



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 302 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 ปูดอง 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)

