

บรรณานุกรม

- คู่มือผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเศรษฐกิจชุมชน. (2543). สำนักคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข
- ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. เล่ม 122 ตอนที่ 82
ราชกิจจานุเบกษา 29 กันยายน 2548
- ประสิทธิ์ ธีราจิตกุล. 2550. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะแพทยศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
การประชุมวิชาการเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ Stop outbreak food poisoning [ออนไลน์].
ได้จาก : www.thaifoodsafety.org
- สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข.(2548). รายงานการสอบสวนโรค
อาหารเป็นพิษประจำปี พ.ศ. 2548 [ออนไลน์]. ได้จาก :
<http://203.157.15.4/publish/outbreak/FPOI49/index.htm>
- สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข.(2549). โรคอาหารเป็นพิษ
(Food poisoning) [ออนไลน์]. ได้จาก :
http://203.157.15.4/Annual/Annual49/Part1/38_FoodPoisoning.doc
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา.(2554).นโยบายการบริหารงานกระทรวงสาธารณสุข
[ออนไลน์]. ได้จาก : <http://www.korathealth.com>
- แผนวิเคราะห์ข้อมูล ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศ สถาบันอาหาร. แคดเมียม (Cadmium)
[ออนไลน์]. ได้จาก :
<http://foodsafety.nfi.or.th/pdf/webfoodsafety/forconsumar/Manage/heavy%20metal/>
- แผนวิเคราะห์ข้อมูล ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศ สถาบันอาหาร. ตะกั่ว (Lead) [ออนไลน์].
ได้จาก : <http://foodsafety.nfi.or.th/pdf/webfoodsafety/forconsumar/Manage/heavy%20metal/>
- แผนวิเคราะห์ข้อมูล ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศ สถาบันอาหาร.ปรอท (Mercury)
[ออนไลน์]. ได้จาก : <http://foodsafety.nfi.or.th/pdf/webfoodsafety/forconsumar/Manage/heavy%20metal/>
- แผนวิเคราะห์ข้อมูล ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศ สถาบันอาหาร. สารหนู (Arsenic)
[ออนไลน์]. ได้จาก : <http://foodsafety.nfi.or.th/pdf/webfoodsafety/forconsumar/Manage/heavy%20metal/Angelidis>,

- A.S., et al. (2006). Non-lactic acid, contaminating microbial flora in ready-to-eat foods: A potential food-quality index. *Food Microbiology*. 23: 95-100.
- Antunes, P., Reu, C., Sousa, J.C., Peixe, L., and Pestana, N. (2003). Incidence of *Salmonella* from poultry products and their susceptibility to antimicrobial agent *International Journal of Food Microbiology*. 82: 97-103.
- Aycicek, H., Sarimehmetoglu, B., and Cakiroglu, S. (2004). Assessment of the microbiological quality of meals sampled at the meal serving units of a military hospital in Ankara, Turkey. *Food Control*. 15: 379-384.
- Aycicek, H., Cakiroglu, S., and Stevenson, T.H. (2005). Incidence of *Staphylococcus aureus* in ready-to-eat meals from military cafeterias in Ankara, Turkey. *Food Control*. 16: 531-534.
- Aymerich, T., Picouet, P.A., and Monfort, J.M. (2008). Decontamination technologies for meat products. *Meat Science*. 78: 114-129.
- Bas, M., Ersun, A.S., and Kivanc, G. (2006). The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers in food businesses in Turkey. *Food Control*. 17: 317-322.
- Beli, E., Duraku, E., and Telo, A. (2001). *Salmonella* serotypes isolated from chicken meat in Albania. *International Journal of Food Microbiology*. 71: 263-266.
- Borch, E., and Arinder, P. (2002). Bacteriological safety issues in red meat and ready-to-eat meat products, as well as control measures. *Meat Science*. 62: 381-390.
- Capita, S., et al. (2003). Occurrence of salmonellae in retail chicken carcasses and their products in Spain. *International Journal of Food Microbiology*. 81: 169-173.
- Carrasco, E., Valero, A., Pérez-Rodríguez, F., García-Gimeno, R.M., and Zurera, G. (2007). Management of microbiological safety of ready-to-eat meat products by mathematical modelling: *Listeria monocytogenes* as an example. *International Journal of Food Microbiology*. 114: 221-226.
- Cetinkaya, F., Cibik, R., Soyutemiz, G.E., Ozakin, C., Kayali, R., and Levent, B. (2008). *Shigella* and *Salmonella* contamination in various foodstuffs in Turkey. *Food Control*. 19: 1059-1063.

