

สรุปรายงานการขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการ

ขอข่ายการรับรองการขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถตามข้อกำหนดคุณภาพตาม

มาตรฐานสากล ISO/IEC 17025 ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการทดสอบ ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

ที่อยู่ : 2008 ซอยอรุณอมรินทร์ 36 ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด
กรุงเทพมหานคร 10700

รหัสมาตรฐาน : กษ 07-29-9999-0015-000

รายการทดสอบทางด้านจุลชีววิทยา

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ
1. Food*	Coliforms (CFU) Coliforms (MPN)	FDA BAM Online, 2013 (Chapter 4)
	Aerobic Plate Count (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 3)
	Aerobic Plate Count 30 °C (CFU)	ISO 4833-1:2013
	Yeasts and Molds (CFU)	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001, Chapter 20 : p.209-213
	<i>Clostridium perfringens</i> (CFU) <i>Clostridium perfringens</i> (Not Detected/0.1)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 16)
	<i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2012 (Chapter 14)
	<i>Salmonella</i> spp. (Not Detected/25)	ISO 6579 : 2002/Cor.1:2004
	<i>Escherichia coli</i> (CFU)	AOAC (2012) 991.14, 998.08
	<i>Escherichia coli</i> (MPN) <i>Escherichia coli</i> (Not Detected/1, 0.1)	FDA BAM Online, 2013 (Chapter 4)
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Not Detected/25)	ISO 11290-1 : 1996/Amd. 1 : 2004
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (MPN)	FDA BAM Online, 2004 (Chapter 9)

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ
1. Food*	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Not Detected/25)	In-house method T9218 based on ISO/TS 21872-1:2007/Cor.1 : 2008
	<i>Vibrio cholerae</i> (Not Detected/25)	FDA BAM Online, 2004 (Chapter 9)
	Thermophillic aerobic count 55°C (CFU)	In-house method T9221 in connection with : - FDA BAM Online, 2001 (Chapter 3) - FDA BAM Online, 2001 (Chapter 21A)
	Enterobacteriaceae (CFU)	ISO 21528-2 : 2004
	Enterococci (CFU)	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 4th ed., 2001, Chapter 9

รายการทดสอบทางด้านเคมี

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ	สรุปผล
1. Food*	Fat	- In-house method T966 based on AOAC (2012) 945.38F, 922.06 - In-house method T967 based on AOAC (2012) 989.05, 995.19 - AOAC (2012) 922.06, 948.15, 960.39, 945.38F, 989.05, 995.19, 945.18	ผู้ให้บริการควรตรวจสอบช่วงการทดสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของกรมประมง
	Protein / Total Nitrogen	In-house method T927 based on AOAC (2012) 991.20	
	Carbohydrate, Energy and energy from fat	- In-house method T943 based on Method of Analysis for Nutrition Labeling, 1993, Chapter 1,5 - Method of Analysis for Nutrition Labeling, 1993, Chapter 1,5	
	Fatty acid (Saturated fatty acid / Unsaturated fatty acid)	In-house method T974 based on AOAC (2012) 996.06	

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ	สรุปผล
1. Food*	Trans fatty acid	In-house method T9142 based on AOAC (2012) 996.06	ผู้ให้บริการตรวจสอบช่วง การทดสอบว่าเป็นไปตาม ข้อกำหนดของกรมประมง
	Cholesterol	In-house method T992 based on J.AOAC (1993), 76 (4) 902-906	
	Sugar	In-house method T997 based on AOAC (2012) 982.14	
	Dietary fiber	In-house method T995 based on AOAC (2012) 985.29	
	Moisture	- In-house method T923 based on AOAC (2012) 925.10 - AOAC (2012) 950.46, 952.08, 925.09, 925.10, 934.06, 925.40, 927.05, 948.12, 920.116, 964.22, 920.151A, 920.151B, 945.39	
	Ash	AOAC (2012) 920.153, 938.08, 923.03, 940.26, 950.49, 930.30, 935.42, 920.117, 945.48E, 925.51, 945.39B, 945.18, 945.46	
	- Sodium (Na) - Calcium (Ca) - Iron (Fe) - Zinc (Zn) - Copper (Cu)	- In-house method T 9152 based on AOAC (2012) 984.27	

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ	สรุปผล
1. Food*	- Magnesium (Mg) - Potassium (K) - Phosphorus (P)	- In-house method T 965 based on AOAC (2012) 985.35	ผู้ให้บริการตรวจสอบช่วง การทดสอบว่าเป็นไปตาม ข้อกำหนดของกรมประมง
	Zinc (Zn)	- In-house method T 946 based on AOAC (2012) 969.32 - In-house method T 9152 based on AOAC (2012) 984.27 - In-house method T 965 based on AOAC (2012) 985.35	
	Cadmium (Cd)	In-house method T945 based on AOAC (2012) 973.34	
	Lead (Pb)	In-house method T947 based on AOAC (2012) 973.35	
	Arsenic (As)	In-house method T948 based on AOAC (2012) 986.15	
	- Lead (Pb) - Cadmium (Cd)	In-house method T9166 based on AOAC (2012) 999.10	
	- Arsenic (As) - Mercury (Hg)	In-house method T9153 based on AOAC (2012) 986.15	
	Mercury (Hg)	In-house method T964 based on AOAC (2012) 974.14	

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ	สรุปผล
1. Food*	Tin (Sn)	In-house method T944 based on AOAC (2012) 985.16	ผู้ให้บริการตรวจสอบช่วง การทดสอบว่าเป็นไปตาม ข้อกำหนดของกรมประมง
40. Seafood	Salt (Chloride as Sodium Chloride)	AOAC (2012) 937.09	
47. Seafood and seafood products	PCBs (ICES 7) PCB # 28, 52, 101, 118, 138, 153, 180	In-house method T9115 based on AOAC (2012) 970.52 and PAM. Vol.1 Section 304E-4 (1994)	
48. - Aquatic animal and aquatic animal products	Nitrofurans (Metabolite) - Semicarbazide (SC) - 3-Amino- 2Oxazolidinone (AOZ) - 3-Amino-5- Morpholinomethyl-2- Oxazolinone (AMOZ) - 1-Aminohydantoin (AH)	In-house method T9118 based on Journal of Chromatography B. 691, 1997	
	Chloramphenicol	In-house method T9117 based on U.S. Food and Drug Administration, LIB# 4302 (2002)	

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ	สรุปผล
	Tetracyclines Group - Tetracycline - Oxytetracycline - Chlortetracycline	In-house method T9200 based on Journal of Chromatography A, 987 (2003) p 227-233.	ผู้ให้บริการตรวจสอบช่วง การทดสอบว่าเป็นไปตาม ข้อกำหนดของกรมประมง
52. - Meat - Aquatic animal	Sulfonamide group - Sulfadiazine - Sulfaquinoxaline - Sulfamethazine - Sulfathiazole - Sulfamerazine - Sulfadimethoxine	In-house method T9202 based on Journal of Chromatography A, 1209 (2008) p 1-9	
	Fluoroquinolone group - Enrofloxacin - Ciprofloxacin	In-house method T9210 based on Journal of Food Drug Analysis, Vol.18 No. 2, 2010 p.87- 97	
	Flumequine	In-house method T9116 based on J.ASSOC.OFF,ANAL,CHEM 74 (4), 1991, p. 608-611	
55. Aquatic animal tissue	- Malachite green - Leucomalachite green	In-house method T9150 based on Analytica Chimica Acta, Vol. 586, 2007	
56. Aquatic animal and aquatic animal products	Oxolinic acid	In-house method T9116 based on Journal of AOAC INTERNATIONAL, Vol.74, No.4,1991	

Food* as describe

1. Animal Based

1.1 Meat and meat products (Raw, Processed, Chilled, Frozen)

1.2 Poultry and poultry products (Raw, Processed, Chilled, Frozen)

1.3 Seafood and seafood products (Raw, Processed, Chilled, Frozen)

1.4 Egg and egg products

2. Plant Based

2.1 Vegetable and vegetable products (Fresh, Processed, Chilled, Frozen)

2.2 Fruit and fruit products (Fresh, Processed, Chilled, Frozen)

2.3 Cereal and cereal products

2.4 Flour and flour products

2.5 Nut and nut products

2.6 Tea Coffee Cocoa

2.7 Seaweed and seaweed products

3. Milk Based

3.1 Dairy and dairy products

4. Other

4.1 Semi processed food and ready to cook

4.2 Ready to eat

4.3 Seasoning

4.4 Fish sauce and seasoning sauce

4.5 Beverages* (apart from water)