

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ. ๒๕๕๘

โดยที่เป็นการปรับปรุงประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออกให้เหมาะสมยิ่งขึ้นเนื่องจากสารเคมี วัสดุและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ และทดสอบวัตถุตัวอย่างที่ราคาสูงขึ้น อธิบดีกรมวิชาการเกษตรจึงออกประกาศกำหนดอัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่าง และออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่าง และออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๓ ประกาศนี้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๔ อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ให้เป็นไปตาม อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ ให้ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย เป็นผู้อนุญาตให้การยกเว้นค่าบริการวิเคราะห์และค่าธรรมเนียมการตรวจรับรองและออกใบรับรอง ตามความเหมาะสม ดังต่อไปนี้

(๑) ตัวอย่างจากผู้ประกอบการที่นำไปร่วมงานแสดงสินค้า ณ ต่างประเทศที่มีหนังสือรับรองจากกระทรวงพาณิชย์ หรือหนังสือเชิญให้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าจากส่วนราชการอื่น

(๒) ตัวอย่างจากส่วนราชการ

(๓) ตัวอย่างงานวิจัยที่มีชื่อข้าราชการของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้ร่วมดำเนินการ

(๔) การตรวจรับรองและการออกใบรับรองสถานประกอบการของส่วนราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

สมชาย ชาญณรงค์กุล

รองปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

รักษาราชการแทนอธิบดีกรมวิชาการเกษตร

อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. ๒๕๕๘

๑. คุณภาพทางจุลชีววิทยา

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	<i>Salmonella</i> spp.		
	- ผลิตภัณฑ์แปรรูป (In 25 g)	ISO 6579	๑,๐๐๐
	- ผักสด (In 125 g)	AFNOR	๑,๓๐๐
๒	<i>E. coli</i>		
	- ผลิตภัณฑ์แปรรูป (MPN)	USFDA (BAM)	๕๐๐
	- ผักสด		
	- Petrifilm EC (CFU)	AOAC 991.14	๗๕๐
	- Compact Dry EC (CFU)	Microval	๗๕๐
๓	Aerobic Plate Count (Total Plate Count) (CFU)	USFDA (BAM)	๔๐๐
๔	Total Bacteria Count (CFU)	USFDA (Modified BAM)	
๕	Total Yeast & Mold Count (CFU)	APHA, C.20	๖๕๐
๖	Total Mold Count (CFU)	APHA, C.20	
๗	<i>Staphylococcus aureus</i> (MPN)	USFDA (BAM)	๑,๐๐๐
๘	<i>Vibrio cholerae</i> (In 25 g)	USFDA (BAM)	๘๐๐
๙	<i>Bacillus cereus</i> (CFU)	USFDA (BAM)	๒,๒๐๐
๑๐	<i>Clostridium perfringens</i> (In 1 or 0.1 or 0.01 g)	USFDA (BAM)	๘๐๐
๑๑	<i>Listeria monocytogenes</i> (In 25 g)	USFDA (BAM)	๑,๓๕๐
๑๒	Coliform Bacteria (MPN)	USFDA (BAM)	๔๐๐
๑๓	Fecal Coliform (MPN)	USFDA (BAM)	๔๐๐
๑๔	Enterobacteriaceae (CFU)	ISO 21528-2	๔๕๐
๑๕	<i>Shigella</i> spp. (In 25 g)	ISO 21567	๑,๐๐๐

๑. คุณภาพทางจุลชีววิทยา (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)	
๑๖	Acid Canned Food	USFDA (BAM)		
	- pH			
	- Incubation Test			
	- Flat Sour Mesophile			
	- Flat Sour Thermophile			
	- Yeast and Mold			
	- 1 can	USFDA (BAM)	๔๐๐	
	- 6 cans	USFDA (BAM)	๖๐๐	
	- 13 cans	USFDA (BAM)	๙๐๐	
	- 21 cans	USFDA (BAM)	๑,๒๐๐	
๑๗	Low-acid Canned Food	USFDA (BAM)		
	- pH			
	- Incubation Test			
	- Flat Sour Mesophile			
	- Flat Sour Thermophile			
	- Putrefactive Anaerobe			
	- Thermophilic Anaerobe			
	- 1 can	USFDA (BAM)	๕๐๐	
	- 6 cans	USFDA (BAM)	๑,๐๐๐	
	- 13 cans	USFDA (BAM)	๑,๗๐๐	
๑๘	Water Activity (Aw)	NOVASINA	๕๐๐	
	๑๙	Howard Mold Count	APHA, C.4	๓๐๐

๒. คุณภาพทางโภชนาการ

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Moisture	AOAC 941.08, 925.10, 979.12, 934.06, 920.151, 925.45, 990.20, 925.40, ISO 6731 (1989(E))	๔๐๐
๒	Protein	Kjeldahl Method ISO 20483 (2006 (E))	๖๐๐
๓	Fat	AOAC 932.06; 948.15; 922.06; 989.05 (2005), ISO 1211 (2010 (E))	๘๐๐
๔	Ash	AOAC 923.03; 940.26; 900.02; 938.08	๕๐๐
๕	Crude Fiber	Weende Method With Fibertec System M.	๕๐๐
๖	Carbohydrate (Excrude Fiber)/ Energy	Calculation	๒,๘๐๐
๗	Carbohydrate (Incrude Fiber)/ Energy	Calculation	๒,๓๐๐
๘	Amylose	Colorimetric Method	๕๐๐
๙	Dietary Fiber	AOAC 985.29	๔,๐๐๐
๑๐	Total Solid	AOAC 990.20; 920.151; 941.08; ISO 6731 (1989(E))	๔๐๐
๑๑	Total Solid not Fat (Fat + Moisture)	AOAC 990.21	๑,๑๐๐
๑๒	pH	pH Meter	๒๐๐
๑๓	Total sugar	AOAC 939.03; 925.36; 930.28;	๖๐๐
๑๔	Sugar by HPLC method	AOAC 980.13	๒,๐๐๐
๑๕	Calcium	In-House Method by AAS	๑,๐๐๐
๑๖	Phosphorus	In-House Method based on AOAC 986.24	๖๐๐
๑๗	Sodium	In-House Method by AAS	๖๐๐
๑๘	Potassium	In-House Method by AAS	๖๐๐
๑๙	Iron	In-House Method by AAS	๖๐๐
๒๐	Vitamin A (Retinol)	In-House Method by HPLC	๒,๐๐๐
๒๑	Vitamin A (Beta carotene)	In-House Method by HPLC	๒,๐๐๐

๒. คุณภาพทางโภชนาการ (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๒๒	Vitamin B1(Thiamine)	AOAC 953.17; 942.23	๒,๐๐๐
๒๓	vitamin B2 (Riboflavin)	In-House Method by HPLC	๒,๐๐๐
๒๔	vitamin C (Ascorbic acid)	In-House Method by HPLC	๒,๐๐๐
๒๕	vitamin E (alpha-Tocopherol)	In-House Method by HPLC	๒,๐๐๐

๓. สารเจือปนในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Sulfur Dioxide	AOAC (2012) 990.28.by Optimized Monier-Williams Method.	๑,๐๐๐
๒	Synthetic Food Colors		
	2.1 Quantitative	In-House Method by HPLC, based on Guide for Food Sanitation Inspection Ministry of Public Health and Welfare, Japan (1990)	๑,๗๐๐
	2.2 Qualitative	Paper Chromatography, TIS 696 (2530)	๕๐๐
๓	Sudan I, II, III, IV	In-House Method, by HPLC, based on RASSF NEWS	๒,๐๐๐
	Sudan I	Notification:03/99 (2003) Corrected method for	๑,๐๐๐
	Sudan II	The detection of Sudan RASSF NEWS	๑,๐๐๐
	Sudan III	Notification:04/189(2004) A rapid screening method	๑,๐๐๐
	Sudan IV	For Sudan I-IV in palm oil	๑,๐๐๐
๔	Benzoic Acid, Sorbic Acid	Nordic Committee On food Analysis.1997.Benzoic Acid, Sorbic Acid and p-Hydroxybenzoic acid, Ester.	๒,๐๐๐
	Benzoic Acid	Liquid Chromatographic Determination in Food. NMKL No. 124, 2 cd. by Liquid Chromatographic Technique	๑,๐๐๐
	Sorbic Acid		๑,๐๐๐
๕	Sulfamic Acid	In-House Method Oxidation, based on Guide for Food Sanitation Inspection, Ministry of Public Health and Welfare, Japan (1990)	๔๐๐

