# Food Safety ಅಪಾಯ

# ผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยจังหวัดตรัง ปีงบประมาณ ๒๕๕๘

## ๑. การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารโดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) จ. สงขลา

ปีงบประมาณ ๒๕๕๘ จังหวัดตรังได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนทางเคมีและจุลินทรีย์โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) จ. สงขลา จำนวน ๑,๔๔๘ รายการ ผ่านมาตรฐาน ๑,๓๓๕ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๒๐ ของตัวอย่างทั้งหมด ดังตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ ผลการตรวจสารปนเปื้อนในอาหารจังหวัดตรัง ปี ๒๕๕๘

| การตรวจวิเคราะห์ | จำนวนทั้งหมด (รายการ) | ผ่านมาตรฐาน | |
|---|---|---|---|
| | | จำนวน | ร้อยละ |
| เคมี | ๑,๓๒๔ | ๑,๒๓๙ | ๙๓.๕๘ |
| จุลินทรีย์ | ๑๒๔ | ๙๖ | ๗๗.๔๒ |
| รวม | ๑,๔๔๘ | ๑,๓๓๕ | ๙๒.๒๐ |

โดยพบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารสดพบการปนเปื้อนจุลินทรีย์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๕๘ รองลงมาได้แก่ สีสังเคราะห์ (๒๑.๔๓) น้ำมันทอดซ้ำ (๑๐.๓๙), ยาฆ่าแมลง (๑๐.๑๖) ไอโอดีน (๕.๕๖) และบอแรกซ์ (๑.๕๙) ตามลำดับ ดังตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ ผลการตรวจสอบสารปนเปื้อนทางเคมีในอาหาร จังหวัดตรัง ปี ๒๕๕๘ จำแนกรายชนิดสารปนเปื้อน

| ชนิดสาร | จำนวนทั้งหมด (รายการ) | ผ่านมาตรฐาน | | ตกมาตรฐาน | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ |
| ยาฆ่าแมลง | ๖๔๐ | ๕๗๕ | ๘๙.๘๔ | ๖๕ | ๑๐.๑๖ |
| บอแรกซ์ | ๑๒๖ | ๑๒๔ | ๙๘.๔๑ | ๒ | ๑.๕๙ |
| ฟอร์มาลิน | ๑๒๘ | ๑๒๘ | ๑๐๐ | ๐ | ๐ |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๑๒๒ | ๑๒๒ | ๑๐๐ | ๐ | ๐ |
| สารฟอกขาว | ๑๓๐ | ๑๓๐ | ๑๐๐ | ๐ | ๐ |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๑๗ | ๑๗ | ๑๐๐ | ๐ | ๐ |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๗๗ | ๖๙ | ๘๙.๖๑ | ๘ | ๑๐.๓๙ |
| อะฟลาท๊อกซิน | ๒๔ | ๒๔ | ๑๐๐ | ๐ | ๐ |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๑๒๖๔** | **๑๑๘๙** | **๙๔.๐๗** | ๗๕ | ๕.๙๓ |
| สีสังเคราะห์ | ๔๒ | ๓๓ | ๗๘.๕๗ | ๙ | ๒๑.๔๓ |
| ไอโอดีน | ๑๘ | ๑๗ | ๙๔.๔๔ | ๑ | ๕.๕๖ |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | | | | | |
| กรดแร่อิสระ | | | | | |
| Coliforms | ๑๒๔ | ๙๖ | ๗๗.๔๒ | ๒๘ | ๒๒.๕๘ |
| **รวมทั้งหมด** | **๑๔๔๘** | **๑๓๓๕** | **๙๒.๒๐** | **๑๑๓** | **๗.๘๐** |

ตารางที่ ๓ รายการอาหารที่ตรวจพบสารปนเปื้อนชนิดต่าง ๆ

| **รายการอาหารที่พบสารปนเปื้อนชนิดต่างๆ** | | | |
|---|---|---|---|
| ชนิดสารปนเปื้อน | รายการอาหาร | จำนวนที่ตรวจพบ | ร้อยละที่ตรวจพบ |
| โคลิฟอร์ม แบคทีเรีย | **ต้ม** | **๑๓** | **๔๖.๔๓** |
| | -ไข่ต้ม | ๒ | |
| | -หมูต้ม | ๒ | |
| | -ไก่ต้ม | ๒ | |
| | -ไก่ต้มข่า | ๑ | |
| | -ไก่ต้มยำ | ๑ | |
| | -ไข่พะโล้ | ๑ | |
| | -ซี่โครงหมูต้มจืด | ๑ | |
| | -แกงจืดหมูสับ | ๑ | |
| | -ต้มจืดไข่ผักหวาน | ๑ | |
| | -ปลาทูต้ม | ๑ | |
| | **ผัด** | **๗** | **๒๕** |
| | -หมูผัด | ๑ | |
| | -หมูผัดซีอิ้ว | ๑ | |
| | -หมูผัดกะหล่ำปลี | ๑ | |
| | -หมูผัดเผ็ด | ๑ | |
| | -ไก่ผัดเผ็ดถั่วฝักยาว | ๑ | |
| | -แตงกวาผัดไข่ | ๑ | |
| | **อาหารจานเดียว** | **๔** | **๑๔.๒๙** |
| | -หมี่เหลืองผัด | ๒ | |
| | -ก๋วยเตี๋ยวผัด | ๑ | |
| | -ข้าวมันไก่ | ๑ | |
| | **ทอด** | **๒** | **๗.๑๔** |
| | -ไข่ดาว | ๑ | |
| | -ไข่เจียว | ๑ | |
| | **แกง** | **๑** | **๓.๕๗** |
| | **ผลไม้ตัดแต่ง** | **๑** | **๓.๕๗** |
| สีสังเคราะห์ | กุ้งแห้ง | ๔ | ๙.๕๒ |
| | กะปิ | ๕ | ๑๑.๙๐ |
| สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร | น้ำมันทอดขนม | ๒ | ๒๕ |
| | -กล้วยทอด | ๑ | |
| | -ขนมขาหมู | ๑ | |
| | น้ำมันทอดเนื้อสัตว์ | ๕ | ๖๒.๕ |
| | -ไก่ | ๓ | |
| | -หมู | ๑ | |
| | -ปลา | ๑ | |
| | น้ำมันทอดผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ | ๑ | ๑๒.๕ |
| | -ทอดมัน | | |

**รายการอาหารที่พบสารปนเปื้อนชนิดต่างๆ**

| ชนิดสารปนเปื้อน | รายการอาหาร | จำนวนที่ตรวจ | ร้อยละ |
|---|---|---|---|
| ยาฆ่าแมลง | กระเทียม | ๒๒ | ๓๓.๘๕ |
| | หอมแดง | ๑๐ | ๑๕.๓๘ |
| | กะหล่ำปลี | ๖ | ๙.๒๓ |
| | แตงกวา | ๕ | ๗.๖๙ |
| | ถั่วฝักยาว | ๔ | ๖.๑๕ |
| | ผักกาดขาว | ๓ | ๔.๖๒ |
| | ต้นหอม | ๒ | ๓.๐๘ |
| | ใบบัวบก | ๒ | ๓.๐๘ |
| | พริกสด | ๒ | ๓.๐๘ |
| | แอปเปิ้ล | ๒ | ๓.๐๘ |
| | กวางตุ้ง | ๑ | ๑.๕๔ |
| | ข้าวโพดอ่อน | ๑ | ๑.๕๔ |
| | แครอท | ๑ | ๑.๕๔ |
| | บร๊อคโคลี่ | ๑ | ๑.๕๔ |
| | ปลาเค็ม | ๑ | ๑.๕๔ |
| | ผักบุ้ง | ๑ | ๑.๕๔ |
| | หัวหอม | ๑ | ๑.๕๔ |
| บอแรกซ์ | ขนมจั่งน้ำดั่ง | ๑ | ๕๐ |
| | หมี่เหลือง | ๑ | ๕๐ |

เมื่อพิจารณาจำแนกรายอำเภอ พบว่า อำเภอที่พบสารปนเปื้อนในอาหารสดมาก ๓ อำเภอแรก ได้แก่ อำเภอรัษฎา ห้วยยอด และเมืองตรัง ดังตารางที่ ๔

ตารางที่ ๔ ผลการตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร จังหวัดตรัง ปี ๒๕๕๘ จำแนกรายอำเภอ

