

ภาคผนวก

ภาคผนวก

วันที่ออกหนังสือเห็นชอบวันที่ 5 เมษายน มกราคม 2556 (เลขที่หนังสือเห็นชอบ ทส. 1009.5/4133)

- ภาคผนวกที่ 1 เอกสารแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย
- ภาคผนวกที่ 2 ใบเสร็จงานสุขสิ่งปฏิกูล
- ภาคผนวกที่ 3 เอกสารตรวจสอบเครื่องสูบน้ำดับเพลิง
- ภาคผนวกที่ 4 เอกสารตรวจดูแลอุปกรณ์ของระบบระบายน้ำของช่างอาคาร
- ภาคผนวกที่ 5 เบอร์โทรศัพทกรณ์ฉุกเฉิน
- ภาคผนวกที่ 6 บัญชีรายชื่อผู้พักอาศัยที่มีรถยนต์ส่วนตัว
- ภาคผนวกที่ 7 รายชื่อและแฟ้มผังคณะกรรมการนิติบุคคล
- ภาคผนวกที่ 8 กรมธรรม์ประกันภัย
- ภาคผนวกที่ 9 หนังสือสำคัญการจดทะเบียนอาคารชุด
- ภาคผนวกที่ 10 หนังสืออนุญาตขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน

สำเนาหนังสือเห็นชอบ
จากสำนักงานนโยบายและแผน
ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ภาคผนวกที่ 1

เอกสารแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย

โครงการอาคารชุด แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)



บริษัท วี เอ็น ไวรอนเม้นท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

WE ENVIRONMENT CO.,LTD.

280/19 หมู่ 9 ตำบลบางเตย อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสาคร 12160

280/19 Moo.9, Bang Toei, Sam Khok, Pathum Thani 12160

Tel : 02-0822448, 092-4449800 E-mail : we.environment73@gmail.com



Quotation

Quotation No.

QT-26/0232

หน้า 2/2

วันที่ / Date 07/04/2569

คำมาตรฐาน : อ้างอิงตามประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางชนิด พ.ศ. 2567 (ประเภท ก.)

หมายเหตุ :

- * รายการทดสอบที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ได้แก่ pH , Total Suspended Solids, Total Dissolved Solids
- กรณีที่ต้องปฏิบัติการขอรับวิเคราะห์ ไม่สามารถทดสอบตัวอย่างด้วยเหตุผลประการใด ๆ จะส่งตัวอย่างข้างเดิมช่วงให้ต้องปฏิบัติการอื่นที่ได้มาตรฐานเทียบเท่าหรือเป็นที่ยอมรับ
- ระยะเวลาในการทดสอบและสรุปผลการวิเคราะห์เบื้องต้น 15 วันทำการ
- อัตราค่า 30 วัน นับจากวันที่ส่งมอบราคา
- ฟรีค่าดำเนินการเก็บตัวอย่างในเขตกรุงเทพฯ ฯ และปริมณฑล

เงื่อนไขการส่งจ้าง :

- กรณีอนุมัติส่งจ้าง บริษัท วี เอ็น ไวรอนเม้นท์ จำกัด โปรดแจ้งชื่อที่อยู่เพื่อระบุในผลการตรวจวิเคราะห์ และที่อยู่สำหรับออกใบวางบิล
- กรุณาส่งใบสั่งจ้างภายใน 7 วัน หลังจากการอนุมัติการจ้าง โดยแนบเอกสารหนังสือรับรองบริษัท/ภ.พ.20 เพื่อยกออกใบกำกับภาษีส่งมาที่ E-mail : welab.billing@gmail.com

เงื่อนไขการชำระเงิน :

เงื่อนไขการชำระเงิน โดยการโอนเงินเข้าบัญชี หรือ เช็ค

- ☐ - กรณีชำระเงินโดยการโอนเงินเข้าบัญชีเงินฝาก **ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาสามยุค ปทุมธานี เลขที่บัญชี 160-1-26123-1**
- ☐ - กรณีชำระเงิน : **จ่ายเช็คที่คิดรวมในนาม บริษัท วี เอ็น ไวรอนเม้นท์ จำกัด เท่านั้น**
- ☐ - ชำระตามงวดงาน เครดิต 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ได้รับรายงานผลการวิเคราะห์และเอกสารแจ้งหนี้
- ☐ - ค่าบริการดังกล่าวสามารถหัก ณ ที่จ่าย 3% ได้

รับทราบตามข้อเสนอและตกลงว่าจ้าง

(.....)

ผู้อนุมัติ / Customer Signature

วันที่ / Date



ขอแสดงความนับถือ

(ลายเซ็น)

(นายเจียมพงษ์ ศรีสำราญ)

ผู้อำนวยการงาน / Authorized Signature

* บริษัท วี เอ็น ไวรอนเม้นท์ จำกัด ให้ความสำคัญกับการให้บริการด้วยความพึงพอใจต่อบริษัท มีมาตรฐานในการให้บริการทดสอบที่แม่นยำ สะดวก รวดเร็ว ภายใต้ข้อกำหนดของกฎหมายและระบบมาตรฐานด้านคุณภาพสิ่งแวดล้อม ในราคาที่เหมาะสม *

ภาคผนวกที่ 3

เอกสารตรวจสอบเครื่องสูบน้ำดับเพลิง

โครงการอาคารชุด แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

ตารางตรวจเช็ค Fire Pump Engine

รหัสงาน FPP/W		รายชื่อพนักงานที่ปฏิบัติงาน			
รหัสอุปกรณ์		1. พน. สุวัจน์	2. พน. ชัยนัฐ		
วันที่ปฏิบัติงาน 20/11/69		3. พน. ปกรณ์	4.		
		5.	6.		
ชื่ออาคาร 105/105 อาคาร-ตากสิน (ทิมเบอร์โซน)		ชื่อผู้ควบคุม		ชื่อผู้ตรวจสอบ	
ลำดับ	รายการ	ผลการตรวจเช็ค			หมายเหตุ
		ดี	แก้ไข	รายการเสีย	
MOTOR & PUMP					
1	ตรวจเช็คตัวเรือน PUMP	✓			
2	ตรวจเช็คแท่นเครื่อง และอุปกรณ์กันสะเทือน	✓			
3	ตรวจเช็คสภาพ MOTOR & PUMP ต้องไม่มีน้ำรั่วซึม	✓			
4	ตรวจเช็คแรงดันน้ำเข้า 191 PSI (ขณะ RUN)	✓			
5	ตรวจเช็คแรงดันน้ำออก 128 PSI (ขณะ RUN)	✓			
6	ตรวจเช็คการทำงานของ RELIEF VALVE	✓			
CONTROL & Engine					
1	ตรวจเช็คชุดต่อภายในตู้ CONTROL	✓			
2	ตรวจเช็คสภาพ BREAKER	✓			
3	ตรวจเช็คสภาพ MAGNETIC	✓			
4	ตรวจเช็คสภาพ RELAY	✓			
5	ตรวจเช็คสภาพ FUSE CONTROL	✓			
6	ตรวจเช็คไฟ SHOW	✓			
7	แรงดัน L-N 230 VOLT	✓			
8	ตรวจสอบการทำงานของ CONTROL	✓			
9	ตรวจเช็คสภาพตู้ CONTROL	✓			
10	ตรวจเช็คชั่วโมงการทำงาน 10:36 Hour				

หมายเหตุ

บันทึกผลการปฏิบัติงาน



1. ปฏิบัติงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว



2. ปฏิบัติงานแล้วแต่มีปัญหาสิ่งที่ต้องแก้ไขอีก(CM)

NEXSTEP

บริหารงานโดย บริษัท เน็กซ์สเต็ป แมเนจเม้นท์ จำกัด

ENG -NS -004

โครงการอาคารชุด แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

ตารางตรวจเช็ค Fire Pump Engine

รหัสงาน FPP /W		รายชื่อพนักงานที่ปฏิบัติงาน			
รหัสอุปกรณ์		1. พน ธนพงศ์	2. พน ศุภวัธ		
วันที่ปฏิบัติ 20/2/69		3.	4.		
		5.	6.		
ชื่ออาคาร 105/1-1 อาคาร-สหพร (นิเวศวิทยา)		ชื่อผู้ควบคุม			
		ชื่อผู้ตรวจสอบ			
ลำดับ	รายการ	ผลการตรวจเช็ค			หมายเหตุ
		ดี	แก้ไข	รอการแก้ไข	
MOTOR & PUMP					
1	ตรวจเช็คตัวเรือน PUMP	/			
2	ตรวจเช็คแท่นเครื่อง และอุปกรณ์ใกล้เคียง	/			
3	ตรวจเช็คสภาพ MOTOR & PUMP ต้องไม่มีน้ำรั่วซึม	/			
4	ตรวจเช็คแรงดันน้ำเข้า 5.2 PSI (ขณะ RUN)	/			
5	ตรวจเช็คแรงดันน้ำออก 2.00 PSI (ขณะ RUN)	/			
6	ตรวจเช็คการทำงานของ RELIEF VALVE	/			
CONTROL & Engine					
1	ตรวจเช็คชุดคัตภายในตู้ CONTROL	/			
2	ตรวจเช็คสภาพ BREAKER	/			
3	ตรวจเช็คสภาพ MAGNETIC	/			
4	ตรวจเช็คสภาพ RELAY	/			
5	ตรวจเช็คสภาพ FUSE CONTROL	/			
6	ตรวจเช็คไฟ SHOW	/			
7	แรงดัน L-N 250 VOLT	/			
8	ตรวจสอบการทำงานของ CONTROL	/			
9	ตรวจเช็คสภาพตู้ CONTROL	/			
10	ตรวจเช็คชั่วโมงการทำงาน 10.41 Hour				

หมายเหตุ

บันทึกผลการปฏิบัติงาน



1. ปฏิบัติงานแล้วเรียบร้อย



2. ปฏิบัติงานแล้วเสร็จพบสิ่งผิดปกติ(CM)



NEXSTEP

บริษัทงานโศก บริษัท เน็กซ์สเต็ป แมเนจเม้นท์ จำกัด

ENG-NS-004

โครงการอาคารชุด แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

ตารางตรวจเช็ค Fire Pump Engine

รหัสงาน FPP/W		รายชื่อพนักงานที่ปฏิบัติงาน			
รหัสอุปกรณ์		1. นาย อดิศักดิ์	2. นาย อดิศักดิ์		
วันที่ปฏิบัติงาน 20/5/69		3. นาย อดิศักดิ์	4. นาย อดิศักดิ์		
		5. นาย อดิศักดิ์	6. นาย อดิศักดิ์		
ชื่ออาคาร 100/100 อาคาร (ใหม่/เก่า)		ชื่อผู้ควบคุม		ชื่อผู้ตรวจสอบ	
ลำดับ	รายการ	ผลการตรวจเช็ค			หมายเหตุ
		ดี	แก้ไข	ชำรุดเสียหาย	
MOTOR & PUMP					
1	ตรวจเช็คตัวเรือน PUMP	✓			
2	ตรวจเช็คแท่นเครื่อง และอุปกรณ์กันสะเทือน	✓			
3	ตรวจเช็คสภาพ MOTOR & PUMP ต้องไม่มีน้ำรั่วซึม	✓			
4	ตรวจเช็คแรงดันน้ำเข้า 152 PSI (ขณะ RUN)	✓			
5	ตรวจเช็คแรงดันน้ำออก 206 PSI (ขณะ RUN)	✓			
6	ตรวจเช็คการทำงานของ RELIEF VALVE	✓			
CONTROL & Engine					
1	ตรวจเช็คชุดสวิตช์ในตู้ CONTROL	✓			
2	ตรวจเช็คสภาพ BREAKER	✓			
3	ตรวจเช็คสภาพ MAGNETIC	✓			
4	ตรวจเช็คสภาพ RELAY	✓			
5	ตรวจเช็คสภาพ FUSE CONTROL	✓			
6	ตรวจเช็คไฟ SHOW	✓			
7	แรงดัน L-N 230 VOLT	✓			
8	ตรวจสอบการทำงานของ CONTROL	✓			
9	ตรวจเช็คสภาพตู้ CONTROL	✓			
10	ตรวจเช็คชั่วโมงการทำงาน 10.46 Hour				

หมายเหตุ

บันทึกผลการปฏิบัติงาน



1. ปฏิบัติงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว



2. ปฏิบัติงานแล้วเสร็จพบสิ่งผิดปกติแจ้งช่าง(CM)



NEXSTEP

บริหารงานโดย บริษัท เน็กซ์สเต็ป แมเนจเม้นท์ จำกัด

ENG-NS-004

โครงการอาคารชุด แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

ตารางตรวจเช็ค Fire Pump Engine

รหัสงาน FPP/W		รายชื่อพนักงานที่ปฏิบัติงาน			
รหัสอุปกรณ์		1. พว. อภิชาติ 2. พว. สุทธิพล			
วันที่ปฏิบัติ 24/4/69		3. พว. วิษณุ 4.			
		5. 6.			
ชื่ออาคาร 105/4 ซท-ตากสิน (ทิมเบอร์โซน)		ชื่อผู้ควบคุม			
		ชื่อผู้ตรวจสอบ			
ลำดับ	รายการ	ผลการตรวจเช็ค			หมายเหตุ
		ดี	แก้ไข	อาการเสีย	
MOTOR & PUMP					
1	ตรวจเช็คตัวเรือน PUMP	/			
2	ตรวจเช็คแท่นเครื่อง และอุปกรณ์ในסה	/			
3	ตรวจเช็คสภาพ MOTOR & PUMP ต้องไม่มีน้ำรั่วซึม	/			
4	ตรวจเช็คแรงดันน้ำเข้า 91 PSI (ขณะ RUN)	/			
5	ตรวจเช็คแรงดันน้ำออก 99 PSI (ขณะ RUN)	/			
6	ตรวจเช็คการทำงานของ RELIEF VALVE	/			
CONTROL & Engine					
1	ตรวจเช็คชุดต่อภายในตู้ CONTROL	/			
2	ตรวจเช็คสภาพ BREAKER	/			
3	ตรวจเช็คสภาพ MAGNETIC	/			
4	ตรวจเช็คสภาพ RELAY	/			
5	ตรวจเช็คสภาพ FUSE CONTROL	/			
6	ตรวจเช็คไฟ SHOW	/			
7	แรงดัน L-N 230 VOLT	/			
8	ตรวจสอบการทำงานของ CONTROL	/			
9	ตรวจเช็คสภาพตู้ CONTROL	/			
10	ตรวจเช็คชั่วโมงการทำงาน 10:51 Hour				

หมายเหตุ

บันทึกผลการปฏิบัติงาน



1. ปฏิบัติงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว



2. ปฏิบัติงานแล้วเสร็จพบสิ่งที่ต้องแก้ไขอีก(CM)

NEXSTEP

บริหารงานโดย บริษัท เน็กซ์สเต็ป แอแนเจนเมนท์ จำกัด

ENG-NS-004

โครงการอาคารชุด แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

ตารางตรวจเช็ค Fire Pump Engine

รหัสงาน FPP /W		รายชื่อพนักงานที่ปฏิบัติงาน			
รหัสอุปกรณ์		1. <u>นาย สันติ</u>	2. <u>นาย /นายคุณ</u>		
วันที่ปฏิบัติงาน <u>20/3/69</u>		3. <u>นาย สันติ</u>	4. <u></u>		
		5. <u></u>	6. <u></u>		
ชื่ออาคาร <u>100/100 สทร-ตากสิน (ลิโงเนโง)</u>		ชื่อผู้ควบคุม <u></u> ชื่อผู้ตรวจสอบ <u></u>			
ลำดับ	รายการ	ผลการตรวจเช็ค			หมายเหตุ
		ดี	แก้ไข	อาการเสีย	
MOTOR & PUMP					
1	ตรวจเช็คตัวเรือน PUMP	✓			
2	ตรวจเช็คแท่นเครื่อง และอุปกรณ์ในละเหือน	✓			
3	ตรวจเช็คสภาพ MOTOR & PUMP ต้องไม่มีน้ำรั่วซึม	✓			
4	ตรวจเช็คแรงดันน้ำเข้า <u>15.1</u> PSI (ขณะ RUN)	✓			
5	ตรวจเช็คแรงดันน้ำออก <u>10.9</u> PSI (ขณะ RUN)	✓			
6	ตรวจเช็คการทำงานของ RELIEF VALVE	✓			
CONTROL & Engine					
1	ตรวจเช็คชุดต่อภายในตู้ CONTROL	✓			
2	ตรวจเช็คสภาพ BREAKER	✓			
3	ตรวจเช็คสภาพ MAGNETIC	✓			
4	ตรวจเช็คสภาพ RELAY	✓			
5	ตรวจเช็คสภาพ FUSE CONTROL	✓			
6	ตรวจเช็คไฟ SHOW	✓			
7	แรงดัน L-N <u>230</u> VOLT	✓			
8	ตรวจสอบการทำงานของ CONTROL	✓			
9	ตรวจเช็คสภาพตู้ CONTROL	✓			
10	ตรวจเช็คชั่วโมงการทำงาน <u>10:50</u> Hour				

หมายเหตุ

บันทึกผลการปฏิบัติงาน



1. ปฏิบัติงานเสร็จเรียบร้อย



2. ปฏิบัติงานแล้วเสร็จพบสิ่งผิดปกติ(CM)



NEXSTEP

บริหารงานโดย บริษัท เน็กซ์สเต็ป แมนเนจเม้นท์ จำกัด

ENG-NS-004

โครงการอาคารชุด แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

ตารางตรวจเช็ค Fire Pump Engine

รหัสงาน FPP/W		รายชื่อพนักงานที่ปฏิบัติงาน			
รหัสอุปกรณ์		1. <u>สมชาย</u> 2. <u>สมชาย</u>			
วันที่ปฏิบัติ <u>20/6/69</u>		3. <u>สมชาย</u> 4. <u>สมชาย</u>			
		5. <u>สมชาย</u> 6. <u>สมชาย</u>			
ชื่ออาคาร <u>อาคาร - ตึก 24 (ทิมเบอร์โซน)</u>		ชื่อผู้ควบคุม		ชื่อผู้ตรวจสอบ	
ลำดับ	รายการ	ผลการตรวจเช็ค			หมายเหตุ
		ดี	แก้ไข	อาการเสีย	
MOTOR & PUMP					
1	ตรวจเช็คตัวเรือน PUMP	✓			
2	ตรวจเช็คแท่นเครื่อง และอุปกรณ์กันสะเทือน	✓			
3	ตรวจเช็คสภาพ MOTOR & PUMP ต้องไม่มีน้ำรั่วซึม	✓			
4	ตรวจเช็คแรงดันน้ำเข้า <u>191</u> PSI (ขณะ RUN)	✓			
5	ตรวจเช็คแรงดันน้ำออก <u>200</u> PSI (ขณะ RUN)	✓			
6	ตรวจเช็คการทำงานของ RELIEF VALVE	✓			
CONTROL & Engine					
1	ตรวจเช็คชุดต่อภายในตู้ CONTROL	✓			
2	ตรวจเช็คสภาพ BREAKER	✓			
3	ตรวจเช็คสภาพ MAGNETIC	✓			
4	ตรวจเช็คสภาพ RELAY	✓			
5	ตรวจเช็คสภาพ FUSE CONTROL	✓			
6	ตรวจเช็คไฟ SHOW	✓			
7	แรงดัน L-N <u>240</u> VOLT	✓			
8	ตรวจสอบการทำงานของ CONTROL	✓			
9	ตรวจเช็คสภาพตู้ CONTROL	✓			
10	ตรวจเช็คชั่วโมงการทำงาน <u>11.01</u> Hour				

หมายเหตุ

บันทึกผลการปฏิบัติงาน



1. ปฏิบัติงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว



2. ปฏิบัติงานแล้วเสร็จพบสิ่งผิดปกติ(CM)



NEXSTEP

บริหารงานโดย บริษัท เน็กซ์สเต็ป แมนเนจเม้นท์ จำกัด

ENG -NS -004

ภาคผนวกที่ 4

เอกสารตรวจดูแลบ่อพักของระบบระบายน้ำของช่างอาคาร



NEXSTEP

วันที่ 25/04/2564

การตรวจสอบแท็งก์น้ำและท่อจ่ายน้ำดีภายในอาคารประจำวัน

Daily Pumping Equipment Check List

อาคาร : แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

ชื่อเสนอแนะ :

รายการตรวจสอบ	เดือน												รวม		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
แท็งก์น้ำดิบ	แท็งก์น้ำดิบ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำดิบ (ลิ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
แท็งก์น้ำจืด	แท็งก์น้ำจืด	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำจืด (ลิ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
แท็งก์น้ำดื่ม	แท็งก์น้ำดื่ม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำดื่ม (ลิ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
แท็งก์น้ำดื่ม	แท็งก์น้ำดื่ม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำดื่ม (ลิ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
สถานะการจ่ายน้ำ	สถานะการจ่ายน้ำ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ท่อจ่ายน้ำ	ท่อจ่ายน้ำ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
สถานะ PRV ลดแรงดัน	สถานะ PRV ลดแรงดัน	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ผู้บังคับใช้	ผู้บังคับใช้	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ผู้ตรวจสอบ	ผู้ตรวจสอบ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ผู้รับผิดชอบ	ผู้รับผิดชอบ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ (รับ/ส่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

หมายเหตุ :

ชื่อเสนอแนะ :

THE WORKS COMMUNITY MANAGEMENT CO., LTD.

โครงการอาคารชุด แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)



NEXSTEP

วันที่ 25/05/2563

การตรวจสอบแท็งก์น้ำและท่อจ่ายน้ำดีภายในอาคารประจำวัน

Daily Pumping Equipment Check List

อาคาร : แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

ชื่อเสนอแนะ : _____

รายการตรวจสอบ		เดือน พฤษภาคม ปี 2563																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
แท็งก์น้ำดิบ	แท็งก์น้ำดิบ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำดิบ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ(วิ่ง/นิ่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	เสียงดัง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
แท็งก์น้ำควดฟ้า	แท็งก์น้ำควดฟ้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำควดฟ้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ(วิ่ง/นิ่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	เสียงดัง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
สถานะการจ่ายน้ำ	สถานะการจ่ายน้ำ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำควดฟ้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ(วิ่ง/นิ่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	เสียงดัง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ท่อจ่ายน้ำ	ท่อจ่ายน้ำ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำควดฟ้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ(วิ่ง/นิ่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	เสียงดัง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
สถานะ PRV ลดแรงดัน	สถานะ PRV ลดแรงดัน	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำควดฟ้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ(วิ่ง/นิ่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	เสียงดัง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ผู้บังคับการ	ผู้บังคับการ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำควดฟ้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ(วิ่ง/นิ่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	เสียงดัง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ผู้ตรวจสอบ	ผู้ตรวจสอบ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำควดฟ้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ(วิ่ง/นิ่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	เสียงดัง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
รับทราบโดย	รับทราบโดย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำควดฟ้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ(วิ่ง/นิ่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	เสียงดัง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
หมายเหตุ	หมายเหตุ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ระดับน้ำควดฟ้า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะ(วิ่ง/นิ่ง)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	เสียงดัง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



NEXSTEP

จ 3564

การตรวจสอบแท้งค์น้ำและท่อจ่ายน้ำดีภายในอาคารประจำวัน

Daily Pumping Equipment Check List

อาคาร : แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

รายการตรวจสอบ	เดือน										ปี 2564																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
แท้งค์น้ำดิบ	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะรั่วซึม																														
	แจ้งเตือน																														
	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะรั่วซึม																														
แท้งค์น้ำดัดสี	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะรั่วซึม																														
	แจ้งเตือน																														
	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะรั่วซึม																														
สถานะการจ่ายน้ำ	สถานะปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะรั่วซึม																														
	แจ้งเตือน																														
	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะรั่วซึม																														
ท่อจ่ายน้ำ	สถานะปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะรั่วซึม																														
	แจ้งเตือน																														
	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะรั่วซึม																														
ถังเก็บน้ำ	สถานะปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะรั่วซึม																														
	แจ้งเตือน																														
	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	สถานะรั่วซึม																														
ผู้ตรวจสอบ	ช่างอาคาร	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	หัวหน้าช่าง																														
	ผู้ตรวจสอบ																														
	รับทราบโดย																														
	หมายเหตุ :																														

ชื่อคนตรวจ :

ชื่อคนตรวจ :

[illegible]



NEXSTEP

การตรวจสอบแท็งก์น้ำและท่อจ่ายน้ำดีภายในอาคารประจำวัน

Daily Pumping Equipment Check List

อาคาร : **แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)**

รายการตรวจสอบ		เดือน												ปี																																																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																															
แท็งก์น้ำดิบ	แท็งก์น้ำ 1																																																														
	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
	สถานะ (✓, ✗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
	แท็งก์น้ำ 2																																																														
แท็งก์น้ำจ่าย	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
	สถานะ (✓, ✗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																														
	แท็งก์น้ำ 1																																																														
	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
แท็งก์น้ำค้ำ	สถานะ (✓, ✗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
	แท็งก์น้ำ 2																																																														
	ระดับน้ำปกติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
	สถานะ (✓, ✗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
สถานะการจ่ายน้ำ	สถานะ (ปกติ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
	สถานะ (✓, ✗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																														
	สถานะ (ปกติ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																														
	สถานะ (✓, ✗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
พองน้ำ	สถานะ (ปกติ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
	สถานะ (✓, ✗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																														
	สถานะ (ปกติ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																														
	สถานะ (✓, ✗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
สถานะ PRV กดแรงดัน	สถานะ (ปกติ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
	สถานะ (✓, ✗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																														
	สถานะ (ปกติ)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																														
	สถานะ (✓, ✗)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
ผู้บังคับการ	ช่างอาคาร	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
	หัวหน้าช่าง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
ผู้ตรวจสอบ	ผู้ตรวจ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
	รับทราบโดย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																													
หมายเหตุ :																																																															
ชื่อเสนอแนะ :																																																															

ภาคผนวกที่ 5

เบอร์โทรศัพท์กรณีฉุกเฉิน



เบอร์ติดต่อฉุกเฉิน



เบอร์โทรนิติบุคคล/ช่างอาคาร
089 - 939 - 3679

****หมายเหตุ หลัง18.00น.สามารถติดต่อช่าง
อาคารได้ 24 ชม.**



เบอร์โทรหัวหน้ารปภ.
ผลัดกลางวัน

092 - 989 - 3572

****หมายเหตุอยู่ระหว่างขอมือถือ
ส่วนกลางให้รปภ.**

เบอร์โทรหัวหน้ารปภ.
ผลัดกลางคืน

065 - 529 - 2556

****หมายเหตุอยู่ระหว่างขอมือถือ
ส่วนกลางให้รปภ.**



ภาคผนวกที่ 6

บัญชีรายชื่อผู้พักอาศัยที่มีรถยนต์ส่วนตัว

ห้องชุด	เจ้าของร่วม	ผู้เช่า	License Plate
55/001	✓		1ขค6251
55/002			
55/003	✓		ฅค1142
55/004			
55/005			
55/006	✓		1กธ7125
55/007			
55/008			
55/009	✓		2ขพ4865
55/010			
55/011		✓	จก8640
55/012	✓		ดย3467
55/013			
55/014	✓		2ขภ7735
55/015			
55/016		✓	6ขณ7759
55/017	✓		ศด8933
55/018			
55/019			
55/020			
55/021	✓		2กน9169
55/022			
55/023			
55/024		✓	3ขถ5054
55/025			
55/026		✓	8ขฟ993
55/027			
55/028		✓	9กณ3043
55/029	✓		9กษ8722
55/030			
55/031	✓		6กย5531
55/032			

55/033	✓		ฉฟ4744
55/034		✓	1กพ7065
55/035	✓		9กฐ5960
55/036		✓	กม9891
55/037		✓	1กน4671
55/038	✓		6กส9697
55/039		✓	2กช4643
55/040		✓	9ขธ5431
55/041		✓	6ขช2545
55/042	✓		6กย7644
55/043	✓		5กฐ1061
55/044	✓		ฐร6532
55/045			
55/046			
55/047	✓		8กพ9655
55/048			
55/049	✓		7ขด8826
55/050			
55/051	✓		1กท8661
55/052			
55/053		✓	5กณ4070
55/054	✓		2ขพ8665
55/055		✓	2กฐ9181
55/056		✓	6ขช5695
55/057			
55/058	✓		2ขญ6348
55/059			
55/060	✓		7กผ9232
55/061			
55/062	✓		7กณ4795
55/063			
55/064	✓		3กศ5797
55/065	✓		๒๑4708

55/066	✓	กง1959
55/067		
55/068		
55/069	✓	กต7888
55/070	✓	ขจ9008
55/071	✓	4ขด8487
55/072	✓	วก1223
55/073	✓	4ขอ6297
55/074	✓	5กญ5001
55/075		
55/076	✓	9กจ1059
55/077		
55/078	✓	6ขท8009
55/079		
55/080	✓	ฉจ4744
55/081		
55/082		
55/083	✓	2ขง288
55/084	✓	4ขง3669
55/085	✓	2กธ8769
55/086	✓	กบ6511
55/087		
55/088	✓	ฎฟ9905
55/089		
55/090	✓	6กข9212
55/091	✓	6กต7585
55/092	✓	3ขร9492
55/093	✓	ฉผ7292
55/094		
55/095	✓	1มค1951
55/096		
55/097	✓	1ขด4208
55/098		

