

บรรณานุกรม

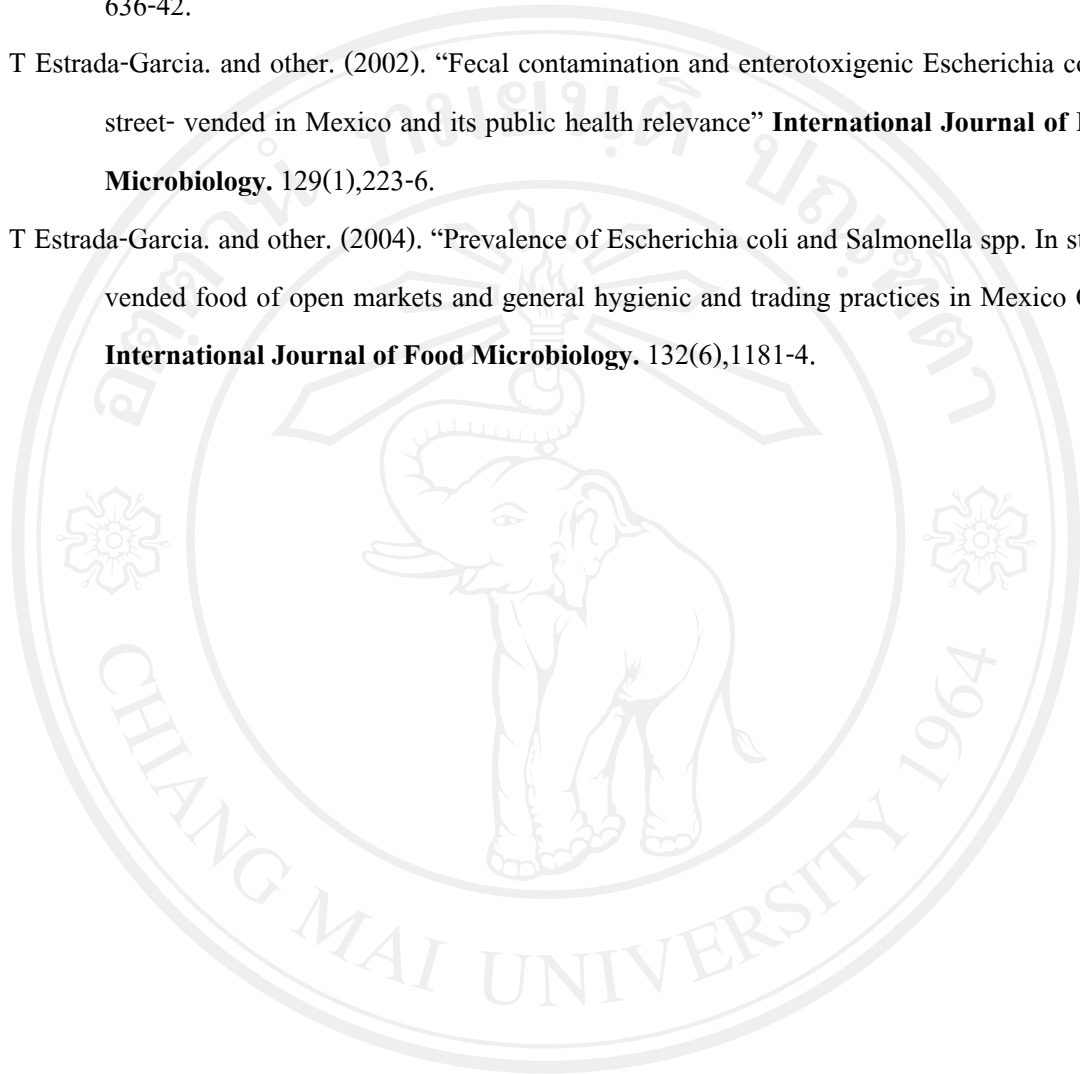
- กรมควบคุมโรค สำนักงานระบาดวิทยา. (2549). **สรุปเหตุการณ์สำคัญรายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาของปี พ.ศ. 2549.** [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://epid.moph.go.th/weekly/w_2549/menu_wesr49.htm (21 พฤศจิกายน 2551)
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2544). **ความรู้เกี่ยวกับสารเคมี/จุลินทรีย์ในอาหาร โครงการสุขภาพดีเริ่มที่อาหารปลอดภัย Safe good health.** กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2550). **สารปนเปื้อนในอาหาร.** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dmsc.moph.go.th> (17 พฤศจิกายน 2551)
- กองระบาดวิทยา. (2547). **สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ.** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.epid.moph.go.th> (17 พฤศจิกายน 2551)
- กองสุขาภิบาลอาหาร.(2545).**คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย.กรุงเทพฯ : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข**
- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย. (2540). **สถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในประเทศไทย.** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.anamai.moph.go.th/factsheet>. (22 มิถุนายน 2551)
- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. (2552). **ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร.** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://foods.anamai.moph.go.th>. (28 มีนาคม 2552)
- เกียรติสุดา ศรีสุข.(2549).**ระเบียบวิธีวิจัย.ภาควิชาประเมินผลและวิจัยการศึกษา: คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**
- โกวิท เทศเกตู และพิศิษฐ์ พวงนาค. (2546). **ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการปฏิบัติในการเตรียมและปรุงอาหารจำหน่ายของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร.** (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://hpc9.anamai.moph.go.th/1675/Htm/menu.html> (26 มิถุนายน 2551)
- จุไรรัตน์ รุ่งโรจนารักษ์. (2543). **คู่มือการตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มในน้ำดื่ม น้ำใช้น้ำแร่ และเครื่องดื่ม. กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์**
- ชิตติพงษ์ พลอยเหลือ และคณะ. (2545). **ภาวะสุขาภิบาลอาหารร้านจำหน่ายอาหารในวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธรจังหวัดพิษณุโลก. วิทยานิพนธ์สาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาสาธารณสุขคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.**
- ประกายรัตน์ สุวรรณ. (2548). **คู่มือการใช้โปรแกรมSPSS เวอร์ชัน12 สำหรับWindows.** กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่น.

