

เอกสารอ้างอิง

- กัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์. ระบบคุณภาพอาหาร (Quality System) : GMP/HACCP. กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา [Online]. Available at <http://www.agric-prod.mju.ac.th/web-veg/haccp/haccp002.pdf>. (Accessed 7 April 2005).
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193, 2543 วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194, 2543 ฉลาก
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 200, 2543 ขอสันในภาชนะบรรจุปิดสนิท
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 201, 2543 ขอสบียงชนิด
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 223, 2544 วัตถุแต่งกลิ่น
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281, 2547 วัตถุเจือปนอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 284, 2547 น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (5)
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาศิก. 2532. **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2538. **ขอสหอยนางรม Oyster sauce มอก.1317**. พิมพ์เพิ่มเติม ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. **ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารและคำแนะนำในการนำไปใช้ มอก.7000-2540**. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- วิไล รังสาดทอง. 2545. **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- สุประภาดา โชติมณี. **HACCP กับอุตสาหกรรมอาหารขนาดเล็ก**. [Online]. Available at <http://www.masci.or.th/haccpasic.asp> (07/04/2007).
- สุมนทนา วัฒนสินธุ์. 2543. **ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบHACCP)**. พิมพ์ครั้งที่ 1 กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น). 412 หน้า
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทร-วิโรจน์ประสานมิตร, สำนักพิมพ์ชัยเจริญ
- สุวิมล กิริติพิบูล. 2543. **GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย**. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).
- สุวิมล กิริติพิบูล. 2544. **ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร : HACCP**. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

ศศิเกษม ทองยงค์ และ พรณี เดชกำแหง. 2530. **เคมีอาหารเบื้องต้น**. โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ. 211 หน้า

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. **การรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร**. [Online]. Available at <http://elib.fda.moph.go.th/> . (08/07/2005).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. 2546. **Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System**. [Online]. Available : <http://www.tisi.go.th/haccp/haccp.html>. (08/07/2005)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. **องค์การ/กฎระเบียบความปลอดภัยอาหารของไทย และ ต่างประเทศ**, [online]. Available at URL: <http://www.acfs.go.th/km/index.php> (01/07/2007).

สำนักวิจัยเศรษฐกิจการค้าระหว่างประเทศ กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. 2546. **ความปลอดภัยด้านอาหารกับระบบ HACCP(Food Safety : HACCP)**. [Online]. Available : [www.moc.go.th / thai/dbe/research/vijai48.htm](http://www.moc.go.th/thai/dbe/research/vijai48.htm). (06/04/2007).

American Public Health Association (2001). **Recommended Method for the Microbiological Examination of Foods**, 3rd edn. New York : APHA.

Andrew, W.H., and J.Messer. 1990. **Microbiology Method**. In : Helrich, K.(ed.) Official Method of Analysis of Official Analytical Chemist (AOAC) Inc. Arlington,USA.

Bergdoll, M.S. 1989. **Staphylococcus aureus**. In **“Foodborne Bacterial Pathogens”** Ed.by M.P. Doyle. Marcel Dekker, Inc., New York,pp. 463-524.

Cummings, J.R. et. al. 2007. “Cross-reactivity of non-Aspergillus fungal species in the *Aspergillus galactomannan* enzyme immunoassay”. **Diagnostic Microbiology and Infectious Disease** . 59 :113-115.

Diliello, L.R. 1982. **Methods in Food and Dairy Microbiology**. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.

EFSA. 2004. “Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission relating to the evaluation of allergenic food for labelling purpose”. **The EFSA Journal**. 2004(32) : 1-197.

European Commission . 1997. Opinion on 3- Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD), expressed on 16 December 1994. **Reports of the Scientific Committee for Food**. Food Science and Techniques, Thirty-sixth series (pp. 31-33). Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities.

- Food and Drug Administration. 1979. **Specific food labeling requirements. Food and Drug Admin. Code of Federal Regulations**, Title 21, Paragraph 101. 22 (a).
- Food and Drug Administration. 1992. **Bacteriological Analytical Manual(BAM)**. 7th ed., AOAC International. 2200 Wilson Boulevard, Suite 400 Arlington, VA 22201-3301 USA.
- Forsythe, S.J. and Hayes, P.R. 1998. **Food Hygiene Microbiology and HACCP**. 3rd ed. Maryland : Aspen.
- Franciska, M. S. et. al. 2006. "Cryptosporidium and Giardia in commercial and non-commercial oysters (*Crassostrea gigas*) and water from the Oosterschelde, the Netherlands". **International Journal of Food Microbiology**. 17 (2006).
- Frazier, W.C., and D.C. Westhoff. 1988. **Food Microbiology**. 4th ed., McGraw Hill Book Company, Singapore.
- Grishutin S. G. et.al. 2006. "A lichenase-like family 12 endo-(1-4)-B-glucanase from *Aspergillus japonicas* : study of the substrate specificity and mode of action on B-glucans in comparison with other glycoside hydrolases". **Carbohydrate Research**. 341 : 218-229.
- Jay, J.M. 1992. **Modern Food Microbiology**. 4th ed., An AVI Book, New York, USA.
- JECFA. 2002. **Safety evaluation of certain food additives and contaminants**. Prepared by the 57th meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee in Food Additives (JECFA). WHO Food Additives Series, No. 48. WHO, Geneva. 401-432.
- Lueck, E. 1980. **Antimicrobial Food Additives : Characteristics, Uses, Effects**. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg New York
- Mamma D., Elisavet Kourtoglou and Paul Christakopoulos. 2007. "Fungal multienzyme production on industrial by-products of the citrus-processing industry". **Bioresource Technology(2007)**. Arica. Greece.
- Microbiological Examination of Food. 2003. **Compendium of Method for Food Analysis**. 1st ed. Department of Medical Science and Department of Medical Science Foundation National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standard, Bkk, Thailand.
- Mortimore, S. and Wallace, C. 1994. **HACCP : A practical approach**. London : Chapman and Hall.
- Osman, E.M. 1967. **Starch in Food Industry**. Academic Press Inc., New York. 331-347.
- Panagiotou G., Reyes O., and Lisbeth O. 2007. "*Penicillium brasilianum* as an enzyme factory; the essential role of feruloyl esterases for the hydrolysis of the plant cell wall". **Journal of**

Biotechnology. 130 :219-228.

Rehm, H. J. 1961. **Grenzhemmkonzentrationen der Zugelassenen konservierungsmittle gegen mikro-organism.** Z. Lebensm. Unters. Forsh. 115 : 293 -309.

Robach, M. C. 1980. "Use of preservatives to control micro organism in food". **Food Technol.** 34(10) : 81 – 84

Sinskey, A.J. 1980. **Mode of action and effective application. In : Development in Food preservative.** V.I. ed. R.H. Tilbury. Applied Science Publisher Ltd. London.

Smith, P.S. 1979. **Food Carbohydrate.** The AVI Publishing Co., Westport, Connecticut. 416.

Wong, K.O.; Cheong, Y. H. and Seaj, H.L. 2006. "3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) in soy and oyster sauces : Occurrence and dietary intake assessment". **Food Control** 17 : 408- 413.