

Salmonella spp. เป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคในแนม มักพบเชื้อมากในเนื้อสุกรซึ่งใช้เป็นวัตถุดิบในการทำแนม ซึ่งการปนเปื้อนของเชื้อมีตั้งแต่การมีอยู่ของเชื้อในตัวสุกร เนื้อสุกรและแนม ดังนั้นโอกาสที่ผู้บริโภคจะเกิดการเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากการบริโภคแนมที่มีการปนเปื้อนเชื้อ *Salmonella* spp. ในระดับที่อาจก่อให้เกิดการเจ็บป่วยได้จึงมีสูง จึงมีการนำการประเมินความเสี่ยงเชิงปริมาณของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร (QMRA) มาใช้เพื่อป้องกันการเจ็บป่วยจากโรคซัลโมเนลโลซิส โดยจากการทำการประเมินความเสี่ยงของเชื้อ *Salmonella* spp. ในแนมพบว่าความน่าจะเป็นของการปนเปื้อนเชื้อ *Salmonella* spp. ในแนมมีค่าเท่ากับ 0.186 และพบว่าความน่าจะเป็นของการแพร่กระจายของเชื้อ *Salmonella* spp. ในแนมมีค่าความน่าจะเป็นสูงสุดอยู่ที่ประมาณ 0.035 และปริมาณเชื้อ *Salmonella* spp. ที่พบในแนมมีค่าประมาณ 105 -195 CFU ต่อแนม 25 กรัม เมื่อเปรียบเทียบกับค่าการแพร่กระจายของเชื้อ *Salmonella* spp. ในเนื้อสุกร อยู่ที่ประมาณ 205 – 250 CFU ต่อเนื้อสุกร 25 กรัม และมีความน่าจะเป็นสูงสุดอยู่ที่ประมาณ 0.045 พบว่า ปริมาณเชื้อ *Salmonella* spp. ในเนื้อสุกรเมื่อนำมาเข้าสู่กระบวนการแปรรูปเป็นแนมแล้วปริมาณเชื้อ *Salmonella* spp. มีค่าลดลง อันเนื่องมาจากปริมาณกรดแลกติกภายในแนมซึ่งเกิดจากการหมักแนม อย่างไรก็ตามพบว่ามีความเสี่ยงสูงสุดอยู่ที่ประมาณ ร้อยละ 1.9 ปริมาณเชื้อ *Salmonella* spp. พบตั้งแต่ 120 CFU โดยพบปริมาณเชื้อ *Salmonella* spp. สูงสุดอยู่ที่ประมาณ 170 CFU กำหนดให้ระยะเวลาการเก็บรักษาแนมในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 14 วันพบว่าปริมาณเชื้อ *Salmonella* spp. ในแนมที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน จะมีปริมาณเชื้อ *Salmonella* spp. อยู่ในช่วง 10^{-10^5} CFU ต่อชิ้น หรือ 1 – 500 CFU ต่อกรัม ปริมาณเชื้อ *Salmonella* spp. ที่มีโอกาสเป็นได้มากที่สุดคืออยู่ที่ 10^2 CFU ต่อชิ้น หรือ 0.2 CFU ต่อกรัม

คำสำคัญ: การประเมินความเสี่ยง/ ซาลโมเนลลา/ แนมหมู

The Quantitative Microbial Risk Assessment (QMRA) of *Salmonella* spp. in Thai fermented Sausage (Nham) was carried out. it was to the public health impact of one of the favorite local foods on Thai people from exposure to *Salmonella* spp. The QMR employed data available from published papers and articles from governmental agencies in Thailand. *Salmonella* spp. were the major cause of gastroenteritis in Thailand. The most frequently found strains are *S. Enteritidis* and *S. Typhimurium*. It was found that Probability of salmonella in Nham was 0.186 .The highest probability of salmonella prevalence in Nham was 0.035 . Average value of *Salmonella* found in Nham was in the range of 105-195 cfu/25g. However, the values for pork was 360-500 cfu/25g with the maximum probability of 0.024. It appeared that the number decrease when probability was processed to Nham which has low pH of 4.5. The risk probability of Nham was 1.9% with the range of cells of 120-170 cfu. The maximum contamination level of *Salmonella* in Nham was 20% with the range of 10-40%. Nham, at 4 °C for 14 days, had *Salmonella* spp. of stored 10^{-10^5} /piece or 1-500 cfu/g. The maximum risk of getting *Salmonella* in Nham was 10^2 cfu/piece or 0.2 cfu/g.

Keywords: Quantitative Microbial Risk Assessment/ *Salmonella* spp./ Thai Fermented pork Sausage/ Nham