

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อน ปรับ)	หมายเหตุ
1	กาแฟปรุงสำเร็จ (ฉ.197)		20	30	
	1.1 ชนิดเหลว				
	1.1.1 ใช้ความร้อนแบบพาสเจอร์ไรส์ มีค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3	1.กาแฟเย็น (มิลลิลิตรต่อ 100 มิลลิลิตร) 2.กรดเบนโซอิก (มิลลิลิตรต่อกิโลกรัม) 3.กรดซอร์บิก (มิลลิลิตรต่อกิโลกรัม) 4.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25°C) 5.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 6.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 7. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 8. <i>Bacillus cereus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร 9. <i>Clostridium perfringens</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร 10. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 11. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อน ปรับ)	หมายเหตุ
	1.1.2 ใช้ความร้อนแบบพาสเจอร์ไรส์ มีค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3 ผสมนม	1.กาเฟอีน (มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร) 2.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 4.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25°C) 5.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 6.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 7. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 8. <i>Bacillus cereus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร 9. <i>Clostridium perfringens</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร 10. <i>Listeria monocytogenes</i> ต่อ 25 มิลลิลิตร 11. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 12. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อน ปรับ)	หมายเหตุ
	1.1.3 ใช้ความร้อนแบบพาสเจอร์ไรส์ มีค่า pH น้อยกว่า 4.3	1.กาเฟอีน (มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร) 2.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 4.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25°C) 5.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 6.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 7. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 8. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 9. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			
	1.1.4 ใช้ความร้อนแบบ UHT, สเตอริไลซ์ (กรณีภาชนะบรรจุไม่เป็นกระป๋อง)	1.กาเฟอีน (มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร) 2.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 4.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 5.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 6. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 7. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 8. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อน ปรับ)	หมายเหตุ
	1.1.5 ชนิดเหลวไม่ใช้ความร้อนและเก็บได้ที่อุณหภูมิปกติ (กรณีภาชนะบรรจุไม่เป็นกระป๋อง)	1.กาเฟอีน (มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร) 2.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 4.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 5.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 6. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 7. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 8. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			
	1.2 ชนิดผง	1.ความชื้น (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.กาเฟอีน (มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร) 3.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 4.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 5.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ กรัม 6.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 7. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 8. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 9. <i>Staphylococcus aureus</i> ต่อ 0.1 มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อน ปรับ)	หมายเหตุ
2	ชาปรุงสำเร็จ (ฉ.196)		20	30	
	2.1 ชาใบ, ชาผง, ชาในซองเยื่อกระดาษ (มีกาก)	1.ความชื้น (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.กาเฟอีน (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.เถ้าที่ละลายในน้ำ (ร้อยละของน้ำหนักเถ้าทั้งหมด) 4.เถ้า (ทั้งหมด) (ร้อยละของน้ำหนักเมื่อแห้ง) 5.สารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน (ร้อยละของน้ำหนัก) 6.แคตเมียม (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 7.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 8.สารหนูทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 9.ดีบุก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)			
