



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences



คู่มือให้บริการ

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



ปรับปรุง พฤษภาคม 2569



food_safety



@food_safety



bqsf.service@dmsc.mail.go.th

สารบัญ

	หน้า
บทบาพหน้าที	1
การให้บริการ	1
1. การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร	
1.1 รายการให้บริการ	1
- ขอบข่ายความสามารถการทดสอบอาหารตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017	2
- อัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และการให้บริการ	2
1.2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	3
1.3 ขั้นตอนการให้บริการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ (Work Flow)	4
1.4 ระบบรับส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ (iLab Plus)	5
2. การทดสอบความชำนาญการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำ	
2.1 ขอบข่ายให้บริการ	5
2.2 ขั้นตอนการให้บริการทดสอบความชำนาญการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำ (Work Flow)	6
3. การรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety)	
3.1 ขอบข่ายการให้บริการ	10
3.2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	10
3.3 ขั้นตอนการให้บริการรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) (Work Flow)	11
4. การประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ (Novel food) และวัตถุเจือปนอาหาร (food additives)	
4.1 ขอบข่ายการให้บริการ	12
4.2 ขั้นตอนการให้บริการการประเมินความปลอดภัยอาหาร และวัตถุเจือปนอาหาร	14
5. การขอคัดสำเนารายงานผลการทดสอบ	
5.1 ขอบข่ายการให้บริการ	15
5.2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	15
5.3 ขั้นตอนการให้บริการขอคัดสำเนารายงานผลการทดสอบ (Work Flow)	16
6. การเปลารายงานผลการทดสอบฉบับภาษาอังกฤษ	
6.1 ขอบข่ายการให้บริการ	17
6.2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	17
6.3 ขั้นตอนการให้บริการเปลารายงานผลการทดสอบฉบับภาษาอังกฤษ (Work Flow)	18
ภาคผนวก	19
หนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017 จากสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ	
- ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569 ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573	

คู่มือให้บริการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

บทบาทหน้าที่

ตามกฎหมายกระทรวงแบ่งส่วนราชการกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2552

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 126 ตอนที่ 98 ก วันที่ 28 ธันวาคม 2552

1. พัฒนาระบบและกำหนดมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ และให้บริการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร
2. ศึกษา วิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร
3. เป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านการตรวจสอบรับรองคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
4. พัฒนาคุณภาพ มาตรฐานของกระบวนการผลิตอาหารตามมาตรฐานสากล
5. พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการ สนับสนุนด้านวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการตรวจวิเคราะห์แก่ห้องปฏิบัติการเครือข่าย ห้องปฏิบัติการภาครัฐและภาคเอกชน
6. ปฏิบัติงานร่วมกับหรือสนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องหรือที่ได้รับมอบหมาย

การให้บริการ

1. การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร
2. การทดสอบความชำนาญการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำ
3. การรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety)
4. การประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ (Novel food) และวัตถุเจือปนอาหาร (food additives)
5. การขอคัดสำเนารายงานผลการตรวจวิเคราะห์
6. การแปลผลวิเคราะห์เป็นภาษาอังกฤษ

1. การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

1.1 รายการให้บริการ

<http://bqsf.dmso.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/test-66/>

ให้บริการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร แยกตามประเภทผลิตภัณฑ์/บริการ ดังนี้

1. การทดสอบเชื้อจุลินทรีย์
2. การทดสอบไวรัส
3. การทดสอบชีวโมเลกุล
4. การทดสอบทางกายภาพ
5. การทดสอบสารพิษ/สารปนเปื้อน
6. การทดสอบแร่ธาตุ
7. การทดสอบส่วนประกอบอาหารและวัตถุเจือปนในอาหาร
8. การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร
9. การทดสอบยาสัตว์ตกค้าง/ยาแผนปัจจุบัน/สารกลุ่มฮอร์โมน
10. การทดสอบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช
11. การทดสอบภาชนะเมลามีน
12. การทดสอบคุณภาพของเนื้อพลาสติก

13. การทดสอบคุณภาพการแพร่กระจาย
14. การทดสอบฉลากโภชนาการ
15. การทดสอบเอกลักษณ์
16. การทดสอบสารสำคัญ

ขอข่ายความสามารถทดสอบอาหารตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017

ห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์แพทย์ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุข ของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้าย โดยให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569 หมดอายุวันที่ 19 มีนาคม 2573

การให้บริการทดสอบตามขอข่ายรายการที่ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายหนังสือรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการ ดังปรากฏตามเอกสารแนบท้าย

หมายเหตุ : อัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และการให้บริการ อ้างอิงตาม

1. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยอัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (21 พ.ย. 65)
2. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยอัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (2 ธ.ค. 65)
3. รายการที่เปิดให้บริการแบบเร่งด่วน (FastTrack) (อนุมัติใช้พลางก่อน) (2ธ.ค.65)
4. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยอัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (7 เม.ย. 66)
5. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยอัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่15) พ.ศ.2566
6. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (25 ส.ค. 66)
7. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (20 ก.ย. 66)
8. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (2 พ.ย. 66)
9. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (11 มี.ค.67)
10. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (30 พ.ค.67)
11. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบริการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (2 ส.ค.67)

12. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (30 ก.ย. 67)
13. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (25 ธ.ค. 67)
14. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (6 มี.ค. 68)
15. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (1 พ.ค. 68)
16. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (13 ส.ค. 68)
17. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (22 ก.ย. 68)
18. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (12 มี.ค. 69)
19. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (27 เม.ย. 69)

กรุณาสอบถามข้อมูลในรายละเอียดจากเจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง

ศูนย์รวมบริการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99965, 99968

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

โทรศัพท์ 0-2951-0000 ต่อ 99561, 09-5565-7780

เกี่ยวกับรายงานผลการทดสอบ ต่อ 99510

E-mail : bqsf.service@dmsc.mail.go.th

หรือตรวจสอบรายละเอียดการให้บริการ รายการทดสอบ อัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์ ปริมาณตัวอย่างส่งตรวจได้จากเว็บไซต์ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

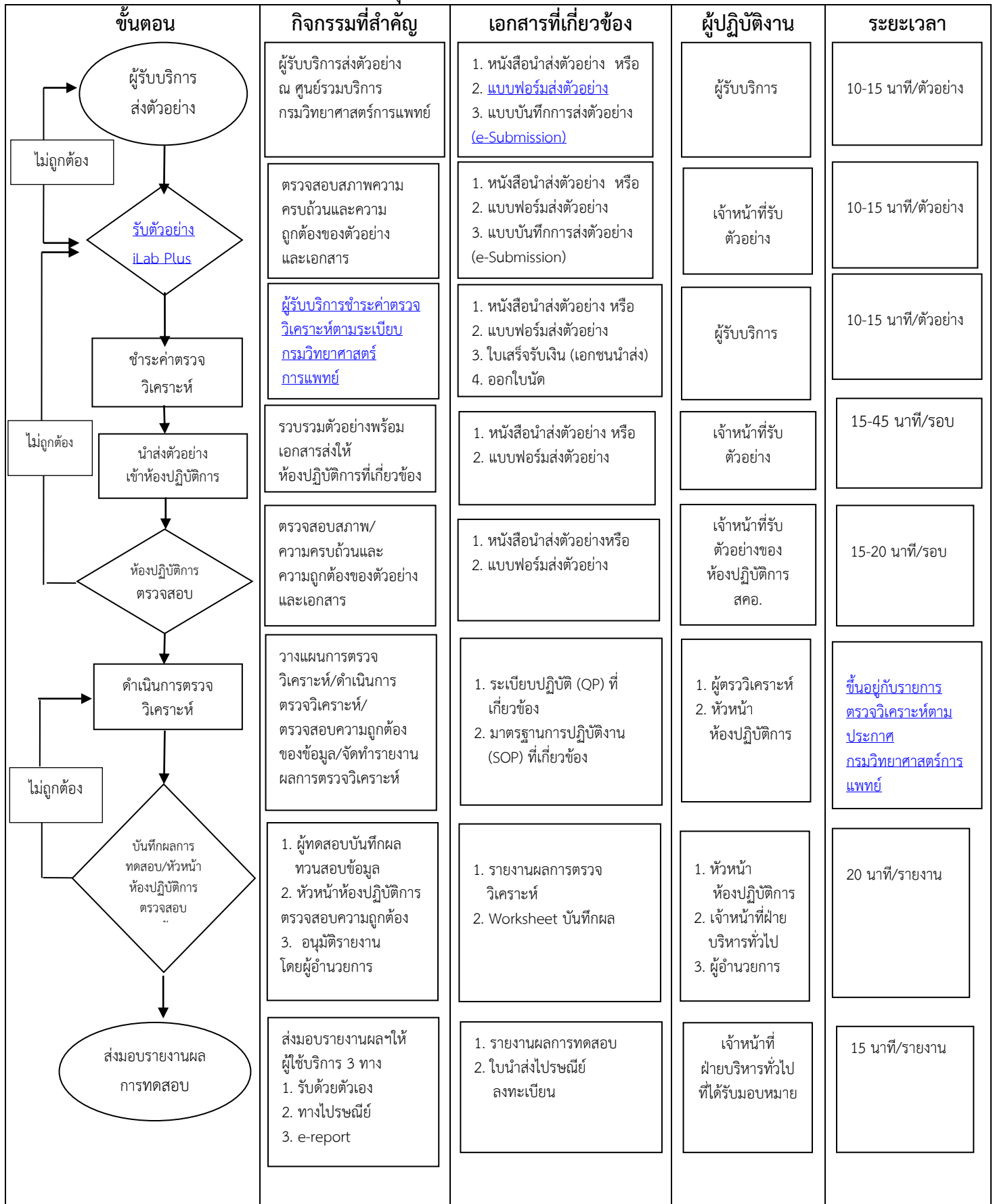
<http://bqsf.dmsc.moph.go.th>

1.2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 1.2.1 แบบฟอร์มส่งตัวอย่าง: ผลิตภัณฑ์อาหารและน้ำ ศูนย์รวมบริการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข (0647 FM 0003)

<http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/download/>

ขั้นตอนการให้บริการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ (Work Flow)
ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (สคอ.)



ระบบรับส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ (iLab Plus)



สำหรับหน่วยงานผู้ขอรับบริการ

E-Submission ส่งคำขอได้ทุกที่ ทุกเวลา

E-Report ดาวน์โหลดรายงานผ่านอินเทอร์เน็ต

E-Tracking ตรวจสอบสถานะตัวอย่าง

Historical ตรวจสอบการประวัติการส่งตัวอย่าง



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

ผู้รับบริการสามารถส่งคำขอและส่งตัวอย่างแบบออนไลน์ (e-Submission) ดาวน์โหลดรายงานการทดสอบ (e-Report) ได้ด้วยตนเองสามารถตรวจสอบประวัติการส่งตัวอย่างย้อนหลัง และสามารถตรวจสอบสถานะส่งตัวอย่าง ผ่านระบบรับส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (iLab Plus)

- ◆ [ลงทะเบียนใช้งานได้ที่นี้](#)
- ◆ [คู่มือการใช้งาน](#)
- ◆ [วิธีการใช้งาน](#)
- ◆ [ติดตามสถานะการตรวจวิเคราะห์จากระบบรับส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ \(iLab Plus\)](#)

2. การทดสอบความชำนาญการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำ

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้ผ่านการประเมินความสามารถผู้จัดโปรแกรมการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17043 : 2010 และข้อกำหนดกฎระเบียบ และเงื่อนไขการรับรองความสามารถผู้จัดโปรแกรมการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการของสำนักบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ หมายเลขการรับรองระบบงานที่ ทดสอบความชำนาญ-0004 (Certificate ที่ได้รับการรับรองความสามารถผู้จัดโปรแกรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17043 : 2010 จากสำนักบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ไว้ ณ วันที่ 24 พฤศจิกายน 2568 หมดอายุวันที่ 23 พฤศจิกายน 2572***) [คลิกเพื่อดูเอกสาร](#)

2.1 ขอบข่ายการให้บริการ

ให้บริการทดสอบความชำนาญการตรวจวิเคราะห์แก๊สห้องปฏิบัติการ

2.1.1 ทดสอบความชำนาญการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำทางเคมี

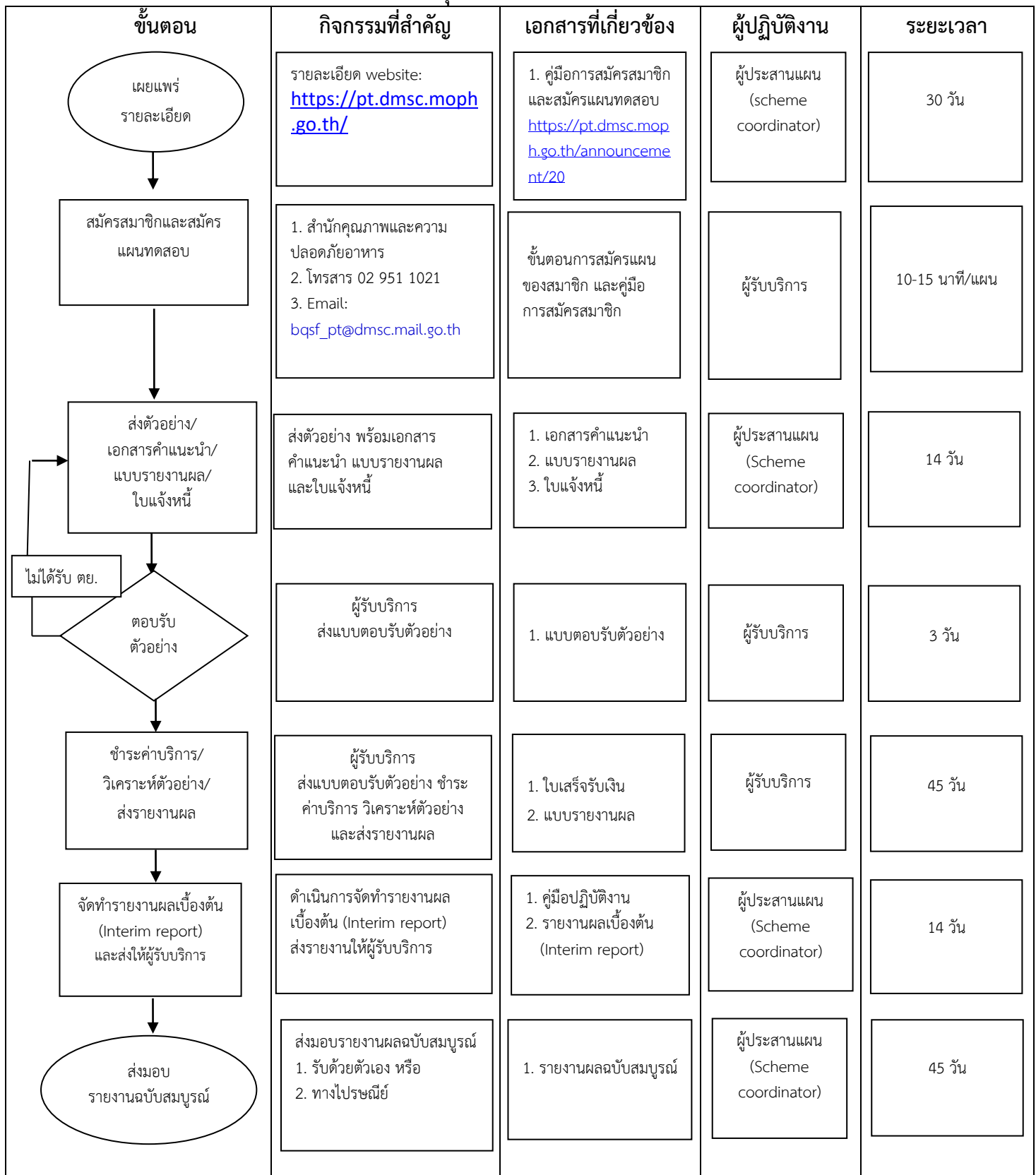
จำนวน 35 แผน

- ◆ [แผนทดสอบความชำนาญการวิเคราะห์อาหารและน้ำ ประจำปี 2569](#)
- ◆ [ดาวน์โหลดแผนทดสอบความชำนาญการวิเคราะห์อาหารและน้ำ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569](#)
- ◆ [สมัครเข้าร่วมทดสอบความชำนาญ](#)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

1. E mail: bqsft_pt@dmssc.mail.go.th
2. โทรศัพท์ 081 889 6577 (เฉลิมพร)
3. website <http://pt.dmssc.moph.go.th>

ขั้นตอนการให้บริการทดสอบความชำนาญการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำ (Work Flow)
ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



แผนทดสอบความชำนาญการวิเคราะห์อาหารและน้ำ

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



PTP
No.0004

ที่	รหัสแผน: รายการทดสอบ	ชนิดตัวอย่าง	ราคาสุทธิ (บาท)	วันที่ปีได้รับสมัคร	กำหนดส่งตัวอย่าง	วันที่จัดส่งรายงาน
<u>การวิเคราะห์ด้านเคมี</u>						
1	BQSF AF 01-69: การวิเคราะห์ห่อฟลาทอกซินในข้าวโพด	- ข้าวโพด	3,000	9 กุมภาพันธ์ 2569	23 กุมภาพันธ์ 2569	25 พฤษภาคม 2569
2	BQSF AF 02-69: การวิเคราะห์ห่อฟลาทอกซินในถั่วลิสง	- ถั่วลิสง	3,000	9 กุมภาพันธ์ 2569	23 กุมภาพันธ์ 2569	25 พฤษภาคม 2569
3	BQSF BE 01-69: การวิเคราะห์กาเฟอีนในเครื่องดื่ม	- เครื่องดื่มชาปรุงสำเร็จ	3,000	17 กุมภาพันธ์ 2569	2 มีนาคม 2569	22 พฤษภาคม 2569
4	BQSF BE 02-69: การวิเคราะห์กาเฟอีนในเครื่องดื่มผสมกาเฟอีน	- เครื่องดื่มผสมกาเฟอีน	3,000	17 กุมภาพันธ์ 2569	2 มีนาคม 2569	22 พฤษภาคม 2569
5	BQSF CB 01-69: การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชใน กัญชา กัญชงและผลิตภัณฑ์	- ใบกัญชง	5,000	20 เมษายน 2569	5 พฤษภาคม 2569	3 สิงหาคม 2569
6	BQSF CB 02-69: การวิเคราะห์โลหะในกัญชา กัญชงและผลิตภัณฑ์	- ใบกัญชง	4,500	23 กุมภาพันธ์ 2569	10 มีนาคม 2569	22 มิถุนายน 2569
7	BQSF FA 01-69: การวิเคราะห์วัตถุเจือปนในอาหารเหลว (กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก)	- น้ำหวาน	3,000	5 มกราคม 2569	20 มกราคม 2569	9 เมษายน 2569
8	BQSF FA 02-69: การวิเคราะห์วัตถุเจือปนในอาหารกึ่งเหลว (กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก)	- ซอสหอยนางรม	3,000	5 มกราคม 2569	20 มกราคม 2569	9 เมษายน 2569
9	BQSF FA 03-69: การวิเคราะห์วัตถุเจือปนในเครื่องดื่ม (สีอินทรีย์สังเคราะห์)	- น้ำหวาน	3,000	11 พฤษภาคม 2569	26 พฤษภาคม 2569	13 สิงหาคม 2569
10	BQSF FC 01-69: การวิเคราะห์สารอาหารในนมโคและผลิตภัณฑ์ นมพร้อมดื่ม (ของแข็งทั้งหมด โปรตีน ไขมัน น้ำตาลแลคโตส)	- นมโค	3,000	27 กุมภาพันธ์ 2569	10 มีนาคม 2569	27 พฤษภาคม 2569
11	BQSF IO 01-69: การวิเคราะห์ไอโอดีนในเกลือบริโภค	- เกลือบริโภค	ไม่เสียค่าใช้จ่าย	6 เมษายน 2569	21 เมษายน 2569	9 กรกฎาคม 2569

ที่	รหัสแผน: รายการทดสอบ	ชนิดตัวอย่าง	ราคา (บาท)	วันที่ปรีรับสมัคร	กำหนดส่งตัวอย่าง	วันที่จัดส่งรายงาน
12	BQSF ME 01-69: การวิเคราะห์โลหะในอาหาร	- เนื้อปลา	4,500	4 กุมภาพันธ์ 2569	17 กุมภาพันธ์ 2569	20 กรกฎาคม 2569
13	BQSF NO 01-69: การวิเคราะห์ไนไตรต์ และไนเตรดในเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	- เนื้อปลา	3,000	1 มิถุนายน 2569	16 มิถุนายน 2569	25 สิงหาคม 2569
14	BQSF PR 01-69: การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผัก และผลไม้	- องุ่น	5,000	22 ธันวาคม 2568	6 มกราคม 2569	30 มีนาคม 2569
15	BQSF PR 02-69: การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ออร์กาโนคลอรีนในไขมันสัตว์	- ไขมันสัตว์	3,000	6 เมษายน 2569	20 เมษายน 2569	13 กรกฎาคม 2569
16	BQSF WA 01-69: การวิเคราะห์โลหะในน้ำ	- น้ำ	3,000	26 มกราคม 2569	10 กุมภาพันธ์ 2569	27 เมษายน 2569
17	BQSF WA 02-69: การวิเคราะห์น้ำทางเคมี (Cl, F, NO ₃ -N, SO ₄ , TH, TS)	- น้ำ	3,000	5 พฤษภาคม 2569	19 พฤษภาคม 2569	3 สิงหาคม 2569
<u>การวิเคราะห์ทางกายภาพ</u>						
18	BQSF LF 01-69: การวิเคราะห์สิ่งแปลกปลอมประเภท Light filth ในแป้งข้าวเจ้า	- แป้งข้าวเจ้า	3,000	1 กุมภาพันธ์ 2569	16 กุมภาพันธ์ 2569	24 เมษายน 2569
19	BQSF LF 02-69: การวิเคราะห์สิ่งแปลกปลอมประเภท Light filth ในผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นที่ทำจากแป้งสาลี	- มักกะโรนี	3,000	1 กุมภาพันธ์ 2569	16 กุมภาพันธ์ 2569	24 เมษายน 2569
<u>การวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา</u>						
20	BQSF MI 01-69: Coliforms (MPN/กรัม)	- Lyophilized cultures	3,000	12 ตุลาคม 2568	27 ตุลาคม 2568	2 มกราคม 2569
21	BQSF MI 02-69: <i>Escherichia coli</i> (MPN/กรัม)	- Lyophilized cultures	3,000	12 ตุลาคม 2568	27 ตุลาคม 2568	2 มกราคม 2569
22	BQSF MI 03-69: <i>L. monocytogenes</i> (พบ/ไม่พบ ต่อ 25 กรัม)	- Lyophilized cultures	4,000	2 พฤศจิกายน 2568	17 พฤศจิกายน 2568	18 มกราคม 2569
23	BQSF MI 04-69: <i>S. aureus</i> (CFU/กรัม)	- Lyophilized cultures	3,000	4 มกราคม 2569	19 มกราคม 2569	19 มีนาคม 2569
24	BQSF MI 05-69: <i>Clostridium perfringens</i> (พบ/ไม่พบ ต่อ 0.1 กรัม)	- Lyophilized cultures	3,000	13 มกราคม 2569	26 มกราคม 2569	30 มีนาคม 2569

ที่	รหัสแผน: รายการทดสอบ	ชนิดตัวอย่าง	ราคา (บาท)	วันที่ปิดรับสมัคร	กำหนดส่งตัวอย่าง	วันที่จัดส่งรายงาน
25	BQSF MI 06-69: จำนวนจุลินทรีย์ (CFU/กรัม)	- Lyophilized cultures	3,000	1 กุมภาพันธ์ 2569	16 กุมภาพันธ์ 2569	17 เมษายน 2569
26	BQSF MI 07-69: Coliforms (CFU/กรัม)	- Lyophilized cultures	3,000	15 กุมภาพันธ์ 2569	2 มีนาคม 2569	1 พฤษภาคม 2569
27	BQSF MI 08-69: <i>Salmonella</i> spp. (พบ/ไม่พบ ต่อ 25 กรัม)	- Lyophilized cultures	3,000	5 มีนาคม 2569	16 มีนาคม 2569	18 พฤษภาคม 2569
28	BQSF MI 09-69: <i>B. cereus</i> (CFU/กรัม)	- Lyophilized cultures	4,000	20 เมษายน 2569	5 พฤษภาคม 2569	9 กรกฎาคม 2569
29	BQSF MI 10-69: จำนวนยีสต์และรา (CFU/กรัม)	- เครื่องดื่มชนิดแห้ง	3,000	7 มิถุนายน 2569	22 มิถุนายน 2569	27 สิงหาคม 2569
30	BQSF MI 11-69: <i>S. aureus</i> (พบ/ไม่พบ ต่อ 0.1 กรัม)	- Lyophilized cultures	3,000	14 มิถุนายน 2569	29 มิถุนายน 2569	31 สิงหาคม 2569
การวิเคราะห์น้ำทางจุลชีววิทยา						
31	BQSF MW 01-69: Coliforms, Fecal coliforms (MPN/100 มิลลิลิตร)	- Lyophilized cultures	3,000	26 ตุลาคม 2568	10 พฤศจิกายน 2568	8 มกราคม 2569
32	BQSF MW 02-69: <i>Escherichia coli</i> (พบ/ไม่พบ ต่อ 100 มิลลิลิตร)	- Lyophilized cultures	3,000	9 พฤศจิกายน 2568	24 พฤศจิกายน 2568	23 มกราคม 2569
33	BQSF MW 03-69: <i>Salmonella</i> spp. (พบ/ไม่พบ ต่อ 100 มิลลิลิตร)	- Lyophilized cultures	3,000	4 มกราคม 2569	19 มกราคม 2569	20 มีนาคม 2569
34	BQSF MW 04-69: <i>S. aureus</i> (พบ/ไม่พบ ต่อ 100 มิลลิลิตร)	- Lyophilized cultures	3,000	4 มกราคม 2569	19 มกราคม 2569	20 มีนาคม 2569
35*	BQSF MW 05-69: <i>S. aureus</i> (CFU/ 100 มิลลิลิตร)	- Lyophilized cultures	3,000	2 กุมภาพันธ์ 2569	17 กุมภาพันธ์ 2568	18 เมษายน 2569

* รายการที่ไม่ได้การรับรองความสามารถผู้จัดโปรแกรมการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17043: 2010

เปิดรับสมัครสมาชิก ตั้งแต่ **19 สิงหาคม 2568** เป็นต้นไป ทาง <http://pt.dmssc.moph.go.th/>

เงื่อนไข: สมาชิกสมัครเข้าร่วมทดสอบความชำนาญต้องชำระค่าใช้จ่ายภายในอย่างน้อย 10 วัน ก่อนถึงวันกำหนดส่งตัวอย่าง

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ E-mail : bqsf_pt@dmssc.mail.go.th หรือ โทร: 081 889 6577 (เจลินพร)

3. การรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety)

3.1 ขอบข่ายการให้บริการ

กระทรวงสาธารณสุขได้มอบหมายให้กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ให้การรับรองและให้เครื่องหมายตราสัญลักษณ์ (Logo) “อาหารปลอดภัย” (Food Safety) แก่ผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารโดยมีหลักเกณฑ์ดังนี้

3.1.1. ผู้ประกอบการต้องมีแหล่งจำหน่ายอาหารแน่นอน ได้แก่

3.1.1.1 ซูเปอร์มาร์เก็ตในห้างสรรพสินค้า

3.1.1.2 ตลาดสด ตลาดนัดที่มีจุดจำหน่ายประจำ ร้านค้า ร้านขายของชำ แผงลอย

3.1.1.3 ภัตตาคาร ร้านอาหาร สโมสร โรงเรียน โรงพยาบาล ฯลฯ

3.1.2 ประเภทอาหารที่ให้การรับรอง เป็นอาหารทั่วไปที่ไม่มีเลขสารบบอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรืออาหารที่อย. ไม่ได้กำหนดคุณภาพมาตรฐาน หรืออาหารที่ไม่ได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพมาก่อน หรืออาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ได้แก่

3.1.2.1 อาหารสด (อาหารดิบ)

3.1.2.2 อาหารพร้อมปรุง

3.1.2.3 อาหารพร้อมบริโภค

3.1.2.4 อาหารแห้ง

3.1.2.5 อื่นๆ

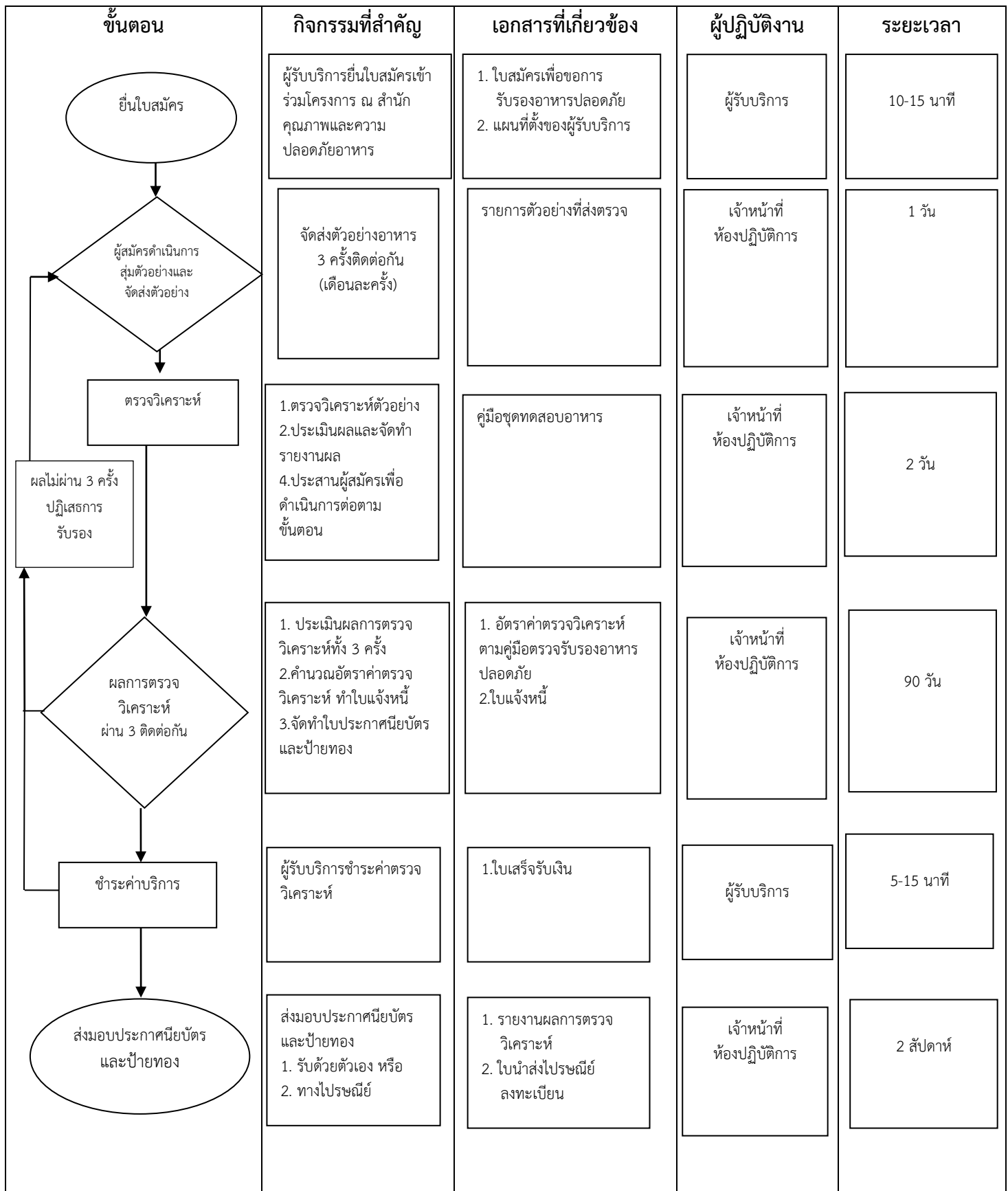
3.1.3 ประเภทการตรวจวิเคราะห์สารเคมีปนเปื้อนและจุลินทรีย์ในอาหารที่ให้การรับรองตามข้อ 1.2 มี ดังนี้
สารบอร์แรกซ์ สารเคมีกำจัดศัตรูพืช สารฟอกขาว สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ) สารเร่งเนื้อแดง (กลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ เช่น ซาลบูตามอล เคลนบิวเทอรอล) สารต้านจุลชีพ และจุลินทรีย์

3.2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง

3.2.1 ใบสมัครเพื่อขอการรับรองอาหารปลอดภัย

3.2.2 แผนที่แสดงที่ตั้งของผู้รับบริการ

ขั้นตอนการให้บริการรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) (Work Flow)
ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



4. การประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ (Novel food) และวัตถุเจือปนอาหาร (food additives) และอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่

4.1 ขอบข่ายการให้บริการ

ขอบเขตการให้บริการ

- 1) ประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ (Novel food)
- 2) ประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหาร (Food additive)
- 3) ประเมินความปลอดภัยอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่

ช่องทางการให้บริการ

สถานที่ให้บริการ ฝ่ายประเมินความปลอดภัยอาหาร อาคาร 8 ชั้น 4 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 88/7 ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทร 0-2589-9850-7 ต่อ 99894

E-mail: riskcenter.bqsf@dmsc.mail.go.th

ระยะเวลาการเปิดให้บริการ

วันจันทร์-ศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดราชการ) เวลา 9.30-12.00 และ 13.00-16.30

เงื่อนไขการยื่นขอประเมินความปลอดภัย

1. กรณียื่นขอประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่: ผู้ขอประเมินความปลอดภัยอาหารศึกษาเอกสารตาม บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food)
2. ผู้ขอประเมินจัดเตรียมเอกสารหลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยให้ครบถ้วน และกรอกรายละเอียด ในแบบคำขอประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ (Novel food)/ หรือวัตถุเจือปนอาหาร (food additive)
3. ผู้ขอประเมินโทรนัดหมายล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วันทำการ ก่อนยื่นเอกสารหลักฐานเพื่อขอรับการประเมิน ความปลอดภัยด้วยตนเองได้ที่หน่วยประเมินความปลอดภัยอาหารและผลิตภัณฑ์อาคาร 8 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
4. ฝ่ายประเมินความปลอดภัยอาหาร จะพิจารณาความสมบูรณ์และครบถ้วนของเอกสาร 5 วันทำการ และแจ้งผลการพิจารณาเอกสารให้ผู้ขอประเมินความปลอดภัยตามช่องทางที่ได้แจ้งไว้ กรณีหลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัยไม่ครบถ้วน ทางฝ่ายประเมินความปลอดภัยอาหารจะแจ้งต่อผู้ขอประเมิน ความปลอดภัยเพื่อขอเอกสารเพิ่มเติม โดยฝ่ายประเมินความปลอดภัยอาหารจะไม่ตอบรับประเมินหากพบว่า เอกสารหลักฐานไม่ครบถ้วนหรือไม่เป็นตามหลักวิชาการ
5. ฝ่ายประเมินความปลอดภัยอาหารจะดำเนินการประเมินความปลอดภัย โดยใช้ระยะเวลา 90 วันทำการ ทั้งนี้ จะไม่นับรวมระยะเวลาที่ใช้ในการเรียกขอเอกสารเพิ่มเติมในกรณีที่ข้อมูลไม่เพียงพอต่อการ ใช้ประกอบการตัดสินใจของคณะผู้เชี่ยวชาญในการพิจารณาประเมิน
6. เมื่อดำเนินการประเมินความปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว ฝ่ายประเมินความปลอดภัยอาหารจะแจ้งแก่ผู้ขอประเมิน ให้มารับรายงานผลการประเมินความปลอดภัยด้วยตนเองเพื่อนำไปใช้ประกอบการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตามกระบวนการต่อไป

ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ

ระยะเวลาดำเนินการไม่เกิน 90 วันทำการ โดยเริ่มนับตั้งแต่เจ้าหน้าที่รับเอกสารหลักฐานครบถ้วน

ขั้นตอน ระยะเวลา และส่วนงานที่รับผิดชอบ :

ระยะเวลาดำเนินการไม่เกิน 90 วันทำการ โดยเริ่มนับตั้งแต่เจ้าหน้าที่รับเอกสารหลักฐานครบถ้วน

ลำดับ	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ส่วนที่รับผิดชอบ
1.	ผู้ขอประเมินฯ ยื่นเอกสาร ผู้ขอประเมินฯ โทรนัดหมายล่วงหน้า อย่างน้อย 1 วันทำการ (โทร 0-2589-9850-7 ต่อ 99526-28) เพื่อยื่นคำขอพร้อมส่งเอกสารหลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัย	-	หน่วยประเมิน ความปลอดภัยฯ
2.	การตรวจสอบเอกสาร - เจ้าหน้าที่พิจารณาตรวจสอบความถูกต้องของแบบคำขอ และเอกสารหลักฐานประกอบการประเมินฯ ตามที่กำหนดไว้ - เจ้าหน้าที่สอบถามรายละเอียดเกี่ยวกับเอกสารหลักฐานจากผู้ขอประเมินฯ - แจ้งผลการตรวจสอบเอกสารแก่ผู้ขอประเมินฯ	5 วันทำการ	หน่วยประเมิน ความปลอดภัยฯ
3.	การพิจารณา และแจ้งผลการพิจารณา - กรณีเอกสารหลักฐานครบถ้วน ดำเนินการประเมินความปลอดภัยโดยคณะผู้เชี่ยวชาญ - จัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัย - แจ้งผลและจัดส่งรายงานแก่ผู้ขอประเมินฯ (ผู้ขอประเมินฯ มารับรายงานผลการประเมินความปลอดภัยด้วยตนเอง)	90 วันทำการ (ไม่รวมระยะเวลาที่ใช้ในการเรียก ขอเอกสารเพิ่มเติมกรณีข้อมูลไม่ เพียงพอในการใช้ประกอบการ ตัดสินใจขอ ผู้พิจารณา)	หน่วยประเมิน ความปลอดภัยฯ

รายการเอกสารประกอบการยื่นขอประเมินความปลอดภัย

1. แบบขอประเมินความปลอดภัยฯ ซึ่งลงนามโดยเจ้าของกิจการ หรือผู้ดำเนินกิจการ หรือกรรมการที่มีอำนาจลงนามหรือผู้แทน จำนวน 1 ฉบับ
2. สำเนาบัตรประชาชน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้ขอประเมินความปลอดภัยฯ จำนวน 1 ฉบับ
3. สำเนาหนังสือมอบอำนาจจากเจ้าของกิจการ หรือผู้ดำเนินกิจการ หรือกรรมการที่มีอำนาจลงนาม (กรณี มอบอำนาจให้ผู้แทนเป็นผู้ขอประเมินฯ) จำนวน 1 ฉบับ
4. เอกสารหลักฐานประกอบการประเมินความปลอดภัย จำนวน 1 ชุด
5. ไฟล์เอกสารและหลักฐานประกอบ และ/หรือเอกสารแนบประกอบการประเมินความปลอดภัย

ค่าธรรมเนียม

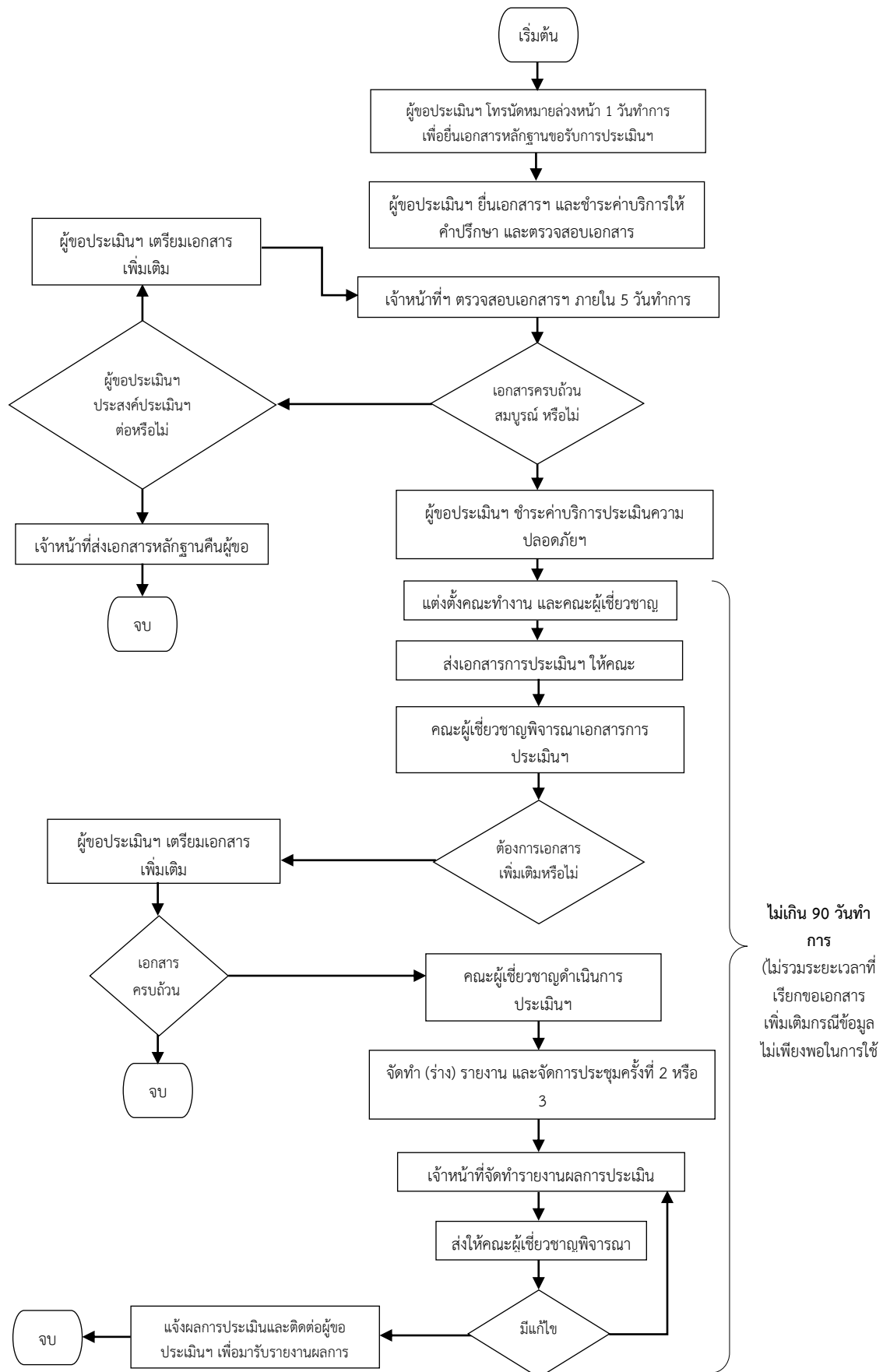
- 1) อัตราค่าธรรมเนียมในการให้คำปรึกษาและตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของเอกสาร เมื่อยื่นขอประเมินครั้งแรก 5,000 บาท ต่อ 1 ชนิด ส่วนประกอบที่ต้องประเมิน
- 2) อัตราค่าบริการประเมินความปลอดภัยอาหารและวัตถุเจือปนอาหาร 70,000 บาท ต่อ 1 ชนิด ส่วนประกอบที่ต้องประเมิน อัตราค่าบริการนี้ครอบคลุมการให้บริการประเมินความปลอดภัยโดยคณะผู้เชี่ยวชาญ และรายงาน ผลการประเมินความปลอดภัย จำนวน 1 เล่ม (ไม่รวมกรณีสูญหายหรือขอเพิ่มเติม 500 บาท/เล่ม)
- 3) การชำระค่าบริการ: ผู้ขอประเมินความปลอดภัย ติดต่อชำระค่าบริการได้ที่ศูนย์รวมบริการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ นนทบุรี)

ช่องทางการร้องเรียน/แนะนำบริการ

ฝ่ายประเมินความปลอดภัยอาหาร อาคาร 8 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 88/7 ซอยติวานนท์ 14 ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทร 0-2951-0000 ต่อ 99894

โทรสาร 0-2951-1021 E-mail: riskcenter.bqsfd@dmssc.mail.go.th

**ขั้นตอนการให้บริการการประเมินความปลอดภัยอาหาร
และวัตถุเจือปนอาหาร
ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร**



5. การขอคัดสำเนารายงานผลการทดสอบ

5.1 ขอบข่ายการให้บริการ

ให้บริการคัดสำเนารายงานผลการทดสอบของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

5.2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง

5.2.1 กรณีรายงานผลการทดสอบสุญหาย

5.2.1.1 หนังสือแจ้งความประสงค์

5.2.1.2 ใบแจ้งความ

5.2.2 กรณีมีรายงานผลการทดสอบ

5.2.2.1 หนังสือแจ้งความประสงค์

5.2.2.2 รายงานผลการทดสอบ

ขั้นตอนการให้บริการขอคัดสำเนารายงานผลการทดสอบ (Work Flow)
ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ขั้นตอน	กิจกรรมที่สำคัญ	เอกสารที่เกี่ยวข้อง	ผู้ปฏิบัติงาน	ระยะเวลา
<pre> graph TD A([แจ้งความประสงค์ ขอคัดสำเนา]) --> B[พิจารณาหนังสือ แจ้งความประสงค์] B --> C[ชำระค่าบริการ] C --> D[จัดทำสำเนา รายงานผลการทดสอบ] D --> E([ส่งมอบสำเนารายงาน ผลการทดสอบ]) </pre>	ผู้ให้บริการแจ้งความประสงค์ขอคัดสำเนาที่สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	1. กรณีรายงานผลฯ สูญหาย 1.1 หนังสือแจ้งความประสงค์ 1.2 ใบแจ้งความ 2. กรณีมีรายงานผลฯ 2.1 หนังสือแจ้งความประสงค์ 2.2 รายงานผลการทดสอบ	ผู้ให้บริการ	10-15 นาที
	1.เจ้าหน้าที่ลงรับหนังสือแจ้งความประสงค์ 2. นำเสนอผู้ได้รับมอบหมายพิจารณา	1. กรณีรายงานผลฯ สูญหาย 1.1 หนังสือแจ้งความประสงค์ 1.2 ใบแจ้งความ 2. กรณีมีรายงานผลฯ 2.1 หนังสือแจ้งความประสงค์ 2.2 รายงานผลการทดสอบ	ผู้อำนวยการสำนักฯ/ผู้ได้รับมอบหมาย	1 วัน
	ผู้ให้บริการชำระค่าบริการฉบับละ 500 บาท	1. ใบเสร็จรับเงิน	ผู้ให้บริการ	10-15 นาที
	ดำเนินการ 1. คัดสำเนารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ 2. ถ่ายเอกสาร 3. ประทับตราสำเนาถูกต้องและลงนาม	1. หนังสือแจ้งความประสงค์ 2. รายงานผลการทดสอบ 3. ใบเสร็จรับเงิน	1. เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหารทั่วไป 2. ผู้อำนวยการสำนักฯ/ผู้ได้รับมอบหมาย	3 วัน
	ส่งมอบสำเนารายงานผลการทดสอบ โดย 1. รับผิดชอบด้วยตัวเอง หรือ 2. ทางไปรษณีย์	1. สำเนารายงานผลการทดสอบ	เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหารทั่วไปที่ได้รับมอบหมาย	5-10 นาที

6. การแปลรายงานผลการทดสอบฉบับภาษาอังกฤษ

6.1 ขอบข่ายการให้บริการ

ให้บริการแปลรายงานผลการทดสอบของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเป็นฉบับภาษาอังกฤษ

6.2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง

6.2.1 กรณีแจ้งความประสงค์ขอแปลรายงานผลการทดสอบ พร้อมส่งตัวอย่างให้ระบุใน

6.2.1.1 แบบฟอร์มส่งตัวอย่าง

6.2.2 กรณีแจ้งความประสงค์ขอแปลรายงานผลการทดสอบหลังจากออกรายงานผลการทดสอบฉบับภาษาไทยแล้ว

6.2.2.1 หนังสือแจ้งความประสงค์ขอแปลรายงานผลการทดสอบ

ขั้นตอนการให้บริการแปลรายงานผลการทดสอบฉบับภาษาอังกฤษ (Work Flow)
ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ขั้นตอน	กิจกรรมที่สำคัญ	เอกสารที่เกี่ยวข้อง	ผู้ปฏิบัติงาน	ระยะเวลา
<pre> graph TD A([แจ้งความประสงค์ขอแปลผล]) --> B[ชำระค่าบริการ] B --> C[แปลรายงานฉบับภาษาอังกฤษและลงนาม] C --> D([ส่งมอบรายงานผลการทดสอบฉบับภาษาอังกฤษ]) </pre>	ผู้รับบริการแจ้งความประสงค์ขอแปลผลการทดสอบ 2 กรณี - แจ้งความประสงค์ขอแปลผลฯ พร้อมส่งตัวอย่าง ให้ระบุในแบบฟอร์มส่งตัวอย่าง - แจ้งความประสงค์ขอแปลผลฯ เมื่อออกรายงานผลการทดสอบแล้วให้ทำหนังสือแจ้งความประสงค์ขอแปลผลฯ	- กรณีแจ้งความประสงค์ขอแปลผลฯ พร้อมส่งตัวอย่าง - แบบฟอร์มส่งตัวอย่าง - กรณีแจ้งความประสงค์ขอแปลผลฯ หลังจากออกรายงานผลการทดสอบฉบับภาษาไทยแล้ว - หนังสือแจ้งความประสงค์ขอแปลผลฯ	ผู้รับบริการ	10-15 นาที
	ผู้รับบริการชำระค่าบริการ ฉบับละ 500 บาท	ใบเสร็จรับเงิน	ผู้รับบริการ	10-15 นาที
	- ค้นสำเนา - แปลรายงานผลการทดสอบเป็นภาษาอังกฤษ - เสนอผู้อำนวยการ - ผู้อำนวยการลงนาม	- รายงานผลการทดสอบภาษาไทย - รายงานผลการทดสอบภาษาไทย	- ผู้ทดสอบ - หัวหน้าห้องปฏิบัติการ - เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหารทั่วไป - ผู้อำนวยการสำนักฯ	4 วันทำการ
	ส่งมอบรายงานผลฯ ฉบับภาษาอังกฤษให้ผู้ใช้บริการ 2 ทาง 1. รับด้วยตัวเอง หรือ 2. ทางไปรษณีย์	- รายงานผลการทดสอบฉบับภาษาอังกฤษ - ใบนำส่งไปรษณีย์ลงทะเบียน	เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหารทั่วไปที่ได้รับมอบหมาย	30 นาที/รายงาน

ภาคผนวก

หนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017 จากสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
- ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569 ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

รวมถึงข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ
ด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
โดยขอขยายที่ได้รับการรับรองความสามารถในการ
ทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด
ตามรายการและวิธีทดสอบที่ระบุในเอกสารแนบท้าย
หนังสือรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการ



**สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข**

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า
ห้องปฏิบัติการ

**สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์**

88/7 หมู่ 4 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ

อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน
อาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด


(นายสุรศักดิ์ หมีนพล)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	อาหารกระป๋อง ชนิดที่มีความเป็นกรด	1. แบคทีเรียชนิดชอบ หรือทนกรดที่ 30°C (Detected or not detected) 2. แบคทีเรียชนิดชอบ หรือทนกรดที่ 55°C (Detected or not detected) 3. ยีสต์และรา (Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 21A)
2.	อาหารกระป๋อง ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ	4. จุลินทรีย์เจริญ ที่ 35°C (Detected or not detected) 5. จุลินทรีย์เจริญ ที่ 55°C (Detected or not detected) 6. <i>Clostridium botulinum</i> (Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 21A)
3.	อาหาร ¹	7. จำนวนจุลินทรีย์ หรือ จำนวนแบคทีเรีย (CFU)	APHA 2015 (Chapter 6 และ 8) FDA BAM Online. 2001 (Chapter 3)
		8. จำนวนจุลินทรีย์ หรือ จำนวนแบคทีเรีย 30°C (CFU)	ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022
		9. จำนวนแลคติกแอซิด แบคทีเรีย (CFU)	ISO 15214:1998
		10. Enterobacteriaceae (CFU)	APHA 2015 (Chapter 9)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 2 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3. (ต่อ)	อาหาร ¹ (ต่อ)	20. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 16)
		21. <i>Clostridium botulinum</i> (Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 17)
		22. <i>Vibrio cholerae</i> (Detected or not detected)	ISO 21872-1:2017/Amd.1:2023
		23. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Detected or not detected)	
		24. <i>Listeria</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 11290 -1:2017
		25. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	
		26. <i>Shigella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 21567:2004
		27. <i>Cronobacter</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 22964:2017
		28. <i>Cronobacter sakazakii</i> (Detected or not detected)	
4.	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	29. <i>Clostridium</i> spp. (Detected or not detected)	USP-NF 2025
5.	นมและผลิตภัณฑ์นม	30. จำนวนแบคทีเรียชอบร้อน (CFU)	APHA SMEDP 2024 (Chapter 12)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6.	เชื้อที่แยกได้จากอาหาร น้ำ เครื่องดื่ม และภาชนะสัมผัส อาหาร	31. การทดสอบความไวของเชื้อ ต่อยาด้านจุลชีพด้วยวิธี Broth Microdilution	Automated Microbiology System
7.	● อาหาร³ ● เครื่องดื่ม¹ ที่มีส่วนประกอบของพืช ตัดแต่งพันธุกรรม	32. <i>CaMV 35S</i> – promoter	In-house method SOP No. 20 02 187
		33. <i>NOS</i> – terminator	based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR).
		34. <i>npt II</i>	
		35. <i>CaMV 35S</i> – promoter	In-house method SOP No. 20 02 367
		36. <i>NOS</i> – terminator	based on ISO 21570:2005/ Amd.1: 2013 (Real-time PCR)
		37. <i>Bar</i>	In-house method SOP No. 20 02 367
		38. <i>pat</i>	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)
		40. <i>CryIAb</i>	In-house method SOP No. 20 02 367 based on EURL-GMFF, 2014 (Real- time PCR)
		41. tE9	In-house method SOP No. 20 02 367 based on EURL-GMFF, 2016 (Real-time PCR)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
7 (ต่อ)	● อาหาร ³ ● เครื่องดื่ม ¹ ที่มีส่วนประกอบของพืช ตัดแต่งพันธุกรรม (ต่อ)	Soybean products	
		42. RRS	In-house method SOP No. 20 02 190 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		43. DP305423-1 soybean	In-house method SOP No. 20 02 190 based on EURL-GMFF, 2013 (PCR)
		44. MON89788 soybean	
		Maize products:	
		45. Bt11 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		46. Bt176 maize	
		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)
		51. MON 863 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2005 (PCR)
		52. NK 603 maize	
		53. MIR 604 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 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)
		55. MIR162 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2011 (PCR)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 5 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
7 (ต่อ)	● อาหาร³ ● เครื่องดื่ม¹ ที่มีส่วนประกอบของพืช ตัดแต่งพันธุกรรม (ต่อ)	Maize products 56. MON88017 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 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)
		58. TC 1507 maize	In-house method SOP No.20 02 291 based on EURL-GMFF, 2005 (Real-time PCR)
8.	อาหารที่มีพืชเป็นส่วนประกอบ	59. ยีนจำเพาะของสิ่งมีชีวิตชนิด Eukaryotes (18S- rRNA)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on Lebensm Unters Forsch. 1993 Mar:196(3), p. 248-251 (PCR)
		60. ยีนจำเพาะของพืช (Chloroplast - tRNA)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		61. ยีนจำเพาะของมันฝรั่ง (UDP-glucose pyrophosphorylase, patatin)	
		62. ยีนจำเพาะของมะเขือเทศ (polygalacturonase)	
		63. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Lectin)	
		64. ยีนจำเพาะข้าวโพด (Invertase)	

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 6 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
8. (ต่อ) (ต่อ)	อาหารที่มีพืชเป็น ส่วนประกอบ (ต่อ)	65. ยีนจำเพาะของข้าวโพด (Zein)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)
		66. ยีนจำเพาะของข้าว (rice actin)	
		67. ยีนจำเพาะของมะละกอ (papain)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on EURL-GMFF, 2013 (PCR)
		68. ยีนจำเพาะของข้าวสาลี (waxy)	
9.	• อาหาร¹ • บรรจุภัณฑ์อาหาร • น้ำบริโภค¹ • น้ำแข็ง • พื้นผิวสัมผัสอาหาร	69. ยีนจำเพาะของข้าวโพด (hmg)	In-house method SOP No. 20 02 362 based on ISO 21570:2005/ Amd.1:2013 (Real-time PCR)
		70. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Lectin)	
		71. สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัส โคโรนา 2019	In-house method SOP No. 20 02 404 and SOP No. 20 02 405 based on ISO 15216-2:2019
		72. สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโนโร	
10.	• อาหาร¹ • อาหารในภาชนะ บรรจุปิดสนิท	73. สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัส ตับอักเสบบเอ	In-house method SOP No. 20 02 453 based on ISO 15216-2:2019
		74. สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัส โรต้า group A	In-house method SOP No. 20 02 454 based on ISO 15216-2:2019
		75. Water activity (Aw)	AOAC (2023) 978.18 B.(a)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 7 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
11.	ผลิตภัณฑ์นม - นมข้นจืด - นมข้นหวาน - นมผงเต็มมันเนย หรือ ขาดมันเนย	76. Filth	AOAC (2023) 960.49A
12.	ผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นที่ทำมาจากแป้งสาลี	77. Light filth	AOAC (2023) 969.41
13.	แป้งข้าวเจ้า	78. Light filth	AOAC (2023) 982.32 A.(a) B.(a)
14.	- ใบชา - ผงชา	79. Light filth	AOAC (2023) 981.18
15.	อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท	80. Net weight - Drained weight	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
		82. Total solids	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 2540 B
		83. Total hardness	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 2340 C

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 8 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
17.	● น้ำบริโภค - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ไม่ปิดสนิท ● น้ำกรอง ● น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร	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
		85. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 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
	● น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำประปา - น้ำใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน - น้ำสระว่ายน้ำ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง	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
		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
		89. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 19250:2010
		90. <i>Clostridium perfringens</i> (Detected or not detected)	Standing Committee of Analysts. EA, 2021. (Part 6 B)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 9 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 10 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
18.	● น้ำแร่ธรรมชาติ	93. Coliforms (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24th Edition. 2023. Part 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
		95. Spores of sulphite-reducing clostridia/Spore-forming sulphite-reducing clostridia (Detected or not detected)	Standing Committee of Analysts. EA, 2021. (Part 6 A)
19.	● เครื่องดื่ม ² - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดไม่สนิท	96. จำนวนยีสต์และรา (CFU)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 18)
		97. จำนวนแบคทีเรีย หรือจำนวนจุลินทรีย์ (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5 th Edition 2015. (Chapter 6 และ 8)
		98. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 A-C

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 11 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
19. (ต่อ)	● เครื่องดื่ม² - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดไม่สนิท	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
		100. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2016 (Chapter 12)
		101. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		102. <i>Bacillus cereus</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 14)
		103. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017
		104. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online. 2001 (Chapter 16)
		105. Coliforms (MPN)	FDA BAM Online. 2020 (Chapter 4)
		106. <i>Escherichia coli</i> (Detected or not detected)	

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 12 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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 1613 B and 1668 C

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 13 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
20. (ต่อ)	● สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ● นมและผลิตภัณฑ์นม ● เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹ ● 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 1613 B and 1668 C

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 14 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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 1613 B and 1668 C
(ต่อ)			

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 15 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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: 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 1613 B and 1668 C

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 16 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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 1613 B and 1668 C
(ต่อ)			

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 17 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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: 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
(ต่อ)			

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 18 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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 1613 B and 1668 C

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 19 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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 1613 B and 1668 C
(ต่อ)			

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 20 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
21.	ซอสปรุงรส	151. 3-MCPD	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
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
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
25.	• รสชาติ และผลิตภัณฑ์รสชาติ • ผลิตภัณฑ์ขนมอบ • ขนมขบเคี้ยว • กาแฟ	157. อะคริลาไมด์	In-house method SOP No. 20 02 252 based on Journal of 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
27.	• นมและผลิตภัณฑ์	159. กรดซัยยานูริก	In-house method SOP No. 20 02 247 based on J. Agric Food. Vol. 57, 2009

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 21 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
	• ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ • ผลิตภัณฑ์ขนมอบ		
28.	• เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ • สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ • ผลไม้ • ผัก • สหรัย • ถั่วและเมล็ด • ัญชาติและผลิตภัณฑ์ัญชาติ	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
29.	• ถั่วลิสง • ถั่วและผลิตภัณฑ์จากถั่ว • เครื่องเทศ • ัญชาติและผลิตภัณฑ์ัญชาติ • พืชแห้ง¹ • สมุนไพร • กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) • กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก)	161. แอฟลาทอกซิน (ปี 1, ปี 2, จี 1, จี 2 และ แอฟลาทอกซินทั้งหมด)	In-house method SOP No. 20 02 051 based on AOAC (2023) 2005.08

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 22 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
30.	- กาแฟ - ชา - ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ - เอนไซม์⁴ - พืชแห้ง¹ - สมุนไพร - กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) - กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก)	162. โอคราทอกซิน เอ	In-house method SOP No. 20 02 370 based on AOAC (2023) 2004.10
31.	- นมโค - นมพาสเจอร์ไรส์ - นมสเตอริไลซ์	163. แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1	AOAC (2023) 2000.08
32.	ผลิตภัณฑ์นม	164. แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1	In-house method SOP No. 20 02 298 based on AOAC (2023) 2000.08
33.	อาหาร ¹	165. Cholesterol	AOAC (2023) 994.10
		166. Saturated fat	AOAC (2023) 996.06
34.	น้ำมันและไขมันบริโภค	167. Fatty acid composition	AOCS (2001) Ce 1e-91
		168. Peroxide value	AOAC (2023) 965.33
		169. Acid value	AOCS (2024) Cd 3d-63
		170. Polar compounds	AOCS (2024) Cd 20-91
35.	น้ำมันและไขมันบริโภค จากพืช	171. Iodine value, Wijs	ISO 3961:2024
36.	เนย	172. Moisture	ISO 3727-1:2001 IDF 80-1:2001

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 23 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับความรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 24 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
39. (ต่อ)	นมโค ● นมผง (ต่อ)	191. Total energy	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
		193. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20
		194. Milk solids not fat	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
40.	นมโค ● นมข้นหวาน	196. Moisture	ISO 6734:2010 IDF 15:2010
		197. Total solids	
		198. Total nitrogen	ISO 1871:2009
		199. Protein	
		200. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
		201. Ash	AOAC (2023) 920.115 (E)
		202. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		203. Total energy	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
		205. Lactose	
		206. Milk solids not fat	Calculation from lactose content, protein content and ash content

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 25 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
41.	นมดัดแปลงสำหรับทารก และ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก	207. Vitamin B 2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2023) 970.65
42.	นมเปรี้ยว (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ และ สเตอริไลส์)	208. Total nitrogen	ISO 1871:2009
		209. Protein	
		210. Fat	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
		212. Total nitrogen	ISO 1871:2009
		213. Protein	
		214. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
44.	- นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) - ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์)	215. Total nitrogen	ISO 1871:2009
		216. Protein	
		217. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
		218. Total solids	In-house method SOP No. 20 02 048 based on ISO 6731:2010 IDF 21:2010
		219. Milk solids not fat	Calculation from lactose content, protein content and ash content
		220. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550 °C

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 26 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 27 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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
47.	อาหาร ¹ และเครื่องดื่ม ¹	237. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on AOAC (2023) 922.06
48.	ไอศกรีม	238. Total nitrogen	ISO 1871:2009
		239. Protein	
		240. Fat	ISO 23318:2022 IDF 249:2022
		241. Total solids	AOAC (2023) 941.08
		242. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550 °C
		243. Milk solids not fat	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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 28 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
49.	ไอศกรีม (รวมผลไม้หรือวัตถุที่เป็นอาหารอื่นผสมอยู่)	246. Total nitrogen	ISO 1871:2009
		247. Protein	
		248. Fat	In-house method based on AOAC (2023) 922.06
50.	น้ำปลา ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ได้แก่ ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส	249. Total nitrogen	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
51.	น้ำผึ้ง	252. Moisture	AOAC (2023) 969.38 (B)
52.	- ไขมันสัตว์ - น้ำมันบริโภค	253. p, p'-DDE	Primary method: Isotope dilution mass spectrometry (IDMS)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 29 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
53.	ผัก ผลไม้ที่มี • ปริมาณน้ำและคลอโรฟิลล์สูง • ปริมาณน้ำสูงและคลอโรฟิลล์ต่ำหรือไม่มี • 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
		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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 30 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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
55.	• ข้าว • ธัญพืช	291. bromide ion	In-house method SOP No. 20 02 303 based on EURL-SRM-M6

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 31 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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
		Fungicides: 299. carbendazim 300. thiabendazole	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. 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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 32 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 33 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 34 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับความรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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. quintozene 375. 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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 35 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 36 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
58. (ต่อ) (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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 37 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 38 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 39 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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. prosulfcarb 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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 40 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 41 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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
		516. paraquat cation 517. diquat dication 518. chlormequat cation 519. mepiquat cation	
59.	● พืชแห้ง¹ ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และยาแผน ไทยที่มีกัญชาเป็น ส่วนประกอบ	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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 42 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
59. (ต่อ)	● พืชแห้ง¹ ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) ยาสมุนไพร และยาแผนไทย ที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ (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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 43 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
59. (ต่อ)	- พืชแห้ง¹ - สมุนไพร - กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) - กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) - ยาสมุนไพร และยาแผนไทย ที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ (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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 44 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
59. (ต่อ)	- พืชแห้ง¹ - สมุนไพร - กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) - กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) - ยาสมุนไพร และยาแผนไทย ที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ (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. quintozone 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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 45 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
60.	● น้ำมัน (พืชและสัตว์) ● ไขมัน (พืชและสัตว์) ● น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● 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)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 46 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 47 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
60. (ต่อ)	● น้ำมัน (พืชและสัตว์) ● ไขมัน (พืชและสัตว์) ● น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง	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 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)
(ต่อ)			

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 48 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 49 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 50 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
62.	- เนื้อสัตว์ - วัว - แกะ - หมู - สัตว์ปีก - ดื่บ	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
63.	- เนื้อสัตว์² - ดื่บ - นม - ไข่ - น้ำผึ้ง - แป้ง	Nitrofurantol 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
64.	เนื้อสัตว์ ²	กลุ่ม Amphenicol: 714. chloramphenicol 715. florfenicol 716. thiamphenicol 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 SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 51 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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
		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
		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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 52 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
64. (ต่อ)	เนื้อสัตว์ ² (ต่อ)	กลุ่ม Sulfonamides: 745. sulfaquinoxaline 746. sulfisoxazole 747. sulfathiazole 748. sulfapyridine 749. trimethoprim	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012:20 (3): 674 – 680
		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
65.	● อาหารพร้อมบริโภค (ที่มีและไม่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชา หรือ กัญชง) ● เครื่องดื่ม (ที่มีและไม่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชา หรือ กัญชง)	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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 53 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
66.	เครื่องดื่ม ¹ และ ² (ยกเว้น เครื่องดื่มชนิดแข็ง น้ำนมถั่วเหลือง และโกโก้)	760. Mitragynine	In-house method SOP No. 20 02 414 based on J AOAC Int 2017; 100(1): 18-24
67.	วัสดุสัมผัสอาหาร ทำด้วยพลาสติก ● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต ● พอลิคาร์บอเนต ● ไนลอน ● เมลามีน	761. Identity of plastic type	In-house method SOP No. 20 02 077 based on FT-IR technique
68.	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สัมผัส อาหารสำหรับทารกและ เด็กเล็ก	762. Formaldehyde	In-house method SOP No. 20 02 259 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging
		763. Zinc (Zn)	In-house method SOP No. 20 02 257 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 54 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
69.	ขวดนมและอุปกรณ์ประกอบ ทำด้วยพลาสติก	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
		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
70.	รังนกนางแอ่น	773. Identity of edible bird's nest	- In-house method SOP No. 20 02 183 based on FT-IR technique

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 55 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
71.	วัสดุสัมผัสอาหารทำจาก พลาสติกชั้นเดียวทั้งชั้น พลาสติกแบบหลายชั้นอัด หรือ ประกบติดกัน วัสดุหลายชนิด หลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้น ประกอบซึ่งด้านที่สัมผัส อาหารเป็นพลาสติก ภาชนะ บรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้ว เคลือบด้วยพลาสติก ภาชนะ บรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วนหนึ่ง สัมผัสอาหาร ภาชนะบรรจุ ที่ทำจากวัสดุเชิงประกอบ ที่ทำด้วยพลาสติก	774. การแพร่กระจายทั้งหมด ใน กรดแอซติก ความเข้มข้น ร้อยละ 3 (w/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)
		775. การแพร่กระจายทั้งหมด ใน เอทานอล ความเข้มข้น ร้อยละ 10 (v/v)	
		776. แพร่กระจายทั้งหมด ใน เอทานอล ความเข้มข้น ร้อยละ 20 (v/v)	
		777. การแพร่กระจายทั้งหมด ใน เอทานอล ความเข้มข้น ร้อยละ 50 (v/v)	
	● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต ● พอลิคาร์บอเนต ● ไนลอน		

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 56 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
72.	วัสดุสัมผัสอาหารทำจากพลาสติกชั้นเดียวทั้งชิ้น พลาสติกแบบหลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน วัสดุหลายชนิดหลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้นประกอบซึ่งด้านที่สัมผัสอาหารเป็นพลาสติก ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วยพลาสติก ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุเชิงประกอบที่ทำด้วยพลาสติก ● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต ● พอลิคาร์บอเนต ● ไนลอน	การแพร่กระจายโลหะหนักในกรดแอซิดิกความเข้มข้นร้อยละ 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)
		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-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 and single-sided testing by filling)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 57 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
72. (ต่อ)	วัสดุสัมผัสอาหารทำจากพลาสติกชั้นเดียวทั้งชิ้น พลาสติกแบบหลายชั้นอัด หรือ ประกบติดกัน วัสดุหลายชนิดหลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้นประกอบซึ่งด้านที่สัมผัสอาหารเป็นพลาสติก ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วยพลาสติก ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุเชิงประกอบที่ทำด้วยพลาสติก ● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต ● พอลิคาร์บอเนต ● ไนลอน (ต่อ)	การแพร่กระจายสารไพรมารีแอมโรแมติกเอมีนส์ 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-เมท็อกซี-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)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 58 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

**ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
72. (ต่อ)	วัสดุสัมผัสอาหารทำจากพลาสติกชั้นเดียวทั้งชั้น พลาสติกแบบหลายชั้นอัด หรือประกบติดกัน วัสดุหลายชนิดหลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้นประกอบซึ่งด้านที่สัมผัสอาหารเป็นพลาสติก ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยวัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วยพลาสติก ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติกเป็นส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุเชิงประกอบที่ทำด้วยพลาสติก ● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต ● พอลิคาร์บอเนต ● ไนลอน (ต่อ)	807. 3,3'-ไดเมท็อกซีเบนซิดีน (3,3'-dimethoxybenzidine) 808. 3,3'-ไดเมทิลเบนซิดีน (3,3'-dimethylbenzidine) 809. 4-4'-เมทิลีนได-ออร์โท-โทลูอิดีน (4,4'-methylenedio-toluidine) 810. 6-เมท็อกซี-เมทา-โทลูอิดีน พารา-เครซิดีน (6-methoxym-toluidine p- cresidine) 811. 4,4'-เมทิลีน-บิส-(2-คลอโร-แอนิลีน) (4,4'-methylenebis-(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)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 59 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ ออมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
72. (ต่อ)	วัสดุสัมผัสอาหารทำจาก พลาสติกชั้นเดียวทั้งชิ้น พลาสติกแบบหลายชั้นอัด หรือ ประกบติดกัน วัสดุหลายชนิด หลายชั้นอัดหรือประกบติดกัน โดยมีพลาสติกเป็นชั้นประกอบ ซึ่งด้านที่สัมผัสอาหารเป็น พลาสติก ภาชนะบรรจุที่ทำด้วย วัสดุอื่นแล้วเคลือบด้วยพลาสติก ภาชนะบรรจุที่มีพลาสติกเป็น ส่วนหนึ่งสัมผัสอาหาร ภาชนะ บรรจุที่ทำจากวัสดุแข็งประกอบ ที่ทำด้วยพลาสติก ● พอลิเอทิลีน ● พอลิพรอพิลีน ● พอลิสไตรีน ● พอลิไวนิลคลอไรด์ ● พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต ● 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-ฟีนิลีนไดเอมีน (1,3 phenylenediamine) 820. 4,4'-เมทิลีนบิส (3-คลอโร- 2,6-ไดเอทิลแอนิลีน (4,4'-methylenebis (3-chloro-2,6- diethylaniline) 821. 4,4'-ไดเอมีโนไดฟีนิล 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)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 60 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
73.	วัสดุสัมผัสอาหารทำด้วยพลาสติก พอลิเอไมด์ หรือไนลอน และที่มีพอลิเอไมด์หรือไนลอน เป็นส่วนประกอบ	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 ในไอโซออกเทน (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)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 61 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
74	วัสดุสัมผัสอาหารทำด้วย พลาสติก พอลิไวนิล คลอไรด์ และที่มี พอลิไวนิลคลอไรด์ เป็น ส่วนประกอบ	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)
75.	วัสดุสัมผัสอาหารทำด้วย พลาสติก พอลิเอทิลีนเทรฟ ทาเลต หรือพอลิเอทิลีน เทรฟทาเลต เป็น ส่วนประกอบ	การแพร่กระจายสารจำเพาะ (specific migration) 830. เทเรฟทาติกแอซิด ในกรด แอซิดิก ความเข้มข้น ร้อยละ 3 (w/v) (terephthalic acid (3% acetic acid w/v)) 831. ไอโซฟทาติกแอซิด ในกรด แอซิดิก ความเข้มข้น ร้อยละ 3 (w/v) (isophthalic acid (3% acetic acid (w/v)) 832. 2-เมทิล-4-ไอโซไทเอโซลีน- 3-โอน ในกรดแอซิดิกความ เข้มข้น ร้อยละ 3 (w/v) (2-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)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 62 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 63 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
76. (ต่อ)	● น้ำบริโภค² ● น้ำอุปโภค¹ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง (ต่อ)	847. คลอไรด์ โดย คำนวณเป็น คลอไรีน (Cl^- as Cl) หรือ คลอไรด์ (Cl^-) 848. ฟลูออไรด์ โดย คำนวณเป็น ฟลูออไรน (F^- as F) หรือ ฟลูออไรด์ (F^-) 849. ไนเตรท โดย คำนวณ เป็นไนโตรเจน (NO_3^- as N) หรือ ไนเตรท โดย คำนวณ เป็นไนเตรทหรือ ไนเตรต โดย คำนวณเป็นไนเตรต (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
		851. โบรเมต (BrO_3^-)	In-house method SOP No. 20 02 278 based on USEPA 2009 (method 302.0)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 64 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
76. (ต่อ)	● น้ำบริโภค² ● น้ำอุปโภค¹ ● น้ำแร่ธรรมชาติ ● น้ำแข็ง (ต่อ)	852. สารหนู (As)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24th Edition. 2023. part 3125
		853. แคดเมียม (Cd)	
		854. โครเมียม (Cr) หรือ โครเมียมทั้งหมด หรือ โครเมียมรวม (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, 24th Edition. 2023. part 3112

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 65 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
77.	● สหรัย - สหรัยแห้ง - สหรัยสด (วัตถุดิบ) - สหรัยพร้อมบริโภค ● สัตว์น้ำและอาหารทะเล¹	868. สารหนูอินทรีย์	In-house method SOP No. 20 02 325 based on J. Food hyg. Soc.Jpn. 2007, Vol 49, No.2
78.	● อาหาร¹ ● เครื่องดื่ม²	869. ตะกั่ว (Pb)	AOAC (2023) 999.10
		870. แคดเมียม (Cd)	
		871. ตะกั่ว (Pb)	In-house method SOP No. 20 02 365
		872. แคดเมียม (Cd)	based on AOAC (2023) 999.10 and
		873. สารหนู (As) หรือ สารหนูทั้งหมด (total As)	999.08
		874. ทองแดง (Cu)	
		875. เหล็ก (Fe) หรือเหล็ก ทั้งหมด (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)	

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 66 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
79	● อาหาร⁴ ● อาหารที่มีและไม่มี ส่วนประกอบของส่วน ของกัญชาและกัญชง ● พืช ● สมุนไพร ● กัญชา กัญชง² (สดและ แห้ง เฉพาะช่อดอก) ● กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้น ช่อดอก) ● ยาสมุนไพร และยาแผน ไทยที่มีกัญชาเป็น ส่วนประกอบ ● น้ำมัน (สำหรับบริโภค) ● น้ำมันสมุนไพร ● น้ำมันกัญชา ● น้ำมันกัญชง ● สารสกัดกัญชา ● สารสกัดกัญชง	881.ปรอท (Hg) หรือ ปรอททั้งหมด (total Hg)	USEPA 2007 method 7473:1-17

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 67 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
80.	- พืช - สมุนไพร - กัญชา กัญชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) - กัญชา กัญชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) - ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ	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
81.	- น้ำมัน (สำหรับบริโภค) - 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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 68 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
82.	- นมดัดแปลงสำหรับทารก และเด็กเล็ก อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กอาหารทางการแพทย์สำหรับทารก และเด็กเล็ก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารก และเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก - ผลิตภัณฑ์ทดแทนนมอาหาร	894. ไอโอดีนทั้งหมด (total Iodine)	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
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
85.	เครื่องดื่ม ²	897. Caffeine	In-house method SOP No. 20 02 141 based on AOAC (2023) 980.14
86.	เครื่องดื่ม ^{1, 2}	898. Citric acid	AOAC (2023) 986.13

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 69 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
87	ขนมปังและผลิตภัณฑ์ขนมอบ	899. Propionic acid	In-house method SOP No. 20 02 153 based on Chromatographia Supplement. Vol. 66:2007
88.	● อาหาร ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ อาหารประเภทผัก ผลไม้และ ผลิตภัณฑ์ นมเปรี้ยว วุ้นสำเร็จรูป และขนมเยลลี่ ● เครื่องดื่ม ได้แก่ - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์ คาร์บอนไดออกไซด์หรือ ออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วน ผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย	900. Sodium cyclamate	EN 12857:1999

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 70 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
88 (ต่อ)	- เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผักไม่ว่าจะมีก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์หรือ ออกซิเจนผสมอยู่ด้วยชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อน การบริโภค - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจาก ส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือ ผักไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนได ออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ ด้วยชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่งต้อง เจือจางก่อนการบริโภค (ต่อ)		

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 71 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
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
		902. Benzoic acid 903. Sorbic acid	In-house method SOP No. 20 02 010 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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 72 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
90.	● อาหาร ได้แก่ - อาหารประเภทผัก ผลไม้และผลิตภัณฑ์ วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ● เครื่องดื่ม ได้แก่ - น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะเป็นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะเป็นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย	913. Saccharin 914. Acesulfame – K 915. Aspartame	EN 12856:1999

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 73 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
90 (ต่อ)	- เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย ชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนการบริโภค - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนการบริโภค		

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 74 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
91.	● อาหาร ได้แก่ นมเปรี้ยว ● เครื่องดื่ม ได้แก่ - ชา - กาแฟ - น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมียาเสพติดคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมียาเสพติดคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย	916. Sucralose	In-house method SOP No. 20 02 314 based on Journal of Chromatography A 1157, 2007:187-196

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 75 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
91 (ต่อ)	- เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยชนิดแห้ง ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนการบริโภค - เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยชนิดแห้งชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนการบริโภค (ต่อ)		

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 76 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
92.	กาแฟสำเร็จรูป	917. Moisture	AOAC (2023) 979.12
93.	กาแฟคั่ว	918. Ash and water-soluble ash	AOAC (2023) 900.02
94.	ชาใบ ชาผง	919. Moisture	AOAC (2023) 925.19
		920. Ash	AOAC (2023) 920.100
		921. Hot water extract	AOAC (2023) 920.104
95.	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	922. Nitrite 923. Nitrate	EN 12014-4:2005
96.	เกลือปริ โภค	924. Iodine	Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination; 3rd Edition, WHO:2007
97.	เครื่องปรุงรส	925. L- glutamic acid	Journal of Food Protection. 46 (6), 1983
98.	อาหารที่มีवानหางจระเข้	926. Aloin (barbaloin)	In-house method SOP No. 20 02 269 based on Journal AOAC, 68 (3):1985
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 77 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
101.	- ถั่วลิสง - ข้าวโพด	931. Aflatoxin (Total, B1, B2, G1 และ G2)	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)

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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 78 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50
ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569
ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2.....(นางสาวสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 79 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้
น้ำบริโภค¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

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

น้ำบริโภค² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. น้ำในกระบวนการผลิต
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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 80 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

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
16. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
17. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
18. เต้าเจี้ยว
19. เครื่องปรุงรส/ เครื่องเทศ
20. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
21. ไอศกรีม
22. น้ำผึ้ง รอยัลเจลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเจลลี่
23. ซ็อกโกแลต
24. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
25. ครีมเทียม เนยเทียม
26. อาหารหมักดอง
27. น้ำตาลทราย
28. แป้ง
29. อาหารมือหลักงานเดียว (แช่เย็น และ แช่แข็ง)
30. ขนมปังและผลิตภัณฑ์ขนมอบ

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 81 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

31. ขนมอบเกี่ยว
32. เนยใส หรือ กี่
33. เนย
34. น้ำมันเนย
35. เนยแข็ง
36. อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
37. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
38. ไข่เยี่ยวม้า
39. ซอสบางชนิด
40. หมากฝรั่งและลูกอม
41. ข้าวเติมวิตามิน
42. วัสดุสำเร็จรูปและขนมเกล็ด

อาหาร ' 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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 82 ของทั้งหมด 85 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 4043/50

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 83 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ 2..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับ
การรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร⁴ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์ทุกชนิด รวมสัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ (ทั้งสด แช่แข็ง และแปรรูป)
2. ผักและผลไม้ (ทั้งสด แช่แข็ง และแปรรูป)
3. เห็ด
4. ธัญพืช ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าว ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ (ทั้งสด แช่แข็ง และแปรรูป เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมอบ 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. ดับของสัตว์บก
6. ไขมันของสัตว์วัว แกะ สัตว์ปีกและหมู
7. ไขมันสัตว์ผสม

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 84 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

แก้ไขครั้งที่ 00

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573

ห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ผลิตภัณฑ์สมุนไพร และยาเสพติด ดังรายการต่อไปนี้

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

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 มีนาคม 2569

หน้า 85 ของทั้งหมด 85 หน้า

หมายเลขทะเบียน 4043/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2569

ถึงวันที่ 19 มีนาคม 2573