

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2545. การเพาะปลูกพริกพืชเศรษฐกิจ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.dao.go.th/gap/gap_chilli_1.htm. (21 ธันวาคม 2548).
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2548. พริก. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/plant/chilli.htm>. (29 ธันวาคม 2548).
- กองส่งเสริมและฝึกอบรม. 2542. หลักสูตรการจัดการสุขลักษณะและระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ: กองส่งเสริมและฝึกอบรม สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- กรมปศุสัตว์. 2545. การนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตอาหารสัตว์. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์.
- จันทร์ สวงรุ่งวงศ์. 2547. ระบบ GMP และ HACCP. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.ftpi.or.th/dwnld/pworld/pw56/56_walk4gmp.pdf (21 ธันวาคม 2548).
- จักรพันธ์ สนั่นนาม. 2548. ผลกระทบของระบบ HACCP ต่อต้นทุนการผลิตและคุณภาพของมะม่วงแช่เยือกแข็ง. การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นฤมล คงทน และสุนทรีย์ เกตุคง. 2544. “ก้าวสู่ตลาดโลกด้วย HACCP นำไปสู่ Food for The Word.” สถาบันอาหาร 3, 15 (มกราคม – กุมภาพันธ์): 17-24.
- ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์ และวราภา มหากาญจนกุล. 2544. การประกันความปลอดภัยของอาหาร. กรุงเทพฯ: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประวิทย์ ศรีสอาด. 2544. หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรองระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม สำหรับโรงงานฆ่าสัตว์และโรงงานผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. กรุงเทพฯ: หน้า 2-4
- รัตนา อัดตปัญญา. 2544. หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วราวุฒิ ครุสง. 2540. แนวทางการลดจุดวิกฤตในการจัดทำระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. อาหาร, 24(7) : 243-247

- สุวิมล กิรติพิบูล. 2544. ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP. กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น)
- สุวิมล กิรติพิบูล. 2546. ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น)
- สุวิมล กิรติพิบูล. 2546. จุลินทรีย์กับการควบคุมสุขลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย.
- สุกัญญา จันท์เหลือ. 2544. “บทบาทและความสำคัญของการใช้หม้อฆ่าเชื้อใน HACCP Plan.” สถาบันอาหาร 3, 17 (พฤษภาคม- มิถุนายน): 58-61.
- สุวิมล แก้วแดง. 2546. บทคัดย่อ การศึกษาการประยุกต์ใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาลชุมชน. วิทยานิพนธ์ สาขาอนามัยสิ่งแวดล้อม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.agri_prod.mju.ac.th/web_veg/haccp/haccp002.pdf (20 ธันวาคม 2548).
- สุธิดา ไครทิวรชันกุล และเอกภพ สังข์ฤทธิ์. 2546. “ การผลิตขนมไทย .” สถาบันอาหาร 5, 29 (พฤษภาคม – มิถุนายน): 58 -59.
- สุธิดา แก้วมาลัย และพัชรินทร์ ระวียัน. 2547. การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตซิง อบแห้ง. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า กันยายน- ธันวาคม. 2547 ปีที่ 22 . ฉบับที่ 3
- สุคนธ์ พงษ์พิสุทธินันท์. 2543. แนวทางการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP เพื่อการส่งออกผลิตภัณฑ์อั่วเหลืองฝักสดแช่เยือกแข็ง กรณีศึกษา บริษัท ยูเนียนฟรอสท์ จำกัด. การค้นคว้าอิสระ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2544. แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี). กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2546. คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไป. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- ส่วนวิจัยเกษตรกรรม. “เครื่องเทศ”, เอกสารวิชาการ, เล่มที่ 1, กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2530
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2526. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมพริกป่น มาตรฐานเลขที่ มอก. 600 – 2526.

Casani, S. and Knochel, S. 2002. Application of HACCP to water reuse in the food industry **Food Control**, 13(4-5) : 315-327.

Food and Administration. 1998. **Department of Health and Human Services**.
[Online]. Available <http://www.fda.gov/ohrms/dockets/98fr/072098c.pdf>
(18 August 2005).

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.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved