บทคัดย่อ

ผลจากการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของน้ำหวานชนิดต่างๆ จำนวน 46 ตัวอย่างจากโรงอาหาร ทั้ง 4 จุดบริการ ภายในสถาบันราชภัฏสงขลา โดยทำการวิเคราะห์เปรียบเทียบจากตารางดรรชนี MPN ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 214) พ.ศ. 2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้กำหนดว่าน้ำที่ได้มาตรฐานต้องมีค่าของฟีคัลโคลิฟอร์มน้อยกว่า 2.2 MPN/100 ml. จากการทดลองเปรียบเทียบโรงอาหารทั้ง 4 จุดบริการ พบว่าน้ำที่ได้มาตรฐานจากโรงอาหารใกล้กับหอประชุม 1 (ร้านที่ 1) ได้แก่ น้ำชามะนาว และน้ำส้ม จากโรงอาหารใกล้กับหอประชุม 1 (ร้านที่ 2) ได้แก่ น้ำชามะนาว น้ำมะนาว น้ำลำใย น้ำกระเจี๊ยบ และน้ำส้ม จากโรงอาหารซึ่งอยู่ติดกับเรือนพยาบาลเก่า (สโมสร) ได้แก่ น้ำส้ม น้ำกระเจี๊ยบ และน้ำโอเลี้ยง จากโรงอาหารใกล้กับอาคาร 9 ติดกับศูนย์อาหาร ได้แก่ น้ำส้ม และน้ำชามะนาว ส่วนศูนย์อาหาร ได้แก่ น้ำส้ม และน้ำชามะนาว และจากการเปรียบเทียบผลการวิเคราะห์แต่ละโรงอาหาร พบว่าโรงอาหารที่ได้มาตรฐานมากที่สุดคือ โรงอาหารใกล้กับหอประชุม 1 (ร้านที่ 2) รองลงมา คือ โรงอาหารซึ่งอยู่ติดกับเรือนพยาบาลเก่า (สโมสร) นอกจากนี้จากการเปรียบเทียบผลการวิเคราะห์ระหว่างโรงอาหารที่จำหน่ายน้ำหวานชนิดเดียวกัน ได้แก่ น้ำลิ้นจี่ น้ำมะพร้าว น้ำชาดำเย็น น้ำส้ม น้ำโอเลี้ยง และน้ำลำใย พบว่า น้ำส้มเป็นน้ำที่มีจำนวนฟีคัลโคลิฟอร์มน้อยที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำหวานชนิดอื่นๆ

ดังนั้นจากการทดลอง เรื่อง การตรวจหาจำนวนฟีคัลโคลิฟอร์มในน้ำหวานชนิดต่างๆ ของโรงอาหารทั้ง 4 จุดบริการภายในสถาบันราชภัฏสงขลา สามารถสรุปได้ว่าโรงอาหารที่จำหน่ายน้ำหวานในสถาบันราชภัฏสงขลาที่ได้มาตรฐานมากที่สุดคือ โรงอาหารใกล้กับหอประชุม 1 (ร้านที่ 2) รองลงมาคือ โรงอาหารซึ่งอยู่ติดกับเรือนพยาบาลเก่า (สโมสร) ส่วนน้ำหวานที่พบการปนเปื้อนน้อยที่สุดคือ น้ำส้ม

SONGKHLA RAJABHAT UNIVERSITY