| อำเภอ | การตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน ปี ๒๕๕๘ | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง) | ผ่านมาตรฐาน | | ตรวจสารปนเปื้อน ๘ ชนิด (ตัวอย่าง) | ผ่านมาตรฐาน | |
| | | จำนวน | ร้อยละ | | จำนวน | ร้อยละ |
| กันตัง | ๑๒๘ | ๑๒๑ | ๙๔.๕๓ | ๑๑๓ | ๑๐๘ | ๙๕.๕๘ |
| นาโยง | ๑๓๓ | ๑๒๔ | ๙๓.๒๓ | ๑๒๕ | ๑๑๘ | ๙๔.๔๐ |
| ปะเหลียน | ๒๓๕ | ๒๒๙ | ๙๗.๔๕ | ๒๑๙ | ๒๑๔ | ๙๗.๗๒ |
| เมืองตรัง | ๑๖๗ | ๑๕๒ | ๙๑.๐๒ | ๑๕๗ | ๑๔๖ | ๙๒.๙๙ |
| ย่านตาขาว | ๑๖๗ | ๑๕๖ | ๙๓.๔๑ | ๑๔๔ | ๑๓๙ | ๙๖.๕๓ |
| รัษฎา | ๑๓๙ | ๑๑๗ | ๘๔.๑๗ | ๑๑๘ | ๑๐๑ | ๘๕.๕๙ |
| วังวิเศษ | ๖๙ | ๖๓ | ๙๑.๓๐ | ๖๕ | ๕๙ | ๙๐.๗๗ |
| สิเกา | ๑๑๖ | ๑๐๖ | ๙๑.๓๘ | ๑๐๕ | ๙๙ | ๙๔.๒๙ |
| ห้วยยอด | ๑๗๒ | ๑๕๓ | ๘๘.๙๕ | ๑๐๘ | ๑๐๒ | ๙๔.๔๔ |
| หาดสำราญ | ๑๒๒ | ๑๑๔ | ๙๓.๔๔ | ๑๑๐ | ๑๐๓ | ๙๓.๖๔ |
| รวม | **๑๔๔๘** | **๑๓๓๕** | **๙๒.๒๐** | ๑๒๖๔ | ๑๑๘๙ | ๙๔.๐๗ |

# ตารางที่ ๕ ผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จำแนกรายชนิดสารปนเปื้อน ๘ ชนิด และจำแนกรายอำเภอ ปี ๒๕๕๘

| อำเภอ | น้ำมันทอดซ้ำ | | | กรดซาลิซิลิก | | | ซาบูทามอล | | | โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ | | | บอแรกซ์ | | | ฟอร์มาลีน | | | ยาฆ่าแมลง | | | แอฟลาทอกซิน | | | ผลรวมทั้งหมด | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยล |
| นาโยง | ๑๗ | ๑๔ | ๘๒.๓๕ | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | ๖ | ๖ | ๑๐๐ | ๑๔ | ๑๔ | ๑๐๐ | ๖๐ | ๕๖ | ๙๓.๓๐ | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | ๑๒๕ | ๑๑๘ | ๙๔.๑ |
| ปะเหลียน | ๑๖ | ๑๖ | ๑๐๐ | ๒๑ | ๒๑ | ๑๐๐ | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | ๒๕ | ๒๕ | ๑๐๐ | ๒๖ | ๒๖ | ๑๐๐ | ๒๔ | ๒๔ | ๑๐๐ | ๙๗ | ๙๒ | ๙๔.๘๕ | ๘ | ๘ | ๑๐๐ | ๒๑๙ | ๒๑๔ | ๙๗.๗ |
| เมืองตรัง | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | ๖ | ๖ | ๑๐๐ | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | ๘ | ๘ | ๑๐๐ | ๘ | ๘ | ๑๐๐ | ๙ | ๙ | ๑๐๐ | ๑๒๐ | ๑๐๙ | ๙๒.๙๔ | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | ๑๕๗ | ๑๔๖ | ๙๒.๘ |
| ย่านตาขาว | ๑๒ | ๑๑ | ๙๑.๖๗ | ๑๐ | ๑๐ | ๑๐๐ | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | ๒๐ | ๒๐ | ๑๐๐ | ๒๐ | ๒๐ | ๑๐๐ | ๑๙ | ๑๙ | ๑๐๐ | ๖๐ | ๕๖ | ๙๓.๓๓ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | ๑๔๔ | ๑๓๙ | ๙๖.๑ |
| รัษฎา | ๕ | ๕ | ๑๐๐ | ๑๔ | ๑๔ | ๑๐๐ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | ๑๓ | ๑๓ | ๑๐๐ | ๖๐ | ๔๓ | ๗๑.๖๗ | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | ๑๑๘ | ๑๐๑ | ๘๕.๑ |
| วังวิเศษ | ๕ | ๕ | ๑๐๐ | ๑๓ | ๑๓ | ๑๐๐ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | ๗ | ๗ | ๑๐๐ | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | ๕ | ๕ | ๑๐๐ | ๓๐ | ๒๔ | ๘๐ | - | - | - | ๖๕ | ๕๙ | ๙๐.๗ |
| ห้วยยอด | ๕ | ๔ | ๘๐ | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | ๙ | ๙ | ๑๐๐ | ๑๒ | ๑๑ | ๙๑.๖๗ | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | ๕๔ | ๕๐ | ๙๒.๕๙ | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | ๑๐๘ | ๑๐๒ | ๙๔.๑ |
| หาดสำราญ | ๕ | ๕ | ๑๐๐ | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | ๑๓ | ๑๓ | ๑๐๐ | ๑๖ | ๑๖ | ๑๐๐ | ๑๔ | ๑๔ | ๑๐๐ | ๔๙ | ๔๒ | ๘๕.๗๑ | - | - | - | ๑๑๐ | ๑๐๓ | ๙๓.๖ |
| กันตัง | ๕ | ๓ | ๖๐ | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | ๑๔ | ๑๔ | ๑๐๐ | ๑๑ | ๑๐ | ๙๐.๙๑ | ๗ | ๗ | ๑๐๐ | ๖๐ | ๕๘ | ๙๖.๖๗ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | ๑๑๓ | ๑๐๘ | ๙๕.๑ |
| สิเกา | ๖ | ๕ | ๘๓.๓๓ | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | ๕๐ | ๔๕ | ๙๐ | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | ๑๐๕ | ๙๙ | ๙๔.๒ |
| **รวม** | **๗๗** | **๖๙** | **๘๙.๖๑** | **๑๒๒** | **๑๒๒** | ๑๐๐ | **๑๗** | **๑๗** | ๑๐๐ | **๑๓๐** | **๑๓๐** | ๑๐๐ | **๑๒๕** | **๑๒๔** | ๙๖.๔๑ | **๑๒๘** | **๑๒๘** | ๑๐๐ | **๖๔๐** | **๕๗๕** | **๘๙.๙๔** | **๒๔** | **๒๔** | ๑๐๐ | ๑๒๖๔ | ๑๑๘๙ | ๙๔.๑ |

