

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุในรายงาน ผลการทดสอบ
1.	อาหารกระป๋อง ชนิดที่มีความเป็นกรด	1. แบคทีเรียชนิดชอบ หรือทนกรดที่ 30°C (Detected or not detected) 2. แบคทีเรียชนิดชอบ หรือทนกรดที่ 55°C (Detected or not detected) 3. ยีสต์และรา (Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 21A).	FDA BAM <i>Online</i> . 2001 (Chapter 21A)
2.	อาหารกระป๋อง ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ	4. จุลินทรีย์เจริญ ที่ 35°C (Detected or not detected) 5. จุลินทรีย์เจริญ ที่ 55°C (Detected or not detected) 6. <i>Clostridium botulinum</i> (Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 21 A).	FDA BAM <i>Online</i> . 2001 (Chapter 21A)
3.	อาหาร ¹	7. Aerobic plate count (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5 th Edition. 2015 (Chapter 6 & 8).	APHA 2015 (Chapter 6&8)
			FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3).	FDA BAM <i>Online</i> . 2001 (Chapter 3)
		8. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU และ Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2016 (Chapter 12).	FDA BAM <i>Online</i> . 2016 (Chapter 12)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
3.	อาหาร ¹	9. <i>Listeria</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 11290 -1: 2017.	ISO 11290 -1:2017
		10. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)		
		11. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020.	ISO 6579-1:2017/Amd. 1:2020
		12. <i>Shigella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 21567: 2004.	ISO 21567:2004
		13. <i>Vibrio cholerae</i> (Detected or not detected)	ISO 21872-1: 2017.	ISO 21872-1:2017/Amd. 1:2023
		14. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Detected or not detected)		
		15. Lactic acid bacteria (CFU)	ISO 15214: 1998.	ISO 15214:1998
		16. Enterococci (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5 th Edition. 2015 (Chapter 10).	APHA 2015 (Chapter 10)
17. Enterobacteriaceae (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5 th Edition. 2015 (Chapter 9).	APHA 2015 (Chapter 9)		

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ	
3.	อาหาร ¹	18. <i>Escherichia coli</i> O157 (Detected or not detected)	ISO 16654:2001/AMD 1:2017.	ISO 16654:2001/Amd. 1:2017/Amd. 2:2023	
		19. <i>Cronobacter</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 22964:2017.	ISO 22964:2017	
		20. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 16).	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 16)	
		21. <i>Bacillus cereus</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 14).	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 14)	
		22. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 18).	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 18)	
			AOAC (2019) 997.02.	AOAC 2019 (997.02)	
		23. Coliforms CFU, MPN and Detected or not detected	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4).	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 4)	
					24. Fecal coliforms (MPN)
					25. <i>Escherichia coli</i> (CFU, MPN and Detected or not detected)
		26. <i>Clostridium</i> spp. (Detected or not detected)	USP 43/ NF 38: 2020.	USP-NF 38: 2023	
27. <i>Clostridium botulinum</i> (Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 17).	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 17)			
28. Aerobic plate count at 30°C (CFU)	ISO 4833-1: 2013.	ISO 4833-1:2013/Amd. 1:2022			
4.	นมและผลิตภัณฑ์นม	29. Thermophilic bacteria (CFU)	Standard Methods for the Examination of Dairy Products. APHA, 17 th Edition. 2004, (Chapter 8).	APHA SMEDP 2004 (Chapter 8)	

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
5.	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหาร³ ● เครื่องดื่ม¹ ที่มีส่วนประกอบของ พืชตัดแต่งพันธุกรรม	30. CaMV 35S – promoter	In-house method SOP No. 20 02 187 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)	In-house method based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		31. NOS – terminator		
		32. <i>npt II</i>		
		33. ยีนจำเพาะของข้าวสาลี	In-house method SOP No. 20 02 186 based on EURL- GMFF, 2013 (PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2013 (PCR)
		Soybean products 34. RRS	In-house method SOP No. 20 02 190 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)	In-house method based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		Maize products: 35. Bt11 maize 36. Bt176 maize 37. MON810 maize 38. GA21 maize 39. T25 maize	In - house method SOP No. 20 02 191 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)	In - house method based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		40. Starlink maize	In - house method SOP No. 20 02 191 based on MHLW, Japan (PCR)	In - house method based on MHLW, Japan (PCR)
		41. MON 863 maize 42. NK 603 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL- GMFF, 2005 (PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2005 (PCR)
		43. MIR 604 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL- GMFF, 2007 (PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2007 (PCR)
44. DAS-59122-7 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL- GMFF, 2006 (PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2006 (PCR)		

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
5.	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหาร³ ● เครื่องดื่ม¹ ที่มีส่วนประกอบของ พืชตัดแต่งพันธุกรรม	Maize products 45. MIR162 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL- GMFF, 2011 (PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2011 (PCR)
		46. MON88017 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL- GMFF, 2008 (PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2008 (PCR)
		Soybean products 47. DP305423-1 soybean 48. MON89788 soybean	In-house method SOP No. 20 02 190 based on EURL- GMFF, 2013 (PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2013 (PCR)
		49. CaMV 35S – promoter 50. NOS – terminator	In-house method SOP No. 20 02 367 based on ISO 21570:2005/ Amd.1: 2013 (Real-time PCR)	In-house method based on ISO 21570:2005/ Amd.1: 2013 (Real-time PCR)
		51. Bar 52. pat	In-house method SOP No. 20 02 367 based on ISO 21570:2005/ Amd.1: 2013 (Real-time PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2013 (Real-time PCR)
		53. CTP2-CP4-EPSPS	In-house method SOP No. 20 02 367 based on EURL- GMFF, 2009 (Real-time PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2009 (Real-time PCR)
		54. T25 maize	In-house method SOP No.20 02 291 based on EURL-GMFF, 2013 (Real-time PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2013 (Real-time PCR)
		55. TC 1507 maize	In-house method SOP No.20 02 291 based on EURL-GMFF, 2005 (Real-time PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2005 (Real-time PCR)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
6.	อาหารที่มีพืชเป็นส่วนประกอบ	56. ยีนจำเพาะของสิ่งมีชีวิต ชนิด Eukaryotes (18S- rRNA)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on Lebensm Unters Forsch. 1993 Mar:196(3), p. 248-251 (PCR)	In-house method based on Lebensm Unters Forsch. 1993 Mar:196(3), p. 248-251 (PCR)
		57. ยีนจำเพาะของพืช(Chloroplast - rRNA)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)	In-house method based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		Soybean products	In-house method SOP No. 20 02 186 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)	In-house method based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		58. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Lectin)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)	In-house method based on MHLW, Japan (PCR)
		59. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Invertase)		
		60. ยีนจำเพาะของข้าวโพด (Zein)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)	In-house method based on MHLW, Japan (PCR)
		61. ยีนจำเพาะของมะละกอ (papain)	In-house method SOP No.20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)	In-house method based on MHLW, Japan (PCR)
		62. ยีนจำเพาะของมันฝรั่ง (UDP-glucose pyrophosphorylase, patatin)	In-house method SOP No.20 02 186 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)	In-house method based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		63. ยีนจำเพาะของมะเขือเทศ (polygalacturonase)		
64. ยีนจำเพาะของข้าว (rice actin)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)	In-house method based on MHLW, Japan (PCR)		
65. ยีนจำเพาะของข้าวโพด (hmg)	In-house method SOP No. 20 02 362 based on ISO 21570:2005/Amd.1:2013 (Real-time PCR)	In-house method based on ISO 21570:2005/ Amd. 1:2013 (Real-time PCR)		
66. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Lectin)				

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
7.	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหาร¹ ● อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท 	67. Water activity (Aw)	AOAC (2019) 978.18 B.(a)	AOAC 2019(978.18 B) (a)
8.	ผลิตภัณฑ์นม <ul style="list-style-type: none"> ● นมข้นจืด ● นมข้นหวาน ● นมผงเต็มมันเนย หรือ ขาดมันเนย 	68. Filth	AOAC (2019) 960.49A.	AOAC 2019(960.49A)
9.	ผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นที่ทำมาจากแป้ง	69. Light filth	AOAC (2019) 969.41	AOAC 2019 (969.41)
10.	แป้งข้าวเจ้า	70. Light filth	AOAC (2019) 982.32 A.(a) B.(a)	AOAC 2019 (982.32 A.(a) B.(a))
11.	<ul style="list-style-type: none"> ● ใบชา ● ผงชา 	71. Light filth	AOAC (2019) 981.18	AOAC 2019 (981.18)
12.	อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท	72. Net weight - Drained weight	AOAC (2019) 968.30	AOAC 2019 (968.30)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
13.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ไม่เปิดสนิท - น้ำกรอง - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำประปา - น้ำใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน - น้ำระเหยน้ำ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง 	73. จำนวนจุลินทรีย์ (CFU)	- Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 9215 A-B	- APHA, AWWA, WEF 2017 (9215 A-B)
		74. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 9221 A-C	APHA, AWWA, WEF 2017 (9221 A-C)
		75. Fecal coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 9221 A-C, E	APHA, AWWA, WEF 2017 (9221 A-C, E)
		76. <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 A-B, E, G, 9225 C-D	APHA, AWWA, WEF 2017 (9221 A-B, E, G, 9225 C-D)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
13.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภคน้ำ - น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท - น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ไม่เปิดสนิท - น้ำกรอง - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร ● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำประปา - น้ำใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน - น้ำระเหยน้ำ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง 	77. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU and Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA. AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 9213 B and FDA BAM <i>online</i> , 2016 (Chapter 12)	APHA, AWWA, WEF 2017 (9213 B) and FDA BAM <i>online</i> . 2016 (Chapter 12)
		78. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 19250:2010	ISO 19250:2010
		79. <i>Clostridium perfringens</i> (Detected or not detected)	Standing Committee of Analysts. EA, 2021. (Part 6)	Standing Committee of Analysts. EA, 2021. (Part 6)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
14.	<ul style="list-style-type: none"> ● เครื่องดื่ม² - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดไม่สนิท 	83. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 18)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 18)
		84. จำนวนแบคทีเรีย (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5 th Edition 2015. (Chapter 6 & 8)	APHA 2015 (Chapter 6 & 8)
		85. Coliforms(MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9221 A-C	APHA, AWWA, WEF 2017 (9221 A-C)
		86. Fecal coliforms(MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9221 A-C, E	APHA, AWWA, WEF 2017 (9221 A-C, E)
		87. <i>Escherichia coli</i> (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9221 A-B, E, G, 9225 C-D	APHA, AWWA, WEF 2017 (9221 A-B, E, G, 9225 C-D)
		88. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)	FDA BAM Online. 2016 (Chapter 12)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
14.	<ul style="list-style-type: none"> ● เครื่องดื่ม² - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดไม่สนิท 	89. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		90. <i>Bacillus cereus</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 14)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 14)
		91. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017	ISO 11290-1:2017
		92. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 16)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 16)
15.	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหาร⁵ ● บรรจุภัณฑ์อาหาร ● น้ำบริโภค¹ ● น้ำแข็ง ● พื้นผิวสัมผัสอาหาร 	93. สารพันธุกรรมไวรัสโคโรนา 2019	In-house method SOP No. 20 02 404 and SOP No. 20 02 405 based on ISO 15216-2:2019	In-house method based on ISO 15216-2:2019 and real-time RT-PCR

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
16.	<ul style="list-style-type: none"> • รัชชาติ และผลิตภัณฑ์รัชชาติ • ผลิตภัณฑ์ขนมอบ • ขนมขบเคี้ยว 	94. อะคริลาไมด์	In-house method SOP No. 20 02 252 based on Journal chromatography A. Vol. 1120, 2006.	In-house method based on Journal chromatography A. Vol. 1120, 2006.
17.	<ul style="list-style-type: none"> • เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ • สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ • ผลไม้ • ผัก • สาหร่าย • ถั่ว • เมล็ด • รัชชาติ และผลิตภัณฑ์รัชชาติ 	95. บอร์แรกซ์	Compendium of Methods for Food Analysis. DMSc and ACFS, Thailand. 1 st Edition, 2003.	Compendium of Methods for Food Analysis. DMSc and ACFS, Thailand. 1 st Edition, 2003.
18.	<ul style="list-style-type: none"> • ถั่วลิสง • ถั่วและผลิตภัณฑ์จากถั่ว • เครื่องเทศ • รัชชาติ และผลิตภัณฑ์รัชชาติ 	96. แอฟลาทอกซิน (บี 1, บี 2, จี1, จี 2 และ แอฟลาทอกซิน	In-house method SOP No. 20 02 051 based on AOAC (2019) 991.31	In-house method based on AOAC 2019 (991.31)
19.	<ul style="list-style-type: none"> • นมและผลิตภัณฑ์ • ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ • ผลิตภัณฑ์ขนมอบ 	97. เมลามีน	In-house method SOP No. 20 02 247 by LC-MS/MS Technique	In-house method by LC-MS/MS Technique

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20.	<ul style="list-style-type: none"> ● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ 	<p>สารกลุ่มไดออกซิน และผลรวมสมมูลความเป็นพิษ:</p> <p>98. 2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo- p-dioxin (2,3,7,8-TCDD)</p> <p>99. 1,2,3,7,8-Pentachlorodibenzo- p-dioxin (1,2,3,7,8-PeCDD)</p> <p>100. 1,2,3,4,7,8-Hexachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,4,7,8-HxCDD)</p>	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C
21.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน 	<p>101. 1,2,3,6,7,8-Hexachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,6,7,8-HxCDD)</p> <p>102. 1,2,3,7,8,9-Hexachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,7,8,9-HxCDD)</p> <p>103. 1,2,3,4,6,7,8-Heptachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,4,6,7,8-HpCDD)</p> <p>104. Octachlorodibenzo-p-dioxin (OCDD)</p>	In-house method SOP No. 20 02 340 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20.	<ul style="list-style-type: none"> ● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ 	<p>สารกลุ่มไดออกซิน และผลรวมสมมูลความเป็นพิษ:</p> <p>105. 2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo furan (2,3,7,8-TCDF)</p> <p>106. 1,2,3,7,9-Pentachlorodibenzo furan (1,2,3,7,9-PeCDF)</p> <p>107. 1,3,4,7,8-Pentachlorodibenzo furan (1,3,4,7,8-PeCDF)</p>	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C
21.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน 	<p>108. 1,2,3,4,7,8-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,4,7,8-HxCDF)</p> <p>109. 1,2,3,6,7,8-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,6,7,8-HxCDF)</p> <p>110. 1,2,3,7,8,9-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,7,8,9-HxCDF)</p>	In-house method SOP No. 20 02 340 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน โปรแกรม iLab Plus
20.	<ul style="list-style-type: none"> ● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ 	<p>สารกลุ่มไดออกซิน และ ผลรวมสมมูลความเป็นพิษ</p> <p>111. 2,3,4,6,7,8- Hexachlorodibenzo furan (2,3,4,6,7,8-</p>	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C
21.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน 	<p>112. 1,2,3,4,6,7,8- Heptachlorodibenzo furan (1,2,3,4,6,7,8-</p> <p>113. 1,2,3,4,7,8,9- Heptachlorodibenzo furan (1,2,3,4,7,8,9-</p> <p>114. Octachlorodibenzo furan (OCDF)</p> <p>115. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F- TEQ), Lower-bound</p> <p>116. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F- TEQ), Medium- bound</p> <p>117. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F- TEQ), Upper-bound</p>	In-house method SOP No. 20 02 340 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20.	<ul style="list-style-type: none"> ● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์' 	<p>สารกลุ่มพีซีบีคล้ายไดออกซินและผลรวมสมมูลความเป็นพิษ</p> <p>118. 3,3',4,4'</p> <p>Tetrachlorobiphenyl (PCB 77)</p>	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C
21.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน 	<p>119. 3,4,4',5-</p> <p>Tetrachlorobiphenyl (PCB 81)</p> <p>120. 3,3',4,4',5</p> <p>Pentachlorobiphenyl (PCB 126)</p> <p>121. 3,3',4,4',5,5'-</p> <p>Hexachlorobiphenyl (PCB 169)</p> <p>122. 2,3,3',4,4'-</p> <p>Pentachlorobiphenyl (PCB 105)</p> <p>123. 2,3,4,4',5-</p> <p>Pentachlorobiphenyl (PCB 114)</p> <p>124. 2,3',4,4',5-</p> <p>Pentachlorobiphenyl (PCB 118)</p>	In-house method SOP No. 20 02 340 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20.	<ul style="list-style-type: none"> ● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ 	สารกลุ่มพีซีบีคล้ายไดออกซินและผลรวมสมมูลความเป็นพิษ 125. 2',3,4,4',5'-Pentachlorobiphenyl (PCB 123)	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C
21.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน 	126. 2,3,3',4,4',5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 156) 127. 2,3,3',4,4',5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 157) 128. 2,3',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 167) 129. 2,3,3',4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl (PCB 189) 130. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Lower-bound	In-house method SOP No. 20 02 340 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20.	<ul style="list-style-type: none"> ● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์' 	<p>สารกลุ่มพีซีบีคล้ายไดออกซินและผลรวมสมมูลความเป็นพิษ</p> <p>131. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs</p>	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C
21.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน 	<p>(WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Medium-bound</p> <p>132. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Upper-bound</p>	In-house method SOP No. 20 02 340 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20.	<ul style="list-style-type: none"> ● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ 	สารกลุ่มพีซีบีตัวชี้วัดและ ผลรวมความเข้มข้น: 133. 2,4,4'- Trichlorobiphenyl (PCB 28)	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C
21.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำริโกล <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำริโกลในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำริโกลในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน 	134. 2,2',5,5'- Tetrachlorobiphenyl (PCB 52) 135. 2,2',4,5,5'- Pentachlorobiphenyl (PCB 101) 136. 2,2',3,4,4',5'- Hexachlorobiphenyl (PCB 138) 137. 2,2',4,4',5,5'- Hexachlorobiphenyl (PCB 153) 138. 2,2',3,4,4',5,5'- Heptachlorobiphenyl (PCB 180) 139. Sum of non dioxin- like PCBs, Lower- bound	In-house method SOP No. 20 02 340 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20.	<ul style="list-style-type: none"> ● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ 	<p>สารกลุ่มพีซีบีตัวชี้วัดและผลรวมความเข้มข้น:</p> <p>140. Sum of non dioxin-like PCBs, Medium-bound</p>	In-house method SOP No. 20 02.218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C
21.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน 	<p>141. Sum of non dioxin-like PCBs, Upper-bound</p>	In-house method SOP No. 20 02.340 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613B and 1668 C

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
22.	ซอสปรุงรส	142. 3-MCPD	AOAC (2019) 2000.01	AOAC 2019 (2000.01)
23.	<ul style="list-style-type: none"> ● นมโค ● นมพาสเจอร์ไรส์ ● นมสเตอริไลซ์ 	143. แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1	AOAC (2019) 2000.08	AOAC 2019 (2000.08)
24.	ผลิตภัณฑ์นม	144. แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1	In house method SOP No. 20 02 298 based on AOAC (2019) 2000.08	In house method based on AOAC 2019 (2000.08)
25.	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	145. Benzo (a) pyrene	In house method SOP No. 20 02 143 based on Bull Dept Med Sci 2009; 51 (3-4):177- 186	In house method based on Bull Dept Med Sci 2009; 51 (3-4):177-186
26.	น้ำมันบริโภค	146. Benzo (a) pyrene	In house method SOP No. 20 02 143 based on Bull Dept Med Sci 2015; 57 Supply 3: 263-274	In house method based on Bull Dept Med Sci 2015; 57 Supply 3: 263-274
27.	<ul style="list-style-type: none"> ● พืชแห้ง¹ ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะ ช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้น ช่อดอก) 	147. แอฟลาทอกซิน ทั้งหมด (บี 1, บี 2, จี1, จี 2 และ แอฟลาทอกซิน ทั้งหมด)	In-house method SOP No. 20 02 051 based on AOAC (2019) 991.31	In-house method based on AOAC 2019 (991.31)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
28.	<ul style="list-style-type: none"> ● กาแฟ ● ชา ● ธรรมชาติ และผลิตภัณฑ์ ● เอนไซม์⁴ ● พืชแห้ง¹ ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะ ช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้น ช่อดอก) 	148. โอคราทอกซิน เอ	In-house method SOP No. 20 02 370 based on AOAC (2019) 2004.10	In-house method based on AOAC 2019 (2004.10)
29.	<ul style="list-style-type: none"> ● นมและผลิตภัณฑ์ ● ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ ● ผลิตภัณฑ์ขนมอบ 	149. กรดซัยยานูริก	In-house method SOP No. 20 02 247 by LC-MS/MS Technique	In-house method by LC-MS/MS Technique

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
30.	อาหาร ¹	150. Cholesterol	AOAC (2019) 994.10	AOAC 2019 (994.10)
		151. Saturated fat	AOAC (2019) 996.06	AOAC 2019 (996.06)
31.	น้ำมันและไขมันบริโภค	152. Fatty acid composition	AOCS (2001) Ce 1e-91	AOCS 2001 (Ce 1e-91)
		153. Peroxide value	AOAC (2019) 965.33	AOAC 2019 (965.33)
		154. Acid value	AOCS (2017) Cd 3d-63	AOCS 2017 (Cd 3d-63)
		155. Polar compounds	AOCS (2017) Cd 20-91	AOCS 2017 (Cd 20-91)
32.	นมโค <ul style="list-style-type: none"> ● น้านมดิบ ● นมโค ยู เอช ที ● นมโคพาสเจอร์ไรซ์ ● นมโคสเตอริไลส์ 	156. Total solids	ISO 6731/IDF21:2010	ISO 6731/IDF21:2010
		157. Total nitrogen	AOAC (2019) 991.20	AOAC 2019 (991.20)
		158. Protein		
		159. Fat	ISO1211/IDF1:2010	ISO1211/IDF1:2010
		160. Energy from Fat		
		161. Ash	AOAC (2019) 945.46	AOAC 2019 (945.46)
		162. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		163. Milk solids not fat	AOAC (2019) 990.21	AOAC 2019 (990.21)
		164. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5
		165. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20	In-house method based on AOAC 2019 (977.20)
166. Vitamin B 2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2019) 970.65	In-house method based on AOAC 2019 (970.65)		

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
33.	นมโค ● นมผง	167. Moisture	AOAC (2019) 927.05	AOAC 2019 (927.05)
		168. Total nitrogen 169. Protein	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20	In-house method based on AOAC (2019) 991.20
		170. Fat 171. Energy from Fat	ISO1736 / IDF9:2008	ISO1736 / IDF9:2008
		172. Ash	AOAC (2019) 930.30	AOAC 2019 (930.30)
		173. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		174. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5
		175. Protein in milk solids not fat	- AOAC (2019) 927.05 - ISO1736/IDF9:2008 - In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20. Calculation from moisture content, fat content and protein content.	Calculation from moisture content, fat content and protein content
		176. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20	In-house method based on AOAC (2019) 977.20
		177. Vitamin B 2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2019) 970.65	In-house method based on AOAC (2019) 970.65

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
34.	นมโค ● นมข้นหวาน	178. Moisture	ISO 6734/IDF15:2010	ISO 6734/IDF15:2010
		179. Total solids		
		180. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20	In-house method based on
		181. Protein	02 360 based on AOAC (2019) 991.20	AOAC 2019 (991.20)
		182. Fat	ISO1737/IDF13:2008	ISO1737/IDF13:2008
		183. Energy from Fat		
		184. Ash	AOAC (2019) 920.115 (E)	AOAC 2019 (920.115 E)
		185. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
35.	นมดัดแปลงสำหรับทารก และ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก	186. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5
		187. Sucrose	In-house method SOP No. 20	In-house method based on
		188. Lactose	02 292 based on AOAC (2019) 977.20	AOAC 2019 (977.20)
36.	นมเปรี้ยว (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ และสเตอริ ไลส์)	189. Vitamin B 2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2019) 970.65	In-house method based on AOAC 2019 (970.65)
36.	นมเปรี้ยว (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ และสเตอริ ไลส์)	190. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20	In-house method based on
		191. Protein	02 360 based on AOAC (2019) 991.20	AOAC 2019 (991.20)
36.	นมเปรี้ยว (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ และสเตอริ ไลส์)	192. Fat	In-house method SOP No. 20	In-house method based on
		193. Energy from Fat	02 361 based on ISO1211/IDF1:2010	ISO1211/IDF1:2010

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
37.	นมเปรี้ยว (ชนิดผง)	194. Moisture	In-house method SOP No. 20 02 048 based on AOAC (2019) 927.05	In-house method based on AOAC 2019 (927.05)
		195. Total nitrogen 196. Protein	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20	In-house method based on AOAC 2019 (991.20)
		197. Fat 198. Energy from Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on ISO1736/IDF9:2008	In-house method based on ISO1736/IDF9:2008
38.	<ul style="list-style-type: none"> ● นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) ● ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) 	199. Total nitrogen 200. Protein	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20	In-house method based on AOAC 2019 (991.20)
		201. Fat 202. Energy from Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on SO1211/IDF1:2010	In-house method based on ISO1211/IDF1:2010
		203. Total solids	In-house method SOP No. 20 02 048 based on ISO 6731/IDF21:2010	In-house method based on ISO 6731/IDF21:2010
		204. Milk solid not fat	In-house method SOP No. 20 02 053 in connection with AOAC (2019) 977.20 and 991.20 and Gravimetry, muffle furnace 550 °C. Calculation from lactose content, protein content and ash content.	Calculation from lactose content, protein content and ash content.
		205. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550°c	Gravimetry, muffle furnace 550°c
		206. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		207. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
38.	<ul style="list-style-type: none"> ● นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) ● ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) 	208. Sucrose 209. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20	In-house method based on AOAC 2019 (977.20)
39.	<ul style="list-style-type: none"> ● นมปรุงแต่ง (ชนิดผง) ● ผลิตภัณฑ์ของนม (ชนิดผง) 	210. Moisture	In-house method SOP No. 20 02 048 based on AOAC (2019) 927.05	In-house method based on AOAC 2019 (927.05)
		211. Total nitrogen 212. Protein	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20	In-house method based on AOAC 2019 (991.20)
		213. Fat 214. Energy from Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on ISO1736/IDF9:2008	In-house method based on ISO1736/IDF9:2008
		215. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550 ^o c	Gravimetry, muffle furnace 550 ^o c
		216. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		217. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5
		218. Sucrose 219. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20	In-house method based on AOAC 2019 (977.20)
40.	เนย	220. Moisture	ISO3727-1/IDF80-1:2001	ISO3727-1/IDF80-1:2001

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
41.	เนยแข็ง	221. Moisture	ISO 5534:2004/IDF4:2004	ISO 5534:2004/IDF4:2004
		222. Fat	ISO 1735:2004/IDF5:2004	ISO 1735:2004/IDF5:2004
		223. Energy from Fat		
		224. Fat in dry matter	ISO 5534:2004/IDF4:2004 and ISO 1735:2004/IDF5:2004	ISO 5534:2004/IDF4:2004 and ISO 1735:2004/IDF5:2004
42.	ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช เมล็ดธัญพืช <ul style="list-style-type: none"> ● แป้ง ● นมถั่วเหลือง ● ข้าวและผลิตภัณฑ์ ● เบเกอรี่และอาหารว่าง ● ฟาสต์ฟู้ดแบบตะวันตก 	225. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02	In-house method based on
		226. Protein	360 based on AOAC (2019) 991.20	AOAC 2019 (991.20)
		227. Fat	In-house method SOP No. 20 02	In-house method based on
		228. Energy from Fat	361 based on AOAC (2019) 922.06	AOAC 2019 (922.06)
43.	ไอศกรีม	229. Total solids	AOAC (2019) 941.08	AOAC 2019 (941.08)
		230. Fat	AOAC (2019) 952.06	AOAC 2019 (952.06)
		231. Energy from Fat		
		232. Total nitrogen	AOAC (2019) 930.33	AOAC 2019 (930.33)
		233. Protein		
		234. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550 ^o c	Gravimetry, muffle furnace 550 ^o c

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
43.	ไอศกรีม	235. Milk solid not fat	In-house method SOP No. 20 02 053 in connection with AOAC (2019) 977.20 and 991.20) and Gravimetry, muffle furnace 550 °C. Calculation from lactose content, protein content and ash content.	Calculation from lactose content, protein content and ash content
		236. Sucrose 237. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20	In-house method based on AOAC 2019 (977.20)
44.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำปลา ● ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ได้แก่ ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส 	238. Total nitrogen 239. Protein	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20	In-house method based on AOAC 2019 (991.20)
		240. Iodine (I)	In-house method based on Journal of Analytical Atomic Spectrometry, September 1998, (13):977-982	In-house method based on Journal of Analytical Atomic Spectrometry, September 1998, (13):977-982
45.	เครื่องดื่มเกลือแร่	241. Sodium (Na)	In-house method SOP No. 20 02 300 based on AOAC (2019) 2011.14	In-house method based on AOAC 2019 (2011.14)
		242. Potassium (K)	In-house method SOP No. 20 02 300 based on AOAC (2019) 2011.14	In-house method based on AOAC 2019 (2011.14)
46.	น้ำผึ้ง	243. Moisture	AOAC (2019) 969.38 (B)	AOAC 2019 (969.38 B)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
47.	<ul style="list-style-type: none"> ไขมันสัตว์ น้ำมันบริโภค 	244. p, p'-DDE	Primary method: Isotope dilution mass spectrometry (IDMS)	Primary method: Isotope dilution mass spectrometry (IDMS)
48.	ผัก ผลไม้ที่มี <ul style="list-style-type: none"> ปริมาณน้ำและคลอโรฟิลล์สูง ปริมาณน้ำสูงและคลอโรฟิลล์ต่ำหรือไม่มี 	Organophosphorus compounds: 245. chlorpyrifos 246. dichlorvos 247. diazinon 248. dicotophos 249. dimethoate 250. EPN 251. ethion 252. methidathion 253. parathion 254. pirimiphos – methyl 255. parathion – methyl 256. profenofos 257. prothiofos 258. triazofos	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC (2019) 2007.01	In - house method based on AOAC 2019 (2007.01)
		Synthetic pyrethroids: 259. bifenthrin 260. cyfluthrin 261. lamda-cyhalothrin 262. cypermethrin 263. deltamethrin 264. fenpropathrin 265. fenvalerate 266. permethrin	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC (2019) 2007.01	In - house method based on AOAC 2019 (2007.01)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
56.	นมโค <ul style="list-style-type: none"> ● นำนมโคดิบ ● นมพาสเจอร์ไรส์ ● นมสเตอริไลส์ ● นมยูเอชที 	Organochlorine compounds: 267. aldrin 268. α -BHC 269. γ -BHC (lindane) 270. α -chlordane 271. γ -chlordane 272. p, p' -DDE 273. p, p' -TDE 274. p, p' -DDT 275. dieldrin 276. endrin 277. α -endosulfan 278. β -endosulfan 279. heptachlor 280. trans-heptachlor epoxide 281. hexachlorobenzene	Bull Dept Med Sci 2008; 50 (3): 185-196	Bull Dept Med Sci 2008; 50 (3): 185-196
50.	<ul style="list-style-type: none"> ● ข้าว ● ธัญพืช 	282. Bromide ion	In-house method SOP No. 20 02 303 based on EURL-SRM-M6	In-house method based on EURL-SRM-M6
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 283. aldicarb 284. carbaryl 285. carbofuran 286. 3-OH carbofuran 287. methiocarb 288. methomyl 289. oxamyl	In - house method SOP No. 20 02 271 based on Bull Dept Med Sci 2005; 47 (1): 26-36	In - house method based on Bull Dept Med Sci 2005; 47 (1): 26-36
		Fungicides: 290. carbendazim 291. thiabendazole	Bull Dept Med Sci 2005; 47(1): 26-36	Bull Dept Med Sci 2005; 47(1):26-36