55/099	✓		6ขม6646
55/100	✓		ขม3011
55/101		✓	1กผ5752
55/102			
55/103			
55/104	✓		6กข7217
55/105			
55/106			
55/107			
55/108	✓		9กร1153
55/109			
55/110		✓	2ขข3922
55/111	✓		1ขฟ998
55/112	✓		ภูณ4045
55/113	✓		5กข4695
55/114	✓		6ขอ9993
55/115		✓	กธ3110
55/116			
55/117		✓	4กน6069
55/118			
55/119		✓	ขง1955
55/120	✓		5กฉ3665
55/121	✓		กล2915
55/122		✓	5กถ7667
55/123			
55/124	✓		5กว4927
55/125	✓		6ขข2263
55/126		✓	ขข4592
55/127			
55/128		✓	8ขด1185
55/129		✓	5ขญ302
55/130	✓		4ขบ785
55/131	✓		ขข7997

โครงการอาคารชุด แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

55/132	✓	จษ4737
55/133	✓	ฉง9958
55/134 ✓		7กท9187
55/135 ✓		6ขข5632
55/136 ✓		5ขข5952
55/137 ✓		5ขส4645
55/138	✓	2กต2526
55/139	✓	6กฟ2122
55/140		2ขข3257
55/141		
55/142 ✓		1ขว3563
55/143		
55/144		
55/145	✓	9ขอ7946
55/146 ✓		ขบ3840
55/147		
55/148	✓	1กน5491
55/149		
55/150 ✓		1ขถ706
55/151		
55/152		
55/153	✓	ญญ1378
55/154 ✓		ญล4413
55/155		
55/156 ✓		7กบ884
55/157 ✓		ขฉ1036
55/158	✓	7กข1580
55/159 ✓		ฎฟ 9114
55/160		
55/161 ✓		7ขก2898
55/162	✓	5ขญ1295
55/163	✓	9กจ8234
55/164		

55/165		
55/166	✓	3ขร1824
55/167	✓	2กต3089
55/168		
55/169		
55/170	✓	9กธ8809
55/171		
55/172		
55/173	✓	กจ2244
55/174		
55/175	✓	ขจ7570
55/176	✓	ญณ868
55/177	✓	1กค8970
55/178	✓	1กษ7784
55/179		
55/180		
55/181	✓	2ขข9962
55/182		
55/183		
55/184	✓	5ขถ9363
55/185		
55/186		
55/187	✓	6กง7989
55/188	✓	กจ446
55/189	✓	4กค7280
55/190		
55/191	✓	6ขท245
55/192		
55/193	✓	8ขท6182
55/194	✓	6ขจ2994
55/195		
55/196		
55/197	✓	6ขก4995

55/231		✓	5ชุด5893
55/232	✓		5กษ780
55/233			1กญ5459
55/234		✓	วล445
55/235	✓		กบ9955
55/236			
55/237	✓		บล9101
55/238	✓		9กอ7946
55/239	✓		6ขญ8887
55/240			
55/241		✓	กจ2625
55/242		✓	กข8736
55/243			
55/244			
55/245		✓	กก525
55/246			
55/247			
55/248	✓		6กข4462
55/249		✓	งจ1940
55/250	✓		6กษ224
55/251	✓		ชค1145
55/252	✓		5ขธ9362
55/253			
55/254		✓	4กส70
55/255		✓	8กอ3393
55/256	✓		8กข1198
55/257			
55/258		✓	1กญ6339
55/259	✓		3ขฐ3453
55/260	✓		ขษ8371
55/261	✓		9กม7036
55/262	✓		4กภ1843
55/263	✓		กต5047

55/264	✓	7กย5998
55/265	✓	3กภ3212
55/266 ✓		2ขว5309
55/267		
55/268		
55/269	✓	5ขภ3340
55/270 ✓		4กถ2104
55/271 ✓		9กฏ7236
55/272		
55/273 ✓		4กพ1539
55/274 ✓		4ขฉ3808
55/275 ✓		3ขข2433
55/276		
55/277 ✓		1กณ9565
55/278	✓	8กก3085
55/279	✓	ผบ9422
55/280 ✓		สฐ7470
55/281 ✓		3ขณ216
55/282 ✓		6ขอ1198
55/283		4กฉ1030
55/284		
55/285 ✓		3กฉ8118
55/286 ✓		8กข65
55/287		
55/288		
55/289 ✓		3ขภ1477
55/290 ✓		6ขข2753
55/291 ✓		2กต976
55/292 ✓		4ขผ9652
55/293 ✓		4ขฏ4161
55/294		
55/295	✓	1กค4374
55/296 ✓		3ขธ594

55/297	✓	6กฐ5218
55/298		
55/299	✓	กบ3976
55/300	✓	กง40
55/301	✓	กต2043
55/302	✓	1ขณ9942
55/303		
55/304	✓	5ขณ9928
55/305		
55/306		
55/307	✓	6ขด1682
55/308	✓	6ขว2958
55/309	✓	2กค1829
55/310		
55/311		
55/312	✓	ขอ9466
55/313	✓	2ขษ4930
55/314	✓	3ขณ563
55/315	✓	ฎด7421
55/316		
55/317	✓	5ขร4125
55/318	✓	5ขว7784
55/319	✓	ฉว6520
55/320	✓	8กข4355
55/321		กอ1827
55/322	✓	ขจ2386
55/323	✓	งค2889
55/324		9กจ3493
55/325		
55/326	✓	ฐด115
55/327		
55/328	✓	งด6107
55/329	✓	5ขพ5937

55/330	6กว2268
55/331	
55/332	4ขห4527
55/333	
55/334	
55/335	
55/336	5กส7925
55/337	ญณ1737
55/338	
55/339	
55/340	ขล8195
55/341	
55/342	
55/343	กท511
55/344	
55/345	
55/346	ขง5602
55/347	ฐส589
55/348	2กง6681
55/349	9กส8296
55/350	4ขง7599
55/351	ขม5820
55/352	ญศ9624
55/353	4กน7872
55/354	1กข6332
55/355	
55/356	
55/357	6ขบ3980
55/358	
55/359	
55/360	กจ7828
55/361	
55/362	กพ9

55/363	
55/364	
55/365	1ขถ1974
55/366	
55/367	
55/368	
55/369	
55/370	5กพ9592
55/371	สจ207
55/372	ช0901
55/373	
55/374	กย4198
55/375	3กพ1948
55/376	1ขส2204
55/377	2ขส4962
55/378	7กท6922
55/379	1ขฉ3417
55/380	พพ4688
55/381	4ขด272
55/382	
55/383	กจ2461
55/384	1ขฉ2642
55/385	5ขพ1917
55/386	4ขพ2665
55/387	5ขศ715
55/388	กท790
55/389	1กธ8244
55/390	กย7959
55/391	1กค3063
55/392	กษ3795
55/393	
55/394	
55/395	1ขส1569

โครงการอาคารชุด แอสปายสาทร-ตากสิน(ทิมเบอร์โซน)

55/396	
55/397	2ขพ545
55/398	
55/399	8ขฐ3060
55/400	
55/401	
55/402	จด2766
55/403	ก2268
55/404	7กจ6233
55/405	1ขย394
55/406	1กต800
55/407	กง3132
55/408	ญข9204
55/409	7กฉ6009
55/410	
55/411	
55/412	กร1234
55/413	
55/414	
55/415	2กอ1200
55/416	3ขพ2860
55/417	1ขท7104
55/418	
55/419	2ขภ5956
55/420	กต118
55/421	
55/422	ภฐ1054
55/423	
55/424	
55/425	กล7879
55/426	
55/427	
55/428	5กอ2433

