

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2536. เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร และภาชนะสัมผัสอาหาร. กรุงเทพฯ.
- กรมอนามัย. 2544. คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย. องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2543. วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป. กรุงเทพฯ.
- เกสรพรรณ พงษ์พินิจศักดิ์. 2541. การประยุกต์หลักการวิเคราะห์หาอันตรายที่จุดควบคุมวิกฤตเพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารทางสายให้อาหารในโรงพยาบาลสงขลานครินทร์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานามัยสิ่งแวดล้อม คณะการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 112 หน้า.
- เฉลิมชาติ แจ่มจรรยา, อรพรรณ ศรีสุขวัฒนา, สุรีย์ วงศ์ปิยชน และนภาพรรณ นันทพงษ์. 2541. รายงานการวิจัยเรื่องการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาล . กรณีศึกษาโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย. 172 หน้า.
- ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ. 2546. การสำรวจความพร้อมด้านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP) ของสถานที่ผลิตนมพร้อมดื่มขนาดกลางและเล็กเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตตามเกณฑ์ ใน เอกสารประกอบการประชุมวิชาการ โคนม น่านม โคคุณภาพสู่ผู้บริโภค. 31 หน้า.
- นพรัตน์ มะเท, ชายกร ลินธุสัย และสมบัติ รุ่งศิลป์. 2545. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (จี.เอ็ม.พี.) กับผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน. วิจัยและฝึกอบรม 6 (3) : 14-24.

นำพล โยธิตพัฒนา, พิมพร วัชรารักษ์กุล และจันทร์เพ็ญ ศรีชัยญา. 2544. การศึกษาเปรียบเทียบนูดูพื้นบ้าน และนูดูหมัก พัฒนาสร้างเสริมสุขภาพป้องกันโรคขาดวิตามินบี 12. ส่งเสริมสุขภาพ และอนามัยสิ่งแวดล้อม. 24 : 12-33.

มาลี อมรทิพรัตน์. 2522. การศึกษาจุลชีววิทยาของอาหารหมักพื้นเมือง : นูดู. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 159 หน้า.

รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. พืชเครื่องเทศและสมุนไพร. กรุงเทพฯ. โอเดียนสโตร์. 200 หน้า.

วิเชียร สงอักษร. 2539. การประเมินผลโครงการสุขภาพในชนบทของจังหวัดยะลา. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการสิ่งแวดล้อม สาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม คณะการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 130 หน้า.

วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2535. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 344 หน้า.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2546. สุขภาพอาหาร. คณะคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา. กรุงเทพฯ.

ศิริเพ็ญ สุพรรณ. 2545. การพลาสติกเจอร์ไรส์ทางสายให้อาหารในโรงพยาบาลสงขลานครินทร์เพื่อควบคุมคุณภาพตามหลักการของ HACCP. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม คณะการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 122 หน้า

ศิริวรรณ สุรไพฑูรย์, ดาริวรรณ เศรษฐีธรรม และกาญจนา นาละพินทุ. 2547. การพัฒนาอาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์โดยใช้หลักเกณฑ์และกรรมวิธีที่ดีในการผลิต. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม คณะสาธารณสุข มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 171 หน้า.

- ศิวพร ศิวเวช. 2542. การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 384 หน้า.
- สมศักดิ์ ไชยจิตต์ และอโนชา ขจัดภัย. 2524. การวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในบวดู. สงขลานครินทร์. 3(4) : 298-303.
- สิริพร สชนเสาวภาคย์. 2541. HACCP กับวิธีการรวดเร็วในการวินิจฉัยจุลินทรีย์. อาหาร. 2 : 79-88.
- สละ ขวงกล, วีระ พงษ์ศิริ, นุชรา บุญกนก, วีระศักดิ์ โรจนาศรีรักษ์ และธิดารักษ์ คำรงค์สอน. 2542. รายงานการวิจัยเรื่องการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมความปลอดภัย ในกระบวนการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาล . กรณีศึกษา โรงพยาบาลโพธาราม. กรมอนามัย. กรุงเทพฯ. 118 หน้า.
- สุนันทา แสนประเสริฐ และศรีปราชนีย์ บุญนำมา. 2536. รายงานผลการวิจัยเรื่องการศึกษาการเฝ้าระวังสภาวะสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารเขตเทศบาลตำบลพระพุทธบาท. สระบุรี. 108 หน้า.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 454 หน้า.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2538. จุลชีววิทยาทางอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. 416 หน้า.
- สุรี วงศ์ปยชน และยุวดี คาคการณ์ไกล. 2536. หลักการและการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP สำหรับผู้ประกอบการ สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ. 60 หน้า
- สุวิมล กิรติพิบูล. 2544. ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP . กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น). 198 หน้า.

- สุวิมล แก้วแดง. 2546. การประยุกต์ใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาลชุมชน : กรณีศึกษาโรงพยาบาลระโนด จังหวัดสงขลา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม คณะการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 112 หน้า
- เสริม บัวทอง. 2543. การศึกษาสภาวะสุขาภิบาลอาหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษา ในอำเภอตะโหมด จังหวัดพัทลุง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม คณะการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 155 หน้า.
- เสาวลักษณ์ ภูมิวิสนะ. 2535. มะขาม. เกษตรก้าวหน้า. 7 (4) : 1-26.
- อดุลย์ สุวรรณเนตร. 2547. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต (GMP) ของโรงคัดบรรจุสินค้าเกษตรในรายงานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 26 หน้า.
- อัจฉรา พุ่มฉัตร และปิยนดา ลีวิวัฒน์. 2534. หลักเกณฑ์การกำหนดและข้อกำหนดคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร. กองวิเคราะห์อาหารส่งออก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. กรุงเทพฯ.
- Almeida, R.C.C. , Matos, C.O. and Almeida, P.F. 1999. Implementation of a HACCP system for on-site hospital preparation of infant formula. Food Control. 10 : 181-187.
- Anthony, J and Fontana, Jr. 2000. Water Activity's Role in Food Safety and Quality. USA : Decagon Devices Pullman, Inc.
- AOAC. 2000. The Association of Official Analytical Chemists 17th ed. Verginia Arlington, USA : The Association of Official Analytical Chemists, Inc.

- BAM. 2002. Bacteriological Analytical Manual 8th ed. *In* FDA Bacteriological Analytical Manual online. Virginia Arlington, USA : The Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- FAO/WHO. 1996. Assessment of fermentation as a household technology for improving food safety *In* Report of the FAO/WHO Workshop. Geneva : World Health Organization Publication.
- Hall, G.M. 1997. Preservation of fish by curing. *In* Fish Processing Technology. London : Chapman & Hall. pp. 54-62.
- International Commission on Microbiological Specifications for Food (ICMSF). 1996. Characteristics of Microbial Pathogens. Vol. 5. London : Blackwell Scientific Publication.
- Jeng, H.Y.J, Fang, T.J. 2003. Food safety control system in Taiwan—the example of food service sector. *Food Control*. 14 : 317–322
- Konecka-Matyjek, E., Turlejska, H., Pelzner, U., Szponar, L. 2004. Actual situation in the area of implementing quality assurance systems GMP GHP and HACCP in Polish food production and processing plants. *Food Control*. 16 : 301-309.
- Legnani, P., Leoni, E., Berveglieir M., Mirolo G. and Alvaro N. 2004. Hygienic control of mass catering establishments, microbiological monitoring of food and equipment. *Food Control*. 15 : 205-211.
- Magdalena, M.T., Ana, M.V. and Antonia, M . 2000. Improving the control of food production in catering establishments with particular reference to the safety of salads. *Food Control*. 11 : 437-445.

