บทคัดย่อ

T 163625

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจหาและเปรียบเทียบจำนวนของเชื้อซัลโมเนลล่าที่พบในเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์ 2 แห่ง คือ โรงฆ่าสัตว์เทศบาลนครขอนแก่นซึ่งเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ไม่ใช้ระบบราวแขวน และโรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองเลยซึ่งเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ใช้ระบบราวแขวน โดยทำการเก็บตัวอย่างเนื้อจากซากสุกรที่ผ่านกระบวนการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ทั้ง 2 แห่ง ซากละประมาณ 40 กรัม จำนวน 100 ตัวอย่าง ต่อ 1 โรงฆ่าสัตว์ รวมจำนวนตัวอย่างทั้งหมด 200 ตัวอย่าง นำตัวอย่างที่ได้ไปทำการเพาะเชื้อทางแบคทีเรียวิทยาในอาหารเลี้ยงเชื้อ Tryptic Soy Broth, Rappaport-Vassiliadis Soya Broth, Xylose Lysine Deoxycholate Agar, Hektoen Enteric Agar, Triple Sugar Iron Agar และ Motility Indole Lysine Medium จากผลการศึกษาพบว่า เนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์เทศบาลนครขอนแก่นตรวจพบเชื้อซัลโมเนลล่ามากกว่าเนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองเลยอย่างมีนัยสำคัญยิ่งทางสถิติ ($p<0.01$) โดยตรวจพบเชื้อซัลโมเนลล่า 41 ตัวอย่าง ขณะที่เนื้อสุกรจากโรงฆ่าสัตว์เทศบาลเมืองเลยพบเชื้อซัลโมเนลล่า 7 ตัวอย่าง แสดงให้เห็นว่าการใช้ระบบราวแขวนในโรงฆ่าสัตว์สามารถลดปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลล่าในเนื้อสุกรได้

ABSTRACT

TE163625

The objectives of the study were to isolate *Salmonella* from pork carcasses collected from the municipality slaughterhouse in Khon Kaen and Loei provinces and to compare the recovery rate between the two slaughterhouses. The municipality slaughterhouse in Loei was equipped with carcass suspension system while the one in Khon Kaen was not. One hundred samples of 40 gram of meat from pork carcasses were collected from each slaughterhouse. The total number of 200 samples were submitted for bacterial culture using Tryptic Soy Broth, Rappaport-Vassiliadis Soya Broth, Xylose Lysine Deoxycholate Agar, Hektoen Enteric Agar, Triple Sugar Iron Agar and Motility Indole Lysine Medium. The results showed that meat samples from Loei slaughterhouse had lower *Salmonella* compared to those from Khon Kaen municipality slaughterhouse ($p < 0.01$). There were 41% and 7% of carcasses which identified with *Salmonella* from Khon Kaen and Loei slaughterhouses, respectively. This results suggested that the carcass suspension system was able to reduce the chance of salmonella contamination in pork carcasses.