	2.2 ชาผงสำเร็จรูป (Instant tea) (ไม่มีกาก)	1.ความชื้น (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.กาเฟอีน (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.เถ้า (ทั้งหมด) (ร้อยละของน้ำหนักเมื่อแห้ง) 4.แคตเมียม (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 5.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 6.สารหนูทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 7.ดีบุก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อน ปรับ)	หมายเหตุ
	2.3 ชาปรุงสำเร็จรูป				
	2.3.1 ชนิดเหลว				
	2.3.1.1 ใช้ความร้อนแบบพาสเจอร์ไรส์ มีค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 4.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 5.สารหนูทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 6.ดีบุก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 7.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25°C) 8.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 9.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 10. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 11. <i>Bacillus cereus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร 12. <i>Clostridium perfringens</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร 13. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 14. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อน ปรับ)	หมายเหตุ
	2.3.1.2 ใช้ความร้อนแบบพาสเจอร์ไรส์ มีค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3 ผสมนม	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 4.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 5.สารหนูทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 6.ดีบุก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 7.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25°C) 8.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 9.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 10. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 11. <i>Bacillus cereus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร 12. <i>Clostridium perfringens</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร 13. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 14. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อน ปรับ)	หมายเหตุ
	2.3.1.3 ใช้ความร้อนแบบพาสเจอร์ไรส์ มีค่า pH น้อยกว่า 4.3	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 4.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 5.สารหนูทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 6.ดีบุก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 7.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25°C) 8.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 9.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 10.Escherichia coli ต่อ 100 มิลลิลิตร 11.Salmonella spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 12.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อน ปรับ)	หมายเหตุ
	2.3.1.4 ใช้ความร้อนแบบ UHT, สเตอริไลซ์	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 4.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 5.สารหนูทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 6.ดีบุก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 7.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 8.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 9. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 10. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 11. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			
3	ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉ.200)		20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร					
ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
4	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉ.61) (12 รายการ)	1.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25 °C) 2.ปริมาณสารทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อลิตร) 3.ความกระด้างทั้งหมดโดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต (มิลลิกรัมต่อลิตร) 4.คลอไรด์โดยคำนวณเป็นคลอรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 5.ไนเตรทโดยคำนวณเป็นไนโตรเจน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 6.ฟลูออไรด์โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 7.เหล็ก (มิลลิกรัมต่อลิตร) 8.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อลิตร) 9.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 10.Escherichia coli ต่อ 100 มิลลิลิตร 11.Salmonella spp. ต่อ 100 มิลลิลิตร 12.Staphylococcus aureus CFU ต่อ 100 มิลลิลิตร	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
5	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉ.61) (25 รายการ)	1.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25 °C) 2.ความขุ่น (ซิลิกาเฮล) 3.ปริมาณสารทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อลิตร) 4.ความกระด้างทั้งหมดโดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต (มิลลิกรัมต่อลิตร) 5.คลอไรด์โดยคำนวณเป็นคลอรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 6.ไนเตรทโดยคำนวณเป็นไนโตรเจน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 7.ฟลูออไรด์โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 8.ซัลเฟต (มิลลิกรัมต่อลิตร) 9.เหล็ก (มิลลิกรัมต่อลิตร) 10.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อลิตร) 11.แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 12.โครเมียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 13.ทองแดง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
		14.แมงกานีส (มิลลิกรัมต่อลิตร) 15.สังกะสี (มิลลิกรัมต่อลิตร) 16.เงิน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 17.สารหนู (มิลลิกรัมต่อลิตร) 18.ปรอท (มิลลิกรัมต่อลิตร) 19.อะลูมิเนียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 20.แบเรียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 21. ซีลีเนียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 22.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 23.Escherichia coli ต่อ 100 มิลลิลิตร 24.Salmonella spp. ต่อ 100 มิลลิลิตร 25.Staphylococcus aureus CFU ต่อ 100 มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร					
ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
6	น้ำในกระบวนการผลิต (ตาม ฉ.61)	1.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25 °C) 2.ความขุ่น (ซีลีกาสเกล) 3.ปริมาณสารทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อลิตร) 4.ความกระด้างทั้งหมดโดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต (มิลลิกรัมต่อลิตร) 5.คลอไรด์โดยคำนวณเป็นคลอรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 6.ไนเตรทโดยคำนวณเป็นไนโตรเจน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 7.ฟลูออไรด์โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 8.ซัลเฟต (มิลลิกรัมต่อลิตร) 9.เหล็ก (มิลลิกรัมต่อลิตร) 10.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อลิตร) 11.แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 12.โครเมียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 13.ทองแดง (มิลลิกรัมต่อลิตร)	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
		14.แมงกานีส (มิลลิกรัมต่อลิตร) 15.สังกะสี (มิลลิกรัมต่อลิตร) 16.เงิน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 17.สารหนู (มิลลิกรัมต่อลิตร) 18.ปรอท (มิลลิกรัมต่อลิตร) 19.อะลูมิเนียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 20.แบเรียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 21.ซีลีเนียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 22.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 23.Escherichia coli ต่อ 100 มิลลิลิตร 24.Salmonella spp. ต่อ 100 มิลลิลิตร 25.Staphylococcus aureus CFU ต่อ 100 มิลลิลิตรฯ			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
7	น้ำแหล่งธรรมชาติ/น้ำบาดาล (ตาม ฉ.61)	1.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25 °C) 2.ความขุ่น (ซีลีกาสเกล) 3.ปริมาณสารทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อลิตร) 4.ความกระด้างทั้งหมดโดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต (มิลลิกรัมต่อลิตร) 5.คลอไรด์โดยคำนวณเป็นคลอรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 6.ไนเตรทโดยคำนวณเป็นไนโตรเจน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 7.ฟลูออไรด์โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 8.ซัลเฟต (มิลลิกรัมต่อลิตร) 9.เหล็ก (มิลลิกรัมต่อลิตร) 10.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อลิตร) 11.แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 12.โครเมียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 13.ทองแดง (มิลลิกรัมต่อลิตร) 14.แมงกานีส (มิลลิกรัมต่อลิตร)	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
8	น้ำแข็งหลอด ฉ.78 (13 รายการ)	1.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25 °C) 2.ความขุ่น (ซีลีกาสเกล) 3.ปริมาณสารทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อลิตร) 4.ความกระด้างทั้งหมดโดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต (มิลลิกรัมต่อลิตร) 5.คลอไรด์โดยคำนวณเป็นคลอรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 6.ไนเตรทโดยคำนวณเป็นไนโตรเจน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 7.ฟลูออไรด์โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 8.เหล็ก (มิลลิกรัมต่อลิตร) 9.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อลิตร) 10.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 11.Escherichia coli ต่อ 100 มิลลิลิตร 12.Salmonella spp. ต่อ 100 มิลลิลิตร 13.Staphylococcus aureus CFU ต่อ 100 มิลลิลิตร	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