- ไพรินทร์ บุตรกระจ่าง. (2544). **ขั้นตอนวิธีการตรวจสอบคุณภาพน้ำและอาหารทางจุลชีววิทยา.** เชียงใหม่. งานจุลชีววิทยาทางอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์.
- นวพร ลำเลิศกุล. (2549). **จุลชีววิทยาทางอาหาร.** กรุงเทพฯ: พิทักษ์การพิมพ์
- นันทนา แก้วชะเนตร. (2545). **การสำรวจจุลินทรีย์ในสลัดผักพร้อมบริโภค.** การค้นคว้าอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- นันทกา หนูเทพ. (2544). **คู่มือผู้สัมผัสอาหาร.** กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- มาลัย บุญรัตน์กรกิจ และคณะ. (2543). “คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารพร้อมบริโภคที่จำหน่าย ในซูเปอร์มาร์เก็ต”. **วารสารวิชาการสาธารณสุข.**30,1,(มกราคม-มีนาคม):36-51
- โรงพยาบาลกรุงเทพ. (2550). **แบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ.** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. <http://www.kodmhai.com/m6/m6-3/News/N2.html>, (17 พฤศจิกายน 2551)
- ลีลานุช สุเทพารักษ์. (2546). **คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สันติสุขนครภูเก็ตไทย.** กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- วรรณัทย์ สุกภพิพัฒน์. (2538). **อาหาร โภชนาการ และสารเป็นพิษ.** กรุงเทพฯ:แสงการพิมพ์
- สุทัศน์ สุระวัง และอิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2543). **คู่มือปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์.** ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ผลิตภัณฑ์: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- สุรพงษ์ ศรีประไพ และพนา เจียววาปี. (2543). การศึกษาสภาพการสุขาภิบาลในกลุ่มผู้ประกอบการ เรขายอาหาร กรณีศึกษาอำเภอบ้านไผ่ จังหวัด พ.ศ. 2543. **วารสารสุขาภิบาล.** ปีที่ 4 ฉบับที่ 3.34-35
- อรพินท์ เบ็ญจกรรณ์. (2545). **การศึกษานิตและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารปรุงสำเร็จ ที่จำหน่ายในโรงอาหารสถาบันราชภัฏเชียงใหม่.** การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- C.A. Christison, D. Lindsay. and A. von Holy. (2008). “Microbiological survey of ready-to-eat foods and associated preparation surfaces in retail delicatessens, Johannesburg, South Africa” **Food Control.** 19 (2008) 727–733.
- GB De Sousa, LM Tamagnini. and RD González. (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.

MA Tessi. and other. (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.

T Estrada-Garcia. and other. (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 other. (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.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved