

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุ๊ป แลบบอราทอรี
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
กรุงเทพมหานคร 10900

หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ – 0291
บุคคลที่ติดต่อ : นางสาวสิริพร ภูมิสถิตย์พงษ์
โทรศัพท์ : 02-561-2267, 081-422-0602
โทรสาร : -
Email : PoSiriporn@tops.co.th

ออกครั้งแรกวันที่ : 9 ธันวาคม 2565
ออกให้ ณ วันที่ : 9 ธันวาคม 2565
หมดอายุวันที่ : 8 ธันวาคม 2569
มาตรฐาน : ISO/IEC 17025:2017
หมายเลขอ้างอิงใบรับรองฯ : 0303/18769

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุ๊ป แลבורาทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1	น้ำดื่มและน้ำที่ใช้ ในกระบวนการผลิตอาหาร	- Coliforms MPN/100 mL - <i>E. coli</i> Detected or not detected/100 mL - <i>Salmonella</i> spp. Detected or not detected/100 mL	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 9221 B Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 9221 B, D, F, G AFNOR Validation, Certificate No. TRA 02/12-01/09

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุป แลבורาทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1 (ต่อ)	น้ำดื่มและน้ำที่ใช้ ในกระบวนการผลิตอาหาร	- <i>Staphylococcus aureus</i> Detected or not detected/100 mL - ความเป็นกรด-ด่าง 6.5 ถึง 8.5 - ความขุ่น 0.5 NTU ถึง 5.0 NTU	In – house method : T7.2-05 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 9213 B Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500 - H ⁺ B United States Environmental Protection Agency, 1993, EPA Method 180.1

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุป แลבורาทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1 (ต่อ)	น้ำดื่มและน้ำที่ใช้ ในกระบวนการผลิตอาหาร	- สารทั้งหมด ที่อุณหภูมิ 103 °C ถึง 105 °C 20 mg/L ถึง 1 000 mg/L - ความกระด้างทั้งหมด (คำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต) 10 mg/L ถึง 500 mg/L - คลอไรด์ 9.03 mg/L ถึง 300 mg/L	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 2540 B Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 2340 C Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500-Cl ⁻ B

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุป แลבורาทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1 (ต่อ)	น้ำดื่มและน้ำที่ใช้ ในกระบวนการผลิตอาหาร	- คลอไรด์ (คำนวณเป็นคลอรีน) 4.52 mg/L ถึง 150 mg/L - ไนเตรท (คำนวณเป็นไนโตรเจน) 0.2 mg/L ถึง 4.0 mg/L - ฟลูออไรด์ 0.1 mg/L ถึง 2.0 mg/L	In - house method : T7.2-24 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500-Cl ⁻ B Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500-NO ₃ ⁻ D In - house method : T7.2-21 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500-F ⁻ D

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุป แลבורาทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
1 (ต่อ)	น้ำดื่มและน้ำที่ใช้ ในกระบวนการผลิตอาหาร	- ฟลูออไรด์ (คำนวณเป็นฟลูออรีน) 0.05 mg/L ถึง 1.0 mg/L - เหล็ก 0.01 mg/L ถึง 0.5 mg/L - ตะกั่ว 0.01 mg/L ถึง 0.5 mg/L	In - house method : T7.2-21 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500-F ⁻ D Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 3120 B

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุ๊ป แลבורาทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2	น้ำแข็ง	- Coliforms MPN/100 mL - <i>E. coli</i> Detected or not detected/100 mL - <i>Salmonella</i> spp. Detected or not detected/100 mL	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 9221 B Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 9221 B, D, F, G AFNOR Validation, Certificate No. TRA 02/12-01/09

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุ๊ป แลבורาทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2 (ต่อ)	น้ำแข็ง	- <i>Staphylococcus aureus</i> Detected or not detected/100 mL - ความเป็นกรด-ด่าง 6.5 ถึง 8.5 - ความขุ่น 0.5 NTU ถึง 5.0 NTU	In – house method : T7.2-06 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 9213 B Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500 - H ⁺ B United States Environmental Protection Agency, 1993, EPA Method 180.1

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุป แลבורาทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2 (ต่อ)	น้ำแข็ง	- สารทั้งหมด ที่อุณหภูมิ 103 °C ถึง 105 °C 25 mg/L ถึง 1 000 mg/L - ความกระด้างทั้งหมด (คำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต) 10 mg/L ถึง 500 mg/L - คลอไรด์ 7.55 mg/L ถึง 300 mg/L	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 2540 B Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 2340 C Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500-Cl ⁻ B

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุป แลבורาทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2 (ต่อ)	น้ำแข็ง	- คลอไรด์ (คำนวณเป็นคลอรีน) 3.78 mg/L ถึง 150 mg/L - ไนเตรท (คำนวณเป็นไนโตรเจน) 0.2 mg/L ถึง 4.0 mg/L - ฟลูออไรด์ 0.1 mg/L ถึง 2.0 mg/L	In - house method : T7.2-24 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500-Cl ⁻ B Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500-NO ₃ ⁻ D In - house method : T7.2-21 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500-F ⁻ D

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุป แลבורาทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
2 (ต่อ)	น้ำแข็ง	- ฟลูออไรด์ (คำนวณเป็นฟลูออรีน) 0.05 mg/L ถึง 1.0 mg/L - เหล็ก 0.01 mg/L ถึง 0.5 mg/L - ตะกั่ว 0.01 mg/L ถึง 0.5 mg/L	In - house method : T7.2-21 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 4500-F ⁻ D Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA & WEF, 23 rd ed., 2017, part 3120 B
3	- ขนมอบัง - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - อาหารพร้อมบริโภค	- <i>Salmonella</i> spp. Detected or not detected/25 g - <i>Staphylococcus aureus</i> cfu/g	AFNOR Validation, Certificate No. TRA 02/12-01/09 Certificate of Compliance; NordVal No.042, Compact dry X-SA: June 2019

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ขอข่ายการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบ

ชื่อห้องปฏิบัติการ : ห้องปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด กรุป แลบอราทอรี
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 67 ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
 กรุงเทพมหานคร 10900
 หมายเลขการรับรองระบบงานที่ : ทดสอบ - 0291
 สถานะของห้องปฏิบัติการ : ถาวร นอกสถานที่ ชั่วคราว เคลื่อนที่

ลำดับ ที่	วัสดุ / ผลิตภัณฑ์ที่ทดสอบ	รายการที่ทดสอบ / ช่วงของการทดสอบ	วิธีทดสอบ / เทคนิคที่ใช้
3 (ต่อ)	- ขนมปัง - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - อาหารพร้อมบริโภค	- <i>Bacillus cereus</i> cfu/g - <i>Clostridium perfringens</i> cfu/g - <i>Vibrio cholerae</i> Detected or not detected/25 g - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> MPN/g	Certificate of Compliance; MicroVal No.2019LR87 : Compact dry BC: March 2020 FDA Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 16, January 2001 FDA Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 9, May 2004

ออกครั้งแรก ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2565

ฉบับที่ 1

กองบริหารและรับรองห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม