

บรรณานุกรม

- กองระบาดวิทยา. ม.ป.ป. **สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค 2543**. กรุงเทพฯ : องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- กองสุขาภิบาลอาหาร. 2540 ก. **คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่**. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- _____ . 2540 ข. **คู่มือการใช้ชุดทดสอบ SI - 2 เพื่อการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร**. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.
- _____ .. 2543. **คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในงานเทศกาล**. กรุงเทพฯ : องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- กองโรงพยาบาลภูมิภาค. 2541. **สาธารณสุข...ห้าอยู่**. ขอนแก่น : ขอนแก่นการพิมพ์.
- เฉลิมชาติ แจ่มจรรยา, อรพรรณ ศรีสุขวัฒนา, สุรีย์ วงศ์ปิยชน และนภพรรณ นันทพงษ์. 2541. **รายงานการวิจัยเรื่องการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมความสะอาดปลอดภัย ในกระบวนการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาล: กรณีศึกษาโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา**. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- ชวน แก้วเกลี้ยงและสุนันท์ พันธุ์คง. 2543. “**สภาวะสุขาภิบาลอาหารโรงครัวของโรงพยาบาลชุมชน**.” สงขลา : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา. (สำเนา)
- ชูวิทย์ ลิขิตยี่งวรา. 2540. **รายงานการวิจัยการเฝ้าระวังเชื้อแบคทีเรียปนเปื้อนอาหารที่ปรุงจากโรงครัวของโรงพยาบาลศูนย์และโรงพยาบาลทั่วไปในเขตสาธารณสุขที่ 2**. นนทบุรี: สำนักตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข.
- ณรงค์ ณ เชียงใหม่. 2530. **สุขภาพสิ่งแวดล้อมชุมชน**. กรุงเทพมหานคร : โอ.เอส.พรินติ้งเฮ้าส์.
- ทรวง เหลี่ยมรังสี. 2538. **รายงานการศึกษาวิจัยเรื่องการนำระบบ HACCP มาประยุกต์ใช้ในการควบคุมคุณภาพอาหารในโรงอาหารของโรงเรียน**. กรุงเทพฯ : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- นิรมล ปัญญ์บุศยกุล. 2542. “**HACCP และ Hurdle Technology**”, วารสารอาหาร. 4 (ตุลาคม- ธันวาคม 2542), 299-302.

- ปารมี ทองสุกใส. 2540. "Infectious Disease." ในตำรา พยาธิวิทยากายวิภาคพื้นฐาน. หน้า 137-182. วิทยุ มิตราพันธ์ บรรณาธิการ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โอ.เอส. พรินติ้งเฮาส์.
- พรทิพย์ จอมพุก. 2538. การศึกษาวิเคราะห์การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงครัวของโรงพยาบาลในเขต 4 ปี 2535-2538. ราชบุรี : ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 4.
- พัฒน์ สุจำนงค์. 2539. ออนามัยสิ่งแวดล้อม. เชียงใหม่ : หน่วยวารสาร คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัฒนา มุลพฤษ. 2541. ออนามัยสิ่งแวดล้อม. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : หจก.เอ็น.เอส.แอล.พรินติ้ง.
- ลีลานุช สุเทพารักษ์. 2544. คู่มือผู้สัมผัสอาหาร. กรุงเทพฯ : องค์การส่งเสริมการค้าผ่านศึก.
- รวารุณี ครุสง. 2538. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พรินติ้งเฮาส์.
- วัลย์พร รื่นรม. 2546. "ความปลอดภัยของอาหารจากการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี". วารสารสุขาภิบาลอาหาร. 1 (ตุลาคม 2545-มกราคม 2546), 38-39.
- วิทย์ เทียงบุญธรรมและเกษม เทียงบุญธรรม. 2543. พจนานุกรมโรคและการบำบัด. กรุงเทพฯ. : อักษรพิทยา
- วิลาวัดย์ เจริญจิระตระกูล. 2530. "จุลชีววิทยาทางอาหาร". สงขลา : คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (สำเนา)
- วิลาวัดย์ เจริญจิระตระกูล. 2537. "การเน่าเสียของอาหารและการป้องกัน". สงขลา : คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (สำเนา)
- ศิริเพ็ญ สุพรรณ. 2544. "การพาสเจอร์ไรส์อาหารทางสายให้อาหารในโรงพยาบาลสงขลานครินทร์ เพื่อควบคุมคุณภาพตามหลักการ HACCP", วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (สำเนา)
- ศิวาพร ศิวเวช. 2542. การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. นครปฐม : : โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- สถาบันอาหาร. 2544. "คุณภาพคืออะไร ทำไมต้องมีการประกันคุณภาพ", กรุงเทพธุรกิจ. 6 กันยายน 2544, 4.

- สละ ชูจงกล, วีระ พงษ์ศิริ, นุชรา บุญกนก, วีระศักดิ์ โรจนาศรีรักษ์ และธิดารัตน์ ดำรงค์สอน. 2542. รายงานการศึกษาเรื่องการนำระบบ HACCP มาประยุกต์ใช้ควบคุมความสะอาดปลอดภัยของกระบวนการผลิตในโรงครัวของโรงพยาบาล (ศึกษากรณี โรงพยาบาลโพธารามจังหวัดราชบุรี). กรุงเทพฯ : สำนักวิชาการกรมอนามัย.
- สัญญาชัย จตุรสิทธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. เชียงใหม่ : ธนบรรณการพิมพ์.
- สิริพร สธนเสาวภาคย์. 2541. “ HACCP กับวิธีการรวดเร็วในการวินิจฉัยจุลินทรีย์”, วารสารอาหาร. 2 (เมษายน-มิถุนายน 2541), 79 - 88.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบ HACCP). พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น).
- สุโขทัยธรรมมาธิราช, มหาวิทยาลัย. 2538. เอกสารการสอนชุดวิชาสาธารณสุข 1. พิมพ์ครั้งที่ 14. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- สุโขทัยธรรมมาธิราช, มหาวิทยาลัย. 2540. เอกสารการสอนชุดวิชาการประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 14. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมมาธิราช.
- สำนักวิจัยเศรษฐกิจการค้าระหว่างประเทศ. 2544. “ ความปลอดภัยด้านอาหารกับระบบ HACCP (Food Safety: HACCP) ”, วารสารเศรษฐกิจการพาณิชย์. 289 (กันยายน - ตุลาคม 2544), 46 - 55.
- สุรีย์ วงศ์ปิยชนและยุวดี คาดการณ์ไกล. 2536. หลักการและการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในสถานที่ผลิตปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- สุวิมล กীরติพิบูล. 2544. ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2540. ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารและคำแนะนำในการนำไปใช้. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2540. ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารและคำแนะนำในการนำไปใช้. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2542. หลักสูตรการจัดการสุขลักษณะและการจัดระบบ HACCP ในโรงงานอาหาร. กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข. ม.ป.ป. รายงานการศึกษาภาพลักษณ์และกลยุทธ์การพัฒนาโรงพยาบาลชุมชนในสองทศวรรษหน้า ในมุมมองของผู้ทรงคุณวุฒิ. กรุงเทพฯ : สามเจริญพาณิชย์.
- เยาวนาถ พลายมาตและคณะ. 2540. การใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมการผลิตอาหารสายยางในโรงพยาบาล. ราชบุรี : ธรรมรภัณฑ์การพิมพ์.
- อัจฉรา พุ่มฉัตร. 2534. หลักเกณฑ์การกำหนดและข้อกำหนดคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร. กรุงเทพฯ : กองวิเคราะห์อาหารส่งออก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.
- FAO. 1992. **Manual of Food Control 4 Rev.1 Microbiological Analysis**. Rome : *sn*.
- FAO. 1996 “ Hazard Analysis and Critical Control Point System and Guidines for its Application” , **Report of Twenty-Ninth Sesion of the Codex Committee on Food Hygine Washington D.C.,21-25 October 1996**. 25-26.
- FAO.,WHO. 1997. **Risk Managemant and Food Safety**. Rome : *sn*.
- Gravani, R.B. and Rishoi, D.C. 1993. **Food Store Sanitation**. New York : Lebhar-Friedmen Books.
- National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. 1997. “ Hazard Analysis and Critical Control Point. Principle and Application Guielines”. Joan K.Loken, C.F.E. **The HACCP Food Safety Manual**.
- Pierson.M.D.and CorlettJr.DA. 1992. **HACCP: Principle and Application**. New York : AVI Book.

Richards, J.; Parr, E. and Riseborough, P. 1993. " Hospital Food Hygiene: The Application of Hazard Analysis Critical Control Point to Conventional Hospital Catering " **Journal of Hospital Infection.** 24, 273-282.

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, 305-314.