

บรรณานุกรม

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2533). รายงานประจำปี 2531 – 33 : กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การส่งเสริมที่ثارผ่านศึก.

กระทรวงสาธารณสุข. (2537). สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค. กองระบบวิทยา สำนักงานปลัดกระทรวง กระทรวงสาธารณสุข.

กระทรวงสาธารณสุข . (2544). ความรู้เกี่ยวกับสารเคมี / จุลินทรีย์ในอาหาร ในโครงการ สุขภาพดี เริ่มที่อาหารปลอดภัย (Safe Food Good Health). กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข.

ไกรศิริชัย ตันติศิรินทร์ และคณะ. (2538). อาหารและโภชนาการนำความรู้สู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.

จุไรรัตน์ รุ่งโจนารักษ์. (2540). คู่มือการตรวจวิเคราะห์เบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มในน้ำดื่มน้ำใช้ น้ำแข็ง น้ำแร่ และเครื่องดื่ม . กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.

ทิวทัศน์ จันต์มะมงคล. (2541). การตรวจหาเบคทีเรียบางชนิดในอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะจาก ร้านจำหน่ายอาหาร.รายงานการวิจัยปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต . ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นงคราญ เรืองประพันธ์. (2543). คู่มือปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำทางจุลชีววิทยา. กลุ่มงานอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่.

พิกุลทอง งามสุด. (2543). การศึกษาปริมาณจุลินทรีย์ที่พบบนภาชนะใส่อาหารของร้านจำหน่าย อาหารภายในสถาบันราชภัฏเชียงใหม่. รายงานการวิจัยปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏเชียงใหม่.

ไพรินทร์ บุตรกระจั่ง. (2544). ขั้นตอนวิธีการตรวจสอบคุณภาพน้ำและอาหารทางจุลชีววิทยา. งานจุลชีววิทยาทางอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่.

ไมตรี สุทธิจิตต์. (2531). สารพิษรอบตัวเรา. เชียงใหม่. ภาควิชาเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ .

เรณู ปืนทอง. (2543). การป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคอันตรายในอาหาร การตรวจจุลินทรีย์ในอาหารและกฎหมายอาหารระหว่างประเทศ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลักษดา โภคาวัฒนา. (2539). โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อแบคทีเรีย E.coli .0157 : H7 รายงานการเฝ้าระวังประจำเดือนมิถุนายน . ฝ่ายระบบวิทยา กองควบคุมโรค สำนักงานอนามัย กรุงเทพมหานคร.

วรนันท์ ศุภพิพัฒน์. (2538). อาหารโภชนาการและสารเป็นพิษ. กรุงเทพฯ . โรงพิมพ์แสงการพิมพ์ . ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่. (2544) . เอกสารรายงานประจำปี กิจกรรมอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. กระทรวงสาธารณสุข. (2544). “อันตรายในอาหาร”.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.fda.moph.go.th/fdanet/html/product/other/kbs3/foodpoisoning.htm>

(7 มิถุนายน 2544)

อินทร์ ลิงห์คำ . (2544). การศึกษาการปนเปื้อนของโคดิฟอร์มแบคทีเรียและพีโคลโคดิฟอร์ม แบคทีเรียน้ำผลไม้และน้ำหวานที่จำหน่ายในโรงพยาบาลส่วนตัว สถาบันราชภัฏเชียงใหม่. รายงานการวิจัยปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต . คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏเชียงใหม่.

อัจฉรา พุ่มผัตร. (2545). เอกสารประกอบการฝึกอบรมหลักสูตรเทคนิคทางจุลชีววิทยาด้านอาหาร. กองการศึกษาเคมีปฏิบัติ. กรมวิทยาศาสตร์บริการ. กรุงเทพฯ.

Adams, M.R. and Moss, M.O. (1995). *Food Microbiology*. Cambridge : The Royal Society of Chemists.

Bukle,K.A., Davey, J.A., Eyies, M.S., Hocking, A.D., Newton, K.G., and Stutlard, E.J. (1989).

Food bone microorganisms of Public Health Significance Fourth Edition. Australian Institute of Food Science and Technology LTD (NSW BRANC Food Microbiology Group).

CFSAN Bad Bug Book .(2002). “*Staphylococcus aureus*” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://vm.cfsan.fda.gov/~mow/chap3.html>. (12 พฤษภาคม 2545)

Fecal Coliform Bacteria. (2002) “Fecal Coliform” . [ระบบอนไลน์]. แหล่งที่มา

(<http://www.switzerland.k12.in.us/watershed/fecal.html>. 22 เมษายน 2545)

Harrigan, W.F. and Park, R.W.A. (1991). **Making safe food** . A management guide for microbiological quality London : Academic Press Limited.

Jay, J.M. (1992). **Modern Food Microbiology**. New York : Chapman & Hall.