

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๙ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๕๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๑	Aerobic Plate Count (CFU)	- FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3) - AOAC (2019) 990.12
	- Coliforms - <i>Escherichia coli</i> (CFU, MPN, Detected or not detected)	- FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 4) - AOAC (2019) 998.08 - AOAC (2019) 991.14
	Faecal Coliforms (MPN, Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 4)
	<i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020(E)
	Yeast and Mold (CFU)	- FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 18) - AOAC (2019) 997.02
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (MPN)	FDA BAM <i>Online</i> , 2004 (Chapter 9)
	<i>Vibrio cholerae</i> (Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2004 (Chapter 9)
	<i>Clostridium perfringens</i> (CFU, Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 16)
	<i>Staphylococcus aureus</i> (CFU, MPN, Detected or not detected)	- FDA BAM <i>Online</i> , 2016 (Chapter 12) - AOAC (2019) 2003.11 - AOAC (2019) 2003.08

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๙ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๕๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๑	<i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1 :2017 (E)
	<i>Listeria</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017 (E)
	<i>Bacillus cereus</i> (CFU, MPN, Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 14)
	Enterobacteriaceae (CFU)	- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food (APHA), 5 th Edition, 2015 (Chapter 9) - AOAC (2019) 2003.01
อาหารกระป๋อง	Sterility test - Incubation test at 35°C Low acid canned food - Flat sour mesophiles - Flat sour thermophiles - Mesophilic anaerobes - Putrefactive anaerobes - Thermophilic anaerobes (Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 21 A)

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๙ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๕๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหารกระป๋อง	Acid canned food - Aciduric flat sour mesophiles - Aciduric flat sour thermophiles (Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 21 A)
	<i>Clostridium botulinum</i> (Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 17)
อาหาร ^๑	pH	In-house method TE-CH-092 based on AOAC (2019) 981.12
	Total Sugar	In-house method TE-CH-164 based on AOAC (2019) 925.35 (B)
	Vitamin A	In-house method TE-CH-024 based on Bull. Dept. Med. Sci. 1995;37 (1): 57-64
	- Vitamin B1 - Vitamin B2	In-house method TE-CH-057 based on AOAC (2019) 942.23 and Journal Agriculture Food Chemistry (1984), 32, p. 1326-1331.
	Vitamin C	In-house method TE-CH-120 based on Bull. Dept. Med. Sci. 1998;40(3): 347-357

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๙ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๑	Vitamin E	In-house method TE-CH-403 based on Bull. Dept. Med. Sci. 1995; 37(1): 57-64
	Water activity	In-house method TE-PH-047 based on AOAC (2019) 978.18
	Carbohydrate	Method of Analysis for Nutrition Labeling AOAC International; 1993, Page 106
	Cholesterol	In-house method TE-CH-143 based on AOAC (2019) 994.10
	- Arsenic (As) - Cadmium (Cd) - Chromium (Cr) - Mercury (Hg) - Nickel (Ni) - Lead (Pb) - Copper (Cu) - Zinc (Zn)	In-house method TE-CH-170 based on AOAC (2019) 999.10, 974.14 and 986.15
	Dietary fiber	In-house method TE-CH-076 based on AOAC (2019) 985.29

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๘ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๑	Synthetic color - Tartrazine - Amaranth - Ponceau 4R - Sunset Yellow FCF - Allura Red AC - Carmoisine - Erythrosine - Indigo Carmine - Fast Green FCF - Brilliant Blue FCF	In-house method TE-CH-163 based on TIS (1987), 696
ไขมันและน้ำมัน (ที่สกัดได้จากพืชและผลิตภัณฑ์)	- Arsenic (As) - Cadmium (Cd) - Lead (Pb) - Mercury (Hg) - Copper (Cu) - Chromium (Cr) - Nickel (Ni)	In- house method TE-CH-374 based on AOAC (2019) 991.10, 974.14 and 986.15
แป้งและผลิตภัณฑ์	Moisture	In-house method TE-CH-336 based on AOAC (2019) 925.10
	Ash	In-house method TE-CH-335 based on AOAC (2019) 923.03

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๙ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๕๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
แป้งและผลิตภัณฑ์	Total Nitrogen and Protein	In-house method TE-CH-334 based on AOAC (2019) 920.87
	Fat	In-house method TE-CH-014 based on AOAC (2019) 922.06
ธัญพืช/ถั่วลิสง	Aflatoxins (B1, B2, G1, G2 and Total Aflatoxins)	In-house method TE-CH-025 based on AOAC (2019) 991.31 and 994.08
- ผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ ยกเว้นหัวหอม กระเทียม และกะหล่ำ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี) - แป้ง	Sulphur Dioxide	In-house method TE-CH-018 based on AOAC (2019) 990.28
อาหาร ^๒	- Benzoic acid - Sorbic acid	Nordic committee on food Analysis (1997) No.124
ผักและผลไม้ ปริมาณน้ำและคลอโรฟิลล์สูง	Organochlorine Pesticides : - aldrin (HHDN) - alpha-BHC or alpha-HCH - alpha-Chlordane - alpha-Endosulfan - beta-BHC or beta-HCH - beta-Endosulfan - dicofol - dieldrin	In- house method TE-CH-030 based on Steinwandter, H.1985. Universal 5 min on-line Method for Extracting and Isolating Pesticide Residues and Industrial Chemicals. Fresenius Z. Anal Chem No. 322, 1985, Page 752-754

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอขยายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๙ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
ผักและผลไม้ ปริมาณน้ำและคลอโรฟิลล์สูง	Organochlorine Pesticides : - endosulfan sulfate - endrin - gamma-BHC or lindane - gamma-Chlordane - hept.epoxide - heptachlor - o,p'-DDD - o,p'-DDE - o,p'-DDT - p,p'-DDD (TDE) - p,p'-DDT Pyrethroid Pesticides : - bifenthrin - fenvalerate - permethrin - cyfluthrin - cypermethrin - deltamethrin - lambda- cyhalothrin	In- house method TE-CH-030 based on Steinwandter, H.1985. Universal 5 min on-line Method for Extracting and Isolating Pesticide Residues and Industrial Chemicals. Fresenius Z. Anal Chem No. 322, 1985, Page 752-754

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอขยายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๙ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๕๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
ผักและผลไม้ ปริมาณน้ำและคลอโรฟิลล์สูง	Organophosphate Pesticides : <ul style="list-style-type: none"> - chlorpyrifos - DDVP (or Dichlorvos) - diazinon - dicrotophos - dimethoate - malathion - methamidophos - mevinphos - monocrotophos - parathion-methyl - pirimiphos-ethyl - pirimiphos-methyl - azinphos-ethyl - EPN - ethion - fenitrothion - parathion-ethyl - phosalone - profenofos - prothiophos - triazophos 	In- house method TE-CH-030 based on Steinwandter, H.1985. Universal 5 min on-line Method for Extracting and Isolating Pesticide Residues and Industrial Chemicals. Fresenius Z. Anal Chem No. 322, 1985, Page 752-754

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๙ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
ผักและผลไม้ ปริมาณน้ำและคลอโรฟิลล์สูง	Carbamate Pesticides : - aldicarb - aldicarb-sulfone - aldicarb-sulfoxide - carbaryl - carbofuran - carbofuran-3-hydroxy - fenobucarb - isoprocarb - methiocarb - methomyl - oxamyl	In-house method TE-CH-246 based on Steinwandter, H.1985. Universal 5 min on-line Method for Extracting and Isolating Pesticide Residues and Industrial Chemicals. Fresenius Z. Anal Chem No. 322, 1985, Page 752-754
อาหาร ^m	<i>Clostridium botulinum</i> (Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 17)

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๙ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

หมายเหตุ

อาหาร^๑

- | | |
|--|--|
| ๑. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี) | ๑๑. เครื่องปรุงรส เครื่องเทศ เครื่องแกง สมุนไพร |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี) | ๑๒. เครื่องดื่ม เครื่องดื่มชูกำลัง |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๑๓. วัตถุปรุงแต่ง |
| ๔. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๑๔. คุกกี้ บิสกิต แครกเกอร์ เวเฟอร์ ขนมขบเคี้ยว |
| ๕. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ | ๑๕. ลูกอม แยม และเยลลี่ |
| ๖. บะหมี่และผลิตภัณฑ์ | ๑๖. ไอศกรีม |
| ๗. ชาและกาแฟ | ๑๗. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๘. อาหารพร้อมปรุง (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) | ๑๘. อาหารสำหรับเด็กทารก (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๙. อาหารพร้อมบริโภคทันที (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) | ๑๙. อาหารกระป๋อง |
| ๑๐. ซอสปรุงรส | ๒๐. ครีมเทียม เนย น้ำมัน และไขมัน (ที่สกัดได้จากพืชและผลิตภัณฑ์) |

อาหาร^๒

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| ๑. เครื่องปรุงรสและซอสปรุงรส | ๓. ผลิตภัณฑ์ผลไม้ |
| ๒. เครื่องดื่ม | ๔. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ |

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐

ขอข่ายที่ใ้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ใ้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาสมุทรสาคร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๓/๑๓ หมู่ ๙ ตำบลโคกขาม อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๐

อาหาร^๓

- | | |
|--|--|
| ๑. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี) | ๑๑. เครื่องปรุงรส เครื่องเทศ เครื่องแกง สมุนไพร |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี) | ๑๒. เครื่องดื่มชูกำลังผสมกาเฟอีน |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๑๓. วัตถุเจือปนอาหาร |
| ๔. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๑๔. ลูกก๊าก บิสกิต แครกเกอร์ เวเฟอร์ ขนมขบเคี้ยว |
| ๕. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ | ๑๕. ลูกอม แยม และเยลลี่ |
| ๖. บะหมี่และผลิตภัณฑ์ | ๑๖. ไอศกรีม |
| ๗. ชาและกาแฟ | ๑๗. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๘. อาหารพร้อมปรุง (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) | ๑๘. อาหารทารก (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๙. อาหารพร้อมบริโภคทันที (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) | ๑๙. อาหารกระป๋อง |
| ๑๐. ซอสปรุงรส | ๒๐. ครีมเทียม เนย น้ำมัน และไขมัน (ที่สกัดได้จากพืชและผลิตภัณฑ์) |

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๗

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๗๐