

## บรรณานุกรม

กนกรัตน์ ศิริพานิชกร และ วรรณญา แสงเพชรส่อง. 2541. "โรคติดเชื้อจากสเตรปโตคอคคัสกลุ่ม เอ " ใน ตำราโรคติดเชื้อ กนกรัตน์ ศิริพานิชกร, บรรณาธิการ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : บริษัทไฮลิสติกพับลิชชิง จำกัด.

กฤษฎา สุชีวะ. 2534. "พลาสติกอันตรายจริงหรือ?" , วารสารพลาสติก. 6 (2534), 21-26.

กัลยา วานิชย์บัญชา. 2544. การใช้ SPSS for Windowsใน □□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□ เวอร์ชัน 7-10. กรุงเทพฯ : ซี เค แอนด์ เอส โฟโต้สตูดิโอ.

เกสราพรรณ พงษ์พินิจศักดิ์. 2541. "การประยุกต์ระบบวิเคราะห์อันตรายที่จุดควบคุมวิกฤตเพื่อ ตรวจสอบคุณภาพอาหารทางสายให้อาหารในโรงพยาบาลสงขลานครินทร์ (Application of HACCP : ( Hazard Analysis Critical Control Point) for Quality Assessment of Enteral Tube Feeding in Songklanagarind Hospital) " , วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาอนามัยสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (สำเนา)

จารุ คัตตพันธ์. 2542. ค่าเครื่องใช้ไฟฟ้า คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา : หน่วยไฟฟ้า งานวิศวกรรมซ่อมบำรุง โรงพยาบาลสงขลานครินทร์.

เฉลิมชาติ แจ่มจรรยา และคณะ. 2541. รายงานการวิจัยการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการ ควบคุมความปลอดภัยตลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารของครัวโรงพยาบาล กรณีศึกษา โรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

ชูรัฐ แผลกสงวนศรี. 2538. จำนวนจุลินทรีย์ต่างๆในกระบวนการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์. ม.ป.ท. : วิทยาลัยเกษตรกรรมลพบุรี.

ณรงค์ ณ เชียงใหม่. 2535. การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.

ทง ภัคทรัพย์พันธุ์. 2540. " การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน " , ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, หน้า 115-130. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, บรรณาธิการ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นรินทร์ ทองศิริ. 2528. เทคโนโลยีอาหารนม. กรุงเทพฯ : นำอักษรการพิมพ์.

ประเสริฐ สายสิทธิ์. 2527. ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.

ประเสริฐ สุทธิประสิทธิ์และวราวุฒิ ครูสง. 2540 . "หน่วยที่12 กลยุทธ์การใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตอาหารเพื่อส่งเสริมการค้าขาย " , ใน เอกสารการสอนชุดวิชาการประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหน่วยที่ 8-15 , หน้า 173-187. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช , กรุงเทพฯ : ห้างหุ้นส่วนจำกัดโรงพิมพ์ชวนพิมพ์.

ปรีชา วิบูลเศรษฐ์. 2540. " การเน่าเสียของอาหาร " , ใน ตำราวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร , หน้า 73-91. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, บรรณาธิการ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปุ่น คงเจริญเกียรติ และ สมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพฯ : ห้างหุ้นส่วนสามัญจำกัดร่วมค้า.

ลัดดา เหมาะสุวรรณ , บรรณาธิการ. 2537. การให้อาหารทางระบบทางเดินอาหารและหลอดเลือดดำ. กรุงเทพฯ : โอเอสพรีนติ้งเฮ้าส์.

ลัดดา เหมาะสุวรรณ, เกศินี สุภัทรชัยวงศ์ และ ชะอ้อน จันจะนะ. 2535. "การทดสอบสูตรอาหารและการยอมรับสูตรอาหารสายยางสูตรใหม่ของโรงพยาบาลสงขลานครินทร์" สงขลานครินทร์เวชสาร. 10 (2535), 1 - 6.

