



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ขั้นตอนการให้บริการ

สภาพตัวอย่างก่อนส่งทดสอบ

1. ตัวอย่างต้องสมบูรณ์เป็นไปตามลักษณะปกติของตัวอย่างนั้นๆ
2. อาหารกระป๋อง ภาชนะต้องไม่บุบ ไม่รั่วซึม ไม่บวม ไม่เป็นสนิม ฉลากไม่ฉีกขาด
3. อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ไม่มีรอยถูกเปิดหรือฉีกขาดชำรุด
4. เนื้อสด ต้องไม่เน่าเสีย หรือเปลี่ยนสีจากสภาพปกติของผลิตภัณฑ์อาหารชนิดนั้นๆ เช่น ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น
5. ผักสด ต้องไม่เน่าเสีย หรือเปลี่ยนสีจากสภาพปกติ เช่น ไม่มีสีดำคล้ำ หรือมีกลิ่นเหม็น
6. ตัวอย่างอุณหภูมิห้อง น้อยกว่า 30 °C
7. ตัวอย่างแช่แข็ง ต้องอยู่ในสภาพแช่แข็ง ในภาชนะเก็บความเย็นที่มีน้ำแข็งแห้งหรือเทียบเท่า อุณหภูมิน้อยกว่า 0 °C
8. ตัวอย่างแช่เย็น ต้องอยู่ในสภาพแช่เย็น ในภาชนะเก็บความเย็นมีน้ำแข็งหรือวัสดุให้ความเย็น อุณหภูมิ 4 °C-8 °C
9. ตัวอย่างด้านชีวเคมี เช่น Serum ปัสสาวะ น้ำลาย เป็นต้น ต้องอยู่ในสภาพแช่เย็น อุณหภูมิ 4 °C-8 °C บรรจุในภาชนะไม่ให้โดนแสง
10. ตัวอย่างอื่นๆ ต้องมีลักษณะตามรายละเอียดข้างต้น หรือลักษณะเฉพาะของตัวอย่างนั้นๆ