



**Bureau of Laboratory Quality Standards
Ministry of Public Health**

This is to certify that

The laboratory of

**Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.
(Samut Sakhon Branch)**

**23/13 Moo 9, Khok kham, Mueang Samut Sakhon,
Samut Sakhon 74000, Thailand**

has been accepted as an
accredited laboratory complying with the ISO/IEC 17025 : 2017
and the requirements of the Bureau of Laboratory Quality Standards

The laboratory has been accredited for specific tests
listed in the scope within the field of

Food Testing


(Mr.Surasak Muenphon)

Director of Bureau of Laboratory Quality Standards

Date of Accreditation : 22 September 2023

Valid Until : 20 April 2027

Accreditation Number 1078/48

ห้องปฏิบัติการบริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร
 ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ (สด, แช่เย็น, แช่แข็ง, ผ่านกรรมวิธี)	1. Phosphorus (as P ₂ O ₅)	In-house method TE-CH-080 based on Pearson's Chemical Analysis of food (1981), Eighth Edition. Page 29-31
		Arsenic speciation (Inorganic Arsenic) 2. Arsenic (III) (As ³⁺) 3. Arsenic (V) (As ⁵⁺) 4. Methylarsonic acid (MMA) 5. Dimethylarsinic acid (DMA)	In-house method TE-CH-442 based on Journal of AOAC International VOL.102, No.2, 2019 by HPLC-ICP/MS
2	- สัตว์ปีก (สด, แช่เย็น, แช่แข็ง) - สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ (สด, แช่เย็น, แช่แข็ง, ผ่านกรรมวิธี)	Nitrofurans Metabolites 6. 3,5-dinitrosalicylic acid hydrazide (DNSH)	In-house method TE-CH-002 based on Journal of Food Chemistry Vol.342 (2021). Article 128389
3	อาหาร*	7. <i>Clostridium botulinum</i> (Detected or not detected)	FDA BAM online, 2001 (Chapter 17)
4	● น้ำบริโภค - น้ำดื่ม - น้ำบริโภคภาชนะบรรจุ ปิดสนิท	8. <i>Enterococcus</i> spp. (CFU)	ISO 7899-2:2000 (E)
		9. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU)	ISO 14189: 2013 (E)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 3 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 22 กันยายน 2566

หมายเลขทะเบียน 1078/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 22 กันยายน 2566

ถึงวันที่ 20 เมษายน 2570

ตรวจสอบความถูกต้อง โดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการบริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร
 ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
	- น้ำประปา - น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต ● น้ำอุปโภค - น้ำจากแหล่งธรรมชาติ - น้ำบาดาล - น้ำบ่อ - น้ำเพื่อการเพาะเลี้ยง - น้ำใช้ - น้ำประปา - น้ำใช้ในโรงงานที่ ไม่สัมผัสอาหาร - น้ำกร่อย ● น้ำแข็ง		

อาหาร*

- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี)
- สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี)
- อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี)
- ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี)
- ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี)
- แป้งและผลิตภัณฑ์
- ธัญพืชและผลิตภัณฑ์
- ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 3 หน้า


แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 22 กันยายน 2566

หมายเลขทะเบียน 1078/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 22 กันยายน 2566

ถึงวันที่ 20 เมษายน 2570

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ  (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการบริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

9. นมและผลิตภัณฑ์
10. ไข่และผลิตภัณฑ์
11. สาหร่ายและผลิตภัณฑ์
12. บะหมี่และผลิตภัณฑ์
13. ชาและกาแฟ
14. อาหารพร้อมปรุง
15. อาหารพร้อมบริโภคทันที
16. น้ำปลาและซอสปรุงรส
17. เครื่องปรุงรส เครื่องเทศ เครื่องแกง สมุนไพร
18. เครื่องดื่มชูกำลังผสมกาแฟอื่น
19. วัตถุดิบอาหาร
20. ลูกก๊ากุ บิสกิต แครกเกอร์ เวเฟอร์ ขนมขบเคี้ยว
21. ลูกอม แยม และเยลลี่
22. น้ำผึ้ง
23. ไอศกรีม
24. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
25. อาหารทารก
26. อาหารกระป๋อง
27. ครีมเทียม เนย น้ำมัน และไขมัน

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 3 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00


วันที่แก้ไข 22 กันยายน 2566

หมายเลขทะเบียน 1078/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 22 กันยายน 2566

ถึงวันที่ 20 เมษายน 2570

ตรวจสอบความถูกต้อง โดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ



(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)