

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจหาแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จที่จำหน่าย ณ โรงอาหารในโรงพยาบาลของรัฐแห่งหนึ่ง ประชากรที่ใช้ในการศึกษานี้คือ อาหารปรุงสำเร็จ แบ่งตามวิธีปรุง 4 ประเภท ได้แก่ อาหารประเภทผัด อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทแกง และ อาหารประเภทยำ จากร้านจำหน่ายอาหารจำนวน 6 ร้าน เก็บตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จทั้งหมด 2 ครั้ง ในระหว่างวันที่ 25 มกราคม ถึงวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2551 รวมทั้งสิ้น 51 ตัวอย่าง ในการศึกษานี้ วิธีการวิเคราะห์หาเชื้อ *Escherichia coli* (E.coli) ในตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จคือ วิธี MPN (Most Probable Number) ซึ่งเป็นวิธีการวิเคราะห์หอยังมีมาตรฐาน ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ประเทศไทย และทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติร้อยละ ผลการศึกษา พบว่า อาหารปรุงสำเร็จจำนวน 4 ตัวอย่างจากทั้งหมด 51 ตัวอย่าง (ร้อยละ 7.84) ตรวจพบเชื้อ *Escherichia coli* (E.coli) และจากการสังเกตพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารพบว่า ผู้สัมผัสอาหาร บางคนไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

The purpose of this study was to detect of bacteria in ready cooked foods at canteens in a public hospital. The population in this study were ready cooked foods by different cooking methods, namely stir-fry dishes, boiling dishes, curries dishes and salads. Samples were collected two times during 25th January to 20th February, 2008 from 6 food shops. There were 51 ready cooked foods. In this study, the method for determining *Escherichia coli* (E.coli) in the samples was MPN method (Most Probable Number). It is a standard method of the Department of Medical Science, Ministry of Public Health, Thailand. The data were analyzed by percentage.

The results showed that *Escherichia coli* (E.coli) were found in 4 of 51 ready cooked foods (7.84%). Regarding the observation of food handlers' behavior, it was found that some of them did not practice followed the rules of food sanitation.