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 292. 4,4'-DDD 293. 4,4'-DDE 294. 4,4'-DDT 295. alachlor 296. adrin 297. BHC-alpha (alpha- HCH) 298. BHC-beta (beta-HCH) 299. BHC-delta (delta- HCH) 300. BHC-gamma (gamma- HCH) 301. Bifenthrin 302. bromophos-ethyl 303. butachlor 304. cadusafos 305. chlordane-cis 306. chlordane-oxy 307. chlordane-trans 308. chlorfenapyr 309. chlorfenvinphos 310. chlorobenzilate 311. chloroneb 312. chlorothalonil	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 313. chlorpropham 314. chlorpyrifos 315. chlorpyrifos-methyl 316. cyanophos 317. cyfluthrin 318. cypermethrin 319. DCPA (Dacthal) 320. deltamethrin 321. demeton-S-methyl 322. diazinon 323. dichlorvos 324. dieldrin 325. disulfoton 326. ditalimfos 327. endosulfan sulfate 328. endosulfan-alpha 329. endosulfan-beta 330. endrin 331. EPN 332. ethion 333. fenclorphos	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 334. fenitrothion 335. fenpropathrin 336. fenthion 337. fenvalerate 338. fipronil 339. heptachlor 340. heptachlor epoxide-cis 341. heptachlor epoxide-trans 342. heptenophos 343. isofenphos 344. lambda-cyhalothrin 345. malathion 346. methacrifos 347. methamidophos 348. methidathion 349. methoxychlor 350. metribuzin 351. mevinphos 352. parathion 353. parathion-methyl 354. permethrin	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 355. phosalone 356. phosphamidon 357. pirimiphos-ethyl 358. pirimiphos-methyl 359. profenofos 360. propachlor 361. propargite 362. propetamphos 363. prothiofos 364. quinalphos 365. quintozene 366. tecnazen 367. terbacil 368. terbufos 369. tetradifon 370. thiometon 371. tolylfluanid 372. triadimefon 373. trifluralin	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 374. abamectin 375. acetamiprid 376. acibenzolar-S- methyl 377. aldicarb 378. aldicarb-sulfone 379. aldicarb-sulfoxide 380. ametoctradin 381. aminocarb 382. anilazine 383. atrazine 384. azamethiphos 385. azoxystrobin 386. bendiocarb 387. boscalid 388. bromacil 389. bupirimate 390. carbaryl 391. carbendazim 392. carbetamide 393. carbofuran 394. carbofuran-3- hydroxy	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 395. carbofuran-3-keto 396. carboxin 397. chlorbromuron 398. chloridazon 399. chlorotoluron 400. chloroxuron 401. clothianidin 402. cyanazine 403. cycluron 404. cyflumetofen 405. cyproconazole 406. demeton-s-methyl sulfone 407. demeton-s-methyl sulfoxide 408. diethofencarb 409. dimefox 410. dimethachlor 411. dimethomorph 412. diphenamid 413. diuron 414. ethiofencarb 415. ethiofencarb-sulfone	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 416. ethiofencarb- sulfoxide 417. ethirimol 418. ethofumesate 419. etofenprox 420. etoxazole 421. famoxadone 422. fenamidone 423. fenamiphos 424. fenarimol 425. fenbuconazole 426. fenhexamid 427. fenobucarb 428. fenothiocarb 429. fenoxycarb 430. fenpropidin 431. fensulfothion 432. fenthion-sulfoxide 433. flufenacet 434. flufenoxuron 435. fluometuron 436. fluopyram	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 437. fluquinconazole 438. fluridone 439. flurtamone 440. flusilazole 441. hexazinone 442. hexythiazox 443. imazalil 444. imidacloprid 445. indoxacarb 446. iprovalicarb 447. isoprocarb 448. isoproturon 449. linuron 450. malaoxon 451. mepanipyrim 452. metaflumizone 453. metalaxyl 454. methiocarb 455. methomyl 456. methoxyfenozide 457. metobromuron	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 458. metolachlor 459. metrafenone 460. monocrotophos 461. monolinuron 462. novaluron 463. omethoate 464. oxamyl 465. penconazole 466. phenthoate 467. pirimicarb 468. promecarb 469. prometon 470. prometryn 471. propiconazole 472. propoxur 473. propyzamide 474. prosulfcarb 475. prothoate 476. pyraclostrobin 477. pyridaben 478. pyrifenox	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 479. pyrimethanil 480. rotenone 481. sedaxane 482. simazine 483. spinetoram 484. spinozad 485. spiroxamine 486. tebuconazole 487. tebufenozide 488. tebufenpyrad 489. terbumeton 490. terbuthylazine 491. tetraconazole 492. thiabendazole 493. thiacloprid 494. thiamethoxam 495. thiobencarb 496. thiodicarb 497. thiofanox 498. thiofanox-sulfone 499. thiofanox-sulfoxide	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
51.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues:	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662: 2018
		500. triadimenol		
		501. tri-allate		
		502. tricyclazole		
		503. trifloxystrobin		
		504. triflumizole		
		505. triticonazole		
		506. vamidothion		
		507. paraquat cation	EURL-SRM (QuPPE-PO- Method); Version 10.1 (2019)	EURL-SRM (QuPPE-PO- Method); Version 10.1 (2019)
		508. diquat dication		
509. chlomequat cation				
510. mepiquat cation				

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
52.	<ul style="list-style-type: none"> ● พืชแห้ง¹ ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ 	Pesticide residues: 511. 4,4'-TDE (p,p'-TDE) 512. 4,4'-DDE (p,p'-DDE) 513. 4,4'-DDT (p,p'-DDT) 514. alachlor 515. aldrin 516. BHC-alpha (alpha-HCH) 517. BHC-beta (beta-HCH) 518. BHC-delta (delta-HCH) 519. BHC-gamma (gamma-HCH) 520. bifenthrin 521. bromophos-ethyl 522. butachlor 523. cadusafos 524. chlordane-cis 525. chlordane-oxy 526. chlordane-trans 527. chlorfenapyr 528. chlorfenvinphos 529. chlorobenzilate 530. chloroneb	In-house method SOP No. 20 02 369 based on BS EN 15662: 2018	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
52.	<ul style="list-style-type: none"> ● พืชแห้ง¹ ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ 	Pesticide residues: 531. chlorothalonil 532. chlorpropham 533. chlorpyrifos 534. chlorpyrifos-methyl 535. cyanophos 536. cyfluthrin 537. cypermethrin 538. DCPA (Decthal) 539. deltamethrin 540. demeton-S-methyl 541. diazinon 542. dichlorvos 543. dieldrin 544. disulfoton 545. ditalimfos 546. endosulfan sulfate 547. endosulfan-alpha 548. endosulfan-beta 549. endrin 550. EPN 551. ethion	In-house method SOP No. 20 02 369 based on BS EN 15662: 2018	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
52.	<ul style="list-style-type: none"> ● พืชแห้ง¹ ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ 	Pesticide residues: 552. fenchlorphos 553. fenitrothion 554. fenpropathrin 555. fenthion 556. fenvalerate 557. fipronil 558. heptachlor 559. heptachlor epoxide- cis 560. heptachlor epoxide- trans 561. heptenophos 562. isofenphos 563. lambda- cyhalothrin 564. malathion 565. methacrifos 566. methamidophos 567. methidathion 568. methoxychlor 569. metribuzin 570. mevinphos 571. parathion 572. parathion-methyl	In-house method SOP No. 20 02 369 based on BS EN 15662: 2018	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
52.	<ul style="list-style-type: none"> ● พืชแห้ง¹ ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ 	Pesticide residues: 573. permethrin 574. phosalone 575. phosphamidon 576. pirimiphos-ethyl 577. pirimiphos-methyl 578. profenofos 579. propachlor 580. propargite 581. propetamphos 582. prothiofos 583. quinalphos 584. quintozene 585. tecnazene 586. terbacil 587. terbufos 588. tetradifon 589. thiometon 590. tolylfluanid 591. triadimefon 592. trifluralin	In-house method SOP No. 20 02 369 based on BS EN 15662: 2018	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
53.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำมัน (พืชและสัตว์) ● ไขมัน (พืชและสัตว์) ● น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง 	Pesticide residues: 593. p,p'-TDE (4,4'-TDE) 594. p,p'-DDE (4,4'-DDE) 595. p,p'-DDT (4,4'-DDT) 596. alachlor 597. aldrin 598. BHC-alpha (alpha-HCH) 599. BHC-beta (beta-HCH) 600. BHC-delta (delta-HCH) 601. BHC-gamma (gamma HCH) 602. bifenthrin 603. bromophos-ethyl 604. butachlor 605. cadusafos 606. chlordane-cis 607. chlordane-oxy 608. chlordane-trans 609. chlorfenapyr 610. chlorfenvinphos 611. chlorobenzilate 612. chloroneb	In-house method SOP No. 20 02 369 based on EURL-FV (2012-M6)	In-house method based on EURL-FV (2012-M6)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
53.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำมัน (พืชและสัตว์) ● ไขมัน (พืชและสัตว์) ● น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง 	Pesticide residues: 613. chlorothalonil 614. chlorpropham 615. chlorpyrifos 616. chlorpyrifos- methyl 617. cyanophos 618. cyfluthrin 619. cypermethrin 620. DCPA (Decthal) 621. deltamethrin 622. demeton-S-methyl 623. diazinon 624. dichlorvos 625. dieldrin 626. disulfoton 627. ditalimfos 628. endosulfan sulfate 629. endosulfan-alpha 630. endosulfan-beta 631. endrin 632. EPN 633. Ethion	In-house method SOP No. 20 02 369 based on EURL-FV (2012-M6)	In-house method based on EURL-FV (2012-M6)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
53.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำมัน (พืชและสัตว์) ● ไขมัน (พืชและสัตว์) ● น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง 	Pesticide residues: 634. fenchlorphos 635. fenitrothion 636. fenpropathrin 637. fenthion 638. fenvalerate 639. fipronil 640. heptachlor 641. heptachlor epoxide-cis 642. heptachlor epoxide- trans 643. heptenophos 644. isofenphos 645. lambda- cyhalothrin 646. malathion 647. methacrifos 648. methamidophos 649. methidathion 650. methoxychlor 651. metribuzin 652. mevinphos 653. parathion 654. parathion-methyl	In-house method SOP No. 20 02 369 based on EURL-FV (2012-M6)	In-house method based on EURL-FV (2012-M6)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
53.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำมัน (พืชและสัตว์) ● ไขมัน (พืชและสัตว์) ● น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง 	Pesticide residues: 655. permethrin 656. phosalone 657. phosphamidon 658. pirimiphos-ethyl 659. pirimiphos-methyl 660. profenofos 661. propachlor 662. propargite 663. propetamphos 664. prothiofos 665. quinalphos 666. quintozene 667. tecnazene 668. terbacil 669. terbufos 670. tetradifon 671. thiometon 672. tolyfluanid 673. triadimefon 674. trifluralin	In-house method SOP No. 20 02 369 based on EURL-FV (2012-M6)	In-house method based on EURL-FV (2012-M6)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
54.	น้ำผักผลไม้	Organophosphorus compounds: 675. chlorpyrifos 676. dichlorvos 677. diazinon 678. dicrotophos 679. dimethoate 680. EPN 681. ethion 682. methidathion 683. parathion 684. pirimiphos – methyl 685. parathion – methyl 686. profenofos 687. prothiofos 688. triazofos	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC 2019 (2007.01)	In - house method based on AOAC 2019 (2007.01)
		Synthetic pyrethroids: 689. bifenthrin 690. cyfluthrin 691. lamda-cyhalothrin 692. cypermethrin 693. deltamethrin 694. fenpropathrin 695. fenvalerate 696. permethrin	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC 2019 (2007.01)	In - house method based on AOAC 2019 (2007.01)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
55.	<ul style="list-style-type: none"> ● ธัญชาติ ● ถั่วเมล็ดแห้ง 	Pesticide residues 697. p,p'-TDE (4,4'- TDE) 698. p,p'-DDE (4,4'- DDE) 699. p,p'-DDT (4,4'- DDT) 700. alachlor 701. aldrin 702. BHC-alpha (alpha-HCH) 703. BHC-beta (beta- HCH) 704. BHC-delta (delta-HCH) 705. BHC-gamma (gamma HCH) 706. bifenthrin 707. bromophos-ethyl 708. butachlor 709. cadusafos 710. chlordane-cis 711. chlordane-oxy 712. chlordane-trans 713. chlorfenapyr 714. chlorfenvinphos 715. chlorobenzilate 716. chloroneb	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662:2018 by GC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662:2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
55.	<ul style="list-style-type: none"> ● รัชชาติ ● ถั่วเมล็ดแห้ง 	Pesticide residues 717. chlorothalonil 718. chlorpropham 719. chlorpyrifos 720. chlorpyrifos- methyl 721. cyanophos 722. cyfluthrin 723. cypermethrin 724. DCPA (Decthal) 725. deltamethrin 726. demeton-S-methyl 727. diazinon 728. dichlorvos 729. dieldrin 730. disulfoton 731. ditalimfos 732. endosulfan sulfate 733. endosulfan-alpha 734. endosulfan-beta 735. endrin 736. EPN 737. ethion	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662:2018 by GC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662:2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
55.	<ul style="list-style-type: none"> ● ธัญชาติ ● ถั่วเมล็ดแห้ง 	Pesticide residues 738. fenchlorphos 739. fenitrothion 740. fenpropathrin 741. fenthion 742. fenvalerate 743. fipronil 744. heptachlor 745. heptachlor epoxide-cis 746. heptachlor epoxide-trans 747. heptenophos 748. isofenphos 749. lambda- cyhalothrin 750. malathion 751. methacrifos 752. methamidophos 753. methidathion 754. methoxychlor 755. metribuzin 756. mevinphos 757. parathion 758. parathion-methyl	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662:2018 by GC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662:2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
55.	<ul style="list-style-type: none"> ● ัญชาติ ● ถั่วเมล็ดแข็ง 	Pesticide residues 759. permethrin 760. phosalone 761. phosphamidon 762. pirimiphos-ethyl 763. pirimiphos-methyl 764. profenofos 765. propachlor 766. propargite 767. propetamphos 768. prothiofos 769. quinalphos 770. quintozone 771. tecnazene 772. terbacil 773. terbufos 774. tetradifon 775. thiometon 776. tolylfluanid 777. triadimefon 778. trifluralin	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662:2018 by GC-MS/MS	In-house method based on BS EN 15662:2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
56.	<ul style="list-style-type: none"> ● เนื้อสัตว์ - วัว - แกะ - หมู - สัตว์ปีก ● ดับ 	779. Brombuterol 780. Clenbuterol 781. Ractopamine 782. Salbutamol	In - house method SOP No. 20 02 142 based on Journal Chromatography B 2004; 813: 34 – 45	In - house method based on J Chromatogr B 2004;813: 34-45
58.	<ul style="list-style-type: none"> ● เนื้อสัตว์² ● ดับ ● นม ● ไข่ ● น้ำผึ้ง ● แป้ง 	Nitrofurantol metabolites: 785. AOZ 786. AMOZ 787. AHD 788. SEM	In - house method SOP No. 20 02 198 based on Journal Chromatography B 1997; 691: 87 - 94	In – house method based on Journal Chromatography B 1997;691:87 – 94

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
60.	เนื้อสัตว์ ²	กลุ่ม Amphenicol: 789. chloramphenicol 790. florfenicol 791. thiamphenicol	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680	In-house method based on J Food and Drug Anal 2012;20(3):674-80
		กลุ่ม Beta-lactam: 792. cloxacillin 793. dicloxacillin 794. oxacillin 795. cephalixin 796. cefazolin 797. nafcillin	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680	In-house method based on J Food and Drug Anal 2012;20(3):674-80
		กลุ่ม Macrolide: 798. erythromycin 799. josamycin 800. lincomycin 801. tilmicosin	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680	In-house method based on J Food and Drug Anal 2012;20(3):674-80
		กลุ่ม Quinolone: 802. danofloxacin 803. difloxacin 804. enrofloxacin 805. flumequine 806. marbofloxacin 807. nalidixic acid 808. norfloxacin 809. oxolinic acid 810. sarafloxacin 811. ofloxacin 812. levofloxacin	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680	In-house method based on J Food and Drug Anal 2012;20(3):674-80

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
60.	เนื้อสัตว์ ²	กลุ่ม Sulfonamides: 813. sulfadiazine 814. sulfadimidine 815. sulfadoxine 816. sulfadimethoxine 817. sulfamerazine 818. sulfamethizole 819. sulfamethoxazole 820. sulfamonomethoxine 821. sulfaquinoxaline 822. sulfisoxazole 823. sulfathiazole 824. sulfapyridine 825. trimethoprim กลุ่ม Tetracycline: 826. chlortetracycline 827. doxycycline 828. oxytetracycline 829. tetracycline	In - house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012:20(3): 674-680	In-house method based on J Food and Drug Anal 2012;20(3):674-80

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
62.	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหารพร้อมบริโภค (ที่มีและไม่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชา หรือกัญชง) ● เครื่องดื่ม (ที่มีและไม่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชา หรือกัญชง) 	833. Cannabidiol, (CBD) 834. Cannabinol, (CBN) 835. Delta - 8 - tetrahydrocannabinol (Delta -8-THC) 836. Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (Delta -9 - THC) 837. Tetrahydrocannabinolic acid (THCA) 838. Tetrahydrocannabinol (THCV)	In-house method SOP No. 20 02 399 based on Microgram Journal, 2017;14 (1-4) :9-32	In-house method based on Microgram Journal 2017;14 (1-4): 9-32

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
64.	วัสดุสัมผัสอาหาร ทำด้วยพลาสติก - พอลิเอทิลีน - พอลิพรอพิลีน - พอลิสไตรีน - พอลิไวนิลคลอไรด์ - พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต - พอลิคาร์บอเนต - ไนลอน - เมลามีน	855. Heavy metal (as lead)	JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.	JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.
		856. Quantity of potassium permanganate consumption		
		857. Evaporation residue (water)		
		858. Evaporation residue (4 % acetic acid)		
		859. Evaporation residue (20 % ethanol)		
		860. Evaporation residue (n-heptane)	In - house method SOP No. 20 02 070 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.
		861. Identity of plastic type	In - house method SOP No. 20 02 077 based on FT-IR technique	In-house method based on FT-IR technique
		862. Lead (Pb) 863. Cadmium (Cd)	JETRO 2008. Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	JETRO 2008. Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
64.	วัสดุสัมผัสอาหาร ทำด้วยพลาสติก - พอลิเอทิลีน - พอลิพรอพิลีน - พอลิสไตรีน - พอลิไวนิลคลอไรด์ - พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต - พอลิคาร์บอเนต - ไนลอน - เมลามีน	864. Antimony (Sb)	In - house method SOP No. 20 02 073 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Method for Implements, Containers and Packaging. Japan.
65.	วัสดุสัมผัสอาหาร ทำด้วยพลาสติก ชนิดเมลามีน-ฟอร์มัลดีไฮด์	865. Phenol	In - house method SOP No. 20 02 258 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.
		866. Formaldehyde	In - house method SOP No. 20 02 259 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
66.	วัสดุสัมผัสอาหาร ทำด้วยพลาสติก ชนิดพอลิไวนิลคลอไรด์	867. Tricresylphosphate	In - house method SOP No. 20 02 256 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.
		868. Vinylchloride monomer	In - house method SOP No. 20 02 318 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.
67.	วัสดุสัมผัสอาหาร ทำด้วยพลาสติก ชนิดพอลิสไตรีน และที่มีพอลิสไตรีน เป็นส่วนประกอบ	สารที่ระเหยได้ 869. Toluene 870. Ethylbenzene 871. Isopropylbenzene 872. n-propylbenzene 873. Styrene	In - house method SOP No. 20 02 255 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.
68.	ผลิตภัณฑ์ยาง ที่ใช้สัมผัสอาหาร สำหรับทารกและเด็กเล็ก	874. Phenol	In - house method SOP No. 20 02 258 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.
		875. Formaldehyde	In - house method SOP No. 20 02 259 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.
		876. Zinc (Zn)	In - house method SOP No. 20 02 257 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.
		877. Lead (Pb) 878. Cadmium (Cd)	JETRO 2008. Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.	In-house method based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan.

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
69.	รังนกนางแอ่น	879. Identity of edible bird's nest	In - house method SOP No. 20 02 183 based on FT-IR technique	In-house method based on FT-IR technique.
70.	ขบวนการและอุปกรณ์ประกอบ ทำด้วยพลาสติก	Migration of 880. Lead (Pb) 881. Barium (Ba) 882. Cobalt (Co) 883. Copper (Cu) 884. Iron (Fe) 885. Lithium (Li) 886. Manganese (Mn) 887. Zinc (Zn)	In-house method SOP No. 20 02 329 in connection with - Commission Regulations (EU) No. 10/2011 - The European Standard BS EN 13130 – 1:2004	In-house method based on Commission Regulations (EU) No. 10/2011 and The European Standard BS EN 13130 – 1:2004
		888. Migration of Bisphenol A (2,2 – bis (4-hydroxyphenyl) propane)	- Commission Regulations (EU) No. 10/2011 - EURL-Food Contact Material ILC 2009/02 BPA in 50% ethanol: Annex 1	- Commission Regulations (EU) No. 10/2011 and EURL-Food Contact Material ILC 2009/02 BPA in 50% ethanol: Annex 1

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
71.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำบริโภค² ● น้ำอุปโภค¹ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง 	889. Arsenic (As)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. part 3120 B	APHA, AWWA, WEF 2017 (3120 B)
		890. Cadmium (Cd)		
891. Chromium (Cr)				
892. Copper (Cu)				
893. Iron (Fe)				
894. Manganese (Mn)				
895. Nickel (Ni)				
896. Lead (Pb)				
897. Selenium (Se)				
898. Zinc (Zn)				
899. Silver (Ag)				
900. Barium (Ba)				
901. Aluminium (Al)				
902. Antimony (Sb)				
		903. Iron (Fe)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 3111 B	APHA, AWWA, WEF 2017 (3111 B)
		904. Cadmium (Cd)		
		905. Manganese (Mn)		
		906. Nickel (Ni)		
		907. Copper (Cu)		
		908. Zinc (Zn)		
		909. Chromium (Cr)		
		910. Silver (Ag)		

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
71.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำริโกล² ● น้ำอุปโกล¹ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง 	911. pH	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. part 4500-H ⁺ B	APHA, AWWA, WEF 2017 (4500-H+B)
		912. Total solids	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 2540 B	APHA, AWWA, WEF 2017 (2540 B)
		913. Total hardness	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 2340 C	APHA, AWWA, WEF 2017 (2340 C)
		914. Chloride (Cl) 915. Fluoride (F) 916. Nitrate (NO ₃) 917. Sulphate (SO ₄)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 4110 B	APHA, AWWA, WEF 2017 (4110 B)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
71.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำริโกลค² ● น้ำอุปโกลค¹ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง 	919. Lead (Pb)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. part 3113 B.	APHA, AWWA, WEF 2017 (3113 B)
		920. Arsenic (As)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 3114 C	APHA, AWWA, WEF 2017 (3114 C)
		921. Bromate (BrO ₃)	In-house method SOP No. 20 02 278 based on EPA 2009 (method 302.0)	In-house method based on EPA 2009 (302.0)
		922. Selenium (Se)	In-house method based on SOP No. 20 02 394 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 3120 B	In-house method based on APHA, AWWA, WEF 2017 (3120 B)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
72.	<ul style="list-style-type: none"> ● สาหร่าย <ul style="list-style-type: none"> - สาหร่ายแห้ง - สาหร่ายสด (วัตถุดิบ) - สาหร่ายพร้อมบริโภค ● สัตว์น้ำและอาหารทะเล¹ 	923. Inorganic Arsenic	In-house method SOP 20 02 325 based on J. Food hyg. Soc.Jpn. 2007, Vol 49, No.2	In-house method based on J Food Hyg Soc Jpn 2007;49(2)
73.	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหาร¹ ● เครื่องดื่ม² 	924. Lead (Pb) 925. Cadmium (Cd)	AOAC (2019) 999.10	AOAC 2019 (999.10)
		927. Lead (Pb) 928. Cadmium (Cd) 929. Arsenic (As) 930. Copper (Cu) 931. Iron (Fe) 932. Zinc (Zn) 933. Tin (Sn) 934. Nickel (Ni) 935. Manganese (Mn) 936. Chromium (Cr)	In-house method SOP No. 20 02 365 based on AOAC (2019) 999.10 and 999.08	In-house method based on AOAC 2019 (999.10 and 999.08)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
74.	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหาร ⁴ ● อาหารที่มีและไม่มี ส่วนประกอบของส่วนของ กัญชาและกัญชง ● พืช ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง ² (สดและ แห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง ³ (สดและ แห้ง ยกเว้นช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และยาแผน ไทยที่มีกัญชาเป็น ส่วนประกอบ ● น้ำมัน (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันสมุนไพร ● (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง 	937. Total Mercury	USEPA 2007 method 7473:1-17	USEPA 2007 method 7473:1-17

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
75.	<ul style="list-style-type: none"> ● พีช ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ 	938. Lead (Pb) 939. Cadmium (Cd) 940. Total Arsenic	In-house method SOP No.20 02 365 based on AOAC (2019) 999.10 and 990.08	In-house method based on AOAC 2019 (999.10 and 999.08)
76.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำมัน (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันสมุนไพร ● (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง 	941. Lead (Pb) 942. Cadmium (Cd) 943. Total Arsenic 944. Copper (Cu) 945. Iron (Fe) 946. Chromium (Cr) 947. Nickel (Ni) 948. Zinc (Zn) 949. Manganese (Mn)	In-house method SOP No.20 02 365 based on AOAC (2019) 999.10 and 990.08	In-house method based on AOAC 2019 (999.10 and 999.08)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
77.	เครื่องดื่ม ¹	950. Caffeine	In-house method SOP No. 20 02 141 based on AOAC (2019) 980.14	In-house method based on AOAC 2019 (980.14)
		951. Citric acid	AOAC (2019) 986.13	AOAC 2019 (986.13)
78.	ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช	952. Propionic acid	In-house method SOP No. 20 02 153 based on Chromatographia Supplement. Vol. 66:2007	In-house method based on Chromatographia Supplement 2007;66
79.	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหาร¹ ● เครื่องดื่ม¹ 	953. Sodium cyclamate	EN 12857:1999	EN 12857: 1999
		954. Sulfur dioxide	In-house method SOP No. 20 02 124 based on Journal of Food Protection, Vol. 44 (5), 1981	In-house method based on J of Food Protection 1981;44 (5)
		955. Saccharin 956. Acesulfame – K 957. Aspartame	EN 12856:1999	EN 12856: 1999
		958. Sucralose	In-house method SOP No. 20 02 314 based on Journal of Chromatography A 1157, 2007:187-196	In-house method based on J of chromatography A 1157, 2007;187-196
		959. Benzoic acid 960. Sorbic acid	In-house method SOP No. 20 02 010 based on Lebensmittel – analytik , 1989	In-house method based on Lebensmittel - analytik 1989

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
79.	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหาร¹ ● เครื่องดื่ม¹ 	Organic synthetic colors: 961. Tartrazine 962. Sunset yellow FCF 963. Azorubine 964. Ponceau 4R 965. Brilliant blue FCF 966. Acid red 52 967. Patent blue V 968. Allura red	In-house method SOP No. 20 02 006 in connection with: - J. of chromatography. (1981), Vol.210. P 168-173. - FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 14/7 (1986), P 76-79, 91-92.	In-house method based on J. of chromatography. 1981;210 and FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 14/7. 1986
		969. Erythrosine	In-house method SOP No. 20 02 006 in connection with: - J. of chromatography. (1981), Vol.210. P 168-173. - FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 14/7 (1986), P 76-79, 91-92.	In-house method based on J. of chromatography. 1981;210 and FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 14/7. 1986
80.	กาแฟสำเร็จรูป	970. Moisture	AOAC (2019) 979.12	AOAC 2019 (979.12)
81.	กาแฟคั่ว	971. Ash and water soluble ash	AOAC (2019) 920.93	AOAC 2019 (920.93)
82.	ชาใบ ชาผง	973. Moisture	AOAC (2019) 925.19	AOAC 2019 (925.19)
		974. Ash	AOAC (2019) 920.100	AOAC 2019 (920.100)
		975. Hot water extract	AOAC (2019) 920.104	AOAC 2019 (920.104)
83.	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	976. Nitrite	EN 12014-4:2005	EN 12014-4:2005
		977. Nitrate		

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
82.	เกลือปรีโกล	978. Iodine	Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination; 3 rd Edition, WHO:2007	Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination; 3rd ed., WHO:2007
83.	เครื่องปรุงรส	979. L- glutamic acid	Journal of Food Protection. 46 (6), 1983.	Journal of Food Protection. 46 (6), 1983.
84.	อาหารที่มีว่านหางจระเข้	980. Aloin (barbaloin)	In-house method SOP No. 20 02 269 based on Journal AOAC, 68 (3):1985	In-house method based on J AOAC 1985; 68(3)
85.	น้ำมันและไขมัน	981. BHT (Butylated hydroxy toluene) 982. BHA (Butylated hydroxy anisole) 983. Propyl gallate 984. TBHQ (Tertiary butylhydroquinone)	In-house method SOP No. 20 02 132 based on AOAC (2019) 983.15	In-house method based on AOAC 2019 (983.15)
86.	ถั่วลิสง ข้าวโพด	985. Aflatoxin (Total, B1, B2, G1 & G2)	AOAC (2019) 991.31	AOAC 2019 (991.31)
87.	น้ำปลา	986. กรดแอส-กลูตามิก คือนโตรเจน ทั้งหมด	Journal of Food Protection. 46 (6), 1983. and In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20 (Calculation from glutamic acid and total nitrogen)	Calculation from glutamic acid and total nitrogen

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

หมายเหตุ

พืชแห้ง ¹	หมายถึง	ชนิดพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์สมุนไพรและอาหาร ขึ้นกับวัตถุประสงค์การนำไปใช้งาน
กัญชา กัญชง ² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก)	หมายถึง	ชนิดตัวอย่างและชนิดผลิตภัณฑ์กลุ่มยาเสพติด
กัญชา กัญชง ³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก)	หมายถึง	ชนิดตัวอย่างและชนิดผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหาร และผลิตภัณฑ์สมุนไพร
เอนไซม์ ⁴	หมายถึง	โปรตีนกลุ่มหนึ่งที่ได้จากพืช สัตว์ หรือจุลินทรีย์ ซึ่งนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร
น้ำมัน ⁵	หมายถึง	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อยู่ในรูปน้ำมันบรรจุในแคปซูลนิ่มหรือในบรรจุภัณฑ์อื่น เช่น น้ำมันมะพร้าว บรรจุในแคปซูลนิ่ม สารสกัดจากพริกบรรจุในแคปซูล และสารสกัดอื่นๆ ในรูปของน้ำมัน

เครื่องดัด¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เครื่องดัดที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก
2. เครื่องดัดที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก
3. เครื่องดัดตาม (1) หรือ (2) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค
4. เครื่องดัดตาม (1) หรือ (2) ชนิดแห้ง

เครื่องดัด² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. ชา
2. กาแฟ
3. น้ำมันถั่วเหลือง
4. โกโก้
5. เครื่องดัดไม่มีแอลกอฮอล์
6. เครื่องดัดเกลือแร่
7. ชาจากพืช (ปรับตามประกาศกระทรวง)
8. น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย
9. เครื่องดัดที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
10. เครื่องดัดที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
11. เครื่องดัดตาม (9) หรือ (10) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค
12. เครื่องดัดตาม (9) หรือ (10) ชนิดแห้ง

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

น้ำบริโภค¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
2. น้ำประปา
3. น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ
4. น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร
5. น้ำผ่านเครื่องกรอง

น้ำบริโภค² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร
2. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท
4. น้ำกรอง

น้ำอุปโภค¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. น้ำในกระบวนการผลิต
2. น้ำประปา
3. น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ
4. น้ำบาดาล
5. น้ำผิวดิน
6. น้ำอื่น ๆ ยกเว้นน้ำเสีย

อาหาร¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก (สด แช่แข็ง แปรรูป)
3. สัตว์น้ำจืด สัตว์ทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
4. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
5. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช
6. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
7. นมโคและผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ นำนม นมผง นมข้นจืด นมข้นหวาน ครีม เวีย นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว
8. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
9. อาหารพร้อมบริโภค / พร้อมปรุง
10. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
11. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
12. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับบริการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

13. วัตถุเจือปนอาหาร
14. วัตถุแต่งกลิ่นรส
15. น้ำปลา
16. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
17. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
18. เต้าเจี้ยว
19. เครื่องปรุงรส/เครื่องเทศ
20. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
21. ไอศกรีม
22. น้ำผึ้ง รอยัลเจลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเจลลี่
23. ช็อกโกแลต
24. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
25. ครีมเทียม เนยเทียม
26. อาหารหมักดอง
27. น้ำตาลทราย
28. แป้ง
29. อาหารมือหลักงานเดียว (แซ่เย็น และ แซ่แข็ง)
30. ขนมปังและผลิตภัณฑ์ขนมอบ
31. ขนมขบเคี้ยว
32. เนยใส หรือ กี้
33. เนย
34. น้ำมันเนย
35. เนยแข็ง
36. อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
37. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
38. ไข่เยี่ยวม้า
39. ซอสบางชนิด
40. หมากฝรั่งและลูกอม
41. ข้าวเติมวิตามิน
42. วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

อาหาร² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก (สด แช่แข็ง แปรรูป)
3. สัตว์น้ำจืด สัตว์ทะเล และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
4. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
5. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช
6. ผลิตภัณฑ์นม
7. น้ำตาลและผลิตภัณฑ์น้ำตาล
8. เครื่องเทศและผลิตภัณฑ์เครื่องเทศ
9. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

อาหาร³ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. อาหารดิบ/ สด
2. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
3. อาหารพร้อมบริโภค/ พร้อมปรุง
4. อาหารปรุงสุก
5. อาหารแช่แข็ง/ แช่เย็น
6. นมและผลิตภัณฑ์นม
7. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
8. ไอศกรีม
9. วัตถุเจือปนอาหาร
10. วัตถุปรุงแต่งอาหาร
11. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
12. ซอสในภาชนะบรรจุปิดสนิท
13. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
14. เต้าเจี้ยว
15. ครีมเทียม
16. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
17. ซีอิ๊วโกแลต
18. อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
 ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

อาหาร⁴ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์ทุกชนิด รวมสัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ (ทั้งสด แห้ง และแปรรูป)
2. ผักและผลไม้ (ทั้งสด แห้งและ แปรรูป)
3. เห็ด
4. ธัญพืช ธัญญาหารและผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าว ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ (ทั้งสด แห้ง และแปรรูป เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมปัง ขนมอบ ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต เป็นต้น)
5. นม ไข่ และผลิตภัณฑ์
6. เครื่องดื่มผลไม้ และเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ทั้งชนิดน้ำและผง ไอศกรีมหวานเย็น
7. อาหารพร้อมบริโภค และอาหารกึ่งสำเร็จรูป

อาหาร⁵ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์ (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง)
2. สัตว์ปีก (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง)
3. สัตว์น้ำจืด สัตว์ทะเล (สด สุก แห้งเย็น แห้งแข็ง)
4. ผัก ผลไม้ (สด แห้งเย็น แห้งแข็ง)

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. วัว
2. แกะ
3. สัตว์ปีก
4. หมู
5. ดับของสัตว์บก
6. ไขมันของสัตว์วัว แกะ สัตว์ปีกและหมู
7. ไขมันสัตว์ผสม

เนื้อสัตว์² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เนื้อวัว
2. เนื้อหมู
3. เนื้อแกะ
4. สัตว์ปีก
5. สัตว์น้ำ

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

สัตว์น้ำและอาหารทะเล ' รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. กุ้ง หอย ปู ปลา จากน้ำจืด น้ำกร่อยและน้ำเค็ม
2. ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปูอัด กุ้งเทียม

ผู้จัดทำ..... *รศ.ดร. ช่างปลา*

(นางสาววนิดา บ้านศาลเจ้า)

นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

ผู้ทบทวน..... *กนก*

(นางกรรณิการ์ นิ่มเล็ก)

นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ

ผู้อนุมัติ..... *วิภา*

(นางวิชาดา จงมีวาสนา)

ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

05 มี.ค. 2567