บรรณานุกรม

กรมควบคุมโรค สำนักระบาดวิทยา. (2549). **สรุปเหตุการณ์สำคัญรายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาของปี พ.ศ. 2549.** [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://epid.moph.go.th/weekly/w_2549/menu_wesr49.html(27 มิถุนายน2550).

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2544). **ความรู้เกี่ยวกับสารเคมี/จุลินทรีย์ในอาหาร โครงการสุขภาพดีเริ่มที่อาหารปลอดภัย Safe good health.** กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2550). **สารปนเปื้อนในอาหาร.** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. http://www.dmsc.moph.go.th (20 มิถุนายน2550)

กองสุขาภิบาลอาหาร. (2545). **คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร**. กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

จุไรรัตน์ รุ่งโรจนารักษ์. (2543). **คู่มือการตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มในน้ำดื่มน้ำใช้ น้ำแร่ และเครื่องดื่ม.** กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.

ชุลีพร ศักดิ์สง่าวงษ์ และคณะ. (2548). **ความปลอดภัยด้านแบคทีเรียวิทยาของอาหารในงานถนนคนเดินจังหวัดเชียงใหม่.** [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา. http://researchers.in.th (31ตุลาคม 2550).

บัญญัติ สุขศรีงาม. (2550). **อี.โคไล กับการเกิดโรคอุจจาระร่วง.** [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา. http://www.elib-online.com (31ตุลาคม2550).

ไพรินทร์ บุตรกระจ่าง. (2544). **ขั้นตอนวิธีการตรวจสอบคุณภาพน้ำและอาหารทางจุลชีววิทยา.** เชียงใหม่. งานจุลชีววิทยาทางอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์.

มาลัย บุญรัตนกรกิจ และคณะ. (2543). "คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในซุปเปอร์มาร์เก็ต". **วารสารวิชาการสาธารณสุข.** 30,1,(มกราคม-มีนาคม): 36-51.

เรณู ปิ่นทอง. (2543). **คู่มือบทปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

โรงพยาบาลกรุงเทพ. (2550). **แบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. http://www.kodmhai.com/m6/m6-3/News/N2.html,(29 กรกฎาคม2550)

ลีลานุช สุเทพารักษ์. (2546). **คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย.** กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2542**). การศึกษาคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารปรุงสำเร็จจากร้านอาหาร ภายในกระทรวงสาธารณสุข.** 25,3, (กรกฎาคม-กันยายน): 295-301

สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่. (2546). **รายงานประจำปี2545.** สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่.

สุรพงษ์ ศรีประไหม และพณา เจียววาปี. (2543). การศึกษาสภาพการสุขาภิบาลในกลุ่มผู้ประกอบการเร่ขายอาหาร กรณีศึกษาอำเภอบ้านไผ่ จังหวัด พ.ศ. 2543. **วารสารสุขาภิบาลอาหาร.** ปีที่ 4 ฉบับที่ 3.34-35

สำนักงานคณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ. (2544). **อาหารปรุงสำเร็จ.** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. http://www.thaiedresearch.org (30 ตุลาคม 2550)

อรพินท์ เบ็ญจกรรณ์. (2545). **การศึกษาชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารปรุงสำเร็จ ที่จำหน่ายในโรงอาหารสถาบันราชภัฏเชียงใหม่.** การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อัจฉรา พุ่มฉัตร. (2545). **เอกสารประกอบการฝึกอบรมหลักสูตรเทคนิคทางจุลชีววิทยาด้านอาหาร.** กรุงเทพฯ: กองการศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ.

อุษามาส จริยวรานุกูล . (2548). **คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารปรุงสำเร็จที่จำหน่ายบริเวณมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. http://www.utcc.ac.th(30 ตุลาคม 2550)

GB De Sousa, LM Tamagnini, and RD Gonza´lez. (2003). “Indicators of contamination and their relation to the presence of Escherichia coli in ready-to-eat foods” **Environmental Health Perspectives.** 35(2),86-90.

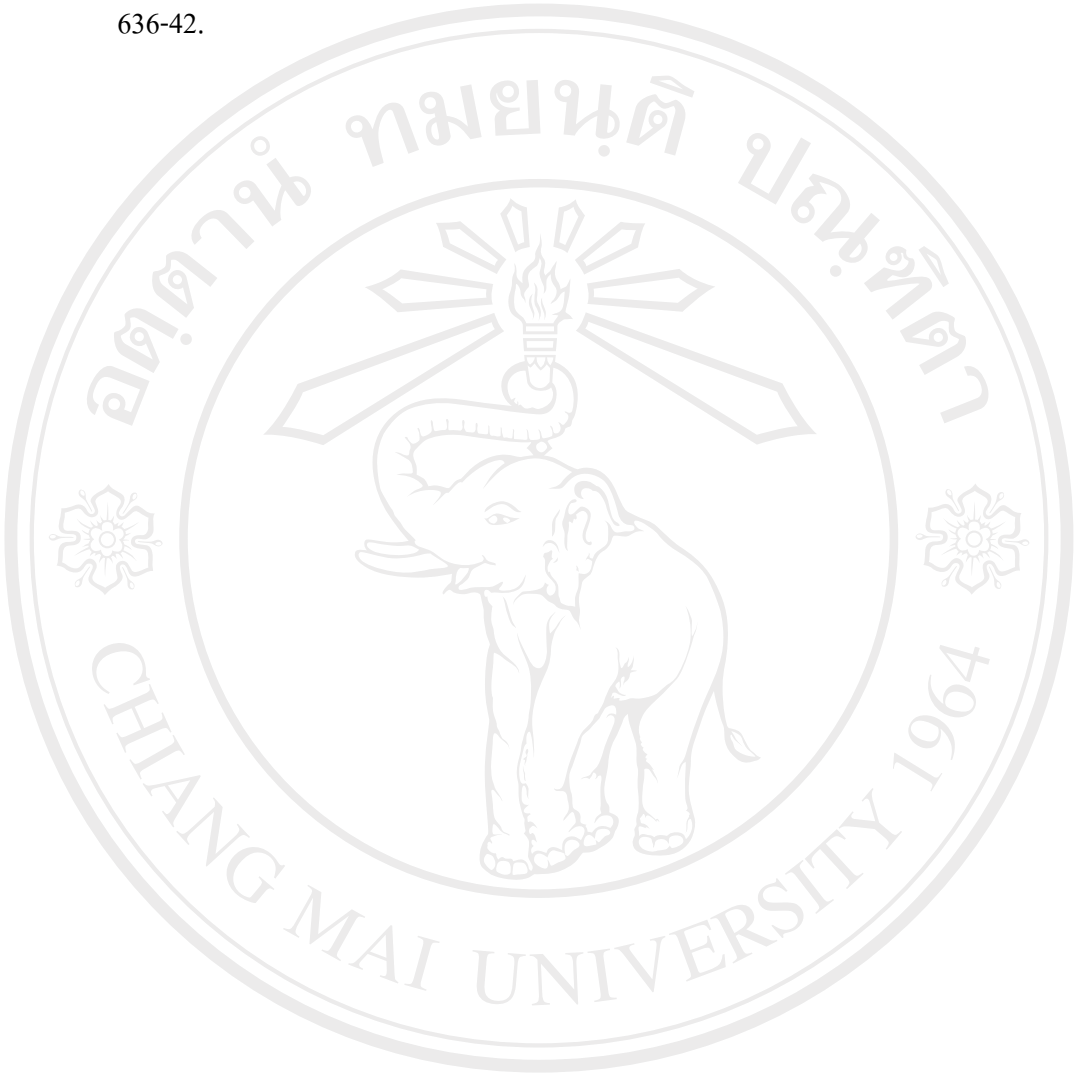
T Estrada-Garcia, and others. (2002). “Fecal contamination and enterotoxigenic Escherichia coli in street-vended in Mexico and its public health relevance” **International Journal of Food Microbiology**.129(1),223-6.

T Estrada-Garcia, and others. (2004). “Prevalence of Escherichia coli and Salmonella spp. In street-vended food of open markets and general hygienic and trading practices in Mexico City” **International Journal of Food Microbiology**.132(6),1181-4.

CL Little, R Omotoye, and RT Mitchell (2003). “The microbiological quality of ready-to-eat foods with added spices” **Environmental Health Research.** 13(1),31-42.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

MA Tessi, and others (2002). “Microbiological quality and safety of ready-to-eat cooked foods from a centralized school kitchen in Argentina” **Journal of Food Protection**. 65(4), 636-42.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved