

ระบบ HACCP ต้นแบบของกระบวนการผลิตซอสหอยนางรมในโรงงานขนาดเล็ก

**GENERIC MODEL OF HACCP SYSTEM IN SMALL SCALE PRODUCTION
OF OYSTER SAUCE**

ชนิดา ชื่นกมล

CHANIDA CHUENKAMOL

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาสุขาภิบาลอาหาร

บัณฑิตวิทยาลัย

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ.2550

KMITL-2007-AI-M-054-059

**GENERIC MODEL OF HACCP SYSTEM IN SMALL SCALE PRODUCTION
OF OYSTER SAUCE**

CHANIDA CHUENKAMOL

**A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF
MASTER OF SCIENCE IN FOOD SANITATION
SCHOOL OF GRADUATE STUDIES
KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
2007
KMITL-2007-AI-M-054-059**

COPYRIGHT 2007

SCHOOL OF GRADUATE STUDIES

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG