

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและ
คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค

ผู้เขียน

นางสาวอานงค์ ใจแน่น

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

อาจารย์ ดร.ศักดา พริงคำกู

ประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤตินันท์ สมุทรทัย

กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค และหาความสัมพันธ์ระหว่างการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารกับคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาของร้านจำหน่ายอาหาร ณ ตลาดภายในมหาวิทยาลัยของรัฐ กลุ่มตัวอย่างในการศึกษามี 2 กลุ่ม คือ ผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 คน) และ ตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค (ประเภทยำ ส้มตำ และสลัด) เก็บข้อมูลผู้สัมผัสอาหารโดยใช้แบบสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารซึ่งมีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.96 และเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคจำนวน 5 ร้าน 15 ชนิด ทั้งหมด 2 ครั้ง ในวันที่ 17 และ 24 กุมภาพันธ์ 2552 รวมทั้งสิ้น 30 ตัวอย่าง ทำการวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยา ได้แก่ เชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด ฟีคอลลโคลิฟอร์ม และ *E.coli* โดยวิธี Most Probable Number (MPN) ตามมาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย ผลการศึกษาพบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน ด้านผลการวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยา โดยตรวจสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด พบว่าอาหารพร้อมบริโภคจำนวน 6 ชนิดจากทั้งหมด 15 ชนิด มีปริมาณเชื้อเกินเกณฑ์มาตรฐานสำหรับเชื้อฟีคอลลโคลิฟอร์มและ *E.coli* พบว่ามีปริมาณเชื้อเกินเกณฑ์มาตรฐานทุกชนิด ส่วนความสัมพันธ์ระหว่างการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารกับคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยา พบว่า มีความสัมพันธ์กันในทางบวก กล่าวคือหากการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานอาจส่งผลให้มีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค

Independent Study Title Food Sanitation Practice of Food Handlers and
Food Microbiological Quality in Ready to Eat Food Shops

Author Miss Anong Jainan

Degree Master of Science (Nutrition Education)

Independent Study Advisory Committee

Lect. Dr. Sakda Pruenglampoo Chairperson

Asst.Prof. Dr. Ruetinan Samuttai Member

ABSTRACT

The objectives of this study were to investigate food sanitation practice of food handlers and food microbiological quality in ready to eat food shops and its relationship between food sanitation practice of food handlers and food microbiological quality in ready to eat food at canteen in a public university. There were two groups of samples, namely, handlers persons (N=10) and ready to eat food (thai dressed salads, papaya salad and salads). Data of food handlers were collected using observational record of sanitation practice which the reliability was 0.96. Fifteen kinds of food were collected two times on 17th to 24th February, 2009 from 5 food shops. The total food samples were 30. The microbiological quality was determined as total coliform, fecal coliform and *E coli* by MPN method (Most Probable Number). The method was confirmed to the standard method produce of the Department of Medical Sciences, Ministry of Public Health, Thailand. It was found that the overall mean score of sanitation practice of food handlers was lower than standard level. For the microbiological quality analysis, the results showed that total coliform were found in 6 of 15 kinds of food which were also found more than the standard level. Fecal coliform and *E.coli* were also found more than the standard level in all kinds of food. The relationship between food sanitation practice of food handlers and food microbiological quality was positive. In other words, if food sanitation practice of food handlers was lower than standard level, it may be affected microbial contamination in ready to eat food.