

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. 2544. จุลินทรีย์. [http:// www.moph.go.th/ngo/nhf/T:OODP1](http://www.moph.go.th/ngo/nhf/T:OODP1). HTML (29/12/44)
- _____. 2544. จุลินทรีย์. [http : // www.moph.go.th/ngo/nhf/T:OODP2](http:// www.moph.go.th/ngo/nhf/T:OODP2). HTML (29/12/44)
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2542. คู่มือการใช้ทดสอบอาหารโครงการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์การแพทย์. กระทรวงสาธารณสุข. นนทบุรี. 180 น.
- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2541. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ และครูผู้ดูแลโรงอาหารของโรงเรียน . กระทรวงสาธารณสุข. นนทบุรี 188 น.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. 2530. เอกสารวิชาการและแนวทางปฏิบัติ . อาหารและโภชนาการในชุมชน. กระทรวงสาธารณสุข. นนทบุรี. 72 น.
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2542. คู่มือการใช้ทดสอบอาหารโครงการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์การแพทย์. กระทรวงสาธารณสุข. นนทบุรี. 180 น.
- กรมอนามัย. กระทรวงสาธารณสุข. 2541. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่และครูผู้ดูแลโรงอาหารของโรงเรียน. กระทรวงสาธารณสุข. นนทบุรี. 140 น.
- กฤษยา จันทอรุณ. 2533. เคมีอาหาร . โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, กรุงเทพฯ. 315 น.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2543. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 505 น.
- จีรายุ แสนอาจหาญ และศุภมาส กัทราคุลย์. 2538. เบนโซเอทและซอร์เบทในอาหารบรรจุภาชนะปิดสนิท. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 32 (1) : 37- 45.
- ชรินทร์ เจริญวงศ์และคณะ. 2542. อันตรายจากสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ). สำนักงานคณะกรรมการอาหารยาและกระทรวงสาธารณสุข <http://www.fda.moph.go.th/consumer/esmb/esmb2544.nsf/c5fca1b.96750d.7b880256849004c.9ab4/8fd0e65f8572fda.3e7256ac2001fclb9?OpenDocument>. (2/1/2544)
- เทวี โพธิ์ผละ. 2536. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร. โครงการส่งเสริมการแต่งตำรา มหาวิทยาลัยสุโขทัย-ธรรมมาธิราช. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. นนทบุรี. 163 น.
- นฤตม บุญหลงและคณะ 2521. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มูลนิธิเอเชีย. กรุงเทพฯ. 245 น.
- นิพัทธ์ เจริญพงษ์ และคณะ. 2542. รายงานผลการวิจัยเมืองการสำรวจสถานะการณ์ของ “บอแรกซ์ ” วัตถุห้ามใช้ในอาหาร . โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. นนทบุรี . 355 น.

- บรรณาธิการหนังสือรีดเดอร์ไดเจสท์. 2544. รัฐกฎหมายรักษาสี. บริษัทรีดเดอร์ไดเจสท์.
กรุงเทพมหานคร. 355 น.
- บุญส่ง ทรัพย์เวชการกิจ. 2542. การศึกษาคุณภาพทางแบคทีเรียของน้ำดื่มบรรจุขวดและน้ำแข็งที่มี
สภาพที่ผลิตในเขตอำเภอเมือง จ. บุรีรัมย์. วารสารวิทยาศาสตร์แห่งชาติ. ปีที่ 14. หน้า 57.
- พูนสวัสดิ์ อภิสิทธิ์. 2531. สุขวิทยาอาหาร. โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว. กรุงเทพฯ. 298 น.
- ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. 2521. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น. คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 245 น.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2538. เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร
หน่วยที่ 1-15. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. นนทบุรี. 230 น.
- มาลัย บุญรัตนกรกิจและคณะ. 2536. คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร หาบเร่ แผงลอย
ที่จำหน่ายในกรุงเทพมหานคร. วารสารอาหารสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 23 (1) ประจำเดือนมกราคม-มีนาคม : 35-42.
- _____ . 2543. คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารพร้อมบริโภคที่จำหน่ายใน
ซูเปอร์มาร์เก็ต. วารสารอาหารสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์. 30 (4) ประจำเดือนตุลาคม - ธันวาคม : 36 - 42.
- มาลี เจริญวิทยาวารกุล. 2542. การวิเคราะห์ปริมาณกรดบอริกในอาหาร. สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข . กรุงเทพฯ [http : //
www.dmse.moph.go.th/webroot/exfood/files/dataresult/borict.htm](http://www.dmse.moph.go.th/webroot/exfood/files/dataresult/borict.htm). (2 /1/2545)
- ลดดาพรรณ แสงคล้าย จูไร โชติชน : ทวีวงศ์ ใจศักดิ์ พราหมพันธุ์ นฤมล เหลืองดำรงศักดิ์ และ
สุวรรณณี ชีรภาพธรรมกุล. 2538. คุณภาพน้ำหวาน หาบเร่จากแหล่งชุมชนในเขต
กรุงเทพมหานคร. วารสารวิทยาศาสตร์การแพทย์. 32 (3) : 121 - 132.
- วรนนท์ สุกพิพัฒน์. 2538. อาหารโภชนาและสารเป็นพิษ . แสงการพิมพ์. กรุงเทพฯ. 189 น.
- วศิณา จันทศิริ. 2538. สารพิษจากจุลินทรีย์. เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของ
อาหาร. หน่วยที่ 1-15 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัย-
ธรรมมาธิราช. นนทบุรี. 207 น.
- วันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2541. บทปฏิบัติการเคมีอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาลัยเขตลำปาง .
ลำปาง. 118 น.
- วีระชัย โชควิณูญ. 2542. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย:เทคนิคการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำด้านแบคทีเรีย.
มูลนิธิกาญจนปิเยก. <http://www.kanjanapisek.or.th> (9/9/2544)

