

นางลักษณ์ บุตรสี 2553: การปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาในซากสุกรจากโรงฆ่าขนาดเล็ก
จนถึงตลาดสดในเขตอำเภอกำแพงแสนและดอนตูม จังหวัดนครปฐม
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ความปลอดภัยของอาหาร)
สาขาความปลอดภัยของอาหาร ภาควิชาสัตวบาล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุเจตน์ ชื่นชม, Dr.Med.Vet. 109 หน้า

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อติดตามการปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลาในซากสุกร
จากโรงฆ่าขนาดเล็กจนถึงตลาดสดในเขตอำเภอกำแพงแสนและดอนตูมจังหวัดนครปฐม
ศึกษาจากโรงฆ่าสุกรขนาดเล็กจำนวน 4 แห่ง ที่มีกำลังการผลิตประมาณ 10 ตัวต่อวัน
จากการศึกษาพบเชื้อซัลโมเนลลาจากตัวอย่างลำไส้สุกรเฉลี่ยร้อยละ 56.66 โดยตัวอย่างลำไส้สุกร
จากโรงฆ่าที่ 2 พบเชื้อซัลโมเนลลาร้อยละ 86.66 ซึ่งสูงกว่าโรงฆ่าที่ 1, 3 และ 4 ที่พบร้อยละ
60.00, 33.33 และ 46.66 ตามลำดับ จากการทดสอบทางซีรัมวิทยาสามารถจำแนกชนิดของ
เชื้อซัลโมเนลลาได้ 3 ชนิด คือ ซีโรกรุ๊ป บี ร้อยละ 38.24 ซีโรกรุ๊ป ซี ร้อยละ 20.59 และ
ซีโรกรุ๊ป อี ร้อยละ 41.17 ซีโรวารที่ตรวจพบมากที่สุดในลำไส้ คือ S. Weltevreden จากการติดตาม
การปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลาในซากสุกรหลังกระบวนการฆ่า หลังกระบวนการตัดแต่ง
จนถึงตลาดสดของโรงฆ่าสุกรทั้ง 4 แห่ง พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาในแต่ละขั้นตอน
เพิ่มสูงขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 33.33, 65.00 และ 74.33 ตามลำดับ จากการทดสอบทางซีรัมวิทยาสามารถ
จำแนกชนิดของเชื้อซัลโมเนลลาได้ 3 ชนิด คือ ซีโรกรุ๊ป บี ร้อยละ 11.65 ซีโรกรุ๊ป ซี ร้อยละ
40.78 และซีโรกรุ๊ป อี ร้อยละ 47.57 ซีโรวารที่ตรวจพบมากที่สุดจากทุกขั้นตอน คือ S. Rissen
จากการศึกษาครั้งนี้พบการปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลาเพิ่มสูงขึ้นจากโรงฆ่าสุกรจนถึงตลาดสด
และพบว่าซีโรวารของเชื้อซัลโมเนลลาหลังกระบวนการตัดแต่งและที่ตลาดสดมีความหลากหลาย
มากกว่าหลังกระบวนการฆ่า แสดงให้เห็นว่าโรงฆ่าทั้ง 4 แห่ง ไม่มีสุขลักษณะที่ดีในการ
ปฏิบัติงาน