

บรรณานุกรม

ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

http://203.157.181.4/km_yasothon/paper/21/2112.pdf (27 สิงหาคม 2556).

จักรดาว เคลือบทอง.(2549). พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารทะเลของร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่

การค้นคว้าแบบอิสระ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ดวงสุวรรณ ลาสาแดง.(2555). การเลือกซื้ออาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://www.slideshare.net/duangsuwunlasadang/ss-15009983> (27 สิงหาคม 2556).

นวลจันทร์ สุคำภา.(2555). ปัจจัยส่วนประสมการตลาดที่มีผลต่อการซื้ออาหารทะเลปรุง

สำเร็จแช่แข็งจากร้านค้าปลีกสมัยใหม่ในพื้นที่ฝั่งธนบุรี. การค้นคว้าแบบอิสระ บริหารธุรกิจ

มหาบัณฑิต คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พิรวัฒน์ พนาอนันต์ไพบูลย์.(2554). พฤติกรรมปัจจัยส่วนประสมการตลาดที่มีผลต่อผู้ค้า

ปลีกเนื้อสุกรในการซื้อสุกรในอำเภอเมืองเชียงใหม่. การค้นคว้าแบบอิสระ บริหารธุรกิจ

มหาบัณฑิต คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วราภา มหากาญจนกุล และ ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์.(2550). ความปลอดภัยอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี.

กรุงเทพ : บริษัท สำนักพิมพ์หน้าต่างสู่โลกกว้าง จำกัด.

วินัส ลิพหกุล สุภานี พุทธเดชาคุ้ม และถนอมขวัญ ทวีบุรณ. (2545). โภชนศาสตร์ทางการ

พยาบาล. กรุงเทพฯ : บุญศิริการพิมพ์

สารพัดวิธีการเก็บรักษาอาหาร. (2551). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

http://203.157.181.4/km_yasothon/paper/21/2112.pdf (27 สิงหาคม 2556).

สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. (2550). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. (พิมพ์ครั้งที่ 5).

กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุนีมาศ โนรี. (2554). หลักการประกอบอาหารทั่วไป. หน้า 11-17. เชียงใหม่ :

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุมิตรา กันชะวงศ์. (2552). พฤติกรรมผู้บริโภคในการซื้อผักปลอดสารพิษจากเกษตรกรใน

จังหวัด เชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานหอพักนักศึกษา. (2553).[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:<http://www.reg.cmu.ac.th/>

(27 สิงหาคม 2556).

- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. (2550). **หลักการประกอบอาหาร**. (พิมพ์ครั้งที่ 3).
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อัจฉรา คลวิทยากุล.(2550). **พื้นฐานโภชนา**. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- อุมพร สุทัศนวีรวิทย์ นลินี จงวิริยะพันธุ์ และ สุภาพรณ ตันตราชีวะธ. (2553). **ก้าวทัน
โภชนาการกับชมรมโภชนาการเด็กแห่งประเทศไทย**. กรุงเทพฯ : บริษัท บีคอนด์ เอ็นเทอร์
ไพรซ์ จำกัด.
- Dimitrios P. Kafetzopoulou and Katerina D. Gotzamani. (2013). **Critical factors, food quality
management and organizational performance**. Department of Business Administration
of Food and Agricultural Enterprises, University of Patras, Greece[Online]. Available on :
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513006117>. (15 February 2014).
- Manisha Choudhury and other. (2011) **“Socio-economic profile and food safety knowledge and
practice of street food vendors in the city of Guwahati, Assam, India”**. Handique Girls
College, Guwahati, Assam, India. [Online]. Available on :
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713510002069>. (15 February 2014).
- Paula L. Uggioni and Elisabete S. (2012). **“Consumer knowledge concerning safe handling
practices to prevent microbiological contamination in commercial restaurants and
socio-demographic characteristics, Campinas/SP/Brazil”**. The National Council for
Scientific and Technological Development. Brazil. [Online]. Available on :
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713512000667>. (15 February 2014).
- Taché J, Carpentier B. (2013). **“Hygiene in the home kitchen: Changes in behaviour and impact
of key microbiological hazard control measures”**. Laboratory of Food Safety, Université
Paris-Est, ANSES (French Agency for Food, Environmental and Occupational Health and
Safety), 23 avenue du Général de Gaulle, FR-94700 MAISONS-ALFORT, France
[Online]. Available on :
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513003745>. (27 August 2013).
- Yam-Fung Ng and other. (2013). **“The microbiological quality of ready-to-eat food in Siu Mei
and Lo Mei shops in Hong Kong”**. The University of Hong Kong, Hongkong.
[Online]. Available on :
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513002594>. (15 February 2014)