55/429	
55/430	ญณ6358
55/431	
55/432	กย2386
55/433	
55/434	ก3251
55/435	2ขศ6194
55/436	9กณ255
55/437	6กธ7112
55/438	กบ7826
55/439	
55/440	กค8341
55/441	
55/442	1ขษ257
55/443	3กย5912
55/444	7ขข1322
55/445	9ขง229
55/446	4ขณ3644
55/447	4กฐ749
55/448	
55/449	4กฟ2542
55/450	กต2726
55/451	
55/452	
55/453	
55/454	
55/455	7ขบ7396
55/456	จย6361
55/457	4ขร4862
55/458	3กย3275
55/459	
55/460	
55/461	

55/462	5กฟ2949
55/463	1กณ5869
55/464	
55/465	5ขล5198
55/466	
55/467	ขป2248
55/468	
55/469	3ขษ4534
55/470	8กค4047
55/471	6ขว2480
55/472	
55/473	5กส9666
55/474	5กท5484
55/475	
55/476	ผธ3887
55/477	3ขณ1243
55/478	
55/479	2ขจ8974
55/480	6ขจ5336
55/481	6กค1600
55/482	
55/483	
55/484	4ขบ4991
55/485	1กจ9332
55/486	
55/487	5ขษ9941
55/488	
55/489	2ขอ804
55/490	ณม8096
55/491	
55/492	
55/493	ญส9402
55/494	กจ5017

55/495	
55/496	พค274
55/497	7กข6063
55/498	
55/499	พค503
55/500	กข2277
55/501	2ขข605
55/502	5กข6574
55/503	3ขข590
55/504	
55/505	2ขด4413
55/506	
55/507	7ขพ3534
55/508	5ขข1989
55/509	
55/510	
55/511	3ขข263
55/512	2กก2432
55/513	6ขญ4924
55/514	
55/515	7ขก2409
55/516	3ขด7063
55/517	8กน8972
55/518	กธ456
55/519	ญธ551
55/520	
55/521	5ขด8415
55/522	
55/523	3กร9879
55/524	3ขจ6600
55/525	
55/526	6ขง2599
55/527	

55/528	ขข4156
55/529	1ขบ5956
55/530	ภพ2669
55/531	1กส4719
55/532	7กส3482
55/533	5ขค121
55/534	1ขด4788
55/535	
55/536	6ขส7656
55/537	9กภ1414
55/538	2ขร2295
55/539	9กณ6070
55/540	1ขด1884
55/541	ขม5675
55/542	
55/543	
55/544	7กล3518
55/545	1ขภ1429
55/546	
55/547	
55/601	ญณ6646
55/602	6กศ8000
55/603	4ขฟ7614
55/604	8ขณ9000
55/605	8ขว8312

ภาคผนวกที่ 7

รายชื่อและแฟ้มผังคณะกรรมการนิติบุคคล

รายนามคณะกรรมการ แอสปาย สาทร-ตากสิน (ทิมเบอร์โซน)

ลำดับ	ห้อง	ชื่อ- นามสกุล	โทรศัพท์	อีเมล
1	55/3	เอกกมล ไรจนวิจิตร	086-611-6996	ihusky6996@gmail.com
2	55/124	จารุภา ไกรพันธ์	086-788-8786	jijijarena@gmail.com
3	55/150	โชติมา กาเมือง	089-441-5221	chotimakamuang@gmail.com
4	55/256	ดวงเนตร เนตรสมานนท์	081-442-5236	puiprim@gmail.com
5	55/227	วิธวินท์ วงษ์นาค	089-112-3234	wwongnak@live.co.uk
6	55/292	ชณัด สมิติกาญจน์	094-292-9256	chanutch.smitakan@gmail.com
7	55/295	ภูมิพิงค์ มณีประเสริฐ	081-594-1305	phumphing@hotmail.com
8	55/303	กรกฎ ธงชัย	080-807-8500	korakod01@gmail.com

ภาคผนวกที่ 8

กรรมธรรม์ประกันภัย

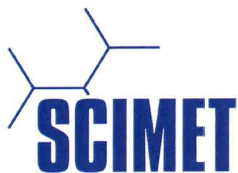
ภาคผนวกที่ 9

หนังสือสำคัญการจดทะเบียนอาคารชุด

[illegible]

ภาคผนวกที่ 10

หนังสืออนุญาตขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน



SCIMET Co., Ltd.
818/124 Udomsuk Rd., Bangna-Nuea,
Bangna, Bangkok 10260 Thailand
Email:scimet2022@gmail.com, Tel: 02 460 9239
<https://www.scimet.co.th>



Certificate No. C17250374

Calibration Certificate

Equipment: Cooled Incubator
Model: SMART i250
Serial No.(or ID): 0410-0423-0017 (LAB-0004)
Manufacturer: Accuplus
Ventilation Valve: None
Shelves(pc.): 4

Job No.: KSMT2502672
Received Date: 01 July 2025
Issued Date: 02 July 2025
Page: 1 of 3

Customer

WE Environment CO., Ltd.
280/19 Moo. 9 Bang Toei, Sam Khok, Pathum Thani, 12160

Calibration Place

WE Environment CO., Ltd. (Laboratory)
280/19 Moo. 9 Bang Toei, Sam Khok, Pathum Thani, 12160

Calibration Date

01 July 2025

Environment Condition

Temperature: 20.2 °C ± 1.1 °C
Humidity: 56.9 %RH ± 3.0 %RH

The Method used

In-house method, WI17, based on G-20-1/02-08 (E)

Traceability

This certificate is traceable to the SI Units maintained by National Institute of Metrology (NIMT), Thailand through SCIMET Co.,Ltd. Certificate No. C23240091

This certificate is issued the units of measurement according to the International System of Units (SI). It provides traceability of measurement to international or national standard or other recognized national standard laboratories.

The measurement uncertainty stated is the expanded uncertainty which is obtained from the standard uncertainty multiplied by the coverage factor ($k=2$) to provide a level of confidence of approximately 95%. It is determined in accordance with the Guide to Expression of Uncertainty in Measurement (GUM).

These results may be affected by deviations from specified conditions. The results relate only to the items tested, calibrated or sampled. The report shall not be reproduced except in full without approval of SCIMET Co., Ltd.

(Mr. Chanachol Moohammudrosol)

Person in charge



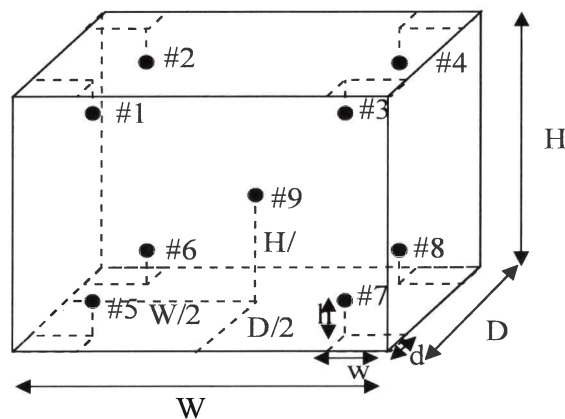
(Mr. Thalerngkeat Pongngam)

Authorized signatory

Condition of reference standards instruments:

Instruments	Model	S/N or ID.	Certificate No.	Due Date
Datalogger 4	34972A	MY49012108	C23240091	18-Sep-2025

Condition of Calibration item : In Condition



Standard Installation Locations

Volume (Calibration Zone)= 138 (Liters)

Inside chamber: W = 49 (cm) D = 49 (cm) H = 118 (cm)

Standard Locations (#1, #2, #3, #4): w = 5 (cm) d = 5 (cm) h = 15 (cm)

Standard Locations (#5, #6, #7, #8): w = 5 (cm) d = 5 (cm) h = 12 (cm)

#9: Geometric center of the chamber

Position of Std	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9
Channel of Logger	301	302	303	304	305	306	307	308	309

Definitions

Indicating Temperature: The average reading of indicating device which forms the integral part of the enclosure.

Measured Temperature: The average reading of standards at any positions or location.

Measured Uniformity: The maximum difference of measured temperatures between of any probes and the measured temperature at the reference location which are observed at same time or at close observation time as possible to determine the temperature pattern or homogeneity with the chamber at steady-state. The reference probe is preferably located in the geometric center of the chamber.

Measured Stability: The one-half of greatest maximum difference of measured temperatures at any one probe.

Overall Variation: The difference of maximum and minimum measured temperatures throughout observation time.

Calibration Results:

Without adjustment

Measurement Temperature at Spread Locations, Indicating of Unit Under Calibration: 20.0 °C

Locations	Measured Temperature (°C)	Correction (°C)	Uncertainty (± °C)
#1	20.20	0.20	0.46
#2	20.20	0.20	0.49
#3	20.03	0.03	0.61
#4	20.13	0.13	0.48
#5	20.10	0.10	0.66
#6	20.11	0.11	0.56
#7	19.84	-0.16	0.74
#8	19.97	-0.03	0.49
#9	19.95	-0.05	0.61

Temperature Distribution

Desired (°C)	Setting (°C)	Indicating (°C)	Measured Temperature at Spread Locations (°C)									Uncertainty (± °C)*
			#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9	
20.0	20.0	20.0	20.20	20.20	20.03	20.13	20.10	20.11	19.84	19.97	19.95	0.74

Chamber Characterization

Indicating (°C)	Measured Uniformity (°C)	Measured Stability (± °C)	Overall Variation (°C)
20.0	0.50	0.53	1.26

Note: * Maximum uncertainty of the each position

The End of Certificate

CERTIFICATE OF CALIBRATION

FOR

NOMENCLATURE : pH METER WITH TEMPERATURE
MANUFACTURER : EUTECH INSTRUMENTS
MODEL / TYPE : PH700
SERIAL NO. : 3150127[LAB-0001]
CLID. NO. : 372400303
JOB CONTROL NO. : 250620071640
CALIBRATION SERVICE : ☐ IN-LABORATORY ☒ ON-SITE

CUSTOMER : WE ENVIRONMENT CO., LTD.
280/19 MOO 9 BANGTOEI SAM KHOK
PATHUM THANI 12160 THAILAND

DATE OF RECEIVED : 20 June 2025

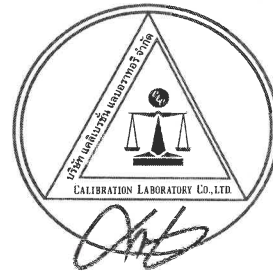
DATE OF ISSUED : 27 June 2025

The report of calibration shall not be reproduced except in full without approval of the Calibration Laboratory Co., Ltd.

Calibrated By : Sukgasem Seehanart
Wenick Inchaistri
Calibration Engineer



Approved By : Mongkol Yotsoontorn
Authorized Signatory
27 June 2025



This Calibration Certificate documents the traceability to national standards, which realize the units of measurement according to the International System of Units (SI)

Certificate No. Q25071640

F3-011-05/12-23

page 1 of 4





CALIBRATION LABORATORY Co., LTD.

2/10-11,14,55 Soi Prasert Manukit 29 Yaek 4, Prasert Manukit Rd., Ladphrao, Bangkok 10230
Tel. 02-578-0353-4 Fax: 02-578-2672 www.cal-laboratory.com E-mail:sale@cal-laboratory.com



REPORT OF CALIBRATION

FOR

NOMENCLATURE : pH METER WITH TEMPERATURE
MANUFACTURER : EUTECH INSTRUMENTS
MODEL / TYPE : PH700
SERIAL NO. : 3150127[LAB-0001]
LOCATION SITE : ANALYTICAL LABORATORY 1
DATE OF CALIBRATION : 25 June 2025

ENVIRONMENT CONDITIONS :

Temperature : 23°C to 25°C

Relative Humidity : 50% to 60%

PROCEDURE USED :

This instrument was calibrated under procedure No. **CLC-CPCH-01** [pH Meter]. The calibration was performed by direct measurement with Certified Reference Material (CRM).

This instrument was calibrated under procedure No. **CLC-CPTH-03** [Temperature] based on **ASTM E 644-04** as calibration guidelines. The calibration was performed by using Micro Calibration Bath, Precision Thermometer and IPRT which maintained by the Calibration Laboratory Co., Ltd.

REFERENCE STANDARD USED :

1. pH Standard Solution, NIMT TRM CODE TRM-S-2002, TRM CODE TRM-S-2003, TRM CODE TRM-S-2007.
2. pH Standard Solution, Control Company Catalog Number 06664263,11784256, Lot Number CC788789.
3. Micro Calibration Bath, Kambic Model OBM-LT S/N. 18015718.
4. Precision Thermometer, Wika Model CTH 7000 S/N. 014471/18.
5. IPRT, ASL Model T100-250-1D S/N. L0193A-1-1.

Certificate No. **Q25071640**

F3-011-05/12-23

page 2 of 4



@clccalibration



CALIBRATION LABORATORY Co., LTD.

2/10-11,14,55 Soi Prasert Manukit 29 Yaek 4, Prasert Manukit Rd., Ladphrao, Bangkok 10230
Tel. 02-578-0353-4 Fax: 02-578-2672 www.cal-laboratory.com E-mail:sale@cal-laboratory.com



TRACEABILITY :

1. The measurements are traceable to International System of Units (SI) , through National Institute of Metrology (Thailand).
Lot Number. 260124 , 080124 , 120124. Due Date 23 January 2026.
2. The measurements are traceable to International System of Units (SI) , through Control Company.
Certificate No. 4288-14548619 , Due Date 17 October 2025.
3. The measurements are traceable to International System of Units (SI) , through Calibration Laboratory Co., Ltd.
Certificate No. Q24121000, Due Date 21 November 2025.
4. The measurements are traceable to International System of Units (SI) , through Thailand Institute of Scientific and Technological Research (TISTR). Certificate No. PSL-T 1043/67, Due Date 16 October 2025.
5. The measurements are traceable to International System of Units (SI) , through National Institute of Metrology (Thailand).
Certificate No. TT-0169-24, Due Date 11 December 2025.

UNCERTAINTY :

The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor complies with the table which for a normal distribution corresponds to a coverage probability of approximately 95 %.

It has been evaluated according to the "Evaluation of the Uncertainty of Measurement in Calibration (EA-4/02 M:2022)"

Certificate No. Q25071640

F3-011-05/12-23

page 3 of 4



@clccalibration



CLC
Accredited
ISO/IEC 17025

CALIBRATION LABORATORY Co., LTD.

