



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า
ห้องปฏิบัติการ

บริษัท รับตรวจสินค้าไฟฟ้าทะเล จำกัด

เลขที่ 12 - 14 ซอยเย็นอากาศ 3 ถนนเย็นอากาศ

แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร 10120

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน
การทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำ และน้ำทิ้ง



(ดร.กิติรวีร์ สร้อยสงวน)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1066/48

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1	ข้าว	1. Aflatoxin	In-house method CH-002-TM based on AOAC (2016) 991.31
		2. Cadmium	In-house method IN-001-TM based on AOAC (2016) 999.11 and OMIC Melbourne Branch (PTP/16, 2000)
		3. Lead	
		4. Chlordane	In-house method CH-172-TM based on EN 15662:2018
		5. Dichlorvos	
		6. Dinotefuran	In-house method CH-174-TM based on EN 15662:2018
		7. Flutolanil	
		8. Diquat	In-house method CH-147-TM based on QuPPE-method version 9.2, EURL-SRM (2016)
		9. Paraquat	
		10. Inorganic arsenic (iAs)	In-house method IN-077-TM based on Journal of Food Hygiene and Safety Science (Shokuhin Eiseigaku Zasshi), Vol.51 (No.4); 2010, p.178-181.
		11. Monomethylarsonic acid (MMA)	
		12. Dimethylarsinic acid (DMA)	
		13. Arsenobetaine (AsB)	
		14. 3,4,5-trimethacarb	In-house method CH-158-TM based on EN 15662:2018
		15. Aldicarb	
		16. Aldicarb sulfone/Aldoxycarb	
		17. Aldicarb sulfoxide	
		18. Bendiocarb	
		19. Bufencarb	
		20. Butocarboxim	
		21. Butoxycarboxim	
		22. Carbaryl	
		23. Carbofuran	
		24. Etofol	

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1	ข้าว	25. Fenobucarb 26. Isoprocarb 27. Methiocarb 28. Methiocarb sulfoxide 29. Methomyl (as sum) 30. Metocarb 31. Oxamyl 32. Promecarb 33. Propoxur 34. Prosulfocarb 35. Pyribencarb 36. Thiofanox sulfone 37. Thiofanox sulfoxide 38. 3,5-xylol methylcarbamate (XMC)	In-house method CH-158-TM based on EN 15662:2018
2	อาหาร ¹	39. Total Plate Count (Pour Plate) 40. Total Plate Count (Petrifilm) 41. Coliforms 42. <i>Escherichia coli</i> 43. <i>Bacillus cereus</i> 44. <i>Vibrio cholerae</i> 45. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> 46. Yeast and Mold	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 chapter 8. Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 chapter 9. Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 chapter 31. Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 chapter 40. AOAC (2016) 997.02

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

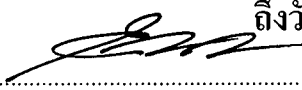
หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ตั้งแต่วันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ



(นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
2	อาหาร ¹	47. Aerobic Plate Count at 30°C	ISO 4833:2013
		48. <i>Vibrio cholerae</i>	ISO 21872-1:2017
		49. <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	
		50. Enumeration of <i>b</i> -glucuronidase- positive <i>Escherichia coli</i> at 44°C	ISO 16649-2:2001
		51. Coagulase-positive staphylococci	ISO 6888-1:1999/Amd.1:2003
		52. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017
		53. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2:2017
		54. <i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> (LMO2) Ref. 30704, AFNOR Validation (BIO-12/11-03/04)
		55. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017
		56. <i>Clostridium perfringens</i>	Compendium of method for the Microbiological Examination of foods (APHA), 5 th Edition, 2015, chapter 33.
57. Enterobacteriaceae	Compendium of method for the Microbiological Examination of foods (APHA), 5 th Edition, 2015, chapter 9.		
58. Enterococci	Compendium of method for the Microbiological Examination of foods (APHA), 5 th Edition, 2015, chapter 10.		
59. <i>Staphylococcus aureus</i>	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015, chapter 39.		
3	อาหาร ²	60. <i>Salmonella</i> spp.	FDA BAM Online, 2018 (Chapter 5)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
4	กากน้ำตาล	61. Total sugar as invert sugar	ICUMSA GS4/3-7 (2011)
		62. Reducing sugar (Invert sugar)	ICUMSA GS4/3-3 (2007)
		63. Polarisation	ICUMSA GS 4/7-1 (2013)
5	น้ำตาลทรายดิบ	64. Polarisation	ICUMSA GS 1/2/3/9-1 (2011)
		65. Colour	ICUMSA GS1/3-7 (2011)
		66. Colour	ICUMSA GS9/1/2/3-8 (2011)
		67. Starch	ICUMSA GS1-16 (2013)
6	น้ำตาลทรายดิบ และ น้ำตาลทรายขาว	68. Moisture	ICUMSA GS2/1/3/9-15 (2007)
7	น้ำตาลทรายขาว	69. Colour	ICUMSA GS2/3-10 (2011)
		70. Colour	ICUMSA GS2/3-9 (2005)
		71. Conductivity Ash	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011)
		72. Polarisation	ICUMSA GS2/3-1 (2011)
		73. Reducing Sugar	ICUMSA GS2/3/9-5 (2011)
8	น้ำตาลทรายขาว และ น้ำตาลทรายขาวสีร่า	74. Insoluble matter	ICUMSA GS 2/3/9-19 (2007)
		75. Colour	ICUMSA GS9/1/2/3-8 (2011)
9	น้ำตาล กากน้ำตาล และ น้ำเชื่อม	76. pH	ICUMSA GS1/2/3/4/7/8/9-23 (2009)
10	กากน้ำตาล และ น้ำเชื่อม	77. Refractometric dry substance	ICUMSA GS4/3/8-13 (2009)
11	น้ำตาลทรายขาว น้ำตาล ทรายขาวสีร่า น้ำเชื่อม น้ำอ้อย น้ำตาลทรายดิบที่ มีค่าโพลาไรเซชันสูง มากกว่า 99.60°Z	78. Sulfur dioxide (SO ₂)	ICUMSA GS 2/1/7/9-33 (2011)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
12	แป้ง	79. pH	AOAC (2016) 943.02
		80. Moisture	AOAC (2016) 925.10
		81. Ash	AOAC (2016) 923.03
13	น้ำ ³ /เครื่องดื่ม/ สารละลายที่มีน้ำเป็นตัว ทำละลาย	82. pH	Standards Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, part 4500-H ⁺
14	น้ำ ³	83. Total Suspended Solid	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 2540 D
		84. Total solids	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 2540 B
		85. Total Dissolved Solid	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 2540 C
		86. Chemical Oxygen Demand	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 5220 B
		87. Biochemical Oxygen Demand	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 5210 B
15	ปุ๋ย และอาหารสัตว์	88. Phosphate	AOAC (2016) 962.02
		89. Phosphorus	
16	อาหาร ⁴ (Food ⁴)	90. Total Dietary Fiber	AOAC (2016) 985.29
17	ธัญพืช และผลิตภัณฑ์	91. Crude fat	ISO 11085:2015 (E)
		92. Total fat	

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 5 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าฟู้ดทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
18	อาหาร ⁵	93. Total fat	In-house method OR-220-TM based on ISO 1443:1973
		94. Protein	In-house method OR-217-TM based on AOAC (2016) 991.20
		95. Nitrogen	
		96. Calories	Darryl M. Sullivan & Donald E. Carpenter. Method of Analysis for Nutrition Labeling. 1993.
		97. Energy	
98. Calories from fat			
99. Energy from fat	Darryl M. Sullivan & Donald E. Carpenter. Method of Analysis for Nutrition Labeling. 1993.		
100. Total carbohydrate			
19	อาหาร ⁶	101. Ash	In-house method OR-216-TM based on AOAC (2016) 923.03
20	อาหาร ⁷	102. Moisture	In-house method OR-215-TM based on AOAC (2016) 934.01
21	อาหารสัตว์ และอาหารสัตว์เลี้ยง	103. Protein	ISO 5983-2:2009
		104. Nitrogen	
		105. Moisture	ISO 6496:1999 (E)
		106. Calories	Darryl M. Sullivan & Donald E. Carpenter. Method of Analysis for Nutrition Labeling. 1993.
		107. Energy	
		108. Calories from fat	
		109. Energy from fat	Darryl M. Sullivan & Donald E. Carpenter. Method of Analysis for Nutrition Labeling. 1993.
		110. Total carbohydrate	
111. Total fat	ISO 11085:2015 (E)		
112. Ash	AOAC (2016) 942.05		

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 6 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
21	อาหารสัตว์ และอาหาร สัตว์เลี้ยง (ต่อ)	113. Crude Fiber	Commission Regulation (EC) No. 152/ 2009
22	อาหารสัตว์	Malamine group; 114. Ammelide 115. Ammeline 116. Cyanuric acid 117. Melamine	In-house method CH-090-TM based on LIB No.4423, US.FDA
		118. Pepsin Digestibility	AOAC (2016) 971.09
23	ผลิตภัณฑ์ไขมัน และ ผลิตภัณฑ์น้ำมัน	119. Free Fatty Acid	AOCS (2017) Ca 5a-40
		120. Acid Value	
		121. Peroxide Value	AOCS (2003) Cd 8-53
		122. Moisture	AOCS(2017) Ca 2d-25
23		123. Iodine value	AOCS (2017) Cd 1b-87
24	อาหาร ^๑ อาหารสัตว์ และอาหารสัตว์เลี้ยง	124. Arsenic	In-house method OR-190-TM based on AOAC (2016) 986.15
25	อาหาร ^๑ อาหารสัตว์ และอาหารสัตว์เลี้ยง	125. Mercury	In-house method IN-056-TM based on AOAC (2016) 974.14
26	อาหารทะเล (สด, แช่ แข็ง)	126. Chlorine as Sodium Chloride	AOAC (2016) 937.09
27	แป้ง และผลิตภัณฑ์ ธัญพืช	127. Sodium (Na)	AACC International Approved Method of Analysis, 11 th Edition, 40-71.01
		128. Potassium (K)	
		129. Calcium	In-house method IN-059-TM based on AACC International Approved Method of Analysis, 11 th Edition, 40-71.01

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 7 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
28	อาหาร ¹⁰	GMO Screening 130. CaMV 35S Promoter 131. NOS terminator	In-house method DN-012-TM based on ISO 21569: 2005 /Amd.1:2013 and European Network of GMO Laboratories (ENGL)
29	อาหาร ¹¹	132. Saturated fat	In-house method CH-028-TM based on AOAC(2016) 996.06
30	ธัญพืช และผลิตภัณฑ์ ¹²	133. Vitamin A	In-house method CH-035-TM based on Journal of AOAC International Vol.85, No.2, 2002.
		134. Cholesterol	In-house method CH-037-TM based on AOAC (2016) 994.10
		135. Total sugars 136. Glucose 137. Maltose 138. Fructose 139. Lactose 140. Sucrose	In-house method SU-044-TM based on AOAC (2016) 982.14
31	ผักที่มีปริมาณน้ำและ คลอโรฟิลล์สูง พริก กระเทียม ข้าวโพด หวาน ถั่ว และ มะม่วง	141. Dithiocarbamate 142. Mancozeb 143. Maneb 144. Propineb 145. Zineb 146. Ferbam 147. Metiram 148. Thiram 149. Ziram	In-house method CH-038-TM based on Acta Chim. Slov., 53: 2006, p. 100-104.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 8 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
32	ข้าวโพด ถั่วลันเตา ลูก เด็ย (Coix lacryma- jobi L., Job's Tears, Pearl barley)	150. Aflatoxin	In-house method CH-002-TM based on AOAC (2016) 991.31
33	เนื้อสัตว์: เนื้อแดง, เนื้อขาว (ยกเว้นอาหาร ทะเล และเครื่องใน)	Beta-agonists 151. Cimaterol 152. Clenbuterol 153. Ractopamine 154. Salbutamol	In-house method CH-135-TM based on The U.S. Department of Agriculture's Food Safety Inspection Service, Screening, Determination and Confirmation of Beta- Agonists by HPLC/MS/MS (CLG- AGON1.10), 2018
34	สัตว์น้ำในคลาสครัสเต เชีย (สด, แช่แข็ง)	155. Malachite green 156. Leucomalachite green	In-house method CH-087-TM based on Anal Bioanal Chem (2008) 391 : 2035- 2045
		157. Chloramphenicol	In-house method CH-092-TM based on U.S. Food and Drug Administration No.4290, September 2002.
		Nitrofurantol metabolite residues: 158. 3-Amino-2-oxazolidinone (AOZ) 159. 3-Amino-5-morpholinomethyl- 2-oxazolidinone (AMOZ) 160. 1-Aminohydantoin (AHD) 161. Semicabazide (SEM)	In-house method CH-026-TM based on U.S. Food and Drug Administration, Centre For Food Safety and Applied Nutrition: Detection of Nitrofurantol Metabolites in Shrimp April 1, 2004
35	อาหาร ¹³	162. Lead 163. Cadmium 164. Copper 165. Iron 166. Zinc	AOAC (2016) 999.11

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 9 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
36	ผักที่มีปริมาณน้ำและ คลอโรฟิลล์สูง	167. Atrazine 168. Ametryn 169. Metolaxyl	In-house method CH-079-TM based on EN 15662: 2018
		Herbicide residue; 170. 2,4-D 171. Bromacil 172. Thiophanate-methyl 173. Carbendazim 174. Diuron	In-house method CH-109-TM based on EN 15662: 2018
		Organochlorine 175. Chloroneb	In-house method CH-094-TM based on EN 15662:2018
37	ผักที่มีปริมาณน้ำและ คลอโรฟิลล์สูง มะม่วง สุก	Organophosphate 176. Mevinphos 177. Methacrifos 178. Ethoprophos 179. Phorate 180. Diazinon 181. Terbufos 182. Disulfoton 183. Dichlorfenthion 184. Monocrotophos 185. Cyanophos 186. Dimethoate 187. Chlorpyrifos 188. Parathion-methyl 189. Fenthion 190. (E)-Dimethylvinphos 191. (Z)-Chlorfenvinphos 192. Phenthoate 193. Prothiophos	In-house method CH-093-TM based on EN 15662:2018

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 10 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้อง โดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
37	ผักที่มีปริมาณน้ำและ คลอโรฟิลล์สูง มะม่วง สุก (ต่อ)	194. Tetrachlorvinphos 195. Methidathion 196. Fenamiphos 197. Pyridafenthion 198. Dichlorvos 199. Methamidophos 200. Acephate 201. Demeton-S-methyl 202. Omethoate 203. Propetamphos 204. Iprobenfos 205. Chlorpyrifos-methyl 206. Pirimiphos-methyl 207. Malathion 208. Fenitrothion 209. Parathion 210. Quinalphos 211. Profenofos 212. Butamifos 213. Mephospholan 214. Isoxathion 215. Sulprofos 216. Triazophos 217. Piperophos 218. Phosmet 219. Phosalone 220. Chlorethoxyphos 221. Cadusaphos 222. Thiometon 223. Dicrotophos	In-house method CH-093-TM based on EN 15662:2018

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 11 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
37	ผักที่มีปริมาณน้ำและ คลอโรฟิลล์สูง มะม่วง สุก (ต่อ)	224. Fonofos 225. Dioxathion 226. Isazofos 227. Pirmioxyphos 228. Phosphamidon (I+II) 229. Fenchlorfos 230. Tolclofos-Methyl 231. Pirmiphos-Ethyl 232. Isofenfos-Methyl 233. Isofenphos 234. Isocarbofos 235. Fosthiazate (I+II) 236. Tribufos 237. Ethion 238. Carbophenothion 239. Fensulfothion 240. Cyanofenphos 241. Famphur 242. EPN 243. Anilofos 244. Pyrazophos	In-house method CH-093-TM based on EN 15662:2018
		Organochlorines and Pyrethroids 245. Captan 246. o,p'-DDT 247. Tecnazene 248. alpha-BHC 249. beta-BHC 250. gamma-BHC 251. delta-BHC 252. Benoxacor 253. Heptachlor	In-house method CH-094-TM based on EN 15662: 2018

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 12 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
37	ผักที่มีปริมาณน้ำและ คลอโรฟิลล์สูง มะม่วง สุก (ต่อ)	254. Aldrin 255. Bromophos-methyl 256. Heptachlor-epoxide 257. Chlordane-trans 258. Chlordane-cis 259. Dieldrin 260. Endrin 261. Endrin ketone 262. Bifenox 263. Pentoxazone 264. Dichlormid 265. Etridiazole 266. Trifluralin 267. HCB 268. Quintozene 269. Alachlor 270. Fthalide 271. Fipronil 272. Bromophos-ethyl 273. Endosulfan-alpha 274. p,p-DDE 275. Thifluzamide 276. Bupirimate 277. Chlorfenapyr 278. Endosulfan-beta 279. p,p-DDD 280. Endosulfan sulphate 281. p,p-DDT 282. Mefenpyr-diethyl 283. Bromopropylate	In-house method CH-094-TM based on EN 15662: 2018

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 13 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
37	ผักที่มีปริมาณน้ำและ คลอโรฟิลล์สูง มะม่วง สุก (ต่อ)	284. Fenamidone 285. Clomeprop 286. Ethafluralin 287. Benfluralin 288. Acetochlor 289. Vinclozolin 290. Dicofof 291. Thiazopyr 292. Chlorthal-dimethyl 293. Flufenacet 294. Chlorbenside 295. Butachlor 296. Chlorfenson 297. Myclobutanil 298. Azaconazole 299. Norflurazon 300. Tetradifon 301. Fenpropathrin 302. Bifenthrin 303. Cyhalothrin-lambda (I+II) 304. Permethrin-cis 305. Permethrin-trans 306. Cyfluthrin (sum) 307. Cypermethrin (sum) 308. Fenvalerate (I+II) 309. Deltamethrin (I+II)	In-house method CH-094-TM based on EN 15662: 2018
38	ซีอโคแลต และ ผลิตภัณฑ์ นมและ ผลิตภัณฑ์นม	Melamine group: 310. Ammelide 311. Ammeline 312. Cyanuric acid 313. Melamine	In-house method CH-022-TM based on Food and Drug Administration, Laboratory Information Bulletin LIB. No. 4422. October, 2008.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 14 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
39	น้ำจิ้มไก่	Synthetic dyes: 314. Sudan red I 315. Sudan red II 316. Sudan red III 317. Sudan red IV	In-house method CH-039-TM based on Agilent Technologies Application note (Publication note 5990-5255EN), 2010
40	ซอส ซอสปรุงรส ซอส ถั่วเหลือง น้ำปลา ซอส เทอริยากิ	318. 1,3-Dichloropropanol (1,3-DCP) 319. 3-Chloro-1,2-propanediol (3-MCPD)	In-house method CH-114-TM based on AOAC (2016) 2000.01
41	ปลาป่น	320. Total Volatile Basic Nitrogen (TVBN)	In-house method OR-013-TM based on AOAC (2016) 920.03
42	แป้ง ผลิตภัณฑ์แป้ง อาหารสัตว์ และวัตถุดิบ	321. Starch	Commission Regulation (EC) No 152/2009
43	แป้ง และผลิตภัณฑ์	322. Sulfur dioxide	In-house method OR-080-TM based on Methods of Analysis in Health Science (2010), Japan.
		323. Cyanide (CN) 324. Hydrocyanic acid (HCN)	In-house method OR-082-TM based on Ministry of Health, Labor and Welfare; Japan, Shoku-Ki-Hatsu /Shoku-Kan-Hatsu No.1121002, 21 st Edition, 2002.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 15 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
44	อาหารทะเล (ยกเว้นปลา), เนื้อสัตว์: เนื้อแดง, เนื้อขาว (ยกเว้นเครื่องใน)	325. Carbadox 326. Doxycycline 327. Flumequine 328. Lincomycin 329. Lomefloxacin 330. Ofloxacin 331. Oxacillin 332. Sulfaquinoxaline 333. Sulfadimidine 334. Sulfamonomethoxine 335. Tiamulin 336. Tilmicosin 337. Albendazole 338. Chlorpromazine 339. Chlortetracycline 340. Danofloxacin 341. Enrofloxacin 342. Flubendazole 343. Metronidazole 344. Oxolinic acid 345. Oxytetracycline 346. Ronidazole 347. Sulfadimethoxine 348. Sulfamerazine 349. Tetracycline	In-house method CH-117-TM based on modification of WATERS technical application no. 720005411 EN
45	ผัก และผลไม้	350. Diquat 351. Paraquat	In-house method CH-009-TM based on Journal of AOAC International Vol. 98, No. 2 (2015)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 16 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
46	ข้าว	352. Cycloxydim	In-house method CH-110-TM based on EN 15662:2018
		353. Cyproconazole (sum)	
		354. Difenoconazole	
		355. Diflubenzuron	
		356. Diniconazole	
		357. Etoxazole	
		358. Fenbuconazole	
		359. Fipronil	
		360. Fluquinconazole	
		361. Flusilazole	
		362. Flutolanil	
		363. Hexaconazole	
		364. Ipconazole (sum)	
		365. Metconazole	
		366. Penconazole	
		367. Tebuconazole	
		368. Tebufenozide	
		369. Tricyclazole	
		370. Triticonazole	
		371. Ochratoxin A	In-house method CH-127-TM based on EN 15662:2018
		372. Ochratoxin B	
		373. Azoxystrobin	In-house method CH-149-TM based on EN 15662:2018
		374. Benalaxyl	
		375. Benfuresate	
		376. Bioresmetrin	
		377. Diclofop-methyl	
		378. Etofenprox	
		379. Iprodione	
		380. Isoprothiolane	
		381. Kresoxim-methyl	
		382. Metalaxyl	

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 17 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
46	ข้าว (ต่อ)	383. Metribuzin 384. Piperonyl butoxide 385. Pirimicarb 386. Procyimdone 387. Propachlor 388. Propiconazole 389. Pyributicarb 390. Pyriproxyfen 391. Thiobencarb 392. Triadimefon 393. Trifloxystrobin	In-house method CH-149-TM based on EN 15662:2018
47	น้ำ ³ (Water ³)	394. Aluminium 395. Antimony 396. Arsenic 397. Barium 398. Beryllium 399. Cadmium 400. Calcium 401. Chromium 402. Cobalt 403. Copper 404. Iron 405. Lead 406. Magnesium 407. Manganese 408. Mercury 409. Nickel	In-house method IN-080-TM Based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017 Part 3125 B

