

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ห้องปฏิบัติการ

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)

เลขที่ 164/86 หมู่ที่ 3 ตำบลลดอนแก้ว อําเภอแม่ริม

จังหวัดเชียงใหม่ 50180

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ

ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน

การทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์


(ดร.กันดาล สรีสวัสดิ์)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

หมายเลขทะเบียน 1079/48

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำหล่อเย็น - น้ำในกระบวนการผลิตไม่มีสัมผัสอาหาร - น้ำระบายน้ำ ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท - น้ำดื่มในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำกรอง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lead (Pb) 2. Cadmium (Cd) 3. Mercury (Hg) 4. Arsenic (As) 5. Iron (Fe) 6. Silver (Ag) 7. Aluminum (Al) 8. Barium (Ba) 9. Chromium (Cr) 10. Copper (Cu) 11. Manganese (Mn) 12. Selenium (Se) 13. Zinc (Zn) 14. <i>Legionella</i> spp. 	In-house method TE-CH-037 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 3030 E, 3120 B, 3125 B ISO 11731 : 2017 (E)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขอະเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ  (นายสุรศักดิ์ หมื่นเพล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
2.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำหล่อเย็น - น้ำในกระบวนการผลิตไม่มีสัมผัสอาหาร - น้ำสรรว่ายน้ำ ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำดื่มในภาชนะบรรจุ - น้ำดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท - น้ำดื่มในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำกรอง ● น้ำเตีย ● น้ำแข็ง ● เครื่องดื่ม 	15. <i>Escherichia coli</i> 16. Coliforms 17. Fecal Coliforms 18. Total Plate Count 19. <i>Salmonella</i> spp. 20. <i>Staphylococcus aureus</i> 21. <i>Clostridium perfringens</i>	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 9221 Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF 23 rd Edition, 2017, Part 9215 Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF 23 rd Edition, 2017, Part 9260 Standard methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF 23 rd Edition, 2017, Part 9213 ISO 14189 : 2013

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขอະเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ลงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ



(นายสุรศักดิ์ หมื่นพอก)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3.	<ul style="list-style-type: none"> ● น้ำอุปโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำประปา - น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ - น้ำหล่อเย็น - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำสารว่ายน้ำ ● น้ำบริโภค <ul style="list-style-type: none"> - น้ำดื่มในภาชนะบรรจุ ปิดสนิท <ul style="list-style-type: none"> - น้ำดื่มในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท - น้ำในกระบวนการผลิต - น้ำกรอง ● น้ำเสีย ● น้ำจากระบบปรับอากาศ และระบบทำความเย็น 	22. <i>Legionella spp.</i>	In-house Method TE-MI-150 based on ISO/TS 12869 : 2019 (E)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขอະเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากุญแจรับรองห้องปฏิบัติการ

 (นายชูรุษักดิ์ หมื่นเพล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
4.	น้ำผึ้ง	23. Chloramphenicol	EuroProxima Chloramphenicol ELISA 5091 CAP [21] 07.10
		24. Chloramphenicol	In-house method TE-CH-168 based on Journal of Chromatography A, (2006) Vol. 1118, P. 226-233 and APIACTA 42 (2007) P. 25-30
		Nitrofuran Metabolites	In-house method TE-CH-133 based on
		25. AHD (1-Aminohydantoin)	Journal of Chromatography B, (1997)
		26. SEM (Semicarbazide)	Vol. 691 P. 87-94
		27. AOZ (3-amino-2-oxazolidinone)	
		28. AMOZ (3-amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone)	
		29. Hydroxymethylfurfural (HMF)	Food Control, (2005), Vol. 16, Page 273-277
		Tetracyclines group	In-house method TE-CH-385 based on
		30. Oxytetracycline (OTC)	Food Sci. Technol, Campinas, 36(1): 90-96, Jan.-Mar. 2016 Page 90-96

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขอหะเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
4.	น้ำผึ้ง	Sulfonamides group 34. Sulfadiazine (SDZ) 35. Sulfapyridine (SPD) 36. Sulfathiazole (STZ) 37. Sulfamerazine (SMR) 38. Sulfamethazine (SMZ) 39. Sulfamonomethoxine (SMONO) 40. Sulfachloropyridazine (SCPD) 41. Sulfamethoxazole (SMXZ) 42. Sulfisoxazole (SIX) 43. Sulfadimethoxine (SDMX) 44. Sulfaquinoxaline (SQX) 45. Streptomycin	In-house method TE-CH-385 based on Food Sci. Technol, Campinas, 36(1) : 90-96, Jan.-Mar. 2016 Page 90-96 In-house method TE-CH-384 based on Arkansas Regional Laboratory Food and Drug Administration Jefferson, AR 72079. LIB#4560, March 2014

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 5 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขอทะเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
5.	ผักและผลไม้ - ปริมาณน้ำและ คลอโรฟิลล์สูง - ปริมาณน้ำสูง และคลอโรฟิลล์ต่ำ หรือไม่มีคลอโรฟิลล์	Pesticide Residues : Organochlorine group 46. hexachlorocyclohexane alpha-isomer (alpha-BHC) 47. hexachlorocyclohexane beta- isomer (beta-BHC) 48. hexachlorocyclohexane gamma-isomer (gamma- BHC or Lindane) 49. dicofol 50. heptachlor 51. heptachlor epoxide 52. alpha-chlordane 53. gamma-chlordane 54. alpha-endosulfan 55. beta-endosulfan 56. endosulfan sulfate 57. o, p'-DDE 58. o, p'-DDD 59. p, p'-DDD 60. o, p'-DDT 61. p, p'-DDT 62. aldrin 63. dieldrin 64. endrin 65. hexachlorobenzene 66. p,p'-DDE	In-house method TE-CH-030 based on Steinwandter, H. Universal 5 min On-line Method for Extracting and Isolating Pesticide Residue and Industrial Chemicals Fresenius Z. Chem. (1985), No. 1155

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 6 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขอทะเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
5.	ผักและผลไม้ - ปริมาณน้ำและ คลอโรฟิลล์สูง - ปริมาณน้ำสูง และคลอโรฟิลล์ต่ำ หรือไม่มีคลอโรฟิลล์	Pesticide Residues : Organophosphate group 67. methamidophos 68. mevinphos 69. dicrotophos 70. monocrotophos 71. prothiofos 72. profenofos 73. triazofos 74. azinphos-ethyl 75. pirimiphos-ethyl 76. pirimiphos-methyl 77. parathion-methyl 78. chlorpyrifos 79. DDVP (Dichlorvos) 80. diazinon 81. ethion 82. fenitrothion 83. malathion 84. methidathion 85. parathion-ethyl 86. dimethoate 87. omethoate 88. phosalone 89. EPN	In-house method TE-CH-030 based on Steinwandter, H. Universal 5 min On-line Method for Extracting and Isolating Pesticide Residue and Industrial Chemicals Fresenius Z. Chem. (1985), No. 1155

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 7 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขอະเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ  (นายสุรัชัย พรมเพล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
5.	ผักและผลไม้ - ปริมาณน้ำและ คลอโรฟิลล์สูง - ปริมาณน้ำสูง และคลอโรฟิลล์ต่ำ หรือไม่มีคลอโรฟิลล์	Pesticide Residues : Pyrethroid group 90. bifenthrin 91. cyfluthrin 92. lambda cyhalothrin 93. cypermethrin 94. deltamethrin 95. permethrin 96. fenvalerate Pesticide Residues : Carbamate group 97. aldicarb 98. aldicarb sulfoxide 99. aldicarb sulfone 100. fenobucarb 101. isopropcarb 102. methiocarb 103. carbofuran 104. 3-hydroxy carbofuran 105. carbaryl 106. oxamyl 107. methomyl 108. promecarb	In-house method TE-CH-030 based on Steinwandter, H. Universal 5 min On-line Method for Extracting and Isolating Pesticide Residue and Industrial Chemicals Fresenius Z. Chem. (1985), No. 1155

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 8 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขอทะเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....

นายสุรศักดิ์ หมื่นพล

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6.	- ข้าวพืช และผลิตภัณฑ์ - ถั่วเหลือง - พริก	109. Aflatoxin B1 110. Aflatoxin B2 111. Aflatoxin G1 112. Aflatoxin G2 113. Total Aflatoxin	In-house method TE-CH-025 based on AOAC (2019) 991.31 and 994.08
7.	อาหาร* ยกเว้น หัวหอม, ต้นกระเทียม และ กะหล่ำปลี	114. ชัลไฟต์คำนวนเป็น ชัลเฟอร์ไ刁อกไซด์	AOAC (2019) 990.28
8.	อาหาร*	115. Ash 116. Moisture 117. Protein 118. Fat 119. คาร์โบไฮเดรตและพลังงาน	AOAC (2019) 923.03 and 920.153 AOAC (2019) 925.10 and 950.46 AOAC (2019) 991.20 AOAC (2019) 948.15 Method of Analysis for Nutrition Labeling (1993), Chapter 6 Proximate and Mineral Analysis
		120. Total Sugar (Invert Sugar) 121. Reducing sugar 122. Total Dietary Fiber	In-house method TE-CH-074 based on AOAC (2019) 906.03 AOAC (2019) 985.29, 991.42 and 993.19

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 9 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขทะเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....

