



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
CENTRAL LAB THAI

Ms. Jitladda Chaiyamo (Jang)
Chief of Sales and Marketing
Central Lab Thai-Khon Kaen Branch

สสว
สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจ
ขนาดกลางและขนาดย่อม



49%

51%

“เซ็นทรัลแล็บไทย”

จัดตั้งขึ้นตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 17 มิถุนายน 2546
ถือหุ้นโดยสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
สังกัดสำนักนายกรัฐมนตรี ร้อยละ 51 และกระทรวงการคลังร้อยละ 49

ซึ่งเป็นห้องปฏิบัติการของรัฐ
เปิดดำเนินงานมากกว่า



ปี

ชื่อบริษัท
บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

ชื่อเรียก
“เซ็นทรัลแล็บไทย”

ชื่อย่อ
CLT (ซีแอลที)

เลขทะเบียนบริษัท
0105546096453

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย)
Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.
โดย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



สาขาเชียงใหม่

· พืชสมุนไพร · งานวิจัยต่าง ๆ



สาขาขอนแก่น

· โรงงานน้ำตาล · บัญ, น้ำ, ดิน



สาขาสมุทรสาคร

· โรงงานอาหารทะเลแปรรูป · สินค้าประมง



สาขาฉะเชิงเทรา

· นิคมอุตสาหกรรม · ตรวจสอบน้ำตามประกาศฯ



6 เซ็นทรัลแล็บไทย สาขาทั่วประเทศ

สาขารุงเทพฯ

· ONE STOP SERVICE



สาขาสงขลา

· ไวร้สทึง · พลาสติก · สินค้าประมง



“โครงสร้างพื้นฐาน... และมาตรการสำคัญ”

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

CENTRAL LAB THAI

**บริการตรวจ
และทดสอบผล
ทางห้องปฏิบัติการ
(Lab-Testing)**

**ตรวจประเมิน
และรับรองระบบ
(CB,
Certification
Body)**

**สอบเทียบ
เครื่องมือ
(Calibration)**

**บริการด้าน
การเรียนรู้
และอบรม
ทางวิชาการ
(Learning Service
Provider)**

LAB-TESTING



NON-LAB



“เซ็นทรัลแล็บไทย” รับรองการให้บริการทดสอบทางห้องปฏิบัติการ เพื่อสนับสนุน และยกระดับผลิตภัณฑ์ ในกลุ่มผู้ประกอบการส่งออก SMEs OTOP วิสาหกิจชุมชน นักวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ และผู้บริโภค ภายในประเทศ

- บริการตรวจสอบสารพิษตกค้าง (ยาฆ่าแมลง) ใน **ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์** รวมถึงปัจจัยการผลิตทางการเกษตร
- บริการตรวจสอบผลิตภัณฑ์**ประมง และปศุสัตว์** โดยทดสอบสารเคมีตกค้าง / ยาปฏิชีวนะ / เชื้อก่อโรค และโลหะหนัก
- บริการตรวจสอบสารอาหารเพื่อจัดทำ**ฉลากโภชนาการ (Nutrition)** และการวิเคราะห์**อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ (Product Shelf life)**
- บริการตรวจสอบ**สารพิษ (Toxin & Bio-Toxin), วัตถุเจือปนอาหาร (Food additive)** ใน**ธัญพืช และผลิตภัณฑ์อาหาร**
- บริการตรวจสอบ**แร่ธาตุ และโลหะหนัก**ใน**วัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม**
- บริการตรวจสอบ **สารตัดต่อพันธุกรรม (GMOs) / สารพันธุกรรม (DNA/RNA)** ใน **พืชอาหาร อาหาร วัตถุดิบอาหารสัตว์ และอาหารสัตว์** รวมถึงการตรวจ**เชื้อไวรัสก่อโรค** ใน**สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์ / เชื้อโควิด-19 ในอาหาร**
- บริการตรวจสอบ**คุณภาพน้ำอุปโภค-บริโภค น้ำแข็ง และน้ำเสีย** น้ำทิ้ง ตามมาตรฐานสากล
- บริการตรวจสอบ**เชื้อจุลินทรีย์**ใน**วัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม**
- บริการตรวจสอบ**หาสารสำคัญ**ใน**สมุนไพร กัญชง-กัญชา**
- บริการตรวจสอบ**พิสูจน์อัตลักษณ์**ของ**สินค้า เช่น รังนก**
- บริการตรวจสอบ**คุณภาพปัจจัยการผลิตทางการเกษตร เช่น ปุ๋ย สารออกฤทธิ์ (Active Ingredient) ดิน และน้ำ**
- บริการตรวจสอบ **วัสดุสัมผัสอาหาร (Food contact material) บรรจุภัณฑ์ (Packaging) และบรรจุภัณฑ์เหลือทิ้ง (Packing Waste)**
- บริการตรวจสอบ**อาหาร เครื่องสำอางค์ และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ** เพื่อการ**ทราบผล** เพื่อ**เฝ้าระวัง** เพื่อ**พัฒนาผลิตภัณฑ์** รวมถึงเพื่อการ**สนับสนุนงานวิจัย**



