ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก

พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงอัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตร เพื่อให้สอดคล้องกับสภาวการณ์ปัจจุบัน และภารกิจของหน่วยงานในสังกัดของกรมวิชาการเกษตร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ ประกอบกับกฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. ๒๕๕๗ ออกตามความในพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๔ อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ให้เป็นไปตามอัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ ให้ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย เป็นผู้อนุญาตให้การยกเว้นค่าบริการวิเคราะห์และค่าธรรมเนียมการตรวจรับรองและออกใบรับรอง ตามความเหมาะสม ดังต่อไปนี้

(๑) ตัวอย่างจากผู้ประกอบการที่นำไปร่วมงานแสดงสินค้า ณ ต่างประเทศที่มีหนังสือรับรองจากกระทรวงพาณิชย์ หรือหนังสือเชิญให้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าจากส่วนราชการอื่น

(๒) ตัวอย่างจากส่วนราชการ

(๓) ตัวอย่างงานวิจัยที่มีชื่อข้าราชการของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้ร่วมดำเนินการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

พิเชษฐ์ วิริยะพาหะ

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. ๒๕๖๓

---

๑. คุณภาพทางจุลชีววิทยา

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	*Salmonella* spp.		
	- Processed foods (In 25 g)	ISO 6579	๑,๔๕๐
	- Fresh fruits and vegetables (In 125 g)	AFNOR	๑,๔๕๐
๒	*E. coli*		
	- Processed foods (MPN or Detection)	USFDA (BAM)	๖๕๐
	- Fresh fruits and vegetables		
	- Petrifilm (CFU)	AOAC 991.14	๗๕๐
	- Compact Dry (CFU)	Microval	๗๕๐
๓	Coliforms	USFDA (BAM)	๕๐๐
	- Processed foods (MPN or Detection)		
	- Fresh fruits and vegetables		
	- Petrifilm (CFU)	AOAC 991.14	๗๕๐
	- Compact Dry (CFU)	Microval	๗๕๐
๔	Fecal Coliforms (MPN or Detection)	USFDA (BAM)	๕๐๐
๕	Aerobic Plate Count or Total Plate Count (CFU)	USFDA (BAM)	๔๐๐
๖	Total Bacteria Count (CFU)	USFDA (BAM)	๔๐๐
๗	Aerobic Plate Count or Total Plate Count Petrifilm (CFU)	AOAC 2015.13	๘๐๐
๘	Total Yeast & Mold Count (CFU or Detection)	USFDA (BAM)	๖๕๐
๙	Total Mold Count (CFU or Detection)	USFDA (BAM)	๖๕๐

๑. คุณภาพทางจุลชีววิทยา (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑๐	Total Yeasts Count (CFU or Detection)	USFDA (BAM)	๖๕๐
๑๑	Total Yeasts & Molds Count Petrifilm (CFU or Detection)	AOAC 2014.05	๑,๑๐๐
๑๒	Total Molds Count Petrifilm (CFU or Detection)	AOAC 2014.05	๑,๑๐๐
๑๓	Total Yeasts Count Petrifilm (CFU or Detection)	AOAC 2014.05	๑,๑๐๐
๑๔	*Staphylococcus aureus* (MPN or Detection)	USFDA (BAM)	๑,๕๐๐
๑๕	*Staphylococcus aureus* Petrifilm (CFU or Detection)	AOAC 2003.07	๑,๕๐๐
๑๖	*Vibrio cholerae* (In 25 g)	USFDA (BAM)	๙๐๐
๑๗	*Bacillus cereus* (CFU)	USFDA (BAM)	๒,๓๐๐
๑๘	*Clostridium perfringens* (CFU or Detection)	USFDA (BAM)	๘๐๐
๑๙	*Listeria monocytogenes* (In 25 g)	USFDA (BAM)	๑,๔๐๐
๒๐	*Listeria* spp. (In 25 g)	USFDA (BAM)	๑,๔๐๐
๒๑	Enterobacteriaceae (CFU)	ISO 21528-2	๖๕๐
๒๒	*Shigella* spp. (In 25 g)	ISO 21567	๑,๔๐๐
๒๓	Acid Canned food	USFDA (BAM)	
	- pH		
	- Incubation Test		
	- Flat Sour Mesophile		
	- Flat Sour Thermophile		
	- Yeast and Mold		
	- 1 can		๗๐๐
	- 6 cans		๑,๐๐๐
	- 13 cans		๑,๔๐๐
	- 21 cans		๑,๘๐๐
	- 29 cans		๒,๒๐๐
	- 38 cans		๒,๗๐๐
	- 48 cans		๓,๒๐๐
	- 60 cans		๓,๙๐๐

๑. คุณภาพทางจุลชีววิทยา (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๒๔	Low-acid Canned Food - pH - Incubation Test - Flat Sour Mesophile - Flat Sour Thermophile - Putrefactive Anaerobe - Thermophilic Anaerobe - 1 can - 6 cans - 13 cans - 21 cans - 29 cans - 38 cans - 48 cans - 60 cans	USFDA (BAM)	 ๘๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๔๐๐ ๓,๔๐๐ ๔,๕๐๐ ๕,๖๐๐ ๗,๐๐๐ ๘,๕๐๐
๒๕	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	๔๐๐
๒	Protein	Kjeldahl Method ISO 20483	๖๐๐
๓	Fat	AOAC 932.06; 948.15; 922.06; 989.05; ISO 1211	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

๒. คุณภาพทางโภชนาการ (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๗	Carbohydrate (Incrude fiber)/ Energy	Calculation	๒,๓๐๐
๘	Dietary fiber	AOAC 985.29	๔,๐๐๐
๙	Total sugar	AOAC 939.03; 925.36; 930.28;	๖๐๐

๓. สารเจือปนในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Sulfur dioxide	AOAC 990.28	๑,๑๐๐
๒	Synthetic food colors		
	(Quantitative)	In-House Method based on TIS 696 - 2530	๒,๓๐๐
๓	Sudan I, II, III, IV and Para red	In-House Method based	๒,๑๐๐
	Sudan I	on European Commission	๑,๐๐๐
	Sudan II	NEWS notification 03/99	๑,๐๐๐
	Sudan III		๑,๐๐๐
	Sudan IV		๑,๐๐๐
	Para red		๑,๐๐๐
๔	Benzoic acid, Sorbic acid	NMKL No. 124, 1997	๒,๐๐๐
	Benzoic acid		๑,๑๐๐
	Sorbic acid		๑,๑๐๐
๕	Saccharin, Caffeine, Acesulframe potassium	In-House Method based on J. AOAC Vol. 76, No.2, (1993)	๒,๑๐๐
	Saccharin		๑,๐๐๐
	Caffeine		๑,๐๐๐
	Acesulframe potassium		๑,๐๐๐
๖	Nitrate	In-House Method based on National Institute of Health kobe (NIH, Kobe) Japan	๒,๐๐๐

๔. สารปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Lead	AOAC 999.10	๑,๔๐๐
๒	Cadmium	AOAC 999.10	๑,๔๐๐
๓	Mercury	In-house Method based on US EPA Method 7473	๑,๐๐๐
๔	Arsenic	In-house Method based on AOAC 2015.01	๙๐๐
๕	Inorganic arsenic	In-house method based on FDA Section 4.11, Version 1.1	๓,๐๐๐
๖	Selenium	In-house Method based on AOAC 2015.01	๘๐๐
๗	Copper	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๒๐๐
๘	Zinc	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๒๐๐
๙	Iron	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๒๐๐
๑๐	Tin	ISO 17240	๑,๐๐๐
๑๑	Aluminium	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๒๐๐

๕. สารพิษจากเชื้อราในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Aflatoxin B1,B2,G1,G2		
	- Cereal, Cereal products, Oil seed and Oil seed products	In-house method based on AOAC 991.31, 994.08	๓,๕๐๐
	- Dried chilli and Dried chilli products	In-house method based on AOAC 999.07, 994.08	๓,๕๐๐
๒	Ochratoxin A		
	- Cereal and Cereal products	In-house method based on AOAC 2000.03	๕,๐๐๐
	- Dried chilli and Dried chilli products	In-house method based on AOAC 2008.02	๕,๐๐๐
	- Green coffee	In-house method based on Food Additives and Contaminants, Vol. 21, No. 11 (November 2004), pp. 1107-1114.	๕,๐๐๐

๕. สารพิษจากเชื้อราในอาหาร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๓	Zearalenone	In-house method based on World Mycotoxin Journal, November 2008; 1(4): 429-435.	๕,๐๐๐
๔	Deoxynivalenol	In-house method based on Mycotoxin Research, March 2003, Volume 19, Issue 1, pp 31-34.	๕,๐๐๐
๕	Patulin	In-house method based on AOAC 995.10	๒,๐๐๐

๖. คุณภาพอาหารทางกายภาพและประสาทสัมผัส

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Sensory test	TIS (Depend on product)	๓๕๐
๒	Total soluble solid	AOAC 932.1	๔๕๐
๓	pH	AOAC 981.12	๓๕๐
๔	Acidity	AOAC 940.15	๔๐๐
๕	Color (Munsell)	Munsell Book	๓๐๐
๖	Color (Hunter Lab)	Hunter Lab	๔๕๐
๗	Drained weight	AOAC 968.30	๓๐๐
๘	Net weight	TIS (Depend on product)	๓๐๐
๙	Fill of container	TIS (Depend on product)	๓๐๐
๑๐	Vacuum/Headspace	Codex (2009) /USFDA (1998)	๓๐๐
๑๑	Foreign matter	Codex (2009)	๓๐๐
๑๒	Absence of defect	TIS (Depend on product)	๓๐๐
๑๓	Water activity	APHA (2015), Chapter 68	๕๕๐

๗. คุณภาพทางเคมีของภาชนะบรรจุ

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Type of plastic Material test	TIS 656-2556	๑,๐๐๐
๒	Lead	TIS 656-2556	๒,๐๐๐
๓	Cadmium Migration test	TIS 656-2556	๒,๐๐๐