# ตารางที่ ๕ ผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จำแนกรายชนิดสารปนเปื้อนอื่นๆ และจำแนกรายอำเภอ ปี ๒๕๕๘

| อำเภอ | สีสังเคราะห์ | | | ไอโอดีน | | | ปริมาณกรดน้ำส้ม | | | กรดแร่อิสระ | | | จุลินทรีย์ | | | ผลรวมทั้งหมด | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ | ตรวจ | ผ่าน | ร้อยละ |
| นาโยง | ๕ | ๓ | ๖๐ | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ๑๓๓ | ๑๒๔ | ๙๓.๒๓ |
| ปะเหลียน | ๗ | ๖ | ๘๕.๗๑ | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ๒๓๕ | ๒๒๙ | ๙๗.๔๕ |
| เมืองตรัง | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ๙ | ๕ | ๕๕.๕๖ | ๑๖๗ | ๑๕๒ | ๙๑.๐๒ |
| ย่านตาขาว | ๕ | ๒ | ๔๐ | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ๑๖๗ | ๑๕๖ | ๙๓.๔๑ |
| รัษฎา | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ๑๓๙ | ๑๑๗ | ๘๔.๑๗ |
| วังวิเศษ | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ๖๙ | ๖๓ | ๙๑.๓๐ |
| ห้วยยอด | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ๑๗๒ | ๑๕๓ | ๘๘.๙๕ |
| หาดสำราญ | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ๑๒๒ | ๑๑๔ | ๙๓.๔๔ |
| กันตัง | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | ๓ | ๒ | ๖๖.๖๗ | | | | | | | ๘ | ๗ | ๘๗.๕ | ๑๒๘ | ๑๒๑ | ๙๔.๕๓ |
| สิเกา | ๕ | ๒ | ๔๐ | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | - | - | - | - | - | - | ๔ | ๓ | ๗๕ | ๑๑๖ | ๑๐๖ | ๙๑.๓๘ |
| **รวม** | **๔๒** | **๓๓** | **๗๘.๕๗** | **๑๘** | **๑๗** | ๙๔.๔๔ | - | - | - | - | - | - | **๑๒๔** | **๙๖** | ๗๗.๔๒ | ๑๔๔๘ | ๑๓๓๕ | ๙๒.๒๐ |

**ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร และจำแนกรายอำเภอในจังหวัดตรัง ปี ๒๕๕๘**

**๑. ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอกันตัง**

เมื่อพิจารณาตามตัวชี้วัด ร้อยละของอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๘ ชนิด พบว่าอำเภอกันตัง สามารถดำเนินการได้ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๔.๕๓ (กำหนดผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐)

ตารางที่ ๖ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอกันตัง

| ชนิดสาร | จำนวนทั้งหมด (รายการ) | ผ่านมาตรฐาน | | ตกมาตรฐาน | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ |
| ยาฆ่าแมลง | ๖๐ | ๕๘ | ๙๖.๖๗ | ๒ | ๓.๓๓ |
| บอแรกซ์ | ๑๑ | ๑๐ | ๙๐.๙๑ | ๑ | ๙.๐๙ |
| ฟอร์มาลิน | ๗ | ๗ | ๑๐๐ | - | - |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | - | - |
| สารฟอกขาว | ๑๔ | ๑๔ | ๑๐๐ | - | - |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๕ | ๓ | ๖๐ | ๒ | ๔๐ |
| อะฟลาท๊อกซิน | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๑๑๓** | **๑๐๘** | **๙๕.๕๘** | **๕** | **๔.๔๒** |
| สีสังเคราะห์ | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | - | - |
| ไอโอดีน | ๓ | ๒ | ๖๖.๖๗ | ๑ | ๓๓.๓๓ |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | - | - | - | - | - |
| กรดแร่อิสระ | - | - | - | - | - |
| Coliforms | ๘ | ๗ | ๘๗.๕ | ๑ | ๑๒.๕ |
| **รวมทั้งหมด** | **๑๒๘** | **๑๒๑** | **๙๔.๕๓** | **๗** | **๕.๔๗** |

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง ได้แก่ ใบบัวบก ผักกาดขาว

บอแรกซ์ ได้แก่ หมี่เหลือง

น้ำมันทอดซ้ำ ได้แก่ น้ำมันทอดทอดมัน น้ำมันทอดปลา

ไอโอดีน ได้แก่ เกลือเพชร

Coliforms ได้แก่ ผัดเผ็ดไก่ถั่วฝักยาว

**๒. ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอนาโยง**

เมื่อพิจารณาตามตัวชี้วัด ร้อยละของอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๘ ชนิด พบว่าอำเภอนาโยง สามารถดำเนินการได้ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๔.๔๐ (กำหนดผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐)

ตารางที่ ๗ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอนาโยง

| ชนิดสาร | จำนวนทั้งหมด (รายการ) | ผ่านมาตรฐาน | | ตกมาตรฐาน | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ |
| ยาฆ่าแมลง | ๖๐ | ๕๖ | ๙๓.๓๐ | ๔ | ๖.๖๗ |
| บอแรกซ์ | ๖ | ๖ | ๑๐๐ | - | - |
| ฟอร์มาลิน | ๑๔ | ๑๔ | ๑๐๐ | - | - |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | - | - |
| สารฟอกขาว | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | - | - |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๑๗ | ๑๔ | ๘๒.๓๕ | ๓ | ๑๗.๖๕ |
| อะฟลาท๊อกซิน | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | - | - |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๑๒๕** | **๑๑๘** | **๙๔.๔๐** | **๗** | **๕.๖๐** |
| สีสังเคราะห์ | ๕ | ๓ | ๖๐ | ๒ | ๔๐ |
| ไอโอดีน | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | - | - |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | - | - | - | - | - |
| กรดแร่อิสระ | - | - | - | - | - |
| **รวมทั้งหมด** | **๑๓๓** | **๑๒๔** | **๙๓.๒๓** | **๙** | **๖.๗๗** |

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง ได้แก่ ปลาเค็ม แตงกวา กะหล่ำปลี (๒)

น้ำมันทอดซ้ำ ได้แก่ น้ำมันทอดไก่ (๒) น้ำมันทอดขนมขาหมู

สีสังเคราะห์ ได้แก่ กุ้งแห้ง

**๓. ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอปะเหลียน**

เมื่อพิจารณาตามตัวชี้วัด ร้อยละของอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๘ ชนิด พบว่าอำเภอปะเหลียน สามารถดำเนินการได้ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๗.๗๒ (กำหนดผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐)

ตารางที่ ๘ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอปะเหลียน

| ชนิดสาร | จำนวนทั้งหมด (รายการ) | ผ่านมาตรฐาน | | ตกมาตรฐาน | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ |
| ยาฆ่าแมลง | ๙๗ | ๙๒ | ๙๔.๘๕ | ๕ | ๕.๑๕ |
| บอแรกซ์ | ๒๖ | ๒๖ | ๑๐๐ | - | - |
| ฟอร์มาลิน | ๒๔ | ๒๔ | ๑๐๐ | - | - |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๒๑ | ๒๑ | ๑๐๐ | - | - |
| สารฟอกขาว | ๒๕ | ๒๕ | ๑๐๐ | - | - |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | - | - |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๑๖ | ๑๖ | ๑๐๐ | - | - |
| อะฟลาท๊อกซิน | ๘ | ๘ | ๑๐๐ | - | - |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๒๑๙** | **๒๑๔** | **๙๗.๗๒** | **๕** | **๒.๒๘** |
| สีสังเคราะห์ | ๗ | ๖ | ๘๕.๗๑ | ๑ | ๑๔.๒๙ |
| ไอโอดีน | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | - | - | - | - | - |
| กรดแร่อิสระ | - | - | - | - | - |
| Coliforms | - | - | - | - | - |
| **รวมทั้งหมด** | **๒๓๕** | **๒๒๙** | **๙๗.๔๕** | **๖** | **๒.๕๕** |

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง ได้แก่ กระเทียม (๓) หอมแดง (๒)

สีสังเคราะห์ ได้แก่ กะปิ

**๔. ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอเมืองตรัง**

เมื่อพิจารณาตามตัวชี้วัด ร้อยละของอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๘ ชนิด พบว่าอำเภอเมืองตรัง สามารถดำเนินการได้ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๙๙ (กำหนดผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐)

ตารางที่ ๙ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอเมืองตรัง

| ชนิดสาร | จำนวนทั้งหมด (รายการ) | ผ่านมาตรฐาน | | ตกมาตรฐาน | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ |
| ยาฆ่าแมลง | ๑๒๐ | ๑๐๙ | ๙๐.๘๓ | ๑๑ | ๙.๑๗ |
| บอแรกซ์ | ๘ | ๘ | ๑๐๐ | - | - |
| ฟอร์มาลิน | ๙ | ๙ | ๑๐๐ | - | - |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๖ | ๖ | ๑๐๐ | - | - |
| สารฟอกขาว | ๘ | ๘ | ๑๐๐ | - | - |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| อะฟลาท๊อกซิน | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | - | - |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๑๕๗** | **๑๔๖** | **๙๒.๙๙** | ๑๑ | ๙.๑๗ |
| สีสังเคราะห์ | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| ไอโอดีน | - | - | - | - | - |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | - | - | - | - | - |
| กรดแร่อิสระ | - | - | - | - | - |
| Coliforms | ๙ | ๕ | ๕๕.๕๖ | ๔ | ๔๔.๔๔ |
| **รวมทั้งหมด** | **๑๖๗** | **๑๕๒** | **๙๑.๐๒** | **๑๕** | **๘.๙๘** |

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง ได้แก่ ใบบัวบก ข้าวโพดอ่อน ต้นหอม แครอท ผักบุ้ง ผักกาดขาว(๒) แอปเปิ้ล(๒)

Coliforms ได้แก่ หมูต้ม ปลาทูต้ม ไก่ต้ม

**๕. ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอย่านตาขาว**

เมื่อพิจารณาตามตัวชี้วัด ร้อยละของอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๘ ชนิด พบว่าอำเภอย่านตาขาว สามารถดำเนินการได้ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๕๓ (กำหนดผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐)

ตารางที่ ๑๐ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอย่านตาขาว

| ชนิดสาร | จำนวนทั้งหมด (รายการ) | ผ่านมาตรฐาน | | ตกมาตรฐาน | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ |
| ยาฆ่าแมลง | ๖๐ | ๕๖ | ๙๓.๓๓ | ๔ | ๖.๖๗ |
| บอแรกซ์ | ๒๐ | ๒๐ | ๑๐๐ | - | - |
| ฟอร์มาลิน | ๑๙ | ๑๙ | ๑๐๐ | - | - |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๑๐ | ๑๐ | ๑๐๐ | - | - |
| สารฟอกขาว | ๒๐ | ๒๐ | ๑๐๐ | - | - |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | - | - |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๑๒ | ๑๑ | ๙๑.๖๗ | ๑ | ๘.๓๓ |
| อะฟลาท๊อกซิน | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๑๔๔** | **๑๓๙** | **๙๖.๕๓** | **๕** | **๓.๔๗** |
| สีสังเคราะห์ | ๕ | ๒ | ๔๐ | ๓ | ๖๐ |
| ไอโอดีน | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | - | - | - | - | - |
| กรดแร่อิสระ | - | - | - | - | - |
| Coliforms | ๑๕ | ๑๒ | ๘๐ | ๓ | ๒๐ |
| **รวมทั้งหมด** | **๑๖๗** | **๑๕๖** | **๙๓.๔๑** | **๑๑** | **๖.๕๙** |

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง ได้แก่ กระเทียม

น้ำมันทอดซ้ำ ได้แก่ น้ำมันทอดไก่

สีสังเคราะห์ ได้แก่ กุ้งแห้ง กะปิ(๒)

Coliforms ได้แก่ ผลไม้ตัดแต่ง หมี่เหลืองผัด ก๋วยเตี๋ยวผัด

**๖. ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอรัษฎา**

เมื่อพิจารณาตามตัวชี้วัด ร้อยละของอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๘ ชนิด พบว่าอำเภอรัษฎา สามารถดำเนินการไม่ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๘๕.๕๙ (กำหนดผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐)

ตารางที่ ๑๑ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอรัษฎา

| **ชนิดสาร** | **จำนวนทั้งหมด (รายการ)** | **ผ่านมาตรฐาน** | | **ตกมาตรฐาน** | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **จำนวน** (รายการ) | **ร้อยละ** | **จำนวน** (รายการ) | **ร้อยละ** |
| ยาฆ่าแมลง | ๖๐ | ๔๓ | ๗๑.๖๗ | ๑๗ | ๒๘.๓๓ |
| บอแรกซ์ | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | - | - |
| ฟอร์มาลิน | ๑๓ | ๑๓ | ๑๐๐ | - | - |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๑๔ | ๑๔ | ๑๐๐ | - | - |
| สารฟอกขาว | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | - | - |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๕ | ๕ | ๑๐๐ | - | - |
| อะฟลาท๊อกซิน | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | - | - |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๑๑๘** | **๑๐๑** | **๘๕.๕๙** | **๑๗** | **๑๔.๔๑** |
| สีสังเคราะห์ | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | - | - |
| ไอโอดีน | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | - | - | - | - | - |
| กรดแร่อิสระ | - | - | - | - | - |
| Coliforms | ๑๔ | ๙ | ๖๔.๒๙ | ๕ | ๓๕.๗๑ |
| **รวมทั้งหมด** | **๑๓๙** | **๑๑๗** | **๘๔.๑๗** | **๒๒** | **๑๕.๘๓** |

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง ได้แก่ กระเทียม(๙) หอมแดง(๖) หัวหอม

น้ำมันทอดซ้ำ ได้แก่ น้ำมันทอดไก่

สีสังเคราะห์ ได้แก่ กุ้งแห้ง กะปิ(๒)

Coliforms ได้แก่ หมูผัดซีอิ๊ว ไข่พะโล้ แตงกวาผัดไข่ ไข่ต้ม ไก่ต้ม

**๗. ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอวังวิเศษ**

เมื่อพิจารณาตามตัวชี้วัด ร้อยละของอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๘ ชนิด พบว่าอำเภอวังวิเศษ สามารถดำเนินการได้ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๑.๓๐ (กำหนดผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐)

ตารางที่ ๑๒ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอวังวิเศษ

| **ชนิดสาร** | **จำนวนทั้งหมด (รายการ)** | **ผ่านมาตรฐาน** | | **ตกมาตรฐาน** | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **จำนวน** (รายการ) | **ร้อยละ** | **จำนวน** (รายการ) | **ร้อยละ** |
| ยาฆ่าแมลง | ๓๐ | ๒๔ | ๘๐ | ๖ | ๒๐ |
| บอแรกซ์ | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | - | - |
| ฟอร์มาลิน | ๕ | ๕ | ๑๐๐ | - | - |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๑๓ | ๑๓ | ๑๐๐ | - | - |
| สารฟอกขาว | ๗ | ๗ | ๑๐๐ | - | - |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๕ | ๕ | ๑๐๐ | | |
| อะฟลาท๊อกซิน | - | - | - | - | - |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๖๕** | **๕๙** | **๙๐.๗๗** | **๖** | **๙.๒๓** |
| สีสังเคราะห์ | ๔ | ๔ | ๑๐๐ | - | - |
| ไอโอดีน | - | - | - | - | - |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | - | - | - | - | - |
| กรดแร่อิสระ | - | - | - | - | - |
| Coliforms | - | - | - | - | - |
| **รวมทั้งหมด** | **๖๙** | **๖๓** | **๙๑.๓๐** | **๖** | **๘.๗๐** |

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง ได้แก่ กระเทียม (๒) หอมแดง (๒) กวางตุ้ง แตงกวา

**๘. ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอสิเกา**

เมื่อพิจารณาตามตัวชี้วัด ร้อยละของอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๘ ชนิด พบว่าอำเภอสิเกา ไม่ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๔.๒๙ (กำหนดผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐)

ตารางที่ ๑๓ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอสิเกา

| ชนิดสาร | จำนวนทั้งหมด (รายการ) | ผ่านมาตรฐาน | | ตกมาตรฐาน | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ |
| ยาฆ่าแมลง | ๕๐ | ๔๕ | ๙๐ | ๕ | ๑๐ |
| บอแรกซ์ | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | - | - |
| ฟอร์มาลิน | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | - | - |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | - | - |
| สารฟอกขาว | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | - | - |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๖ | ๕ | ๘๓.๓๓ | ๑ | |
| อะฟลาท๊อกซิน | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๑๐๕** | **๙๙** | **๙๔.๒๙** | **๖** | **๕.๗๑** |
| สีสังเคราะห์ | ๕ | ๒ | ๔๐ | ๓ | ๖๐ |
| ไอโอดีน | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | - | - |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | - | - | - | - | - |
| กรดแร่อิสระ | - | - | - | - | - |
| Coliforms | ๔ | ๓ | ๗๕ | ๑ | ๒๕ |
| **รวมทั้งหมด** | **๑๑๖** | **๑๐๖** | **๙๑.๓๘** | **๑๐** | **๘.๖๒** |

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง ได้แก่ กะหล่ำปลี (๒) ถั่วฝักยาว พริกสด แตงกวา

