

ห้องปฏิบัติการวิจัยและทดสอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	อาหาร *	1. Total Plate Count	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
		2. <i>Salmonella</i> spp.	FDA BAM <i>Online</i> , 2016 (Chapter 5)
		3. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2016 (Chapter 14)
		4. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2016 (Chapter 12)
		5. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 : 2017
		6. <i>Escherichia coli</i>	FDA BAM , <i>Online</i> , 2017 (Chapter 4)
2.	ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ถั่วเหลือง	GMO (Qualitative) 7. 35 S promoter 8. NOS terminator 9. lectin	In-house method T 006 based on ISO 21569 : 2005
3.	ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์ข้าวโพด	GMO (Qualitative)	In-house method T 007 based on ISO 21569 : 2005
		10. 35 S promoter	
		11. NOS terminator	
		12. ssIIb	
4.	นมและผลิตภัณฑ์ *	13. Protein	In-house method T 059 based on AOAC (2016) 991.20
		14. Total Nitrogen	
		15. Total fat	AOAC (2016) 989.05 , 932.06
5.	นมผง	16. Ash	AOAC (2016) 930.30

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 9 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1172/53

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมดอายุวันที่ 28 พฤศจิกายน 2563

ห้องปฏิบัติการวิจัยและทดสอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6.	อาหารสัตว์	17. Total Plate Count	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
		18. <i>Salmonella</i> spp.	FDA BAM <i>Online</i> , 2016 (Chapter 5)
		19. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2016 (Chapter 14)
		20. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2016 (Chapter 12)
		21. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 / 2017
		22. <i>Escherichia coli</i>	FDA BAM , <i>Online</i> , 2017 (Chapter 4)
7.	- อาหารสัตว์ - วัตถุดิบอาหารสัตว์ - อาหารสัตว์เลี้ยง	23. Moisture	AOAC (2016) 930.15 , 934.01
		24. Ash	AOAC (2016) 942.05
		Minerals	In-house method T 012 based on AOAC (2016) 975.03 , 984.27
		25. Calcium (Ca)	
		26. Copper (Cu)	
		27. Iron (Fe)	
		28. Magnesium (Mg)	
		29. Manganese (Mn)	
		30. Potassium (K)	
		31. Sodium (Na)	
32. Zinc (Zn)			
33. Phosphorus (P)			

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 9 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1172/53

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมดอายุวันที่ 28 พฤศจิกายน 2563

ห้องปฏิบัติการวิจัยและทดสอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
		34. Protein	ISO 5983-2 : 2005
		35. Total Nitrogen	
		36. Crude Fiber	In-house method T 027 based on AOAC (2016) 978.10
		37. Moisture	ISO 6496 : 1999
		38. Total Fat	In-house method T 032 based on AOAC (2016) 954.02
8.	แป้ง	39. Moisture	AOAC (2016) 925.10
		40. Total carbohydrate	Method of Analysis for Nutrition Labeling. Virginia : AOAC International; 1993, p.8
		41. Total calories	Method of Analysis for Nutrition Labeling. Virginia : AOAC International; 1993, p.106
9.	แป้งและผลิตภัณฑ์แป้ง	42. Total fat	AOAC (2016) 922.06
		43. Protein	In-house method T 058 based on AOAC (2016) 991.20
		44. Total Nitrogen	
		45. Ash	AOAC (2016) 923.03
10.	เนื้อและผลิตภัณฑ์ (ดิบ แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี)	46. Moisture	AOAC (2016) 950.46 (b)
		47. Ash	AOAC (2016) 920.153
		48. Protein	In-house method T 058 based on AOAC (2016) 981.10
		49. Total Nitrogen	

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 9 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1172/53

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมดอายุวันที่ 28 พฤศจิกายน 2563

ห้องปฏิบัติการวิจัยและทดสอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
		50. Total Fat	In-house method T 081 based on AOAC (2016) 960.39
		51. Total carbohydrate	Method of Analysis for Nutrition Labeling, Virginia : AOAC International; 1993, p.8
		52. Total calories	Method of Analysis for Nutrition Labeling, Virginia : AOAC International; 1993, p.106
11.	อาหาร **	53. Coliforms	ISO 4831 : 2006 FDA BAM <i>Online</i> , 2017 (Chapter4)
		54. <i>Escherichia coli</i>	FDA BAM , <i>Online</i> , 2017 (Chapter 4)
		55. Presumptive <i>Escherichia coli</i>	ISO 7251 : 2005
		56. <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937 : 2004
		57. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579 – 1 : 2017
		58. Yeast & Mold	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 18)
		59. <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	ISO/TS 21872-1 : 2017
		60. <i>Vibrio cholerae</i>	
		61. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2016 (Chapter 14)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 9 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1172/53

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมดอายุวันที่ 28 พฤศจิกายน 2563

ห้องปฏิบัติการวิจัยและทดสอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
		62. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)
		63. <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 : 2017
		Total Sugar 64. Fructose 65. Glucose 66. Sucrose 67. Lactose 68. Maltose	In-house method T 082 based on AOAC (2016) 982.14
		69. Vitamin B1	In-house method T 063 based on EN 14122 : 2003
		70. Vitamin B2	In-house method T 050 based on EN 14152 : 2003
		71. Calcium (Ca) 72. Sodium (Na) 73. Iron (Fe)	In-house method T 083 based on AOAC (2016) 975.03 , 984.27
12.	- พืชและผลิตภัณฑ์ - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์	74. Ash	AOAC (2016) 923.03
13.	อาหาร ***	75. Total Dietary Fiber	In-house method T 088 based on AOAC (2016) 985.29
14.	ถั่วลิสง	76. Total Aflatoxin (B1 , B2 , G1 , G2)	In-house method T030 based on AOAC (2016) 991.31 , 994.08

