

ชื่อบริการ

ตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ OTOP

รายละเอียดบริการ

ตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ OTOP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

- ฉบับที่ 416 (พ.ศ. 2563) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

วัตถุประสงค์

เป็นการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ OTOP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ (ระบุรายการ)

ขอบข่าย

1. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์^(*)

ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ และผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตทำนองเดียวกันนี้ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

(1) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์พร้อมบริโภค เช่น ลูกชิ้นทอด และหมูยอทอด เป็นต้น

(2) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ แช่เย็น

(3) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ แช่แข็ง

2. อาหารพร้อมบริโภค^(*)

(1) ขนมหวาน หรือขนมไทย เช่น ขนม หม้อแกง ทองหยอด ขนมชั้น ขนมขี้หนู และ ก๋วยบวชชี เป็นต้น

(2) ผัก ผลไม้ ดอง แช่อิ่ม เชื่อม กวน หรือแห้ง

(3) ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ และไม่มีไส้ ที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (a_w) ≥ 0.85

(4) อาหารประเภทข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ปูอัด หมึกปรุงรส ซูชิ แซนด์วิช ส้มตำ สลัด อาหารประเภทยา น้ำตก ลาบ และอาหาร ทำนองเดียวกัน

(4.1) พร้อมบริโภค หรือแช่เย็น

(4.2) แช่แข็ง

(5) อาหารปรุงสุกแล้วแช่เย็นหรือแช่ แช่แข็ง และต้องอุ่นก่อนบริโภค เช่น พิซซ่า ขนมจีบ ซาลาเปา เป็นต้น

(5.1) พร้อมบริโภค หรือแช่เย็น

(5.2) แช่แข็ง

(6) อาหารที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (a_w) < 0.85 เช่น อาหารอบกรอบ อาหาร ทอดกรอบ น้ำพริก หมูหยอง หมูแผ่น ผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบ คุกกี้ บิสกิต แครกเกอร์ ขนมปังกรอบ เป็นต้น

(7) ผัก ผลไม้ ตัดแต่งที่บริโภคในลักษณะ สดหรือดิบที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

(8) อาหารทะเล ที่บริโภคในลักษณะสด หรือดิบที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อม จำหน่าย เช่น ปลา กุ้ง หมึก หอย ซาซิมิ เป็นต้น^(*)

3. อาหารหมักที่ได้จากผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (อาหารที่ผลิตโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์ประเภท ยีสต์ รา แล็กติกแอซิดแบคทีเรีย ฯลฯ ในการหมัก) เช่น กะปิ ปลาร้า ปลาจ่อม ส้มผัก หรือปลาสาม บูด แหนม เป็นต้น รวมถึงผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่มีการดองด้วยน้ำส้ม เกลือ เป็นต้น^(*)
4. อาหารประเภทเส้นสด^(*)
 - (1) เส้นขนมจีน
 - (2) เส้นก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ เกี๊ยมอี๋ อู๊ดง แฝงเกี๊ยว และผลิตภัณฑ์ ทำนองเดียวกัน

ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ OTOP ที่เป็นอาหารพร้อมบริโภค^(*)

รายการทดสอบ (4 รายการ)

ลำดับ	รายการ	ค่าตรวจวิเคราะห์ (บาท)	การได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025
1	<i>Bacillus cereus</i>	800	/
2	<i>Clostridium perfringens</i>	800	/
3	<i>Salmonella</i> spp.	800	/
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	800	/
	รวม	3,200	

รายการทดสอบ (6 รายการ)

^(*)เฉพาะอาหารทะเลหรืออาหารที่มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบ หรือที่เป็นสัตว์น้ำหมักและดองเกลือ

ลำดับ	รายการ	ค่าตรวจวิเคราะห์ (บาท)	การได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025
1	<i>Bacillus cereus</i>	800	/
2	<i>Clostridium perfringens</i>	800	/
3	<i>Salmonella</i> spp.	800	/
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	800	/
5	<i>Vibrio cholerae</i>	800	/
6	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	800	×
	รวม	4,800	

ระยะเวลาในการตรวจวิเคราะห์ 60 วันทำการ

สิ่งที่ส่งมอบ (สิ่งที่ผู้ประกอบการจะได้รับ)

รายงานผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ OTOP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่สามารถนำไปขึ้นขอเลขสารบบอาหาร (อย.) ได้ หรือเพื่อตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนการให้บริการ

1. เตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์สำหรับตรวจวิเคราะห์
 - ผลิตภัณฑ์ OTOP ในรูปแบบที่ผลิตพร้อมจำหน่าย หรือบรรจุถุง อย่างน้อย 2 หน่วย รวมกันไม่น้อยกว่า 300 กรัม/มิลลิลิตร
2. กรอกแบบฟอร์มการส่งตัวอย่างที่ศูนย์รวมบริการ จังหวัดนนทบุรี หรือกรอกผ่านระบบออนไลน์
<http://ilabplus.dmsc.moph.go.th/>
3. เจ้าหน้าที่นำข้อมูลเข้าระบบ และทวนสอบข้อมูลผลิตภัณฑ์
4. ชำระเงิน ณ จุดให้บริการ
5. รับใบรับนัดผลตรวจวิเคราะห์
6. เปิดให้บริการจันทร์ – ศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์) เวลา 8.30 – 15.30 น.
7. หากประสงค์ส่งตัวอย่างทางไปรษณีย์ กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง โทรศัพท์ 02-9510000 ต่อ 99965, 99968