

บรรณานุกรม

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ฉบับที่ 2. (2553). **เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและ
ภาชนะสัมผัสอาหาร**. ประกาศลงวันที่ 28 กันยายน พ.ศ.2553
- กองสุขภาพิบาล กระทรวงสาธารณสุข. (2537). **คู่มือวิชาการอนามัยอาหาร**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- นวลจิตต์ เขาวีรดิพงษ์. (2542). **สารพิษในอาหาร**. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.
- พรศิริ พรหมกิ่งแก้ว และอนิรุท เนื่องเม็ก. (2548). การศึกษาการปนเปื้อนของ *Salmonella* และ
Staphylococcus aureus ในเนื้อสัตว์จากตลาดสดในภาคเหนือ. ศูนย์วิจัยและพัฒนา
การสัตวแพทย์ภาคเหนือ (ตอนบน) อ.ห้างฉัตร จ.ลำปาง.
- พวงพร โชติโกกร. (2542). **จุลชีววิทยาของอาหารและนม (Food and Dairy Microbiology)**.
พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ยุพิน แวงสุข. (2547). **เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร**.
โครงการจัดทำผลงานทางวิชาการในโอกาสครบรอบ ๔๐ ปี สถาบันราชภัฏสกลนคร.
- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. (2539). **จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร**. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. พรีน
ติ้งเฮ้าส์.
- วีรานุช หลาง. (2552). **คู่มือตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาทางอาหาร**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุมนธา วัฒนสินธุ์. (2549). **ตำราจุลชีววิทยาทางอาหาร (Food Microbiology)**. พิมพ์ครั้งที่ 2.
กรุงเทพฯ: จามจุรีโปรดักส์.
- สถาบันอาหาร. (2547). **สภาพความเสี่ยงในอาหารกลุ่มปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์**. คณะอุตสาหกรรม
เกษตร, คณะสัตวแพทย์, คณะเกษตร, คณะวิทยาศาสตร์ ร่วมกับสถาบันค้นคว้าและพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และกรมประมง.
- (Available:<http://www.nfi.or.th/bi2/foodsafety/risk/viewitem.asp?myKey=riskcycle&id=26>)

- สถาบันอาหารและศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีแห่งชาติ. (2545). เอกสารประกอบการอบรม
สัมมนาวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร เรื่อง การตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคใน
อาหาร. ห้องประชุม 211 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ: 20 -22 สิงหาคม 2545.
- อุษามาต วังชัยสุนทร. (2547). คุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยาคืออะไร. **วารสารวิชาการ
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย**. ฉบับเดือนพฤษภาคม-สิงหาคม 2547. 24 (2): 51-63.
- Bacteriological Analytical Manual Online. (2001). **Chapter 3: Aerobic Plate Count**.
USFDA. 10 pp. (<http://www.cfsan.fda.gov>)
- Bacteriological Analytical Manual Online. (2002). **Chapter 4: Enumeration of *Escherichia coli* and the coliform bacteria**. USFDA. 10 pp. (<http://www.cfsan.fda.gov>)
- Bacteriological Analytical Manual Online. (2010). Blodgett R. **Appendix 2 Most Probable
Number from serial dilution**. USFDA. 13 pp. (<http://www.cfsan.fda.gov>)
- Forsythe, S.J. and Hayes, P.R. (1998). **Food spoilage in food hygiene and HACCP**. 3rd ed.
Maryland: Aspen Publishers.
- Garbutt, J. (1997). **Essentials and Food Microbiology**. London: Arnold.
- Harrigan, W.F. (1998). **Laboratory methods in Food Microbiology**. 3rd ed. California:
Academic Press.
- International Organization for Standardization (ISO). (2002). **Microbiology-General
guidance on method for the detection of Salmonella**. International
Standard ISO 6579.
- Ray, B. (1996). **Fundamental and Food Microbiology**. Florida: CRC Press.
- Warriss, P.D. (2000). Microbial Contamination: Food poisoning bacteria. **Meat Science: An
Introductory Text**. CABI Publishing. 186-187.
- Xiaowei Su and Doris H. D'Souza. (2012). Reduction of *Salmonella* Typhimurium and
Listeria monocytogenes on produce by trisodium phosphate. **LWT - Food
Science and Technology**. 45(2): 221-225.