เวณิกา เบ็ญจพงษ์. 2538. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สถาบันวิจัยโภชนาการ. มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ.

ศิวาพร ศิวเวช. 2543. วัตถุดิบอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 453 น.

ศุภชัย ใช้เทียมวงศ์. 2537. ปฏิบัติการเคมีปริมาณวิเคราะห์. ภาควิชาเคมีปริมาณ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 258 น.

ศูนย์วิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย. 2524. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หาดใหญ่. สงขลา. 331 น.

สร้อยทอง สายหุดทองและคณะ. 2542. คุณภาพทางจุลชีววิทยาของแฮมเบอร์เกอร์. วารสารอาหาร. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 29 (4) ประจำเดือนตุลาคม - ธันวาคม : 250-262.

สุคนธ์ชื่น ศรีงามและคณะ. 2538. จุลินทรีย์. เอกสารการสอนชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร หน่วยที่ 1-15. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมชिरาข. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมชिरาข. นนทบุรี. หน้า 75.

สุทธิวรรณ และคณะ. 2538. วัตถุประสงค์. วารสารวิทยาศาสตร์การแพทย์. 32 (3) : 343-358 น.

สุรชาติย์ วิทชัยวุฒิวงศ์ และบุษยา แสงวิรุฬ. 2542. กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกในอาหารส่งออก. กองอาหารส่งออก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ.
<http://www.dmsc.moph.go.th/wcbroot/efood/files/dataresult/39t.htm>. (2/1/2545)

สุมาลี เหลืองสกุล. 2535. จุลชีววิทยาทางอาหาร ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร. กรุงเทพฯ. 247 น.

_____. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร. กรุงเทพฯ. 247 น.

สุรางค์ สงวนวงศ์. 2541. ไวรัส. มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ <http://www.moph.go.th/ngo/nhf/foodp1.HTML> (1/7/2544)

เสาวภา คุปตภากร. 2542. จุลินทรีย์วิทยาทางอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏสงขลา. สงขลา. 206 น.

เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล. 2532. ผลของวัตถุดิบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด. วารสารสงขลานครินทร์. 11 (14) ประจำเดือนมกราคม - กรกฎาคม : 162-165.

เสถียร วิชัยลักษณ์และสิบบงษ์ วิชัยลักษณ์. 2534. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61-62 2534. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. นิติเวช กรุงเทพมหานคร. หน้า 210-218.

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. 2537. รวมกฎหมายอาหารและยา.
 โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตร. กรุงเทพฯ. 233 น.
-
- . 2540 ก. การสำรวจสถานะการของ
 “บอแรกซ์” วัตถุห้ามใช้ในอาหาร
<http://www.fda.moph.go.th/fda.net/html/product/other/kbs3/boraxfsame.htm>. (2/1/2544)
-
- . 2540 ข. ความรู้เรื่องพิษภัยของ
 บอแรกซ์ <http://www.fda.moph.go.th/fda.net/html/product/other/kbs3/ch2.htm>. (2/1/2544)
-
- . 2543. คู่มือรณรงค์ความรู้ด้านอาหารและ
 ยา, กรมวิชาการ. กระทรวงสาธารณสุข.นนทบุรี. 34 น.
- อารี และคณะ . 2536. วัตถุกันเสีย . โครงการส่งเสริมการแต่งตำรา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
 โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. นนทบุรี.
- Bennett , R.W., Yeterion , M ., Smith , W ., Coles , C.W., Sassaman , M . and McCluse ,
 F.D. 1986 . *Staphylococcus aureus* iaentification Characteristics and
 entero toxigeni city .J . Food Sci . 51 : 1337 – 1339.
- Concon ,J.M. 1988. **Food Toxicology : Part B. Contaminants and Additives.**Mareel
 Dekker , Inc. P. 1249 – 1349 .
- Food and Drug Administration , 1992 . **Bacteriological Analytical Manual** . 7thed.
 AOAC .Internationl , Arlington , VA.
- World health Organization .1995. **Application of risk analysis to food issues.** Deport of
 the joint FAO/WHO expert consultation 13 –17 March 1995 Geneva ,
 Switzerland , world Health Organization.