

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การสำรวจจุลินทรีย์ในสลัดผักพร้อมบริโภค  
ชื่อผู้เขียน นางนันทนา แก้วชนะเนตร  
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร. เรณู ปิ่นทอง	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ อุพา สุภากุล	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์รัตน์ มณีเลิศ	กรรมการ

#### บทคัดย่อ

การศึกษานี้ได้ศึกษาถึงปริมาณจุลินทรีย์ในสลัดผักพร้อมบริโภค เพื่อสำรวจสุขลักษณะของอาหารประเภทนี้ ซึ่งจำหน่ายในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 18 พฤศจิกายน พ.ศ. 2544 ถึง วันที่ 4 มกราคม พ.ศ. 2545 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา มีจำนวน 2 ชนิด คือ สลัดผักชนิดบรรจุถาดโฟมใช้พลาสติกใสห่อหุ้มมิดชิดและสลัดผักชนิดที่ผู้ขายตักให้ โดยได้ตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์จำนวน 6 ชนิด ได้แก่ จุลินทรีย์รวม (Total Plate Count) ยีสต์และรา สแตปฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ซาลโมเนลลา (*Salmonella*) และ อี.โคไล (*E. coli*) วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้เกณฑ์มาตรฐาน ICMSF มาตรฐาน PHLS มาตรฐานของสหภาพยุโรปและมาตรฐานอาหารไทย ผลการศึกษาพบว่า น้ำสลัดมายองเนสของสลัดผักพร้อมบริโภคชนิดบรรจุถาดโฟมใช้พลาสติกใสห่อหุ้มมิดชิดไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเพราะตรวจพบเชื้อซาลโมเนลลา (*Salmonella*) และพบว่าในผักสลัด มีปริมาณเชื้อยีสต์และเชื้ออี.โคไล (*E. coli*) เกินเกณฑ์มาตรฐาน สำหรับน้ำสลัดมายองเนสของสลัดผักพร้อมบริโภคชนิดที่ผู้ขายตักให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งของประเทศไทยและต่างประเทศ ส่วนผักสลัดไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เนื่องจากตรวจพบเชื้อยีสต์และเชื้ออี.โคไล (*E. coli*) เกินกว่าระดับมาตรฐาน

<b>Independent Study Title</b>	Survey of Microorganisms in Ready-to-Eat Vegetable Salads	
<b>Author</b>	Mrs. Nimmual Kaewchanade	
<b>M.S.</b>	Nutrition Education	
<b>Examining Committee</b>	Assoc. Prof. Dr. Renu Pinthong	Chairman
	Assoc. Prof. Yupa Supakul	Member
	Asst. Prof. Dr. Thiparat Maneelert	Member

### ABSTRACT

This project determined microorganisms in ready-to-eat vegetable salads, in order to investigate the hygienic condition of the food sold in Maung District, Chiang Mai Province during November 18<sup>th</sup> 2001 – January 4<sup>th</sup>, 2002. There were 2 kinds of salad samples inspected. The first ones were packaged in ethene polystyrene (EPS) or foam tray enclosed tightly in low density polyethylene (LDPE) transparent plastic film and the second ones were packaged according to the order of the consumers. The microorganisms inspected were total plate count, yeast and mould, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* and *E. coli*. The results were analyzed by comparing the standards of European Economic Community (EC), The International Commission of Microbiological Specification for food (ICMSF), Public Health Laboratory Service – London (PHLS) and Thai food standard. It was found that mayonnaise of the first salad variety was contaminated with *Salmonella spp.* and the vegetables were contaminated more with yeast and *E. coli* than the standard range. While *Salmonella* was not detected in mayonnaise of the second type of vegetable salads, these salad vegetables were contaminated with yeast and *E. coli* more than standard levels.