

2025 ANNUAL REPORT

รายงานประจำปี 2568

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



2025 ANNUAL REPORT

รายงานประจำปี 2568

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร





สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ
พระบรมราชชนนีพันปีหลวง

“น้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณ”

ข้าพระพุทธเจ้า ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

คำนำ



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ในฐานะหน่วยงานหลักที่มีภารกิจสำคัญในการกำหนดมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ และพัฒนาวิจัยนวัตกรรมด้านอาหารของประเทศ มุ่งมั่นสร้างสรรค์ผลงานเพื่อสนับสนุนการแก้ไขปัญหาสาธารณสุขอย่างยั่งยืน โดยตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาเราไม่หยุดยั้งที่จะพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการ จนก้าวสู่การเป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิง (Reference Laboratory) ทั้งในระดับประเทศและระดับสากล

รายงานประจำปี 2568 ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นการรวบรวมผลสำเร็จจากการดำเนินงานในรอบปี ไม่ว่าจะเป็นด้านการวิจัยพัฒนานวัตกรรมการตรวจวิเคราะห์ ด้านการให้บริการประเมินความปลอดภัยของอาหาร ด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยี การตรวจวิเคราะห์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ การสร้างไว้ซึ่งมาตรฐานห้องปฏิบัติการอ้างอิง นอกจากนี้สำนักฯ ยังให้ความสำคัญกับการสื่อสารข้อมูลความเสี่ยงสู่สาธารณะ เพื่อให้เครือข่ายห้องปฏิบัติการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงทางวิชาการ และเป็นแหล่งความรู้ ที่ประชาชนเข้าถึงได้และนำไปใช้ดูแลสุขภาพ (Health literacy) ได้อย่างยั่งยืน

(ดร.วิชาดา จงมีวาสนา)

ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



ทำเนียบผู้อำนวยการ



นางสาวจันทร์ฉาย แจ่งสว่าง

17 ตุลาคม 2545 - 26 กุมภาพันธ์ 2550



นางจรัญธรณ์ บุญยวงศ์วิโรจน์

9 มีนาคม 2550 - 23 พฤศจิกายน 2551



นายประกาย บริบูรณ์

3 กรกฎาคม 2552 - 30 กันยายน 2552



นายมงคล เจนจิตติกุล

21 ตุลาคม 2552 - 18 มกราคม 2556



นางลัดดาวัลย์ โรจนพรหมทิพย์

16 กุมภาพันธ์ 2556 - 30 กันยายน 2557



นางสาวจารุวรรณ ลิมสงะสกุล

17 พฤศจิกายน 2557 - 5 มกราคม 2561



นายแพทย์บัลลังก์ อุปพงษ์

10 มกราคม 2561 - 18 เมษายน 2562



นายอรัญ นันทชัย

18 เมษายน 2562 - 30 กันยายน 2563



นางเลขา ปราสาททอง

12 พฤศจิกายน 2563 - 30 กันยายน 2566



นางวิชาดา จงมีวาสนา

25 ตุลาคม 2566 - ปัจจุบัน



สารบัญ

• วิทยาลัยฯ พันธกิจ.....	01
• ความเชื่อมโยงห่วงโซ่อาหารปลอดภัย.....	02
• ค่านิยมองค์กร.....	03
• ตราสัญลักษณ์.....	04
• ประวัติองค์กร.....	05
• ที่ตั้ง.....	09
• โครงสร้างองค์กร.....	10
• คณะผู้บริหาร.....	11
• อัตรากำลัง.....	12
• งบประมาณ.....	13
• แผนงานโครงการประจำปีงบประมาณ.....	14
• ผลงานตามคำรับรองปฏิบัติราชการ.....	16
• ผลงานพัฒนาองค์กร.....	17
• ผลการดำเนินการโครงการ.....	18
• ผลงานการให้บริการตรวจวิเคราะห์.....	28
• ระบบคุณภาพ.....	38
• ผลงานด้านต่างประเทศ.....	76
• การเผยแพร่ผลงาน.....	78
• ผลงานที่ได้รับรางวัล.....	83
• การพัฒนาบุคลากร.....	85
• ภาพกิจกรรม.....	95

วิสัยทัศน์ พันธกิจ

Vision

“เป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงของประเทศและอาเซียน

ด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร”



01

พัฒนาระบบและกำหนดมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์และให้บริการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร



02

ศึกษาวิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร



03

เป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร



04

พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการสนับสนุนด้านวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการตรวจวิเคราะห์แก่ห้องปฏิบัติการเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน



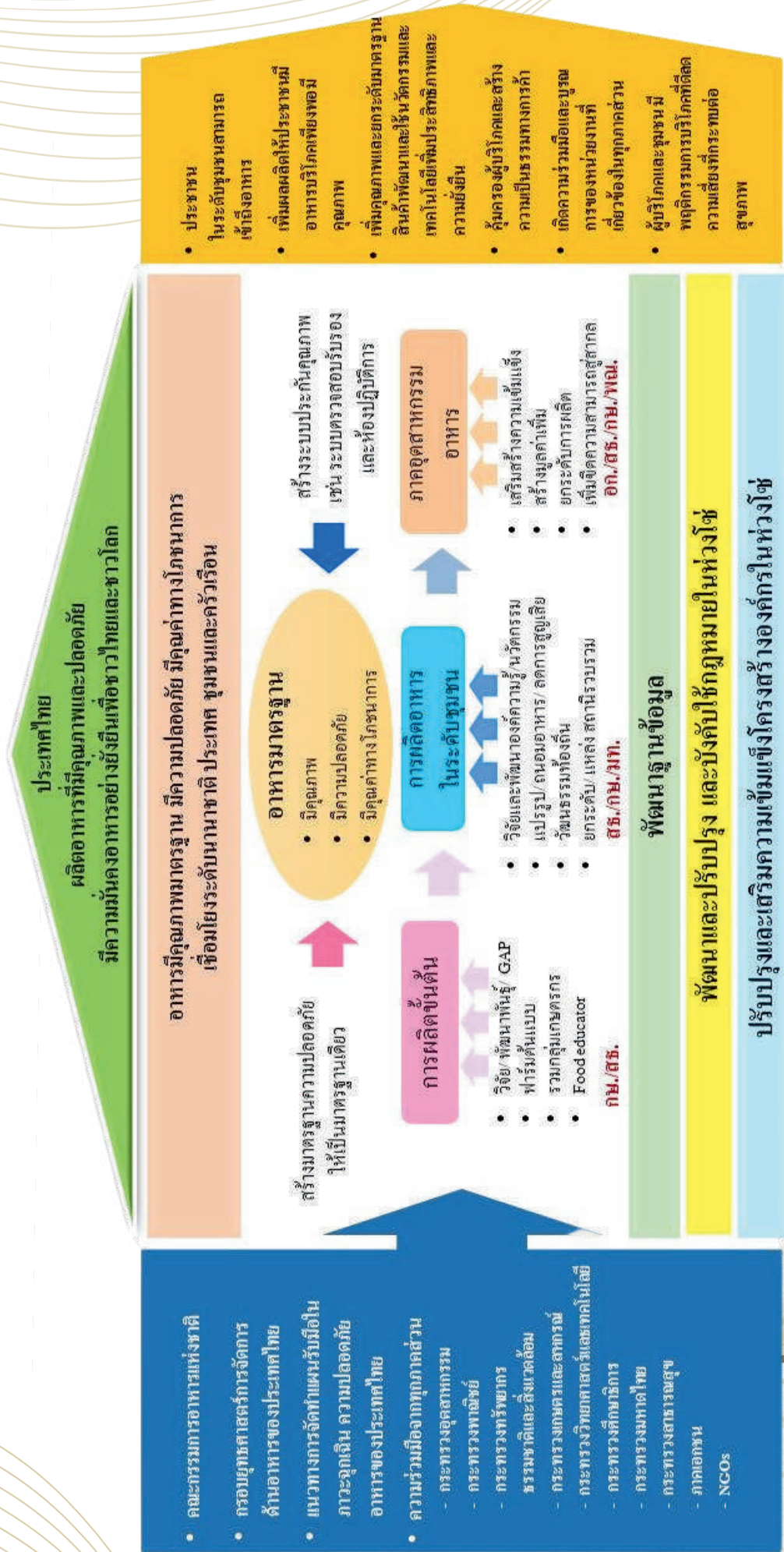
05

พัฒนาคุณภาพมาตรฐานของกระบวนการผลิตอาหารตามมาตรฐานสากล

Mission



ความเชื่อมโยงห่วงโซาหารปลอดภัย (Food safety valued chain - from farm to mouth)



ค่านิยมองค์กร



พัฒนา

หมายถึง การปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

etter



คุณภาพ

หมายถึง ความเป็นคุณภาพและผู้รับบริการพึงพอใจ

uality



มีมาตรฐานและปลอดภัย

หมายถึง ปฏิบัติงานตามหลักวิชาการความรู้
ที่เป็นวิทยาศาสตร์/การดำเนินการตามมาตรฐาน
สากล

tandards & Safety



อาหารสำหรับทุกคน

หมายถึง อาหารมีความปลอดภัยและมีความ
ยั่งยืนสู่อนาคต

ood for all

ตราสัญลักษณ์หน่วยงาน



ออกแบบ โดย นางสาววิราดิณี ก้านบัวแก้ว นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ปฏิบัติการ

ตราสัญลักษณ์สำนักฯ ได้รับการพัฒนาใหม่ในปีงบประมาณ 2568 โดยมีความหมาย ดังนี้

สีเขียว หมายถึง ความเป็นธรรมชาติ เข้าถึงง่าย

สีน้ำเงิน หมายถึง ความหนักแน่น ความเข้มแข็งขององค์กร

สีเหลือง หมายถึง งานด้านวิทยาศาสตร์และเป็นสีประจำกรม

ตัวอักษร Q หมายถึง สัญลักษณ์กล้องจุลทรรศน์ ที่บ่งถึงงานด้านจุลชีววิทยา เครื่องแก้ว ที่บ่งถึงงานด้านเคมี ซึ่งเป็นสัญลักษณ์การตรวจวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เสมือนเป็นตัวแทนเจ้าหน้าที่ของสำนักฯ รวมถึงภายใต้กล้องจุลทรรศน์มีองค์ประกอบของอาหาร เช่น ใบพืช เมล็ดพืช

ประวัติองค์กร

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นหน่วยงานหนึ่งที่สำคัญของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข มีประวัติยาวนานพร้อมกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เดิมเป็นกิจกรรมในกองเภสัชกรรม กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงเศรษฐกิจ ตั้งทำการอยู่ที่ปากคลองตลาด มีสภาพเป็นห้องปฏิบัติการที่สมบูรณ์ ตรวจวิเคราะห์สินค้าอาหาร ยา จากกรมศุลกากร เพื่อประโยชน์ในการเก็บภาษีขาเข้า บุคลากรในขณะนั้นมี ดร.ประจวบ บุนนาค ซึ่งจบปริญญาเอกทางเคมีจากประเทศเยอรมนี เป็นหัวหน้ากอง มีแพทย์ 3 คน เภสัชกร 2-3 คน และวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเคมี 1 คน เมื่อจัดตั้งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์พร้อมกับกระทรวงสาธารณสุข พร้อมในปี 2485 กองเภสัชกรรมได้ย้ายสังกัดมาขึ้นอยู่กับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และมีการจัดตั้งกองเคมีขึ้นใหม่รับผิดชอบตรวจด้านเคมีในอาหาร นม และน้ำ นอกจากนี้ยังมีการตรวจยาพิษ และมีกองชั้นสูตรโรค ร่วมตรวจอาหาร นม และน้ำทางจุลชีววิทยาด้วย

พ.ศ. 2495 มีการยุบกองเภสัชกรรมและกองเคมี และจัดตั้งกองวิเคราะห์อาหารและเครื่องดื่ม แต่ยังทำการที่ปากคลองตลาด โดยมี นพ. ดร. สมาน วรรณะภูติ เป็นหัวหน้ากองคนแรก งานในหน้าที่รับผิดชอบของกองวิเคราะห์อาหารและเครื่องดื่มยังคงเหมือนเดิม

พ.ศ. 2503 กองวิเคราะห์อาหาร และเครื่องดื่ม ย้ายจากปากคลองตลาดมาอยู่ร่วมกับกองอื่นๆ ที่ยศเส ถนนบำรุงเมือง แขวงมหานาค กรุงเทพมหานคร หรือ “กรมวิทย์ ยศเส” เป็นตึก 2 ชั้น ชั้นละ 3 ห้อง แต่ละห้องคับแคบและอึดอัด ไม่มีตู้ดูดควัน (Hood) แต่กองวิเคราะห์อาหารและเครื่องดื่ม ขยายขอบข่ายในการคุ้มครองผู้บริโภคมากขึ้น โดยให้บริการตรวจวิเคราะห์สารเจือปนและสารปนเปื้อนในอาหารกระป๋อง ไขมันในอาหาร และยังขยายการตรวจวิเคราะห์อาหารทางเคมีไปยังส่วนภูมิภาค โดยให้หน่วยชั้นสูตรซึ่งมีการตรวจวิเคราะห์น้ำทางจุลชีววิทยาอยู่แล้วมีการตรวจสอบทางเคมีเพิ่มขึ้น

พ.ศ. 2506-2510 เริ่มให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหารเพื่อการส่งออก ทั้งนี้จะเห็นได้ว่ากรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้ให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหารส่งออกมาเป็นระยะเวลายาวนาน โดยเป็นหน่วยงานแรกที่มีบทบาทในการตรวจวิเคราะห์อาหารเพื่อการส่งออก

พ.ศ. 2512-2514 เพิ่มงานวิเคราะห์โลหะเป็นพิษในอาหาร โดยเฉพาะอาหารกระป๋อง และขยายงานวิเคราะห์อาหารส่งออก มีการออกหนังสือรับรองคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร (analysis and health certificate) เพื่อการส่งออกและจัดตั้งแผนกวิเคราะห์อาหารส่งออกเพิ่มขึ้นอีกแผนก

ประวัติองค์กร

พ.ศ. 2515-2519 กองวิเคราะห์อาหารและเครื่องดื่ม เปลี่ยนชื่อเป็นกองวิเคราะห์อาหาร เมื่อปี พ.ศ.2517 และจัดแบ่งหน่วยงานเพิ่มขึ้นจากเดิม 4 งานเป็น 6 งาน ได้แก่ งานวิเคราะห์อาหาร เครื่องดื่ม น้ำ สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารมีพิษและสารเจือปน และงานธุรการ มีการขยายขอบข่ายของงานมากขึ้น ทั้งงานตรวจวิเคราะห์ในประเทศและเพื่อการส่งออก

พ.ศ. 2520-2524 กองวิเคราะห์อาหารเพิ่มสายงานเป็น 7 งาน โดยเพิ่มงานวิเคราะห์อาหารเพื่อการส่งออก และได้รับงบประมาณก่อสร้างตึกปฏิบัติการใหม่ 10 ชั้น 1 หลัง ณ ช่วงเวลานี้ขอบข่ายการปฏิบัติงานสูงขึ้น มีการเริ่มพัฒนาวิธีวิเคราะห์อาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร นอกจากนั้นยังมีส่วนในการศึกษาข้อกำหนดการนำเข้าของประเทศต่าง ๆ ในช่วงดังกล่าวนี้ กองวิเคราะห์อาหารได้ดำเนินการเผยแพร่ผลงานแก่สาธารณชนในรูปแบบต่าง ๆ คือ risk communication ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของระบบวิเคราะห์ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารที่ขณะนี้ทั่วโลกให้ความสนใจมาก นอกจากนั้นยังให้การฝึกอบรมแก่นักวิเคราะห์จากโรงงานผลิตอาหาร เพื่อช่วยให้ผู้ผลิตปรับปรุงคุณภาพอาหารให้ได้มาตรฐาน และองค์การอนามัยโลกให้ความเชื่อถือโดยให้ทุนเจ้าหน้าที่ของประเทศอินโดนีเซียมาดูงานและฝึกอบรม ณ กองวิเคราะห์อาหาร

พ.ศ. 2525 ตึกใหม่ 10 ชั้น ก่อสร้างแล้วเสร็จห้องปฏิบัติการมีสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัยสำหรับการปฏิบัติงานอย่างสมบูรณ์และดีที่สุดในขณะนั้น

พ.ศ. 2526 มีการจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ในส่วนภูมิภาค 6 ศูนย์ โดยดำเนินงาน 4 งาน คือ อาหาร ยา พืชวิทยา และพยาธิคลินิก ในระยะแรกไม่มีบุคลากรประจำเจ้าหน้าที่ของแต่ละกอง ผลัดเปลี่ยนกันออกไปปฏิบัติงานครั้งละ 1 เดือน นับเป็นก้าวแรกที่ต้องออกไปปฏิบัติงานต่างจังหวัด

พ.ศ. 2527 ขยายงานวิเคราะห์ อาหารเพื่อการส่งออก ไปสู่ส่วนภูมิภาค โดยอยู่ในความรับผิดชอบของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์สงขลา เพื่อรองรับการขยายตัวของภาคเอกชนในการส่งออกสินค้าอาหารทะเลแช่เยือกแข็งในส่วนภูมิภาค และในช่วงนี้กองได้เพิ่มประสิทธิภาพงานเพื่อก้าวสู่ระดับนานาชาติ

ประวัติองค์กร

พ.ศ. 2533 ปริมาณตรวจวิเคราะห์อาหารส่งออกเพิ่มมากขึ้นทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ดังนั้นเพื่อให้การบริหารจัดการเป็นไปโดยรวดเร็วในการให้บริการอาหารส่งออก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จึงยกระดับฝ่ายวิเคราะห์อาหารเพื่อการส่งออกเป็นกองวิเคราะห์อาหารส่งออก โดยมีนางปราณี ศรีสมบูรณ์ เป็นผู้อำนวยการกองคนแรก อย่างไรก็ตามถึงแม้กองวิเคราะห์อาหารและกองวิเคราะห์อาหารส่งออกจะแยกออกจากกัน แต่การวิเคราะห์สารพิษบางเรื่องยังคงประสานงานกัน

พ.ศ. 2540 กองวิเคราะห์อาหารและกองวิเคราะห์อาหารส่งออก เปลี่ยนชื่อใหม่อีกครั้งตามพระราชกฤษฎีกา แบ่งส่วนราชการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เป็นกองอาหารและกองอาหารส่งออก สำหรับที่ทำการยังอยู่ที่เดิม คือ เลขที่ 693 ถนนบำรุงเมือง แขวงมหานาค เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร

พ.ศ. 2541 กองอาหารและกองอาหารส่งออก ย้ายที่ทำการใหม่เป็นครั้งที่ 3 ไปที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ณ กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ตั้งอยู่ที่อาคาร 8 เป็นตึก 8 ชั้น กองอาหารส่งออกปฏิบัติงานที่ชั้น 1, 2 และ 3 กองอาหารปฏิบัติงานที่ชั้น 4, 5 และ 6

พ.ศ. 2545 เมื่อมีการปฏิรูประบบราชการ และมีการปรับปรุงส่วนราชการตามกฎหมาย กระทรวงสาธารณสุข จึงจัดตั้งสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ขึ้นเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม พ.ศ. 2545 ตามพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 และพระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. 2545 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 119 ตอนที่ 103 ก โดยรวมกองอาหารและกองอาหารส่งออกเข้าไว้ด้วยกันอีกครั้งหนึ่ง มีนางสาวจันทร์ฉาย แจ้วสว่าง เป็นผู้อำนวยการสำนักเป็นคนแรก

พ.ศ. 2564 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้ปรับโครงสร้างภายในเพื่อให้สอดคล้องกับการก้าวพร้อมกับจำนวนข้าราชการที่เพิ่มขึ้นภายในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 อีก 63 ตำแหน่ง โดยแบ่งเป็น 14 ฝ่าย/กลุ่ม ดังนี้ 1.ฝ่ายบริหารทั่วไป 2.กลุ่มพัฒนาคุณภาพและวิชาการ ประกอบด้วย ฝ่ายยุทธศาสตร์ ฝ่ายพัฒนาระบบ 3.กลุ่มจุลชีววิทยา ประกอบด้วย ฝ่ายจุลชีววิทยาในอาหาร ฝ่ายชีวโมเลกุล ฝ่ายกายภาพ ฝ่ายจุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม ฝ่ายไวรัส 4.กลุ่มเคมี ประกอบด้วย ฝ่ายสารพิษและสารปนเปื้อน ฝ่ายส่วนประกอบอาหาร ฝ่ายสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ฝ่ายยาสัตว์และวัตถุออกฤทธิ์ ฝ่ายวัสดุสัมผัสอาหาร ฝ่ายโลหะและแร่ธาตุ ฝ่ายวัตถุเจือปนอาหาร

ประวัติองค์กร

พ.ศ. 2565 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้ปรับโครงสร้างภายในใหม่ ประกอบด้วย 1.ฝ่ายบริหารงานทั่วไป 2.กลุ่มพัฒนาคุณภาพและวิชาการ 3.กลุ่มจุลชีววิทยา แบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหาร ห้องปฏิบัติการชีวโมเลกุล ห้องปฏิบัติการกายภาพ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม ห้องปฏิบัติการไวรัส 4.กลุ่มเคมี แบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการสารพิษและสารปนเปื้อน ห้องปฏิบัติการส่วนประกอบอาหาร ห้องปฏิบัติการสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ห้องปฏิบัติการยาเสพติด และวัตถุออกฤทธิ์ ห้องปฏิบัติการวัสดุสัมผัสอาหาร ห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุ ห้องปฏิบัติการวัตถุเจือปนอาหาร

พ.ศ. 2566 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้ปรับโครงสร้างภายในใหม่ ประกอบด้วย 1.ฝ่ายบริหารงานทั่วไป 2.กลุ่มพัฒนาคุณภาพและวิชาการ 3.กลุ่มจุลชีววิทยา แบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหาร ห้องปฏิบัติการชีวโมเลกุล ห้องปฏิบัติการกายภาพ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม ห้องปฏิบัติการไวรัส 4.กลุ่มเคมี แบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการสารพิษและสารปนเปื้อน ห้องปฏิบัติการส่วนประกอบอาหาร ห้องปฏิบัติการสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ห้องปฏิบัติการยาเสพติด และวัตถุออกฤทธิ์ ห้องปฏิบัติการวัสดุสัมผัสอาหาร ห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุ ห้องปฏิบัติการวัตถุเจือปนอาหาร ในปี 2566 ได้เพิ่มห้องปฏิบัติการบริหารจัดการ ตัวอย่าง

พ.ศ. 2568 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้ปรับโครงสร้างภายในใหม่ได้ปรับเปลี่ยน ฝ่ายประเมินความปลอดภัยอาหาร ให้อยู่ภายใต้กลุ่มพัฒนาคุณภาพและวิชาการ และได้มีการออกแบบโลโก้ของสำนักฯ ในเวอร์ชันใหม่



ที่ตั้ง

อาคาร 8 ชั้น 1-6

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

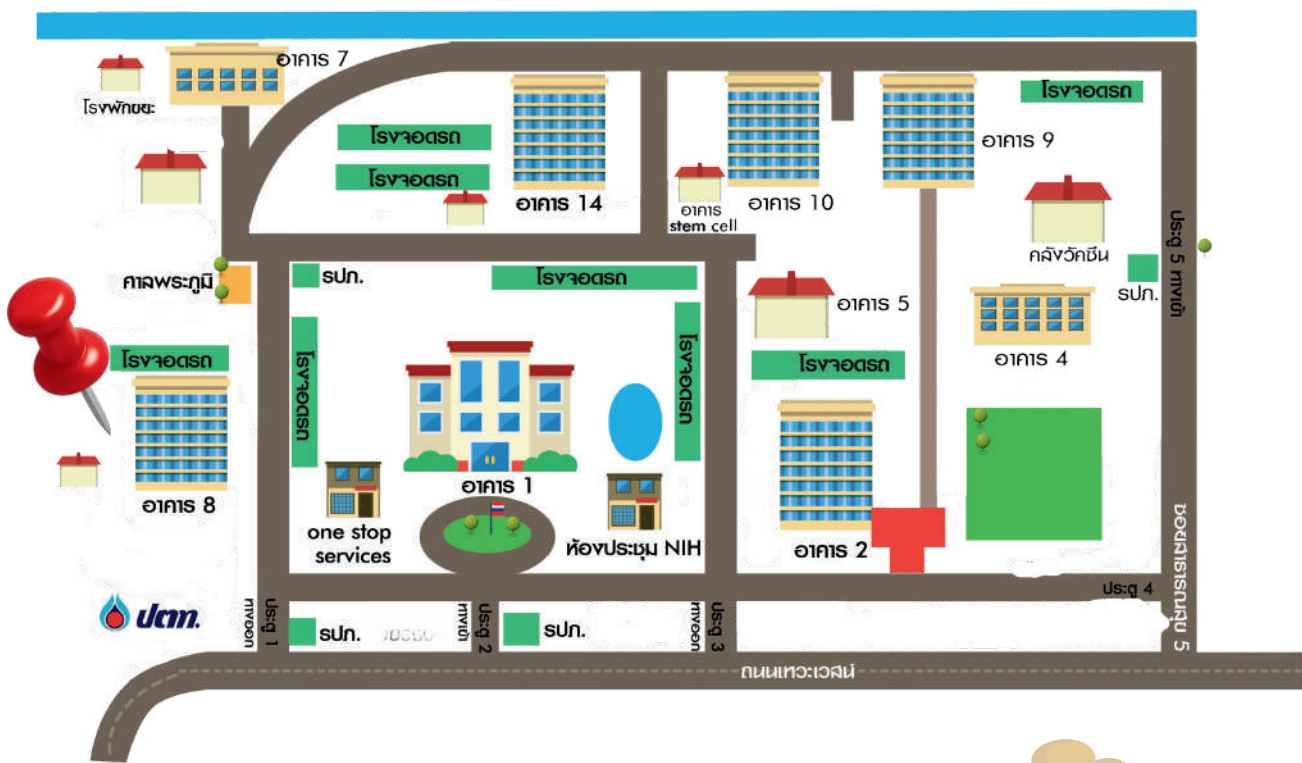
88/7 អង្គ 4 គម្រោងបំប្លែងនគរូបនីយកម្ម លេខ៧៧

ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

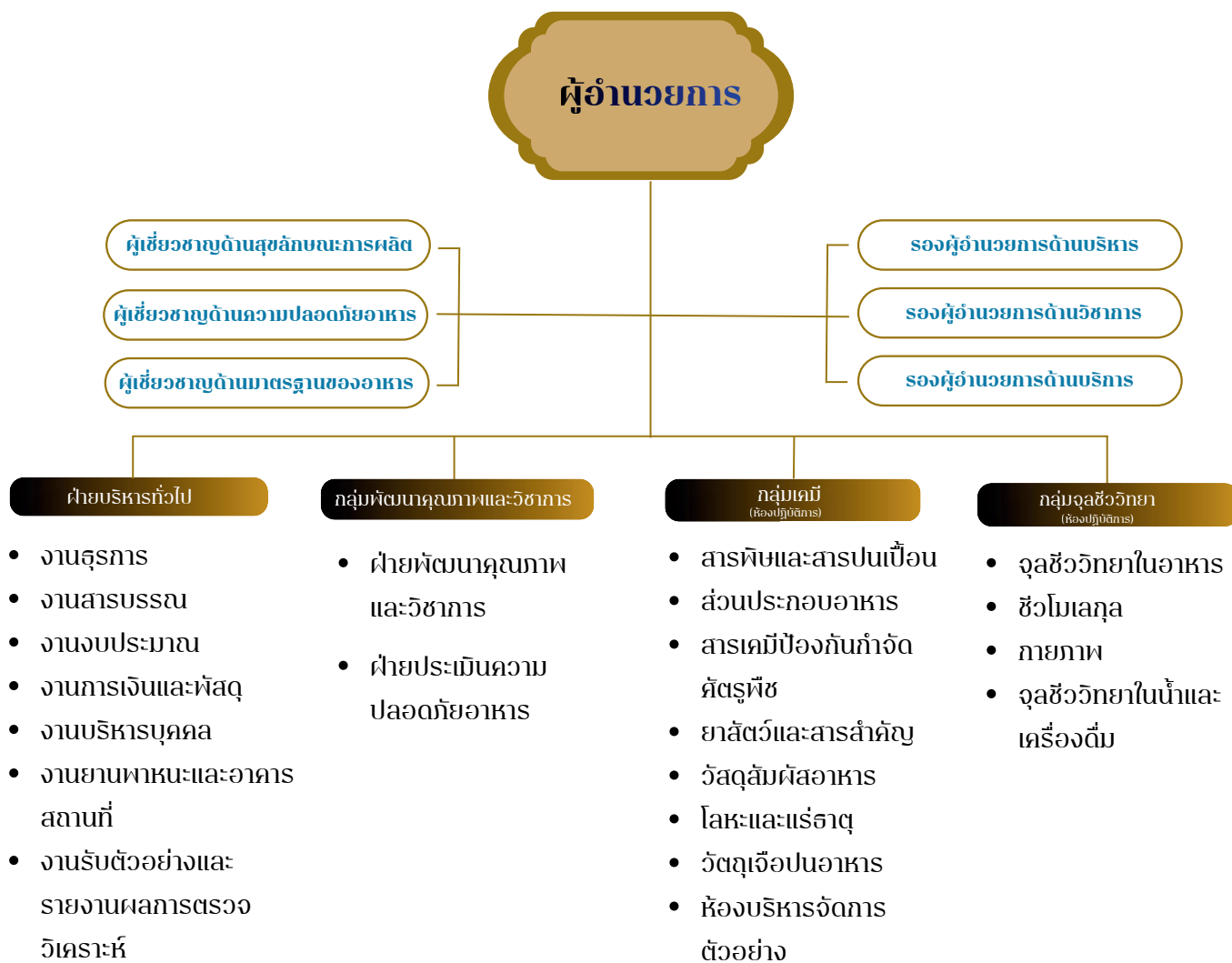
☎ 0 2951 0000 ☎ 99500 @ bqsf.service@dmsc.mail.go.th

 food_safety

 @food_safety



โครงสร้างองค์กร



คณะผู้บริหาร



อัตรากำลัง



79.43 %

ข้าราชการ 139 ตำแหน่ง



16.57 %

พนักงานกระทรวงสาธารณสุข 29 ตำแหน่ง

ทั้งหมด 175 คน

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2568



2.29 %

จ้างเหมาบริการ 4 ตำแหน่ง



1.14 %

ลูกจ้างประจำ 2 ตำแหน่ง



0.57 %

พนักงานราชการ 1 ตำแหน่ง



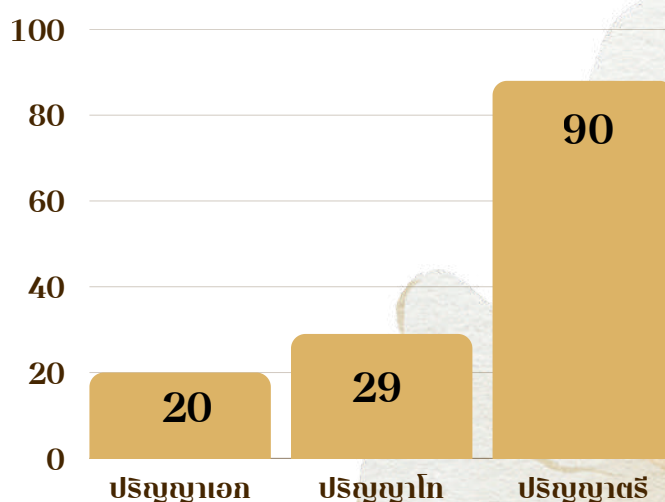
อัตรากำลังแฝง 22 ตำแหน่ง



จ้างเหมาบริการ 3 ตำแหน่ง

ระดับการศึกษาข้าราชการ

จำนวนคน



จบประมาณ

เงินจบประมาณที่ได้รับการจัดสรร

เงินที่ได้รับการจัดสรร	จำนวนเงิน (บาท)	
	ได้รับ	ใช้ไป
งบดำเนินงาน	4,079,300.00	4,079,300.00 (100%)
งบลงทุน	-	-
งบอุดหนุน	20,298.00	20,298.00 (100%)
งบรายจ่ายอื่นไปต่างประเทศชั่วคราว	739,542.00	498,915.33 (100%)*
รวม	4,839,140	4,598,513.33 (100%)

*งบรายจ่ายอื่นที่เหลือโอนคืนกรม

เงินบำรุงที่ได้รับการจัดสรร

เงินที่ได้รับการจัดสรร	จำนวนเงิน (ล้านบาท)	
	ได้รับ	ใช้ไป
งบดำเนินงาน	44,516,700.00	44,516,700.00 (100%)
งบลงทุน	1,346,286.30	1,346,286.30 (100%)
เงินรายรับจากการดำเนินงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์	1,055,390.00	338,354.14 (100%)
รวม	46,918,376.30	46,201,340.44 (98%)

งบโอนจากหน่วยงานภายนอก

เงินที่ได้รับการจัดสรร	จำนวนเงิน (บาท)	
	ได้รับ	ใช้ไป
งานบริการตรวจวิเคราะห์ตามแผนเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	5,798,166	5,798,166.00 (100%)
รวม	5,798,166	5,798,166.00 (100%)

รายรับ

รายรับ	จำนวนเงิน (ล้านบาท)
ค่าบริการตรวจวิเคราะห์	32,664,230.00
ค่าบริการแผนกทดสอบความชำนาญ	2,850,500.00
ค่าบริการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่/วัตถุเจือปนอาหาร	225,000
รวม	35,769,730

แผนงานโครงการ ประจำปีงบประมาณ 2568

รายละเอียด ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	เงินงบประมาณ (บาท)	เงินบำรุง (บาท)	รวม (บาท)
งบพื้นฐาน	3,027,000	15,676,000	18,703,000
งบพื้นฐาน (ย1 ก2) (ย1 ก4)	3,000,000	-	3,000,000
เงินอุดหนุน	27,000	-	27,000
ค่าตอบแทนกรรมการ	-	124,600	124,600
ค่าใช้จ่ายในการรักษาระบบคุณภาพ	-	4,000,000	4,000,000
ทดสอบความชำนาญภายในกรม	-	1,341,000	1,341,000
งานบริการตรวจวิเคราะห์	-	10,083,200	10,083,200
ค่าอาหารทำการนอกเวลา	-	127,200	127,200
โครงการขับเคลื่อนตามประเด็นมุ่งเน้น	1,053,700	10,567,500	11,621,200
1.โครงการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านอาหาร	-	6,650,000	6,650,000
2.โครงการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการเครือข่ายด้านอาหาร	-	760,000	760,000
3.โครงการสำรวจปริมาณสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ตกค้าง 250 ชนิด และสารอากิฟอนในผลไม้เขตร้อน	-	1,212,000	1,212,000
4.โครงการสำรวจสถานการณ์คุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติ ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ย1ก4)	986,200	-	986,200
5. โรงแรมสะอาดด้วย 3C : Clean bed, Clean air, Clean food เพื่อสนับสนุน การท่องเที่ยวของประเทศไทย	-	613,500	613,500
6.โครงการห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านอาหารแห่งอาเซียนด้านโลหะหนักและโลหะปริมาณ น้อย	-	240,000	240,000
7.โครงการพัฒนาการใช้เชื้อกลุ่มแลคติกแอซิดแบคทีเรียเพื่อเป็นจุลินทรีย์โปรไบโอติกใน อาหาร	-	792,000	792,000
8.โครงการพัฒนาเครือข่ายวิทยาศาสตร์การแพทย์ชุมชน OTOP/SMEs ด้านอาหาร	-	300,000	300,000
9.โครงการพัฒนาและยกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการด้านเคมี (ย1ก4)	67,500	-	67,500

แผนงานโครงการ ประจำปีงบประมาณ 2568 (ต่อ)

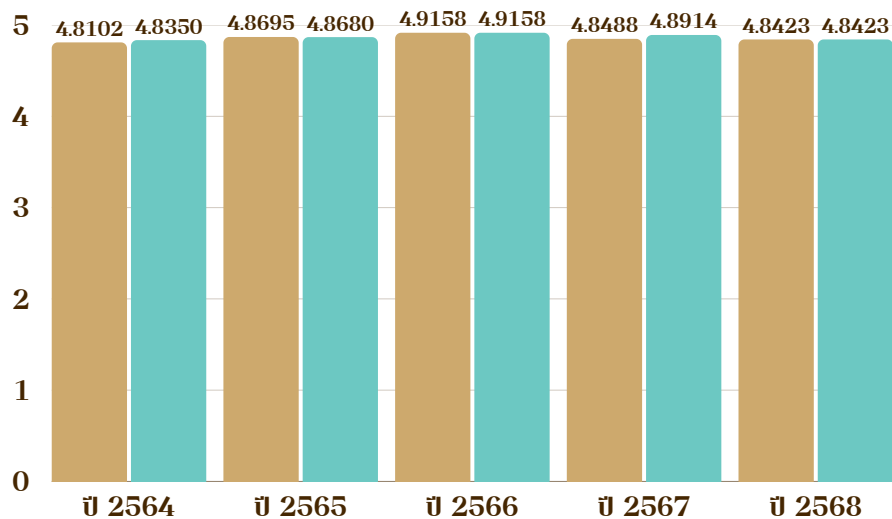
รายละเอียด ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	เงินงบประมาณ	เงินบำรุง	รวม (บาท)
โครงการ ST-69 สกสว.	2,576,000	-	2,576,000
1.โครงการพัฒนาวิธีวิเคราะห์การแพร่กระจายสารจำเพาะสำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกชนิด พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต	2,576,000	-	2,576,000
เงินรายรับ		800,000	800,000
1.โครงการพัฒนาชุดทดสอบอิมมูโนโครมาโตกราฟีสำหรับตรวจไกลโฟเซตในผักและผลไม้	-	800,000	800,000
เงินเบิกแทน อย.	5,798,166	-	5,798,166
รวมงบดำเนินงาน	12,454,866	27,043,500	39,498,700
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับบุคลากร	85,000	2,505,600	2,590,600
ค่าตอบแทนนักวิจัย	-	1,785,600	1,785,600
ค่าจ้างเหมาบริการ	-	720,000	720,000
ค่าเช่าบ้าน	72,000	-	72,000
เงินสมทบกองทุนประกันสังคม	9,000	-	9,000
เงินสมทบกองทุนทดแทนประกันสังคม	4,000	-	4,000
งบประมาณที่ขอจัดสรรเพิ่มเติม	-	19,034,988	19,034,988
ค่าเช่าซ่อมสาธารณูปโภคโรงอาหารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	-	491,000	491,000
ค่าจ้างซ่อมสุขภัณฑ์และก๊อกน้ำห้องปฏิบัติการ	-	429,177	429,177
ค่าจ้างซ่อมบำรุงรักษาฝ้าเพดาน แสงสว่างและพัดลม	-	114,811	114,811
ค่าใช้จ่ายบริการตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม	-	18,000,000	18,000,000

ผลงานตามคำรับรองปฏิบัติราชการ

ตัวชี้วัดผลการปฏิบัติราชการ	น้ำหนัก (ร้อยละ)	ข้อมูลพื้นฐาน			เป้าหมายปี 2568	6 เดือน		12 เดือน			
		ปี 2565	ปี 2566	ปี 2567		ผลการ ดำเนินงาน	คะแนนประเมินตนเอง	ผลการ ดำเนินงาน	คะแนนประเมินตนเอง		
มิติภายนอก : การประเมินประสิทธิภาพ/คุณภาพการให้บริการ (น้ำหนัก : ร้อยละ 70)											
1.ด้านประสิทธิภาพ (น้ำหนัก : ร้อยละ 60)							2.0000	1.2000		5.0000	3.0000
ตัวชี้วัดที่ 1.1.1 : จำนวนวิธีตรวจวิเคราะห์ด้านอาหาร ที่พัฒนาและเปิดให้บริการเพื่อรองรับกฎหมายและ ความต้องการของผู้รับบริการ	20	5 วิธี	13 วิธี	18 วิธี	ระดับ 5 (21 วิธี)	ระดับ 1	1.0000	0.2000	ระดับ 5	5.0000	1.0000
ตัวชี้วัดที่ 1.1.2 : ระดับสำเร็จของการสำรวจปริมาณสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชต่าง 250 ชนิด และสารอันทิฟอนในผลไม้เศรษฐกิจของไทย	20	ระดับ 5	-	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 2	2.0000	0.4000	ระดับ 5	5.0000	1.0000
ตัวชี้วัดที่ 1.1.3 : ระดับความสำเร็จของการสำรวจสถานการณ์คุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติในชุมชนบวรฯ ที่ปิดสนิท	20	-	-	-	ระดับ 5	ระดับ 3	3.0000	0.6000	ระดับ 5	5.0000	1.0000
2.ด้านคุณภาพ (น้ำหนัก : ร้อยละ 10)							2.5000	0.2500		4.6382	0.4638
ตัวชี้วัดที่ 2.1 : ระดับความสำเร็จของการสำรวจ ความพึงพอใจของผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	5	ระดับ 5	ระดับ 3	ระดับ 3	ระดับ 5	ระดับ 2	2.0000	0.1000	ระดับ 5	4.2764	0.2138
ตัวชี้วัดที่ 2.2 : ระดับความสำเร็จของการปรับปรุงคุณภาพการบริการ/ผลิต/กระบวนการทำงาน ของหน่วยงาน	5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 3	3.0000	0.1500	ระดับ 5	5.0000	0.2500
มิติภายใน : การประเมินประสิทธิภาพ/การพัฒนาองค์กร (น้ำหนัก : ร้อยละ 30)											
1.ด้านประสิทธิภาพ (น้ำหนัก : ร้อยละ 15)							1.0000	0.1500		5.0000	0.7500
ตัวชี้วัดที่ 3 ร้อยละความสำเร็จของการเบิกจ่ายงบประมาณรายจ่ายลงทุน	15	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100	ร้อยละ 97	ร้อยละ 100	ร้อยละ 73.82	1.0000	0.1500	ร้อยละ 100	5.0000	0.7500
2.ด้านการพัฒนาองค์กร (น้ำหนัก : ร้อยละ 15)											
ตัวชี้วัดที่ ที่ 4 ระดับความสำเร็จของหน่วยงาน ที่ดำเนินการพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการภาครัฐ ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด	7.5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 4	3.500	0.2625	ระดับ 5	5.0000	0.3750
ตัวชี้วัดที่ 5 ระดับความสำเร็จของการวัดการรับรู้ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก (EIT)	7.5	-	-	-	ระดับ 5	ระดับ 3	3.0000	0.2250	ระดับ 5	3.3800	0.2535
รวม	100	คะแนนถ่วงน้ำหนัก (เต็ม 5 คะแนน)					2.0125			4.8423	

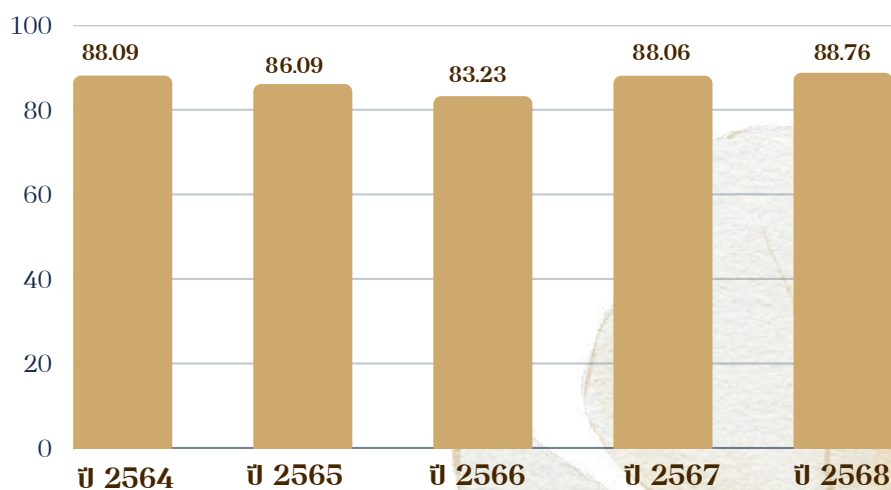
การพัฒนาองค์กร

ผลการปฏิบัติราชการตามคำรับรองการปฏิบัติราชการประจำปี



ผลการประเมินตนเอง	4.8102	4.8695	4.9158	4.8488	4.8423
ผลการประเมินโดยกรม	4.8350	4.8680	4.9158	4.8914	4.8423

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ



ผลดำเนินงาน ปีงบประมาณ 2568



การสำรวจปริมาณสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้าง 250 ชนิด และสารอียิปอนในผลไม้เศรษฐกิจของไทย

วิรุจน์ วิทยานันท์, รัตยากร ศรีโคตร และคณะ

ข้อมูลของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรพบว่าในปี พ.ศ. 2566 ผลไม้เศรษฐกิจ ได้แก่ ทุเรียน มะม่วง ลำไย และกล้วย มีปริมาณการส่งออกถึง 991, 114, 37 และ 8 ล้านตัน ตามลำดับ สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจมหาศาล ผลสำรวจพฤติกรรมการรับประทานผลไม้ของคนไทย ปี พ.ศ. 2562 โดยสถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล พบว่าคนไทยที่มีอายุ 15 ปีขึ้นไป รับประทานผลไม้ต่ำกว่าเกณฑ์ที่องค์การอนามัยโลกกำหนด จึงมีการส่งเสริมแนะนำให้ทานผลไม้ให้เพียงพอในแต่ละวัน จะช่วยลดปัญหาการเจ็บป่วยและการเสียชีวิตจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง โดยผลไม้ที่บริโภคต้องเป็นผลไม้ที่ปลอดภัยจากสารตกค้างจากสารเคมีทางการเกษตรต่าง ๆ

รวมถึง สารที่ใช้ในการเร่งสุกให้ผลไม้สุกในระยะเวลาที่ต้องการ สารที่นิยมใช้เพื่อให้ผลไม้สุกอย่างสม่ำเสมอ เช่น สารอียิปอน แม้จะมีความเป็นพิษต่ำแต่การได้รับสารอียิปอนมากเกินไปอาจส่งผลต่อสุขภาพ โดยประกาศกระทรวงเกษตรต่าง ๆ รวมถึง สารที่ใช้ในการเร่งสุกให้ผลไม้สุกในระยะเวลาที่ต้องการ สารที่นิยมใช้เพื่อให้ผลไม้สุกอย่างสม่ำเสมอ เช่น สารอียิปอน แม้จะมีความเป็นพิษต่ำแต่การได้รับสารอียิปอนมากเกินไปอาจส่งผลต่อสุขภาพ โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 460 พ.ศ. 2568 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง กำหนดปริมาณสารอียิปอนตกค้างสูงสุดในผลทุเรียน มะม่วง กล้วย และลำไย ไว้ไม่เกิน 1, 2, 0.5 และ 1.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ สำหรับจีนและฮ่องกงซึ่งเป็นผู้นำเข้ารายใหญ่ของผลไม้ไทยใช้ค่ากำหนดนี้เช่นกัน และประกาศ สธ. ฉบับนี้มีการกำหนดค่า MRLs ของสารชนิดอื่นในผลไม้ทั้ง 4 ชนิดไว้อีกจำนวนหนึ่ง สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (สกอ.) ร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ (ศวก.) 4 แห่ง จึงได้จัดทำโครงการนี้เพื่อสนับสนุนความปลอดภัยและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของการบริโภคผลไม้เศรษฐกิจที่ผลิตในประเทศไทย และเป็นฐานข้อมูลสำหรับการสร้างระบบการเฝ้าระวังให้เข้มแข็งและยั่งยืนในรูปแบบบูรณาการที่มุ่งเน้นความต้องการของประชาชนเป็นสำคัญ

ขอบข่ายการดำเนินงาน

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมกับ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ (ศวก.) 4 แห่ง ได้แก่ ศวก.ที่ 1/1 เชียงราย ศวก.ที่ 6 ชลบุรี ศวก.ที่ 9 นครราชสีมา และ ศวก.ที่ 12 สงขลา ดำเนินการเก็บตัวอย่างจากพื้นที่รับผิดชอบตัวแทนจาก 4 ภาค รวมถึงกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ตัวอย่างเป็นผลไม้เศรษฐกิจของประเทศไทย 4 ชนิด ได้แก่ ทุเรียน มะม่วง กล้วย และลำไย ชนิดละ 50 ตัวอย่าง จำนวนรวม 200 ตัวอย่าง โดยมีรายการตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช 250 ชนิด 200 ตัวอย่าง ประกอบด้วย สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช 144 ชนิด โดย LC-MS/MS วิเคราะห์โดย สกอ. (200 ตัวอย่าง) สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช 106 ชนิด โดย GC-MS/MS วิเคราะห์โดย สกอ. (40 ตัวอย่าง) ศวก.ที่ 1/1 เชียงราย (40 ตัวอย่าง) ศวก.ที่ 6 ชลบุรี (40 ตัวอย่าง) ศวก.ที่ 9 นครราชสีมา (40 ตัวอย่าง) และ ศวก.ที่ 12 สงขลา (40 ตัวอย่าง) และสารอียิปอน 200 ตัวอย่าง วิเคราะห์โดย สกอ.

ผลการศึกษา

ผลการดำเนินงานของโครงการ พบว่าสถานการณ์การตกค้างของสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในภาพรวมผลการตรวจวิเคราะห์ในผลไม้เศรษฐกิจของไทย จำนวน 200 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบการตกค้าง 114 ตัวอย่าง (ร้อยละ 57.0) ตรวจพบการตกค้าง 86 ตัวอย่าง (ร้อยละ 43.0) โดยเป็นตัวอย่างไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 52 ตัวอย่าง (ร้อยละ 26.0) เมื่อจำแนกตามชนิดตัวอย่างที่ตรวจพบการตกค้าง ตรวจพบการตกค้างในทุเรียน 47 ตัวอย่าง (ร้อยละ 94.0) มะม่วง 15 ตัวอย่าง (ร้อยละ 30.0) กล้วย 19 ตัวอย่าง (ร้อยละ 38.0) และลำไย 5 ตัวอย่าง (ร้อยละ 10.0) ตามลำดับ ตรวจพบสารอียิปอนในผลไม้ทั้ง 4 ชนิด จำนวน 43 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.5 ตกค้างในทุเรียน มะม่วง กล้วย และลำไย คิดเป็นร้อยละ 9.5, 1.5, 9.0 และ 1.5 ตามลำดับ เป็นตัวอย่างที่ตรวจพบปริมาณมากกว่า 1, 2, 0.5 และ 1.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งเป็นค่ามาตรฐานจำนวน 26 ตัวอย่าง (ร้อยละ 13.0) ชนิดสารตกค้างที่มีอัตราการตรวจพบในผลไม้สูงสุด 13 อันดับแรก ที่มีการตรวจพบตั้งแต่ 6 ตัวอย่างขึ้นไป คือ ethephon, cypermethrin, carbendazim,



lambda-cyhalothrin, dimethomorph, profenofos, clothianidin, azoxystrobin, chlorfenapyr, imidacloprid, omethoate, prothiofos และ thiamethoxam สำหรับอัตราการใช้พืชที่ พบสารตกค้างในกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล 17 ตัวอย่าง (ร้อยละ 42.5) เชียงราย 18 ตัวอย่าง (ร้อยละ 45.0) ชลบุรี 14 ตัวอย่าง (ร้อยละ 35.0) นครราชสีมา 16 ตัวอย่าง (ร้อยละ 40.0) และ สงขลา 21 ตัวอย่าง (ร้อยละ 52.5) การตรวจสอบความสอดคล้องกับกฎหมายใช้ข้อ กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 460) พ.ศ. 2568 เรื่องอาหารที่มีสาร พิษตกค้าง โดยกำหนดว่าวัตถุอันตรายทางการเกษตร ตรวจพบปริมาณสารพิษตกค้าง สูงสุด Maximum Residue Limit; MRL ได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 หรือที่ไม่เกินข้อกำหนดของคณะกรรมการของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟ เอ โอ/ดับ บลิว เอช โอ (Codex) หรือข้อกำหนดของ ASEAN กรณีพบสารที่นอกเหนือจากบัญชีดังกล่าว มีการกำหนดค่าดีฟอลต์ลิมิต (default limit) สำหรับพืชและสัตว์ ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัมสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัมอาหาร เว้นแต่ค่าดีฟอลต์ลิมิตสำหรับพืชที่กำหนดไว้ใน บัญชีหมายเลข 3 แบบท้ายประกาศ ซึ่งในส่วนค่าดีฟอลต์ลิมิตนี้เป็นส่วนที่เพิ่มขึ้นจากประกาศ

เดิมสถานการณ์การตรวจพบในผลไม้ในปี 2568 ส่วนใหญ่ที่ไม่ผ่านมาตรฐานเนื่องจากสาเหตุการตรวจพบสาร ตกค้างที่มีปริมาณสูงกว่าค่า MRL และมีบางส่วนเกินค่า default limit อย่างไรก็ตามเมื่ออัตราการใช้ พืชสารตกค้างในผลไม้ทั้ง 4 ชนิด (ร้อยละ 43.0) จะใกล้เคียงกับอัตราการใช้ในโครงการสำรวจสารเคมี ป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ ปี พ.ศ. 2565 ที่มีอัตราการใช้พบคิดเป็นร้อยละ 47.0 แต่พบว่า มี อัตราการใช้พบเกินเกณฑ์มาตรฐานเพียงร้อยละ 26.0 และซึ่งลดลงจาก ปี พ.ศ. 2565 ที่ร้อยละ 34.3

สรุปผลการศึกษา

สถานการณ์การตกค้างสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผลไม้เศรษฐกิจของประเทศไทย พบว่ามีผลไม้ที่ไม่ ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 26.0 ชนิดตัวอย่างไม่ผ่านเกณฑ์จากมากไปน้อยได้แก่ ทุเรียน (ร้อยละ 62.0) กล้วย (ร้อยละ 38.0) มะม่วง (ร้อยละ 2.0) และสับปะรด (ร้อยละ 2.0) ตามลำดับ ตัวอย่างที่เป็น ตัวแทน ภูมิภาคต่าง ๆ ไม่ผ่านเกณฑ์จากมากไปน้อย ได้แก่ ภาคใต้ (ร้อยละ 52.5) ภาคเหนือ (ร้อยละ 45.0) กรุงเทพมหานครและปริมณฑล (ร้อยละ 42.5) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ร้อยละ 40.0) ภาคกลาง (ร้อยละ 35.0) ตามลำดับ ชนิดสารเคมีทางการเกษตรที่ตรวจพบทั้งหมด 38 ชนิดสาร พบมากที่สุด 4 อันดับแรก ได้แก่ ethephon, cypermethrin, carbendazim และ lambda-cyhalothrin สำหรับผลการตรวจสอบอัตราการใช้พืพบการตกค้างและไม่ผ่านเกณฑ์ยอมรับคิดเป็นร้อยละ 13.0 โดยเป็น ตัวอย่าง กล้วย และ ทุเรียน ที่พบมากและเกินเกณฑ์ยอมรับมากที่สุด

ปัญหาอุปสรรค

1. การเก็บตัวอย่างผลไม้ที่มีผลผลิตตามฤดูกาลทำให้ช่วงเวลาที่สามารถเก็บตัวอย่างได้มีระยะเวลาที่ จำกัด โดยเฉพาะ ทุเรียน และมะม่วง ในจังหวัดที่อยู่ในเขตภาคใต้มีผลผลิตทุเรียนที่ล่าช้ากว่าภาคอื่น ๆ จึงเก็บตัวอย่างได้ช้ากว่า และทำให้ได้ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการช้าตามไปด้วย
2. การเก็บผลไม้นอกฤดูกาลที่ต้องมีการใช้สารเคมีทางการเกษตรในปริมาณมากกว่าปกติ อาจทำให้ ตรวจพบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในปริมาณสูง และอาจไม่สะท้อนปริมาณที่ตกค้างที่แท้จริง ทำให้ ผลการสำรวจอาจมีความคลาดเคลื่อนจากความเป็นจริงได้
3. ต้องมีการทำความเข้าใจกับห้องปฏิบัติการเครือข่ายเกี่ยวกับวิธีการเตรียมตัวอย่างที่มีความจำเพาะ เนื่องจากตามภาคผนวก ค ท้ายมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 9045-1-2568 การจัดหมวดหมู่สินค้า เกษตร เล่ม 1: พืช ระบุส่วนของสินค้าเกษตรที่จะตรวจวิเคราะห์ กำหนดให้ ทุเรียน มะม่วง และผลไม้ที่มี เมล็ดแข็ง วิเคราะห์ทั้งผล โดยเอาเมล็ดออก แต่สารตกค้างที่วิเคราะห์ได้จะคำนวณและแสดงค่าเป็นต่อ น้ำหนักทั้งผล ซึ่งวิธีการเตรียมตัวอย่าง การคำนวณผลการวิเคราะห์และการรายงานผล ห้องปฏิบัติการ ต้องมีความรู้ความเข้าใจและดำเนินการได้อย่างถูกต้อง



ข้อเสนอแนะ

นอกจากการให้ความสำคัญกับการตรวจสอบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ที่เป็นพืชเศรษฐกิจเพื่อการส่งออกแล้ว ยังควรมีการเฝ้าระวังผลไม้ที่บริโภคภายในประเทศอย่างเป็นระบบเพื่อให้เห็นแนวโน้มสถานการณ์ของประเทศ ไทย ทั้งนี้เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและตอบโต้ภาวะฉุกเฉินด้านอาหารปลอดภัย สำหรับสารที่ห้ามใช้และจำกัดการใช้หน่วยงานต้นน้ำที่เกี่ยวข้องทั้งการนำเข้า จำหน่าย และอบสมการใช้งาน ควรมีแนวปฏิบัติในการควบคุม กำกับ ติดตาม สารดังกล่าวที่เข้มงวดมากขึ้น

ผลที่ได้จากโครงการสามารถนำไปต่อยอดใช้ประโยชน์ของกลุ่มเป้าหมาย โดยลดอัตราการป่วยและการค่าใช้จ่ายของประชาชนที่บริโภคผลไม้เศรษฐกิจจากโรคที่มีสาเหตุจากสารพิษตกค้างในอาหาร สามารถสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาพ (health literacy) ในการเลือกซื้อและมีพฤติกรรมในการบริโภคผลไม้ที่ดี หน่วยงานภาครัฐที่กำกับดูแล (regulator) ได้รับข้อมูลการตกค้างสามารถนำไปประเมินความเสี่ยง และออกมาตรการที่เหมาะสมและเกิดผลจริงเพื่อลดความเสี่ยง ของผู้บริโภคได้ และนำข้อมูลไปเผยแพร่แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อวางแผนดำเนินการจัดการความเสี่ยงเพื่อแจ้งเตือนภัยไปยังผู้เกี่ยวข้องและสื่อสารให้ผู้บริโภคได้ตระหนักถึงอันตรายต่อไป





การสำรวจสถานการณ์คุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ปิยมาศ แจ่มศรี และคณะ

น้ำแร่จะเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภคที่รักสุขภาพ เพราะในน้ำแร่มีแร่ธาตุที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายและไม่สามารถสร้างขึ้นเองได้ ซึ่งการได้รับแร่ธาตุจากการดื่มน้ำแร่ร่างกายรับได้ง่ายมากกว่าและบ่อยกว่าการรับประทานอาหาร อีกทั้งยังสามารถหาได้ในรูปของน้ำแร่บรรจุขวดที่วางจำหน่ายอยู่ทั่วไป

น้ำแร่จะเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภคที่รักสุขภาพ เพราะในน้ำแร่มีแร่ธาตุที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายและไม่สามารถสร้างขึ้นเองได้ ซึ่งการได้รับแร่ธาตุจากการดื่มน้ำแร่ร่างกายรับได้ง่ายมากกว่าและบ่อยกว่าการรับประทานอาหาร อีกทั้งยังสามารถหาได้ในรูปของน้ำแร่บรรจุขวดที่วางจำหน่ายอยู่ทั่วไป น้ำแร่ นอกจากจะมีแร่ธาตุแล้ว อาจมีการปนเปื้อนของโลหะหนักที่เป็นพิษ สารปนเปื้อน รวมทั้งจุลินทรีย์ ที่มีตามธรรมชาติหรือปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม

ดังนั้นผู้ผลิตน้ำแร่ธรรมชาติในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีการควบคุมคุณภาพให้ได้ตามมาตรฐานตามประกาศสาธารณสุข (ฉบับที่ 199) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ ที่กำหนดให้น้ำแร่ธรรมชาติในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ต่อมา อย. ได้ปรับมาตรฐาน ประกาศฯ (ฉบับที่ 454) พ.ศ. 2567 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ (บังคับใช้วันที่ 10 เม.ย. 68) ให้สอดคล้องกับมาตรฐานขององค์การมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (โคเด็กซ์) โดยมีการปรับปริมาณที่กำหนดในบางรายการ และเพิ่มรายการใหม่ ซึ่งสำนักได้ทำการพัฒนาวิธีเพื่อรองรับการปรับมาตรฐานดังกล่าว สำนักจึงจัดทำโครงการเพื่อเฝ้าระวังเชิงรุกสนับสนุนความปลอดภัยของน้ำแร่ธรรมชาติในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ โดยอ้างอิงคุณภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับใหม่ เรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ และเป็นฐานข้อมูลสำหรับการสร้างระบบการเฝ้าระวังให้เข้มแข็งและยั่งยืนในรูปแบบบูรณาการที่มุ่งเน้นความต้องการของประชาชนเป็นสำคัญรวมทั้งสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ว่าผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายได้มาตรฐานตามประกาศฉบับใหม่

ขอบข่ายการดำเนินงาน

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ดำเนินการเก็บตัวอย่างจากพื้นที่รับผิดชอบ รวมถึงกรุงเทพและปริมณฑล โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเก็บตัวอย่างน้ำแร่ธรรมชาติในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตในประเทศไทยจากแหล่งผลิตส่งผ่านศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวน 47 ตัวอย่าง และสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเก็บตัวอย่างน้ำแร่ธรรมชาติในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตในประเทศ และนำเข้าจากต่างประเทศ จากสถานที่จำหน่ายในห้างสรรพสินค้าในพื้นที่กรุงเทพ มหานครและปริมณฑล จำนวน 44 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้นจำนวน 91 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 454) พ.ศ. 2567 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ จำนวน 26 รายการ ได้แก่ ดัชนีโลหะ จำนวน 12 รายการ ประกอบด้วย ทองแดง (copper) แมงกานีส (manganese) สารหนูทั้งหมด (total arsenic) แบเรียม (barium) แคดเมียม (cadmium) โครเมียมทั้งหมด (total chromium) ตะกั่ว (lead) ปรอท (mercury) ซีลีเนียม (selenium) พลวง (antimony) นิกเกิล (nickel) และฟลูออไรด์ (fluoride) ด้านสารปนเปื้อน จำนวน 7 รายการ ประกอบด้วย ไนไตรต์ (nitrite) ไนเตรต (nitrate) ไบรเมต (bromate) ไซยาไนด์ (cyanide) PAHs (Benzo(a)pyrene), Dioxin-like PCBs 12 รายการ และสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช 22 ชนิด และด้านจุลินทรีย์ จำนวน 7 รายการ



ประกอบด้วย Coliforms, *E. coli*, *Enterococci*, *Spore-forming sulphite reducing anaerobe* *Ps. aeruginosa*, *Salmonella* spp. และ *S. aureus* และด้านจุลินทรีย์ จำนวน 7 รายการ ประกอบด้วย Coliforms, *E. coli*, *Enterococci*, *Spore-forming sulphite reducing anaerobe*, *Ps. aeruginosa*, *Salmonella* spp. และ *S. aureus*

ผลการศึกษา

จากผลการตรวจวิเคราะห์ในภาพรวม พบว่า น้ำแร่ธรรมชาติ จำนวน 91 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 60 ตัวอย่าง (ร้อยละ 65.9) และไม่ผ่านมาตรฐาน 31 ตัวอย่าง (ร้อยละ 34.1) เมื่อแยกตามประเภทผู้ผลิต พบตัวอย่างที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ จำนวน 29 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐานทุกตัวอย่าง (ร้อยละ 100) และตัวอย่างที่ผลิตในประเทศ จำนวน 62 ตัวอย่าง ไม่ผ่านมาตรฐาน 31 ตัวอย่าง (ร้อยละ 50) เมื่อแยกตามรายการตรวจวิเคราะห์ พบว่าทุกตัวอย่างผ่านมาตรฐานด้านแร่ธาตุ และสารปนเปื้อน ยกเว้น โบรเมต ไม่ผ่านมาตรฐาน (เกิน 10 ไมโครกรัมต่อลิตร)

จำนวน 8 ตัวอย่าง (ร้อยละ 8.8) พบอยู่ในช่วง 17.8-133 ไมโครกรัมต่อลิตร ส่วนด้านจุลินทรีย์ทุกตัวอย่างผ่านมาตรฐาน *S. aureus* และตรวจไม่พบ *E. coli*, *Enterococci* และ *Salmonella* spp. แต่พบ *Ps. aeruginosa* จำนวน 17 ตัวอย่าง (ร้อยละ 18.7) พบ Coliforms จำนวน 2 ตัวอย่าง (ร้อยละ 2.2) พบ *Spore-forming sulphite reducing anaerobe* จำนวน 1 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.1) พบ Coliforms และ *Ps. aeruginosa* จำนวน 1 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.1) พบ *Ps. aeruginosa* และ *Spore-forming sulphite reducing anaerobe* จำนวน 1 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.1) และพบ Coliforms, *Ps. aeruginosa* และ *Spore-forming sulphite reducing anaerobe* จำนวน 1 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.1)

สรุปผลการศึกษา

สถานการณ์คุณภาพน้ำแร่ธรรมชาติในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบว่าน้ำแร่ธรรมชาติที่ผลิตหรือวางจำหน่ายในประเทศไทยยังมีคุณภาพไม่ผ่านมาตรฐานตามประกาศฯ (ฉบับที่ 454) พ.ศ. 2567 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ ร้อยละ 34.1 โดยเป็นน้ำแร่ธรรมชาติที่ผลิตในประเทศทั้งหมด สาเหตุที่ไม่ผ่านมาตรฐาน คือพบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ จำนวน 23 ตัวอย่าง (ร้อยละ 25.3) และไม่ผ่านมาตรฐาน โบรเมต จำนวน 8 ตัวอย่าง (ร้อยละ 8.8) ชนิดจุลินทรีย์ที่พบการปนเปื้อนจากมากไปหาน้อย ได้แก่ *Ps. aeruginosa*, Coliforms และ *Spore-forming sulphite reducing anaerobe*

ปัญหาอุปสรรค

ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ตามเป้าหมายที่กำหนด เนื่องจากผู้ประกอบการผลิตน้ำแร่ธรรมชาติในประเทศมีการยกเลิกการผลิต และผู้ประกอบการนำเข้าน้ำแร่ธรรมชาติไม่ได้นำเข้า หรือไม่มีการจำหน่ายแล้ว แต่ไม่ได้ขอยกเลิกการขออนุญาต ทำให้ต้องมีการปรับจำนวนเป้าหมายลดลง

ข้อเสนอแนะ

จากผลการตรวจวิเคราะห์ดังกล่าว พบว่าน้ำแร่ธรรมชาติที่ผลิตหรือวางจำหน่ายในประเทศไทยยังมีคุณภาพไม่ผ่านมาตรฐานตามประกาศฯ (ฉบับที่ 454) พ.ศ. 2567 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ ที่มีผลบังคับใช้วันที่ 10 เมษายน 2568 ดังนั้นในการบริโภคเพื่อให้มีคุณภาพและความปลอดภัย ภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรให้ความรู้การสนับสนุน ส่งเสริมผู้ประกอบการผลิตน้ำแร่ธรรมชาติให้ได้คุณภาพตามมาตรฐาน รวมทั้งมีมาตรการที่เข้มงวดในการควบคุมกำกับ ทำให้เกิดการขับเคลื่อนอย่างครบวงจรจากผู้ผลิตถึงผู้บริโภค ผลักดันให้อาหารปลอดภัยเกิดขึ้นได้อย่างยั่งยืนต่อไป



การพัฒนาการใช้เชื้อกลุ่มแลคติกแอซิดแบคทีเรียเพื่อเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร

ธัญญาพร สุวรรณรัตน์, นันทิดา ดาว พัสกุล และคณะ

ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหารได้พัฒนาองค์ความรู้และวิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหารอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี พ.ศ. 2558 และในปี พ.ศ. 2560 ได้มีการเปรียบเทียบอาหารเลี้ยงเชื้อที่เหมาะสมสำหรับจุลินทรีย์แต่ละกลุ่ม พร้อมพัฒนาการยืนยัน species ด้วยเทคนิค Polymerase Chain Reaction (PCR) เพื่อรองรับกฎหมายของประเทศตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 346 เรื่องการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร

ปัจจุบันสามารถให้บริการการตรวจวิเคราะห์โพรไบโอติกได้ 21 สายพันธุ์ จึงมีความสนใจในการคัดแยกและคัดเลือกเชื้อกลุ่มแลคติกแอซิดแบคทีเรียเพื่อเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทย ควบคู่กับการพัฒนาความรู้ด้านการทดสอบและวิเคราะห์ความเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก เพื่อต่อยอดศักยภาพห้องปฏิบัติการสู่การเปิดให้บริการทดสอบคุณสมบัติและความปลอดภัยเพื่อเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติกสายพันธุ์ใหม่ในอนาคต งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อแยกและคัดเลือกจุลินทรีย์กลุ่มแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (Lactic Acid Bacteria; LAB) จากอาหารหมักพื้นเมือง ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และอาหารพร้อมบริโภค สร้างฐานข้อมูลเชื้อและต่อยอดสู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึงการขึ้นทะเบียนเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทยตามมาตรฐานสากล

ขอบข่ายการดำเนินงาน

การศึกษานี้คัดแยกเชื้อจากตัวอย่างอาหารหมักพื้นเมืองของไทย ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค รวม 70 ตัวอย่าง วิเคราะห์ตามวิธีมาตรฐาน ได้แก่ *Lactobacillus* spp. ตาม ISO 15214:1998, Enterococci ตาม APHA:2015 (Chapter 10) และ *Bacillus coagulans* ตามวิธี USPC: 2023 จากนั้นคัดเลือกโคไลนีและทดสอบคุณสมบัติเบื้องต้น ได้แก่ การติดสีแกรม ลักษณะเซลล์ การผลิตเอนไซม์อะไมเลส การย่อยเม็ดยาลูกอม และความสามารถในการเจริญในสภาวะที่มีและไม่มีออกซิเจน ก่อนยืนยันชนิดเชื้อด้วย 16S rDNA sequencing สำหรับแบคทีเรียแกรมบวก รูปร่างท่อน และ BD Phoenix™ M50 สำหรับแบคทีเรียแกรมบวก รูปร่างกลม

ผลการศึกษา

พบจุลินทรีย์แลคติกแอซิดแบคทีเรีย 14 สายพันธุ์ จำนวน 100 isolate เมื่อนำมาคัดเลือกเฉพาะสายพันธุ์ที่มีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 346 และทดสอบคุณสมบัติโพรไบโอติกเบื้องต้น ได้แก่ การทนกรด (pH 3.0) การทนเกลือน้ำดี ความไวต่อยาปฏิชีวนะ และความสามารถในการยับยั้งเชื้อก่อโรค พบว่าผ่านเกณฑ์เพียง 3 isolate ได้แก่ *L. paracasei* 1 isolate และ *L. plantarum* 2 isolate โดยจะเข้าสู่กระบวนการยืนยันเอกลักษณ์และประเมินความปลอดภัยตามมาตรฐานสากลเพื่อขึ้นทะเบียนและต่อยอดเชิงอุตสาหกรรมอาหาร เชื้อที่คัดแยกได้ถูกนำไปจัดเก็บในคลังเชื้อมาตรฐานสากล ณ ศูนย์ทรัพยากรชีวภาพทางการแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ซึ่งเป็นทรัพยากรชีวภาพสำคัญของประเทศ ข้อมูลที่ได้เป็นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกสายพันธุ์ไทย อันจะช่วยเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารและลดการพึ่งพาการนำเข้าจุลินทรีย์จากต่างประเทศในระยะยาว



การพัฒนาวิธีวิเคราะห์การแพร่กระจายสารจำเพาะสำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต

ศศิธร หอมดำรงค์วงศ์, สุวัฒน์ แก้วบุตรี และคณะ

ตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 435) พ.ศ. 2565 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์จึงได้ดำเนินการพัฒนาวิธีวิเคราะห์การแพร่กระจายสารจำเพาะ จำนวน 14 รายการ เพื่อสามารถให้บริการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขและเฝ้าระวังความปลอดภัยของผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ขอบข่ายการดำเนินงาน

การพัฒนาวิธีวิเคราะห์ การแพร่กระจายจำเพาะ (SML) สำหรับภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกพอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต ทำการวิเคราะห์โดยใช้ตัวแทนอาหารจำลองแต่ละชนิด (6 ชนิด ได้แก่ กรดแอสซิติกร้อยละ 3 (w/v) แอลกอฮอล์ร้อยละ 10 (v/v) แอลกอฮอล์ร้อยละ 20 (v/v) แอลกอฮอล์ร้อยละ 50 (v/v) แอลกอฮอล์ร้อยละ 95 (v/v) และไอโซออกเทน) สกัดตัวอย่างภาชนะบรรจุอาหาร ที่อุณหภูมิ 60 °C 10 วัน นำสารละลายตัวอย่างไปตรวจวัดด้วยเทคนิค GC/MS 12 รายการ ได้แก่ ethylene glycol, diethylene glycol, neopentyl glycol, 1,4-butanediol, terephthalic acid dichloride, 1,1,1-trimethylolpropane, distearyl-3,3'-thiodipropionate, dimyristyl-3,3'-thiodipropionate, dimethyl isophthalate, 2,6-naphthalene dicarboxylic acid, dilauryl-3,3'-thiodipropionate, dimethyl 2,6-naphthalene dicarboxylic acid และ ตรวจวัดด้วยเทคนิค HPLC-DAD 2 รายการ ได้แก่ 2,4,6-triamino-1,3,5-triazine และ 2-methyl-4-isothiazolin-3-one

ผลการศึกษา

ผลการพัฒนาวิธีวิเคราะห์มีคุณลักษณะเฉพาะ (Performance Characteristics) ตามตาราง

อาหารจำลอง	เทคนิค/รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ (Performance Characteristics)				มาตรฐาน(mg/kg)
		Linearity (µg/mL) (Calibration curve)	Working range (mg/kg)	Accuracy (%recovery)/ Precision (%RSD)	LOD/LOQ (mg/kg)	
1. กรดแอสซิติกร้อยละ 3 (w/v) 2. แอลกอฮอล์ร้อยละ 10 (v/v) 3. แอลกอฮอล์ร้อยละ 20 (v/v) 4. แอลกอฮอล์ร้อยละ 50 (v/v) 5. แอลกอฮอล์ร้อยละ 95 (v/v) 6. ไอโซออกเทน	1. GC-MS / 14 รายการ* ** ***	0 - 0.09* 0 - 9.0 ** ***	0.005 - 0.08 * 0.5 - 8.0 ** ***	80-110 / 3.0-12.3 (0.025, 0.05 และ 0.075 mg/kg)* 80-110 / 1.0-11.2 (2.5, 5.0 และ 7.5 mg/kg)** 80-110 / 2.2-10.7 (15, 30 และ 45 mg/kg)***	0.005/0.1* 0.5/1***	0.05 * 5 ** 30 ***
	2. HPLC-DAD/ 2,4,6-triamino-1,3,5-triazine	0 - 6.50	0.50 - 5.50	87-110%/0.5-3.2% (1.25, 2.5 และ 5.0 mg/kg)	0.10/0.50	2.5
	3. HPLC-DAD/ 2-methyl-4-isothiazolin-3-one	0-1.50	0.05-1.25 0.1-1.25 (อาหารจำลอง แอลกอฮอล์ ร้อยละ 95 (v/v))	81-109%/1.2-7.2% (0.25, 0.5 และ 0.75 mg/kg)	0.01+, 0.025+, 0.05++/0.05+ +, 0.1++	0.5

* neopentyl glycol, dimethyl isophthalate และ dimethyl 2,6-naphthalene dicarboxylic acid

** 1,4-butanediol, terephthalic acid dichloride, 1,1,1-trimethylolpropane, distearyl-3,3'-thiodipropionate, dimyristyl-3,3'-thiodipropionate, 2,6-naphthalene dicarboxylic acid และ dilauryl-3,3'-thiodipropionate

*** ethylene glycol, diethylene glycol

*กรดแอสซิติกร้อยละ 3 (w/v), ** แอลกอฮอล์ร้อยละ 10 (v/v), แอลกอฮอล์ร้อยละ 20 (v/v), แอลกอฮอล์ร้อยละ 50 (v/v), ไอโซออกเทน, ***แอลกอฮอล์ร้อยละ 95 (v/v)

จากผลการตรวจสอบคุณลักษณะเฉพาะของวิธี พบว่าผ่านเกณฑ์การยอมรับ ดังนั้นวิธีที่พัฒนาขึ้นนี้จึงมีความเหมาะสมและตรงตามวัตถุประสงค์ในการนำไปใช้งาน

การให้บริการของหน่วยประเมินความปลอดภัยอาหาร

วันจันทร์ ดัฒม์, ฐิติพัฒน์ ลิขิตเพ็ญพิศาล และคณะ

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ให้การยอมรับ และขอความช่วยเหลือที่สามารถดำเนินการประเมินความปลอดภัยได้ มีดังนี้

1. อาหารใหม่ (Novel Food) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารใหม่ (Novel Food) โดยมีขอความช่วยเหลือเป็นวัตถุประสงค์ที่ใช้เป็นอาหาร หรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการ

ว่ามีประวัติการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่าสิบห้าปี หรือวัตถุประสงค์ที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตที่มีใช้กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารที่ทำให้ ส่วนประกอบ โครงสร้างของอาหาร รูปแบบของอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิต (metabolism) หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ (Level undesirable substances) หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุประสงค์กล่าวข้างต้นเป็นส่วนประกอบ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เป็นหน่วยงานประเมินความปลอดภัยที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับ และขอความช่วยเหลือที่สามารถดำเนินการประเมินความปลอดภัยได้ มีดังนี้

1. อาหารใหม่ (Novel food) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food) โดยมีขอความช่วยเหลือเป็นวัตถุประสงค์ที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการ ว่ามีประวัติการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่าสิบห้าปี หรือ วัตถุประสงค์ที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตที่มีใช้กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้น ๆ ที่ทำให้ส่วนประกอบ โครงสร้างของอาหาร รูปแบบของอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิต (metabolism) หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ (level of undesirable substances) หรือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุประสงค์กล่าวข้างต้นเป็นส่วนประกอบ

2. อาหารที่ไม่ใช่อาหารใหม่ (Non-novel food) โดยมีขอความช่วยเหลือเป็นอาหารทุกประเภทที่ นอกเหนือจากอาหารใหม่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น อาหารที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานแตกต่างจากที่เคยได้รับอนุญาต การเพิ่มขนาดรับประทาน หรือเพิ่มประเภทอาหารนอกเหนือจากที่ได้ อนุญาตไว้ ซึ่งส่งผลต่อปริมาณการบริโภคหรือคุณค่าทางโภชนาการ หรือความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยรวมถึงจุลินทรีย์โปรไบโอติกที่อยู่นอกเหนือจากบัญชีแบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์ โปรไบโอติกในอาหาร ลงวันที่ 27 มิถุนายน พ.ศ. 2554 และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม ยกเว้นอาหารที่ได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรมหรือที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเซลล์สัตว์ (cultivated meat หรือ cell-based meat หรือ cell-cultured meat)

การให้บริการของหน่วยประเมินความปลอดภัยอาหาร

3. วัตถุเจือปนอาหาร โดยมีขอบข่ายได้แก่ วัตถุเจือปนอาหาร สารช่วยในการผลิต เอนไซม์ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ได้มีผลการดำเนินการระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2567 -30 กันยายน 2568 ดังนี้

ประเภทอาหาร	ขอคำปรึกษา (เรื่อง)	ผู้ประกอบการ ยื่นเอกสาร (เรื่อง)	การพิจารณาและแจ้งผล (เรื่อง)
อาหารใหม่ (Novel Food)	33	3	1
อาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (Non-novel Food)	30	5	1
วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives)	12	1	1
รวม	75	9	3

เรื่องที่มีการจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ส่งผู้ประกอบการและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ลำดับ	เรื่อง	ประเภท
1	Histidine	ประเมินความปลอดภัยอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่
2	Nicotinamide Riboside Chloride หรือ NR-CL ในผลิตภัณฑ์ Niagen®	ประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่
3	สารโพลีไลซีน (ε-Poly-L-Lysine)	ประเมินความปลอดภัยวัตถุเจือปนอาหาร

งานบริการ ตรวจวิเคราะห์



งานบริการตรวจวิเคราะห์

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหาร เช่น อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ โดยผู้ประกอบการนำส่งตัวอย่างวิเคราะห์เพื่อควบคุมคุณภาพมาตรฐานก่อนวางจำหน่ายให้ผู้บริโภค เพื่อใช้ในการขอขึ้นทะเบียนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และนำส่งตัวอย่างวิเคราะห์จากหน่วยงานภาครัฐ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานตำรวจแห่งชาติ เป็นต้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค และเป็นการเฝ้าระวัง กำกับ ดูแลให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 รวมทั้งสิ้น 11,125 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์/มาตรฐาน 1,022 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.19 ฉะนั้นข้อมูลที่ได้จากการให้บริการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพด้านอาหารนี้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน สามารถนำไปเพื่อใช้ในการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหาร หรือเฝ้าระวัง กับดูแลให้อาหารมีคุณภาพและความปลอดภัยต่อไป

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
1. อาหารควบคุมเฉพาะ				
- อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	24	0	0.00	-
-นมดัดแปลงสำหรับการกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับการกและเด็กเล็ก	1	0	0.00	-
-อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับการกและเด็กเล็ก	8	0	0.00	-
-อาหารเสริมสำหรับการกและเด็กเล็ก	10	0	0.00	-
-วัตถุเจือปนอาหาร	1,543	129	8.36	ค่าความเป็นกรด-ด่าง, จุดหลอมเหลว, ตะกั่ว, โปรตีน, ปริมาณสาร, สารละลายเจือจาง, Acid insoluble matter, Loss on drying, Loss on ignition, Test for chloride, Test for orthophosphate, Solid content, Solubility, Spectrophotometry, Starch, Sulfated ash, Water, จำนวนจุลินทรีย์, Coliform bacteria, Lancefield group D

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
1. อาหารควบคุมเฉพาะ (ต่อ)				
-ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนของกัญชา กัญชง และสารสกัดแคนนาบิไดออล	147	56	38.10	Cannabidiol (CBD), Delta-9-tetrahydrocannabinol (Delta-9-THC)
2. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน				
- นมโค	317	17	5.36	ไขมัน, เนื้อมนไม่รวมไขมัน, โปรตีน, โปรตีนในเนื้อมนไม่รวมไขมัน, จำนวนแบคทีเรีย, Coliforms
- นมปรุงแต่ง	21	0	0.00	-
- ผลิตภัณฑ์ของนม	157	20	12.74	ความชื้น, กลุ่มเชื้อโพรไบโอติกมีปริมาณไม่ถึงเกณฑ์กำหนด (<i>Bifidobacterium lactis</i> , <i>Lactobacillus acidophilus</i>), <i>Bacillus cereus</i> , Coliforms
- นมเปรี้ยว	23	1	4.35	เชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติกมีปริมาณไม่ถึงเกณฑ์กำหนดกลุ่ม Bifidobacterium
- ไอศกรีม	127	14	11.02	ไขมัน, ภาคน้ำมันไม่รวมไขมัน, ซันเซต เยลโลว์ เอฟซีเอฟ, ปองโซ 4 อาร์, จำนวนแลคติกแอซิดแบคทีเรีย, <i>Escherichia coli</i> , <i>Lactobacillus paracasei</i>
- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	873	21	2.41	กรดเบนโซอิก, ซัคคาริน, ซัลเฟอร์ไดออกไซด์, ปองโซ 4 อาร์, รีบาวดีไฮด์ เอ, จำนวนจุลินทรีย์,จุลินทรีย์เจริญที่ 35 °C, จุลินทรีย์เจริญที่ 55 °C, แบคทีเรียชนิดชอบหรือทนกรดที่ 30 °C, ยีสต์และรา, Coliforms

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
2. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ต่อ)				
- เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	661	83	12.56	กาเฟอีน, กรดซอร์บิก,ความชื้น, ซูคลาโลส, ซันเซต เยลโลว์ เอฟซีเอฟ, คาร์ตราซิน, ปองโซ 4 อาร์, รีบาวดีไฮด์ เอ, สตีวียออลไกลโคไซด์, เอโซรูบิน, ไมทราจีนิ, จำนวนยีสต์และรา, <i>Bacillus cereus</i> , <i>Bacillus coagulans</i> , Coliforms, <i>Escherichia coli</i>
- น้ำมันถั่วลิสง	0	0	0.00	-
- น้ำมันปาล์ม	28	0	0.00	-
- น้ำมันมะพร้าว	6	0	0.00	-
- ซ็อกโกแลต	123	0	0.00	-
- ข้าวเติมวิตามิน	0	0	0.00	-
- เทลือบรีโคค	64	0	0.00	-
- เครื่องดื่มเกลือแร่	10	0	0.00	-
- ชา	76	11	14.47	ความชื้น, ซันเซต เยลโลว์ เอฟซีเอฟ, คาร์ตราซิน, ปองโซ 4 อาร์, เอโซรูบิน
- กาแฟ	73	4	5.48	กาเฟอีน, ความชื้น
- น้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	14	0	0.00	-
- น้ำแร่ธรรมชาติ	26	7	26.92	Coliforms, <i>Pseudomonas aeruginosa</i>

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
2. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ต่อ)				
- ซอสบางชนิด (ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสแปง)	1	0	0.00	-
- ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	38	6	15.79	คาร์ตราซิน, โปรตีน
- น้ำปลา	22	0	0.00	-
- น้ำส้มสายชู	11	1	9.09	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์
- น้ำมันและไขมัน	92	6	6.52	ค่าของกรด, ค่าเพอร์ออกไซด์, น้ำมันแร่, น้ำและสิ่งที่ย่อยได้, ปริมาณสบู่, BHA
- น้ำมันเนย	0	0	0.00	-
- เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	14	0	0.00	-
-ครีม	21	0	0.00	-
-เนยแข็ง	14	0	0.00	-
-อาหารกึ่งสำเร็จรูป	53	0	0.00	-
-น้ำผึ้ง	18	10	55.56	ความชื้น, ค่าไฮดรอกซีเมทิลเฟอรูฟวรัล, น้ำตาลซูโครส
-แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	26	0	0.00	-
-เนยใสหรือกึ่ง	0	0	0.00	-
-เนย	1	0	0.00	-

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
2. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ต่อ)				
-ไข่เยี่ยวม้า	0	0	0.00	-
-สารฟอสฟอรัสในน้ำมัน	35	1	2.86	สารฟอสฟอรัส
-น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1,298	81	6.24	ค่าความเป็นกรด-ด่าง, ความกระด้างทั้งหมด, ฟลูออไรด์, Coliforms, <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> spp., <i>Staphylococcus aureus</i>
-น้ำแข็ง	531	189	35.59	ค่าความเป็นกรด-ด่าง, ความกระด้างทั้งหมด, ความขุ่น, คลอริเนตเตดจ์, ปริมาณสารทั้งหมด, Coliforms, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>
-ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	427	41	9.60	ตะกั่ว, Cannabidiol (CBD), Delta-9-tetrahydrocannabinol (Delta-9-THC), <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Clostridium</i> spp., กลุ่มเชื้อโพรไบโอติกมีปริมาณไม่ถึงเกณฑ์กำหนด ได้แก่ <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus gasseri</i> , <i>Lactobacillus reuteri</i>
-รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	3	0	0.00	-
-น้ำเกลือปรุงอาหาร	0	0	0.00	-

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
3. อาหารที่ต้องมีฉลาก				
-แป้งข้าวกล้อง	0	0	0.00	-
-วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	196	4	2.04	Cannabidiol (CBD), Delta-9-tetrahydrocannabinol (Delta-9-THC)
-อาหารฉายรังสี	0	0	0.00	-
-ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	39	0	0.00	-
-วัตถุแต่งกลิ่นรส	11	0	0.00	-
-ขนมปัง	84	8	9.52	กรดโพสฟิโอนิก, ความชื้น, Cannabidiol (CBD), Delta-9-tetrahydrocannabinol (Delta-9-THC)
-หมากฝรั่งและลูกอม	153	9	5.88	คาร์ตราซิน, ซุคาลาโลส, แอสพาแตม
-อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	296	10	3.38	ความชื้น, S-allylcysteine, จำนวนแบคทีเรีย, จำนวนจุลินทรีย์, <i>Bacillus cereus</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>
-อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ	90	4	4.44	จำนวนจุลินทรีย์, <i>Bacillus cereus</i> , <i>Escherichia coli</i>
-เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	406	46	11.33	กรดเบนโซอิก, กรดซอร์บิก, ซัลเฟอร์ไดออกไซด์, ดีเอ็นเอจำเพาะของไก่, คาร์ตราซิน, ฟอสฟอรัส, ไนเตรต, บอร์แรกซ์, Salbutamol, <i>Bacillus cereus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> spp., <i>Staphylococcus aureus</i>

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
4. อาหารอื่น ๆ				
-สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	409	7	1.71	ซันเซต เฮลโลว์ เอฟซีเอฟ, ซัลเฟอร์ไดออกไซด์, คาร์บราซิน, แคดเมียม
-แป้งและผลิตภัณฑ์	240	10	4.17	กลูเตน, กรดซอร์บิก, กรดเบนโซอิก, กรดโพรพิโอ, ซัลเฟอร์ไดออกไซด์, จำนวนยีสต์และรา, <i>Staphylococcus aureus</i>
-พืช ผัก และผลิตภัณฑ์	668	79	11.83	แคดเมียม, ซัลเฟอร์ไดออกไซด์, ปองโซ 4 อาร์, acetamiprid, azoxystrobin, bifenthrin, bifenthrin, chlorfenapyr, carbendazim, chlorothalonil, carbofuran, chlorpyrifos, chlorfenapyr, cypermethrin, cyproconazole, diazinon, dimethomorph, famoxadone, fipronil, glyphosate, indoxacarb, imidacloprid, imidacloprid, lufenuron, metalaxyl, methomyl, methoxyfenozide, omethoate, profenofos, propargite, propiconazole, prothiofos, triadimefon, triazophos, tricyclazole, <i>Bacillus cereus</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella</i> spp.

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
4. อาหารอื่น ๆ (ต่อ)				
-ผลไม้ และผลิตภัณฑ์	540	73	13.52	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์, ปองโซ 4 อาร์, anilazine, azoxystrobin, acetamiprid, bifenazate, boscalid, carbendazim, chlorfenapyr, chlorpyrifos, clothianidin, cypermethrin, cyfluthrin, ethirimol, dimethomorph, hexythiazox, imidacloprid, glyphosate, lambda-cyhalothrin, lufenuron, fenvalerate, fenpropathrin, methomyl, metalaxyl, monocrotophos, omethoate, propiconazole, pyraclostrobin, pyridaben, pyrimethanil, tebuconazole, tetraconazole, thiamethoxam, trifloxystrobin, <i>Escherichia coli</i>
-ธัญพืชและเครื่องเทศ	132	0	0.00	-
-เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิตบางชนิด	0	0	0.00	-
-จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร	7	0	0.00	-
-น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ	0	0	0.00	-
- น้ำอุปโภค/น้ำบริโภค/น้ำในกระบวนการผลิต	348	15	4.31	ค่าความเป็นกรด-ด่าง, ปริมาณของแข็งละลายทั้งหมด, ปริมาณสารทั้งหมด, <i>Clostridium perfringens</i> , Coliforms, <i>Salmonella</i> spp., <i>Staphylococcus aureus</i>

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
4. อาหารอื่น ๆ (ต่อ)				
-วัตถุดิบธัญพืช	1	1	100	ความชื้น
-ข้าวสาร/ข้าวเหนียว	9	0	0.00	-
-ไวรัสโคโรนาในอาหาร/ภาชนะบรรจุอาหาร	0	0	0.00	-
-ไข่	46	0	0.00	-
-เอ็นไซม์สำหรับผลิตอาหาร	123	1	0.81	โอคราทอกซิน เอ
-น้ำดื่มพืชกระท่อม	68	52	76.47	ไมทราจีนีน
-ยีนยีนเชื้อ	21	0	0.00	-
-ประเมินชุดทดสอบ	40	0	0.00	-
-ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อ	8	2	25.00	สารละลายเจือจาง 30 เท่า, สารละลายเจือจาง 150 เท่า
-การพัฒนาวิธีด้านชีวโมเลกุล	3	0	0.00	
-อื่น ๆ	67	0	0.00	
5. ภาชนะบรรจุอาหาร/ วัสดุหุ้มห่อสัมผัสอาหาร	106	3	2.83	สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (20% แอลกอฮอล์), สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (นอร์มัลเอปเทน, ที่ 25 °C 60 นาที), สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (น้ำ), สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (4% กรดอะซิติก), โฟทาเลซีมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา
6. Swab มือและภาชนะบรรจุอาหาร	77	0	0.00	-
รวม	11,125	1,022	9.19	

ระบบคุณภาพ



ISO/IEC 17025:2017

Quality

ห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 และข้อกำหนดเงื่อนไขการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการทดสอบอาหาร จากสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550 จนถึงปัจจุบัน ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการ จำนวน 11 ห้องปฏิบัติการ ในการทดสอบอาหาร 851 รายการทดสอบ โดยสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้แจ้งรายการทดสอบและวิธีที่ได้รับการรับรองทางเว็บไซต์ <http://blqs.dmssc.moph.go.th/> ห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ดังรายการและวิธีทดสอบ ดังนี้

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. Clostridium botulinum (Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 21A)
3	อาหาร ¹	7. จำนวนจุลินทรีย์ หรือแบคทีเรีย (CFU)	APHA 2015 (Chapter 6 และ 8)
			FDA BAM Online, 2001 (Chapter 3)
		8. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU และ Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)
		9. <i>Listeria</i> spp. (Detected or not detected) 10. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290 -1: 2017
		11. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1: 2017/AMD 1: 2020
		12. <i>Shigella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 21567: 2004

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3 (ต่อ)	อาหาร ¹	13. <i>Vibrio cholerae</i> (Detected or not detected)	ISO 21872-1: 2017/Amd.1:2023
		14. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Detected or not detected)	
		15. Lactic acid bacteria (CFU)	ISO 15214: 1998
		16. Enterococci หรือ Lancefield group D Streptococci (CFU)	APHA 2015 (Chapter 10)
		17. Enterobacteriaceae (CFU)	APHA 2015 (Chapter 9)
		18. <i>Escherichia coli</i> O157 (Detected or not detected)	ISO 16654:2001/Amd 1:2017/Amd.2:2023
		19. <i>Cronobacter</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 22964:2017
		20. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 16)
		21. <i>Bacillus cereus</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 14)
		22. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 18)
			AOAC (2023) 997.02
		23. Coliforms (CFU, MPN and Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)
		24. Fecal coliforms (MPN)	
		25. <i>Escherichia coli</i> (CFU, MPN and Detected or not detected)	
4	นมและผลิตภัณฑ์นม	26. <i>Clostridium</i> spp. (Detected or not detected)	USP-NF 2023
		27. <i>Clostridium botulinum</i> (Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 17)
		28. จำนวนจุลินทรีย์ หรือ จำนวนแบคทีเรีย 30°C (CFU)	ISO 4833-1: 2013/Amd.1:2022
		29. จำนวนแบคทีเรียชอบร้อน (CFU)	APHA SMEDP 2024 (Chapter 8)

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
5	- อาหาร³ - เครื่องมือ¹ ที่มีส่วนประกอบของพืชตัดแต่งพันธุกรรม	30. CaMV 35S - promoter 31. NOS - terminator 32. npt II	In-house method SOP No. 20 02 187 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		33. ยีนจำเพาะของข้าวสาลี	In-house method SOP No. 20 02 186 based on EURL-GMFF, 2013 (PCR)
		Soybean products 34. RRS	In-house method SOP No. 20 02 190 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		Maize products: 35. Bt11 maize 36. Bt176 maize 37. MON810 maize 38. GA21 maize 39. T25 maize	In - house method SOP No. 20 02 191 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		40. Starlink maize	In - house method SOP No. 20 02 191 based on MHLW, Japan (PCR)
		41. MON 863 maize 42. NK 603 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2005 (PCR)
		43. MIR 604 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2007 (PCR)
		44. DAS-59122-7 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2006 (PCR)
		Maize products 45. MIR162 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2011 (PCR)
		46. MON88017 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2008 (PCR)
		Soybean products 47. DP305423-1 soybean 48. MON89788 soybean	In-house method SOP No. 20 02 190 based on EURL-GMFF, 2013 (PCR)

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
5 (ต่อ)	- อาหาร³ - เครื่องมือ¹ ที่มีส่วนประกอบของพืชตัดแต่งพันธุกรรม	49. CaMV 35S - promoter 50. NOS - terminator	In-house method SOP No. 20 02 367 based on ISO 21570:2005/ Amd.1: 2013 (Real-time PCR)
		51. Bar 52. pat	In-house method SOP No. 20 02 367 based on ISO 21570:2005/ Amd.1: 2013 (Real-time PCR)
		53. CTP2-CP4-EPSPS	In-house method SOP No. 20 02 367 based on EURL-GMFF, 2009 (Real-time PCR)
		54. T25 maize	In-house method SOP No.20 02 291 based on EURL-GMFF, 2013 (Real-time PCR)
		55. TC 1507 maize	In-house method SOP No.20 02 291 based on EURL-GMFF, 2005 (Real-time PCR)
6	อาหารที่มีพืชเป็นส่วนประกอบ	56. 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)
		57. ยีนจำเพาะของพืช (Chloroplast - tRNA)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		Soybean products 58. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Lectin) 59. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Invertase)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		60. ยีนจำเพาะของข้าวโพด (Zein)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)
		61. ยีนจำเพาะของมะละกอ (papain)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)
		62. ยีนจำเพาะของมันฝรั่ง (UDP-glucose pyrophosphorylase, patatin) 63. ยีนจำเพาะของมะเขือเทศ (polygalacturonase)	In-house method SOP No.20 02 186 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		64. ยีนจำเพาะของข้าว (rice actin)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6 (ต่อ)	อาหารที่มีพืชเป็นส่วนประกอบ	65. ยืนยันเฉพาะของข้าวโพด (hmg) 66. ยืนยันเฉพาะของถั่วเหลือง	In-house method SOP No. 20 02 362 based on ISO 21570:2005/ Amd.1:2013 (Real-time PCR)
7.	• อาหาร⁵ • บรรจุภัณฑ์อาหาร • น้ำบริโภค¹ • น้ำแข็ง • พื้นผิวสัมผัสอาหาร	67.สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	In-house method SOP No. 20 02 404 and SOP No. 20 02 405 based on ISO 15216-2:2019 (Real-time PCR)
8	• อาหาร¹ • อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท	68. Water activity (Aw)	AOAC (2023) 978.18 B.(a)
9	ผลิตภัณฑ์นม • นมข้นจืด • นมข้นหวาน • นมผงเต็มมันเนย หรือ ชาดมันเนย	69. Filth	AOAC (2023) 960.49A.
10	ผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นที่ทำมาจากแป้ง	70. Light filth	AOAC (2023) 969.41
11	แป้งข้าวเจ้า	71. Light filth	AOAC (2023) 982.32 A.(a) B.(a)
12	• ใบชา • ผงชา	72. Light filth	AOAC (2023) 981.18
13	อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท	73. Net weight - Drained weight	AOAC (2023) 968.30
14	• น้ำบริโภค² • น้ำอุปโภค¹ • น้ำแร่ธรรมชาติ • น้ำแข็ง	74. pH	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 4500-H+B
		75.Total solids	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 2540 B
		76.Total hardness	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 2340 C

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
15	- น้ำบริโภค - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ไม่ปิดสนิท - น้ำกรอง - น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร - น้ำอุปโภค - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำประปา - น้ำใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร - น้ำบาดาล - น้ำผิวดิน - น้ำระว่ายน้ำ - น้ำแร่ธรรมชาติ - น้ำแข็ง	77. จำนวนจุลินทรีย์ (CFU)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition. 2017. Part 9215 A-B
		78. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 A-C, E
		79. Fecal coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 A-C, E
		80. <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, G, 9225 C-D
		81. <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 and FDA BAM online, 2016 (Chapter 12)
		82. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 19250: 2010
		83. <i>Clostridium perfringens</i> (Detected or not detected)	Standing Committee of Analysts. EA, 2021. (Part 6B)
16	- เครื่องดื่ม² - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดไม่สนิท	84. Enterococci (Detected or not detected)	ISO 7899-2: 2000
		85. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 18)
		86. จำนวนแบคทีเรีย หรือ จำนวนจุลินทรีย์ (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA. 5 th Edition 2015. (Chapter 6 & 8)

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
16 (ต่อ)	- เครื่องดื่ม² -เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท -เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดไม่สนิท	86. จำนวนแบคทีเรีย หรือ จำนวนจุลินทรีย์ (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA. 5 th Edition 2015. (Chapter 6 & 8)
		87. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 A-C
		88. Fecal coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. Part 9221 A-C, E
		89. <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, G, 9225 C-D
		90. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)
		91. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1: 2017/Amd.1: 2020
		92. <i>Bacillus cereus</i> (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 14)
		93. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017
		94. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU and detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 16)
17	- ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ - ผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ขนมขบเคี้ยว	95. อะคริลาไมด์	In-house method SOP No. 20 02 252 based on Journal chromatography A. Vol. 1120, 2006

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
18	- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ - สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ - ผลไม้ - ผัก - สาหร่าย - ถั่ว - เมล็ด - ธัญชาติ - และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ	96. บอร์แรกซ์	Compendium of Methods for Food Analysis. DMSc and ACFS, Thailand. 1 st Edition, 2003.
19	- ถั่วลิสง - ถั่วและผลิตภัณฑ์จากถั่ว - เครื่องเทศ - ธัญชาติ - และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ	97. แอฟลาทอกซิน (บี 1, บี 2, จี1, จี 2 และแอฟลาทอกซินทั้งหมด)	In-house method SOP No. 20 02 051 based on AOAC (2023) 991.31
20	- นมและผลิตภัณฑ์ - ชีสโกแกลและผลิตภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์นมหมอบ	98. เมลามีน	In-house method SOP No. 20 02 247 by LC-MS/MS Technique
21	- สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ - นมและผลิตภัณฑ์นม - เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹	สารกลุ่มไดออกซิน และผลรวมสมมูลความเป็นพิษ: 99. 2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo- p-dioxin (2,3,7,8-TCDD) 100. 1,2,3,7,8-Pentachlorodibenzo- p-dioxin (1,2,3,7,8-PeCDD) 101. 1,2,3,4,7,8-Hexachlorodibenzo- p-dioxin (1,2,3,4,7,8-HxCDD) 102. 1,2,3,6,7,8-Hexachlorodibenzo- p-dioxin (1,2,3,6,7,8-HxCDD) 103. 1,2,3,7,8,9-Hexachlorodibenzo- p-dioxin (1,2,3,7,8,9-HxCDD) 104. 1,2,3,4,6,7,8-Heptachlorodibenzo- p-dioxin (1,2,3,4,6,7,8-HpCDD) 105. Octachlorodibenzo- p-dioxin (OCDD) 106. 2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo- p-dioxin (2,3,7,8-TCDD)	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613 B and 1668 C
22	- น้ำบริโภค -น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท -น้ำกรอง • น้ำอุปโภค -น้ำในกระบวนการผลิต -น้ำประปา -น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ -น้ำบาดาล -น้ำผิวดิน		

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
22 (ต่อ)	• ลัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ลัตว์น้ำ • นมและผลิตภัณฑ์นม • เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์¹	107. 1,2,3,7,9-Pentachlorodibenzo furan (1,2,3,7,9-PeCDF) 108. 1,3,4,7,8-Pentachlorodibenzo furan (1,3,4,7,8-PeCDF) 109. 1,2,3,4,7,8-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,4,7,8-HxCDF) 110. 1,2,3,6,7,8-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,6,7,8-HxCDF) 111. 1,2,3,7,8,9-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,7,8,9-HxCDF) 112. 2,3,4,6,7,8-Hexachlorodibenzo furan (2,3,4,6,7,8-HxCDF) 113. 1,2,3,4,6,7,8-Heptachlorodibenzo furan (1,2,3,4,6,7,8-HpCDF) 114. 1,2,3,4,7,8,9-Heptachlorodibenzo furan (1,2,3,4,7,8,9-HpCDF) 115. Octachlorodibenzo furan (OCDF) 116. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ), Lower-bound 117. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ), Medium-bound 118. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ), Upper-bound 119. 3,3',4,4'-Tetrachlorobiphenyl (PCB 77) 120. 3,4,4',5'-Tetrachlorobiphenyl (PCB 81) 121. 3,3',4,4',5-Pentachlorobiphenyl (PCB 126) 3,3',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 169) 122. 2,3,3',4,4'-Pentachlorobiphenyl (PCB 105) 123. 2,3,4,4',5-Pentachlorobiphenyl (PCB 114) 124. 2,3',4,4',5-Pentachlorobiphenyl (PCB 118) 125. 2',3,4,4',5-Pentachlorobiphenyl (PCB 123) 126. 2,3,3',4,4',5-Hexachlorobiphenyl (PCB 156)	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613 B and 1668 C
	• น้ำบริโภค -น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท -น้ำกรอง • น้ำอุปโภค -น้ำในกระบวนการผลิต -น้ำประปา -น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ -น้ำบาดาล -น้ำผิวดิน		

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีการทดสอบ
22 (ต่อ)		127. 2,3,3',4,4',5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 157) 128. 2,3',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 167) 129. 2,3,3',4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl (PCB 189) 130. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Lower-bound 131. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Medium-bound 132. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Upper-bound 134. 2,4,4'-Trichlorobiphenyl (PCB 28) 133. 2,2',5,5'-Tetrachlorobiphenyl (PCB 52) 134. 2,2',4,5,5'-Pentachlorobiphenyl (PCB 101) 135. 2,2',3,4,4',5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 138) 136. 2,2',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 153) 137. 2,2',3,4,4',5,5' Heptachlorobiphenyl (PCB 180) 138. Sum of non dioxin-like PCBs, Lower-bound 139. Sum of non dioxin-like PCBs, Medium-bound 140. Sum of non dioxin-like PCBs, Upper-bound	
23	ซอสปรุงรส	143. 3-MCPD	AOAC (2023) 2000.01
24	• หมูโค • หมูพาสเจอร์ไรส์ • หมูสตรอว์	144. แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1	AOAC (2023) 2000.08
25	ผลิตภัณฑ์นม	145. แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1	In house method SOP No. 20 02 298 based on AOAC (2023) 2000.08

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
26	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	146. Benzo (a) pyrene	In house method SOP No. 20 02 143 based on Bull Dept Med Sci 2015; 57 (3-4):177-186
27	น้ำมันบริโภคน	147. Benzo (a) pyrene	In house method SOP No. 20 02 143 based on Bull Dept Med Sci 2015; 57 Supply 3: 263-274
28	- พืชแห้ง¹ - สมุนไพร - กล้วยชา กล้วยชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) - กล้วยชา กล้วยชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก)	148. แอฟลาทอกซิน (บี 1, บี 2, จี1, จี 2 และ แอฟลาทอกซินทั้งหมด)	In-house method SOP No. 20 02 051 based on AOAC (2023) 991.31
29	- กาแฟ - ชา - ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ - เฮนไซม์⁴ - พืชแห้ง¹ - สมุนไพร - กล้วยชา กล้วยชง² (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) - กล้วยชา กล้วยชง³ (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก)	149. โอคราทอกซิน เอ	In-house method SOP No. 20 02 370 based on AOAC (2023) 2004.10
30	- นมและผลิตภัณฑ์ - ชีสและผลิตภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์นมผง	150. กรดไขมันอิสระ	In-house method SOP No. 20 02 247 by LC-MS/MS Technique
31	อาหาร ¹	151. Cholesterol	AOAC (2023) 994.10
		152. Saturated fat	AOAC (2023) 996.06
32	น้ำมันและไขมันบริโภคน	153. Fatty acid composition	AOCS (2001) Ce 1e-91
		154. Peroxide value	AOAC (2023) 965.33
		155. Acid value	AOCS (2017) Cd 3d-63
		156. Polar compounds	AOCS (2017) Cd 20-91

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
33	นมโค • นมดิบ • นมโค ยู เอช ที • นมโคพาสเจอร์ไรซ์ • นมโคสเตอริไลส์	157. Total solids	ISO 6731/IDF21:2010
		158. Total nitrogen	AOAC (2023) 991.20
		159. Protein	
		160. Fat	ISO1211/IDF1:2010
		161. Energy from Fat	
		162. Ash	AOAC (2023) 945.46
		163. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		164. Milk solids not fat	AOAC (2023) 990.21
		165. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5
		166. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20
		167. Vitamin B2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2023) 970.65
34	นมโค • นมผง	168. Moisture	AOAC (2023) 927.05
		169. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2023) 991.20
		170. Protein	
		171. Fat	ISO 1736/ IDF9:2008
		172. Energy from Fat	
		173. Ash	AOAC (2023) 930.30
		174. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		175. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีการทดสอบ
34 (ต่อ)	นมโค • นมผง	176. Protein in milk solids not fat	-AOAC (2023) 927.05 -ISO1736/IDF9:2008 -In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2023) 991.20. Calculation from moisture content, fat content and protein content.
		177. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20
		178. Vitamin B2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2023) 970.65
35	นมโค • นมข้นหวาน	179. Moisture	ISO 6734/IDF15:2010
		180. Total solids	
		181. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2023) 991.20
		182. Protein	
		183. Fat	ISO 1737/IDF13:2008
		184. Energy from Fat	
		185. Ash	AOAC (2023) 920.115 (E)
		186. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		187. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5
		188. Sucrose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20
		189. Lactose	
36	นมดัดแปลงสำหรับการก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับการกและเด็กเล็ก	190. Vitamin B 2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2023) 970.65

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีการทดสอบ
37	นมเปรี้ยว (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์และสเตอริไลส์)	191. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2023) 991.20
		192. Protein	
		193. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on ISO1211/IDF1:2010
		194. Energy from Fat	
38	นมเปรี้ยว (ชนิดผง)	195. Moisture	In-house method SOP No. 20 02 048 based on AOAC (2023) 927.05
		196. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2023) 991.20
		197. Protein	
		198. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on ISO1736/IDF1:2008
		199. Energy from Fat	
39	- นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) - ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์)	200. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2023) 991.20
		201. Protein	
		202. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on ISO1211/IDF1:2010
		203. Energy from Fat	
		204. Total solids	In-house method SOP No. 20 02 048 based on ISO 6731/IDF21:2010
		205. Milk solid not fat	
40	- นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) - ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์)	206. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550° C
		207. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		208. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
40 (ต่อ)	- นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) - ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์)	209. Sucrose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20
		210. Lactose	
41	- นมปรุงแต่ง (ชนิดผง) - ผลิตภัณฑ์ของนม (ชนิดผง)	211. Moisture	In-house method SOP No. 20 02 048 based on AOAC (2023) 927.05
		212. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2023) 991.20
		213. Protein	
		214. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on ISO1736/ IDF9:2008
		215. Energy from Fat	
		216. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550° C
		217. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		218. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5
		219. Sucrose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20
		220. Lactose	
42	นม	221. Moisture	ISO 3727-1/IDF80-1:2001
43	นมแข็ง	222. Moisture	ISO 5534:2004/IDF4:2004
		223. Fat	ISO 1735:2004/IDF5:2004
		224. Energy from Fat	
44	ไขมันพืชและผลิตภัณฑ์ไขมันพืช เมล็ดธัญพืช - แป้ง - นมถั่วเหลือง - ข้าวและผลิตภัณฑ์ - เบเกอรี่และอาหารว่าง - ฟาสต์ฟู้ดแบบตะวันตก	225. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2023) 991.20
		226. Protein	
		227. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on AOAC (2023) 922.06
		228. Energy from Fat	

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีการทดสอบ
45	ไอศกรีม	229. Total solids	AOAC (2023) 941.08
		230. Fat	AOAC (2023) 952.06
		231. Energy from Fat	
		232. Total nitrogen	AOAC (2023) 930.33
		233. Protein	
		234. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550° C
46	ไอศกรีม	235. Milk solid not fat	In-house method SOP No. 20 02 053 in connection with AOAC (2023) 977.20 and 991.20 and Gravimetry, muffle furnace 550° C. Calculation from lactose content, protein content and ash content.
		236. Sucrose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2023) 977.20
		237. Lactose	
47	- น้ำปลา - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ได้แก่ ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส	238. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2023) 991.20
		239. Protein	
		240. Iodine (I)	In-house method SOP No. 20 02 400 based on Journal of Analytical Atomic Spectrometry, September 1998, (13):977-982
48	น้ำผึ้ง	241. Moisture	AOAC (2023) 969.38 (B)
49	- ไซมันลัตว์ - น้ำมันบริโทด	242. p,p'-DDE	Primary method: Isotope dilution mass spectrometry (IDMS)
50	ผัก ผลไม้ที่มี - ปริมาณน้ำและคลอโรฟิลล์สูง - ปริมาณน้ำสูงและคลอโรฟิลล์ต่ำหรือไม่มี - น้ำผักผลไม้	Organophosphorus compounds: 243. chlorpyrifos 244. dichlorvos 245. diazinon 246. dicrotophos 247. dimethoate	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC (2023) 2007.01

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ) *ality*

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
50 (ต่อ)	ผัก ผลไม้ที่มี • ปริมาณน้ำและคลอโรฟิลล์สูง • ปริมาณน้ำสูงและคลอโรฟิลล์ต่ำหรือไม่มี • น้ำผักผลไม้	Organophosphorus compounds: 248. EPN 249. ethion 250. methidathion 251. parathion 252. pirimiphos - methyl 253. parathion - methyl 254. profenofos 255. prothiofos 256. triazofos	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC (2023) 2007.01
		Synthetic pyrethroids: 257. bifenthrin 258. cyfluthrin 259. lamda-cyhalothrin 260. cypermethrin 261. deltamethrin 262. fenpropathrin 263. fenvalerate 264. permethrin	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC (2023) 2007.01
51	นมโค • นมผงโด้บ • นมพาสเจอร์ไรส์ • นมสเตอไรล์ • นมยู เอช ที	Organochlorine compounds: 265. aldrin 266. α -BHC 267. γ -BHC (lindane) 268. α -chlordane 269. γ -chlordane 270. p,p' -DDE 271. p,p' -TDE 272. p,p' -DDT 273. dieldrin 274. endrin 275. α -endosulfan 276. β -endosulfan 277. heptachlor 278. trans-heptachlor epoxide 279. hexachlorobenzene	Bull Dept Med Sci 2008; 50 (3): 185-196
52	• ข้าว • ธัญพืช	280. Bromide ion	In-house method SOP No. 20 02 303 based on EURL-SRM-M6
53	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 281. aldicarb 282. carbaryl 283. carbofuran 284. 3-OH carbofuran 285. methiocarb 286. methomyl 287. oxamyl	AOAC (2019) 985.23
			In - house method SOP No. 20 02 271 based on Bull Dept Med Sci 2005; 47 (1): 26-36

