



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



คู่มือให้บริการด้าน

อาหาร น้ำ และเครื่องดื่ม

ประจำปี พ.ศ.2568



คำนำ

คู่มือให้บริการการทดสอบของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงครามฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อแนะนำการให้บริการต่างๆ แก่ผู้รับบริการทั้งภาครัฐและเอกชน ให้ได้รับความสะดวกในการส่งตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ต่างๆ ทางห้องปฏิบัติการของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม ซึ่งรับผิดชอบเขตสุขภาพที่ 5 ในพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด ประกอบด้วย จังหวัดราชบุรี นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์

ในการจัดทำคู่มือฉบับนี้ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม ได้รวบรวมคำแนะนำและรายละเอียดต่างๆ ในการนำส่งตัวอย่าง อัตราค่าบริการการทดสอบตามระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยอัตราค่าบริการการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ พ.ศ. 2562 2563 2564 2565 และ 2566 การรายงานผล รวมถึงช่องทางการร้องเรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือให้บริการฉบับนี้จะเป็นประโยชน์และอำนวยความสะดวกกับท่านในการส่งตัวอย่างทดสอบทางห้องปฏิบัติการของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม หากมีข้อควรปรับปรุงแก้ไขหรือเสนอแนะประการใด ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม ยินดีจะนำไปพิจารณาแก้ไขปรับปรุงในโอกาสต่อไป

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม

เมษายน 2568

สารบัญ

หน้า

ข้อมูลทั่วไป

❁ การบริหารงานศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม	1
❁ การติดต่อประสานงาน	2
❁ ผังแสดงขั้นตอนการให้บริการรับตัวอย่าง	3
❁ ขั้นตอนการให้บริการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม	4
❁ ขั้นตอนการปฏิบัติสำหรับการนำส่งตัวอย่างทดสอบ	5
❁ ช่องทางการนำส่งตัวอย่างและการรับรายงานผล	5

งานอาหาร

❁ ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	10
ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ฉบับที่ 2)	
❁ ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง	10
ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำแข็ง	
❁ ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529) เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูป และขนมเยลลี่	10
❁ ฉบับที่ 196 (พ.ศ.2543) เรื่อง ชา	10
❁ ฉบับที่ 197 (พ.ศ.2543) เรื่อง กาแฟ	12
❁ ฉบับที่ 198 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	14
❁ ฉบับที่ 199 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ	15
❁ ฉบับที่ 200 (พ.ศ.2543) เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	16
❁ ฉบับที่ 201 (พ.ศ.2543) เรื่อง ซอสบางชนิด	17
❁ ฉบับที่ 203 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำปลา	18
❁ ฉบับที่ 204 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำส้มสายชู	18
❁ ฉบับที่ 208 (พ.ศ.2543) เรื่อง ครีม	18
❁ ฉบับที่ 210 (พ.ศ.2543) เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป	19
❁ ฉบับที่ 213 (พ.ศ.2543) เรื่อง แยม/เยลลี่/มาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	20
❁ ฉบับที่ 236 (พ.ศ.2544) เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า	20
❁ ฉบับที่ 237 (พ.ศ.2544) เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จที่พร้อมบริโภคทันที	20
❁ ฉบับที่ 281 (พ.ศ.2552) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร	21
❁ ฉบับที่ 293 (พ.ศ.2548) เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	21
❁ ฉบับที่ 317 (พ.ศ.2553) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	21
ฉบับที่ 322 (พ.ศ.2553) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 2)	
❁ ฉบับที่ 350 (พ.ศ.2556) เรื่อง นมโค	22
❁ ฉบับที่ 351 (พ.ศ.2556) เรื่อง นมปรุงแต่ง	24
❁ ฉบับที่ 352 (พ.ศ.2556) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม	26
❁ ฉบับที่ 353 (พ.ศ.2556) เรื่อง นมเปรี้ยว	26
❁ ฉบับที่ 354 (พ.ศ.2556) เรื่อง ไอศกรีม	27

	หน้า
❁ ฉบับที่ 355 (พ.ศ.2556) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	28
❁ ฉบับที่ 356 (พ.ศ.2556) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	30
❁ ฉบับที่ 426 (พ.ศ.2564) เรื่อง ชาจากพืช	33
❁ ประกาศคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง มาตรฐานน้ำตาลมะพร้าวที่มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ปนเปื้อน	34
❁ ประกาศกรมอนามัย	34
❁ รายการทดสอบแบ่งประเภทตามเทคนิคการทดสอบ	35
❁ แบบฟอร์มส่งตัวอย่างอาหาร	39
❁ แบบฟอร์มส่งตัวอย่างทดสอบเชื้อ <i>Legionella</i> spp.	39
❁ เอกสารแนบท้ายแบบฟอร์มส่งตัวอย่างทดสอบเชื้อ <i>Legionella</i> spp. (กรณี มากกว่า 1 ตัวอย่าง)	39
ภาคผนวก	
❁ การให้บริการด้านเอกสาร	41
❁ บันทึกการทบทวนคำขอให้มีการรายงานความสอดคล้องกับเกณฑ์กำหนดหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์	41
เอกสารอ้างอิง	42
คณะผู้จัดทำคู่มือให้บริการ	42

การบริหารงานศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม

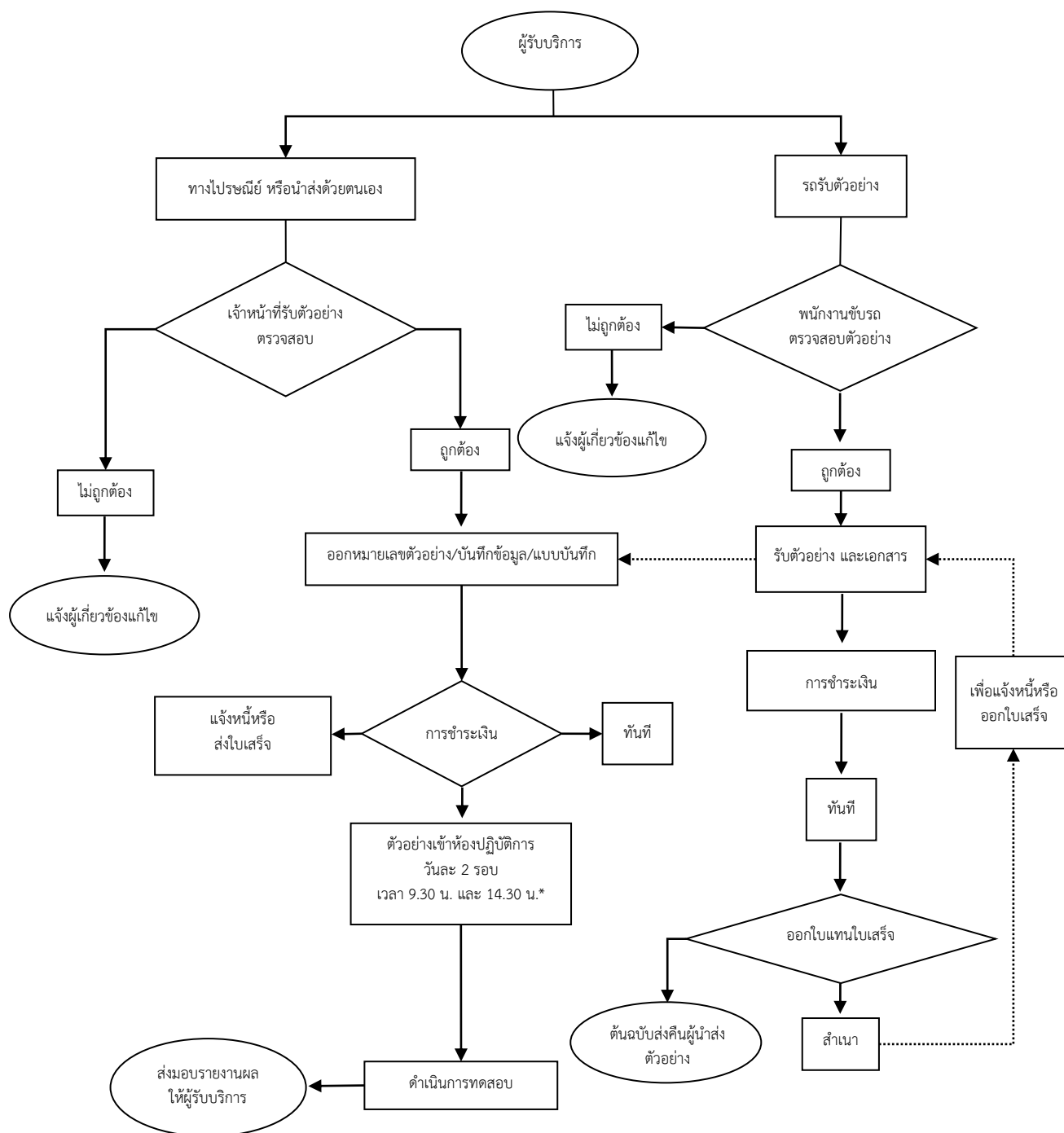


การติดต่อประสานงาน

หน่วยงาน	ชื่อ - นามสกุล	โทรศัพท์/โทรสาร	Webpage/e-mail
ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ ที่ 5 สมุทรสงคราม		โทรศัพท์ 0-3471-1945-8 โทรสาร 0-3471-1950	http://rm5c5.dmsc.moph.go.th/
ผู้อำนวยการศูนย์ ฯ	นางปานทิพย์ ศิริโชติ	124	pantip.s@dmsc.mail.go.th
กลุ่มพัฒนาคุณภาพและ วิชาการ	นางสาวกฤษฎา อุ่นกัณฑ์	111	gridchaya.a@dmsc.mail.go.th
ฝ่ายบริหารทั่วไป	นางสาวธาริณี ฤกษ์มนิฉาย	103	tarinee.r@dmsc.mail.go.th
	นางวราภรณ์ กิตติโชติพาณิชย์	102	waraporn.k@dmsc.mail.go.th
	นางสาวนิภาดา เจริญตา	700	nipada.c@dmsc.mail.go.th
	นางอรดา ศรีศาลา	101	orada.s@dmsc.mail.go.th
	นางปัญญาศิ ล้อมอัม	104	punyisa.l@dmsc.mail.go.th
	นางสาวอรรวรรณ พวงทอง	700	orawan.s@dmsc.mail.go.th
	นางสาวอรชума มีทรัพย์	126	aornchuma.m@dmsc.mail.go.th
ห้องรับตัวอย่าง (One Stop Service)	นางสาวณัฐพัชร ประเทศ	106	nattapach.p@dmsc.mail.go.th
	นางสาวแสงรวี อันทอง	107	sangrawee.o@dmsc.mail.go.th
	นางสาววัชรพร แซ่ตั้ง	105	
ฝ่ายอาหาร	นางสาวชิราภา เขียวรอด	113	wachirapa.k@dmsc.mail.go.th
	นางพัชรีย์ จิตตพิทักษ์ชัย	114	patcharee.c@dmsc.mail.go.th
	นางสาวกฤษณา ปาสนานำ	114	kritsana.p@dmsc.mail.go.th
	นางสาวนวลพรรณ ไพบูลย์ศรีนครา	114	nuanpan.p@dmsc.mail.go.th
	นางอังคณา จิตต์จำนงค์	117	augkhana.j@dmsc.mail.go.th
	นางนุชจรี ร่วมชาติ	117	nuchjaree.r@dmsc.mail.go.th
	นางสาววิลาสินี เหมเนียม	114	wilasinee.h@dmsc.mail.go.th
	นางสาวณัฐชา รุจิวงษ์ศา	114	nuttacha.r@dmsc.mail.go.th
	นางสาวสุลัพร หยิตระกูลรัตน์	114	suleeporn.y@dmsc.mail.go.th
	นางสาวมานิตา ลูกน้ำเพชร	114	manita.l@dmsc.mail.go.th

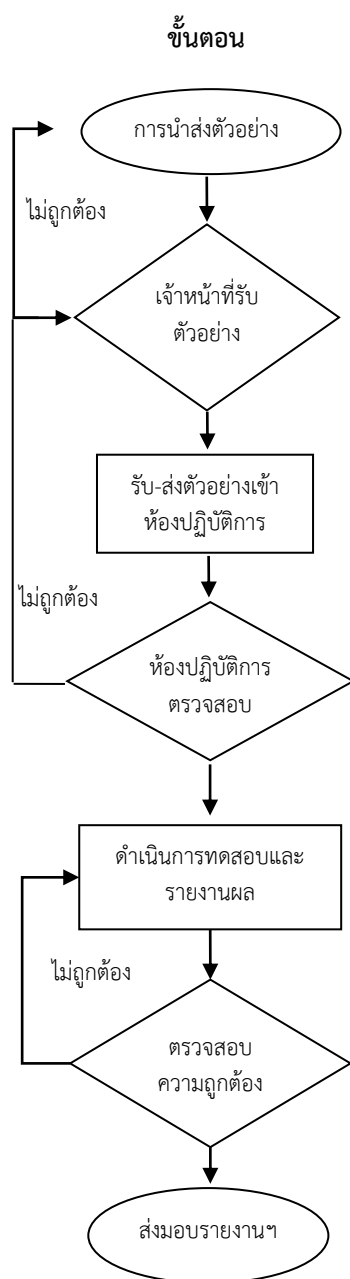
ที่ตั้ง ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม เลขที่ 136 หมู่ 4 ถนนเอกชัย ตำบลลาดใหญ่
อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000
โทรศัพท์ 0-3471-1945-48 ต่อ 105-107 และ 02-951-0000-9 ต่อ 905105-905107
โทรสาร 0-3471-1950

ผังแสดงขั้นตอนการให้บริการรับตัวอย่าง



หมายเหตุ *กรณีรับตัวอย่างเข้าระบบหลังเวลา 14.30 น. จะเริ่มนับระยะเวลาดำเนินการในวันทำการถัดไป

ขั้นตอนการให้บริการ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม



กิจกรรมที่สำคัญ	เอกสาร	ผู้ปฏิบัติ	ระยะเวลา
ผู้รับบริการนำส่งตัวอย่างได้ 3 ช่องทาง 1. นำส่งด้วยตนเอง 2. นำส่งทางไปรษณีย์ 3. นำส่งโดยรถรับตัวอย่าง	1. หนังสือนำส่งตัวอย่าง หรือ 2. แบบฟอร์มนำส่งตัวอย่าง 3. e-Submission	ผู้นำส่งตัวอย่าง	10-15 นาที/ตัวอย่าง
ตรวจสอบความถูกต้อง ครบถ้วนของตัวอย่างและสำเนาเอกสาร	1. หนังสือนำส่งตัวอย่าง หรือ 2. แบบฟอร์มนำส่งตัวอย่าง	เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง	10-15 นาที/ตัวอย่าง
รวบรวมตัวอย่างพร้อมเอกสารส่งให้ห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งบันทึกข้อมูลในระบบ รับส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ (iLAB PLUS)	1. หนังสือนำส่งตัวอย่าง หรือ 2. แบบฟอร์มนำส่งตัวอย่าง 3. แบบฟอร์มใบรับตัวอย่าง	เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง ที่ได้รับมอบหมายจากฝ่าย/เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง	วันละ 2 รอบ เวลา 09.30 น. และ 14.30 น. ระยะเวลา 15-20 นาที/รอบ
ตรวจสอบสภาพตัวอย่างและเอกสาร	1. หนังสือนำส่งตัวอย่างหรือ 2. แบบฟอร์มนำส่งตัวอย่าง 3. แบบฟอร์มใบรับตัวอย่าง	ผู้รับตัวอย่างของฝ่าย	15-20 นาที/รอบ
วางแผนการทดสอบ ดำเนินการทดสอบ ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล จัดทำรายงานผลการทดสอบ	1. มาตรฐานการปฏิบัติงาน 2. work sheet 3. แบบฟอร์มรายงานผลฯ	ผู้ทดสอบ และหัวหน้าฝ่าย	ระยะเวลา ขึ้นอยู่กับชนิดของตัวอย่าง ระหว่าง 7-23 วันทำการ
ทวนสอบข้อมูลและตรวจสอบความถูกต้องของรายงานผลฯ	1. รายงานผลการทดสอบ 2. work sheet	หัวหน้าฝ่าย	30 นาที/รายงาน
ส่งมอบรายงานผลฯ ให้ผู้รับบริการ 3 ช่องทาง 1. ไปรษณีย์ 2. รับด้วยตนเอง 3. e-Report ผ่าน iLAB PLUS	1. รายงานผลการทดสอบ 2. ใบนำส่งไปรษณีย์ลงทะเบียน 3. e-Report ผ่าน iLAB PLUS	ฝ่ายบริหารทั่วไป	5-10 นาที/รายงาน

ขั้นตอนการปฏิบัติสำหรับนำส่งตัวอย่างทดสอบ

- ◎ การส่งตัวอย่างควรปฏิบัติตามข้อกำหนดของการส่งตัวอย่างแต่ละชนิดอย่างเคร่งครัด
- ◎ ผู้รับบริการกรอรายละเอียดในแบบนำส่งตัวอย่าง และปิดฉลากระบุชื่อ-สกุล/หน่วยงานที่ส่งตัวอย่างตรงให้ชัดเจนรวมทั้งแจ้งชื่อตัวอย่าง ผู้ผลิต ปริมาตรสุทธิ วันที่ผลิต วันหมดอายุ และรุ่นการผลิต หากนำส่งโดยหน่วยงานราชการสามารถจัดทำหนังสือราชการระบุรายละเอียดตัวอย่างด้วยได้ แล้วนำส่งตามช่องทางการนำส่งตัวอย่าง
- ◎ หากเจ้าหน้าที่รับตัวอย่างตรวจสอบแล้ว ตัวอย่างไม่เป็นไปตามที่ระบุในหนังสือ/เอกสารนำส่ง หรือสภาพตัวอย่างผิดปกติ ผู้รับบริการส่งตัวอย่างใหม่หรือส่งตัวอย่างเพิ่มแล้วแต่กรณี

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025 จากสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยมีรายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตาม link

https://script.google.com/macros/s/AKfycby3Vt7OkU8mBnWn51Gr6uhW3s7JaEYeqW8_RxUpX9mwabHTbKjSjHGnT-6ll3JmgNDTJw/exec

ช่องทางการนำส่งตัวอย่างและการรับรายงานผล

วิธีการนำส่งตัวอย่าง

- ◎ **นำส่งด้วยตนเอง**
เวลาให้บริการรับตัวอย่าง วันจันทร์ ถึง วันศุกร์ ยกเว้นวันหยุดราชการและวันหยุดนักขัตฤกษ์
เวลา 08.30 น. - 16.30 น. (ไม่พักกลางวัน)
- ◎ **นำส่งด้วยระบบไปรษณีย์/ขนส่งเอกชน**
กรณีที่ตัวอย่างเสียสภาพได้ง่ายต้องบรรจุตัวอย่างเพื่อนำส่งตามคำแนะนำและส่งไปรษณีย์ด่วนพิเศษ (EMS) โดยส่งให้ถึงศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม ในวันทำการ เพื่อป้องกันการตกค้างของตัวอย่างในวันหยุดราชการ มิให้ตัวอย่างเสียสภาพได้ โดยนำส่งถึง

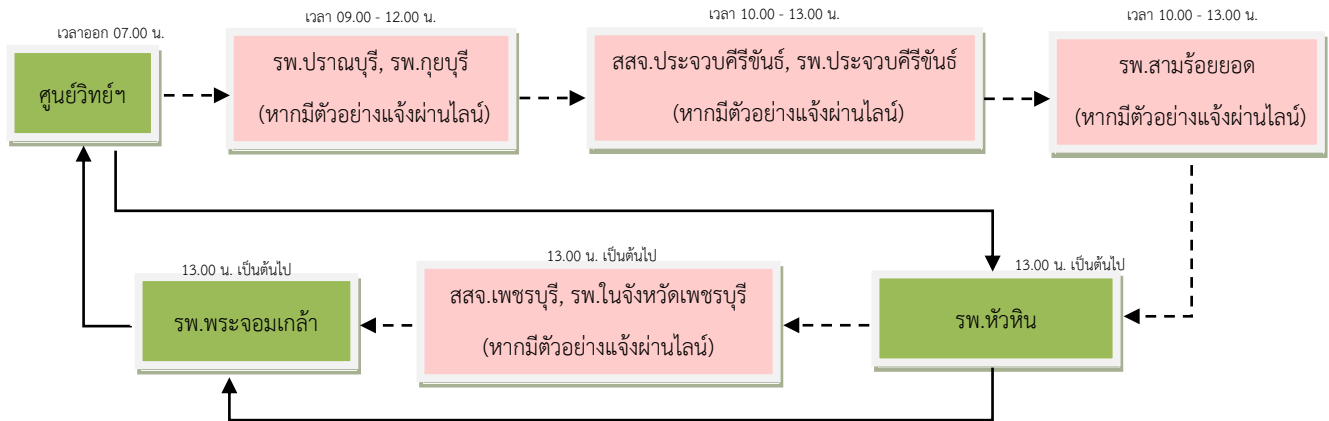
ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม

เลขที่ 136 หมู่ 4 ถนนเอกชัย ตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000

๑ บริการรถรับตัวอย่างของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม

1. เส้นทางรถรับตัวอย่างที่โรงพยาบาลในเขตสุขภาพที่ 5 : ทุกวันจันทร์



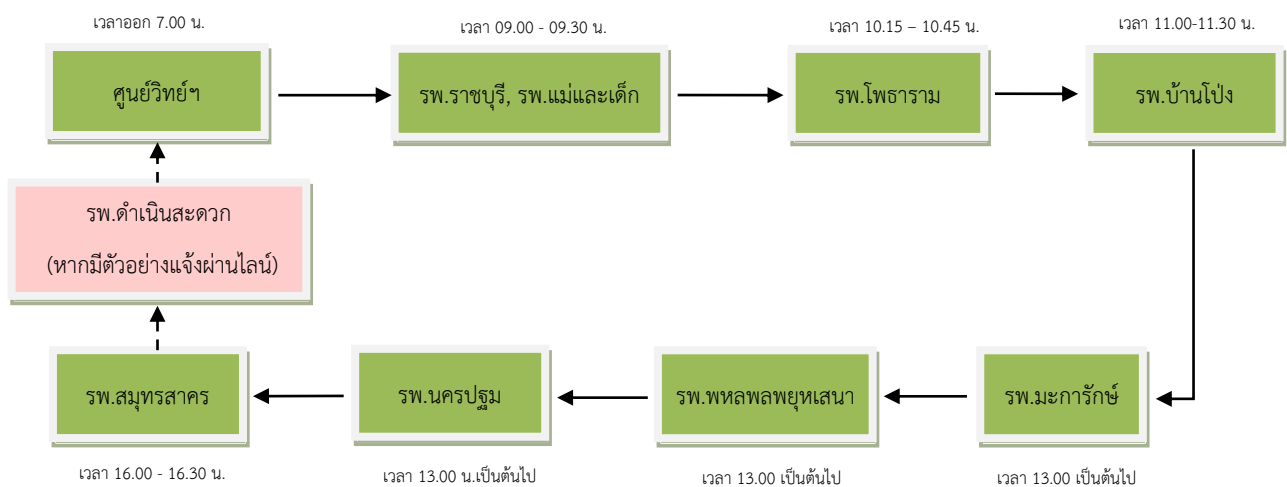
หมายเหตุ : 1. โรงพยาบาลอื่นๆ ในจังหวัดเพชรบุรี (ยกเว้นรพ.พระจอมเกล้า) หากมีตัวอย่างตั้งแต่ 10 ตัวอย่างขึ้นไป ให้ประสานแจ้งส่งตัวอย่างผ่านไลน์ “ประสานงานรถรับตัวอย่าง ศวก.5” หากน้อยกว่า 10 ตัวอย่าง สามารถฝากไว้ที่ รพ.พระจอมเกล้า หรือ รพ.ใกล้เคียง

2. โรงพยาบาลในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ หากมีตัวอย่างตั้งแต่ 10 ตัวอย่างขึ้นไป ให้ประสานแจ้งส่งตัวอย่างผ่านไลน์ “ประสานงานรถรับตัวอย่าง ศวก.5” โรงพยาบาลที่อยู่ไกลกว่า รพ.ประจวบคีรีขันธ์ สามารถฝากตัวอย่างไว้ที่

รพ.ประจวบคีรีขันธ์ หรือกรณีไม่ถึง 10 ตัวอย่าง สามารถฝากไว้ที่ รพ.หัวหิน เพื่อรวบรวมส่งต่อไป

3. กรณีไม่มีตัวอย่างที่ สสจ.ประจวบคีรีขันธ์ และตัวอย่างที่ รพ.ประจวบคีรีขันธ์ ไม่ถึงตามจำนวนที่กำหนด ขออนุญาตให้ท่านส่งตัวอย่างทางไปรษณีย์ หรือทางรถขนส่งสาธารณะ โดยประสานผ่านหมายเลขโทรศัพท์ 034-711945-48 ต่อ 105-107 หรือนำฝากไว้ที่ รพ.หัวหิน

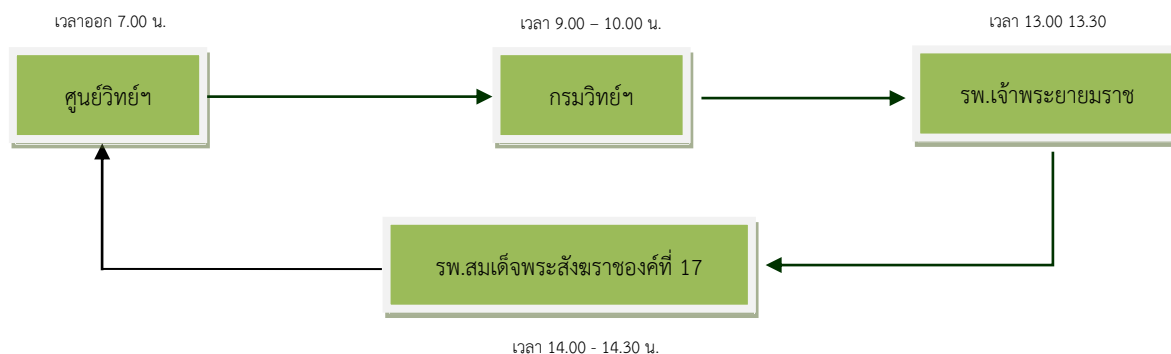
2. เส้นทางรถรับตัวอย่างที่โรงพยาบาลในเขตสุขภาพที่ 5 : ทุกวันอังคาร



หมายเหตุ : 1. โรงพยาบาลดำเนินสะดวก รถศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 จะไปรับตัวอย่างทุกวันอังคาร (รบกวนโทรศัพท์/ไลน์แจ้งหากมีตัวอย่าง)

3. เส้นทางเดินรถสำหรับเก็บตัวอย่างที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยมหาราช

: ทุกวันพุธ



หมายเหตุ

1. กรุณาเก็บรักษาตัวอย่างไว้ในอุณหภูมิและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมจนกว่าเจ้าหน้าที่รับตัวอย่างของศูนย์วิทยฯ จะเข้าไปรับตัวอย่าง
2. โรงพยาบาลที่ศูนย์วิทยฯ ไม่ได้มีรถเข้าไปรับตัวอย่าง สามารถนำตัวอย่างไปฝากไว้ที่ห้องปฏิบัติการทางการแพทย์โรงพยาบาลในเส้นทางที่รถรับตัวอย่างไปรับตัวอย่าง
3. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/หน่วยงานอื่นๆ หากมีตัวอย่างสามารถแจ้งผ่านไลน์ “ประสานงานรถรับตัวอย่าง ศวก.5” เพื่อให้รถเข้ารับตัวอย่างตามเส้นทางที่ผ่านได้
4. มีข้อสงสัยสามารถติดต่อสอบถามได้ที่ นางสาวธาริณี ฤกษ์มณีฉาย โทร. 0 3471 1945 - 48 ต่อ 103
5. แจ้งส่งตัวอย่างผ่านไลน์ “ประสานงานรถรับตัวอย่าง ศวก.5” สามารถเพิ่มเพื่อนโดยสแกน QR code ด้านล่าง



- ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม จะแจ้งให้ผู้รับบริการทราบในกรณีที่มีความแตกต่างไปจากสัญญาที่ตกลงกันไว้
- กรณีที่ผู้รับบริการประสงค์จะให้รายงานค่าความไม่แน่นอน (Uncertainty) โปรดแจ้งเจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง
- ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม มีนโยบายไม่ให้บริการจ้างเหมาช่วงการทดสอบ แต่หน่วยงานให้บริการห้องปฏิบัติการรับตรวจต่อ ซึ่งเป็นหน่วยงานภายในกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- กรณีที่ผู้รับบริการประสงค์จะให้รายงานความสอดคล้องกับเกณฑ์กำหนดของผลิตภัณฑ์หรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ โปรดแจ้งเจ้าหน้าที่ฝ่ายที่รับผิดชอบวิเคราะห์ตัวอย่างนั้นๆ เพื่อจัดทำบันทึกการทบทวนค่าขอ (WS 40 00 033/1)

การรับรายงานผลการทดสอบ

1. รับรายงานผลฯ ด้วยตนเอง โดยผู้รับบริการติดต่อรับผลที่ห้องรับตัวอย่าง (One Stop Service) ทั้งนี้ให้นำใบเสร็จรับเงินหรือใบรับตัวอย่างที่หน่วยงานออกให้มาเพื่อเป็นหลักฐานยืนยัน
2. รับรายงานผลฯ ทางไปรษณีย์ หน่วยงานจะทำหนังสือรายงานผลตอบกลับไปยังผู้รับบริการ โดยส่งทางไปรษณีย์ลงทะเบียน
3. กรณีประสงค์รับรายงานผลฯ รูปแบบ e-Report ผ่านระบบรับส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ (iLAB PLUS) โปรดแจ้งเจ้าหน้าที่รับตัวอย่างเพื่อลงทะเบียนเข้ารับรายงานผลฯ และสามารถศึกษาวิธีการดาวน์โหลดรายงานผลฯ ได้ที่ <http://rm5c5.dm5c.moph.go.th/download/policy/e-report.pdf>

หมายเหตุ รายงานผลฯ รูปแบบ e-Report จะมีระยะเวลาจัดเก็บไฟล์ (download) ภายใน 30 วันหลังจากเปิดรายงานนั้น

ช่องทางการร้องเรียน

1. ด้วยตนเอง
2. โทรศัพท์
3. จดหมาย
4. ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์
5. Web board
6. Facebook fanpage

งานอาหาร





รายการทดสอบอาหารแบ่งประเภทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวน ตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
61 (2524) 135 (2534)	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	◇ ปริมาณสารทั้งหมด ◇ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ◇ เหล็ก ◇ ตะกั่ว ◇ ความกระด้างทั้งหมด ◇ ไนเตรท ◇ คลอไรด์ ◇ ฟลูออไรด์ ◇ ซัลเฟต ◇ MPN Coliforms ◇ <i>E. coli</i> ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	Gravimetry pH meter ICP-OES ICP-OES Titration IC IC IC IC APHA APHA ISO APHA/ BAM Online	20 ลิตร : 1 หน่วย 950 มิลลิลิตร : 8 หน่วย 600 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	6,900 300 200 800 800 300 600 600 600 600 400 700 800 800	15 วัน	23
78 (2527) 137 (2534)	น้ำแข็ง	◇ ปริมาณสารทั้งหมด ◇ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ◇ เหล็ก ◇ ตะกั่ว ◇ ความกระด้างทั้งหมด ◇ ไนเตรท ◇ คลอไรด์ ◇ ฟลูออไรด์ ◇ ซัลเฟต ◇ ความขุ่น* ◇ MPN Coliforms ◇ <i>E. coli</i> ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	Gravimetry pH meter ICP-OES ICP-OES Titration IC IC IC IC Turbidimetry APHA APHA ISO APHA/BAM Online	1 กิโลกรัม : 6 หน่วย 500 กรัม : 12 หน่วย	7,100 300 200 800 800 300 600 600 600 600 200 400 700 800 800	15 วัน	23
100 (2529)	วุ้นสำเร็จรูป และขนมเยลลี่ (ที่มีใช้ชนิดแห้ง)	◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>C. perfringens</i>	ISO BAM Online BAM Online	100 กรัม : 6 หน่วย	2,400 800 800 800	15 วัน	-
196 (2543)	ชา (ใบชา 100%) 1.ชาใบ, ชาผง, ชาในซองเยื่อกระดาษ (มีกาก)	◇ ความชื้น ◇ กาเฟอีน ◇ สารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน ◇ เถ้าทั้งหมด	Drying/Gravimetry HPLC (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)	300 กรัม : 2 หน่วย	2,800 300 1,200 300 500	23 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/ จำนวน ตัวอย่าง	อัตราค่า บำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตาม ประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)		
196 (2543)		❖ สีสันทรียีสสังเคราะห์ (ชนิด) (ตรวจทางคุณภาพ)	Paper Chromatography		500				
	2.ชาผงสำเร็จรูป (Instant tea) (ไม่มีกาก)	❖ ความชื้น	Drying/Gravimetry	300 กรัม : 2 หน่วย	2,000	15 วัน	23		
		❖ สีสันทรียีสสังเคราะห์ (ชนิด) (ตรวจทางคุณภาพ)	Paper Chromatography		300				
		❖ กาเฟอีน	HPLC		500				
	3.ชาปรุงสำเร็จพร้อมดื่ม (มีน้ำตาล) 3.1 ชนิดเหลว (พาสเจอร์ไรส์) 3.1.1 กรณีสั่งค่า pH มากกว่า หรือเท่ากับ 4.3		❖ วัดอุณหภูมิเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ❖ สีสันทรียีสสังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ❖ กาเฟอีน ❖ ความเป็นกรด – ต่าง ❖ จำนวนยีสต์และรา ❖ MPN Coliforms ❖ E. coli ❖ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp. - S. aureus - C. perfringens - B. cereus	HPLC Paper Chromatography และ HPLC HPLC pH meter BAM Online APHA APHA ISO BAM Online BAM Online BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย		15 วัน	23	
									10,000
									1,000
									1,000
									1,700
									1,200
									200
									600
						400			
						700			
	800								
	800								
	800								
	800								
	เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	AAS/ICP-OES*		เพิ่ม 800					
3.1.2 กรณีสั่งค่า pH มากกว่า หรือเท่ากับ 4.3 ผสมนม	ตรวจสอบตามชนิดอาหาร ข้อ 3.1.1 เพิ่มรายการทดสอบ - L. monocytogenes (กรณีที่ไม่ผ่าน) - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	ISO AAS/ICP-OES*		10,000	15 วัน	23			
				เพิ่ม 1,200					
				เพิ่ม 800					
3.1.3 กรณีสั่งค่า pH น้อยกว่า 4.3		❖ วัดอุณหภูมิเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ❖ สีสันทรียีสสังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ❖ กาเฟอีน ❖ ความเป็นกรด - ต่าง	HPLC Paper Chromatography และ HPLC HPLC pH meter		8,400	15 วัน	23		
					1,000				
					1,000				
					1,700				
					1,200				
	200								

