

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. กองส่งเสริมพืชสวน. 1998. ชิง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/plant/kbing.htm> (11 กรกฎาคม 2547).
- ณัฐบศิ วิริยาวัฒน์. 2544. บทคัดย่อของ การศึกษาการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP เพื่อควบคุมความปลอดภัยของอาหารในกระบวนการผลิตอาหาร ของโรงพยาบาลรามธิบดี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เภสัชศาสตร์ชีวภาพ) มหาวิทยาลัยมหิดล. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://thesis.tiac.or.th> (3 ตุลาคม 2546).
- นฤมล กงทน และสุนทรีย์ เกตุคง. 2544. “ก้าวสู่ตลาดโลกด้วย HACCP นำไปสู่ Food for The World.” สถาบันอาหาร 3, 15 (มกราคม – กุมภาพันธ์): 17-24.
- ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์ และวราภา มหากาญจนกุล. 2545. HACCP การประกันความปลอดภัยของอาหาร. กรุงเทพฯ: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรารุณี ครุสงฆ์ และคณะ. 2540. “แนวทางการลดจุดวิกฤตในการจัดทำระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร.” อาหาร (FOOD) 27, 4 (ตุลาคม – ธันวาคม): 243-247.
- วิลาวัดย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ศุภวรรณ พงศ์พัฒน์วูฒิ. 2538. บทคัดย่อของ การวิเคราะห์ภาวะเสี่ยงและการควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิตน้ำบริโภคใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดแพร่. วิทยานิพนธ์เภสัชศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.d:/haccp/rd_detail.htm (24 กันยายน 2546).
- สถาบันอาหาร. 2544. “Food Industry News.” สถาบันอาหาร 3, 15 (มกราคม – กุมภาพันธ์): 11.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2544. แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี). กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- _____. 2545. รายงานสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการของระบบ HACCP. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/htm>. (24 กันยายน 2546).

- _____. 2546. คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะทั่วไป. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2528. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเชิงแข็งปน. มาตรฐานเลขที่ มอก. 600 – 2528.
- _____. 2540. ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารและคำแนะนำในการนำไปใช้. มาตรฐานเลขที่ มอก. 700 – 2540.
- _____. 2542. หลักสูตรการจัดการสุขลักษณะและระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ: กองส่งเสริมและฝึกอบรม สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- ศุภัญญา จันทร์เหลือ. 2544. “บทบาทและความสำคัญของการใช้หม้อฆ่าเชื้อใน HACCP Plan.” สถาบันอาหาร 3, 17 (พฤษภาคม – มิถุนายน): 58-61.
- สุริศา ไครทพิพรชัยกุล และเอกภพ สังข์ฤทธิ. 2546. “การผลิตขนมไทย.” สถาบันอาหาร 5, 29 (พฤษภาคม- มิถุนายน): 58-59.
- สุวิมล กิรติพิบูล. 2544. ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).
- อศิษฐ์ อธิพันธุ์อำไพ. 2542. บทคัดย่อของ การศึกษาระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการปรับปรุงข้าวขาว. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://thesis.tiac.or.th> (3 ตุลาคม 2546).
- อนงค์ บิณฑวิหค. 2546. สารพิษจากเชื้อรา: อะฟลาทอกซิน. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อวันวี เพชรคงแก้ว. 2544. บทคัดย่อของ อันตรายทางชีวภาพและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมของขนมจีนน้ำยาของร้านอาหารริมบาทวิถี ในเขตราชเวที กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://thesis.tiac.or.th> (3 ตุลาคม 2546).
- Food and Drug Administration. 1998. Department of Health and Human Services. [Online]. Available <http://www.fda.gov/ohrms/dockets/98fr/072098c.pdf> (18 August 2004).
- Mortimore, S. and C. Wallace. 1994. HACCP Practical Approach. London. : Chapman&Hall.