- Maria, S. Monica, T. and Norback, J. 1997. Integrating hazard analysis and critical control point (HACCP) and sanitation for verifiable food safety. *J. Am Diet Assoc.* 97 : 889-891.
- Middlebrooks, B.L., Toom, P.M. Douglas, W.L., Harrison, R.E. and McDowell, S. 1998. Effect of storage time and temperature on the microflora and amine development in Spanish mackerel. *J. Food Sci.* 53 : 1024-1029.
- NaDon, C.A., Ismond, M.A.H and Holley, R. 2001. Biogenic amines in vacuum packaged and carbon dioxide- controlled atmosphere packaged fresh pork store at -1.5 °C. *J. Food Prod.* 64 : 220-227.
- Nout, M.J.R. 1994. Fermented foods and food safety. *Food Res Int.* 27 : 291-298.
- Nout, M.J.R. and Motarjemi, Y. 1997. Assessment of fermentation as a household technology for improving food safety. *Food Control.* 8 : 221- 226.
- Pacheco-Aguilar, R., Lugo-Sanchez, M.E., Villegas-Ozuna, R.E and Robles-Burgueno, R. 1998. Histamine quantification in Monterey sardine muscle and canned products from Northwestern Mexico. *J. of Food Comp. & Anal.* 11 : 185-195.
- Palou, E., Lopez-Maio, A. And Argai, A. 1997. Effect of temperature on the moisture sorptions isotherms of some cookies and corn snack. *J. Food Eng.* 31 : 85-93.
- Pascua, G.L.S., Casales, M.R. and Yeannes, MI. 1994. Preliminary development of intermediate moisture, pasteurised mackerel (*Scomber Japonicus marplantensis*). *J. Sci Food Agri.* 64 : 199-204.

- Paukatong, K and Kunawasen, S. 2000. The Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Generic Model for the Production of Thai Fermented Pork Sausage (Nham). National Center for Genetic Engineering and Biotechnology, National Science and Technology Development Agency, Bangkok, Thailand.
- Sanceda , N.G., Suzuki, E., Ohashi, M. and Kurata, T. 1999. Salting and Marinating of Fish. *In* Seafood : Resources, Nutritional Process in the Manufacture of Fish Sauce. *J. Agri. Food Chem.* 47 : 3596-36000.
- Shanaphy, N., Murphy, F. and Kenedy, K. 1993. Improvement in microbiological quality of food sample from hospital cook-chill system since the introduction of HACCP. *J. of Hospital Infect.* 23 : 305-314.
- Sims, G.G., Fran, G. and York, R.K. 1992. Quality indices for canned skipjack tuna : correlation of sensory attributes with chemical indices. *J. Food Sci.* 57 : 1112-1115.
- Silva, C.C.G., Ponte, D.J.B.D. and Dapkevicius, M.L.N.E. 1998. Storage temperature effect on histamine formation in bigeye tuna and skipjack. *J. Food Sci.* 63 : 644-647.
- Spiegel van der M., Luning P.A., Ziggers G.W. and Jongen, W.M.F. 2003. Towards a conceptual model to measure effectiveness of food quality systems. *Food Sci &Tech.* 14 : 424-431.
- URL. <http://www.thaitambon.com/tambon/tprodsrsc.asp>. (Cited March, 2005)
- U.S. Department of Health, Education and Welfare. 1943. Ordinance and course regulating eating and drinking establishments. Public Health Service. USA. 280 pages.

- Vidal-Carou, M.C., Izquierdo-Pulido, M., Matin morro, M.C and Marine-Fon, A. 1990.
Histamine and tyramine in meat products : Relationship with meat spoilage. Food Chem. 37 : 239-249.
- Wijtzes , T., Vant Riet, K., Huis int Veldb, J.H.J., Zwietering, M.H. 1998. A decision support system for the prediction of microbial food safety and food quality. J. of Food Microbial. 42 : 79–90.
- Witkowski, H. 2000. Practical experience in HACCP implementaion. Food Industry. 2 : 31-32.
- Yeap, S. E. and Ten, S. M. 2002. Issues facing the traditional fish products industry in Southeast Asia *In Value-Addition to Agricultural Products*. Singapore. Marine Fisheries Research Department, Southeast Asia Fisheries Development Centre : 115-121