

ในการศึกษานี้ศึกษาการปนเปื้อนด้วยยาฆ่าแมลงและสีสังเคราะห์ รวมทั้งแบคทีเรียในอาหารทะเลแห้งที่จำหน่ายในจังหวัดชลบุรี ด้วยชุด Screening test พบการปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในกุ้งแห้ง 50% ปลาแห้งและปลากรอบ 22.73% ปลาหมึกแปรรูป 21.43% หอยแห้ง 50% หมึกแห้ง 30% และปูกรอบ 0% ส่วนการปนเปื้อนสีสังเคราะห์พบในกุ้งแห้ง 62.5% ปลาแห้งและปลากรอบ 18.18% ปลาหมึกแปรรูป 28.57% หอยแห้ง 25% หมึกแห้ง 0% และปูกรอบ 100% ส่วนปริมาณแบคทีเรียกลุ่มเฮเทอโรโทรฟ แบคทีเรียกลุ่มทนเค็มและแบคทีเรียกลุ่มเอนเทอโรแบคทีเรียซี้ที่ปนเปื้อนในอาหารทะเลแห้ง จากการศึกษาครั้งนี้พบว่า อาหารทะเลแห้งที่มีปริมาณแบคทีเรียกลุ่มเฮเทอโรโทรฟและแบคทีเรียกลุ่มทนเค็มมากที่สุดคือ หมึกกะตอย มีปริมาณแบคทีเรียเท่ากับ 4.40×10^9 CFU/g และ 1.97×10^9 CFU/g ตามลำดับ อาหารทะเลแห้งที่มีปริมาณแบคทีเรียกลุ่มเอนเทอโรแบคทีเรียซี้มากที่สุดคือ หมึกไข่ มีปริมาณแบคทีเรียเท่ากับ 1.70×10^4 CFU/g ส่วนการจัดจำแนกชนิดของแบคทีเรียในอาหารทะเลแห้งพบแบคทีเรียกลุ่ม *Staphylococcus* รองลงมาคือ *Bacillus* และ *Micrococcus* ตามลำดับ ส่วนแบคทีเรียกลุ่มเอนเทอโรแบคทีเรียซี้ที่จำแนกได้คือ *Proteus*, *Enterobacter* และ *Klebsiella* ดังนั้นควรมีการติดตามตรวจสอบและตระหนักถึงความปลอดภัยในอาหารเป็นระยะ โดยเฉพาะในอาหารกลุ่มที่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลงเกินค่ามาตรฐานและในอาหารที่บริโภคในแต่ละวันและผลิตภัณฑ์ที่มีการส่งออก

The aim of this study was to study the contamination of pesticides, synthetic dyes and bacteria in dry seafood products (DSPs) distributed in Chon Buri Province. Pesticide and synthetic dye contamination were determined in DSPs using the commercial test kit produced by Department of medical sciences. Results showed that 50% of dry shrimp, 21.43% of dry cephalopod, 22.73% of dry fish and 0% of dry bivalve contaminated with pesticides. Contamination of synthetic dyes in dry shrimp 62.50%, dry crab 100.00%, dry fish 18.18%, dry cephalopod 23.57% and dry mussels 25%. Total heterotroph bacteria, salt tolerant bacteria and Enterobacteriaceae were evaluated in those samples. Results showed that there were the highest load of total heterotroph (4.40×10^9 CFU/g) in Kobi squid, salt tolerant bacteria (1.97×10^9 CFU/g) in Kobi squid and Enterobacteriaceae (1.70×10^4 CFU/g) in Beka squid. The most predominant bacteria found in dry seafoods were *Staphylococcus*, followed by *Bacillus* and *Micrococcus*. Enterobacteriaceae found in those samples were *Proteus*, *Enterobacter* and *Klebsiella*. As a consequence, some of DSPs distributed in Chon Buri Province should be monitored and be aware of food safety for daily intake and for export product.