

# คู่มือ

การให้บริการทดสอบของห้องปฏิบัติการ  
กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า



กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช  
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



## คู่มือ การให้บริการทดสอบของห้องปฏิบัติการกลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า

### ที่ปรึกษา

นางสาวธิดากัญญา

แสนอุดม

ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

นางสุภาภรณ์

เหลืองไพบูลย์ศรี

ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า

### ผู้เรียบเรียงและจัดทำ

นางสาวรุ่งทิภา

รอดจันทร์

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ

นางสาวขวัญตา

มีกลิ่น

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ

นางสาววฤชณี

ปรีชานฤชิตกุล

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ

นายภูวสินธ์

ชูสินธ์

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ

นางสาวศจีรัตน์

กางกั้น

นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ

นางรัชณี

รักษัสัตยานันท์

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ

นางสาวฐิติภรณ์

รัตริน

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ

นางศิริลออ

พงศ์เกื้อ

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ

นางสาวนุจรี

ชินสุทธิ์

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ

นางสาวภารดี

ถาวรพงษ์

นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

นายเสถียร

หล่อทอง

นักวิทยาศาสตร์

นายชาติชาย

สุนทรธรรม

นักวิทยาศาสตร์

**จัดพิมพ์โดย :** กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์: (662) 940-7449, 940-6362-3 ต่อ 1227 โทรสาร: (662) 940-7449

**ปีที่พิมพ์ :** มีนาคม 2569



## คำนำ

การทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช มีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งในการสร้างความมั่นใจต่อคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าให้เป็นไปตามกฎระเบียบและมาตรฐานสากล การให้บริการทดสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืชจึงนับเป็นภารกิจสำคัญในความรับผิดชอบของกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (กมพ.) กรมวิชาการเกษตร เพื่อยกระดับการให้บริการให้มีประสิทธิภาพ สะดวก รวดเร็ว โปร่งใส และสร้างความมั่นใจสูงสุดแก่ผู้รับบริการตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการ จึงได้จัดทำ “คู่มือการให้บริการทดสอบของห้องปฏิบัติการกลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า” ฉบับนี้ขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับเจ้าหน้าที่และผู้รับบริการ โดยคู่มือฉบับนี้ครอบคลุม ขอบข่ายและลักษณะงานที่ให้บริการ รายการทดสอบและอัตราค่าบริการ ทดสอบ ขั้นตอนและระยะเวลาในการขอรับบริการ แนวทางการนำส่งตัวอย่างทดสอบ การขอทดสอบซ้ำ/ทดสอบเพิ่มเติม การขอแก้ไขเอกสาร ตลอดจนช่องทางการร้องเรียน หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงาน ผู้รับบริการ และผู้ที่เกี่ยวข้องในการใช้เป็นแนวทางปฏิบัติงานและการรับบริการได้อย่างถูกต้อง และมีประสิทธิภาพ

(นางสาวธิดากุญ แสนอุดม)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

# สารบัญ

	หน้า
บทบาหน้าที่	1
ขอบข่ายและลักษณะงานที่ให้บริการ	1
รายการทดสอบและอัตราค่าบริการทดสอบ	2
ขั้นตอนและระยะเวลาในการขอรับบริการทดสอบสินค้าเกษตรด้านพืช	2
แนวทางปฏิบัติการนำส่งตัวอย่างทดสอบ	3
การขอทดสอบซ้ำ/ทดสอบเพิ่มสำหรับตัวอย่างเดิม	4
การขอแก้ไขเอกสารและอื่นๆ	5
ช่องทางการร้องเรียน	5
ภาคผนวก	6
อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่าง ห้องปฏิบัติการกลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า	
แบบฟอร์มการทบทวนข้อตกลงการบริการทดสอบ	
แบบฟอร์มใบส่งตัวอย่าง	

## กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า

### บทบาทหน้าที่

1. ศึกษา ค้นคว้า วิจัยและพัฒนาการตรวจสอบและรับรองคุณภาพสินค้าพืชและผลิตภัณฑ์
2. ให้บริการตรวจสอบเพื่อรับรองคุณภาพสินค้าพืชและผลิตภัณฑ์
3. จัดทำระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล
4. ตรวจสอบติดตามและเฝ้าระวังคุณภาพสินค้าพืชและผลิตภัณฑ์
5. ควบคุม กำกับ ดูแล ห้องปฏิบัติการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ
6. ให้คำปรึกษา ประสานงานและร่วมดำเนินงานเกี่ยวกับงานวิจัยกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

### ขอบข่ายและลักษณะงานที่ให้บริการ

การให้บริการทดสอบเพื่อรับรองคุณภาพสินค้าพืชและผลิตภัณฑ์ แบ่งออกเป็น 3 ด้าน

#### 1. ด้านจุลินทรีย์ จำนวน 1 ห้องปฏิบัติการ

ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ทดสอบแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรค แบคทีเรียที่ขึ้นบนลักษณะสุขาภิบาล แบคทีเรียที่สร้างสารพิษ ยีสต์และรา เป็นต้น

#### 2. ด้านเคมี จำนวน 6 ห้องปฏิบัติการ

2.1 ห้องปฏิบัติการโภชนาการ ทดสอบคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ ความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เถ้า ใยอาหารน้ำตาล เป็นต้น

2.2 ห้องปฏิบัติการสารเจือปน ทดสอบสารกันเสีย สารให้ความหวานแทนน้ำตาล สีสังเคราะห์ และสีที่ไม่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น สีซูดาน เป็นต้น

2.3 ห้องปฏิบัติการสารปนเปื้อน ทดสอบโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว ดีบุก แคดเมียม สารหนู พรอท ทองแดง เหล็ก เป็นต้น

2.4 ห้องปฏิบัติการสารพิษจากเชื้อรา ทดสอบสารพิษจากเชื้อรา เช่น อะฟลาทอกซิน โอคราทอกซิน เอ พาทุลิน เป็นต้น

2.5 ห้องปฏิบัติการสารพิษตกค้าง ทดสอบสารพิษตกค้างในผลผลิตทางการเกษตร

2.6 ห้องปฏิบัติการเคมีภาชนะบรรจุ ทดสอบชนิดของพลาสติก คุณภาพเนื้อพลาสติก ปริมาณสารตกค้างจากการแพร่กระจาย เป็นต้น

#### 3. ด้านกายภาพ จำนวน 3 ห้องปฏิบัติการ

3.1 ห้องปฏิบัติการสิ่งปนเปื้อน ทดสอบหาวัตถุทางกายภาพที่ปะปนในสินค้าเกษตร เช่น แมลง/ชิ้นส่วนแมลง ขนสัตว์ เศษพืช และอนินทรีย์วัตถุ เป็นต้น

3.2 ห้องปฏิบัติการกายภาพและประสาทสัมผัส ทดสอบลักษณะทั่วไป ขนาด รูปร่าง สี กลิ่นรส เนื้อสัมผัส สิ่งแปลกปลอม น้ำหนักเนื้อ น้ำหนักสุทธิ ปริมาตรบรรจุ ความเป็นกรด – ด่าง ระดับความหวาน ปริมาณน้ำอิสระและความเป็นกรด เป็นต้น

3.3 ห้องปฏิบัติการกายภาพภาชนะบรรจุ ทดสอบคุณภาพกระป๋อง การรั่วซึม ความสมบูรณ์ของตะเข็บ กระป๋อง การเคลือบแลคเกอร์ เป็นต้น

รายการทดสอบและอัตราค่าบริการทดสอบ ที่ส่งตัวอย่างทดสอบกับห้องปฏิบัติการกลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า ตามภาคผนวก

### ขั้นตอนและระยะเวลาในการขอรับบริการทดสอบสินค้าเกษตรด้านพืช

#### ขั้นตอนที่ 1 จัดเตรียม

##### 1.1 เอกสารส่งตัวอย่างทดสอบ

จัดเตรียมเอกสารที่ใช้สำหรับส่งตัวอย่างทดสอบโดยกรอกข้อมูลให้ถูกต้อง ครบถ้วน

##### 1.2 ตัวอย่างทดสอบ

จัดเตรียมตัวอย่าง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างให้มีจำนวนและปริมาณ ตามที่กำหนดในคู่มือการให้บริการ ตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (กรณีขอใบรับรองสุขอนามัย)

#### ขั้นตอนที่ 2 รับตัวอย่าง/จัดการเอกสาร/กระจายตัวอย่าง

##### 2.1 รับตัวอย่าง

2.1.1 เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง กคส. ตรวจสอบสภาพตัวอย่างพร้อมเอกสารประกอบการส่งตัวอย่าง

2.1.2 ทบทวนคำขอรับบริการ

2.1.3 ออกหมายเลขตัวอย่าง (CP.No.)

2.1.4 คำนวณและรับเงินค่าบริการทดสอบ (ถ้ามี)

##### 2.2 จัดการเอกสาร

2.2.1 เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง กคส. ถ่ายโอนข้อมูลจากใบส่งตัวอย่างลงในใบกำกับตัวอย่าง

2.2.2 ติดหมายเลขตัวอย่างลงบนตัวอย่างให้ถูกต้องตามที่กำหนดในใบส่งตัวอย่าง

2.2.3 สำเนาเอกสารใบกำกับตัวอย่างและใบทบทวนคำขอรับบริการเท่ากับจำนวนห้องปฏิบัติการ

ที่ต้องทำการทดสอบ

##### 2.3 กระจายตัวอย่าง

2.3.1 นำตัวอย่างพร้อมสำเนาเอกสารใบกำกับตัวอย่างและใบทบทวนคำขอรับบริการส่งให้เจ้าหน้าที่รับตัวอย่างของแต่ละห้องปฏิบัติการ

2.3.2 บันทึกรายละเอียดของตัวอย่างลงในสมุดทะเบียนตัวอย่าง

#### ขั้นตอนที่ 3 ทดสอบและรายงานผล

3.1 ตรวจสอบสภาพตัวอย่างและเอกสารประกอบการส่งตัวอย่างให้ถูกต้องตรงกันตามใบกำกับตัวอย่าง

3.2 ลงทะเบียนรับตัวอย่างของแต่ละห้องปฏิบัติการ

3.3 จัดเตรียมอุปกรณ์/สารเคมี/อาหารเลี้ยงเชื้อสำหรับการทดสอบ

3.4 เตรียมตัวอย่างสำหรับการทดสอบ/ทำการทดสอบตัวอย่างตามวิธีที่กำหนด

3.5 สรุปและคำนวณผลการทดสอบ ออกรายงานผลการทดสอบของห้องปฏิบัติการให้กับเจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง

#### ขั้นตอนที่ 4 รายงานผลการทดสอบ

4.1 เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง กคส. รับใบรายงานผลการทดสอบและบันทึกลงในสมุดทะเบียนตัวอย่าง

4.2 สำหรับ ลูกค้าภายใน ให้นำรายงานผลการทดสอบของห้องปฏิบัติการ เสนอ ผอ.กคส. ลงนาม และจัดส่งให้ผู้รับบริการ

4.3 สำหรับ ลูกค้าภายนอก เจ้าหน้าที่รับตัวอย่างจัดพิมพ์รายงานผลการทดสอบ เสนอ ผอ.กคส. ลงนาม ตามลำดับ และจัดส่งให้ผู้รับบริการ

#### ขั้นตอนที่ 5 รับผลทดสอบ

5.1 ลูกค้าสามารถรับใบรายงานผลการทดสอบได้ด้วยตนเองที่ห้องรับตัวอย่าง กคส. หรือขอรับได้ทางไปรษณีย์

5.2 ลูกค้ารับตัวอย่างที่เหลือจากการทดสอบคืน ในกรณีที่แจ้งไว้ในใบส่งตัวอย่างโดยสามารถรับคืนได้ไม่เกิน 10 วันทำการ หลังจากส่งตัวอย่างทดสอบ

5.3 ลูกค้านำใบรายงานผลการไปใช้ในการออกใบรับรองสุขอนามัยโดยสามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ [www.doa.go.th/psco](http://www.doa.go.th/psco)

#### แนวทางปฏิบัติกรนำส่งตัวอย่างทดสอบ

1. ตัวอย่างที่นำส่งทดสอบต้องมีสภาพตัวอย่างที่ปกติ หมายถึง

1.1 ตัวอย่างต้องอยู่ในสภาพดีมีสี และกลิ่นปกติ ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา

1.2 ภาชนะที่บรรจุตัวอย่างต้องสะอาด ไม่มีรอยขาด รอยร้าว รอยบุบ หรือบวม

1.3 ตัวอย่างแช่เย็น ตัวอย่างต้องอยู่ในสภาพเย็น

1.4 ตัวอย่างแช่แข็ง ตัวอย่างต้องอยู่ในสภาพแข็ง ไม่ละลายหรืออ่อนตัว

2. สภาพตัวอย่างที่ไม่ปกติ หมายถึง สภาพและลักษณะของตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตาม ข้อ 1

3. เจ้าหน้าที่ห้องรับตัวอย่างตรวจสอบสภาพตัวอย่าง พร้อมทั้งตรวจสอบรายละเอียดของตัวอย่างที่ลูกค้าพิมพ์/กรอกข้อมูลตามแบบฟอร์มใบส่งตัวอย่าง (F7.4-01) ให้ตรงกับตัวอย่าง ได้แก่

- ชื่อและรายละเอียดตัวอย่าง/บรรจุภัณฑ์

- รหัส

- วันที่ผลิต

- วันหมดอายุ

- น้ำหนัก/ปริมาตร

- จำนวนหน่วย

- รายการทดสอบ

กรณีตัวอย่างที่มีสภาพไม่ปกติ (ตามข้อ 1) ให้เจ้าหน้าที่รับตัวอย่างปฏิเสธการรับตัวอย่าง และแจ้งลูกค้าทราบทันที หากลูกค้ายืนยันที่จะส่งตัวอย่างเพื่อทำการทดสอบ ให้ทำการรับตัวอย่างต่อไปได้ เฉพาะในกรณีที่ไม่ใช่ตัวอย่างที่ทดสอบเพื่อนำผลการทดสอบไปใช้ในการขอใบรับรองสุขอนามัยเท่านั้น โดยปฏิบัติดังนี้

1) ในกรณีที่ลูกค้ามาส่งตัวอย่างด้วยตนเอง: ให้ลูกค้าบันทึกลักษณะและสภาพตัวอย่างที่ผิดปกติลงในแบบฟอร์มใบส่งตัวอย่าง (F 7.4-01) และลงนามกำกับ

2) ในกรณีที่ลูกค้าไม่ได้มาส่งตัวอย่างด้วยตนเอง: เช่น ให้ผู้บริการขนส่งสินค้ามาส่ง เป็นต้น ให้เจ้าหน้าที่รับตัวอย่างประสานงานกับลูกค้าและบันทึกข้อมูลที่ได้จากการประสานงานลงในแบบฟอร์มการประสานงานกับลูกค้า (F 7.1-02) แล้วจึงบันทึกลักษณะและสภาพตัวอย่างที่ผิดปกติที่ได้ประสานงานกับลูกค้าลงในแบบฟอร์มใบส่งตัวอย่าง (F 7.4-01) และลงนามกำกับ

4. เจ้าหน้าที่ห้องรับตัวอย่าง ให้หมายเลขตัวอย่าง (CP.No.) และบันทึกลงในใบส่งตัวอย่าง (F 7.4-01)

5. เจ้าหน้าที่ห้องรับตัวอย่าง มอบหลักฐานการส่งตัวอย่างให้ลูกค้าซึ่งประกอบด้วยข้อมูลอย่างน้อย คือ หมายเลขตัวอย่าง วันที่ส่งตัวอย่างและชื่อผู้รับตัวอย่าง

### การขอทดสอบซ้ำ/ทดสอบเพิ่มสำหรับตัวอย่างเดิม

#### 1. การทดสอบซ้ำ

ห้องปฏิบัติการมีนโยบายไม่ให้บริการทดสอบซ้ำทุกกรณี

#### 2. การทดสอบเพิ่ม

##### 2.1 ลูกค้าไม่สามารถร้องขอการทดสอบเพิ่มได้ในรายการทดสอบ ดังต่อไปนี้

2.1.1 ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulphur Dioxide)

2.1.2 ความชื้น (Moisture)

2.1.3 สิ่งปนปลอม (Filtth)

2.1.4 ปริมาณน้ำอิสระ (Water Activity)

##### 2.2 ลูกค้าสามารถร้องขอการทดสอบเพิ่มได้ในรายการทดสอบ ดังต่อไปนี้

2.2.1 รายการทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) สามารถขอทดสอบเพิ่มได้ ในกรณีที่ห้องปฏิบัติการยังไม่ได้เริ่มดำเนินการทดสอบ โดยรายการทดสอบเดิม ต้องมีการทดสอบด้านจุลชีววิทยาอยู่ด้วยเท่านั้น ซึ่งลูกค้าจะต้องประสานงานมาที่เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง เพื่อให้เจ้าหน้าที่รับตัวอย่างสอบถามห้องปฏิบัติการก่อนที่ลูกค้าจะขอการทดสอบเพิ่มได้

2.2.2 รายการทดสอบด้านสารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxins) สามารถขอทดสอบเพิ่มได้ ในกรณีที่รายการทดสอบเดิมมีการทดสอบด้านสารพิษจากเชื้อราอยู่ด้วยเท่านั้น โดยต้องขอทดสอบเพิ่มภายในไม่เกิน 7 วัน หลังจากส่งตัวอย่างทดสอบ

2.2.3 รายการทดสอบด้านสารพิษตกค้าง (Pesticide Residues) สามารถขอทดสอบเพิ่มได้ ในกรณีที่รายการทดสอบเดิมมีการทดสอบด้านสารพิษตกค้างอยู่ด้วยเท่านั้น โดยต้องขอทดสอบเพิ่มภายในไม่เกิน 7 วัน หลังจากส่งตัวอย่างทดสอบ

2.2.4 รายการทดสอบด้านเคมี (Chemical Agents) อื่นๆ ที่นอกเหนือจากข้อ 2.2.2 และ 2.2.3 สามารถขอทดสอบเพิ่มเติมได้โดยต้องขอทดสอบเพิ่มภายในไม่เกิน 7 วัน หลังจากส่งตัวอย่างทดสอบ