วราวุฒิ ครูสง. 2539. "หน่วยที่3 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความร้อน", ใน เอกสารการ  
สอนชุดวิชาการถนอมและแปรรูปอาหารหน่วยที่ 1-7 , หน้า 91-134. มหาวิทยาลัย  
สุโขทัยธรรมาธิราช, กรุงเทพฯ : ห้างหุ้นส่วนจำกัดโรงพิมพ์ชวนพิมพ์.

วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. 2535. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. สงขลา : คณะ  
วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : เท็กซ์แอนด์เจอนัล พักลิเคชั่น  
จำกัด.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2542. การสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ : คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สงขลานครินทร์, โรงพยาบาล.หน่วยควบคุมการติดเชื้อ. 2542. รายงานการประชุมหน่วย  
ควบคุมการติดเชื้อ โรงพยาบาลสงขลานครินทร์.ประจำปี 2538-2542. สงขลา . (สำเนา)

สงขลานครินทร์,โรงพยาบาล.งานโภชนาการ. ม.ป.ป. อาหารทางสายให้อาหาร. สงขลา : ม.ป.พ.

สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2539. หน่วยที่4 การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความเย็น", ใน เอกสาร  
การสอนชุดวิชาการถนอมและแปรรูปอาหารหน่วยที่ 1-7 ,หน้า146-189. มหาวิทยาลัย  
สุโขทัยธรรมาธิราช , กรุงเทพฯ : ห้างหุ้นส่วนจำกัดโรงพิมพ์ชวนพิมพ์.

สายรุฬ ชัยวานิชศิริ และ วรรณฯ ตฤยธัญ. ม.ป.ป. “Principle of Termal Processing”, ใน คู่มือประกอบการฝึกอบรมทางวิชาการ หลักการและวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ, กรุงเทพฯ : สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2529. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมภาชนะพลาสติกและฟิล์มพลาสติกสำหรับบรรจุนมและผลิตภัณฑ์นม. กรุงเทพฯ. : ม.ป.พ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2541. หลักสูตรการจัดการสุขลักษณะและระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ. : ม.ป.พ.

สำนักงานเลขานุการโครงการฉลากเขียว, สถาบันสิ่งแวดล้อมไทย,สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2539. ข้อกำหนดของตู้เย็นฉลากเขียว. กรุงเทพฯ. : ม.ป.พ.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และ วรรณวิบูลย์ กาญจนบุญชร. 2540. "คุณภาพอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหารโดยการตรวจสอบ " , ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, หน้า 46-67. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, บรรณาธิการ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุรีย์ วงศ์ปิยชน และ ยุวดี คาคการณ์ไกล. 2536. หลักการและการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในสถานที่ผลิตปรุง-ประกอบและจำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.

สุวิธาน มนแพวงศานนท์. 2544. การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS for Windows. กรุงเทพฯ. ซีเอ็ดยูเคชั่นจำกัด(มหาชน).



Anderton, A. 1983 . “Microbiological Aspects of the Preparation and Administration of Nasogastric and Nasoenteric Tube Feeds in Hospital” , Human Nutrition : Applied Nutrition. 37A (1983), 426 – 440.

Anderton, A. 1993 . “A Comparative Study of the Numbers of Bacteria Present in Enteral Feeds Prepared and Adminisered in Hospital and the home” , Journal of Hospital Infection. 23 (1993) , 43 - 49.

Bastow, M.D. ; Greaves, P. And Allison, S.P. 1982. “Microbial Contamination of Enteral Feeds ” , Human Nutrition : Applied Nutrition. 36A (1982) , 213 - 217.

Bryan, F.L. 1992. Hazard and Critical Control Point Evaluations. Geneva : Macmillan

Bryan, M.G. 1997. Essential of Medical Microbiology. 5th ed. Philadelphia : Lippincott-Raven Publishers.

Casewell ,M.W. 1977. The Epidemiology of Klebsiella Aerogenes in an Intensive Care Unit. M.D. Thesis : University of London. quoted in Anderton , A .1983.  
“Microbiological Aspects of the Preparation and Administration of Nasogastric and Nasoenteric Tube Feeds in Hospital. “ ,Human Nutrition : Applied Nutrition. 37A (1983) , 426 - 440.

Commission on Micribiologycal Specifications for Food (ICMSF) of the International Union of Microbiological Societies. 1986. Microoganisms in Food. 2d ed. Oxford London. : Blackwell Sciencentific Publications.

Doyle, M. P., Editer. 1989. Foodborne Bacterial Pathogens. U.S.A. : Marcel Dekker, Inc.

Doyle, M. P., Larry R.B., and Thomas,J.M.. 1997. Food Microbiology Fundamentals and Frontiers. Washington D.C. : ASM Press.

FAO. 1986. "Joint FAO WHO Committee of Government Experts on the Code of Principles Concerning Milk and Milk Products." Report of the Twenty-first Session Held in Rome Italy. 2 - 6 June 1986. 15. Rome : *sn*.

FAO. 1992. Manual of Food Quality Control 4.Rev.1 Microbiological Analysis. Rome : *sn*.

FAO. 1996. "Hazard Analysis and Critical Control Point System and Guidelines for its Application " , Report of Twenty-Ninth Session of The Codex Committee on Food Hygiene Washington, D.C. , 21 - 25 October 1996. 25 - 26. Washington : *s.n*.

FAO.,WHO.1997. Risk Management and Food Safety. Rome Italy : *sn*.

Fernandaz-Crehuet Navajas. M., *et al*. 1992. "Bacteria Contamination of Enteral Feeds a Possible Risk of Nosocomial Infection " , Journal of Hospital Infection. 21 (1992), 111 - 120.

Frank, H.S., *et al* . 1997. Food Processing Plant vol.2. 2d ed.Ohio, U.S.A. : The Chemical Rubber co.

Freire, M.T., *et al.* 1998. "Thermal Stability of Polyethylene Terephthalate Food Contact Materials : Formation of Volatiles from Retain Samples and Implications for Recycling" , Food. 15 (1998), 473-480.

Garbutt, J. 1997. Essentials of Food Microbiology. London : Arnold, A Member of The Hodder Headline Group.

Hayes, P.R. 1992. Food Microbiology and Hygiene. 2d ed. London : Elsevier Applied Science.

International on Microbiological Specification for Foods. 1988. Microbiology of Food. London : Blackwell Scientific Publications.

Kramer, A. and Twigg, B.A. 1970. Fundamentals Quality Control for the Food Industry. 3d ed. vol.1 Westport, Connecticut : The AVI Publishing Company Inc.

Marriott, N.G., 1998 Principle of Food Sanitation. 2d ed. New York. ; Van Nostrand Reinhold.

Patcher, C.J., *et al.* 1994. "Bacterial Contamination of Enteral Feed ", Journal of Disease in Childhood. 70 (1994), 327 - 330.

Pierson, M.D. and Corlett, Jr., D.A. 1992. HACCP : Principle and Application. New York. : Van Nostrand Reinhold.

Potter,N.N., 1986. Food Science. 4th ed. New York. U.S.A. : Blackwell Scientifc Publications.

Richards,J. ,Parr,E. And Riseborough, P. 1993. "Hospital Food Hygiene The Application of Hazard Analysis Critical Control to Conventional Hospital Catering.", Journal of Hospital Infection. 24 (1993), 273 - 282.

Rlussell,A.D. , Hugo,WB.,and Ayliffe G.A., Editer.1982. Principles and Practice of Disinfection,Preservation and Sterilesation . OxfordLondon : Blackwell Scientifc Publications.

Shanaphy,N. ; Murphy,F. and Kenedy,K. 1993. "Improvement in Microbiological Quality of Food Sample from a Hospital Cook-Chill System Since the Introduction of HACCP " , Journal of Hospital Infection. 23 (1993), 305 - 314.

Stumbo,C.R. 1973. Thermobacteriology in Food Processing. 2d ed. New York : Academic Press.

Turn, J., *et al.* 1990. "Enteral Hyperalimentation as a Source of Nosocomial Infection.", Journal of Hospital Infection. 15 (1990), 203 - 217.