

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากสถิติพบว่าโรคติดต่อที่พบได้บ่อยและอาจเกิดการระบาดทั้งในเขตชนบทและชุมชนเมืองเป็นโรคติดต่อที่มากับอาหารและน้ำ ส่วนใหญ่พบว่าทำให้เกิดโรคท้องร่วงอย่างรุนแรง โรคอุจจาระร่วงอย่างเฉียบพลัน โรคอาหารเป็นพิษ โรคไทฟอยด์ และโรคบิด โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงอย่างรุนแรงในเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 5 ปี และการระบาดมักมีสาเหตุจากพฤติกรรมกรบริโภคอาหารสุกๆดิบๆร่วมกันในงานสังสรรค์หรืองานบุญประเพณีต่าง ๆ นับเป็นปัญหาทางด้านสาธารณสุขอย่างมาก สำหรับโรคอาหารเป็นพิษพบสาเหตุเกิดจากเชื้อแบคทีเรียประมาณ 20 ชนิด เชื่อว่าทั่วโลกพบคนเป็นโรคอาหารเป็นพิษมากกว่าปีละ 80 ล้านคน ส่วนใหญ่โรคนี้เกิดจากการปรุงและการเก็บรักษาอาหารในสถานที่ที่ไม่เหมาะสม นอกจากนี้ยังเกิดจากสุขนิสัยไม่ดี ไม่ล้างมือก่อนการสัมผัสอาหาร และการได้อาหารมาจากแหล่งที่ไม่สะอาดปลอดภัย

ในปัจจุบันประชาชนในเขตเมืองจำนวนมากโดยเฉพาะกลุ่มคนที่รับราชการ ทำงานในบริษัท ห้างร้านเอกชน มีภาระกิจการงานตั้งแต่เช้าจรดเย็นทำให้ไม่ค่อยมีเวลาในการประกอบอาหารรับประทาน จึงทำให้อาหารพร้อมบริโภค (ready – to – eat foods ) เข้ามามีบทบาทต่อชีวิตประจำวัน เนื่องจากมีความสะดวก รวดเร็ว ราคาไม่แพงและมีให้เลือกซื้อมารับประทานหลากหลายชนิด อาหารประเภทนี้ผู้บริโภคส่วนมากเลือกซื้อโดยพิจารณาจากรสชาติและสีสรรของอาหารเป็นหลัก รองลงมาคือราคาถูกและสะดวก มีเป็นส่วนน้อยที่พิจารณาจากหลักโภชนาการและสุขลักษณะ อาหารประเภทนี้มักวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าหรือร้านสะดวกซื้อทั้งหลายเพราะมีตู้ปรับอุณหภูมิเพื่อให้อาหารคงสภาพได้นาน ยืดอายุการบูดเน่า แต่อาหารพร้อมบริโภคเหล่านี้มีแหล่งที่ผลิตที่อาจไม่ได้คุณภาพถูกสุขลักษณะเพียงพอ อาจมีการปนเปื้อนจุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ โดยเฉพาะกลุ่มจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอุจจาระร่วงหรือเกิดอาการท้องเสียชนิดต่าง ๆ รวมทั้งอาจเกิดจากตู้ปรับอุณหภูมิไม่ได้มาตรฐาน หรืออาจปรับอุณหภูมิมีความเย็นไม่เพียงพอ ประชาชนโดยทั่วไปไม่อาจตรวจสอบคุณภาพได้ด้วยวิธีง่าย ๆ จะต้องได้รับการตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญในห้องปฏิบัติการ อย่างไรก็ตามการเลือกซื้ออาหารประเภทนี้ควรเลือกซื้อในสถานที่ที่มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ต ห้างสรรพสินค้า และร้านสะดวก

ซื้อที่น่าเชื่อถือ นอกจากนี้ควรเลือกซื้ออาหารที่ปิดผนึกด้วยพลาสติกมิดชิด และควรเลือกอาหารที่ยังไม่หมดอายุ

จากสาเหตุดังกล่าวผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาตรวจวิเคราะห์ปริมาณของจุลินทรีย์ในอาหารพร้อมบริโภคที่มีความสำคัญและเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคท้องร่วง อาหารเป็นพิษ และโรคบิด เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อเฉพาะชนิดอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพ

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อตรวจวิเคราะห์มาตรฐานคุณภาพอาหารพร้อมบริโภคทางจุลชีววิทยา
- 2) เพื่อให้ทราบถึงคุณภาพอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์
- 3) เพื่อเป็นข้อมูลให้ประชาชนเลือกซื้ออาหารพร้อมบริโภคที่มีคุณภาพ

### ขอบเขตในการวิจัย

- 1) เพื่อศึกษาวิเคราะห์นี้เฉพาะเพียงอาหารพร้อมบริโภค 3 ชนิด คือ สลัดผัก ซีฟู้ด (อาหารทะเลสำเร็จรูป) และข้าวกระเพาะหมูในห้างสรรพสินค้า 3 แห่ง คือ แฟร์รี่แลนด์ วิถีเทพ และบิ๊กซี โดยสุ่มตัวอย่างในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – เมษายน 2548
- 2) การวิเคราะห์มาตรฐานคุณภาพอาหารใช้วิธี MPN Coliform แบบ 7 หลอด วิเคราะห์หาปริมาณของ *Salmonella* sp. และ total bacteria count