

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจหาเชื้อราในน้ำผักและน้ำผลไม้พร้อมดื่ม ชนิดผักที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอย บนถนนสุเทพ บริเวณหลังมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยเก็บ ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ทั้งหมด 2 ครั้ง ในแต่ละครั้งมี 16 ชนิด รวมทั้งหมด 32 ตัวอย่าง ทำการตรวจ วิเคราะห์ปริมาณของเชื้อราในน้ำผักและน้ำผลไม้โดยวิธี Plate Count Agar (AOAC, 1998) ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของเชื้อราในเครื่องดื่มหาบเร่แผงลอย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข รวมทั้งสังเกตเกี่ยวกับการปฏิบัติตาม หลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ผลิตและจำหน่ายน้ำผักและน้ำผลไม้พร้อมดื่มและสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติร้อยละ

ผลการศึกษาพบว่า โดยรวมน้ำผักและน้ำผลไม้ (จำนวน 32 ตัวอย่าง) ไม่ผ่านเกณฑ์ คุณภาพทางจุลชีววิทยาร้อยละ 96.88 พบการปนเปื้อนของเชื้อราร้อยละ 96.88 พบการปนเปื้อนของ เชื้อราร้อยละ 59.38 และพบการปนเปื้อนทั้งเชื้อราและเชื้อราร้อยละ 59.38 และจากการสังเกต การปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารพบว่า ผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตาม ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารหลายประการ

The objective of this study was to detect yeasts and molds in ready to drink vegetable juice and fruit juice of street vender shops on Suthep road in the area behind Chiang Mai University. The samples were collected two times. There were 16 items in each time so the total sample was 32. Yeasts and molds counts were analyzed with Plate Count Agar Method (AOAC, 1998) based on the guidelines of microbiological standards in ready to drink juice of street vender shop of the Department of Medical Sciences, Ministry of Public Health. The handlers' sanitary behavior who produced and dispensed ready to drink vegetable juice and fruit juice and the places for selling the juice were observed and compared with the Food Sanitary Standards for street vender shops of the Food and Water Sanitation Division, Department of Health, Ministry of Public Health. The data were analyzed using percentage.

The results showed that 96.88% of samples (n=32) did not pass the microbiological standards. There were 96.88% of samples contaminated with yeast and 59.38% of samples contaminated with molds. There were 59.38 % of samples contaminated with both yeast and molds. Regarding the observation of food handlers' sanitary behavior, it was found that they did not practice following the rules of food sanitation.