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 18 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้อง โดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
47	น้ำ ³ (ต่อ)	410. Potassium 411. Selenium 412. Silver 413. Sodium 414. Tin 415. Zinc	In-house method IN-080-TM Based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017 Part 3125 B
48	น้ำตาลทรายดิบ และ ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาล	416. Reducing Sugar	ICUMSA Method GS1/3/7-3 (2005)
49	น้ำตาลทรายดิบ น้ำเชื่อม และ กากน้ำตาล	417. Conductivity Ash	ICUMSA Method GS1/3/4/7/8-13 (1994).
50	น้ำตาลทรายดิบ, น้ำตาลผง, สารให้ความ หวานชนิดผง, กลูโคส ผง,	418. Sulfur dioxide (SO ₂)	ICUMSA GS 2/1/7/9-33 (2011)
51	น้ำตาล, น้ำผึ้ง, น้ำเชื่อม , น้ำผลไม้, เครื่องดื่ม ¹⁴ (Sugar, Honey, Syrup, Juice, Beverage ¹⁴)	419. Total sugars 420. Fructose 421. Glucose 422. Lactose 423. Maltose 424. Sucrose	In-house method SU-056-TM based on AOAC (2016) 977.20
52	ฉัณพืช และผลิตภัณฑ์, เครื่องดื่ม ¹⁴ , เครื่องดื่ม แอลกอฮอล์, น้ำผลไม้, ซอส, เครื่องแกง, ผักและ ผลไม้ (สด แช่แข็ง ผ่าน กรรมวิธี, ทำแห้ง ดอง แช่แข็ง)	425. Sulfur dioxide SO ₂	In-house method OR-080-TM based on Methods of Analysis in Health Science (2010), Japan.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 19 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
53	น้ำ ³ (Water ³)	426. Cyanide (CN) 427. Hydrocyanic acid (HCN)	In-house method OR-082-TM based on Ministry of Health, Labor and Welfare; Japan, Shoku-Ki-Hatsu /Shoku-Kan-Hatsu No.1121002, 21 st Edition, 2002.
54	อาหาร ² (Food ²)	428. Salmonella spp.	VIDAS Salmonella (SLM), AFNOR Validation (BIO-12/1-04/94)
55	อาหาร ¹ (Food ¹)	429. Water activity	ISO 18787:2017

หมายเหตุ

อาหาร¹ หมายถึง

- | | |
|--|--|
| 1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) | 2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) |
| 3. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) | 4. แป้งและผลิตภัณฑ์ |
| 5. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี, ทำแห้ง ดอง แช่อิ่ม) | 6. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง ดอง แช่อิ่ม) |
| 7. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 8. นัทและผลิตภัณฑ์ |
| 9. นมและผลิตภัณฑ์ | 10. เมล็ดพืชและผลิตภัณฑ์ |
| 11. ไข่และผลิตภัณฑ์, ไข่ผง | 12. สาหร่ายและผลิตภัณฑ์ |
| 13. พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 14. ชาและกาแฟ |
| 15. อาหารพร้อมปรุง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป | 16. อาหารพร้อมรับประทาน และ อาหารในบรรจุภัณฑ์ |
| 17. น้ำปลาและซอสปรุงรส | 18. เครื่องปรุงอาหาร หรือเครื่องปรุงรส |
| 19. สมุนไพร | 20. เครื่องเทศ |
| 21. ขนมหวาน, ลูกกวาด , ลูกอม และ หมากฝรั่ง | 22. ซ็อกโกแลต |
| 23. แยม | 24. เยลลี่ |
| 25. ขนมหัด | 26. ไอศกรีม |
| 27. เนย | 28. ขนมหบเคี้ยว และ แคร็กเกอร์ |
| 29. หางนม | 30. วิปป์ครีม |
| 31. น้ำตาล, สารให้ความหวาน ,โมลาส | 32. อาหารสัตว์ |
| 33. น้ำผักและน้ำผลไม้ , น้ำผักและน้ำผลไม้สกัด | 34. ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 20 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับผิดชอบสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร² หมายถึง

1	ไข่แดงแห้ง (หรือไข่แดงผง)	2	ไข่ขาวแห้ง (หรือไข่ขาวผง)
3	ไข่แห้ง (หรือไข่ผง)	4	น้ำมัน (หางนม, นมพร่องมันเนย, นมครบส่วน และบัตเตอร์มิลค์)
5	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำเค้ก ขนมหวานจากแป้ง (เค้ก คุกกี้ โดนัท บิสกิต ขนมปัง แพนเค้ก)	6	นมดัดแปลงสำหรับทารก
7	อาหารที่ให้ทางสายยางหรือทางปากซึ่งมีส่วนผสมของไข่	8	ไข่ (ไข่ทั้งเปลือก, ไข่รวมเหลว (เป็นเนื้อเดียวกัน), ไข่ต้มสุก)
9	ผลิตภัณฑ์ที่มีไข่เป็นส่วนประกอบ (เส้นก๋วยเตี๋ยว, ไข่ม้วน, เส้น มักกะโรนี, เส้นสปาเก็ตตี้)	10	เนยแข็ง
11	แป้งโด	12	สไลด์ผสมพร้อมทาน (แฮม, ไข่, โก๋, ทูน่า, ไก่วง)
13	ผลไม้	14	นม
15	สัตว์ในคลาสครัสเตเชีย มีส่วนหัวและส่วนอกรวมกัน เช่น กุ้ง และปู เป็นต้น	16	ปลา
17	ผัก	18	ยีสต์แห้ง (ชนิด Active และ Inactive)
19	ของผสมที่ใช้โรยหน้า	20	เครื่องเทศ (พริกไทยดำ, พริกไทยขาว, เมล็ดขึ้นฉ่าย หรือขึ้นฉ่าย หั่น, พริกป่น, ยี่หระ, พริกปาปริก้า พริกหวาน หรือพริกหยวก, ผักชี ฝรั่งหั่น, โรสแมรี่, เมล็ดงา, ไธม์, ผักที่ถูกทำให้เป็นเกล็ดหรือชิ้น บาง ๆ, หัวหอมเกล็ด, หัวหอมผง, กระเทียมเกล็ด, อบเชย, กานพลู และออริกาโน)
21	มะพร้าว	22	เนื้อสัตว์และอาหารใช้แทนเนื้อสัตว์
23	ผลผลิตพลอยได้จากผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และสารจากสัตว์	24	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อเยื่อและผลิตภัณฑ์ที่ปน (ปลา เนื้อสัตว์ กระดูก)
25	น้ำส้ม, น้ำแอปเปิ้ลหมัก (พาสเจอร์ไรส์ และ ไม่พาสเจอร์ไรส์), น้ำแอปเปิ้ล (พาสเจอร์ไรส์)	26	แคนตาลูป มะม่วง มะเขือเทศ
27	ผักใบเขียว, สมุนไพร และ ต้นอ่อน (ผักปวยเล้ง, กะหล่ำปลี, ผักกาดแก้ว, ผักกาดหอม หรือผักกาดคอส, ต้นหอม, ผักชี, พาร์สลีย์, ผักชีใบเลื่อย, ผักชีฝรั่ง, ถั่วแอลเฟลฟา, ถั่วเขียว, ไบโคลเวอร์, แรดิช และหน่อบร็อคโคลี่)		

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 21 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

น้ำ³

- | | | | |
|---|---|---|-----------|
| 1 | น้ำบริโภคและน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท | 2 | น้ำอุปโภค |
| 3 | น้ำแข็ง | 4 | น้ำแร่ |
| 5 | น้ำใต้ดิน | 6 | น้ำเสีย |
| 7 | น้ำบนดิน | | |

อาหาร⁴

- | | | | |
|-----|--|-----|---|
| 1. | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) | 2. | สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) |
| 3. | ผลไม้และผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี, ทำแห้ง ตอง แช่แข็ง) | 4. | ผักและผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง ตอง แช่แข็ง) |
| 5. | ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 6. | แป้งและผลิตภัณฑ์ |
| 7. | นมและผลิตภัณฑ์ | 8. | นมผง |
| 9. | สาหร่ายทะเลและผลิตภัณฑ์ | 10. | เมล็ดพืชและผลิตภัณฑ์ |
| 11. | อาหารแปรรูป | 12. | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน |
| 13. | อาหารพร้อมปรุงและอาหารกึ่งสำเร็จรูป | 14. | เครื่องปรุงรส |
| 15. | ขนมขบเคี้ยวและแคร็กเกอร์ | 16. | อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) |

อาหาร⁵

- | | | | |
|----|--------------------|----|--|
| 1. | ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 2. | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) |
| 3. | แป้งและผลิตภัณฑ์ | 4. | ขนมหวานและลูกกวาด |
| 5. | ขนมขบเคี้ยว | 6. | อาหารแปรรูปหรืออาหารพร้อมปรุง |
| 7. | อาหารกึ่งสำเร็จรูป | | |

อาหาร⁶

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1. | ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 2. | ขนมหวานและลูกกวาด |
| 3. | อาหารสำเร็จรูป หรือ อาหารพร้อมปรุง | 4. | อาหารกึ่งสำเร็จรูป |
| 5. | ผลไม้และผัก
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี, ทำแห้ง ตอง แช่แข็ง) | 6. | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 22 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 18 เมษายน 2562

หมายเลขทะเบียน 1066/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร⁷

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 2. อาหารสำเร็จรูป หรือ อาหารพร้อมปรุง |
| 3. ขนมหวานหรือลูกกวาด | 4. อาหารกึ่งสำเร็จรูป |
| 5. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) | |

อาหาร⁸

- | | |
|--|---|
| 1. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 2. แป้งและผลิตภัณฑ์ |
| 3. สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) | 4. ผลไม้และผัก
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี, ทำแห้ง ตอง แช่แข็ง) |
| 5. สารให้ความหวานหรือน้ำตาล | 6. กากน้ำตาล |
| 7. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) | 8. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) |
| 9. ข้าว | |

