

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย	2
1.3 สมมติฐานการวิจัย	3
1.4 ขอบเขตการวิจัย	3
1.5 คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย	4
1.6 กรอบแนวความคิด	6
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อชนิดและจำนวนจุลินทรีย์ในอาหาร	7
2.2 ความร้อนมีผลต่อจุลินทรีย์ชนิดต่างๆ	8
2.3 แบคทีเรียที่บ่งชี้สุขลักษณะอาหาร	10
2.4 แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ	11
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	20
3.1 รูปแบบการวิจัย	20
3.2 ประชากรและตัวอย่างศึกษา	20
3.2.1 กรอบประชากร	20
3.2.2 ตัวอย่างศึกษา	21

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	22
3.3.1 การเก็บตัวอย่างอาหาร	22
3.3.2 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยา	22
3.3.3 การแปลผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ	23
บทที่ 4 ผลการวิจัย	25
4.1 คุณภาพทางจุลชีววิทยาดัชนีต่างๆ ในอาหารพร้อมบริโภคแต่ละประเภท ...	25
4.2 คุณภาพทางจุลชีววิทยาโดยรวม ในอาหารพร้อมบริโภคแต่ละประเภท	28
4.3 คุณภาพทางจุลชีววิทยาโดยรวม ในอาหารพร้อมบริโภคแต่ละประเภท	30
ตามแหล่งจำหน่ายอาหารต่างๆ	
4.4 เปรียบเทียบคุณภาพทางจุลชีววิทยาแต่ละดัชนีระหว่างอาหาร	34
พร้อมบริโภคประเภทต่างๆ	
บทที่ 5 สรุป อภิปรายและข้อเสนอแนะ	39
5.1 สรุปผลการวิจัย	39
5.2 อภิปรายผลการวิจัย	40
5.3 วิจาร์ณผลการวิจัย	40
5.4 ข้อเสนอแนะ	44
บรรณานุกรม	47
ประวัติผู้วิจัย	50

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ปริมาณโลหะเป็นพิษที่ร่างกายได้รับในการบริโภคอาหารประจำวัน ต่อคนต่อสัปดาห์เปรียบเทียบกับค่ามาตรฐาน	17
2 ร้อยละของร้านจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน จำแนกตามกิจกรรมหลัก	18
3 ร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน จำแนกตามข้อกำหนดแผงลอย	19
4 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทต่างๆ ตามแหล่งจำหน่ายที่เก็บตัวอย่าง ...	22
5 เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาแต่ละดัชนีของอาหารประเภทต่างๆ	23
6 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทผ่านความร้อนมาก ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	26
7 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทผ่านความร้อนน้อย ตามเกณฑ์ คุณภาพทางจุลชีววิทยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	26
8 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทไม่ผ่านความร้อน ตามเกณฑ์ คุณภาพทางจุลชีววิทยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	27
9 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทเครื่องดื่ม ตามเกณฑ์คุณภาพทาง จุลชีววิทยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	28
10 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทต่างๆ ตามเกณฑ์คุณภาพทาง จุลชีววิทยาโดยรวม	29
11 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทผ่านความร้อนมาก ตามเกณฑ์ คุณภาพทางจุลชีววิทยาโดยรวม และสถานที่เก็บตัวอย่าง	30
12 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทผ่านความร้อนน้อย ตามเกณฑ์ ทางคุณภาพจุลชีววิทยาโดยรวม และสถานที่เก็บตัวอย่าง	31

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
13 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทไม่ผ่านความร้อน ตามเกณฑ์ 32 คุณภาพทางจุลชีววิทยาโดยรวม และสถานที่เก็บตัวอย่าง	
14 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทเครื่องดื่ม ตามเกณฑ์คุณภาพทาง 32 จุลชีววิทยาโดยรวม และสถานที่เก็บตัวอย่าง	
15 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทต่างๆ ตามเกณฑ์คุณภาพทาง 35 จุลชีววิทยา (Total Bacterial Count) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	
16 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทต่างๆ ตามเกณฑ์คุณภาพทาง 35 จุลชีววิทยา (MPN Coliforms) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	
17 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทต่างๆ ตามเกณฑ์คุณภาพทาง 36 จุลชีววิทยา (MPN <i>E. coli</i>) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	
18 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทต่างๆ ตามเกณฑ์คุณภาพทาง 36 จุลชีววิทยา (Yeasts) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	
19 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทต่างๆ ตามเกณฑ์คุณภาพทาง 37 จุลชีววิทยา (Molds) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	
20 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทต่างๆ ตามเกณฑ์คุณภาพทาง 37 จุลชีววิทยา (<i>S. aureus</i>) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	
21 จำนวนและร้อยละของอาหารประเภทต่างๆ ตามเกณฑ์คุณภาพทาง 38 จุลชีววิทยา (Salmonella) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 ร้อยละของอาหารพร้อมบริโภคแต่ละประเภทที่ไม่ได้เกณฑ์คุณภาพ 29	
ทางจุลชีววิทยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข	
ภาพที่ 2 ร้อยละของอาหารพร้อมบริโภคแต่ละประเภทที่ไม่ได้เกณฑ์ในดัชนีใด 33	
ดัชนีหนึ่งตามแหล่งจำหน่ายอาหารต่างๆ	