สรุปผลการวิเคราะห์

1. โรงน้ำแข็งที่ไปเก็บตัวอย่างครั้งเดียว เมื่อนำมาวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ปรากฏว่าที่บริโภคได้มี 11 โรงงานคือ โรงน้ำแข็ง 1 และ 2 เขตพระนคร โรงน้ำแข็ง 1 เขตยานนาวา โรงน้ำแข็ง 3 เขตคลองสาน โรงน้ำแข็ง 1 เขตบางกอกใหญ่ โรงน้ำแข็ง 1 เขตตลิ่งชัน โรงน้ำแข็ง 2 เขตบางกะปิ โรงน้ำแข็ง 3 เขตลาดกระบัง โรงน้ำแข็ง 3, 4 และ 5 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

2. โรงน้ำแข็งที่ไปเก็บตัวอย่างหลายครั้ง เมื่อนำมาวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ปรากฏว่าที่บริโภคได้มี 4 โรงงาน คือ โรงน้ำแข็ง 1 เขตดุสิต โรงน้ำแข็ง 1 เขตภาษีเจริญ โรงน้ำแข็ง 1 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี และโรงน้ำแข็ง 1 อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี

3. ผลการวิเคราะห์น้ำที่ใช้ทำน้ำแข็งของโรงน้ำแข็งที่ปรากฏว่าไม่ควรบริโภค มี 6 โรงงาน คือ โรงน้ำแข็ง 1 เขตธนบุรี โรงน้ำแข็ง 2 เขตตลิ่งชัน โรงน้ำแข็ง 1 เขตบางกะปิ โรงน้ำแข็ง 2 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี โรงน้ำแข็ง 1 อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี โรงน้ำแข็ง 1 อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี

4. ผลการวิเคราะห์น้ำที่ใช้ทำน้ำแข็งของโรงน้ำแข็งที่เหลืออีก 11 โรงงาน ปรากฏว่ามีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ บางครั้งบริโภคได้ บางครั้งไม่ควรบริโภค

จากการเก็บตัวอย่างน้ำที่ใช้ทำน้ำแข็งจากโรงน้ำแข็งต่าง ๆ ในกรุงเทพมหานครและจังหวัดใกล้เคียง คือ นนทบุรี ปทุมธานี รวม 32 โรงงาน มาวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ปรากฏว่าบริโภคได้ 15 โรงงาน ไม่ควรบริโภค 6 โรงงาน มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ 11 โรงงาน ซึ่งเจ้าหน้าที่ที่ไปตรวจโรงงานได้ให้คำแนะนำแก่ผู้ผลิต เพื่อปรับปรุงแก้ไขต่อไป

การศึกษาคุณภาพขนมจีนทางจุลชีววิทยา

ขนมจีนเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันมาก ขนมจีนที่ขายในตลาดมีสองชนิด คือ ทำจากแป้งสดและแป้งหมัก การทำขนมจีนมีกรรมวิธีหลายขั้นตอนและต้องใช้เวลานาน ฉะนั้นจึงไม่นิยมทำขึ้นสำหรับการบริโภคในครัวเรือน ผู้บริโภคมักจะซื้อขนมจีนที่มีขายตามตลาด การทำขนมจีนมักจะทำไว้ตั้งแต่ตอนเย็นหรือกลางคืน เก็บไว้ค้างคืน แล้วขายในตอนเช้าและวางขายตลอดทั้งวัน ฉะนั้นขนมจีนที่ทำขึ้นกว่าจะถึงผู้บริโภคอาจใช้เวลานานเกินกว่า 24 ชั่วโมง ซึ่งมีโอกาสเสียได้ แต่การที่ผู้บริโภคจะสังเกตว่าขนมจีนเสียหรือไม่นั้นเป็นการยาก จะทราบได้ต่อเมื่อบริโภคแล้วเกิดอาการอาหารเป็นพิษ ซึ่งมักปรากฏเสมอในงานเลี้ยงต่าง ๆ ผู้รับประทานขนมจีนจะเกิดอาการท้องเสียบ่อย ๆ งานจุลชีววิทยาจึงได้ศึกษาถึงคุณภาพของขนมจีนที่มีขายในตลาดและร้านขายข้าวแกง เพื่อดูความปลอดภัยในการบริโภค โดยได้วิเคราะห์หาบักเตรีซึ่งชี้บ่งถึงสุขลักษณะในการผลิตอาหาร คือ โคลิฟอร์ม และ อี.โคไล และวิเคราะห์หาจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคคือ ซาลโมเนลลา, สแตไฟโลคอกคัส ออเรียส, คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ และวิบริโอ โคเลอรา ได้ผลการวิเคราะห์ดังตารางที่ 1—3

ตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์ขนมจีนทำจากแป้งสด

ตัวอย่างที่	แหล่งที่ซื้อ	โคลิฟอร์ม เอ็มพีเอ็น/ กรัม	อี.โคไล เอ็มพีเอ็น/ กรัม	ซาลโมเนลลา ในตัวอย่าง 25 กรัม	สแตไฟโลคอกคัส ออเรียส โคโลนี/ กรัม	คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ในตัวอย่าง 1 กรัม	วิบริโอ โคเลอรา ในตัวอย่าง 25 กรัม
1	ตลาดศรีย่าน	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
2	,,	9	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
3	,,	4	4	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
4	ตลาดประตูน้ำ	9	9	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
5	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
6	ตลาดประแจจีน	2.3×10	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
7	,,	1.1×10	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
8	ตลาดสะพานควาย	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
9	ตลาดดาวคะนอง	1.5×10	< 3	ไม่พบ	1.0×10^2	ไม่พบ	ไม่พบ
10	ตลาดพรานนก	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
11	ตลาดบางกระบือ	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
12	,,	2.3×10	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
13	ตลาดปากคลองตลาด	1.5×10^2	4	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
14	ตลาดนนทบุรี	3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
15	ตลาดแคลาย	4.0×10^3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
16	ตลาดชาติชาย บางกอกน้อย	2.0×10^3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
17	ตลาดนครหลวง	1.1×10	7	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
18	ตลาดกรุงธน	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
19	,,	7.0×10	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

ตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์ขนมจีนทำจากแป้งหมัก

ตัวอย่างที่	แหล่งที่ซื้อ	โคลิฟอร์ม เอ็มพีเอ็น/ กรัม	อี.โคไล เอ็มพีเอ็น/ กรัม	ซาลโมเนลลา ในตัวอย่าง 25 กรัม	สแตโฟโลคอกคัส ออเรียส โคโลนี/ กรัม	คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ในตัวอย่าง 1 กรัม	วิบริโอ โคเลอรา ในตัวอย่า 25 กรัม
1	ตลาดศรีย่าน	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
2	,,	2.0×10^2	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
3	ตลาดประตูน้ำ	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
4	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
5	ตลาดพลู	1.5×10	4	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
6	,,	2.0×10^3	4.0×10	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
7	ตลาดบางขุนนนท์	2.0×10^3	3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
8	,,	1.1×10^5	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
9	ตลาดสะพานควาย	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
10	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
11	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
12	ตลาดบางรัก	2.3×10	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
13	ตลาดดาวคะนอง	2.1×10	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
14	,,	5.0×10^2	4	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
15	,,	9.0×10	< 3	ไม่พบ	1.0×10^2	ไม่พบ	ไม่พบ
16	ตลาดวงเวียนใหญ่	5.0×10^3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
17	,,	1.1×10^4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
18	ตลาดพรานนก	1.1×10^3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
19	,,	2.0×10^5	< 3	ไม่พบ	1.5×10^2	ไม่พบ	ไม่พบ
20	ตลาดบางซื่อ	4.0×10	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
21	ตลาดแฮปปี้แลนด์	9	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
22	ตลาดดินแดง	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
23	,,	2.0×10^2	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
24	ตลาดพญาไท	4.0×10	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
25	ตลาดพหลโยธิน	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
26	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
27	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
28	ตลาดปากทางเข้าลาดพร้าว	1.5×10	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
29	,,	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
30	ตลาดสะพานสอง ลาดพร้าว	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
31	,,	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

ตัวอย่างที่	แหล่งที่ซื้อ	โคลิฟอร์ม เอ็มพีเอ็น/ กรัม	อี.โคไล- เอ็มพีเอ็น/ กรัม	ซาลโม- เนลลา ในตัวอย่าง 25 กรัม	สแตไฟโล คอกคัส ออเรียส โคโลนี/ กรัม	คลอสตริ- เดียม เพอร์ ฟริงเจนส์ ในตัวอย่าง 1 กรัม	วิบริโอ โคเลอรา ในตัวอย่าง 25 กรัม
32	ตลาดนครไทย ลาดพร้าว	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
33	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
34	ตลาดคลองตัน	9	9	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
35	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
36	ตลาดพระโขนง	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
37	,,	9	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
38	ตลาดประกอบ สุขุมวิท	4.0×10	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
39	,,	2.0×10^2	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
40	ตลาดซอยอโศก	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
41	,,	4	4	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
42	ตลาดราชวัตร	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
43	,,	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
44	ตลาดบางกระบือ	1.5×10^2	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
45	ตลาดเทเวศร์	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
46	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
47	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
48	,,	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
49	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
50	ตลาดเตาปูน	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
51	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
52	,,	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
53	ตลาดนนทบุรี	2.3×10^4	4	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
54	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	1.0×10^2	ไม่พบ	ไม่พบ
55	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
56	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
57	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
58	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
59	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
60	ตลาดแคลาย	9	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
61	ตลาดพงษ์เพชร	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
62	,,	1.1×10^3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
63	ตลาดบางเขน	9	4	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
64	,,	9	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

