



**สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข**

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ห้องปฏิบัติการ

ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เลขที่ 50 อาคารอมรภูมิรัตน ถนนงามวงศ์วาน

แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน

การทดสอบอาหาร

(นายสุรศักดิ์ หมั่นพล)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

หมายเลขทะเบียน 1089/49

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	- น้ำบริโภค - น้ำดื่ม - น้ำบริโภคภาชนะบรรจุปิดสนิท - น้ำประปา - น้ำใช้ในกระบวนการผลิต - น้ำแร่ - น้ำอุปโภค - น้ำที่ใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร - น้ำแข็ง	1. <i>Staphylococcus aureus</i> (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9213 B
		2. <i>Escherichia coli</i> (MPN, Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 G
		3. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 B
		4. Fecal coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 E
		5. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 19250:2010
2.	เครื่องดื่ม	6. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM Online, 2001 (Chapter 18)
		7. <i>Staphylococcus aureus</i> (Detected or not detected)	In-house Method WI-TM-10 based on FDA BAM Online, 2016. (Chapter 12)
		8. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		9. <i>Escherichia coli</i> (MPN, Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 G

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 23 พฤษภาคม 2568

หน้า 1 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
2.	เครื่องดื่ม	10. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 B
		11. Fecal coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 E
		12. <i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 14)
		13. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 16)
		14. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017
3.	อาหาร ¹	15. Aerobic Plate Count (CFU)	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 3)
		16. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 18)
		17. Coliforms (MPN)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 4)
		18. <i>Escherichia coli</i> (MPN)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 4)
		19. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1: 2017/Amd.1:2020
		20. <i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 14)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 11 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1089/49

วันที่แก้ไข 23 พฤษภาคม 2568

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3.	อาหาร ¹	21. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU, Detected or not detected)	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 16)
		22. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU, Detected or not detected)	- In-house Method WI-TM-10 based on FDA BAM Online, 2016. (Chapter 12)
		23. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	- FDA BAM Online, 2016. (Chapter 12)
4.	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	24. <i>Clostridium</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017
5.	อาหาร ²	25. Cholesterol	USP-NF 2023
		26. Protein	In-house method WI-TMC-125 based on AOAC (2023) 994.10
		27. Net weight	In-house method WI-TMC-03 based on AOAC (2023) 991.20
6.	อาหาร ³	28. Arsenic	CODEX STAN 70-1981, Revision 1995
7.	อาหาร ⁴	29. Lead	In-house method WI-TMC-121 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
8.	อาหาร ⁵	30. Cadmium	In-house method WI-TMC-118 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
9.	อาหาร ⁶	31. Sodium 32. Calcium	In-house method WI-TMC-105 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
10.	อาหาร ⁷	33. Iron	In-house method WI-TMC-19 based on AOAC (2023) 984.27

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 11 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1089/49

วันที่แก้ไข 23 พฤษภาคม 2568

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
11.	อาหาร ⁸	Sugars 34. Glucose 35. Fructose 36. Sucrose	In-house method WI-TMC-07 based on AOAC (2023) 982.14
12.	อาหาร ⁹	37. Vitamin B ₁	In-house method WI-TMC-134 based on AOAC (2023) 942.23
		38. Vitamin B ₂	In-house method WI-TMC-134 based on AOAC (2023) 970.65
13.	อาหาร ¹⁰	39. Total Dietary Fiber	AOAC (2023) 985.29
14.	อาหาร ¹¹	40. Water Activity	In-house method WI-TMC-66 based on AOAC (2023) 978.18
15.	อาหาร ¹²	41. pH	In-house method WI-TMC-109 based on AOAC (2023) 981.12
16.	อาหาร ¹³	42. Fat	In-house method WI-TMC-100 based on AOAC (2023) 2003.05
		43. Energy from fat	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106
		44. Saturated fat	In-house method WI-TMC-126 based on AOAC (2023) 996.06, 969.33
17.	แป้ง	45. Moisture	AOAC (2023) 925.10
		46. Ash	AOAC (2023) 923.03
		47. Total carbohydrate	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106
		48. Total energy	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 11 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1089/49

