

## เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2543. “ผลงานวิชาการประจำปี 2543 มะม่วง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.doa.go.th/home/publication/pub/scientific\\_1-4/scientific\\_3/hsst/mango/m.html](http://www.doa.go.th/home/publication/pub/scientific_1-4/scientific_3/hsst/mango/m.html) (29 ธันวาคม 2547).
- กรมวิชาการเกษตร. 2547. “รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการความปลอดภัยด้านอาหาร.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.doa.go.th/gap/food\\_safety/reportsafety\\_july47.doc](http://www.doa.go.th/gap/food_safety/reportsafety_july47.doc) (5 พฤษภาคม 2548).
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2528. ไม้ผลเมืองร้อน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เต็ม สมิตินันท์. 2521. สกุลไม้มะม่วง *Mangifera* Linn. ใน รวบรวมเรื่องการสัมมนาแนวทางการผลิตมะม่วงเพื่อส่งต่างประเทศ, หน้า 1-14. ชมรมผู้พัฒนามะม่วงแห่งประเทศไทย. กรุงเทพฯ.
- ถวิล ข่ายสุวรรณ. 2529. พันธุ์มะม่วง. ใน เอกสารประกอบการฝึกอบรมหลักสูตรมะม่วง, หน้า 87-98. กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ.
- ทิพย์วรรณ งามศักดิ์. 2543. การศึกษาความชอบของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นและจีนที่มีต่อผลมะม่วงและเนื้อมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองและพันธุ์โชคอนันต์. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- นรินทร์ ทองศิริ. 2540. เอกสารประกอบการฝึกอบรม การพัฒนาระบบประกันคุณภาพ HACCP. บริษัท 315 เทรดิง จำกัด. กรุงเทพฯ.
- นฤมล คงทน และสุนทรี เกตุคง. 2544. ก้าวสู่ตลาดโลกด้วย HACCP นำไปสู่ Food for The World. สถาบันอาหาร, 3(15) : 17-24.
- บริษัท แพรกซ์แอร์ จำกัด. 2543. เอกสารประกอบการอบรม การใช้ CO<sub>2</sub> ในอุตสาหกรรมแช่แข็งอาหารอย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ. สมุทรปราการ.
- บริษัท Oxiod จำกัด. 2545. เอกสารประกอบการอบรม การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาในอาหารแช่เยือกแข็ง. กรุงเทพฯ.
- บุญเลิศ สอาดสิทธิศักดิ์. 2532. มะม่วง ประวัติและความสำคัญ. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

- ประทีป กุณาศล. 2532. พันธุ์และลักษณะประจำพันธุ์. ใน เอกสารวิชาการที่ 1 เรื่องมะม่วง, หน้า 8-12. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์ และวราภา มหากาญจนกุล. 2544. HACCP การประกันความปลอดภัยของอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ฝ่ายงานแผนค่าจ้างและการปฏิบัติงาน. 2530. การเพิ่มผลผลิตและการเพิ่มประสิทธิภาพแรงงาน. กองวางแผนทรัพยากรมนุษย์ สำนักงานคณะกรรมการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- เรณู ปิ่นทอง. 2535. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ราราวุฒิ ครุสง. 2540. แนวทางการลดจุดวิกฤตในการจัดทำระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. อาหาร, 24(7) : 243-247.
- วิจิตร วังใน. 2529. มะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิเชียร เลี่ยมนาค. 2541. ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตแซนต่อการควบคุมโรคและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และเขียวเสวย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. โอ เอส พรีนติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ.
- ศูนย์บริการสารสนเทศทางเทคโนโลยี. 2548. “วิทยานิพนธ์ไทย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://thesis.tiac.or.th/> (31 พฤษภาคม 2548).
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2539. กระบวนการแช่เยือกแข็งอาหาร. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, หน้า 129-163. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สุกัญญา จันทร์เหลือ. 2544. บทบาทและความสำคัญของการใช้หม้อฆ่าเชื้อใน HACCP Plan. สถาบันอาหาร, 3(17) : 58-61.
- สุดคณิง พงษ์พิสุทธินันท์. 2543. แนวทางการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP เพื่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่เยือกแข็ง กรณีศึกษา บริษัท ยูเนี่ยนฟรอสท์ จำกัด. การค้นคว้าแบบอิสระ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- สุทธิดา แก้วมาลัย. 2547. การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตขิงอบแห้ง. การค้นคว้าแบบอิสระ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุทธิดา ไตรทิพวรชัยกุล และเอกภพ สังข์ฤทธิ์. 2546. การผลิตขนมไทย. สถาบันอาหาร, 5(29) : 58-59.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2546. ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบ HACCP). พิมพ์ครั้งที่ 3. บริษัทประชาชน จำกัด. กรุงเทพฯ.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุดชี้วัดทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. กรุงเทพฯ.
- สุวิมล กรดีพิบูล. 2542. เอกสารประกอบการสัมมนาหลักสูตรการเป็นที่ปรึกษาและผู้ตรวจประเมินระบบ HACCP. 5-7 สิงหาคม 2542.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2544. แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี). กระทรวงสาธารณสุข.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2542. หลักสูตรการจัดการสุขลักษณะและระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- Bernard, D. 1998. Developing and implementating HACCP in the USA. Food Control, 9(2-3) : 91-95.
- Casani, S. and Knochel, S. 2002. Application of HACCP to water reuse in the food industry. Food Control, 13(4-5) : 315-327.
- Fennema, O.R. 1975. Principles of Food Science : Part II Physical Principles of Food Preservation. Marcel Dekker Inc., New York.
- Henson, S., Holt, G. and Northen, J. 1999. Costs and benefits of implementing HACCP in the UK dairy processing sector. Food Control, 10(2) : 99-106.
- Jeng, H.J. and Fang, T.J. 2003. Food safety control system in Taiwan - The example of service sector. Food Control, 14(5) : 317-322.
- Jirathana, P. 1998. Constraints experienced by developing countries in the development and application of HACCP. Food Control, 9(2-3) : 97-100.
- Metaxopoulos, J., Kritikos, D. and Drosinos, E.H. 2003. Examination of microbiological parameters relevant to the implementation of GHP and HACCP system in Greek meat

