค น้ำดื่มจากตู้อัตโนมัติ น้ำดื่มหยอดเหรียญ น้ำดื่มบรรจุตู้
เขตที่ 7	1. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (น้ำดื่ม) 2. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) 3. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	39.20 19.73 9.37	น้ำดื่มหยอดเหรียญ สุขลักษณะมือผู้ปรุงอาหาร เกลือป่น
เขตที่ 8	1. ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 2. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค 3. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	48.70 39.07 27.19	น้ำดื่มหยอดเหรียญ เกลือเม็ด เกลือป่น สุขลักษณะมือผู้ปรุง อาหารพร้อมบริโภค

เขตที่ 9	1. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	28.90	เกลือป่น
	2. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง	23.40	น้ำดื่มหยอดเหรียญ
	3. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2)	22.41	สุขลักษณะมือผู้ปรุง

ตารางที่ 5-1 ผลเฝ้าระวังตามพื้นที่เครือข่ายบริการทั้ง 12 เขตสุขภาพเรียกลำดับสารที่ตกมาตรฐาน 3 อันดับแรก

พื้นที่ เครือข่าย บริการ	สารที่ตกมาตรฐาน มากที่สุด 3 อันดับแรก	ร้อยละ	ตัวอย่างที่พบตกมาตรฐาน
เขตที่ 10	1. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 2. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) 3. สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	33.33 28.94 10.54	น้ำดื่มหยอดเหรียญ น้ำดื่มบรรจุตู้ ภาชนะสัมผัสอาหาร สุขลักษณะมือผู้ปรุง น้ำมันทอดอาหาร
เขตที่ 11	1. ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำดื่ม 2. ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค 3. โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม	29.41 17.01 7.20	น้ำดื่มหยอดเหรียญ น้ำดื่มบรรจุขวด เกลือป่น น้ำดื่มหยอดเหรียญ
เขตที่ 12	1. โปรทแอมโมเนีย 2. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI2) 3. ไอโอดีน	37.74 30.68 12.37	ครีมบำรุงหน้า ครีมทาสีผ้า อาหารจานเดียว ขนมไทย เกลือป่น

จากผลการเฝ้าระวังดังกล่าวหน่วยเคลื่อนที่ฯ ได้จัดทำเป็นข้อมูลสถานการณ์ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นแนวทางในการเฝ้าระวังความปลอดภัยเพื่อสร้างมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องสุขลักษณะที่ดีในการปรุงประกอบอาหารแก่ผู้ผลิตอาหารรวมถึงการสร้างตระหนักรู้ให้ผู้จำหน่ายมีการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีการควบคุมคุณภาพมาตรฐานให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

5.2 ข้อเสนอแนะ

จากผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารดังกล่าวของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารนี้เป็นเพียงการตรวจวิเคราะห์โดยวิธีเบื้องต้น (Primary Screening Test) สามารถทราบผลได้ทันทีภายในระยะเวลาอันสั้นให้ผลสำเร็จเป็นอย่างสูงต่อการคุ้มครองผู้บริโภคจึงใช้เป็นกลยุทธ์เชิงรุกในการประชาสัมพันธ์กระตุ้นให้ผู้บริโภคตระหนักถึงสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการตัดสินใจของผู้บริโภคเลือกซื้อ 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 ผู้จำหน่าย ด้วยยุทธวิธีต่างๆ ประกอบกัน เช่น การจัดอบรมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น การประชาสัมพันธ์ให้ทราบโดยใช้สื่อต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice) สุขอนามัยเบื้องต้นเพื่อเสริมสร้างจิตสำนึกที่ดีในการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภค และพัฒนาศักยภาพการผลิตซึ่งในขณะนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ดำเนินการไปแล้วในบางเรื่อง ได้แก่ น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมพร้อมดื่ม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เกลือบริโภค เป็นต้น รวมทั้งการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ทางด้านต่างๆ ผ่านสื่อวิทยุ-โทรทัศน์ ซึ่งผลการดำเนินการที่ผ่านมาแนวโน้มว่าก่อให้เกิดผลดีขึ้นเป็นลำดับ

- จัดทำแผนการเก็บตัวอย่างอาหารร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่อย่างบูรณาการ เพื่อให้ได้จำนวนตัวอย่างที่ครอบคลุม และเหมาะสมในการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารแต่ละพื้นที่ นำไปสู่การแก้ไขปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

กลุ่มผู้บริโภค

- กระตุ้นส่งเสริมให้เกิดการรวมกลุ่มของผู้บริโภคและการสร้างเครือข่ายเพื่อพิทักษ์สิทธิผู้บริโภค โดยมีส่วนร่วมทั้งในเรื่องการตรวจเฝ้าระวังเบื้องต้นด้วยตนเองการเลือกซื้อสินค้าการเรียกร้องสิทธิเมื่อเกิดปัญหาการแจ้งข่าวสารข้อมูลด้านอาหารที่เป็นประโยชน์ผ่านเครือข่ายทั้งภายในกลุ่มและภายนอกกลุ่ม เช่น ภาคไทรภาคี รวมทั้งติดตามและกระตุ้นกลไกการทำงานของภาครัฐ

ผู้ผลิต

- ปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ผลิตโดยมุ่งเน้นให้ผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภคอย่างมีความรับผิดชอบ มีใจเพื่อมุ่งแสวงหาแต่กำไร

- ควรศึกษาข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ภาคผนวก

ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างปีงบประมาณ 2556 – 2561

1. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาค (12 เขต)

สารเคมีที่ ตรวจ วิเคราะห์	ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560			ปี 2561		
	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	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
อาหาร																		
ยาฆ่าแมลง	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	66,895	1201	1.80
บอแรกซ์	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	23,882	263	1.10
ฟอร์มาลดีไฮด์	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	15,753	693	4.40
สารกันรา	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	13,228	176	1.33
สารฟอกขาว (โซเดียม ไฮโดรซัลไฟต์)	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	13,285	4	0.03
สารเร่งเนื้อ แดง	1514	2	0.13	1,162	3	0.26	850	9	1.06	1,350	14	1.04	3,627	82	2.26	3,384	90	2.66
สีสังเคราะห์	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	331	0	0.00	100	0	0.00	92	0	0.00	74	0	0.00	274	0	0.00	32	0	0.00
สารโพลารีน น้ำมันทอด อาหาร	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	7,479	667	8.92
ไอโอดีน	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	2,724	572	21.00

ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างปีงบประมาณ 2556 – 2561 (ต่อ)

1. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาค (12 เขต) (ต่อ)

สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560			ปี 2561		
	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	1,667	74	4.44	942	47	4.99	580	29	5.00	759	56	7.38	753	20	2.66	306	8	2.61
ปริมาณกรดน้ำส้ม	315	25	7.94	92	4	4.35	55	0	0.00	49	0	0.00	59	0	0.00	-	-	-
ปริมาณคลอรีน (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	598	0	0.00	-	-	-	-	-	-	1	0	*	102	0	0.00	-	-	-
ความกระด้าง (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	1,614	151	9.36	725	80	11.03	1,069	123	11.51	1,766	267	15.12	2,053	235	11.45	1,328	109	8.21
ค่า pH ของหน่อไม้ปื้บปรับกรด	-	-	-	-	-	-	2	1	*	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ค่า TDS (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	688	5	0.73	489	4	0.82	1,158	478	41.28	1,952	940	48.16	2,254	992	44.01	1,670	485	29.04
ค่า pH (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	1,654	149	9.01	725	27	3.72	1,173	90	7.67	1,970	185	9.39	2,258	148	6.55	1,664	114	6.85
TPC	219	8	3.65	307	11	3.58	284	9	3.17	120	23	19.17	79	3	3.80	-	-	-
Coliforms	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	11,129	2,392	21.49

ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างปีงบประมาณ 2556 – 2561 (ต่อ)

1. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาค (12 เขต) (ต่อ)

สารเคมี/ เชื้อที่ตรวจ วิเคราะห์	ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560			ปี 2561		
	จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตมมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตมมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตมมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตมมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตมมาตรฐาน		จำนวน ทั้งหมด (รายการ)	ตมมาตรฐาน	
		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ
<i>E. coli</i>	395	31	7.85	308	2	0.65	288	2	0.69	119	4	3.36	35	0	0.00	184	3	1.63
Yeast	-	-	-	264	3	1.14	242	0	0.00	71	1	1.41	35	0	0.00	-	-	-
Mold	-	-	-	266	0	0.00	242	0	0.00	69	1	1.45	35	0	0.00	-	-	-
<i>S.aureus</i>	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	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	162,943	6,777	4.16

