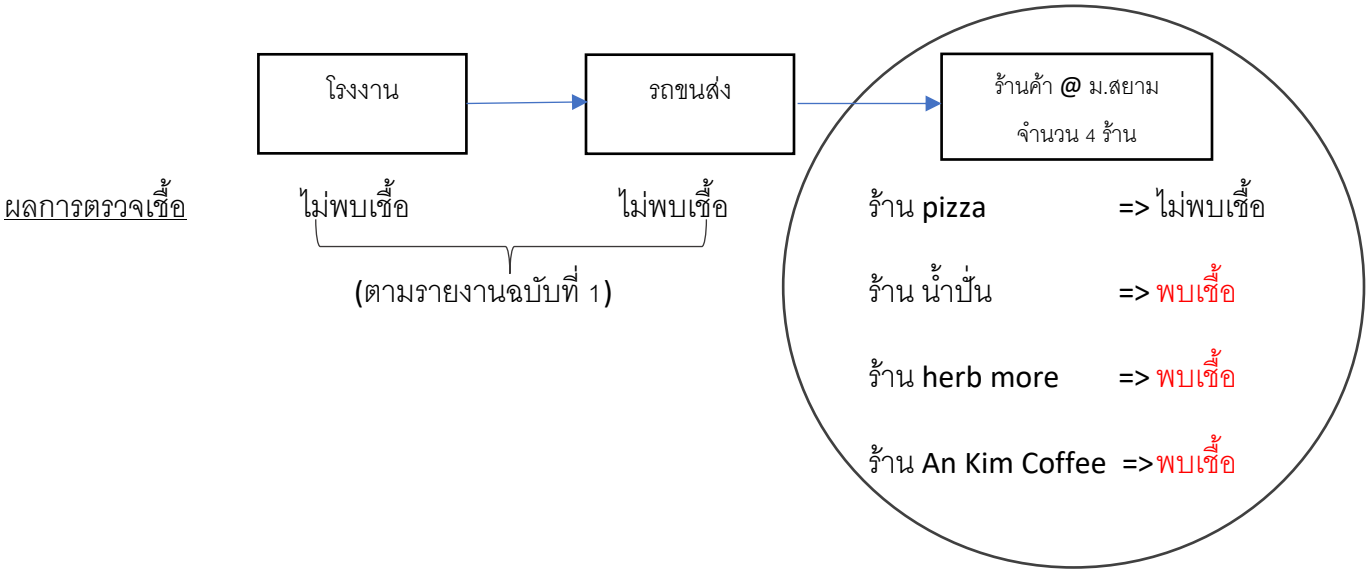
รายงานสรุปผลการตรวจสอบน้ำแข็งวิเคราะห์เชื้อโคลิฟอร์ม (อ.11)

ณ. มหาวิทยาลัยสยาม วันที่ 9 พฤศจิกายน 2569

ตามที่ บริษัทโรงน้ำแข็งหลอดเกษมสุข จำกัด ได้มีการทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์ม (อ.11) เมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน 2569 โดยได้ทำการตรวจ 3 จุด ได้แก่ โรงงาน, รถขนส่ง, และร้านค้า 4 ร้าน (โรงเย็น) พบว่า



จากการทดสอบข้างต้นในส่วนของร้านค้ายังพบการติดเชื้อโคลิฟอร์มจำนวน 3 ร้านจาก 4 ร้าน ทางบริษัทฯ จึงได้พิจารณาปัจจัยต่างๆ ที่อาจจะมีผลต่อการติดเชื้อโคลิฟอร์ม ได้แก่

1. สุขลักษณะของผู้จัดจำหน่าย
2. ความสะอาดของภาชนะที่บรรจุน้ำแข็งและอุปกรณ์
3. น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาด
4. อากาศที่อาจปนเปื้อน

บริษัทฯ จึงได้นำหัวข้อ 2, 3, 4 เพื่อทำการทดสอบ

1. ความสะอาดของภาชนะที่บรรจุน้ำแข็งและอุปกรณ์

ตัวอย่างทดสอบที่ 1 น้ำแข็งในถังที่ล้างด้วยน้ำผมคลอรีนความเข้มข้น100 PPM ปิดฝาถัง เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วจึงนำน้ำแข็งมาทดสอบ

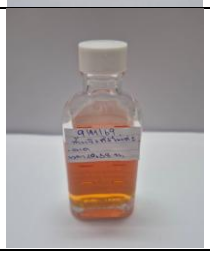
ตัวอย่างทดสอบที่ 2 น้ำแข็งในถังที่ไม่ได้ทำการล้าง ปิดฝาถัง เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วจึงนำน้ำแข็งมาทดสอบ

สถานที่ทดสอบ : ภายในบริษัท

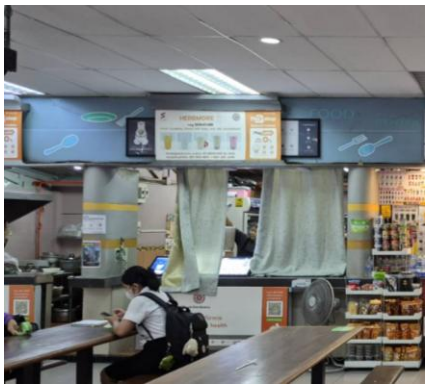




ผลการตรวจสอบ

รายการ	รูปผลการทดสอบ	ผลการตรวจวิเคราะห์
ตัวอย่างที่ 1 น้ำแข็งในถังที่สะอาด (ล้างด้วยคลอรีน)		ไม่พบเชื้อโคลิฟอร์ม
ตัวอย่างที่ 2 น้ำแข็งในถังที่ไม่ได้ทำความสะอาด		พบเชื้อโคลิฟอร์ม

2. น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาด





ตัวอย่างทดสอบที่ 3น้ำที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดจากร้านHERB MORE

สถานที่ทดสอบ : โรงอาหาร ม.สยาม

ผลการตรวจสอบ

รายการ	รูปผลการทดสอบ	ผลการตรวจวิเคราะห์
ตัวอย่างที่ 3 น้ำประปา @โรงเย็น		ไม่พบเชื้อโคลิฟอร์ม

3 . อากาศที่อาจปนเปื้อน

ตัวอย่างทดสอบที่ 4 น้ำแข็งในถังที่ล้างด้วยคลอรีนความเข้มข้น100 PPM ปิดฝาถัง เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วจึงนำน้ำแข็งมาตรวจสอบ

ตัวอย่างทดสอบที่ 5 น้ำแข็งในถังที่ล้างด้วยคลอรีนความเข้มข้น100 PPM เปิดฝาถัง เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วจึงนำน้ำแข็งมาตรวจสอบ

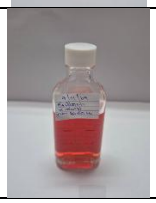






สถานที่ทดสอบ : โรงเย็น ม.สยาม หน้า ร้าน PIZZA

ผลการตรวจสอบ

รายการ	รูปผลการทดสอบ	ผลการตรวจวิเคราะห์
ตัวอย่างที่ 4 น้ำแข็งในถังที่ปิดสนิททิ้งไว้ 2 ชม.		ไม่พบเชื้อโคลิฟอร์ม
ตัวอย่างที่ 5 น้ำแข็งในถังที่เปิดฝาทิ้งไว้ 2 ชม.		ไม่พบเชื้อโคลิฟอร์ม

จากการทดสอบครั้งนี้ สามารถสรุปได้ว่าความสะอาดถังบรรจุน้ำแข็ง เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการติดเชื้อโคลิฟอร์ม ทั้งนี้อาจจะรวมถึงความสะอาดในส่วนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับน้ำแข็ง เช่น ที่ตักน้ำแข็ง แก้วบรรจุน้ำแข็ง มือ/ถุงมือที่ผู้จัดจำหน่ายเครื่องดื่ม เป็นต้น ทั้งนี้ มีข้อสังเกตว่า โรงอาหารมีการวางตำแหน่งพัดลม ในแต่ละร้านที่แตกต่างกัน และตำแหน่งร้านพิซซ่า(ร้านที่ตรวจไม่พบเชื้อ)อยู่ในตำแหน่งท้ายสุดของโรงอาหาร ซึ่งทางทีมงานจะดำเนินการทดสอบปัจจัยนี้ต่อไป

ทางบริษัทฯ หวังว่าการทดสอบเหล่านี้จะมีประโยชน์และมีส่วนช่วยทางมหาวิทยาลัยสยาม ในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารต่อไป

ผู้จัดทำ K. นันทยา

K. ไพโรจน์

Improvement Team

บริษัท โรงน้ำแข็งหลอดเกษมสุข

12/11/2569