

ผู้จำหน่ายอาหารในชุมชน จังหวัดนครราชสีมาที่ร่วมในโครงการวิจัยนี้ ซื้อถั่วลิสงเม็ดมา
 บดเอง 43.3% (13/30) นอกนั้นซื้อถั่วลิสงป่นจากตลาด สำหรับพริกป่นมีร้านจำหน่ายอาหาร
 30.0% (9/30) เท่านั้นที่ซื้อพริกแห้งมาบดเอง นอกนั้นซื้อพริกที่ป่นแล้วเช่นกัน ผู้จำหน่ายอาหารที่
 ทราบถึงพิษภัยของเชื้อราและสารอะฟลาที่ออกซินในถั่วลิสงป่นและพริกป่นมีเพียง 56.7% (17/30)
 เท่านั้น เมื่อนำถั่วลิสงเม็ดจากตลาดและห้างสรรพสินค้าที่เป็นแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในจังหวัด
 นครราชสีมามาตรวจสอบหาสารอะฟลาที่ออกซิน พบเกินมาตรฐาน (20 ppb) อยู่ 16.7% (2/12) ในขณะที่
 พริกแห้ง 100.0% (12/12) ไม่พบว่ามีสารอะฟลาที่ออกซินเกินมาตรฐาน ส่วนถั่วลิสงป่นที่จำหน่าย
 ในตลาดพบเกินมาตรฐานอยู่ 33.3% (4/12) และพริกป่นจากตลาดพบเกินมาตรฐานอยู่ 54.5%
 (6/11) เมื่อตรวจถั่วลิสงป่นที่อยู่ในภาชนะเครื่องปรุงพบอะฟลาที่ออกซินเกินมาตรฐาน 70.0%
 (21/30) ในการตรวจครั้งแรก และลดลงเหลือ 31.0% (9/29) หลังจากให้ความรู้และร่วมหารือถึง
 วิธีป้องกันแก้ไขกับผู้จำหน่ายอาหารแล้ว โดย 24.1% (7/29) มีอะฟลาที่ออกซินไม่เกินมาตรฐานใน
 ทั้ง 2 ครั้ง 44.8% (13/29) มีอะฟลาที่ออกซินครั้งแรกเกินมาตรฐาน แต่หลังจากให้ความรู้อะฟลา
 ที่ออกซินลดลงไม่เกินมาตรฐาน และ 24.1% (7/29) อะฟลาที่ออกซินลดลงแต่ก็ยังเกินค่ามาตรฐาน
 มี 6.9% (2/29) ที่ครั้งแรกพบอะฟลาที่ออกซินไม่เกินค่ามาตรฐาน แต่หลังให้ความรู้กลับพบสูงเกิน
 ค่ามาตรฐาน ส่วนพริกป่นในภาชนะเครื่องปรุง พบว่ามีสารอะฟลาที่ออกซินเกินมาตรฐานทั้งหมด
 ในการตรวจครั้งแรก และลดลงเหลือ 76.7% (23/30) หลังจากให้ความรู้กับผู้จำหน่ายอาหาร โดย
 23.3% (7/30) มีอะฟลาที่ออกซิน ครั้งแรกเกินมาตรฐาน แต่หลังจากให้ความรู้ อะฟลาที่ออกซินลดลง
 ไม่เกินมาตรฐาน และ 76.7% (23/30) อะฟลาที่ออกซิน ลดลงแต่ยังคงเกินมาตรฐาน โดยมีค่าอยู่
 ระหว่าง 20.86 – 35.34 ppb

The cooks from Nakhon Ratchasima restaurants that involved in this project bought peanut seeds and ground by themselves 43.3% (13/30), others bought ground peanut from the markets. For chilli, there were only 30.0% (9/30) that bought dry chilli and ground by themselves, others also bought chilli that were already ground. There were only 56.7% of the cooks that had the knowledges about the toxic risks from fungi and aflatoxin in ground peanut and ground chilli. The peanut seeds from the markets or supermarket stores, that were the suppliers in Nakhon Ratchasima, were tested for aflatoxin, it was found that 16.7% (2/12) were over the accepted standard (20 ppb) while 100.0% (12/12) of dry chilli had aflatoxin not over the accepted standard. For ground peanut and ground chilli from the markets, they were found over the accepted standard 33.3% (4/12) and 54.5% (6/11) respectively. For ground peanut in the serving pots, they were found aflatoxin that exceeded the accepted standard 70.0% (21/30) for the first observation. After giving the knowledges and discussion about prevention of aflatoxin contamination to the cooks, the results decreased to 31.0% (9/29) in the second observation. 24.1% (7/29) had aflatoxin over the accepted standard in both observations, 44.8% (13/29) had aflatoxin over the accepted standard in the first observation and decreased to the accepted standard in the second observation and 24.1% (7/29) had aflatoxin decreased in the second observation but still over the accepted standard in both observations. There were 6.9%(2/29) that had aflatoxin not over the accepted standard in the first observation but increased after giving the knowledges. For ground chilli in the serving pots, all of them were found over the accepted standard in the first observation and decreased to 76.7% (23/30) after giving the knowledges to the cooks. 23.3% (7/30) had aflatoxin over the accepted standard in the first observation and decreased to the accepted standard after giving the knowledges and 76.7% (23/30), aflatoxin decreased but still over the accepted standard which were 20.86 – 35.34 ppb.