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
196 (2543)		◇ จำนวนยีสต์และรา ◇ MPN Coliforms ◇ <i>E. coli</i> ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	BAM Online APHA APHA ISO BAM Online		600 400 700 800 800		
		เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	AAS/ICP-OES*		เพิ่ม 800		
	3.2 ชนิดเหลว (ฆ่าเชื้อโดยวิธีอื่น)	◇ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ◇ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ◇ กาเฟอีน ◇ จำนวนยีสต์และรา ◇ MPN Coliforms ◇ <i>E. coli</i> ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	HPLC Paper Chromatography และ HPLC HPLC BAM Online APHA APHA ISO BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	8,200 1,000 1,000 1,700 1,200 600 400 700 800 800	15 วัน	23
	3.3 ชนิดผง	เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	AAS/ICP-OES*		เพิ่ม 800		
		◇ ความชื้น ◇ ตะกั่ว ◇ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ◇ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ◇ กาเฟอีน ◇ จำนวนยีสต์และรา ◇ MPN Coliforms ◇ <i>E. coli</i> ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	Drying/Gravimetry AAS/ICP-OES* HPLC Paper Chromatography และ HPLC HPLC BAM Online APHA APHA ISO BAM Online	300 กรัม : 6 หน่วย	9,300 300 800 1,000 1,000 1,700 1,200 600 400 700 800 800	15 วัน	23
		เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	AAS/ICP-OES*		เพิ่ม 800		
197 (2543)	กาแฟ (กาแฟเมล็ด บด กาแฟผสม กาแฟ สกัด กาแฟอื่น) 1.กาแฟแท้ (มีกาก)	◇ แก้วที่ละลายน้ำได้	ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ	250 กรัม : 2 หน่วย	2,200 500	-	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวน ตัวอย่าง	อัตราค่า บำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตาม ประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
197 (2543)		◇ กาแฟอื่น ◇ ถั่ว			1,200 500		
	2. กาแฟผสม (มีกาก)	◇ ความชื้น ◇ กาแฟอื่น	ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ	250 กรัม : 2 หน่วย	1,500 300 1,200	-	23
	3. กาแฟที่สกัดกาแฟอื่น ออก (มีกาก)	◇ กาแฟอื่น	HPLC	250 กรัม : 2 หน่วย	1,200	15 วัน	23
	4. กาแฟสำเร็จรูป กาแฟสำเร็จรูปผสม กาแฟสำเร็จที่สกัดกาแฟอื่น	◇ ความชื้น ◇ กาแฟอื่น	Drying/Gravimetry HPLC	250 กรัม : 2 หน่วย	1,500 300 1,200	15 วัน	23
	5. กาแฟปรุงสำเร็จรูป						
	5.1 ชนิดเหลว (พาสเจอร์ไรส์)			250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	8,300	15 วัน	23
	5.1.1 กรณีค่า pH มากกว่า หรือเท่ากับ 4.3	◇ กาแฟอื่น ◇ ความเป็นกรด - ต่าง ◇ วัดถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ◇ จำนวนยีสต์และรา ◇ MPN Coliforms ◇ E. coli ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp. - S. aureus - B. cereus - C. perfringens	HPLC pH meter HPLC BAM Online APHA APHA ISO BAM Online BAM Online BAM Online		1,200 200 1,000 1,000 600 400 700 800 800 800 800		
	5.1.2 กรณีค่า pH มากกว่า หรือเท่ากับ 4.3	ตรวจสอบตามชนิดอาหาร ข้อ 5.1.1 <u>เพิ่มรายการทดสอบ</u> - L. Monocytogenes (กรณีที่ไม่เน่า) - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	ISO AAS/ICP-OES*		8,300 1,200 800	15 วัน	23
	5.2 ชนิดเหลว (ฆ่าเชื้อโดยวิธีอื่น)	◇ วัดถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ◇ กาแฟอื่น ◇ จำนวนยีสต์และรา ◇ MPN Coliforms ◇ E. coli ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp. - S. aureus	HPLC HPLC BAM Online APHA APHA ISO BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	7,300 1,000 1,000 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)		เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	AAS/ICP-OES*		800		
	5.3 ชนิดผง	✧ ความชื้น ✧ วัดถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ กาเฟอีน ✧ จำนวนยีสต์และรา ✧ MPN Coliforms ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	Drying/Gravimetry HPLC HPLC BAM Online APHA APHA ISO BAM Online	100 กรัม : 6 หน่วย	6,800 300 1,000 1,000 1,200 600 400 700 800 800	15 วัน	23
198 (2543)	นำนมถั่วเหลืองใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 1. ชนิดเหลว (พาสเจอร์ไรส์) 1.1 กรณีสค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3	✧ วัดถุกันเสีย - 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>	HPLC Kjeldahl technique Gravimetry AAS/ICP-OES* pH meter BAM Online APHA BAM Online ISO BAM Online BAM Online BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	9,300 1,000 1,000 700 900 800 200 400 400 700 800 800 800 800	15 วัน	23
	1.2 กรณีสค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3 ผสมนม	ตรวจสอบชนิดอาหาร ข้อ 1.1 เพิ่มรายการทดสอบ - <i>L. Monocytogenes</i>	ISO		9,300 เพิ่ม 1,200	15 วัน	23
	1.3 กรณีสค่า pH น้อยกว่า 4.3	✧ วัดถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ โปรตีน ✧ ไขมัน	HPLC Kjeldahl technique Gravimetry		7,700 1,000 1,000 700 900	15 วัน	

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
198 (2543)		✧ ตะกั่ว ✧ ความเป็นกรด – ด่าง ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ MPN Coliforms ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	AAS/ICP-OES* pH meter BAM Online APHA BAM Online ISO BAM Online		800 200 400 400 700 800 800		
	2. ชนิดเหลว (ฆ่าเชื้อโดยวิธีอื่น)	✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ โปรตีน ✧ ไขมัน ✧ ตะกั่ว ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ MPN Coliforms ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	HPLC Kjeldahl technique Gravimetry AAS/ICP-OES* BAM Online APHA BAM Online ISO BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	7,500 1,000 1,000 700 900 800 400 400 700 800 800	15 วัน	23
	3. ชนิดผง	✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ โปรตีน ✧ ไขมัน ✧ ความชื้น ✧ ตะกั่ว ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ MPN Coliforms ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	HPLC Kjeldahl technique Gravimetry Drying/Gravimetry AAS/ICP-OES* BAM Online APHA BAM Online ISO BAM Online	100 กรัม : 6 หน่วย	7,800 1,000 1,000 700 900 300 800 400 400 700 800 800	15 วัน	23
199 (2543)	น้ำแร่ น้ำผลิตน้ำแร่	✧ ทองแดง ✧ ตะกั่ว ✧ แคดเมียม ✧ แมงกานีส ✧ ไนเตรท ✧ ฟลูออไรด์ ✧ MPN Coliforms	ICP-OES ICP-OES ICP-OES ICP-OES IC IC APHA	950 มิลลิลิตร : 8 หน่วย 600 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	7,100 800 800 800 600 600 400	23 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวน ตัวอย่าง	อัตราค่า บำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตาม ประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
199 (2543)		✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	APHA ISO APHA		700 800 800		
200 (2543)	ซอสในภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิท 1. เต้าเจี้ยว	✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>S. aureus</i> - <i>B. Cereus</i> ** - <i>C. perfringens</i> ** - <i>Salmonella</i> spp. ✧ ผงชูรส **ตรวจเพิ่มกรณีกรรมวิธีที่ใช้ ทำลายหรือยับยั้งไม่ใช้ความร้อน หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่าซึ่ง ไม่ได้เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่ คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศ ภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และไม่ได้เก็บรักษาไว้ใน อุณหภูมิปกติ	HPLC BAM Online BAM Online BAM online ISO ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ	200 กรัม : 12 หน่วย	6,500 1,000 1,000 800 800 800 800 1,300	15 วัน	-
	2. น้ำ จิ้มต่างๆ 3. ซอสชนิดต่างๆ	✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>S. aureus</i> - <i>B. Cereus</i> ** - <i>C. perfringens</i> ** - <i>Salmonella</i> spp. ✧ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ✧ ผงชูรส **ตรวจเพิ่มกรณีกรรมวิธีที่ใช้ ทำลายหรือยับยั้งไม่ใช้ความร้อน หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่าซึ่ง ไม่ได้เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่ คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศ ภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และไม่ได้เก็บรักษาไว้ใน อุณหภูมิปกติ	HPLC BAM Online BAM Online BAM Online ISO Paper Chromatography และ HPLC ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ	200 กรัม : 12 หน่วย	8,200 1,000 1,000 800 800 800 800 1,700 1,300	15 วัน	-

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
201 (2543)	ซอสบางชนิด 3.1 ซอสพริก	✧ ความเป็นกรด* (คำนวณเป็นกรดอะซิติก) ✧ วัดถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ สีนทรีสังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ จำนวนยีสต์และรา ✧ MPN <i>E.coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. Cereus</i> ** - <i>C. perfringens</i> ** **ตรวจเพิ่มกรณีกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งไม่ใช้ความร้อนหรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่าซึ่งไม่ได้เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้และไม่ได้เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิปกติ	Titration HPLC Paper Chromatography และ HPLC BAM Online BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online BAM Online	200 กรัม : 12 หน่วย	9,300 700 1,000 1,000 1,700 400 600 700 800 800 800 800	15 วัน	23
	3.2 ซอสมะเขือเทศ 3.3 ซอสมะละกอ 3.4 ซอสเย็นตาโฟ 3.5 ซอสแปงผสม	✧ ความเป็นกรด* (คำนวณเป็นกรดอะซิติก) ✧ วัดถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ ปริมาณสารทั้งหมด ✧ สีนทรีสังเคราะห์ (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> **	Titration HPLC Gravimetric Paper Chromatography และ HPLC BAM Online BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online BAM Online	200 กรัม : 12 หน่วย	9,600 700 1,000 1,000 300 1,700 400 700 600 800 800 800 800	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
201 (2543)		**ตรวจเพิ่มกรณีกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งไม่ใช้ความร้อนหรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่าซึ่งไม่ได้เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้และไม่ได้เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิปกติ					
203 (2543)	น้ำปลาแท้ น้ำปลาผสมน้ำเกลือ กากน้ำปลา	◇ วัดอุณหภูมิเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ◇ ไนโตรเจนทั้งหมด ◇ กรดกลูตามิก ◇ กรดกลูตามิก ต่อไนโตรเจน (คำนวณจากไนโตรเจนทั้งหมดและกรดกลูตามิก) ◇ เกลือโซเดียมคลอไรด์	HPLC Kjeldahl technique Enzyme Enzyme + Kjeldahl Titration	750 มิลลิลิตร : 4 หน่วย	4,800 1,000 1,000 700 1,300 100 700	15 วัน	20
		<u>เพิ่มรายการทดสอบ</u> ◇ ซัคคาริน*	HPLC		เพิ่ม 1,500		
204 (2543)	น้ำส้มสายชู 1. หมัก ถัง	◇ กรดน้ำส้ม* ◇ กรดแอสซอร์* ◇ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	Titration Colorimetric method (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ)	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	1,500 600 100 800	10 วัน	10
	2. เทียม	◇ กรดน้ำส้ม* ◇ กรดแอสซอร์*	Titration Colorimetric method	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	700 600 100		
208 (2543)	ครีม (ครีมแท้ ครีมเทียม) ครีมผสม วิปปิงครีม) 1. ชนิดเหลว	◇ ไขมัน* ◇ MPN <i>E. coli</i> ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	Gravimetry BAM Online ISO BAM Online BAM Online ISO	250 กรัม : 6 หน่วย	5,200 900 700 800 800 800 1,200	23 วัน	23
	2. ชนิดแห้ง	◇ ไขมัน* ◇ ความชื้น* ◇ จำนวนแบคทีเรีย ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	Gravimetry Drying/Gravimetry BAM Online	250 กรัม : 6 หน่วย	4,000 900 300 400		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
208 (2543)		- <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i>	ISO BAM Online BAM Online		800 800 800		
210 (2543)	อาหารกึ่งสำเร็จรูป 1. ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่เส้นหมี่และวุ้นเส้น มักโรนี (อบแห้ง)	✧ ความชื้น ✧ โปรตีน ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ จำนวนรา ✧ MPN <i>E.coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i>	ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ Kjeldahl technique BAM Online BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online	200 กรัม : 6 หน่วย	5,100	23 วัน	45
					300		
					700		
					400		
					600		
					700		
					800		
	2. ข้าวต้มและ โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป (ไม่รวมเครื่องปรุง)	✧ ความชื้น ✧ โปรตีน ✧ จำนวนรา ✧ MPN <i>E.coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>C. perfringens</i>	ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ Kjeldahl technique BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online BAM Online	200 กรัม : 6 หน่วย	5,500	23 วัน	45
					300		
					700		
					600		
					700		
					800		
					800		
	3. แกงจืดและซุปชนิดเข้มข้น เช่น เต้าเจี้ยววอด คนอร์ก้อน คนอร์ผง 3.1 ชนิดก้อน /ผง /แห้ง	✧ ความชื้น ✧ จำนวนรา ✧ MPN <i>E.coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>C. perfringens</i>	ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online BAM Online	200 กรัม : 6 หน่วย	4,800	23 วัน	45
					300		
					600		
					700		
					800		
					800		
					800		
	4. เครื่องปรุงในอาหารกึ่งสำเร็จรูป	✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ จำนวนรา ✧ MPN <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>C. perfringens</i>	BAM Online BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online BAM Online	200 กรัม : 6 หน่วย	4,900	23 วัน	45
					400		
					600		
					700		
					800		
					800		
					800		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวน ตัวอย่าง	อัตราค่า บำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตาม ประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
210 (2543)	5. แกงและน้ำพริกแกง	◇ จำนวนรา ◇ MPN <i>E. coli</i> ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>C. perfringens</i>	BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online BAM Online	200 กรัม : 6 หน่วย	4,500 600 700 800 800 800 800	23 วัน	45
213 (2543)	แยม/เยลลี่/มาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	◇ ค่าความเป็นกรด-ด่าง ◇ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ◇ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ◇ ปริมาณสารที่ละลายได้ (น้ำตาลทั้งหมด) ◇ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ◇ ตะกั่ว ◇ MPN Coliforms ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	pH meter HPLC Titration ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ AOAC AAS/ICP-OES* BAM Online ISO BAM Online	250 กรัม : 16 หน่วย	6,800 200 1,000 1,000 800 700 300 800 400 800 800	20 วัน	20
		เพิ่มรายการทดสอบ					
		- สีนินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)	Paper Chromatography และ HPLC		1,700		
236 (2544)	ไข่เยี่ยวม้า	◇ ตะกั่ว ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>C. perfringens</i>	AAS/ICP-OES* ISO BAM Online BAM Online	10 หน่วย	3,200 800 800 800 800	15 วัน	23
237 (2544)	การแสดงผลของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที						
	1. อาหารพร้อมปรุง	ไม่กำหนดรายการวิเคราะห์แต่อาจตรวจตามเกณฑ์กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ขึ้นกับความต้องการของลูกค้า					
	2. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที						
	2.1 ลูกกึ่ง ขนมปังกรอบ แครกเกอร์บิสกิต	- <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i>	ISO BAM Online BAM Online	200 กรัม : 6 หน่วย	3,200 800 800 800	15 วัน	-

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
237 (2544)		- <i>C. perfringens</i>	BAM Online		800		
	2.2 ที่ทำจากธัญพืชหรือมีแป้งเป็นองค์ประกอบหลัก	- <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i>	ISO BAM Online BAM Online	200 กรัม : 6 หน่วย	2,400 800 800 800	15 วัน	-
	2.3 อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคอื่นๆ	- <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	ISO BAM Online	200 กรัม : 6 หน่วย	1,600 800 800	15 วัน	-
281 (2552)	1. วัตถุเจือปนอาหารชนิด เดี่ยว		ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ		-		
	1.1 กลุ่มที่ CODEX ให้การรับรอง		ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ		-		
	1.2 กลุ่มที่ CODEX ยังไม่มีการรับรอง		ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ		-		
	2. วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม						
	2.1 กลุ่มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยวที่ CODEX ให้การรับรอง	✧ ตะกั่ว ✧ สารหนู*	AAS/ICP-OES* AAS/ICP-OES	100 กรัม : 2 หน่วย	1,600 800 800	15 วัน	-
	2.2 กลุ่มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยวที่ CODEX ให้การรับรอง	✧ ตะกั่ว ✧ สารหนู* ✧ MPN <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium perfringens</i>	AAS/ICP-OES* AAS/ICP-OES BAM Online ISO BAM Online BAM Online	100 กรัม : 5 หน่วย	4,700 800 800 700 800 800 800	15 วัน	-
293 (2548)	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	✧ สารปนเปื้อน - ตะกั่ว - สารหนู* ✧ MPN <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>Clostridium</i> spp.	AAS/ICP-OES* AAS/ICP-OES BAM Online ISO BAM Online USP	100 กรัม : 6 หน่วย	4,600 800 800 700 800 800 700	23 วัน	-
317 (2553) 322 (2553)	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 1. ชนิดเหลว	✧ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก	HPLC	750 มิลลิลิตร : 6 หน่วย	9,300 1,000 1,000	23 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
317 (2553)		✧ โปรตีน	Kjeldahl technique		700		
322 (2553)		✧ ตะกั่ว	AAS/ICP-OES*		800		
		✧ สารหนู*	ICP-OES/AAS		800		
		✧ ทองแดง*			800		
		✧ จำนวนยีสต์และรา	BAM Online		600		
		✧ MPN Coliforms	BAM Online		400		
		✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค					
		- <i>Salmonella</i> spp.	ISO		800		
		- <i>S. aureus</i>	BAM Online		800		
		- <i>B. cereus</i>	BAM Online		800		
		- <i>C. perfringens</i>	BAM Online		800		
	2. ชนิดผง	✧ วัดถุกันเสีย	HPLC	300 กรัม : 6 หน่วย	9,600	23 วัน	23
		- กรดเบนโซอิก			1,000		
		- กรดซอร์บิก			1,000		
		✧ ความชื้น*	Drying/Gravimetry		300		
		✧ โปรตีน	Kjeldahl technique		700		
		✧ ตะกั่ว	AAS/ICP-OES*		800		
		✧ สารหนู*	ICP-OES/AAS		800		
		✧ ทองแดง*			800		
		✧ จำนวนยีสต์และรา	BAM Online		600		
		✧ MPN Coliforms	BAM Online		400		
		✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค					
		- <i>Salmonella</i> spp.	ISO		800		
		- <i>S. aureus</i>	BAM Online		800		
		- <i>B. cereus</i>	BAM Online		800		
		- <i>C. perfringens</i>	BAM Online		800		
350 (2556)	1. นมโค 1.1 พาสเจอร์ไรส์ชนิดจืด - แหล่งผลิต	✧ โปรตีน	Kjeldahl technique	200 มิลลิลิตร : 18 หน่วย	11,100	15 วัน	23
		✧ ไขมัน	Gravimetry		700		
		✧ ของแข็งทั้งหมด	Gravimetry		900		
		✧ เนื้อมันไม่รวมไขมัน (คำนวณจากไขมันและของแข็งทั้งหมด)	Combined technique		300		
		✧ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้าง (กลุ่ม Organochlorine)	(ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ)		100		
		✧ สารต้านจุลชีพ*			3,000		
		- กลุ่ม Penicillins	Microbiological assay		500		
		- กลุ่ม Tetracyclines	Microbiological assay		500		
		✧ จำนวนแบคทีเรีย	BAM Online		400		
		✧ <i>E. coli</i>	BAM Online		700		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
350 (2556)		✧ Coliforms ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	BAM Online ISO BAM Online BAM Online ISO		400 800 800 800 1,200		
	1.2 พาสเจอร์ไรส์ - ไข่ไก่แช่แข็ง	✧ โปรตีน ✧ ไขมัน ✧ ของแข็งทั้งหมด ✧ เนื้อมั้รวมไขมัน (คำนวณจากไขมันและของแข็งทั้งหมด) ✧ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้าง (กลุ่ม Organochlorine) ✧ สารต้านจุลชีพ* - กลุ่ม Penicillins - กลุ่ม Tetracyclines ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	Kjeldahl technique Gravimetry Gravimetry Combined technique (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) Microbiological assay Microbiological assay BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online ISO	200 มิลลิลิตร : 18 หน่วย	10,700 700 900 300 100 3,000 500 500 400 700 800 800 800 1,200	15 วัน	23
	1.3 ยู เอช ที 1.4 สเตอริไลส์	✧ โปรตีน ✧ ไขมัน ✧ ของแข็งทั้งหมด ✧ เนื้อมั้รวมไขมัน (คำนวณจากไขมันและของแข็งทั้งหมด) ✧ สารต้านจุลชีพ* - กลุ่ม Penicillins - กลุ่ม Tetracyclines ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> **ตรวจเพิ่มกรณี โครงการ - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	Kjeldahl technique Gravimetry Gravimetry Combined technique Microbiological assay Microbiological assay BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online ISO	200 มิลลิลิตร : 18 หน่วย	10,700 700 900 300 100 500 500 400 700 800 800 800 1,200	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
350 (2556)		✧ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้าง (กลุ่ม Organochlorine)	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		3,000		
	2. นมผง (ทุกชนิด)	✧ ความชื้น*	Drying/Gravimetry	300 กรัม : 4 หน่วย	8,400	15 วัน	23
		✧ ไขมันหรือมันเนย	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		300		
		✧ โปรตีน	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		900		
		✧ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้าง (กลุ่ม Organochlorine)	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		700		
		✧ จำนวนแบคทีเรีย	BAM Online		3,000		
		✧ E. coli	BAM Online		400		
		✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค			700		
	3. นมข้น (ทุกชนิด) 3.1 ชนิดไม่หวาน	- Salmonella spp.	ISO	200 กรัม : 12 หน่วย	800	15 วัน	23
		- S. aureus	BAM Online		800		
		- B. cereus	BAM Online		800		
		✧ ไขมัน	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		5,900		
		✧ ความชื้น	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		900		
		✧ โปรตีน	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		300		
		✧ น้ำตาล	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		700		
		✧ เถ้า	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		1,500		
		✧ จำนวนแบคทีเรีย	BAM Online		500		
		✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค			400		
351 (2556)	นมปรุงแต่ง 1. พาสเจอร์ไรส์ 1.1 แห้งผลิต	- Salmonella spp.	ISO	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	800	15 วัน	23
		- S. aureus	BAM Online		800		
		✧ โปรตีน	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		8,400		
		✧ ไขมัน	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		700		
		✧ เถ้า	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		900		
		✧ ความชื้น	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		500		
		✧ วิตามิน A	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		300		
		✧ น้ำตาล	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		1,500		
		✧ จำนวนแบคทีเรีย	BAM Online		1,500		
		✧ จำนวนยีสต์และรา	BAM Online		400		
351 (2556)	นมปรุงแต่ง 1. พาสเจอร์ไรส์ 1.1 แห้งผลิต	✧ MPN Coliforms	BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	600	15 วัน	23
		✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค			400		
		- Salmonella spp.	ISO		800		
		- S. aureus	BAM Online		800		
		✧ โปรตีน	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		9,700		
		✧ ไขมัน	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		700		
		✧ เถ้า	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		900		
		✧ ความชื้น	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		500		
		✧ วิตามิน A	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		300		
		✧ น้ำตาล	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ)		1,500		

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
351 (2556)		✧ น้ำตาล ✧ สารต้านจุลชีพ* - กลุ่ม Penicillins - กลุ่ม Tetracyclines ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ Coliforms ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	(ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) Microbiological assay Microbiological assay BAM Online BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online ISO		1,500 500 500 400 400 700 800 800 800 1,200		
	1.2 ไม่ใช่แหล่งผลิต	✧ โปรตีน ✧ ไขมัน ✧ เถ้า ✧ น้ำตาล ✧ สารต้านจุลชีพ* - กลุ่ม Penicillins - กลุ่ม Tetracyclines ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	(ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) Microbiological assay Microbiological assay BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online ISO	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	9,300 700 900 500 1,500 500 500 400 700 800 800 800 1,200	15 วัน	23
	2. ยู เอช ที 3. สเตอริไรส์	✧ โปรตีน ✧ ไขมัน ✧ เถ้า ✧ น้ำตาล ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	(ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) BAM Online BAM Online ISO BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	6,300 700 900 500 1,500 400 700 800 800	15 วัน	23
	4. ชนิดแห้ง (ผง)	✧ โปรตีน ✧ ไขมัน ✧ ความชื้น ✧ เถ้า ✧ น้ำตาล ✧ จำนวนแบคทีเรีย	(ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ) BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	7,400 700 900 300 500 1,500 400	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
351 (2556)		✧ <i>E. coli</i> ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i>	BAM Online ISO BAM Online BAM Online		700 800 800 800		
352 (2556)	ผลิตภัณฑ์ของนม 1. ชนิดเหลว 1.1 พาสเจอร์ไรส์ - แห้งผลิต	✧ สารต้านจุลชีพ* - กลุ่ม Penicillins - กลุ่ม Tetracyclines ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ <i>E. coli</i> ✧ Coliforms ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. Monocytogenes</i> <u>รายการทดสอบทางเคมี</u> <u>ส่งตรวจที่กรมฯ ราคาตาม</u> <u>ประกาศกรมฯ</u> ✧ เนื้อมนัไม่รวมไขมัน ✧ ไขมัน ✧ เกล็ด ✧ โปรตีน ✧ ปริมาณของแข็งทั้งหมด ✧ น้ำตาลแลคโตส	Microbiological assay Microbiological assay BAM Online BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online ISO	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	6,100 500 500 400 700 400 800 800 800 1,200	15 วัน	23
353 (2556)	นมเปรี้ยว โยเกิร์ต 1. ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังหมัก	✧ ค่าของกรด ✧ ไขมัน ✧ โปรตีน ✧ MPN Coliforms ✧ จำนวนยีสต์และรา ✧ แลคติกแอซิดแบคทีเรีย ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) Gravimetry Kjeldahl technique BAM Online BAM Online (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) ISO BAM Online	100 กรัม : 12 หน่วย 300 กรัม : 4 หน่วย	6,500 700 900 700 400 600 1,600 800 800	15 วัน	23
	2. ผ่านการฆ่าเชื้อหลังหมัก เช่น ยู เอช ที	✧ ค่าของกรด ✧ ไขมัน ✧ โปรตีน ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ MPN Coliforms ✧ จำนวนยีสต์และรา	(ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) Gravimetry Kjeldahl technique BAM Online BAM Online BAM Online	100 กรัม : 12 หน่วย 300 กรัม : 4 หน่วย	5,300 700 900 700 400 400 600	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
353 (2556)		- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	ISO BAM Online		800 800		
354 (2556)	ไอศกรีม 1. ไอศกรีมนม ไอศกรีมนมผสม	- ไขมัน - ธาตุอาหารไม่รวมไขมัน - จำนวนแบคทีเรีย <i>E. coli</i> - จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	Gravimetry (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online ISO	100 กรัม : 12 หน่วย 300 กรัม : 4 หน่วย	8,400 900 2,800 400 700 800 800 800 1,200	15 วัน	23
		- ไขมัน - จำนวนแบคทีเรีย <i>E. coli</i> - จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	Gravimetry BAM Online BAM Online ISO BAM Online BAM Online ISO	100 กรัม : 12 หน่วย 300 กรัม : 4 หน่วย	5,600 900 400 700 800 800 800 1,200	15 วัน	23
		- สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) - จำนวนแบคทีเรีย <i>E. coli</i> - จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	Paper Chromatography และ HPLC BAM Online BAM Online ISO BAM Online	100 กรัม : 12 หน่วย 300 กรัม : 4 หน่วย	4,400 1,700 400 700 800 800	15 วัน	23
		- ความชื้น* - ไขมัน - ธาตุอาหารไม่รวมไขมัน - จำนวนแบคทีเรีย - จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	ขึ้นอยู่กับส่วนประกอบ Gravimetry (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) BAM Online ISO BAM BAM ISO	300 กรัม : 6 หน่วย	8,000 300 900 2,800 400 800 800 800 1,200	15 วัน	23
4. ไอศกรีมชนิดแข็ง 4.1 นม นมผสม		- ความชื้น* - ไขมัน - ธาตุอาหารไม่รวมไขมัน - จำนวนแบคทีเรีย - จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	ขึ้นอยู่กับส่วนประกอบ Gravimetry (ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการ) BAM Online ISO BAM BAM ISO	300 กรัม : 6 หน่วย	8,000 300 900 2,800 400 800 800 800 1,200	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวน ตัวอย่าง	อัตราค่า บำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตาม ประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
354 (2556)	4.2 ดัดแปลง ดัดแปลง ผสม	✧ ความชื้น* ✧ ไขมัน ✧ จำนวนแบคทีเรีย ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i> - <i>B. cereus</i> - <i>L. monocytogenes</i>	ขึ้นอยู่กับส่วนประกอบ Gravimetry BAM Online ISO BAM Online BAM Online ISO	300 กรัม : 6 หน่วย	5,200 300 900 400 800 800 800 1,200	15 วัน	23
		เพิ่มรายการทดสอบ - ถั่วลิสง + อพลาทอกซิน (กรณีมีถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบ)	(ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ)	เพิ่ม 3 หน่วย	เพิ่ม 2,000		
355 (2556) ข้อ 3 (1)	1.1 อาหารทั่วไป ✧ ผักผลไม้ที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง เท่ากับ หรือน้อยกว่าตั้งแต่ 4.6 ลงมา กรณีตรวจพบเชื้อ ต้องวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาเพิ่มเติมรายการใน ฉ.355 ข้อ 3 (2)	✧ ความเป็นกรด - ด่าง ✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ✧ แบคทีเรียชนิดชอบหรือทนกรดที่เจริญที่ 30 °C ✧ แบคทีเรียชนิดชอบหรือทนกรดที่เจริญที่ 55 °C ✧ จำนวนยีสต์และรา	pH meter AOAC BAM Online BAM Online BAM Online	5-50 กรัม : 48 หน่วย 51-199 กรัม : 24 หน่วย 200 กรัม : 16 หน่วย	2,400 200 300 800 800 300 3,000	23 วัน	30
		เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง) - <i>C. botulinum</i> (กรณีหน่อไม้ปิ้ง)	AAS/ICP-OES* BAM Online		800 1,000		
	1.2 อาหารทั่วไป ผักผลไม้ ปลา ไก่ ที่มีค่าความเป็นกรด-ด่างมากกว่า 4.6	✧ ความเป็นกรด - ด่าง ✧ น้ำหนักอาหาร - น้ำหนักเนื้ออาหาร - น้ำหนักสุทธิ ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 35 °C ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 55 °C ✧ <i>C. botulinum</i> ✧ ปริมาณน้ำอิสระ (Water activity)	pH meter AOAC BAM Online BAM Online BAM Online AOAC	5-50 กรัม : 48 หน่วย 51-199 กรัม : 24 หน่วย 200 กรัม : 16 หน่วย	3,800 200 300 800 800 1,000 700	23 วัน	30

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวน ตัวอย่าง	อัตราค่า บำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตาม ประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
355 (2556) ข้อ 3 (1)		เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	AAS/ICP-OES*		800		
	1.3 ผลิตภัณฑ์จากเนื้อ หมู เนื้อ วัว	✧ ความเป็นกรด - ต่าง ✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ✧ ไนเตรต ✧ ไนไตรต์	pH meter AOAC HPLC	5-50 กรัม : 48 หน่วย 51-199 กรัม : 24 หน่วย	5,300 200 300 1,500	23 วัน	30
		✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 35 °C ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 55 °C ✧ <i>C. botulinum</i> ✧ ปริมาณน้ำอิสระ (Water activity)	BAM Online BAM Online BAM Online AOAC	200 กรัม : 16 หน่วย	800 800 1,000 700		
		เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	AAS/ICP-OES*		เพิ่ม 800		
	1.4 ผลิตภัณฑ์จากกะทิ	✧ ความเป็นกรด - ต่าง ✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ✧ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 35 °C ✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 55 °C ✧ <i>C. botulinum</i> ✧ ปริมาณน้ำอิสระ (Water activity)	pH meter AOAC Titration BAM Online BAM Online BAM Online AOAC	5-50 กรัม : 48 หน่วย 51-199 กรัม : 24 หน่วย 200 กรัม : 16 หน่วย	4,600 200 300 800 800 800 1,000 700	23 วัน	30
		- ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง) - ถั่วลิสง + อพลาทอกซิน (กรณีมีถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบ)	AAS/ICP-OES* (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ)	เพิ่ม 3 หน่วย	800 2,000		
	2.1 อาหารทั่วไป ผัก ผลไม้ ปลา ไก่	✧ วัดถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ✧ ความเป็นกรด - ต่าง ✧ จำนวนจุลินทรีย์ ✧ จำนวนยีสต์และรา ✧ MPN Coliforms	HPLC AOAC pH meter BAM Online BAM Online BAM Online	200 กรัม : 16 หน่วย	5,500 1,000 1,000 300 200 400 600 400	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)		◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	ISO BAM Online		800 800		
		เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	AAS/ICP-OES*		800		
	2.2 ผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู เนื้อ วัว	◇ วัตถุกันเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ◇ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ◇ ความเป็นกรด - ต่าง ◇ ไนเตรต ◇ ไนไตรต์ ◇ จำนวนจุลินทรีย์ ◇ จำนวนยีสต์และรา ◇ MPN Coliforms ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	HPLC AOAC pH meter HPLC BAM Online BAM Online BAM Online ISO BAM Online	200 กรัม : 16 หน่วย	7,000 1,000 1,000 300 200 1,500 400 600 400 800 800	23 วัน	30
		เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	AAS/ICP-OES*		800		
	2.3 ผลิตภัณฑ์จากกะทิ	◇ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ ◇ ความเป็นกรด - ต่าง ◇ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ◇ จำนวนจุลินทรีย์ ◇ จำนวนยีสต์และรา ◇ MPN Coliforms ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	AOAC pH meter Titration BAM Online BAM Online BAM Online ISO BAM Online	200 กรัม : 16 หน่วย	4,300 300 200 800 400 600 400 800 800	15 วัน	23
		เพิ่มรายการทดสอบ - ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง) - ถั่วลิสง + อพลาทอกซิน (กรณีมีถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบ)	AAS/ICP-OES* (ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ)	เพิ่ม 3 หน่วย	800 2,000		
356 (2556)	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 1. เครื่องดื่มพร้อมบริโภคชนิดเหลว (พาสเจอร์ไรส์)						

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
356 (2556)	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>	HPLC Paper Chromatography และ HPLC pH meter BAM Online APHA APHA ISO BAM Online BAM Online BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	8,800 1,000 1,000 1,700 200 600 400 700 800 800 800 800	15 วัน	23
	1.2 กรณีค่า pH มากกว่าหรือเท่ากับ 4.3 ผสมนม	✧ 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> - <i>L. monocytogenes</i>	HPLC Paper Chromatography และ HPLC pH meter BAM Online APHA APHA ISO BAM Online BAM Online BAM Online ISO	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	10,000 1,000 1,000 1,700 200 600 400 700 800 800 800 800 1,200	15 วัน	23
	1.3 กรณีค่า pH น้อยกว่า 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>	HPLC Paper Chromatography และ HPLC pH meter BAM Online APHA APHA ISO BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	7,200 1,000 1,000 1,700 200 600 400 700 800 800	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
356 (2556)	2. เครื่องดื่มพร้อมบริโภคชนิดเหลว (ฆ่าเชื้อโดยวิธีอื่น) 2.1 น้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำผลไม้ ฯลฯ	◇ วัดอุณหภูมิเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ◇ สีนินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ◇ จำนวนยีสต์และรา ◇ MPN Coliforms ◇ <i>E. coli</i> ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	HPLC Paper Chromatography และ HPLC BAM Online APHA APHA ISO BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	7,000 1,000 1,000 1,700 600 400 700 800 800	15 วัน	23
	2.2 เครื่องดื่มผสมกาแฟเย็น (รวมทั้งเป๊ปซี่โค้ก โคล่า เครื่องดื่มบำรุงกำลัง)	◇ วัดอุณหภูมิเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ◇ สีนินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ◇ กาแฟเย็น ◇ จำนวนยีสต์และรา ◇ MPN Coliforms ◇ <i>E. coli</i> ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	HPLC Paper Chromatography และ HPLC HPLC BAM Online APHA APHA ISO BAM Online	250 มิลลิลิตร : 12 หน่วย	8,200 1,000 1,000 1,700 1,200 600 400 700 800 800	15 วัน	23
	2.3 เครื่องดื่มรังก	◇ วัดอุณหภูมิเสีย - กรดเบนโซอิก - กรดซอร์บิก ◇ สีนินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ) ◇ เอกลักษณ์ ◇ โปรตีนคำนวณโดยไม่รวมน้ำ (โปรตีน+ความชื้น) ◇ จำนวนยีสต์และรา ◇ MPN Coliforms ◇ <i>E. coli</i> ◇ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	HPLC Paper Chromatography และ HPLC ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ BAM Online APHA APHA ISO BAM Online	250 มิลลิลิตร : 15 หน่วย	9,600 1,000 1,000 1,700 1,500 1,100 600 400 700 800 800	15 วัน	23

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวน ตัวอย่าง	อัตราค่า บำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตาม ประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
356 (2556)	3. เครื่องดื่มชนิดเข้มข้น (ผู้ส่งกรมการะบุรีวิธี ละลายตัวอย่าง)	✧ สีสันทรียสังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)	Paper Chromatography และ HPLC	300 กรัม : 6 หน่วย	7,800	15 วัน	23
		✧ วัตถุกันเสีย	HPLC		1,700		
		- กรดเบนโซอิก			1,000		
		- กรดซอร์บิก			1,000		
		✧ จำนวนยีสต์และรา	BAM Online		600		
		✧ MPN Coliforms	APHA		400		
		✧ E. coli	APHA		700		
		✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค					
		- Salmonella spp.	ISO		800		
		- S. aureus	BAM Online		800		
		- B. cereus	BAM Online		800		
	4. เครื่องดื่มผง (ผู้ส่งกรมการะบุรีวิธี ละลายตัวอย่าง)	<u>เพิ่มรายการทดสอบ</u>		เพิ่ม 2 หน่วย		15 วัน	23
		- C. perfringens (กรณีเครื่องดื่มธัญพืช)	BAM Online		800		
		- L. monocytogenes (กรณีผสมนม)	ISO		1,200		
		- ตะกั่ว (กรณีภาชนะบรรจุกระป๋อง)	AAS/ICP-OES*		800		
		- โสม Ginsenoside	ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการ		4,500		
		✧ สีสันทรียสังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)	Paper Chromatography และ HPLC		1,700		
		✧ วัตถุกันเสีย	HPLC				
		- กรดเบนโซอิก			1,000		
		- กรดซอร์บิก			1,000		
		✧ ตะกั่ว	AAS/ICP-OES*		800		
	426 (2564)	✧ ความชื้น*	Drying/Gravimetry	100 กรัม : 12 หน่วย	4,800	23 วัน	-
		✧ สีสันทรียสังเคราะห์ (ชนิด)	Paper Chromatography		300		
		(ตรวจทางคุณภาพ)			500		
		✧ จำนวนยีสต์และรา	BAM Online				
		✧ MPN Coliforms	APHA				
		- E. coli	APHA				
		✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค					
		- Salmonella spp.	ISO				
		- S. aureus	BAM Online				
		- B. cereus	BAM Online				

ประกาศฉบับที่ (พ.ศ.)	ชนิดอาหาร	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	ระยะเวลาตามประกาศกรมฯ ปี 2548 (วันทำการ)
426 (2564)		✧ สารปนเปื้อน - ตะกั่ว - แคดเมียม - สารหนู* ✧ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>S. aureus</i>	AAS/ICP-OES* AAS/ICP-OES* ICP-OES/AAS ISO BAM Online		800 800 800 800 800		
ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	น้ำตาลมะพร้าว เรื่องมาตรฐานน้ำตาลมะพร้าวที่มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ปนเปื้อน	- ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	Titration	300 กรัม : 3 หน่วย	800	15 วัน	-
ประกาศกรมอนามัย	- น้ำบริโภค ● น้ำดื่ม - น้ำอุปโภค ● น้ำผิวดิน ● น้ำบาดาล ● น้ำประปา ● น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ ● น้ำจากระบบปรับอากาศ ● Cooling tower - น้ำแข็ง - Swab จากฝักบัวและก๊อกน้ำ	✧ <i>Legionella</i> spp.	CDC	1,000 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	1,500	13 วัน	-
ประกาศกรมอนามัย	- น้ำบริโภค ● น้ำดื่ม - น้ำแข็ง	✧ สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (SARS-CoV-2)*	Real-time RT-PCR	1,500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	3,000	10 วัน	-
ประกาศกรมอนามัย	- น้ำบริโภค ● น้ำดื่ม - น้ำแข็ง	✧ สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโนโร (Norovirus)*	Real-time RT-PCR	1,500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	5,000	10 วัน	-
ประกาศกรมอนามัย	- น้ำบริโภค ● น้ำดื่ม - น้ำแข็ง	✧ สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสตับอักเสบบี*	Real-time RT-PCR	1,500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	4,500	10 วัน	-

หมายเหตุ

- รายการทดสอบที่ศูนย์ฯ ไม่เปิดให้บริการฯ หากผู้นำส่งแสดงความจำนงค์ที่จะส่งตัวอย่างศูนย์ฯ จะส่งต่อตัวอย่างไปที่สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- * หมายถึง รายการทดสอบที่ยังไม่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025
- สามารถตรวจสอบอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ อัตราปัจจุบันได้จาก <https://service.dmsc.moph.go.th/dmscservice/>
- ค่า LOD และ LOQ สามารถดูได้จาก Website <http://rmsc5.dmsc.moph.go.th/page-view/78>



รายการทดสอบแบ่งประเภทตามเทคนิคการทดสอบ

ลำดับที่	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)
การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา					
1	✧ โคลิฟอร์ม (Coliforms) ในน้ำ	APHA	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	400	10
2	✧ โคลิฟอร์ม (Coliform) ในอาหาร	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	400	10
3	✧ ฟีคัล โคลิฟอร์ม (Fecal Coliforms) ในน้ำ	APHA	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	400	10
4	✧ ฟีคัล โคลิฟอร์ม (Fecal Coliforms) ในอาหาร	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	400	10
5	✧ จำนวนแบคทีเรียในน้ำ	APHA	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	400	10
6	✧ จำนวนแบคทีเรียในอาหาร	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	400	10
7	✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 35 °C	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	800	22
8	✧ จุลินทรีย์ที่เจริญที่ 55 °C	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	800	22
9	✧ แบคทีเรีย ชนิดชอบหรือ ทนกรด เจริญที่ 30 °C	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	800	22
10	✧ แบคทีเรีย ชนิดชอบหรือ ทนกรด เจริญที่ 55 °C	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	800	22
11	✧ ยีสต์และรา	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	300	22
	✧ จำนวนยีสต์และรา	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	600	10
12	✧ <i>B. cereus</i>	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
13	✧ <i>C. botulinum</i>	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	1000	30
14	✧ <i>C. perfringens</i>	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
15	✧ <i>Clostridium</i> spp.	USP	300 กรัม : 3 หน่วย	700	10
16	✧ <i>E. coli</i> ในน้ำ	APHA	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	700	13
17	✧ <i>E. coli</i> ในอาหาร	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	700	13
18	✧ <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO	300 กรัม : 3 หน่วย	1,200	13
19	✧ <i>S. aureus</i> ในน้ำ	APHA/BAM Online	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	800	10
20	✧ <i>S. aureus</i> ในอาหาร	BAM Online	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
21	✧ <i>V. cholerae</i>	ISO	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
22	✧ <i>V. parahaemolyticus</i>	ISO	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
23	✧ <i>Salmonella</i> spp. ในน้ำ	ISO	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	800	10
24	✧ <i>Salmonella</i> spp. ในอาหาร	ISO	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
25	✧ <i>Shigella</i> spp.	ISO	300 กรัม : 3 หน่วย	800	10
26	✧ <i>Legionella</i> spp.	CDC	1,000 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	1,500	13
27	✧ สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัส โควิด 2019 (SARS-CoV-2)*	Real-time RT-PCR	1,500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	3,000	10
28	✧ สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโนโร (Norovirus)*	Real-time RT-PCR	1,500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	5,000	10
29	✧ สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสตับอักเสบบี*	Real-time RT-PCR	1,500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	4,500	10

