

บรรณานุกรม

- จักรพันธ์ ปัญจะสุวรรณ. (2542). พิษภัยในอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- ธารดาว ทองแก้ว. (2544). "กินเส้นใยอาหารอย่างไรให้พอดีทั้งชนิดและปริมาณ".
นิตยสารหมอชาวบ้าน , ฉบับที่ 269 . 51-53.
- นวลจิตต์ เขาวีรติพงศ์. (2542). สารพิษในอาหาร. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช จำกัด.
- นิธินา นิลสุวรรณ. (2543). โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ. เอกสารอัดสำเนา , กองสุขาภิบาล
อาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- พจน์ สัจจะ. (2544). "สลัด". นิตยสารอาหารและวัฒนธรรม , ฉบับที่ 85 ,
60-71.
- ภาควิชาประเมินผลและวิจัยการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2541).
วิจัยการศึกษา. เชียงใหม่ : โครงการตำรา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มยุรี ภาคกล้าเจียก. (1995). บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการแข่งขันในตลาดโลก.
Packaging Digest, July, 1995.
- ยุวดี จอมพิทักษ์. (2544). สลัดนานาชาติ สลัดไทยสูตรพิเศษ. กรุงเทพฯ : รุ่งแสงการพิมพ์.
- เรณู ปิ่นทอง. (2543). "การป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคอันตรายในอาหาร การตรวจจุลินทรีย์
ในอาหารและกฎหมายระหว่างประเทศ". เอกสารประกอบการฝึกอบรมสัมมนา วันที่ 25-
26 สิงหาคม 2543. เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- "โรคควรรู้". (ระบบออนไลน์) . แหล่งที่มา :
http://www.lovekid.com/lovekid/disease/diarrhea/diarrhea_protection/diarrhea.htm
(29มิถุนายน 2544)
- ลัดดา โภคาวัฒนา. (2543). การศึกษาถึงความชุกของการติดเชื้อ *Salmonella* ในผู้สัมผัสอาหารและ
น้ำแข็งในเขตกรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2543. วารสารวิชาการสาธารณสุข, ฉบับที่ 21,
233 - 241

วันทนีย์ ชำนาญยนต์. (2536). **คู่มืออาหารมังสวิรัตเพื่อสุขภาพ**. ไม่ปรากฏที่พิมพ์.

วินัย วุฒิติโรจน์. (2541). **โรคติดต่อที่เป็นปัญหาใหม่ : 4 การดำเนินมาตรการทางสาธารณสุขในภาวะฉุกเฉินจากโรคระบาด**. กรุงเทพฯ : โรงพยาบาลชุมชนนวมสทกรณ์การเกษตรจำกัด แห่งประเทศไทย.

วิมลรัตน์ วศินนิตวิวงศ์. (2543). **100 คำถามเรื่องอาหารกรกิน**. พิมพ์ครั้งที่ 2 , กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์.

วิลาวลัย เจริญจิระตระกูล. (2539). **จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร**. กรุงเทพฯ : โอเอสพรีนติ้งเฮาส์.

สงวนศรี ไชยวงศ์วิธาน. (2533). **การจัดบริการอาหาร คุณค่าอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร**. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย. 2544. **“โครงการเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อมวลชน”**. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.school.net.th/library/snet4/june22/v_cancer.htm (มิถุนายน 2544).

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2544. **“ผักและผลไม้”**. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.fda.moph.go.th/fdanet/htm/product/food/fruit.htm> (21 มิถุนายน 2544).

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่. 2544. **“จำนวนการตาย จำแนกตามกลุ่มสาเหตุที่สำคัญ และเพศ”**. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://www.nso.go.th/provweb/chmai/list5.htm> (30 มิถุนายน 2544).

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่. 2544. **“รายงานประจำปี 2543”** (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://www.kumis.cpc.ku.ac.th/nk/data/u/coliform.htm> (12 มิถุนายน 2544).

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่. (2545). **รายงานประจำปี 2544**. เชียงใหม่. งานระบาดวิทยา. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่.

สิริพร สธนเสาวภาคย์. (2541). **HACCP กับวิธีการที่รวดเร็วในการวินิจฉัยจุลินทรีย์**. วารสารอาหาร, ฉบับที่ 2, 81

- สิริพร สธนเสาวภาคย์, มาลัย บุญรัตน์กรกิจ และพรทิพย์ เจริญธรรมวัฒน์. (2543). การศึกษาอิทธิพลของสภาวะแวดล้อมที่มีผลต่อการเจริญเติบโตและการอยู่รอดของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร *Escherichia coli* 0157 : H7. วารสารอาหาร, ฉบับที่ 4, 250.
- สุมาลี บุญมา., อรุณ บำงตระกูลนนท์, นพรัตน์ หมากริม และชุมพงค์ อมาตยกุล. (2539). การตรวจเชื้อซาลโมเนลลาและลิสทีเรียในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์โดยวิธี SCM และวิธี MSRV. วารสารอาหาร, ฉบับที่ 2, 79 – 88.
- สุรเกียรติ์ อาชานานุกาพ. (2543). ตำราการตรวจรักษาโรคทั่วไป. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : อูษาการพิมพ์.
- สุวงศ์ ศาสตราวหา, สุรชาติ ณ หนองคาย และพิพัฒน์ ทองผดุงโรจน์. (2536). กฎหมายสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม. พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ, เจ้าพระยาการพิมพ์.
- อดิสรณ์ เสาศววัฒน์และปรีชา จึงสมานกุล. (2538). ซาลโมเนลลาและลิสทีเรียในผักสด. วารสารอาหาร, ฉบับที่ 3, 185 – 188.
- อภิญา มานะ โรจน์. (2544). สัตต เมนูเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ : บริษัทสำนักพิมพ์แม่บ้านจำกัด.
- อมรรัตน์ เจริญชัย. (2522). หลักการประกอบอาหาร. คณะคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, พิมพ์ครั้งที่ 6.
- อรสา เลิศสุโกวณิชย์ และสุวรรณ ธรรมรัตน์. (2542). การควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล. นนทบุรี : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- “อาหารเป็นพิษ” (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.asiaaccess.net.th/doctor/food-poisoning.html> (2 มกราคม 2545).
- Adam, M. R. and Moss, M.O. (2000). **Food Microbiology**. Royal Society of Chemistry. Guilford.
- American Public Health Association. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. (1992) Third Edition. p.403. cited in เรณู ปิ่นทอง, เอกสารประกอบการฝึกอบรมสัมมนาเรื่อง การป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรค อันตรายในอาหาร การตรวจจุลินทรีย์ในอาหาร และกฎหมายระหว่างประเทศ วันที่ 25 – 26 สิงหาคม 2543. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Carmo, L.S., Vieiva, A.C. , Reis, JDP, Nascimento, R.S. , Pereira, M.L. , Santos, E.J. and Bergdoll, M.S. (1996). *Staphylococcus aureus* and *Salmonella enteritidis* present in food implicated in food poisoning. **Revista de Microbiologia**. 27 (2) : 122 – 125.

“Food Poisoning and Safety”. (2000). [online]. Available
<http://www.calpoison.org/public/food.html> (10 September 2001).

ISO 4833, 1991, IDF 100B : 1991, IDF 153 : 1991 – Pour Plate Method, Surface Plating, Drop Plate Method. Sited in เรณู ปิ่นทอง. เอกสารประกอบการอบรมสัมมนาเรื่อง การป้องกัน การปนเปื้อนจากเชื้อโรคอันตรายในอาหาร การตรวจจุลินทรีย์ในอาหารและกฎหมาย ระหว่างประเทศ วันที่ 25 – 26 สิงหาคม 2543. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Kakiomenou, K., Tassou, C. and Nychas, GJ. (1998). Survival of *Salmonella enteritidis* and *Listeria monocytogenes* on salad vegetables. **World Journal of Microbiology & Biotechnology**. 14(3) : 383 – 387.

Lin Chia – Min, Samual, Y. Fernando and wei Cheng –i. (1996). Occurrence of *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Escherichia coli* and *E. coli* 0157 : H7, in vegetable salads. **Food control**. 7(3) : 135 – 140.

Merck. (1996). **Microbiology Manual 1996/97 (More Than 100 Years. Culture Media Merck)**.

Robert, D. , Hooper, W. , and Greenwood, M. (1995). “**Practical Food Microbiology**” **Public Health Laboratory Service – London. (ISBN 0901144363)**.

Smittle, RB. (2000). Microbiological safety of mayonnaise, salad dressings, and sauces produced in the United States. **Journal of Food Protection**. 63(8) : 1144 – 1153.

Standard, C. (1997) Development and use of microbiological criteria for foods, 3rd : p 137. Sited in Joseph Kleer, Seminar on “**Hygienic Consultation in food of Animal Origin, Food Microbiological Method and Accredibility of food Microbiological Laboratory according to ISO/EN17025 with Practical Exercise**” (2002). Faculty of Veterinary Medicine Chiangmai University, Thailand.

U.S. Food and Drug Administration Center for food Safety and Applied Nutrition (2001).

Bacteriological Analytical Manual Online Chapter 10.

Vescovo, M. , Torriani, S. . Orsi, C. . Macchiarolo F and Scolari G. (1996). Application of antimicrobial – producing lactic acid bacteria to control pathogens in ready – to – use vegetables. **Journal of Applied Bacteriology**. 81(2) : 113 – 119.

Viswanathan, P. and Kaur, R. (2001). Prevalence and growth of pathogens on salad vegetables, fruits and sprouts. **International Journal of Hygiene and Environmental Health**. 203 (3) : 205 – 213.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University