๓. สารเจือปนในอาหาร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๖	Saccharin, Acesulfame-K, Caffeine	In-House Method by HPLC, based on J. AOAC Vol. 76, No.2 (1993)	๒,๐๐๐
	Saccharin		๑,๐๐๐
	Acesulfame-K		๑,๐๐๐
	Caffeine		๑,๐๐๐
๗	Nitrate	In-House Method by HPLC, based on National Institute of Health kobe (NIH, kobe) Japan	๑,๘๐๐

๔. สารปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Lead (Pb)	AOAC 999.10	๑,๔๐๐
๒	Cadmium (Cd)	AOAC 999.10	๑,๔๐๐
๓	Mercury (Hg)	In-house Method based on Directed Mercury Analyzer	๑,๐๐๐
๔	Arsenic (Total As)	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๐๐๐
๕	Aluminium (Al)	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๐๐๐
๖	Copper (Cu)	AOAC 999.10	๑,๐๐๐
๗	Zinc (Zn)	AOAC 999.10	๑,๐๐๐
๘	Iron (Fe)	AOAC 999.10	๑,๐๐๐
๙	Tin (Sn)	NMKL 126 (1988)	๑,๐๐๐
๑๐	Inorganic Arsenic (iAs)	Journal of AOAC International, Volume 97, Number 3	๓,๐๐๐

๕. สารพิษ

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Aflatoxin B1 B2 G1 G2	AOAC 993.17 (2005)	๓,๐๐๐
๒	Ochratoxin A	AOAC 2000.03 (2005)	๕,๐๐๐
		AOAC 2004.10 (2005)	
๓	Zearalenone	AOAC 985.18 (2005)	๓,๐๐๐
๔	Patulin	AOAC 995.10 (2005)	๒,๐๐๐

๖. คุณภาพอาหารทางกายภาพและประสาทสัมผัส

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Sensory Test	TIS/Sensory Test	๓๐๐
๒	Total Soluble Solid	AOAC 932.1, Refractometer	๒๕๐
๓	pH	AOAC 981.12, pH meter	๒๕๐
๔	Acidity	AOAC 940.15, Titration Method	๓๐๐
๕	Color (Munsell)	Munsell Book	๒๕๐
	Color (Hunter Lab)	Hunter Lab	๓๐๐
๖	Viscosity	Brookfield Viscometer	๒๕๐
๗	Drained Weight	AOAC 968.30, Gravimetric	๒๕๐
๘	Net Weight	TIS/ Gravimetric	๒๕๐
๙	Fill of Container	TIS/ Gravimetric	๒๕๐
๑๐	Vacuum/Headspace	Codex (2009)/USFDA (1998)	๒๕๐
๑๑	Foreign Matter	Codex (2009) / TIS	๒๕๐
๑๒	Absence of Defect	Codex(2009) / TIS	๒๕๐

๗. คุณภาพทางเคมีของภาชนะบรรจุ

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	ชนิดพลาสติก (Plastic Type)	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๗๐๐
๒	ปริมาณสารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในน้ำ, 4% Acetic acid, 20% Ethanol และ n-Heptane (Residue after evaporation in H ₂ O, 4% Acetic acid, 20% Ethanol and n-Heptane)	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๑,๙๐๐
๓	ปริมาณโพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา (Consumption of Potassium Permanganate)	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๕๐๐
๔	โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) (Heavy metal (calculated as lead))	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๖๐๐
๕	ปริมาณพลวง (Sb) Antimony	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๒,๓๐๐
๖	ปริมาณเจอร์มาเนียม (Ge), Germanium	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๑,๕๐๐
๗	สีที่ละลายออกจากพลาสติก (Migration of color)	มอก. ๖๕๕ เล่ม ๑-๒๕๕๓ มอก. ๖๕๕ เล่ม ๒-๒๕๕๔	๕๐๐
๘	ปริมาณตะกั่วและแคดเมียมในเนื้อพลาสติก	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๒,๕๐๐

๘. คุณภาพของกระป๋องบรรจุผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	ลักษณะทั่วไป	TIS 90 (2530)	๒๕๐
๒	ความไม่รั่วซึม (Leakage test)	TIS 90 (2530)	๓๕๐
๓	คุณภาพการเคลือบของแล็กเกอร์ (Quality of Lacquer coating)	คู่มือเครื่อง WACO ENAMEL RATER II (1995)	๕๐๐
๔	ความสมบูรณ์ของตะเข็บกระป๋อง (Can Integrity)	TIS 90 (2530)	๓๕๐
๕	ปริมาณดีบุกบนแผ่นเหล็กเคลือบดีบุก (Consumption of Tin coating)	คู่มือเครื่อง SUMETAL STANNOMATIC/CHROMATIC (1997)	๔๐๐

๙. สิ่งปนปลอมในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Filth Asparagus (canned)	MPM V-93	๑,๑๐๐
๒	Filth Corn (canned, whole, cream style)	MPM V-93	๑,๑๐๐
๓	Light Filth Green Leafy Vegetables (canned, frozen)	AOAC 973.61	๑,๕๐๐
๔	Heavy Filth Green Leafy Vegetables (canned)	AOAC 974.33 AOAC 974.33	๑,๑๐๐
๕	Filth Tomatoes (canned, comminuted)		๒,๐๐๐
๖	Light Filth Tomatoes (canned, comminuted)	AOAC 955.46	๒,๐๐๐
๗	Decomposition Mushrooms (canned, dried, fresh)	AOAC 955.46	๒,๐๐๐
๘	Light Filth Mushroom (dried not powder)	MPM V-100	๒,๐๐๐
๙	Filth Mushrooms (canned, fresh, freeze-dried, dehydrated)	AOAC 967.24	๒,๐๐๐
๑๐	Light Filth Bean and Peas (canned)	AOAC 967.24	๑,๕๐๐
๑๑	Filth Whole Pickles (jar, canned)	AOAC 945.81	๒,๐๐๐
๑๒	Light Filth Chopped Pickles	AOAC 945.85	๒,๐๐๐
๑๓	Light Filth Broccoli (canned)	AOAC 945.85	๒,๐๐๐

๙. สิ่งปนปลอมในอาหาร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑๔	Light Filth Dried Galanga	AOAC 965.40	๒,๐๐๐
๑๕	Filth Fruits (canned)	MPM V-51	๒,๐๐๐
๑๖	Filth Dried Fruits	AOAC 964.23	๒,๐๐๐
๑๗	Filth Jam and Jelly	AOAC 950.89	๑,๕๐๐
๑๘	Filth Fruits Paste	AOAC 964.23	๒,๐๐๐
๑๙	Light Filth Citrus and Pineapple juice	AOAC 970.72	๒,๐๐๐
๒๐	Light Filth Tamarind juice	AOAC 970.72	๒,๐๐๐
๒๑	Filth Whole Tamarind Pulp	AOAC 945.87	๒,๐๐๐
๒๒	Light Filth Rice Flours (powder)	AOAC 982.32	๒,๐๐๐
๒๓	Light Filth Rice Paper, Rice Stick, Rice vermicelli	AOAC 982.32	๒,๐๐๐
๒๔	Light Filth (External) Rice Grain	AOAC 950.86	๑,๕๐๐
๒๕	Light Filth Macaroni, Spaghetti, Instant Noodle	AOAC 969.41	๓,๐๐๐
๒๖	Light Filth Chili Pods	AOAC 965.40	๒,๐๐๐
๒๗	Light Filth Chili Powder (ground)	LIB 2866	๒,๐๐๐
๒๘	Light Filth Pepper (ground black)	AOAC 972.40	๒,๐๐๐
๒๙	Light Filth Pepper Powder (ground White)	AOAC 977.24	๒,๐๐๐
๓๐	Filth Pepper Whole (black, white)	MPM V-39	๒,๕๐๐
๓๑	Light Filth Garlic Powder	AOAC 975.50	๒,๕๐๐
๓๒	Light Filth Yellow Bean Sauce	LIB 3204	๒,๕๐๐
๓๓	Light Filth Soy Sauce	AOAC 992.12	๒,๕๐๐
๓๔	Light Filth Curry Paste	LIB 2865	๓,๕๐๐
๓๕	Light Filth Chili Paste with Soy Sauce	AOAC 992.12	๒,๕๐๐
๓๖	Light Filth Chili Sauce	AOAC 992.12	๒,๕๐๐
๓๗	Light Filth Chili Paste	AOAC 981.21	๓,๐๐๐
๓๘	Light Filth Wheat Flour	AOAC 993.26	๒,๕๐๐
๓๙	Light Filth Corn Flour	AOAC 965.39	๒,๐๐๐
๔๐	Light Filth Soy Flour	AOAC 972.35	๒,๕๐๐
๔๑	Light Filth Starch	AOAC 972.35	๒,๕๐๐

๙. สิ่งปนปลอมในอาหาร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๔๒	Filth Sugar	AOAC 945.80	๑,๕๐๐
๔๓	Filth Syrups, Molasses and Honey	AOAC 945.79	๑,๕๐๐
๔๔	Filth Sesame Seeds	MPM V-32	๑,๕๐๐

๑๐. สารพิษตกค้าง

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Organochlorines group	In-house method based on Steinwandter H. 1985	๓,๕๐๐
๒	Organophosphates group		๓,๕๐๐
๓	Pyrethroids group		๓,๕๐๐
๔	Carbamate group		๓,๕๐๐

๑๑. พืชน้ำมัน น้ำมันพืช และผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
	คุณสมบัติทางเคมี		
๑	Acid Value	ISO 660 : 1996, AOAC 969.17	๖๐๐
๒	Peroxide Value	AOCS Cd 8 (1989), AOAC965.33	๖๐๐

๑๒. การวิเคราะห์พืชและผลิตภัณฑ์พืชที่ไม่ได้รับการตัดต่อสารพันธุกรรม

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	ยีน 35S CaMV promoter, NOS terminator	PCR/ Real Time-PCR	๓,๐๐๐
๒	ยีนในส่วนของไวรัส Papaya ringspot	PCR/ Real Time-PCR	๓,๐๐๐

๑๓. การตรวจสอบและออกใบรับรอง

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม (บาท)
๑	การตรวจรับรองโรงงานแปรรูปสินค้าพืชตามหลักปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice : GMP)	๑๕,๐๐๐
๒	การตรวจรับรองโรงงานแปรรูปสินค้าพืชตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP)	๑๕,๐๐๐
๓	การตรวจรับรองโรงคัดบรรจุผักผลไม้ตามหลักปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice : GMP)	๗,๕๐๐
๔	การตรวจรับรองโรงคัดบรรจุผักผลไม้ตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP)	๗,๕๐๐
๕	การตรวจรับรองโรงรมผลิตผลเกษตรด้วยสารเคมี	๗,๕๐๐
๖	การรับรองโรงรวบรวมสินค้าพืช	๓,๘๐๐
๗	ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช (Health Certificate)	๑๐๐
๘	ใบรับรองการขาย(Certificate of Free Sale)	๑๐๐
๙	รายงานผลการทดสอบภาษาอังกฤษ (Report of Analysis)	๑๐๐
๑๐	ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช (Health Certificate) (แทนใบเดิม)	๕๐