

เอกสารแนบ

รายการทดสอบที่ปรับเปลี่ยนวิธีทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ บริษัท บูโร เวอร์ริทส์ เอคิว แล็บ (ประเทศไทย) จำกัด

ลำดับที่	หนังสือ ขอข่าฯ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ (เดิม)	วิธีทดสอบ (ใหม่)	สถานะ
๑	หน้า ๑/๑๖	อาหาร ^๑	1. Total Plate Count /Aerobic Plate Count (CFU)	- AOAC (2019) 966.23	- AOAC (2023) 966.23	ปรับเปลี่ยนตั้งแต่ วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๗
๒		อาหาร ^๑	5. <i>Staphylococcus aureus</i> (MPN, CFU, Detected or not detected)	- AOAC (2019) 987.09 - AOAC (2019) 975.55	- AOAC (2023) 987.09 - AOAC (2023) 975.55	
๓	หน้า ๒/๑๖	อาหาร ^๑	14. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2022 (Chapter 5)	FDA BAM Online, 2023 (Chapter 5)	
๔	หน้า ๓/๑๖	- อาหารพร้อม รับประทาน (ผ่านกรรมวิธี แช่ เย็น แช่แข็ง) - เครื่องดื่ม	21. Aerobic Plate count (CFU)	AOAC (2019) 2015.13	AOAC (2023) 2015.13	
๕			22. Coliform (CFU)	AOAC (2019) 991.14	AOAC (2023) 991.14	
๖			23. <i>Escherichia coli</i> (CFU)	AOAC (2019) 991.14	AOAC (2023) 991.14	
๗	หน้า ๕/๑๖	แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่าน กรรมวิธี)	37. Vitamin B1 38. Vitamin B2	In-house method TPT-FS- 271TM based on AOAC (2019), 942.23, 953.17 and Food Chemistry (1996), Vol.56, No.1, pp.81-86.	In-house method TPT-FS- 271TM based on AOAC (2023), 942.23, 953.17 and Food Chemistry (1996), Vol.56, No.1, pp.81-86.	
๘			39. Vitamin D	In-house method TPT-FS- 277TM based on AOAC (2019) 2002.05 and ISO 12080-2: 2000 (E)	In-house method TPT-FS- 277TM based on AOAC (2023) 2002.05 and ISO 12080-2: 2000 (E)	

ลำดับที่	หนังสือ ขอบข่ายฯ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ (เดิม)	วิธีทดสอบ (ใหม่)	สถานะ		
๙	หน้า ๕/๑๖	แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่าน กรรมวิธี)	41. Total Dietary Fiber	AOAC (2019) 985.29	AOAC (2023) 985.29	ปรับเปลี่ยนตั้งแต่ วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๗		
๑๐			42. Total sugar 43. Sugar profiles - Fructose - Glucose - Sucrose - Maltose - Lactose	In-house method TPT-FS- 259TM based on AOAC (2019) 982.14 and J. AOAC (1992) Vol 75 No. 3	In-house method TPT-FS- 259TM based on AOAC (2023) 982.14 and J. AOAC (1992) Vol 75 No. 3			
๑๑	หน้า ๖/๑๖	แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่าน กรรมวิธี)	44. Saturated Fatty Acid 45. Trans Fat 46. Mono unsaturated fat 47. Poly unsaturated fat 48. Fatty acid profiles	In-house method TPT-FS- 261TM based on AOAC (2019) 991.39 and ISO 12966-2:2017	In-house method TPT-FS- 261TM based on AOAC (2023) 991.39 and ISO 12966-2:2017			
๑๒			49. Cholesterol	In-house method TPT-FS- 260TM based on AOAC (2019) 994.10 and 976.26	In-house method TPT-FS- 260TM based on AOAC (2023) 994.10 and 976.26			
๑๓			50. Fat	AOAC (2019) 922.06	AOAC (2023) 922.06			
๑๔			51. Protein	AOAC (2019) 920.87	AOAC (2023) 920.87			
๑๕			52. Ash	AOAC (2019) 923.03	AOAC (2023) 923.03			
๑๖			53. Total Solid and Moisture	- AOAC (2019) 925.10 - AOAC (2019) 945.39 (A)	- AOAC (2023) 925.10 - AOAC (2023) 945.39 (A)			
๑๗			หน้า ๘/๑๖	แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่าน กรรมวิธี)	82. Sodium 83. Calcium 84. Iron 85. Potassium		In-house method TPT-FS- 252TM based on AOAC (2019) 984.27	In-house method TPT-FS- 252TM based on AOAC (2023) 984.27

ลำดับที่	หนังสือ ขอบข่ายฯ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ (เดิม)	วิธีทดสอบ (ใหม่)	สถานะ
๑๘	หน้า ๘/๑๖	อาหาร ^๑	86. Cadmium (Cd) 87. Lead (Pb) 88. Copper (Cu) 89. Iron (Fe) 90. Zinc (Zn) 91. Tin (Sn) 92. Mercury (Hg) 93. Arsenic (As)	In-house method TPT-FS-282TM based on AOAC (2019) 2015.01	In-house method TPT-FS-282TM based on AOAC (2023) 2015.01	ปรับเปลี่ยนตั้งแต่วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๗
๑๙	หน้า ๘/๑๖	- เครื่องดื่ม (น้ำและผง) - ลูกอม	Synthetic Color 94. Tartrazine 95. Amaranth 96. Indigotine or Indigo Carmine 97. Ponceau 4RC 98. Brilliant Black BN 99. Sunset Yellow 100. Allura Red AC 101. Fast Green FCF 102. Brilliant Blue FCF 103. Azorubin or Carmoisine 104. Quinoline Yellow 105. Erythrosin	In-house method TPT-FS-273TM Based on AOAC (2019) 930.38 and TIS 696: 1987	In-house method TPT-FS-273TM Based on AOAC (2023) 930.38 and TIS 696: 1987	
๒๐		- น้ำกะทิ - ผลไม้กระป๋อง	106. Total Acidity	AOAC (2019) 942.15	AOAC (2023) 942.15	
๒๑		- น้ำกะทิ - ผลไม้กระป๋อง	107. Salt (Chlorine as Sodium chloride)	AOAC (2019) 937.09	AOAC (2023) 937.09	

ลำดับที่	หนังสือ ขอบข่ายฯ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ (เดิม)	วิธีทดสอบ (ใหม่)	สถานะ
๒๒	หน้า ๑๐/๑๖	- เครื่องดื่ม (น้ำและผง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่าน กรรมวิธี)	108. Sulfur dioxide 109. Potassium sulfite 110. Sodium bisulfate 111. Potassium bisulfate 112. Sodium metabisulfite 113. Potassium metabisulfate 114. Sulfite	AOAC (2019) 990.28	AOAC (2023) 990.28	ปรับเปลี่ยนตั้งแต่ วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๗
๒๓		แป้งและผลิตภัณฑ์	115. Total Phosphorus (Total phosphorus as P ₂ O ₅ and PO ₄)	In-house method TPT-FS- 270TM based AOAC (2019) 969.31	In-house method TPT-FS- 270TM based AOAC (2023) 969.31	
๒๔		ธัญพืชและ ผลิตภัณฑ์	116. Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	In-house method TPT-FS- 247TM based on AOAC (2019) 991.31 and 994.08	In-house method TPT-FS- 247TM based on AOAC (2023) 991.31 and 994.08	
๒๕	หน้า ๑๑/๑๖	- ผลไม้และ ผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ - ข้าว - ธัญพืชและ ผลิตภัณฑ์	Pesticides residue group : - Organochlorine group 121. aldrin 122. alpha-BHC 123. beta-BHC 124. delta-BHC 125. gamma-BHC 126. cis-Chlordane 127. trans-Chlordane 128. o,p'-DDT 129. p,p'-DDT 130. dicofol	In-house method TPT-FS- 229TM based on AOAC (2019) 2007.01	In-house method TPT-FS- 229TM based on AOAC (2023) 2007.01	

ลำดับที่	หนังสือ ขอบข่ายฯ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ (เดิม)	วิธีทดสอบ (ใหม่)	สถานะ
๒๕	หน้า ๑๑/๑๖	- ผลไม้และ ผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ - ข้าว - ธัญพืชและ ผลิตภัณฑ์	131. dieldrin	In-house method TPT-FS- 229TM based on AOAC (2019) 2007.01	In-house method TPT-FS- 229TM based on AOAC (2023) 2007.01	ปรับเปลี่ยนตั้งแต่ วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๗
	132. endosulfan I					
	หน้า ๑๒/๑๖		133. endosulfan II			
			134. endosulfan sulfate			
			135. endrin			
			136. heptachlor			
			137. heptachlor-epoxide			
			138. methoxychlor			
			139. o,p'-DDE			
			140. p,p'-DDE			
			141. o,p'-DDD			
			142. p,p'-DDD			
			143. mirex			
			144. endrin ketone			
			- Organophosphate group			
			145. acephate			
			146. azinphos-ethyl			
			147. azinphos-methyl			
			148. chlorpyrifos			
			149. chlorpyrifos-methyl			
			150. dichlorvos			
			151. diazinon			
			152. disulfoton			
			153. dicrotophos			

ลำดับที่	หนังสือ ขอบข่ายฯ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ (เดิม)	วิธีทดสอบ (ใหม่)	สถานะ
๒๕	หน้า ๑๓/๑๖	- ผลไม้และ ผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ - ข้าว - ธัญพืชและ ผลิตภัณฑ์	Pesticides residue group : - Organophosphate group 154. dimethoate 155. EPN 156. ethion 157. fenitrothion 158. malathion 159. methamidophos 160. methidathion 161. mevinphos 162. monocrotophos 163. omethoate 164. parathion-ethyl 165. parathion-methyl 166. phosalone 167. pirimiphos-ethyl 168. pirimiphos-methyl 169. profenofos 170. prothiophos	In-house method TPT-FS- 229TM based on AOAC (2019) 2007.01	In-house method TPT-FS- 229TM based on AOAC (2023) 2007.01	ปรับเปลี่ยนตั้งแต่วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๗
	หน้า ๑๔/๑๖		171. triazophos 172. phosphamidon - Pyrethroids Pesticides 173. bifenthrin 174. cyfluthrin 175. cypermethrin 176. deltamethrin 177. fenvalerate			

ลำดับที่	หนังสือ ขอบข่ายฯ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ (เดิม)	วิธีทดสอบ (ใหม่)	สถานะ
๒๕	หน้า ๑๔/๑๖	- ผลไม้และ ผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ - ข้าว - ธัญพืชและ ผลิตภัณฑ์	Pesticides residue group : - Pyrethroids Pesticides 178. lamda-Cyhalothrin 179. permethrin 180. fenpropathrin	In-house method TPT-FS- 229TM based on AOAC (2019) 2007.01	In-house method TPT-FS- 229TM based on AOAC (2023) 2007.01	ปรับเปลี่ยนตั้งแต่วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๗
	- Carbamate group 181. aldicarb 182. aldicarb sulfone 183. aldicarb sulfoxide 184. carbofuran 185. carbofuran-3-hydroxy					
	หน้า ๑๕/๑๖		186. carbaryl 187. fenobucarb 188. isoprocarb 189. methiocarb 190. methomyl 191. metolcarb 192. oxamyl 193. propoxur 194. promecarb			
			- Other group 195. atrazine 196. azoxystrobin 197. iprodione 198. vinclozolin			

หมายเหตุ

อาหาร^๑

๑. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด, แห้ง, แช่เย็น, แช่แข็ง)
๒. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด, แห้ง, แช่เย็น, แช่แข็ง)
๓. แป้งและผลิตภัณฑ์
๔. ก๋วยเตี๋ยว, บะหมี่
๕. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ)
๖. แยม มาการีน
๗. อาหารพร้อมรับประทาน (ผ่านกรรมวิธี, แช่เย็น, แช่แข็ง) (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ)
๘. ไอศกรีม
๙. เครื่องปรุงรส
๑๐. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์
๑๑. อาหารกระป๋องและอาหารในภาชนะที่บรรจุปิดสนิท (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ)
๑๒. เครื่องดื่ม