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ) *ality*

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
53	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Fungicides: 288. Carbendazim 289. thiabendazole	Bull Dept Med Sci 2005; 47(1): 26-36
54	- ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) - ธัญชาติ - ถั่วเมล็ดแห้ง	Pesticide residues: 290. 4,4'-DDD 391. 4,4'-DDE 292. 4,4'-DDT 293. alachlor 294. adrin 295. BHC-alpha (alpha-HCH) 296. BHC-beta (beta-HCH) 297. BHC-delta (delta-HCH) 298. BHC-gamma (gamma-HCH) 299. Bifenthrin 300. bromophos-ethyl 301. butachlor 302. cadusafos 303. chlordane-cis 304. chlordane-oxy 305. chlordane-trans 306. chlorfenapyr 307. chlorfenvinphos 308. chlorobenzilate 309. chloroneb 310. chlorothalonil 311. chlorpropham 312. chlorpyrifos 313. chlorpyrifos-methyl 314. cyanophos 315. cyfluthrin 316. cypermethrin 317. DCPA (Dacthal) 318. deltamethrin 319. demeton-S-methyl 320. diazinon 321. diazinon 322. dichlorvos 323. dieldrin 332. disulfoton 324. ditalimfos 325. endosulfan sulfate 326. endosulfan-alpha 327. endosulfan-beta 328. endrin 329. EPN 330. Ethion 331. Fenchlorphos 332. fenitrothion 333. fenpropathrin 334. fenthion 335. fenvalerate 336. fipronil 337. heptachlor 338. heptachlor epoxide-cis	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
54 (ต่อ)	- ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง) - ธัญชาติ - ถั่วเมล็ดแห้ง	Pesticide residues: 339. heptachlor epoxide-trans 340. heptenophos 341. isofenphos 342. lambda-cyhalothrin 343. malathion 344. methacrifos 345. methamidophos 346. methidathion 347. methoxychlor 348. metribuzin 349. mevinphos 350. parathion 351. parathion-methyl 352. permethrin 353. phosalone 354. phosphamidon 355. pirimiphos-ethyl 356. pirimiphos-methyl 357. profenofos 358. propachlor 359. propargite 360. propetamphos 361. prothiofos 362. quinalphos 363. quintozone 364. tecnazen 365. terbacil 366. terbufos 367. tetradifon 368. thiometon 369. tolylfluanid 370. triadimefon 371. trifluralin 372. abamectin 373. acetamiprid 374. acibenzolar-S-methyl 375. aldicarb 376. aldicarb-sulfone 377. aldicarb-sulfoxide 378. ametoctradin 379. aminocarb 380. anilazine 381. atrazine 382. azamethiphos 383. azoxystrobin 384. bendiocarb 385. boscalid 386. bromacil 387. bupirimate	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
55	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 388. carbaryl 389. carbendazim 390. carbetamide 391. carbofuran 392. carbofuran-3-hydroxy 393. carbofuran-3-keto 394. carboxin 395. chlorbromuron 396. chloridazon 397. chlorotoluron 398. chloroxuron 399. clothianidin 400. cyanazine 401. cycluron 402. cyflumetofen 403. cyproconazole 404. demeton-s-methyl sulfone 405. demeton-s-methyl sulfoxide 406. diethofencarb 407. dimefox 408. dimethachlor 409. dimethomorph 410. diphenamid 411. diuron 412. ethiofencarb 413. ethiofencarb-sulfone 414. ethiofencarb-sulfoxide 415. ethirimol 416. ethofumesate 417. etofenprox 418. etoxazole 419. famoxadone 420. fenamidone 421. fenamiphos 422. fenarimol 423. fenbuconazole 424. fenhexamid 425. fenobucarb 426. fenothiocarb 427. fenoxycarb 428. fenpropidin 429. fensulfothion 430. fenthion-sulfoxide	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
55 (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 431. flufenacet 432. flufenoxuron 433. fluometuron 434. fluopyram 435. fluquinconazole 436. fluridone 437. flurtamone 438. flusilazole 439. hexazinone 440. hexythiazox 441. imazalil 442. imidacloprid 443. indoxacarb 444. iprovalicarb 445. isoprocarb 446. isoproturon 447. linuron 448. malaoxon 449. mepanipyrim 450. metaflumizone 451. metalaxyl 452. methiocarb 453. methomyl 454. methoxyfenozide 455. metobromuron 456. metolachlor 457. metrafenone 458. monocrotophos 459. monolinuron 460. novaluron 461. omethoate 462. oxamyl 463. penconazole 464. phenthoate 465. pirimicarb 466. promecarb 467. prometon 468. prometryn 469. propiconazole 470. propoxur 471. propyzamide 472. prosulfucarb	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
55 (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 473. prothoate 474. pyraclostrobin 475. pyridaben 476. pyrifenox 477. pyrimethanil 478. rotenone 479. sedaxane 480. simazine 481. spinetoram 482. spinozad 483. spiroxamine 484. tebuconazole 485. tebufenozide 486. tebufenpyrad 487. terbumeton 488. terbuthylazine 489. tetraconazole 490. thiabendazole 491. thiacloprid 492. thiamethoxam 793. thiobencarb 794. thiodicarb 495. thiofanox 496. thiofanox-sulfone 497. thiofanox-sulfoxide 498. triadimenol 499. tri-allate 500. tricyclazole 501. trifloxystrobin 502. triflumizole 503. triticonazole 504. vamidothion	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS
		505. paraquat cation 506. diquat cation 507. chlormequat cation 508. mepiquat cation	EURL-SRM (QuPPE-PO-Method); Version 10.1 (2019)
56	• พืชแห้ง¹ • สมุนไพร • กล้วยชา กล้วยชง² • (สดและแห้ง เฉพาะช่อ ดอก) • กล้วยชา กล้วยชง³	Pesticide residues: 509. 4,4'-TDE (p,p'-TDE) 510. 4,4'-DDE (p,p'-DDE) 511. 4,4'-DDT (p,p'-DDT) 512. alachlor 513. aldrin	In-house method SOP No. 20 02 369 based on BS EN 15662: 2018

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
56 (ต่อ)	• (สดและแห้ง ยกเว้นช็อคดอก) • ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ • พืชแห้ง¹ • สมุนไพร • กัญชา กัญชง² • (สดและแห้ง เฉพาะช็อคดอก) • กัญชา กัญชง³ • (สดและแห้ง ยกเว้นช็อคดอก) • ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ	Pesticide residues: 514. BHC-alpha (alpha-HCH) 515. BHC-beta (beta-HCH) 516. BHC-delta (delta-HCH) 517. BHC-gamma (gamma-HCH) 518. bifenthrin 519. bromophos-ethyl 520. butachlor 521. cadusafos 522. chlordane-cis 523. chlordane-oxy 524. chlordane-trans 525. chlorfenapyr 526. chlorfenvinphos 527. chlorobenzilate 528. chloroneb 529. chlorothalonil 530. chlorpropham 531. chlorpyrifos 532. chlorpyrifos-methyl 533. cyanophos 534. cyfluthrin 535. cypermethrin 536. DCPA (Decthal) 537. deltamethrin 538. demeton-S-methyl 539. diazinon 540. dichlorvos 541. dieldrin 542. disulfoton 543. ditalimfos 544. endosulfan sulfate 545. endosulfan-alpha 546. endosulfan-beta 547. endrin 548. EPN 549. ethion 550. fenchlorphos 551. fenitrothion 552. fenpropathrin 553. fenthion 554. fenvalerate 555. fipronil 556. heptachlor 557. heptachlor epoxide-cis 558. heptachlor epoxide-trans 559. heptenophos 560. isofenphos 561. lambda- cyhalothrin 562. malathion 563. methacrifos 564. methamidophos 565. methidathion	In-house method SOP No. 2002 369 based on BS EN 15662: 2018

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีการทดสอบ
56 (ต่อ)	- พืชแห้ง¹ - สมุนไพร - กล้วยชา กล้วยชง² (สดและแห้ง เฉพาะ ช่อดอก) - กล้วยชา กล้วยชง³ (สดและแห้ง ยกเว้น ช่อดอก) - ยาสมุนไพร และยาแผน ไทยที่มีกล้วยชาเป็นส่วน ประกอบ	Pesticide residues: 566. methoxychlor 567. metribuzin 568. mevinphos 569. parathion 570. parathion-methyl 571. permethrin 572. phosalone 573. phosphamidon 574. pirimiphos-ethyl 575. pirimiphos-methyl 576. profenofos 577. propachlor 578. propargite 579. propetamphos 580. prothiofos 581. quinalphos 582. quintozone 583. tecnazene 584. terbacil 585. terbufos 586. tetradifon 587. thiometon 588. tolylfluanid 589. triadimefon 590. trifluralin	In-house method SOP No. 20 02 369 based on BS EN 15662: 2018
57	- น้ำมัน (พืชและสัตว์) - ไขมัน (พืชและสัตว์) - น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) - น้ำมันกล้วยชา - น้ำมันกล้วยชง - สารสกัดกล้วยชา - สารสกัดกล้วยชง	Pesticide residues: 591. p,p'-TDE (4,4'-TDE) 592. p,p'-DDE (4,4'-DDE) 593. p,p'-DDT (4,4'-DDT) 594. alachlor 595. aldrin 596. BHC-alpha (alpha-HCH) 597. BHC-beta (beta-HCH) 598. BHC-delta (delta-HCH) 599. BHC-gamma (gamma HCH) 600. bifenthrin 601. bromophos-ethyl 602. butachlor 603. cadusafos 607. chlordane-cis 605. chlordane-oxy 606. chlordane-trans 607. chlorfenapyr 608. chlorfenvinphos 609. chlorobenzilate 610. chloroneb 611. chlorothalonil 612. chlorpropham	In-house method SOP No. 20 02 369 based on EURL-FV (2012-M6)

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีการทดสอบ
57 (ต่อ)	- น้ำมัน (พืชและสัตว์) - ไขมัน (พืชและสัตว์) - น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) - น้ำมันกลูตา - น้ำมันกลูตา - สารสกัดกลูตา - สารสกัดกลูตา	Pesticide residues: 613. chlorpyrifos 614. chlorpyrifos-methyl 615. cyanophos 616. cyfluthrin 617. cypermethrin 618. DCPA (Decthal) 619. deltamethrin 620. demeton-S-methyl 621. diazinon 622. dichlorvos 623. dieldrin 624. disulfoton 625. ditalimfos 626. endosulfan sulfate 627. endosulfan-alpha 628. endosulfan-beta 629. endrin 630. EPN 631. ethion 632. fenclorophos 633. fenitrothion 634. fenpropathrin 635. fenthion 636. fenvalerate 637. fipronil 638. heptachlor 639. heptachlor epoxide-cis 640. heptachlor epoxide-trans 641. heptenophos 642. isofenphos 643. lambda- cyhalothrin 644. malathion 645. methacrifos 646. methamidophos 647. methidathion 648. methoxychlor 649. metribuzin 650. mevinphos 651. parathion 652. parathion-methyl 653. permethrin 654. phosalone 655. phosphamidon 656. pirimiphos-ethyl 657. pirimiphos-methyl 658. profenofos 659. propachlor 660. propargite 661. propetamphos	In-house method SOP No. 20 02 369 based on EURL-FV (2012-M6)

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีการทดสอบ
57 (ต่อ)	• น้ำมัน (พืชและสัตว์) • ไบโตน (พืชและสัตว์) • น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) • น้ำมันกลูตา • น้ำมันกลูตา • สารสกัดกลูตา • สารสกัดกลูตา	662. prothiofos 663. quinalphos 664. quintozone 665. tecnazene 666. terbacil 667. terbufos 668. tetradifon 669. thiometon 670. tolylfluanid 671. triadimefon 672. trifluralin	
58	• เนื้อสัตว์ -วัว -แกะ -หมู -สัตว์ปีก • ตับ	673. Brombuterol 674. Clenbuterol 675. Ractopamine 676. Salbutamol	In - house method SOP No. 20 02 142 based on journal chromatography B 2004 ; 813: 34-45
59	• เนื้อสัตว์² • ตับ • นม • ไข่ • น้ำผึ้ง • แป้ง	Nitrofurantol metabolites: 677. AOZ 678. AMOZ 679. AHD 680. SEM	In - house method SOP No. 20 02 198 based on Journal Chromatography B 1997; 691: 87 - 94
60	• เนื้อสัตว์²	กลุ่ม Amphenicol: 681. chloramphenicol 682. florfenicol 683. thiamphenicol	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680
		กลุ่ม Beta-lactam: 684. cloxacillin 685. dicloxacillin 686. oxacillin 687. cephalixin 688. cefazolin 689. nafcillin	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680
		กลุ่ม Macrolide: 690. erythromycin 691. josamycin 692. lincomycin 693. tilmicosin	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
60 (ต่อ)	เนื้อสัตว์²	กลุ่ม Quinolone: 694. danofloxacin 695. difloxacin 696. enrofloxacin 697. flumequine 698. marbofloxacin 699. nalidixic acid 700. norfloxacin 701. oxolinic acid 702. sarafloxacin 703. ofloxacin 704. levofloxacin	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680
		กลุ่ม Sulfonamides: 705. sulfadiazine 706. sulfadimidine 707. sulfadoxine 708. sulfadimethoxine 709. sulfamerazine 710. sulfamethizole 711. sulfamethoxazole 712. sulfamonomethoxine 713. sulfaquinoxaline 714. sulfisoxazole 715. sulfathiazole 716. sulfapyridine 717. trimethoprim	
		กลุ่ม Tetracycline: 718. chlortetracycline 719. doxycycline 720. oxytetracycline 721. tetracycline	In - house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012:20 (3): 674 - 680
61	- อาหารพร้อมบริโภค (ที่มีและไม่มีส่วนผสมของส่วนของกัญชา หรือ กัญชง) - เครื่องดื่ม (ที่มีและไม่มีส่วนผสมของส่วนของกัญชา หรือ กัญชง)	722. Cannabidiol, (CBD) 723. Cannabinol, (CBN) 724. Delta - 8 - tetrahydrocannabinol (Delta -8-THC) 725. Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (Delta -9 - THC) 726. Tetrahydrocannabinolic acid (THCA) 727. Tetrahydrocannabivarin (THCV)	In-house method SOP No. 20 02 399 based on Microgram Journal, 2017;14 (1-4) :9-32

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
62	วัสดุสัมผัสอาหารทำด้วยพลาสติก -พอลิเอทิลีน -พอลิพรอพิลีน -พอลิสไตรีน -พอลิไวนิลคลอไรด์ -พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต -พอลิคาร์บอเนต -ไนลอน -เมลามีน	728. Heavy metal (as lead)	JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan
		729. Quantity of potassium permanganate consumption	
		730. Evaporation residue (water)	
		731. Evaporation residue (4 % acetic acid)	In - house method SOP No. 20 02 070 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan
		732. Evaporation residue (20 % ethanol)	
		733. Evaporation residue (n-heptane)	In - house method SOP No. 20 02 077 based on FT-IR technique
		734. Identity of plastic type	
		735. Lead (Pb)	JETRO 2008. Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging
		736. Cadmium (Cd)	
		737. Antimony (Sb)	In - house method SOP No. 20 02 073 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging
		738. Phenol	
		739. Formaldehyde	In - house method SOP No. 20 02 259 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
64	วัสดุสัมผัสอาหาร ทำด้วยพลาสติก ชนิดพอลิไวนิลคลอไรด์	740. Tricresylphosphate (TCP)	In - house method SOP No. 20 02 256 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
		741. Vinylchloride monomer (VCM)	In - house method SOP No. 20 02 318 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
65	วัสดุสัมผัสอาหาร ทำด้วยพลาสติก ชนิดพอลิไธรีน และที่มีพอลิไธรีน เป็นส่วนประกอบ	สารที่ระเหยได้ 742. Toluene 743. Ethylbenzene 744. Isopropylbenzene 745. n-propylbenzene 746. Styrene	In - house method SOP No. 20 02 255 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
66	ผลิตภัณฑ์ยาง ที่ใช้สัมผัสอาหาร สำหรับการรถและเด็กเล็ก	747. Phenol	In - house method SOP No. 20 02 258 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
		748. Formaldehyde	In - house method SOP No. 20 02 259 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
		749. Zinc (Zn)	In - house method SOP No. 20 02 257 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
		750. Lead (Pb)	JETRO 2008. Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
		751. Cadmium (Cd)	
67	รังนกนางแอ่น	752. Identity of edible bird's nest	In - house method SOP No. 20 02 183 based on FT-IR technique

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีการทดสอบ
68	ขวดนมและอุปกรณ์ประกอบทำด้วยพลาสติก	Migration of 753. Lead (Pb) 754. Barium (Ba) 755. Cobalt (Co) 756. Copper (Cu) 757. Iron (Fe) 758. Lithium (Li) 759. Manganese (Mn) 760. 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
		761. Migration of Bisphenol A (2,2 - bis (4-hydroxyphenyl) propane02)	-Commission Regulations (EU) No. 10/2011 -EURL-Food Contact Material ILC 2009/02 BPA in 50% ethanol: Annex 1
69	- น้ำรีโอด² - น้ำอุปโอด¹ - น้ำแร่ธรรมชาติ - น้ำแข็ง	762. สารหนู (As) 763. แคดเมียม (Cd) 764. โครเมียม (Cr) 765. ทองแดง (Cu) 766. เหล็ก (Fe) 767. แมงกานีส (Mn) 768. นิกเกิล (Ni) 769. ตะกั่ว (Pb) 770. ซีลีเนียม (Se) 771. สังกะสี (Zn) 772. เงิน (Ag) 773. แบเรียม (Ba) 774. อะลูมิเนียม (Al) 775. พลวง (Sb)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. part 3120 B
		776. คลอไรด์ (Cl) โดยคำนวณเป็นคลอไรด์	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition. 2023. part 4110 B
		776. ฟลูออไรด์(F)โดยคำนวณเป็นฟลูออไรด์	
		778. ไนโตรเจน (NO _x) โดยคำนวณเป็นไนโตรเจน	
		779. ซัลเฟต (SO ₃)	
		780. บ्रोไมด์ (BrO ₃)	In - house method SOP No. 20 02 278 based on USEPA 2009 (method 302.0)

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
70	• สาหร่าย -สาหร่ายแห้ง -สาหร่ายสด (วัตถุดิบ) -สาหร่ายพร้อมบริโภค • สัตว์น้ำและอาหารทะเล¹	781. สารหนูอินทรีย์	In-house method SOP 20 02 325 based on J. Food hyg. Soc.Jpn. 2007, Vol 49, No.2
71	• อาหาร¹ • เครื่องดื่ม²	782. ตะกั่ว (Pb)	AOAC (2023) 999.10
		783. แคดเมียม (Cd)	
		784. ตะกั่ว (Pb) 785. แคดเมียม (Cd) 786. สารหนู (As) หรือ สารหนูทั้งหมด 787. ทองแดง (Cu) 788. เหล็ก (Fe) 789. สังกะสี (Zn) 790. ดีบุก (Sn) 791. นิกเกิล (Ni) 792. แมงกานีส (Mn) 793. โครเมียม (Cr)	In-house method SOP 20 02 365 based on AOAC (2023) 999.10 and 999.08
72	• อาหาร⁴ • อาหารที่มีและไม่มีส่วนผสมของส่วนของส่วนของ - ผักและผักสด • พืช • สมุนไพร • ผักสด ผักสด² (สดและแห้ง เฉพาะซอส) • ผักสด ผักสด³ (สดและแห้ง ยกเว้นซอส) • ยาสมุนไพร และยาแผน - ไทยที่มีผักเป็นส่วนประกอบ • น้ำมัน (สำหรับบริโภค) • น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) • น้ำมันผัก • น้ำมันผักสด • สารสกัดผัก • สารสกัดผักสด	794. ปุ๋ย หรือ ปุ๋ยทั้งหมด	USEPA 2007 method 7473:1-17
73	• พืช • สมุนไพร • ผักสด ผักสด² (สดและแห้ง เฉพาะซอส) • ผักสด ผักสด³ (สดและแห้ง ยกเว้นซอส) • ยาสมุนไพร และยาแผน - ไทยที่มีผักเป็นส่วนประกอบ	795. ตะกั่ว (Pb)	In-house method SOP No.20 02 365 based on AOAC (2023) 999.10 and 990.08
		796. แคดเมียม (Cd)	
		797. สารหนู หรือ สารหนูทั้งหมด	

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
74	- น้ำมัน (สำหรับบริโภค) - น้ำมันสมุนไพร - น้ำมันกลูตา - น้ำมันกลูตา - สารสกัดกลูตา - สารสกัดกลูตา	798. ตะกั่ว (Pb) 799. แคดเมียม (Cd) 800. สารหนู (As) หรือ สารหนูทั้งหมด 801. ทองแดง (Cu) 802. เหล็ก (Fe) 803. โครเมียม (Cr) 804. นิกเกิล (Ni) 805. สังกะสี (Zn) 806. แมงกานีส (Mn)	In-house method SOP 20 02 365 based on AOAC (2023) 999.10 and 999.08
75	เครื่องดื่ม ¹	807. Caffeine	In-house method SOP 20 02 141 based on AOAC (2023) 980.14
		808. Citric acid	AOAC (2023) 986.13
76	ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช	809. Propionic acid	In-house method SOP 20 02 153 based on Chromatographia Supplement Vol. 66:2007
77	- อาหาร¹ - เครื่องดื่ม¹	810. Sodium cyclamate	EN 12857:1999
		811. Sulfur dioxide	In-house method SOP No. 20 02 314 based on Journal of Chromatography A 1157, 2007:187-196
		812. Saccharin 813. Acesulfame - K 814. Aspartame	EN 12856:1999
		815. Sucralose	In-house method SOP No. 20 02 314 based on Journal of Chromatography A 1157, 2007:187-196
		816. Benzoic acid 817. Sorbic acid	In-house method SOP No. 20 02 010 based on Lebensmittel - analytik, 1989.
		Organic synthetic colors: 818. Tartrazine 819. Sunset yellow FCF 820. Azorubine 821. Ponceau 4R	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.

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
77	- อาหาร¹ - เครื่องดื่ม¹	Organic synthetic colors: 822. Brilliant blue FCF 823. Acid red 52 824. Patent blue V 825. Allura red	In-house method SOP No. 20 02 006 in connection with: -J. of chromatography. (1981), Vol.210. P 168-173. -FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 14/7 (1986), P 76-79,91-92.
		826. 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.
78	กาแฟสำเร็จรูป	827. Moisture	AOAC (2023) 979.12
79	กาแฟ	828. Ash and water-soluble ash	AOAC (2023) 979.12
80	ชาใบ ชาผง	829. Moisture	AOAC (2023) 900.02
		830. Ash	AOAC (2023) 925.19
		831. Hot water extract	AOAC (2023) 920.100
81	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	832. Nitrite	AOAC (2023) 920.104
		833. Nitrate	EN 12014-4:2005
82	เกลือไอโอดีน	834. Iodine	Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination; 3 rd Edition, WHO:2007
83	เครื่องปรุงรส	835. L-glutamic acid	Journal of Food Protection. 46(6), 1983
84	อาหารที่มีหว่านหางจระเข้	836. Aloin (barbaloin)	In-house method SOP No. 20 02 269 based on Journal AAC, 68 (3):1985

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
85	น้ำมันและไขมัน	837. BHT (Butylated hydroxytoluene) 838. BHA (Butylated hydroxy anisole) 839. Propyl gallate 840. TBHQ (Tertiary butylhydroquinone)	In-house method SOP No. 20 02 132 based on AOAC (2023) 983.15.
86	- ถั่วลิสง - ข้าวโพด	841. Aflatoxin (Total, B1, B2, G1, & G2)	AOAC (2023X 991.31
87	น้ำปลา	842. 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).
89	- น้ำบริโภค -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ไม่ปิดสนิท -น้ำกรอง -น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร • น้ำอุปโภค -น้ำในกระบวนการผลิต -น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ -น้ำประปา -น้ำใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร -น้ำบาดาล -น้ำผิวดิน -น้ำระเหยน้ำ • น้ำแร่ธรรมชาติ • น้ำแข็ง	843. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (Detected or not detected)	ISO 16266: 2006
90	• อาหาร⁵ • บรรจุภัณฑ์อาหาร • น้ำบริโภค¹ • น้ำแข็ง • พื้นผิวสัมผัสอาหาร	844. สารพิษจุลินทรีย์ไวรัสโคโรนา และไวรัสตับอักเสบเอ	In-house method SOP No. 20 02 453 and SOP No. 20 02 454 based on ISO 15216-2:2019
		845. สารพิษจุลินทรีย์ไวรัสโคโรนา	In-house method SOP No. 20 02 453 based on ISO 15216-2:2019

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
90	เครื่องดื่ม ¹ และ ² (ยกเว้น เครื่องดื่มชนิดแห้ง น้ำนมถั่วเหลือง และโกโก้)	846. Mitragynine	In-house method SOP No. 20 02 414 based on J AOAC Int 2017 ; 100 (1) 18-24
91	น้ำมันและไขมัน -น้ำมันและไขมันทั้งหมด	847. ค่าไอโอดีน (Iodine value, Wijs)	ISO 3961:2018
92	ไขมัน และน้ำมันบริโภค	848.MCPD และ glycidyl fatty acid esters 848.1) 2-MCPD fatty acid esters, expressed as 2-MCPD 848.2) 3-MCPD fatty acid esters, expressed as 3-MCPD 848.3) Glycidyl fatty acid esters, expressed as glycidol	ISO 18363-3 : 2017
93	กาแฟ	849. อะคริลาไมด์ (Acrylamine)	In-house method SOP No. 20 02 252 based on Journal chromatography A. Vol. 1120, 2006

ISO/IEC 17025:2017 (ต่อ)

Quality

หมายเหตุ

พืชน้ำ¹ หมายถึง ชนิดพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์สมุนไพรและอาหาร ขึ้นกับวัตถุประสงค์การใช้งาน

ัญยา ัญยา² (สดและแห้ง เฉพาะชนิด) หมายถึง ชนิดตัวอย่างและชนิดผลิตภัณฑ์กลุ่มยาเสพติด

ัญยา ัญยา³ (สดและแห้ง ยกเว้นชนิด) หมายถึง ชนิดตัวอย่างและชนิดผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหาร และผลิตภัณฑ์สมุนไพร

น้ำดื่ม⁴ หมายถึง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อยู่ในรูปน้ำดื่มบรรจุในแคปซูลหรือในบรรจุภัณฑ์อื่น เช่น น้ำดื่มบรรจุในแคปซูลนั้น สารสกัดจากพืชบรรจุในแคปซูล และสารสกัดอื่นๆ ในรูปของน้ำดื่ม

เครื่องดื่ม¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

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

เครื่องดื่ม² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. ชา
2. กาแฟ
3. น้ำดื่มชงหรือชง
4. โกลี
5. เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์
6. เครื่องดื่มเกลือแร่
7. ชาจากพืช (ปรับตามประเภทกรรมวิธี)
8. น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย
9. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะเป็นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
10. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะเป็นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
11. เครื่องดื่มตาม (9) หรือ (10) ชนิดเช่นกันซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค
12. เครื่องดื่มตาม (9) หรือ (10) ชนิดแห้ง

น้ำบริโภค¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

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

น้ำบริโภค² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

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

น้ำดื่ม¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

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

อาหาร¹ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก (สด แช่แข็ง แปรรูป)
3. สัตว์น้ำจืด สัตว์ทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
4. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
5. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช
6. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
7. เมล็ดและผลิตภัณฑ์เมล็ด ได้แก่ ข้าว เมล็ด เมล็ดธัญพืช เมล็ดถั่ว เมล็ดถั่วเหลือง เมล็ดถั่วลิสง เมล็ดถั่วเขียว เมล็ดถั่วขาว
8. อาหารทั้งสำเร็จรูป
9. อาหารพร้อมบริโภค / พร้อมปรุง
10. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
11. อาหารเสริมสำหรับการดูแลเด็กเล็ก
12. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
13. วัตถุเจือปนอาหาร
14. วัตถุแต่งกลิ่นรส
15. น้ำปลา
16. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของตัวเหลือ
17. โซลในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
18. เต้าเจี้ยว
19. เครื่องปรุงรส/ เครื่องเทศ
20. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
21. โยเกิร์ต
22. น้ำผึ้ง ร้อยยาลด และผลิตภัณฑ์ร้อยยาลด
23. ซ็อกโกแลต
24. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
25. คุกกี้ ขนมขบเคี้ยว
26. อาหารหมักดอง
27. น้ำตาลทราย
28. แป้ง
29. อาหารหมักจากนมเดียว (แช่เย็น และ แช่แข็ง)
30. ขนมปังและผลิตภัณฑ์ขนมปัง
31. ขนมขบเคี้ยว
32. เนยสด หรือ กิม
33. เนย
34. น้ำมันเนย
35. เนยแข็ง
36. อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับการดูแลเด็กเล็ก
37. เมล็ดและผลิตภัณฑ์เมล็ดและเมล็ดปรุงรสต่อเนื่องสำหรับการดูแลเด็กเล็ก
38. ไข่เยี่ยวม้า
39. ซอสถั่วเหลือง
40. หมากฝรั่งและลูกอม
41. ข้าวต้มมัด
42. วนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

อาหาร² รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

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

อาหาร³ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. อาหารดิบ/ สด
2. อาหารทั้งสำเร็จรูป
3. อาหารพร้อมบริโภค/ พร้อมปรุง
4. อาหารปรุงสุก
5. อาหารแช่แข็ง/แช่เย็น
6. เมล็ดและผลิตภัณฑ์เมล็ด
7. อาหารเสริมสำหรับการดูแลเด็กเล็ก
8. โยเกิร์ต
9. วัตถุเจือปนอาหาร
10. วัตถุปรุงแต่งอาหาร
11. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
12. โซลในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
13. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของตัวเหลือ
14. เต้าเจี้ยว
15. คุกกี้
16. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
17. ซ็อกโกแลต
18. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหาร⁴ รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เนื้อสัตว์ทุกชนิด รวมสัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ (ทั้งสด แช่แข็ง และแปรรูป)
2. ผักและผลไม้ (ทั้งสดแช่แข็งและ แปรรูป)
3. ไข่
4. ธัญพืช ผลิตภัณฑ์ธัญพืช เช่น ข้าว ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ (ทั้งสด แช่แข็ง และแปรรูป เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมปัง ขนมอบ ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต เป็นต้น)
5. เมล็ด และผลิตภัณฑ์
6. เครื่องดื่มผลไม้ และเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ทั้งชนิดน้ำและผง โยเกิร์ตหวานเย็น
7. อาหารพร้อมบริโภค และอาหารทั้งสำเร็จรูป

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. ไข่
2. ไข่
3. สัตว์ปีก
4. หมู
5. ไขมันของสัตว์บก
6. ไขมันของสัตว์ปีก และ สัตว์ปีกและหมู
7. ไขมันสัตว์ผสม

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

ISO/IEC 17043:2023

การทดสอบความชำนาญ (Proficiency Testing หรือ PT) คือการประเมินความสามารถห้องปฏิบัติการโดยการเปรียบเทียบผลระหว่างห้องปฏิบัติการ PT provider จะจัดส่งตัวอย่างที่มีความเป็นเนื้อเดียวกันไปยังห้องปฏิบัติการสมาชิก เพื่อให้ดำเนินการวิเคราะห์และตอบผลภายในเวลาที่กำหนด และ PT provider รวบรวมผลและนำมาประเมินโดยใช้สถิติที่เหมาะสม ผลการเข้าร่วม PT เป็นการควบคุมคุณภาพภายนอก สามารถชี้บ่งความสามารถหรือปัญหาของการวิเคราะห์ภายในห้องปฏิบัติการได้

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ใช้ระบบคุณภาพ ISO/IEC 17043: 2023 ในการดำเนินการเป็นผู้จัดทดสอบความชำนาญ (PT provider) โดยได้รับการรับรองความสามารถจาก กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ตั้งแต่ พ.ศ. 2555 ถึงปัจจุบัน สำหรับปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ได้ให้บริการ PT ด้านอาหารและน้ำ รวมทั้งสิ้น 35 แผน โดยมีจำนวนห้องปฏิบัติการสมาชิก ทั้งภาครัฐและเอกชน จำนวน 276 แห่ง เข้ารับบริการรวมทั้งสิ้น 1,340 รายการทดสอบ โดยมีการดำเนินการแผนการทดสอบความชำนาญที่ให้บริการ ดังนี้

ด้านเคมี

1. การวิเคราะห์ฟอสฟอรัสในข้าวโพด
2. การวิเคราะห์ฟอสฟอรัสในถั่วลิสง
3. การวิเคราะห์ฟอสฟอรัสในเครื่องดื่ม
4. การวิเคราะห์ฟอสฟอรัสในเครื่องดื่มผสมกาแฟ
5. การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชใน กล้วย ชง กล้วย และผลิตภัณฑ์
6. การวิเคราะห์โลหะในกล้วย ชง กล้วย และผลิตภัณฑ์
7. การวิเคราะห์วัตถุเจือปนในอาหารเหลว (กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก)
8. การวิเคราะห์วัตถุเจือปนในอาหารกึ่งเหลว (กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก)
9. การวิเคราะห์วัตถุเจือปนในเครื่องดื่ม (สีอินทรีย์สังเคราะห์)
10. การวิเคราะห์สารอาหารในนมโคและผลิตภัณฑ์ นมพร้อมดื่ม (ของแข็งทั้งหมด โปรตีน ไขมัน น้ำตาล แลคโตส)
11. การวิเคราะห์ไอโอดีนในเกลือบริโภค
12. การวิเคราะห์โลหะในอาหาร
13. การวิเคราะห์ไนโตรเจน และไนเตรตในเนื้อสัตว์และ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
14. การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้
15. การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชออกฤทธิ์ในโคลอรัลใน ไขมันสัตว์
16. การวิเคราะห์โลหะในน้ำ
17. การวิเคราะห์น้ำทางเคมี (Cl, F, NO₃-N, SO₄, TH, TS)

ด้านกายภาพ

18. การวิเคราะห์สิ่งแปลกปลอมประเภท Light filth ในแป้ง ข้าวเจ้า
19. การวิเคราะห์สิ่งแปลกปลอมประเภท Light filth ใน ผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นที่ทำจากแป้งสาลี

ด้านจุลชีววิทยา

20. Coliforms (MPN/กรัม)
21. *Escherichia coli* (MPN/กรัม)
22. *Listeria monocytogenes* (พบ/ไม่พบ ต่อ 25 กรัม)
23. *Staphylococcus aureus* (CFU/กรัม)
24. *Clostridium perfringens* (พบ/ไม่พบ ต่อ 0.1 กรัม)
25. จำนวนจุลินทรีย์ (CFU/กรัม)
26. Coliforms (CFU/กรัม)
27. *Salmonella* spp. (พบ/ไม่พบ ต่อ 25 กรัม)
28. *Bacillus cereus* (CFU/กรัม)
29. จำนวนยีสต์และรา (CFU/กรัม)
30. *Staphylococcus aureus* (พบ/ไม่พบ ต่อ 0.1 กรัม)
31. Coliforms, Fecal coliforms (MPN/100 มิลลิกรัม)
32. *Escherichia coli* (พบ/ไม่พบ ต่อ 100 มิลลิกรัม)
33. *Salmonella* spp. (พบ/ไม่พบ ต่อ 100 มิลลิกรัม)
34. *Staphylococcus aureus* (พบ/ไม่พบ ต่อ 100 มิลลิกรัม)
35. *Staphylococcus aureus* (CFU/ 100 มิลลิกรัม)

งานด้าน ต่างประเทศ



งานด้านต่างประเทศ



การเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการ

ลำดับ	โครงการ/ภารกิจที่ดำเนินการ	กิจกรรม
1	ASEAN Food Testing Laboratory Committee (AFTLC)	ฝ่ายเลขานุการ คณะทำงาน
2	Scientific Committee Meeting of ASEAN Risk Assessment Centre for Food Safety (ARAC)	ผู้แทนประเทศ คณะทำงาน
3	Workshop Review of ASEAN Risk Assessment Centre for Food Safety (ARAC)	Alternative Focal Point ของประเทศ
4	Scientific Panel Member of Risk Assessment on Arsenic and Cadmium in Rice Among ASEAN Population	คณะทำงาน
5	Panel of Expert Leader to Conduct On-site Visit of the ASEAN Food Reference Laboratory (AFRL) for Environmental Contaminants	หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน



การเข้าร่วมประชุมหารือ

ลำดับ	โครงการ/ภารกิจที่ดำเนินการ	กิจกรรม
1	The 25 th , 26 th ASEAN Food Testing Laboratory Committee (AFTLC)	เข้าร่วมประชุม
2	The 41 th APMP General Assembly 2025	เข้าร่วมประชุม
3	Scientific Committee Meeting of ASEAN Risk Assessment Centre for Food Safety (ARAC)	เข้าร่วมประชุม
4	The 56 th Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR)	เข้าร่วมประชุม
5	The 23 th ASEAN meeting of the ASEAN GM Food Testing Network	เข้าร่วมประชุม
6	The 18 th Codex committee on Contaminants in Food (CCCF)	เข้าร่วมประชุม



ความร่วมมือ/วิทยากร

ลำดับ	โครงการ/ภารกิจที่ดำเนินการ	จำนวน
1	Training Short-Term Secondment to Strengthen Toxicology Laboratory of Timor-Leste	เจ้าหน้าที่จาก National Health Laboratory of INSP-TL 3 คน
2	Study visit of the Authority of Inspection and Supervision of Economic, Sanitary and Food Activities (AIFAESA), Timor-Leste	เจ้าหน้าที่จาก AIFAESA จำนวน 9 คน

การเผยแพร่ ผลงานวิชาการ



การเผยแพร่ผลงานวิชาการ



บทความตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

ลำดับ	ชื่อผลงาน	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อวารสาร	ปี/ฉบับที่/ หน้า
1	การสำรวจติดตามสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ตกค้างในผักและผลไม้จาก 77 จังหวัดของ ประเทศไทย ปี พ.ศ. 2565	วีระวุฒิ วิทยานันท์ พรรคพล ชะพลพรรค ชนิษฐา พุทธสุยา ศศิธร สุกรีทา และก้องแก้ว ภาณุจนรัตน์	วารสารกรมวิทยาศาสตร์การ แพทย์	2568; 67 (2): 210- 228
2	วิธีทางเลือกในการประมาณค่าความไม่แน่นอน ของการวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ตกค้างในผักและผลไม้	วีระวุฒิ วิทยานันท์	วารสารกรมวิทยาศาสตร์การ แพทย์	2568; 67 (2): 345- 368
3	การพัฒนาการจำแนกสิ่งแปลกปลอมในอาหาร และการจัดทำฐานข้อมูล	อนัญญา ยิ่งเจริญธน วนิดา ยุธยาติ พรนภา เนตรอุฬารัตน์ ประภัสรา บุตรพรม และกวีชา เขียนวงษ์	วารสารกรมวิทยาศาสตร์การ แพทย์	2568; 67 (3): 506- 517
4	การทดสอบความคงตัวของตัวอย่างทดสอบ ความชำนาญในอาหารทางจุลชีววิทยา ภายใต้ สภาวะจำลองการขนส่งและอุณหภูมิห้อง	อัจฉรา อยู่คง กมลวรรณ กันแต่ง และสุดารัตน์ ศรีน้อยเมือง	วารสารกรมวิทยาศาสตร์การ แพทย์	2568; 67 (4): 584- 595
5	การพัฒนาและทดสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช 144 ชนิด ในผัก และผลไม้ ด้วยเทคนิค LC-QTOF/MS	อศราพิชญ์ ศิริประภารัตน์ วีระวุฒิ วิทยานันท์	วารสารกรมวิทยาศาสตร์การ แพทย์	2568; 67 (4): 638- 659
6	การประเมินความสามารถห้องปฏิบัติการผ่านการ เปรียบเทียบผลการวิเคราะห์สารกำจัดวัชพืชกลุ่ม ควอตในมันฝรั่ง	รัศมิยากร ศรีโคตร กรพรรณ ส่องศรี วีระวุฒิ วิทยานันท์	วารสารกรมวิทยาศาสตร์การ แพทย์	2568; 67 (4): 660- 676
7	การประมาณค่าความไม่แน่นอนของการวัดทาง เทคนิคการตรวจเชิงปริมาณทางจุลชีววิทยาใน อาหาร	กมลวรรณ กันแต่ง และอัจฉรา อยู่คง	วารสารกรมวิทยาศาสตร์การ แพทย์	2568; 67 (4): 699- 708

การเผยแพร่ผลงานวิชาการ (ต่อ)



บทความที่น่าสนใจในการประชุมวิชาการต่าง ๆ

ลำดับ	ชื่อผลงาน	ชื่อผู้วิจัย
ประชุมวิชาการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 33 ระหว่างวันที่ 11 - 13 มิถุนายน 2568		
1	การพัฒนาวิธีและตรวจสอบความใช้ได้ของการวิเคราะห์โลหะที่แพร่กระจายจากภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารลงสู่ตัวแทนอาหารจำลอง โดยเทคนิค ICP-MS และ ICP-OES	ชลาธาร แสงเรืองฤทธิ์* และศศิธร หอมดำรงวงศ์
2	การพัฒนาและตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์สี Auramine O (Basic Yellow 2) ในทุเรียนโดยเทคนิค HPLC	ยุระนันท์ โพธารินทร์*, จันทร์เพ็ญ ไชยยานนท์ และเฉลิมพร ทอระหา
3	การทดสอบความใช้ได้ของวิธีการหาปริมาณของ CaMV 35S promoter ในพืชตัดแปรพันธุกรรมโดยวิธี Digital PCR	สิมแพร ชูชีวา*, ศุภมาศ สีสัจจา และปวีณา พานิชกุล
4	การตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์แคโรทีนอยด์ที่แพร่ลงสู่อาหารจำลอง โดยเทคนิค GC-MS	สุวัฒน์ แก้วบุตรดี* และศศิธร หอมดำรงวงศ์
5	การพัฒนาและทดสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ปริมาณไอโอดีนในน้ำปลา โดยเทคนิค Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometry (ICP-MS)	พัชรา ขวหมองด*, วิชกรณ แสงสว่าง และจิราภา อุณหเลขกะ
6	การพัฒนาและทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์แทนอล เอทานอล และไอโซโพรพานอล ในเครื่องดื่ม โดยเทคนิค HS - GC - MS	นิรภา แดงขำ*, นิลาวัลย์ สุทธิเจริญ, นาบีละ หะยีอาแว และเสกสรรค์ ทองโพธิ์
7	การพัฒนาและทดสอบความถูกต้องของวิธีตรวจวิเคราะห์สาร mitragynine และ 7-hydroxymitragynine ในพืชกระท่อม โดยเทคนิค HPLC	อัจฉริ อินแก้ว*, วิภาส วงแก้วหิรัญ, กัญญารัตน์ เชื้อกุลชาติ, สุวิมล หมวดหมี่, ทองสุข ปายะนันท์ และคณะ
8	การตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์โลหะในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยเทคนิค ICP-MS	ภรรยารักษ์ เลิศบำรุงชัย*, สายสมร พลพรม, ณัฐพร มีเฟื่อง และสุวัฒน์ แสงสวย
9	การทวนสอบวิธีวิเคราะห์ปริมาณใยอาหารทั้งหมดในข้าวเจ้าโดย Enzymatic-Gravimetric Method	ภัสรา นุ่มเอี่ยม*, วิชกรณ แสงสว่าง, จิราภา อุณหเลขกะ และดอริเยะ เวะละ

การเผยแพร่ผลงานวิชาการ (ต่อ)



บทความที่นำเสนอในการประชุมวิชาการต่าง ๆ

ลำดับ	ชื่อผลงาน	ชื่อผู้วิจัย
ประชุมวิชาการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 33 ระหว่างวันที่ 11 - 13 มิถุนายน 2568		
10	การทวนสอบวิธีวิเคราะห์ Staphylococcus aureus ด้วยวิธี FDA BAM Online. 2016 (Chapter 12)	นพพร แจ่มใส*, อัจฉรา อยู่คง, ภูมิวรรณ กันแต่ง, นันธิดา ดาว พัสกุล และรัชฎาพร สุวรรณรัตน์
11	การทวนสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์สารก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ด้วยวิธี RIDASCREEN® FAST Milk	พิชชาภา ชมรุ่ง*, พรนภา เนตรจุฬารัตน์, วนิดา ยุธยาดี, ศุริมาศ สีสัจจา และปวีณา พานิชกุล
12	การสำรวจติดตามสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในพืชดอกและดอกไม้ที่บริโภคได้ในประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2567	รัตติยากร ศรีโคตร*, พรรคพล ชะพลพรรณ, ศศิธร สุภรักษา, อาสินะ ยามาเจริญ, อัญชลี เฟื่องสุข และคณะ
13	การศึกษาการปะปนพืชดัดแปรพันธุกรรมและเนื้อสัตว์ของผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชในปิ้งย่างประมาณ พ.ศ. 2567	วราภรณ์ศิริ แก้วน้อยจิตร*, ชุตินันท์ พุ่มดวง, ศุริมาศ สีสัจจา และปวีณา พานิชกุล
14	การสำรวจเชื้อดื้อยาต้านจุลชีพในสัตว์น้ำจืดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง	พรชนก เมืองพรหม*, กฤษณาณ จำปาแพง, นพรัตน์ ศรีมาก, ภักธารณ ศรีโหม และศิริวรรณ ขวัญทองอ่อน
15	การเปรียบเทียบผลทดสอบระหว่างห้องปฏิบัติการในการวิเคราะห์เถ้า ไขมัน และโปรตีนในเนื้อสัตว์ผสม	วิศัลย์ศยา ศรีทองหลาง*, จิราภา อุลนเหลษกะ, วิชกรณ แสงสว่าง และคอรียะ เหวะละ
16	การพัฒนาห้องปฏิบัติการจากผลการทดสอบความชำนาญโดยแผนภูมิควบคุม	วิภาดา หนูทอง*, สุนันดา เทพดนตรี, นพพร แจ่มใส, ภูมิวรรณ กันแต่ง และรัชฎาพร สุวรรณรัตน์
17	การพัฒนาปรับปรุงคุณภาพการให้บริการ ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ระหว่างปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - 2566	ชฎาภรณ์ เจริญคุณ*, เพชร จิตบรรจง และอุบลวรรณ รอดประดิษฐ์

การเผยแพร่ผลงานวิชาการ (ต่อ)



บทความที่น่าสนใจในการประชุมวิชาการต่าง ๆ

ลำดับ	ชื่อผลงาน	ชื่อผู้วิจัย
ประชุมวิชาการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 33 ระหว่างวันที่ 11 - 13 มิถุนายน 2568		
18	การเทียบผลทดสอบระหว่างห้องปฏิบัติการสำหรับการวิเคราะห์ปริมาณโบรเมตในน้ำด้วยเทคนิค Ion Chromatography	ขวัญแก้ว หมอยาเก่า*, ศุภิสรา มธุรส และสุพัฒน์ แสงสวอย
19	ความชื้นไม่ใช่เพียงหยดน้ำ แต่เป็นชีวิตและคุณภาพผลการวิเคราะห์	อนันตตา ภารุณ* และภัทชธิญา พวงแก้ว

การได้รับรางวัล

สคอ. ได้รับรางวัลองค์กรสุขภาพเพื่อการสร้างชาติ (Wellness Corporate Nation-Building Award) ครั้งที่ 5 ระดับ 4A วันที่ 22 มีนาคม 2568



“ข้าราชการพลเรือนดีเด่น” และ “บุคลากรดีเด่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567



ดร. วิชาดา จงมีวาสนา

ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ได้รับคัดเลือกเป็น “ข้าราชการพลเรือนดีเด่น”



ดร. ปิยะวัฒน์ แปงพีระ

นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
ได้รับการคัดเลือกเป็น “บุคลากรดีเด่น”



นายเวก แป้นแอม
พนักงานขับรถยนต์



คนดีต้นแบบ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568
ด้านจิตอาสา



นายคณิต เต็มไธรัตน์
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ

ประกาศเกียรติคุณเชิดชูสำหรับการขับเคลื่อนมติสมัชชา
สุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ 4 (ความปลอดภัยทางอาหาร)
เรื่อง การจัดการน้ำมันทอดซ้ำ จนเกิดรูปธรรม

การได้รับรางวัล (ต่อ)

รับรางวัลการนำเสนอในประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 33
ระหว่างวันที่ 11-13 มิถุนายน 2568



นางสาวชลธาร แสงเรืองฤทธิ์
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ



รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ประเภทอาา

สาขา 2 : สาขาวิจัยและนวัตกรรมด้านคุ้มครองผู้บริโภค
เรื่อง การพัฒนาวิธีและตรวจสอบความใช้ได้ของการวิเคราะห์โลหะที่แพร่กระจายจากภาชนะ
พลาสติกบรรจุอาหารลงสู่ตัวแทนอาหารจำลอง โดยเทคนิค ICP-MS และ ICP-OES



รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ประเภทอาา

สาขา 3 : สาขาการประเมินความเสี่ยงและเตือนภัยสุขภาพ
เรื่อง การสำรวจติดตามสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้าง
ในพืชดอกและดอกไม้ ที่บริโภคได้ในประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2567



นางรติยากร ศรีโคตร
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ



รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ไปสเตอร์

สาขา 3 : สาขาการประเมินความเสี่ยงและเตือนภัยสุขภาพ
เรื่อง การศึกษาการปะปนพืชดัดแปรพันธุกรรมและเนื้อสัตว์ของผลิตภัณฑ์
อาหารจากพืชในปืงบประมาณ พ.ศ. 2567



นางสาววรรณภคิณี แก้วนัยจิตร
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ปฏิบัติการ

การพัฒนา บุคลากร



การพัฒนาบุคลากร

Training & Development

การส่งบุคลากรเข้าร่วมประชุม/ อบรม/ สัมมนา (หลักสูตรที่จัดโดยหน่วยงานภายนอก)

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 การฝึกอบรมหรือฝึกงานไม่ว่าจะเป็นการฝึกอบรมทางวิชาการ การฝึกอบรมตามระเบียบข้อบังคับของทางราชการหรือการฝึกอบรมในด้านต่าง ๆ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติราชการ ซึ่งส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การระหว่างประเทศ หรือเอกชน จัดขึ้น โดยไม่มีการรับปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ด้านบริหาร

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
1	อบรมการพัฒนาศักยภาพผู้ตรวจประเมินด้านการพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการภาครัฐ (PMQA)	1
2	อบรมการขับเคลื่อนการประเมินความเสี่ยงการทุจริตและประพฤติมิชอบตามเกณฑ์การประเมินเชิงคุณภาพ	5
3	อบรมหลักสูตรผู้บริหารของกระทรวงสาธารณสุขระดับกลาง (ผบก.)	3
4	อบรมผู้บริหารของกระทรวงสาธารณสุขระดับต้น (ผบต.)	6
5	สัมมนาการชี้แจงหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขการย้าย การโอน หรือการเลื่อน ข้าราชการพลเรือนสามัญ เพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการระดับชำนาญการ ระดับชำนาญการพิเศษ และระดับเชี่ยวชาญ	7
6	อบรมหลักสูตรสำหรับนักบริหาร หัวข้อวิชาการฟังอย่างตั้งใจ	1
7	อบรมหลักสูตรสำหรับนักบริหาร หัวข้อวิชาการแปลความ	1
8	อบรมหลักสูตรสำหรับนักบริหาร หัวข้อวิชาการบริหารกรอบความคิดในยุคเปลี่ยนแปลง	1
9	อบรมหลักสูตรนักบริหาร หัวข้อวิชาการสร้างสื่อและการนำเสนอสำหรับนักบริหาร	1
10	อบรมหลักสูตรนักบริหาร หัวข้อวิชาการสื่อสารแบบเล่าเรื่องสำหรับนักบริหาร	1
11	อบรมหลักสูตรภาวะผู้นำ	1

การพัฒนาบุคลากร

Training & Development

ด้านวิชาการ

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
1	อบรมการใช้งานและการบำรุงรักษาเครื่องแก๊สโครมาโทกราฟี-แมสสเปกโตรมิเตอร์	1
2	อบรมแบบเรียนออนไลน์ด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ	1
3	การตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีการทางเคมี (Method Validation of Chemical Analysis)	24
4	อบรมหลักสูตรความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี	1
5	อบรมการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีทางเคมี	1
6	อบรมการจัดการเครื่องมือในระบบ ISO/IEC 17025:2017	1
7	สัมมนาและบรรยายในหัวข้อ วิจัยไม่สูญเปล่า: พัฒนานวัตกรรมสภาพอย่างไรให้คุ้มค่า	4
8	อบรมการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีทดสอบด้วยแก๊สโครมาโทกราฟี/แมสสเปกโตรเมตรี	1
9	อบรมการตรวจสอบเครื่องชั่งอย่างถูกต้องวิธี	2
10	อบรมการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีทางเคมีอันตรายในห้องปฏิบัติการ	1
11	หลักสูตรการเตรียมตัวอย่างด้วยเทคนิค Solid Phase Extraction (SPE)	1
12	The 25 th ASEAN Food Testing Laboratory Committee (AFTLC)	2
13	AFRL Virtual Training Workshop on Environmental contaminants	4
14	อบรมหลักสูตรระบบการรักษามันคงปลอดภัยของข้อมูลตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 27001:2022	1
15	สัมมนา เรื่อง Amino Acid advance Global Technology and Regulation	2
16	อบรมข้อกำหนดของระบบรักษามันคงปลอดภัยด้านสารสนเทศ ตามมาตรฐาน ISO/IEC 2077:2022	2
17	อบรมการควบคุมคุณภาพผลการวิเคราะห์ทดสอบ	1
18	The Operation of Ultra High-Performance Liquid Chromatography-Mass Spectrometer	4
19	อบรมด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี (ESPreL) องค์ประกอบที่ 1 การบริหารระบบจัดการความปลอดภัย	20

การพัฒนาบุคลากร

Training & Development

ด้านวิชาการ (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
20	อบรมการควบคุมและการจัดการสารเคมี	1
21	อบรมเทคนิคการเตรียมสารละลาย	1
22	Virtual ASEAN Training Workshop on Mycotoxins "Emerging Mycotoxin Risks in Food-Trends & Methods of Analysis"	5
23	อบรมด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี (ESPreL) องค์ประกอบที่ 2 ระบบการจัดการสารเคมี	16
24	Virtual Training Workshop for Environmental Contaminants 2024	1
25	สัมมนาฟื้นฟูความรู้ข้อกำหนด และการประยุกต์ใช้ ISO/IEC 17043:2023, ISO 17043: 2016 และ ISO 33405:2024 เพื่อสนับสนุนวิชาการหน่วยทดสอบความชำนาญ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	8
26	การบรรยาย SM+L Talk หัวข้อ การนำเสนอ Calibration certificate ไปใช้ในภาคของ Calibration certificate ในรูปแบบดิจิทัล	6
27	อบรมด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี (ESPreL) องค์ประกอบที่ 3 ระบบการจัดการของเสีย	21
28	อบรมหลักสูตร ข้อกำหนด ISO 9001: 2015	5
29	ประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนากรอบการติดตามและประเมินผล ของแผนปฏิบัติการเชื้อดื้อยาต้านจุลชีพ แห่งชาติ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2566-2570	4
30	อบรมความรู้พื้นฐานและการเลือกใช้ RM/CRM และการสอบกลับได้ทางมาตรฐานวิทยาของการวัด	4
31	อบรมด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี(ESPreL) องค์ประกอบที่ 4 ลักษณะทางกายภาพของห้องปฏิบัติการอุปกรณ์และเครื่องมือ	11
32	อบรมเชิงปฏิบัติการข้อกำหนดตามมาตรฐานสากลข้อกำหนด ISO/IEC 17025:2017	15
33	Basic Operation of GCMS-TQ8050NX with AOC20i+s	3
34	Waters LC-MS/MS Masterclass Mastering LC-MS: Essential Tips and Tricks for Optimal Results	3
35	การอบรมด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี (ESPreL) องค์ประกอบที่ 5 ระบบการป้องกันและแก้ไขอันตราย	13

ด้านวิชาการ (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
36	อบรมการทวนสอบวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยา (ISO 16140-3: 2021) และความรู้เกี่ยวกับฉลากโภชนาการฉบับปรับปรุงใหม่ พ.ศ. 2567	4
37	อบรมการยกระดับมาตรฐานห้องปฏิบัติการวิจัย (ESPreL)	30
38	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง Next Generation Sequencing กับงานทางจุลชีววิทยาในอาหาร	3
39	อบรมด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี (ESPreL) ตามองค์ประกอบที่ 6 การให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ	12
40	อบรมผู้ตรวจประเมินใหม่เพื่อเพิ่มศักยภาพในการรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025	1
41	อบรมด้านมาตรฐานความปลอดภัยทางห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี (ESPreL) ตามองค์ประกอบที่ 7 การจัดการข้อมูลเอกสาร	10
42	Review of ISO/IEC 17043:2023	21
43	งานประชุมวิชาการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 33 "Transforming Healthcare Through Modern Medical Sciences"	88
44	Risk Management for Proficiency Testing Provider; PTP	10
45	Save time: Go Direct for Mercury analysis	1
46	อบรมการใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลวิจัยทางการแพทย์และสาธารณสุขของบุคลากรกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	1
47	The 20 th Asian Chemical Congree (20 th ACC 2025) Special Session: Understanding and Development to Address the PFAS Problems in Thailand for Sustainable Environment.	1
48	Forum Discussion Initiative PT/RM	8
49	อบรมการคัดแยกและการทดสอบคุณสมบัติเชื้อจุลินทรีย์ เพื่อเป็นโพรไบโอติก	7
50	อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการเป็นผู้ตรวจประเมินตามมาตรฐาน ความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการด้านสารเคมี วช. ตาม ESPreL Checklist	8
51	การประชุมวิชาการทดสอบความชำนาญแห่งชาติ ครั้งที่ 5 ประจำปี 2568 "การทดสอบความชำนาญเพื่อความเข้มแข็งของการประกันคุณภาพห้องปฏิบัติการ"	3

การพัฒนาบุคลากร

Training & Development

ด้านวิชาการ (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
52	อบรมด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี (ESPreL) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี	10
53	อบรมความปลอดภัยทางชีวภาพ (Biosafety) และการรักษาความปลอดภัยทางชีวภาพ (Biosecurity)	2
54	อบรมฟื้นฟูความรู้ความเข้าใจสำหรับการตรวจประเมินตามข้อกำหนดคุณภาพและวิชาการ ตามมาตรฐานคุณภาพตรวจสอบสารพิษตกค้างในผักสดและผลไม้สด มาตรฐานระบบตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร และมาตรฐานระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการด้านอาหารและยา	9
55	AFCLC-PTB ASEAN Project IV: Thchnical Training on Mycotoxins Analysis	2
56	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการวิเคราะห์ไอออนบวกและลบ และการวิเคราะห์หา Cr6+ ด้วยวิธี Ion chromatography Technique	1
57	อบรมแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพระบบแจ้งเตือนภัยอาหารและอาหารสัตว์ของประเทศไทย (THRASFF)	1
58	Revolutionizing Agricultural and Food Quality with Metagenomic Technology	1

ด้านสนับสนุน

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
1	E-learning อบรมหลักสูตรฝึกอบรมข้าราชการใหม่	1
2	สัมมนาทางวิชาการ เรื่อง การจัดซื้อจัดจ้างละบริหารพัสดุ สำหรับนักพัสดุมือใหม่ รุ่นที่ 3	4
3	อบรมการใช้ Microsoft Excel เพื่อการบริหารข้อมูล	1
4	อบรมหลักสูตรความมั่นคงปลอดภัยบนอินเทอร์เน็ตและการปฏิบัติตนสำหรับข้าราชการยุคดิจิทัล	1
5	อบรมหลักสูตรการพัฒนาจริยธรรมสำหรับเจ้าหน้าที่ของรัฐ: เจ้าหน้าที่ของรัฐแรกบรรจุ	1
6	สัมมนาเชิงวิชาการ เรื่อง การแก้ไขปัญหาการจัดซื้อจัดจ้าง สำหรับนักพัสดุ	4
7	อบรมการบริหารพัสดุ การจัดซื้อจัดจ้าง และแนวทางการตรวจสอบภายในกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	1
8	อบรมการใช้ Chat GPT: พลัอง AI สู้ทุกงาน สำหรับทุกคน	1
9	อบรมโครงการพัฒนาข้าราชการที่อยู่ระหว่างทดลองปฏิบัติหน้าที่ราชการกระบวนการปฐมนิเทศ	3

ด้านสนับสนุน (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
10	อบรมหลักการเขียนผลงานวิจัย: แลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์	3
11	อบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพโค้ช STRONG-องค์กรพอเพียงด้านทุจริต (ครั้งที่ 2) ภายใต้โครงการ STRONG-องค์กรพอเพียง ด้านทุจริต	2
12	อบรมปฐมนิเทศข้าราชการใหม่ หลักสูตรต้นกล้าข้าราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	1
13	อบรมวิชาการ เรื่อง สร้างมาตรฐานคุณภาพชีวิตด้วยมาตรวิทยา เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายของรัฐบาล ในการมอบของขวัญปีใหม่จากรัฐสู่ประชาชน	4
14	อบรมหลักสูตรภาษาอังกฤษสำหรับใช้ในการปฏิบัติงาน (Intensive Language Course: ILC)	2
15	สัมมนาเชิงปฏิบัติการ กรมวิทย์ วิถีใหม่ ใส่ใจจริยธรรม ปี 2	3
16	อบรมโครงการปฐมนิเทศข้าราชการใหม่ หลักสูตรต้นกล้าข้าราชการ ของเขตสุขภาพที่ 5 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	2
17	อบรมการเขียนบทความตีพิมพ์ในวารสารแบบมืออาชีพ	1
18	อบรมหลักการเขียนผลงานวิจัย แลกเปลี่ยนเรียนรู้และประสบการณ์	2
19	อบรมระบบการบริหารจัดการคุณภาพและการประเมินความเสี่ยงอุตสาหกรรม เครื่องมือแพทย์ (ISO 13485 Requirements and ISO 14971 Risk management for Medical devices)	1
20	อบรมการระบบบริหารสินทรัพย์ AMS V.4	9
21	อบรมความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานสารบรรณ วิทยากรปฏิบัติงานและผลประโยชน์ทับซ้อน	4
22	อบรมความปลอดภัยในการทำงาน สำหรับแม่บ้าน พนักงานประจำห้องทดลอง พนักงานขนย้ายของเสียสารเคมี	3
23	อบรมการเสนอผลงานและการพูดเพื่อการประชุม (Oral Communication Course: OCC)	2
24	อบรมโครงการพัฒนาระบบพี่เลี้ยง เพื่อส่งเสริมศักยภาพบุคลากร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	1
25	อบรมการใช้งานระบบข้อมูลสารสนเทศวิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (ระบบ NRIS) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	1
26	อบรมการบริการที่เป็นเลิศ	2

การพัฒนาบุคลากร

Training & Development

ด้านสนับสนุน (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
27	อบรมการสร้างความตระหนักรู้ด้านความมั่นคงปลอดภัยไซเบอร์	18
28	อบรมโครงการพัฒนาความรู้แนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาในการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ	4
29	อบรมการนำเสนอผลงานวิจัยแบบมีอาชีพ	1
30	เทคนิคการใช้งาน การบำรุงรักษา และการทวนสอบเครื่องมือในห้องปฏิบัติการ	4
31	โครงการอบรมขับเคลื่อนการสื่อสารสาธารณะและสังคม หลักสูตรออนไลน์ Care D+	1
32	อบรมการต้าน การล่อลวงจิตและลึนบนในสังคม	18
33	การต้านทุจริตในสถานการณ์เปลี่ยนแปลงพลิกทางเทคโนโลยี (Digital Disruption) สำหรับ กลุ่มวิทยากร ป.ป.ช./บุคลากรภาครัฐและรัฐวิสาหกิจ	
34	อบรมครอบครัวรุ่นใหม่ไม่ทนคอร์รัปชั่น และลึนบน	
35	อบรมหลักสูตรการส่งเสริมสร้างคุณลักษณะส่วนบุคคลและทักษะการทำงาน สำหรับข้าราชการผู้มีผลสมฤทธิ์สูง (HiPPS)	1
36	อบรมหลักสูตรการเปลี่ยนผ่านสู่องค์กรดิจิทัล	1
37	อบรมหลักสูตร AI in workD Modernzation ของระบบการสื่อสารแบบรวมศูนย์ (WorkD Platform) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	11
38	อบรมพระราชบัญญัติการบริหารงานและในการบริการภาครัฐผ่านระบบดิจิทัล	170
39	อบรมความเข้าใจและการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีประสิทธิภาพ	170
40	อบรมหลักสูตรการส่งเสริมสร้างคุณลักษณะส่วนบุคคลและทักษะการทำงาน สำหรับข้าราชการผู้มีผลสมฤทธิ์สูง (HiPPS)	1
41	อบรมการป้องกันระงับอัคคีภัยและการเตรียมความพร้อมรับมือแผ่นดินไหว	170
42	อบรมการใช้งานระบบสารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์ (E-sarabun)	17
43	อบรมเชิงปฏิบัติการนักยุทธศาสตร์ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ รุ่นที่ 1 ครั้งที่ 1	3
44	อบรมเชิงปฏิบัติการนักยุทธศาสตร์ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ รุ่นที่ 1 ครั้งที่ 2	3

ด้านสนับสนุน (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
45	อบรมหลักการเขียนผลงานวิจัย: แลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์	3
46	สัมมนาเชิงปฏิบัติการถอดบทเรียนการดำเนินงานองค์กรคุณธรรมต้นแบบ หน่วยงานในสังกัดกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตามแนวทางการ DMSc Intergrity Organization Model ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	2
47	อบรมกิจกรรมจิตอาสาปลูกป่าชายเลนและทำความสะอาดพื้นที่ทำอุทยานป่าชายเลนบางปู (HiPPS ปลูก ปัน ปันป่า)	1
48	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การควบคุมภายในและการบริหารจัดการความเสี่ยง	1
49	อบรมโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการคลัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	1
50	อบรมการพัฒนาศักยภาพบุคลากร เรื่อง เสริมสร้างองค์ความรู้การปฏิบัติงานด้านการเงินการคลัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	1
51	อบรมหลักสูตรสิทธิและเสรีภาพ และสิทธิมนุษยชน	16
52	อบรมประชุมการดำเนินงานโครงการตามแผนปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	2
53	อบรมเชิงปฏิบัติการนักยุทธศาสตร์ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ รุ่นที่ 1 ครั้งที่ 3	3

การส่งบุคลากรเข้าร่วมประชุม/ อบรม/ สัมมนา (หลักสูตรที่จัดภายในหน่วยงาน)

ด้านวิชาการ

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
1	อบรมการประชุมถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยีแสงซินโครตรอนสู่การประยุกต์ใช้ในงานวิจัยทางการแพทย์	3
2	Method validation of chemical methods for single laboratory	3
3	อบรมความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ HPLC, LC-MS/MS GC, GC-MS/MS	74
4	อบรมสัมมนาการเฝ้าระวังและการจัดการป้องกันกาปนเปื้อนเชื้อ Norovirus, Legionella spp., ตัวเรือด และสุขลักษณะโครงสร้างในโรงแรม	1
5	Measurement Uncertainty ตามข้อกำหนด ISO/IEC 17025: 2017	6

การพัฒนาบุคลากร

Training & Development

ด้านวิชาการ (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
6	อบรมการใช้งานโปรแกรม smart lab เพื่อการจัดการสารเคมีแบบโปรแกรม ChemInvent	27
7	อบรมการใช้งาน การบำรุงรักษา การอ่านค่าและการตีความใบรับรอง (Certificate)	60
8	อบรมสถิติพื้นฐานสำหรับนักวิเคราะห์วิจัย	77
9	อบรมการประเมินความเสี่ยงห้องปฏิบัติการทางเคมีระดับบุคคล	26
10	อบรมการเลือกใช้งาน LC คอลัมน์ การแก้ปัญหาเบื้องต้นและการเตรียมตัวอย่างอาหาร	60
11	อบรมการควบคุมคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา ตามข้อกำหนด ISO 7218: 2024	7
12	ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการตาม ESPReL Checklist	61
13	ค่าความไม่แน่นอนของการวัด (Measurement uncertainty) ทางเคมี	78
14	การควบคุมคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาตามข้อกำหนด ISO 7218:2024	56
15	การคัดแยกและการทดสอบคุณสมบัติเชื้อจุลินทรีย์เพื่อเป็นโปรไบโอติก	37
16	Next-Generation Sequencing กับงานทางจุลชีววิทยาในอาหาร	40
17	การส่งตัวอย่างและตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานภาชนะบรรจุอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 435 พ.ศ. 2568	30
18	สัมมนา เรื่อง การส่งตัวอย่างและตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานภาชนะบรรจุอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 435) พ.ศ. 2565 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568	1
19	การตรวจวิเคราะห์สี Auramine O (basic yellow 2) ในทุเรียน โดย HPLC	32
20	การเป็นผู้ตรวจประเมินตามมาตรฐานความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการด้านสารเคมี ของ วช. ตาม ESPReL checklist	38
21	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การทดสอบความไวของเชื้อต่อยาต้านจุลชีพ และการจำแนกชนิดของเชื้อจุลินทรีย์ด้วยเครื่องอัตโนมัติ BD Phoenix™ M50	5

ภาพกิจกรรม





กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 3 ต.ค. 67



การประชุมขับเคลื่อนการทำงานวิจัย และพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร

วันที่ 3 ตุลาคม 2567



นางวิชาดา จอมวิสา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในการเปิดประชุมขับเคลื่อนการทำงานวิจัย และพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร ครั้งที่ 1/2567 และมอบนโยบายแนวทางการดำเนินงานด้านการวิจัยและนวัตกรรม เพื่อพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารให้เท่าทันกับเทคโนโลยีอาหารใหม่ๆ ให้คณะทำงาน และบุคลากรของสำนักมีความรู้ ความเข้าใจ และมีแนวทางในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารให้สามารถผลิตงานวิจัยได้ตามยุทธศาสตร์ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จัดโดย คณะทำงานวิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร ในวันที่ 3 ตุลาคม 2567 เวลา 09.30-12.00 น. ณ ห้องประชุม NIH ชั้น 1 อาคาร 1 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 60 คน ได้แก่ คณะทำงาน ข้าราชการบรรจุใหม่ และบุคลากรที่จบการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร และโภชนาการ



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-1-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

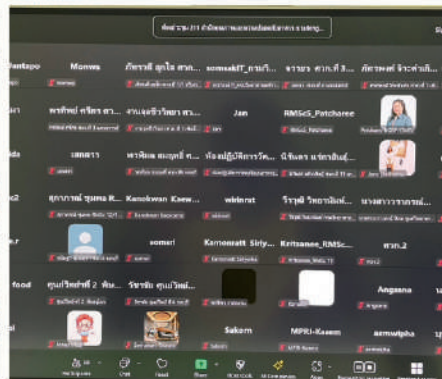
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร
**BQSF
NEWS**

วันที่ 7 ต.ค. 67

การประชุมกำหนดระยะเวลาแล้วเสร็จ ของการตรวจวิเคราะห์ด้านอาหาร ครั้งที่ 1/2567 วันที่ 7 ตุลาคม 2567



นางวิชาดา จงมีवासนา

ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธาน

ในการประชุมกำหนดระยะเวลาแล้วเสร็จของการตรวจวิเคราะห์ด้านอาหาร ครั้งที่ 1/2567 ร่วมกับ
ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ทั้ง 15 แห่ง เพื่อพิจารณากำหนดระยะเวลาแล้วเสร็จของการตรวจวิเคราะห์
ด้านอาหารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ในวันที่ 7 ตุลาคม 2567 เวลา 13.30 - 16.30 น.
ณ ห้องประชุม 211 ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และผ่านระบบ Zoom Meeting



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-2-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

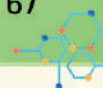
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 17 ต.ค. 67



Science



การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหาร จากโรงเรียนวิทยาศาสตร์จุฬาภรณราชวิทยาลัย

วันที่ 17 ตุลาคม 2567



นางปิยมาศ แจ่มศรี รองผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธาน

กล่าวต้อนรับนักเรียนโรงเรียนวิทยาศาสตร์จุฬาภรณราชวิทยาลัย จำนวน 8 คน เข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหารของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อให้นักเรียนได้สัมผัสและเรียนรู้อาชีพ ช่วยให้นักเรียนสามารถวางแผนและตัดสินใจเลือกเส้นทางการศึกษาและการประกอบอาชีพในอนาคต ในวันที่ 17 ตุลาคม 2567 ณ ห้องประชุม 203 ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-3-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF
NEWS

วันที่ 25 ต.ค. 67



การประชุมหารือ

“แนวทางการดำเนินงานร่วมกันระหว่างกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
กับสถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน) ด้านการวิจัยทางการแพทย์”

วันที่ 24 ตุลาคม 2567



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในการประชุม

“แนวทางการดำเนินงานร่วมกันระหว่างกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กับสถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน) ด้านการวิจัยทางการแพทย์” เพื่อหารือแนวคิดว่าร่วมกันในการนำเทคโนโลยีแสงซินโครตรอนสู่การประยุกต์ใช้ในการวิจัยพัฒนาทางการแพทย์และสาธารณสุข รวมทั้งการคุ้มครองผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์สุขภาพ ยา อาหาร เครื่องสำอาง สมุนไพร ชีววัตถุและเครื่องมือแพทย์ ณ ห้องประชุม 110 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-4-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 26 ต.ค. 67

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กับ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์

ประชุมหารือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นจังหวัดชุมพร

วันที่ 26 ตุลาคม 2567



นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พร้อมด้วยนายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ นางวิภาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร นางสาวจิราภรณ์ เพชรรัชธิ์ ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 11 สุราษฎร์ธานี และเจ้าหน้าที่ ร่วมประชุมหารือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นจังหวัดชุมพร ระหว่าง กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กับ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ ในวันที่ 26 ตุลาคม 2567 ณ ห้องประชุมมูมิก สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ จังหวัดชุมพร



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-5-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF
NEWS

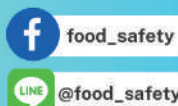
วันที่ 14 พ.ย. 67

การอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร Coaching for High Performing Team

วันที่ 12 พฤศจิกายน 2567



นางวิชาดา จงปิวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กล่าวเปิดต้อนรับในโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร Coaching for High Performing Team ในวันที่ 12 พฤศจิกายน 2567 ณ ห้องประชุม 628 อาคาร 10 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยมุ่งเน้นกิจกรรมที่ทำให้เกิดการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพของผู้บริหารและหัวหน้ากลุ่ม/ฝ่าย/ห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร โดยมีเนื้อหาและกิจกรรมสำหรับ "การเปิดใจ ร่วมพูดคุยถึงปัญหา อุปสรรค และ เป้าหมาย" (Sharing Session) ในการทำงานร่วมกันที่เผชิญอยู่ในปัจจุบันตลอดจนพัฒนาทักษะด้านการสื่อสารเพื่อให้เกิดความชัดเจนในการทำงาน เป็นไปในทิศทางเดียวกัน รวมถึงชี้ให้เห็นความสำคัญของประเด็นด้าน "การรู้สึกเห็นอกเห็นใจ" (Empathy) การถ้อยทีถ้อยอาศัยกับเพื่อนร่วมงาน เพื่อให้งานสำเร็จลุล่วงพร้อมสุขภาวะจิตที่ดีมุ่งเน้นการทำงานที่เพิ่มประสิทธิภาพและมีประสิทธิภาพมากขึ้นต่อไป โดยมี รศ.ดร.จุฑามาศ แก้วพิจิตร รองคณบดีฝ่ายวิจัย บริการวิชาการ และพัฒนาเครือข่าย คณะพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ และคณะเป็นทีมวิทยากร มีผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 41 คน



food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-6-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 15 พ.ย. 67



ศึกษาดูงาน

ณ สถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน)

วันที่ 14 พฤศจิกายน 2567



นางวิชาดา จงมีवासนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมด้วย **นางสาวอรัญญา สุพรรณ** ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา และคณะเจ้าหน้าที่ ส่วนกลาง ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา เดินทางเข้าศึกษาดูงาน ณ อาคารสิรินธรวิโชคชัย สถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน) จังหวัดนครราชสีมา เพื่อหารือแนวคิดว่าร่วมกันในการนำเทคโนโลยีแสงซินโครตรอนสู่การประยุกต์ใช้ในการวิจัย พัฒนาทางการแพทย์และสาธารณสุข รวมทั้งการคุ้มครองผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์สุขภาพ ยา อาหาร เครื่องสำอาง สมุนไพร ชีววัตถุและเครื่องมือแพทย์ ในวันที่ 14 พฤศจิกายน 2567 มีผู้เข้าร่วมศึกษาดูงาน จำนวน 23 คน



88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์: 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร: 0-2951-1021





สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF
NEWS

วันที่ 15 พ.ย. 67

สคอ. ร่วมสืบสานประเพณีลอยกระทง
ลอยกระทงสว่างไสว กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนึกในห้วงคืน สืบสานประเพณี
วันที่ 15 พฤศจิกายน 2567

นางวิชาดา จงปิวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
พร้อมเจ้าหน้าที่ร่วมกิจกรรมลอยกระทงกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประจำปี 2567
เพื่อเป็นการสืบสานประเพณีไทย ส่งเสริมความสัมพันธ์ และสร้างการมีส่วนร่วม
ของบุคลากร ในวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567 ณ บริเวณข้างสระน้ำ
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
ได้รับรางวัลชนะเลิศ การประกวดกระทงประเภทสวยงาม



88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021





กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 26 พ.ย. 67



การตรวจประเมินและรับรองห้องปฏิบัติการความปลอดภัยในรูปแบบ Peer Evaluation

ณ ห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

วันที่ 22 พฤศจิกายน 2567



นางวิชาดา จงมีवासนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กล่าวต้อนรับคณะผู้ตรวจประเมินจากคณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล เข้าตรวจประเมินตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการความปลอดภัยในรูปแบบ Peer Evaluation ภายใต้โครงการการตรวจประเมินและรับรองห้องปฏิบัติการความปลอดภัยในรูปแบบ Peer Evaluation : Phase 3 ณ ห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



88/7 บำราศนราดรุณ ด.ต.ฉนวนกนก ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021





กรมวิทยาศาสตร์สุขภาพ
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 26 พ.ย. 67

ร่วมจัดบูธกิจกรรม “ 10 เดือน 10 งานบริการ ” กับ สำนักงาน ก.พ.ร.
นำเสนอ ชุดทดสอบอิมมูโนโครมาโตกราฟี
สำหรับตรวจหาสารพาราควอตตกค้างในผักและผลไม้สด

วันที่ 23 - 24 พฤศจิกายน 2567



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมจัดบูธแสดงผลงานนวัตกรรมชุดทดสอบอิมมูโนโครมาโตกราฟี

สำหรับตรวจหาสารพาราควอตตกค้างในผักและผลไม้สด ในกิจกรรม “ 10 เดือน 10 งานบริการ ” จัดโดยสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ ด้วยความร่วมมือกับบริษัท เชลลีสันติพัฒนา จำกัด (มหาชน) ได้จัดตั้งศูนย์บริการร่วมในห้างสรรพสินค้า บริเวณชั้น 2 Forum ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ เพื่อสื่อสารประชาสัมพันธ์ถึงความก้าวหน้าของการพัฒนาการให้บริการ และเป็นการอำนวยความสะดวกในการให้บริการแก่ประชาชนในการรับบริการต่างๆ ของหน่วยงานภาครัฐ



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศบราตูลุ อ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-10-68



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 17 ส.ค. 67



โครงการสื่อสารประชาสัมพันธ์นวัตกรรม และห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (Open house)

วันที่ 17 ธันวาคม 2567

ห้องประชุม 110 ชั้น 1 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



นายแพทย์ยงยศ รสรมวุฒิ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการสื่อสารประชาสัมพันธ์นวัตกรรมและห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (Open house) ในภารกิจบริการตรวจวิเคราะห์ด้านยา อาหาร และสมุนไพรของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ แก่ผู้ประกอบการ หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ในการสร้างความเข้าใจ ความร่วมมือระหว่างกัน และแลกเปลี่ยนการปรับปรุงการให้บริการ เพื่อเป็นของขวัญปีใหม่ พ.ศ. 2568 คือ ลดอัตราค่าบริการ และลดระยะเวลาการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ สำหรับการส่งเสริมสนับสนุน และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางการค้าให้แก่ผู้ประกอบการ พร้อมกับนางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้พาเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม กายภาพ ชีวโมเลกุล ยาสัตว์และสารสำคัญ และสารเคมี ป้องกันกำจัดศัตรูพืช โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการฯ จำนวน 84 คน



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศบวร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021





สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 23 ส.ค. 67



**รับรองประเมินเพื่อต่ออายุและขยายขอบข่ายการรับรอง
ผู้จัดโปรแกรมทดสอบความชำนาญการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำ
ตามข้อกำหนดระบบมาตรฐานสากล ISO/IEC 17043: 2023 (New version)**

วันที่ 18-19 ธันวาคม 2567



นางวิชาดา จงมีवास ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กล่าวต้อนรับคณะผู้ตรวจประเมินจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ ในการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุและการขยายขอบข่ายรับรองผู้จัดโปรแกรมทดสอบความชำนาญการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำ [Proficiency Testing Provider, PT Provider] ตามข้อกำหนดมาตรฐานสากล ISO/IEC 17043 : 2023 (New version) Conformity assessment - General requirements for proficiency testing โดยมีแผนทดสอบความชำนาญจำนวน 35 แผน โดยครอบคลุมทั้งทางด้านกายภาพ 2 แผน ด้านเคมี 17 แผน ซึ่งมีการขยายขอบข่ายรายการวิเคราะห์สารหนุอนินทรีย์ในการตรวจวิเคราะห์โลหะในอาหาร เพื่อเสริมสร้างยกระดับความสามารถของเครือข่ายห้องปฏิบัติการของอาเซียนในฐานะห้องปฏิบัติการอ้างอิงของอาเซียน (AFRL) ด้านจุลชีววิทยา 15 แผน และขยายขอบข่ายการตรวจวิเคราะห์จุลชีววิทยาในน้ำ *S. aureus* (CFU/100 ml) 1 แผน เพื่อเป็นการส่งเสริมความสามารถของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารของประเทศ



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021





กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsف.dmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF
NEWS

วันที่ 25 ธ.ค. 67



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
ประกาศเจตนารมณ์ต่อต้านการทุจริตและประพฤติมิชอบ
และนโยบายไม่รับของขวัญและของกำนัลทุกชนิดจากการปฏิบัติหน้าที่ (No Gift Policy)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568
วันที่ 24 ธันวาคม 2567



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมด้วยบุคลากรสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมกันประกาศเจตนารมณ์ต่อต้านทุจริตและไม่รับของขวัญและของกำนัลทุกชนิดจากการปฏิบัติหน้าที่ (No Gift Policy) และการป้องกันและแก้ปัญหาการแสวงหาประโยชน์ทางเพศ การล่วงละเมิดและการคุกคามทางเพศในที่ทำงาน และองค์กรคุณธรรมต้นแบบ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 เพื่อเสริมสร้างความรู้และสร้างทัศนคติของบุคลากรให้สามารถคิดแยกแยะระหว่างผลประโยชน์ส่วนตนกับผลประโยชน์ส่วนรวมออกจากกันอย่างอัตโนมัติสร้างวัฒนธรรมให้บุคลากรปฏิเสธการรับของขวัญและของกำนัลทุกชนิดในการปฏิบัติหน้าที่ที่กระตุ้นจิตสำนึกให้บุคลากร ไม่ทำ ไม่ทน ไม่เฉย รวมไทยต้านโกง (Zero Tolerance) ต่อการทุจริต และประพฤติมิชอบทุกรูปแบบ รวมทั้งขับเคลื่อนหน่วยงานไปสู่การเป็นองค์กรคุณธรรมต้นแบบ ในวันที่ 24 ธันวาคม 2567 ณ ห้องประชุม 211 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และมีจำนวนบุคลากรลงนามรับทราบเป็นจำนวน 177 คน คิดเป็นร้อยละ 98.88 จากจำนวนบุคลากรทั้งหมด 179 คน



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-13-68



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 29 ม.ค. 68



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเข้าร่วม
โครงการสื่อสารประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์

"ยกระดับมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์สารไมทราไจนีน สนับสนุนกระท่อมไทยสู่ตลาดโลก"
วันที่ 28 มกราคม 2568



นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานในโครงการสื่อสารประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์ ระหว่างกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กับบริษัท ดร. กระท่อม ไบโอดี จำกัด โดยมี นายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ นายแพทย์บัลลังก์ อุปพงษ์ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และนายพรชัย ปัทมินทร์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหารบริษัท ดร. กระท่อม ไบโอดี จำกัด ร่วมแถลงข่าว "ความร่วมมือกับภาคเอกชนในการยกระดับมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์สารไมทราไจนีน (Mitragynine) สนับสนุนกระท่อมไทยสู่ตลาดโลก" พร้อมกับดร.วิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้ร่วมจัดแสดงงานบริการตรวจวิเคราะห์หัตถ์ติดและผลิตภัณฑ์จากใบกระท่อม เช่น การตรวจหาปริมาณสารไมทราไจนีน ปริมาณความชื้น การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ การปนเปื้อนโลหะหนัก (แคดเมียม ตะกั่ว สารหนู และปรอท) การปนเปื้อนสารป้องกันกำจัดศัตรูพืช และสารพิษจากเชื้อรา ถือเป็นการยกระดับมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์กระท่อมของประเทศไทย เพื่อพัฒนาคุณภาพผลผลิต เพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันในตลาดเพื่อการส่งออก และสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรไทย ณ ห้องประชุม 110 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



88/7 บำราศนคราตุร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์: 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร: 0-2951-1021





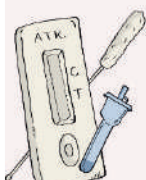
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 3 ก.พ. 68



**เยี่ยมชมดูงาน และประชุมปรึกษาหารือความร่วมมือทางวิชาการ
ณ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)**

อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ปทุมธานี

วันที่ 31 มกราคม 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมด้วยคณะเจ้าหน้าที่สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และสถาบันชีววิทยาศาสตร์ทางการแพทย์ จำนวน 16 คน เดินทางเข้าเยี่ยมชมดูงานและประชุมปรึกษาหารือความร่วมมือทางวิชาการโดยใช้องค์ความรู้และผลงานวิจัยที่เป็นจุดแข็งของหน่วยงาน รวมทั้งการนำงานวิจัยเพื่อใช้ประโยชน์ได้จริงในด้านสาธารณสุข ได้แก่ การพัฒนาชุดทดสอบยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้สด ชุดทดสอบสารเร่งเนื้อแดง และโครงการวิจัยร่วมเพื่อวิเคราะห์พัฒนาวิธีวิเคราะห์และสถานการณ์ปนเปื้อนสาร Perfluoroalkyl and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS) ณ ห้องประชุม M506 อาคารศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (MTEC) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ปทุมธานี ในวันที่ 31 มกราคม 2568 มีผู้เข้าร่วมประชุมปรึกษาหารือ จำนวน 27 คน



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนคราตุร อ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์ 0-2589-9850-8 ต่อ 99526-8 โทรสาร 0-2951-1021



BQSF-N-15-68



กิจกรรมข่าวสาร
**BQSF
NEWS**

วันที่ 13 ก.พ. 68

การประชุมหารือการพัฒนาชุดทดสอบยาฆ่าแมลง
เพื่อคัดกรองผักผลไม้ปลอดภัยในโรงพยาบาล
วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568



นายแพทย์บัลลังก์ อุปพงษ์ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เป็นประธานในการประชุมหารือ
"การพัฒนาชุดทดสอบยาฆ่าแมลงเพื่อคัดกรองผักผลไม้ปลอดภัยในโรงพยาบาล" มีหน่วยงานเข้าร่วมการประชุม
จำนวน 6 แห่ง ได้แก่ โรงพยาบาลราชวิถี โรงพยาบาลเลิดสิน โรงพยาบาลนพรัตนราชธานี สถาบันโรคทรวงอก สถาบัน
สุขภาพเด็กมหานาค และองค์การเภสัชกรรม เพื่อให้หน่วยงานของกรม ได้แก่ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
สถาบันชีววิทยาศาสตร์ทางการแพทย์ และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 8 อุดรธานี พัฒนาปรับปรุงประสิทธิภาพ
และสนับสนุนให้หน่วยงานต่างๆ นำชุดทดสอบไปใช้ประโยชน์ในการตรวจคัดกรองผักผลไม้ ในวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568
ณ ห้องประชุม 314 ชั้น 3 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



88/7 บำราศนคราจรูญ ต.สีจวนนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021





สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF
NEWS

วันที่ 13 ก.พ. 68

การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

จากโรงเรียนนาทวีวิทยาคม จังหวัดสงขลา

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธาน

กล่าวต้อนรับคณะครู และนักเรียนโรงเรียนนาทวีวิทยาคม จำนวน 40 คน เข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหาร และห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพื่อส่งเสริมให้นักเรียนได้ศึกษาแหล่งเรียนรู้ภายในและภายนอกสถานศึกษานำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับมาปรับประยุกต์ใช้ในการเรียน และวางแผนและตัดสินใจเลือกเส้นทางการศึกษาและการประกอบอาชีพในอนาคต ในวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568 ณ ห้องประชุม 211 ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-17-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF
NEWS

วันที่ 3 มี.ค 68



ร่วมกิจกรรมบริจาคโลหิต

“ บริจาคโลหิต เพิ่มโลหิต เพิ่มชีวิต ”

วันที่ 3 มีนาคม 2568



เจ้าหน้าที่สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จำนวน 16 คน ร่วมบริจาคโลหิต สำหรับผู้ป่วย ผ่าตัดหัวใจและปอดของงานธนาคารเลือด สถาบันโรคทรวงอก ณ ห้อง 106 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อสนับสนุนการแก้ไขปัญหาการขาดแคลนโลหิตสำรอง และเป็นการเสริมสร้างจิตสำนึกของการทำความดีด้วยหัวใจรู้จักการเป็นผู้ให้สร้างจิตสำนึกสาธารณะในการช่วยเหลือสังคมด้วยการบริจาคโลหิตเพื่อช่วยเหลือชีวิตเพื่อนมนุษย์



88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021





กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 10 มี.ค. 68



CONGRATULATIONS

ขอแสดงความยินดี

“ข้าราชการพลเรือนดีเด่น” และ “บุคลากรดีเด่น”

วันที่ 10 มีนาคม 2568

ขอแสดงความยินดีกับ **ดร. วิษดา จงมีวาสนา** ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้รับคัดเลือกเป็น “ข้าราชการพลเรือนดีเด่น” และ **ดร. ปิยะวัฒน์ แปงพิ้วะ** นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ ได้รับการคัดเลือกเป็น “บุคลากรดีเด่น” กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 โดย **นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ** อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มอบโล่และประกาศเกียรติคุณ ในโอกาสวันคล้ายวันสถาปนากรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ครบรอบ 83 ปี ณ ห้องประชุม 110 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.เทียนนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-19-68



กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 10 มี.ค. 68

จัดกิจกรรมจิตอาสา

ปันเวลา แשרความสุข

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

วันที่ 10 มีนาคม 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ ร่วมกิจกรรมจิตอาสา “ปันเวลา แשרความสุข” ทำความสะอาด เก็บขยะบริเวณรอบๆ อาคาร 8 และปลูกผักสวนครัว “แปลงแบ่งปัน” ณ จุดนั่งพักผ่อนบริเวณข้างอาคาร 8 เนื่องในโอกาสวันคล้ายวันสถาปนากรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ครบรอบ 83 ปี) และเพื่อเป็นการสร้างสังคมจิตอาสา ความสามัคคี ความสัมพันธ์ที่ดีของเจ้าหน้าที่



