

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

รายงานประจำปี 2567

ANNUAL REPORT 2024

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

BQSF since 1942
Bureau of Quality and Safety of Food



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

รายงานประจำปี 2567

ANNUAL REPORT 2024

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

since 1942 BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food



2567 คำนำ



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นหน่วยงานของ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์มีภารกิจกำหนดมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์และพัฒนาห้องปฏิบัติการด้านอาหารรวมทั้งศึกษาวิจัยพัฒนานวัตกรรมที่นำไปใช้สนับสนุนการแก้ไขปัญหาสาธารณสุขของประเทศนอกจากนี้ได้พัฒนาศักยภาพของห้องปฏิบัติการอย่างต่อเนื่องเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการวิเคราะห์ วิจัย และถ่ายทอดเทคโนโลยีการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการอาหารให้แก่ห้องปฏิบัติการภายในประเทศและต่างประเทศ ทำให้ธำรงการเป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงไว้ได้อย่างภาคภูมิรวมทั้งให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหารโดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพมาตรฐานสากลให้บริการข้อมูลทางวิชาการที่ได้จากการประเมินความปลอดภัยของอาหารและสื่อสารข้อมูลด้านความปลอดภัยหรือความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวัน เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจให้กับประชาชน

ผลสำเร็จของการดำเนินงานต่าง ๆ ได้จัดทำขึ้นเป็นรายงานประจำปี 2567 ฉบับนี้ เพื่อเป็นข้อมูลสนับสนุนด้านวิชาการให้กับห้องปฏิบัติการเครือข่ายหรือหน่วยงานที่สนใจและเป็นการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านความปลอดภัยของอาหารที่ประชาชนควรได้รับรู้และนำไปใช้ดูแลสุขภาพของตนเองและครอบครัวเพื่อส่งเสริมให้เกิดพลานามัยที่ดีอย่างยั่งยืน

ดร.วิชาดา จงมีวาสนา
ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

Address :
อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
88/7 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

Email :
bqsf.service@dmsc.mail.go.th

Telephone :
0-2951-0000 ต่อ 99500-3

สารบัญ

วิสัยทัศน์..... 03
พันธกิจ..... 03
ค่านิยมองค์กร..... 04
ประวัติองค์กร..... 06
ที่ตั้ง..... 09
โครงสร้างองค์กร..... 10
คณะผู้บริหาร..... 11
อัตรากำลัง..... 12
งบประมาณ..... 13
ผลงานตามคำรับรองปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ 2567..... 14
แผนงานโครงการ ประจำปีงบประมาณ 2567..... 15
ผลการดำเนินการโครงการปี 2567..... 16
ผลงานการให้บริการตรวจวิเคราะห์..... 23
ระบบคุณภาพ..... 31
ผลงานด้านต่างประเทศ..... 71
ผลงานพัฒนาองค์กร..... 72
การเผยแพร่ผลงาน..... 73
ผลงานที่ได้รับรางวัล..... 75
การพัฒนาบุคลากร..... 77
ภาพกิจกรรม..... 80



VISION & MISSION

"เป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงของประเทศและอาเซียน ด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร"

1. พัฒนาระบบและกำหนดมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์และให้บริการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร
2. ศึกษาวิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร
3. เป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
4. พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการสนับสนุนด้านวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการตรวจวิเคราะห์แก่ห้องปฏิบัติการเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน
5. พัฒนาคุณภาพมาตรฐานของกระบวนการผลิตอาหารตามมาตรฐานสากล

ค่านิยมองค์กร CORE VALUE



Better

พัฒนา

หมายถึง การปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง



Quality

คุณภาพ

หมายถึง ความมีคุณภาพและผู้รับบริการพึงพอใจ



Standards & Safety

มีมาตรฐานและปลอดภัย

หมายถึง ปฏิบัติงานตามหลักวิชาการความรู้ที่เป็นวิทยาศาสตร์/การดำเนินการตามมาตรฐานสากล

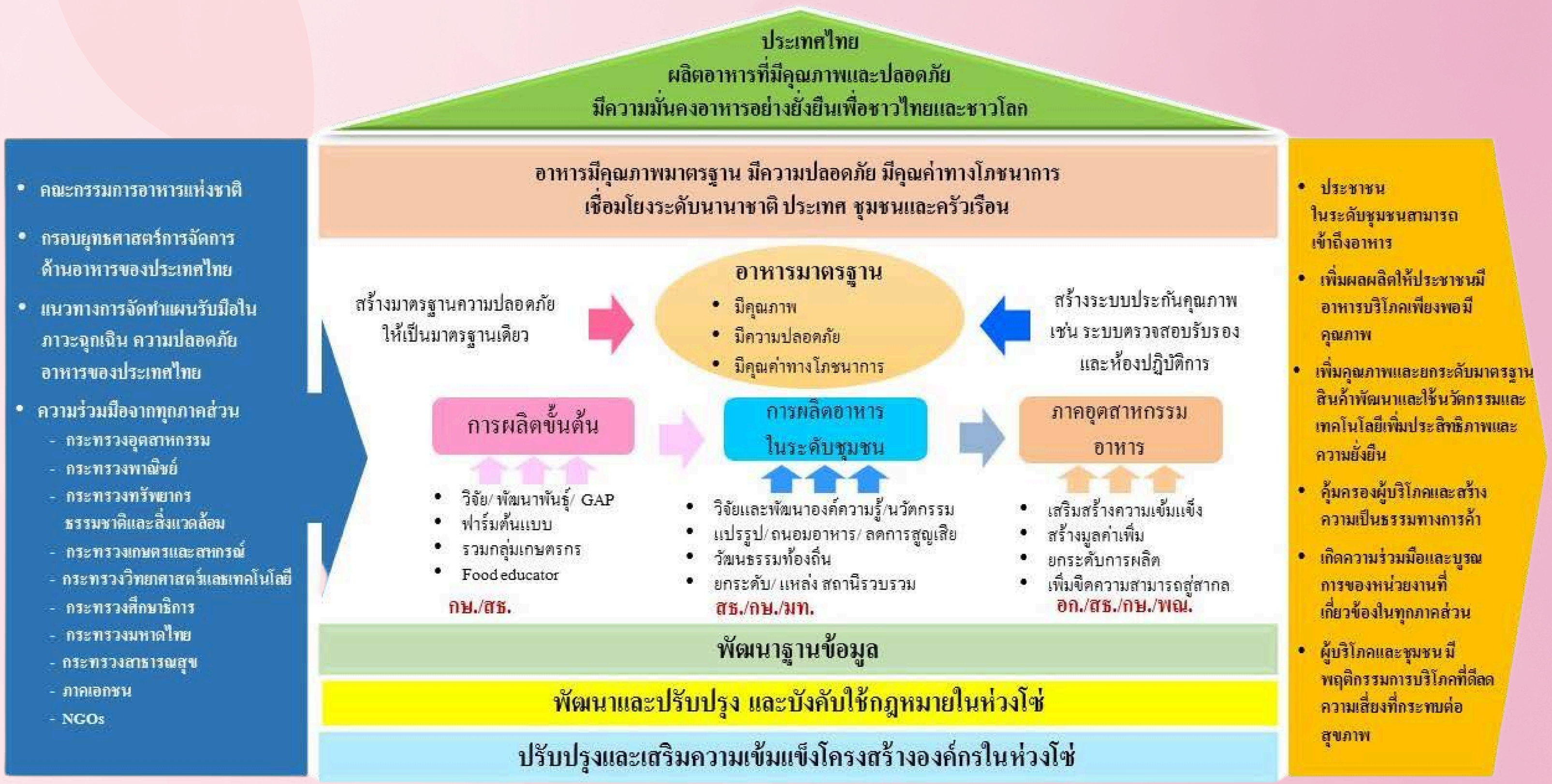


Food for all

อาหารสำหรับทุกคน

หมายถึง อาหารมีความปลอดภัยและมีความยั่งยืนสู่อนาคต

ความเชื่อมโยงห่วงโซ่อาหารปลอดภัย
(Food safety valued chain - from farm to mouth)



HISTORY

2567 ประวัติองค์กร

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นหน่วยงานหนึ่งที่สำคัญของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข มีประวัติยาวนานพร้อมกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เดิมเป็นกิจกรรมในกองเภสัชกรรม กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงเศรษฐการ ตั้งทำการอยู่ที่ปากคลองตลาด มีสภาพเป็นห้องปฏิบัติการที่สมบูรณ์ ตรวจวิเคราะห์สินค้าอาหาร ยา จากกรมศุลกากร เพื่อประโยชน์ในการเก็บภาษีขาเข้า บุคลากรในขณะนั้นมี ดร.ประจวบ บุนนาค ซึ่งจบปริญญาเอกทางเคมีจากประเทศเยอรมนี เป็นหัวหน้ากอง มีแพทย์ 3 คน เภสัชกร 2-3 คน และวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเคมี 1 คน เมื่อจัดตั้งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์พร้อมกับกระทรวงสาธารณสุข พร้อมในปี 2485 กองเภสัชกรรมได้ย้ายสังกัดมาขึ้นอยู่กับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และมีการจัดตั้งกองเคมีขึ้นใหม่รับผิดชอบตรวจด้านเคมีในอาหาร นม และน้ำ นอกจากนี้ยังมีการตรวจยาพิษ และมีกองชันสูตรโรค ร่วมตรวจอาหาร นม และน้ำทางจุลชีววิทยาด้วย

พ.ศ. 2495 มีการยุบกองเภสัชกรรมและกองเคมี และจัดตังกองวิเคราะห์อาหารและเครื่องดื่ม แต่ยังทำการที่ปากคลองตลาด โดยมี นพ. ดร. สมาน วรรธนะภูติ เป็นหัวหน้ากองคนแรก งานในหน้าที่รับผิดชอบของกองวิเคราะห์อาหารและเครื่องดื่มยังคงเหมือนเดิม

พ.ศ. 2503 กองวิเคราะห์อาหาร และเครื่องดื่ม ย้ายจากปากคลองตลาดมาอยู่รวมกับกองอื่น ๆ ที่ยศเส ถนนบำรุงเมือง แขวงมหานาค กรุงเทพมหานคร หรือ “กรมวิทย์ ยศเส” เป็นตึก 2 ชั้น ชั้นละ 3 ห้อง แต่ละห้องคับแคบและอึดอัด ไม่มีตู้ดูดควัน (Hood) แต่กองวิเคราะห์อาหารและเครื่องดื่ม ขยายขอบข่ายในการคุ้มครองผู้บริโภคมากขึ้น โดยให้บริการตรวจวิเคราะห์สารเจือปนและสารปนเปื้อนในอาหารกระป๋อง ไวตามินในอาหาร และยังขยายการตรวจวิเคราะห์อาหารทางเคมีไปยังส่วนภูมิภาค โดยให้หน่วยชันสูตรซึ่งมีการตรวจวิเคราะห์น้ำทางจุลชีววิทยาอยู่แล้วมีการตรวจสอบทางเคมีเพิ่มขึ้น

พ.ศ. 2506-2510 เริ่มให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหารเพื่อการส่งออก ทั้งนี้จะเห็นได้ว่ากรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้ให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหารส่งออกมาเป็นระยะเวลายาวนาน โดยเป็นหน่วยงานแรกที่มีบทบาทในการตรวจวิเคราะห์อาหารเพื่อการส่งออก

พ.ศ. 2512-2514 เพิ่มงานวิเคราะห์โลหะเป็นพิษในอาหาร โดยเฉพาะอาหารกระป๋อง และขยายงานวิเคราะห์อาหารส่งออก มีการออกหนังสือรับรองคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร (analysis and health certificate) เพื่อการส่งออกและจัดตั้งแผนกวิเคราะห์อาหารส่งออกเพิ่มขึ้นอีกแผนก

HISTORY

พ.ศ. 2515-2519 กองวิเคราะห์อาหารและเครื่องดื่ม เปลี่ยนชื่อเป็นกองวิเคราะห์อาหาร เมื่อปี พ.ศ.2517 และจัดแบ่งหน่วยงานเพิ่มขึ้นจากเดิม 4 งานเป็น 6 งาน ได้แก่ งานวิเคราะห์อาหาร เครื่องดื่ม น้ำ สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารมีพิษและสารเจือปน และงานธุรการ มีการขยายขอบข่ายของงานมากขึ้น ทั้งงานตรวจวิเคราะห์ในประเทศและเพื่อการส่งออก

พ.ศ. 2520-2524 กองวิเคราะห์อาหารเพิ่มสายงานเป็น 7 งาน โดยเพิ่มงานวิเคราะห์อาหารเพื่อการส่งออก และได้รับงบประมาณก่อสร้างตึกปฏิบัติการใหม่ 10 ชั้น 1 หลัง ณ ช่วงเวลานี้ขอบข่ายการปฏิบัติงานสูงขึ้น มีการเริ่มพัฒนาวิธีวิเคราะห์อาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร นอกจากนั้นยังมีส่วนในการศึกษาข้อกำหนดการนำเข้าของประเทศต่าง ๆ ในช่วงดังกล่าวนี้ กองวิเคราะห์อาหารได้ดำเนินการเผยแพร่ผลงานแก่สาธารณชนในรูปแบบต่าง ๆ คือ risk communication ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของระบบวิเคราะห์ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารที่ขณะนี้ทั่วโลกให้ความสนใจมาก นอกจากนั้นยังให้การฝึกอบรมแก่นักวิเคราะห์จากโรงงานผลิตอาหาร เพื่อช่วยให้ผู้ผลิตปรับปรุงคุณภาพอาหารให้ได้มาตรฐาน และองค์การอนามัยโลกให้ความเชื่อถือโดยให้ทุนเจ้าหน้าที่ของประเทศอินโดนีเซียมาดูงานและฝึกอบรม ณ กองวิเคราะห์อาหาร

พ.ศ. 2525 ตึกใหม่ 10 ชั้น ก่อสร้างแล้วเสร็จห้องปฏิบัติการมีสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัยสำหรับการปฏิบัติงานอย่างสมบูรณ์และดีที่สุดในขณะนั้น

พ.ศ. 2526 มีการจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ในส่วนภูมิภาค 6 ศูนย์ โดยดำเนินงาน 4 งาน คือ อาหาร ยา พิษวิทยา และพยาธิคลินิค ในระยะแรกไม่มีบุคลากรประจำ เจ้าหน้าที่ของแต่ละกอง ผลัดเปลี่ยนกันออกไปปฏิบัติงานครั้งละ 1 เดือน นับเป็นก้าวแรกที่ต้องออกไปปฏิบัติงานต่างจังหวัด

พ.ศ. 2527 ขยายงานวิเคราะห์ อาหารเพื่อการส่งออก ไปสู่ส่วนภูมิภาค โดยอยู่ในความรับผิดชอบของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์สงขลา เพื่อรองรับการขยายตัวของภาคเอกชนในการส่งออกสินค้าอาหารทะเลแช่เยือกแข็งในส่วนภูมิภาค และในช่วงนี้ กองได้เพิ่มประสิทธิภาพงานเพื่อก้าวสู่ระดับนานาชาติ

พ.ศ. 2533 ปริมาณตรวจวิเคราะห์อาหารส่งออกเพิ่มมากขึ้นทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ดังนั้นเพื่อให้การบริหารจัดการเป็นไปโดยรวดเร็วในการให้บริการอาหารส่งออก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จึงยกระดับฝ่ายวิเคราะห์อาหารเพื่อการส่งออกเป็นกองวิเคราะห์อาหารส่งออก โดยมีนางปราณี ศรีสมบูรณ์ เป็นผู้อำนวยการกองคนแรก อย่างไรก็ตามถึงแม้กองวิเคราะห์อาหารและกองวิเคราะห์อาหารส่งออกจะแยกออกจากกัน แต่การวิเคราะห์สารพิษบางเรื่องยังคงประสานงานกัน

พ.ศ. 2540 กองวิเคราะห์อาหารและกองวิเคราะห์อาหารส่งออก เปลี่ยนชื่อใหม่อีกครั้งตามพระราชกฤษฎีการ แบ่งส่วนราชการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เป็นกองอาหารและกองอาหารส่งออก สำหรับที่ทำการยังอยู่ที่เดิม คือ เลขที่ 693 ถนนบำรุงเมือง แขวงมหานาค เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร

HISTORY

พ.ศ. 2541 กองอาหารและกองอาหารส่งออก ย้ายที่ทำการใหม่เป็นครั้งที่ 3 ไปที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ณ กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ตั้งอยู่ที่อาคาร 8 เป็นตึก 8 ชั้น กองอาหารส่งออกปฏิบัติงานที่ชั้น 1, 2 และ 3 กองอาหารปฏิบัติงานที่ชั้น 4, 5 และ 6

พ.ศ. 2545 เมื่อมีการปฏิรูประบบราชการ และมีการปรับปรุงส่วนราชการตามกฎกระทรวงสาธารณสุข จึงจัดตั้งสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ขึ้นเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม พ.ศ. 2545 ตามพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 และพระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. 2545 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 119 ตอนที่ 103 ก โดยรวมกองอาหารและกองอาหารส่งออกเข้าไว้ด้วยกันอีกครั้งหนึ่ง มีนางสาวจันทร์ฉาย แจ้งสว่าง เป็นผู้อำนวยการสำนักเป็นคนแรก

พ.ศ. 2564 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้ปรับโครงสร้างภายในเพื่อให้สอดรับกับภารกิจพร้อมกับจำนวนข้าราชการที่เพิ่มขึ้นภายในสถานการณ์การแพร่ระบาดโรคไวรัสโคโรน่า 19 อีก 63 ตำแหน่ง โดยแบ่งเป็น 14 ฝ่าย/กลุ่ม ดังนี้ 1.ฝ่ายบริหารทั่วไป 2.กลุ่มพัฒนาคุณภาพและวิชาการ ประกอบด้วย ฝ่ายยุทธศาสตร์ ฝ่ายพัฒนาระบบ 3.กลุ่มจุลชีววิทยา ประกอบด้วย ฝ่ายจุลชีววิทยาในอาหาร ฝ่ายชีวโมเลกุล ฝ่ายกายภาพ ฝ่ายจุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม ฝ่ายไวรัส 4.กลุ่มเคมี ประกอบด้วย ฝ่ายสารพิษและสารปนเปื้อน ฝ่ายส่วนประกอบอาหาร ฝ่ายสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ฝ่ายยาสัตว์และวัตถุออกฤทธิ์ ฝ่ายวัสดุสัมผัสอาหาร ฝ่ายโลหะและแร่ธาตุ ฝ่ายวัตถุเจือปนอาหาร

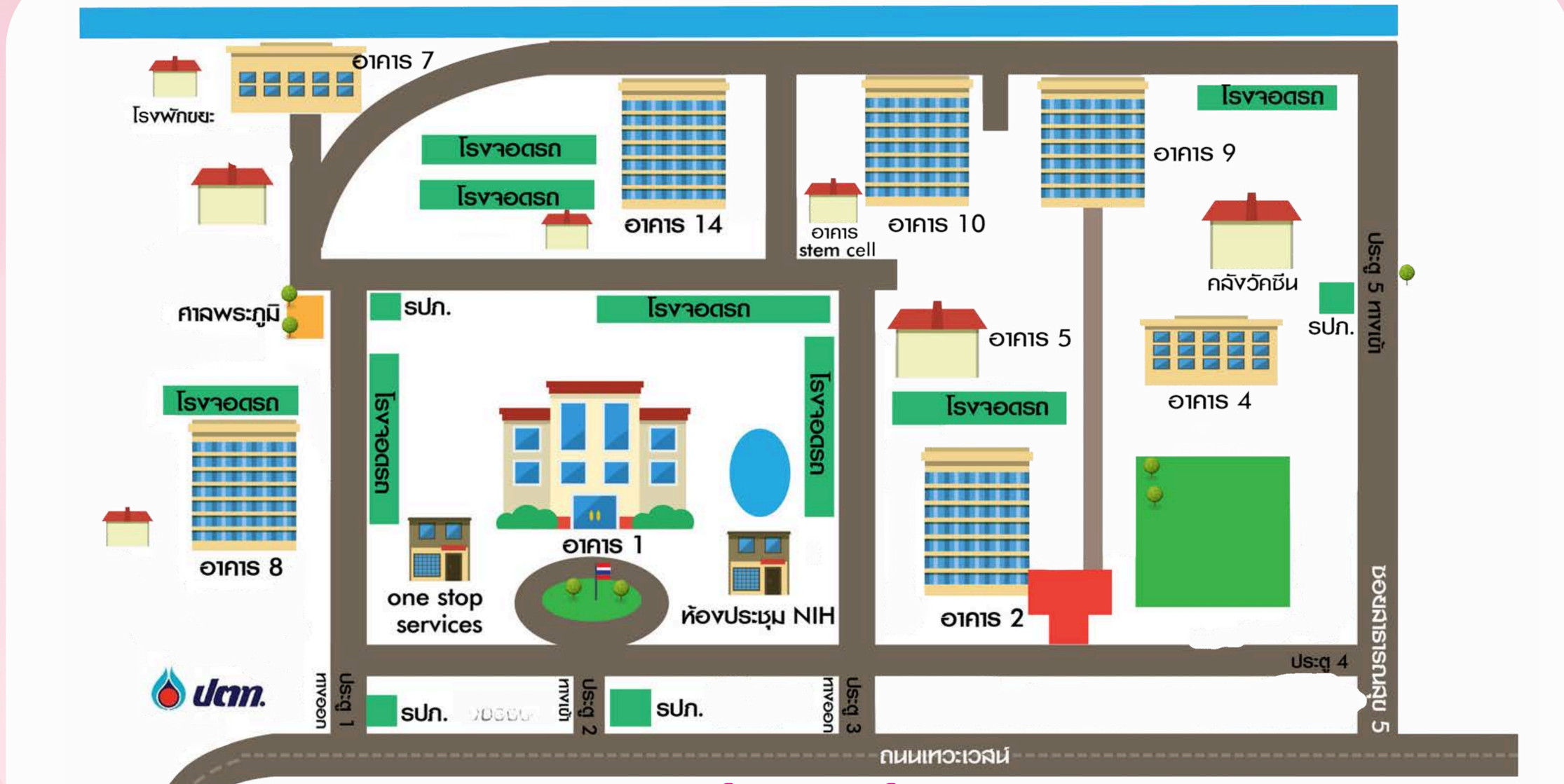
พ.ศ. 2565 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้ปรับโครงสร้างภายในใหม่ ประกอบด้วย 1.ฝ่ายบริหารงานทั่วไป 2.กลุ่มพัฒนาคุณภาพและวิชาการ 3.กลุ่มจุลชีววิทยา แบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหาร ห้องปฏิบัติการชีวโมเลกุล ห้องปฏิบัติการกายภาพ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม ห้องปฏิบัติการไวรัส 4.กลุ่มเคมี แบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการสารพิษและสารปนเปื้อน ห้องปฏิบัติการส่วนประกอบอาหาร ห้องปฏิบัติการสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ห้องปฏิบัติการยาสัตว์และวัตถุออกฤทธิ์ ห้องปฏิบัติการวัสดุสัมผัสอาหาร ห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุ ห้องปฏิบัติการวัตถุเจือปนอาหาร

พ.ศ. 2566 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้ปรับโครงสร้างภายในใหม่ ประกอบด้วย 1.ฝ่ายบริหารงานทั่วไป 2.กลุ่มพัฒนาคุณภาพและวิชาการ 3.กลุ่มจุลชีววิทยา แบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหาร ห้องปฏิบัติการชีวโมเลกุล ห้องปฏิบัติการกายภาพ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม ห้องปฏิบัติการไวรัส 4.กลุ่มเคมี แบ่งเป็น ห้องปฏิบัติการสารพิษและสารปนเปื้อน ห้องปฏิบัติการส่วนประกอบอาหาร ห้องปฏิบัติการสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ห้องปฏิบัติการยาสัตว์และวัตถุออกฤทธิ์ ห้องปฏิบัติการวัสดุสัมผัสอาหาร ห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุ ห้องปฏิบัติการวัตถุเจือปนอาหาร ในปี 2566 ได้เพิ่มห้องปฏิบัติบริหารจัดการตัวอย่าง

BQSF

2567 ที่ตั้ง

อาคาร 8 ชั้น 1-6
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
88/7 หมู่ 4 ซอยสถาบันบำราศนราดูร ถนนติวานนท์
ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

2567 โครงสร้างองค์กร

ผู้อำนวยการ

- ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขลักษณะการผลิต
- ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหาร
- ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานของอาหาร
- รองผู้อำนวยการด้านบริหาร
- รองผู้อำนวยการด้านวิชาการ
- รองผู้อำนวยการด้านบริการ

ฝ่ายบริหารทั่วไป

- งานธุรการงานสารบรรณ
- งานงบประมาณ
- งานการเงินและพัสดุ
- งานบริหารบุคคล
- งานยานพาหนะและอาคารสถานที่
- งานรับตัวอย่างและรายงานผลการตรวจวิเคราะห์

กลุ่มพัฒนาคุณภาพและวิชาการ

- งานประกันคุณภาพห้องปฏิบัติการ
- งานแผนงาน/ติดตามประเมินผล

ห้องปฏิบัติการบริการจัดการตัวอย่าง

กลุ่มเคมี
(ห้องปฏิบัติการ)

- สารพิษและสารปนเปื้อน
- ส่วนประกอบอาหาร
- สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช
- ยาสัตว์และสารสำคัญ
- วัสดุสัมผัสอาหาร
- โลหะและแร่ธาตุ
- วัตถุเจือปนอาหาร

กลุ่มจุลชีววิทยา
(ห้องปฏิบัติการ)

- จุลชีววิทยาในอาหาร
- ชีวโมเลกุล
- กายภาพ
- จุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม



2567 คณะผู้บริหาร



วิชาดา จงมีวาสนา

ผู้อำนวยการ



อรุณี ดนุดล

รก.นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ
ด้านสุขลักษณะการผลิต



วีรวุฒิ วิทยานันท์

รก.นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ
ด้านมาตรฐานของอาหาร



วนิดา ยุรญาติ

รองผู้อำนวยการด้านบริหาร



ปิยมาศ แจ่มศรี

รองผู้อำนวยการด้านบริการ



ปุษยา แสงวิรุฬห์

รองผู้อำนวยการด้านวิชาการ



สำลี หล่อฉัตรนพคุณ

หัวหน้าฝ่ายบริหารทั่วไป



กรรณิการ์ นิ่มเล็ก

หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพและวิชาการ



สมภพ วัฒนมณี

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
จุลวิทยาในอาหาร



ปิยมาศ แจ่มศรี

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
จุลวิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม



ปวีณา พาณิชกุล

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
ชีวโมเลกุล



วนิดา ยุรญาติ

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
กายภาพ



ปุษยา แสงวิรุฬห์

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
สารพิษและสารปนเปื้อน



เฉลิมพร ควรหา

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
วัตถุเจือปนอาหาร



ทองสุข ปายะนันท์

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
ยาสัตว์และวัตถุออกฤทธิ์



วีรวุฒิ วิทยานันท์

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
สารกำจัดป้องกันศัตรูพืช



จิราภา อุณหเลขกะ

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
ส่วนประกอบอาหาร



ศศิธร หอมดำรงค์วงศ์

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
วัสดุสัมผัสอาหาร



สุพัฒน์ แสงสวย

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
โลหะและแร่ธาตุ



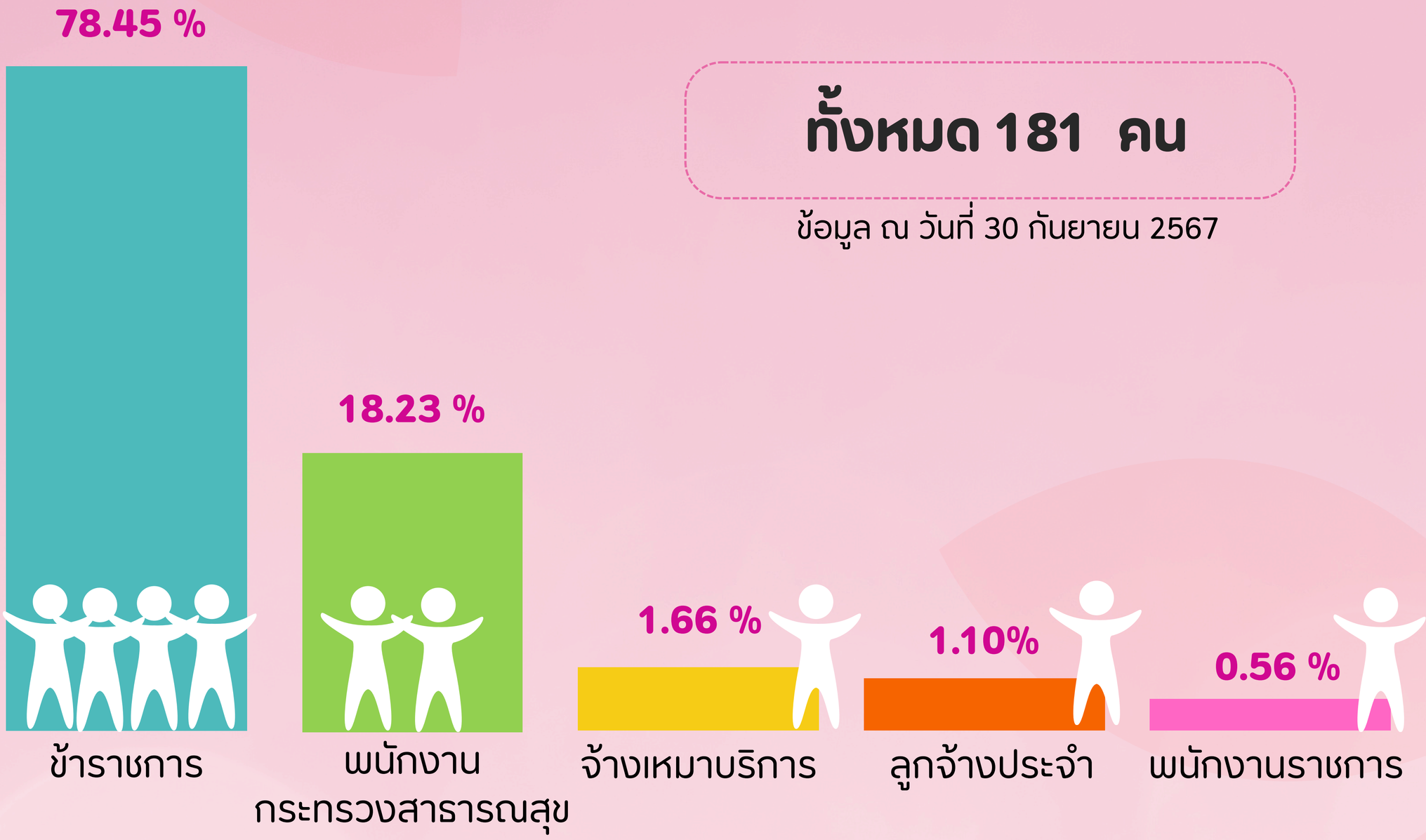
ลัดดา แก้วกล้าปัญญาเจริญ

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ
บริหารจัดการตัวอย่าง

2567 อัตรากำลัง

ทั้งหมด 181 คน

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2567



ข้าราชการ
142 ตำแหน่ง
(ว่าง 12 ตำแหน่ง)

พนักงานกระทรวงสาธารณสุข
33 ตำแหน่ง
(ว่าง 6 ตำแหน่ง)

จ้างเหมาบริการ
3 ตำแหน่ง

ลูกจ้างประจำ
2 ตำแหน่ง

พนักงานราชการ
1 ตำแหน่ง



2567 งบประมาณ

เงินงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร

เงินที่ได้รับการจัดสรร	จำนวนเงิน (ล้านบาท)	
	ได้รับ	ใช้ไป
งบดำเนินงาน	4.0099	4.0099 (100%)
งบลงทุน	6.0640	6.0640 (100%)
งบอุดหนุน	-	-
งบรายจ่ายอื่นไปต่างประเทศชั่วคราว	0.2294	0.2294 (100%)
รวม	**10.3034**	**10.3034 (100%)**

เงินบำรุงที่ได้รับการจัดสรร

เงินที่ได้รับการจัดสรร	จำนวนเงิน (ล้านบาท)	
	ได้รับ	ใช้ไป
งบดำเนินงาน	31.6914	30.0400 (100%)
งบลงทุน	3.0334	3.0334 (100%)
รวม	**34.7248**	**33.0734 (95.24%)**

งบโอนจากหน่วยงานภายนอก

เงินที่ได้รับการจัดสรร	จำนวนเงิน (ล้านบาท)	
	ได้รับ	ใช้ไป
งานบริการตรวจวิเคราะห์ตามแผนเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	7.6250	7.6250 (100%)
รวม	7.6250	7.6250 (100%)

รายรับ

รายรับ	จำนวนเงิน (ล้านบาท)
ค่าบริการตรวจวิเคราะห์	28.8685
ค่าบริการแผนทดสอบความชำนาญ	4.2150
ค่าบริการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่/วัตถุเจือปนอาหาร	0.2650
รวม	**33.3485**

2567 ผลงานตามคำรับรองปฏิบัติราชการ

ตัวชี้วัดผลการปฏิบัติราชการ	ข้อมูลพื้นฐาน				เป้าหมายปี 2567	6 เดือน		12 เดือน		
	น้ำหนัก (ร้อยละ)	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566		ผลการดำเนินงาน	คะแนนประเมินตนเอง	ผลการดำเนินงาน	คะแนนประเมินตนเอง	
มิติภายนอก : การประเมินประสิทธิผล/คุณภาพการให้บริการ (น้ำหนัก : ร้อยละ 70)										
1.ด้านประสิทธิผล (น้ำหนัก : ร้อยละ 60)							3.2334	1.9867		4.975	2.9900
ตัวชี้วัดที่ 1.1.1 : ระดับความสำเร็จในการพัฒนาวิธีตรวจวิเคราะห์และเปิดให้บริการ	20	-	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 5	3.9334	0.7867	ระดับ 5	5	1.0000
ตัวชี้วัดที่ 1.1.2 : ระดับสำเร็จของการสำรวจการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโนโรในน้ำและน้ำแข็ง	15	-	-	-	ระดับ 5	ระดับ 3	3	0.4500	ระดับ 5	5	0.7500
ตัวชี้วัดที่ 1.1.3 : ระดับความสำเร็จการตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช 132 ชนิด พาราควอต และไกลโฟเซต ในพืชดอกและดอกไม้ที่บริโภคได้	15	-	-	-	ระดับ 5	ระดับ 3	3	0.4500	ระดับ 5	5	0.7500
ตัวชี้วัดที่ 1.1.4 : ระดับความสำเร็จของการสร้างเครือข่ายห้องปฏิบัติการวิเคราะห์สารไมทราไจนีน (Mitragynine) ในน้ำกระท่อม	10	-	-	-	ระดับ 5	ระดับ 3	3	0.3000	ระดับ 5	4.9	0.4900
2.ด้านคุณภาพ (น้ำหนัก : ร้อยละ 10)							2	0.2000		4.3375	0.4338
ตัวชี้วัดที่ 2.1 : ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 3	ระดับ 5	ระดับ 1	1	0.0500	ระดับ 3	3.6750	0.1838
ตัวชี้วัดที่ 2.2 : ระดับความสำเร็จของการปรับปรุงคุณภาพการบริการ/ผลผลิต/กระบวนการทำงานของหน่วยงาน	5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 3	3	0.1500	ระดับ 5	5	0.2500
มิติภายใน : การประเมินประสิทธิภาพ/การพัฒนาองค์กร (น้ำหนัก : ร้อยละ 30)											
1.ด้านประสิทธิภาพ (น้ำหนัก : ร้อยละ 15)										4.500	0.6750
ตัวชี้วัดที่ 3.1 : ร้อยละของการเบิกจ่ายงบประมาณรายจ่ายภาพรวม	7.5	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100	ร้อยละ 97	ร้อยละ 95.17	4	0.3000	ร้อยละ 95.17	4	0.3000
ตัวชี้วัดที่ 3.2 : ร้อยละความสำเร็จของการเบิกจ่ายงบประมาณรายจ่ายลงทุน	7.5	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100	ร้อยละ 79	ร้อยละ 91.74	5	0.3750	ร้อยละ 91.74	5	0.3750
2.ด้านการพัฒนาองค์การ (น้ำหนัก : ร้อยละ 15)							4	0.6000		5	0.7500
ตัวชี้วัดที่ 4 : ระดับความสำเร็จของหน่วยงานที่ดำเนินการพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการภาครัฐผ่านเกณฑ์ที่กำหนด	15	-	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 5	ระดับ 5	4	0.6000	ระดับ 5	5	0.7500
รวม	**100**			**คะแนนถ่วงน้ำหนัก (เต็ม 5 คะแนน)**			**3.0117**			**4.8488**	

2567 แผนงานโครงการ ประจำปีงบประมาณ 2567



รายละเอียด ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	เงินงบประมาณ	เงินบำรุง	รวม (บาท)
งบพื้นฐาน	2,625,000	18,254,500	20,879,500
ค่าบริหารจัดการหน่วยงาน	2,625,000	-	2,625,000
ค่าใช้จ่ายในการธำรงรักษาระบบคุณภาพ	-	4,000,000	4,000,000
ค่าทดสอบความชำนาญภายในกรม	-	1,184,500	1,184,500
งานบริการตรวจวิเคราะห์	-	13,000,000	13,000,000
ค่าอาหารทำการนอกเวลา	-	70,000	70,000
โครงการขับเคลื่อนตามประเด็นมุ้งเน้น	**-**	**13,152,900**	**13,152,900**
1.โครงการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านอาหาร	-	6,640,000	6,640,000
2.โครงการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการเครือข่ายด้านอาหาร	-	3,236,000	3,236,000
3.โครงการตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช132 ชนิด พาราควอต และไกลโฟเซต ฯ	-	525,800	525,800
4.โครงการสำรวจการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโนโรในน้ำและน้ำแข็ง	-	967,500	967,500
5.โครงการสำรวจเชื้อดื้อยาต้านจุลชีพฯ	-	1,783,600	1,783,600
เงินโอน	**10,000**	**19,800**	**29,800**
1.โครงการพัฒนาด้านความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ	10,000	19,800	29,800
งบเบิกจ่ายแทนกัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	**7,085,000**	**-**	**7,085,000**
แผนเก็บ ตย.	7,025,000	-	7,025,000
โครงการเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	60,000	-	60,000
รวม	**9,720,000**	**31,427,200**	**41,147,200**
ค่าตอบแทนนักวิทย์	-	2,016,000	2,016,000
จ้างเหมาบุคลากร	-	720,000	720,000

ผลดำเนินงานโครงการ ปีงบประมาณ 2567



โครงการตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช 132 ชนิด พาราควอต และไกลโฟเซต ในพืชดอก และดอกไม้ที่บริโภคได้



การใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในการเกษตรของประเทศไทยเป็นปัญหาที่มีมายาวนาน สาเหตุหนึ่งมาจากการขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสารเคมี ทำให้จำนวนของแมลงและศัตรูพืชนั้นสามารถสร้างความต้านทานต่อสารเคมีที่เกษตรกรใช้มากยิ่งขึ้น ส่งผลให้เกษตรกรต้องใช้สารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืชในปริมาณเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นอันตรายต่อสภาพแวดล้อมและสุขภาพของประชาชน การเฝ้าระวังสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้สดได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550 จนถึงปัจจุบัน แต่พบว่าไม่มีข้อมูลการเฝ้าระวังสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในพืชดอกและดอกไม้สำหรับบริโภคเป็นอาหารรวมทั้งนำมาตกแต่งอาหารและเครื่องดื่มแล้ว การนำมาบริโภคจะต้องปลอดภัยไม่มีสารอันตรายหรือพิษตกค้างจากยาฆ่าแมลง สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (สคอ.) ได้มีการบูรณาการร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ (ศวก.) ทั้ง 15 แห่ง เป็นหน่วยงานในการลงพื้นที่ในการเก็บตัวอย่างพืชดอกและดอกไม้สำหรับบริโภคเป็นอาหารจากแหล่งปลูกหรือแหล่งค้าส่งขนาดใหญ่ จาก 13 เขตสุขภาพ รวมทั้งหมด 192 ตัวอย่าง ได้แก่ ดอกกุหลาบ 48 ตัวอย่าง และดอกมะลิ 48 ตัวอย่าง ดอกแค 48 ตัวอย่าง ดอกโสน/ดอกขจร 48 ตัวอย่าง หน่วยตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช 132 ชนิด ได้แก่ สคอ., ศวก.ที่ 1/1 เชียงราย, ศวก.ที่ 6 ชลบุรี, ศวก.ที่ 9 นครราชสีมา และศวก.ที่ 12 สงขลา เป็น และหน่วยตรวจทุกภาค ส่งตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์สารพาราควอตและไกลโฟเซตที่ สคอ. **ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่าง**พืชดอกและดอกไม้ที่บริโภคได้ จำนวน 192 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบการตกค้าง 77 ตัวอย่าง (ร้อยละ 40.1) ตรวจพบการตกค้าง 115 ตัวอย่าง (ร้อยละ 59.9) เมื่อจำแนกตัวอย่างที่ตรวจพบการตกค้างออกเป็น ตรวจพบการตกค้างในดอกกุหลาบ ร้อยละ 89.6 ดอกมะลิ ร้อยละ 95.8 ดอกแค ร้อยละ 33.3 ดอกโสน ร้อยละ 27.6 และดอกขจร ร้อยละ 10.5 ตามลำดับ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2560 เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้างระบุวัตถุอันตรายทางการเกษตร ตรวจพบปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด Maximum Residue Limit; MRL ได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 หรือที่ไม่เกินข้อกำหนดของคณะกรรมาธิการของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme) กรณีพบสารที่นอกเหนือจากบัญชีดังกล่าว มีการกำหนดค่าดีฟอลต์ลิมิต (default limit) สำหรับพืชและสัตว์ ตรวจพบได้ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัมสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัมอาหาร เว้นแต่ค่าดีฟอลต์ลิมิตสำหรับพืชที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศ ซึ่งตัวอย่างพืชดอกและดอกไม้ที่บริโภคได้ ได้แก่ ดอกกุหลาบ ดอกมะลิ ดอกแค ดอกโสน และดอกขจร ที่นำมาสำรวจในครั้งนี้ ไม่มีการกำหนดค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด ดังนั้นตัวอย่างที่ตรวจพบการตกค้างมากกว่า default limit ถือว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 419) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 3) ได้กำหนดให้ chlorpyrifos และ paraquat เป็นวัตถุอันตรายทางการเกษตรชนิดที่ 4 ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 แต่ สาร glyphosate ยังมีการกำหนด การจำกัดการใช้งานและมีการกำหนดค่า MRL ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างพืชดอกและดอกไม้ที่บริโภคได้ จำนวน 192 ตัวอย่าง ตรวจพบการตกค้างของ chlorpyrifos และ glyphosate คิดเป็นร้อยละ 4.7 และ 4.2 ตามลำดับ และตรวจไม่พบการตกค้างของ paraquat ทุกตัวอย่าง นอกจากนั้นยังตรวจพบวัตถุอันตรายชนิดที่ 4 คือสาร methamidophos คิดเป็นร้อยละ 1.6

Reference

โครงการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านอาหาร



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (สคอ.) ในฐานะที่เป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านการตรวจสอบรับรองคุณภาพและความปลอดภัยอาหารและเป็นหน่วยประเมินความเสี่ยง ความปลอดภัยของอาหาร มีพันธกิจในการศึกษา วิเคราะห์ วิจัย พัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยี สนับสนุนด้านวิชาการ เพื่อรองรับมาตรการต่างๆ ทางด้านอาหารของประเทศ ซึ่งสอดรับกับยุทธศาสตร์ชาติที่จะใช้เป็นกรอบแนวทางการพัฒนาในระยะ 20 ปี ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน และยุทธศาสตร์กรมวิทยาศาสตร์ การแพทย์ ด้านสร้างความเป็นเลิศด้านการวิจัยพัฒนาและนวัตกรรม รวมทั้งด้านพัฒนาขีดสมรรถนะและความทันสมัยในการตอบสนองต่อปัญหาทางการแพทย์และสาธารณสุขและด้านยกระดับคุณภาพ ศักยภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล จึงต้องดำเนินการพัฒนาศักยภาพวิธีการตรวจวิเคราะห์เพื่อรองรับกฎหมายอาหาร และสถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งของไทยและต่างประเทศได้ โดยมี 2 กิจกรรม ได้แก่ 1)การพัฒนาวิธีวิเคราะห์ด้านอาหาร 2)การรักษาความเป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงระดับประเทศและภูมิภาคอาเซียน **ผลการดำเนินงาน** <u>กิจกรรมที่ 1</u> ได้มีการพัฒนาวิธีวิเคราะห์ด้านอาหาร จำนวน 33 วิธี <u>กิจกรรมที่ 2</u> ได้แก่ 2.1)ให้บริการการทดสอบความชำนาญทางห้องปฏิบัติการแก่ประเทศสมาชิกอาเซียน โดยจัดทำตัวอย่างทดสอบโลหะ 8 ชนิด (inorganic arsenic, total arsenic, cadmium, copper, iron, lead, total mercury, zinc) ในสาหร่าย ดำเนินการแล้วเสร็จในเดือนกรกฎาคม 2567 สรุปสมาชิกทั้งหมดที่ตอบผลจำนวน 48 ห้องปฏิบัติการ แบ่งเป็นห้องปฏิบัติการในประเทศไทย 28 ห้องปฏิบัติการ และห้องปฏิบัติการของอาเซียน จำนวน 20 แห่ง จาก 7 ประเทศ ซึ่งประกอบด้วยอินโดนีเซีย มีสมาชิกเข้าร่วม 7 แห่ง เมียนมาร์ มีสมาชิกเข้าร่วม 6 แห่ง บรูไน มีสมาชิกเข้าร่วม 2 แห่ง สปป. ลาว มีสมาชิกเข้าร่วม 2 แห่ง มาลเซีย มีสมาชิกเข้าร่วม 1 แห่ง สิงคโปร์ มีสมาชิกเข้าร่วม 1 แห่ง และ เวียดนาม มีสมาชิกเข้าร่วม 1 แห่ง 2.2) จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ในหัวข้อเรื่อง Quantitative Heavy Metals Analysis in Rice, Method validation/ verification และ Evaluation of measurement uncertainty ระหว่างวันที่ 17-19 มิถุนายน 2567 ให้แก่ประเทศสมาชิกอาเซียน ซึ่งมีผู้เข้าร่วม 51 คนจาก 9 ประเทศ ได้แก่ กัมพูชา อินโดนีเซีย เมียนมาร์ บรูไนดารุสซาราม สปป. ลาว มาลเซีย สิงคโปร์ ไทยและเวียดนาม การจัดอบรมนี้เป็นกิจกรรมภายใต้ความร่วมมือระหว่างสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารและสถาบันมาตรวิทยาของประเทศเยอรมนีเพื่อให้การสนับสนุน และความช่วยเหลือทางด้านเทคนิคแก่ประเทศกัมพูชา เมียนมาร์ สปป. ลาว และเวียดนาม

2.3) บุคลากรของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้รับคัดเลือกให้เป็นคณะผู้ประเมินความเสี่ยงของอาเซียนจากหน่วยงาน ASEAN Risk Assessment Centre for Food Safety (ARAC) ในหัวข้อเรื่อง Chemical Risk Assessment on Arsenic and Cadmium in Rice among ASEAN Population (อยู่ระหว่างการดำเนินงาน) 2.4) บุคคลากรของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจประเมินห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านอาหารแห่งอาเซียน (AFRL) สาขาสารปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม (Environmental contaminants), Singapore Food Agency (SFA) สาธารณรัฐสิงคโปร์ โดยที่ประชุม AFTLC ได้พิจารณาคัดเลือกจากคุณสมบัติ ความเชี่ยวชาญ และมีมติมอบหมายให้เป็นหัวหน้าคณะผู้เชี่ยวชาญในการตรวจประเมิน (Expert Panel Leader) 5. บุคคลากรของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้เข้าร่วมการประชุม AFTLC ครั้งที่ 23 ระหว่างวันที่ 19-20 กันยายน 2566 ครั้งที่ 24 ระหว่างวันที่ 20-21 มีนาคม 2567 โดยได้จัดทำรายการกิจกรรมการดำเนินการของห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านอาหารแห่งอาเซียน สาขาโลหะหนักและโลหะปริมาณน้อย และได้รายงานผลการดำเนินงานต่อที่ประชุม AFTLC

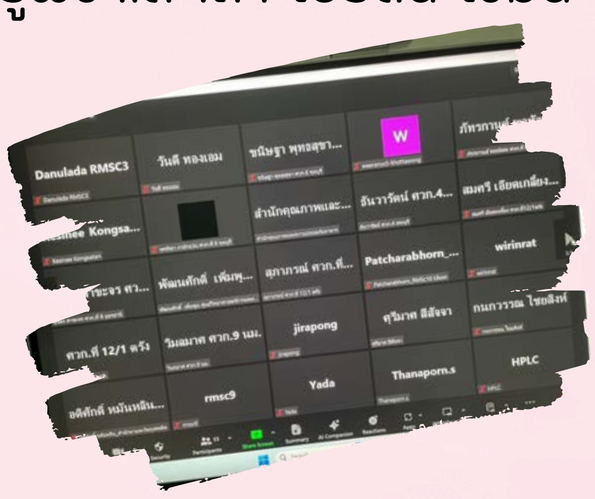
โครงการพัฒนาศักยภาพ ห้องปฏิบัติการเครือข่ายด้านอาหาร



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (สคอ.) ได้ดำเนินการพัฒนาศักยภาพวิธีการตรวจวิเคราะห์เพื่อรองรับกฎหมายอาหาร และสถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งของไทยและต่างประเทศได้ และถ่ายทอดเทคโนโลยีการตรวจวิเคราะห์แก่ห้องปฏิบัติการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ (ศวก.) ทั้ง 15 แห่ง ในด้านที่เป็นปัญหา และตามนโยบายของประเทศ ซึ่งเป็นวิธีที่ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ยังไม่สามารถวิเคราะห์ได้ ในการพัฒนาองค์ความรู้ และความสามารถของบุคลากรที่ทำหน้าที่ในการประเมินความเสี่ยงด้านอาหารของประเทศไทยให้มีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับหลักสากล เพื่อรองรับสถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งของไทย และต่างประเทศต่อไป โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานได้แก่ การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ การสนับสนุนสารเคมี/วัสดุอุปกรณ์/สารมาตรฐาน/ชุดน้ำยาให้กับ ศวก. การประเมินความสามารถห้องปฏิบัติการของ ศวก. และนิเทศ ติดตามงานด้านอาหาร

ผลการดำเนินงาน <u>กิจกรรมที่ 1</u> มีการอบรมอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 7 หลักสูตร ดังนี้ 1)เรื่อง การตรวจวิเคราะห์ปริมาณโลหะหนักในอาหาร ด้วยเทคนิค ICP-MS และปริมาณสารหนูอนินทรีย์ในอาหาร ด้วยเทคนิค HPLC/ICP-MS วันที่ 6-10 พ.ย. 66 ให้กับ ศวก. 4 แห่ง จำนวน 7 คน 2)เรื่อง การตรวจวิเคราะห์เชื้อ Norovirus ในน้ำและน้ำแข็งบริโภค ให้กับ ศวก. ที่ 2 พิษณุโลก จำนวน 4 คน 3)เรื่อง การตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ ให้กับ ศวก. ที่ 2 พิษณุโลก จำนวน 2 คน 4)เรื่อง การตรวจวิเคราะห์เชื้อ Norovirus ในน้ำและน้ำแข็งบริโภค ให้กับ ศวก. ที่ 9 นครราชสีมา จำนวน 2 คน 5)เรื่อง การตรวจวิเคราะห์สาร Mitragynine ในเครื่องดื่ม (ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารประเภทของเหลว) ให้กับ ศวก. 15 แห่ง จำนวน 79 คน 6)เรื่อง การตรวจวิเคราะห์สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโรต้า เอ ในอาหาร น้ำ และน้ำแข็ง ให้กับ ศวก. จำนวน 47 คน 7)การสัมมนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่อง แนวทางการหาค่าความไม่แน่นอนของการวัดและการทวนสอบวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยา ให้กับ ศวก. 15 แห่ง จำนวน 50 คน <u>กิจกรรมที่ 2</u> สนับสนุนสารเคมี/วัสดุอุปกรณ์/สารมาตรฐาน/ชุดน้ำยาให้ศวก. ดังนี้ 1)สารมาตรฐานสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช 60 ชนิด 2)สารมาตรฐานสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช 132 ชนิด 3)ชุดน้ำยาไวรัสฯ และสารมาตฐานด้านโลหะ <u>กิจกรรมที่ 3</u> ประเมินความสามารถห้องปฏิบัติการของศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ จากผลการทดสอบตัวอย่าง PT sample / check sample จำนวน 9 รายการ ดังนี้ 1) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 2) ฟอร์มาลดีไฮด์อิสระ 3) net weight, drain weight และเชื้อจุลินทรีย์ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 4) เถ้า โปรตีน ไขมัน ในอาหาร 5) Mitragynine ในเครื่องดื่ม 6) สารพันธุกรรมไวรัสโนโร (Norovirus GI และ GII) 7) สารพันธุกรรมไวรัสตับอักเสบเอ (Hepatitis A virus) 8) สารพันธุกรรมไวรัสโรต้า เอ (Rotavirus A) 9) ปริมาณกรดแอล-กลูตามิค, กรดแอลกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมด,ปริมาณไนโตรเจนทั้งหมด, ปริมาณโซเดียมคลอไรด์ในน้ำปลา <u>กิจกรรมที่ 4</u> นิเทศติดตามงานด้านอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 4 แห่ง ในระหว่างวันที่ 13 มิ.ย. – 2 ก.ค. 66 ในการวิเคราะห์โลหะ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และเถ้า โปรตีน ไขมัน ในอาหาร











โครงการสำรวจการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโนโรในน้ำและน้ำแข็ง

