

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Gill, C.O. and Maglinnis, J.C.

1.2 Article Title : Decontamination of cleaned personal equipment used during beef carcass Processing

1.3 Journal Title : Food Protection Trends

Vol. 33 No. 6 Year 2003 Page 474-479

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การขจัดสิ่งปนเปื้อนในอุปกรณ์ประจำตัวที่ผ่านการทำความสะอาดแล้วในกระบวนการตัดแต่งเนื้อ

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในเนื้ออาจเกิดจากเศษที่ตกค้างติดอยู่ในเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ตัดแต่ง การทำความสะอาด สะอาดอุปกรณ์ประจำตัว เป็นความรับผิดชอบของพนักงานแต่ละคนที่เป็นเจ้าของอุปกรณ์ซึ่งมีมาตรฐานต่างกัน จึงไม่สามารถแน่ใจว่าอุปกรณ์จะสะอาดเพียงพอในขณะที่ใช้งาน มีการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ในอุปกรณ์ส่วนตัวในโรงงานบรรจุห่อชิ้นเนื้อ เพื่อสำรวจว่ายังมีเชื้อจุลินทรีย์ อยู่หรือไม่หลังจากจัดการปนเปื้อน ผลพบจุลินทรีย์ชนิดใช้อากาศ (aerobe) ในอุปกรณ์ส่วนใหญ่จำนวนมากกว่า 6 LOG CFU ต่อชิ้น พบจุลินทรีย์ชนิด Coliforms และ Escherichia Coli ในอุปกรณ์ส่วนน้อย จำนวนมากกว่า 4 และ 3 LOG CFU ต่อชิ้น ตามลำดับ เมื่อทดลองทำความสะอาดอุปกรณ์โดยจุ่มลงในน้ำร้อน 83±2 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 วินาที ผลพบว่า 1) ตัวอย่างถุงมือตาข่ายเหล็ก จำนวน 25 ชิ้นมีจุลินทรีย์ aerobe น้อยกว่าถุงมือที่ทำทำความสะอาดแต่ไม่ได้จุ่มน้ำร้อน 5 LOG Unit และ ไม่พบ จุลินทรีย์ชนิด Coliforms และ Escherichia Coli 2) เมื่อใช้วิธีจุ่มน้ำร้อนกับฝักันเปื้อนยาง และเหล็กสับมีด พบว่า มีจุลินทรีย์ชนิด aerobe ลดจำนวนลงเช่นกัน แต่ยังพบจุลินทรีย์ Coliforms และ Escherichia Coli จำนวนเล็กน้อยในอุปกรณ์บางชิ้น สรุปได้ว่าขั้นตอนการทำความสะอาดในปัจจุบันยังไม่สามารถมั่นใจได้ว่า จะขจัดจุลินทรีย์จากอุปกรณ์ประจำตัวที่ใช้ในโรงงานบรรจุห่อชิ้นเนื้อได้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในชิ้นเนื้อจากอุปกรณ์ จำเป็นต้องเพิ่มขั้นตอนการจุ่มอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วในน้ำร้อนอีกสักระยะหนึ่งเป็นประจำ ซึ่งจะช่วยลดจำนวนจุลินทรีย์ที่หลงเหลืออยู่หลังจากทำความสะอาดอุปกรณ์ตามปกติได้ระดับหนึ่ง