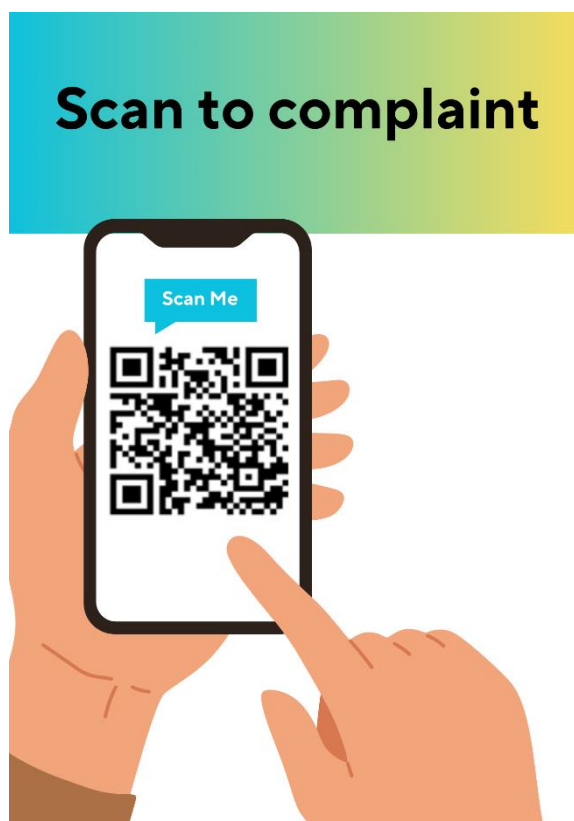
2.2.5 หากไม่เป็นไปตามข้อ 2.2.1 และ/หรือ ข้อ 2.2.2 และ/หรือ ข้อ 2.2.3 และ/หรือ ข้อ 2.2.4 ที่กำหนดไว้ข้างต้น ลูกค้าจะต้องส่งตัวอย่างทดสอบเพิ่มเป็นตัวอย่างใหม่

### การขอแก้ไขเอกสารและอื่นๆ

ให้ผู้ขอรับบริการแจ้งความประสงค์โดยทำหนังสือถึง ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช ซึ่งแจ้งเหตุผล พร้อมแนบเอกสารหลักฐาน ติดต่อที่กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า (กคส.) กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

### ช่องทางการร้องเรียน

ผู้ขอรับบริการสามารถแจ้งการร้องเรียนด้วยตนเอง หรือทางโทรศัพท์ หรือสายลักษณะอักษรโดยทำการบันทึกรายละเอียดข้อร้องเรียนลงในแบบฟอร์ม บันทึกข้อร้องเรียน หรือ โดยสแกน QR Code และกรอกข้อมูลใน Google Form ได้ที่ห้องรับตัวอย่าง กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า (กคส.) กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร



## ภาคผนวก

อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่าง ห้องปฏิบัติการกลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า  
กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร (ประกาศกรมวิชาการเกษตร พ.ศ. 2563)

รายการทดสอบด้านจุลชีววิทยา								
1. ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้สด แช่เย็น								
No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
1	<i>Salmonella</i> spp. (Detection)	T/MC-07	AFNOR Certificate No. Bio 12/16-09/05	1,450	7	---	---	- ln 25 g - ln 125 g
2	<i>Escherichia coli</i> Petrifilm (CFU)	T/MC-10	AOAC (2023) 991.14	750	3	---	---	- CFU/g
3	Coliforms Petrifilm (CFU)			750	3			
4	<i>Escherichia coli</i> Compact Dry (CFU)	T/MC-11	Microval Certificate No. MV0806-004LR / MV0806-005LR	750	3	---	---	- CFU/g
5	Coliforms Compact Dry (CFU)			750	3			
6	<i>Listeria monocytogenes</i> (Detection)	T/MC-08	FDA BAM <i>online</i> , 2022 (Chapter 10)	1,400	11	---	---	- ln 25 g
7	<i>Listeria</i> spp. (Detection)			1,400	11			
2. ผลิตภัณฑ์อาหาร								
No.	รายการทดสอบ	รหัส	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
1	Total Plate Count (CFU)	T/MC-01	FDA BAM <i>online</i> , 2001 (Chapter 3)	400	4	---	---	- CFU/g
2	Total Bacteria Count (CFU)			400	4			- CFU/ml
3	Total Plate Count Petrifilm (CFU)	T/MC-02	AOAC (2023) 2015.13	800	2	---	---	- ln 1, 0.1, 0.01 g
4	Total Yeast & Mold Count (CFU)	T/MC-03	FDA BAM <i>online</i> , 2001 (Chapter 18)	650	7	---	---	- ln 1, 0.1, 0.01 ml
5	Total Mold Count (CFU)			650	7			
6	Total Yeast Count (CFU)			650	7			
7	Total Yeast & Mold Count Petrifilm	T/MC-04	AOAC (2023) 2014.05	1,100	3	---	---	
8	Total Mold Count Petrifilm (CFU)			1,100	3			
9	Total Yeast Count Petrifilm (CFU)			1,100	3			
10	<i>Vibrio cholerae</i> (Detection)	T/MC-05	FDA BAM <i>online</i> , 2004 (Chapter 9)	900	5	---	---	- ln 25 g - ln 25 ml

2. ผลิตภัณฑ์อาหาร [ต่อ]								
No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
11	<i>Salmonella</i> spp. (Detection)	T/MC-06	ISO 6579 – 1: 2017 / Amd.1: 2020 (E)	1,450	7	---	---	- ln 25 g
12	<i>Listeria monocytogenes</i> * (Detection)	T/MC-08	FDA BAM <i>online</i> , 2022 (Chapter 10)	1,400	11	---	---	- ln 25 ml
13	<i>Listeria</i> spp. * (Detection)			1,400	11	---	---	
14	<i>Escherichia coli</i> (MPN or Detection)	T/MC-09	FDA BAM <i>online</i> , 2020 (Chapter 4)	650	11	---	---	- MPN/g
15	Coliforms (MPN or Detection)			500	5	---	---	- MPN/ml
16	Fecal Coliforms (MPN or Detection)			500	5	---	---	- MPN/100 ml - ln 1, 0.1, 0.01 g - ln 1, 0.1, 0.01 ml
17	<i>Staphylococcus aureus</i> (MPN or Detection)	T/MC-12	FDA BAM <i>online</i> , 2016 (Chapter 12)	1,500	10	---	---	- MPN/g - MPN/ml - ln 1, 0.1, 0.01 g - ln 1, 0.1, 0.01 ml
18	<i>Staphylococcus aureus</i> Petrifilm (CFU or Detection)	T/MC-13	AOAC (2023) 2003.07	1,500	3	---	---	- CFU/g - CFU/ml
19	<i>Clostridium perfringens</i> (CFU or Detection)	T/MC-14	FDA BAM <i>online</i> , 2001 (Chapter 16)	800	9	---	---	- ln 1, 0.1, 0.01 g - ln 1, 0.1, 0.01 ml
20	<i>Bacillus cereus</i> (CFU)	T/MC-15	FDA BAM <i>online</i> , 2020 (Chapter 14)	2,300	10	---	---	- CFU/g - CFU/ml
3. ผลิตภัณฑ์อาหาร (รายการทดสอบเพิ่มเติม)								
No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
1	Acid Canned Food (1 can)	--- <sup>NA</sup>	FDA BAM <i>online</i> , 2001 (Chapter 21A)	700	17	---	---	---
2	Acid Canned Food (6 can)	--- <sup>NA</sup>		1,000	17	---	---	---
3	Acid Canned Food (13 can)	--- <sup>NA</sup>		1,400	17	---	---	---
4	Acid Canned Food (21 can)	--- <sup>NA</sup>		1,800	17	---	---	---

3. ผลิตภัณฑ์อาหาร (รายการทดสอบเพิ่มเติม) [ต่อ]									
No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range	
5	Acid Canned Food (29 can)	--- <sup>NA</sup>	FDA BAM <i>online</i> , 2001 (Chapter 21A)	2,200	17	---	---	---	
6	Acid Canned Food (38 can)	--- <sup>NA</sup>		2,700	17	---	---	---	
7	Acid Canned Food (48 can)	--- <sup>NA</sup>		3,200	17	---	---	---	
8	Acid Canned Food (60 can)	--- <sup>NA</sup>		3,900	17	---	---	---	
9	Low-Acid Canned Food (1 can)	--- <sup>NA</sup>		800	17	---	---	---	
10	Low-Acid Canned Food (6 can)	--- <sup>NA</sup>		1,500	17	---	---	---	
11	Low-Acid Canned Food (13 can)	--- <sup>NA</sup>		2,400	17	---	---	---	
12	Low-Acid Canned Food (21 can)	--- <sup>NA</sup>		3,400	17	---	---	---	
13	Low-Acid Canned Food (29 can)	--- <sup>NA</sup>		4,500	17	---	---	---	
14	Low-Acid Canned Food (38 can)	--- <sup>NA</sup>		5,600	17	---	---	---	
15	Low-Acid Canned Food (48 can)	--- <sup>NA</sup>		7,000	17	---	---	---	
16	Low-Acid Canned Food (60 can)	--- <sup>NA</sup>		8,500	17	---	---	---	
17	Enterobacteriaceae (CFU)	--- <sup>NA</sup>		ISO 21528 – 2: 2017	650	5	---	---	---
18	<i>Shigella</i> spp. (In 25 g)	--- <sup>NA</sup>		ISO 21567: 2004	1,400	7	---	---	---

หมายเหตุ: \* รายการทดสอบดังกล่าวได้รับการรับรองเฉพาะ ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง), ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง), อาหารแช่เย็นและแช่แข็ง เท่านั้น

NA รายการทดสอบที่ไม่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025: 2017

รายการทดสอบด้านเคมี (เคมี 1)								
No.	รายการทดสอบ	รหัส	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
1	Moisture	T/CA-07 <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 925.10	400	2	---	---	---
		T/CA-11 <sup>NA</sup>	In-house method base on ISO 6731: 2010	400	2	---	---	---
		--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 941.08, 979.12, 934.06, 920.151, 925.45, 990.20, 925.40	400	2	---	---	---
2	Protein	T/CA-09 <sup>NA</sup>	Kjeldahl Method ISO 20483:2006 (E)	600	2	---	---	---
3	Fat	T/CA-10 <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 922.06	800	2	---	---	---
		T/CA-12 <sup>NA</sup>	In-house method T/CA-12 base on ISO 1211: 2010	800	2	---	---	---
		--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 932.06, 948.15, 989.05	800	2	---	---	---
4	Ash	T/CA-08 <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 923.03	500	3	---	---	---
		--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 940.26, 900.02, 938.08	500	3	---	---	---
5	Crude Fiber	--- <sup>NA</sup>	Weende Method With Fibertec System M.	500	2	---	---	---
6	Carbohydrate (Excrude Fiber)/ Energy	--- <sup>NA</sup>	Calculation	2,800	5	---	---	---
7	Carbohydrate (Incrude Fiber)/ Energy	--- <sup>NA</sup>	Calculation	2,300	5	---	---	---
8	Dietary Fiber	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 985.29	4,000	7	---	---	---
9	Total sugar	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 925.36, 939.03, 930.28	600	4	---	---	---
10	Free Fatty Acid	T/CA-13	AOCS (2017) Ca 5a-40	600	2	---	---	---
11	Acid Value	T/CA-13	AOCS (2017) Ca 5a-40	600	2	---	---	---
12	Sulfur Dioxide	T/CA-14	AOAC (2023) 990.28	1,000	2	5 mg/kg	10 mg/kg	10–120 mg/kg
13	Synthetic Food Colors (Quantitative)	T/CA-17	In-House Method based on TIS 696: 2530	2,300	7	0.2 mg/kg	0.5 mg/kg	0.5–50 mg/kg

รายการทดสอบด้านเคมี (เคมี 1) [ต่อ]

No.	รายการทดสอบ	รหัส	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
14	Sudan I, II, III, IV, Para Red	T/CA-16	In-House Method based on European Commission NEWS notification 03/99	2,100	3	พริกแห้ง	พริกแห้ง	พริกแห้ง
	Sudan I			1,000	3	2 mg/kg	5 mg/kg	5–100 mg/kg
	Sudan II			1,000	3			
	Sudan III			1,000	3	ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์
	Sudan IV			1,000	3	จากพริก	จากพริก	จากพริก
	Para Red			1,000	3	0.1 mg/kg	0.2 mg/kg	0.2–5 mg/kg
15	Benzoic Acid, Sorbic Acid	T/CA-15	Nordic Committee on Food Analysis. Benzoic acid, Sorbic acid and p-Hydroxybenzoic acid, Esters. Liquid Chromatographic Determination in Foods. NMKL (1997) No.124,2 ed.	2,000	3	5 mg/kg	10 mg/kg	10–1000 mg/kg
	Benzoic Acid			1,100	3	5 mg/kg	10 mg/kg	10–1000 mg/kg
	Sorbic Acid			1,100	3	5 mg/kg	10 mg/kg	10–1000 mg/kg
16*	Nitrate	--- <sup>NA</sup>	In-House Method based on National Institute of Health kobe (NIH, kobe) Japan	2,000	3	---	---	---
17	Saccharin, Caffeine, Acesulfame Potassium	T/CA-18 <sup>NA</sup>	In-House Method based on J. AOAC Vol. 76, No.2 (1993)	2,100	3	1 mg/kg	2 mg/kg	2–1000 mg/kg
	Saccharin	T/CA-18 <sup>NA</sup>		1,000	3	1 mg/kg	2 mg/kg	2–1000 mg/kg
	Caffeine	T/CA-18 <sup>NA</sup>		1,000	3	1 mg/kg	2 mg/kg	2–1000 mg/kg
	Acesulfame Potassium	T/CA-18 <sup>NA</sup>		1,000	3	1 mg/kg	2 mg/kg	2–1000 mg/kg
18	Lead (Pb)	T/CA-02	AOAC (2023) 999.10	1,400	3	0.01 mg/kg	0.04 mg/kg	0.02–0.25
						0.01 mg/kg	0.04 mg/kg	
						0.01 mg/kg	0.03 mg/kg	mg/kg
						0.04 mg/kg	0.10 mg/kg	
19	Cadmium (Cd)	T/CA-03	AOAC (2023) 999.10	1,400	3	0.001 mg/kg	0.003 mg/kg	0.003–0.40
						0.02 mg/kg	0.03 mg/kg	
						0.02 mg/kg	0.03 mg/kg	mg/kg
						0.01 mg/kg	0.02 mg/kg	

รายการทดสอบด้านเคมี (เคมี 1) [ต่อ]								
No.	รายการทดสอบ	รหัส	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
20	Mercury (Hg)	--- <sup>NA</sup>	In-house Method based on US EPA Method 7473, (2007)	1,000	3	---	---	---
21	Arsenic (Total As)	T/CA-05	In-house Method based on	900	3	0.01 mg/kg	0.10 mg/kg	0.10–0.40 mg/kg
22	Selenium (Se)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 2015.01	800	3	---	---	---
23	Aluminium (Al)	T/CA-04 <sup>NA</sup>	In-house Method based on	1,200	3	1.6 mg/kg	5 mg/kg	5–400 mg/kg
24	Copper (Cu)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 999.10	1,200	3	---	---	---
25	Zinc (Zn)	--- <sup>NA</sup>		1,200	3	---	---	---
26	Iron (Fe)	--- <sup>NA</sup>		1,200	3	---	---	---
27	Tin (Sn)	T/CA-01 <sup>NA</sup>	ISO 17240: 2004	1,000	3	5 mg/kg	15 mg/kg	15–600 mg/kg
28*	Inorganic Arsenic (iAs)	--- <sup>NA</sup>	In-house method based on FDA (2012) Section 4.11, Version 1.1	3,000	3	---	---	---

หมายเหตุ: \* รายการทดสอบลำดับที่ 16 และ 28 ยังไม่สามารถให้บริการได้ เนื่องจากเครื่องมือที่ใช้ทดสอบชำรุดไม่สามารถซ่อมได้

NA รายการทดสอบที่ไม่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025: 2017

รายการทดสอบด้านเคมี (เคมี 2)								
No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
1	Aflatoxin B1 B2 G1 G2 ในธัญพืชและผลิตภัณฑ์ พืชน้ำมันและ ผลิตภัณฑ์	T/CB-03	In-house method based on AOAC (2023) 991.31, 994.08	3,500	3	0.20 µg/kg	0.50 µg/kg	0.50–10 µg/kg
	Aflatoxin B1 B2 G1 G2 ในพริกแห้งและผลิตภัณฑ์	T/CB-04	In-house method based on AOAC (2023) 999.07, 994.08	3,500	3	0.20 µg/kg	0.50 µg/kg	0.50–10 µg/kg
2	Ochratoxin A ในธัญพืชและผลิตภัณฑ์	T/CB-05 <sup>NA</sup>	In-house method based on AOAC (2023) 2000.03	5,000	3	0.20 µg/kg	0.50 µg/kg	0.50–20 µg/kg
	Ochratoxin A ในพริกแห้งและผลิตภัณฑ์	T/CB-06	In-house method based on AOAC (2023) 2008.02	5,000	3	0.20 µg/kg	0.50 µg/kg	0.50–20 µg/kg
	Ochratoxin A ในกาแฟ	T/CB-12 <sup>NA</sup>	In-house method based on AOAC (2023) 2004.10	5,000	3	0.50 µg/kg	1.0 µg/kg	1.0–20 µg/kg
3	Zearalenone	--- <sup>NA</sup>	In-house method based on World Mycotoxin Journal, November 2008; 1(4): 429-435.	5,000	3	5.00 µg/kg	10.00 µg/kg	10–200 µg/kg
4	Deoxynivalenol	T/CB-10 <sup>NA</sup>	In-house method based on Mycotoxin Research, March 2003, Volume 19, Issue 1, pp 31-34.	5,000	3	100 µg/kg	200 µg/kg	200–1200 µg/kg
5	Patulin	--- <sup>NA</sup>	In-house method based on AOAC (2023) 995.10	2,000	3	5.00 µg/kg	10.00 µg/kg	10–100 µg/kg
6*	Organochlorine group	--- <sup>NA</sup>	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	3,500	4	---	---	---
7*	Organophosphate group	--- <sup>NA</sup>	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	3,500	4	0.01 mg/kg	0.05 mg/kg	---

รายการทดสอบด้านเคมี (เคมี 2) [ต่อ]

No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
8*	Pyrethroid group	--- <sup>NA</sup>	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	3,500	4	---	----	---
9*	Carbamate group	--- <sup>NA</sup>	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	3,500	4	0.005 mg/kg	0.01 mg/kg	0.01–1.00 mg/kg
10	Multiresidue	T/CB-09	In-house method based on EN 15662: 2018	10,000	4	0.005 mg/kg	0.01 mg/kg	0.01–0.10 mg/kg
11	Paraquat	T/CB-11	In-house method based on Journal of AOAC International Vol. 98, No. 2 (2015), 512-516.	3,500	4	0.02 mg/kg	0.05 mg/kg	0.05–0.30 mg/kg
12*	Glyphosate	--- <sup>NA</sup>	In-house method based on Journal of Chromatography A Vol. 886 (2000), 207-216.	9,500	4	---	---	---
13	ชนิดพลาสติก (Plastic Type)	--- <sup>NA</sup>	TIS 656 – 2556	1,000	2	---	---	---
14	ตะกั่วในเนื้อพลาสติก (Lead)	T/CB-01 <sup>NA</sup>	TIS 656 – 2556	2,000	4	0.6 mg/kg	2.0 mg/kg	2.0–500 mg/kg
15	แคดเมียมในเนื้อพลาสติก (Cadmium)	T/CB-01 <sup>NA</sup>	TIS 656 – 2556	2,000	4	0.3 mg/kg	1.0 mg/kg	1.0–500 mg/kg
16	โพแทสเซียมเพอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา (Consumption of potassium permanganate)	T/CB-02 <sup>NA</sup>	TIS 656 – 2556	700	3	0.2 mg/dm <sup>3</sup>	0.5 mg/dm <sup>3</sup>	0.5–30.0 mg/dm <sup>3</sup>
17	โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) (Heavy metal: as lead)	--- <sup>NA</sup>	TIS 656 – 2556	700	2	---	---	---
18*	เจอร์เมเนียม (Germanium)	--- <sup>NA</sup>	TIS 656 – 2556	2,300	2	---	---	---
19*	พลวง (Antimony)	--- <sup>NA</sup>	TIS 656 – 2556	2,300	2	---	---	---

รายการทดสอบด้านเคมี (เคมี 2) [ต่อ]								
No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
20	สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ใน (Residues after evaporation in) - น้ำ (water) - 4% acetic acid - 20% ethanol - n-heptane	---NA	TIS 656 – 2556	2,000	15	---	---	---
20	สีที่ละลายออกจากพลาสติก สกัดด้วย (Migration of color extracted by) - น้ำ (water) - 4% acetic acid - 20% ethanol - n-heptane	---NA	TIS 655 Vol.1 – 2553 TIS 655 Vol.2 – 2554	700	2	---	---	---

หมายเหตุ: \* รายการทดสอบลำดับที่ 6-9, 12, 18 และ 19 ยังไม่สามารถให้บริการได้ เนื่องจากเครื่องมือที่ใช้ทดสอบชำรุดไม่สามารถซ่อมได้

NA รายการทดสอบที่ไม่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025: 2017

รายการทดสอบด้านกายภาพ								
No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range
1	Sensory Test	--- <sup>NA</sup>	มอก. / Sensory Test (ตามผลิตภัณฑ์)	350	1	---	---	---
2	Total Soluble Solids	T/PS-02	AOAC (2023) 932.12, Refractometer	450	1	---	---	0.00–60.00 °Brix
3	pH	T/PS-01	AOAC (2023) 981.12, pH meter	350	1	---	---	< 7.00 pH Units
4	Acidity	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 942.15, Titration Method	400	2	---	---	---
5	Color (Munsell)	--- <sup>NA</sup>	Munsell Book (2003)	300	1	---	---	---
6	Color (Hunter Lab)	--- <sup>NA</sup>	Hunter Lab	450	1	---	---	---
7	Drained Weight	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 968.30, Gravimetric	300	1	---	---	1–90 %
8	Net Weight	--- <sup>NA</sup>	มอก. / Gravimetric (ตามผลิตภัณฑ์)	300	1	---	---	---
9	Fill of Container	--- <sup>NA</sup>	มอก. / Gravimetric (ตามผลิตภัณฑ์)	300	1	---	---	90–100 %
10	Vacuum/Headspace	--- <sup>NA</sup>	Codex (2009) / USFDA (1998)	300	1	---	---	0–30 in Hg
11	Foreign Matter	--- <sup>NA</sup>	Codex (2009) / มอก. (ตามผลิตภัณฑ์)	300	1	---	---	---
12	Absence of Defect	--- <sup>NA</sup>	Codex (2009) / มอก. (ตามผลิตภัณฑ์)	300	1	---	---	---
13	Water activity	T/PS-03 <sup>NA</sup>	APHA (2015), Chapter 68	550	1	---	---	0.050–1.000
14	ลักษณะทั่วไป	--- <sup>NA</sup>	มอก. 90 – 2563	250	1	---	---	---
15	ความไม่รั่วซึม (Leakage test)	--- <sup>NA</sup>	มอก. 90 – 2563	450	1	---	---	---
16	คุณภาพการเคลือบของแล็กเกอร์	--- <sup>NA</sup>	มอก. 735 – 2550	550	1	---	---	---
17	ความสมบูรณ์ของตะเข็บกระป๋อง	--- <sup>NA</sup>	มอก. 90 – 2563	700	4	---	---	---

หมายเหตุ: NA รายการทดสอบที่ไม่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025: 2017

รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม									
No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range	
1	Filth	Asparagus (canned)	--- <sup>NA</sup>	MPM V-93 (2017)	1,100	3	---	---	---
		Corn (canned, whole, cream style)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 973.61	1,100	3	---	---	---
		Tomatoes (canned, comminuted)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 955.46	2,000	5	---	---	---
		Mushrooms (canned, fresh, freeze-dried, dehydrated)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 967.24	2,000	5	---	---	---
		Whole Pickles (jar, canned)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 945.85	2,000	5	---	---	---
		Fruits (canned)	--- <sup>NA</sup>	MPM V-51 (2017)	2,000	5	---	---	---
		Dried Fruits, Fruits Paste	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 964.23	2,000	5	---	---	---
		Jam and Jelly	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 950.89	1,500	5	---	---	---
		Whole Tamarind Pulp	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 945.87	2,000	5	---	---	---
		Pepper Whole (black, white) Garlic	--- <sup>NA</sup>	MPM V-39 (2017)	2,500	5	---	---	---
		Sugar	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 945.80	1,500	4	---	---	---
		Syrups, Molasses and Honey	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 945.79	1,500	4	---	---	---
		Sesame Seeds	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 950.86	2,000	5	---	---	---

รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม [ต่อ]