- Christison, C.A., Lindsay, D. and Holy, A.V. (2008). Microbiological survey of ready-to-eat foods and associated preparation surfaces in retail delicatessens, Johannesburg, South Africa. *Food Control*. 19: 727-733.
- Gadaga, T.H., Samende, .K., Musuna, C., and Chibanda, D. (2007). The microbiological quality of informally vended foods in Harare, Zimbabwe. *Food Control*. 19: 829-832.
- Gandhi, M., and Chikindas, M.L. (2007). *Listeria*: A foodborne pathogen that knows how to survive. *International Journal of Food Microbiology*. 113: 1-15.
- Gibbonsa, I-S., Adesiyuna, A., Seepersadsingha, N., and Rahaman, S. (2006). Investigation for possible source of contamination of ready-to-eat meat products with *Listeria* spp. and other pathogens in a meat processing plant in Trinidad. *Food Microbiology*. 23: 359-366.
- Guerra, M.M., McLauchlin, J., and Bernardo, I.A. (2001). *Listeria* in ready-to-eat and unprocessed foods produced in Portugal. *Food Microbiology*. 18: 423-429.
- Iyengara, G.V., Wolf, W.R., Tanner, J.T., and Morris, E.R. (2000). Content of minor and trace elements, and organic nutrients in representative mixed total diet composites from the USA. *The Science of the Total Environment*. 256: 215-226.
- Lee, H-S. et al. (2006). Dietary exposure of the Korean population to arsenic, cadmium, lead and mercury. *Journal of Food Composition and Analysis*. 19: S31-S37.
- Mankee, A., et al. (2003). Bacteriological quality of "doubles" sold by street vendors in Trinidad and the attitudes, knowledge and perceptions of the public about its consumption and health risk. *Food Microbiology*. 20: 631-639.
- Mosupye, F.M., and Holy, A.V. (n.d.). Microbiological quality and safety of ready-to-eat street-vended food in Johannesburg, South Africa [On-line]. Available: <http://www.doh.gov.za/departments/foodcontrol/streetfood/15.pdf>
- Novak, J.S., and Juneja, V.K. (2002). *Clostridium perfringens*: hazards in new generation foods. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 3: 127-132.

- Oscar, T.P. (2004). A quantitative risk assessment model for *Salmonella* and whole chickens. *International Journal of Food Microbiology*. 93: 231-247.
- Rho, M-J., and Schaffner, D.W. (2007). Microbial risk assessment of staphylococcal food poisoning in Korean kimbab. *International Journal of Food Microbiology*. 116: 332-338.
- Rosset, P., Cornu, M., Noel, V., Morelli, E., and Poumeyrol, G. (2004). Time-temperature profiles of chilled ready-to-eat foods in school catering and probabilistic analysis of *Listeria monocytogenes* growth. *International Journal of Food Microbiology*. 96: 49-59.
- Sperber, W.H. (2005). HACCP does not work from Farm to Table. *Food Control*. 16: 511-514.
- Umoh, V.J., and Odoaba, M.B. (1999). Safety and quality evaluation of street foods sold in Zaria, Nigeria. *Food Control*. 10: 9-14.
- Walls, I., and Buchanan, R.L. (2005). Use of food safety objectives as a tool for reducing foodborne listeriosis. *Food Control*. 16: 795-799.
- Walls, I. (2006). Role of quantitative risk assessment and food safety objectives in managing *Listeria monocytogenes* on ready-to-eat meats. *Meat Science*. 74: 66-75.
- Xu, Y., and Burfoot, D. (2003). Improving the operation of defrost rooms for ready-to-eat foods. *Journal of Food Engineering*. 57: 115-124.