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-20-68



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 25 มี.ค. 68

สคอ. ร่วมรับรางวัล

องค์กรสุขภาพเพื่อการสร้างชาติ ครั้งที่ 5

"ระดับ 4A"

วันที่ 22 มีนาคม 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมรับรางวัล องค์กรสุขภาพเพื่อการสร้างชาติ (Wellness Corporate Nation-Building Award) ครั้งที่ 5 ระดับ 4A โดยมี ศ.เกียรติคุณ นายแพทย์รัชตะ รัชตะนาวิน อธิการบดีมหาวิทยาลัยการกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานมอบในพิธี เพื่อส่งเสริมให้ประเทศไทยก้าวไปสู่การเป็น “เมืองหลวง Wellness ของโลก” โดยมีองค์กรชั้นนำทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคสังคม จำนวน 50 องค์กร ณ แกรนด์บอลรูม คริสตัล ดีไซน์ เซ็นเตอร์ (CDC)



88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021





กรมวิทยาศาสตร์สาธารณสุข
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 27 มี.ค. 68



สคอ. ยินดีต้อนรับ นายแพทย์วัชรพงษ์ คำหล้า

รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

วันที่ 27 มีนาคม 2568



นายแพทย์วัชรพงษ์ คำหล้า รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตรวจเยี่ยมสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร โดยมี **นางวิภาดา จงมีวาสนา** ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และเจ้าหน้าที่ให้การต้อนรับ นำเสนอ บทบาทหน้าที่ ภารกิจที่สำคัญ และผลงานเด่น รวมทั้งเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านกายภาพ (สิ่งแปลกปลอมในอาหาร) ด้านจุลชีววิทยา (จุลชีววิทยาในอาหาร จุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม และชีวโมเลกุล) และด้านเคมี (โลหะและแร่ธาตุ ยาสัตว์ และสารสำคัญ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และวัสดุสัมผัสอาหาร) ในการเยี่ยมชมครั้งนี้เป็นการมอบแนวทางการบริหาร ที่มุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพบุคลากร ความสัมพันธ์อันดีของคนในหน่วยงาน คำนึงถึงสุขภาพและความปลอดภัยในการทำงานเพื่อให้เกิดความสำเร็จที่ยั่งยืน



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-22-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 3 เม.ย. 68



พิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในการวิจัยและพัฒนา ระหว่าง กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และสถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน)

วันที่ 3 เมษายน 2568



นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ นายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ และนายแพทย์วัชรพงษ์ คำหล้า รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และนายสันตกิจ นิลอุดมศักดิ์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยสมุนไพร ร่วมกับ รองศาสตราจารย์ ดร.สาโรช รุจิวรรณรัตน์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน) ในพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในการวิจัยและพัฒนา ระหว่างสถาบันวิจัยแสงซินโครตรอน (องค์การมหาชน) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ในการร่วมดำเนินงานด้านการศึกษา วิจัย พัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านวิทยาศาสตร์ การแพทย์และสาธารณสุขเพื่อส่งเสริมความก้าวหน้าทางวิชาการ เพิ่มศักยภาพขีดความสามารถในการตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการที่มีความแม่นยำสูงในด้านอาหาร ยา ชีววัตถุ สมุนไพร การชันสูตรโรค ณ ห้องประชุม 110 ชั้น 1 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-23-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 3 เม.ย. 68

การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหาร จากคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

วันที่ 3 เมษายน 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวต้อนรับนักศึกษา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร พร้อมด้วยคณะอาจารย์ จำนวน 28 คน เข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการ ได้แก่ ห้องปฏิบัติการยาสัตว์และสารสำคัญ ห้องปฏิบัติการวัสดุสัมผัสอาหาร และห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้ศึกษาแหล่งเรียนรู้ภายนอกสถานศึกษานำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับมา ปรับประยุกต์ใช้ในการเรียนวางแผนและตัดสินใจเลือกเส้นทางการศึกษาและการประกอบอาชีพในอนาคต ณ ห้องประชุม 211 ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนคราธร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-24-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 4 เม.ย. 68

การอบรม“ยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการวิจัย” (Enhancement of Safety Practice of Research Laboratory, ESPReL)

วันที่ 4 เมษายน 2568



นางทองสุข ปายะนันท์ รองผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวเปิดการอบรมหลักสูตร “การยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการวิจัย [Enhancement of Safety Practice of Research Laboratory, ESPReL]” ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจด้านระบบการจัดการความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการ นำมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน และเตรียมความพร้อมให้ห้องปฏิบัติการเข้าสู่อการรับรองตามระบบการตรวจประเมินห้องปฏิบัติการในรูปแบบ peer evaluation โดยมี **รศ.ดร.เสาวรัตน์ จันทะโร** อาจารย์ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นวิทยากร ในวันที่ 4 เมษายน 2568 ณ ห้องประชุม NIH อาคาร 1 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และผ่านทาง Zoom meeting มีผู้เข้าร่วมอบรม ทั้งเจ้าหน้าที่ส่วนกลาง และส่วนภูมิภาค รวม 294 คน



88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์: 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร: 0-2951-1021



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 9 เม.ย. 68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

สงกรานต์
Songkran

กิจกรรมสงกรานต์ เนื่องในวันสงกรานต์

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

วันที่ 9 เมษายน 2568



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จัดกิจกรรมสงกรานต์ เนื่องในวันสงกรานต์หรือวันปีใหม่ไทย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 เพื่อธำรงรักษา สืบสานประเพณีไทยอันดีงาม และเจ้าหน้าที่ของสำนักฯ ร่วมขอพร **นางวิชาดา จงมีวาสนา** ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อเป็นสิริมงคลเนื่องในวันสงกรานต์หรือวันปีใหม่ไทย ณ ชั้น 2 อาคาร 8 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมืองจ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์: 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร: 0-2951-1021



BQSF-N-26-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 21 เม.ย. 68

การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

จากคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วันที่ 21 เมษายน 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมให้การต้อนรับ โดยมีนางปิยมาศ แจ่มศรี

รองผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวต้อนรับนิสิต ภาควิชาวัสดุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พร้อมด้วยคณะอาจารย์ จำนวน 23 คน เข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (ห้องปฏิบัติการวัสดุสัมผัสอาหาร) สำนักรังสีและเครื่องมือแพทย์ (ห้องปฏิบัติการเครื่องมือแพทย์) และสำนักยาและวัตถุเสพติด (ห้องปฏิบัติการชีววิทยา) เพื่อส่งเสริมให้นิสิตได้ศึกษาแหล่งเรียนรู้ภายนอกสถานศึกษานำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับมาปรับประยุกต์ใช้ในการเรียนวางแผนและตัดสินใจเลือกเส้นทางการศึกษาและการประกอบอาชีพในอนาคต ณ ห้องประชุม 211 ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนคราธร ถ.เทียนนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-27-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF
NEWS

วันที่ 27 พ.ค. 68

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ

" การตรวจวิเคราะห์สี Auramine O (basic yellow 2) ในทุเรียน โดย HPLC "

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

ระหว่างวันที่ 27 - 28 พฤษภาคม 2568



นายแพทย์วัชรพงษ์ คำหล้า รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานในพิธีเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง " การตรวจวิเคราะห์สี Auramine O (basic yellow 2, BY2) ในทุเรียน โดยเทคนิค HPLC " ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ให้กับเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 14 แห่ง, กรมวิชาการเกษตร 6 แห่ง และเจ้าหน้าที่ สคอ. รวม 32 คน โดยมี **นางวิภาดา จงมีवासนา** ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และเจ้าหน้าที่ให้การต้อนรับ เพื่อพัฒนาบุคลากรของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์และบุคลากรที่เกี่ยวข้องให้สามารถตรวจวิเคราะห์ BY2 ในทุเรียน รวมทั้งยกระดับห้องปฏิบัติการในการควบคุมกำกับและคุ้มครองผู้บริโภคได้ทันต่อสถานการณ์และมีประสิทธิภาพ ครอบคลุมพื้นที่ทั่วประเทศ ณ ห้องประชุม 211 ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-28-68





สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

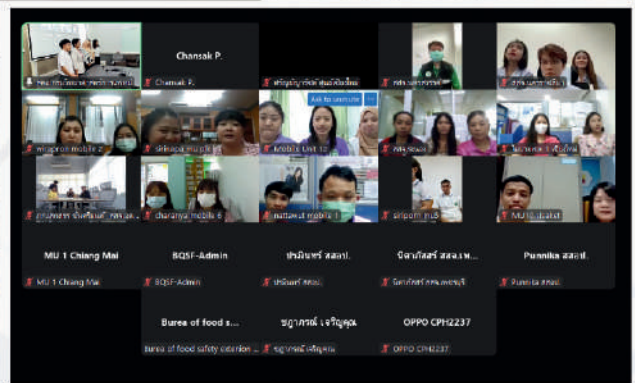
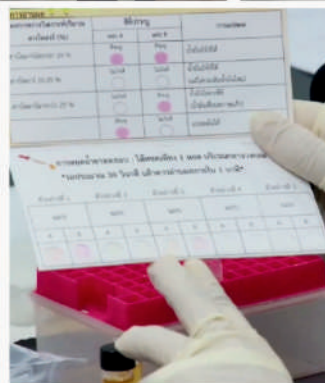
กิจกรรมข่าวสาร
BQSF
NEWS

วันที่ 28 พ.ค. 68

จัดอบรมเรื่อง

**“ การใช้งานแผ่นกระดาษทดสอบอย่างง่ายสำหรับทดสอบสารโพลาร์
ในน้ำมันสำหรับประกอบอาหาร ”**

ในวันที่ 27 พฤษภาคม 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในพิธีเปิดการอบรม เรื่อง “การใช้งานแผ่นกระดาษทดสอบอย่างง่ายสำหรับทดสอบสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับประกอบอาหาร” ให้กับเจ้าหน้าที่ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 12 แห่ง (เชียงใหม่ นครสวรรค์ สระบุรี เพชรบุรี ชลบุรี ศรีสะเกษ อุตรดิตถ์ นครราชสีมา สงขลา ระนอง กาฬสินธุ์ และพิษณุโลก) ผ่านระบบ Zoom Meeting เมื่อวันพุธที่ 27 พฤษภาคม 2568 ณ ห้องประชุม 203 ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ซึ่งชุดทดสอบดังกล่าวเป็นการพัฒนาขึ้นใหม่ โดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 อุบลราชธานี ใช้วิธีการสังเกตสี อ่านผลได้รวดเร็วภายใน 1 นาที มีความถูกต้อง แม่นยำ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนคราตุร อ.ทิวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-29-68



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

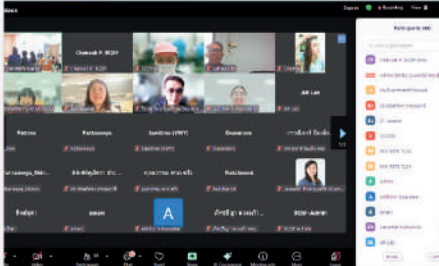
**BQSF
NEWS**

วันที่ 30 พ.ค. 68

จัดโครงการสัมมนา

**“ การส่งตัวอย่างและตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานภาชนะบรรจุอาหาร
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 435 พ.ศ. 2565 ”**

ในวันที่ 29 พฤษภาคม 2568



นายแพทย์วิฑูรย์ พงษ์ คำหล้า รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานในพิธีเปิดโครงการสัมมนา “การส่งตัวอย่างและตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานภาชนะบรรจุอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 435 พ.ศ. 2565” ให้กับผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ สคอ. รวมจำนวน 138 คน โดยมี **นางวิภาดา จงมีวาสนา** ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นผู้กล่าวรายงาน มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการผลิต จำหน่ายภาชนะบรรจุอาหาร และผู้ประกอบการผลิตอาหารมีความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดตามกฎหมายและวิธีการปฏิบัติในการเตรียมตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการได้อย่างถูกต้อง ณ ห้องประชุม 110 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และผ่านระบบ Zoom Meeting



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-30-68



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 20 มิ.ย. 68

การศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนประสบการณ์

ในการจัดโปรแกรมการทดสอบความชำนาญของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร

กับคณะผู้เชี่ยวชาญจากสหพันธรัฐมาเลเซีย

วันที่ 18 มิถุนายน 2568



นางวิชาดา จงมีवासนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวต้อนรับผู้เชี่ยวชาญจาก Universiti Teknologi MARA สหพันธรัฐมาเลเซีย จำนวน 2 คน เข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านจุลชีววิทยา และด้านเคมีของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อเตรียมการพัฒนาเป็นผู้จัดโปรแกรมการทดสอบความชำนาญด้านอาหาร ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17043:2023 ในวันที่ 18 มิถุนายน 2568 ณ ห้องประชุม 203 ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ด.ติวานนท์ ด.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-31-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 20 มิ.ย. 68



สกอ. ร่วมนบริจาคสิ่งของเหลือใช้ใน

“โครงการเหลือ-ขอ”

วันที่ 18 มิถุนายน 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และเจ้าหน้าที่สนับสนุนจิตอาสาแบ่งปันน้ำใจในสังคมในโครงการเหลือ-ขอ ภายใต้มูลนิธิบ้านนกขมิ้น เพื่อเปลี่ยนสิ่งของเป็นค่าเทอมสำหรับเด็กด้อยโอกาส โดยร่วมกันบริจาคของเหลือใช้ ได้แก่ เสื้อผ้า กระเป๋า ของเล่น และของใช้จิปาละ ณ บริเวณอาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-32-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF
NEWS

วันที่ 20 มิ.ย. 68

โครงการสื่อสารประชาสัมพันธ์นวัตกรรม

และห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สู่เยาวชน ครั้งที่ 4

วันที่ 19 มิถุนายน 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวต้อนรับคณะอาจารย์และนักเรียนโรงเรียนเบญจมราชรังสฤษฎิ์ 2 จำนวน 32 คน ภายใต้โครงการสื่อสารประชาสัมพันธ์นวัตกรรมและห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์สู่เยาวชน ครั้งที่ 4 เข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารด้านการตรวจวิเคราะห์สารพิษและสารปนเปื้อน โลหะและแร่ธาตุ จุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม และห้องปฏิบัติการสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข สถาบันชีววิทยาศาสตร์ทางการแพทย์ สถาบันวิจัยสมุนไพร และสำนักรังสีและเครื่องมือแพทย์ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้นักเรียนได้ศึกษาแหล่งเรียนรู้ภายนอกสถานศึกษา นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับมาปรับประยุกต์ใช้ในการเรียนวางแผนและตัดสินใจเลือกเส้นทางการศึกษาและการประกอบอาชีพในอนาคต ในวันที่ 19 มิถุนายน 2568 ณ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนาครุฑ อ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-33-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF
NEWS

วันที่ 23 มิ.ย. 68

ร่วมกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม

สวดมนต์ นิ่งสมาธิ

วันที่ 23 มิถุนายน 2568



๙. คาถาชินบัญชร

ปุตตะกาโม สะเก ปุตตัง อะนาคาโม สะเก อะนัง
อติปิทยาย กายะญายะ เทวามัง ปิยะสัง สุตวา
อติปิโส ภะคะวา อะนาระชาโน ทิวาเวสสุวโน
มะระนัง สุตัง อะระหัง สุคะโต มะโม พุทธายะ ฯ

๑. ขะยาสะนากะตา พุทธา	ชะระวา มารัง สะวาหะมัง
จะตุสังจาสะกัง ระสัง	เย ปิวังสุ ณะราสะภา ฯ
สันทังกะราทะโย พุทธา	อิฏฐะวิสะติ นายะกา
อัปปะ ปะติฏฐิตา มัยหัง	มัตตะเก เต มุนิสสะวา ฯ
สิส ปะติฏฐิตา มัยหัง	พุทธัสสะ อัมโม ทะวิโสจะเน
สังโฆ ปะติฏฐิตา มัยหัง	พุทธัสสะ สัพพะคุณากะโร ฯ



จนรมจิณ

นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม "สวดมนต์ นิ่งสมาธิ" ร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 8 อุดรธานี เพื่อพัฒนาสุขภาพจิตที่ดีด้วยธรรมะและเป็นการรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมอันดีงามทางพระพุทธศาสนา ในวันที่ 23 มิถุนายน 2568 ณ ห้องพระชั้น 9 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และผ่านระบบ Zoom Meeting



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ถ.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-34-68



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

กิจกรรมข่าวสาร

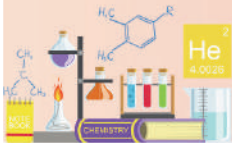
**BQSF
NEWS**

วันที่ 25 มิ.ย. 68

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ

**เรื่อง ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานภายใต้ห้องปฏิบัติการด้านเคมี
สำหรับแม่บ้าน**

วันที่ 25 มิถุนายน 2568



คณะทำงานความปลอดภัยทางห้องปฏิบัติการด้านเคมี ภายใต้คณะกรรมการระบบบริหารคุณภาพ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีการดำเนินการตามมาตรฐานความปลอดภัยทางห้องปฏิบัติการด้านเคมี ตาม ESPReL checklist มี 7 องค์ประกอบ ซึ่งองค์ประกอบที่สำคัญยิ่งและเป็นการสร้างเสริมความตระหนักให้แก่บุคลากรผู้ปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ คือ องค์ประกอบที่ 6 การให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ จึงได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการสำหรับพนักงานทำความสะอาดของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานภายใต้ห้องปฏิบัติการด้านเคมี โดยมี **นางวิชาดา จงมีวาสนา** ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในพิธีเปิด ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการเคมี นำมาประยุกต์ใช้กับการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง โดยเจ้าหน้าที่จากสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเป็นวิทยากรให้ความรู้ ดังกล่าว ณ ห้องประชุม NIH อาคาร 1 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 91 คน และผ่านแอปพลิเคชัน Zoom จำนวน 45 คน



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-35-68



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 27 มิ.ย. 68

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ

**“ การคัดแยกและการทดสอบคุณสมบัติเชื้อจุลินทรีย์
เพื่อเป็นโพรไบโอติก ”**

ระหว่างวันที่ 26 - 27 มิถุนายน 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา

ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในพิธีเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการ

เรื่อง “ การคัดแยกและการทดสอบคุณสมบัติเชื้อจุลินทรีย์เพื่อเป็นโพรไบโอติก ” โดยมีนักวิทยาศาสตร์การแพทย์สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ทั้ง 15 แห่ง เข้าร่วมรวมทั้งสิ้น 110 คน การอบรมครั้งนี้ได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญทั้งจากภาครัฐ ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และภาคการศึกษาจากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคนิคสำคัญเกี่ยวกับการแยก คัดเลือก และทดสอบคุณสมบัติเชื้อกลุ่มแลคติกแอซิดแบคทีเรีย [Lactic Acid Bacteria] ที่มีคุณสมบัติการเป็นโพรไบโอติก ตลอดจนการแปลผลการตรวจวิเคราะห์ และหลักเกณฑ์ทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร กิจกรรมนี้เป็นการเสริมสร้างศักยภาพของบุคลากรในด้านวิชาการผ่านการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารของประเทศให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับหลักวิชาการระดับสากล และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีคุณภาพสูง มีประโยชน์ต่อผู้บริโภค ณ ห้องประชุม NIH อาคาร 1 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-36-68



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 1 ก.ค. 68



การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

โรงเรียนวัดเขมาภิรตาราม

วันที่ 30 มิถุนายน 2568



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวต้อนรับคณะครูและนักเรียนโรงเรียนวัดเขมาภิรตาราม จำนวน 57 คน เข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ด้านการตรวจวิเคราะห์จุลชีววิทยาในอาหาร จุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม ชีวโมเลกุล และกายภาพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนได้มีโอกาสเรียนรู้จากประสบการณ์จริงนอกสถานศึกษา ใช้เป็นแนวทางในการเลือกสายการเรียนและการประกอบอาชีพต่อไปในอนาคต ในวันที่ 30 มิถุนายน 2568 ณ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศบวรกุล ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-37-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 3 ก.ค. 68



**จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ
เรื่อง การป้องกัน ระวังอัคคีภัย
และการเตรียมพร้อมรับมือแผ่นดินไหว
วันที่ 9 มิถุนายน 2568**



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมกับ สำนักรังสีและเครื่องมือแพทย์ จัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ "การป้องกัน ระวังอัคคีภัย และการเตรียมพร้อมรับมือแผ่นดินไหว" เพื่อพัฒนาบุคลากรให้เข้าใจเกี่ยวกับเพื่อพัฒนาบุคลากรได้เข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมในการรับมือเมื่อเกิดเหตุเพลิงไหม้ แผ่นดินไหว หรือเหตุฉุกเฉินอื่นๆ โดยจัดให้มีการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎี ณ ห้องประชุม 211 อาคาร 8 และภาคปฏิบัติ ซึ่งจำลองเหตุการณ์เสมือนจริง ณ อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ให้ความรู้โดยทีมวิทยากร จากฝ่ายป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย เทศบาลนครนนทบุรี ในการนี้ผู้ให้ความสนใจเข้าร่วมการฝึกอบรมจากทั้งสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร สำนักรังสีและเครื่องมือแพทย์ และสำนักเลขานุการกรม รวมจำนวน 191 ท่าน



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-38-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 30 ก.ค. 68

ร่วมประชุมกำหนดทิศทางการนวัตกรรมและเทคโนโลยีแบบมีส่วนร่วม

ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ประจำปี 2568

วันที่ 29 กรกฎาคม 2568



นายสมศักดิ์ เทพสุทิน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานในพิธีเปิดการประชุมกำหนดทิศทางการนวัตกรรมและเทคโนโลยีแบบมีส่วนร่วมของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ประจำปี 2568 โดยมี **นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ** อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เป็นผู้กล่าวรายงาน สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเข้าร่วมประชุมในประเด็นที่ 5 สนับสนุนและพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมอาหารใหม่ของประเทศไทย และร่วมจัดนิทรรศการ “กินเป็น เลือกได้ ห่างไกล NCDs” เพื่อส่งเสริมนโยบายกระทรวงสาธารณสุข และประเด็นมุ่งเน้นทั้ง 7 ด้าน ได้แก่ 1.พัฒนาศักยภาพการบริการตรวจวินิจฉัยโรคของประเทศไทย มุ่งนวัตกรรม การตรวจวินิจฉัยโรคที่เข้าถึงง่าย รวดเร็ว 2.เสริมสร้างความเข้มแข็งผลิตภัณฑ์การแพทย์ขั้นสูงของประเทศ 3.พัฒนาศูนย์ทดสอบมาตรฐาน เครื่องมือแพทย์ระดับชาติ แบบครบวงจร 4.ทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการทางการแพทย์และสาธารณสุขของประเทศ 5.สนับสนุนและพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมอาหารใหม่ของประเทศไทย 6.ยกระดับสมุนไพรสู่ยาและผลิตภัณฑ์สุขภาพระดับสากล และ 7.สนับสนุนเส้นทางการท่องเที่ยวสุขภาพแบบครบวงจร ผลงานที่ผ่านมาคิดค้นนวัตกรรมได้สำเร็จกว่า 73 ผลิตภัณฑ์ ถ่ายทอดสู่ภาคเอกชนแล้ว 37 ผลิตภัณฑ์ และพร้อมถ่ายทอดอีก 36 ผลิตภัณฑ์ สู่ภาคเอกชนตลอดจนหน่วยงานที่สนใจนำไปต่อยอดทางธุรกิจ ณ โรงแรมอัศวิน แกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร ในวันที่ 29 กรกฎาคม 2568



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศบวร ถ.ทิวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-39-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร

**BQSF
NEWS**

วันที่ 1 ส.ค. 68



การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

โรงเรียนเซนต์คาเบรียล

วันที่ 31 กรกฎาคม - 1 สิงหาคม 2568



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมกับ สำนักงานเลขานุการกรม สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข สำนักรังสีและเครื่องมือแพทย์ และสถาบันวิจัยสมุนไพร ต้อนรับคณะครู และนักเรียน โรงเรียนเซนต์คาเบรียล จำนวน 186 คน เข้าสู่การทัศนศึกษาเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ซึ่งได้เข้าเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหารของ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ ห้องปฏิบัติการชีวโมเลกุล ห้องปฏิบัติการกายภาพ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ในน้ำและเครื่องมือ ห้องปฏิบัติการสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ห้องปฏิบัติการยาสัตว์และสารสำคัญ และห้องปฏิบัติการโลหะ และแร่ธาตุ เพื่อเป็นการสร้างประสบการณ์เรียนรู้ สร้างแรงบันดาลใจในการศึกษาต่อไป และเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนางาน ด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์และสาธารณสุขของประเทศในอนาคต



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-40-68



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

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

กิจกรรมข่าวสาร **BQSF NEWS**

วันที่ 1 ก.ย. 68

สืบหาโครงการโรงแรมสะอาด

ด้วย 3C : Clean bed, Clean air and Clean food

เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวของประเทศไทย ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 1 กันยายน 2568



กทผ

โครงการโรงแรมสะอาดด้วย 3C: Clean bed, Clean air, Clean food เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวของประเทศไทย

โรงแรมสะอาด
ปลอดภัยได้มาตรฐาน



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้จัดสัมมนา “โครงการโรงแรมสะอาดด้วย 3C: Clean bed, Clean air, Clean food เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวของประเทศไทย” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 โดย **นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ** อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานในพิธีเปิดและมอบใบประกาศโรงแรมผ่านเกณฑ์การประเมินตามโครงการฯ จำนวน 131 แห่ง [เขตสุขภาพที่ 2 เขตสุขภาพที่ 4 เขตสุขภาพที่ 5 เขตสุขภาพที่ 6 และเขตสุขภาพที่ 13] โดยมี **นางสาวเสาวนีย์ จิระวัฒนาวณิช** กรรมการสมาคมโรงแรมไทย **นางทวีพร ไซดิษฐ์** รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร **นางสาวศิริลักษณ์ สิริสรี** ผู้อำนวยการสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม กรุงเทพมหานคร ร่วมเป็นเกียรติในพิธี โดยร่วมบูรณาการโครงการร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่เมืองหลักอย่าง กรุงเทพมหานครในการคัดเลือกโรงแรม ลงตรวจประเมินตามเกณฑ์แนวทางการดำเนินการ ประกอบไปด้วย 1.คลีนเบด (Clean bed) ตรวจตัวเรือด 2.คลีนแอร์ (Clean air) ตรวจเชื้อสลิโมเนลลา ระบบน้ำใช้ในโรงแรม และ 3.คลีนฟู้ด (Clean food) ตรวจเชื้อซีบ่งสุขลักษณะ เชื้อโรคอาหารเป็นพิษในอาหารปรุงสุกทั้งร้อนและเย็น รวมถึงการตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้โรงแรมหรือที่พักมีความสะอาด ปลอดภัย ปลอดภัย สร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยว ในวันจันทร์ที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2568 ณ โรงแรมแอมบาสเตอร์ สุขุมวิท กรุงเทพมหานคร



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราทร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2951-0000 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021



BQSF-N-41-68



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

<http://bqsfdmsc.moph.go.th>

กิจกรรมข่าวสาร
BQSF
NEWS

วันที่ 24 ก.ย 68

การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

ศูนย์วิจัยเป็นเลิศด้านชีวโมเลกุลและฟีโนเมติกส์

ฝ่ายวิจัย คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล

ในวันที่ 23 กันยายน 2568



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมให้การต้อนรับคณะอาจารย์ของศูนย์วิจัยเป็นเลิศด้านชีวโมเลกุลและฟีโนเมติกส์ ฝ่ายวิจัย คณะแพทยศาสตร์ศิริราช มหาวิทยาลัยมหิดล จำนวน 5 คน เข้าศึกษาดูงานห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 3 หน่วยงาน และเยี่ยมชมศูนย์สารมาตรฐานยาและวัตถุเสพติด กลุ่มจัดทำตำราของประเทศไทย สำนักยาและวัตถุเสพติด, ห้องปฏิบัติการจีโนมิกส์พืช ห้องปฏิบัติการพืชวิทยา ห้องปฏิบัติการเภสัชเวท ห้องปฏิบัติการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช สถาบันวิจัยสมุนไพร และห้องปฏิบัติการชีวโมเลกุล สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร โดยมี **นางศิริวรรณ ชัยสมบูรณ์พันธ์** ผู้อำนวยการสำนักยาและวัตถุเสพติด รักษาการในตำแหน่งผู้ทรงคุณวุฒิ ด้านวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์การแพทย์ (เคมี) เป็นประธานเปิดงานและบรรยายบทบาทภารกิจของห้องปฏิบัติการ พร้อมด้วย **นายสันติภักดิ์ นิลอุดมศักดิ์** ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยสมุนไพร และ **นางวิชาดา จงมีวาสนา** ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อหารือและแลกเปลี่ยนองค์ความรู้การดำเนินงานวิจัยด้านการจัดทำมาตรฐานยาสมุนไพรไทย ด้านการควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร และด้านสมุนไพร ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในงานวิจัย และเป็นแนวทางการดำเนินงานร่วมกันในอนาคต ณ ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety



@food_safety

88/7 บำราศนราดรุณ ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-42-68

FROM Lab TO *life*

: Sciences for Healthy Longevity

จากห้องแล็บสู่ชีวิตจริงวิทยาศาสตร์เพื่อการมีสุขภาพยืนยาว



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
เลขที่ 88/7 หมู่ 4 ตำบลตลาดขวัญ
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000



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



@food_safety



food_safety