

สรุปรายงานการขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการ

ขอบข่วยการรับรองการขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถตามข้อกำหนดคุณภาพตาม

มาตรฐานสากล ISO/IEC 17025 ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท เคมเล็บ เซอร์วิสเซส (ประเทศไทย) จำกัด

ที่อยู่ : 282 อาคารบี 3 ชั้น 2-4 ซอยศูนย์วิจัย 4 ถนนพระราม 9 แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310

รหัสมาตรฐาน : กษ 07-29-9999-0008-000

รายการทดสอบทางจุลชีววิทยา

| ชนิดตัวอย่าง | รายการตรวจสอบ | วิธีทดสอบ |
|--------------|--|---|
| 17. Food* | Yeast and Molds | ISO 21527 : 2008 |
| | Total Plate Count | ISO 4833 : 2013 |
| | Total Plate Count | FDA BAM Online, 2001, (Chapter 3). |
| | Coliforms Fecal coliform <i>Escherichia coli</i> | FDA BAM Online, 2013. (Chapter 4) |
| | <i>Escherichia coli</i> | ISO 7251 : 2005 |
| | Fecal Streptococcus and Enterococci | Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods (APHA). 4 th edition. 2001. (Chapter 9). |
| | Enterobacteriaceae | Compendium Method for the Microbiological Examination of Food. (APHA). 4 th edition. 2001. (Chapter 8). |
| | <i>Salmonella</i> spp. | ISO 6579 : 2002/Amd.1 : 2007 (E) |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> | ISO 6888-1 : 1999/Amd. 1 : 2003 |
| | <i>Bacillus cereus</i> | In-house method STP /03/007 based on FDA BAM Online, 2012. (Chapter 14). |
| | - <i>Campylobacter jejuni</i> - <i>Campylobacter coli</i> | FDA BAM Online, 2001. (Chapter 7). |
| | <i>Clostridium perfringens</i> | ISO 7937 : 2004 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> | In-house method STP/03/030 based on FDA BAM Online, 2001, (Chapter 16). |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> | ISO 11290-1 : 1996/Amd.1 : 2004 (E) |

| ชนิดตัวอย่าง | รายการตรวจสอบ | วิธีทดสอบ |
|--|---|---|
| 17. Food* (Cont.) | <i>Vibrio cholerae</i> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | FDA BAM <i>Online</i> , 2004. (Chapter 9). |
| 20. Fermented food** | Yeast and Molds | ISO 21527 : 2008 |
| | Total Plate Count | ISO 4833 : 2013 |
| | Coliforms | ISO 4831 : 2006 |
| | <i>Escherichia coli</i> | ISO 7251 : 2005 |
| | <i>Salmonella</i> spp. | ISO 6579 : 2002/Amd.1 : 2007 (E). |
| | <i>Bacillus cereus</i> | In-house method STP/03/007 based on FDA BAM <i>Online</i> , 2012. (Chapter 14). |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> | In-house method ๗๕๓/03/007 based on FDA BAM <i>Online</i> , 2001. (Chapter 12). |
| | Enterobacteriaceae | Compendium Method for the Microbiological Examination of Food. (APHA). 4 th edition. 2001. (Chapter 8). |
| | Fecal Streptococcus & Enterococci | Compendium Method for the Microbiological Examination of Food. (APHA). 4 th edition. 2011. (Chapter 9). |
| | - <i>Campylobacter jejuni</i> - <i>Campylobacter coli</i> | FDA BAM <i>Online</i> , 2001. (Chapter 7). |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> | ISO 11290-1 : 1996/Amd.1 : 2004 |
| | <i>Clostridium perfringens</i> | ISO 7937 : 2004 |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> | ISO 6888-1 : 1999/Amd”1 : 2003 |
| <i>Clostridium perfringens</i> | In-house method STP/03/030 based on FDA BAM <i>Online</i> , 2001, (Chapter 16). | |
| 21. Canned food and food in sealed container | Low acid food (pH>4.6) - Incubation test at 35 °C for 10 day - Incubation test at 55 °C for 7 day - Mesophilic flat sour - Thermophilic flat sour | Compendium Method for the Microbiological Examination of Food. (APHA). 4 th edition.2001. (Chapter 61 and 62). |

| ชนิดตัวอย่าง | รายการตรวจสอบ | วิธีทดสอบ |
|--|--|---|
| 21. Canned food and food in sealed container (Cont.) | <ul style="list-style-type: none"> - Mesophilic aerobic bacteria - Thermophilic aerobic bacteria - Mesophilic anaerobic bacteria - Thermophilic anaerobic bacteria - Sulfide spoilage Acid food (pH < 4.6) <ul style="list-style-type: none"> - Incubation test at 30 °C for 10 days - Mesophilic flat sour - Thermophilic flat sour - Mesophilic aerobic bacteria - Thermophilic aerobic bacteria - Aciduric spoilage bacteria | Compendium Method for the Microbiological Examination of Food. (APHA). 4 th edition.2001. (Chapter 61 and 62). |

รายการทดสอบทางด้านเคมี

| ชนิดตัวอย่าง | รายการตรวจสอบ | LOD (mg/kg) | LOQ (mg/kg) | วิธีทดสอบ | สรุปผล |
|--|---|----------------|----------------|---|---|
| 4. Aquatic animal and Their products | Total solids and Moisture | - | - | AOAC (2012). 952.08. | - |
| | Fat | | | AOAC (2012). 948.15. | - |
| | Ash | - | - | AOAC (2012). 920.15 and 938.06. | - |
| | Cadmium | | | In-house method STP/02/043 based on AOAC (2012). 968.08. | ผู้ให้บริการควร ตรวจสอบช่วง การทดสอบว่า เป็นไปตาม ข้อกำหนดของ กรมประมง |
| | Oxolinic acid | | | In-house method STP/02/071 based on Journal of AOAC (1991). Vol.74. No.4. | |
| | Tetracycline group | | | In-house method STP/02/070 based on AOAC (2012). 995.09. | |
| | Sulfur dioxide Sulfite Sodium sulfite Sodium metabisulfite | | | AOAC (2012). 990.28. | |
| | Histamine | | | In-house method STP/02/069 based on Journal of AOAC (1998). Vol. 81. No.5 | |

| ชนิดตัวอย่าง | รายการตรวจสอบ | LOD (mg/kg) | LOQ (mg/kg) | วิธีทดสอบ | สรุปผล |
|--|---|----------------|----------------|---|---|
| 4. Aquatic animal and Their products (Cont.) | Total Volatile Base Nitrogen (TVB-N) | | | In-house method STP/02/014 based on AOAC (2012) 999.91 and Journal of European communities 97/84-97/87. | ผู้ให้บริการควรตรวจสอบช่วงการทดสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของกรมประมง |
| 8. - Aquatic animal and Their products | Protein | | | In-house method STP/02/013 based on AOAC (2012). 991.20 | |
| 10. - Aquatic animal and Their products | Phosphorous Phosphate | | | In-house method STP/02/024 based on AOAC (2012). 965.17. | |
| 14. - Seafood and products - Aquatic animal products | Water activity (Aw) | | | In-house method STP/02/091 based on AOAC (2012). 978.18. | - |
| | Total carbohydrate Energy Energy from fat | | | Nutrition Labeling Handbook. 1995. | - |