

# บันทึกการเก็บตัวอย่างอาหาร

เขียนที่.....

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

วันนี้ เวลา ..... นาย / นาง / นางสาว .....

.....  
สารวัตรอาหารและยา พนักงานเจ้าหน้าที่อำนวยการตามความในมาตรา ๔๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหารได้มา  
ทำการตรวจและเก็บอาหารซึ่ง.....มีไว้เพื่อขาย / ผลิตเพื่อขาย / นำหรือสั่ง  
เพื่อขายให้แก่ประชาชนไป เพื่อทำการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ

ข้าพเจ้า ..... ผู้รับใบอนุญาต ผู้ประกอบการกิจการ  
ของ.....เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก / ซอย .....

ถนน ..... แขวง / ตำบล ..... เขต / อำเภอ .....

จังหวัด..... เขตสถานีตำรวจ.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ได้มอบอำนาจให้ตามรายการต่อไปนี้

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

จำนวน ..... รายการ รวม ..... ในการนี้ข้าพเจ้าไม่คิดมูลค่าแต่ประการใด และใน  
การที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจและเก็บตัวอย่างอาหารครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินที่อยู่ในสถานที่นี่สูญหายหรือ  
เสียหายแต่อย่างใด และอ่านให้ฟังแล้วจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่ และพยานท้ายบันทึกนี้

ลงชื่อ..... ผู้รับอนุญาตหรือผู้แทน

ลงชื่อ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(.....)

ลงชื่อ ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(.....)

(.....)

ลงชื่อ ..... พยาน

ลงชื่อ..... พยาน

(.....)

(.....)


**รายการทดสอบอาหารแบ่งประเภทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข**

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวน ตัวอย่าง	อัตราค่า บำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตาม ประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
61 (2524) 135 (2534)	น้ำบริโภคในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ปริมาณสารทั้งหมด</li> <li>✧ ค่าความเป็นกรด-ด่าง</li> <li>✧ เหล็ก</li> <li>✧ ตะกั่ว</li> <li>✧ ความกระด้างทั้งหมด</li> <li>✧ ไนเตรท</li> <li>✧ คลอไรด์</li> <li>✧ ฟลูออไรด์</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	APHA, 2017 (2540B) APHA, 2017 (4500-H <sup>+</sup> ) APHA, 2017 (3120B) APHA, 2017 (3120B) APHA, 2017 (2340C) APHA, 2017 (4110B) APHA, 2017 (4110B) APHA, 2017 (4110B) APHA, 2017 (9221B) APHA, 2017 (9221F) ISO19250 : 2010 APHA, 2017 (9213B)	20 ลิตร : 1 หน่วย 950 มิลลิลิตร : 8 หน่วย 600 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	<b>6,900</b> 300 200 800 800 300 600 600 600 400 700 800 800	15 วัน	23
78 (2527) 137 (2534)	น้ำแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ปริมาณสารทั้งหมด</li> <li>✧ ค่าความเป็นกรด-ด่าง</li> <li>✧ เหล็ก</li> <li>✧ ตะกั่ว</li> <li>✧ ความกระด้างทั้งหมด</li> <li>✧ ไนเตรท</li> <li>✧ คลอไรด์</li> <li>✧ ฟลูออไรด์</li> <li>✧ ความขุ่น*</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	APHA, 2017 (2540B) APHA, 2017 (4500-H <sup>+</sup> ) APHA, 2017 (3120B) APHA, 2017 (3120B) APHA, 2017 (2340C) APHA, 2017 (4110B) APHA, 2017 (4110B) APHA, 2017 (4110B) APHA, 2017 (4110B) APHA, 2017 (2130B) APHA, 2017 (9221B) APHA, 2017 (9221F) ISO19250 : 2010 APHA, 2017 (9213B)	1 กิโลกรัม : 6 หน่วย : 12 หน่วย	<b>7,100</b> 300 200 800 800 300 600 600 600 200 400 700 800 800	15 วัน	23
100 (2529)	วุ้นสำเร็จรูป และขนม เยลลี่ (ที่มีใช้ชนิดแห้ง)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> </ul> </li> </ul>	ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 16	100 กรัม : 6 หน่วย	<b>2,400</b> 800 800 800	15 วัน	-
196 (2543)	ชา (ใบชา 100%) 1.ชาใบ, ชาผง, ชาในซองเยื่อกระดาษ (มีกาก)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น*</li> <li>✧ กาเฟอีน</li> <li>✧ สารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน</li> <li>✧ เถ้าทั้งหมด</li> <li>✧ สีสันที่สังเคราะห์ (ชนิด)</li> </ul>	AOAC, 2016 (925.19) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) (ศูนย์ไม่เปิดให้บริการฯ) (ศูนย์ไม่เปิดให้บริการฯ) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37(1)	300 กรัม : 2 หน่วย	<b>2,800</b> 300 1,200 300 500 500	23 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
196 (2543)	2.ชาผงสำเร็จรูป (Instant tea) (ไม่มีกาก)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น*</li> <li>✧ สีสันทรียีสสังเคราะห์ (ชนิด)</li> <li>✧ กาเฟอีน</li> </ul>	AOAC, 2016 (925.19) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37(1) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)	300 กรัม : 2 หน่วย	2,000 300 500 1,200	15 วัน	23
	3.ชาปรุงสำเร็จพร้อมดื่ม (มีน้ำตาล) (กระป๋อง +700) 3.1 ชนิดเหลว (พาสเจอร์ไรส์) 3.1.1 ความเป็นกรดด่าง หรือเท่ากับ 4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ วัตถุกันเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ สีสันทรียีสสังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> <li>✧ กาเฟอีน</li> <li>✧ ความเป็นกรด - ต่าง</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37(1) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) AOAC, 2016 (981.12) BAM 2001, Chapter 18 APHA, 2017 (9221B) APHA, 2017 (9221F) ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 16 BAM 2001, Chapter 14	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	9,000 1,200 1,500 1,200 200 600 400 700 800 800 800 800	15 วัน	23
	3.1.2 ความเป็นกรดด่าง หรือเท่ากับ 4.3 ผสมนม	<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>L.monocytogenes</i> (กรณีที่ไม่ผสมนม)</li> </ul>	ISO 11290-1 : 2017		10,200 เพิ่ม 1,200		
	3.1.3 ความเป็นกรดด่าง น้อยกว่า 4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ วัตถุกันเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ สีสันทรียีสสังเคราะห์</li> <li>✧ กาเฟอีน</li> <li>✧ ความเป็นกรด - ต่าง</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> </ul>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37(1) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) AOAC, 2016 (981.12) BAM 2001, Chapter 18 APHA, 2017 (9221B)		7,400 1,200 1,500 1,200 200 600 400	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
196 (2543)		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	APHA, 2017 (9221F)  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12		700  800 800		
	3.2 ชนิดเหลว (ฆ่าเชื้อโดยวิธีอื่น)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ วัตถุกันเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ สีอนทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> <li>✧ กาเฟอีน</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)  In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1995;37(1)  In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)  BAM 2001, Chapter 18 APHA, 2017 (9221B) APHA, 2017 (9221F)  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12		<b>7,200</b> 1,200  1,500  1,200  600 400 700  800 800	15 วัน	23
	3.3 ชนิดผง	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น*</li> <li>✧ ตะกั่ว</li> <li>✧ วัตถุกันเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ สีอนทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> <li>✧ กาเฟอีน</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	AOAC, 2016 (925.45) - In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)*  In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)  In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1995;37(1)  In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992 ;34(1)  BAM 2001, Chapter 18 APHA, 2017 (9221B) APHA, 2017 (9221F)  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12	: 6 หน่วย	<b>8,300</b> 300 800  1,200  1,500  1,200  600 400 700  800 800	15 วัน	23
197 (2543)	กาแฟ(กาแฟเมล็ด ,บด , กาแฟผสม, กาแฟ สกัด กาเฟอีน 1.กาแฟแท้ (มีกาก)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ถั่วละลายน้ำ</li> <li>✧ กาเฟอีน</li> <li>✧ ถั่ว</li> </ul>	ศูนย์ไม่เปิดให้บริการฯ	250 กรัม : 2 หน่วย	<b>2,300</b> 600 1,200 500	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
197 (2543)	2.กาแฟผสม (มีกาก)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น</li> <li>✧ กาเฟอีน</li> </ul>	ศูนย์ไม่เปิดให้บริการฯ	250 กรัม : 2 หน่วย	1,500 300 1,200	15 วัน	23
	3.กาแฟที่สกัดกาเฟอีนออก (มีกาก)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ กาเฟอีน</li> </ul>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992 ;34(1)	250 กรัม : 2 หน่วย	1,200	15 วัน	23
	4.กาแฟสำเร็จรูป กาแฟสำเร็จรูปผสม กาแฟสำเร็จที่สกัดกาเฟอีน	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น*</li> <li>✧ กาเฟอีน</li> </ul>	AOAC 2016 (979.12) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992 ;34(1)	250 กรัม : 2 หน่วย	1,500 300 1,200	15 วัน	23
	5. กาแฟปรุงสำเร็จรูป	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ กาเฟอีน</li> <li>✧ ความเป็นกรด - ต่าง</li> <li>✧ วัตถุกันเสีย <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) AOAC, 2016 (981.12) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) BAM 2001, Chapter 18 APHA, 2017(9221B) APHA, 2017(9221F)	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	7,500	15 วัน	23
	5.1 ชนิดเหลว (พาสเจอร์ไรส์) 5.1.1 กรณีสั่งค่า pH มากกว่า หรือเท่ากับ 4.3				1,200 200 1,200		
5.1.2 กรณีสั่งค่า pH มากกว่า หรือเท่ากับ 4.3 ผสมนม	<p><b>เพิ่มรายการทดสอบ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> <p><b>เพิ่มรายการทดสอบ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ตะกั่ว* (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)</li> </ul>	ISO 11290-1 : 2017 In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)		8,700 1,200 เพิ่ม 800	15 วัน	23	
5.2 ชนิดเหลว (ฆ่าเชื้อโดยวิธีอื่น)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ วัตถุกันเสีย <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ กาเฟอีน</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) BAM 2001, Chapter 18 APHA, 2017 (9221B) APHA, 2017 (9221F) ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12		5,700 1,200 1,200 600 400 700 800 800	15 วัน	23	

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
197 (2543)		<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> ✧ ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)*		เพิ่ม 800		
	5.3 ชนิดผง	✧ ความชื้น* ✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก } - กรดซอร์บิก } ✧ กาเฟอีน ✧ จำนวนยีสต์และรา ✧ MPN Coliforms ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	AOAC, 2016 (979.12) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992 ;34(1) BAM 2001, Chapter 18 APHA, 2017 (9221B) APHA, 2017 (9221F) ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12		6,000 300 1,200 1,200 600 400 700 800 800	15 วัน	23
198 (2543)	นํ้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 1. ชนิดเหลว (พาสเจอร์ไรส์) 1.1 กรณีสค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3	✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก } - กรดซอร์บิก } ✧ โปรตีน ✧ ไขมัน ✧ ตะกั่ว ✧ ความเป็นกรด – ต่าง ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ MPN Coliforms ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>C. perfringens</i>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) In-house method based on AOAC, 2016 (991.20) In-house method based on AOAC, 2016 (989.05) - In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)* AOAC, 2016 (981.12) BAM 2001, Chapter 3 APHA, 2017 (9221B) BAM 2013, Chapter 4 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14 BAM 2001, Chapter 16	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	8,500	15 วัน	23
					1,200 700 900 800 200 400 400 700 800 800 800 800		
	1.2กรณีสค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3 ผสมนม	<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> - <i>L. monocytogenes</i>	ISO 11290-1 : 2017	<b>รวม</b>	<b>9,700</b> <b>1,200</b>		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
198 (2543)	1.3กรณีค่า pH น้อยกว่า 4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ วัตถุกันเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>❖ โปรตีน</li> <li>❖ ไขมัน</li> <li>❖ ตะกั่ว</li> <li>❖ ความเป็นกรด - ต่าง</li> <li>❖ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>❖ MPN Coliforms</li> <li>❖ <i>E. coli</i></li> <li>❖ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)</p> <p>In-house method based on AOAC, 2016 (991.20)</p> <p>In-house method based on AOAC, 2016 (989.05)</p> <p>- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10)</p> <p>- In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)*</p> <p>AOAC, 2016 (981.12)</p> <p>BAM 2001, Chapter 3</p> <p>APHA, 2017 (9221B)</p> <p>BAM 2017, Chapter 4</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p>		6,900	15 วัน	
					1,200		
	2. ชนิดเหลว (ฆ่าเชื้อโดยวิธีอื่น)	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ วัตถุกันเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>❖ โปรตีน</li> <li>❖ ไขมัน</li> <li>❖ ตะกั่ว</li> <li>❖ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>❖ MPN Coliforms</li> <li>❖ <i>E. coli</i></li> <li>❖ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)</p> <p>In-house method based on AOAC, 2016 (991.20)</p> <p>In-house method based on AOAC, 2016 (989.05)</p> <p>- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10)</p> <p>- In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)*</p> <p>BAM 2001, Chapter 3</p> <p>APHA, 2017 (9221B)</p> <p>BAM 2017, Chapter 4</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p>		6,700	15 วัน	23
					1,200		
	3. ชนิดผง	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ วัตถุกันเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>❖ โปรตีน</li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)</p> <p>In-house method based on AOAC, 2016 (991.20)</p>		7,000	15 วัน	23
					1,200		
					700		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
198 (2543)		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ไชมัน</li> <li>✧ ความชื้น*</li> <li>✧ ตะกั่ว</li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>In-house method based on AOAC, 2016 (989.05)</p> <p>AOAC, 2016 (925.45)</p> <p>- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10)</p> <p>- In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)*</p> <p>BAM 2001, Chapter 3</p> <p>APHA, 2017 (9221B)</p> <p>BAM 2017, Chapter 4</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p>		<p>900</p> <p>300</p> <p>800</p> <p>400</p> <p>400</p> <p>700</p> <p>800</p> <p>800</p>		
199 (2543)	น้ำแร่ น้ำผลิตน้ำแร่	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ทองแดง</li> <li>✧ ตะกั่ว</li> <li>✧ แคดเมียม</li> <li>✧ แมงกานีส</li> <li>✧ ไนเตรท</li> <li>✧ ฟลูออไรด์</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>APHA, 2017 (3120B)</p> <p>APHA, 2017 (3120B)</p> <p>APHA, 2017 (3120B)</p> <p>APHA, 2017 (3120B)</p> <p>APHA, 2017 (4110B)</p> <p>APHA, 2017 (4110B)</p> <p>APHA, 2017 (9221B)</p> <p>APHA, 2017 (9221F)</p> <p>ISO19250 : 2010</p> <p>APHA, 2017 (9213B)</p>	<p>950 มิลลิลิตร : 8 หน่วย</p> <p>600 มิลลิลิตร : 12 หน่วย</p>	<p><b>7,100</b></p> <p>800</p> <p>800</p> <p>800</p> <p>800</p> <p>600</p> <p>600</p> <p>400</p> <p>700</p> <p>800</p> <p>800</p>	23 วัน	23
200 (2543)	<p>ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>1. เต้าเจี้ยว</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ วัตถุกันเสีย <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> </ul> </li> <li>✧ ผงชูรส</li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p> <p>BAM 2001, Chapter 16</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ</p>	<p>200 กรัม : 12 หน่วย</p>	<p><b>5,700</b></p> <p>1,200</p> <p>800</p> <p>800</p> <p>800</p> <p>800</p> <p>1,300</p>	15 วัน	-
	<p>2. น้ำจิ้มต่างๆ</p> <p>3. ซอสชนิดต่างๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ วัตถุกันเสีย <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p> <p>BAM 2001, Chapter 16</p>	<p>200 กรัม : 12 หน่วย</p>	<p><b>7,200</b></p> <p>1200</p> <p>800</p> <p>800</p> <p>800</p>	15 วัน	-



ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
200 (2543)		- <i>Salmonella</i> spp. ✧ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ✧ ผงชูรส	ISO 6579-1 : 2017 In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37(1) ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ		800 1500 1300		
201 (2543)	ซอสบางชนิด 3.1 ซอสพริก	✧ ความเป็นกรด* (คำนวณเป็นกรดอะซิติก) ✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ MPN <i>E.coli</i> ✧ จำนวนยีสต์และรา ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>C. perfringens</i>	AOAC, 2016 (930.35) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37(1) BAM 2001, Chapter 3 BAM 2017, Chapter 4 BAM 2001, Chapter 18 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14 BAM 2001, Chapter 16	200 กรัม : 12 หน่วย	8,300 700 1,200 1,500 400 700 600 800 800 800 800	15 วัน	23
	3.2 ซอสมะเขือเทศ 3.3 ซอสมะละกอ 3.4 ซอสเย็นตาโฟ 3.5 ซอสแปงผสม	✧ ความเป็นกรด* (คำนวณเป็นกรดอะซิติก) ✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ ปริมาณสารทั้งหมด ✧ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ MPN <i>E.coli</i> ✧ จำนวนยีสต์และรา ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>C. perfringens</i>	AOAC, 2016 (930.35) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) Gravimetric In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37(1) BAM 2001, Chapter 3 BAM 2017, Chapter 4 BAM 2001, Chapter 18 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14 BAM 2001, Chapter 16	200 กรัม : 12 หน่วย	8,600 700 1,200 300 1,500 400 700 600 800 800 800 800	15 วัน	23
203 (2543)	น้ำปลาแท้ น้ำปลาผสม น้ำเกลือ กากน้ำปลา	✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ ไนโตรเจนทั้งหมด	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992; 34(1) In-house method based on AOAC, 2016 (991.20)	750มิลลิลิตร : 4 หน่วย	3,900 1,200 700	15 วัน	20

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
203 (2543)		<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ กรดกลูตามิก ต่อไนโตรเจน ทั้งหมด</li> <li>◇ เกลือโซเดียมคลอไรด์</li> </ul> <p><b>เพิ่มรายการทดสอบ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ วัตถุให้ความหวาน</li> </ul>	Combination  In-house method based on AOAC, 2016 (971.27)		1,300  700  เพิ่ม 1,200		
204 (2543)	น้ำส้มสายชู 1. หมัก กลั่น	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ กรดน้ำส้ม*</li> <li>◇ กรดแอสซอเร</li> <li>◇ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์</li> </ul>	AOAC, 2016 (942.15) ชุดทดสอบกรมวิทย์ฯ (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)	750มิลลิลิตร : 2 หน่วย	<b>1,500</b> 600 100 800	10 วัน	10
204 (2543)	2. เทียม	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ กรดน้ำส้ม*</li> <li>◇ กรดแอสซอเร</li> </ul>	AOAC, 2016 (942.15) ชุดทดสอบกรมวิทย์ฯ	750มิลลิลิตร : 2 หน่วย	<b>500</b> 400 100	10 วัน	10
208 (2543)	ครีม (ครีมแท้ ครีมเทียม) ครีมผสม วิปป์ครีม) 1. ชนิดเหลว	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ ไขมัน</li> <li>◇ MPN <i>E. coli</i></li> <li>◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on AOAC, 2016 (989.05) BAM 2017, Chapter 4  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14 ISO 11290-1 : 2017	250 กรัม : 6 หน่วย	<b>5,200</b>  900 700 800 800 800 1200	23 วัน	23
	2. ชนิดแห้ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ ไขมัน</li> <li>◇ ความชื้น*</li> <li>◇ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on AOAC, 2016 (989.05) AOAC, 2016 (925.45) BAM 2001, Chapter 3  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14	250 กรัม : 6 หน่วย	<b>4,000</b> 900 300 400 800 800 800	23 วัน	23
210 (2543)	อาหารกึ่งสำเร็จรูป 1. ก๋วยเตี๋ยว, ก๋วยจั๊บ, บะหมี่เส้นหมี่และวุ้นเส้น, มักรโรนี(อบแห้ง)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ ความชื้น</li> <li>◇ โปรตีน</li> <li>◇ จำนวนรา</li> <li>◇ MPN <i>E. coli</i></li> <li>◇ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> </ul> </li> </ul>	ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ In-house method based on AOAC, 2016 (991.20) BAM 2001, Chapter 18 BAM 2017, Chapter 4 BAM 2001, Chapter 3  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14	30 หน่วย	<b>4,900</b> 300 700 400 700 400 800 800 800	30 วัน	45

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
210 (2543)	2. ข้าวต้มและ โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป (ไม่รวมเครื่องปรุง)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น</li> <li>✧ โปรตีน</li> <li>✧ จำนวนรา</li> <li>✧ MPN <i>E.coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ</p> <p>In-house method based on AOAC, 2016 (991.20)</p> <p>BAM 2001, Chapter 18</p> <p>BAM 2017, Chapter 4</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p> <p>BAM 2001, Chapter 16</p>	200 กรัม : 6 หน่วย	5,500	30 วัน	45
					300		
					700		
					600		
					700		
3. แกงจืดและซูปชนิดเข้มข้น เช่น เต้าเจี้ยวขวด คนอร์ก้อน คนอร์ผง 3.1 ชนิดก้อน /ผง /แห้ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น</li> <li>✧ จำนวนรา</li> <li>✧ MPN <i>E.coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ</p> <p>BAM 2001, Chapter 18</p> <p>BAM 2017, Chapter 4</p> <p>ISO 6579 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p> <p>BAM 2001, Chapter 16</p>	200 กรัม : 6 หน่วย	4,800	30 วัน	45	
				300			
				600			
				700			
				800			
4. เครื่องปรุงในอาหาร กึ่งสำเร็จรูป,แกงและ น้ำพริกแกง	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ จำนวนรา</li> <li>✧ MPN <i>E.coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>BAM 2001, Chapter 3</p> <p>BAM 2001, Chapter 18</p> <p>BAM 2017, Chapter 4</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p> <p>BAM 2001, Chapter 16</p>	200กรัม /ชนิด	4,700	30 วัน	45	
				400			
				400			
				700			
				800			
5. แกงและน้ำพริกแกง	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ จำนวนรา</li> <li>✧ MPN <i>E.coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>BAM 2002, Chapter 18</p> <p>BAM 2017, Chapter 4</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p> <p>BAM 2001, Chapter 16</p>	200 กรัม : 6 หน่วย	4,500	30 วัน	45	
				600			
				700			
				800			
				800			
213 (2543)	แยม/เยลลี่/มาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ค่าความเป็นกรด-ด่าง</li> <li>✧ วัตถุกันเสีย <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> </ul>	<p>AOAC, 2016 (981.12)</p> <p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci: 1992; 34(1)</p>	250 กรัม : 16 หน่วย	5,900	20 วัน	20
					200		
					1,200		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
213 (2543)		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์</li> <li>✧ ปริมาณสารที่ละลายได้ (น้ำตาลทั้งหมด)</li> <li>✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ</li> <li>✧ ตะกั่ว*</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul> <p><b>เพิ่มรายการทดสอบ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✧ สีสันทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> </ul>	<p>In-house method based on AOAC, 2016 (990.28)</p> <p>ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ</p> <p>AOAC, 2016 (968.30)</p> <p>- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10)</p> <p>- In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)</p> <p>BAM 2017, Chapter 4</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37(1)</p>		800 700 200 800 400 800 800 เพิ่ม 1,500		
236 (2544)	ไข่เยี่ยวม้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ตะกั่ว*</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10)</p> <p>- In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 16</p>	12 หน่วย	3,200 800 800 800	15 วัน	23
237 (2544)	<p>การแสดงผลของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที</p> <p>1. อาหารพร้อมปรุง</p>	ไม่กำหนดรายการวิเคราะห์แต่อาจตรวจตามเกณฑ์กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ขึ้นกับความต้องการของลูกค้า					
	<p>2. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที</p> <p>2.1 คุกกี้ ขนมปังกรอบ แครกเกอร์บิสกิต</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> </ul>	<p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p> <p>BAM 2001, Chapter 16</p>		3,200 800 800 800	23 วัน	-
	2.2 ที่ทำจากธัญพืชหรือมีแป้งเป็นองค์ประกอบหลัก	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> </ul>	<p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p>		2,400 800 800	23 วัน	-
	2.3 อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคอื่นๆ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul>	<p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p>		1,600 800 800	23 วัน	-

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)	
280 (2547)	ชาสมุนไพรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น*</li> <li>✧ สีสันหรือสีสังเคราะห์ (ชนิด)</li> <li>✧ สารปนเปื้อน               <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตะกั่ว*</li> <li>- สารหนู*</li> <li>- ทองแดง*</li> <li>- แคดเมียม*</li> <li>- เหล็ก*</li> <li>- สังกะสี*</li> </ul> </li> <li>✧ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	AOAC, 2016 (925.19) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37(1)  - In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)  In-house method based on AOAC, 2016 (990.28)  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12	100 กรัม : 12 หน่วย	8,000	23 วัน	-	
					300			
					500			
					800			
					800			
					800			
					800			
281 (2552)	1. วัตถุเจือปนอาหารชนิด เดี่ยว	1.1 กลุ่มที่ CODEX ให้การรับรอง	ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ		-			
					1.2 กลุ่มที่ CODEX ยังไม่มีการรับรอง			ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ
	2. วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม	2.1 กลุ่มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยวที่ CODEX ให้การรับรอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ตะกั่ว*</li> <li>✧ สารหนู*</li> </ul>	- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)	100 กรัม : 2 หน่วย	1,600	15 วัน	-
						800		
						800		
2.2 กลุ่มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยวที่ CODEX ให้การรับรอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ตะกั่ว*</li> <li>✧ สารหนู*</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>Clostridium</i> spp.</li> </ul> </li> </ul>	- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)  BAM 2017, Chapter 4  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 USP 41/NF, 2018	100 กรัม : 5 หน่วย	4,600	15 วัน	-		
				800				
				800				
				700				
293 (2548)	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	✧ สารปนเปื้อน		100 กรัม : 6 หน่วย	4,600	23 วัน	-	

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
293 (2548)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ตะกั่ว*</li> <li>- สารหนู*</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>✧ MPN <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>Clostridium</i> spp.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10)</li> <li>- In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)</li> <li>BAM 2017, Chapter 4</li> <li>ISO 6579-1 : 2017</li> <li>BAM 2016, Chapter 12</li> <li>USP 40/NF, 2017</li> </ul>		800 800 700 800 800 700		
317 (2553) 322 (2553)	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 1. ชนิดเหลว	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ วัตถุกันเสีย <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ โปรตีน</li> <li>✧ สารหนู*</li> <li>✧ ทองแดง*</li> <li>✧ ตะกั่ว*</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992; 34(1)</li> <li>In-house method based on AOAC, 2016 (991.20)</li> <li>- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10)</li> <li>- In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)</li> <li>BAM 2017, Chapter 4</li> <li>BAM 2001, Chapter 18</li> <li>ISO 6579-1 : 2017</li> <li>BAM 2016, Chapter 12</li> <li>BAM 2001, Chapter 14</li> <li>BAM 2001, Chapter 16</li> </ul>	750 มิลลิลิตร : 6 หน่วย	8,500 1,200 700 800 800 800 400 600 800 800 800 800	23 วัน	23
	2. ชนิดผง	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ วัตถุกันเสีย <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ ความชื้น*</li> <li>✧ โปรตีน</li> <li>✧ สารหนู*</li> <li>✧ ทองแดง*</li> <li>✧ ตะกั่ว*</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992; 34(1)</li> <li>AOAC, 2016 (925.45)</li> <li>In-house method based on AOAC, 2016 (991.20)</li> <li>- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10)</li> <li>- In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)</li> <li>BAM 2017, Chapter 4</li> <li>BAM 2001, Chapter 18</li> <li>ISO 6579-1 : 2017</li> <li>BAM 2016, Chapter 12</li> </ul>	300 กรัม : 6 หน่วย	8,800 1,200 300 700 800 800 800 400 600 800 800	23 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
		- <i>B. cereus</i> - <i>C. perfringens</i>	BAM 2001, Chapter 14 BAM 2001, Chapter 16		800 800		
350 (2556)	1. นมโค 1.1 พาสเจอร์ไรส์ชนิดจืด - แหล่งผลิต	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ โปรตีน</li> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ เนื้อมนไม่รวมไขมัน</li> <li>✧ สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง (กลุ่ม Organochlorine)</li> <li>✧ สารต้านจุลชีพ* <ul style="list-style-type: none"> <li>- กลุ่ม Penicillins</li> <li>- กลุ่ม Tetracyclines</li> </ul> </li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ Coliforms</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on AOAC, 2016 (991.20) In-house method based on AOAC, 2016 (989.05) Combination (In-house method based on AOAC, 2016 (990.19) & (989.05) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)	200 มิลลิลิตร : 18 หน่วย	11,000 700 900 300 3,000 500 500 400 700 400 800 800 800 1,200	15 วัน	23
	1.2 พาสเจอร์ไรส์ - ไม่ใช่แหล่งผลิต เช่น นมโรงเรียน	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ โปรตีน</li> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ เนื้อมนไม่รวมไขมัน</li> <li>✧ สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง (กลุ่ม Organochlorine)</li> <li>✧ สารต้านจุลชีพ* <ul style="list-style-type: none"> <li>- กลุ่ม Penicillins</li> <li>- กลุ่ม Tetracyclines</li> </ul> </li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on AOAC, 2016 (991.20) In-house method based on AOAC, 2016 (989.05) Combination (In-house method based on AOAC, 2016 (990.19) & (989.05) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)	200 มิลลิลิตร : 18 หน่วย	10,600 700 900 300 3,000 500 500 400 700 800 800 800 1,200	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)		
350 (2556)	1.3 ยู เอช ที 1.4 สเตอริไลส์	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ โปรตีน</li> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ เนื้อนมไม่รวมไขมัน</li> <li>✧ สารต้านจุลชีพ* <ul style="list-style-type: none"> <li>- กลุ่ม Penicillins</li> <li>- กลุ่ม Tetracyclines</li> </ul> </li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> <li>✧ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช</li> </ul>	<p>In-house method based on AOAC, 2016 (991.20)</p> <p>In-house method based on AOAC, 2016 (989.05)</p> <p>Combination (In-house method based on AOAC, 2016 (990.19) &amp; (989.05)</p> <p>DMSc antibiotic test kit</p> <p>DMSc antibiotic test kit</p> <p>BAM 2001, Chapter 3</p> <p>BAM 2017, Chapter 4</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p>	200 มิลลิลิตร : 18 หน่วย	<b>8,600</b>	15 วัน	23		
					700			900	300
2. นมผง (ทุกชนิด)		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น*</li> <li>✧ ไขมันหรือมันเนย</li> <li>✧ โปรตีน</li> <li>✧ สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง (กลุ่ม Organochlorine)</li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>AOAC, 2016 (927.05)</p> <p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p> <p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p> <p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p> <p>BAM 2001, Chapter 3</p> <p>BAM 2017, Chapter 4</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p>	300 กรัม : 4 หน่วย	<b>8,400</b>	15 วัน	23		
					300			900	700
3. นมข้น (ทุกชนิด) 3.1 ชนิดไม่หวาน		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ ความชื้น</li> <li>✧ โปรตีน</li> <li>✧ น้ำตาล</li> <li>✧ เถ้า</li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p> <p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p> <p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p> <p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p> <p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p> <p>BAM 2001, Chapter 3</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p>	200 กรัม : 12 หน่วย	<b>5,900</b>	15 วัน	23		
					900			300	700
3.2 ชนิดหวาน		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ โปรตีน</li> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ เถ้า</li> </ul>	<p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p> <p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p> <p>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</p>	200 กรัม : 12 หน่วย	<b>8,600</b>	15 วัน	23		
					700			900	500



ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
350 (2556)		<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ ความชื้น</li> <li>◇ วิตามิน A</li> <li>◇ น้ำตาล</li> <li>◇ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>◇ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>◇ MPN Coliforms</li> <li>◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>BAM 2001, Chapter 3</li> <li>BAM 2001, Chapter 18</li> <li>BAM 2017, Chapter 4</li> <li>ISO 6579-1 : 2017</li> <li>BAM 2016, Chapter 12</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>300</li> <li>1,700</li> <li>1,500</li> <li>400</li> <li>600</li> <li>400</li> <li>800</li> <li>800</li> </ul>		
351 (2556)	นมปรุงแต่ง			250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	<b>9,700</b>	15 วัน	23
	1. พาสเจอร์ไรส์	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ โปรตีน</li> <li>◇ ไขมัน</li> <li>◇ เถ้า</li> <li>◇ น้ำตาล</li> <li>◇ สารต้านจุลชีพ <ul style="list-style-type: none"> <li>- กลุ่ม Penicillins</li> <li>- กลุ่ม Tetracyclines</li> </ul> </li> <li>◇ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>◇ <i>E.coli</i></li> <li>◇ Coliforms</li> <li>◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>DMSc antibiotic test kit</li> <li>DMSc antibiotic test kit</li> <li>BAM 2001, Chapter 3</li> <li>BAM 2017, Chapter 4</li> <li>BAM 2017, Chapter 4</li> <li>ISO 6579-1 : 2017</li> <li>BAM 2016, Chapter 12</li> <li>BAM 2001, Chapter 14</li> <li>ISO 11290-1 : 2017</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>700</li> <li>900</li> <li>500</li> <li>1,500</li> <li>500</li> <li>500</li> <li>400</li> <li>700</li> <li>400</li> <li>800</li> <li>800</li> <li>800</li> <li>1,200</li> </ul>		
	1.1 แหล่งผลิต						
	1.2 ไม่ใช่แหล่งผลิต	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ โปรตีน</li> <li>◇ ไขมัน</li> <li>◇ เถ้า</li> <li>◇ น้ำตาล</li> <li>◇ สารต้านจุลชีพ <ul style="list-style-type: none"> <li>- กลุ่ม Penicillins</li> <li>- กลุ่ม Tetracyclines</li> </ul> </li> <li>◇ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>◇ <i>E.coli</i></li> <li>◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>DMSc antibiotic test kit</li> <li>DMSc antibiotic test kit</li> <li>BAM 2001, Chapter 3</li> <li>BAM 2017, Chapter 4</li> <li>BAM 2017, Chapter 4</li> <li>ISO 6579-1 : 2017</li> <li>BAM 2016, Chapter 12</li> <li>BAM 2001, Chapter 14</li> <li>ISO 11290-1 : 2017</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>9,300</b></li> <li>700</li> <li>900</li> <li>500</li> <li>1,500</li> <li>500</li> <li>500</li> <li>400</li> <li>700</li> <li>800</li> <li>800</li> <li>800</li> <li>1,200</li> </ul>	15 วัน	23	
	2. ยู เอช ที			250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	<b>6,300</b>	15 วัน	23
	3. สเตอริไรโลส์	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ โปรตีน</li> <li>◇ ไขมัน</li> <li>◇ เถ้า</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> <li>(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>700</li> <li>900</li> <li>500</li> </ul>		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
351 (2556)		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ น้ำตาล</li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) BAM 2001, Chapter 3 BAM 2017, Chapter 4 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12		1,500 400 700 800 800		
	4. ชนิดแห้ง (ผง)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ โปรตีน</li> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ ความชื้น</li> <li>✧ เถ้า</li> <li>✧ น้ำตาล</li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> </ul> </li> </ul>	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) BAM 2001, Chapter 3 BAM 2017, Chapter 4 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	<b>7,400</b> 700 900 300 500 1,500 400 700 800 800 800	15 วัน	23
352 (2556)	ผลิตภัณฑ์ของนม 1. ชนิดเหลว 1.1 พาสเจอร์ไรส์ - แห้งผลิต	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ สารต้านจุลชีพ*               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กลุ่ม Penicillins</li> <li>- กลุ่ม Tetracyclines</li> </ul> </li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ Coliforms</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> </li> </ul>		250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	<b>10,000</b>	15 วัน	23
					500		
					500		
					400		
400							
400							
800							
800							
800							
1,200							
<b>รวม</b>	<b>6,100</b>						
<b>รายการที่ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ</b>							
✧ เนื้อมนัไม่รวมไขมัน (ปริมาณของแข็งทั้งหมด ไขมัน)							
✧ ไขมัน					900		
✧ เถ้า					500		
✧ โปรตีน					700		
✧ ปริมาณของแข็งทั้งหมด					300		
✧ น้ำตาลแลคโตส					1,500		
<b>รวม</b>					<b>3,900</b>		
353 (2556)	นมเปรี้ยว โยเกิร์ต 1. ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังหมัก	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ค่าของกรด</li> <li>✧ ไขมัน</li> </ul>	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) In-house method based on AOAC, 2016 (989.05)	100 กรัม	<b>6,500</b>	15 วัน	23
					700		
					900		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
353 (2556)		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ โพรตีน</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ แลคติกแอซิดแบคทีเรีย</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on AOAC, 2016 (991.20) BAM 2017, Chapter 4 BAM 2001, Chapter 18 (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12		700 400 600 1,600 800 800		
	2. ผ่านการฆ่าเชื้อหลังหมักเช่น ยู เอช ที	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ค่าของกรด</li> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ โพรตีน</li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) In-house method based on AOAC, 2016 (989.05) In-house method based on AOAC, 2016 (991.20) BAM 2001, Chapter 3 BAM 2017, Chapter 4 BAM 2001, Chapter 18 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12	100 กรัม : 12 หน่วย    : 4 หน่วย	<b>5,300</b> 700 900 700 400 400 600 800 800	15 วัน	23
354 (2556)	ไอศกรีม				<b>8,300</b>	15 วัน	23
	1. ไอศกรีมนม ไอศกรีมนมผสม	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ ธาตุไขมันไม่รวมไขมัน</li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on AOAC, 2016 (952.06) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) BAM 2001, Chapter 3 BAM 2017, Chapter 4 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14 ISO 11290-1 : 2017	100 กรัม : 12 หน่วย   300 กรัม : 4 หน่วย	900 2,700 400 700 800 800 800 1,200		
	2. ไอศกรีมดัดแปลง/ไอศกรีมดัดแปลงผสม	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> </li> </ul>	In-house method based on AOAC, 2016 (952.06) BAM 2001, Chapter 3 BAM 2017, Chapter 4 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14 ISO 11290-1 : 2017	100 กรัม : 12 หน่วย   300 กรัม : 4 หน่วย	<b>5,600</b> 900 400 700 800 800 800 1,200	15 วัน	23
	3. ไอศกรีมหวานเย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ สีสันทรีย์สังเคราะห์</li> </ul>	In-house method based on Bll.Dept.Med.Sci.1995;37(1)	24 หน่วย	<b>4,200</b> 1,500	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
354 (2556)		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	BAM 2001, Chapter 3 BAM 2017, Chapter 4 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12		400 700 800 800		
	4. ไอศกรีมชนิดแข็ง				<b>7,900</b>	15 วัน	23
	4.1 นม , นมผสม	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น*</li> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ ฮาตุน้ำมันไม่รวมไขมัน</li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> </li> </ul>	ขึ้นอยู่กับส่วนประกอบ In-house method based on AOAC, 2016 (952.06) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) BAM 2001, Chapter 3 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14 ISO 11290-1 : 2017	300 กรัม : 6 หน่วย	300 900 2,700 400 800 800 800 1,200		
	4.2 ดัดแปลง ,ดัดแปลงผสม	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความชื้น*</li> <li>✧ ไขมัน</li> <li>✧ จำนวนแบคทีเรีย</li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i></li> </ul> </li> </ul>	ขึ้นอยู่กับส่วนประกอบ In-house method based on AOAC, 2016 (952.06) BAM 2001, Chapter 3 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14 ISO 11290-1 : 2017	300 กรัม : 6 หน่วย	5,200 300 900 400 800 800 800 1,200	15 วัน	23
		<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b>					
		✧ ถั่วลิสง + อพลาทอกซิน (กรณีมีถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบ)	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)	เพิ่ม 3 หน่วย	เพิ่ม 2,000		
355 (2556) ข้อ 3 (1)	1.1 อาหารทั่วไป ✧ ผักผลไม้ที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง เท่ากับหรือน้อยกว่าตั้งแต่ 4.6 ลงมา	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ความเป็นกรด - ด่าง</li> <li>✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ</li> <li>✧ แบคทีเรียชนิดชอบหรือทนกรดที่เจริญที่ 30 °c</li> <li>✧ แบคทีเรียชนิดชอบหรือทนกรดที่เจริญที่ 55 °c</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> </ul>	AOAC, 2016 (981.12) AOAC, 2016 (968.30) BAM 2001, Chapter 21A BAM 2001, Chapter 21A BAM 2001, Chapter 21A	5-50 กรัม : 48 หน่วย 51-199 กรัม : 24 หน่วย 200 กรัม : 16 หน่วย	2,300 200 200 800 800 300	23 วัน	30
	กรณีตรวจพบเชื้อ ต้องวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาเพิ่มเติมรายการใน ฉ.355 ข้อ 3 (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ จำนวนจุลินทรีย์</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>✧ <i>S. aureus</i></li> </ul>	BAM 2001, Chapter 3 BAM 2001, Chapter 18 BAM 2017, Chapter 4 ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12		3,000 400 600 400 800 800		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
355 (2556) ข้อ 3 (1)		<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> ✧ ตะกั่ว* (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)  ✧ <i>C. botulinum</i> (กรณีหน่อไม้ดิบ)	- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03) BAM 2001, Chapter 17		เพิ่ม 800  เพิ่ม 1,000		
	1.2 อาหารทั่วไป ผัก ผลไม้ ปลา ไก่ ที่มีค่าความเป็นกรด-ด่างมากกว่า 4.6	✧ ความเป็นกรด - ด่าง ✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 35 °c ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 55 °c ✧ <i>C. botulinum</i> ✧ AW	AOAC, 2016 (981.12) AOAC, 2016 (968.30) BAM 2001, Chapter 21A BAM 2001, Chapter 21A BAM 2001, Chapter 21A AOAC, 2016 (978.18B (c))	5-50 กรัม : 48 หน่วย 51-199 กรัม : 24 หน่วย 200 กรัม : 16 หน่วย	<b>3,700</b> 200 200 800 800 1,000 700	23 วัน	30
		<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> ✧ ตะกั่ว* (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)		เพิ่ม 800		
	1.3 ผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู เนื้อ วัว	✧ ความเป็นกรด - ด่าง ✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ✧ ไนเตรต* ✧ ไนไตรท์* ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 35 °c ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 55 °c ✧ <i>C. botulinum</i> ✧ AW	AOAC, 2016 (981.12) AOAC, 2016 (968.30) BS EN 12014-4:2005 BAM 2001, Chapter 21A BAM 2001, Chapter 21A BAM 2001, Chapter 21A AOAC, 2016 (978.18B (c))	5-50 กรัม : 48 หน่วย 51-199 กรัม : 24 หน่วย 200 กรัม : 16 หน่วย	5,200 200 200 1,500 800 800 1,000 700	23 วัน	30
		<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> ✧ ตะกั่ว* (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)		เพิ่ม 800		
1.4 ผลิตภัณฑ์จากกะทิ	✧ ความเป็นกรด - ด่าง ✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ✧ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์  ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 35c ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 55c ✧ <i>C. botulinum</i> ✧ AW	AOAC, 2016 (981.12) AOAC, 2016 (968.30) In-house method based on AOAC, 2016 (990.28) BAM 2001, Chapter 21A BAM 2001, Chapter 21A BAM 2001, Chapter 21A AOAC, 2016 (978.18B (c))	5-50 กรัม : 48 หน่วย 51-199 กรัม : 24 หน่วย 200 กรัม : 16 หน่วย	4,500 200 200 800 800 800 1,000 700	23 วัน	30	