นายสุรศักดิ์ หมื่นเพล

**ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
8.	อาหาร*	123. Lead (Pb) 124. Cadmium (Cd) 125. Mercury (Hg) 126. Arsenic (As) 127. Copper (Cu) 128. Zinc (Zn)	In-house method TE-CH-260 in connection with : - AOAC (2019) 2013.06 - AOAC (2019) 999.10
		129. Calcium (Ca) 130. Potassium (K) 131. Sodium (Na) 132. Iron (Fe)	In-house method TE-CH-170 based on AOAC (2019) 984.27 and 999.10
		133. Tin (Sn)	In-house method TE-CH-340 based on AOAC (2019) 985.16
		134. Benzoic acid 135. Sorbic acid	In-house method TE-CH-020 based on Standard Methods for Food Analysis Thailand. 1 st Edition 2017, Volume V, DMSc F 1072.
		136. Enterobacteriaceae	Compendium of methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 Chapter 9
		137. Fecal Streptococcus	Compendium of methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 Chapter 10

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หน้า 10 ของทั้งหมด 12 หน้า

หมายเลขอະเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
8.	อาหาร*	138. Aerobic Plate Count	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
		139. Fecal Coliforms	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 4)
		140. Coliforms	
		141. <i>Escherichia coli</i>	
		142. Coliforms	AOAC (2019) 991.14
		143. <i>Escherichia coli</i>	
		144. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020 (E)
		145. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 14)
		146. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2016 (Chapter 12)
		147. Yeasts and Molds	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 18)
		148. <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 16)
		149. <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2004 (Chapter 9)
		150. <i>Vibrio cholerae</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2004 (Chapter 9)
		151. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 : 2017 (E)
		152. <i>Listeria</i> spp.	ISO 11290-1 : 2017 (E)
		153. Yeast and Molds	AOAC (2019) 2014.05
9.	มะม่วง	154. Propiconazole	In-house method TE-CH-274 based on Bulletin of the Chemists and Technologists of Macedonia. Vol. 19 No.1 Page 27-33

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 11 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขทะเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ



(นายสุรพักษ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขาเชียงใหม่)
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร และอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
10.	อาหารสัตว์ และวัตถุอิน	155. Moisture	AOAC (2019) 930.15
		156. Ash	AOAC (2019) 942.05
		157. Protein	AOAC (2019) 991.20
		158. Fat	AOAC (2019) 954.02
11.	ดิน	159. Arsenic (As) 160. Cadmium (Cd) 161. Lead (Pb)	In-house method TE-CH-329 based on A Handbook of Soil analysis 1/2553 and Environmental Protection Agency (EPA) 3052, 1996

หมายเหตุ :

อาหาร* หมายถึง

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ (ดิบ แข็ง เแข็ง อบแห้ง) | 10. ไข่ และผลิตภัณฑ์ |
| 2. สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ (ดิบ แข็ง เแข็ง อบแห้ง) | 11. สารร้าย และผลิตภัณฑ์ |
| 3. ผัก และผลิตภัณฑ์ (สด แข็ง เแข็ง อบแห้ง) | 12. มะม่วง และผลิตภัณฑ์ |
| 4. ผลไม้ และผลิตภัณฑ์ (สด แข็ง เแข็ง อบแห้ง) | 13. ชา และกาแฟ |
| 5. แป้ง และผลิตภัณฑ์ | 14. อาหารกึ่งสำเร็จรูป |
| 6. ขัญพืช และผลิตภัณฑ์ | 15. อาหารพร้อมรับประทาน |
| 7. ถั่วเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์ | 16. น้ำปลาและซอสปรุงรส |
| 8. เมล็ดถั่วและผลิตภัณฑ์ | 17. เครื่องปรุงรส |
| 9. นมและผลิตภัณฑ์ | 18. เครื่องดื่ม |

(เครื่องดื่ม หมายถึง ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 12 ของทั้งหมด 12 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 20 กรกฎาคม 2564

หมายเลขอະเบียน 1079/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2564

ลงวันที่ 19 กรกฎาคม 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)