อาหาร⁹

- | | |
|---|--|
| 1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) | 2. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์จากธัญพืช |
| 3. ผลไม้และผัก
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี, ทำแห้ง ตอง แช่แข็ง) | 4. สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) |
| 5. แป้งและผลิตภัณฑ์ | 6. ขนมขบเคี้ยว |
| 7. แคร็กเกอร์ | 8. ขนมหวาน |
| 9. เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ | 10. อาหารสำเร็จรูป หรือ อาหารพร้อมปรุง |
| 11. อาหารกึ่งสำเร็จรูป | 12. น้ำตาล สารให้ความหวาน และกากน้ำตาล |
| 13. สาหร่ายและผลิตภัณฑ์ | |

อาหาร¹⁰

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. ผักสดและผลิตภัณฑ์ | 2. ข้าวและผลิตภัณฑ์ |
| 3. แป้งและผลิตภัณฑ์ | 4. ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์ |
| 5. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 6. เบเกอรี่และขนมขบเคี้ยว |
| 7. ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ (ยกเว้นเลซิดินและซอสถั่วเหลือง) | 8. มะละกอและผลิตภัณฑ์ |
| 9. ผลไม้สดและผลิตภัณฑ์ | |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 23 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 18 เมษายน 2562

หมายเลขทะเบียน 1066/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร ¹¹

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 2. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
(สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) |
| 3. แป้งและผลิตภัณฑ์ | 4. ขนมหวานและลูกกวาด |
| 5. ขนมหขเคี้ยว | 6. อาหารแปรรูป หรือ อาหารพร้อมปรุง |
| 7. อาหารกึ่งสำเร็จรูป | 8. น้ำมัน |

ธัญพืช และผลิตภัณฑ์¹²

- | | |
|--|--|
| 1. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ ที่ได้จาก เมล็ดธัญพืชที่กินได้ รากและหัว | 2. นัท |
| 3. ธัญพืชแบบเต็มเมล็ด เมล็ดหักหรือป่น, รวมทั้งข้าว , แป้งและ
สตาร์ช รวมทั้งแป้งถั่วเหลือง | 4. ขนมหที่มีธัญพืชและแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก
(เช่น พุดดิ้งข้าว ขนมหมันสำหรับหลัง) |
| 5. อาหารเข้าจากธัญพืช รวมทั้งข้าวโอ๊ตบด | 6. แป้ง และสตาร์ช |
| 7. ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง (ยกเว้นเครื่องปรุงรสที่มีถั่วเหลืองเป็น
ส่วนผสมหลัก) | 8. ส่วนผสมสำเร็จรูป หรือแป้งที่ผสมเสร็จแล้วใช้ทำขนมเค้ก (เช่นแป้ง
สำหรับทำขนมปัง หรือสำหรับปลา หรือไก่) |
| 9. ข้าวแบบกึ่งสำเร็จรูป หรือแบบผ่านกระบวนการ รวมทั้งเค้กข้าว | 10. เส้นพาสต้า,เส้นก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน (เช่น แผ่น
แป้ง เส้นหมี่ พาสต้าหรือบะหมี่ที่ทำจากถั่วเหลือง, บะหมี่สด หรือ
พาสต้าสด และผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกัน, เส้นบะหมี่อบแห้ง หรือพาสต้า
อบแห้ง และผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกัน, พาสต้า หรือบะหมี่แบบกึ่ง
สำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน) |

อาหาร ¹³

- | | |
|---|---|
| 1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) | 2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) |
| 3. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง) | 4. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง ดอก แฮ้ว
อิม) |
| 5. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี ทำแห้ง ดอก แฮ้ว
อิม) | 6. แป้งและผลิตภัณฑ์ |
| 7. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 8. นัทและผลิตภัณฑ์ |
| 9. อาหารแปรรูป , อาหารพร้อมปรุง และ
อาหารกึ่งสำเร็จรูป | 10. อาหารพร้อมรับประทาน และ
อาหารในบรรจุภัณฑ์ |
| 11. ขนมหวาน, ลูกกวาด , ลูกอม และ หมากฝรั่ง | 12. ขนมหขเคี้ยว และ แคร็กเกอร์ |
| 13. น้ำตาล, สารให้ความหวาน, กากน้ำตาล | 14. เครื่องดื่ม |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 24 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 18 เมษายน 2562

หมายเลขทะเบียน 1066/48

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท รับตรวจสินค้าโพ้นทะเล จำกัด ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำและน้ำทิ้ง ดังรายการต่อไปนี้

เครื่องดื่ม¹⁴

1. น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนรวมอยู่
2. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
3. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม เช่น น้ำหวาน
4. เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดเข้มข้นต้องเจือจางต่อ
5. เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดแห้ง

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 25 ของทั้งหมด 25 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1066/48

วันที่ 18 เมษายน 2562

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 เมษายน 2562

ถึงวันที่ 17 เมษายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้อง โดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)