ไวรัสเป็นสาเหตุหนึ่งที่ก่อโรคติดเชื้อทางเดินอาหาร เช่นไวรัสโนโร (Norovirus) ไวรัสตับอักเสบ เอ (Hepatitis A) เชื้อไวรัสสามารถติดต่อได้จากการกินน้ำหรืออาหารที่ปนเปื้อน จากการสัมผัสพื้นผิวที่ปนเปื้อนละอองเชื้อไวรัสของผู้ป่วย หรือการสัมผัสคนสู่คนโดยตรงไวรัสโนโรเป็นไวรัสในกลุ่มอาร์เอ็นเอสายเดี่ยว ชนิดบวกที่สำคัญ (Single stranded positive-sense RNA) เป็นสาเหตุที่พบบ่อยที่สุดของโรคกระเพาะและลำไส้อักเสบจากไวรัสในคน ในประเทศไทยพบรายงานการระบาดอย่างต่อเนื่อง ผลจากการสอบสวนโรคพบว่าเกิดจากการได้รับเชื้อผ่านการบริโภคอาหาร น้ำดื่ม และน้ำแข็งปัจจุบันยังไม่มีรายงานข้อมูลการสำรวจการปนเปื้อนของไวรัสโนโรในน้ำดื่มและน้ำแข็งในระดับภูมิภาคของประเทศ และในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องน้ำดื่มบรรจุขวดปิดสนิท (ฉ.61) และน้ำแข็ง (ฉ.78) ยังไม่มีการกำหนดเกณฑ์คุณภาพของเชื้อไวรัสก่อโรคที่อาจทำให้ความสำคัญของการตรวจวิเคราะห์ด้านไวรัสถูกละเลยไป สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (สคอ.) ร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ (ศวก.) 15 แห่งทั่วประเทศ ได้ดำเนินการสำรวจการปนเปื้อนไวรัสโนโรในน้ำดื่มและน้ำแข็งในแต่ละภูมิภาค เพื่อสามารถนำข้อมูลที่ได้ไปใช้อ้างอิงในการสื่อสารความเสี่ยงให้แก่ผู้บริโภคในแต่ละพื้นที่ นำไปสู่การเฝ้าระวังเชิงระบบหรือการพิจารณาเพื่อกำหนดเกณฑ์คุณภาพ และสามารถให้ ศวก. สามารถตรวจวิเคราะห์งานไวรัสด้วยเทคนิคทางอณูชีววิทยาที่เป็นมาตรฐานเดียวกันทั่วประเทศ ดำเนินการเก็บตัวอย่างน้ำดื่มบรรจุขวดปิดสนิทที่มีฉลากชัดเจนและน้ำแข็งที่มีแหล่งผลิตในแต่ละพื้นที่เขตสุขภาพ 12 เขตสุขภาพทั่วประเทศ โดยน้ำดื่มบรรจุขวดปิดสนิท จำนวน 521 ตัวอย่าง และน้ำแข็งจำนวน 100 ตัวอย่าง **ผลการดำเนินการ** ผลการตรวจวิเคราะห์พบว่าการปนเปื้อนไวรัสโนโร genogroup II ในตัวอย่างน้ำ 1 ตัวอย่าง (จากทั้งหมด 521 ตัวอย่าง) คิดเป็นร้อยละ 0.19 และไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำแข็งทุกตัวอย่าง เมื่อนำตัวอย่างน้ำและน้ำแข็งมาเตรียมตัวอย่างโดยใช้วิธีกระบวนการกรองผ่านกระดาษกรองขนาด 0.45ไมครอนพบตะกอนปนเปื้อนและความขุ่นที่มองเห็นด้วยตาเปล่า จำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.73 (โดยมีตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโนโร genogroup II จำนวน 1 ตัวอย่างด้วย) เมื่อพิจารณาผลการตรวจวิเคราะห์เปรียบเทียบกับ ศวก. ทั่วประเทศพบว่าให้ผลการตรวจวิเคราะห์ตรงกัน เนื่องจากเลือกเก็บตัวอย่างเฉพาะน้ำดื่มที่มีฉลากและเลขสารบบอาหารชัดเจนเพื่อยืนยันการเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในพื้นที่ เมื่อนำเลขสารบบอาหารที่ระบุบนฉลากข้างขวดผลิตภัณฑ์ไปตรวจสอบโดย อ้างอิงการค้นหาเลขสารบบอาหารจากเว็ปไซต์ https://oryor.com/check-product-serial สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พบว่าผู้ประกอบการที่มีสถานะการผลิตของผลิตภัณฑ์สิ้นสภาพ โดยระบุสาเหตุจากผู้ประกอบการแจ้งยกเลิกใบอนุญาตหรือสถานะสถานที่ถูกยกเลิกโดยเจ้าหน้าที่ขาดการต่ออายุใบอนุญาต และรอปรับปรุงสถานะสถานที่ผลิต จำนวน 19 ผู้ประกอบการ คิดเป็นร้อยละ 3.64 และสืบค้นไม่พบเลขสารบบอาหารที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ 22 เลขสารบบ คิดเป็นร้อยละ 4.22





โครงการสำรวจเชื้อดื้อยาต้านจุลชีพ และยาต้านจุลชีพตกค้างในสัตว์น้ำจืดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง



การดื้อยาต้านจุลชีพ (Antimicrobial Resistance; AMR) เป็นภัยคุกคามที่สำคัญต่อระบบสุขภาพโดยรวม และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง เป็นวิกฤติร่วมของทุกประเทศที่ส่งผลกระทบ ทั้งด้านสุขภาพ การแพทย์และสาธารณสุข การเกษตรและห่วงโซ่การผลิตอาหาร และสิ่งแวดล้อม ทำให้เกิดการสูญเสียอย่างมากทางเศรษฐกิจ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีข้อมูลของเชื้อดื้อยา เพื่อให้ทราบสถานการณ์การดื้อยาต้านจุลชีพของเชื้อสำคัญ (priority pathogens) ที่เป็นปัญหาเร่งด่วนต่อสุขภาพ ซึ่งควรดำเนินการเฝ้าระวังการดื้อยาต้านจุลชีพอย่างเป็นระบบ ตามยุทธศาสตร์ที่ 1 การเฝ้าระวังการดื้อยาต้านจุลชีพภายใต้แนวคิดสุขภาพหนึ่งเดียว ซึ่งมีอยู่ภายใต้แผนปฏิบัติการแห่งชาติด้านการดื้อยาต้านจุลชีพ พ.ศ. 2566-2570 เพื่อใช้เป็นกรอบการทำงานด้านการเฝ้าระวังเชื้อดื้อยาต้านจุลชีพ ในคน สัตว์ อาหาร และสิ่งแวดล้อม โดยกำหนดจุดพื้นที่เก็บตัวอย่าง และช่วงเวลาให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ในปี พ.ศ. 2567 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (สคอ.) ได้จัดทำโครงการสำรวจเชื้อดื้อยาต้านจุลชีพ และยาต้านจุลชีพตกค้างในสัตว์น้ำจืดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง ร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ (ศวก.) 4 แห่ง ได้แก่ ศวก.ที่ 3 นครสวรรค์ ศวก.ที่ 4 สระบุรี ศวก.ที่ 5 สมุทรสงคราม และ ศวก.ที่ 6 ชลบุรี เก็บตัวอย่างสัตว์น้ำจืดเพาะเลี้ยง ได้แก่ ปลานิล และกุ้งก้ามกราม ตามแผนการเก็บตัวอย่างในเขตลุ่มแม่น้ำภาคกลาง (แม่น้ำเจ้าพระยาและแม่น้ำท่าจีน) จากแหล่งจำหน่าย (ตลาด) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร และจังหวัดอื่น ๆ อีก 11 จังหวัด จังหวัดละ 3 แหล่ง ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - มีนาคม 2567 เป็นตัวอย่างปลานิล 87 ตัวอย่าง และกุ้งก้ามกราม 87 ตัวอย่าง **ผลการดำเนินการ** ผลการวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อและการดื้อยาต้านจุลชีพ พบแบคทีเรียปนเปื้อนในสัตว์น้ำจำนวน 170 ตัวอย่าง (ร้อยละ 97.7) ในจำนวนนี้พบว่าเป็นเชื้อดื้อยาจำนวน 115 ตัวอย่าง (ร้อยละ 68.0) โดยปนเปื้อนในตัวอย่างเหงือกปลา และหัวกุ้งก้ามกราม จำนวน 66 ตัวอย่าง และ 49 ตัวอย่าง โดยในตัวอย่างเหงือกปลานิลพบเชื้อ *E. faecium* ดื้อยามากที่สุด ร้อยละ 85.7 ส่วนในตัวอย่างหัวกุ้งก้ามกรามพบเชื้อ *S. aureus* ดื้อยามากที่สุด ร้อยละ 88.2 โดยจากไอโซเลทที่ทำการทดสอบพบว่าเชื้อ *E. coli* และ *Salmonella* spp. ดื้อยา Ampicillin มากที่สุดร้อยละ 29.1 และ 17.4 ตามลำดับ ส่วนเชื้อ *E. faecalis* ดื้อยา Ciprofloxacin มากที่สุดร้อยละ 33.8 เชื้อ *E. faecium* พบว่าดื้อยา Nitrofurantoin มากที่สุดร้อยละ 55.6 ขณะที่เชื้อ *S. aureus* พบดื้อยา Penicillin G มากที่สุดร้อยละ 78.6 นอกจากนั้นพบเชื้อ *E. coli* ดื้อต่อยา Colistin จำนวน 2 ไอโซเลท (ร้อยละ 2.6) ส่วนเชื้อ *Salmonella* spp. พบการดื้อต่อยา Colistin จำนวน 1 ไอโซเลท (ร้อยละ 1.3) ในตัวอย่างเหงือกปลานิล และพบเชื้อดื้อยาแบบ ESBL จำนวน 10 ไอโซเลท (ร้อยละ 7.1) โดยทั้งหมดเป็นเชื้อ *E. coli* ที่แยกได้จากตัวอย่างเหงือกปลานิล และหัวกุ้งก้ามกรามอย่างละ 5 ไอโซเลท และพบยีนที่เกี่ยวข้องคือ blaCTX-M นอกจากนี้พบเชื้อ *S. aureus* เป็นเชื้อ MRSA จำนวน 2 ไอโซเลท ในตัวอย่างเหงือกปลานิล (ร้อยละ 5.1) สำหรับผลการตรวจวิเคราะห์ยาต้านจุลชีพตกค้าง พบการตกค้างในตัวอย่างสัตว์น้ำจำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.0 ของตัวอย่างทั้งหมด โดยตกค้างในตัวอย่างเนื้อปลานิล และเนื้อกุ้งก้ามกราม จำนวน 5 ตัวอย่าง และ 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.9 และ 5.2 ของตัวอย่างทั้งหมด ตามลำดับ ในตัวอย่างเนื้อปลานิล พบ Enrofloxacin และ ciprofloxacin ในช่วงน้อยกว่า 10.0 - 268 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับตัวอย่างเนื้อกุ้งก้ามกราม พบ enrofloxacin ในช่วงน้อยกว่า 10.0 - 35.6 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม และ Oxytetracycline ในช่วงน้อยกว่า 50.0 - 589 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 303 พ.ศ. 2550 เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้างไม่ได้กำหนดปริมาณยาสัตว์ตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) สำหรับชนิดของยา และชนิดของสัตว์ อย่างไรก็ตามตัวอย่างมากกว่าร้อยละ 90 ในการศึกษานี้ ไม่พบการปนเปื้อนยาสัตว์ตกค้าง จึงกล่าวได้ว่าในภาพรวมปลานิลและกุ้งก้ามกราม ซึ่งเป็นตัวแทนสัตว์น้ำจืดที่ศึกษา ยังคงปลอดภัยสำหรับการบริโภค





การให้บริการของหน่วยประเมินความปลอดภัยอาหาร

ด้วยปัจจุบันมีการนำวัตถุที่ไม่เคยบริโภคเป็นอาหารมาใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารอีกทั้งมีการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารโดยใช้เทคโนโลยีที่ไม่เคยใช้มาก่อน จึงมีมาตรการการประเมินความปลอดภัยรองรับเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารใหม่ (Novel food) โดยหมายความว่า 1)อาหารใหม่เป็นวัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีประวัติการบริโภคเป็นอาหารน้อยกว่า 15 ปี 2)วัตถุที่ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตที่มิใช่กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้น ๆ ที่ทำให้ส่วนประกอบ โครงสร้างของอาหร รูปแบบของอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ ส่งผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีภายในร่างกายของสิ่งมีชีวิต (metabolism) หรือระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ (level of undesirable substances) 3)ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุ (1) หรือ (2) เป็นส่วนประกอบ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ได้มีผลการดำเนินการระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2566 - 30 กันยายน 2567 ดังนี้

ประเภทอาหาร	จำนวนเรื่อง		
	ขอคำปรึกษาผ่านทางโทรศัพท์หรือเข้ามาโดยตรง (Walk-in)	ผู้ประกอบการยื่นเอกสารประกอบการประเมินความปลอดภัยอาหาร	การประเมินความปลอดภัย (เอกสารครบถ้วนสมบูรณ์)
อาหารใหม่ (novel food)	29	5	1
อาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ (non-novel food)	14	5	1
วัตถุเจือปนอาหาร (food additive)	7	1	1
รวม	**50**	**11**	**3**

เรื่องที่มีการจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ส่งผู้ประกอบการและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้วเสร็จมีรายละเอียด ดังนี้

ลำดับ	เรื่อง	ประเภท
1	เห็ดหนิวจังจือ (Niu-chang-chih)	ประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่
2	แมกทีน (Magtein®) เป็นผลิตภัณฑ์ในรูป Magnesium L-threonate	ประเมินความปลอดภัยอาหารที่ไม่เข้าข่ายอาหารใหม่ของวัตถุดิบ Magtein®
3	Superoxide dismutase (SOD) จากเชื้อแบคทีเรียสายพันธุ์ *Bacillus amyloliquefaciens* GF423 (*B. amyloliquefaciens* GF423)	ประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่



งานบริการ ตรวจวิเคราะห์

งานบริการตรวจวิเคราะห์

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหาร เช่น อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ โดยผู้ประกอบการนำส่งตัวอย่างวิเคราะห์เพื่อควบคุมคุณภาพมาตรฐานก่อนวางจำหน่ายให้ผู้บริโภค เพื่อใช้ในการขอขึ้นทะเบียนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และนำส่งตัวอย่างวิเคราะห์จากหน่วยงานภาครัฐ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานตำรวจแห่งชาติ เป็นต้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค และเป็นการเฝ้าระวัง กำกับ ดูแลให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 รวมทั้งสิ้น 9,152 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์/มาตรฐาน 5,048 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.57 ฉะนั้นข้อมูลที่ได้จากการให้บริการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพด้านอาหารนี้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน สามารถนำไปเพื่อใช้ในการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหาร หรือเฝ้าระวัง กับดูแลให้อาหารมีคุณภาพและความปลอดภัยต่อไป

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
1. อาหารควบคุมเฉพาะ				
- อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	24	3	12.50	พลังงาน(2), โซเดียม (2)
- นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	37	1	2.70	โปรตีนทั้งหมด (1), วิตามินเอ (1)
- อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	7	0	0.00	
-อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4	0	0.00	
-วัตถุเจือปนอาหาร	1,370	93	6.79	Coliforms (1), ซัลเฟอร์ทั้งหมด (5), โซเดียมคลอไรด์ (1), บอร์แรกซ์ (7),ปริมาณ (2), โปรตีน (5), แป้ง (2), เหล็ก (1), Magnesium and alkali salts (4), Loss on drying (29), Loss on ignition (13), pH (2), Spectrophotometry (1), Solubility (9), Solid content (6), Test for phosphate (1), Test for potassium (1), Test for sulfite (1), Test for orthophosphate(1), Water (10)
- เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร	107	1	0.93	Coliforms (1)
- ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร	1	0	0.00	
-ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง	18	1	5.56	แอฟลาทอกซินทั้งหมด (1)

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
2.อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน				
- กาแฟ	59	2	3.39	Coliforms (1), กาเฟอีน (1)
- เกลือบริโภค	43	0	0.00	
- ข้าวเติมวิตามิน	0	0	0.00	
- ไข่เยี่ยวม้า	3	0	0.00	
- ครีม	25	0	0.00	
- เครื่องดื่มเกลือแร่	19	16	84.21	Coliforms (1), กรดซิตริก (5), น้ำตาลกลูโคส (10), น้ำตาลซูโครส (6), โซเดียม (4), โพแทสเซียม (1)
- ช็อกโกแลต	47	0	0.00	
- ชา	53	2	3.77	กาเฟอีน (2)
- ซอสบางชนิด (ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสแป้ง)	0	0	0.00	
- น้ำแข็ง	393	160	40.71	ไวรัสโนโร genogroup I (2), ไวรัสโนโร genogroup II (1), Coliforms (158), *Escherichia coli* (47), *Staphylococcus aureus* (10)
- น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	13	0	0.00	
- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	277	9	3.25	Coliforms (6), ความกระด้างทั้งหมด (2), ฟลูออไรด์ (1)
- น้ำปลา	27	12	44.44	กรดกลูตามิคต่อไนโตรเจน (1), กรดแอล-กลูตามิค (8), คลอไรด์ (2), ไอโอดีน (1)
- น้ำผึ้ง	10	2	20.00	10-ไฮดรอกซี-2-ดีซีโนอิกแอซิด (1), ค่าไฮดรอกซีเมทธิลเฟอร์ฟิวรัล (1)

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
2.อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ต่อ)				
- น้ำมันเนย	1	1	100.00	มันเนย (1)
- น้ำมันและไขมัน	102	13	12.75	ค่าของกรด (2), น้ำมันแร่ (9), ปริมาณสบู่ (1), เหล็ก (2), น้ำและสิ่งที่ระเหยได้ (1), Unsaponifiable matter (1)
- น้ำมันถั่วลิสง	0	0	0.00	
- น้ำมันปาล์ม	11	0	0.00	
- น้ำมันมะพร้าว	3	0	0.00	
- น้ำแร่ธรรมชาติ	24	1	4.17	แบเรียม (1)
- น้ำส้มสายชู	9	3	33.33	กรดน้ำส้ม (3), กรดแร่อิสระ (2), ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (4)
- เนย	13	2	15.38	กรดไขมันทรานส์ (2)
- เนยแข็ง	30	1	3.33	มันเนย (1)
- เนยใสหรือกี	0	0	0.00	
- ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	12	0	0.00	
- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	359	30	8.36	กลุ่ม Bifidobacterium (8), *Bifidobacterium breve* (1), *Clostridium* spp. (10), *Lactobacillus acidophilus* (8), *Lactobacillus johnsonii* (1), *Lactobacillus reuteri* (4), *Lactobacillus salivarius* (3), *Lactobacillus paracasei* (5), *Lactobacillus* spp. (2), แคดเมียม (1)
- แยม เยลลี และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1	0	0.00	
- รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	1	1	100.00	ความชื้น (1)

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
2.อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ต่อ)				
- อาหารกึ่งสำเร็จรูป	46	4	8.70	Bacillus cereus (1), กรดเบนโซอิก (3)
- น้ำเกลือปรุงอาหาร	4	0	0.00	
- เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	23	1	4.35	ไขมันทั้งหมด (1)
- นมโค	362	23	6.35	โปรตีน (9), ไขมัน (10), เนื้อนมไม่รวมไขมัน (3)
- นมปรุงแต่ง	49	0	0.00	เนื้อนมไม่รวมไขมัน (3), น้ำตาลกาแล็กโทส (1)
- ผลิตภัณฑ์ของนม	122	25	20.49	*Bacillus cereus* (1), *Bacillus coagulans* (1), เนื้อนมไม่รวมไขมัน (23)
- นมเปรี้ยว	47	5	10.64	*Lactobacillus acidophilus* (5)
- ไอศกรีม	71	4	5.63	จำนวนแบคทีเรีย (1), *Lactobacillus paracasei* (1), ไขมัน (2)
- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	345	10	2.90	จำนวนจุลินทรีย์ (2), การปลอมปนดีเอ็นเอจำเพาะของไก่ (1), *Bifidobacterium* spp. (1), Coliforms (2), *Salmonella* spp. (2), กรดเบนโซอิก (1), ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (1), สารหนู (1), แอลลูรา เรด เอซี (1), Putrescine (2), Tyramine (2)
- สารโพลาร์ในน้ำมัน	26	0	0.00	
3. อาหารที่ต้องมีฉลาก				
- ขนมปัง	53	1	1.89	กรดโพรพิโอนิก (1)
- ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	18	0	0.00	
- แป้งข้าวกล้อง	0	0	0.00	

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
3. อาหารที่ต้องมีฉลาก (ต่อ)				
- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	480	101	21.04	จำนวนจุลินทรีย์ (1), *Bacillus cereus* (2), *Escherichia coli* (1), Coliforms (1), *Salmonella* spp. (3), *Staphylococcus aureus* (9), กรดซอร์บิก (14), กรดเบนโซอิก (26), การปลอมปนดีเอ็นเอจำเพาะของไก่ (9), การปลอมปนดีเอ็นเอจำเพาะของหมู (1), การปลอมปนดีเอ็นเอจำเพาะของปลา (1), บอร์แรกซ์ (3), ไนเทรต (2), ฟอร์มาลดีไฮด์ (1), ฟอสฟอรัส (36), สารหนู (1), Salbutamol (3)
- วัตถุแต่งกลิ่นรส	7	0	0.00	
- วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี	41	0	0.00	
- หมากฝรั่งและลูกอม	91	3	3.30	โซเดียมซัยคลาเมต (1), แอลลูรา เรด เอซี (2)
- อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	272	11	4.04	*Bacillus cereus* (5), *Coliforms* (1), *Salmonella spp.* (1), โซเดียมซัยคลาเมต (3), ตาร์ตราซีน (1)
- อาหารทั่วไปที่เป็นอาหารดัดแปรพันธุกรรม หรือพันธุวิศกรรม	4	0	0.00	
- อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ	34	3	8.82	*Bacillus cereus* (3), *Coliforms* (2)
4. อาหารทั่วไป				
- สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	319	18	5.64	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (5), ฟอร์มาลดีไฮด์ (5), สารหนู (2), trichlorfon (6)
- พืช ผัก และผลิตภัณฑ์	872	50	5.73	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (2), โซเดียมซัยคลาเมต (1), ปองโซ 4 อาร์ (1), สารหนู (1), แอฟลาทอกซินทั้งหมด (3), bifenthrin (1), carbendazim (1), chlorothalonil (2), chlorpyrifos (5), chlorfenapyr (9), cypermethrin (4), dimethoate (1), glyphosate (16), lambda-cyhalothrin (1), methomyl (1), tebufenpyrad (4), omethoate (1)

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
4. อาหารทั่วไป (ต่อ)				
- ผลไม้ และผลิตภัณฑ์	354	38	10.73	โซเดียมซัยคลาเมต (3), bifenthrin (3), carbofuran (1), chlorpyrifos (7), cypermethrin (8), ethion (1), metalaxyl (2), fenobucarb (1), fipronil (1), fosthiazate (1), glyphosate (3), permethrin (9), paraquat cation (1), profenofos (1), propargite (1), pyrimethanil (1), thiabendazole (1), quinalphos (1), oxamyl (1)
- สารสกัด/สารสังเคราะห์	0	0	0.00	
- แป้ง และผลิตภัณฑ์	220	18	8.18	*กรดเบนโซอิก (18)*
- อาหารพร้อมบริโภค/อาหารปรุงสำเร็จ	225	19	8.44	จำนวนจุลินทรีย์ (3), การปลอมปนดีเอ็นเอจำเพาะของไก่ (1), *Bacillus cereus* (8), *Coliforms* (4), *Clostridium perfringens* (1), *Escherichia coli* (4), *Vibrio parahaemolyticus* (2), แคดเมียม (1)
- เครื่องปรุงรส	8	0	0.00	
- น้ำตาล	4	0	0.00	
- ธัญพืช และเครื่องเทศ	93	1	1.08	แคดเมียม (1)
- จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร	0	0	0.00	
- น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ	120	14	11.67	ไวรัสโนโร genogroup I (1), ไวรัสโนโร genogroup II (1), Coliforms (5), *Escherichia coli* (3), ความกระด้างทั้งหมด (6)
- น้ำอุปโภค/ น้ำบริโภค/ น้ำในกระบวนการผลิต	615	64	10.41	Coliforms (20), *Escherichia coli* (4), *Salmonella* spp. (1), *Staphylococcus aureus* (1), *Vibrio cholerae* (1), *Vibrio parahaemolyticus* (1), กรดกลูตามิค (1), ความกระด้างทั้งหมด (41), ปริมาณสารทั้งหมด (6), ฟลูออไรด์ (1)
- วัตถุดิบรังนก	18	1	5.56	Coliform (1)
- ข้าวสาร/ข้าวเหนียว	3	0	0.00	

งานบริการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่าง			สาเหตุ
	ตรวจทั้งหมด	ไม่ผ่านมาตรฐาน/เกณฑ์		
		ต.ย.	ร้อยละ	
4. อาหารทั่วไป (ต่อ)				
- ไวรัสโคโรน่าในอาหาร/ภาชนะบรรจุอาหาร	0	0	0.00	
- ไข่สด	43	0	0.00	
- ยืนยันเชื้อ	24	0	0.00	
- ประเมินชุดทดสอบ	40	0	0.00	
- วัตถุดิบกัญชา/กัญชง	18	0	0.00	
- น้ำต้มพืชกระท่อม	54	54	100.00	Mitragynine (54)
- อื่น ๆ (นอกเหนือจากรายการที่ปรากฏ)	32	0	0.00	
5. ภาชนะบรรจุอาหาร/ วัสดุหุ้มห่อสัมผัสอาหาร	195	7	3.59	จำนวนจุลินทรีย์ (2), สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ (นอร์มัลเฮปเทน, ที่ 25 °C 60 นาที) (4), สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน (1)
6. Swab มือและภาชนะบรรจุอาหาร	43	8	18.60	จำนวนจุลินทรีย์ (6), Coliform (2)
รวม	**9,152**	**876**	**9.57**	





ระบบคุณภาพ

ISO 9001



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ดำเนินการตามมาตรฐานสากลระบบบริหารคุณภาพ ISO 9001: 2015 มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาให้เป็นองค์กรชั้นนำด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์ในภูมิภาคเอเชียและมีผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาระบบบริหารคุณภาพ ISO 9001:2015 ประจำปีงบประมาณ 2567 ดังนี้

มิติ	ตัวชี้วัด	กำหนดวัดผล	เกณฑ์ผ่าน	ค่าที่วัดได้	สถานะข้อกำหนด
1	**ผลิตภัณฑ์และกระบวนการ**				
	1.1 ร้อยละเฉลี่ยถ่วงน้ำหนักในการบรรลุเป้าหมายตามภารกิจหลัก/แผนปฏิบัติราชการของหน่วยงานหรืองานประจำตามหน้าที่ปกติ	ก.ย. 67	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90	100.00	สอดคล้อง
	1.2 จำนวนนวัตกรรม หรือเทคโนโลยีสุขภาพที่คิดค้นใหม่หรือที่พัฒนาต่อยอดเพิ่มขึ้นจากปีงบประมาณที่ผ่านมา	ก.ย. 67	จำนวน 21 เรื่อง	ข้อมูลจากคณะกรรมการบริหารจัดการองค์ความรู้เทคโนโลยีและนวัตกรรมกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	
	1.3 ร้อยละของการรายงานผลตรวจวิเคราะห์ภายในกำหนดเวลา	ก.ย. 67	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 95	92.95	ไม่สอดคล้อง
2	**การให้ความสำคัญกับผู้บริการ**				
	2.1 ร้อยละระดับความพึงพอใจผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ก.ย. 67	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85	88.06	สอดคล้อง
3	**การให้ความสำคัญกับบุคลากร**				
	3.1 ผลประเมินความสุขและความผูกพันบุคลากรกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ในภาพรวม	ก.ย. 67	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	ความสุข 61.13 ความผูกพัน 64.00	ไม่สอดคล้อง
4	**ภาวะผู้นำและการบริหารจัดการที่ดี**				
	4.1 ผลการประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ITA)	ก.ย. 67	ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 85	91.38	สอดคล้อง
	4.2 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีแผน/ผลการสื่อสาร ประชาสัมพันธ์ และรายงานผลการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ก.ย. 67	-	ข้อมูลจากฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักเลขานุการกรม	

ISO/IEC 17025:2017

ห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 และข้อกำหนดเงื่อนไขการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขในการทดสอบอาหาร จากสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์ การแพทย์ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550 จนถึงปัจจุบัน ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการ จำนวน 12 ห้องปฏิบัติการ ในการทดสอบอาหาร 395 รายการทดสอบ โดยสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้แจ้งรายการทดสอบและวิธีที่ได้รับการรับรองทางเว็บไซต์ http://blqs.dmsc.moph.go.th/

ห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
ดังรายการและวิธีทดสอบ ดังนี้

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1	อาหารกระป๋อง ชนิดที่มีความเป็นกรด	1. แบคทีเรียชนิดชอบ หรือทนกรดที่ 30^0□C (Detected or not detected) 2. แบคทีเรียชนิดชอบ หรือทนกรดที่ 55^0□C (Detected or not detected) 3. ยีสต์และรา (Detected or not detected)	FDA BAM *Online*, 2001 (Chapter 21A)
2	อาหารกระป๋อง ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ	4. จุลินทรีย์เจริญ ที่ 35°C (Detected or not detected) 5. จุลินทรีย์เจริญ ที่ 55°C (Detected or not detected) 6. *Clostridium botulinum* (Detected or not detected	FDA BAM *Online*, 2001 (Chapter 21A)
3	อาหาร[1]	7. Aerobic plate count (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5th Edition. 2015 (Chapter 6 & 8)
			FDA BAM *Online*, 2001 (Chapter 3)
		8. *Staphylococcus aureus* (CFU, MPN และ Detected or not detected)	FDA BAM *Online*, 2016 (Chapter 12)
		9. *Listeria* spp. (Detected or not detected) 10. *Listeria monocytogenes* (Detected or not detected)	ISO 11290 -1: 2017
		11. *Salmonella* spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1: 2017/AMD 1: 2020
		12. *Shigella* spp. (Detected or not detected)	ISO 21567: 2004

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3 (ต่อ)	อาหาร[1]	13. *Vibrio cholerae* (Detected or not detected) 14. *Vibrio parahaemolyticus* (Detected or not detected)	ISO 21872-1: 2017
		15. Lactic acid bacteria (CFU)	ISO 15214: 1998
		16. Enterococci (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5th Edition. 2015 (Chapter 10)
		17. Enterobacteriaceae (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5th Edition. 2015 (Chapter 9)
		18. *Escherichia coli* O157 (Detected or not detected)	ISO 16654:2001/AMD 1:2017
		19. *Cronobacter* spp. (Detected or not detected)	ISO 22964:2017
		20. *Clostridium perfringens* *(CFU and Detected or not detected)*	FDA BAM *Online*, 2001 (Chapter 16)
		21. *Bacillus cereus* (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM *Online*, 2020 (Chapter 14)
		22. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM *Online*, 2001 (Chapter 18) AOAC (2019) 997.02
		23. Coliforms (CFU, MPN and Detected or not detected) 24. Fecal coliforms (MPN) 25. Escherichia coli (CFU, MPN and Detected or not detected)	FDA BAM *Online*, 2020 (Chapter 4)
		26. *Clostridium* spp. (Detected or not detected)	USP 43/ NF 38: 2020
		27. *Clostridium botulinum* (Detected or not detected)	FDA BAM *Online*, 2001 (Chapter 17)
		28. Aerobic plate count at 30^{0}□C (CFU)	ISO 4833-1: 2013

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
4	นมและผลิตภัณฑ์นม	29. Thermophilic bacteria (CFU)	Standard Methods for the Examination of Dairy Products. APHA, 17th Edition. 2004, (Chapter 8)
5	• อาหาร[3] • เครื่องดื่ม[1] ที่มีส่วนประกอบของพืชตัดแต่งพันธุกรรม	30. CaMV 35S – promoter 31. NOS – terminator 32. *npt* II	In-house method SOP No. 20 02 187 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		33. ยีนจำเพาะของข้าวสาลี	In-house method SOP No. 20 02 186 based on EURL-GMFF, 2013 (PCR)
		Soybean products 34. RRS	In-house method SOP No. 20 02 190 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		Maize products: 35. Bt11 maize 36. Bt176 maize 37. MON810 maize 38. GA21 maize 39. T25 maize	In - house method SOP No. 20 02 191 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		40. Starlink maize	In - house method SOP No. 20 02 191 based on MHLW, Japan (PCR)
		41. MON 863 maize 42. NK 603 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2005 (PCR)
		43. MIR 604 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2007 (PCR)
		44. DAS-59122-7 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2006 (PCR)
		Maize products 45. MIR162 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2011 (PCR)
		46. MON88017 maize	In-house method SOP No. 20 02 191 based on EURL-GMFF, 2008 (PCR)

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
5 (ต่อ)	• อาหาร[3] • เครื่องดื่ม[1] ที่มีส่วนประกอบของพืชตัดแต่งพันธุกรรม	**Soybean products** 47. DP305423-1 soybean 48. MON89788 soybean	In-house method SOP No. 20 02 190 based on EURL-GMFF, 2013 (PCR)
		49. CaMV 35S – promoter 50. NOS – terminator	In-house method SOP No. 20 02 367 based on ISO 21570:2005/ Amd.1: 2013 (Real-time PCR)
		51. Bar 52. pat	In-house method SOP No. 20 02 367 based on ISO 21570:2005/ Amd.1: 2013 (Real-time PCR)
		53. CTP2-CP4-EPSPS	In-house method SOP No. 20 02 367 based on EURL-GMFF, 2009 (Real-time PCR)
		54. T25 maize	In-house method SOP No.20 02 291 based on EURL-GMFF, 2013 (Real-time PCR)
		55. TC 1507 maize	In-house method SOP No.20 02 291 based on EURL-GMFF, 2005 (Real-time PCR)
6	อาหารที่มีพืชเป็นส่วนประกอบ	56. ยีนจำเพาะของสิ่งมีชีวิต ชนิด Eukaryotes (18S- rRNA)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on Lebensm Unters Forsch. 1993 Mar:196(3), p. 248-251 (PCR)
		57. ยีนจำเพาะของพืช (Chloroplast - tRNA)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		Soybean products 58. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Lectin) 59. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง (Invertase)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		60. ยีนจำเพาะของข้าวโพด (Zein)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)
		61. ยีนจำเพาะของมะละกอ (papain)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6 (ต่อ)	อาหารที่มีพืชเป็นส่วนประกอบ	62. ยีนจำเพาะของมันฝรั่ง (UDP-glucose pyrophosphorylase, patatin) 63. ยีนจำเพาะของมะเขือเทศ (polygalacturonase)	In-house method SOP No.20 02 186 based on ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (PCR)
		64. ยีนจำเพาะของข้าว (rice actin)	In-house method SOP No. 20 02 186 based on MHLW, Japan (PCR)
		65. ยีนจำเพาะของข้าวโพด (hmg) 66. ยีนจำเพาะของถั่วเหลือง	In-house method SOP No. 20 02 362 based on ISO 21570:2005/ Amd.1:2013 (Real-time PCR)
7	• อาหาร[1] • อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท	67. Water activity (Aw)	AOAC (2019) 978.18 B.(a)
8	ผลิตภัณฑ์นม • นมข้นจืด • นมข้นหวาน • นมผงเต็มมันเนย หรือขาดมันเนย	68. Filth	AOAC (2019) 960.49A.
9	ผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นที่ทำมาจากแป้ง	69. Light filth	AOAC (2019) 969.41
10	แป้งข้าวเจ้า	70. Light filth	AOAC (2019) 982.32 A.(a) B.(a)
11	• ใบชา • ผงชา	71. Light filth	AOAC (2019) 981.18
12	อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท	72. Net weight - Drained weight	AOAC (2019) 968.30

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
13	• น้ำบริโภค -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ไม่ปิดสนิท -น้ำกรอง -น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร • น้ำอุปโภค -น้ำในกระบวนการผลิต -น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ -น้ำประปา -น้ำใช้ในโรงงานที่ไม่สัมผัสอาหาร -น้ำบาดาล -น้ำผิวดิน • น้ำสระว่ายน้ำ • น้ำแร่ธรรมชาติ • น้ำแข็ง	73. จำนวนจุลินทรีย์ (CFU)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9215 A-BStandard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9215 A, B
		74. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9221 A-C
		75. Fecal coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9221 A-C, E
		76. *Escherichia coli* (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9221 A-B, E, G, 9225 C-D
		77. *Staphylococcus aureus* (CFU and detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA. AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017.Part 9213 B and FDA BAM *online*, 2016 (Chapter 12)
		78. *Salmonella* spp. (Detected or not detected)	ISO 19250: 2010
		79. *Clostridium perfringens* (Detected or not detected)	Standing Committee of Analysts. EA, 2021. (Part 6)
		80. Enterococci (Detected or not detected) 81. Fecal enterococci (Detected or not detected) 82. Fecal streptococci (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA. AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017.Part 9230 C

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
14	• เครื่องดื่ม[2] -เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท -เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดไม่สนิท	83. Yeasts and Molds (CFU)	FDA BAM *Online*, 2001 (Chapter 18)
		84. จำนวนแบคทีเรีย (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA. 5th Edition 2015. (Chapter 6 & 8)
		85. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9221 A-C
		86. Fecal coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9221 A-C, E
		87. *Escherichia coli* (Detected or not detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 9221 A-B, E, G, 9225 C-D
		88. *Staphylococcus aureus* (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM *Online*, 2016 (Chapter 12)
		89. *Salmonella* spp. (Detected or not detected)	ISO 6579-1: 2017/Amd.1: 2020
		90. *Bacillus cereus* (CFU and Detected or not detected)	FDA BAM *Online*, 2020 (Chapter 14)
		91. *Listeria monocytogenes* (Detected or not detected)	ISO 11290-1:2017
		92. *Clostridium perfringens* (CFU and detected or not detected)	FDA BAM *Online*, 2001 (Chapter 16)
15	• อาหาร[5] • บรรจุภัณฑ์อาหาร • น้ำบริโภค[1] • น้ำแข็ง • พื้นผิวสัมผัสอาหาร	93. สารพันธุกรรมไวรัสโคโรนา 2019	In-house method SOP No. 20 02 404 and SOP No. 20 02 405 based on ISO 15216-2:2019

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
16	• ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ • ธัญชาติ • ผลิตภัณฑ์ขนมอบ • ขนมขบเคี้ยว	94. อะคริลาไมด์	In-house method SOP No. 20 02 252 based on Journal chromatography A. Vol. 1120, 2006.
17	• เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ • สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ • สัตว์น้ำ • ผลไม้ • ผัก • สาหร่าย • ถั่ว • เมล็ด • ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ • ธัญชาติ	95. บอร์แรกซ์	Compendium of Methods for Food Analysis. DMSc and ACFS, Thailand. 1st Edition, 2003.
18	• ถั่วลิสง • ถั่วและผลิตภัณฑ์จากถั่ว • เครื่องเทศ • ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ • ธัญชาติ	96. แอฟลาทอกซิน (บี 1, บี 2, จี1, จี 2 และ แอฟลาทอกซิน)	In-house method SOP No. 20 02 051 based on AOAC (2019) 991.31
19	• นมและผลิตภัณฑ์ • ช็อกโกแลตและผลิตภัณ • ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	97. เมลามีน	In-house method SOP No. 20 02 247 by LC-MS/MS Technique
20	• สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ • นมและผลิตภัณฑ์นม • เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ • เนื้อสัตว์[1]	**สารกลุ่มไดออกซิน และผลรวมสมมูลความเป็นพิษ:** 98. 1.2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo- p-dioxin (2,3,7,8-TCDD) 99. 1,2,3,7,8-Pentachlorodibenzo- p-dioxin (1,2,3,7,8-PeCDD) 100. 1,2,3,4,7,8-Hexachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,4,7,8-HxCDD) 101. 1,2,3,6,7,8-Hexachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,6,7,8-HxCDD) 102. 1,2,3,7,8,9-Hexachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,7,8,9-HxCDD) 103. 1,2,3,4,6,7,8-Heptachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,4,6,7,8-HpCDD) 104. Octachlorodibenzo-p-dioxin (OCDD) 105. 1.2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo- p-dioxin (2,3,7,8-TCDD) 106. 1,2,3,7,8-Pentachlorodibenzo- p-dioxin (1,2,3,7,8-PeCDD) 107. 1,2,3,4,7,8-Hexachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,4,7,8-HxCDD)	In-house method SOP No. 20 02 218 based on EPA method 1613 B and 1668 C
21	• น้ำบริโภค -น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท -น้ำกรอง • น้ำอุปโภค -น้ำในกระบวนการผลิต -น้ำประปา -น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ -น้ำบาดาล น้ำผิวดิน		In-house method SOP No. 20 02 340 based on EPA method 1613 B and 1668 C

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
21 (ต่อ)	• น้ำบริโภค -น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท -น้ำกรอง • น้ำอุปโภค -น้ำในกระบวนการผลิต -น้ำประปา -น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ -น้ำบาดาล น้ำผิวดิน	108. 1,2,3,6,7,8-Hexachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,6,7,8-HxCDD) 109. 1,2,3,7,8,9-Hexachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,7,8,9-HxCDD) 110. 1,2,3,4,6,7,8-Heptachlorodibenzo-p-dioxin (1,2,3,4,6,7,8-HpCDD) 111. Octachlorodibenzo-p-dioxin (OCDD) 112. 2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo furan (2,3,7,8-TCDF) 113. 1,2,3,7,9-Pentachlorodibenzo furan (1,2,3,7,9-PeCDF) 114. 1,3,4,7,8-Pentachlorodibenzo furan (1,3,4,7,8-PeCDF) 115. 1,2,3,4,7,8-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,4,7,8-HxCDF) 116. 1,2,3,6,7,8-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,6,7,8-HxCDF) 117. 1,2,3,7,8,9-Hexachlorodibenzo furan (1,2,3,7,8,9-HxCDF) 118. 2,3,4,6,7,8-Hexachlorodibenzo furan (2,3,4,6,7,8-HxCDF) 119. 1,2,3,4,6,7,8-Heptachlorodibenzo furan (1,2,3,4,6,7,8-HpCDF) 120. 1,2,3,4,7,8,9-Heptachlorodibenzo furan (1,2,3,4,7,8,9-HpCDF) 121. Octachlorodibenzo furan (OCDF) 122. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ), Lower-bound 123. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ), Medium-bound 124. Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ), Upper-bound 125. 3,3',4,4' Tetrachlorobiphenyl (PCB 77) 126. 3,4,4',5-Tetrachlorobiphenyl (PCB 81) 127. 3,3',4,4',5 Pentachlorobiphenyl (PCB 126) 128. 3,3',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 169) 129. 2,3,3',4,4'-Pentachlorobiphenyl (PCB 105) 130. 2,3,4,4',5-Pentachlorobiphenyl (PCB 114) 131. 2,3',4,4',5-Pentachlorobiphenyl (PCB 118) 132. 2',3,4,4',5-Pentachlorobiphenyl (PCB 123) 133. 2,3,3',4,4',5-Hexachlorobiphenyl (PCB 156) 134. 2,3,3',4,4',5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 157) 135. 2,3',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 167) 136. 2,3,3',4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl (PCB 189) 137. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Lower-bound 138. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Medium-bound 139. Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), Upper-bound 140. 2,4,4'-Trichlorobiphenyl (PCB 28)	In-house method SOP No. 20 02 340 based on EPA method 1613 B and 1668 C

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
		141. 2,2',5,5'-Tetrachlorobiphenyl (PCB 52) 142. 2,2',4,5,5'-Pentachlorobiphenyl (PCB 101) 143. 2,2',3,4,4',5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 138) 144. 2,2',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl (PCB 153)	
22	ซอสปรุงรส	149. 3-MCPD	AOAC (2019) 2000.01
23	• นมโค • นมพาสเจอร์ไรส์ • นมสเตรอริไลซ์	150. แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1	AOAC (2019) 2000.08
24	ผลิตภัณฑ์นม	151. แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1	In house method SOP No. 20 02 298 based on AOAC (2019) 2000.08
25	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	152. Benzo (a) pyrene	In house method SOP No. 20 02 143 based on Bull Dept Med Sci 2009; 51 (3-4):177-186
26	น้ำมันบริโภค	153. Benzo (a) pyrene	In house method SOP No. 20 02 143 based on Bull Dept Med Sci 2015; 57 Supply 3: 263-274
27	• พืชแห้ง[1] • สมุนไพร • กัญชา กัญชง[2] (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) • กัญชา กัญชง[3] (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก)	154. แอฟลาทอกซิน (บี 1, บี 2, จี1, จี 2 และ แอฟลาทอกซินทั้งหมด)	In-house method SOP No. 20 02 051 based on AOAC (2019) 991.31
28	• กาแฟ • ชา • ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ • เอนไซม์[4] • พืชแห้ง[1] • สมุนไพร • กัญชา กัญชง[2] (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) • กัญชา กัญชง[3] (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก)	155. โอคราทอกซิน เอ	In-house method SOP No. 20 02 370 based on AOAC (2019) 2004.10
29	• นมและผลิตภัณฑ์ • ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ • ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	156. กรดซัยยานูริค	In-house method SOP No. 20 02 247 by LC-MS/MS Technique
30	อาหาร[1]	157. Cholesterol	AOAC (2019) 994.10
		158. Saturated fat	AOAC (2019) 996.06

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
31	น้ำมันและไขมันบริโภค	159. Fatty acid composition	AOCS (2001) Ce 1e-91
		160. Peroxide value	AOAC (2019) 965.33
		161. Acid value	AOCS (2017) Cd 3d-63
		162. Polar compounds	AOCS (2017) Cd 20-91
32	นมโค • น้ำนมดิบ • นมโค ยู เอช ที • นมโคพาสเจอร์ไรซ์	163. Total solids	ISO 6731/IDF21:2010
		164. Total nitrogen	AOAC (2019) 991.20
		165. Protein	
		166. Fat	ISO1211/IDF1:2010
		167. Energy from Fat	
		168. Ash	AOAC (2019) 945.46
		169. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		170. Milk solids not fat	AOAC (2019) 990.21
		171. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5
		172. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20
		173. Vitamin B2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2019) 970.65
33	นมโค • นมผง	174. Moisture	AOAC (2019) 927.05
		175. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20
		176. Protein	
		177. Fat	ISO1736 / IDF9:2008
		178. Energy from Fat	

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
33 (ต่อ)	นมโค • นมผง	179. Ash	AOAC (2019) 930.30
		180. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		181. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.5
		182. Protein in milk solids not fat	-AOAC (2019) 927.05 -ISO1736/IDF9:2008 -In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20. Calculation from moisture content, fat content and protein content.
		183. Lactose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20
		184. Vitamin B2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2019) 970.65
34	นมโค • นมข้นหวาน	185. Moisture	ISO 6734/IDF15:2010
		186. Total solids	
		187. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20
		188. Protein	
		189. Fat	ISO 1737/IDF13:2008
		190. Energy from Fat	
		191. Ash	AOAC (2019) 920.115 (E)
		192. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		193. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5
		194. Sucrose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20
		195. Lactose	

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
35	นมดัดแปลงสำหรับทารก และ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	196. Vitamin B 2	In-house method SOP No. 20 02 043 based on AOAC (2019) 970.65
36	นมเปรี้ยว (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์และสเตอริไลส์)	197. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20
		198. Protein	
		199. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on ISO1211/IDF1:2010
		200. Energy from Fat	
37	นมเปรี้ยว (ชนิดผง)	201. Moisture	In-house method SOP No. 20 02 048 based on AOAC (2019) 927.05
		202. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20
		203. Protein	
		204. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on ISO1211/IDF1:2010
		205. Energy from Fat	
38	• นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) • ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชทีพาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) • นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) • ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์)	206. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20
		207. Protein	
		208. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on ISO1211/IDF1:2010
		209. Energy from Fat	
		210. Total solids	In-house method SOP No. 20 02 048 based on ISO 6731/IDF21:2010
		211. Milk solid not fat	In-house method SOP No. 20 02 053 in connection with AOAC (2019) 977.20 and 991.20 and Gravimetry, muffle furnace 550^{0} C. Calculation from lactose content, protein content and ash content.

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
38 (ต่อ)	• นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) • ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชทีพาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) • นมปรุงแต่ง (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์) • ผลิตภัณฑ์ของนม (ยูเอชที พาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์)	212. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550^0 C
		213. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		214. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5
		215. Sucrose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20
		216. Lactose	
39	• นมปรุงแต่ง (ชนิดผง) • ผลิตภัณฑ์ของนม (ชนิดผง)	217. Moisture	In-house method SOP No. 20 02 048 based on AOAC (2019) 927.05
		218. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20
		219. Protein	
		220. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on ISO1736/ IDF9:2008
		221. Energy from Fat	
		222. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550^0 C
		223. Total carbohydrate	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p.8
		224. Total energy	Methods of analysis for nutrition labeling, 1993. p. 5
		225. Sucrose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20
		226. Lactose	
40	เนย	227. Moisture	ISO3727-1/IDF80-1:2001
41	เนยแข็ง	227. Moisture	ISO3727-1/IDF80-1:2001
		228. Moisture	ISO 5534:2004/IDF4:2004
		229. Fat	ISO 1735:2004/IDF5:2004
		230. Energy from Fat	

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
41 (ต่อ)	เนยแข็ง	229. Fat	ISO 1735:2004/IDF5:2004
		230. Energy from Fat	
		231. Fat in dry matter	ISO 5534:2004/IDF4:2004 and ISO 1735:2004/IDF5:2004
42	ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช • เมล็ดธัญพืช • แป้ง • นมถั่วเหลือง • ข้าวและผลิตภัณฑ์ • เบเกอรี่และอาหารว่าง • ฟ้าสต์ฟู้ดแบบตะวันตก	232. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20
		233. Protein	
		234. Fat	In-house method SOP No. 20 02 361 based on AOAC (2019) 922.06
		235. Energy from Fat	
43	ไอศกรีม	236. Total solids	AOAC (2019) 941.08
		237. Fat	AOAC (2019) 952.06
		238. Energy from Fat	
		239. Total nitrogen	AOAC (2019) 930.33
		240. Protein	
		241. Ash	Gravimetry, muffle furnace 550^0 C
		242. Milk solid not fat	In-house method SOP No. 20 02 053 in connection with AOAC (2019) 977.20 and 991.20 and Gravimetry, muffle furnace 550^0 C. Calculation from lactose content, protein content and ash content.
		243. Sucrose	In-house method SOP No. 20 02 292 based on AOAC (2019) 977.20
		244. Lactose	
44	• น้ำปลา • ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ได้แก่ ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส	245. Total nitrogen	In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20
		246. Protein	

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
44 (ต่อ)	• น้ำปลา • ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ได้แก่ ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส	247. Iodine (I)	In-house method based on Journal of Analytical Atomic Spectrometry, September 1998, (13):977-982
45	เครื่องดื่มเกลือแร่	248. Sodium (Na)	In-house method SOP No. 20 02 300 based on AOAC (2019) 2011.14
		249. Potassium (K)	In-house method SOP No. 20 02 300 based on AOAC (2019) 2011.14
46	น้ำผึ้ง	250. Moisture	AOAC (2019) 969.38 (B)
47	• ไขมันสัตว์ • น้ำมันบริโภค	251. p,p′-DDE	Primary method: Isotope dilution mass spectrometry (IDMS)
48	ผัก ผลไม้ที่มี • ปริมาณน้ำและคลอโรฟิลล์สูง • ปริมาณน้ำสูงและคลอโรฟิลล์ต่ำหรือไม่มี	**Organophosphorus compounds:** 252. chlorpyrifos 253. dichlorvos 254. diazinon 255. dicrotophos 256. dimethoate 257. EPN 258. ethion 259. methidathion 260. parathion 261. pirimiphos - methyl 262. parathion - methyl 263. profenofos 264. prothiofos 265. triazofos	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC (2019) 2007.01
		Synthetic pyrethroids: 266. bifenthrin 267. cyfluthrin 268. lamda-cyhalothrin 269. cypermethrin 270. deltamethrin 271. fenpropathrin 272. fenvalerate 273. permethrin	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC (2019) 2007.01
49	นมโค • น้ำนมโคดิบ • นมพาสเจอร์ไรส์ • นมสเตอริไลส์ • นมยู เอช ที	**Organochlorine compounds:** 274. aldrin 275. a-BHC 276. g-BHC (lindane) 277. a-chlordane	Bull Dept Med Sci 2008; 50 (3): 185-196

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
49 (ต่อ)	นมโค • น้ำนมโคดิบ • นมพาสเจอร์ไรส์ • นมสเตอริไลส์ • นมยู เอช ที	**Organochlorine compounds:** 274. aldrin 275. a-BHC 276. g-BHC (lindane) 277. a-chlordane	Bull Dept Med Sci 2008; 50 (3): 185-196
50	• ข้าว • ธัญพืช	289. Bromide ion	In-house method SOP No. 20 02 303 based on EURL-SRM-M6
51	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	Pesticide residues: 290. aldicarb 291. carbaryl 292. carbofuran 293. 3-OH carbofuran 294. methiocarb 295. methomyl 296. oxamyl	AOAC (2019) 985.23
			In - house method SOP No. 20 02 271 based on Bull Dept Med Sci 2005; 47 (1): 26-36
		Fungicides: 297. Carbendazim 298. thiabendazole	Bull Dept Med Sci 2005; 47(1): 26-36
		Pesticide residues: 299. 4,4'-DDD 300. 4,4'-DDE 301. 4,4'-DDT 302. alachlor 303. adrin 304. BHC-alpha (alpha-HCH) 305. BHC-beta (beta-HCH) 306. BHC-delta (delta-HCH) 307. BHC-gamma (gamma-HCH) 308. Bifenthrin 309. bromophos-ethyl 310. butachlor 311. cadusafos 312. chlordane-cis 313. chlordane-oxy 314. chlordane-trans 315. chlorfenapyr 316. chlorfenvinphos 317. chlorobenzilate 318. chloroneb 319. chlorothalonil 320. chlorpropham 321. chlorpyrifos 322. chlorpyrifos-methyl 323. cyanophos 324. cyfluthrin 325. cypermethrin 326. DCPA (Dacthal) 327. deltamethrin 328. demeton-S-methyl 329. diazinon	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
51 (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	**Pesticide residues:** 329. diazinon 330. dichlorvos 331. dieldrin 332. disulfoton 333. ditalimfos 334. endosulfan sulfate 335. endosulfan-alpha 336. endosulfan-beta 337. endrin 338. EPN 339. Ethion 340. Fenchlorphos 341. fenitrothion 342. fenpropathrin 343. fenthion 344. fenvalerate 345. fipronil 346. heptachlor 347. heptachlor epoxide-cis 348. heptachlor epoxide-trans 349. heptenophos 350. isofenphos 351. lambda-cyhalothrin 352. malathion 353. methacrifos 354. methamidophos 355. methidathion 356. methoxychlor 357. metribuzin 358. mevinphos 359. parathion 360. parathion-methyl 361. permethrin 362. phosalone 363. phosphamidon 364. pirimiphos-ethyl 365. pirimiphos-methyl 366. profenofos 367. propachlor 368. propargite 369. propetamphos 370. prothiofos 371. quinalphos 372. quintozene 373. tecnazen 374. terbacil 375. terbufos 376. tetradifon 377. thiometon 378. tolylfluanid 379. triadimefon 380.vtrifluralin 381. abamectin 382. acetamiprid 383. acibenzolar-S-methyl 384. aldicarb 385. aldicarb-sulfone	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
51 (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	**Pesticide residues:** 386. aldicarb-sulfoxide 387. ametoctradin 388. aminocarb 389. anilazine 390. atrazine 391. azamethiphos 392. azoxystrobin 393. bendiocarb 394. boscalid 395. bromacil 396. bupirimate 397. carbaryl 398. carbendazim 399. carbetamide 400. carbofuran 401. carbofuran-3-hydroxy 402. carbofuran-3-keto 403. carboxin 404. chlorbromuron 405. chloridazon 406. chlorotoluron 407. chloroxuron 408. clothianidin 409. cyanazine 410. cycluron 411. cyflumetofen 412. cyproconazole 413. demeton-s-methyl sulfone 414. demeton-s-methyl sulfoxide 415. diethofencarb 416. dimefox 417. dimethachlor 418. dimethomorph 419. diphenamid 420. diuron 421. ethiofencarb 422. ethiofencarb-sulfone 423. ethiofencarb-sulfoxide 424. ethirimol 425. ethofumesate 426. etofenprox 427. etoxazole 428. famoxadone 429. fenamidone 430. fenamiphos 431. fenarimol 432. fenbuconazole	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
51 (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	**Pesticide residues:** 433. fenhexamid 434. fenobucarb 435. fenothiocarb 436. fenoxycarb 437. fenpropidin 438. fensulfothion 439. fenthion-sulfoxide 440. flufenacet 441. flufenoxuron 442. fluometuron 443. fluopyram 444. fluquinconazole 445. fluridone 446. flurtamone 447. flusilazole 448. hexazinone 449. hexythiazox 450. imazalil 451. imidacloprid 452. indoxacarb 453. iprovalicarb 454. isoprocarb 455. isoproturon 456. linuron 457. malaoxon 458. mepanipyrim 459. metaflumizone 460. metalaxyl 461. methiocarb 462. methomyl 463. methoxyfenozide 464. metobromuron 465. metolachlor 466. metrafenone 467. monocrotophos 468. monolinuron 469. novaluron 470. omethoate 471. oxamyl 472. penconazole 473. phenthoate 474. pirimicarb 475. promecarb 476. prometon 477. prometryn 478. propiconazole 479. propoxur	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
51 (ต่อ)	ผักและผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)	**Pesticide residues:** 480. propyzamide 481. prosulfucarb 482. prothoate 483. pyraclostrobin 484. pyridaben 485. pyrifenox 486. pyrimethanil 487. rotenone 488. sedaxane 489. simazine 490. spinetoram 491. spinozad 492. spiroxamine 493. tebuconazole 494. tebufenozide 495. tebufenpyrad 496. terbumeton 497. terbuthylazine 498. tetraconazole 499. thiabendazole 500. thiacloprid 501. thiamethoxam 502. thiobencarb 503. thiodicarb 504. thiofanox 505. thiofanox-sulfone 506. thiofanox-sulfoxide 507. triadimenol 508. tri-allate 509. tricyclazole 510. trifloxystrobin 511. triflumizole 512. triticonazole 513. vamidothion	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662: 2018 by GC-MS/MS
		514. paraquat cation 515. diquat cation 516. chlormequat cation 517. mepiquat cation	EURL-SRM (QuPPe-PO-Method); Version 10.1 (2019)
52	• พืชแห้ง[1] • สมุนไพร • กัญชา กัญชง[2] • (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) • กัญชา กัญชง[3] • (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) • ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ	**Pesticide residues:** 518. 4,4′-TDE (p,p′-TDE) 519. 4,4′-DDE (p,p′-DDE) 520. 4,4′-DDT (p,p′-DDT) 521. alachlor 522. aldrin 523. BHC-alpha (alpha-HCH) 524. BHC-beta (beta-HCH)	In-house method SOP No. 20 02 369 based on BS EN 15662: 2018

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
52 (ต่อ)	• พืชแห้ง[1] • สมุนไพร • กัญชา กัญชง[2] • (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) • กัญชา กัญชง[3] • (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) • ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ	**Pesticide residues:** 525. BHC-delta (delta-HCH) 526. BHC-gamma (gamma-HCH) 527. bifenthrin 528. bromophos-ethyl 529. butachlor 530. cadusafos 531. chlordane-cis 532. chlordane-oxy 533. chlordane-trans 534. chlorfenapyr 535. chlorfenvinphos 536. chlorobenzilate 537. chloroneb 538. chlorothalonil 539. chlorpropham 540. chlorpyrifos 541. chlorpyrifos-methyl 542. cyanophos 543. cyfluthrin 544. cypermethrin 545. DCPA (Decthal) 546. deltamethrin 547. demeton-S-methyl 548. diazinon 549. dichlorvos 550. dieldrin 551. disulfoton 552. ditalimfos 553. endosulfan sulfate 554. endosulfan-alpha 555. endosulfan-beta 556. endrin 557. EPN 558. ethion 559. fenchlorphos 560. fenitrothion 561. fenpropathrin 562. fenthion 563. fenvalerate 564. fipronil 565. heptachlor 566. heptachlor epoxide-cis 567. heptachlor epoxide-trans 568. heptenophos 569. isofenphos 570. lambda- cyhalothrin 571. malathion 572. methacrifos 573. methamidophos 574. methidathion 575. methoxychlor 576. metribuzin 577. mevinphos 578. parathion-methyl 579. permethrin 580. phosalone	In-house method SOP No. 20 02 369 based on BS EN 15662: 2018

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
52 (ต่อ)	• พืชแห้ง[1] • สมุนไพร • กัญชา กัญชง[2] • (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) • กัญชา กัญชง[3] • (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) • ยาสมุนไพร และยาแผนไทยที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ	**Pesticide residues:** 581. phosphamidon 582. pirimiphos-ethyl 583. pirimiphos-methyl 584. profenofos 585. propachlor 586. propargite 587. propetamphos 588. prothiofos 589. quinalphos 590. quintozene 591. tecnazene 592. terbacil 593. terbufos 594. tetradifon 595. thiometon 596. tolylfluanid 597. triadimefon 598. trifluralin	In-house method SOP No. 20 02 369 based on BS EN 15662: 2018
53	• น้ำมัน (พืชและสัตว์) • ไขมัน (พืชและสัตว์) • น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) • น้ำมันกัญชา • น้ำมันกัญชง • สารสกัดกัญชา • สารสกัดกัญชง	**Pesticide residues:** 599. p,p´-TDE (4,4´-TDE) 600. p,p´-DDE (4,4´-DDE) 601. p,p´-DDT (4,4´-DDT) 602. parathion 603. alachlor 604. aldrin 605. BHC-alpha (alpha-HCH) 606. BHC-beta (beta-HCH) 607. BHC-delta (delta-HCH) 608. BHC-gamma (gamma HCH) 609. bifenthrin 610. bromophos-ethyl 611. butachlor 612. cadusafos 613. chlordane-cis 614. chlordane-oxy 615. chlordane-trans 616. chlorfenapyr 617. chlorfenvinphos 618. chlorobenzilate 619. chloroneb 620. chlorothalonil 621. chlorpropham 622. chlorpyrifos 623. chlorpyrifos-methyl 624. cyanophos 625. cyfluthrin 626. cypermethrin 627. DCPA (Decthal) 628. deltamethrin 629. demeton-S-methyl 630. diazinon 631. dichlorvos 632. dieldrin 633. disulfoton 634. ditalimfos	In-house method SOP No. 20 02 369 based on EURL-FV (2012-M6)

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
53 (ต่อ)	• น้ำมัน (พืชและสัตว์) • ไขมัน (พืชและสัตว์) • น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) • น้ำมันกัญชา • น้ำมันกัญชง • สารสกัดกัญชา • สารสกัดกัญชง	**Pesticide residues:** 635. endosulfan sulfate 636. endosulfan-alpha 637. endosulfan-beta 638. endrin 639. EPN 640. ethion 641. fenchlorphos 642. fenitrothion 643. fenpropathrin 644. fenthion 645. fenvalerate 646. fipronil 647. heptachlor 648. heptachlor epoxide-cis 649. heptachlor epoxide-trans 650. heptenophos 651. isofenphos 652. lambda- cyhalothrin 653. malathion 654. methacrifos 655. methamidophos 656. methidathion 657. methoxychlor 658. metribuzin 659. mevinphos 660. parathion 661. parathion-methyl 662. permethrin 663. phosalone 664. phosphamidon 665. pirimiphos-ethyl 666. pirimiphos-methyl 667. profenofos 668. propachlor 669. propargite 670. propetamphos 671. prothiofos 672. quinalphos 673. quintozene 674. tecnazene 675. terbacil 676. terbufos 677. tetradifon 678. thiometon 679. tolylfluanid 680. triadimefon 681. trifluralin	In-house method SOP No. 20 02 369 based on EURL-FV (2012-M6)
54	น้ำผักผลไม้	**Organophosphorus compounds:** 682. chlorpyrifos 683. dichlorvos 684. diazinon 685. dicrotophos 686. dimethoate 687. EPN 688. ethion	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC 2019 (2007.01)

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
54 (ต่อ)	น้ำผักผลไม้	**Organophosphorus compounds:** 688. ethion 689. methidathion 690. parathion 691. pirimiphos – methyl 692. parathion – methyl 693. profenofos 694. prothiofos 695. triazofos	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC 2019 (2007.01)
		Synthetic pyrethroids: 696. bifenthrin 697. cyfluthrin 698. lamda-cyhalothrin 699. cypermethrin 700. deltamethrin 701. fenpropathrin 702. fenvalerate 703. permethrin	In - house method SOP No. 20 02 273 based on AOAC 2019 (2007.01)
55	• ธัญชาติ • ถั่วเมล็ดแห้ง	**Pesticide residues** 704. p,p´-TDE (4,4´-TDE) 705. p,p´-DDE (4,4´-DDE) 706. p,p´-DDT (4,4´-DDT) 707. alachlor 708. aldrin 709. BHC-alpha (alpha-HCH) 710. BHC-beta (beta-HCH) 711. BHC-delta (delta-HCH) 712. BHC-gamma (gamma HCH) 713. bifenthrin 714. bromophos-ethyl 715. butachlor 716. cadusafos 717. chlordane-cis 718. chlordane-oxy 719. chlordane-trans 720. chlorfenapyr 721. chlorfenvinphos 722. chlorobenzilate 723. chloroneb 724. chlorothalonil 725. chlorpropham 726. chlorpyrifos 727. chlorpyrifos-methyl 728. cyanophos 729. cyfluthrin 730. cypermethrin 731. DCPA (Decthal) 732. deltamethrin 733. demeton-S-methyl 734. diazinon 735. dichlorvos 736. dieldrin 737. disulfoton 738. ditalimfos	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662:2018 by GC-MS/MS

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
55 (ต่อ)	• ธัญชาติ • ถั่วเมล็ดแห้ง	**Pesticide residues** 739. endosulfan sulfate 740. endosulfan-alpha 741. endosulfan-beta 742. endrin 743. EPN 744. ethion 745. fenchlorphos 746. fenitrothion 747. fenpropathrin 748. fenthion 749. fenvalerate 750. fipronil 751. heptachlor 752. heptachlor epoxide-cis 753. heptachlor epoxide-trans 754. heptenophos 755. isofenphos 756. lambda- cyhalothrin 757. malathion 758. methacrifos 759. methamidophos 760. methidathion 761. methoxychlor 762. metribuzin 763. mevinphos 764. parathion 765. parathion-methyl 766. permethrin 767. phosalone 768. phosphamidon 769. pirimiphos-ethyl 770. pirimiphos-methyl 771. profenofos 772. propachlor 773. propargite 774. propetamphos 775. prothiofos 776. quinalphos 777. quintozene 778. tecnazene 779. terbacil 780. terbufos 781. tetradifon 782. thiometon 783. tolylfluanid 784. triadimefon 785. trifluralin	In-house method SOP No. 20 02 363 based on BS EN 15662:2018 by GC-MS/MS
56	• เนื้อสัตว์ -วัว -แกะ -หมู -สัตว์ปีก • ตับ	786. Brombuterol 787. Clenbuterol 788. Ractopamine 789. Salbutamol	In - house method SOP No. 20 02 142 based on Journal Chromatography B 2004; 813: 34 – 45

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
56	• เนื้อสัตว์ -วัว -แกะ -หมู -สัตว์ปีก • ตับ	786. Brombuterol 787. Clenbuterol 788. Ractopamine 789. Salbutamol	In - house method SOP No. 20 02 142 based on Journal Chromatography B 2004; 813: 34 – 45
57	• เนื้อสัตว์[2] • นม • ไข่ • น้ำผึ้ง	790. Chloramphenicol	Euro Proxima B.V. 5091 CAP [21] 07.10
58	• เนื้อสัตว์[2] • นม • ไข่ • น้ำผึ้ง • แป้ง	**Nitrofuran metabolites:** 791. AOZ 792. AMOZ 793. AHD 794. SEM	In - house method SOP No. 20 02 198 based on Journal Chromatography B 1997; 691: 87 - 94
59	• เนื้อสัตว์ -วัว -แกะ -หมู • สัตว์ปีก	795. beta-agonist	In - house method SOP No. 20 02 174 based on Euro Proxima B.V. 5061 BAG1p [19] 09.05
60	• เนื้อสัตว์[2]	**กลุ่ม Amphenicol:** 796. chloramphenicol 797. florfenicol 798. thiamphenicol	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680
		กลุ่ม Beta-lactam: 799. cloxacillin 800. dicloxacillin 801. oxacillin 802. cephalexin 803. cefazolin 804, nafcillin	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680
		กลุ่ม Macrolide: 805. erythromycin 806. josamycin 807. lincomycin 808. tilmicosin	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680
		กลุ่ม Quinolone: 809. danofloxacin 810. difloxacin 811. enrofloxacin 812. flumequine 813. marbofloxacin 814. nalidixic acid 815. norfloxacin	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
60 (ต่อ)	• เนื้อสัตว์[2]	**กลุ่ม Quinolone:** 815. norfloxacin 816. oxolinic acid 817. sarafloxcin 818. ofloxacin 819. levofloxacin	In-house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012; 20 (3): 674-680
		กลุ่ม Sulfonamides: 820. sulfadiazine 821. sulfadimidine 822. sulfadoxine 823. sulfadimethoxine 824. sulfamerazine 825. sulfamethizole 826. sulfamethoxazole 827. sulfamonomethoxine 828. sulfaquinoxaline 829. sulfisoxazole 830. sulfathiazole 831. sulfapyridine 832. trimethoprim	In - house method SOP No. 20 02 343 based on J. Food and Drug Analysis, 2012:20 (3): 674 – 680
		กลุ่ม Tetracycline: 833. chlortetracycline 834. doxycycline 835. oxytetracycline 836. tetracycline	
61	กัญชา กัญชง[3] (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก)	837. Cannabidiol, (CBD) 838. Delta - 9 – Tetrahydro cannabinol, (Delta -9 - THC)	In-house method SOP No. 20 02 390 based on Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis 2017; 146; 15-23
62	• อาหารพร้อมบริโภค (ที่มีและไม่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชา หรือกัญชง) • เครื่องดื่ม (ที่มีและไม่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชา หรือกัญชง)	839. Cannabidiol, (CBD) 840. Cannabinol, (CBN) 841. Delta - 8 -tetrahydrocannabinol (Delta -8-THC) 842. Delta - 9 - tetrahydrocannabinol (Delta -9 - THC) 843. Tetrahydrocannabinolic acid (THCA) 844. Tetrahydrocannabivarin (THCV)	In-house method SOP No. 20 02 399 based on Microgram Journal, 2017;14 (1-4) :9-32
63	• ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิด: -เม็ด -แคปซูล -ผง -น้ำมัน[5] -ของเหลว • กาแฟปรุงสำเร็จ	845. alprazolam 846. bisacodyl 847. desoxy-D2PM 848. dexamethasone 849. diazepam 850. ephedrine 851. fenfluramine 852. fluoxetine 853. phentermine 854. prednisolone 855. pseudoephedrine	In-house method SOP No. 20 02 293 based on The Royal Society of Chemistry 2016; 8: 6840-46

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
63 (ต่อ)	• ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิด: -เม็ด -แคปซูล -ผง -น้ำมัน[5] -ของเหลว • กาแฟปรุงสำเร็จ	856. sildenafil 857. tadalafil 858. vardenafil 859. phenolphthalein 860. sibutramine	In-house method SOP No. 20 02 293 based on The Royal Society of Chemistry 2016; 8: 6840-46
64	วัสดุสัมผัสอาหารทำด้วยพลาสติก -พอลิเอทิลีน -พอลิพรอพิลีน -พอลิสไตรีน -พอลิไวนิลคลอไรด์ -พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต -พอลิคาร์บอเนต -ไนลอน -เมลามีน	861. Heavy metal (as lead) 862. Quantity of potassium permanganate consumption 863. Evaporation residue (water) 864. Evaporation residue (4 % acetic acid) 865. Evaporation residue (20 % ethanol)	JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan
		866. Evaporation residue (n-heptane)	In - house method SOP No. 20 02 070 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging. Japan
		867. Identity of plastic type	In - house method SOP No. 20 02 077 based on FT-IR technique
		868. Lead (Pb)	JETRO 2008. Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging
		869. Cadmium (Cd)	
		870. Antimony (Sb)	In - house method SOP No. 20 02 073 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging
65	วัสดุสัมผัสอาหารทำด้วยพลาสติกชนิดเมลามีน-ฟอร์มาลดีไฮด์	871. Phenol	In - house method SOP No. 20 02 258 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
		872. Formaldehyde	In - house method SOP No. 20 02 259 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
66	วัสดุสัมผัสอาหาร ทำด้วยพลาสติก ชนิดพอลิไวนิลคลอไรด์	873. Tricresylphosphate	In - house method SOP No. 20 02 256 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
		874. Vinylchloride monomer	In - house method SOP No. 20 02 318 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
67	วัสดุสัมผัสอาหาร ทำด้วยพลาสติก ชนิดพอลิสไตรีน และที่มีพอลิสไตรีน เป็นส่วนประกอบ	**สารที่ระเหยได้** 875. Toluene 876. Ethylbenzene 877. Isopropylbenzene 878. n-propylbenzene 879. Styrene	In - house method SOP No. 20 02 255 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
68	ผลิตภัณฑ์ยาง ที่ใช้สัมผัสอาหาร สำหรับทารกและเด็กเล็ก	880. Phenol	In - house method SOP No. 20 02 258 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
		881. Formaldehyde	In - house method SOP No. 20 02 259 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
		882. Zinc (Zn)	In - house method SOP No. 20 02 257 based on JETRO 2008 Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
		883. Lead (Pb)	JETRO 2008. Standards and Testing Methods for Implements, Containers and Packaging.
69	รังนกนางแอ่น	885. Identity of edible bird's nest	In - house method SOP No. 20 02 183 based on FT-IR technique
70	ขวดนมและอุปกรณ์ ประกอบทำด้วยพลาสติก	**Migration of** 886. Lead (Pb) 887. Barium (Ba) 888. Cobalt (Co) 889. Copper (Cu)	In-house method SOP No. 20 02 329 in connection with -Commission Regulations (EU) No. 10/2011 The European Standard BS EN 13130 – 1:2004

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
70	ขวดนมและอุปกรณ์ประกอบทำด้วยพลาสติก	**Migration of** 890. Iron (Fe) 891. Lithium (Li) 892. Manganese (Mn) 893. Zinc (Zn)	In-house method SOP No. 20 02 329 in connection with -Commission Regulations (EU) No. 10/2011 The European Standard BS EN 13130 – 1:2004
		894. Migration of Bisphenol A (2,2 – bis (4-hydroxyphenyl) propane02)	-Commission Regulations (EU) No. 10/2011 EURL-Food Contact Material ILC 2009/BPA in 50% ethanol: Annex 1
71	• น้ำบริโภค[2] • น้ำอุปโภค[1] • น้ำแร่ธรรมชาติ • น้ำแข็ง	895. Arsenic (As) 896. Cadmium (Cd) 897. Chromium (Cr) 898. Copper (Cu) 899. Iron (Fe) 900. Manganese (Mn) 901. Nickel (Ni) 902. Lead (Pb) 903. Selenium (Se) 904. Zinc (Zn) 905. Silver (Ag) 906. Barium (Ba) 907. Aluminum (Al) 908. Antimony (Sb) 909. Iron (Fe) 910. Cadmium (Cd) 911. Manganese (Mn) 912. Nickel (Ni) 913. Copper (Cu) 914. Zinc (Zn) 915. Chromium (Cr) 916. Silver (Ag)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. part 3120 B
		917. pH	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. part 4500-H+B
		918. Total solids	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 2540 B
		919. Total hardness	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 2340 C

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
71 (ต่อ)	• น้ำบริโภค[2] • น้ำอุปโภค[1] • น้ำแร่ธรรมชาติ • น้ำแข็ง	920. Chloride (Cl)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 4110 B
		921. Fluoride (F)	
		922. Nitrate (NO3)	
		923. Sulphate (SO4)	
		924. Mercury (Hg)	In-house method SOP No. 20 02 317 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA 2012. part 3112B
		925. Lead (Pb)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. part 3113 B.
		926. Arsenic (As)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 3114 C
		927. Bromate (BrO_3)	In-house method SOP No. 20 02 278 based on EPA 2009 (method 302.0)
		928. Selenium (Se)	In-house method based on SOP No. 20 02 394 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23rd Edition. 2017. Part 3120 B
72	• สาหร่าย -สาหร่ายแห้ง -สาหร่ายสด (วัตถุดิบ) -สาหร่ายพร้อมบริโภค • สัตว์น้ำและอาหารทะเล[1]	929. Inorganic Arsenic	In-house method SOP 20 02 325 based on J. Food hyg. Soc.Jpn. 2007, Vol 49, No.2
73	• อาหาร[1] • เครื่องดื่ม[2]	930. Lead (Pb)	AOAC (2019) 999.10
		931. Cadmium (Cd)	

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
73 (ต่อ)	• อาหาร[1] • เครื่องดื่ม[2]	930. Lead (Pb)	AOAC (2019) 999.10
		931. Cadmium (Cd)	
		932. Mercury (Hg) (Total)	In-house method SOP No. 20 02 278 based on AOAC (2019) 997.15
		933. Lead (Pb)	In-house method SOP No. 20 02 365 based on AOAC (2019) 999.10 and 999.08
		934. Cadmium (Cd)	
		935. Arsenic (As)	
		936. Copper (Cu)	
		937. Iron (Fe)	
		938. Zinc (Zn)	
		939. Tin (Sn)	
		940. Nickel (Ni)	
		941. Manganese (Mn)	
74	• อาหาร • อาหารที่มีและไม่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาและกัญชง • พืช • สมุนไพร • กัญชา กัญชง[2] (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) • กัญชา กัญชง[3] (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) • ยาสมุนไพร และยาแผนไทย ที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ • น้ำมัน (สำหรับบริโภค) • น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) • น้ำมันกัญชา • น้ำมันกัญชง • สารสกัดกัญชา • สารสกัดกัญชง	943. Total Mercury	USEPA 2007 method 7473:1-17

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
75	• พืช • สมุนไพร • กัญชา กัญชง[2] (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) • กัญชา กัญชง[3] (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) • ยาสมุนไพร และยาแผนไทย ที่มีกัญชาเป็นส่วนประกอบ	944. Lead (Pb)	In-house method SOP No.20 02 365 based on AOAC (2019) 999.10 and 990.08
		945. Cadmium (Cd)	
		946. Total Arsenic	
76	• น้ำมัน (สำหรับบริโภค) • น้ำมันสมุนไพร (สำหรับบริโภค) • น้ำมันกัญชา • น้ำมันกัญชง • สารสกัดกัญชา • สารสกัดกัญชง	947. Lead (Pb)	In-house method SOP No.20 02 365 based on AOAC (2019) 999.10 and 990.08
		948. Cadmium (Cd)	
		949. Total Arsenic	
		950. Copper (Cu)	
		951. Iron (Fe)	
		952. Chromium (Cr)	
		953. Nickel (Ni)	
		954. Zinc (Zn)	
		955. Manganese (Mn)	
77	เครื่องดื่ม[1]	956. Caffeine	In-house method SOP No. 20 02 141 based on AOAC (2019) 980.14
		957. Citric acid	AOAC (2019) 986.13
78	ธัญพืช และผลิตภัณฑ์ธัญพืช	958. Propionic acid	In-house method SOP No. 20 02 153 based on Chromatographia Supplement. Vol. 66:2007
79	• อาหาร[1] • เครื่องดื่ม[1]	959. Sodium cyclamate	EN 12857:1999
		960. Sulfur dioxide	In-house method SOP No. 20 02 124 based on Journal of Food Protection, Vol. 44 (5), 1981

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
79 (ต่อ)	• อาหาร[1] • เครื่องดื่ม[1]	961. Saccharin	EN 12856:1999
		962. Acesulfame - K	
		963. Aspartame	
		964. Sucralose	In-house method SOP No. 20 02 314 based on Journal of Chromatography A 1157, 2007:187-196
		965. Benzoic acid	In-house method SOP No. 20 02 010 based on Lebensmittel - analytik, 1989
		966. Sorbic acid	
		Organic synthetic colors: 967. Tartrazine 968. Sunset yellow FCF 969. Azorubine 970. Ponceau 4R 971. Brilliant blue FCF 972. Acid red 52 973. Patent blue V 974. Allura red	In-house method SOP No. 20 02 006 in connection with: J. of chromatography. (1981), Vol.210. P 168-173.
		975. Erythrosine	In-house method SOP No. 20 02 006 in connection with: -J. of chromatography. (1981), Vol.210. P 168-173. -FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 14/7 (1986), P 76-79, 91-92.
80	กาแฟสำเร็จรูป	976. Moisture	AOAC (2019) 979.12
81	กาแฟคั่ว	977. Ash and water-soluble ash	AOAC (2019) 900.02
		978. Moisture	AOAC (2019) 979.12
83	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	982. Nitrite	EN 12014-4:2005
		983. Nitrate	
84	เกลือบริโภค	984. Iodine	Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination; 3rd Edition, WHO:2007

ISO/IEC 17025:2017

ลำดับ	ชนิดผลิตภัณฑ์/ตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
86	อาหารที่มีว่านหางจระเข้	986. Aloin (barbaloin)	In-house method SOP No. 20 02 269 based on Journal AOAC, 68 (3):1985
87	น้ำมันและไขมัน	987. BHT (Butylated hydroxy toluene)	In-house method SOP No. 20 02 132 based on AOAC (2019) 983.15
		988. BHA (Butylated hydroxy anisole)	
		989. Propyl gallate	
		990. TBHQ (Tertiary butylhydroquinone)	
88	• ถั่วลิสง • ข้าวโพด	991. Aflatoxin (Total, B1, B2, G1 & G2)	AOAC (2019) 991.31
89	น้ำปลา	992. กรดแอล-กลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมด	Journal of Food Protection. 46 (6), 1983. and In-house method SOP No. 20 02 360 based on AOAC (2019) 991.20 (Calculation from glutamic acid and total nitrogen)



ISO/IEC 17025:2017



หมายเหตุ

พืชแห้ง[1] หมายถึง ชนิดพืชที่ใช้ได้ในผลิตภัณฑ์สมุนไพรและอาหาร ขึ้นกับวัตถุประสงค์การนำไปใช้งาน

กัญชา กัญชง[2] (สดและแห้ง เฉพาะช่อดอก) หมายถึง ชนิดตัวอย่างและชนิดผลิตภัณฑ์กลุ่มยาเสพติด

กัญชา กัญชง[3] (สดและแห้ง ยกเว้นช่อดอก) หมายถึง ชนิดตัวอย่างและชนิดผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหาร และผลิตภัณฑ์สมุนไพร

เอนไซม์[4] หมายถึง โปรตีนกลุ่มหนึ่งที่ได้จากพืช สัตว์ หรือจุลินทรีย์ ซึ่งนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

น้ำมัน[5] หมายถึง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อยู่ในรูปน้ำมันบรรจุในแคปซูลนิ่มหรือในบรรจุภัณฑ์อื่น เช่น น้ำมันมะพร้าวบรรจุในแคปซูลนิ่ม สารสกัดจากพริกบรรจุในแคปซูล และสารสกัดอื่นๆ ในรูปของน้ำมัน

เครื่องดื่ม[1] รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก
2. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก
3. เครื่องดื่มตาม (1) หรือ (2) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค
4. เครื่องดื่มตาม (1) หรือ (2) ชนิดแห้ง

เครื่องดื่ม[2] **รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :**

1. ชา
2. กาแฟ
3. น้ำนมถั่วเหลือง
4. โกโก้
5. เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์
6. เครื่องดื่มเกลือแร่
7. ชาจากพืช (ปรับตามประกาศกระทรวง)
8. น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย
9. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
10. เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม
11. เครื่องดื่มตาม (9) หรือ (10) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค
12. เครื่องดื่มตาม (9) หรือ (10) ชนิดแห้ง

น้ำบริโภค[1] **รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้**

1. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
2. น้ำประปา
3. น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ
4. น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร
5. น้ำผ่านเครื่องกรอง

น้ำบริโภค[2] **รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้**

1. น้ำในกระบวนการผลิตอาหาร
2. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท
4. น้ำกรอง

น้ำอุปโภค[1] **รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้**

1. น้ำในกระบวนการผลิต
2. น้ำประปา
3. น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ
4. น้ำบาดาล
5. น้ำผิวดิน
6. น้ำอื่น ๆ ยกเว้นน้ำเสีย

อาหาร[1] รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก (สด แช่แข็ง แปรรูป)
3. สัตว์น้ำจืด สัตว์ทะเลและผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
4. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์(สด แช่แข็ง แปรรูป)
5. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช
6. ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
7. นมโคและผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ น้ำนม นมผง นมข้นจืด นมข้นหวาน ครีม เวย์ นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว
8. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
9. อาหารพร้อมบริโภค / พร้อมปรุง
10. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
11. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
12. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
13. วัตถุเจือปนอาหาร
14. วัตถุแต่งกลิ่นรส
15. น้ำปลา
16. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
17. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
18. เต้าเจี้ยว
19. เครื่องปรุงรส/ เครื่องเทศ
20. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
21. ไอศกรีม
22. น้ำผึ้ง รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
23. ช็อกโกแลต
24. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
25. ครีมเทียม เนยเทียม
26. อาหารหมักดอง
27. น้ำตาลทราย
28. แป้ง
29. อาหารมื้อหลักจานเดียว (แช่เย็น และ แช่แข็ง)
30. ขนมปังและผลิตภัณฑ์ขนมอบ
31. ขนมขบเคี้ยว
32. เนยใส หรือ กีเนย
33. เนย
34. น้ำมันเนย
35. เนยแข็ง
36. อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
37. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
38. ไข่เยี่ยวม้า
39. ซอสบางชนิด
40. หมากฝรั่งและลูกอม
41. ข้าวเติมวิตามิน
42. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี

อาหาร[2] รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
2. สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก (สด แช่แข็ง แปรรูป)
3. สัตว์น้ำจืด สัตว์ทะเล และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
4. ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แปรรูป)
5. ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืช
6. ผลิตภัณฑ์นม
7. น้ำตาลและผลิตภัณฑ์น้ำตาล
8. เครื่องเทศและผลิตภัณฑ์เครื่องเทศ
9. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

อาหาร[3] รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. ไอศกรีม
2. วัตถุเจือปนอาหาร
3. วัตถุปรุงแต่งอาหาร
4. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
5. ซอสในภาชนะบรรจุปิดสนิท
6. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
7. เต้าเจี้ยว
8. ครีมเทียม
9. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
10. ช็อกโกแลต
11. อาหารในภาชนะบรรจุปิดที่สนิท

อาหาร[4] รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เนื้อสัตว์ทุกชนิด รวมสัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ (ทั้งสด แห้งและแปรรูป)
2. ผักและผลไม้ (ทั้งสดแห้งและ แปรรูป)
3. เห็ด
4. ธัญพืช ธัญญชาติและผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าว ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ (ทั้งสด แห้ง และแปรรูป เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมปัง ขนมอบ ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแล็ต เป็นต้น)
5. นม ไข่ และผลิตภัณฑ์
6. เครื่องดื่มผลไม้ และเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ทั้งชนิดน้ำและผง ไอศกรีมหวานเย็น
7. อาหารพร้อมบริโภค และอาหารกึ่งสำเร็จรูป

อาหาร[5] รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :

1. เนื้อสัตว์ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)
2. สัตว์ปีก (สด แช่เย็น แช่แข็ง)
3. สัตว์น้ำจืด สัตว์ทะเล (สด สุก แช่เย็น แช่แข็ง)
4. ผัก ผลไม้ (สด แช่เย็น แช่แข็ง)

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์[1] **รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :**

1. วัว
2. แกะ
3. สัตว์ปีก
4. หมู
5. ตับของสัตว์บก
6. ไขมันของสัตว์วัว แกะ สัตว์ปีกและหมู
7. ไขมันสัตว์ผสม

เนื้อสัตว์[2] **รายละเอียดของชนิดตัวอย่าง มีดังนี้ :**

1. เนื้อวัว
2. เนื้อหมู
3. เนื้อแกะ
4. สัตว์ปีก
5. สัตว์น้ำ



ISO/IEC 17043:2010



การทดสอบความชำนาญ (Proficiency Testing หรือ PT) คือการประเมินความสามารถห้องปฏิบัติการโดยการเปรียบเทียบผลระหว่างห้องปฏิบัติการ PT provider จะจัดส่งตัวอย่างที่มีความเป็นเนื้อเดียวกันไปยังห้องปฏิบัติการสมาชิก เพื่อให้ดำเนินการวิเคราะห์และตอบผลภายในเวลาที่กำหนด และ PT provider รวบรวมผลและนำมาประเมินโดยใช้สถิติที่เหมาะสม ผลการเข้าร่วม PT เป็นการควบคุมคุณภาพภายนอก สามารถชี้บ่งความสามารถหรือปัญหาของการวิเคราะห์ภายในห้องปฏิบัติการได้

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ใช้ระบบคุณภาพ ISO/IEC 17043: 2010 ในการดำเนินการเป็นผู้จัดทดสอบความชำนาญ (PT provider) โดยได้รับการรับรองความสามารถจาก กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ตั้งแต่ พ.ศ. 2555 ถึงปัจจุบัน สำหรับปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ได้ให้บริการ PT ด้านอาหารและน้ำ รวมทั้งสิ้น 35 แผน โดยมีจำนวนห้องปฏิบัติการสมาชิก ทั้งภาครัฐและเอกชน จำนวน 298 แห่ง เข้ารับบริการรวมทั้งสิ้น 1,165 รายการทดสอบ โดยมีการดำเนินการแผนการทดสอบความชำนาญที่ให้บริการ ดังนี้

ด้านเคมี

1. การวิเคราะห์อฟลาทอกซินในข้าวโพด
2. การวิเคราะห์อฟลาทอกซินในถั่วลิสง
3. การวิเคราะห์กาเฟอีนในเครื่องดื่ม
4. การวิเคราะห์กาเฟอีนในเครื่องดื่มผสมกาเฟอีน
5. การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชใน กัญชง กัญชาและผลิตภัณฑ์
6. การวิเคราะห์โลหะในกัญชง กัญชาและผลิตภัณฑ์
7. การวิเคราะห์วัตถุเจือปนในอาหารเหลว (กรดเบนโซอิคและกรดซอร์บิค)
8. การวิเคราะห์วัตถุเจือปนในอาหารกึ่งเหลว (กรดเบนโซอิคและกรดซอร์บิค)
9. การวิเคราะห์วัตถุเจือปนในเครื่องดื่ม (สีอินทรีย์สังเคราะห์)
10. การวิเคราะห์สารอาหารในนมโคและผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม (ของแข็งทั้งหมด โปรตีน ไขมัน น้ำตาลแลคโตส)
11. การวิเคราะห์ไอโอดีนในเกลือบริโภค
12. การวิเคราะห์โลหะในอาหาร
13. การวิเคราะห์ไนไตรต์ และไนเตรตในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
14. การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้
15. การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชออร์กาโนคลอรีนในไขมันสัตว์
16. การวิเคราะห์โลหะในน้ำ
17. การวิเคราะห์น้ำทางเคมี (Cl, F, NO3-N, SO4, TH, TS)

ด้านกายภาพ

18. การวิเคราะห์สิ่งแปลกปลอมประเภท Light filth ในแป้งข้าวเจ้า
19. การวิเคราะห์สิ่งแปลกปลอมประเภท Light filth ในผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นที่ทำจากแป้งสาลี

ด้านจุลชีววิทยา

20. Coliforms (MPN/กรัม)
21. *Escherichia coli* (MPN/กรัม)
22. *Listeria monocytogenes* (พบ/ไม่พบ ต่อ 25 กรัม)
23. *Staphylococcus aureus* (CFU/กรัม)
24. *Clostridium perfringens* (พบ/ไม่พบ ต่อ 0.1 กรัม)
25. จำนวนจุลินทรีย์ (CFU/กรัม)
26. Coliforms (CFU/กรัม)
27. *Salmonella* spp. (พบ/ไม่พบ ต่อ 25 กรัม)
28. Bacillus cereus (CFU/กรัม)
29. จำนวนยีสต์และรา (CFU/กรัม)
30. *Staphylococcus aureus* (พบ/ไม่พบ ต่อ 0.1 กรัม)
31. Coliforms, Fecal coliforms (MPN/100 มิลลิลิตร)
32. *Escherichia coli* (พบ/ไม่พบ ต่อ 100 มิลลิลิตร)
33. *Salmonella* spp.(พบ/ไม่พบ ต่อ 100 มิลลิลิตร)
34. *Staphylococcus aureus* (พบ/ไม่พบ ต่อ 100 มิลลิลิตร)
35. Staphylococcus aureus (CFU/ 100 มิลลิลิตร)



2567 งานด้านต่างประเทศ

การเข้าร่วมเป็นคณะทำงาน

ลำดับ	โครงการ/ภารกิจที่ดำเนินการ	กิจกรรม
1	ASEAN Food Testing Laboratory Committee (AFTLC)	ฝ่ายเลขานุการ คณะทำงาน
2	Scientific Committee Meeting of ASEAN Risk Assessment Centre for Food Safety (ARAC)	ผู้แทนประเทศ คณะทำงาน
3	Workshop Review of ASEAN Risk Assessment Centre for Food Safety (ARAC)	Alternative Focal Point ของประเทศ
4	Scientific Panel Member of Risk Assessment on Arsenic and Cadmium in Rice Among ASEAN Population	คณะทำงาน
5	Panel of Expert Leader to Conduct On-site Visit of the ASEAN Food Reference Laboratory (AFRL) for Environmental Contaminants	หัวหน้าคณะผู้ตรวจประเมิน

การเข้าร่วมประชุมหารือ

ลำดับ	โครงการ/ภารกิจที่ดำเนินการ	กิจกรรม
1	Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF)	เข้าร่วมประชุม
2	Meeting of the ASEAN GM food testing network (GMFNet) (online)	เข้าร่วมประชุม
3	Meeting on SPS Measures and Pesticide Residue Analysis in Thailand for ASEAN-JICA Food Value Chain Development Project	เข้าร่วมประชุม

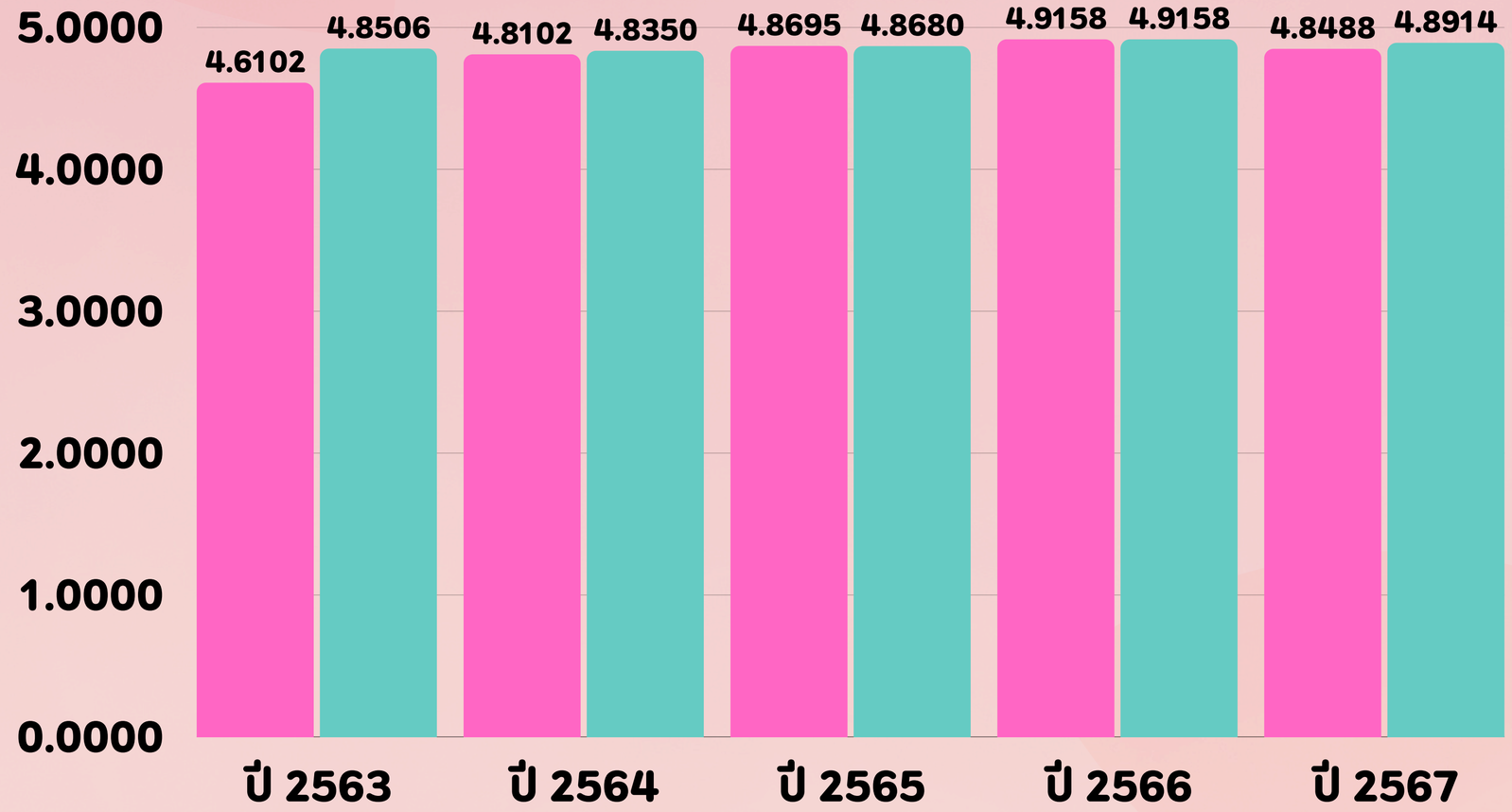
ความร่วมมือและวิทยากร

ลำดับ	โครงการ/ภารกิจที่ดำเนินการ
1	DMSc-PTB (Physikalisch-Technische Bundesanstalt, Germany) Cooperation on ASEAN-PTB Project "Strengthening Quality Infrastructure in ASEAN, 2023-2026 -Technical Training of Quantitative Heavy Metals Analysis in Rice (online) -Workshops on Method validation in chemical analysis -Workshops on Estimation of Measurement Uncertainty in chemical analysis
2	Visit of delegates from Ministry of Health, Royal government of Bhutan to laboratory of cannabis-based food products and its related regulations



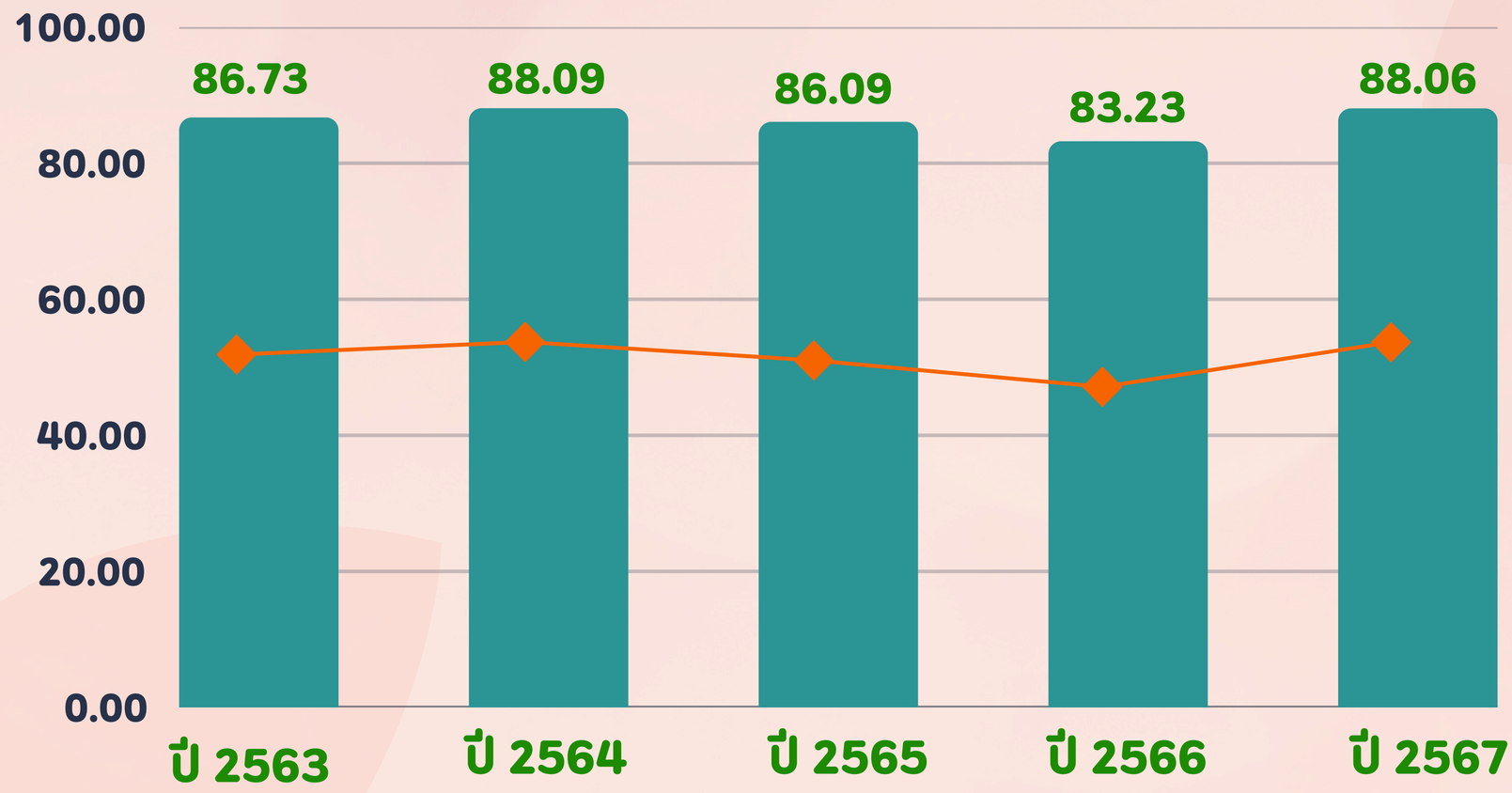
2567 การพัฒนาองค์กร

ผลการปฏิบัติราชการตามคำรับรองการปฏิบัติราชการประจำปี



	ปี 2563	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566	ปี 2567
ผลการประเมินตนเอง	4.6102	4.8102	4.8695	4.9158	4.8488
ผลการประเมินโดยกรม	4.8506	4.8350	4.8680	4.9158	4.8914

ผลการประเมินความพึงพอของผู้รับบริการ



2567 การเผยแพร่ผลงานวิชาการ

บทความตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

ลำดับ	ชื่อผลงาน	ชื่อผู้วิจัย	ชื่อวารสาร	ปี/ฉบับที่/หน้า
1	การประเมินการได้รับสัมผัสโอคราทอกซินเอจากการบริโภคกาแฟ พริกแห้ง และพริกป่นของคนไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2559-2564	สิริพริ สะสีสม ศุภิรา ใจหา และ พนาวัลย์ กลึงกลางดอน	วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	2567; 66 (1): 104-115

บทความที่นำเสนอในการประชุมวิชาการต่าง ๆ

ลำดับ	ชื่อผลงาน	ชื่อผู้วิจัย
ประชุมวิชาการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 31 ระหว่างวันที่ 5 - 7 มิถุนายน 2567		
1	Development and validation for analysis of 144 pesticides in vegetables & fruits by high resolution LC-QTOF/MS technique	Akarapitch Siripraparat* and Weerawut Wittayanan
2	การทวนสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์ปริมาณไอโอดีนทั้งหมดในอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กด้วยเทคนิค ICP-MS	ศุภิสรา มธุรส*, ศศิธร เข็มมะลวน, ณิชาภา คุ้มครอง และสุพัฒน์ แสงสวย
3	การทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์อีริทริทอล ไซลิทอล ซอร์บิทอล และแมนนิทอลในอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักโดยเทคนิค HPLC-ELSD	ยุระนันท์ โพธารินทร์*, ศิริธร พุฒซ้อน และจันทร์เพ็ญ โตวิยานนท์
4	การสอบความใช้ได้วิธีวิเคราะห์น้ำตาลแล็กโทสและซูโครสในนมและผลิตภัณฑ์นม โดยเทคนิค HPLC-RID	สุกิจ วุฒิสีลานนท์* และจิราภา อุณหเลขกะ
5	การทวนสอบวิธีวิเคราะห์ปริมาณปรอททั้งหมดในอาหาร ด้วยเทคนิค Fully - Automatic Thermal Vaporization Mercury Analytic	บุญนำ มหาบุตร*, อัจฉรีย์ รัฐวัฒนานนท์ และสุพัฒน์ แสงสวย
6	การทวนสอบวิธีวิเคราะห์ปริมาณโลหะ 15 ชนิดในน้ำดื่มด้วยเทคนิค ICP-MS	ศศิธร เข็มมะลวน*, สายสมร พลพรม และณิชาภา คุ้มครอง
7	Development and validation of analysis method for ethylene oxide residues in noodle, cereal, grain and products by GC-MS	Thoranit Chaimongkol* and Weerawut WIttayanan

*ผู้นำเสนอ

บทความที่นำเสนอในการประชุมวิชาการต่าง ๆ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อผลงาน	ชื่อผู้วิจัย
ประชุมวิชาการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 31 ระหว่างวันที่ 5 - 7 มิถุนายน 2567 (ต่อ)		
8	การทวนสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์สารก่อภูมิแพ้นมในเครื่องดื่มนมธัญพืช ด้วยวิธีRIDASCREEN®FAST Milk	พรนภา เนตรจุฬารัตน์*, วนิดา ยุรญาติ, พิชชาภา ชมรุ่ง, กรกช พรหมจันทร์ และ ปวีณา พานิชกุล
9	การพัฒนาและทดสอบความถูกต้องของวิธีตรวจวิเคราะห์สารไมทราไจนีนในเครื่องดื่มกระท่อม โดยเทคนิค High Performance Liquid Chromatography	วิทวัส วังแก้วหิรัญ*, อัจฉรี อินแก้ว, กัญญารัตน์ เชื้อกูลชาติ, สกุลรัตน์ สมสันติสุข, ทองสุข ปายะนันทน์ และคณะ
10	การพัฒนาและตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์เทเรฟทาลิคแอซิด ไอโซฟทาลิกแอซิด และเมทิลไอโซไทอะโซลิโนน ที่แพร่ลงสู่อาหารจำลองโดยเทคนิค HPLC-DAD	มนูญ พิชิ* และศศิธร หอมดำรงค์วงศ์
11	การทวนสอบวิธีวิเคราะห์จำนวนยีสต์และรา ด้วยวิธีAOAC 2023 (997.02)	สุดารัตน์ ศรีน้อยเมือง* และกมลวรรณ กันแต่ง
12	การทวนสอบวิธีทดสอบ *Pseudomonas aeruginosa* ในน้ำและน้ำแข็ง ด้วยวิธี Membrane Filtration	จันทิมา พรหมวิหาร* นลินี อยู่เพชร และอภิชาติ แก้วชื่นชัย
13	การศึกษาเปรียบเทียบอาหารเลี้ยงเชื้อ Plate count agar ที่เติมยาปฏิชีวนะ 1 และ 2 ชนิด สำหรับนับจำนวนยีสต์และราในเครื่องดื่มชนิดเหลว	นลินี อยู่เพชร* หนึ่งฤทัย กาญจนพันธ์ อภิชาติ แก้วชื่นชัย และจันทิมา พรหมวิหาร
14	การทวนสอบวิธีทดสอบ Coliforms และ *Escherichia coli* เชิงคุณภาพในน้ำ	อภิชาติ แก้วชื่นชัย* ปิยมาศ แจ่มศรี และกรุณา ตีรสมิทธ์
ประชุมวิชาการกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2567 ระหว่างวันที่ 11-13 กันยายน 2567		
1	การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการและสร้างเครือข่ายเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศ ระหว่างปีงบประมาณ พ.ศ. 2564-2567	อุบลวรรณ รอดประดิษฐ์* เพชรา จิตรบรรจง อัจฉรี อินแก้ว ชุติกาญจน์ ปราณีบุตร ชฎาภรณ์ เจริญคุณ
2	การพัฒนาและทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์เมทานอลและเอทานอล ในสารกลุ่มสตีวิออลไกลโคไซด์ โดยเทคนิค HS-GS-MS	เสกสรร ทองโพธิ์*

*ผู้นำเสนอ

2567 ผลงานที่ได้รับรางวัล

บุคลากรดีเด่น



รางวัลบุคลากการดีเด่น ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ปี 2567

คุณกรรณิการ์ จัดละ พนักงานประจำห้องทดลอง







ประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 32

สาขา 2 : วิจัยและนวัตกรรมด้านคุ้มครองผู้บริโภค (Research and Innovation on Consumer Protection)

รองชนะเลิศ ประเภทนำเสนอด้วยวาจา ได้แก่

คุณอคราพิชญ์ ศิริประภารัตน์

นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ปฏิบัติการ

เรื่อง Development and validation for analysis of 144 pesticides in vegetables & fruits by high resolution LC-QTOF/MS technique

ชนะเลิศ ประเภทนำเสนอด้วยโปสเตอร์ ได้แก่

คุณธรณิศวร์ ไชยมงคล

นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

เรื่อง Development and validation of analysis method for ethylene oxide residues in noodle, cereal, grain and products by GC-MS









2567 ผลงานที่ได้รับรางวัล

รางวัลเลิศรัฐ ประจำปี 2567

รางวัลระดับดี ประเภทนวัตกรรมการบริการ ในชื่อชุดทดสอบพาราควอต







การประชุมประจำปีเครือข่ายมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ ครั้งที่ 4 (2567)



รางวัล Popular Vote ประเภทโปสเตอร์ ผู้นำเสนอ ได้แก่

1.นายกรรภิรมย์ เลิศบำรุงชัย
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

2.นางสาวศุภิสรา มธุรส
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ปฏิบัติการ





2567 การพัฒนาบุคลากร

การส่งบุคลากรเข้าร่วมประชุม/ อบรม/ สัมมนา (หลักสูตรที่จัดโดยหน่วยงานภายนอก)

การฝึกอบรมหรือฝึกงานไม่ว่าจะเป็นการฝึกอบรมทางวิชาการ การฝึกอบรมตามระเบียบข้อบังคับของทางราชการหรือการฝึกอบรมในด้านต่างๆ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติราชการ ซึ่งส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การระหว่างประเทศ หรือเอกชนจัดขึ้น โดยไม่มีการรับปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ด้านบริหาร

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
1	การพัฒนาศักยภาพผู้ตรวจประเมินด้านการพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการภาครัฐ (PMQA)	1
2	การขับเคลื่อนการประเมินความเสี่ยงการทุจริตและประพฤติมิชอบตามเกณฑ์การประเมินเชิงคุณภาพ	5
3	ผู้บริหารของกระทรวงสาธารณสุขระดับกลาง (ผบก.)	1
4	ผู้บริหารของกระทรวงสาธารณสุขระดับต้น (ผบต.)	1

ด้านวิชาการ

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
1	มาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการตามองค์ประกอบของ ESPReL Checklist	40
2	Fundaments of Environmental Immunotoxicology and Reproductive Toxicology	1
3	ข้อกำหนด ISO/IEC 17043 : 2023	26
4	การเขียนบทความเพื่อตีพิมพ์ในวารสารแบบมืออาชีพ	16
5	การใช้เครื่องมือ LC-QTOF-MS, GC-MS	15
6	การตรวจเชื้อปรสิตในอาหารหรือเชื้อปรสิตที่ก่อโรคและฉวยโอกาสในทางเดินอาหาร	1
7	การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ โพรไบโอติก	8
8	การประกันคุณภาพผลการวิเคราะห์ทดสอบ	20
9	ประชุมวิชาการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 32	80

ด้านวิชาการ (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
10	ประชุมวิชาการ "Toxicology for Sustainable Development". Special Lecture "Application of Alternative Toxicology for Safety Assessment"	1

ด้านสนับสนุน

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
1	มาตรฐานคุณธรรมจริยธรรม ผลประโยชน์ทับซ้อน และประมวล จริยธรรมของข้าราชการ	4
2	การพัฒนาทักษะดิจิทัล	151
3	การจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุสำหรับนักพัสดุมือใหม่ จัดโดย สมาคมนักบริหารพัสดุแห่งประเทศไทย	5
4	ซื้อ-จ้างให้ปลอดภัยและได้ผล	5
5	พัฒนาทักษะการปฏิบัติงานด้านการเงินการคลัง ด้านการเบิกจ่ายเงินสวัสดิการเงินเดือน ค่าจ้าง ค่ารักษาพยาบาล ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการและการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมสำหรับบุคลากรภาครัฐ รุ่นที่ 2	6





2567 การพัฒนาบุคลากร

การส่งบุคลากรเข้าร่วมประชุม/ อบรม/ สัมมนา (หลักสูตรที่จัดภายในหน่วยงาน)

ด้านบริหาร

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
1	การทบทวนภารกิจ และวิเคราะห์องค์กรของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	45

ด้านวิชาการ

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
1	การจัดการความเสี่ยงของแผนทดสอบความชำนาญอาหารและน้ำ	35
2	เชื้อดื้อยาต้านจุลชีพในห่วงโซ่อาหาร	20
3	การตรวจวิเคราะห์สารไมทราไจนีน (Mitragynine) ในเครื่องดื่ม	5
4	การตรวจวิเคราะห์สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโรต้าด้านอาหาร	5
5	แลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการหาค่าความไม่แน่นอนของการวัดและการทวนสอบวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยา	15
6	การตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ทางเคมี (Method Validation of Chemical Analysis)	28

ด้านสนับสนุน

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวน (คน)
1	การป้องกันและระงับอัคคีภัย	160

2567

“ภาพกิจกรรม”



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 7 พ.ย. 2566

การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เจ้าหน้าที่จาก Yezin Agricultural University สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์ และคณะอาจารย์ จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี วันที่ 7 พฤศจิกายน 2566

นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านสอบเทียบการวิเคราะห์ (นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ) รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กล่าวต้อนรับเจ้าหน้าที่จาก Yezin Agricultural University สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์ และคณะอาจารย์ นักวิจัย จากศูนย์วิศวกรรมสารสนเทศภูมิศาสตร์และนวัตกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี จำนวน 15 คน เข้าเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช เพื่อศึกษาเกี่ยวกับการควบคุมความเสี่ยงสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในประเทศไทย ในวันที่ 7 พฤศจิกายน 2566 ณ ห้องประชุม 203 ชั้น 2 อาคาร 8 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

















food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food since 1942

BQSF-N-1-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 9 พ.ย. 2566

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ
เรื่อง การตรวจวิเคราะห์ปริมาณโลหะหนักในอาหาร ด้วยเทคนิค ICP-MS และปริมาณสารหนูอนินทรีย์ในอาหาร ด้วยเทคนิค HPLC/ICP-MS
ระหว่างวันที่ 6 - 10 พฤศจิกายน 2566

นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านสอบเทียบการวิเคราะห์ (นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ) รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การตรวจวิเคราะห์ปริมาณโลหะหนักในอาหาร ด้วยเทคนิค ICP-MS และปริมาณสารหนูอนินทรีย์ในอาหาร ด้วยเทคนิค HPLC/ICP-MS ให้กับเจ้าหน้าที่จากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 6 ชลบุรี, ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 7 ขอนแก่น, ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 10 อุบลราชธานี และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 11 สุราษฎร์ธานี จำนวน 7 คน ระหว่างวันที่ 6 -10 พฤศจิกายน 2566 ณ ห้องประชุม 203 และฝึกปฏิบัติที่ห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุ อาคาร 8 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์





















food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food since 1942

BQSF-N-2-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 10 พ.ย. 2566

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

คณะผู้บริหารฯ ตรวจเยี่ยมการดำเนินงานและห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

วันที่ 10 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข รักษาราชการแทนอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พร้อมด้วย นายแพทย์บัลลังก์ อุปพงษ์ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และผู้บริหารส่วนกลาง ตรวจเยี่ยมการดำเนินงานและห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วย ด้านกายภาพ ด้านจุลชีววิทยา ด้านชีวโมเลกุล และด้านเคมี โดยมี นางวิชาดา จงมีวาสนา นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และเจ้าหน้าที่ให้การต้อนรับ ในวันที่ 10 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566 ณ อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



















food_safety
@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021

BQSF since 1942 Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-3-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 16 พ.ย. 2566

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ
เรื่อง การตรวจวิเคราะห์เชื้อ Norovirus ในน้ำและน้ำแข็งบริโภค, การตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผัก และผลไม้
วันที่ 15 - 17 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

นางวิชาดา จงมีวาสนา นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับเจ้าหน้าที่จากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 2 พิษณุโลก ในเรื่องการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Norovirus ในน้ำและน้ำแข็งบริโภค ในวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566 จำนวน 4 คน และเรื่องการตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ ในวันที่ 15 - 17 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566 จำนวน 2 คน ณ ห้องประชุม 203 และห้องปฏิบัติการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์








food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-4-67



กิจกรรมข่าวสาร
BQSF NEWS
วันที่ 16 พ.ย. 2566

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences
http://bqsf.dmsc.moph.go.th

ประชุมปรึกษาหารือ
แนวทางการดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหารและตรวจวิเคราะห์
วันที่ 16 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ร่วมกับ กองอาหาร และกองด่านอาหารและยาสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จัดประชุมหารือแนวทางการดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหารและตรวจวิเคราะห์ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและการประสานงานของปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 โดยมี นางวิชาดา จงมีวาสนา นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เภสัชกรหญิง สุภาวดี ธีระวัฒน์สกุล ผู้อำนวยการกองอาหาร และ ดร.วัฒนศักดิ์ ศรรุ่ง ผู้อำนวยการกองด่านอาหารและยา ร่วมเป็นประธานในการประชุม พร้อมกับเจ้าหน้าที่ทั้ง 3 หน่วยงาน จำนวน 50 คน ณ ห้องประชุม 801 ชั้น 8 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



















food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food since 1942
BQSF-N-5-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 28 พ.ย. 2566

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ
เรื่อง การตรวจวิเคราะห์เชื้อ Norovirus ในน้ำและน้ำแข็งบริโภค
วันที่ 23 - 24 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

นางวิชาดา จงมีวาสนา นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับเจ้าหน้าที่จากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 9 นครราชสีมา ในเรื่องการตรวจวิเคราะห์เชื้อ Norovirus ในน้ำและน้ำแข็งบริโภค เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการดำเนินงานโครงการสำรวจการปนเปื้อนเชื้อ Norovirus ในน้ำและน้ำแข็งบริโภค ร่วมกับสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และโครงการเฝ้าระวังการปนเปื้อนไวรัสในน้ำบริโภคของศูนย์เวลเนสในพื้นที่เขตสุขภาพที่ 9 ระหว่างวันที่ 23 - 24 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566 จำนวน 2 คน ณ ห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์















food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-6-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 29 พ.ย. 2566

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

สคอ. ร่วมสืบสานประเพณีลอยกระทง กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประจำปี 2566

วันที่ 27 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566



นางวิชาดา จงมีวาสนา นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมเจ้าหน้าที่ร่วมกิจกรรมลอยกระทงกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประจำปี 2566 เพื่อเป็นการสืบสานประเพณีไทย ส่งเสริมความสัมพันธ์และสร้างการมีส่วนร่วมของบุคลากร ในวันที่ 27 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566 ณ ห้องประชุม NIH และบริเวณข้างสระน้ำ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ได้รับรางวัลชนะเลิศ การประกวดกระทงประเภทสวยงาม

และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 การประกวดกระทงประเภทสร้างสรรค์












food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021

BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-7-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 30 พ.ย. 2566

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ของคณะอาจารย์ พร้อมด้วยนักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

วันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

นางวิชาดา จงมีวาสนา นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวต้อนรับคณะอาจารย์ พร้อมด้วยนักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร จำนวน 23 คน เข้าศึกษาดูงาน ณ ห้องปฏิบัติการด้านจุลชีววิทยา และห้องปฏิบัติการด้านเคมีของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ในวันที่ 30 พฤษจิกายน พ.ศ. 2566

















food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-8-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 6 ธ.ค. 2566

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

การปรึกษาหารือความร่วมมือทางวิชาการและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ของคณะอาจารย์ และเจ้าหน้าที่ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล วันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ. 2566

นายแพทย์บัลลังก์ อุปพงษ์ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานกล่าวต้อนรับคณะอาจารย์และเจ้าหน้าที่ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล จำนวน 21 คน เข้าพบเพื่อปรึกษาหารือความร่วมมือทางวิชาการด้านการวิจัย การพัฒนานวัตกรรมและบุคลากร และเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ในวันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ. 2566





























food_safety
@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-9-67



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 9 ม.ค. 67

กิจกรรมสร้างความผาสุก ทำบุญปีใหม่ สืบสานวัฒนธรรมประเพณีไทย และกิจกรรมนวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้

วันที่ 22 ธันวาคม พ.ศ. 2566

นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานจัดกิจกรรม “สร้างความผาสุก ทำบุญปีใหม่ สืบสานวัฒนธรรมประเพณีไทย” เนื่องในวันปีใหม่ และกิจกรรม “นวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้” เพื่อส่งเสริมและสร้างแรงบัลดาลใจในการต่อยอดนำวัสดุเหลือใช้มาทำเป็นสิ่งประดิษฐ์ที่ใช้ประโยชน์ได้จริง ในวันที่ 22 ธันวาคม พ.ศ. 2566 ณ ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์













food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-10-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 9 ม.ค. 67

กิจกรรมการสื่อสารภายในองค์กร
แลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นกับนักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ระดับปฏิบัติการ ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
วันที่ 8 มกราคม พ.ศ. 2567

นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานจัดกิจกรรมการสื่อสารภายในองค์กร แลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นกับนักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ระดับปฏิบัติการ ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จำนวน 79 คน เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนาการทำงานของสำนักให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น พร้อมกับให้นโยบายการเตรียมพร้อมการประเมินเลื่อนตำแหน่ง ในวันที่ 8 มกราคม พ.ศ. 2567 ณ ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

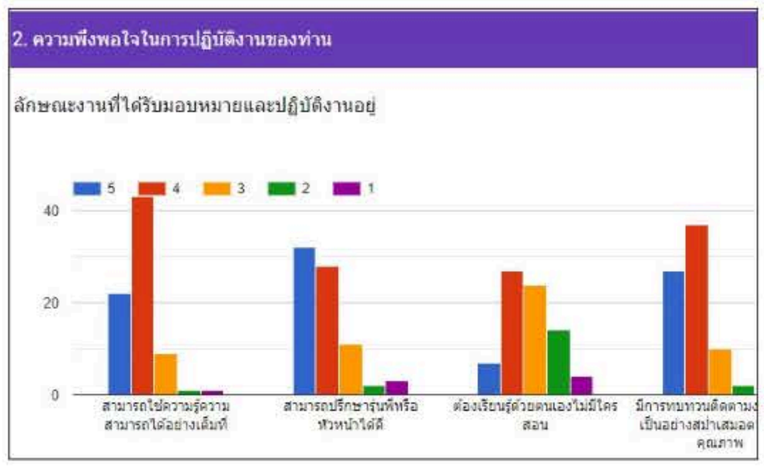


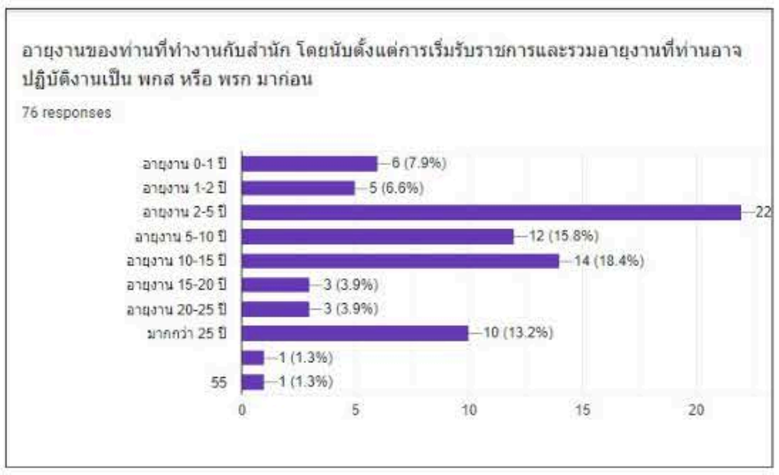












food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-11-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 10 ม.ค. 67

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

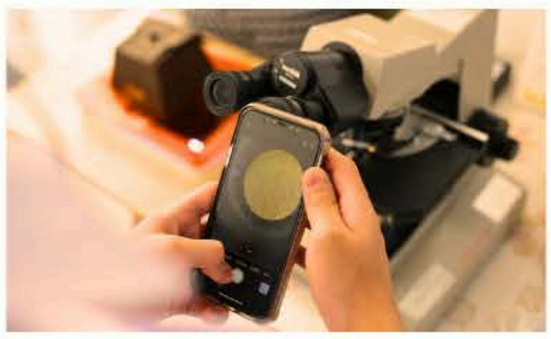
http://bqsf.dmsc.moph.go.th

โครงการสื่อสารประชาสัมพันธ์นวัตกรรม และห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์สู่เยาวชน วันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2567

นายแพทย์บัลลังก์ อุปพงษ์ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานกล่าวต้อนรับคณะครูและนักเรียนโรงเรียนสาธิตจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ฝ่ายมัธยม) สู่การทัศนศึกษาเยี่ยมชมโครงการสื่อสารประชาสัมพันธ์นวัตกรรมและห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์สู่เยาวชน ซึ่งจะทำให้นักเรียนได้รับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับห้องปฏิบัติการด้านต่างๆ ได้แก่ ห้องปฏิบัติการชีวนิรภัย 3 (BSL 3) ห้องปฏิบัติการเซลล์ต้นกำเนิด (สเต็มเซลล์) ห้องปฏิบัติการด้านสมุนไพร ห้องปฏิบัติการด้านเครื่องสำอางและวัตถุอันตราย ห้องปฏิบัติการด้านรังสีและเครื่องมือแพทย์ และสำหรับห้องปฏิบัติการด้านอาหารเปิดให้เยี่ยมชม ได้แก่ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหาร ห้องปฏิบัติการกายภาพ และห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุ เพื่อเป็นการนำความรู้ที่ได้ไปสร้างแรงบันดาลใจในการศึกษาต่อไป และเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนางานด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์และสาธารณสุขของประเทศในอนาคต













food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021

BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-12-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 11 ม.ค. 67

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ
เรื่อง การตรวจวิเคราะห์สารไมทราไจนีน (Mitragynine) ในเครื่องดื่ม
วันที่ 11 มกราคม พ.ศ. 2567

นายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานกล่าวเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การตรวจวิเคราะห์สารไมทราไจนีน (Mitergynine) ในเครื่องดื่ม” และมี **นางวิชาดา จงมีวาสนา** ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นผู้กล่าวรายงาน ในวันที่ 11 มกราคม พ.ศ. 2567 ณ ห้องประชุม 203 ชั้น 2 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และผ่านระบบ Zoom Meeting มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิเคราะห์ และองค์ความรู้ทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับใบกระท่อมและผลิตภัณฑ์ที่กระท่อมเป็นองค์ประกอบ ให้ห้องปฏิบัติการเครือข่ายศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่เป็นตัวแทนของแต่ละภูมิภาคให้สามารถตรวจวิเคราะห์สารไมทราไจนีนได้เป็นการคุ้มครองผู้บริโภค สามารถตอบสนองต่อสถานการณ์ได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ โดยอบรมให้กับเจ้าหน้าที่จากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 15 แห่ง จำนวน 79 ท่าน คะแนนทดสอบก่อนการอบรม (Pre Test) อยู่ที่ 8.64 หลังการอบรม (Post Test) อยู่ที่ 9.61 และผลคะแนนประเมินความพึงพอใจของ ผู้เข้าอบรมอยู่ที่ร้อยละ 96.00







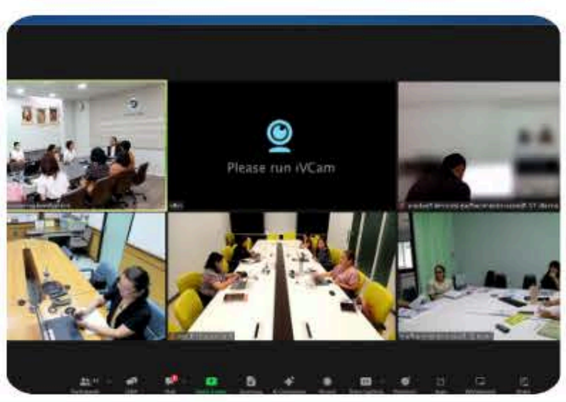




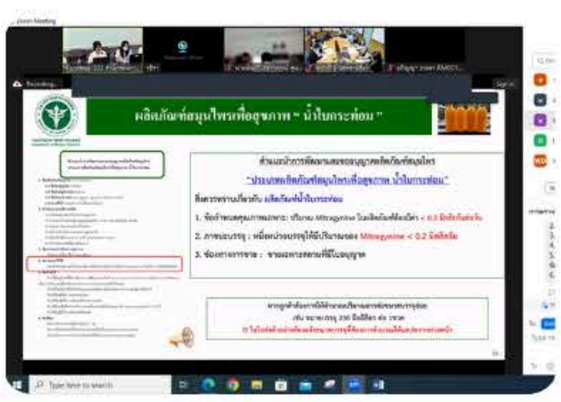












food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2591-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-13-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 18 ม.ค. 67

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

โครงการสื่อสารประชาสัมพันธ์นวัตกรรม และห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สู่นักศึกษา วันที่ 17 มกราคม พ.ศ. 2567

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมจัดนิทรรศการแสดงผลงานนวัตกรรม และงานบริการด้านอาหาร อาทิ ชุดทดสอบเทสกัญ (Test Kann) และชุดทดสอบอิมมูโนโครมาโตกราฟี สำหรับตรวจพาราควอตตกค้างในผักและผลไม้ ภายใต้โครงการ **"สื่อสารประชาสัมพันธ์นวัตกรรมและห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์สู่นักศึกษา"** สถาบันพระบรมราชชนก (Opened house) เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ศึกษาดูงานรับรู้ถึงบทบาทภารกิจของหน่วยงานระดับกรมในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ตลอดจนได้เข้าเยี่ยมและสัมผัสการทำงานของแต่ละหน่วยงาน สร้างแรงบันดาลใจ และทำให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ตรงจากการเข้าร่วมโครงการ โดยมี คณะอาจารย์ และนักศึกษาเข้าร่วม จำนวน 661 คน ในวันที่ 17 มกราคม 2567 ณ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-14-67



กิจกรรมข่าวสาร
BQSF NEWS
วันที่ 19 ม.ค. 67

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง เชื้อดื้อยาต้านจุลชีพในห่วงโซ่อาหาร วันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2567

นายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานในพิธีเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “ เชื้อดื้อยาต้านจุลชีพในห่วงโซ่อาหาร ” ให้กับเจ้าหน้าที่สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และเจ้าหน้าที่จากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 15 แห่ง จำนวน 72 คน โดยมี **นางวิชาดา จงมีวาสนา** ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นผู้กล่าวรายงาน เพื่อทบทวนความรู้เกี่ยวกับเชื้อดื้อยาต้านจุลชีพ พร้อมกับฝึกปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ความไวของเชื้อต่อยาต้านจุลชีพให้สามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และสามารถตอบสนองต่อสถานการณ์ได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ ณ ห้องประชุม 801 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และผ่านระบบ Zoom



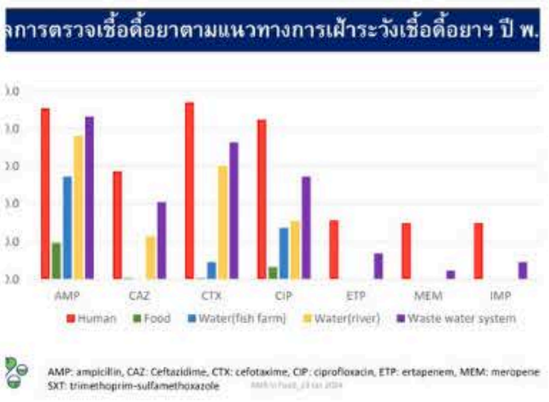


















food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF since 1942 Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-15-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 22 ม.ค. 67

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

จัดกิจกรรม
เลี้ยงอาหารกลางวันเด็กพิการซ้ำซ้อน บ้านนนทภูมิ (ปีที่ 9)
วันที่ 21 มกราคม พ.ศ. 2567

นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมเจ้าหน้าที่สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จัดกิจกรรมร่วมบริจาคเงินสมทบทุน เพื่อเลี้ยงอาหารกลางวันและซื้อของใช้ที่จำเป็นให้แก่เด็กพิการซ้ำซ้อน บ้านนนทภูมิ (ปากเกร็ด) จังหวัดนนทบุรี



food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-16-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 23 ม.ค. 67

ห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ติด Top 10 ด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ “ระดับภาค”





สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารได้สนับสนุนให้ห้องปฏิบัติการที่มีการปฏิบัติการเกี่ยวข้องกับสารเคมีเข้าร่วมโครงการยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ โดยแม่ข่ายมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในปี 2566 ที่ผ่านมา และห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มีการพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการอย่างก้าวกระโดด จนได้รับการเสนอชื่อเข้ารับการคัดเลือกห้องปฏิบัติการที่มีการพัฒนาดีเด่น แม่ข่ายมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2566 โดยมี นายกรรณ์ภิรมย์ เลิศบำรุงชัย นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ปฏิบัติการ และทีมงาน เป็นผู้นำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการประจำปีด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการเครือข่ายวิจัยภูมิภาค : ภาคกลาง ปี 2566 ในวันที่ 23 มกราคม 2567 ณ โรงแรมรามาการ์เด้นส์ กรุงเทพมหานคร

ผลการคัดเลือกห้องปฏิบัติการโลหะและแร่ธาตุ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้รับคัดเลือกเป็น **“ห้องปฏิบัติการดีมาก”** โดยได้คะแนนเป็นอันดับ 7 จาก 63 ห้องปฏิบัติการที่ได้รับคัดเลือกจากภาคกลาง และ **เป็นตัวแทนห้องปฏิบัติการของเครือข่ายภาคกลาง** เพื่อเข้าร่วมนำเสนอในการประชุมประจำปีเครือข่ายมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการระดับชาติต่อไป







food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF since 1942 Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-17-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 29 ม.ค. 67

ร่วมจัดงานมหกรรมสุขภาพดี ที่เพชรบูรณ์ (Good Health @Phetchabun) ผลักดันเป็น Healthy Cities MODELs ของเขตสุขภาพที่ 2

วันที่ 25 - 26 มกราคม พ.ศ. 2567













นายสันติ พร้อมพัฒน์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานพิธีเปิดมหกรรมสุขภาพดี ที่เพชรบูรณ์ (Good Health @Phetchabun) ผลักดันเป็น Healthy Cities MODELs ของเขตสุขภาพที่ 2 ถือเป็นหนึ่งกลไกสำคัญที่จะกระตุ้นการขับเคลื่อนงานในระดับพื้นที่ ให้เกิดการบูรณาการความร่วมมือของภาคีเครือข่าย ในการรณรงค์ให้ประชาชนเกิดความรอบรู้ด้านสุขภาพ รวมทั้งสนับสนุนงานด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม สร้างความมั่นใจให้กับประชาชนและนักท่องเที่ยว พร้อมเยี่ยมชมนิทรรศการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ในการศึกษา วิจัย พัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์และสาธารณสุข เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุณภาพเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP/SMEs) ทั้งอาหาร เครื่องสำอาง สมุนไพร โดยมีการมอบตราสัญลักษณ์ DMSc product ให้กับสินค้านวัตกรรม เพื่อแสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์ในการรับรองคุณภาพและความปลอดภัย โดยมีการมอบประกาศ DMSc product ให้กับผู้ประกอบการที่ร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ 5 ราย ใน 8 ผลิตภัณฑ์ โดยมี **นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ** อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พร้อมด้วย **นายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ** รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ **นายแพทย์ปิยะ ศิริลักษณ์** รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร สถาบันวิจัยสมุนไพร สำนักเครื่องสำอางและวัตถุอันตราย ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 2 พิษณุโลก ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 7 ขอนแก่น ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 8 อุดรธานี ร่วมงาน ณ หอประชุม 50 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์



BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-18-67

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

food_safety
@food_safety



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 30 ม.ค. 67

รวมกิจกรรมสวดมนต์ เจริญสมาธิ และสนทนาธรรม กระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2567

วันที่ 25 มกราคม พ.ศ. 2567













นายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรม **“สวดมนต์ เจริญสมาธิ และสนทนาธรรม กระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2567”** โดยมีเจ้าหน้าที่จากสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเป็นตัวแทนเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 5 คน เพื่อเป็นการรักษาขนบธรรมเนียมประเพณี และวัฒนธรรมอันดีงามทางพระพุทธศาสนา ณ ห้องพระกรวงสาธารณสุข อาคาร 7 ชั้น 8 ตึกสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารสุข

food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-19-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 6 ก.พ. 67

