

ขอข่ายการรับรองการขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถตามข้อกำหนดคุณภาพตาม
มาตรฐานสากล ISO/IEC 17025 ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (สาขากรุงเทพฯ)

ที่อยู่ : 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

รหัสมาตรฐาน : กษ 07-29-9999-0001-000

รายการทดสอบทางจุลชีววิทยา

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ
79. Food ⁽²⁾	Aerobic Plate Count (Total Plate Count)	AOAC (2016) 990.12
		Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, (APHA), 5th Edition 2015, Chapter 8
		FDA BAM, 2001 (Chapter 3)
	<i>Escherichia coli</i> Coliforms	AOAC (2016) 991.14
	Fecal Coliforms Coliforms <i>Escherichia coli</i>	FDA BAM Online 2017 (Chapter 4)
	<i>Staphylococcus aureus</i>	- AOAC (2016) 2003.07 - AOAC (2016) 2003.08 - AOAC (2016) 2003.11 - FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12)
	<i>Bacillus cereus</i>	- ISO 7932: 2004 - FDA BAM, 2012 (Chapter 14)
	<i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM Online 2001 (Chapter 16)
	Fecal streptococci Enterococci	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, (APHA), 5 th Edition 2015, Chapter 10
	Yeasts and Moulds	- AOAC (2016) 997.02
		- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, (APHA), 5 th Edition 2015, Chapter 21
	<i>Salmonella</i> spp.	- ISO 6579-1 : 2017 - AOAC (2016) 2013.09
	<i>Vibrio cholerae</i>	FDA BAM Online, 2004 (Chapter 9)
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	FDA BAM Online, 2004 (Chapter 9)
<i>Listeria monocytogenes</i>	- ISO 11290-1 : 2017	
<i>Listeria</i> spp.	- ISO 11290-1 : 2017	

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ
79. Food ⁽²⁾ (Continued)	Enterobacteriaceae	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, (APHA), 5 th Edition 2015, Chapter 9
	<i>Bacillus cereus</i>	ISO 21871 : 2006
	<i>Shigella</i> spp.	ISO 21567: 2004
	Coliforms	ISO 4831 : 2006
	<i>Escherichia coli</i>	ISO 7251 : 2005
	Coliforms	ISO 4832 : 2006
	<i>Staphylococcus aureus</i> (Coagulase-positive staphylococci)	ISO 6888-3 : 2003/Cor.1 : 2004
	Aerobic Plate Count	AOAC (2016) 2015.13
	Coliforms <i>Escherichia coli</i>	AOAC (2016) 991.14
	Enterobacteriaceae	AOAC (2016) 2003.01
	<i>E.coli</i> O157, <i>E.coli</i> O157:H7	AOAC RI Certificate No. 071202
	<i>Listeria monocytogenes</i>	AOAC (2016) 2014.07
	<i>Listeria</i> spp.	AOAC (2016) 2014.06
	<i>Vibrio cholerae</i>	In house method TE-MI-169 based on FDA BAM <i>Online</i> 2004 (Chapter 9)
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	In house method TE-MI-170 based on FDA BAM <i>Online</i> 2004 (Chapter 9)
	Yeasts and Molds	AOAC (2016) 2014.05
	<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1 : 2017
	<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937 : 2004
	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2 : 2017
	<i>E.coli</i> O157 <i>E.coli</i> O157 : H7	ISO 16654 : 2001/Amd.1 : 2007
	<i>Campylobacter</i> spp. <i>Campylobacter coli</i> <i>Campylobacter jejuni</i>	- ISO 10272-1 : 2017

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ
96. Fish Canned Fish meal and Fish Products	Light filth	AOAC (2016) 972.38

Food⁽²⁾ as describes

1. Meat and meat products (Fresh, Chilled, Frozen, Processed)
2. Poultry and poultry products (Fresh, Chilled, Frozen, Processed)
3. Seafood and seafood products (Fresh, Chilled, Frozen, Processed)
4. Vegetable and vegetable products (Fresh, Chilled, Frozen, Processed)
5. Fruit and fruit products (Fresh, Chilled, Frozen, Processed)
6. Cereal and cereal products (Fresh, Chilled, Frozen, Processed)
7. Nut and nut products
8. Milk and milk products
9. Egg and egg products

รายการทดสอบทางด้านเคมี

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ	หมายเหตุ
14. Sauce - Oyster sauce 15. Fish sauce 16. Soy sauce	3-MCPD and 1,3-DCP	In-house method TE-CH-111 based on Journal of Chromatography A, 952 (2002) P.185-192 by GC-MS	ผู้ให้บริการควรตรวจสอบช่วงการทดสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของกรมประมง
34. Aquatic Animals and Product (fresh, chilled, frozen)	Chloramphenicol (ELISA)	Euro Proxima B.V. 5091 CAP [21] 07.10	
	Nitrofurans Metabolites AOZ AMOZ AHD SEM	In-house method TE-CH-002 based on Journal of Chromatography B, 691 (1997) p. 87-94 (Total and Tissue Bound Residues) by LC-MS/MS	
	Chloramphenicol	In-house method TE-CH-027 based-on Journal of Chromatography B, 791 (2003) p. 31-38 by LC-MS/MS	
	Quinolone groups and Fluoroquinolone groups Enrofloxacin Ciprofloxacin Norfloxacin Sarafloxacin Danofloxacin Difloxacin Flumiquine Nalidixic Acid Oxolinic Acid	In-house method TE-CH-115 based on Journal of Chromatography A, 974 (2002) p. 53-89 by LC-MS/MS	
	Tetracycline groups Chlortetracycline Oxytetracycline Tetracycline Doxycycline	In-house method TE-CH-298 based on Journal of Chromatography A, 987 (2003) p. 227-233 by LC-MS/MS	

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ	หมายเหตุ
34. Aquatic Animals and Product (fresh, chilled, frozen)	Sulfonamide groups Sulfanilamide Sulfadiazine Sulfapyridine Sulfathiazole Sulfamerazine Sulfamethazine (Sulfadimidine) Sulfamonomethoxine Sulfachloropyridazine Sulfisoxazole Sulfamethoxazole Sulfadimethoxine Sulfaquinoxaline	In-house method TE-CH-061 based on Journal of Chromatography A, 898 (2000) p. 95-102 by LC-MS	ผู้ให้บริการควรตรวจสอบช่วงการทดสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของกรมประมง
37. Aquatic Animals and Product (fresh, chilled, frozen)	Malachite green Malachite green Leuco-malachite Green	In-house method TE-CH-070 based on Journal of Analytical Chimica Acta 529 (2005) 173-177	
45. Seafood and Seafood Product	Fat	AOAC (2016) 948.15 AOAC (2016) 954.02 AOAC (2016) 922.06	
55. Seafood and Seafood Product (Fresh, Chilled, Frozen, Processed)	Histamine (HPLC)	In-house method based on Journal of AOAC International Vol.81 No.5, 1998 p. 991-998 by HPLC	
58. Fishery and Fishery Product (Fresh, Chilled, Frozen, Processed)	Lead (Pb)	In-house method TE-CH-035 based on Analysis, August 119 (1994), p. 1683-1686 by ICP-MS	
	Cadmium (Cd)	In-house method TE-CH-035 based on Analysis, August 119 (1994), p. 1683-1686 by ICP-MS	

ชนิดตัวอย่าง	รายการตรวจสอบ	วิธีทดสอบ	หมายเหตุ
58. Fishery and Fishery Product (Fresh, Chilled, Frozen, Processed)	Mercury (Hg)	In-house method TE-CH-035 based on AOAC (2016) 974.14 by ICP-MS	ผู้ให้บริการควรตรวจสอบช่วงการทดสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของกรมประมง