

๕๕๖๖-๕๕๖๖



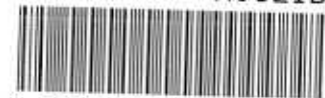
คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและเครื่องดื่ม
ในอาคารโภชนาการ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

Microbiological Quality of Cooked Foods and Beverages
at Huachiew Chalermprakiet University Cafeteria



วัชรินทร์ รังษีภาณุรัตน์
อิสยา จันทรวิธานุชิต
พรทิพย์ พึ่งม่วง

HCULIB



3 0001 00074999 6

การวิจัยครั้งนี้ได้รับทุนอุดหนุนจาก มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
ปีการศึกษา 2540

๒-1

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ที่ได้จัดสรรทุนอุดหนุน การวิจัยจนทำให้งานนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์บุษบา มาตระกูล คณบดีคณะเทคนิคการแพทย์ ที่ให้การสนับสนุนเกี่ยวกับงานวิจัย และขอขอบพระคุณ อาจารย์อรุณ บ้างตระกูลนนท์ นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และบริษัท MERCK จำกัด ที่เอื้อเพื่อเอกสารเกี่ยวกับ โรคอาหารเป็นพิษ จนทำให้ข้อมูลในงานวิจัย ถูกต้องสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

วัชรินทร์ รังษีภาณุรัตน์

อิสยา จันทรวีทยานุชิต

พรทิพย์ หังม่วง



บทคัดย่อ

จากการตรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง น้ำดื่ม ที่จำหน่ายในอาคารโภชนาการ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ระหว่างเดือนเมษายนถึงกรกฎาคม พ.ศ. 2541 โดยตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นดัชนีบ่งบอกสุขภาพลักษณะและแบคทีเรียก่อโรคอาหารเป็นพิษจากจำนวนตัวอย่างประเภทละ 4-34 ตัวอย่าง ตามวิธีมาตรฐานของ Food and Drug Administration Bacteriological Manual , American Public Health Association Guideline และ Analysis of the Association of Official Chemists โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พ.ศ. 2536 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2524 พบว่าอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง น้ำดื่มจากเครื่องทำน้ำเย็นตามจุดบริการไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ 70.6 (24/34) , 36.7 (11/30) , 76.5 (13/17) , 100 (4/4) และ 16.7 (1/6) ตามลำดับ ในขณะที่น้ำดื่มบรรจุขวดปิดสนิทผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง (4/4) เมื่อทำการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียก่อโรค เช่น เชื้อ *Salmonella* จากอุจจาระของผู้ประกอบการเพิ่มเติม พบว่าแยกเชื้อดังกล่าวได้ร้อยละ 49 (25/51) จากผลการวิจัยทั้งหมดชี้ให้เห็นว่า อาหารและเครื่องดื่มส่วนหนึ่งในอาคารโภชนาการมีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์เกินมาตรฐาน และมีโอกาสปนเปื้อนเชื้อ *Salmonella* โดยตรงจากผู้ประกอบการขายอาหารบางราย ทำให้ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับอันตรายจากจุลินทรีย์ปนเปื้อน ดังนั้นทางมหาวิทยาลัยควรมีการแนะนำให้ผู้ประกอบการขายอาหารปรับปรุงคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อป้องกันและควบคุมโรคติดต่อในระบบทางเดินอาหารต่อไป

ABSTRACT

Microbiological quality of cooked foods, food utensils, beverages, ground ice, and drinking water sold at Huachiew Chalermprakiet University Cafeteria was evaluated during April to July, 1998. The numbers of microorganisms used as an indicator of food hygiene and the food-poisoning bacteria were determined by the standard method of the Food and Drug Administration Bacteriological Manual, the American Public Health Association Guidelines and the Official Methods of Analysis of the Association of Official Chemists. Data analysis was based on the standard criteria issued by Department of Medical Sciences (1993) and Ministry of Public Health (1981). Results showed that 70.6%, 36.7%, 76.5%, 100% and 16.7% of cooked foods, food utensils, beverages, ground ice and drinking water from the cooling system in the cafeteria respectively, did not conform to the standard. Only drinking water in closed containers met the standard. In addition, 49% of fecal samples from food handlers was positive for *Salmonella*. These findings indicated that a high proportion of the materials was contaminated with microorganisms and might be harmful to health of consumers. Therefore, advices and regulations from the university committee should be delivered to food handlers so that clean and safe foods only are available in Huachiew Chalermprakiate University Cafeteria.