9	น้ำแข็งหลอด ฉ.78 (26 รายการ)	1.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25 °C) 2.ความขุ่น (ซิลิกาเฮล) 3.คลอรีนตกค้าง (มิลลิกรัมต่อลิตร) 4.ปริมาณสารทั้งหมด (มิลลิกรัมต่อลิตร) 5.ความกระด้างทั้งหมดโดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต (มิลลิกรัมต่อลิตร) 6.คลอไรด์โดยคำนวณเป็นคลอรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 7.ไนเตรทโดยคำนวณเป็นไนโตรเจน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 8.ฟลูออไรด์โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 9.ซัลเฟต (มิลลิกรัมต่อลิตร) 10.เหล็ก (มิลลิกรัมต่อลิตร) 11.ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อลิตร) 12.แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 13.โครเมียม (มิลลิกรัมต่อลิตร) 14.ทองแดง (มิลลิกรัมต่อลิตร) 15.แมงกานีส (มิลลิกรัมต่อลิตร) 16.สังกะสี (มิลลิกรัมต่อลิตร) 17.เงิน (มิลลิกรัมต่อลิตร) 18.สารหนู (มิลลิกรัมต่อลิตร)	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
10	ขวดนม (PP,PE) (ฉ.369)	ตรวจเอกลักษณ์ของพลาสติก 1.ตะกั่ว (Lead; Pb) 2.แบเรียม (Barium; Ba) 3.โคบอลต์ (Cobalt; Co) 4.ทองแดง (Copper; Cu) 5.เหล็ก (Iron; Fe) 6.ลิเทียม (Lithium; Li) 7.แมงกานีส (Manganese; Mn) 8.สังกะสี (Zinc; Zn) 9.สารตกค้างที่เหลือจากการระเหยตัวทำละลายที่เป็นเอทานอล ความเข้มข้นร้อยละ 50 (v/v) 10.สารตกค้างที่เหลือจากการระเหยตัวทำละลายที่เป็นกรดอะซิติก ความเข้มข้นร้อยละ 3 (w/v) 11.2,2-บิส(4-ไฮดรอกซีเฟนิล)โพรเพนหรือบิสฟีนอลเอ	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
11	พอลิเอเทอร์ซัลโฟน (PES) (ฉ.369)	ตรวจเอกลักษณ์ของพลาสติก 1.ตะกั่ว (Lead; Pb) 2.แบเรียม (Barium; Ba) 3.โคบอลต์ (Cobalt; Co) 4.ทองแดง (Copper; Cu) 5.เหล็ก (Iron; Fe) 6.ลิเทียม (Lithium; Li) 7.แมงกานีส (Manganese; Mn) 8.สังกะสี (Zinc; Zn) 9.สารตกค้างที่เหลือจากการระเหยตัวทำละลายที่เป็นเอทานอล ความเข้มข้นร้อยละ 50 (v/v) 10.สารตกค้างที่เหลือจากการระเหยตัวทำละลายที่เป็นกรดอะซิติก ความเข้มข้นร้อยละ 3 (w/v) 11. 2,2-บิส(4-ไฮดรอกซีเฟนิล)โพรเพนหรือบิสฟีนอลเอ 12. -4,4'-ไดคลอโรไดเฟนิลซัลโฟน หรือดีซีพีเอส 13. -4,4'-ไดไฮดรอกซีไดเฟนิลซัลโฟน หรือดีเอชพีเอส	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
12	พอลิพรอพิลีน (PP) (ฉ.435 แบนท้าย 2)	คุณภาพของเนื้อพลาสติก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 1.ตะกั่ว 2. แคดเมียม คุณภาพการแพร่กระจาย (มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร) ที่อุณหภูมิ 60°C 30 นาที 3.โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) 4.โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา 5.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (น้ำ) 6.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (4% กรดอะซิติก) 7.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (20% แอลกอฮอล์) 8.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (นอร์มัลเฮปเทน, ที่ 25 °C 60 นาที) 9.สี 10.ชนิดพลาสติก (ด้านที่สัมผัสอาหาร)	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
13	พอลิสไตรีน (PS) (ฉ.435 แบนท้าย 2)	คุณภาพของเนื้อพลาสติก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 1.โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) ในเนื้อพลาสติก 2.สารหนู 3.สารระเหยได้ 4.โทลูอิน 5.เอทิลเบนซิล 6.ไอโซโพรพิลเบนซิล 7.นอร์มัลโพรพิลเบนซิน 8.สไตรีน คุณภาพการแพร่กระจาย (มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร) ที่อุณหภูมิ 60°C 30 นาที 9.โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) 10.โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา 11.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (4% กรดอะซีติก) 12.สี 13.ชนิดพลาสติก (ด้านที่สัมผัสอาหาร)	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
14	พอลิเอทิลีน (PE) (ฉ.435 แบนท้าย 2)	คุณภาพของเนื้อพลาสติก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 1.โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) ในเนื้อพลาสติก 2.สารหนู 3.สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน 4.สารที่ละลายได้ในไซลีน คุณภาพการแพร่กระจาย (มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร) ที่อุณหภูมิ 60°C 30 นาที 5.โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) 6.โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา 7.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (4% กรดอะซีติก) 8.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (นอร์มัลเฮปเทน, ที่ 25 °C 60 นาที) 9.สี 10.ชนิดพลาสติก (ด้านที่สัมผัสอาหาร)	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
15	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเรต (PET) (ฉ.435 แบนท่าย 2)	คุณภาพของเนื้อพลาสติก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 1.ตะกั่ว 2. แคดเมียม คุณภาพการแพร่กระจาย (มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร) ที่อุณหภูมิ 60°C 30 นาที 3.โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) 4.โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา 5.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (น้ำ) 6.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (4% กรดอะซิติก) 7.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (20% แอลกอฮอล์) 8.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (นอร์มัลเฮปเทน, ที่ 25 °C 60 นาที) 9.พลวง 10.เจอร์เมเนียม 11.สี 12.ชนิดพลาสติก (ด้านที่สัมผัสอาหาร)	20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
16	พอลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) (ฉ.435 แบนท้าย 2)	คุณภาพของเนื้อพลาสติก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 1.ตะกั่ว 2. แคดเมียม 3.สารประกอบไดบิวทิลทิน 4.ไตรครีซิลฟอสเฟต 5.ไวนิลคลอไรด์โมโนเมอร์ คุณภาพการแพร่กระจาย (มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เดซิเมตร) ที่อุณหภูมิ 60°C 30 นาที 6.โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) 7.โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา 8.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (น้ำ) 9.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (4% กรดอะซีติก) 10.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (20% แอลกอฮอล์) 11.สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (นอร์มัลเฮปเทน, ที่ 25 °C 60 นาที) 12.สี 13.ชนิดพลาสติก (ด้านที่สัมผัสอาหาร)	20	30	
17	ซอสบางชนิด (ฉ. 201)		20	30	
	17.1 ซอสพริก				

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	17.1.1 ใช้ความร้อนแบบสเตอริไลซ์	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.สีอินทรีสังเคราะห์ 4.ความเป็นกรดคำนวณเป็นกรดอะซิติก 5.ตะกั่ว 6.สารหนูทั้งหมด 7.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ กรัม 8.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ กรัม 9. <i>E. coli</i> MPN ต่อ กรัม 10. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 กรัม 11. <i>Staphylococcus aureus</i> ต่อ 0.1 กรัม			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	17.1.2 ใช้ความร้อนแบบพาสเจอร์ไรส์ หรือนอกเหนือ 1.1	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.สีอินทรีย์สังเคราะห์ 4.ความเป็นกรดคำนวณเป็นกรดอะซิติก 5.ตะกั่ว 6.สารหนูทั้งหมด 7.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ กรัม 8.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ กรัม 9. <i>E. coli</i> MPN ต่อ กรัม 10. <i>Bacillus cereus</i> CFU ต่อ กรัม 11. <i>Clostridium perfringens</i> CFU ต่อ กรัม 12. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 กรัม 13. <i>Staphylococcus aureus</i> ต่อ 0.1 กรัม			
	17.2. ซอสมะเขือเทศ,มะละกอ,ซอสเผิงหรือซอส เผิงผสมสี (ซอสเย็นตาโฟ) ,ซอสผสม				

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	17.2.1 ใช้ความร้อนแบบสเตอริไลซ์	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.สีอินทรียสังเคราะห์ 4.ความเป็นกรดคำนวณเป็นกรดอะซิติก 5.ปริมาณสารหรือของแข็งทั้งหมด (total solids) 6.ตะกั่ว 7.สารหนูทั้งหมด 8.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ กรัม 9.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ กรัม 10. <i>E. coli</i> MPN ต่อ กรัม 11. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 กรัม 12. <i>Staphylococcus aureus</i> ต่อ 0.1 กรัม			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	17.2.2 ใช้ความร้อนแบบพาสเจอร์ไรส์ หรือนอกเหนือ 1.1	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.สีอินทรีย์สังเคราะห์ 4.ความเป็นกรดคำนวณเป็นกรดอะซิติก 5.ปริมาณสารหรือของแข็งทั้งหมด (total solids) 6.ตะกั่ว 7.สารหนูทั้งหมด 8.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ กรัม 9.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ กรัม 10. <i>E. coli</i> MPN ต่อ กรัม 11. <i>Bacillus cereus</i> CFU ต่อ กรัม 12. <i>Clostridium perfringens</i> CFU ต่อ กรัม 13. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 กรัม 14. <i>Staphylococcus aureus</i> ต่อ 0.1 กรัม			
18	เครื่องต้มในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ฉ.356)		20	30	
	18.1 เครื่องต้มชนิดเหลว ไม่ใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ				

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	18.1.1 เครื่องต้มชนิดเหลวไม่ใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อและเก็บได้ที่อุณหภูมิปกติ	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.ตะกั่ว 4.สารหนูทั้งหมด 5.ยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 6.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 7. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 8. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 9. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			
	18.1.2 เครื่องต้มชนิดเหลวไม่ใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อและเก็บไม่ได้ที่อุณหภูมิปกติ	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.ตะกั่ว 4.สารหนูทั้งหมด 5.ยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 6.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 7. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 8. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 9. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			
	18.2 เครื่องต้มชนิดเหลว ใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ				

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	18.2.1 เครื่องต้มชนิดเหลว UHT, สเตอริไลซ์	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.ตะกั่ว 4.สารหนูทั้งหมด 5.ยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 6.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 7.Escherichia coli ต่อ 100 มิลลิลิตร 8.Salmonella spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 9.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	18.2.2 เครื่องดื่มชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์ ค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.ตะกั่ว 4.สารหนูทั้งหมด 5.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25 °C) 6.ยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 7.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 8.Escherichia coli ต่อ 100 มิลลิลิตร 9.Bacillus cereus CFU ต่อ มิลลิลิตร 10.Clostridium perfringens CFU ต่อ มิลลิลิตร 11.Listeria monocytogenes ต่อ 25 มิลลิลิตร 12.Salmonella spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 13.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	18.2.3 เครื่องดื่มชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์ (ผสมนม) ค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.ตะกั่ว 4.สารหนูทั้งหมด 5.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25 °C) 6.ยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 7.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 8.Escherichia coli ต่อ 100 มิลลิลิตร 9.Bacillus cereus CFU ต่อ มิลลิลิตร 10.Clostridium perfringens CFU ต่อ มิลลิลิตร 11.Listeria monocytogenes ต่อ 25 มิลลิลิตร 12.Salmonella spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 13.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	18.2.4 เครื่องดื่มชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์ ค่า pH น้อยกว่า 4.3	1.กรดเบนโซอิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 2.กรดซอร์บิก (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) 3.ตะกั่ว 4.สารหนูทั้งหมด 5.ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ที่ 25 °C) 6.ยีสต์และรา CFU ต่อ มิลลิลิตร 7.Coliforms MPN ต่อ 100 มิลลิลิตร 8. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 100 มิลลิลิตร 9. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 10. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			
19	น้ำดื่มพืชกระท่อม		14	20	
20	หัวนมยาง มอก. 969-2533, 1025-2539	1.ไนโตรซามีนส์	14	20	
21	เครื่องดื่มรังก/วัตถุบิรังก	1.เอกลักษณะรังก	14	20	
22	นมโค กรณีเฝ้าระวัง/ตรวจคุณภาพ (ฉ.350) 22.1 นมสด 22.1.1 พาสเจอร์ไรส์จีด		20	30	

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.1.1.1 แหล่งผลิต	1.เนื้อมั้รวมไขมัน - ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) - ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) - เนื้อมั้รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) -aldrin and dieldrin -chlordane -DDT -endrin -heptachlor 4.ตะกั่ว 5.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ มิลลิลิตร 6. Coliforms CFU ต่อ มิลลิลิตร 7. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 0.1 มิลลิลิตร 8. <i>Bacillus cereus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร 9. <i>Listeria monocytogenes</i> ต่อ 25 มิลลิลิตร 10. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
		11.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร 12.สารต้านจุลชีพ -กลุ่ม Penicillin - กลุ่ม Tetracycline			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.1.1.2 แหล่งจำหน่าย เช่น โรงเรียน, สถานที่จำหน่าย	1.เนื้อมั้รวมไขมัน - ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) - ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) - เนื้อมั้รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) -aldrin and dieldrin -chlordane -DDT -endrin -heptachlor 4.ตะกั่ว 5.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ มิลลิลิตร 6. Coliforms CFU ต่อ มิลลิลิตร 7. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 0.1 มิลลิลิตร 8. <i>Bacillus cereus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร 9. <i>Listeria monocytogenes</i> ต่อ 25 มิลลิลิตร 10. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
		11.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร 12.สารต้านจุลชีพ -กลุ่ม Penicillin - กลุ่ม Tetracycline			
	22.1.2 สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	1.เนื้อมัไม่รวมไขมัน - ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) - ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) - เนื้อมัไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) -aldrin and dieldrin -chlordane -DDT -endrin -heptachlor 4.ตะกั่ว 5.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ มิลลิลิตร 6.Escherichia coli ต่อ 0.1 มิลลิลิตร 7.Salmonella spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 8.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
		9.สารต้านจุลชีพ -กลุ่ม Penicillin - กลุ่ม Tetracycline			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.2 นมผง (ทุกชนิด)	1.โปรตีนในเนื้อมนไม่รวมไขมัน -ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) -ความชื้น (ร้อยละของน้ำหนัก) -เนื้อมนไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) -โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) -โปรตีนในเนื้อมนไม่รวมไขมัน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) -aldrin and dieldrin -chlordane -DDT -endrin -heptachlor 3.ตะกั่ว 4.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ กรัม 5. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 0.1 กรัม 6. <i>Bacillus cereus</i> CFU ต่อ กรัม 7. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 กรัม 8. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ กรัม			
	22.3 นมข้น				

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.3.1 ชนิดหวาน สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	1.ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีนในเนื้อมัไม่รวมไขมัน -ถั่ว (ร้อยละของน้ำหนัก) -น้ำตาลแล็กโทส (ร้อยละของน้ำหนัก) -โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) -เนื้อมัไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) -โปรตีนในเนื้อมัไม่รวมไขมัน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.วิตามินเอ (ไมโครกรัมเรตินอลต่อ 100 กรัม) 4.ตะกั่ว 5.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ กรัม 6.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ กรัม 7.Coliforms CFU ต่อ กรัม 8.Salmonella spp. ต่อ 25 กรัม 9.Staphylococcus aureus CFU ต่อ กรัม			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.3.2 ชนิดหวาน พาสเจอร์ไรส์	1.ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีนในเนื้อมัไม่รวมไขมัน -ถั่ว (ร้อยละของน้ำหนัก) -น้ำตาลแล็กโทส (ร้อยละของน้ำหนัก) -โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) -เนื้อมัไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) -โปรตีนในเนื้อมัไม่รวมไขมัน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.วิตามินเอ (ไมโครกรัมเรตินอลต่อ 100 กรัม) 4.ตะกั่ว 5.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ กรัม 6.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ กรัม 7.Coliforms CFU ต่อ กรัม 8.Salmonella spp. ต่อ 25 กรัม 9.Staphylococcus aureus CFU ต่อ กรัม			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.3.3 นมข้นจืด สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	1.โปรตีนในเนื้อมนมไม่รวมไขมัน -ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) -ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) -เนื้อมนมไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) -โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) -โปรตีนในเนื้อมนมไม่รวมไขมัน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.ตะกั่ว 3.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ กรัม 4.Salmonella spp. ต่อ 25 กรัม 5.Staphylococcus aureus CFU ต่อ กรัม			
	22.3.4 นมข้นจืด พาสเจอร์ไรส์	1.โปรตีนในเนื้อมนมไม่รวมไขมัน -ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) -ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) -เนื้อมนมไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) -โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) -โปรตีนในเนื้อมนมไม่รวมไขมัน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.ตะกั่ว 3.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ กรัม 4.Salmonella spp. ต่อ 25 กรัม 5.Staphylococcus aureus CFU ต่อ กรัม			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.4 นมคีนรูป (นมข้นคีนรูป) 22.4.1 ชนิดหวาน สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	1.เนื้อมนมไม่รวมไขมัน - ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) - ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) - เนื้อมนมไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.ตะกั่ว 4.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ มิลลิลิตร 5.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ กรัม 6. Coliforms CFU ต่อ มิลลิลิตร 7.Salmonella spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 8.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.4.2 ชนิดไม่หวาน สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	1.เนื้อมัไม่รวมไขมัน - ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) - ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) - เนื้อมัไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.ตะกั่ว 4.จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด CFU ต่อ 0.1 มิลลิลิตร 5. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 6. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ 0.1 มิลลิลิตร			
	22.4.3 ชนิดไม่หวาน พาสเจอร์ไรส์	1.เนื้อมัไม่รวมไขมัน - ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) - ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) - เนื้อมัไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.ตะกั่ว 4.จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด CFU ต่อ 0.1 มิลลิลิตร 5. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 6. <i>Staphylococcus aureus</i> CFU ต่อ มิลลิลิตร			
	22.5 นมคีนรูป (นมคีนรูปชนิดเหลว)				

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.5.1 ชนิดพาสเจอร์ไรส์	1.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ มิลลิลิตร 2.Coliforms CFU ต่อ มิลลิลิตร 3. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 0.1 มิลลิลิตร 4. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 5.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร 6.สารต้านจุลชีพ -กลุ่ม Penicillin -กลุ่ม Tetracycline			
	22.5.2 5.2 ชนิดสเตอริไลส์ หรือ ยูเอชที	1.จำนวนแบคทีเรีย CFU ต่อ มิลลิลิตร 2. <i>Escherichia coli</i> ต่อ 0.1 มิลลิลิตร 4. <i>Salmonella</i> spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 5.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร 6.สารต้านจุลชีพ -กลุ่ม Penicillin -กลุ่ม Tetracycline			
	22.6. นมแปลงไขมัน				

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.6.1 ชนิดหวาน สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	1.เนื้อมั้รวมไขมัน - ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) - ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) - เนื้อมั้รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.ตะกั่ว 4.จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด CFU ต่อ กรัม 5.จำนวนยีสต์และรา CFU ต่อ กรัม 6.Salmonella spp. ต่อ 25 กรัม 7.Staphylococcus aureus CFU ต่อ 0.1 กรัม			
	22.6.2 ชนิดไม่หวาน สเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที	1.เนื้อมั้รวมไขมัน - ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) - ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) - เนื้อมั้รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.ตะกั่ว 4.จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด CFU ต่อ 0.1 มิลลิลิตร 5.Salmonella spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 6.Staphylococcus aureus CFU ต่อ 0.1 มิลลิลิตร			

รายละเอียดการลดระยะเวลาการให้บริการ

ด้านอาหาร

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	ระยะเวลาที่ใช้ (ปัจจุบัน)	ระยะเวลาที่ใช้ (เดิมก่อนปรับ)	หมายเหตุ
	22.6.3 ชนิดไม่หวาน พาสเจอร์ไรส์	1.เนื้อมัไม่รวมไขมัน - ของแข็งทั้งหมด (ร้อยละของน้ำหนัก) - ไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) - เนื้อมัไม่รวมไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) 2.โปรตีน (Nx6.38) (ร้อยละของน้ำหนัก) 3.ตะกั่ว 4.จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด CFU ต่อ 0.1 มิลลิลิตร 5.Salmonella spp. ต่อ 25 มิลลิลิตร 6.Staphylococcus aureus CFU ต่อ มิลลิลิตร			