น้ำมันทอดซ้ำ ได้แก่ น้ำมันทอดหมู

สีสังเคราะห์ ได้แก่ กะปี (๒) กุ้งแห้ง

Coliforms ได้แก่ ไข่เจียว

**๙. ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอห้วยยอด**

เมื่อพิจารณาตามตัวชี้วัด ร้อยละของอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๘ ชนิด พบว่าอำเภอห้วยยอด สามารถดำเนินการได้ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๔.๔๔ (กำหนดผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐)

ตารางที่ ๑๔ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอห้วยยอด

| ชนิดสาร | จำนวนทั้งหมด (รายการ) | ผ่านมาตรฐาน | | ตกมาตรฐาน | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ |
| ยาฆ่าแมลง | ๕๔ | ๕๐ | ๙๒.๕๙ | ๔ | ๗.๔๑ |
| บอแรกซ์ | ๑๒ | ๑๑ | ๙๑.๖๗ | ๑ | ๘.๓๓ |
| ฟอร์มาลิน | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | - | - |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๑๑ | ๑๑ | ๑๐๐ | - | - |
| สารฟอกขาว | ๙ | ๙ | ๑๐๐ | - | - |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๒ | ๒ | ๑๐๐ | - | - |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๕ | ๔ | ๘๐ | ๑ | ๒๐ |
| อะฟลาท๊อกซิน | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๑๐๘** | **๑๐๒** | **๙๔.๔๔** | **๖** | |
| สีสังเคราะห์ | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - |
| ไอโอดีน | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | - | - | - | - | - |
| กรดแร่อิสระ | - | - | - | - | - |
| Coliforms | ๖๐ | ๔๗ | ๗๘.๓๓ | ๑๓ | ๒๑.๖๗ |
| **รวมทั้งหมด** | **๑๗๒** | **๑๕๓** | **๘๘.๙๕** | **๑๙** | **๑๑.๐๕** |

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง ได้แก่ กระเทียม(๔) กะหล่ำปลี (๒) ถั่วฝักยาว พริกสด แตงกวา

น้ำมันทอดซ้ำ ได้แก่ น้ำมันทอดกล้วย

บอแรกซ์ ได้แก่ ขนมจั่งน้ำดัง

Coliforms ได้แก่ หมูผัดกะหล่ำปลี ข้าวมันไก่ ไก่ต้มยำ ไก่ต้มข่า ผัดเผ็ดหมู ไข่ดาว ไข่ต้ม หมี่เหลืองผัดซีอิ๊วไก่ หมูผัด ต้มหมู แกงจืดหมูสับ แกงหมูสับปะรด ต้มจืดไข่ผักหวาน

**๑๐. ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอหาดสำราญ**

เมื่อพิจารณาตามตัวชี้วัด ร้อยละของอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๘ ชนิด พบว่าอำเภอหาดสำราญ สามารถดำเนินการได้ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๕๘ (กำหนดผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐)

ตารางที่ ๑๕ ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารจำแนกรายชนิดสาร อำเภอหาดสำราญ

| ชนิดสาร | จำนวนทั้งหมด (รายการ) | ผ่านมาตรฐาน | | ตกมาตรฐาน | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ | จำนวน (รายการ) | ร้อยละ |
| ยาฆ่าแมลง | ๔๙ | ๔๒ | ๘๕.๗๑ | ๗ | ๑๔.๒๙ |
| บอแรกซ์ | ๑๖ | ๑๖ | ๑๐๐ | - | - |
| ฟอร์มาลิน | ๑๔ | ๑๔ | ๑๐๐ | - | - |
| ซาลิซิลิค (สารกันรา) | ๑๒ | ๑๒ | ๑๐๐ | - | - |
| สารฟอกขาว | ๑๓ | ๑๓ | ๑๐๐ | - | - |
| สารเร่งเนื้อแดง | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| น้ำมันทอดซ้ำ | ๕ | ๕ | ๑๐๐ | - | - |
| อะฟลาท๊อกซิน | - | - | - | - | - |
| **รวม ๘ ชนิด** | **๑๑๐** | **๑๐๓** | **๙๓.๖๔** | **๗** | **๖.๓๖** |
| สีสังเคราะห์ | ๓ | ๓ | ๑๐๐ | - | - |
| ไอโอดีน | ๑ | ๑ | ๑๐๐ | - | - |
| ปริมาณกรดน้ำส้ม | - | - | - | - | - |
| กรดแร่อิสระ | - | - | - | - | - |
| Coliforms | ๗ | ๖ | ๘๕.๗๑ | ๑ | ๑๔.๒๙ |
| **รวมทั้งหมด** | **๑๒๒** | **๑๑๔** | **๙๓.๔๔** | **๘** | **๖.๕๖** |

หมายเหตุ ตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน

ยาฆ่าแมลง ได้แก่ กระเทียม(๒) กะหล่ำปลี (๒) แตงกวา

Coliforms ได้แก่ แตงกวาผัดไข่