๗. คุณภาพทางเคมีของภาชนะบรรจุ (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๔	Consumption of potassium permanganate	TIS 656-2556	๗๐๐
๕	Heavy metals (as lead)	TIS 656-2556	๗๐๐
๖	Germanium	TIS 656-2556	๒,๓๐๐
๗	Antimony	TIS 656-2556	๒,๓๐๐
๘	Residues after evaporation in - water - 4% acetic acid - 20% ethanol - n-heptane	TIS 656-2556	๒,๐๐๐
๙	Migration of color extracted by - water - 4% acetic acid - 20% ethanol - n-heptane	TIS 655 Vol.1-2553 TIS 655 Vol.2-2554	๗๐๐

๘. คุณภาพของกระป๋องบรรจุผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Visual inspection	TIS 90 - 2530	๒๕๐
๒	Leakage test	TIS 90 - 2530	๔๕๐
๓	Quality of lacquer coating	Waco enamel rater II	๕๕๐
๔	Can integrity	TIS 90 -2530	๗๐๐

๙. สิ่งปนปลอมในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Filth		
	- Corn (canned, whole, cream style)	AOAC 973.61	๑,๑๐๐
	- Mushrooms (canned, fresh, freeze-dried, dehydrated)	AOAC (2019) 967.24	๒,๐๐๐
	- Fruits (canned)	MPM V-51 (2017)	๒,๐๐๐
	- Whole tamarind pulp	AOAC (2019) 945.87	๒,๐๐๐
	- Sugar	AOAC (2019) 945.80	๑,๕๐๐
	- Syrups, Molasses and honey	AOAC (2019) 945.79	๑,๕๐๐

๙. สิ่งปนปลอมในอาหาร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๒	Light filth		
	- Green leafy vegetables (canned, frozen)	AOAC (2019) 974.33	๑,๕๐๐
	- Tomatoes (canned, comminuted)	AOAC (2019) 955.46	๒,๐๐๐
	- Citrus and Pineapple juice	AOAC (2019) 970.72	๒,๐๐๐
	- Rice flours (powder)	AOAC (2019) 982.32 A.(a) B.(a)	๒,๐๐๐
	- Rice paper, Rice stick, Rice vermicelli	AOAC (2019) 982.32 A.(b) B.(b)	๒,๐๐๐
	- Macaroni, Spaghetti, Instant noodle	AOAC (2019) 969.41	๓,๐๐๐
	- Chili pods	AOAC (2019) 965.40	๒,๐๐๐
	- Chili powder (ground)	LIB 2866 (1985)	๒,๐๐๐
	- Pepper (ground black)	AOAC (2019) 972.40	๒,๐๐๐
	- Pepper powder (ground white)	AOAC (2019) 977.24	๒,๐๐๐
	- Sauce	LIB 3204 (1985)	๒,๕๐๐
	- Curry paste	LIB 2865 (1985)	๓,๕๐๐
	- Chili sauce	AOAC (2019) 992.12	๒,๕๐๐
	- Wheat flour	AOAC (2019) 993.26	๒,๕๐๐
	- Corn flour	AOAC (2019) 965.39	๒,๐๐๐
	- Starch	AOAC (2019) 972.35	๒,๕๐๐
๓	Light filth (External)		
	- Rice grain	AOAC (2019) 950.86	๑,๕๐๐

๑๐. สารพิษตกค้าง

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Organochlorine group	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	๓,๕๐๐
๒	Organophosphate group	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	๓,๕๐๐

๑๐. สารพิษตกค้าง (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๓	Pyrethroid group	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	๓,๕๐๐
๔	Carbamate group	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	๓,๕๐๐
๕	Multiresidue	In-house method based on EN 15662	๑๐,๐๐๐
๖	Paraquat	In-house method based on Journal of AOAC International Vol. 98, No. 2 (2015), 512-516.	๓,๕๐๐
๗	Glyphosate	In-house method based on Journal of Chromatography A Vol. 886 (2000), 207-216.	๙,๕๐๐

๑๑. พืชน้ำมัน น้ำมันพืช และผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
	คุณสมบัติทางเคมี		
๑	Free fatty acid	AOCS Ca 5a-40	๖๐๐
๒	Acid value	AOCS Ca 5a-40	๖๐๐

๑๒. การวิเคราะห์พืชและผลิตภัณฑ์พืชที่ไม่ได้รับการตัดต่อสารพันธุกรรม

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

๑๓. การตรวจสอบและออกใบรับรอง

ลำดับที่	รายการ	อัตรา ค่าธรรมเนียม (บาท)
๑	ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช (Health Certificate)	๑๐๐
๒	ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช (Health Certificate) (แทนใบเดิม)	๕๐
๓	ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช (Health Certificate) (สำเนา)	๕๐
๔	ใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale)	๑๐๐
๕	รายงานผลการทดสอบ (Report of Analysis) ฉบับภาษาที่สอง (ไทยหรืออังกฤษ)	๑๐๐
๖	รายงานผลการทดสอบ (Report of Analysis) ฉบับสำเนาหรือฉบับแทนใบเดิม (ฉบับละ)	๕๐