

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2547). *ความรู้เกี่ยวกับสารเคมี/จุลินทรีย์ในอาหารในโครงการอาหารปลอดภัย*, นนทบุรี.
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2536. “ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร พ.ศ. 2536.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/BQSF/file/VARITY/law.htm>. (10 เมษายน 2550).
- กระทรวงสาธารณสุข. (2543). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร*, กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2529). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 98) พ.ศ. 2529 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน*, กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข.
- กลุ่มสุขลักษณะอาหาร. รายงานการวิจัยเรื่อง การศึกษาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในเครื่องดื่มที่จำหน่ายในศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า, กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย 2548, หน้า 24-25
- กองสุขาภิบาลชุมชนและประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ กรมอนามัย. (2549). *เกณฑ์มาตรฐานร่วมสาธารณะระดับประเทศ*, กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย. (2541). *การควบคุมความสะอาด ปลอดภัย ของอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงครัวโรงพยาบาล*, กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย. (2544). *คู่มือนิยามศัพท์และคำย่อที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร*. หน้า 36. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย. (2545). *คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร*, กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. (2549). *คู่มือ Food inspector*, กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

- จิรวัดน์ ยอดสุวรรณ. “กระบวนการพัฒนาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร : กรณีศึกษาบริษัทฟาวเวอร์แพคเอ็กซ์เพรส จำกัด จังหวัดเชียงใหม่”. การค้นคว้าแบบอิสระบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2546.
- เฉลิมชาติ แจ่มจรรยาและคณะ. รายงานการวิจัยเรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมความสะอาดปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาล กรณีศึกษาโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา, กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย 2541, หน้า 102-105
- เฉลิมชาติ แจ่มจรรยาและคณะ. รายงานการวิจัยเรื่อง ระดับความสูงของแผงจำหน่ายอาหารในตลาดที่มีผลต่อความปลอดภัยจากการปนเปื้อนความสกปรกจากพื้นตลาดระหว่างกรจำหน่ายอาหาร, กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย 2541, หน้า 31-32
- ชูวิทย์ ลิขิตยี่งวรา. รายงานการวิจัยเรื่อง การเฝ้าระวังป้องกันเชื้อแบคทีเรียปนเปื้อนอาหารที่ปรุงจากโรงครัวของโรงพยาบาลศูนย์และโรงพยาบาลทั่วไปในเขตสาธารณสุขที่ 2, สำนักตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข 2540, หน้า 111-116
- ชูศักดิ์ ไตเทศ. 2542. “สถานการณ์สุขาภิบาลอาหารของโรงพยาบาลชุมชนในพื้นที่เขต 8.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.anamai.moph.go.th> (25 กรกฎาคม 2549).
- ดวงพร ศรีมงคล. 2548. “โครงการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลในฝ่ายโภชนาการโรงพยาบาลนครนายก” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.anamai.moph.go.th> (1 กันยายน 2549).
- ทริปเฟิล-เอ ควอลิตี้ เซ็นเตอร์. (2545). *GMP Good manufacturing practice หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต*, เชียงใหม่ : บริษัท ทริปเฟิล-เอ ควอลิตี้ เซ็นเตอร์ จำกัด.
- นภาพร พินิจ. “การศึกษาปริมาณตะกั่วจากอาหารจานเดียวในภาชนะเซรามิกบริเวณเขตเทศบาลเมืองพิษณุโลก”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เคมี) มหาวิทยาลัยนเรศวร 2540.
- นันทา อ่วมกุล. 2547. “ระบบบริหารจัดการอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.advisor.anamai.moph.go.th> (14 สิงหาคม 2549).
- ปรีชา วงศ์ทิพย์. รายงานการวิจัยเรื่อง สถานะการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2543.
- ปาริชาติ เชื้อนสุวรรณ. “การจัดการสุขาภิบาลอาหารในหอพักนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2546.

พจนี ปิติชัยชาญ. “ความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการบริการในหอผู้ป่วยอายุรกรรมโรงพยาบาลตราด” การค้นคว้าแบบอิสระสาขารัฐศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2545.

พวงผลา คำดี. “การดูแลสุขภาพบุคลากรในโรงพยาบาล สังกัดกระทรวงสาธารณสุข เขตภาคเหนือ”. วิทยานิพนธ์พยาบาลศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพยาบาลด้านการควบคุมการติดเชื้อ คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2545.

มณฑกานต์ ยังมีสุข. “ความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของโรงพยาบาลในเครือข่ายอำเภอภาคเหนือ”. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2545.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. (2539). เอกสารการสอนชุดวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อมหน่วยที่ 8-15, พิมพ์ครั้งที่ 11. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชวนพิมพ์.

รุ่ง ศรีโพธิ์. “การศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมทางด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนที่ได้และไม่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่”. การค้นคว้าแบบอิสระรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2544.

รัตนา อัดตปัญญา. (2544). หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ, พิมพ์ครั้งที่ 1. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศรีปราชญ์ บุญนำมาและคณะ. รายงานการวิจัยเรื่อง ผลการศึกษาและรวบรวมรูปแบบระบบระบายกลิ่น ควัน ในครัวของร้านอาหาร, ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 2 สระบุรี 2538, หน้า 21
 ศากุน เอี่ยมศิลาและคณะ. รายงานการวิจัยเรื่อง สภาพทางสุขาภิบาลอาหารของการจัดจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล โดยผู้จัดจำหน่ายรายเดียวเปรียบเทียบกับผู้จำหน่ายหลายราย ศึกษากรณีโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข, กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย 2539, หน้า 35

ศากุน เอี่ยมศิลา. รายงานการวิจัยเรื่อง สถานการณ์โรค Food borne disease ในประเทศไทยกับการวิเคราะห์ผลกระทบ, กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย 2535.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2544). แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี), พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2546). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 32-2546 เรื่อง วิธีทดสอบตะกั่วและแคดเมียมที่ละลายจากภาชนะเซรามิก ภาชนะเซรามิกแก้ว และภาชนะแก้วที่ใช้กับอาหาร*, กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สุริย์พร ธัญญะกิจ. “การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี”. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2546.
- สุวรรณ แซ่มชุกกลิ่น. 2547. “การดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร โดยใช้กลยุทธ์คณะกรรมการเฉพาะกิจ ด้านอาหารปลอดภัย” 2004. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://advisor.anamai.moph.go.th/281/28105.html> (14 สิงหาคม 2549).
- สุวิมล กิรติพิบูล. (2546). *จุดยืนทฤษฎีกับการควบคุมสุขลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร*, พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)
- สุวิมล กิรติพิบูล. (2547). *ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย GMP*, พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).
- อุดม วรโคตร. “สภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาลชุมชนเขตจังหวัดสกลนคร”. วิทยานิพนธ์สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต คณะสาธารณสุขศาสตรมหาวิทยาลัยขอนแก่น 2540.
- B. E. Mikkelsen et al. (2001). Food and nutritional care in hospitals: how to prevent undernutrition—report and guidelines from the Council of Europe. *Journal of Clinical Nutrition, Volume 20, Issue 5, October*, 455-460
- Food and Agriculture organization. (1999). *Codex alimentarius food hygiene basic text. 2nd Edition*. Italy. Food and Agriculture organization.
- Hasan Ayçiçek et al. (2004). Assessment of the bacterial contamination on hands of hospital food handlers. *Journal of Food Control, Volume 15, Issue 4, June*, 253-259
- L.L.Katan. (1996). *Migration from food contact materials*. England. Cambridge : chapman&hall.
- Park YH et al. (2001). Evaluation of the petrifilm plate method for the enumeration of aerobic microorganisms and coliforms in retailed meat samples. *Journal of Food Protein*