

ชื่อวิทยานิพนธ์	การประยุกต์ใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาลชุมชน : กรณีศึกษาโรงพยาบาลระโนด จังหวัดสงขลา
ผู้เขียน	นางสาวสุวิมล แก้วแดง
สาขาวิชา	อนามัยสิ่งแวดล้อม
ปีการศึกษา	2546

บทคัดย่อ

การประยุกต์ใช้หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาลชุมชน กรณีศึกษาโรงพยาบาลระโนด จังหวัดสงขลา เป็นการศึกษาวิจัยด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม เพื่อศึกษาการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาลและแนวทางการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาลชุมชน

จากการศึกษาและจัดทำระบบ HACCP สำหรับผลิตภัณฑ์แกงป่าไก่ ซึ่งประกอบด้วย 12 ขั้นตอน 7 หลักการ วิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม พบจุดวิกฤตเพียง 1 ขั้นตอน คือขั้นตอนการปรุงสุก เมื่อนำระบบ HACCP เข้าสู่การปฏิบัติในโรงครัวโรงพยาบาลระโนด และทำการตรวจประเมินค่าทางจุลชีววิทยาในอาหารก่อนและหลังการใช้ระบบ HACCP โดยมีการตรวจวัดจุดดับของการผลิตแกงป่าไก่ และผลิตภัณฑ์แกงป่าไก่ ที่ปรุงเสร็จในระยะเวลาที่ต่างกันคือ 0, 1, 2, 3 และ 4 ชั่วโมง เพื่อทราบปริมาณจุลินทรีย์ในแต่ละระยะเวลา โดยตรวจวิเคราะห์ Total bacteria count, Total coliform bacteria, fecal coliform bacteria และ *Escherichia coli* ตรวจประเมินค่า Total bacteria count ในภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อเป็นข้อมูลเปรียบเทียบ อาหารปรุงสุกหลังใช้ระบบ HACCP คุณภาพทางจุลินทรีย์ของแกงป่าไก่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐาน แม้จะผ่านการปรุงสุกมานานถึง 4 ชั่วโมง ในขณะที่ก่อนการใช้ระบบ HACCP มีคุณภาพผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ภายในเวลา 2 ชั่วโมงเท่านั้น สำหรับวัดจุดดับแม้ผลการวิเคราะห์ระบุว่าไม่ใช่จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมของกระบวนการผลิตอาหารก็ตาม แต่ผลการตรวจทางจุลินทรีย์พบว่าการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นทั้ง ๆ ที่ยังไม่ผ่านกรรมวิธีการปรุง ส่วนภาชนะที่สัมผัสอาหาร หลังใช้ระบบ HACCP จำนวนครั้งที่ทำการตรวจวิเคราะห์มีค่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากขึ้นและผลการตรวจประเมินเชื้อจุลินทรีย์รวมของมือผู้สัมผัสอาหารมีค่าของจุลินทรีย์ลดลง หลังใช้ระบบ HACCP แม้ผลที่ได้ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทุกครั้งที่ทำการตรวจประเมิน แต่เมื่อมีการนำระบบ HACCP มาเข้าสู่การปฏิบัติ มาตรการควบคุมในแผนงาน HACCP จึงเป็นการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพในการปฏิบัติงาน ระบบ HACCP จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในโรงครัวของโรงพยาบาลชุมชนซึ่งต้องผลิตอาหารที่มีมาตรฐานและความปลอดภัยสูง

Thesis Title Application of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
 System in Food Production of Community Hospital's Kitchen
 : A Case Study of Ranode Hospital Changwat Songkhla

Author Miss Suwimon Kaewdang

Major Program Environmental Health

Academic Year 2003

Abstract

The application of hazard and critical control points system in food production of community hospital's kitchen: A Case Study of Ranode Hospital, Changwat Songkhla, was used bacterial contamination in the of food production for patients at the hospital. The HACCP system was used to analyze the preparation of food in the kitchen of community hospital.

HACCP study of the production system for chicken curry identified 12 procedures and 7 principles but found only 1 critical control point when the food is cooked. The microbiological content of the food was evaluated before and after application of the HACCP system by checking ingredients and portions of chicken curry cooked for periods of 0, 1, 2, 3 and 4 hours. The quantity of bacteria remaining after each period was established by analyzing Total Bacterial Count, Total Coliform Bacteria, Fecal Coliform Bacteria and *Escherichia Coli* numbers - Total Bacterial Count in a food container and on the handler is collected were use compare the standard of cooked chicken curry after using the HACCP system. The result shows that even though the food had cooked been longer than 4 hours, before using the HACCP system, it passed for quality standards after just 2 hours. For the analytical results indicated that the ingredients are not a critical control point for food production, although bacterial examination suggested some improvements before cooking. It is possible for food containers to meet standard values after use of the HACCP system and the whole bacteria examination value of the food handler was reduced after using the HACCP system, even though this parameter did not breach standards. HACCP shows high potential for the promotion and development of controlled working. The HACCP system can be applied in any community hospital's kitchen where food needs to be highly standardized and safe.