



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ห้องปฏิบัติการ

ชีวเคมีและจุลชีววิทยา ศูนย์ทดสอบและมาตรวิทยา
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
นิคมอุตสาหกรรมบางปู ซอย 1 ซี่ ถนนสุขุมวิท
ตำบลบางปูใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10280

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน

การทดสอบอาหาร

(ดร.ภัทรวีร์ สร้อยสังวาลย์)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 21 มกราคม 2565

ถึงวันที่ 20 มกราคม 2569

หมายเลขทะเบียน 1105/50

ห้องปฏิบัติการและจุลชีววิทยา ศูนย์ทดสอบและมาตรวิทยา สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1	- นมโค - ผลิตภัณฑ์ของนม - นมปรุงแต่ง	ปริมาณกรดอะมิโน 1.อาร์จีนีน 2.ฮิสทีดีน 3.ลิวซีน 4.ไลซีน 5.ฟีนอลานีน 6.ธรีโอนีน 7. กรดแอสปาดิก 8. ซีรีน 9. กรดกลูตามิก 10. โพรลีน 11. วาลีน	In-house method TM-601-12 based on AOAC (2019) 994.12
2	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	12. ปริมาณคาเฟอีน	In-house method TM-601-13 based on AOAC (2019) 980.14
		13. ซูโครส 14. กลูโคส 15. ฟรุกโตส 16. ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด	In-house method TM-601-16 based on AOAC (2019) 979.23
		17. อะซีซัลเฟม-เค	In-house method TM-601-20 based on Journal of AOAC International, 1993, Vol.76 (2), page 268-274
		18.ซูคราโลส	In-house method TM-601-22 based on FAO JECFA Monographs 1, 2006 GSFA online, Updated up to the 41 st , Session of the codex alimentarius Commission (2018) Sucralose 955

ห้องปฏิบัติการและจุลชีววิทยา ศูนย์ทดสอบและมาตรวิทยา สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
2	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	19. อีริทริทอล	In-house method TM-601-29 based on FAO JECFA Monographs 1, 2006 GSFA online, Updated up to the 40 th , Session of the codex alimentarius Commission (2017) Erythritol 968
		20. มอลทิทอล	In-house method TM-601-27 based on FAO JECFA Monographs 1 (2006) GSFA online, Updated up to the 39 th , Session of the codex alimentarius Commission (2016) Maltitol 965 (i)
		21. เมทิล พาราเบน 22. เอ็น-บิวทิล พาราเบน 23. เอ็น-โพรพิล พาราเบน	In-house method TM-601-25 based on ISO 22855:2008
3	นมปรุงแต่ง (ชนิดเหลว)	24. ปริมาณวิตามินซี (แอสคอร์บิก แอซิด)	In-house method TM-601-14 based on Journal of AOAC International Vol.86 (2), 2003 page 367-374
4	นมโค	25. ไขมัน	AOAC (2019) 989.05
5	นมผง	26. ไขมันอิ่มตัว	In-house method TM-601-24 based on AOAC (2019) 969.33 และ 991.39
		27. เกล็ด	AOAC (2019) 930.30
		28. โปรตีน	AOAC (2019) 930.29
		29. โซเดียมเบนโซเอทจำนวน เป็นกรดเบนโซอิก	In-house method TM-601-28 based on Journal of Chromatography A, 2005 Vol.1073, page 393-397
		30. โพแทสเซียมซอร์เบท จำนวนเป็นกรดซอร์บิก	In-house method TM-601-30 based on Journal of Chromatography A, 2005 Vol.1073, page 393-397

ห้องปฏิบัติการและจุลชีววิทยา ศูนย์ทดสอบและมาตรวิทยา สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6	- นมโค - ผลิตภัณฑ์ของนม	31. ปริมาณคลอไรด์	In-house method TM-601-17 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 4110 B
7	นมปรุงแต่ง (ชนิดเหลว)	32. โซเดียมเบนโซเอทคำนวณเป็นกรดเบนโซอิก	In-house method TM-601-26 based on Journal of Chromatography A, 2005 Vol.1073, page 393-397
8	- นมโค - ผลิตภัณฑ์ของนม - นมยูเอชที - นำนมโคชนิดพร้อมมันเนย	33. ไขมันอิ่มตัว	In-house method TM-601-24 based on AOAC (2019) 969.33 และ 991.39
9	- นมโค - นมพาสเจอร์ไรซ์ - นมสเตอริไรซ์ - ผลิตภัณฑ์ของนม	34. คอเลสเตอรอล	In-house method TM-601-05 based on AOAC (2019) 976.26
		35. วิตามินดี3 (Cholecalciferol)	In-house method TM-601-21 based on AOAC (2019) 992.26, 995.05
		36. วิตามินเอ (all <i>trans</i> - retinol) 37. วิตามินอี (dl-alpha -tocopherol)	In-house method TM-601-08 based on AOAC (2019) 992.04, 992.06, 992.03
10	- ซอสบางชนิด - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	38. เมทิล พาราเบน 39. เอ็น-บิวทิล พาราเบน 40. เอ็น-โพรพิล พาราเบน	In-house method TM-601-25 based on ISO 22855:2008
11	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ชนิดผง)	41. ซูคราโลส	In-house method TM-601-22 based on FAO JECFA Monographs 1, 2006 GSFA online, Updated up to the 41 st , Session of the codex alimentarius Commission (2018) Sucralose 955

ห้องปฏิบัติการและจุลชีววิทยา ศูนย์ทดสอบและมาตรวิทยา สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
12	น้ำมันพืช	องค์ประกอบของกรดไขมัน: 42. C6:0 (Caproic acid) 43. C8:0 (Caprylic acid) 44. C10:0 (Capric acid) 45. C12:0 (Lauric acid) 46. C14:0 (Myristic acid) 47. C16:0 (Palmitic acid) 48. C16:1 n-7 (Palmitoleic acid) 49. C17:0 (Heptadecanoic acid) 50. C18:0 (Stearic acid) 51. C18:1 n-9 (Oleic acid) 52. C18:2 n-6 (Linoleic acid) (Omega 6)) 53. C18:3 n-3 (Linoleic acid (Omega 3)) 54. C20:0 (Arachidic acid) 55. C20:1 n-9 (Eicosenoic acid) (Omega9)) 56. C22:0 (Behenic acid) 57. C24:0 (Lignoceric acid)	In-house method TM-601-01 based on AOAC (2019) 969.33 and 991.39

ห้องปฏิบัติการและจุลชีววิทยา ศูนย์ทดสอบและมาตรวิทยา สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
13	- ผลไม้อบแห้ง - ผลไม้ดอง - น้ำผลไม้ - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - แป้งและแป้งดัดแปลง - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	58. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	AOAC (2019) 990.28
14	- ผักและผลไม้สด - พืชตระกูลแตง	สารตกค้างยาฆ่าแมลงกลุ่ม ออร์กาโนคลอรีน 59. alpha-HCH 60. beta-HCH 61. gamma-HCH 62. delta-HCH 63. heptachlor 64. aldrin 65. heptachlor-exo-epoxide 66. trans-Chlordane 67. cis-Chlordane 68. p,p'-DDE 69. p,p'-DDD 70. p,p'-DDT 71. dieldrin 72. endrin ketone 73. endrin 74. beta-Endosulfan 75. endosulfan sulfate 76. methoxychlor	In-house method TM-601-15 based on AOAC (2019) 2007.01

ห้องปฏิบัติการและจุลชีววิทยา ศูนย์ทดสอบและมาตรฐาน มหาวิทยาลัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
15	วัตถุเจือปนอาหาร	77. Coliforms (CFU)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)
16	- นมโค - ผลิตภัณฑ์ของนม - อาหารทารกและอาหารสูตร ต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็ก	78. Total Bacteria (CFU)	Standard Methods for the Examination of Dairy Products, American Public Health Association 17 th Edition 2004, (Chapter 6)
17	ชา	79. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 9221 (A-C)
18	อาหารกึ่งสำเร็จรูป	80. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 18)
19	- แป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้ง - วัตถุเจือปนอาหาร	81. Coliforms (MPN) 82. <i>Escherichia coli</i> (MPN)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)
20	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	83. Aerobic Plate Count (CFU)	Compendium of methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition 2015, Chapter 6,7
		84. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 18)
21	- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท	85. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF 23 rd Edition, 2017, Part 9221 (A-C)
		86. <i>Escherichia coli</i> (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF 23 rd Edition, 2017, Part 9221 (D,F)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 6 ของทั้งหมด 7 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1105/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 21 มกราคม 2565

วันที่ 21 มกราคม 2565

ถึงวันที่ 20 มกราคม 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ ห่มนพล)

ห้องปฏิบัติการและจุลชีววิทยา ศูนย์ทดสอบและมาตรฐาน สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
22	นมเปรี้ยว	87. Presumptive <i>Bifidobacterium</i> spp. (CFU)	ISO 29981:2010
		88. <i>Bifidobacterium</i> spp. (CFU)	Compendium of methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition 2015, Chapter 20
		89. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 18)
		90. Coliforms (MPN)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)
23	- นมเปรี้ยว - นมโค - เชื้อแบคทีเรียที่ใช้ในกระบวนการหมัก - วัตถุเจือปนอาหาร - ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	91. Total lactic acid bacteria	ISO 15214:1998
24	- นมโค - ผลิตภัณฑ์ของนม - วัตถุเจือปนอาหาร - นมเปรี้ยว	92. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU/ Detected or not detected))	FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 7 ของทั้งหมด 7 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1105/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ใช้ ณ วันที่ 21 มกราคม 2565

วันที่ 21 มกราคม 2565

ถึงวันที่ 20 มกราคม 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นายสุรศักดิ์ ห่มั่นพล)