



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ห้องปฏิบัติการ

โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เลขที่ 75/7 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท
เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2005 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน

การทดสอบอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

(นายสุธน วงษ์ชีวี)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 30 มีนาคม 2559

หมดอายุวันที่ 29 มีนาคม 2561

หมายเลขทะเบียน 1100/50

ห้องปฏิบัติการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้รับการรับรอง
 ความสามารถในการทดสอบอาหาร และวัสดุสัมผัสอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	อาหาร *	1. Water Activity (ช่วงค่า 0.250 – 0.98 Aw)	AOAC (2012) 978.18 (c)
2.	อาหารสัตว์และวัตถุดิบอาหาร สัตว์	2. Water Activity (ช่วงค่า 0.250 – 0.98 Aw)	AOAC (2012) 978.18 (c)
3.	วัตถุปรุงแต่งอาหาร และ เครื่องปรุงรส	3. Water Activity (ช่วงค่า 0.250 – 0.98 Aw)	AOAC (2012) 978.18 (c)
4.	อาหารกระป๋อง	4. Bisphenol A	In-house method NUTR-15 in connection with - ASTM D7574-09 (2012) - Journal of Chromatography A 1216 (2009), P. 449 - 469 - Journal of Chromatography A 1129 (2006), P. 145-148, by LC/MS Technique.



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 7 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 30 มีนาคม 2559

หมายเลขทะเบียน 1100/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 30 มีนาคม 2559

หมดอายุวันที่ 29 มีนาคม 2561

ห้องปฏิบัติการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้รับการรับรอง
ความสามารถในการทดสอบอาหาร และวัสดุสัมผัสอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
5.	ภาชนะพลาสติก/ฟิล์ม พลาสติกบรรจุอาหาร ชนิด - พอลิโพรพิลีน - พอลิเอทิลีน - พอลิเอทิลีนเทรฟ ทาเลต	5. การแพร่กระจาย Bisphenol A ที่สกัดด้วย - เอทานอล ร้อยละ 20 - เอทานอล ร้อยละ 50	In-house Method NUTR-16 in connection with - ASTM D7574-09 (2012) - A CRL-NRL-FCM Publication, First Edition, EUR 23814, P. 37 – 38 - Food Additives and Contaminants : Part A, 2011, Vol. 28, P. 1763- 1768, by LC/MS Technique.
		6. โปแทสเซียมเปอร์แมงกา เนตที่ใช้ทำปฏิกิริยาที่ อุณหภูมิ 60°C และ 95°C	Compendium of Methods for Food Analysis, Department of Medical Science (DMSc) and National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS), First Edition, 2003, Chapter 4, P. 51-52,

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 7 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 30 มีนาคม 2559

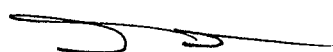
หมายเลขทะเบียน 1100/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 30 มีนาคม 2559

หมดอายุวันที่ 29 มีนาคม 2561

ห้องปฏิบัติการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้รับการรับรอง
ความสามารถในการทดสอบอาหาร และวัสดุสัมผัสอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6.	ภาชนะพลาสติก/ฟิล์ม พลาสติกบรรจุอาหาร ชนิด - พอลิไทรีน - พอลิพรอพิลีน - พอลิเอทิลีน - พอลิเอทิลีนเทเรฟ ทาเลด	7. โปเทสซีเอ็มเปอร์แมงกา เนตที่ใช้ทำปฏิกิริยาที่ อุณหภูมิ 60°C และ 95°C	Specifications, Standards and Testing Methods for Foodstuffs, Implements, Containers and Packaging, Toys, Detergents. JETRO, 2008. P. 86, 104 -105, 110
		8. สารตกค้างที่เหลือจากการ ระเหยได้ในน้ำที่อุณหภูมิ 60°C และ 95°C	Compendium of Methods for Food Analysis, Department of Medical Science (DMSc) and National Bureau of
		9. สารตกค้างที่เหลือจากการ ระเหยได้ในกรดอะซีติก ร้อยละ 4 ที่อุณหภูมิ 60°C และ 95°C	Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS), First Edition, 2003, Chapter 4, P.51-52,
		10. สารตกค้างที่เหลือจากการ ระเหยได้ในเอทานอล ร้อยละ 20 ที่อุณหภูมิ 60°C	Specifications, Standards and Testing Methods for Foodstuffs, Implements, Containers and Packaging, Toys, Detergents. JETRO, 2008. P. 86, 104 -105, 110
		11. สารตกค้างที่เหลือจากการ ระเหยได้ในนอร์มัลเฮป เทน ที่อุณหภูมิ 25°C	



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 7 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 30 มีนาคม 2559

หมายเลขทะเบียน 1100/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 30 มีนาคม 2559

หมดอายุวันที่ 29 มีนาคม 2561

ห้องปฏิบัติการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้รับการรับรอง
 ความสามารถในการทดสอบอาหาร และวัสดุสัมผัสอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
7.	กระป๋องโลหะบรรจุอาหาร	12. Bisphenol A in Cans, Lids and Coated Sheets	In-house method NUTR-17 in connection with - ASTM D7574-09 (2012) - A CRL-NRL-FCM Publication, First Edition, EUR 23814, P. 37 - 38 - Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 1998, Vol. 89, P. 327 - 338, by LC/MS Technique.
8.	น้ำพริกแกงแดง และ น้ำพริกแกงเขียวหวาน	13. Epoxidized Soybean Oil (ESBO)	Determination of Epoxidized Soybean Oil (ESBO) in Oily Foods by GC-FID or GC-MS Analysis of the Methyl Diepoxy Linoleate. Eur. Food Res. Technol., 2007, Vol. 224, No. 309, P. 309 – 314.



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 7 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 30 มีนาคม 2559

หมายเลขทะเบียน 1100/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 30 มีนาคม 2559

หมดอายุวันที่ 29 มีนาคม 2561

ห้องปฏิบัติการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้รับการรับรอง
 ความสามารถในการทดสอบอาหาร และวัสดุสัมผัสอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
9.	พลาสติกสัมผัสอาหารชนิด พอลิไวนิลคลอไรด์ (Polyvinylchloride, PVC)	14. Epoxidized Soybean Oil (ESBO)	GC-FID Analysis of the Additives to PVC, Focusing on the Gaskets of Lids for Glass Jars. Food Additives and Contaminants. 2005. Vol. 22, P.1274 – 1284.
		15. Di - (2-Ethylhexyl Phthalate) (DEHP)	GC-FID Analysis of the Additives to PVC, Focusing on the Gaskets of Lids for Glass Jars. Food Additives and Contaminants. 2005. Vol. 22, P.1274 – 1284.
		16. Diisodecyl Phthalate (DIDP)	GC-FID Analysis of the Additives to PVC, Focusing on the Gaskets of Lids for Glass Jars. Food Additives and Contaminants. 2005. Vol. 22, P.1274 – 1284.



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 5 ของทั้งหมด 7 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 30 มีนาคม 2559

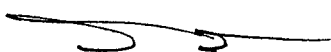
หมายเลขทะเบียน 1100/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 30 มีนาคม 2559

หมดอายุวันที่ 29 มีนาคม 2561

ห้องปฏิบัติการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้รับการรับรอง
ความสามารถในการทดสอบอาหาร และวัสดุสัมผัสอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
10.	กระป๋องโลหะบรรจุอาหาร ชนิดกระป๋อง 2 และ 3 ชั้น	17. สมบัติตะเข็บกระป๋อง	TIS 90 – 2530.
			FDA BAM Online, 2001, Chapter 22A.
11.	แผ่นเหล็กเคลือบดีบุก และ กระป๋องโลหะบรรจุอาหาร	18. น้ำหนักดีบุกที่เคลือบ	ASTM (2009) , A 630–03, Method B
12.	ภาชนะบรรจุอาหาร ประเภทเมลามีน	19. การแพร่กระจายของสาร เมลามีน	In-house method based on DD CEN/TS 13130-27:2005 Materials and articles in contact with foodstuffs: Plastics substances subject to limitation, Part 27: Determination of 2,4,6- triamino-1, 3, 5-triazine in food simulants.
13.	อาหารและเครื่องดื่ม **	20. ซัยคลาเมต	BS EN 12857:1999 Food Stuffs-Determination of cyclamate – High performance liquid chromatographic method



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 6 ของทั้งหมด 7 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 30 มีนาคม 2559

หมายเลขทะเบียน 1100/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 30 มีนาคม 2559

หมดอายุวันที่ 29 มีนาคม 2561

ห้องปฏิบัติการ โครงการวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้รับการรับรอง
 ความสามารถในการทดสอบอาหาร และวัสดุสัมผัสอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
14.	วัสดุสัมผัสอาหาร	21. Overall migration into : - 10% (v/v) ethanol - 3% (w/v) acetic acid - 20% (v/v) ethanol - 50% (v/v) ethanol The testing condition is 10 days at 40°C or 2 hours at 70°C	EN 1186-3 : 2002

อาหาร * รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ อาหารและเครื่องดื่ม ** รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้

1. อาหารสำเร็จรูป
2. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
3. อาหารแห้ง
4. อาหารขบเคี้ยว
5. ถูกลม

1. ผลิตภัณฑ์จากนม
2. ขนมหวาน
3. ครีม
4. น้ำผลไม้
5. แยม
6. มาร์มาเลต



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 7 ของทั้งหมด 7 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 30 มีนาคม 2559

หมายเลขทะเบียน 1100/50

ให้ไว้ ณ วันที่ 30 มีนาคม 2559

หมดอายุวันที่ 29 มีนาคม 2561