

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 เพื่อกรอกใบนำส่งตัวอย่าง 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 http://www.codexalimentarius.net - ผู้นำส่งต้องจัดทำ 	เอกลักษณ์, ปริมาณ, ความชื้น, เถ้า, ตะกั่ว ทั้งนี้ต้องพิจารณารายละเอียดจาก ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะของ CODEX ด้วย
1.2 CODEX ยังไม่ให้การรับรอง	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะของผลิตภัณฑ์ จากอย. - อ. 17 หรือ เอกสารอื่น* 	<ul style="list-style-type: none"> -สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) - ผู้นำส่งต้องจัดทำ 	พิจารณารายการทดสอบจาก ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะที่ อย. กำหนดและการรบกวนของสารที่ผสม 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 ให้การรับรองกับวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร (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 ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะที่ อย. กำหนดและการรบกวนของสารที่ผสม กับวิธีทดสอบที่ใช้

รายละเอียด	เอกสารวิชาการที่ต้องใช้ในการส่ง วิเคราะห์	ที่มาของเอกสาร	รายการทดสอบ
3. สารที่ใส่ร่วมกับอาหาร เพื่อรักษาสภาพอาหารแต่ไม่มีวัตถุประสงค์เจือปนอาหาร	- 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	<p>ความชื้น (ชนิดแห้ง) สารปฏิชีวนะ ยีสต์และรา เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ ชนิดและปริมาณสี (azorubine, sunset yellow FCF, tartrazine, brilliant blue FCF, ponceau 4R, erythrosine, indicocarmne), benzoic acid, sorbic acid, (กรณีในสภาพพร้อมบริโภค วิเคราะห์ พลังงาน และ โปรตีน ด้วย)</p>
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)	- ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะของผลิตภัณฑ์ จากอย. - อ. 17 หรือ เอกสารอื่น*	-สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) - ผู้ นำส่งต้องจัดทำ	พิจารณารายการทดสอบจาก ข้อกำหนดคุณสมบัติเฉพาะที่ อย. กำหนด และการรบกวนของสารที่ผสม 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 ไม่เจือสี 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