



กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
หนังสือรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ห้องปฏิบัติการทดสอบ
อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

ได้รับการยอมรับความสามารถเป็นห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการควบคุม กำกับ ดูแลห้องปฏิบัติการทดสอบ
สินค้าเกษตรและอาหารด้านพืชที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้าย

หมายเลขห้องปฏิบัติการ กษ ๐๙๒๙๐๑๒
ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๔
หมดอายุ วันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นางสาวอิงอร ปัญญากิจ)
รองอธิบดี รักษาราชการแทน
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๑	Fat	AOAC (2019) 922.06, 925.12, 935.38, 935.39D, 945.18A
- ไขมันพืชและผลิตภัณฑ์ - แป้งและผลิตภัณฑ์		In-house method T 966 based on AOAC (2019) 945.38F, 922.06
อาหาร ^๒	Fatty acid :Saturated - Butyric acid (C4:0) - Caproic acid (C6:0) - Caprylic acid (C8:0) - Capric acid (C10:0) - Undecanoic acid (C11:0) - Lauric acid (C12:0) - Tridecanoic acid (C13:0) - Myristic acid (C14:0)	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข้ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๕๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๒ (ต่อ)	- Pentadecanoic acid (C15:0) - Palmitic acid (C16:0) - Heptadecanoic acid (C17:0) - Stearic acid (C18:0) - Arachidic acid (C20:0) - Heneicosanoic acid (C21:0) - Behenic acid (C22:0) - Tricosanoic acid (C23:0) - Lignoceric acid (C24:0) Monounsaturated - Myristoleic acid (C14:1) - Pentadecenoic acid (C15:1) - Palmitoleic acid (C16:1)	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข้ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๒ (ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"> - Heptadecenoic acid (C17:1) - Elaidic acid (C18:1 trans) - Oleic acid (C18:1, Omega-9) - Eicosenoic acid (C20:1, Omega-9) - Erucic acid (C22:1, Omega-9) - Nervonic acid (C24:1, Omega-9) Polyunsaturated - Linolelaidic acid (C18:2 trans) - Linoleic acid (C18:2, Omega-6) 	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๕๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๒ (ต่อ)	- γ -Linolenic acid (C18:3, Omega-6) - Linolenic acid (C18:3, ALA, Omega-3) - Eicosadienoic acid (C20:2, Omega-6) - cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid (C20:3, Omega-6) - Eicosatrienoic acid (C20:3, Omega-3) - Arachidonic acid (C20:4, ARA, Omega-6) - Docosadienoic acid (C22:2, Omega-6)	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข้ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๒ (ต่อ)	- Eicosapentaenoic acid (C20:5, Omega-3) - Docosahexaenoic acid (C22:6, DHA, Omega-3)	In-house method T 974 based on AOAC (2019) 996.06
อาหาร ^๓	Trans Fatty acid	In-house method T 9142 based on AOAC (2019) 996.06
อาหาร ^๔	Total Nitrogen/ Total Protein	In-house method T 927 based on AOAC (2019) 991.20
ธัญพืชและผลิตภัณฑ์	Total Carbohydrate/ Calories/ Calories from fat	Methods Analysis for Nutrition Labeling 1993, chapter 1, 5

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
- ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)	Dietary fiber	In-house method T995 based on AOAC (2019) 985.29
อาหาร ^๕	Moisture	AOAC (2019) 925.10, 926.07, 945.38B, 935.36, 935.39A, 934.06, 920.151A, 920.151B, 925.40, 964.22, 945.39A
แป้งและผลิตภัณฑ์		In-house method T 923 by Gravimetric technique

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
ธัญพืชและผลิตภัณฑ์	Moisture	In-house method T 923 by Gravimetric technique
อาหาร ^๑	Ash	AOAC (2019) 923.03, 925.11, 945.38C, 930.22, 935.39B, 940.26, 925.51, 950.49, 945.39B, 945.18C
แป้งและผลิตภัณฑ์		In-house method T 924 based on AOAC (2019) 923.03
ธัญพืชและผลิตภัณฑ์		In-house method T 924 based on AOAC (2019) 945.38C

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ 	Pesticide residue group : Organochlorine -Aldrin -cis-Chlordane -trans-Chlordane -p,p'-DDD -p,p'-DDE -o,p'-DDT -p,p'-DDT -Dicofol -Dieldrin -alpha-Endosulfan - beta-Endosulfan	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข้ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
- ัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ (ต่อ)	-Endosulfan-sulfate -Endrin -alpha-BHC -beta-BHC -gamma-BHC -Heptachlor -Heptachlor epoxide -Hexachlorobenzene Organophosphate -Acephate -Azinphos-ethyl -Azinphos-methyl -Chlorfenvinphos -Chlorpyrifos-ethyl	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ (ต่อ) 	<p>Organophosphate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chlorpyrifos-methyl - Diazinon - Dichlorvos - Dicrotophos - Dimethoate - Disulfoton - EPN - Ethion - Ethoprophos - Etrimfos - Fenitrothion - Malathion 	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ (ต่อ) 	<p>Organophosphate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Methamidophos - Methidathion - Mevinphos - Monocrotophos - Omethoate - Parathion-ethyl - Parathion-methyl - Phorate - Phosalone - Phosphamidon - Pirimiphos-ethyl - Pirimiphos-methyl 	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ (ต่อ) 	<p>Organophosphate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Profenofos - Prothiofos - Triazophos <p>Pyrethoid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cyfluthrin - Lambda-Cyhalothrin - Cypermethrin - Deltamethrin - Fenvalerate - Permethrin 	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
<ul style="list-style-type: none"> - ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) - แป้งและผลิตภัณฑ์ - น้ำผลไม้ (ต่อ) 	<p>Carbamate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aldicarb - Aldicarb sulfone - Carbaryl - Carbofuran - 3-Hydroxy carbofuran - Methiocarb - Methomyl - Oxamyl - Promecarb - Propoxur 	In-house method T9140 based on CDFA-MRS Method State of California, CA , USA , SOP (2002)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๗	Total Sugar - Fructose - Glucose - Sucrose - Maltose - Lactose	In-house method T 997 based on AOAC (2019) 982.14
อาหาร ^๘	Vitamin A	In-house method T 969 based on AOAC (2019) 992.06
อาหาร ^๙	Vitamin B1	In-house method T 970 based on AOAC (2019) 942.23
	Vitamin B2	In-house method T 971 based on AOAC (2019) 970.65

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^{๑๐}	Vitamin C	In-house method T 972 based on Internation Federation of Fruit Juice Producers (IFU), No.17a, 1995
- เครื่องแกง - น้ำผลไม้ (เข้มข้นและเจือจาง) - ผักดอง - ลูกอม - มายองเนส	-Benzoic acid (Sodium benzoate) - Sorbic acid (Potassium sorbate)	In-house method T 9124 based on ISO 22855: 2008
ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	Acrylamide	In-house method T 9167 based on Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol.51, 2003.

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^๑	Sodium (Na) Calcium (Ca) Iron (Fe) Zinc (Zn) Copper (Cu) Potassium (K) Phosphorus (P) Magnesium (Mg) Manganese (Mn)	In-house method T 9152 based on AOAC (2019) 984.27
ลูกอม ขนมเยลลี่ หมากฝรั่ง	Copper (Cu)	In-house method T 9152 based on AOAC (2019) 984.27
อาหาร ^๒	Arsenic (As) Mercury (Hg)	In-house method T 9153 based on AOAC (2019) 986.15

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^{๑๓}	Lead (Pb) Cadmium (Cd)	In-house method T 9166 based on AOAC (2019) 999.10
อาหาร ^{๑๔}	Tin (Sn)	In-house method T 944 based on AOAC (2019) 985.16
อาหาร ^{๑๕}	<i>Staphylococcus aureus</i> (MPN, CFU, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2016 (Chapter12)
	<i>Escherichia coli</i> (MPN, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4)
	<i>Clostridium perfringens</i> (CFU, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 16)
	<i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1 : 2017

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^{๑๕} (ต่อ)	Coliforms (MPN, CFU, Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 4)
		ISO 4831 : 2006
	<i>Escherichia coli</i> (CFU)	AOAC (2019) 991.14
		AOAC (2019) 998.08
	Aerobic Plate Count (CFU)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
	Aerobic Plate Count 30 ⁰ C (CFU)	ISO 4833-1 : 2013
	Yeasts and Molds (CFU)	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 Chapter 21
	<i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter 14)

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหาร ^{๓๕} (ต่อ)	<i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1 : 2017
	<i>Vibrio cholerae</i> (Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2004 (Chapter 9)
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Detected or not detected)	ISO 21872-1 : 2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> (CFU)	ISO 21528-2 : 2017
	Enterococci (CFU)	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5 th Edition, 2015 Chapter 10

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗



(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐

หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่มีความเป็นกรดสูง (pH ≤ 4.6)	Incubation test	TIS 335:2018 Clause 6.1-6.2
	Mesophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3
	Thermophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3
	Yeasts and Molds (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3
	Aciduric spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.3

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่มีความเป็นกรดต่ำ (pH > 4.6)	Incubation test	TIS 335:2018 Clause 6.1-6.2
	Mesophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
	Thermophilic flat sour spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
	Putrefactive anaerobes (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
	Thermophilic anaerobes (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2
	Sulfide spoilage (Detected or not detected)	TIS 335:2018 Clause 6.5.2

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข้ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๕๐๑๒

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
เครื่องดื่ม ^๑	Coliforms (MPN)	Standard methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 9221B
	<i>Escherichia coli</i> (MPN)	Standard methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition, 2017, Part 9221B

หมายเหตุ

อาหาร^๑

๑. แป้งสาลี
๒. เมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์
๓. มั้กกะโรนีและผลิตภัณฑ์
๔. ขนมปัง
๕. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
๖. วัตถุดิบสำหรับผลิตเบียร์

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอขำยที่ไ้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพีช
(รายการทดสอบที่ไ้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

อาหาร^๒

- | | |
|--|------------------|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๕. ชา กาแฟ โกโก้ |
| ๒. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | ๖. เครื่องปรุงรส |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๗. ซอสปรุงรส |
| ๔. อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารพร้อมปรุง
(ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) | |

อาหาร^๓

- | | |
|-----------------------|--|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๓. อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารพร้อมปรุง
(ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | |

อาหาร^๔

- | | |
|---|---------------------|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๔. แป้งและผลิตภัณฑ์ |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๕. ถั่วและผลิตภัณฑ์ |
| ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | |

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

อาหาร^๕

- | | |
|----------------------------|---|
| ๑. แป้งสาลี | ๖. ผลไม้แห้ง |
| ๒. มั๊กกะโรนีและผลิตภัณฑ์ | ๗. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |
| ๓. เมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๘. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |
| ๔. ขนมปัง | ๙. ถั่วและผลิตภัณฑ์ |
| ๕. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ | ๑๐. แป้งถั่วเหลือง |

อาหาร^๖

- | | |
|-------------------------------|---|
| ๑. แป้งสาลี | ๖. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |
| ๒. เส้นมั๊กกะโรนีและผลิตภัณฑ์ | ๗. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |
| ๓. เมล็ดธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๘. ถั่วและผลิตภัณฑ์ |
| ๔. ขนมปัง | ๙. แป้งถั่วเหลือง |
| ๕. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ | ๑๐. วัตถุดิบสำหรับผลิตเบียร์ |

อาหาร^๗

- | | |
|---|-----------------------------|
| ๑. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๔. ลูกอม |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๕. เครื่องดื่ม ^๘ |
| ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | |

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

อาหาร^๕

- | | |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๔. เครื่องดื่ม ^๖ |

อาหาร^๕

๑. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
๒. ผลไม้และผลิตภัณฑ์(สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง)
๓. เครื่องดื่ม^๖

อาหาร^{๑๐}

- | | |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๔. แป้งและผลิตภัณฑ์ |
| ๒. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๕. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๓. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๖. เครื่องดื่ม ^๖ |

อาหาร^{๑๑}

- | | |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๗. เครื่องปรุงรส |
| ๓. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | ๘. เครื่องแกง |
| ๔. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๙. เครื่องดื่ม ^๖ |
| ๕. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | |

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕
หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข่ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

อาหาร^{๑๒}

- | | |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | ๗. เครื่องปรุงรส |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๘. ยีสต์ |
| ๔. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๙. เครื่องแกง |
| ๕. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๑๐. เครื่องดื่ม |

อาหาร^{๑๓}

- | | |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ | ๗. เครื่องปรุงรส |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๘. เครื่องแกง |
| ๔. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๙. .ยีสต์ |
| ๕. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๑๐. เครื่องดื่ม |

อาหาร^{๑๔}

- | | |
|---|---|
| ๑. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๖. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | ๗. เครื่องปรุงรส |
| ๓. แป้งและผลิตภัณฑ์ | ๘. ยีสต์ |
| ๔. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๙. เครื่องดื่ม |
| ๕. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | |

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ขอข้ายที่ได้รับการยอมรับความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช
(รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025)

ชื่อห้องปฏิบัติการ: อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
ที่อยู่: เลขที่ ๒๐๐๘ ซอยอรุณอมรินทร์ ๓๖ ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร ๑๐๗๐๐
หมายเลขห้องปฏิบัติการ: กษ ๐๙๒๙๐๑๒

อาหาร^{๑๕}

- | | |
|--|---|
| ๑. ผักและผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๗. อาหารพร้อมบริโภค (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) |
| ๒. ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง ผ่านกรรมวิธี อบแห้ง) | ๘. เครื่องปรุงรส |
| ๓. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ | ๙. ซอสปรุงรส |
| ๔. ถั่วและผลิตภัณฑ์ | ๑๐. เครื่องดื่ม ^๑ |
| ๕. แป้งและผลิตภัณฑ์ | |
| ๖. อาหารพร้อมปรุงและอาหารกึ่งสำเร็จรูป (ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ) | |

เครื่องดื่ม^๑ หมายถึง

๑. น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนรวมอยู่
๒. เครื่องดื่มที่มี หรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
๓. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนรวมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม เช่น น้ำหวาน
๔. เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดเข้มข้นต้องเจือจางต่อ
๕. เครื่องดื่มตาม (2) หรือ (3) ชนิดแห้ง

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๕

หมดอายุวันที่ ๑๐ กันยายน ๒๕๖๗

(นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์)

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร