

ศูนย์ปฏิบัติการจุลชีววิทยา บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร
ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1.	- ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ * - อาหารพร้อมบริโภค (แช่เย็น แช่แข็งและผ่านกรรมวิธี)	1. Total Plate Count	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
		2. Coliforms	FDA BAM <i>Online</i> , 2002 ; update 2017 (Chapter 4) AOAC (2016) 991.14
		3. <i>Escherichia coli</i>	
		4. Fecal Coliforms	FDA BAM <i>Online</i> , 2002 ; update 2017 (Chapter 4)
		5. Aerobic Plate Count	AOAC (2016) 990.12
		6. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 ; update 2016 (Chapter 12)
		7. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 ; update 2012 (Chapter 14)
		8. <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 16)
		9. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017
		10. <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR Certificate No. BIO- 12/11-03/04
		11. Yeast & Mold	AOAC (2016) 997.02
2.	อาหารพร้อมบริโภค (แช่เย็น แช่แข็งและผ่านกรรมวิธี)	12. <i>Vibrio cholerae</i>	ISO 21872-1 : 2017
		13. <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	ISO 21872-1 : 2017
3.	- เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ไม่ปิดสนิท - ชา - กาแฟ	14. Total Plate Count	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
		15. Coliforms	FDA BAM <i>Online</i> , 2002 ; update 2017 (Chapter 4)
		16. <i>Escherichia coli</i>	
		17. Fecal Coliforms	
		18. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 ; update 2016 (Chapter 12)
		19. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 ; update 2012 (Chapter 14)
		20. <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 16)

ศูนย์ปฏิบัติการจุลชีววิทยา บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร
ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3.	- เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ไม่ปิดสนิท - ชา - กาแฟ	21. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1 : 2017
		22. <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR Certificate No. BIO-12/11-03/04
		23. Yeast & Mold	AOAC (2016) 997.02
4.	<u>น้ำบริโภค</u> - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท <u>น้ำอุปโภค</u> - น้ำในกระบวนการผลิต <u>น้ำแข็ง</u>	24. Total Plate Count	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition , 2017, part 9215 (A , B)
		25. Coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition , 2017 , part 9221 (B)
		26. <i>Escherichia coli</i> 27. Fecal Coliforms	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition , 2017 , part 9221 (E)
4.	<u>น้ำบริโภค</u> - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิท <u>น้ำอุปโภค</u> - น้ำในกระบวนการผลิต <u>น้ำแข็ง</u> (ต่อ)	28. <i>Staphylococcus aureus</i>	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF, 23 rd Edition , 2017 , part 9213 (B)
		29. <i>Clostridium perfringens</i>	The Microbiology of Drinking Water, 2010, part 6.
		30. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 19250 : 2010
5.	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	31. Coliforms	FDA BAM Online, 2002 ; update 2017 (Chapter 4)
		32. <i>Escherichia coli</i>	
		33. Fecal Coliforms	
ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ

ศูนย์ปฏิบัติการจุลชีววิทยา บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร
ดังรายการต่อไปนี้

6.	ผักและผลิตภัณฑ์ ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สด แช่เย็น แช่แข็งและผ่านกรรมวิธี)	34. Total Plate Count	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
		35. Coliforms	FDA BAM <i>Online</i> , 2002 ; update 2017 (Chapter 4)
		36. <i>Escherichia coli</i>	
		37. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 ; update 2016 (Chapter 12)
		38. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 ; update 2012 (Chapter 14)
		39. <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 16)
		40. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1 : 2017
		41. <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR Certificate No. BIO- 12/11-03/04
7.	นมและผลิตภัณฑ์ *	42. Yeast & Mold	AOAC (2016) 997.02
		43. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 ; update 2016 (Chapter 12)
		44. <i>Bacillus cereus</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 ; update 2012 (Chapter 14)
		45. <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 16)
		46. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1 : 2017
		47. <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR Certificate No. BIO- 12/11-03/04
8.	สวอบ	48. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1 : 2017
		49. <i>Listeria monocytogenes</i>	AFNOR Certificate No. BIO- 12/11-03/04
9.	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ *	50. Total Plate Count	FDA BAM <i>Online</i> , 2001 (Chapter 3)
		51. Coliforms	AOAC (2016) 991.14
		52. <i>Escherichia coli</i>	AOAC (2016) 991.14
			FDA BAM <i>Online</i> , 2002 ; update 2017 (Chapter 4)
ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ

ศูนย์ปฏิบัติการจุลชีววิทยา บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร
 ดังรายการต่อไปนี้

9.	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ *	53. Aerobic Plate Count	AOAC (2016) 990.12
		54. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM Online , 2001 ; update 2016 (Chapter 12)
		55. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1 : 2017
		56. <i>Vibrio cholerae</i>	ISO 21872-1 : 2017
		57. <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	ISO 21872-1 : 2017
10.	ไข่และผลิตภัณฑ์ (ดิบ)	58. Total Plate Count	FDA BAM Online , 2001 (Chapter 3)
		59. Coliforms	AOAC (2016) 991.14
		60. <i>Escherichia coli</i>	AOAC (2016) 991.14
			FDA BAM Online, 2002 ; update 2017 (Chapter 4)
		61. Aerobic Plate Count	AOAC (2016) 990.12
		62. <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA BAM Online , 2001 ; update 2016 (Chapter 12)
		63. <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1 : 2017

หมายเหตุ

1. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ * (ขนมปัง พายชั้น ซอว์ตโด ทาร์ต เค้ก ครีมคัสตาร์ด คุกกี้และซูเฟลต์/เอแคลร์)

2. นมและผลิตภัณฑ์ *

2.1 นำนมโค

- นมพาสเจอไรซ์
- นมสเตอริไลซ์
- นม ยู เอช ที

2.2 นมปรุงแต่งชนิดเหลว

- นมพาสเจอไรซ์
- นมสเตอริไลซ์
- นม ยู เอช ที

2.3 ผลิตภัณฑ์ของนม

- นมพาสเจอไรซ์
- นมสเตอริไลซ์
- นม ยู เอช ที

2.4 นมเปรี้ยว

ศูนย์ปฏิบัติการจุลชีววิทยา บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบอาหาร
ดังรายการต่อไปนี้

2.5 เนยแข็ง

2.6 ไอศกรีมที่มีนมเป็นส่วนประกอบ

3. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ *

- เนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ (ดิบ/สด แช่เย็น แช่แข็งและผ่านกรรมวิธี)
- เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์ (ดิบ/สด แช่เย็น แช่แข็งและผ่านกรรมวิธี)
- สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ (ดิบ/สด แช่เย็น แช่แข็งและผ่านกรรมวิธี)