

บรรณานุกรม

จันทร์นา สวงรุ่งวงศ์. คู่มือการประยุกต์ใช้ GMP และ 5ส ในอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ : พงษ์วรรณการพิมพ์, 2549.

จิรวัดน์ ยอดสุวรรณ. กระบวนการพัฒนาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร: กรณีศึกษา บริษัทพาวเวอร์แพ็คเกจจิ้ง จำกัด จังหวัดเชียงใหม่: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546.

เฉลิมชาติ แจ่มจรรยา. การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมความสะอาดปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาล : กรณีศึกษาโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา: กองสุขภาพอาหาร กรมอนามัย, 2541.

ชนะ เยี่ยงกมลสิงห์, เฉลิมชนม์ ไวยคำตรง และวันชัย รัตนวงษ์ : กรณีศึกษาการปรับปรุงผังโรงงานทำแม่พิมพ์สำหรับแผงวงจรอิเล็กทรอนิกส์. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย: 89-100, 2546.

ชัยนันท ศรีสุกนิทานนท์. การออกแบบผังโรงงานเพื่อเพิ่มผลผลิต. กรุงเทพฯ : โอกรูปเพรส, 2548.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 193 (พ.ศ. 2543) เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

พรชัย ถูกษ์อนันต์ “การปรับปรุงผังโรงงานสำหรับโรงงานอัดบรรจุแก้วใส่ถั้ว” วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2546.

เสถฤทธิ์ ต้นตระกูล “การออกแบบผังโรงงานใหม่: กรณีศึกษาโรงงานผลิตชิ้นส่วนอุปกรณ์รถจักรยานยนต์” วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2543.

สมศักดิ์ ตรีสัตย์. การออกแบบและวางผังโรงงาน. กรุงเทพฯ : ส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น), 2535.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี. กรุงเทพฯ : สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2546.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. *แนวทางการผลิตขนมปังตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่*

ดี. กรุงเทพฯ : ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2547.

สุวิมล กิริติพิบูล. *GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย*. กรุงเทพฯ :

สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น), 2544.

Chan, K.C. and Tansri, H. A study of genetic crossover operations on the facilities layout problem. *Computers & Industrial Engineering*, 26(3): 537-550, 1994.

Francis, R.L., J.A. White, "Facility Layout and Location: An analytical approach", Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs, N.J. 1974

Forsyth, S.J. and Hayes, P.R., Food hygiene, *Microbiology and HACCP* (Chapman & Hall, New York, USA), 1998.

Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A., Holah, J. and White, B. (eds). *Hygiene in Food Processing* (Woodhead, Cambridge, UK), 2003.

Lin, L.C., and Sharp, G., P., Theory and Methodology: Quantitative and Qualitative indices for the Plant Layout Evaluation Problem, *European Journal of Operation Research* 166, 100-117, 1999.

Ornurai, S. Layout Improvement by roll heuristic, *International Conference on Computer and Industrial Engineering 31st*, USA, 2004.

Van donk, D.P. and G. Gaalman. Food safety and hygiene Systematic layout planning of food processes, *Chemical Engineering Research and Design*, 82(A11), 1485-1493, 2004.

Wang, M.J., Hu, M.H. and Ku, M.Y. A solution to the unequal area facility layout problem by genetic algorithm. *Computer in Industry*, 56(5), 207-220, 2005.