ผลรับรองสามารถ
นำไปลงแจ้ง **ขึ้นทะเบียน อย.**



เพิ่ม **VALUE** ให้กับผลิตภัณฑ์
ด้วยผลการรับรองมาตรฐาน



สามารถขายบน **ห้างสรรพสินค้า**
หรือช่องทางทางการจัดจำหน่ายต่าง ๆ ได้



อีกทั้งยังสามารถ **ส่งออก**
ผลิตภัณฑ์ไปยังต่างประเทศอีกด้วย



เซ็นทรัลแล็บไทยได้รับการรับรองมาตรฐาน

- ISO/IEC 17025
- ISO/IEC 17065
- ISO/IEC 17020
- ISO/IEC 17021

Pesticide Residues

มากกว่า **400** ชนิด
ที่รองรับการตรวจวิเคราะห์

และ

Antibiotic Nifursol

New

การปนเปื้อนจากสัตว์ ใน

Plant-based Food



LAB-TESTING



“เซ็นทรัลแล็บไทย” มุ่งเน้นการยกระดับมาตรฐาน และรับรองกระบวนการผลิต และผลผลิตของภาคเกษตร และอุตสาหกรรม การพัฒนา และเสริมสร้างบุคลากรให้มีประสิทธิภาพ ในการปฏิบัติตามมาตรฐาน และมีความปลอดภัยทางด้านสภาพแวดล้อมในการทำงาน รวมถึงคุณภาพสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน

- บริการให้การรับรอง (CB, Certification Body) และตรวจประเมิน (IB, Inspection Body)
 - ระบบการผลิตผลผลิต (GAP/CoC) ทั้งด้านการผลิตสัตว์น้ำ การผลิตพืช (พืชอาหาร พืชหัว พืชอินทรีย์ ข้าว และข้าวอินทรีย์)
- บริการให้การรับรอง (CB, Certification Body)
 - ระบบการผลิตอาหาร และเครื่องดื่ม ในสถานประกอบการ (GHPs, HACCP)
 - ห่วงโซ่การควบคุมผลิตภัณฑ์จากป่าไม้ (C.C) มาตรฐาน มอก. 2861 และการจัดการสวนป่าไม้เศรษฐกิจอย่างยั่งยืน (FM) มาตรฐาน มอก. 14061
 - สถานประกอบการ และผลิตภัณฑ์ ที่ขอการรับรองฉลากเขียว (Green Label)

ล้างลำไย
พลัส

สำหรับผู้ประกอบการ...
เลี้ยงสัตว์น้ำ
สมาร์ท
ฟาร์ม

ย้าย
ค่าย
ได้ตรวจฟรี!

สำหรับ
ผู้ประกอบการ...
ล้างทุเรียน



“เซ็นทรัลแล็บไทย”

ให้บริการด้านการเรียนรู้

และอบรมทางวิชาการ อาทิ

- บริการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
โดยได้รับอนุญาตจากกรมอนามัยในการเป็นหน่วยงานจัดอบรมให้กับผู้สัมผัสอาหาร
- บริการโปรแกรมทดสอบความชำนาญทางห้องปฏิบัติการ (PT Provider)
ภายใต้มาตรฐานสากล ISO/IEC 17043
- บริการ Internal Auditor
สำหรับห้องปฏิบัติการมาตรฐาน ISO/IEC 17025 และ มอก. 2677
- บริการที่ปรึกษา (Standard Consultant)
 - การจัดทำระบบมาตรฐานห้องปฏิบัติการทดสอบ ISO/IEC 17025 และระบบการจัดการ
 - ด้านความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี มาตรฐาน มอก. 2677
 - ระบบบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14001
 - ระบบบริหารจัดการด้านคุณภาพ ISO 9001

NON-LAB





รายงานความก้าวหน้า
โครงการ

วิเคราะห์ คุณภาพดิน

ในพื้นที่มูลนิธิโครงการหลวง
และโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567



รายงานความก้าวหน้า
โครงการ

วิเคราะห์ คุณภาพน้ำ

ในพื้นที่มูลนิธิโครงการหลวง
และโครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ESTING



esting)

น้ำทิ้ง น้ำเสีย

ประเภทอาคาร
ก,ข,ค,ง,จ

อ้างอิงประกาศกระทรวง
ทรัพยากรธรรมชาติและ
สิ่งแวดล้อม
ฉบับ 122/2548

ระบบบำบัดน้ำ
เสียชุมชน

อ้างอิงประกาศกระทรวง
ทรัพยากรธรรมชาติและ
สิ่งแวดล้อม
ฉบับ 127/2553

ทำเทียบเรือ

อ้างอิงประกาศกระทรวง
ทรัพยากรธรรมชาติและ
สิ่งแวดล้อม
ฉบับ 123/2549

สถานบริการ
น้ำมันเชื้อเพลิง

อ้างอิงประกาศกระทรวง
ทรัพยากรธรรมชาติและ
สิ่งแวดล้อม
ฉบับ 123/2549

น้ำดื่ม



- อ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61(2524)&135(2534) เรื่องน้ำบริโภคในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท
- อ้างอิงพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 257 พ.ศ.2549 เรื่องมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำบริโภค

น้ำผิวดิน

อ้างอิงประกาศคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 พ.ศ. 2537 เรื่อง น้ำผิวดิน

น้ำประปา

อ้างอิงประกาศกรมอนามัย พ.ศ. 2563 เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้

น้ำแข็ง

อ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 พ.ศ. 2534 เรื่องน้ำแข็ง

น้ำบาดาล

อ้างอิงประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่องกำหนดหลักเกณฑ์ฯ พ.ศ. 2551 มาตรฐานน้ำบาดาลที่จะใช้บริโภคได้

ตรวจยาและกลุ่มสมุนไพร

อ้างอิงตามมาตรา 79,80,83 พ.ศ. 2522

พระราชบัญญัติ ยา



- ACTIVE COMPOUND
- ตรวจเชื้อจุลินทรีย์ก่อให้เกิดโรค
- ตรวจหาปริมาณสารสำคัญ เช่น THC CBC CBN
- ตรวจหาสารพิษตกค้าง (ยาฆ่าแมลง, โลหะหนัก)



ตรวจผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง

อ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ. 2548
เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

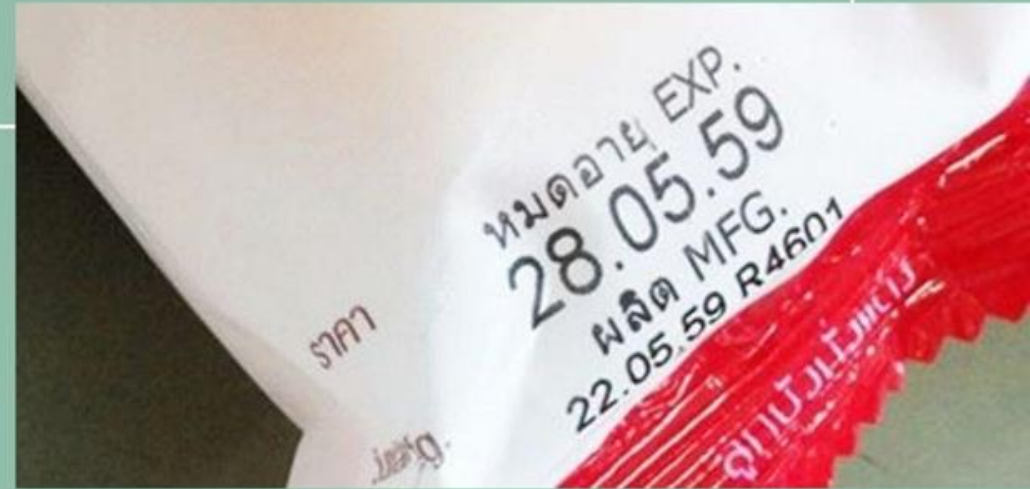
- ตรวจเชื้อจุลินทรีย์ก่อให้เกิดโรค
- ตรวจหาสารตกค้างทางเคมี

บริการตรวจฉลากโภชนาการ



- THAI RDI / THAI GDA
- THAI RDI / US FDA
- THAI RDI / US FDA / Canada

ตรวจประเมินอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์



หมายเหตุ : ไม่สามารถวิเคราะห์อาหารแช่แข็งได้

ฉลากโภชนาการ

เซ็นทรัลแล็บไทยแนะนำผู้ประกอบการเตรียมพร้อม

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 445

ฉลากโภชนาการไทย รูปแบบใหม่

ตรวจอะไรบ้าง?

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ ครั้ง ต่อ	
คุณค่าทางโภชนาการต่อกรัมหนึ่งครั้ง (...)	
พลังงาน	กิโลแคลอรี
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด %
ไขมันอิ่มตัว %
คอเลสเตอรอล %
โปรตีน %
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด %
น้ำตาลทั้งหมด %
โซเดียม %
โพแทสเซียม %

ปรับ 1 หน่วยบริโภค เป็น "กินได้ ... ครั้ง ต่อ ..."

ปรับคุณค่าโภชนาการ ต่อ 1 หน่วยบริโภค เป็น "คุณค่าทางโภชนาการ ต่อการกินหนึ่งครั้ง"

ตรวจสอบอาหาร "ไฟแกลเซียม" เพิ่ม

ลดรายการสารอาหารบังคับ จาก 15 รายการ เหลือ "9 รายการ"

รูปแบบข้อมูลโภชนาการ "ไม่ใช้กรอบแบบย่อ"



- สามารถเข้ารับบริการได้ที่เซ็นทรัลแล็บไทย ทุกสาขา
- ราคาดังกล่าวยังไม่รวม VAT
- ระยะเวลาทดสอบ 8-10 วันทำการ ใช้ตัวอย่าง 1 กิโลกรัมหรือลิตร

บังคับใช้ 2 ก.ค. นี้ เป็นต้นไป

พิเศษ!!
โปรโมชั่นฉลากไทยเพียง 6,000.-/ตัวอย่าง

@centrallabthai Central Lab Thai www.centrallabthai.com

โปรโมชั่น!! สำหรับผู้ประกอบการของเซ็นทรัลแล็บไทย

ฉลากโภชนาการไทย รูปแบบใหม่

Nutrition Labelling

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 445

(เริ่มบังคับใช้ 2 กรกฎาคม 2567)

ของเดิม	ฉลากโภชนาการไทยรูปแบบใหม่ตามประกาศฉบับที่ 445			
	ดำเนินการ	ราคา (บาท) (ต่อตัวอย่าง)	ระยะเวลาทดสอบ (วัน) และใช้ตัวอย่าง	
1. ลูกค้ายกเก่า ที่เคยตรวจฉลากโภชนาการกับเซ็นทรัลแล็บไทยตั้งแต่วันที่ 1 ม.ค. 2562 - 31 ธ.ค. 2566	ฉลากโภชนาการแบบเดิมตามประกาศฉบับที่ 182	ตรวจเพิ่ม 1 รายการทดสอบ (ไฟแกลเซียม)	600	4 วันทำการ ใช้ตัวอย่าง 500 กรัม หรือมิลลิลิตร
	ฉลากโภชนาการแบบย่อ GDA	ตรวจเพิ่ม 3 รายการทดสอบ (ไขมันอิ่มตัว, คอเลสเตอรอล และไฟแกลเซียม)	3,000	6 วันทำการ ใช้ตัวอย่าง 500 กรัม หรือมิลลิลิตร
ตรวจเพิ่ม 2 รายการทดสอบ (ไขมันอิ่มตัว และไฟแกลเซียม)		2,000		
ฉลากโภชนาการไทย + อเมริกา (Nutrition Thai RDI + U.S. FDA Labelling)	ค่าออกฉลากใหม่	100	2 วันทำการ	

ขั้นตอนการดำเนินการ: 1. แจ้งหมายเลข Test Report ที่ออกให้ตามวัน และเวลาที่กำหนด 2. ครอบคลุมสารอินทรีย์สินค้าที่ตรวจว่าเป็นสูตรเดิม

ของเดิม	ฉลากโภชนาการตามประกาศฉบับที่ 445			
	บริการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	ราคา (บาท) (ต่อตัวอย่าง)	ระยะเวลาทดสอบ (วัน) และใช้ตัวอย่าง	
2. ลูกค้ายกใหม่	ฉลากโภชนาการไทย (Nutrition Thai RDI Labelling)	ตรวจวิเคราะห์ 9 รายการทดสอบ	เพียง 6,000	8-10 วันทำการ ใช้ตัวอย่าง 1 กิโลกรัมหรือลิตร
	ฉลากโภชนาการไทย + อเมริกา (Nutrition Thai RDI + U.S. FDA Labelling)	ตรวจวิเคราะห์ 15 รายการทดสอบ	เพียง 10,000	

- โปรโมชั่นสำหรับลูกค้ายกเก่า และใหม่ ตั้งแต่วันที่ - 31 ธันวาคม 2567 นี้เท่านั้น!!!
- ราคาดังกล่าวยังไม่รวม VAT
- สามารถเข้ารับบริการได้ที่เซ็นทรัลแล็บไทยทุกสาขา



ติดต่อสอบถาม
• 080 946 9091
• 02 940 6881-3 ต่อ 186



ภาชนะบรรจุภัณฑ์

- สารปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุอาหาร
- ตรวจหาชนิดของพลาสติก
- ตรวจ Phthalate Content เช่น แก้วกระดาษ ของเล่นเด็ก
- ตรวจสอบประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 295
- โฟมบรรจุอาหาร (Qualities or Standard or Plastic)
- ตรวจพลาสติกชนิด PET ตามบัญชีหมายเลข 2 กายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 435 (พ.ศ. 2565)



บริการสอบเทียบเครื่องมือ

ภายใต้มาตรฐาน ISO/IEC 17025



- การสอบเทียบด้านอุณหภูมิ
- การสอบเทียบด้านมวล
- การสอบเทียบด้านปริมาตร
- การสอบเทียบด้านเคมี
- การสอบเทียบด้านแรงดัน
- การสอบเทียบด้านมิติ
- การสอบเทียบด้านการหมุนเหวี่ยง
- การสอบเทียบด้านอื่นๆ

“เครื่องเป่าแอลกอฮอล์ เครื่องควบคุมอุณหภูมิในห้องเย็น
ตุ้มน้ำ เเทอร์โมมิเตอร์ เครื่องชั่ง เครื่องตวงวัด
เครื่องแก้วและอุปกรณ์ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการทดสอบ”



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
CENTRAL LAB THAI



ห้องปฏิบัติการสอบเทียบ ISO/IEC 17025
Accreditation No.0125 ศูนย์สอบเทียบเครื่องมือ

บริการ
**สอบเทียบ
เครื่องมือ**
**เครื่องเป่า
แอลกอฮอล์**

ราคาเริ่มต้น
1,200.-

**SD 400
TOUCH**

**LION
ALCOBLOW**

และรุ่นอื่น ๆ กว่า
40 รุ่น

✓ ได้รับการรับรอง Accredit ที่ 45 และ 55 mg/100 mL จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

✓ **Adjust ฟรี!!** กรณีค่าไม่อยู่ในเกณฑ์

✓ **อบ UV ข่าเชื้อ** สารคัดหลัง

- หมายเหตุ:
1. ราคาบริการดังกล่าวเป็นราคาเริ่มต้น และยังไม่รวม VAT 7%
 2. ระยะเวลาในการสอบเทียบเครื่องมือ 7 วันทำการ หรือแล้วแต่กรณี
 3. ฟรีบริการปรับวันที่ และเวลา ของเครื่องเป่าแอลกอฮอล์ (เป็นบางรุ่น)



เบอร์ติดต่อ
สอบถาม

ส่วนบริการสอบเทียบเครื่องมือ
02 940 5993 ต่อ 263
082 796 8510 (คุณกานต์ชนก)

ฝ่ายการตลาด
02 940 6881-3 ต่อ 186
080 946 9091



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
CENTRAL LAB THAI



ห้องปฏิบัติการสอบเทียบ ISO/IEC 17025
Accreditation No.0125 ศูนย์สอบเทียบเครื่องมือ

บริการ **สอบเทียบเครื่องมือ**
**Temperature
Controller**

(รถ 4-18 ล้อ และห้องแช่เย็น)

11

13

14

อุตสาหกรรม
- อาหาร
- เครื่องดื่ม
- โลจิสติกส์

**ยาและเวชภัณฑ์
เครื่องสำอาง**

✓ ได้รับการรับรอง Accredit ที่ -30 to 650 °c จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

✓ สามารถทดสอบทั้งในส่วนของเซนเซอร์ และการกระจายตัวได้

ราคาเริ่มต้น
1,100.-

- หมายเหตุ:
1. ราคาบริการดังกล่าวเป็นราคาเริ่มต้น และยังไม่รวม VAT 7%
 2. ระยะเวลาในการสอบเทียบเครื่องมือ 7 วันทำการ หรือแล้วแต่กรณี



เบอร์ติดต่อ
สอบถาม

ส่วนบริการสอบเทียบเครื่องมือ
02 940 5993 ต่อ 263
082 796 8510 (คุณกานต์ชนก)

ฝ่ายการตลาด
02 940 6881-3 ต่อ 186
080 946 9091

บริการอบรมหลักสูตรมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

1



ผู้ประกอบกิจการอาหาร
600 บาท/ท่าน
ราคานี้รวม VAT 7%



2



ผู้สัมผัสอาหาร
300 บาท/ท่าน
ราคานี้รวม VAT 7%



หน่วยตรวจและหน่วยรับรองมาตรฐาน GAP, COC, ORGANIC, GMP/HACCP

การรับรองความสามารถของ หน่วยรับรอง (CB)

CB : มาตรฐาน ISO/IEC 17065 : 2012



- ด้านประมง
- ด้านพืชอาหาร ข้าว ข้าวหอมมะลิไทย เกษตรอินทรีย์
- ด้าน GMP/HACCP
- การรับรองผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตร
- ด้านป่าไม้และผลิตภัณฑ์จากป่าไม้

การรับรองความสามารถของ หน่วยตรวจ (IB)

IB : มาตรฐาน ISO/IEC 17020 : 2012



- ด้านประมง
- ด้านพืชอาหาร ข้าว ข้าวหอมมะลิไทย

บริการตรวจรับรองกับเซ็นทรัลแล็บไทย



สถานที่ ผลิตอาหาร

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

1. ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อออกหนังสือรับรอง หรือเพื่อต่ออายุใบรับรอง หรือใบอายุใบอนุญาต ผลิตอาหาร (อ.2) หรือสถานที่ผลิตอาหาร ที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (ส.บ.1/1)

2. การตรวจประเมินและออกบันทึกเพื่อต่ออายุ ใบอนุญาตผลิตอาหาร และออกใบรับรอง เพื่อใช้ต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.2) หรือสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (ส.บ.1/1)



ข้อกำหนดพื้นฐาน บังคับใช้กับผู้ผลิตอาหารทุกแห่ง และข้อกำหนดเฉพาะ บังคับใช้เพิ่มเติมกับ ผู้ผลิตอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะและมีความเสี่ยงสูง ได้แก่

- (1) การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ หรือน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
- (2) การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์
- (3) การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่บ่มกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า

LINE FOR CB



เบอร์ติดต่อ
สอบถาม

ส่วนบริการตรวจประเมิน และรับรองระบบ
02 940 6881-3, 02 940 5993 Ext.213
082 486 3251 E-mail: gmp.clt@centrallabthai.com

ฝ่ายการตลาด
02 940 6881-3 ต่อ 186
080 946 9091

ส่วนตรวจสอบและรับรองระบบ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
ทำหน้าที่เป็นหน่วยตรวจ (CB: Certification Body) ISO/IEC 17065
ภายใต้การรับรองของ มกอช. รวมทั้งการขอเป็นหน่วยรับรองระบบตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021-1



การรับรอง โรงงาน แปรรูปสินค้า

เช่น ประมง ปศุสัตว์ ผัก ผลไม้
เบเกอรี่ ชา กาแฟ และนม

และ ผลิตผล,ผลิตภัณฑ์ สินค้าเกษตร

ขอบข่ายมาตรฐานที่ใช้การรับรอง

- The General Principles of Food Hygiene : Good Hygiene Practices (GHPs) and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System (CXC 1 – 1969), Revised in 2022
- มกช.1004-2557 : มาตรฐานการปฏิบัติสำหรับกระบวนการผลไม้มัดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Code of Practice for Sulphur Dioxide Fumigation of Fresh Fruits)
- มกช.9035-2563 : มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (Good Manufacturing Practices for Packing House of Fresh Fruits and Vegetables)
- มกช.6401-2558 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมเนื้อมดดิบ
- มกช.9039-2556 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สด ตัดแต่งพร้อมบริโภค
- มกช.9041-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตร แช่เยือกแข็ง
- มกช.9046-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียน แช่เยือกแข็ง
- มกช.9047-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด
- มกช.9023-2564 : หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
- มกช.9024-2564 : ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้
- มกช.4403-2564 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าวและโรงปรับปรุงสภาพข้าว
- มกช.9070-2566 : หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ
- มกช. 4702-2557 : เมล็ดถั่วลิสง : ข้อกำหนดปริมาณอะฟลาทอกซิน
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ.2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

✓ ให้การรับรองได้สูงถึง 3 ปี

✓ มีแล็บตรวจวิเคราะห์เพื่อแบบผล (ภายใน 5 วันทำการ)



เบอร์ติดต่อ
สอบถาม

ส่วนบริการตรวจประเมิน และรับรองระบบ
02 940 6881-3, 02 940 5993 Ext.213
082 486 3251 E-mail: gmp.clt@centrallabthai.com

ฝ่ายการตลาด
02 940 6881-3 ต่อ 186
080 946 9091



Body)

บริการที่ปรึกษาระบบคุณภาพทางห้องปฏิบัติการ



การฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้ความเข้าใจในวิชาการที่เกี่ยวข้องกับงานระบบคุณภาพตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 และให้คำแนะนำการนำไปปฏิบัติ



เข้าเก็บรวบรวมด้านข้อมูลทุกระดับขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการสำหรับเป็นข้อมูลในการจัดทำเอกสารคู่มือคุณภาพและวิธีดำเนินการ (Quality manual and Procedures)



เข้าติดตามการดำเนินงานของห้องปฏิบัติการ พร้อมให้คำแนะนำ



การตรวจติดตามคุณภาพภายใน



หมายเหตุ: หลักสูตร และจำนวนวันหรือ Manday ขึ้นอยู่กับความจำเป็นและความเหมาะสมของห้องปฏิบัติการ



บริการขออนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร และบริการขอเลข อย.

ประเภทบริการ

General Service

Advanced Service

1. บริการที่ปรึกษาและขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (ระยะเวลา 90-180 วัน)

ให้คำปรึกษา	4 ครั้ง	5 ครั้ง
• ให้คำแนะนำในการจัดตั้งโรงงาน การผลิต	1 ครั้ง	1 ครั้ง
• ให้คำแนะนำและเขียนแบบแปลนแผนผัง (Plant Layout)	-	1 ครั้ง
• ตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิตเบื้องต้น (Pre-Audit)	1 ครั้ง	1 ครั้ง
• รายงานผลการตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิตเบื้องต้น (Pre-Audit)	1 ครั้ง	1 ครั้ง
• เข้าร่วมตรวจสอบประเมิน (Pre-Audit)	1 ครั้ง	1 ครั้ง

ยื่นเอกสารขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

- จัดเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอการรับรองให้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) / สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) พร้อมรับรองการเข้าตรวจสอบประเมินสถานที่และแก้ไขข้อบกพร่องจนกว่าจะได้รับใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

✓

✓

2. บริการยื่นเอกสารขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (ระยะเวลา 30-60 วัน)

• ลงพื้นที่สถานที่ผลิต แนะนำปรับโครงสร้างและออกแบบให้สอดคล้องตามกฎหมาย อย.	-	✓
• สถานที่ผลิตมีโครงสร้างถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420)	✓	✓
• จัดเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอการรับรองให้กับ อย./ สสจ.	✓	✓
• รับรองการเข้าตรวจสอบประเมินสถานที่และแก้ไขข้อบกพร่องจนกว่าจะได้รับใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	✓	✓

3. บริการขอเลข อย. (ระยะเวลา 30 วัน)

กลุ่มอาหารทั่วไป (เนื้อสัตว์ พืช แป้ง เครื่องปรุงรส น้ำตาล และเครื่องเทศ)	✓	-
กลุ่มอาหารอื่นๆ (อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลาก)	-	✓
• ให้คำแนะนำในการจัดเตรียมเอกสาร	✓	✓
• ยื่นเอกสารที่ อย./ สสจ.	✓	✓
• ติดตามและแจ้งเลขผลิตกับที่อาหาร	✓	✓

Our Partner



BUREAU
VERITAS

BVAQ

A Bureau Veritas Assurance Joint Venture



Arcadian Eco
GREEN FOR EARTH



Grow the Future



ECOSYS



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



THAI
SYNCHROTRON
NATIONAL LAB



Metacity



CBO INTERNATIONAL CO., LTD.
บริษัท ซีบีโอ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด



สมาพันธ์เอสเอ็มอีไทย
The Federation of Thai SME



Our Client ภาครัฐ



Our Client ภาคเอกชน



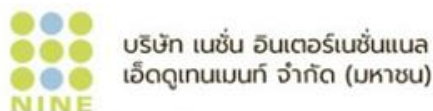
Our Client ภาคเอกชน



Our Client ภาคเอกชน



CENTRAL Group





CENTRAL LAB THAI
GATEWAY TO GLOBAL QUALITY

จิตลัดดา ไชยะโม
ผู้จัดการแผนก (งานขาย)

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาขอนแก่น

สาขาที่ 00002 : เลขที่ 117/4 หมู่ 14 ถ.มิตรภาพ

ต.โนนเมือง อ.เมืองขอนแก่น จ.ขอนแก่น 40000

E-mail : jubjanghort13@hotmail.com / ID Line : kkbranch

www.centrallabthai.com

โทร. 043-247704-6 ต่อ 302

แฟกซ์ 043-247703

มือถือ 089-7188789, 089-6994792

Tax ID 0105546096453



ขอบคุณค่ะ