ลำดับที่	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)
การตรวจวิเคราะห์ทางเคมี					
ชุดทดสอบ					
30	✧ สารต้านจุลชีพ/ยาปฏิชีวนะ*	Microbiological Assay	300 กรัม : 3 หน่วย	1,000	7
31	✧ กรดแอสซิก*	Qualitative	750 มิลลิลิตร	100	7
32	✧ ยาฆ่าแมลงกลุ่มสารประกอบ ฟอสเฟตและคาร์บาเมท*	ชุดทดสอบยาฆ่าแมลง-สารพิษ ตกค้าง GT	500 กรัม	ตามระเบียบ กรมฯ	7
33	✧ ยาฆ่าแมลงกลุ่มออร์กาโนคลอรีน และไพเรทรอยด์*	ชุดตรวจหาสารเคมีกำจัด แมลง GPO-TM/2Kit	500 กรัม	ตามระเบียบ กรมฯ	7
Food Additives					
34	✧ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิด) (ตรวจทางคุณภาพ)	Paper Chromatography	100 กรัม : 2 หน่วย	500	10
35	✧ สีอินทรีย์สังเคราะห์ (ชนิดและปริมาณ)	Paper Chromatography และ HPLC	100 กรัม : 2 หน่วย	1,700	10
	- ตาร์ตราซีน				
	- ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ				
	- บริลเลียนท์บลูเอฟซีเอฟ				
	- ปองโซ 4 อาร์				
	- คาร์โมอิซิน				
	- อลูราเรด				
	- เออร์โรซีน*				
36	✧ ชนิด/ปริมาณวัตถุกันเสีย	HPLC	100 กรัม : 2 หน่วย	1,000 1,000	10
	- กรดเบนโซอิก				
	- กรดซอร์บิก				
37	✧ ชนิด/ปริมาณวัตถุให้ความหวาน	HPLC	100 กรัม : 2 หน่วย	1,500	10
	- ซัคคาริน*				
38	✧ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	Titration	100 กรัม : 2 หน่วย	800	15
39	✧ กาเฟอีน	HPLC	250 กรัม : 2 หน่วย	1,200	9
40	✧ กรดกลูตามิก	Enzyme	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	1,300	10
41	✧ กรดกลูตามิกต่อไนโตรเจน	Enzyme+Kjeldahl	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	2,100	10
42	✧ กรดน้ำส้ม*	Titration	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	600	
	- เติ้ม				7
	- หมัก, กลั่น				7
43	✧ โซเดียมคลอไรด์	Titration	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	700	7
44	✧ ไอโอดีน	Titration	750 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	600	7
45	✧ ไนเตรต	HPLC	250 กรัม : 2 หน่วย	1,500	15
46	✧ ไนไตรต์				
47	✧ ฟอร์มาลดีไฮด์อิสระ*	Spectrophotometry	500 กรัม : 1 หน่วย	2,000	15
ส่วนประกอบของอาหาร					
48	✧ ไขมันในนม (Milk)	Gravimetry	250 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	900	9
49	✧ ไขมันในไอศกรีม (Ice Cream)*	Gravimetry	250 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	900	9
50	✧ ไขมันในครีม (Cream)*	Gravimetry	250 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	900	9

ลำดับที่	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)
51	✧ โปรตีน/ไนโตรเจน	Kjeldahl technique	100 กรัม : 2 หน่วย	700	9
52	✧ เนื้อมันไม่รวมไขมัน	Combined technique	250 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	1,300	15
53	✧ Total Solid	Gravimetry	200 มิลลิลิตร : 3 หน่วย	300	10
Contaminant					
54	✧ Heavy metals				
	- ตะกั่ว Pb (Lead)	AAS/ICP-OES*	100 กรัม : 2 หน่วย	800	15
	- แคดเมียม Cd (Cadmium)	AAS/ICP-OES*	100 กรัม : 2 หน่วย	800	15
	- สารหนู As (Arsenic)*	ICP-OES/AAS	100 กรัม : 2 หน่วย	800	15
	- ทองแดง Cu (Copper)*			800	15
	- เหล็ก Fe (Iron)*			800	15
	- สังกะสี Zn (Zinc)*			800	15
	-ปรอท Hg (Mercury)	Combustion	100 กรัม : 2 หน่วย	800	13
Chemical analysis of water					
55	✧ pH	pH meter	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	200	7
56	✧ ความกระด้าง	Titration	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	300	7
57	✧ ปริมาณสารทั้งหมด	Gravimetry	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	300	10
58	✧ ปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมด*	Electrometric	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	250	10
59	✧ ความขุ่น*	Turbidimetry	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	200	5
60	✧ คลอไรด์	IC	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	600	10
61	✧ ไนเตรท			600	10
62	✧ ฟลูออไรด์			600	10
63	✧ ซัลเฟต			600	10
64	✧ โบรเมต*			2,000	10
65	✧ เหล็ก	ICP-OES	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	800	15
66	✧ ตะกั่ว			800	15
67	✧ สารหนู			800	15
68	✧ ทองแดง			800	15
69	✧ แมงกานีส			800	15
70	✧ แคดเมียม			800	15
71	✧ ปรอท	Combustion	500 มิลลิลิตร : 2 หน่วย	800	13
กายภาพ - ฟิสิกส์					
72	✧ ปริมาณน้ำอิสระ (Water Activity: Aw)	AOAC	100 กรัม : 3 หน่วย	700	7
73	✧ pH ในอาหาร	pH meter	2 หน่วย	200	10
74	✧ น้ำหนักเนื้ออาหาร + น้ำหนักสุทธิ	AOAC	3 หน่วย	300	7
75	✧ ความชื้น (Roasted Coffee)	Drying/Gravimetry	100 กรัม : 3 หน่วย	300	10
76	✧ ความชื้น (Tea)			300	10
77	✧ ความชื้น (Cacao Products)			300	10
78	✧ ความชื้น (Plants)			300	10
79	✧ ความชื้น* (Milk Powder)			300	10

ลำดับที่	รายละเอียดการให้บริการ	เทคนิค/วิธีการตรวจวิเคราะห์	ชนิด/จำนวนตัวอย่าง	อัตราค่าบำรุง (บาท)	ระยะเวลา ดำเนินการ (วันทำการ)
80	✧ ความชื้น* (Sugars)			300	10
81	✧ สิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นด้วย ตาเปล่า*	Macroscopic Method	300 กรัม : 3 หน่วย	1,500	7

หมายเหตุ

1. รายการทดสอบที่ศูนย์ฯไม่เปิดให้บริการฯ หากผู้นำส่งแสดงความจำนงค์ที่จะส่งตัวอย่างศูนย์ฯจะส่งต่อตัวอย่างไปที่
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
2. * หมายถึง รายการทดสอบที่ยังไม่ได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025
3. สามารถตรวจสอบอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ อัตราปัจจุบันได้จาก
<https://service.dmsc.moph.go.th/dmscservice/>
4. ค่า LOD และ LOQ สามารถดูได้จาก Website <http://rmsc5.dmsc.moph.go.th/page-view/78>

แบบนำเสนอตัวอย่างฝ่ายอาหาร

Download แบบนำเสนอตัวอย่างฝ่ายอาหาร ทั้งหมดได้ที่ Link <http://rmsc5.dmsc.moph.go.th/page-view/78>

F 40 06 053 แบบฟอร์มส่งตัวอย่างอาหาร (ภาษาไทย)



pdf



DOC (word)

F 40 06 054 Submission Form (แบบฟอร์มส่งตัวอย่างอาหาร ฉบับภาษาอังกฤษ)



pdf



DOC (word)

F 40 06 056 แบบฟอร์มส่งตัวอย่างทดสอบเชื้อ *Legionella* spp. (สำหรับ 1 ตัวอย่าง)



pdf



DOC (word)

F 40 06 057 เอกสารแนบท้ายแบบฟอร์มส่งตัวอย่างทดสอบเชื้อ *Legionella* spp. (กรณี มากกว่า 1 ตัวอย่าง)



pdf



DOC (word)

ภาคผนวก





การให้บริการด้านเอกสาร

รายการ	อัตราค่าบริการ (บาท)	ระยะเวลาดำเนินการ (วันทำการ)	หมายเหตุ
❁ การแปลรายงานผลวิเคราะห์ฉบับภาษาอังกฤษ	500	3 วัน	
❁ การจัดทำสำเนารายงานผลวิเคราะห์	500	1 วัน	
❁ การแก้ไขรายงานผลวิเคราะห์	500	3 วัน	

กรณีที่ผู้รับบริการประสงค์จะให้รายงานความสอดคล้องกับเกณฑ์กำหนดของผลิตภัณฑ์หรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ download WS 40 00 033/1 บันทึกการทบทวนคำขอให้มีการรายงานความสอดคล้องกับเกณฑ์กำหนดหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์



เอกสารอ้างอิง

1. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (8 ม.ค. 68)
2. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (1 ม.ค. 68)
3. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (11 มี.ค. 67)
4. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (2 พ.ย. 66)
5. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (อนุมัติใช้พลางก่อน) (25 ส.ค. 66)
6. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 15) พ.ศ. 2566
7. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 14) พ.ศ. 2566
8. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2565
9. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 9) พ.ศ. 2565
10. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 8) พ.ศ. 2564
11. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 7) พ.ศ. 2564
12. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 6) พ.ศ. 2564
13. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2563
14. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2563
15. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563
16. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2563
17. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ว่าด้วยอัตราค่าบำรุงการตรวจวิเคราะห์และให้บริการ พ.ศ. 2562
18. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องและมีผลบังคับใช้
19. ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่องกำหนดระยะเวลาแล้วเสร็จของงาน พ.ศ. 2548
20. พระราชบัญญัติ การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558

คณะผู้จัดทำคู่มือให้บริการ

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1. นางสาวกฤษฎา | อูนักดี |
| 2. นางสาวชิราภา | เขียวรอด |
| 3. นางพัชรีย์ | จิตตพิทักษ์ชัย |
| 4. นางสาวณัฐชา | รุจิวงศ์ษา |
| 5. นางสาวชนินันท์ | ชาวกรุงเก่า |
| 6. นางสาวอารีรัตน์ | ดีประเสริฐ |
| 7. นายพลากร | เลิศมงคลนาม |



ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม



ข้อมูลการติดต่อ :

ฝ่ายอาหาร



เบอร์ติดต่อ : 034-711-945 ถึง 8 ต่อ 113, 114



E-MAIL : RMSCSS@DMSC.MAIL.GO.TH



FACEBOOK : @RMSC5SS