เอกสารอ้างอิง

[1] ศูนย์อัจฉริยะเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร , สถาบันอาหาร , เรื่อง ส่วนแบ่งทางการตลาดของขนมขบเคี้ยว ปี 2559 , 19 มีนาคม 2560 , (สืบค้นจาก www. fic.nfi.or.th)

[2] กรมยุโรป กระทรวงการต่างประเทศ , บทความวิชาการ เรื่องกฎระเบียบอาหารใหม่อียูเอื้อเปิดรับสินค้าแมลงจากไทย , 2560 , (สืบค้นจาก www.europetouch.in.th)

[3] สถาบันอาหาร , เรื่อง การวิเคราะห์อันตรายและจุกวิกฤตทีต้องควบคุม (HACCP) (สืบค้นจาก www. fic.nfi.or.th)

[4] องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) , HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION, Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) , (สืบค้นจาก www.fao.org)

[5] พงศ์สุภา จันทร์บ้วย , ศึกษาปัญหาและการแก้ไขปัญหาการจัดทำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) ของโรงงานที่ได้รับรองระบบ HACCP ประเภทอาหาร สำเร็จรูปแช่แข็ง , ปริญญานิพนธ์ 2550

[6] สุพัฒตรา เกษราพงศ์ , การประยุกต์ใช้ระบบคุณภาพในกระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์เพื่อมั่นใจในคุณภาพความปลอดภัยอาหาร , การประชุมวิชาการข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหการ , 2560 , มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

[7] สุวิมล กีรติพิบูล , ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยอาหาร พิมพ์ครั้ง 2 , สำนักพิมพ์ ส.ส.ท. , หน้า 59 – 78 .

[8] ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์ และคณะ (2558) , HACCP การจัดการความปลอดภัยอาหาร , พิมครั้งที่ 1 , สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : กรุงเทพฯ , หน้า 37-57

[9] สำนักงานเทคโนโลยีความปลอดภัย กรมโรงงานอุตสาหกรรม , คู่มือการจัดทารายงานการวิเคราะห์ความเสี่ยงจากอันตรายที่อาจเกิดจากการประกอบกิจการโรงงาน สำหรับโรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับสารป้องกันหรือกำจัดศัตรูพืชหรือสัตว์ประเภทลำดับที่ 43(1)(2) , 2558

[10] วรพงษ์ จงอ่อน , ความพึงพอใจต่อระบบมาตรฐานบูรณาการ ISO 9001 : 2000 , HACCP และ GMP ของพนักงานบริษัทแม่กลองฟู้ดส์ จำกัด , วิทยานิพนธ์ 2550

[11] คัคนางค์ ศิริลักษณมานนท์ , การประยุกต์ใช้หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตน้ำแข็งซองและน้ำแข็งบด , วิทยานิพนธ์ 2550

[12] เยาวลักษณ์ ไชยรัตน์ , ประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมคุณภาพของอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนอนุบาลมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม , วิทยานิพนธ์ 2550

[13] ชนิดา ชื่นกลม , ระบบ HACCP ต้นแบบของกระบวนการผลิตซอสหอยนางรมในโรงงานขนาดเล็ก , วิทยานิพนธ์ 2550

[14] วัชรพันธ์ จันอนุกาญน์ , การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการผลิตปลาป่น , วิทยานิพนธ์ 2551

[15] สุนิสา วรรณลักษณ์ , การจัดทำโปรแกรม HACCP สำหรับกระบวนการผลิตน้ำดื่มในโครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา , วิทยานิพนธ์ 2554

[16] ชญพร อัรษรกูล , การจัดทำระบบ GMP และ HACCP ในโรงงานน้ำปลาขนาดเล็ก , วิทยานิพนธ์ 2555

[17] ศสินี แสงสว่าง , การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตขนมจีน , กรณีศึกษาอำเภออุบลรัตน์ จังหวะดขอนแก่น , วิทยานิพนธ์ 2555

[18] สิริภัทรี อาษานอก , การใช้ระบบ HACCP ในการปรับปรุงสภาวะสุขาภิบิลอาหาร โครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนประถมศึกษา อำเภอหนองสองห้อง จังหวัดขอนแก่น , วิทยานิพนธ์ 2557

ภาคผนวก ก

การวิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตดักแด้อบกรอบเคลือบงา