วันที่แก้ไข 23 พฤษภาคม 2568

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
18.	- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ - สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	49. Ash	AOAC (2023) 920.153
19.	แป้งและผลิตภัณฑ์	50. pH	In-house method WI-TMC-109 based on AOAC (2023) 943.02
20.	- เครื่องดื่ม - กาแฟ - ชา	51. Caffeine	In-house method WI-TMC-104 based on ISO 20481:2008
21.	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	52. Benzoic acid 53. Sorbic acid	In-house method WI-TMC-103 based on ISO 22855:2008
22.	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	54. Drain weight	AOAC (2023) 968.30
23.	- น้ำบริโภค - น้ำดื่ม - น้ำบริโภคภาชนะบรรจุปิดสนิท - น้ำประปา - น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต - น้ำแร่ - น้ำอุปโภค - น้ำที่ใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร - น้ำแข็ง	55. pH	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 4500-H ⁺

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 5 ของทั้งหมด 11 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1089/49

วันที่แก้ไข 23 พฤษภาคม 2568

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
24.	อาหาร ¹⁴	56. Wheat Allergen (Gliadin)	MIoBS Wheat/Gluten (Gliadin) ELISA Kit II, Cat.#M2114
		57. Gluten Allergen (Gliadin)	MIoBS Wheat/Gluten (Gliadin) ELISA Kit II, Cat.#M2114
25.	อาหาร ¹⁵	58. Milk Allergen (Casein)	MIoBS Casein ELISA Kit II, Cat.#M2113

หมายเหตุ

อาหาร¹ ได้แก่

- | | |
|---|---|
| 1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม | 11. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง |
| 2. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน | 12. เกลือ เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 3. ไอศกรีมหวานเย็น | 13. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 4. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 14. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 5. ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | 15. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| 6. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 16. ขนมขบเคี้ยว |
| 7. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ | 17. วัตถุเจือปนอาหาร |
| 8. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | 18. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |
| 9. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | 19. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |
| 10. ไข่และผลิตภัณฑ์ | |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 23 พฤษภาคม 2568

หน้า 6 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร¹ ได้แก่

- | | |
|---|---|
| 1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม | 10. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง |
| 2. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน | 11. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 3. ไอศกรีมหวานเย็น | 12. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 4. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 13. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 5. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 14. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| 6. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ | 15. เครื่องดื่ม |
| 7. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | 16. ขนมขบเคี้ยว |
| 8. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | 17. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |
| 9. ไข่และผลิตภัณฑ์ | 18. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |

อาหาร² ได้แก่

- | | |
|---|---|
| 1. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน | 7. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 2. ไอศกรีมหวานเย็น | 8. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 9. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 4. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 10. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| 5. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | 11. เครื่องดื่ม |
| 6. ไข่และผลิตภัณฑ์ | 12. วัตถุเจือปนอาหาร |

อาหาร³ ได้แก่

- | | |
|---|---|
| 1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม | 7. ไข่และผลิตภัณฑ์ |
| 2. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน | 8. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 3. ไอศกรีมหวานเย็น | 9. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 4. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 10. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 5. ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ | 11. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| 6. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | 12. เครื่องดื่ม |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 7 ของทั้งหมด 11 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1089/49

วันที่แก้ไข 23 พฤษภาคม 2568

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร ได้แก่

- | | |
|---|---|
| 1. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน | 7. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 2. ไอศกรีมหวานเย็น | 8. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 9. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 4. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 10. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| 5. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | 11. เครื่องดื่ม |
| 6. ไข่และผลิตภัณฑ์ | |

อาหาร ได้แก่

- | | |
|---|---|
| 1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม | 8. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 2. ไอศกรีมหวานเย็น | 9. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 10. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 4. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 11. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| 5. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | 12. เครื่องดื่ม |
| 6. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | 13. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |
| 7. ไข่และผลิตภัณฑ์ | |

อาหาร ได้แก่

- | | |
|---|---|
| 1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม | 7. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 2. ไอศกรีมหวานเย็น | 8. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 9. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 4. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 10. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| 5. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | 11. เครื่องดื่ม |
| 6. ไข่และผลิตภัณฑ์ | 12. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 8 ของทั้งหมด 11 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

หมายเลขทะเบียน 1089/49

วันที่แก้ไข 23 พฤษภาคม 2568

ให้ใช้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร⁸ ได้แก่

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม | 6. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ |
| 2. ผลไม้ ผัก สหรัย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 7. ไข่และผลิตภัณฑ์ |
| 3. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 8. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 4. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ | |
| 5. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | |

อาหาร⁹ ได้แก่

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม | 8. ไข่และผลิตภัณฑ์ |
| 2. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน | 9. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง |
| 3. ไอศกรีมหวานเย็น | 10. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 4. ผลไม้ ผัก สหรัย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 11. เครื่องดื่ม |
| 5. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 12. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |
| 6. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | 13. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |
| 7. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | |

อาหาร¹⁰ ได้แก่

- | | |
|---|--|
| 1. ผลไม้ ผัก สหรัย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 7. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 2. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 8. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 3. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ | 9. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| 4. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | 10. ขนมขบเคี้ยว |
| 5. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | 11. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |
| 6. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด | 12. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 01

วันที่แก้ไข 7 กรกฎาคม 2568

หน้า 9 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันคั้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร¹¹ ได้แก่

- | | |
|---|---|
| 1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม | 11. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง |
| 2. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน | 12. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 3. ไอศกรีมหวานเย็น | 13. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 4. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 14. อาหารทางการแพทย์ |
| 5. ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | 15. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| 6. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 16. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 7. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ | 17. เครื่องดื่ม |
| 8. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | 18. ขนมขบเคี้ยว |
| 9. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | 19. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |
| 10. ไข่และผลิตภัณฑ์ | 20. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |

อาหาร¹² ได้แก่

- | | |
|---|---|
| 1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม | 8. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด |
| 2. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์ | 9. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 3. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ | 10. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 4. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ | 11. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| 5. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ | 12. เครื่องดื่ม |
| 6. ไข่และผลิตภัณฑ์ | 13. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที |
| 7. สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง | 14. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 23 พฤษภาคม 2568

หน้า 10 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ดังรายการต่อไปนี้

อาหาร¹³ ได้แก่

1. น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน
2. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์
3. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์
4. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
5. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
6. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์
7. ไข่และผลิตภัณฑ์
8. เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด
9. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
10. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
11. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
12. เครื่องดื่ม
13. ขนมขบเคี้ยว
14. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
15. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหาร¹⁴ ได้แก่

1. ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม
2. ไอศกรีมหวานเย็น
3. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์
4. ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต
5. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์
6. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
7. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
8. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์
9. เกลีส เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด
10. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
11. เครื่องดื่ม
12. ขนมขบเคี้ยว
13. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

อาหาร¹⁵ ได้แก่

1. ไอศกรีมหวานเย็น
2. ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท เมล็ด และผลิตภัณฑ์
3. ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต
4. ธัญชาติและผลิตภัณฑ์
5. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
6. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์
7. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์
8. เกลีส เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด
9. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
10. เครื่องดื่ม
11. ขนมขบเคี้ยว
12. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

แก้ไขครั้งที่ 01

วันที่แก้ไข 7 กรกฎาคม 2568

หน้า 11 ของทั้งหมด 11 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1089/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 กรกฎาคม 2568

ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2572

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นางสาวเสาวนีย์ อารมย์สุข)



**Bureau of Laboratory Quality Standards
Ministry of Public Health**

This is to certify that

The Laboratory of

Food Quality Assurance Service Center,

Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University

Amornphumirat Building, 50 Ngamwongwan Road, Ladyao,

Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand

has been accepted as an

accredited laboratory complying with the ISO/IEC 17025:2017
and the requirement of the Bureau of Laboratory Quality Standards

The laboratory has been accredited

for specific tests listed in the scope within the field of

Food Testing


(Mr. Surasak Muenphon)

Director of Bureau of Laboratory Quality Standards

Date of Accreditation: 20 July 2025

Valid Until: 19 July 2029

Accreditation Number 1089/49

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No.	Type of Sample	Test	Method
1.	- Potable water – Drinking water – Drinking water in sealed container – Tap water – Water to be used in food production process - Mineral water - Non-Potable water – Water to be used in the factory - Ice	1. <i>Staphylococcus aureus</i> (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9213 B
		2. <i>Escherichia coli</i> (MPN, Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 G
		3. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 B
		4. Fecal coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 E
		5. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 19250:2010
2.	Beverage	6. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 18)
		7. <i>Staphylococcus aureus</i> (Detected or not detected)	In-house Method WI-TM-10 based on FDA BAM <i>Online</i> , 2016. (Chapter 12)
		8. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		9. <i>Escherichia coli</i> (MPN, Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 G

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No.	Type of Sample	Test	Method
2.	Beverage	10. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 B
		11. Fecal coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 9221 E
		12. <i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 14)
		13. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 16)
		14. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017
3.	Food ¹	15. Aerobic Plate Count (CFU)	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 3)
		16. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 18)
		17. Coliforms (MPN)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 4)
		18. <i>Escherichia coli</i> (MPN)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 4)
		19. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		20. <i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 14)

Saovane Aromsook

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No.	Type of Sample	Test	Method
3.	Food ¹	21. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU, Detected or not detected)	FDA BAM <i>Online</i> , 2001. (Chapter 16)
		22. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU, Detected or not detected)	- In-house Method WI-TM-10 based on FDA BAM <i>Online</i> , 2016. (Chapter 12)
		23. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	- FDA BAM <i>Online</i> , 2016. (Chapter 12)
4.	Food supplement	24. <i>Clostridium</i> spp. (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017
5.	Food ²	25. Cholesterol	USP-NF 2023
		26. Protein	In-house method WI-TMC-125 based on AOAC (2023) 994.10
		27. Net weight	In-house method WI-TMC-03 based on AOAC (2023) 991.20
6.	Food ³	28. Arsenic	CODEX STAN 70-1981, Revision 1995
7.	Food ⁴	29. Lead	In-house method WI-TMC-121 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
8.	Food ⁵	30. Cadmium	In-house method WI-TMC-118 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
9.	Food ⁶	31. Sodium 32. Calcium	In-house method WI-TMC-105 based on AOAC (2023) 986.15, 2015.01
10.	Food ⁷	33. Iron	In-house method WI-TMC-19 based on AOAC (2023) 984.27

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No.	Type of Sample	Test	Method
11.	Food ⁸	Sugars 34. Glucose 35. Fructose 36. Sucrose	In-house method WI-TMC-07 based on AOAC (2023) 982.14
12.	Food ⁹	37. Vitamin B ₁ 38. Vitamin B ₂	In-house method WI-TMC-134 based on AOAC (2023) 942.23 In-house method WI-TMC-134 based on AOAC (2023) 970.65
13.	Food ¹⁰	39. Total Dietary Fiber	AOAC (2023) 985.29
14.	Food ¹¹	40. Water Activity	In-house method WI-TMC-66 based on AOAC (2023) 978.18
15.	Food ¹²	41. pH	In-house method WI-TMC-109 based on AOAC (2023) 981.12
16.	Food ¹³	42. Fat 43. Energy from fat 44. Saturated Fat	In-house method WI-TMC-100 based on AOAC (2023) 2003.05 Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106 In-house method WI-TMC-126 based on AOAC (2023) 996.06, 969.33
17.	Flour	45. Moisture 46. Ash 47. Total carbohydrate 48. Total energy	AOAC (2023) 925.10 AOAC (2023) 923.03 Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No.	Type of Sample	Test	Method
11.	Food ⁸	Sugars 34. Glucose 35. Fructose 36. Sucrose	In-house method WI-TMC-07 based on AOAC (2023) 982.14
12.	Food ⁹	37. Vitamin B ₁	In-house method WI-TMC-134 based on AOAC (2023) 942.23
		38. Vitamin B ₂	In-house method WI-TMC-134 based on AOAC (2023) 970.65
13.	Food ¹⁰	39. Total Dietary Fiber	AOAC (2023) 985.29
14.	Food ¹¹	40. Water Activity	In-house method WI-TMC-66 based on AOAC (2023) 978.18
15.	Food ¹²	41. pH	In-house method WI-TMC-109 based on AOAC (2023) 981.12
16.	Food ¹³	42. Fat	In-house method WI-TMC-100 based on AOAC (2023) 2003.05
		43. Energy from fat	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106
		44. Saturated Fat	In-house method WI-TMC-126 based on AOAC (2023) 996.06, 969.33
17.	Flour	45. Moisture	AOAC (2023) 925.10
		46. Ash	AOAC (2023) 923.03
		47. Total carbohydrate 48. Total energy	Methods of Analysis for Nutrition Labeling (1993) Chapter 6, p. 106

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No.	Type of Sample	Test	Method
18.	- Meat and meat products - Aquatic animals and aquatic animal products	49. Ash	AOAC (2023) 920.153
19.	Flour and flour products	50. pH	In-house method WI-TMC-109 based on AOAC (2023) 943.02
20.	- Beverage - Coffee - Tea	51. Caffeine	In-house method WI-TMC-104 based on ISO 20481:2008
21.	Beverage in sealed container	52. Benzoic acid 53. Sorbic acid	In-house method WI-TMC-103 based on ISO 22855:2008
22.	Food in a hermetically sealed container	54. Drain weight	AOAC (2023) 968.30
23.	● Potable water - Drinking water - Drinking water in sealed container - Tap water - Water to be used in food production process ● Mineral water ● Non-Potable water - Water to be used in the factory ● Ice	55. pH	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24 th Edition, 2023. Part 4500-H ⁺

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

No.	Type of Sample	Test	Method
24.	Food ¹⁴	56. Wheat Allergen (Gliadin)	MIoBS Wheat/Gluten (Gliadin) ELISA Kit II, Cat.#M2114
		57. Gluten Allergen (Gliadin)	MIoBS Wheat/Gluten (Gliadin) ELISA Kit II, Cat.#M2114
25.	Food ¹⁵	58. Milk Allergen (Casein)	MIoBS Casein ELISA Kit II, Cat.#M2113

Remark

Food¹

- | | |
|---|---|
| 1. Dairy products and analogues | 11. Sweeteners, including honey |
| 2. Fats and oils, and fat emulsions | 12. Salts, spices, soups, sauces, salads |
| 3. Edible ices, including sherbet and sorbet | 13. Supplementary food for infants and young children |
| 4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 14. Food supplement |
| 5. Candies, Confectioneries, Chocolate | 15. Food for weight control person |
| 6. Cereals and cereal products | 16. Ready-to-eat savouries |
| 7. Bakery wares | 17. Food additives |
| 8. Meat and meat products | 18. Ready-to-eat foods |
| 9. Aquatic animals and aquatic animal products | 19. Food in a hermetically sealed container |
| 10. Eggs and egg products | |

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

Food²

- | | |
|---|---|
| 1. Dairy products and analogues | 10. Sweeteners, including honey |
| 2. Fats and oils, and fat emulsions | 11. Spices, soups, sauces, salads |
| 3. Edible ices, including sherbet and sorbet | 12. Supplementary food for infants and young children |
| 4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 13. Food supplement |
| 5. Cereals and cereal products | 14. Food for weight control person |
| 6. Bakery wares | 15. Beverages |
| 7. Meat and meat products | 16. Ready-to-eat savouries |
| 8. Aquatic animals and aquatic animal products | 17. Ready-to-eat foods |
| 9. Eggs and egg products | 18. Food in a hermetically sealed container |

Food³

- | | |
|---|--|
| 1. Fats and oils, and fat emulsions | 7. Spices, soups, sauces, salads |
| 2. Edible ices, including sherbet and sorbet | 8. Supplementary food for infants and young children |
| 3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 9. Food supplement |
| 4. Cereals and cereal products | 10. Food for weight control person |
| 5. Aquatic animals and aquatic animal products | 11. Beverages |
| 6. Eggs and egg products | 12. Food additive |

Food⁴

- | | |
|---|--|
| 1. Dairy products and analogues | 7. Eggs and egg products |
| 2. Fats and oils, and fat emulsions | 8. Spices, soups, sauces, salads |
| 3. Edible ices, including sherbet and sorbet | 9. Supplementary food for infants and young children |
| 4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 10. Food supplement |
| 5. Cereals and cereal products | 11. Food for weight control person |
| 6. Aquatic animals and aquatic animal products | 12. Beverages |

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

Food⁵

- | | |
|---|--|
| 1. Fats and oils, and fat emulsions | 7. Spices, soups, sauces, salads |
| 2. Edible ices, including sherbet and sorbet | 8. Supplementary food for infants and young children |
| 3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 9. Food supplement |
| 4. Cereals and cereal products | 10. Food for weight control person |
| 5. Aquatic animals and aquatic animal products | 11. Beverages |
| 6. Eggs and egg products | |

Food⁶

- | | |
|---|--|
| 1. Dairy products and analogues | 8. Spices, soups, sauces, salads |
| 2. Edible ices, including sherbet and sorbet | 9. Supplementary food for infants and young children |
| 3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 10. Food supplement |
| 4. Cereals and cereal products | 11. Food for weight control person |
| 5. Meat and meat products | 12. Beverages |
| 6. Aquatic animals and aquatic animal products | 13. Ready-to-eat foods |
| 7. Eggs and egg products | |

Food⁷

- | | |
|---|--|
| 1. Dairy products and analogues | 7. Spices, soups, sauces, salads |
| 2. Edible ices, including sherbet and sorbet | 8. Supplementary food for infants and young children |
| 3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 9. Food supplement |
| 4. Cereals and cereal products | 10. Food for weight control person |
| 5. Aquatic animals and aquatic animal products | 11. Beverages |
| 6. Eggs and egg products | 12. Ready-to-eat foods |

Saovane Aromsook

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

Food⁸

- | | |
|---|--|
| 1. Dairy products and analogues | 6. Aquatic animals and aquatic animal products |
| 2. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 7. Eggs and egg products |
| 3. Cereals and cereal products | 8. Spices, soups, sauces, salads |
| 4. Bakery wares | |
| 5. Meat and meat products | |

Food⁹

- | | |
|---|---|
| 1. Dairy products and analogues | 8. Eggs and egg products |
| 2. Fats and oils, and fat emulsions | 9. Sweeteners, including honey |
| 3. Edible ices, including sherbet and sorbet | 10. Spices, soups, sauces, salads |
| 4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 11. Beverages |
| 5. Cereals and cereal products | 12. Ready-to-eat foods |
| 6. Meat and meat products | 13. Food in a hermetically sealed container |
| 7. Aquatic animals and aquatic animal products | |

Food¹⁰

- | | |
|---|--|
| 1. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 7. Supplementary food for infants and young children |
| 2. Cereals and cereal products | 8. Food supplement |
| 3. Bakery wares | 9. Food for weight control person |
| 4. Meat and meat products | 10. Ready-to-eat savouries |
| 5. Aquatic animals and aquatic animal products | 11. Ready-to-eat foods |
| 6. Spices, soups, sauces, salads | 12. Food in a hermetically sealed container |

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

Food¹¹

- | | |
|---|--|
| 1. Dairy products and analogues | 11. Sweeteners, including honey |
| 2. Fats and oils, and fat emulsions | 12. Spices, soups, sauces, salads |
| 3. Edible ices, including sherbet and sorbet | 13. Supplementary foods for infants and young children |
| 4. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 14. Medical foods |
| 5. Candies, Confectioneries, Chocolate | 15. Foods for weight control person |
| 6. Cereals and cereal products | 16. Food supplement |
| 7. Bakery wares | 17. Beverages |
| 8. Meat and meat products | 18. Ready-to-eat savouries |
| 9. Aquatic animals and aquatic animal products | 19. Ready-to-eat foods |
| 10. Eggs and egg products | 20. Food in a hermetically sealed container |

Food¹²

- | | |
|---|--|
| 1. Dairy products and analogues | 8. Spices, soups, sauces, salads |
| 2. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 9. Supplementary food for infants and young children |
| 3. Cereals and cereal products | 10. Food supplement |
| 4. Meat and meat products | 11. Food for weight control person |
| 5. Aquatic animals and aquatic animal products | 12. Beverages |
| 6. Eggs and egg products | 13. Ready-to-eat foods |
| 7. Sweeteners, including honey | 14. Food in a hermetically sealed container |

The laboratory of Food Quality Assurance Service Center, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University has been accepted as accredited laboratory in the field of food testing for the following scopes.

Food¹³

- | | |
|---|--|
| 1. Fats and oils, and fat emulsions | 9. Supplementary food for infants and young children |
| 2. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 10. Food supplement |
| 3. Cereals and cereal products | 11. Food for weight control person |
| 4. Bakery wares | 12. Beverages |
| 5. Meat and meat products | 13. Ready-to-eat savouries |
| 6. Aquatic animals and aquatic animal products | 14. Ready-to-eat foods |
| 7. Eggs and egg products | 15. Food in a hermetically sealed container |
| 8. Spices, soups, sauces, salads | |

Food¹⁴

- | | |
|---|---|
| 1. Dairy products and analogues | 8. Aquatic animals and aquatic animal products |
| 2. Edible ices, including sherbet and sorbet | 9. Salts, spices, soups, sauces, salads |
| 3. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 10. Supplementary food for infants and young children |
| 4. Candies, Confectioneries, Chocolate | 11. Beverages |
| 5. Cereals and cereal products | 12. Ready-to-eat savouries |
| 6. Bakery wares | 13. Ready-to-eat foods |
| 7. Meat and meat products | |

Food¹⁵

- | | |
|---|--|
| 1. Edible ices, including sherbet and sorbet | 7. Aquatic animals and aquatic animal products |
| 2. Fruits, vegetables, seaweeds, nuts, seeds and their products | 8. Salts, spices, soups, sauces, salads |
| 3. Candies, Confectioneries, Chocolate | 9. Supplementary food for infants and young children |
| 4. Cereals and cereal products | 10. Beverages |
| 5. Bakery wares | 11. Ready-to-eat savouries |
| 6. Meat and meat products | 12. Ready-to-eat foods |