



ที่ นม ๐๐๒๓.๖/ว ๕๑๘

ถึง อำเภอกทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา เทศบาลนครราชสีมา และเทศบาลเมือง ทุกแห่ง

ด้วยจังหวัดนครราชสีมาได้รับแจ้งจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมาว่า หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารเขต ๙ ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลและท้องถิ่น ได้เก็บตัวอย่างอาหารสดและอาหารแปรรูปจากสถานที่จำหน่ายอาหารและหน่วยงาน ได้แก่ ตลาดสด ตลาดนัด โรงพยาบาล ร้านค้าชุมชน ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต เรือนจำ และสถานศึกษา เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวนตัวอย่างทั้งหมด ๖,๔๘๑ ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน ๔๑๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๖.๓๗

จังหวัดนครราชสีมา จึงขอส่งสรุปผลการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร จังหวัดนครราชสีมา ประจำปี ๒๕๖๘ เพื่อนำไปใช้เป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่และประชาชน ได้รับทราบ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วยนี้ และสามารถค้นข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.koratlada.go.th สำหรับอำเภอให้แจ้งเทศบาลตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่ทราบและดำเนินการด้วย



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดนครราชสีมา
รับที่ 10668
วันที่ ๒๖ พค. ๒๕๖๘
เวลา.....



ที่ นม ๐๐๓๓.๐๐๔๗๗๐๐๗

ศาลากลางจังหวัดนครราชสีมา
ถนนมหาไถไทย นม. ๓๐๐๐๐

๒๗ เมษายน ๒๕๖๘

เรื่อง ผลการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร

เรียน หัวหน้าส่วนราชการประจำจังหวัดนครราชสีมาทุกส่วน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร จังหวัดนครราชสีมา ประจำปี ๒๕๖๘ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารเขต ๙ ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และท้องถิ่น ได้เก็บตัวอย่างอาหารสดและอาหารแปรรูปจากสถานที่จำหน่ายอาหารและหน่วยงาน ได้แก่ ตลาดสด ตลาดนัด โรงพยาบาล ร้านค้าชุมชน ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต เรือนจำ และสถานศึกษา เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) จำนวนตัวอย่างทั้งหมด ๖,๔๘๑ ตัวอย่าง ตมมาตรฐาน ๔๑๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๖.๓๗

จังหวัดนครราชสีมา จึงขอส่งสรุปผลการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร จังหวัดนครราชสีมา ประจำปี ๒๕๖๘ เพื่อนำไปใช้เป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่และประชาชนได้รับทราบ

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิจิตร กิจวิรัตน์)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครราชสีมา

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

โทร. ๐ ๔๔๔๖ ๕๐๑๐ - ๔ ต่อ ๔๑๔, ๑๐๖

โทรสาร ๐ ๔๔๔๖ ๕๐๒๑

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban-nma@moph.go.th

ชื่อสัตย์ สามัคคี มีวินัย

องค์กรแห่งการเรียนรู้ มุ่งผลสัมฤทธิ์ จิตบริการ ทำงานเป็นทีม แบบอย่างที่ดีด้านสุขภาพ



สถานการณ์สารปนเปื้อนในอาหาร จังหวัดนครราชสีมา ปี 2568

จังหวัดนครราชสีมา ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร



ตรวจทั้งหมด จำนวน 6,481 ตัวอย่าง

ตกมาตรฐาน จำนวน 413 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.37



1. สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ

ตรวจ จำนวน 280 ตัวอย่าง ตรวจพบ จำนวน 102 ตัวอย่าง (36.43%)



พบใน น้ำมันทอดขนม น้ำมันทอดลูกชิ้น น้ำมันทอดปาต่องไก่
น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ปรุงรส

การเลือกซื้อ เลือกซื้อร้านที่น้ำมันไม่ยักล้นหม้อเกินไป ไม่มีสีน้ำตาลเข้ม
ไม่มีฟอง



2. สารฟอร์มาลีน

ตรวจ จำนวน 1,003 ตัวอย่าง ตรวจพบ จำนวน 127 ตัวอย่าง (12.66%)

พบใน ปลาหมึกกรอบ สไล่นาง ปลาหมึกอาเจนติน่า ปลาหมึกยักษ์

การเลือกซื้อ การต้มกลั่น ถ้าอาหารนั้นมีกลิ่นฉุนแสบจมูก
ให้สงสัยว่า มีฟอร์มาลีนอยู่



3. ยาฆ่าแมลง



ตรวจ จำนวน 1,562 ตัวอย่าง ตรวจพบ จำนวน 56 ตัวอย่าง (3.59%)

พบใน ผักชี กวางตุ้ง ดอกหอม
บล็อคโคลี่ ส้มเขียวหวาน



วิธีการล้างผัก ล้างด้วยน้ำผสมเบกิ้งโซดา ในอัตราส่วน 1/2 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 10 ลิตร
แช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

4. สารกันรา

ตรวจ จำนวน 972 ตัวอย่าง ตรวจพบ จำนวน 32 ตัวอย่าง (3.29%)



พบใน ทุเรียน ผลไม้ดอง

การเลือกซื้อ

เลือกซื้ออาหารที่สดใหม่ หลีกเลี่ยงบริโภคอาหาร
ประเภทหมักดอง และเลือกซื้อจากแหล่งผลิตที่เชื่อ
ถือได้ ซึ่งได้รับการรับรองคุณภาพ มีเครื่องหมาย อย.

5. สารบอแรกซ์



ตรวจ จำนวน 1,111 ตัวอย่าง ตรวจพบ จำนวน 13 ตัวอย่าง (1.17%)

พบใน มะยมดอง กุนเชียง ผักกาดดองเปรี้ยว แหนมหมู หมูยอ

การเลือกซื้อ ไม่กินอาหารที่มีลักษณะกรอบแข็ง
หรืออยู่ใต้น้ำนานผิดปกติ



ข้อมูลสถานการณ์
สารปนเปื้อน

“ด้วยความห่วงใย”

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
งานอาหารปลอดภัย (Food Safety)