- industry in the production of cooked sausages and cooked cured meat products. *Food Control*, 14(5) : 323-332.
- Mortimore, S. 2001. How to make HACCP really work in practice. *Food Control*, 12(4) : 209-215.
- Mukherjee, S.K. 1967. History organic and botany. The mango. The Indian Council of Agricultural Research. New Delhi, p. 1-13.
- Nortermans, S., Zwietering, M.H. and Mead, G.C. 1994. The HACCP concept : identification of potentially hazardous micro-organisms. *Food Control*, 11(3) : 203-214.
- Panisello, P.J. and Quantick, P.C. 2001. Technical barriers to Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). *Food Control*, 12(3) : 165-173.
- Reynolds, L.G. 1959. *Labour Economics and Labour Relations*. Englewood Cliffs, New Jersey.
- Ropkins, K. and Beck, A.J. 2002. Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) to organic chemical contaminants in food. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 42(2) : 123-149.
- Salunkle, D.K. and Desai, B.B. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruits*. CRC Press, Florida.
- Sinell, H.J. 1995. Control of food-borne infections and intoxication. *International Journal of Food Microbiology*, 25(3) : 209-217.
- Soriano, J.M., Rico, H., Molto, J.C. and Manes, J. 2002. Effect of introduction of HACCP on the microbiological quality of some restaurant meals. *Food Control*, 13(4-5) : 253-261.
- Souness, R. 2000. HACCP in Australian food control. *Food Control*, 11(5) : 353-357.
- Stier, R.F. 1998. Sanitation standard operating procedures as HACCP prerequisites. In *Sanitation and GMP Compliance : Prerequisites for HACCP and Food Quality*. 19-20 June 1998. Atlanta, Georgia.
- Suwanrangi, S. 2000. HACCP implementation in the Thai fisheries industry. *Food Control*, 11(5) : 377-382.
- Taylor, E. 2001. HACCP in small companies : benefit or burden. *Food Control*, 12(4) : 217-222.
- Vanne, L., Karwoski, M., Karppinen, S. and Sjoberg, A.M. 1996. HACCP – based food quality control and rapid detection methods for microorganisms. *Food Control*, 7(6) : 263-276.
- Vela, A.R. and Fernandez, J.M. 2003. Barriers for the developing and implementation of HACCP plans : results from a Spanish regional survey. *Food Control*, 14(5) : 333-337.

Wallace, C. and Williams, T. 2001. Pre-requisites : a help or a hindrance to HACCP?. Food Control, 12(4) : 235-240.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved