สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	i
บทคัดย่อภาษาไทย	ii
ABSTRACT	iii
สารบัญ	iv
สารบัญตาราง	v
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 ทฤษฎีและบทตรวจเอกสาร	3
ยีสต์และรา	3
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliform Bacteria)	5
Staphylococcus aureus	10
Salmonella	12
Vibrio parahaemolyticus	14
บทที่ 3 วัสดุอุปกรณ์ และวิธีการวิจัย	16
วัสดุอุปกรณ์	16
วิธีการวิจัย	18
บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิจารณ์	31
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	50
เอกสารอ้างอิง	52
ภาคผนวก	55

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ HUACHIEW CHALERMPRAKIET UNIVERSITY 華僑崇聖大學

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	คุณสมบัติของเชื้อ *E. coli* สายพันธุ์ที่ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร	9
2	สารพิษที่สร้างจากเชื้อ *S. aureus*	11
3	ชนิดและตัวอย่างอาหารและภาชนะเก็บเพื่อตรวจทางจุลชีววิทยา	19
4	ผลการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นดัชนีบ่งชี้สุขลักษณะ	33
5	ตัวอย่างอาหารที่ผ่านและไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแยกตามสาเหตุ	35
6	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามประเภทของอาหาร	37
7	แสดงตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แยกตามร้านอาหาร	38
8	ผลการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ในภาชนะสัมผัสอาหาร	39
9	ผลการตรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาของเครื่องดื่ม	40
10	ผลการตรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาวิทยาของน้ำแข็ง และน้ำดื่มบรรจุขวดปิดสนิทที่มีจำหน่ายในอาคารโภชนาการ น้ำดื่มจากจุดบริการน้ำดื่ม และน้ำดื่ม มฉก. ในภาชนะปิดสนิทขนาด 20 ลิตร	41
11	ผลการตรวจหาเชื้อ *Salmonella* จากอุจจาระของผู้ประกอบการขายอาหาร	42

ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
CHULALONGKORN UNIVERSITY
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
DHURAKIJ PUNDIT UNIVERSITY