



สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ  
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ห้องปฏิบัติการ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

เลขที่ 999 ถนนพุทธมนตรี 4 ตำบลศาลายา

อำเภอพุทธมนตรี จังหวัดนครปฐม 73170

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ  
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ  
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ  
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน

การทดสอบอาหาร

(ดร.วัฒนา สร้อยสังวาลย์)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2565

ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569

หมายเลขทะเบียน 1131/51

**ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	นมคัดแปลงสำหรับหารักและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับหารักและเด็กเล็ก	1. Moisture	AOAC (2019) 927.05
		2. Protein	AOAC (2019) 991.20
		3. Fat	AOAC (2019) 932.06
		4. Ash	AOAC (2019) 930.30
2.	- นมและผลิตภัณฑ์ - นมปรุงแต่ง	5. Total solids	AOAC (2019) 990.19
		6. Protein	AOAC (2019) 991.20
		7. Fat	AOAC (2019) 989.05
		8. Ash	AOAC (2019) 945.46
3.	- นมคัดแปลงสำหรับหารักและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับหารักและเด็กเล็ก - นมและผลิตภัณฑ์ - นมปรุงแต่ง	9. Cholesterol	AOAC (2019) 994.10
		10. Vitamin B1	In-house method INMU-FCH-08 based on AOAC (2019) 942.23 and Journal of Chromatography (1985) 318, 412-416.
		11. Vitamin B2	In-house method INMU-FCH-08 based on AOAC (2019) 970.65 and Journal of Chromatography (1985) 318, 412-416.
		12. Total sugar	AOAC (2019) 980.13
		13. Glucose	
		14. Sucrose	
		15. Lactose	
		16. Fructose	

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 26 สิงหาคม 2565

หมายเลขอหง.เมี่ยน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2565

ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพลด)

**ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถใน  
การทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3.	- นมคัดแปลงสำหรับทารกและ นมคัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก - นมและผลิตภัณฑ์ - นมปั่น	17. Iron (Fe) 18. Copper (Cu) 19. Magnesium (Mg) 20. Zinc (Zn)  21. Calcium (Ca)	AOAC (2019) 984.27  AOAC (2019) 985.35
		22. Total carbohydrate	In-house method INMU-TM-FCH-11 in connection with - AOAC (2019) 927.05 and 990.19 - AOAC (2019) 991.20 - AOAC (2019) 932.06 and 989.05 - AOAC (2019) 930.30
		23. Energy	In-house method INMU-TM-FCH-12 in connection with - AOAC (2019) 991.20 - AOAC (2019) 932.06 and 989.05 - INMU-TM-FCH-11
4.	นมเปรี้ยว	24. Titratable acidity	ISO/TS 11869 : 2012
5.	น้ำพริกสำเร็จรูป	25. Water Activity	AOAC (2019) 978.18
6.	น้ำบริโภค	26. pH	ISO 10523: 2008

สำนักงานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 26 สิงหาคม 2565

หมายเลขอุทิศ 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2565

ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)

**ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถใน  
การทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
7.	- น้ำบริโภค - น้ำอุปโภค	27. Cadmium (Cd) 28. Lead (Pb)	In-house method INMU-TM-FTO-02 based on EPA, 1994, Revision 2.2, Method 200.9
8.	น้ำผลไม้	29. Benzoic acid 30. 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: 2214-2222
9.	- ขัญพืชและผลิตภัณฑ์ - ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ - ถั่วและผลิตภัณฑ์ - ผักและผลิตภัณฑ์ - ผลไม้และผลิตภัณฑ์ - อาหารเสริมสำหรับทารก และเด็ก	31. Total dietary fiber	AOAC (2019) 985.29
10.	- นมและผลิตภัณฑ์ - น้ำบริโภค - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ ปิดสนิท - อาหาร*	32. Total Plate Count (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter3)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 26 สิงหาคม 2565

หมายเลขอະเมียน 1131/51

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2565

ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ

(นายสุรศักดิ์ หมื่นเพล)

**ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้รับการรับรองความสามารถใน  
การทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้**

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
11.	- เครื่องคิ่มในภาชนะบรรจุ ปิดสนิท	33. Coliform (MPN)	FDA BAM <i>Online</i> , 2020 (Chapter4)
	- อาหาร* (ยกเว้นสัตว์น้ำประมงที่มีเปลือก)	34. <i>Escherichia coli</i> (MPN)	

หมายเหตุ : อาหาร\*

- |                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์             | 11. น้ำผลไม้                          |
| 2. พืชกินหัวและราก                | 12. เครื่องคิ่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท    |
| 3. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์     | 13. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็ก       |
| 4. ถั่วและผลิตภัณฑ์               | 14. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |
| 5. พืชเมล็ดและผลิตภัณฑ์           | 15. น้ำปลาและซอสปรุงรส                |
| 6. ผักและผลิตภัณฑ์                | 16. ผลิตภัณฑ์นมนมเคี้ยว               |
| 7. ผลไม้และผลิตภัณฑ์              | 17. คุ๊กคิ๊บสกิต แครกเกอร์            |
| 8. เมือสัตว์และผลิตภัณฑ์          | 18. อาหารกึ่งสำเร็จรูป                |
| 9. ไน่และผลิตภัณฑ์                | 19. ชา กาแฟ โกโก้                     |
| 10. เครื่องเทศและเครื่องเทศปรุงรส |                                       |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 4 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 26 สิงหาคม 2565

หมายเลขอายุ 1131/51

ไฟไว ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2565

ถึงวันที่ 25 สิงหาคม 2569

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ ..... (นายสุรศักดิ์ หมื่นพล)