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
355 (2556) ข้อ 3 (1)		<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> ✧ ตะกั่ว* (กรณีภาชนะบรรจุระบอง)  ✧ ถั่วลิสง + อพลาทอกซิน (กรณีมีถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบ)	- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)	เพิ่ม 3 หน่วย	เพิ่ม 800  เพิ่ม 2,000		
	2.1 อาหารทั่วไป ผักผลไม้ ปลา ไก่	✧ วัดถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก } - กรดซอร์บิก } ✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ✧ ความเป็นกรด - ต่าง ✧ จำนวนจุลินทรีย์ ✧ จำนวนยีสต์และรา ✧ MPN Coliforms ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34 (1) AOAC, 2016 (968.30)  AOAC, 2016 (981.12) BAM 2001, Chapter 3 BAM 2001, Chapter 18 BAM 2017, Chapter 4  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12	200 กรัม : 16 หน่วย	<b>4,600</b> 1,200  200 200 400 600 400  800 800	23 วัน	30
		<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> ✧ ตะกั่ว* (กรณีภาชนะบรรจุระบอง)	- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)		เพิ่ม 800		
	2.2 ผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู เนื้อ วัว	✧ วัดถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก } - กรดซอร์บิก } ✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ✧ ความเป็นกรด - ต่าง ✧ ไนเตรต* } ✧ ไนไตรท์* } ✧ จำนวนจุลินทรีย์ ✧ จำนวนยีสต์และรา ✧ MPN Coliforms ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34 (1) AOAC, 2016 (968.30)  AOAC, 2016 (981.12) BS EN 12014-4:2005  BAM 2001, Chapter 3 BAM 2001, Chapter 18 BAM 2017, Chapter 4  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12	200 กรัม : 16 หน่วย	<b>6,100</b> 1,200  200 1,500 400 600 400  800 800	23 วัน	30

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
355 (2556) ข้อ 3 (1)		<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> ❖ ตะกั่ว* (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)		เพิ่ม 800		
	2.3 ผลิตภัณฑ์จากกะทิ	❖ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ❖ ความเป็นกรด - ต่าง ❖ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์  ❖ จำนวนจุลินทรีย์ ❖ จำนวนยีสต์และรา ❖ MPN Coliforms ❖ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	AOAC, 2016 (968.30)  AOAC, 2016 (981.32) In-house method based on AOAC, 2016 (990.28) BAM 2001, Chapter 3 BAM 2001, Chapter 18 BAM 2017, Chapter 4  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12		4,200 200 200 800 400 600 400 800 800	15 วัน	23
		<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> ❖ ตะกั่ว* (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)  ❖ ถั่วลิสง + อพลาทอกซิน (กรณีมีถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบ)	- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)	เพิ่ม 3 หน่วย	เพิ่ม 2,000		
356 (2556)	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 1. เครื่องดื่มพร้อมบริโภคชนิดเหลว(พาสเจอร์ไรส์) 1.1 กรณีค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3	❖ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ❖ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ❖ ความเป็นกรด - ต่าง ❖ จำนวนยีสต์และรา ❖ MPN Coliforms ❖ <i>E. coli</i> ❖ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>C. perfringens</i> - <i>B. cereus</i>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1) In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37(1) AOAC, 2016 (981.12) BAM 2001, Chapter 18 APHA, 2012 (9221B) APHA, 2012 (9221F) ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 16 BAM 2001, Chapter 14	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	7,800	15 วัน	23
					1,200 1,500 200 600 400 700 800 800 800 800		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
356 (2556)	1.2 กรณีค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3 ผสมนม	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ วัตถุกันเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>❖ สีสันที่รย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> <li>❖ ความเป็นกรด - ต่าง</li> <li>❖ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>❖ MPN Coliforms</li> <li>❖ <i>E. coli</i></li> <li>❖ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>C. perfringens</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> <li>- <i>L. monocytogenes</i> (กรณีที่ไม่ผสม)</li> </ul> </li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)</p> <p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1995;37(1)</p> <p>AOAC, 2016 (981.12)</p> <p>BAM 2001, Chapter 18</p> <p>APHA, 2012 (9221B)</p> <p>APHA, 2012 (9221F)</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 16</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p> <p>ISO 11290-1 : 2017</p>	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	<p><b>9,000</b></p> <p>1,200</p> <p>1,500</p> <p>200</p> <p>600</p> <p>400</p> <p>700</p> <p>800</p> <p>800</p> <p>800</p> <p>800</p> <p>1,200</p>	15 วัน	23
	1.3 กรณีค่า pH น้อยกว่า 4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ วัตถุกันเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>❖ สีสันที่รย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> <li>❖ ความเป็นกรด - ต่าง</li> <li>❖ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>❖ MPN Coliforms</li> <li>❖ <i>E. coli</i></li> <li>❖ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34(1)</p> <p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1995;37(1)</p> <p>AOAC, 2016 (981.12)</p> <p>BAM 2001, Chapter 18</p> <p>APHA, 2017 (9221B)</p> <p>APHA, 2017 (9221F)</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p>	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	<p><b>6,200</b></p> <p>1,200</p> <p>1,500</p> <p>200</p> <p>600</p> <p>400</p> <p>700</p> <p>800</p> <p>800</p>	15 วัน	23
	2. เครื่องดื่มพร้อมบริโภคชนิดเหลว (ฆ่าเชื้อโดยวิธีอื่น) 2.1 น้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำผลไม้ ฯลฯ	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ วัตถุกันเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>❖ สีสันที่รย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> <li>❖ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>❖ MPN Coliforms</li> <li>❖ <i>E. coli</i></li> <li>❖ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34 (1)</p> <p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1995;37 (1)</p> <p>BAM 2001, Chapter 18</p> <p>APHA, 2017 (9221B)</p> <p>APHA, 2017 (9221F)</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p>	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	<p><b>6,000</b></p> <p>1,200</p> <p>1,500</p> <p>600</p> <p>400</p> <p>700</p> <p>800</p> <p>800</p>	15 วัน	23



ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
356 (2556)	2.2 เครื่องดื่มผสม กาแฟเย็น (รวมทั้งเป๊ปซี่โค้ก โคล่า เครื่องดื่มบำรุงกำลัง)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ วัตถุกันเสีย <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> <li>✧ กาแฟเย็น</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34 (1)</p> <p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37 (1)</p> <p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34 (1)</p> <p>BAM 2001, Chapter 18</p> <p>APHA, 2017 (9221B)</p> <p>APHA, 2017 (9221F)</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p>	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	7,200	15 วัน	23
					1,200		
					1,500		
2.3 เครื่องดื่มรังก		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ วัตถุกันเสีย <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> <li>✧ เอกลักษณ์</li> <li>✧ โปรตีนคำนวณโดยไม่รวมน้ำ (โปรตีน+ความชื้น)</li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992;34 (1)</p> <p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995;37 (1)</p> <p>ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ</p> <p>ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ</p> <p>BAM 2001, Chapter 18</p> <p>APHA, 2017 (9221B)</p> <p>APHA, 2017 (9221F)</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p>	250 มิลลิลิตร : 15 หน่วย	8,500	15 วัน	23
					1,200		
					1,500		
3. เครื่องดื่มชนิดเข้มข้น (ผู้ส่งกรมฯระบุวิธีละลายตัวอย่าง)		<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> <li>✧ วัตถุกันเสีย <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul> </li> <li>✧ จำนวนยีสต์และรา</li> <li>✧ MPN Coliforms</li> <li>✧ <i>E. coli</i></li> <li>✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Salmonella</i> spp.</li> <li>- <i>S. aureus</i></li> <li>- <i>B. cereus</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995; 37 (1)</p> <p>In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992 ;34 (1)</p> <p>BAM 2001, Chapter 18</p> <p>APHA, 2017 (9221B)</p> <p>APHA, 2017 (9221F)</p> <p>ISO 6579-1 : 2017</p> <p>BAM 2016, Chapter 12</p> <p>BAM 2001, Chapter 14</p>	300 กรัม : 6 หน่วย	6,800	15 วัน	23
					1,500		
					1,200		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
356 (2556)		<b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> - <i>C. perfringens</i> (กรณีเครื่องต้มธัญพืช) - <i>L. monocytogenes</i> (กรณีผสมนม) ✧ ตะกั่ว* (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง) ✧ โสม Ginsenoside	BAM 2001, Chapter 16 ISO 11290-1 : 2017 - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03) ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ		เพิ่ม 800 เพิ่ม 1,200 เพิ่ม 800 เพิ่ม 1,000		
	4. เครื่องดื่มผง (ผู้ส่งกรมระบุวิธีละลายตัวอย่าง)	✧ สีสังเคราะห์ ✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ ตะกั่ว  ✧ ความชื้น* ✧ จำนวนยีสต์และรา ✧ MPN Coliforms ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> <b>เพิ่มรายการทดสอบ</b> - <i>C. perfringens</i> ✧ (กรณีเครื่องต้มธัญพืช)	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995; 37 (1)  In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci:1992 ;34 (1) - In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)* AOAC, 2016 (925.45) BAM 2001, Chapter 18 APHA, 2017 (9221B) APHA, 2017 (9221F)  ISO 6579-1 : 2017 BAM 2016, Chapter 12 BAM 2001, Chapter 14  BAM 2001, Chapter 16	300 กรัม : 6 หน่วย	<b>7,900</b> 1,500 1,200 800 300 600 400 700 800 800 800 เพิ่ม 800	15 วัน	23
ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	น้ำตาลมะพร้าว เรื่องมาตรฐานน้ำตาลมะพร้าวที่มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ปนเปื้อน	✧ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	In-house method based on AOAC, 2016 (990.28)	300 กรัม : 3 หน่วย	<b>800</b>	15 วัน	-

**หมายเหตุ**

1. รายการทดสอบที่ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการฯ หากผู้นำส่งแสดงความจำนงที่จะส่งตัวอย่างศูนย์ฯจะส่งต่อตัวอย่างไปที่สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
2. \* หมายถึง รายการทดสอบที่ยังไม่ได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025
3. ค่า LOD และ LOQ สามารถดูได้จาก Website <http://rmsc5.dmsc.moph.go.th/page-view/78>



### รายการทดสอบแบ่งประเภทตามเทคนิคการทดสอบ

ลำดับที่	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)
<b>การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา</b>					
1	◇ โคลิฟอร์ม (Coliform)	APHA, 2017 (9221B) BAM 2017, Chapter 4	300 กรัม : 3 หน่วย	400	10
2	◇ ฟิคอล โคลิฟอร์ม (Fecal Coliform)	APHA, 2017 (9221E) BAM 2017, Chapter 4	300 กรัม : 3 หน่วย	400	10
3	◇ จำนวนแบคทีเรีย	APHA, 2017 (9215B) BAM 2001, Chapter 3	300 กรัม : 3 หน่วย	400	10
4	◇ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 35 °C	BAM 2001, Chapter 21A	300 กรัม : 3 หน่วย	800	22
5	◇ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 55 °C	BAM 2001, Chapter 21A	300 กรัม : 3 หน่วย	800	22
6	◇ แบคทีเรีย ชนิดชอบหรือ ทนกรด เจริญที่ 30 °C	BAM 2001, Chapter 21A	300 กรัม : 3 หน่วย	800	22
7	◇ แบคทีเรีย ชนิดชอบหรือ ทนกรด เจริญที่ 55 °C	BAM 2001, Chapter 21A	300 กรัม : 3 หน่วย	800	22
8	◇ ยีสต์และรา	BAM 2001, Chapter 21A	300 กรัม : 3 หน่วย	300	22
	◇ จำนวนยีสต์และรา	BAM 2001, Chapter 4	300 กรัม : 3 หน่วย	600	10
9	◇ <i>B. cereus</i>	BAM 2001, Chapter 14	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
10	◇ <i>C. botulinum</i>	BAM 2001, Chapter 21A	300 กรัม : 3 หน่วย	1000	30
11	◇ <i>C. perfringens</i>	BAM 2001, Chapter 16	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
12	◇ <i>Clostridium</i> spp.	USP 41/NF, 2018	300 กรัม : 3 หน่วย	700	10
13	◇ <i>E. coli</i>	APHA, 2017 (9221F-G) BAM 2017, Chapter 4	300 กรัม : 3 หน่วย	700	13
14	◇ <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 : 2017	300 กรัม : 3 หน่วย	1,200	13
15	◇ <i>S. aureus</i>	APHA, 2017 (9213B) BAM 2016, Chapter 12	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
16	◇ <i>V. cholerae</i>	ISO 21872-1: 2007	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
17	◇ <i>V. parahaemolyticus</i>	ISO 21872-1 : 2007	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
18	◇ <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1 : 2017	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
19	◇ <i>Shigella</i> spp.	ISO 21567 : 2004	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
<b>การตรวจวิเคราะห์ทางเคมี</b>					
<b>ชุดทดสอบ</b>					
20	◇ สารต้านจุลชีพ/ยาปฏิชีวนะ	DMSc antibiotic test kit	300 กรัม : 3 หน่วย	1,000	7
21	◇ กรดแอสซอร์	ชุดทดสอบกรมวิทย์ฯ	750 มิลลิลิตร	100	7
22	◇ ยาฆ่าแมลงกลุ่มสารประกอบฟอสเฟตและคาร์บาเมท	ชุดทดสอบยาฆ่าแมลง-สารพิษตกค้าง GT	500 กรัม	100	7
23	◇ ยาฆ่าแมลงกลุ่มออร์กาโนคลอรีนและไพเรทรอยด์	ชุดตรวจหาสารเคมีกำจัดแมลง GPO-TM/2Kit	500 กรัม	100	7

ลำดับที่	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)
<b>Food Additives</b>					
24	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)</li> <li>- ตาร์ตราซีน</li> <li>- ซันเซ็ตเยลโลว์เอ็ฟซีเอ็ฟ</li> <li>- บริลเลียนท์บลูเอ็ฟซีเอ็ฟ</li> <li>- ปองโซ 4 อาร์</li> <li>- คาร์โมอีซีน</li> <li>- อลูราเรด</li> <li>- เออร์โรซิน*</li> </ul>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1995,37(1)	100 กรัม : 2 หน่วย	1,500	10
25	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ชนิด/ปริมาณวัตถุกันเสีย</li> <li>- กรดเบนโซอิก</li> <li>- กรดซอร์บิก</li> </ul>	In-house method based on Bull. Dept. Med. Sci : 1992;34(1) ;	100 กรัม : 2 หน่วย	1,200	10
26	<ul style="list-style-type: none"> <li>✧ ชนิด/ปริมาณวัตถุให้ความหวาน</li> <li>- ซัคคาริน</li> </ul>	In-house method based on Bull.Dept.Med.Sci.1992,34(1)	100 กรัม : 2 หน่วย	1,200	10
27	✧ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	In-house method based on AOAC, 2016 (990.28)	100 กรัม : 2 หน่วย	800	15
28	✧ กาเฟอีน	In-house method based on Bull. Dept. Med. Sci : 1992, 34(1)	250 กรัม : 2 หน่วย	1,200	9
29	✧ กรดกลูตามิก	Colorimetric method /r-biopharm	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	1,300	10
30	✧ กรดกลูตามิกต่อไนโตรเจน	Combination	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	1,900	10
31	✧ กรดน้ำส้ม*	AOAC, 2012 (942.15)	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย		
	- เที่ยม			400	7
	- หมัก, กลั่น			600	7
32	✧ โซเดียมคลอไรด์	In-house method based on AOAC, 2012 (971.27)	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	700	7
33	✧ ไอโอดีน	UNICEF/PAM/MI/ICCIDD/WHO : Monitoring Universal Salt iodization Programs. 1995	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	600	7
34	✧ ไนเตรต*	BS EN 12014-4 : 2005	250 กรัม : 2 หน่วย	1,500	15
35	✧ ไนไตรท์*				
<b>ส่วนประกอบของอาหาร</b>					
36	✧ ไขมัน	In-house method based on AOAC, 2016 (989.05) In-house method based on AOAC, 2016 (952.06)	250 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	900	9

ลำดับที่	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)
37	✧ โพรตีน/ไนโตรเจน	In-house method based on AOAC, 2016 (991.20)	100 กรัม : 2 หน่วย	700	9
38	✧ Total Solid	Gravimetric	200 มิลลิลิตร : 3 หน่วย	300	10
<b>Contaminant</b>					
39	✧ Heavy metals	- In-house method based on AOAC, 2016 (999.10) - In-house method based on AOAC, 2016 (2006.03)	100 กรัม : 2 หน่วย		
	- ตะกั่ว Pb (Lead)*			800	15
	- สารหนู As (Arsenic)*			800	15
	- ทองแดง Cu (Copper)*			800	15
	- แคดเมียม Cd (Cadmium)*			800	15
	- เหล็ก Fe (Iron)*	800		15	
	-ปรอท Hg (Mercury)	In-house method based on US. EPA(2007) 7473	100 กรัม : 2 หน่วย	800	13
<b>Chemical analysis of water</b>					
40	✧ pH	APHA, 2017 (4500-H <sup>+</sup> )	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	200	7
41	✧ ความกระด้าง	APHA, 2017 (2340C)	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	300	7
42	✧ ปริมาณสารทั้งหมด	APHA, 2017 (2540B)	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	300	10
43	✧ ความขุ่น	APHA, 2017 (2130B)	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	200	5
44	✧ คลอไรด์	APHA, 2017 (4110B)	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	600	10
45	✧ ไนโตรท	APHA, 2017 (4110B)	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	500	10
46	✧ ฟลูออไรด์	APHA, 2017 (4110B)	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	600	10
47	✧ โบรเมต	APHA, 2017 (4110B)	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	500	10
48	✧ เหล็ก	AOAC, 2016 (3120B)	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	800	15
49	✧ ตะกั่ว	AOAC, 2016 (3120B)	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	800	15
<b>กายภาพ - ฟิสิกส์</b>					
50	✧ ปริมาณน้ำอิสระ (Water Activity: Aw)	AOAC, 2016 (978.18B(c))	100 กรัม : 3 หน่วย	700	7
51	✧ pH ในอาหาร	AOAC, 2016 (981.12)	2 หน่วย	200	10
52	✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ	AOAC, 2016 (968.30)	3 หน่วย	200	7
53	✧ ความชื้น*	AOAC, 2016 (979.12) AOAC, 2016 (925.19) AOAC, 2016 (931.04) AOAC, 2016 (930.04)	100 กรัม : 3 หน่วย	300	10

หมายเหตุ : รายการทดสอบได้ที่ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม ไม่เปิดให้บริการ ทางศูนย์ฯจะส่งต่อเพื่อทดสอบที่สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารหรือหน่วยงานอื่นในกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข นนทบุรี