



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ห้องปฏิบัติการ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล
จังหวัดนครปฐม 73170

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2005 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน

การทดสอบอาหาร

(นางสาวกัทรวีร์ สร้อยสังวาลย์)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 5 เมษายน 2561

หมดอายุวันที่ 4 เมษายน 2563

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	นมผง	1. Moisture	AOAC (2016) 927.05 In house method INMU-TM-FCH-01 based on AOAC (2016) 926.12
		2. Protein	AOAC (2016) 991.20
		3. Fat	AOAC (2016) 932.06
		4. Ash	AOAC (2016) 930.30
2.	นมพร้อมดื่ม	5. Total Solids	AOAC (2016) 990.19
		6. Protein	AOAC (2016) 991.20
		7. Fat	AOAC (2016) 989.05
		8. Ash	AOAC (2016) 945.46
3.	- นมผง - นมพร้อมดื่ม	9. Cholesterol	AOAC (2016) 994.10
		10. Vitamin B1	In-house method INMU-FCH-08 based on AOAC (2016) 942.23 and Journal of Chromatography (1985) 318, 412-416.
		11. Vitamin B2	In-house method INMU-FCH-08 based on AOAC (2016) 970.65 and Journal of Chromatography (1985) 318, 412-416.
		12. Sugars	AOAC (2016) 980.13
		13. Fe, Cu, Mg, Zn	AOAC (2016) 984.27
		14. Calcium (Ca)	AOAC (2016) 985.35

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 3 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 5 เมษายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 5 เมษายน 2561

หมดอายุวันที่ 4 เมษายน 2563

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ  (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
4.	น้ำพริกสำเร็จรูป	15. Water Activity	AOAC (2016) 978.18
5.	น้ำดื่ม	16. pH	ISO 10523: 2008
6.	- น้ำบริโภคน้ำ - น้ำอุปโภค	17. Cadmium 18. Lead	AOAC (2016) 999.10
7.	น้ำผลไม้	19. Benzoic acid 20. Sorbic acid	In house method INMU-TM-FTO-01 based on Küppers, F and Jans, J. (1988). J AOAC Int, 71: 1068-1071. & Can, N. O., Arli, G. and Lafci, Y. (2011), J. Sep. Science, 34:
8.	- นมและผลิตภัณฑ์ - น้ำดื่ม - เครื่องดื่ม - อาหาร*	21. Total Plate Count	FDA BAM <i>online</i> , 2001 (Chapter3)
9.	เครื่องดื่มและอาหาร* (ยกเว้นสัตว์น้ำประเภท ที่มีเปลือก)	22. Coliform bacteria 23. <i>Escherichia coli</i>	FDA BAM <i>online</i> , 2002 (Chapter4)
10.	อาหาร*	24. Total dietary fiber	AOAC (2016) 985.29

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 3 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่ 5 เมษายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1131/51
ให้ไว้ ณ วันที่ 5 เมษายน 2561
หมดอายุวันที่ 4 เมษายน 2563

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถ
ในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

หมายเหตุ : อาหาร*

1. ธัญพืช และผลิตภัณฑ์
2. พืชกินหัวและราก
3. ถั่วเปลือกแข็ง และผลิตภัณฑ์
4. ถั่ว และผลิตภัณฑ์
5. พืชเมล็ด และผลิตภัณฑ์
6. ผัก และผลิตภัณฑ์
7. ผลไม้ และผลิตภัณฑ์
8. เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์
9. ไข่ และผลิตภัณฑ์
10. เครื่องเทศ และเครื่องเทศปรุงรส
11. น้ำผลไม้
12. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท
13. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็ก
14. อาหารพร้อมบริโภค หรืออาหารพร้อมรับประทาน
15. น้ำปลาและซอสปรุงรส
16. ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว
17. คูกี้ บิสกิต แครกเกอร์
18. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
19. ชา กาแฟ โกโก้

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 3 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่ 5 เมษายน 2561

หมายเลขทะเบียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 5 เมษายน 2561

หมดอายุวันที่ 4 เมษายน 2563

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ  (นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)