

## การสำรวจคุณภาพและความปลอดภัยของผลไม้รถเข็น The survey of quality and safety for fruit cart

จันทร์เพ็ญ โตวิยานนท์\* ปัทมา แดงชาติ เอกสิทธิ์ เดชานูวัตติ ยูพเรศ เอื้อตรงจิตต์ สมพร ทัณชีวะ และคณะ  
Janpen Towiyanon\*, Pattama Daengchart, Ekasith Dechanuwat, Yuparaid Uetrongchit, Somporn Tanchewa, et al.  
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์  
Bureau of Quality and Safety of Food, Department of Medical Sciences

### บทคัดย่อ

รถเข็นขายผลไม้พบได้ทั่วไปและสะดวกในการเลือกซื้อ เพื่อเป็นการเฝ้าระวัง สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารจึงทำการสำรวจคุณภาพและความปลอดภัยของผลไม้รถเข็น ในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล ซึ่งประกอบด้วยผลไม้ 6 ชนิด 111 ตัวอย่าง (ผลไม้สด 66 ตัวอย่าง ผลไม้ดอง 45 ตัวอย่าง) ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี (วัตถุกันเสีย สารให้ความหวานแทนน้ำตาล สีอินทรีย์สังเคราะห์ สารกันรา) และทางจุลชีววิทยา พร้อมกันนี้ได้เก็บพริกเกลือ 68 ตัวอย่าง ตรวจหาผงชูรสจากผลการวิเคราะห์ พบว่าผลไม้สดไม่เป็นไปตามมาตรฐานทาง เคมี จุลชีววิทยา เคมีและจุลชีววิทยา ร้อยละ 1.5, 47.0 และ 31.8 ตามลำดับ เนื่องจากพบสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ยีสต์ รา จำนวนจุลินทรีย์ และ *Salmonella* spp. ร้อยละ 34.8, 77.3, 30.3, 16.7 และ 1.5 ตามลำดับ ผลไม้ดองไม่เป็นไปตามมาตรฐานทาง เคมี จุลชีววิทยา เคมีและจุลชีววิทยา ร้อยละ 33.3, 2.2 และ 62.2 ตามลำดับ เนื่องจากพบสารให้ความหวานแทนน้ำตาล สีอินทรีย์สังเคราะห์ กรดเบนโซอิก ยีสต์และรา จำนวนจุลินทรีย์ และ *E. coli* ร้อยละ 93.3, 93.3, 4.4, 62.2, 24.4, และ 11.1 ตามลำดับ ในพริกเกลือพบผงชูรส ร้อยละ 95.6 ด้านสุขลักษณะของผู้ขาย อุปกรณ์ และการจัดแยกผลไม้ อยู่ในเกณฑ์ดี แต่สภาพรถเข็นและตู้ผลไม้ อยู่ในเกณฑ์ปานกลางถึงต่ำ ซึ่งควรมีการปรับปรุง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้ความรู้กับผู้ขายถึงประโยชน์และโทษในด้านการใช้สารเคมี และด้านสุขลักษณะ

**คำสำคัญ:** วัตถุกันเสีย, สารให้ความหวานแทนน้ำตาล, สีอินทรีย์สังเคราะห์, จุลชีววิทยา, ผลไม้รถเข็น

### Abstract

Fruit carts are found everywhere and convenient to buy of fresh fruit. Bureau of Quality and Safety of Food had to survey quality and safety of fruit cart in Bangkok and perimeter contain 6 kinds of fruits, 111 samples (66 fresh fruits, 45 preserved fruits) were analyzed in chemicals testing (preservatives, sweeteners, organic synthetic color, salicylic acid) and microbiological testing. Also, included 68 samples of fruit dipping were analyzed monosodium glutamate (MSG). The result shown that, the fresh fruits not compliant with chemical, microbiological, chemical and microbiological criteria were 1.5%, 47.0% and 31.8% respectively by founded sweeteners, yeasts, molds, aerobic plate count and *Salmonella* spp. were 34.8%, 77.3%, 30.3%, 16.7% and 1.5%, respectively. The preserved fruits not compliant with chemical, microbiological, chemical and microbiological criteria were 33.3%, 2.2% and 62.2%, respectively by founded sweeteners, organic synthetic color, benzoic acid, yeasts and molds, aerobic plate count and *E. coli* were 93.3%, 93.3%, 4.4%, 62.2%, 24.4% and 11.1%, respectively. MSG were found in fruit dipping 95.6%. Hygiene of vender, tools and fruits separation were quite good. However, the carts and fruit storage cabinets were quite low quality. They are needed improvement. So, related agencies should educate the vender about the benefits and dangers of chemical use and hygiene condition.

**Keywords:** preservatives, sweeteners, organic synthetic colors, microbiology, fruit cart

**Corresponding author:** janpen.t@dmsc.mail.go.th