

งานพัสดุ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

๘๘/๗ ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐ โทร. ๐๒ ๙๕๑ ๐๐๐๐ ต่อ ๙๙๕๘๑

๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญชวนส่งรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ (Catalog) และใบเสนอราคาครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์
เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายการคำขอของบงลงทุน (ครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์) ที่ผ่านการ จำนวน ๓ หน้า
พิจารณาเบื้องต้น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕
ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ด้วยในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้จัดทำคำขอ
งลงทุน (ครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์) จำนวน ๔ รายการ ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการพิจารณาของคณะกรรมการ นั้น

เพื่อให้การจัดหาครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์ดังกล่าวตรงตามวัตถุประสงค์ของการใช้งาน เกิดความ
คุ้มค่า เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลสูงสุด และมีความโปร่งใส งานพัสดุ สำนักคุณภาพและความปลอดภัย
อาหาร จึงขอแจ้งข้อมูลรายละเอียดครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์ทั้ง ๔ รายการ (ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑) ให้หน่วยงานของ
ท่านทราบ และขอเชิญชวนท่าน จัดเตรียมเอกสารเกี่ยวกับรายละเอียดของพัสดุดังต่อไปนี้

๑. ชื่อเครื่องมือ ยี่ห้อ รุ่น ประเทศ
 ๒. คุณลักษณะเฉพาะ
 ๓. Catalog
 ๔. รายชื่อหน่วยงานอ้างอิง (Reference) ที่ใช้ผลิตภัณฑ์ของท่าน
 ๕. ใบเสนอราคา
 ๖. คุณลักษณะเด่น/ด้อย
 ๗. เอกสารอื่น ๆ ที่จะเป็นประโยชน์ในการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของครุภัณฑ์
- โดยขอให้ท่านนำข้อมูลดังกล่าวข้างต้นไปในวันนำเสนอครุภัณฑ์ ทั้งนี้ หากท่านมีข้อสงสัยหรือต้องการ
รายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาติดต่อกับผู้ประสานงาน (ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



(นางสาวสำลี หล่อฉัตรนพคุณ)

หัวหน้าเจ้าหน้าที่พัสดุ

รายการคำขอของบลงทุน (ครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์) ที่ผ่านการพิจารณาเบื้องต้น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ลำดับที่	รายการครุภัณฑ์	เหตุผลความจำเป็น/วัตถุประสงค์การใช้งาน	วงเงินเบื้องต้น (บาท/หน่วย)	สถานที่ติดตั้ง	ผู้ประสานงาน
1	เครื่องเอชพีแอลซีเอ็มเอสเอ็มเอส (High Performance Liquid Chromatograph MassSpectrometer MassSpectrometer, HPLC-MS/MS) ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี จำนวน 1 เครื่อง	เพื่อทดแทนเครื่องมือเดิมที่มีอายุการใช้งานมากกว่า 10 ปี และปัจจุบันบริษัทผู้ผลิตเครื่องมือไม่มีการผลิตอะไหล่ในส่วนการควบคุมการทำงานเครื่อง (main board) รุ่นนี้ และเพิ่มศักยภาพการตรวจวิเคราะห์ โดยใช้พัฒนาเทคนิคการตรวจวิเคราะห์หาปริมาณสารพิษจากเชื้อรา (mycotoxin) ซึ่งเชื้อราชนิดหนึ่งๆสามารถผลิตสารพิษได้มากกว่าหนึ่งชนิด และเชื้อราที่เกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์หนึ่งๆนั้นอาจไม่ได้มีเชื้อราเพียงชนิดเดียว จึงเป็นสาเหตุให้มีโอกาสพบสารพิษหลากหลายชนิดในผลิตภัณฑ์เดียวกันในอาหาร mycotoxin ในอาหารมีมากกว่า 400 ชนิด ซึ่งในปัจจุบันวิเคราะห์ด้วย HPLC และตรวจวัดปริมาณด้วยฟลูออเรสเซนซ์ หรือยูวีวิสิเบิล การพัฒนาวิธีตรวจวิเคราะห์ multi-mycotoxin ด้วยวิธี LC-MS/MS ทำให้สามารถตรวจสารพิษจากเชื้อราได้หลายชนิดในครั้งเดียวให้ครอบคลุมตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ทดแทนวิธีเดิมที่ตรวจวิเคราะห์ด้วย HPLC-fluorescence ซึ่งสามารถตรวจวิเคราะห์ได้เพียงชนิดเดียวหรือกลุ่มเดียวต่อครั้ง นอกจากนั้นสามารถเฝ้าระวังและตรวจติดตาม mycotoxin ชนิดอื่นๆโดยวิธี screening เบื้องต้นเพื่อเป็นข้อมูลในการเฝ้าระวังและคุ้มครองผู้บริโภค ถึงแม้จะมีการพบสารพิษชนิดอื่นๆจะมีปริมาณต่ำ แต่หากได้รับสารพิษนี้หลายๆชนิดรวมกันอาจมีการเสริมฤทธิ์ (synergistic) ทำให้มีผลกระทบต่อร่างกายแรงกว่าเดิม ซึ่ง เครื่อง LC-MS/MS เดิม ได้ทำการทดสอบตรวจวิเคราะห์ปริมาณ Multimycotoxin พบว่า sensitivity ของเครื่องมือมีค่าต่ำ ทำให้ไม่สามารถตรวจวิเคราะห์ปริมาณ mycotoxin บางชนิดที่มีมาตรฐานกำหนดในระดับต่ำๆ ได้	15,000,000.00	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี	1. คุณศิริชัย สัจญะ sirichai.s@dmsc.mail.go.th 2. คุณพนาวลัย กิ่งกลางดอน panawan.k@dmsc.mail.go.th 3. คุณปิยะวัฒน์ แสงพิ้วะ piyawat.p@dmsc.mail.go.th

ลำดับที่	รายการครุภัณฑ์	เหตุผลความจำเป็น/วัตถุประสงค์การใช้งาน	วงเงินเบื้องต้น (บาท/หน่วย)	สถานที่ติดตั้ง	ผู้ประสานงาน
2	เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อแบบอโตเคลฟ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง นนทบุรี จังหวัดนนทบุรี จำนวน 1 เครื่อง	-เพื่อทดแทนเครื่องมือเดิม เลขครุภัณฑ์ 6530-003-01-20-0012 ซึ่งจัดซื้อ เมื่อ 7 กันยายน 2538 (อายุการใช้งาน 25 ปี) -เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อแบบอโตเคลฟ มีเครื่องกำเนิดไอน้ำ ซึ่งได้รับการติดตั้ง และทดสอบจากผู้ผลิตเดียวกันกับเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ทำงานได้โดยอัตโนมัติ ตั้งแต่ต้นจนจบโปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อโรคโน 1 รอบ โดยต้องโปรแกรม จำเพาะสำหรับงานทางจุลชีววิทยา เช่น โปรแกรมสำหรับนึ่งฆ่าเชื้อของเสีย (121 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที) โปรแกรมสำหรับนึ่งฆ่าเชื้อสำหรับ อาหารเลี้ยงเชื้อ (115 องศาเซลเซียส นาน 15 - 20 นาที 118 องศา เซลเซียส นาน 10 นาที 121 องศาเซลเซียส นาน 5-15 นาที 121 องศา เซลเซียส นาน 15 นาที) ทุกโปรแกรมเมื่อทำงานครบกำหนดเวลาอาหาร เลี้ยงเชื้อทุกชนิดต้องอยู่ในสภาพปกติ	3,312,000.00	สำนักคุณภาพและ ความปลอดภัยอาหาร ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี ตำบลตลาดขวัญ อำเภอ เมืองนนทบุรี จังหวัด นนทบุรี จังหวัดนนทบุรี	1.คุณสมภพ วัฒนมณี sompob.v@dmac.mail.go.th 2. คุณสุนันทา เทพดนตรี sunantha.t@dmac.mail.go.th
3	เครื่องโครมาโทกราฟีชนิด ของเหลวประสิทธิภาพสูง (HPLC-DAD-RID) ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง นนทบุรี จังหวัดนนทบุรี จำนวน 1 เครื่อง	- เพื่อทดแทนเครื่องเดิม ซึ่งใช้งานมานานกว่า 20 ปี (เป็นเครื่องเก่าที่ได้รับ ต่อมาจากฝ่ายสารพิษและสารปนเปื้อนฯ เมื่อ พ.ศ. 2547) ประสิทธิภาพการ ทำงานลดลง ผู้ผลิตไม่ผลิตอะไหล่สำรอง หากเครื่องประมวลผลเสีย ไม่ สามารถหาเครื่องทดแทนได้เนื่องจากโปรแกรมการประมวลผลไม่สามารถ ใช้ได้กับเครื่องรุ่นใหม่ ส่วนประกอบอื่นๆไม่มีอะไหล่จำหน่ายแล้วเช่นกัน เครื่องนี้ใช้วิเคราะห์วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ไซเดียมซัยคลาเมต) ใน ไตรต์ ไนเตรต และกรดซิตริก - เพื่อนำมาใช้ในการตรวจวิเคราะห์รายการ วัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่389 และตามส เปกของ JECFA ได้แก่ Mannitol, Lactitol ซึ่งยังไม่มีบริการ และใช้ ในการพัฒนาวิธีวิเคราะห์วัตถุเจือปนในอาหาร อื่นๆ เช่น ฟลูโรซินโนน เป็นต้น	3,200,000.00	- สำนักคุณภาพและ ความปลอดภัยอาหาร ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี	1. คุณสุธาทิพย์ วิทย์ชัยวุฒิมวงค์ suthathip.v@dmsc.mail.go.th

ลำดับที่	รายการครุภัณฑ์	เหตุผลความจำเป็น/วัตถุประสงค์การใช้งาน	วงเงินเบื้องต้น (บาท/หน่วย)	สถานที่ติดตั้ง	ผู้ประสานงาน
4	เครื่องแก๊สโครมาโทกราฟ (GAS CHROMATOGRAPH) ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง นนทบุรี จังหวัดนนทบุรี จำนวน 1 เครื่อง	<p>- ใช้ทดแทนเครื่องแก๊สโครมาโทกราฟ (Gas Chromatograph) เดิม (ยี่ห้อ Perkin Elmer รุ่น AUTOSYSTEM XL Serial No. 610N7051508 รหัสครุภัณฑ์ 6633-001-01-20-0010) ซึ่งมีอายุการใช้งานมากกว่า 23 ปี (จัดซื้อเมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2540)</p> <p>โดยเครื่องนี้ ปัจจุบันฝ่ายส่วนประกอบอาหารใช้ในการตรวจวิเคราะห์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) กรดไขมันอิ่มตัวในผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับการจัดทำฉลากโภชนาการ 2) กรดไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับการเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และ 3) ส่วนประกอบของกรดไขมันในน้ำมันและไขมัน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง <p>โดยมีตัวอย่างที่ทำการตรวจวิเคราะห์รวมประมาณ 200 ตัวอย่างต่อปี และปัจจุบันนี้ อะไหล่บางตัวของเครื่องแก๊สโครมาโทกราฟไม่มีจำหน่ายแล้ว</p>	2,000,000.00	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี	<p>1.คุณจินตนา กิจเจริญวงศ์ jintana.ki@dmsc.mail.go.th</p> <p>2.คุณพัชรา ขาวหมจดจาด phatchara.k@dmsc.mail.go.th</p> <p>3.คุณคเนศ เต็มไตรรัตน์ kanate.t@dmsc.mail.go.th</p>