

ประเภทของผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง

ลำดับ	ประเภทผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการตรวจวิเคราะห์	ค่ามาตรฐาน
1	<p>อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท (อ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 355 / 2556)</p> <p>อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท หมายความว่าถึง</p> <p>(1) อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ</p> <p>(2) อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (laminated) ฉาบ เคลือบ อัด หรือติดด้วยโลหะ หรือสิ่งอื่นใด หรือ อาหารในภาชนะบรรจุอื่น ซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุได้ในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ</p>		
	สี, กลิ่น, รส		ไม่ผิดสภาพของอาหารนั้น
	<i>Salmonella</i> spp.		ไม่พบใน 25 กรัม
	<i>Staphylococcus aureus</i>		ไม่พบใน 0.1 กรัม
	น้ำหนักเนื้ออาหาร (Drain Weight)		ตามท้ายประกาศ 355/2559
	อาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะ		
	ดีบุก		ไม่เกิน 250 มก. / อาหาร 1 กก.
	สังกะสี		ไม่เกิน 100 มก. / อาหาร 1 กก.
	ทองแดง		ไม่เกิน 20 มก. / อาหาร 1 กก.
	ตะกั่ว		ไม่เกิน 1 มก. / อาหาร 1 กก. (เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก สنج.คกก.อย.)
	สารหนู		ไม่เกิน 2 มก. / อาหาร 1 กก.
	ปรอท		ไม่เกิน 0.5 มก. / อาหาร 1 กก. (อาหารทะเล) ไม่เกิน 0.02 มก. / อาหาร 1 กก. (อาหารอื่น)
	อาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นโลหะ		
	ตะกั่ว		ไม่เกิน 1 มก./กก. (เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก สنج.คกก.อย.)
	สารหนู		ไม่เกิน 2 มก./กก.
	ปรอท		ไม่เกิน 0.5 มก./กก. (อาหารทะเล) ไม่เกิน 0.02 มก./กก. (อาหารอื่น)
	อาหารตาม (1) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ (pH มากกว่า 4.6)		
	วอเตอร์ แอคติวิตี		มากกว่า 0.85
	จุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บที่อุณหภูมิปกติ		ไม่มี
	อาหารตาม (1) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ (pH ตั้งแต่ 4.6 ลงมา)		
	จุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตได้		ไม่เกิน 1,000 CFU/g ที่อุณหภูมิ 30°C หรือ 55°C ไม่เกิน 10,000 CFU/g (อาหารตาม (2))
	ยีสต์และรา		ไม่เกิน 100 CFU/g
	โคลิฟอร์ม		ไม่พบ หรือ น้อยกว่า 3 MPN/g

ลำดับ	ประเภทผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการตรวจวิเคราะห์	ค่ามาตรฐาน
2	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท (อ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 61, 135 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม)	Color (Platinum Cobalt Unit) Odor Turbidity pH Total Solids Total Hardness (as CaCo3) Arsenic (As) Barium (Ba) Cadmium (Cd) Chloride (as Chlorine) Chromium (Cr) Copper (Cu) Iron (Fe) Lead (Pb) Manganese (Mn) Mercury (Hg) Nitrate (NO3-N) Phenols Selenium (Se) Silver (Ag) Sulfate (SO4) Zinc (Zn) Fluoride (as Fluorine) Aluminium (Al) Alkylbenzyl Sulfonate (ABS) Cyanide Coliforms E.coli Salmonella spp. Staphylococcus aureus	ไม่เกิน 20 ฮาเซนยูนิต ไม่มีกลิ่น ไม่เกิน 5.0 ซิลิกาเซล 6.5 - 8.5 ไม่เกิน 500.0 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 100.0 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร (คำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต) 0.05 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 1.0 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.005 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 250.0 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร (คำนวณเป็นคลอรีน) ไม่เกิน 0.05 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 1.0 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.3 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.002 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 4.0 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร (คำนวณเป็นไนโตรเจน) ไม่เกิน 0.001 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.01 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.05 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 250.0 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 5.0 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.7 มก. / น้ำ 1 ลิตร (น้ำบริโภคในภาชนะปิดสนิท) ไม่เกิน 1.5 มก. / น้ำ 1 ลิตร (น้ำใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร, ไอน้ำ) ไม่เกิน 0.2 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.2 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร ไม่เกิน 0.1 มก. / น้ำบริโภค 1 ลิตร น้อยกว่า 2.2 ต่อ น้ำบริโภค 100 มล. (MPN) ไม่พบ ไม่พบ ไม่พบ

ลำดับ	ประเภทผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการตรวจวิเคราะห์	ค่ามาตรฐาน
3	<p>การแสดงผลของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (อ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 305 / 2550) (GDA)</p> <p>อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิดในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย ต้องแสดงผลโภชนาการ มีดังนี้</p> <p>(1) มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ</p> <p>(2) ข้าวโพดคั่วทอดหรืออบกรอบ</p> <p>(3) ข้าวเกรียบหรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack)</p> <p>(4) ขนมปังกรอบหรือแครกเกอร์หรือบิสกิต</p> <p>(5) เวเฟอร์สอดไส้</p>	<p>Calories</p> <p>Total Fat</p> <p>Protein</p> <p>Total Carbohydrate (Include Dietary Fiber)</p> <p>Total Sugars</p> <p>Sodium</p> <p>Cholesterol</p> <p>พร้อมคำนวณผลจากโภชนาการแบบ GDA</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

ลำดับ	ประเภทผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการตรวจวิเคราะห์	ค่ามาตรฐาน
4	ฉลากโภชนาการ Thai RDI (อ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 182 / 2541) อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ มีดังนี้ (1) อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ (2) อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย (3) อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย (4) อาหารอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร	Calories Calories from Fat Total Fat Protein Total Carbohydrate (Include Dietary Fiber) Total Sugars Sodium Vitamin A Vitamin B1 Vitamin B2 Calcium Iron Dietary Fiber Saturated Fat Cholesterol	- - - - - - - - - - - - - - - -

Central

Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.

ลำดับ	ประเภทผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการตรวจวิเคราะห์	ค่ามาตรฐาน
กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก (อ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 295 / 2548)			
5	พลาสติก ชนิดพอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน - คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก - คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย	ตะกั่ว แคดเมียม โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) โปแทสเซียมเปอร์แมงกาเนต สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก ความเข้มข้น ร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ ความเข้มข้น ร้อยละ 20 (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และ อาหารที่มีไขมัน)	ไม่เกิน 100 มก. / กก. ไม่เกิน 100 มก. / กก. ไม่เกิน 1 มก. / กก. ไม่เกิน 10 มก. / กก. ไม่เกิน 30 มก. / กก. ไม่เกิน 30 มก. / กก. ไม่เกิน 30 มก. / กก. ไม่เกิน 150 มก. / กก. ไม่เกิน 30 มก. / กก. (กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส)

Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.

ลำดับ	ประเภทผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการตรวจวิเคราะห์	ค่ามาตรฐาน
กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก (อ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข 295 / 2548)			
6	พลาสติก ชนิดพอลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต - คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก - คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย	ตะกั่ว แคดเมียม พัลวง เจอร์เมเนียม โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) โปแทสเซียมเปอร์แมงกาเนต สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก ความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ ความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และ อาหารที่มีไขมัน)	ไม่เกิน 100 มก. / กก. ไม่เกิน 100 มก. / กก. ไม่เกิน 0.05 มก. / กก. ไม่เกิน 0.1 มก. / กก. ไม่เกิน 1 มก. / กก. ไม่เกิน 10 มก. / กก. ไม่เกิน 30 มก. / กก. ไม่เกิน 30 มก. / กก. ไม่เกิน 30 มก. / กก. ไม่เกิน 30 มก. / กก.

ลำดับ	ประเภทผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	รายการตรวจวิเคราะห์	ค่ามาตรฐาน
7	น้ำเสีย	pH	ไม่น้อยกว่า 5.5 และ ไม่มากกว่า 9.0
		Total Dissolved Solid	ไม่มากกว่า 3,000 มก. / ลิตร อาจแตกต่างกันตามประเภทของโรงงานอุตสาหกรรม แต่ต้องไม่มากกว่า 5,000 มก. / ลิตร
		Suspended Solid	ไม่มากกว่า 50 มก. / ลิตร แต่ต้องไม่มากกว่า 150 มก. / ลิตร
		Oil and Grease	ไม่มากกว่า 5 มก. / ลิตร อาจแตกต่างกันตามประเภทของโรงงานอุตสาหกรรม แต่ต้องไม่มากกว่า 15 มก. / ลิตร
		BOD	ไม่มากกว่า 20 มก. / ลิตร อาจแตกต่างกันตามประเภทของโรงงานอุตสาหกรรม แต่ต้องไม่มากกว่า 60 มก. / ลิตร
		TKN	ไม่มากกว่า 100 มก. / ลิตร อาจแตกต่างกันตามประเภทของโรงงานอุตสาหกรรม แต่ต้องไม่มากกว่า 200 มก. / ลิตร
		COD	ไม่มากกว่า 120 มก. / ลิตร อาจแตกต่างกันตามประเภทของโรงงานอุตสาหกรรม แต่ต้องไม่มากกว่า 400 มก. / ลิตร

Central Laboratory
(Thailand) Co.,Ltd.