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จากกระทรวงสาธารณสุขภูฏาน บุคลากรจากสถาบันกัญชาทางการแพทย์ และจากสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์

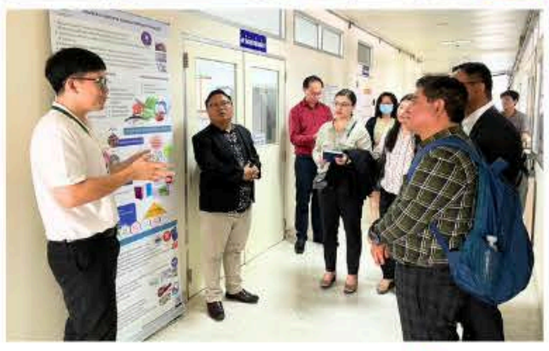
วันที่ 6 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567













นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานกล่าวต้อนรับ คณะทำงานด้านวิชาการเกี่ยวกับกฎระเบียบกัญชาของกระทรวงสาธารณสุขภูฏาน บุคลากรจากสถาบันกัญชาทางการแพทย์ และจากสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ จำนวน 10 คน ในโอกาสศึกษาการดำเนินงานด้านกัญชาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และเยี่ยมชมทางห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร สถาบันวิจัยสมุนไพร และสำนักยาและวัตถุเสพติด โดยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้นำเสนอเครื่องมือที่มีเทคโนโลยีขั้นสูง ได้แก่ เครื่อง GC-MS/MS, เครื่อง LC-MS/MS และเครื่อง LC-QTOF/MS ในการตรวจวิเคราะห์สารสำคัญโลหะหนัก สารป้องกันกำจัดศัตรูพืชของตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของกัญชา

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-20-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 6 ก.พ. 67

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประกาศเจตนารมณ์ต่อต้านการทุจริตและประพฤติมิชอบ และนโยบายไม่รับของขวัญและของกำนัลทุกชนิดจากการปฏิบัติหน้าที่ (No Gift Policy) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมกับบุคลากรสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมกันประกาศเจตนารมณ์ต่อต้านทุจริตและประพฤติมิชอบ และนโยบายไม่รับของขวัญและของกำนัลทุกชนิดจากการปฏิบัติหน้าที่ (No Gift Policy) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้ และสร้างทัศนคติของบุคลากรให้สามารถคิดแยกแยะระหว่างผลประโยชน์ส่วนตนกับผลประโยชน์ส่วนรวมออกจากกันได้อย่างอัตโนมัติ สร้างวัฒนธรรมให้บุคลากรปฏิเสธการรับของขวัญและของกำนัลทุกชนิดในการปฏิบัติหน้าที่ กระตุ้นจิตสำนึกให้บุคลากร ไม่ทำ ไม่ทน ไม่เฉย รวมไทยต้านโกง (Zero Tolerance) ต่อการทุจริต และประพฤติมิชอบทุกรูปแบบ ร่วมกันขับเคลื่อนหน่วยงานไปสู่การเป็นองค์กรคุณธรรมต้นแบบ ในวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2567 ณ ห้องประชุม 801 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF-N-21-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 9 ก.พ. 67

การตรวจประเมินเพื่อเฝ้าระวัง (Surveillance) และขยายขอบข่าย (Extended scope) ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017

วันที่ 7 - 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567

นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กล่าวต้อนรับคณะผู้ตรวจประเมินจากสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ เพื่อเฝ้าระวัง (Surveillance) และขยายขอบข่าย (Extended scope) ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 จำนวนรายการที่ขอการรับรอง 886 รายการ จำนวนรายการขยายขอบข่าย 18 รายการ เช่น Mitragynine ในเครื่องดื่ม, *Pseudomonas aeruginosa* ในน้ำบริโภค น้ำอุปโภค น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็ง เพื่อแสดงความสามารถการให้บริการตรวจวิเคราะห์ได้อย่างมีคุณภาพ ครอบคลุมตามพระราชบัญญัติอาหารและความต้องการของผู้รับบริการ





















food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-22-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 14 ก.พ. 67

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมกิจกรรมจัดมุม “เติมรัก.....ปันสุข” เพื่อส่งมอบกำลังใจให้ทุกๆ คน วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567













สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จัดมุม **“เติมรัก.....ปันสุข”** ในกิจกรรมกระทรวงสาธารณสุข สร้างสุข เติมรักษ์ โอบอุ้มสังคมไทย เพื่อชาติ ศาสน์ กษัตริย์ 14 กุมภาพันธ์ 2567 วันแห่งความรัก และโอบอุ้มสังคมไทย เพื่อนำนโยบายไปสู่การปฏิบัติให้บรรลุเป้าหมายของกระทรวงสาธารณสุขที่ได้กำหนดไว้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเปิดโอกาสให้เจ้าหน้าที่มีส่วนร่วมในกิจกรรม เช่น นำขนม นม กาแฟ และสิ่งของ เช่น กระเป๋า สเปย์แอลกอฮอล์ ซึ่งถือคติว่า **“มีก็นำมาให้ ต้องการก็มารับ”** ณ บริเวณหน้าลิฟท์ ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-23-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 23 ก.พ. 67

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ
เรื่อง การตรวจวิเคราะห์สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโรต้า เอ ในอาหาร น้ำ และน้ำแข็ง
ระหว่างวันที่ 21 - 23 กุมภาพันธ์ 2567





นายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานในพิธีเปิด และนางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นผู้กล่าวรายงานในการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง **“การตรวจวิเคราะห์สารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสโรต้า เอ ในอาหาร น้ำ และน้ำแข็ง”** มีวิทยากรบรรยายและฝึกภาคปฏิบัติ โดยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และจากบริษัท ไบโอจีเมด จำกัด ให้กับเจ้าหน้าที่จากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ ผ่านระบบ Zoom จำนวน 6 แห่ง และฝึกปฏิบัติการ ณ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จำนวน 9 แห่ง รวมทั้งสิ้น 47 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้ให้แก่ห้องปฏิบัติการเครือข่ายศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ให้สามารถตรวจวิเคราะห์ได้ รองรับการตอบสนองต่อสถานการณ์ได้อย่างรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพในการคุ้มครองผู้บริโภคทั่วประเทศไทย















food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF since 1942 Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-24-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 8 มี.ค. 67

จัดกิจกรรม

จิตอาสา สานสัมพันธ์

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

วันที่ 8 มีนาคม 2567





นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ร่วมกิจกรรม **“จิตอาสา สานสัมพันธ์”** ทำความสะอาด เก็บขยะบริเวณรอบๆ อาคาร 8 และปลูกต้นไม้ ณ จุดนั่งพักผ่อนบริเวณข้าง อาหาร 8 เนื่องในโอกาสวันคล้ายวันสถาปนากรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ครบรอบ 82 ปี) และเพื่อเป็นการสร้างความสามัคคี ความสัมพันธ์ที่ดีของเจ้าหน้าที่

















food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-25-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 8 มี.ค. 67



ขอแสดงความยินดีกับ
นางสาวกรรณิการ์ จัดละ พนักงานประจำห้องทดลอง
ได้รับคัดเลือกเป็น "บุคลากรดีเด่น"
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
วันที่ 8 มีนาคม 2567

นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ ร่วมแสดงความยินดีกับ **นางสาวกรรณิการ์ จัดละ** พนักงานประจำห้องทดลอง ได้รับคัดเลือกเป็น **"บุคลากรดีเด่น"** กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ซึ่งผู้มีความประพฤติดี อยู่ในระเบียบวินัย ขยันและมีความรับผิดชอบต่องานในหน้าที่ รวมทั้งมีความทุ่มเทให้กับงานเพื่อให้เสร็จตามเวลา โดย นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มอบประกาศเกียรติคุณ ในโอกาสคล้ายวันสถาปนากรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ครบรอบ 82 ปี ณ ห้องประชุม 110 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์











food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Since 1942 Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-26-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 11 มี.ค. 67

ร่วมจัดบูธสาธิตชุดทดสอบ การประชุมหารือแนวทางการบริหารจัดการแผนงานและงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.) วันที่ 11 มีนาคม 2567

นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ร่วมจัดบูธสาธิตชุดสอบพาราควอตในผักและผลไม้, สารโพลาร์ในน้ำมัน และชุดบ่งชี้ทางชีวภาพ ในการประชุมหารือแนวทางการบริหารจัดการแผนงานและงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.) ร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อสร้างความเข้าใจต่อแนวทางบริหารจัดการแผนงานของหน่วยงานและงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนจากกองทุน ณ ห้องประชุม 110 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์













food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-27-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 29 มี.ค. 67

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ
การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้
ระหว่างวันที่ 27 - 29 มีนาคม 2567

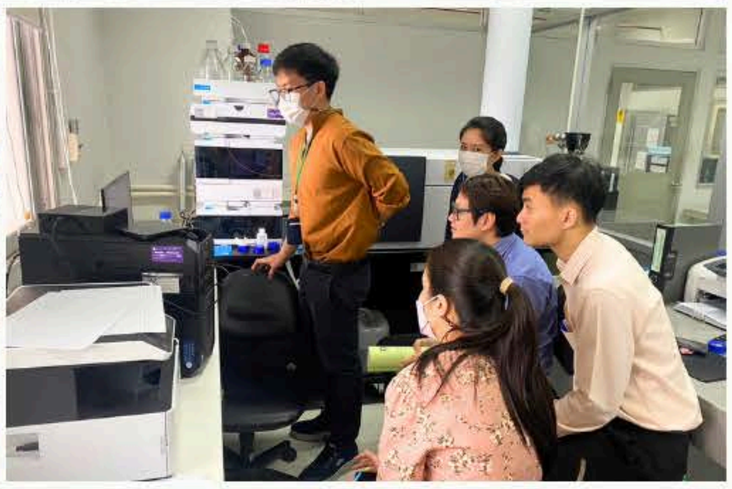












นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในพิธีเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง **“การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้”** ให้กับเจ้าหน้าที่จากองค์การเภสัชกรรม จำนวน 3 คน ณ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้ให้บุคลากรในห้องปฏิบัติการทั้งภาครัฐและเอกชนที่มีความสนใจต้องการพัฒนาศักยภาพการตรวจวิเคราะห์ ทั้งนี้ ผู้เข้ารับการอบรมได้เรียนรู้เทคนิคและขั้นตอนการวิเคราะห์โดยละเอียด รวมถึงระบบคุณภาพ ISO/IEC 17025 ที่จำเป็นในการตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และการใช้คู่มือและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-28-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 11 เม.ย. 67

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมรดน้ำดำหัว เนื่องในวันสงกรานต์

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

วันที่ 11 เมษายน 2567













สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จัดกิจกรรมรดน้ำดำหัว เนื่องในวันสงกรานต์หรือวันปีใหม่ไทย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อรักษาและสืบสานประเพณีอันดีงาม โดยมีเจ้าหน้าที่ของสำนักฯ เข้าร่วมขอพรและรดน้ำดำหัว นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นการขอพรเพื่อเป็นสิริมงคลเนื่องในวันสงกรานต์หรือวันปีใหม่ไทย ณ ชั้น 2 อาคาร 8 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-29-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 25 เม.ย. 67

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ

เรื่อง ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานภายใต้ห้องปฏิบัติการด้านเคมี

วันที่ 24 เมษายน 2567













คณะทำงานความปลอดภัยทางห้องปฏิบัติการด้านเคมี ภายใต้คณะกรรมการระบบบริหารคุณภาพ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีการดำเนินการตามมาตรฐานความปลอดภัยทางห้องปฏิบัติการด้านเคมี ตาม ESPReL checklist มี 7 องค์ประกอบ ซึ่งองค์ประกอบที่สำคัญยิ่งและเป็นการสร้างเสริมความตระหนักให้แก่บุคลากรผู้ปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ คือ องค์ประกอบที่ 6 การให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ จึงได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการสำหรับพนักงานทำความสะอาดของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง **ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานภายใต้ห้องปฏิบัติการด้านเคมี** โดยมี **นางสาวประไพ วงศ์สินคงมั่น** หัวหน้าสำนักวิชาการวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานในพิธีเปิด ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ความรู้และสร้างจิตสำนึกในการปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานความปลอดภัย โดยเจ้าหน้าที่จากสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเป็นวิทยากรให้ความรู้ดังกล่าว ณ ห้องประชุม 801 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 84 คน และผ่านแอพพลิเคชั่น Zoom ไปยังศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 14 แห่ง จำนวน 66 คน

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-30-67



กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 3 พ.ค. 67



จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การพัฒนาสุขลักษณะที่ดี (GMP) ในโรงอาหารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ วันที่ 3 พฤษภาคม 2567













นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมด้วยคณะทำงานด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ร้านสวัสดิการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ร่วมกับสำนักงานเลขานุการกรม ได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง **“การพัฒนาสุขลักษณะที่ดี (GMP) ในโรงอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567”** ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ทำความสะอาดโรงอาหาร ด้านสุขลักษณะการผลิตและความปลอดภัยของอาหาร สามารถนำไปปรับปรุงร้านของตนให้สะอาดเป็นระเบียบถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดี รวมทั้งร่วมแสดงความคิดเห็นในการพัฒนาโรงอาหารของกรมวิทย์ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค โดยมีกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 34 คน ณ ห้องประชุม 106 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย

food_safety
LINE @food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-31-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 9 พ.ค. 67

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ของกรมพลาธิการทหารบก

วันที่ 9 พฤษภาคม 2567













นางปิยมาศ แจ่มศรี รองผู้อำนวยการด้านบริการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวต้อนรับ คณะเจ้าหน้าที่จากกรมพลาธิการทหารบก จำนวน 7 คน ในการเข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหาร และห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในน้ำและเครื่องดื่ม โดยมีวัตถุประสงค์จัดตั้งห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหาร เพื่อสนับสนุนการทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารที่หน่วยเป็นผู้ผลิต/ตรวจรับ/ติดตามผลการเก็บรักษาตามแผนงานต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Since 1942 Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-33-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 16 พ.ค. 67

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th



การศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการ จุลชีววิทยาในอาหาร และชีวโมเลกุล ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

วันที่ 16 พฤษภาคม 2567







นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานกล่าวต้อนรับ ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ พร้อมด้วยคณะเจ้าหน้าที่ จำนวน 6 คน เข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการ ในหัวข้อ **"การวิเคราะห์โพรไบโอติกในตัวอย่างอาหาร"** ณ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาในอาหาร และห้องปฏิบัติการชีวโมเลกุล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเรียนรู้และพัฒนาเทคนิคการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก เพื่อสร้างอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยให้เข้มแข็ง ด้วยการตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์โพรไบโอติกที่มีความต้องการในตลาดในอัตราที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-34-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 21 พ.ค. 67

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “ การป้องกันและระงับอัคคีภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ”

วันที่ 20 พฤษภาคม 2567













สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมกับ สำนักรังสีและเครื่องมือแพทย์ จัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การป้องกันและระงับอัคคีภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อพัฒนาบุคลากรให้เข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมในการรับมือ สร้างองค์ความรู้และทักษะในการป้องกันเมื่อเกิดเหตุเพลิงไหม้หรือเหตุฉุกเฉินอื่นๆ โดยจัดให้มีการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎี ณ ห้องประชุม NIH อาคาร 1 และภาคปฏิบัติซึ่งจำลองเหตุการณ์เสมือนจริง ณ อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ให้ความรู้โดยทีมวิทยากรจากฝ่ายป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย เทศบาลนครนนทบุรี ในการนี้มีผู้ให้ความสนใจเข้าร่วมการฝึกอบรมจากทั้งสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร สำนักรังสีและเครื่องมือแพทย์ และสำนักเลขานุการกรม รวมจำนวน 196 ท่าน

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-35-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 21 พ.ค. 67

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

ร่วมกิจกรรม
สวดมนต์ นั่งสมาธิ เนื่องในวันวิสาขบูชา
วันที่ 21 พฤษภาคม พ.ศ. 2567













นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรม **"สวดมนต์ นั่งสมาธิ "** เนื่องในวันวิสาขบูชา เพื่อพัฒนาสุขภาพจิตที่ดีด้วยธรรมะ และเป็นการรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมอันดีงามทางพระพุทธศาสนา ณ ห้องประชุม 211 ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์กาแพทย์

food_safety

@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-36-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 28 พ.ค. 67

จัดสัมมนา

"แลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการหาค่าความไม่แน่นอนของการวัดและการทวนสอบวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567"

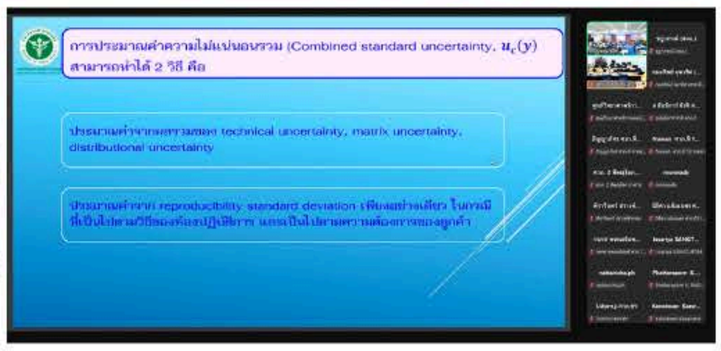
ระหว่างวันที่ 27 - 28 พฤษภาคม พ.ศ. 2567











นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในพิธีเปิดการสัมมนา " แลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการหาค่าความไม่แน่นอนของการวัดและการทวนสอบวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567 " เพื่อให้ความรู้ในหลักการ ด้าน Method Verification และ Measurement Uncertainty ตาม ISO 16140-3:2021 และ ISO 19036:2019 ให้กับเจ้าหน้าที่สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ทั้ง 15 แห่ง ณ ห้องประชุม 801 ชั้น 8 อาคาร 8 จำนวน 45 คน และผ่านระบบ Zoom Meeting จำนวน 50 คน

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-37-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 18 มิ.ย. 67

ยินดีต้อนรับ

คณะนักวิเคราะห์และที่ปรึกษาอาสา สถาบันการสร้างชาติภายใต้โครงการ “การพัฒนาสุขสภาพขององค์กรเพื่อการสร้างชาติ”

วันที่ 17 มิถุนายน พ.ศ. 2567



นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ให้การต้อนรับคณะนักวิเคราะห์และที่ปรึกษาอาสา จากสถาบันการสร้างชาติ เข้าเยี่ยมชมสำนักเป็นครั้งแรก ซึ่งมีการชี้แจงเกณฑ์การประเมินองค์กรและให้คำปรึกษาหารือการพัฒนาองค์กรภายใต้โครงการ **“การพัฒนาสุขสภาพขององค์กรเพื่อการสร้างชาติ”** โดยโครงการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์หลักในการพัฒนาองค์กรและบุคลากรให้มีความพร้อมทั้งทางด้านกาย ใจ สติปัญญา โดยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มุ่งหวังให้มีการดำเนินโครงการเพื่อเป็นองค์กรที่มีระบบการสร้างสุขสภาพบุคลากรครบวงจร ส่งเสริมให้มีสิ่งแวดล้อมในการทำงานที่ดี ธำรงรักษาบุคลากร สร้างความต่อเนื่องในการบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในทุกระดับได้อย่างยั่งยืน







food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-38-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 19 มิ.ย. 67

อบรม

“Technical Training of Quantitative Heavy Metals Analysis in Rice”

วันที่ 17-19 มิถุนายน พ.ศ. 2567





















นายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานในพิธีเปิด และ**นางวิชาดา จงมีวาสนา** ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นผู้กล่าวรายงานในการอบรม เรื่อง **“Technical Training of Quantitative Heavy Metals Analysis in Rice”** ให้แก่ห้องปฏิบัติการของกลุ่มประเทศสมาชิก ASEAN ทั้งหมด 9 ประเทศ (บรูไน, กัมพูชา, อินโดนีเซีย, ลาว, มาเลเซีย, เมียนมาร์, ฟิลิปปินส์, เวียดนาม และไทย) จัดโดยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ในฐานะ ASEAN Food Reference Laboratory (AFRL) ด้าน Heavy Metals and Trace Element ซึ่งเป็นความร่วมมือระหว่าง AFTLC และ PTB ภายใต้โครงการ **“Strengthening Quality Infrastructure in ASEAN”** มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการตรวจสอบและการทวนสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์โลหะหนักในอาหารที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและเพิ่มขีดความสามารถบุคลากรให้มีความเชี่ยวชาญในการตรวจวิเคราะห์ ณ ห้องประชุม 203 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ผ่านระบบออนไลน์ Zoom

food_safety
@food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF
Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-39-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 18 ก.ค. 67

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

ร่วมจัดบูธนิทรรศการแสดงผลงานที่โดดเด่น ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

วันที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2567











สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมจัดบูธนิทรรศการแสดงผลงานที่โดดเด่นของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อรับการตรวจประเมินรางวัลคุณภาพการบริหารจัดการภาครัฐ ระดับดีเด่น โดยสำนักงาน ก.พ.ร. ณ ห้องประชุม 110 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร**ผ่านการประเมินรางวัลเลิศรัฐ ประจำปี 2567 ผลงานอยู่ในเกณฑ์ได้รับรางวัลระดับดี** ประเภทนวัตกรรมบริการ ชื่อผลงานชุดตรวจพาราควอตตกค้างในผักและผลไม้

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-40-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 17 ก.ค. 67

จัดประชุม "คณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการทดสอบความชำนาญการวิเคราะห์อาหารและน้ำ ครั้งที่ 12-1/2567 "

วันที่ 15 กรกฎาคม พ.ศ. 2567











นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในการประชุม "คณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการทดสอบความชำนาญการวิเคราะห์อาหารและน้ำ ครั้งที่ 12-1/2567" เพื่อธำรงรักษาระบบคุณภาพให้สอดคล้องตามมาตรฐาน ISO/IEC 17043: 2023 ณ ห้องประชุม 203 ชั้น 2 อาคาร 8

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF-N-41-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 25 เม.ย. 67

กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

ร่วมกิจกรรม

สวดมนต์ นั่งสมาธิ เนื่องในวันอาสาฬหบูชา และวันเข้าพรรษา

วันที่ 17 กรกฎาคม 2567









นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรม "**สวดมนต์ นั่งสมาธิ** " เนื่องในวันอาสาฬหบูชา และวันเข้าพรรษา เพื่อพัฒนาสุขภาพจิตที่ดีด้วยธรรมะ และเป็นการรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมอันดีงามทางพระพุทธศาสนา ณ ห้องประชุม 211 ชั้น 2 อาคาร 8 กรมวิทยาศาสตร์กาแพทย์

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-42-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 24 ก.ค. 67

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

ร่วมกิจกรรมบริจาคโลหิต
เนื่องในโอกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา ๖ รอบ

วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๗

นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ จำนวน ๒๑ คน เข้าร่วม **“โครงการบริจาคโลหิต ๑๐,๐๐๐,๐๐๐ ซีซี เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา ๖ รอบ ๒๘ กรกฎาคม ๒๕๖๗”** ณ ศูนย์บริการโลหิตแห่งชาติ สภากาชาดไทย เพื่อเป็นการสนับสนุนการแก้ไขปัญหาการขาดแคลนโลหิตสำรองของสภากาชาดไทย และเป็นการเสริมสร้างจิตสำนึกของการทำความดีด้วยหัวใจรู้จักการเป็นผู้ให้ สร้างจิตสำนึกสาธารณะในการช่วยเหลือสังคมด้วยการบริจาคโลหิตเพื่อช่วยเหลือชีวิตเพื่อนมนุษย์









food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-43-67



กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 9 ส.ค. 67

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

ร่วมกิจกรรมทำบุญตักบาตร
เนื่องในวันคล้ายวันพระราชสมภพของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง
วันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๗















นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานเปิดพิธีทำบุญตักบาตร เนื่องในวันคล้ายวันพระราชสมภพของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง โดยมีผู้บริหารและเจ้าหน้าที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เข้าร่วมพิธี จัดโดย สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ร่วมกับศูนย์รวมบริการ และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ ๘ อุดรธานี ณ โถงชั้น ๑ อาคาร ๑๐๐ ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ในวันที่ ๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food
BQSF-N-44-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 9 ส.ค. 67

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ทางเคมี (Method Validation of Chemical Analysis)”

วันที่ 8 - 9 สิงหาคม 2567













นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นประธานในพิธีเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ทางเคมี (Method Validation of Chemical Analysis)” โดยมี นางสาวทิพวรรณ นิ่งน้อย นักวิทยาศาสตร์การแพทย์เชี่ยวชาญ ข้าราชการบำนาญ (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์) และนายกรรภิรมย์ เลิศบำรุงชัย นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ เป็นวิทยากรให้ความรู้ เพื่อให้เจ้าหน้าที่มีความเข้าใจ และปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์ทางเคมี ได้อย่างถูกต้อง ณ ห้องประชุม 211 ชั้น 2 อาคาร 8 จำนวน 25 คน

food_safety

LINE @food_safety

88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000

โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021

BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-45-67



กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

http://bqsf.dmsc.moph.go.th

กิจกรรมข่าวสาร

BQSF NEWS

วันที่ 26 ส.ค. 67

การลงนามสัญญาการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตชุดทดสอบ อิมมูโนโครมาโตกราฟี สำหรับตรวจหาสารพาราควอตตกค้างในผักและผลไม้สด ระหว่างกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กับ บริษัท ยูแอนด์วี โฮลดิ้ง (ไทยแลนด์) จำกัด

วันที่ 26 สิงหาคม 2567













นายแพทย์ยงยศ ธรรมวุฒิ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นประธานในพิธีการลงนามสัญญาการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตชุดทดสอบอิมมูโนโครมาโตกราฟี สำหรับตรวจหาสารพาราควอตตกค้างในผักและผลไม้สด ระหว่างกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กับ บริษัท ยูแอนด์วี โฮลดิ้ง (ไทยแลนด์) จำกัด โดยมี นายแพทย์พิเชฐ บัญญัติ รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ นางวิชาดา จงมีวาสนา ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และนายนิรันดร์ ตั้งกิจวาระฐี กรรมการบริษัท ยูแอนด์วี โฮลดิ้ง (ไทยแลนด์) จำกัด ร่วมลงนาม และมีผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ทั้งสองฝ่ายเป็นสักขีพยาน เพื่อให้บริษัทเอกชนสามารถผลิตเผยแพร่ชุดทดสอบและจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้ ทั้งนี้เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค และประชาชนเข้าถึงได้ง่ายผลิตได้เพียงพอต่อความต้องการสามารถนำไปใช้ตรวจสอบคัดกรองเบื้องต้น สร้างความเชื่อมั่นถึงความปลอดภัยของผักและผลไม้สดที่วางจำหน่ายตามท้องตลาดของประเทศ ณ ห้องประชุม 110 อาคาร 100 ปี การสาธารณสุขไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

food_safety
@food_safety
88/7 บำราศนราดูร ถ.ติวานนท์ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทรศัพท์. 0-2589-9850-8 ต่อ 99526 - 8 โทรสาร. 0-2951-1021
BQSF Bureau of Quality and Safety of Food

BQSF-N-46-67

"Better Quality Safety and Standard for all"

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
Department of Medical Sciences

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
เลขที่ 88/7 หมู่ 4 ตำบลตลาดขวัญ
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000

food_safety

@food_safety

http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/