



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

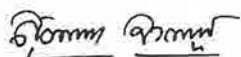
ห้องปฏิบัติการ

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
สาขาขอนแก่น

เลขที่ 117/4 หมู่ 14 ถนนมิตรภาพ ตำบลในเมือง
อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น 40000

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2005 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน

การทดสอบอาหาร



(นางสุวรรณ จารุณง)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 2 พฤษภาคม 2554

หมดอายุวันที่ 1 พฤษภาคม 2556

หมายเลขทะเบียน 1096/49

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาขอนแก่น
 ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1. อาหาร *	- Aerobic Plate Count	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
	- Coliforms / <i>Escherichia coli</i> / Fecal Coliforms (MPN)	FDA BAM <i>Online</i> , 2002 (Chapter 4)
	- <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579:2002
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 12)
	- <i>Vibrio cholerae</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2004 (Chapter 9)
	- <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2004 (Chapter 9)
	- <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:1996 / Amendment 2004
	- Yeasts and Molds	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 18)
	- <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 14)
	- <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 16)
2. น้ำตาล	- Coliforms	ISO 4832:2006
	- <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 16)
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 12)
	- <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 14)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาขอนแก่น
 ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3. น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำแข็ง	- <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 6461-2:1986
	- Aerobic Plate Count	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 21 st Ed., 2005, Part 9215B
	- <i>Escherichia coli</i> , Coliforms and Fecal Coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 21 st Ed., 2005, Part 9221 A-C, E-F, Part 9225 D
4. เนื้อสัตว์	Chloramphenicol	Euro-Proxima B.V. 5091CAP1p[20]07.09
5. - สัตว์ปีก - เนื้อสัตว์	Lead	In-house method TE-CH-035 by ICP-MS (Sample preparation by Water bath)
	Cadmium	In-house method TE-CH-033 by ICP-MS (Sample preparation by Water bath)
	Copper	In-house method TE-CH-033 by ICP-OES (Sample preparation by Water bath)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาขอนแก่น
 ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6. ผักและผลไม้ (ปริมาณน้ำสูง คลอโรฟิลล์ต่ำ)	Organophosphorus Pesticides	In-house method TE-CH-031 based on Steinwandter, H. 1985. Fresenius Z. Chem No. 1155
7. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	Oxytetracycline	In-house method TE-CH-003 based on AOAC (2005) 995.09
	Oxolinic acid	In-house method TE-CH-004 based on Journal of Assoc. Off. Anal. Chem. Vol. 74, No. 4, 1991
8. เครื่องดื่มผง	Synthetic Color	In-house method TE-CH-210 based on TIS 696:1987

อาหาร * รายละเอียดดังนี้

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (แช่แข็ง, อบแห้ง, สด) | 10. ไข่และผลิตภัณฑ์ |
| 2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ (แช่แข็ง, อบแห้ง, สด) | 11. สาหร่ายและผลิตภัณฑ์ |
| 3. อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ (แช่แข็ง, อบแห้ง, สด) | 12. บะหมี่และผลิตภัณฑ์ |
| 4. ผักและผลิตภัณฑ์ (แช่แข็ง, อบแห้ง, สด) | 13. เมล็ดถั่ว |
| 5. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (แช่แข็ง, อบแห้ง, สด) | 14. อาหารกึ่งสำเร็จรูป |
| 6. แป้งและผลิตภัณฑ์ | 15. อาหารพร้อมรับประทาน |
| 7. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | 16. ซอสปรุงรส |
| 8. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ | 17. เครื่องปรุงรส |
| 9. นมและผลิตภัณฑ์ | |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 3 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1096/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 2 พฤษภาคม 2554

หมดอายุวันที่ 1 พฤษภาคม 2556