

ข้อแนะนำ

ในการเตรียมตัว ก่อนนำตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์

ศูนย์รวมบริการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

1. **ต้องทราบวัตถุประสงค์** ที่ต้องการส่งวิเคราะห์ เช่น เพื่อใช้รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ประกอบการขอขึ้นทะเบียนอาหาร หรือ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร
2. **ต้องทราบว่าตัวอย่างนั้น มีข้อกำหนดเฉพาะหรือไม่** เช่น จัดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ หรือจัดเป็นอาหารกำหนดคุณภาพและมาตรฐาน หรือจัดเป็นอาหารต้องแสดงฉลาก หากไม่ทราบ หรือไม่แน่ใจ ให้ขอคำแนะนำจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อระบุว่าอาหารนั้น ขึ้นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่เท่าไร หรือ ต้องขอข้อกำหนดเฉพาะจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
3. **เมื่อทราบชนิดอาหารและข้อกำหนดเฉพาะแล้ว** จึงนำตัวอย่าง พร้อมความเห็นจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ ข้อกำหนดเฉพาะจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มาที่ศูนย์รวมบริการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อกรอกใบนำส่ง ตัวอย่าง โดย ผู้นำส่งต้องให้ข้อมูล ที่ถูกต้อง ครบถ้วน สามารถอ่านได้ชัดเจน ในประเด็นที่สำคัญ ได้แก่ ชื่อ-ที่อยู่ของผู้ผลิต ชื่อและที่อยู่ผู้ส่งตัวอย่าง ชื่ออาหาร ส่วนประกอบ หากข้อมูลที่ให้ไม่ถูกต้อง กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับแก้ไข รายงานผลการวิเคราะห์นั้นๆ และหากต้องการรายงานภาษาอังกฤษ ต้องระบุข้อมูลต่างๆ เป็นภาษาอังกฤษ ให้ครบถ้วน โดยห้องปฏิบัติการจะจัดทำรายงานตามข้อมูลที่ได้รับ เท่านั้น

รายละเอียด	เอกสารวิชาการที่ต้องใช้ในการส่ง วิเคราะห์	ที่มาของเอกสาร	รายการทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> ● วัตถุเจือปนอาหาร /ฉ. 281 1. ชนิดเดี่ยว 1.1 CODEX ให้การรับรอง	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะของ CODEX - อ. 17 หรือ เอกสารอื่น* 	<ul style="list-style-type: none"> - Download ได้จาก https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/gsfa/en/ 	เอกลักษณ์, ปริมาณ, ความชื้น, เถ้า, ตะกั่ว ทั้งนี้ต้องพิจารณารายละเอียดจาก ข้อกำหนด คุณสมบัติเฉพาะของ CODEX ด้วย
1.2 CODEX ยังไม่ให้การรับรอง	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะของผลิตภัณฑ์ จากอย. - อ. 17 หรือ เอกสารอื่น* 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้นำส่งต้องจัดทำ - สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) - ผู้นำส่งต้องจัดทำ 	พิจารณารายการทดสอบจาก ข้อกำหนด คุณสมบัติเฉพาะที่ อย. กำหนดและการรบกวน ของสารที่ผสม กับวิธีทดสอบที่ใช้
2. ชนิดผสม 2.1 มีการผสมของวัตถุเจือปนอาหารที่ CODEX ให้การรับรอง	<ul style="list-style-type: none"> - อ. 17 หรือ เอกสารอื่น* 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้นำส่งต้องจัดทำ 	ตะกั่ว และ สารหนู
2.2 มีการผสมวัตถุเจือปนอาหารที่ CODEX ให้ การรับรองกับวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปน อาหาร (ไม่ใช่ไขมันและไขมัน)	<ul style="list-style-type: none"> - อ.17 หรือ เอกสารอื่น* 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้นำส่งต้องจัดทำ 	ตะกั่ว และ สารหนู Salmonella spp., Clostridium perfringen, Escherichia coli, Staphylococcus aureus
2.3 มีการผสมของวัตถุเจือปนอาหารที่ CODEX ยังไม่ให้การรับรอง	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะของผลิตภัณฑ์ จากอย. - อ. 17 หรือ เอกสารอื่น* 	<ul style="list-style-type: none"> - สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) - ผู้นำส่งต้องจัดทำ 	พิจารณารายการทดสอบจาก ข้อกำหนด คุณสมบัติเฉพาะที่ อย. กำหนดและการรบกวน ของสารที่ผสม กับวิธีทดสอบที่ใช้

รายละเอียด	เอกสารวิชาการที่ต้องใช้ในการส่ง วิเคราะห์	ที่มาของเอกสาร	รายการทดสอบ
3. สารที่ใส่ร่วมกับอาหาร เพื่อรักษาสภาพ อาหารแต่ไม่มีวัตถุประสงค์เจือปนอาหาร	- อ.17 หรือ เอกสารอื่น*	-ผู้ นำส่งต้องจัดทำ	วิเคราะห์ภาชนะบรรจุที่บรรจุสารนั้น
<ul style="list-style-type: none"> ● อาหารควบคุมน้ำหนัก / ฉบับ 121 1. แทนอาหารปกติ 1 มื้อ หรือมากกว่า	- อ. 17, ฉลาก หรือ เอกสารอื่น*	- ผู้ นำส่งต้องจัดทำ	ความชื้น (ชนิดแห้ง) สารปฏิชีวนะ ยีสต์และรา เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ ชนิดและปริมาณสี (azorubine, sunset yellow FCF, tartrazine, brilliant blue FCF, ponceau 4R, erythrosine, indicocarmne), benzoic acid, sorbic acid, (กรณี ในสภาพพร้อมบริโภค วิเคราะห์ พลังงาน และ โปรตีน ด้วย)
2. แทนอาหารบางส่วน	- อ. 17, ฉลาก หรือ เอกสารอื่น*	- ผู้ นำส่งต้องจัดทำ	
3. วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล 3.1 ชนิดเดี่ยว (ที่ CODEX ให้การรับรอง)	- ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะของ CODEX - อ. 17 หรือ เอกสารอื่น*	- Download ได้จาก http://www.codexalimentarius.net - ผู้ นำส่งต้องจัดทำ	-
3.2 ชนิดผสม (table top sweeteners)	- ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะของ ผลิตภัณฑ์ จากอย. - อ. 17 หรือ เอกสารอื่น*	-สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา (อย.) - ผู้ นำส่งต้องจัดทำ	พิจารณารายการทดสอบจาก ข้อกำหนด คุณสมบัติเฉพาะที่ อย. กำหนด และการรบกวน ของสารที่ผสม กับวิธีทดสอบที่ใช้
<ul style="list-style-type: none"> ● ขอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท / ฉบับ 200 (เต้าเจี้ยว น้ำจิ้ม ต่างๆ และ ขอส ต่างๆ ยกเว้นซอสพริก ซอสเผิง ซอสมะเขือเทศ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีน 	- อ. 17, ฉลาก หรือ เอกสารอื่น*	- ผู้ นำส่งต้องจัดทำ	รายการที่จะวิเคราะห์ พิจารณาจากฉลากที่แสดง เช่น ฉลากระบุว่า เจือสี ใช้วัตถุกันเสีย หรือ ไม่ เจือสี ไม่ใช้วัตถุกันเสีย จะตรวจวิเคราะห์ ชนิด และปริมาณวัตถุกันเสีย / สี เป็นต้น

ของถั่วเหลือง)			
รายละเอียด	เอกสารวิชาการที่ต้องใช้ในการส่งวิเคราะห์	ที่มาของเอกสาร	รายการทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> ผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไป ที่ไม่จัดเป็นอาหารควบคุม / อาหารที่กำหนดมาตรฐาน / อาหารต้องแสดงฉลาก 	ผู้ส่ง ต้อง - ระบุ รายการที่ต้องการให้ทดสอบ - วิธีทดสอบ ในกรณีในห้องปฏิบัติการ ไม่มีวิธีทดสอบ	-	

* หมายถึงเอกสาร ที่มีข้อมูลต่างๆ ที่ห้องปฏิบัติการจำเป็นต้องใช้ในการจัดทำรายงานผลการวิเคราะห์ และคัดเลือกวิธีวิเคราะห์ได้เหมาะสม ได้แก่ สูตร ส่วนประกอบ ชื่อ-ที่อยู่ของผู้ส่ง และผู้ผลิต ฯลฯ โดยข้อมูลนั้นต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน ถูกต้อง ครบถ้วน เพราะห้องปฏิบัติการไม่รับแก้ไขรายงานผลการวิเคราะห์ ในกรณีที่ผู้ส่ง ตัวอย่าง ให้ข้อมูลไม่ถูกต้อง

แหล่งข้อมูล : สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร