



วารสาร

วารสารใหม่ประจำเดือน
กรกฎาคม.....2556.....

FDA JOURNAL

ISSN : 0859-1180

อาหารและยา

ปีที่ 20 ฉบับที่ 1/2556 เดือนมกราคม-เมษายน 2556

Vol.20 No.1 January-April 2013

แนวทางการปฏิบัติ

**เมื่ออัลปราโซแลมยกระดับ
เป็นวัตถุออกฤทธิ์ในประเภท 2**

4

เรื่องจากปก

17

การศึกษาคุนภาพของน้ำมันทอดซ้ำ
ที่ผ่านการกรองด้วย
แมกนีเซียมซิลิเกต
ในร้านอาหารจานด่วน

14

หมุนไปกับ
โลกผลิตภัณฑ์สุขภาพ

การรับรู้ความเสี่ยงจากการใช้เครื่องสำอาง
ของช่างเสริมสวย
ในกรุงเทพมหานคร พ.ศ.2554

32

การศึกษาแนวทางการกำหนดเงื่อนไข
การใช้วัตถุเจือปนอาหารของประเทศไทย
โดยใช้หลักการประเมินการได้รับสัมผัส
: กรณีศึกษาช็อคโกแลต
และสตวิออลไกลโคไซด์

62

New จัดงานทำหนังสือตีพิมพ์
บทความ/รายงานวิจัยในการสารอาหารและยา
ดูรายละเอียดที่ขงการส่งเรื่องตีพิมพ์
ได้ทันที 87-88

78

+ plus

เปิดประตู สู่ อย.
Primary GMP
มาตรฐานอาหารไทย สู่ครัวโลก

76

มรดกวิชาการ
จากรุ่นสู่รุ่น





สารบัญ

เวทีวิชาการ

แนวทางการปฏิบัติเมื่ออัลปราโซแลม
ยกระดับเป็นวัตถุออกฤทธิ์ในประเภท 2



4



8

การลดความเสี่ยงและลดอันตราย
จากสารเคมีกำจัดแมลงในผัก
ผลไม้ จากพื้นที่ปลูกสู่ผู้บริโภค
ด้วยชุดทดสอบสารเคมี และการ
จัดการผักผลไม้ปลอดภัย

หมุนไปกับโลกพหุสัณฐานที่ลุ่มลึกลับ

14



รายงานการวิจัย

การศึกษาคุณภาพของน้ำมันทอดซ้ำ
ที่ผ่านการกรองด้วยแมกนีเซียม
ซิลิเกตในร้านอาหารจานด่วน



17



32

การรับรู้ความเสี่ยงจากการใช้
เครื่องสำอางของช่างเสริมสวย
ในกรุงเทพมหานคร พ.ศ.2554



38

พฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์
เสริมอาหารของนักเรียนระดับ
มัธยมศึกษาตอนปลายของโรงเรียน
ในเขตตรวจราชการที่ 2
กระทรวงสาธารณสุข

การศึกษาจุดเสี่ยงของเส้นทางกระจายนม
และการควบคุมคุณภาพนมโรงเรียน
จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

48



62

การศึกษาแนวทางการกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
ของประเทศไทย โดยใช้หลักการประเมินการได้รับสัมผัส:
กรณีศึกษาซัคคาไรต์ และสติวออลไกลโคไซด์

มรดกวิชาการ จากรุ่นสู่รุ่น

76

จากใจ...นางอัจฉรา จารุศรีพันธ์



เปิดประตูสู่ อ.ย.

Primary GMP

มาตรฐานอาหารไทย สู่ครัวโลก

78

บอกกล่าว ช่างกฎหมาย

82



แนะนำหนังสือ

มุมหนังสือ

85