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

** เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารทั่วประเทศ (13 เขต)

สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560			ปี 2561		
	จำนวนทั้งหมด (รายการ)	tkมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	tkมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	tkมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	tkมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	tkมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด (รายการ)	tkมาตรฐาน	
		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ		จำนวน (รายการ)	ร้อยละ
อาหาร																		
ยาฆ่าแมลง	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	68,798	1,285	1.87
บอแรกซ์	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	24,219	263	1.09
ฟอร์มาลดีไฮด์	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	16,587	710	4.28
สารกันรา	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	13,470	224	1.66
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรต์)	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	13,537	4	0.03
สารเร่งเนื้อแดง	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	3,679	211	5.74
สีสังเคราะห์	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	331	0	0.00	100	0	0.00	92	0	0.00	74	0	0.00	274	0	0.00	32	0	0.00
สารโพลารีนใน น้ำมันทอด อาหาร	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	7,571	709	9.36
ไอโอดีน	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	2,926	658	22.49

2. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารทั่วประเทศ (13 เขต) (ต่อ)

สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560			ปี 2561		
	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	2,067	103	4.98	1,342	75	5.59	984	75	7.62	1,162	86	7.40	1,064	54	5.08	604	41	6.79
ปริมาณกรดน้ำส้ม	315	25	7.94	92	4	4.35	55	0	0.00	49	0	0.00	59	0	0.00	-	-	-
ปริมาณคลอรีน (น้ำ/น้ำแข็ง)	598	0	0.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	102	0	0.00	-	-	-
ความกระด้าง (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	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	1,728	161	9.32
ค่า pH ของหน่อไม้ดิบปิ้งปิ้ง	101	12	11.88	100	12	12.00	89	19	21.35	86	13	15.12	88	22	25.00	95	28	29.47
ค่า TDS (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	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	2,070	631	30.48
ค่า pH (น้ำดื่ม/น้ำแข็ง)	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	2,064	213	10.32
TPC ⁽¹⁾	319	21	6.58	407	17	4.18	284	9	3.17	120	23	19.17	79	3	3.80	-	-	-
Coliforms	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	12,276	2,710	22.08

2. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารทั่วประเทศ (13 เขต) (ต่อ)

สารเคมี/ เชื้อที่ตรวจ วิเคราะห์	ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558			ปี 2559			ปี 2560			ปี 2561		
	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⁾	495	38	7.68	408	24	5.88	288	2	0.69	119	4	3.36	35	0	0.00	184	3	1.63
Yeast	-	-	-	264	3	1.14	242	0	0.00	71	1	1.41	35	0	0.00	-	-	-
Mold	-	-	-	266	0	0	242	0	0.00	69	1	1.45	35	0	0.00	-	-	-
<i>S.aureus</i> ⁽³⁾	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⁾	536	34	6.34	-	-	-	3	0	0.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-
รวม	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	169,840	7,851	4.62

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

** เป็นตัวอย่างที่สุ่มจำนวนน้อยกว่า 30 และไม่นำมาจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ห้อย่างต่อเนื่อง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นายแพทย์ธเรศ	กรัชชัยวิวงศ์	เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
นายแพทย์พูลลาภ	ฉันทวิจิตรวงศ์	รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
เภสัชกรวีระชัย	นลวชัย	ผู้อำนวยการสำนักอาหาร
นายวันชัย	ศรียาทองคำ	ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยของอาหารและการบริโภคอาหาร

คณะผู้จัดทำ

นางสาวลักษิกา	คำศรี	นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ
นายกันต์	สวัสดีไชย	เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
นางสาวภคภรณ์	เรืองวงษ์	เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
นางสาวชมพูนุท	ทองสมัคร	เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
นางสาวจิราพร	สุดหนองบัว	เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
นางสาวมนต์ตา	โตเจริญ	เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร

ขอขอบคุณ

เจ้าหน้าที่หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารทั่วประเทศทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานเป็นอย่างดี