

ความปลอดภัยด้านแบคทีเรียวิทยาของอาหาร ในงานถนนคนเดินจังหวัดเชียงใหม่

Safety of bacterial in food on walking street fair in Chiang Mai province.

*ฐิติพร ตักดีสง่างษ์¹

เลิศรัก ศรีกิจการ¹

จุฑาทิพย์ ถาบุญเป็ง²

วรางคณา ไชยขาววงษ์²

นิตยา ชะนะญาติ¹

ดวงพร พิษผล¹

สาขาวิชาสัตวแพทยสาธารณสุข คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่¹
สถานสัตวแพทยสาธารณสุขเอเชียแปซิฟิก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่²

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มุ่งเน้นเรื่องความปลอดภัยด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งเป็นข้อมูลพื้นฐาน สำหรับหน่วยงานด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลของผู้ประกอบการร้านอาหาร 10 แห่ง และแผงลอยจำหน่ายอาหาร 43 แห่ง ณ งานถนนคนเดิน (ท่าแพและวัวลาย) จากการสุ่มแบบแบ่งชั้นตามสัดส่วนของชนิดแหล่งจำหน่ายอาหารรวม 30 % โดยใช้แบบสังเกตแบบมีโครงสร้างและแนวคำถาม และการใช้แบบตรวจร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของกระทรวงสาธารณสุข พร้อมสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อนำมาตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียที่มีชีวิต โดยวิธี ISO 4833(1993) เชื้อโคลิฟอร์ม โดยวิธีของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เชื้อ *Salmonella* spp. โดยวิธี ISO 6579 (1993) เชื้อ *E.coli* O157 : H7 โดยวิธี FAO, USA (2001) และเชื้อ *L. monocytogenes* โดยวิธี ALOA method (2000) ในช่วงเดือน พฤศจิกายน - ธันวาคม พ.ศ. 2548

ผลการวิจัย การตรวจทางแบคทีเรียวิทยาพบว่าร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานพบเชื้อแบคทีเรียที่มีชีวิต 68/128 (53.13%), 166/280 (59.29%) เชื้อโคลิฟอร์ม 81/128 (63.28%), 154/277 (55.59%), เชื้อ *Salmonella* spp. 4/77 (5.19%), 8/190 (4.21%) เชื้อ *E.coli* O157 : H7 0/80 , 0/187 และเชื้อ *L. monocytogenes* 0/34, 0/86 ตามลำดับ มีเพียงร้านอาหาร 2 แห่งและแผงลอยจำหน่ายอาหาร 2 แห่งผ่านเกณฑ์การตรวจเชื้อแบคทีเรียมากกว่าระดับ 50 % ของตัวอย่างอาหารที่ศึกษา พร้อมกับผ่านตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารมากกว่า 77.77 %