

สารบัญ

	หน้า
กิตกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภูมิ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ขอบเขตของการศึกษา	4
นิยามศัพท์เฉพาะ	4
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
ความปลอดภัยของอาหาร	6
แบคทีเรียกับอาหาร	8
เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร	10
วิธีการวิเคราะห์หาปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	13
การจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลลำปาง	17
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	18
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการศึกษา	27
ประชากรและตัวอย่าง	27
เครื่องมือและการหาคุณภาพของเครื่องมือ	30
การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	31
วิธีการดำเนินการ	32
การเก็บรวบรวมข้อมูล	36
การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	39
บทที่ 4 ผลการศึกษา	40

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	46
สรุปผลการศึกษา	46
อภิปรายผล	49
ข้อเสนอแนะ	54
บรรณานุกรม	55
ภาคผนวก	60
ภาคผนวก ก ราชานามผู้ทรงคุณวุฒิ	61
ภาคผนวก ข วิธีการตรวจวิเคราะห์ปริมาณ Coliform bacteria โดยวิธี MPN (Most Probable Number)	62
ภาคผนวก ค ภาพประกอบการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร	65
ภาคผนวก ง ตารางบันทึกผลการวิเคราะห์	74
ประวัติผู้เขียน	79

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
3.1 แสดงรายละเอียดของการเก็บตัวอย่างอาหารพื้นเมืองปรุงสำเร็จ ร้านอาหารที่ 1 ส่งตรวจเวลา 8.00 – 9.00 น. และ เวลา 12.00 – 13.00 น. จำแนกตามวันที่ส่งตรวจ	28
3.2 แสดงรายละเอียดของการเก็บตัวอย่างอาหารพื้นเมืองปรุงสำเร็จ ร้านอาหารที่ 2 ส่งตรวจเวลา 8.00 – 9.00 น. และ เวลา 12.00 – 13.00 น. จำแนกตามวันที่ส่งตรวจ	29
3.3 รายการอาหารพื้นเมืองปรุงสำเร็จส่งตรวจในร้านอาหารของโรงพยาบาล ลำปางแบ่งกลุ่มตามวิธีการปรุง 6 ประเภท	34
3.4 การแปลผลค่า MPN ต่ออาหาร 1 กรัม จากจำนวนหลอดทดสอบที่ให้ ผลบวกในตัวอย่างอาหารที่เจือจางใน อัตราส่วน 5:10, 5:1.0 และ 5:0.1	37
4.1 ปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารพื้นเมืองปรุงสำเร็จ จำแนกตามประเภทอาหารและเวลาในการเก็บตัวอย่าง	41
4.2 ผลการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารพื้นเมืองปรุงสำเร็จตามเกณฑ์คุณภาพทาง จุลชีววิทยาอาหารจำแนกตามร้านและประเภทของอาหาร	43

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิ

หน้า

3.1 การวิเคราะห์จุดอันตรายที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร

35

โดยวิธี MPN (Most probable number ระบบ 5,5,5)