No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range	
2	Light Filth	Green Leafy Vegetables (canned, frozen)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 974.33	1,500	3	---	---	---
		Tomatoes (canned, comminuted)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 955.46	2,000	5	---	---	---
		Mushroom (dried not powder)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 967.24	2,000	5	---	---	---
		Bean and Peas (canned)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 945.81	1,500	3	---	---	---
		Chopped Pickles	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 945.85	2,000	5	---	---	---
		Broccoli (canned)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 945.82	2,000	4	---	---	---
		Dried Galanga	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 965.40	2,000	5	---	---	---
		Citrus and Pineapple juice	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 970.72	2,000	5	---	---	---
		Tamarind juice	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 970.72	2,000	5	---	---	---
		Rice Flours (powder)	T/FD-01	AOAC (2023) 982.32 A.(a) B.(a)	2,000	5	---	---	---
		Rice Paper, Rice Stick, Rice Vermicelli	T/FD-02	AOAC (2023) 982.32 A.(b) B.(b)	2,000	5	---	---	---
		Macaroni, Spaghetti, Instant Noodle	T/FD-03	AOAC (2023) 969.41	3,000	7	---	---	---
		Chili Pods	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 965.40	2,000	5	---	---	---
		Chili Powder (ground)	--- <sup>NA</sup>	LIB 2866 (1985)	2,000	5	---	---	---
Pepper (ground black)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 972.40	2,000	5	---	---	---		
Pepper Powder (ground white)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 981.21 (977.24)	2,000	5	---	---	---		

รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม [ต่อ]

No.	รายการทดสอบ	รหัสวิธี	วิธีทดสอบ	ราคา	จำนวนวัน	LOD	LOQ	Working range	
2	Light Filth	Powder Yellow Bean	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 975.50	2,500	5	---	---	---
		Sauce	--- <sup>NA</sup>	LIB 3204 (1985)	2,500	5	---	---	---
		Soy Sauce	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 992.12	2,500	5	---	---	---
		Curry Paste	--- <sup>NA</sup>	LIB 2865 (1985)	3,500	7	---	---	---
		Chili Paste with Soy Sauce	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 992.12	2,500	7	---	---	---
		Chili Sauce	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 992.12	2,500	7	---	---	---
		Chili Paste	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 992.12 (981.21)	2,500	7	---	---	---
		Wheat Flour	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 993.26	2,500	5	---	---	---
		Corn Flour	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 965.39	2,000	5	---	---	---
		Soy Flour	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 972.33	2,500	5	---	---	---
		Starch	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 972.35	2,500	5	---	---	---
3	Light Filth (External)	Rice Grain	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 950.86	1,500	4	---	---	---
4	Heavy Filth	Green Leafy Vegetables (canned)	--- <sup>NA</sup>	AOAC (2023) 974.33	1,100	3	---	---	---
5	Decomposition	Mushrooms (canned, dried, fresh)	--- <sup>NA</sup>	MPM V-100 (2017)	2,000	5	---	---	---

หมายเหตุ: NA รายการทดสอบที่ไม่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025: 2017



## แบบฟอร์มใบส่งตัวอย่าง

(โปรดพิมพ์ข้อความลงในแบบฟอร์ม)

### ใบส่งตัวอย่าง

วันที่.....

**เรื่อง** ขอส่งตัวอย่างทดสอบ

**เรียน** ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (ผอ.กมพ.)

ผู้ส่ง.....ตำแหน่ง.....

ในนาม บริษัท / หน่วยงาน.....

ที่อยู่ / สถานที่ติดต่อ.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....e-mail.....

ชื่อและสถานที่ผลิต.....

มีความประสงค์ขอส่งตัวอย่างและรายละเอียดเพื่อการทดสอบ ดังต่อไปนี้

ชื่อและรายละเอียดตัวอย่าง/บรรจุภัณฑ์ (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)	รหัส (Code)	ปริมาณการส่งออก Cartons/จำนวนหน่วยบรรจุ/น้ำหนัก	รายการทดสอบ*
	วันที่ผลิต	น้ำหนัก / ปริมาตร ต่อหนึ่งหน่วย	
	วันที่หมดอายุ	จำนวนหน่วย ต่อหนึ่งตัวอย่าง	
ข้อความอื่นๆ (ระบุ)		ประเทศที่ส่งออก	

#### ประเภทและวัตถุประสงค์ที่ส่งตัวอย่างทดสอบ

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ตัวอย่างทั่วไป <input type="radio"/> ขอใบรับรอง H/C <input type="radio"/> งานแสดงสินค้า<br><br><input type="checkbox"/> ตัวอย่างงานวิจัย ของ..... | <input type="checkbox"/> ตัวอย่างทวนสอบ <input type="radio"/> ทวนสอบ Lab <input type="radio"/> ทวนสอบโรงงาน/ผู้ส่งออก<br><input type="radio"/> PT / QA <input type="radio"/> ตรวจสอบแปลง (กรม.) <input type="radio"/> ตรวจสอบโรงงาน (กตม.)<br><input type="radio"/> ตัวอย่างนำเข้า <input type="radio"/> อื่น ๆ..... |
|--|--|

- การเก็บรักษาตัวอย่าง     อุณหภูมิห้อง     อุณหภูมิแช่เย็น     อุณหภูมิแช่เยือกแข็ง
- การรับรายงานผลการทดสอบ     รับด้วยตนเอง     ส่งทางไปรษณีย์     ต้องการสำเนา.....ฉบับ
- ตัวอย่างที่นำมาขอบริการทดสอบ     ไม่ขอรับคืน     ขอรับคืนภายใน 10 วันทำการ หลังจากส่งตัวอย่างทดสอบ

ความต้องการอื่นๆ.....

หากตัวอย่างที่นำมาเสียหาย ข้าพเจ้ายินดีขอรับคืนโดยไม่คิดค่าเสียหายจาก กมพ.

หมายเหตุ \*รายการทดสอบทางจุลชีววิทยาให้ระบุหน่วยทดสอบที่ต้องการ

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ.....ผู้ส่งตัวอย่าง  
(.....)

พื้นที่ประทับตราบริษัท  
เฉพาะผู้ประกอบบริษัทเอกชนเท่านั้น

#### เฉพาะเจ้าหน้าที่

<b>ค่าบริการทดสอบ</b> <input type="checkbox"/> เก็บเงิน จำนวน.....บาท (.....) ใบเสร็จเล่มที่.....เลขที่.....  <input type="checkbox"/> ไม่เก็บเงิน	<b>หมายเลขตัวอย่าง CP. No.</b> .....  ลงชื่อ.....ผู้รับตัวอย่าง (.....) วันที่.....เวลา.....
---	--



กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า  
กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช  
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900  
โทร: (662) 940-7449, 940-6362-3 ต่อ 1227 โทรสาร: (662) 940-7449