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 5 ของทั้งหมด 9 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1172/53

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมดอายุวันที่ 28 พฤศจิกายน 2563

ห้องปฏิบัติการวิจัยและทดสอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
15.	- ขนมอบ - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ ปิดสนิท - น้ำตาลปี๊ป - เส้นก๋วยเตี๋ยว	77. Benzoic Acid 78. Sorbic Acid	In-house method based on T 029 based on Bull. Dept. Med. No. 4 , Vol.40, 1998, p.461-469
16.	วัตถุดิบอาหารสัตว์ประเภท โปรตีนจากสัตว์	79. การปนเปื้อนดีเอ็นเอโค	In-house method T090 based on Real Time PCR
17.	- อาหาร **** - นมและผลิตภัณฑ์นม *	80. Cholesterol	In-house method T009 based on AOAC (2016) 994.10

หมายเหตุ

อาหาร *

1. อาหารพร้อมปรุง (คีบ , แห้งแข็ง)
 - เกี้ยวกุ้ง
 - เกี้ยวหมู
 - เนื้อปลาชุบเกล็ดขนมปัง
2. อาหารพร้อมบริโภค (แห้งแข็ง)
 - ซาลาเปา
 - คิมซ่า
 - อาหารมื้อหลักงานเดียวปรุงสำเร็จ (ข้าว + ก๋วยเตี๋ยว)
3. อาหารกระป๋อง
 - ปลากระป๋อง
 - ผักบรรจุกระป๋อง

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 6 ของทั้งหมด 9 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1172/53

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมดอายุวันที่ 28 พฤศจิกายน 2563

ห้องปฏิบัติการวิจัยและทดสอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

- ผักคองบรจุกระป๋อง
- ผลไม้ในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง
- 4. เบเกอรี่
 - ขนมอบ-เบเกอรี่ (สด)
 - คูกี้สอด้ไส้
 - แครกเกอร์ผสมสาหร่าย
- 5. ไอศกรีม
 - ไอศกรีมกะทิ
 - ไอศกรีมนม
- 6. เครื่องดื่ม
 - น้ำผลไม้ในภาชนะปิดสนิท
 - เครื่องดื่มรสผลไม้ช็อกโกแลตปรุงสำเร็จ (3 in 1)
 - เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของนม
- 7. เครื่องเทศ , ซอสปรุงรส
 - น้ำจิ้มไก่
 - เต้าเจี้ยว
 - เครื่องปรุงรส
 - เครื่องเทศ
- 8. โยเกิร์ตรสผลไม้
- 9. กาแฟปรุงสำเร็จ (3 in 1)
- 10. ซาบรจุซอง

นมและผลิตภัณฑ์ *

1. นมผง
2. นมพาสเจอร์ไรส์
3. ผลิตภัณฑ์นม UHT

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 7 ของทั้งหมด 9 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1172/53

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมดอายุวันที่ 28 พฤศจิกายน 2563

ห้องปฏิบัติการวิจัยและทดสอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

4. นมปรุงแต่งชนิดเหลว
5. นมปรุงแต่งชนิดแห้ง
6. นมเปรี้ยว
7. โยเกิร์ต
8. ไอศกรีมนม
9. เนย
10. เนยแข็ง
11. วิปป์ิ้งครีม

อาหาร **

1. ผักและผลิตภัณฑ์ผัก (แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี)
2. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ผลไม้ (แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี)
3. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช (แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี)
4. อาหารพร้อมบริโภค (แช่แข็ง แช่เย็น)
5. อาหารพร้อมปรุง (แช่แข็ง แช่เย็น)
6. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
7. สาหร่ายและผลิตภัณฑ์สาหร่าย (แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี)
8. แป้งและผลิตภัณฑ์แป้ง
9. เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส
10. แยม เยลลี่
11. น้ำผึ้ง
12. ไอศกรีม
13. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 8 ของทั้งหมด 9 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1172/53

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมดอายุวันที่ 28 พฤศจิกายน 2563

ห้องปฏิบัติการวิจัยและทดสอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหารและอาหารสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร ***

1. พืชและผลิตภัณฑ์
2. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์
3. นัทและผลิตภัณฑ์
4. ผักและผลิตภัณฑ์
5. ผลไม้และผลิตภัณฑ์
6. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่มีส่วนผสมของผัก ผลไม้

อาหาร ****

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (คีบ แซ่เหียน แซ่แจ๊ง ผ่านกรรมวิธี)
2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ (คีบ แซ่เหียน แซ่แจ๊ง ผ่านกรรมวิธี)
3. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ (คีบ แซ่เหียน แซ่แจ๊ง ผ่านกรรมวิธี)
4. ขนมอบ
5. ขนมปัง
6. แครกเกอร์
7. เนยถั่ว
8. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หน้า 9 ของทั้งหมด 9 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1172/53

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 พฤศจิกายน 2561

หมดอายุวันที่ 28 พฤศจิกายน 2563