

การค้นคว้าแบบอิสระนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารปรุงสำเร็จที่จำหน่ายในโรงอาหารสถาบันราชภัฏเชียงใหม่ ใช้วิธีการวิเคราะห์มาตรฐาน 2 วิธีของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ในการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร วิธี MPN (Most Probable Number) ใช้เพื่อการวิเคราะห์หา Coliform bacteria และ *Escherichia coli* (*E.coli*) วิธี Spread Plate ใช้เพื่อการวิเคราะห์หา *Staphylococcus aureus* (*S.aureus*) ใช้ตัวอย่างอาหารเพื่อการวิเคราะห์ จำนวน 24 ตัวอย่าง จากร้านอาหารประเภทข้าวราด จำนวน 7 ร้าน วิเคราะห์ข้อมูลโดยวิธีหาค่าความถี่ และร้อยละ ผลการวิเคราะห์ในตัวอย่างอาหาร 8 ตัวอย่าง พบว่ามี Coliform bacteria เกินเกณฑ์มาตรฐาน ไม่พบ *Escherichia coli* (*E.coli*) และ *Staphylococcus aureus* (*S.aureus*) ในตัวอย่างอาหารทั้งหมด สรุปว่ามีอาหารบางรายการที่ไม่สะอาด เนื่องจากมีการปนเปื้อนของ Coliform bacteria ดังนั้นควรมีการปรับปรุงความสะอาดของโรงอาหารสถาบันราชภัฏเชียงใหม่ และผู้จำหน่ายอาหาร ควรได้รับการฝึกอบรมให้รู้เกี่ยวกับกรรมวิธีผลิตอาหารที่ดี

ABSTRACT

TE133244

The purpose of this independent study was to investigate the types and number of microorganisms contamination of already cooked foods at a canteen in Rajabhat Institute Chiang Mai. Two standard methods of Department of Medical Sciences, Ministry of Public Health were used for analysing the food samples. MPN (Most Probable Number) method was implied for the existance of the quantity of Coliform bacteria and *Escherichia coli* (*E.coli*) while the Spread Plate method was used for analysing the *Staphylococcus aureus* (*S.aureus*) bacteria. Twenty four cooked foods from seven boots were collected for analysing. The data were analysing by using frequency and percentage. The results revealed that the contaminating of Coliform bacteria from 8 samples were over the standard. None of *Escherichia coli* (*E.coli*) and *Staphylococcus aureus* (*S.aureus*) bacteria were found in all food samples. It may be concluded that some food items were not clean because of Coliform bacteria contamination. Thus, the canteen in Rajabhat Institute Chiang Mai should be improved for cleanliness. All food distributors should be tranined to know the Good Manufacturing Practices(GMPs).