

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
1.	อาหารกระป๋อง ชนิดที่มีความเป็น กรด	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 Online. 2001 (Chapter 21A)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 21A)
2.	อาหารกระป๋อง ชนิดที่มีความเป็น กรดต่ำ	4. จุลินทรีย์เจริญ ที่ 35°C (Detected or not detected) 5. จุลินทรีย์เจริญ ที่ 55°C (Detected or not detected) 6. Clostridium botulinum (Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 21A)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 21A)
3.	อาหาร ¹	7. จำนวนจุลินทรีย์ หรือ จำนวนแบคทีเรีย (CFU)	APHA 2015 (Chapter 6 และ 8)	APHA 2015 (Chapter 6&8)
			FDA BAM Online. 2001 (Chapter 3)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 3)
		8. จำนวนจุลินทรีย์ หรือ จำนวนแบคทีเรีย 30°C (CFU)	ISO 4833- 1:2013/Amd.1:2022	ISO 4833-1:2013/Amd. 1:2022
		9. จำนวนแลกติกแอซิดแบคทีเรีย (CFU)	ISO 15214:1998	ISO 15214:1998
		10. Enterobacteriaceae (CFU)	APHA 2015 (Chapter 9)	APHA 2015 (Chapter 9)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
3. (ต่อ)	อาหาร ¹ (ต่อ)	11. จำนวนยีสต์และรา (CFU)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 18)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 18)
			AOAC (2023) 997.02	AOAC 2023 (997.02)
		12. Enterococci หรือ Lancefield group D Streptococci (CFU)	APHA 2015 (Chapter 10)	APHA 2015 (Chapter 10)
		13. Coliforms (CFU, MPN and Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 4)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 4)
		14. Fecal coliforms (MPN)		
		15. Escherichia coli (CFU, MPN and Detected or not detected)		
		16. Escherichia coli O157 (Detected or not detected)	ISO 16654:2001/Amd. 1:2017/Amd.2:2023	ISO 16654:2001/Amd. 1:2017/Amd.2:2023
		17. Salmonella spp. (Detected or not detected)	ISO 6579- 1:2017/Amd.1:2020	ISO 6579- 1:2017/Amd.1:2020
		18. Staphylococcus aureus (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2016 (Chapter 12)	FDA BAM Online. 2016 (Chapter 12)
		19. Bacillus cereus (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 14)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 14)

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

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
3. (ต่อ)	อาหาร ' (ต่อ)	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>Clostridium botulinum</i> (Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 17)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 17)
		22. <i>Vibrio cholerae</i> (Detected or not detected) 23. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Detected or not detected)	ISO 21872- 1:2017/Amd.1:2023	ISO 21872- 1:2017/Amd.1:2023
		24. <i>Listeria</i> spp. (Detected or not detected) 25. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290 -1: 2017	ISO 11290-1:2017
		26. <i>Shigella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 21567: 2004	ISO 21567:2004
		27. <i>Cronobacter</i> spp. (Detected or not detected) 28. <i>Cronobacter sakazakii</i> (Detected or not detected)	ISO 22964:2017	ISO 22964:2017
4.	ผลิตภัณฑ์เสริม อาหาร	29. <i>Clostridium</i> spp. (Detected or not detected)	USP-NF 2025	USP-NF 2025
5.	นมและ ผลิตภัณฑ์นม	30. จำนวนแบคทีเรียชอบร้อน (CFU)	APHA SMEDP 2024 (Chapter 12)	APHA SMEDP 2024 (Chapter 12)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
6.	เชื้อที่แยกได้จาก อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม และภาชนะสัมผัส อาหาร ²	31. การทดสอบความไวของ เชื้อต่อยาด้านจุลชีพด้วย วิธี Broth Microdilution	Automated Microbiology System	Automated Microbiology System
7.	● อาหาร³ ● เครื่องดื่ม¹ ที่มีส่วนประกอบ ของพืชตัดแต่ง พันธุกรรม	32. <i>CaMV 35S</i> – 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)
		33. <i>NOS</i> – terminator		
		34. <i>npt II</i>		
		35. <i>CaMV 35S</i> – promoter	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)
		36. <i>NOS</i> – terminator		
		37. <i>Bar</i> 38. <i>pat</i>	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)
		39. <i>CTP2-CP4-EPSPS</i>	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)
		40. <i>CryIAb</i>	In-house method SOP No. 20 02 367 based on EURL- GMFF, 2014 (Real-time PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2014 (Real-time PCR)
		41. <i>tE9</i>	In-house method SOP No. 20 02 367 based on EURL- GMFF, 2016 (Real-time PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2016 (Real-time PCR)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

28 พ.ค. 2569

ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
7. (ต่อ)	● อาหาร³ ● เครื่องดื่ม¹ ที่มีส่วนประกอบ ของพืชตัดแต่ง พันธุกรรม (ต่อ)	Soybean products	In-house method SOP No.	In-house method based on
		42. RRS	20 02 190 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)	ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		43. DP305423-1 soybean	In-house method SOP No.	In-house method based on
		44. MON89788 soybean	20 02 190 based on EURL- GMFF, 2013 (PCR)	EURL-GMFF, 2013 (PCR)
		Maize products:	In-house method SOP No.	In - house method based on
		45. Bt11 maize	20 02 191 based on ISO	ISO 21569:2005/ Amd.1:2013
		46. Bt176 maize	21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)	(PCR)
		47. MON810 maize		
		48. GA21 maize		
		49. T25 maize		
		50. Starlink maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on MHLW, Japan (PCR)	In - house method based on MHLW, Japan (PCR)
		51. MON 863 maize	In-house method SOP No.	In-house method based on
		52. NK 603 maize	20 02 191 based on EURL- GMFF, 2005 (PCR)	EURL-GMFF, 2005 (PCR)
		53. 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)
		54. 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)
		55. 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)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
7. (ต่อ)	● อาหาร³ ● เครื่องดื่ม¹ ที่มีส่วนประกอบ ของพืชตัดแต่ง พันธุกรรม (ต่อ)	Maize products 56. 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)
		57. 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)
		58. 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)
8.	อาหารที่มีพืชเป็น ส่วนประกอบ	59. 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)
		60. ยีนจำเพาะของพืช (Chloroplast - tRNA) 61. ยีนจำเพาะของมันฝรั่ง (UDP-glucose pyrophosphorylase, patatin) 62. ยีนจำเพาะของมะเขือเทศ (polygalacturonase) 63. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Lectin) 64. ยีนจำเพาะของข้าวโพด (Invertase)	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)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

28 พ.ค. 2569

ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
8. (ต่อ)	อาหารที่มีพืชเป็นส่วนประกอบ (ต่อ)	65. ยีนจำเพาะของข้าวโพด (Zein)	In-house method SOP No. 20 02	In-house method based on MHLW, Japan (PCR)
		66. ยีนจำเพาะของข้าว (rice actin)	186 based on MHLW, Japan	
		67. ยีนจำเพาะของมะละกอ (papain)	(PCR)	In-house method based on EURL-GMFF, 2013 (PCR)
		68. ยีนจำเพาะของข้าวสาลี (waxy)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on EURL-GMFF, 2013 (PCR)	
9.	● อาหาร⁵ ● บรรจุภัณฑ์อาหาร ● น้ำบริโภค¹ ● น้ำแข็ง ● พื้นผิวสัมผัสอาหาร	69. ยีนจำเพาะของข้าวโพด (hmg)	In-house method SOP No. 20 02 362 based on ISO	In-house method based on ISO 21570:2005/Amd. 1:2013 (Real-time PCR)
		70. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Lectin)	21570:2005/Amd.1:2013 (Real-time PCR)	
		71. สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโคโรนา 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
		72. สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโนโร	In-house method SOP No. 20 02 453 based on ISO 15216-2:2019	In-house method based on ISO 15216-2:2019 and real-time RT-PCR
		73. สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสตับอักเสบเอ	In-house method SOP No. 20 02 454 based on ISO 15216-2:2019	In-house method based on ISO 15216-2:2019 and real-time RT-PCR
10	● อาหาร¹ ● อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท	74. สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโรต้า group A	In-house method SOP No. 20 02 435 based on ISO 15216-2:2019	In-house method based on ISO 15216-2:2019 and real-time RT-PCR
		75. Water activity (Aw)	AOAC (2023) 978.18 B.(a)	AOAC 2023 (978.18 B) (a)

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
11.	ผลิตภัณฑ์นม - นมข้นจืด - นมข้นหวาน นมผงเต็มมันเนย หรือ ชาดมันเนย	76. Filth	AOAC (2023) 960.49A	AOAC 2023 (960.49A)
12.	ผลิตภัณฑ์ประเภทเส้น ที่ทำมาจากแป้งสาลี	77. Light filth	AOAC (2023) 969.41	AOAC 2023 (969.41)
13.	แป้งข้าวเจ้า	78. Light filth	AOAC (2023) 982.32 A.(a) B.(a)	AOAC 2023 (982.32 A.(a) B.(a))
14.	- ใบชา - ผงชา	79. Light filth	AOAC (2023) 981.18	AOAC 2023 (981.18)
15.	อาหารในภาชนะบรรจุ ปิดสนิท	80. Net weight - Drained weight	AOAC (2023) 968.30	AOAC 2023 (968.30)
16.	- น้ำบริโภคน้ำ² - น้ำอุปโภค¹ - น้ำแร่ธรรมชาติ - น้ำแข็ง	81. pH (ที่ 25 °C)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. part 4500-H+B	APHA, AWWA, WEF 2023 (4500-H+B)
		82. Total solids	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 2540 B	APHA, AWWA, WEF 2023 (2540 B)
		83. Total hardness	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 2340 C	APHA, AWWA, WEF 2023 (2340 C)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
17.	● น้ำบริโภค - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร ● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำประปา - น้ำใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน - น้ำระเหยน้ำ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง	84. จำนวนจุลินทรีย์ หรือ จำนวนแบคทีเรีย (CFU)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9215 A-B	APHA, AWWA, WEF 2023 (9215 A-B)
		85. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 A-C	APHA, AWWA, WEF 2023 (9221 A-C)
		86. Thermotolerant coliforms / Fecal coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 A-C, E	APHA, AWWA, WEF 2023 (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, 24 th Edition. 2023. Part 9221 A-B, E, 9225 C-D	APHA, AWWA, WEF 2023 (9221 A-B, E, 9225 C-D)
		88. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU and Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9213 B	APHA, AWWA, WEF 2023 (9213 B)
		89. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 19250:2010	ISO 19250:2010
		90. <i>Clostridium perfringens</i> (Detected or not detected)	Standing Committee of Analysts. EA, 2021. (Part 6 B)	Standing Committee of Analysts. EA, 2021. (Part 6 B)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
17. (ต่อ)	● น้ำบริโภคน้ำ - น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร	91. Enterococci (Detected or not detected)	ISO 7899-2:2000	ISO 7899-2:2000
		92. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (CFU and Detected or not detected)	ISO 16266:2006	ISO 16266:2006
	● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำประปา - น้ำใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน - น้ำสระว่ายน้ำ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง			
	(ต่อ)			

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
18.	● น้ำแร่ธรรมชาติ	93. Coliforms (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 D	APHA, AWWA, WEF 2023 (9221 D)
		94. <i>Escherichia coli</i> (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 D, E, 9225 C-D	APHA, AWWA, WEF 2023 (9221 D, E, 9225 C-D)
		95. Spores of sulphite-reducing clostridia/Spore-forming sulphite-reducing clostridia (Detected or not detected)	Standing Committee of Analysts. EA, 2021. (Part 6 A)	Standing Committee of Analysts. EA, 2021. (Part 6 A)
19.	● เครื่องดื่ม ² - เครื่องดื่มใน ภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิท - เครื่องดื่มใน ภาชนะบรรจุที่ ปิดไม่สนิท	96. จำนวนยีสต์และรา (CFU)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 18)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 18)
		97. จำนวนแบคทีเรีย หรือ จำนวนจุลินทรีย์ (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5th Edition 2015. (Chapter 6 และ 8)	APHA 2015 (Chapter 6 & 8)
		98. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 A-C	APHA, AWWA, WEF 2023 (9221 A-C)

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
19. (ต่อ)	● เครื่องดื่ม² - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดไม่สนิท (ต่อ)	99. <i>Escherichia coli</i> (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 A-B, E, 9225 C-D	APHA, AWWA, WEF 2023 (9221 A-B, E, 9225 C-D)
		100. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2016 (Chapter 12)	FDA BAM Online. 2016 (Chapter 12)
		101. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		102. <i>Bacillus cereus</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 14)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 14)
		103. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017	ISO 11290-1:2017
		104. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 16)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 16)
		105. Coliforms (MPN)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 4)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 4)
		106. <i>Escherichia coli</i> (Detected or not detected)		

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20.	● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ ● น้ำบริโภค - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน	Dioxins and sum of dioxins: 107. 2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo - p-dioxin (2,3,7,8-TCDD) 108. 1,2,3,7,8-Pentachlorodibenzo - p-dioxin (1,2,3,7,8-PeCDD) 109. 1,2,3,4,7,8-Hexachlorodibenzo -p-dioxin (1,2,3,4,7,8-HxCDD) 110. 1,2,3,6,7,8-Hexachlorodibenzo -p-dioxin (1,2,3,6,7,8-HxCDD) 111. 1,2,3,7,8,9-Hexachlorodibenzo -p-dioxin (1,2,3,7,8,9-HxCDD) 112. 1,2,3,4,6,7,8- Heptachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,4,6,7,8-HpCDD) 113. Octachlorodibenzo-p-dioxin (OCDD)	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668C	In-house method based on EPA (1613 B, 1668 C)

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20. (ต่อ)	● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ● น้ำบริโภค - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน	Dioxins and sum of dioxins: 114. 2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo furan (2,3,7,8-TCDF) 115. 1,2,3,7,9-Pentachlorodibenzo furan (1,2,3,7,9-PeCDF) 116. 1,3,4,7,8-Pentachlorodibenzo furan (1,3,4,7,8-PeCDF) 117. 1,2,3,4,7,8-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,4,7,8-HxCDF) 118. 1,2,3,6,7,8-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,6,7,8-HxCDF) 119. 1,2,3,7,8,9-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,7,8,9-HxCDF)	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA (1613 B, 1668 C)

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการ ทดสอบ
20. (ต่อ)	● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ ● น้ำบริโภค - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน	Dioxins and sum of dioxins: 120. 2,3,4,6,7,8-Hexachlorodibenzo furan (2,3,4,6,7,8-HxCDF) 121. 1,2,3,4,6,7,8-Heptachlorodibenzo furan (1,2,3,4,6,7,8-HpCDF) 122. 1,2,3,4,7,8,9-Heptachlorodibenzo furan (1,2,3,4,7,8,9-HpCDF) 123. Octachlorodibenzo furan (OCDF) 124. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ), Lower-bound 125. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ), Medium-bound 126. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ), Upper-bound	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA (1613 B, 1668 C)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20. (ต่อ)	● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ● น้ำบริโภค - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน	Dioxin-like PCBs and sum of dioxins and dioxin-like PCBs: 127. 3,3',4,4' Tetrachlorobiphenyl (PCB 77) 128. 3,4,4',5- Tetrachlorobiphenyl (PCB 81) 129. 3,3',4,4',5 Pentachlorobiphenyl (PCB 126) 130. 3,3',4,4',5,5'- Hexachlorobiphenyl (PCB 169) 131. 2,3,3',4,4'- Pentachlorobiphenyl (PCB 105) 132. 2,3,4,4',5- Pentachlorobiphenyl (PCB 114) 133. 2,3',4,4',5- Pentachlorobiphenyl (PCB 118)	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA (1613 B, 1668 C)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20. (ต่อ)	● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ ● น้ำบริโภค - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน	Dioxin-like PCBs and sum of dioxins and dioxin-like PCBs: 134. 2',3,4,4',5-Pentachlorobiphenyl (PCB 123) 135. 2,3,3',4,4',5-Hexachlorobiphenyl (PCB 156) 136. 2,3,3',4,4',5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 157) 137. 2,3',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 167) 138. 2,3,3',4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl (PCB 189) 139. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Lower-bound	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA (1613 B, 1668 C)
(ต่อ)				

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20. (ต่อ)	● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ● น้ำบริโภค - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน	Non dioxin-like PCBs and sum of non dioxin-like PCBs: 140. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Medium-bound 141. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Upper-bound	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA method 1613 B and 1668 C
(ต่อ)				

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

28 พ.ค. 2569

ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20. (ต่อ)	● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ● น้ำบริโภค - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน	Non dioxin-like PCBs and sum of non dioxin-like PCBs: 142. 2,4,4'-Trichlorobiphenyl (PCB 28) 143. 2,2',5,5'-Tetrachlorobiphenyl (PCB 52) 144. 2,2',4,5,5'-Pentachlorobiphenyl (PCB 101) 145. 2,2',3,4,4',5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 138) 146. 2,2',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 153) 147. 2,2',3,4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl (PCB 180) 148. Sum of non-dioxin-like PCBs, Lower-bound	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA (1613 B, 1668 C)
(ต่อ)				

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
20. (ต่อ)	● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ ● น้ำบริโภค - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง ● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน	Non dioxin-like PCBs and sum of non dioxin-like PCBs: 149. Sum of non-dioxin-like PCBs, Medium-bound 150. Sum of non-dioxin-like PCBs, Upper-bound	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613B and 1668 C	In-house method based on EPA (1613 B, 1668 C)
(ต่อ)				

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

28 พ.ค. 2569

ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
21.	ซอสปรุงรส	151. 3-MCPD	AOAC (2023) 2000.01	AOAC 2023 (2000.01)
22.	ไขมัน และน้ำมันบริโภค	MCPD และ glycidyl fatty acid esters: 152. 2-MCPD fatty acid esters, expressed as 2-MCPD 153. 3-MCPD fatty acid esters, expressed as 3-MCPD 154. Glycidyl fatty acid esters, expressed as glycidol	ISO 18363-3:2017	ISO 18363-3:2017
23.	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	155. 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
24.	น้ำมันบริโภค	156. 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
25.	• ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ • ผลิตภัณฑ์ขนมอบ • ขนมขบเคี้ยว • กาแฟ	157. อะคริลาไมด์	In-house method SOP No. 20 02 252 based on Journal of Chromatography A. Vol. 1120, 2006	In-house method based on Journal chromatography A. Vol. 1120, 2006
26.	• นมและผลิตภัณฑ์ • ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ • ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	158. เมลามีน	In-house method SOP No. 20 02 247 based on J. Agric Food. Vol. 57, 2009	In-house method based on J. Agric Food. Vol. 57, 2009
27.	• นมและผลิตภัณฑ์ • ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ • ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	159. กรดซัยซานูริก	In-house method SOP No. 20 02 247 based on J. Agric Food. Vol. 57, 2009	In-house method based on J. Agric Food. Vol. 57, 2009

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
28.	- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ - สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ - ผลไม้ - ผัก - สาหร่าย - ถั่วและเมล็ด - ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ	160. บอร์แรกซ์	In-house method SOP No. 20 02 201 based on standard Methods of Analysis for Hygienic Chemists, authorized by the Pharmaceutical Society of Japan. 1990 : 590-592	Compendium of Methods for Food Analysis. DMSc and ACFS, Thailand. 1st Edition, 2003
29.	- ถั่วลิสง - ถั่วและผลิตภัณฑ์จากถั่ว - เครื่องเทศ - ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ - พืชแห้ง¹ - สมุนไพร - กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) - กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก)	161. แอฟลาทอกซิน (บี 1, บี 2, จี1, จี 2 และ แอฟลาทอกซินทั้งหมด)	In-house method SOP No. 20 02 051 based on AOAC (2023) 2005.08	In-house method based on AOAC 2023 (991.31)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
30.	- กาแฟ - ชา - ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ - เอนไซม์⁴ - พืชแห้ง - สมุนไพร - กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะ ช่อดอก) - กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้น ช่อดอก)	162. โอคราทอกซิน เอ	In-house method SOP No. 20 02 370 based on AOAC (2023) 2004.10	In-house method based on AOAC 2023 (2004.10)
31.	- นมโค - นมพาสเจอร์ไรส์ - นมสเตอริไลส์	163. แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1	AOAC (2023) 2000.08	AOAC 2023 (2000.08)
32.	ผลิตภัณฑ์นม	164. แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1	In-house method SOP No. 20 02 298 based on AOAC (2023) 2000.08	In house method based on AOAC 2023 (2000.08)
33.	อาหาร ¹	165. Cholesterol	AOAC (2023) 994.10	AOAC 2023 (994.10)
		166. Saturated fat	AOAC (2023) 996.06	AOAC 2023 (996.06)
34.	น้ำมันและไขมันบริโภค	167. Fatty acid composition	AOCS (2001) Ce 1e-91	AOCS 2001 (Ce 1e-91)
		168. Peroxide value	AOAC (2023) 965.33	AOAC 2023 (965.33)
		169. Acid value	AOCS (2024) Cd 3d-63	AOCS 2024 (Cd 3d-63)
		170. Polar compounds	AOCS (2024) Cd 20-91	AOCS 2024 (Cd 20-91)
35.	น้ำมันและไขมันบริโภค จากพืช	171. Iodine value, Wijs	ISO 3961:2024	ISO 3961:2024
36.	เนย	172. Moisture	ISO 3727-1:2001 IDF80- 1:2001	ISO 3727-1:2001 IDF80- 1:2001

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
37.	เนยแข็ง	173. Moisture	ISO 5534:2004 IDF 4:2013	ISO 5534:2004 IDF 4:2013
		174. Fat	ISO 23319:2022 IDF 250:2022	ISO 23319:2022 IDF 250:2022
38.	นมโค • นำนมดิบ • นมโค ยู เอช ที • นมโคพาสเจอร์ไรซ์ • นมโคสเตอริไลส์	175. Total solids	ISO 6731:2010 IDF 21:2010	ISO 6731:2010 IDF 21:2010
		176. Total nitrogen	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
		177. Protein		
		178. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
		179. Ash	AOAC (2023) 945.46	AOAC (2023) 945.46
		180. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8	Methods of Analysis for Nutrition Labeling, 1993. P.8
		181. Milk solids not fat	AOAC (2023) 990.21	AOAC 2023 (990.21)
		182. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5	Methods of Analysis for Nutrition Labeling, 1993. P.5
		183. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20	In-house method based on AOAC 2023 (977.20)
		184. Vitamin B 2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2023) 970.65	In-house method based on AOAC 2023 (970.65)
39.	นมโค • นมผง	185. Moisture	AOAC (2023) 927.05	AOAC 2023 (927.05)
		186. Total nitrogen	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
		187. Protein		
		188. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
		189. Ash	AOAC (2023) 930.30	AOAC 2023 (930.30)
		190. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8	Methods of Analysis for Nutrition Labeling, 1993. P.8

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
39. (ต่อ)	นมโค ● นมผง (ต่อ)	191. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5	Methods of Analysis for Nutrition Labeling, 1993. P.5
		192. Protein in milk solids not fat	Calculation from moisture content, fat content and protein content	Calculation from moisture content, fat content and protein content
		193. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20	In-house method based on AOAC 2023 (977.20)
		194. Milk solids not fat	Calculation from moisture content and fat content	Calculation from moisture content and fat content
		195. Vitamin B 2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2023) 970.65	In-house method based on AOAC 2023 (970.65)
40.	นมโค ● นมข้น หวาน	196. Moisture	ISO 6734:2010 IDF 15:2010	ISO 6734:2010 IDF 15:2010
		197. Total solids		
		198. Total nitrogen	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
		199. Protein		
		200. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
		201. Ash	AOAC (2023) 920.115 (E)	AOAC 2023 (920.115) (E)
		202. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8	Methods of Analysis for Nutrition Labeling, 1993. P.8
		203. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5	Methods of Analysis for Nutrition Labeling, 1993. P.5
		204. Sucrose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20.	In-house method based on AOAC 2023 (977.20)
		205. Lactose		
		206. Milk solids not fat	Calculation from lactose content, protein content and ash content	Calculation from lactose content, protein content and ash content

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
41.	นมคัดแปลง สำหรับทารก และ นมคัดแปลงสูตร ต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก	207. Vitamin B 2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2023) 970.65	In-house method based on AOAC 2023 (970.65)
42.	นมเปรี้ยว (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ และ สเตอริไลส์)	208. Total nitrogen 209. Protein	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
		210. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
43.	นมเปรี้ยว (ชนิดผง)	211. Moisture	In-house method SOP No. 20 02 048 based on AOAC (2023) 927.05	In-house method based on AOAC 2023 (927.05)
		212. Total nitrogen 213. Protein	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
		214. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
44.	- นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) - ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์)	215. Total nitrogen 216. Protein	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
		217. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
		218. Total solids	In-house method SOP No. 20 02 048 based on ISO 6731:2010 IDF21:2010	In-house method based on ISO 6731:2010 IDF21:2010
		219. Milk solids not fat	Calculation from lactose content, protein content and ash content	Calculation from lactose content, protein content and ash content
		220. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550 °C	Gravimetry, muffle furnace 550 °C

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

28 พ.ค. 2569

ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
44. (ต่อ)	- นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) - ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) (ต่อ)	221. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8	Methods of Analysis for Nutrition Labeling, 1993. P.8
		222. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5	Methods of Analysis for Nutrition Labeling, 1993. P.5
		223. Sucrose 224. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20	In-house method based on AOAC 2023 (977.20)
45.	- นมปรุงแต่ง (ชนิดผง) - ผลิตภัณฑ์ของนม (ชนิดผง)	225. Moisture	In-house method SOP No. 20 02 048 based on AOAC (2023) 927.05	In-house method based on AOAC 2023 (927.05)
		226. Total nitrogen 227. Protein	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
		228. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
		229. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550 °C	Gravimetry, muffle furnace 550 °C
		230. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8	Methods of Analysis for Nutrition Labeling, 1993. P.8
		231. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5	Methods of Analysis for Nutrition Labeling, 1993. P.5
		232. Sucrose 233. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20	In-house method based on AOAC 2023 (977.20)
		234. Milk solids not fat	Calculation from lactose content, protein content and ash content	Calculation from lactose content, protein content and ash content

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
46.	- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สด แช่แข็ง แปรรูป) - สัตว์น้ำจืด สัตว์ทะเล และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป) - อาหารเสริมสำหรับทารก และเด็กเล็ก - อาหารแช่แข็ง/แช่เย็น - เครื่องดื่ม² - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช	235. Total nitrogen 236. Protein	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
47.	อาหาร ¹ และเครื่องดื่ม ¹	237. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on AOAC (2023) 922.06	In-house method based on AOAC 2023 (922.06)
48.	ไอศกรีม	238. Total nitrogen 239. Protein	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
		240. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
		241. Total solids	AOAC (2023) 941.08	AOAC 2023 (941.08)
		242. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550 °C	Gravimetry, muffle furnace 550 °C
		243. Milk solids not fat	Calculation from lactose content, protein content and ash content	Calculation from lactose content, protein content and ash content
		244. Sucrose 245. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20	In-house method based on AOAC 2023 (977.20)

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
49.	ไอศกรีม (รวมผลไม้หรือ วัตถุที่เป็นอาหารอื่นผสมอยู่)	246. Total nitrogen	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
		247. Protein		
		248. Fat	In-house method based on AOAC (2023) 922.06	In-house method based on AOAC (2023) 922.06
50.	น้ำปลา ผลิตภัณฑ์ปรุงรส ที่ได้จากการย่อยโปรตีนของ ถั่วเหลือง ได้แก่ ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส	249. Total nitrogen	ISO 1871:2009	ISO 1871:2009
		250. Protein		
		251. Iodine (I)	In-house method SOP No. 20 02 400 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
51.	น้ำผึ้ง	252. Moisture	AOAC (2023) 969.38 (B)	AOAC 2023 (969.38 B)
52.	- ไขมันสัตว์ - น้ำมันบริโภค	253. p, p'-DDE	Primary method: Isotope dilution mass spectrometry (IDMS)	Primary method: Isotope dilution mass spectrometry (IDMS)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
53.	ผัก ผลไม้ที่มี • ปริมาณน้ำและคลอโรฟิลล์สูง • ปริมาณน้ำสูงและคลอโรฟิลล์ต่ำ หรือไม่มี • น้ำผักผลไม้	Organophosphorus compounds: 254. chlorpyrifos 255. dichlorvos 256. diazinon 257. dicotophos 258. dimethoate 259. EPN 260. ethion 261. methidathion 262. parathion 263. pirimiphos – methyl 264. parathion – methyl 265. profenofos 266. prothiofos 267. triazofos	In-house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC (2023) 2007.01	In - house method based on AOAC 2023 (2007.01)
		Synthetic pyrethroids: 268. bifenthrin 269. cyfluthrin 270. lamda-cyhalothrin 271. cypermethrin 272. deltamethrin 273. fenpropathrin 274. fenvalerate 275. permethrin	In-house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC (2023) 2007.01	In - house method based on AOAC 2023 (2007.01)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
54.	นมโค • นำนมโคดิบ • นมพาสเจอร์ไรส์ • นมสเตอริไลส์ • นมยูเอชที	Organochlorine compounds: 276. aldrin 277. α -BHC 278. γ -BHC (lindane) 279. α -chlordane 280. γ -chlordane 281. p, p' -DDE 282. p, p' -TDE 283. p, p' -DDT 284. dieldrin 285. endrin 286. α -endosulfan 287. β -endosulfan 288. heptachlor 289. trans-heptachlor epoxide 290. hexachlorobenzene	Bull Dept Med Sci 2008; 50 (3): 185-196	Bull Dept Med Sci 2008; 50 (3): 185-196
55.	• ข้าว • ธัญพืช	291. bromide ion	In-house method SOP No. 20 02 303 based on EURL-SRM-M6	In-house method based on EURL-SRM-M6

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
56.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 292. aldicarb 293. carbaryl 294. carbofuran 295. 3-OH carbofuran 296. methiocarb 297. methomyl 298. 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: 299. carbendazim 300. thiabendazole	Bull Dept Med Sci 2005; 47(1): 26-36	Bull Dept Med Sci 2005; 47(1):26-36
57.	- ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) - ธัญชาติ - ถั่วเมล็ดแห้ง	Pesticide residues: 301. p,p'-DDD (4,4'-DDD) 302. p,p'-DDE (4,4'-DDE) 303. p,p'-DDT (4,4'-DDT) 304. alachlor 305. adrin aldrin 306. BHC-alpha (alpha-HCH) 307. BHC-beta (beta-HCH) 308. BHC-delta (delta-HCH) 309. BHC-gamma (gamma-HCH) 310. bifenthrin 311. bromophos-ethyl 312. butachlor	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS technique	In-house method based on BS EN 15662:2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
57. (ต่อ)	- ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) - ธัญชาติ - ถั่วเมล็ดแห้ง (ต่อ)	Pesticide residues: 313. cadusafos 314. chlordane-cis 315. chlordane-oxy 316. chlordane-trans 317. chlorfenapyr 318. chlorfenvinphos 319. chlorobenzilate 320. chloroneb 321. chlorothalonil 322. chlorpropham 323. chlorpyrifos 324. chlorpyrifos-methyl 325. cyanophos 326. cyfluthrin 327. cypermethrin 328. DCPA (Dacthal) 329. deltamethrin 330. demeton-S-methyl 331. diazinon 332. dichlorvos 333. dieldrin 334. disulfoton 335. ditalimfos	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS technique	In-house method based on BS EN 15662:2018

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
57. (ต่อ)	- ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) - ธัญชาติ - ถั่วเมล็ดแห้ง (ต่อ)	Pesticide residues: 336. endosulfan sulfate 337. endosulfan-alpha 338. endosulfan-beta 339. endrin 340. EPN 341. ethion 342. fenchlorphos 343. fenitrothion 344. fenpropathrin 345. fenthion 346. fenvalerate 347. fipronil 348. heptachlor 349. heptachlor epoxide-cis 350. heptachlor epoxide-trans 351. heptenophos 352. isofenphos 353. lambda-cyhalothrin 354. malathion 355. methacrifos 356. methamidophos 357. methidathion 358. methoxychlor 359. metribuzin	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS technique	In-house method based on BS EN 15662:2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
57. (ต่อ)	- ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) - ธัญชาติ - ถั่วเมล็ดแห้ง (ต่อ)	Pesticide residues: 360. mevinphos 361. parathion 362. parathion-methyl 363. permethrin 364. phosalone 365. phosphamidon 366. pirimiphos-ethyl 367. pirimiphos-methyl 368. profenofos 369. propachlor 370. propargite 371. propetamphos 372. prothiofos 373. quinalphos 374. quintozone 375. tecnazen tecnazene 376. terbacil 377. terbufos 378. tetradifon 379. thiometon 380. tolylfluanid 381. triadimefon 382. trifluralin	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS technique	In-house method based on BS EN 15662:2018

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
58.	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 383. abamectin 384. acetamiprid 385. acibenzolar-S-methyl 386. aldicarb 387. aldicarb-sulfone 388. aldicarb-sulfoxide 389. ametoctradin 390. aminocarb 391. anilazine 392. atrazine 393. azamethiphos 394. azoxystrobin 395. bendiocarb 396. boscalid 397. bromacil 398. bupirimate 399. carbaryl 400. carbendazim 401. carbetamide 402. carbofuran 403. carbofuran-3-hydroxy	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS and LC- QTOF/MS technique	In-house method based on BS EN 15662:2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
57. (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) (ต่อ)	Pesticide residues: 404. carbofuran-3-keto 405. carboxin 406. chlorbromuron 407. chloridazon 408. chlorotoluron 409. chloroxuron 410. clothianidin 411. cyanazine 412. cycluron 413. cyflumetofen 414. cyproconazole 415. demeton-s-methyl sulfone 416. demeton-s-methyl sulfoxide 417. diethofencarb 418. dimefox 419. dimethachlor 420. dimethomorph 421. diphenamid 422. diuron 423. ethiofencarb 424. ethiofencarb-sulfone	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS and LC- QTOF/MS technique	In-house method based on BS EN 15662:2018

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
58. (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) (ต่อ)	Pesticide residues: 425. ethiofencarb-sulfoxide 426. ethirimol 427. ethofumesate 428. etofenprox 429. etoxazole 430. famoxadone 431. fenamidone 432. fenamiphos 433. fenarimol 434. fenbuconazole 435. fenhexamid 436. fenobucarb 437. fenothiocarb 438. fenoxycarb 439. fenpropidin 440. fensulfothion 441. fenthion-sulfoxide 442. flufenacet 443. flufenoxuron 444. fluometuron 445. fluopyram	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS and LC- QTOF/MS technique	In-house method based on BS EN 15662: 2018

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
58. (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) (ต่อ)	Pesticide residues: 446. fluquinconazole 447. fluridone 448. flurtamone 449. flusilazole 450. hexazinone 451. hexythiazox 452. imazalil 453. imidacloprid 454. indoxacarb 455. iprovalicarb 456. isoprocarb 457. isoproturon 458. linuron 459. malaoxon 460. mepanipyrim 461. metaflumizone 462. metalaxyl 463. methiocarb 464. methomyl 465. methoxyfenozide 466. metobromuron	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC- MS/MS and LC- QTOF/MS technique	In-house method based on BS EN 15662: 2018

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
58. (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) (ต่อ)	Pesticide residues: 467. metolachlor 468. metrafenone 469. monocrotophos 470. monolinuron 471. novaluron 472. omethoate 473. oxamyl 474. penconazole 475. phenthoate 476. pirimicarb 477. promecarb 478. prometon 479. prometryn 480. propiconazole 481. propoxur 482. propyzamide 483. prosulfucarb 484. prothoate 485. pyraclostrobin 486. pyridaben 487. pyrifenox	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS and LC- QTOF/MS technique	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
58. (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) (ต่อ)	Pesticide residues: 488. pyrimethanil 489. rotenone 490. sedaxane 491. simazine 492. spinetoram 493. spinozad 494. spiroxamine 495. tebuconazole 496. tebufenozide 497. tebufenpyrad 498. terbumeton 499. terbuthylazine 500. tetraconazole 501. thiabendazole 502. thiacloprid 503. thiamethoxam 504. thiobencarb 505. thiodicarb 506. thiofanox 507. thiofanox-sulfone 508. thiofanox-sulfoxide	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC-MS/MS and LC- QTOF/MS technique	In-house method based on BS EN 15662: 2018

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
58. (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) (ต่อ)	Pesticide residues: 509. triadimenol 510. tri-allate 511. tricyclazole 512. trifloxystrobin 513. triflumizole 514. triticonazole 515. vamidothion	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by LC- MS/MS and LC- QTOF/MS technique	In-house method based on BS EN 15662: 2018
		516. paraquat cation 517. diquat dication 518. chlomequat cation chlormequat cation 519. mepiquat cation	EURL-SRM (QuPPE-PO- Method); Version 10.1 (2019)	EURL-SRM (QuPPE- PO-Method); Version 10.1 (2019)
59.	● พืชแห้ง¹ ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะ ช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้น ช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และยา แผนไทยที่มีกัญชา เป็นส่วนประกอบ	Pesticide residues: 520. p,p'-DDD (4,4'-DDD) 521. p,p'-DDE (4,4'-DDE) 522. p,p'-DDT (4,4'-DDT) 523. alachlor 524. aldrin 525. BHC-alpha (alpha-HCH) 526. BHC-beta (beta-HCH) 527. BHC-delta (delta-HCH) 528. BHC-gamma (gamma-HCH) 529. bifenthrin 530. bromophos-ethyl	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

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
59. (ต่อ)	● พืชแห้ง¹ ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และ ยาแผนไทยที่มี กัญชาเป็น ส่วนประกอบ (ต่อ)	Pesticide residues: 531. butachlor 532. cadusafos 533. chlordane-cis 534. chlordane-oxy 535. chlordane-trans 536. chlorfenapyr 537. chlorfenvinphos 538. chlorobenzilate 539. chloroneb 540. chlorothalonil 541. chlorpropham 542. chlorpyrifos 543. chlorpyrifos-methyl 544. cyanophos 545. cyfluthrin 546. cypermethrin 547. DCPA (Decthal) 548. deltamethrin 549. demeton-S-methyl 550. diazinon 551. dichlorvos 552. dieldrin 553. disulfoton 554. ditalimfos	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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
59. (ต่อ)	- พืชแห้ง¹ - สมุนไพร - กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะ ช่อดอก) - กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้น ช่อดอก) - ยาสมุนไพร และยา แผนไทยที่มีกัญชา เป็นส่วนประกอบ (ต่อ)	Pesticide residues: 555. endosulfan sulfate 556. endosulfan-alpha 557. endosulfan-beta 558. endrin 559. EPN 560. ethion 561. fenchlorphos 562. fenitrothion 563. fenpropathrin 564. fenthion 565. fenvalerate 566. fipronil 567. heptachlor 568. heptachlor epoxide-cis 569. heptachlor epoxide-trans 570. heptenophos 571. isofenphos 572. lambda- cyhalothrin 573. malathion 574. methacrifos 575. methamidophos 576. methidathion 577. methoxychlor 578. metribuzin	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

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
59. (ต่อ)	- พืชแห้ง¹ - สมุนไพร - กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะ ช่อดอก) - กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้น ช่อดอก) - ยาสมุนไพร และยา แผนไทยที่มีกัญชา เป็นส่วนประกอบ (ต่อ)	Pesticide residues: 579. mevinphos 580. parathion 581. parathion-methyl 582. permethrin 583. phosalone 584. phosphamidon 585. pirimiphos-ethyl 586. pirimiphos-methyl 587. profenofos 588. propachlor 589. propargite 590. propetamphos 591. prothiofos 592. quinalphos 593. quintozene 594. tecnazene 595. terbacil 596. terbufos 597. tetradifon 598. thiometon 599. tolylfluanid 600. triadimefon 601. 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

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
60.	● น้ำมัน (พืชและสัตว์) ● ไขมัน (พืชและสัตว์) ● น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● ไขมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง	Pesticide residues: 602. p,p'-DDD (4,4'-DDD) 603. p,p'-DDE (4,4'-DDE) 604. p,p'-DDT (4,4'-DDT) 605. alachlor 606. aldrin 607. BHC-alpha (alpha-HCH) 608. BHC-beta (beta-HCH) 609. BHC-delta (delta-HCH) 610. BHC-gamma (gamma HCH) 611. bifenthrin 612. bromophos-ethyl 613. butachlor 614. cadusafos 615. chlordane-cis 616. chlordane-oxy 617. chlordane-trans 618. chlorfenapyr 619. chlorfenvinphos 620. chlorobenzilate 621. 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
60. (ต่อ)	● น้ำมัน (พืชและสัตว์) ● ไขมัน (พืชและสัตว์) ● น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง (ต่อ)	Pesticide residues: 622. chlorothalonil 623. chlorpropham 624. chlorpyrifos 625. chlorpyrifos-methyl 626. cyanophos 627. cyfluthrin 628. cypermethrin 629. DCPA (Decthal) 630. deltamethrin 631. demeton-S-methyl 632. diazinon 633. dichlorvos 634. dieldrin 635. disulfoton 636. ditalimfos 637. endosulfan sulfate 638. endosulfan-alpha 639. endosulfan-beta 640. endrin 641. EPN 642. 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

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
60. (ต่อ)	● น้ำมัน (พืชและสัตว์) ● ไขมัน (พืชและสัตว์) ● น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง (ต่อ)	Pesticide residues: 643. fenchlorphos 644. fenitrothion 645. fenpropathrin 646. fenthion 647. fenvalerate 648. fipronil 649. heptachlor 650. heptachlor epoxide-cis 651. heptachlor epoxide-trans 652. heptenophos 653. isofenphos 654. lambda- cyhalothrin lambda-cyhalothrin 655. malathion 656. methacrifos 657. methamidophos 658. methidathion 659. methoxychlor 660. metribuzin 661. mevinphos 662. parathion 663. 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
60. (ต่อ)	● น้ำมัน (พืชและสัตว์) ● ไขมัน (พืชและสัตว์) ● น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง (ต่อ)	Pesticide residues: 664. permethrin 665. phosalone 666. phosphamidon 667. pirimiphos-ethyl 668. pirimiphos-methyl 669. profenofos 670. propachlor 671. propargite 672. propetamphos 673. prothiofos 674. quinalphos 675. quintozone 676. tecnazene 677. terbacil 678. terbufos 679. tetradifon 680. thiometon 681. tolylfluanid 682. triadimefon 683. 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

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
61.	- ไขมันสัตว์ - น้ำมันบริโภค	684. aldrin 685. α -BHC 686. γ -BHC 687. α -chlordane 688. oxy-chlordane 689. γ -chlordane 690. chlorothalonil 691. p, p'-DDD (4,4'-DDD) 692. p, p'-DDE (4,4'-DDE) 693. p, p'-DDT (4,4'-DDT) 694. o, p'-DDT (2,4'-DDT) 695. dicofol 696. dieldrin 697. α -endosulfan 698. β -endosulfan 699. endosulfan sulfate 700. endrin 701. heptachlor 702. trans-heptachlor epoxide 703. hexachlorobenzene 704. methoxychlor 705. tetradifon	In-house method SOP No. 20 02 031 based on AOAC (2023) 970.52	In-house method based on AOAC (2023) 970.52

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
62.	- เนื้อสัตว์ - วัว - แกะ - หมู - สัตว์ปีก - ดัก	706. Brombuterol 707. Clenbuterol 708. Ractopamine 709. 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
63.	- เนื้อสัตว์² - ดัก - นม - ไข่ - น้ำผึ้ง - แป้ง	Nitrofurant metabolites: 710. AOZ 711. AMOZ 712. AHD 713. 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
64.	เนื้อสัตว์ ²	กลุ่ม Amphenicol: 714. chloramphenicol 715. florfenicol 716. 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: 717. cloxacillin 718. dicloxacillin 719. oxacillin 720. cephalixin 721. cefazolin 722. 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

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
64. (ต่อ)	เนื้อสัตว์ ² (ต่อ)	กลุ่ม Macrolide: 723. erythromycin 724. josamycin 725. lincomycin 726. 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: 727. danofloxacin 728. difloxacin 729. enrofloxacin 730. flumequine 731. marbofloxacin 732. nalidixic acid 733. norfloxacin 734. oxolinic acid 735. sarafloxacin 736. ofloxacin	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 Sulfonamides: 737. sulfadiazine 738. sulfadimidine 739. sulfadoxine 740. sulfadimethoxine 741. sulfamerazine 742. sulfamethizole 743. sulfamethoxazole 744. sulfamonomethoxine	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

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
64. (ต่อ)	เนื้อสัตว์ ² (ต่อ)	กลุ่ม Sulfonamides: 745. sulfaquinoxaline 746. sulfisoxazole 747. sulfathiazole 748. sulfapyridine 749. trimethoprim กลุ่ม Tetracycline: 750. chlortetracycline 751. doxycycline 752. oxytetracycline 753. 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
65.	- อาหารพร้อมบริโภค (ที่มีและไม่มีส่วนผสมของส่วนของกัญชา หรือกัญชง) - เครื่องดื่ม (ที่มีและไม่มีส่วนผสมของส่วนของกัญชา หรือกัญชง)	754. Cannabidiol, (CBD) 755. Cannabinol, (CBN) 756. Delta - 8 -tetrahydrocannabinol (Delta -8-THC) 757. Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (Delta -9 - THC) 758. Tetrahydrocannabinolic acid (THCA) 759. Tetrahydrocannabivarin (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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
66.	เครื่องคั่ว ^{1 และ 2} (ยกเว้น เครื่องคั่วชนิดแห้ง น้ำมันถั่วเหลือง และ โกโก้)	760. Mitragynine	In-house method SOP No. 20 02 414 based on J AOAC Int 2017; 100(1): 18-24	In-house method based on J AOAC Int 2017; 100(1): 18- 24
67.	วัสดุสัมผัสอาหารทำด้วยพลาสติก ● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต ● พอลิคาร์บอเนต ● ไนลอน ● เมลามีน	761. 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
68.	ผลิตภัณฑ์ยางที่ใช้สัมผัสอาหาร สำหรับทารกและเด็กเล็ก	762. 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
		763. 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

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
69.	ขวดนมและอุปกรณ์ ประกอบทำด้วย พลาสติก	Migration of 764. Lead (Pb) 765. Barium (Ba) 766. Cobalt (Co) 767. Copper (Cu) 768. Iron (Fe) 769. Lithium (Li) 770. Manganese (Mn) 771. 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
		772. 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
70.	รังนกนางแอ่น	773. 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.

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
71	วัสดุสัมผัสอาหารทำจากพลาสติกชั้นเดียวทั้งชิ้น พลาสติกแบบหลายชั้นอัด หรือประกบติดกัน วัสดุหลายชนิดหลายชั้นอัด หรือประกบติดกันโดยมีพลาสติกเป็นชั้นประกอบซึ่งด้านที่สัมผัสอาหารเป็นพลาสติก ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วยพลาสติก ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุเชิงประกอบที่ทำด้วยพลาสติก ● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต ● พอลิคาร์บอเนต ● ไนลอน	774. การแพร่กระจายทั้งหมดใน กรดแอซิดิก ความเข้มข้นร้อยละ 3 (w/v) 775. การแพร่กระจายทั้งหมดใน เอทานอล ความเข้มข้นร้อยละ 10 (v/v) 776. แพร่กระจายทั้งหมด ใน เอทานอล ความเข้มข้นร้อยละ 20 (v/v) 777. การแพร่กระจายทั้งหมดใน เอทานอล ความเข้มข้นร้อยละ 50 (v/v)	The European Standard EN 1186-3:2022 and Commission Regulation (EU) No.10/2011 Annex III, V and its amendment (testing by total immersion)	The European Standard EN 1186-3:2022 and Commission Regulation (EU) No.10/2011 Annex III, V and its amendment

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
72.	วัสดุสัมผัสอาหารทำจาก พลาสติก ชั้นเดียวทั้งชั้น พลาสติกแบบหลาย ชั้นอัด หรือประกบติดกัน วัสดุ หลายชนิดหลายชั้นอัดหรือประกบ ติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้น ประกอบซึ่งด้านที่สัมผัสอาหาร เป็นพลาสติก ภาชนะบรรจุที่ทำ ด้วยวัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วย พลาสติก ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติก เป็นส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร ภาชนะ บรรจุที่ทำจากวัสดุเชิงประกอบ ที่ทำด้วยพลาสติก ● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต ● พอลิคาร์บอเนต ● ไนลอน	การแพร่กระจายโลหะหนัก ในกรดแอสติกความเข้มข้น ร้อยละ 3 (w/v) 778. อะลูมิเนียม (Aluminium) 779. แบเรียม (Barium) 780. โคบอลต์ (Cobalt) 781. ทองแดง (Copper) 782. เหล็ก (Iron) 783. ลิเทียม (Lithium) 784. แมงกานีส (Manganese) 785. สังกะสี (Zinc) 786. ยูโรเพียม (Europium) 787. แกโดลิเนียม (Gadolinium) 788. แลนทานัม (Lanthanum) 789. เทอร์เบียม (Terbium)	In-house method SOP No. 20 02 498 by ICP-OES technique in connection with - The European Standard EN 13130-1:2004 - Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment (testing by total immersion and single-sided testing by filling)	In-house method in connection with The European Standard EN 13130-1:2004 and Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment by ICP-OES technique
		790. ตะกั่ว (Lead) 791. นิกเกิล (Nickel) 792. พลวง (Antimony) 793. สารหนู (Arsenic) 794. แคดเมียม (Cadmium) 795. โครเมียม (Chromium) 796.ปรอท (Mercury)	In-house method SOP No. 20 02 499 by ICP-OES technique in connection with The European Standard EN 13130-1:2004 - Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment (testing by total immersion and single-sided testing by filling)	In-house method in connection with The European Standard EN 13130-1:2004 and Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment by ICP-MS technique

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
72. (ต่อ)	วัสดุสัมผัสอาหารทำจากพลาสติกชั้นเดียวทั้งชิ้น พลาสติกแบบหลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน วัสดุหลายชนิดหลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้นประกอบซึ่งด้านที่สัมผัสอาหารเป็นพลาสติก ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วยพลาสติก ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุแข็งประกอบที่ทำด้วยพลาสติก ● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต ● พอลิคาร์บอเนต ● ไนลอน (ต่อ)	การแพร่กระจายสารไพรมารีแอโรแมติกเอมีนส์ 797. ไบฟีนิล-4-อิลเอมีน (biphenyl-4-ylamine) 798. เบนซิดีน (benzidine) 799. 4-คลอโร-ออร์โท-โทลูอิดีน (4-chloro-o-toluidine) 800. 2-แนฟทิลเอมีน (2-naphthylamine) 801. ออร์โท-เอมิโนแอโซโทลูอีน (o-aminoazotoluene) 802. 5-ไนโตร-ออร์โท-โทลูอิดีน (5-nitro-o-toluidine) 803. 4-คลอโรแอนิลีน (4-chloroaniline) 804. 4-เมทอกซี-เมทา-ฟีนิลีนไดเอมีน (4-methoxy-m-phenylenediamine) 805. 4,4'-เมทิลีนไดแอนิลีน (4,4'-methylenedianiline) 806. 3,3'-ไดคลอโรเบนซิดีน (3,3'-dichlorobenzidine)	In-house method SOP No. 20 02 497 by LC-MS/MS technique in connection with - The European Standard EN 13130-1:2004 - Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment (testing by total immersion)	In-house method in connection with The European Standard EN 13130-1:2004 and Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment by LC-MS/MS technique

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
72. (ต่อ)	วัสดุสัมผัสอาหารทำจากพลาสติกชั้นเดียวทั้งชิ้น พลาสติกแบบหลายชั้นอัด หรือประกบติดกัน วัสดุหลายชนิดหลายชั้นอัดหรือประกบติดกันโดยมีพลาสติกเป็นชั้นประกอบซึ่งด้านที่สัมผัสอาหารเป็นพลาสติก ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วยพลาสติก ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุแข็งประกอบที่ทำด้วยพลาสติก • พอลิเอทิลีน • พอลิพรอพิลีน • พอลิสไตรีน • พอลิไวนิลคลอไรด์ • พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต • พอลิคาร์บอเนต • ไนลอน (ต่อ)	807. 3,3'-ไดเมท็อกซีเบนซีนไดอิลีน (3,3'-dimethoxybenzidine) 808. 3,3'-ไดเมทิลเบนซีนไดอิลีน (3,3'-dimethylbenzidine) 809. 4,4'-เมทิลีนได-ออร์โท-โทลูอิดีน (4,4'-methylenedi-o-toluidine) 810. 6-เมท็อกซี-เมทา-โทลูอิดีน พารา-เครซีน (6-methoxy-m-toluidine p-cresidine) 811. 4,4'-เมทิลีน-บิส- (2-คลอโร-โร-แอนิลีน) (4,4'-methylene-bis-(2-chloro-aniline)) 812. 4,4'-อ็อกซีไดแอนิลีน (4,4'-oxydianiline) 813. 4,4'-ไทโอไดแอนิลีน (4,4'-thiodianiline) 814. ออร์โท-โทลูอิดีน (o-toluidine) 815. 4-เมทิล-เมทา-ฟีนิลีนไดเอมีน (4-methyl-m-phenylenediamine)	In-house method SOP No. 20 02 497 by LC-MS/MS technique in connection with - The European Standard EN 13130-1:2004 - Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment (testing by total immersion)	In-house method in connection with The European Standard EN 13130-1:2004 and Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment by LC-MS/MS technique

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
72. (ต่อ)	วัสดุสัมผัสอาหารทำจาก พลาสติกชั้นเดียวทั้งชั้น พลาสติกแบบหลายชั้นอัด หรือประกบติดกัน วัสดุหลาย ชนิดหลายชั้นอัดหรือประกบ ติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้น ประกอบซึ่งด้านที่สัมผัส อาหารเป็นพลาสติก ภาชนะ บรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้ว เคลือบด้วยพลาสติก ภาชนะ บรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วน หนึ่งสัมผัสอาหาร ภาชนะ บรรจุที่ทำจากวัสดุเชิง ประกอบ ที่ทำด้วยพลาสติก ● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต ● พอลิคาร์บอเนต ● ไนลอน (ต่อ)	816. 2,4,5-ไทรเมทิลแอนิลีน (2,4,5-trimethylaniline) 817. ออร์โท-แอนิซีน (o-anisidine) 818. 4-แอมิโนแอโซเบนซีน (4-amino azobenzene) 819. 1,3-ฟีนิลีนไดแอมีน (1,3 phenylenediamine) 820. 4,4'-เมทิลีนบิส (3-คลอโร-2,6-ไดเอทิล แอนิลีน) (4,4'- methylenebis (3-chloro- 2,6-diethylaniline) 821. 4,4'-ไดแอมิโนไดฟีนิล ซัลโฟน (4,4'- diaminodiphenyl sulphone) 822. 2-แอมิโนเบนซาไมด์ (2-aminobenzamide)	In-house method SOP No. 20 02 497 by LC- MS/MS technique in connection with - The European Standard EN 13130- 1:2004 - Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment (testing by total immersion)	In-house method in connection with The European Standard EN 13130-1:2004 and Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment by LC-MS/MS technique

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
73.	วัสดุสัมผัสอาหารทำ ด้วยพลาสติก พอลิเอ ไมด์ หรือไนลอน และ ที่มีพอลิเอไมด์ หรือ ไนลอน เป็น ส่วนประกอบ	การแพร่กระจายสารจำเพาะ (specific migration) 823. แคโพรแลกแทม ในกรดแอซีติก ความเข้มข้น ร้อยละ 3 (w/v) (caprolactam (3%acetic acid (w/v)) 824. โพรแลกแทม ในเอทานอล ความเข้มข้น ร้อยละ 10 (v/v) (caprolactam (10% ethanol (v/v)) 825. แคโพรแลกแทม ในเอทานอล ความเข้มข้น ร้อยละ 20 (v/v) (caprolactam (20% ethanol (v/v)) 826. แคโพรแลกแทม ในเอทานอล ความเข้มข้น ร้อยละ 50 (v/v) (caprolactam (50% ethanol (v/v)) 827. แคโพรแลกแทม ในเอทานอล ความเข้มข้น ร้อยละ 95 (v/v) (caprolactam (95% ethanol (v/v)) 828. แคโพรแลกแทม ในไอโซ ออกเทน (caprolactam (isooctane))	In-house method SOP No. 20 02 486 by GC- MS technique in connection with - The European Standard EN 13130-1:2004 - Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment (testing by total immersion)	In-house method in connection with The European Standard EN 13130-1:2004 and Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment by GC-MS technique

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
74.	วัสดุสัมผัสอาหารทำ ด้วยพลาสติก พอลิไวนิล คลอไรด์ และที่มี พอลิไวนิลคลอไรด์ เป็นส่วนประกอบ	การแพร่กระจายสารจำเพาะ (specific migration) 829. ไวนิล คลอไรด์ ในเอทานอล ความเข้มข้น ร้อยละ 50 (v/v) (vinyl chloride (50%ethanol (v/v)))	In-house method SOP No. 20 02 496 by Headspace GC-MS technique in connection with - The European Standard EN 13130-1:2004 - Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment (testing by total immersion)	In-house method in connection with The European Standard EN 13130-1:2004 and Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment by Headspace GC-MS technique
75.	วัสดุสัมผัสอาหารทำ ด้วยพลาสติก พอลิเอทิลีน เทรฟทาเลต หรือพอลิเอทิลีน เทรฟทาเลต เป็น ส่วนประกอบ	การแพร่กระจายสารจำเพาะ (specific migration) 830. เทรฟทาติกแอซิด ใน กรดแอซิดิก ความเข้มข้น ร้อยละ 3 (w/v) (terephthalic acid (3%acetic acid w/v)) 831. ไอโซฟทาติกแอซิด ใน กรดแอซิดิก ความเข้มข้น ร้อยละ 3 (w/v) (isophthalic acid (3%acetic acid (w/v))) 832. 2-เมทิล-4-ไอโซไทเอโซ ลีน-3-โอน ในกรดแอ ซิดิกความเข้มข้น ร้อยละ 3 (w/v)-methyl- 4-isothiazolin- 3-one (3%acetic acid (w/v)))	In-house method SOP No. 20 02 495 by HPLC technique in connection with - The European Standard EN 13130-1:2004 - Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment (testing by total immersion)	In-house method in connection with The European Standard EN 13130-1:2004 and Commission Regulations (EU) No. 10/2011 Annex III, V and its amendment by HPLC technique

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
76	● น้ำบริโภค² ● น้ำอุปโภค¹ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง	833. สารหนู (As) 834. แคดเมียม (Cd) 835. โครเมียม (Cr) หรือ โครเมียมทั้งหมด หรือ โครเมียมรวม (total Cr) 836. ทองแดง (Cu) 837. เหล็ก (Fe) 838. แมงกานีส (Mn) หรือ แมงกานีสทั้งหมด หรือ แมงกานีสรวม (total Mn) 839. นิกเกิล หรือ นิกเกิล (Ni) 840. ตะกั่ว (Pb) 841. ซีลีเนียม (Se) หรือ ซีลีเนียม (Se) 842. สังกะสี (Zn) 843. เงิน (Ag) 844. แบเรียม (Ba) 845. อะลูมิเนียม (Al) 846. พลวง (Sb)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 3120 B	APHA, AWWA, WEF 2023 (3120 B)

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
76. (ต่อ)	● น้ำบริโภค² ● น้ำอุปโภค¹ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง (ต่อ)	847. คลอไรด์ โดย คำนวณเป็น คลอไรน์ (Cl^- as Cl) หรือคลอไรด์ (Cl^-) 848. ฟลูออไรด์ โดย คำนวณเป็น ฟลูออไรน์ (F^- as F) หรือ ฟลูออไรด์ (F^-) 849. ไนเตรท โดย คำนวณ เป็นไนโตรเจน (NO_3^- as N) หรือ ไนเตรท โดย คำนวณเป็นไนเตรท หรือ ไนเตรด โดย คำนวณเป็นไนเตรด (NO_3^- as NO_3^-) 850. ซัลเฟต (SO_4^{2-})	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 4110 B	APHA, AWWA, WEF 2023 (4110 B)
		851. โบรเมต (BrO_3^-)	In-house method SOP No. 20 02 278 based on USEPA 2009 (method 302.0)	In-house method based on USEPA 2009 (302.0)

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
76. (ต่อ)	● น้ำบริโภค² ● น้ำอุปโภค¹ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง (ต่อ)	852. สารหนู (As)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. part 3125	APHA, AWWA, WEF 2023 (3125)
		853. แคดเมียม (Cd)		
		854. โครเมียม (Cr) หรือ โครเมียมทั้งหมด (total Cr)		
		855. ทองแดง (Cu)		
		856. เหล็ก (Fe)		
		857. แมงกานีส (Mn) หรือ แมงกานีสทั้งหมด (total Mn)		
		858. นิกเกิล หรือ นิกเกิล (Ni)		
		859. ตะกั่ว (Pb)		
		860. ซีลีเนียม หรือ ซีลีเนียม (Se)		
		861. สังกะสี (Zn)		
		862. เงิน (Ag)		
		863. แบเรียม (Ba) 864. อะลูมิเนียม (Al) 865. พลวง (Sb)		
		866. ปรอททั้งหมด (Mercury, total) หรือ ปรอท (Mercury)		
		867. ปรอททั้งหมด (total Hg) หรือ ปรอท (Hg)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. part 3112	APHA, AWWA, WEF 2023 (3112)

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
77.	• สหรัย - สหรัยแห้ง - สหรัยสด (วัตถุดิบ) - สหรัยพร้อมบริโภค • สัตว์น้ำและอาหารทะเล¹	868. สารหนูอนินทรีย์	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)
78.	• อาหาร¹ • เครื่องดื่ม²	869. ตะกั่ว (Pb)	AOAC (2023) 999.10	AOAC 2023 (999.10)
		870. แคดเมียม (Cd)		
		871. ตะกั่ว (Pb)	In-house method SOP	In-house method based on
		872. แคดเมียม (Cd)	No. 20 02 365 based on	AOAC 2023 (999.10 and
		873. สารหนู (As) หรือ สารหนูทั้งหมด (Total As)	AOAC (2023) 999.10 and 999.08	990.08)
		874. ทองแดง (Cu)		
		875. เหล็ก (Fe) หรือ เหล็กทั้งหมด (total Fe)		
		876. สังกะสี (Zn)		
		877. ดีบุก (Sn)		
		878. นิกเกิล หรือ นิกเกิล (Ni)		
		879. แมงกานีส (Mn) หรือ แมงกานีสทั้งหมด (total Mn)		
		880. โครเมียม (Cr) หรือ โครเมียมทั้งหมด (total Cr)		

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
79	● อาหาร⁴ ● อาหารที่มีและไม่มี ส่วนประกอบของ ส่วนของกัญชาและ กัญชง ● พืช ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สด และแห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สด และแห้ง ยกเว้นช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และยา แผนไทยที่มีกัญชา เป็นส่วนประกอบ ● น้ำมัน (สำหรับ บริโภค) ● น้ำมันสมุนไพร ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง	881. โปรท (Hg) หรือ โปรททั้งหมด (Total Hg)	USEPA 2007 method 7473:1-17	USEPA 2007 method 7473:1-17

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
80.	- พืช - สมุนไพร - กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) - กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) - ยาสมุนไพร และยาแผนไทย ที่มีกัญชาเป็น ส่วนประกอบ	882. ตะกั่ว (Pb) 883. แคดเมียม (Cd) 884. สารหนู (As) หรือ สารหนูทั้งหมด (total As)	In-house method SOP No.20 02 365 based on AOAC (2023) 999.10 and 990.08	In-house method based on AOAC 2023 (999.10 and 990.08)
81.	- น้ำมัน (สำหรับ บริโภค) - น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) - น้ำมันกัญชา - น้ำมันกัญชง - สารสกัดกัญชา - สารสกัดกัญชง	885. ตะกั่ว (Pb) 886. แคดเมียม (Cd) 887. สารหนู (As) หรือ สารหนูทั้งหมด (Total As) 888. ทองแดง (Cu) 889. เหล็ก (Fe) หรือ เหล็กทั้งหมด (total Fe) 890. โครเมียม (Cr) หรือ โครเมียมทั้งหมด (total Cr) 891. นิกเกิล หรือ นิกเกิล (Ni) 892. สังกะสี (Zn) 893. แมงกานีส (Mn) หรือ แมงกานีสทั้งหมด (total Mn)	In-house method SOP No.20 02 365 based on AOAC (2023) 999.10 and 990.08	In-house method based on AOAC 2023 (999.10 and 990.08)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
82.	- นมดัดแปลงสำหรับทารก และเด็กเล็ก อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กอาหารทางการแพทย์สำหรับทารก และเด็กเล็ก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารก และเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ผลิตภัณฑ์ทดแทนมีอาหาร	894. ไอโอดีนทั้งหมด (total Iodine)	AOAC (2023) 2012.14	AOAC 2023 (2012.14)
83.	อาหาร ⁴	895. ไอโอดีนทั้งหมด (total Iodine)	In-house method SOP No. 20 02 502 based on AOAC (2023) 2012.14	In-house method based on AOAC 2023 (2012.14)
84.	สัตว์น้ำจืด สัตว์ทะเล และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)	896. เมธิลเมอร์คิวรี (Methyl Mercury)	In-house method SOP No. 20 02 473 based on USFDA online (2008) EAM 4.8	In-house method based on USFDA online 2008 (EAM 4.8)
85.	เครื่องดื่ม ²	897. Caffeine	In-house method SOP No. 20 02 141 based on AOAC (2023) 980.14	In-house method based on AOAC 2023 (980.14)
86.	เครื่องดื่ม ^{1,2}	898. Citric acid	AOAC (2023) 986.13	AOAC 2023 (986.13)

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
87.	ขนมปังและผลิตภัณฑ์ขนมอบ	899. 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
88.	- อาหาร ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ อาหารประเภทผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์ นมเปรี้ยว รุนต่ำเรีจรูปและขนมเยลลี่ - เครื่องดื่ม ได้แก่ - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก้าชคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก้าชคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก้าชคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนการบริโภค - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิก้าชคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนการบริโภค	900. Sodium cyclamate	EN 12857:1999	EN 12857:1999

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
89.	· อาหาร ¹ · เครื่องดื่ม ^{1,2}	901. 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)
		902. Benzoic acid 903. Sorbic acid	In-house method SOP No. 20 02 010 based on Lebensmittel – analytik , 1989	In-house method based on Lebensmittel - analytik 1989
		Organic synthetic colors: 904. Tartrazine 905. Sunset yellow FCF 906. Azorubine 907. Ponceau 4R 908. Brilliant blue FCF 909. Acid red 52 910. Patent blue V 911. Allura red 912. 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

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

28 พ.ค. 2569

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
90.	● อาหาร ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้และ ผลิตภัณฑ์ วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ● เครื่องดื่ม ได้แก่ - น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือ ออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืช หรือผัก ไม่ว่าจะมียาเสพติดคาร์บอนได ออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมียาเสพติด คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืช หรือผัก ไม่ว่าจะมียาเสพติดคาร์บอนได ออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย ชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจาง ก่อนการบริโภค - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมียาเสพติด คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่ง ต้องเจือจางก่อนการบริโภค	913. Saccharin 914. Acesulfame – K 915. Aspartame	EN 12856:1999	EN 12856:1999

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
91.	● อาหาร ได้แก่ นมเปรี้ยว ● เครื่องดื่ม ได้แก่ - ชา - กาแฟ - น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนการบริโภค - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนการบริโภค	916. 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

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
92.	กาแฟสำเร็จรูป	917. Moisture	AOAC (2023) 979.12	AOAC 2023 (979.12)
93.	กาแฟคั่ว	918. Ash and water-soluble ash	AOAC (2023) 900.02	AOAC 2023 (900.02)
94.	ชาใบ ชาผง	919. Moisture	AOAC (2023) 925.19	AOAC 2023 (925.19)
		920. Ash	AOAC (2023) 920.100	AOAC 2023 (920.100)
		921. Hot water extract	AOAC (2023) 920.104	AOAC 2023 (920.104)
95.	เนื้อสัตว์และ ผลิตภัณฑ์	922. Nitrite 923. Nitrate	EN 12014-4:2005	EN 12014-4:2005
96.	เกลือปรีโกล	924. Iodine	Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination; 3rd Edition, WHO:2007	Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination; 3rd ed., WHO:2007
97.	เครื่องปรุงรส	925. L- glutamic acid	Journal of Food Protection. 46 (6), 1983	Journal of Food Protection. 46 (6), 1983.
98.	อาหารที่มีवानหาง จระเข้	926. 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)
100.	น้ำมันและไขมัน	927. BHT (Butylated hydroxy toluene) 928. BHA (Butylated hydroxy anisole) 929. Propyl gallate 930. TBHQ (Tertiary butylhydroquinone)	In-house method SOP No. 20 02 132 based on AOAC (2023) 983.15	In-house method based on AOAC 2023 (983.15)

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์ /ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบตามเอกสาร แนบท้ายใบรับรอง	วิธีทดสอบที่ระบุใน รายงานผลการทดสอบ
101.	- ถั่วลิสง - ข้าวโพด	931. Aflatoxin (Total, B1, B2, G1 & G2)	AOAC (2023) 991.31	AOAC 2023 (991.31)
102.	น้ำปลา	932. กรดแอส-กลูตามิก ต่อไนโตรเจนทั้งหมด	Journal of Food Protection. 46 (6), 1983. and In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2023) 991.20 (Calculation from glutamic acid and total nitrogen)	Calculation from glutamic acid and total nitrogen

หมายเหตุ

พืชแห้ง¹ หมายถึง ชนิดพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์สมุนไพรและอาหาร ขึ้นกับวัตถุประสงค์การนำไปใช้งาน

กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) หมายถึง ชนิดตัวอย่างและชนิดผลิตภัณฑ์กลุ่มยาเสพติด

กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) หมายถึง ชนิดตัวอย่างและชนิดผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหาร
และผลิตภัณฑ์สมุนไพร

เอนไซม์⁴ หมายถึง โปรตีนกลุ่มหนึ่งที่ได้จากพืช สัตว์ หรือจุลินทรีย์ ซึ่งนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

น้ำมัน⁵ หมายถึง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อยู่ในรูปน้ำมันบรรจุในแคปซูลนิ่มหรือในบรรจุภัณฑ์อื่น เช่น
น้ำมันมะพร้าวบรรจุในแคปซูลนิ่ม สารสกัดจากพริกบรรจุในแคปซูล และสารสกัดอื่นๆ
ในรูปของน้ำมัน

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

เครื่องมือ¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก
2. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก
3. เครื่องดื่มตาม (1) หรือ (2) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค
4. เครื่องดื่มตาม (1) หรือ (2) ชนิดแห้ง

เครื่องมือ² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. ชา
2. กาแฟ
3. นำนมถั่วเหลือง
4. โกโก้
5. เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์
6. เครื่องดื่มเกลือแร่
7. ชาจากพืช
8. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
9. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
10. เครื่องดื่มตาม (8) หรือ (9) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค
11. เครื่องดื่มตาม (8) หรือ (9) ชนิดแห้ง

น้ำบริโภค¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

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

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

28 พ.ค. 2569

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
13. วัตถุเจือปนอาหาร
14. วัตถุแต่งกลิ่นรส
15. น้ำปลา

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

28 พ.ค. 2569

ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

16. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
17. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
18. เต้าเจี้ยว
19. เครื่องปรุงรส/ เครื่องเทศ
20. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
21. ไอศกรีม
22. น้ำผึ้ง รอยัลเซลล์ และผลิตภัณฑ์รอยัลเซลล์
23. ช็อกโกแลต
24. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
25. ครีมเทียม เนยเทียม
26. อาหารหมักดอง
27. น้ำตาลทราย
28. แป้ง
29. อาหารมือหลักงานเดียว (แช่เย็น และ แช่แข็ง)
30. ขนมอบและผลิตภัณฑ์ขนมอบ
31. ขนมอบเคี้ยว
32. เนยใส หรือ กี้
33. เนย
34. น้ำมันเนย
35. เนยแข็ง
36. อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
37. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
38. ไข่เยี่ยวม้า
39. ซอสบางชนิด
40. หมากฝรั่งและลูกอม
41. ข้าวเติมวิตามิน
42. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

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

28 พ.ค. 2569

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. วัตถุดิบอาหาร
10. วัตถุดิบแต่งอาหาร
11. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
12. ซอสในภาชนะบรรจุปิดสนิท
13. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
14. เต้าเจี้ยว
15. ครีมเทียม
16. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
17. ช็อกโกแลต
18. อาหารในภาชนะบรรจุปิดที่สนิท

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

28 พ.ค. 2569

อาหาร⁴ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

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

อาหาร⁵ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)
2. สัตว์ปีก (สด แช่เย็น แช่แข็ง)
3. สัตว์น้ำจืด สัตว์ทะเล (สด สุก แช่เย็น แช่แข็ง)
4. ผัก ผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

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

รายการให้บริการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบ อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ยาเสพติด

28 พ.ค. 2569

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

เนื้อสัตว์² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

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

สัตว์น้ำและอาหารทะเล¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

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

ผู้จัดทำ.....*นันทิชา บ้านศาลเจ้า*

(นางสาววนิดา บ้านศาลเจ้า)

นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ

ผู้ทบทวน.....*นันทิชา*

(นางกรรณิการ์ นิ่มเล็ก)

นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ

ผู้อนุมัติ.....*วิภาดา*

(นางวิภาดา จงมีวาสนา)

ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

28 พ.ค. 2569