

บรรณานุกรม

- กนกวรรณ แสงสว่าง. (2550). **คู่มือการปฏิบัติงานงานจุลชีวะวิทยา**. ลำปาง : โรงพยาบาล ลำปาง.
- กรมควบคุมโรค สำนักงานระบาดวิทยา. (2549). **สรุปเหตุการณ์สำคัญรายงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาของปี พ.ศ. 2549**. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา [http:// www.epid.modh.go.th/weekly/w_2549/menu_wesr49.htm](http://www.epid.modh.go.th/weekly/w_2549/menu_wesr49.htm) (10 ตุลาคม 2553).
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2544). **ความรู้เกี่ยวกับสารเคมี/จุลินทรีย์ในอาหารโครงการสุขภาพดี เริ่มที่อาหารปลอดภัย Safe good health**. กรุงเทพฯ กระทรวงสาธารณสุข.
- _____. (2548). **ความรู้เกี่ยวกับสารเคมี / จุลินทรีย์ในอาหาร**. กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข.
- _____. (2546). **คู่มือหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารในชุมชน**. กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข.
- กรมอนามัย. (2546). **คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขภาพปลอดภัย ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย**. (พิมพ์ครั้งที่ 3) กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข.
- _____. (2547). **คู่มือ Food safety อาหารปลอดภัย**. กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.
- กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม. (2552). **สรุปผลการประเมินโรงครัวโรงพยาบาล และร้านจำหน่ายอาหารโรงพยาบาลลำปางตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย**. ลำปาง : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง.
- กลุ่มงานเฝ้าระวังด้านอนามัยอาหาร. (2544). **คู่มือการเฝ้าระวังทางด้านสุขภาพอาหาร**. กรุงเทพฯ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กองสุขภาพอาหาร. (2543). **สรุปสถานการณ์สุขภาพอาหารข้อเสนอต่อการจัดการด้านความสะอาดปลอดภัยเพื่อผู้บริโภคภายในประเทศ**. กรุงเทพฯ : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- _____. (2544). **คู่มือการดำเนินงานเฝ้าระวังทางสุขภาพในโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ** กรุงเทพฯ : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กองสุขภาพอาหารและน้ำ. (2546). **ข้อกำหนดด้านสุขภาพอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร**. กรุงเทพฯ : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

- จรัสศรี นามแก้วและ ดาวิวรรณ เศรษฐีธรรม. (2553). คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารพร้อมบริโภค. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.gsmis.gs.kku.ac.th> (3 เมษายน 2554).
- จุไรรัตน์ รุ่งโรจนารักษ์. (2543). คู่มือการตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มในน้ำดื่ม น้ำใช้น้ำแร่และเครื่องดื่ม. กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.
- ชิดชม อีรางะและคณะ. (2551). การพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์น้ำพริกชนิดเปียก. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.kuservice.ku.ac.th> (3 เมษายน 2554)
- ชูลิพร ศักดิ์สว่างษ์และคณะ. (2548). ความปลอดภัยด้านแบคทีเรียวิทยาของอาหารในงานถนนคนเดินในเชียงใหม่. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.researchers.in.th> (3 พฤศจิกายน 2553).
- คารณี แก้วจุมพล. (2551). ปัจจัยที่มีผลต่อการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารถุงที่จำหน่ายในตลาดประเภทที่ 1. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.anamai.moph.go.th> (3 เมษายน 2554).
- ตรี วาทกิจ. (2551). จุลชีววิทยาอาหาร. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.agri.npu.ac.th/publication/Aj.TREE/micro/chapter5.pdf> (30 มิถุนายน 2553).
- ทิวา กรงจักร. (2547). การวิเคราะห์หา *Coliform bacterial* และ *Escherichia coli* ในอาหารพื้นเมืองในตลาดสดบ้านคู ตำบลบ้านคู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.research.cru.in.th/research/FIIE-sis/47> (9 ตุลาคม 2553).
- ธีรพร กงบังเกิด. (2546). จุลชีววิทยาอาหาร. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://www.agi.nu.ac.th/agmis/download/publication/41_file.pdf (30 มิถุนายน 2553).
- นงคราญ เรืองประพันธ์. (2543). คู่มือปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำทางจุลชีววิทยา. กลุ่มงานอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจและปรีชา สุวรรณพินิจ. (2544). จุลชีววิทยาทั่วไป. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นภาพร เชี่ยวชาญ. (2553). คุณภาพและความปลอดภัยอันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.webcache.googleusercontent.com> (30 มิถุนายน 2553).
- นภาพรณ นันทพงษ์และคณะ. (2551). ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะอาหารในศูนย์เด็กเล็ก [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.anamai.moph.go.th> (30 มีนาคม 2554).
- นฤมล คงทนและคณะ. (2547). ภัยในอาหาร. กรุงเทพฯ : สถาบันอาหาร.

บัญญัติ สุขศรีงาม. (2550). **อี.โคไลกับการเกิดโรคอุจจาระร่วง**. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

[http:// www.elib-online.com](http://www.elib-online.com) (3 พฤศจิกายน 2553).

บุษกร อุดรจิตติ. (2550). **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยทักษิณ.