ตัวอย่างที่	แหล่งที่ซื้อ	โคลิฟอร์ม เอ็มพีเอ็น/ กรัม	อี.โคไล เอ็มพีเอ็น/ กรัม	ซาลโมเนลลา ในตัวอย่าง 25 กรัม	สแตไฟโลคอกคัส ออเรียส โคโลนี/ กรัม	คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ในตัวอย่าง 1 กรัม	วิบริโอ โคเลอรา ในตัวอย่าง 25 กรัม
65	ตลาดศาลาน้ำร้อน บางกอกน้อย	2.0×10^5	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
66	ตลาดบางแค	9	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
67	ตลาดนครหลวง	5.0×10^3	< 3	ไม่พบ	1.5×10^2	พบ	ไม่พบ
68	,,	4	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
69	,,	2.0×10^5	< 3	ไม่พบ	4.3×10^3	ไม่พบ	ไม่พบ
70	ตลาดกรุงธน	4	4	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
71	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
72	,,	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ

ตารางที่ 3 ผลการวิเคราะห์ขนมจีนจากร้านขายข้าวแกง

ตัวอย่างที่	แหล่งที่ซื้อ	โคลิฟอร์ม เอ็มพีเอ็น/ กรัม	อี.โคไล เอ็มพีเอ็น/ กรัม	ซาลโมเนลลา ในตัวอย่าง 25 กรัม	สแตไฟโลคอกคัส ออเรียส โคโลนี/ กรัม	คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ในตัวอย่าง 1 กรัม	วิบริโอ โคเลอรา ในตัวอย่าง 25 กรัม
1	หาบเร่บางขุนนนท์	1.5×10^2	9.0×10	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
2	ตลาดสะพานควาย	7	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
3	บริเวณกรมวิทยาศาสตร์บริการ	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
4	หน้าโรงพยาบาลรามาธิบดี	5.0×10^3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
5	ตลาดวงเวียนใหญ่	5.0×10^6	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
6	,,	1.1×10^6	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
7	ตลาดพญาไท	5.0×10^2	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ
8	ตลาดปากทางเข้าลาดพร้าว	< 3	< 3	ไม่พบ	1.0×10^2	พบ	ไม่พบ
9	ตลาดสะพานสอง ลาดพร้าว	< 3	< 3	ไม่พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ

จากตารางที่ 1 การวิเคราะห์ขนมจีนทำจากแป้งสด 19 ตัวอย่าง มีตัวอย่างที่ไม่พบโคลิฟอร์ม อี.โคไล และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค 3 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 1, 5 และ 11 พบ อี.โคไล 3 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 3, 4 และ 13 พบสแตไฟโลคอกคัส ออเรียส 1 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 9 พบคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ 4 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 6—8 และ 16 พบ อี.โคไล และคลอสตริเดือม เพอร์ฟริงเจนส์ 1 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 17 จะมีตัวอย่างที่บ่งว่าใช้บริโภคได้โดยปลอดภัยจากบักเตรีเพียง 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.8

จากตารางที่ 2 การวิเคราะห์ขนมจีนทำจากแป้งหมัก 72 ตัวอย่าง มีตัวอย่างที่ไม่พบโคลิฟอร์ม อี.โคไล และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค 26 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 3, 4, 10, 11, 22, 25—27, 32, 33, 35, 36, 40, 42, 45, 46, 49, 50, 51, 55—59, 71 และ 72 พบ อี.โคไล 5 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 5—7,14 และ 70 พบสแตไฟโลคอกคัสออเรียส 4 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 15, 19, 54 และ 69 พบคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ 6 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 2, 13, 30, 43, 47 และ 48 พบ อี.โคไล และคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ 4 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 34, 41, 53 และ 63 พบสแตไฟโลคอกคัส ออเรียส และคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ 1 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 67 จะมีตัวอย่างที่บ่งว่าใช้บริโภคได้โดยปลอดภัยจากบักเตรี 26 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 36

จากตารางที่ 3 การวิเคราะห์ขนมจีนจากร้านขายข้าวแกง 9 ตัวอย่าง มีตัวอย่างที่ไม่พบโคลิฟอร์ม อี.โคไล และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค 1 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 3 พบ อี.โคไล 1 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 1 พบคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ 2 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 5 และ 9 พบสแตไฟโลคอกคัสออเรียส และคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ 1 ตัวอย่าง คือตัวอย่างที่ 8 มีตัวอย่างที่บ่งว่าใช้บริโภคได้โดยปลอดภัยจากบักเตรีเพียง 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11

สรุปผลการวิเคราะห์

จากการวิเคราะห์ขนมจีน 100 ตัวอย่าง มีตัวอย่างที่มีความปลอดภัยในการบริโภค คือ ไม่พบโคลิฟอร์ม อี.โคไล และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค จำนวน 30 ตัวอย่าง ส่วนตัวอย่างที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค พบสแตไฟโลคอกคัส ออเรียส หรือคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ มี 24 ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์ม หรือ อี.โคไล ซึ่งแสดงว่าสุขลักษณะในการผลิตหรือการเก็บยังไม่สะอาดพอ 46 ตัวอย่าง ฉะนั้นขนมจีนที่ขายทั่วๆไปมีหลายตัวอย่างไม่ปลอดภัยในการบริโภค เมื่อรับประทานเข้าไปอาจทำให้เกิดอาหารเป็นพิษ มีอาการปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน และท้องเสียได้