พัชรวัลย์ ตรังตรีชาติ.(2548). **การศึกษาคุณภาพน้ำพริกหนุ่มบาทวิถีและพัฒนากระบวนการผลิต**

น้ำพริกหนุ่มที่มีความสะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

[http:// www.thailis.or.th](http://www.thailis.or.th) (13 เมษายน 2554).

รังสิณี โสธรวิทย์. (2550). **เคมีและจุลชีววิทยาเบื้องต้นของอาหาร**. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะ

วิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.

เรณู ปิ่นทอง. (2543). **การป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคอันตรายในอาหาร การตรวจจุลินทรีย์ใน**

อาหารและกฎหมายระหว่างประเทศ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ

อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลีลานุช สุเทพารักษ์. (2549). **เทคนิคการเก็บอาหารส่งตรวจและการตรวจวิเคราะห์กานปนเปื้อนต้น**

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.

<http://www.foodsan.anamai.moph.go.th/download/ayuttaya8.ppt> (30 มิถุนายน 2553).

วิรุจน์ บัวงาม. (2552). **เทคนิคการนับจำนวนเชื้อจุลินทรีย์**. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

<http://www.kasetloongkim.com/modules.php?name=Forums&file> (23 กรกฎาคม 2553).

ศักดิ์ดา กริชคำจร. (2551). “การตรวจหาและพิสูจน์ชนิดของเชื้อแบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มในน้ำ

จากอุปกรณ์สำหรับลวกช้อนจากโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยนครสวรรค์” วารสารเทคนิค

การแพทย์ สมาคมเทคนิคการแพทย์แห่งประเทศไทย, 36, 2 (ส.ค. 2551) 2405-2415

ศุภชัย เนื่อนवलสุวรรณ. (2549). **ความปลอดภัยของอาหาร**. ภาควิชาสัตวแพทย์สาธารณสุข คณะ

สัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

_____. (2553). **วิธีการตรวจหาแบคทีเรีย**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

www.Foodriskhub.com/index.php?lay=boardshow (30 กันยายน 2553).

สมชาย จอมดวง. (2552). **เอกสารประกอบการบรรยายวิชา บว.ภศ.908733 ความปลอดภัยของ**

อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุชน เขียวคำ ดวงพร คันธโชต และเจิดจรรย์ สิริวงศ์. (2549). “ความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิ
ปรุงอาหารสุกและระยะเวลาในการเก็บอาหารรอเสิร์ฟกับคุณภาพทางจุลชีววิทยา
กรณีศึกษาในโรงเรียนในระดับประถมศึกษาในสำนักงานเทศบาลนครหาดใหญ่.” วารสาร
สุขภาพ, ปีที่ 8 ฉบับที่ 3, 25-29.

สุพรรณิ เทพอรุณรัตน์. (2547). **คุณภาพทางจุลชีววิทยาของน้ำบริโภค**. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา. http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/bsp_8_2547_water_gmp.pdf
(19 มิถุนายน 2553).

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2543). **ความปลอดภัยของอาหาร**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ ส.ส.ท.สมาคม
ส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

_____. (2545). **จุลชีววิทยาของอาหาร**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

_____. (2549). **ตำราจุลชีววิทยาทางอาหาร**. (พิมพ์ครั้งที่ 2) กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สุวิมล กิระติพิบูล. (2544). **ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP**.
กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ ส.ส.ท. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง. (2554). **เอกสารประกอบการประชุมโครงการอาหารปลอดภัย
และมีคุณค่า โครงการรณรงค์ส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยจังหวัดลำปาง
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง**

ออมสิน สีลพันธุ์. (2542). **สุขวิทยาอาหาร**. มหาสารคาม: โรงพิมพ์ฝ่ายผลิตเอกสารและตำรา
สำนักงานส่งเสริมวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.

อัจฉรา พุ่มนัทร. (2545). **เอกสารประกอบการฝึกอบรมหลักสูตรเทคนิคทางจุลชีววิทยาทางด้าน
อาหาร**. กรุงเทพฯ: กองการศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

อภิัญญา จันทรวัดนะ. (2553). **หลักการปฏิบัติทางจุลชีววิทยา**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.agro.kmutnb.ac.th/e-learning/521302/pdf/sub.pdf> (19 มิถุนายน 2553)

อิสยา จันทรวิธานุชิต วัชรินทร์ รังสีภาณุรัตน์ (2551). **แบคทีเรียทางการแพทย์**. กรุงเทพฯ :
สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อุษามาต วัชชัยสุนทร. (2547). “คุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยาคืออะไร” วารสารวิชาการ
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ปีที่ 24 ฉบับที่ 3, 52-63

อุษามาต จริยวานุกุล. (2548). **คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารปรุงสำเร็จที่จำหน่ายบริเวณรอบ
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.

<http://www.utcc.ac.th> (9 ตุลาคม 2553)

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.

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.

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-vendad in Maxico and is public health relevance" **International Journal of food Microbiology**. 129(1), 223-6.

_____. (2004). "Prevalence of Escherichia coli and Salmonella spp. In street vendad food of open markets and general hygienic and trading practices in Mexico City" **International Journal of Food Microbiology**. 132 (1)1181-4.