2/10-11,14,55 Soi Prasert Manukit 29 Yaek 4, Prasert Manukit Rd., Ladphrao, Bangkok 10230
Tel. 02-578-0353-4 Fax: 02-578-2672 www.cal-laboratory.com E-mail:sale@cal-laboratory.com



CONDITION OF CALIBRATION ITEM : RECEIVED IN GOOD OPERATIONAL CONDITION

MEASUREMENT RESULTS : (X) without adjustment () adjustment

The table in the following gives the calibration results and associated measurement uncertainties of pH meter with temperature.

CALIBRATION DATA

1. pH METER RESULT @ 25 °C

Standard pH Buffer Solution (pH)	pH Meter Reading (pH)	pH Meter Reading (mV)	Correction (pH)	Uncertainty of pH Measurement ($\pm$ pH)	k Factor
1.684	1.68	309	+0.004	0.013	2,20
4.003	4.00	174.2	+0.003	0.013	2,15
7.005	7.00	-1.5	+0.005	0.015	2,06
10.015	10.01	-172.5	+0.005	0.016	2,05

Technical Note. Setting function CAL 3 point (4,7,10).

Note. The Scope of Accredited ANAB Certificate No. ACDM-2814 Version 015 Page 4 of 68

2. TEMPERATURE RESULT

Immersion depth (mm)	Actual Temperature (°C)	DUC Reading (°C)	Correction (°C)	Uncertainty $\pm$ (°C)
115	25.00	25.1	-0.10	0.12

Technical Note. Type of sensor : Thermistor

Probe $\varnothing$ 3 mm

Materials : Stainless Steel.

The reported uncertainty is based on a standard uncertainty multiplied by coverage factor of $k = 2,00$.

Note. The Scope of Accredited ANAB Certificate No. ACDM-2814 Version 015 Page 56 of 68

This report is valid for the above stated instrument/s only.

End of Certificate

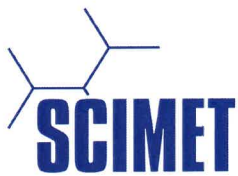
Certificate No. Q25071640

F3-011-05/12-23

page 4 of 4



@clccalibration



SCIMET Co., Ltd.
818/124 Udomsuk Rd., Bangna-Nuea,
Bangna, Bangkok 10260 Thailand
Email:scimet2022@gmail.com, Tel: 02 460 9239
<https://www.scimet.co.th>



Certificate No. C17250373

Calibration Certificate

Equipment: Hot Air Oven
Model: XUE112
Serial No.(or ID): Y0137 (LAB-0002)
Manufacturer: France Etuves
Ventilation Valve: Closed
Shelves(pc.): 2

Job No.: KSMT2502670
Received Date: 01 July 2025
Issued Date: 02 July 2025
Page: 1 of 5

Customer

WE Environment CO., Ltd.
280/19 Moo. 9 Bang Toei, Sam Khok, Pathum Thani, 12160

Calibration Place

WE Environment CO., Ltd. (Laboratory)
280/19 Moo. 9 Bang Toei, Sam Khok, Pathum Thani, 12160

Calibration Date

01 July 2025

Environment Condition

Temperature: 31.1 °C ± 0.9 °C
Humidity: 58.6 %RH ± 3.4 %RH

The Method used

In-house method, WI17, based on G-20-1/02-08 (E)

Traceability

This certificate is traceable to the SI Units maintained by National Institute of Metrology (NIMT), Thailand through SCIMET Co.,Ltd. Certificate No. C23240091

This certificate is issued the units of measurement according to the International System of Units (SI). It provides traceability of measurement to international or national standard or other recognized national standard laboratories.

The measurement uncertainty stated is the expanded uncertainty which is obtained from the standard uncertainty multiplied by the coverage factor ($k=2$) to provide a level of confidence of approximately 95%. It is determined in accordance with the Guide to Expression of Uncertainty in Measurement (GUM).

These results may be affected by deviations from specified conditions. The results relate only to the items tested, calibrated or sampled. The report shall not be reproduced except in full without approval of SCIMET Co., Ltd.

(Mr. Chanachol Moohammudrosol)

Person in charge



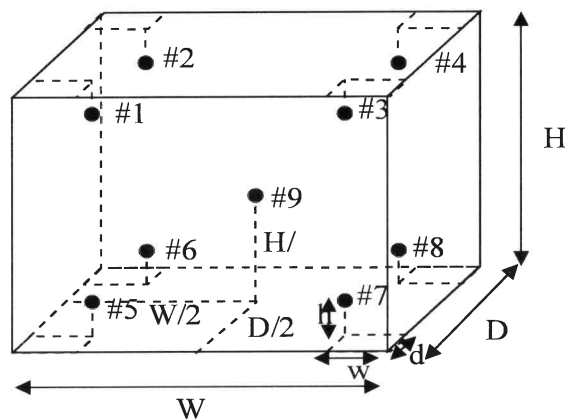
(Mr. Thalerngkeat Pongngam)

Authorized signatory

Condition of reference standards instruments:

<u>Instruments</u>	<u>Model</u>	<u>S/N or ID.</u>	<u>Certificate No.</u>	<u>Due Date</u>
Datalogger 4	34972A	MY49012108	C23240091	18-Sep-2025

Condition of Calibration item : In Condition



Standard Installation Locations

Volume (Calibration Zone)= 39 (Liters)

Inside chamber: $W = 50 \text{ (cm)}$ $D = 45 \text{ (cm)}$ $H = 50 \text{ (cm)}$

Standard Locations (#1, #2, #3, #4): $w = 5 \text{ (cm)}$ $d = 5 \text{ (cm)}$ $h = 12 \text{ (cm)}$

Standard Locations (#5, #6, #7, #8): $w = 5 \text{ (cm)}$ $d = 5 \text{ (cm)}$ $h = 10 \text{ (cm)}$

#9: Geometric center of the chamber

Position of Std	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9
Channel of Logger	201	202	203	204	205	206	207	208	209

Definitions

Indicating Temperature: The average reading of indicating device which forms the integral part of the enclosure.

Measured Temperature: The average reading of standards at any positions or location.

Measured Uniformity: The maximum difference of measured temperatures between of any probes and the measured temperature at the reference location which are observed at same time or at close observation time as possible to determine the temperature pattern or homogeneity with the chamber at steady-state. The reference probe is preferably located in the geometric center of the chamber.

Measured Stability: The one-half of greatest maximum difference of measured temperatures at any one probe.

Overall Variation: The difference of maximum and minimum measured temperatures throughout observation time.

Calibration Results:

Before adjustment

Desired (°C)	Setting (°C)	Indicating (°C)	#1 (°C)	#2 (°C)	#3 (°C)	#4 (°C)	#5 (°C)	#6 (°C)	#7 (°C)	#8 (°C)	#9 (°C)
104.0	104.0	104.0	104.48	104.44	104.19	104.27	105.00	104.81	104.44	104.36	104.65

After adjustment

Measurement Temperature at Spread Locations, Indicating of Unit Under Calibration: 85.0 °C

Locations	Measured Temperature (°C)	Correction (°C)	Uncertainty (± °C)
#1	85.06	0.06	0.26
#2	85.02	0.02	0.26
#3	84.84	-0.16	0.26
#4	84.88	-0.12	0.26
#5	85.40	0.40	0.26
#6	85.24	0.24	0.26
#7	85.01	0.01	0.26
#8	84.95	-0.05	0.26
#9	85.14	0.14	0.26

Temperature Distribution

Desired (°C)	Setting (°C)	Indicating (°C)	Measured Temperature at Spread Locations (°C)									Uncertainty (± °C)*
			#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9	
85.0	85.0	85.0	85.06	85.02	84.84	84.88	85.40	85.24	85.01	84.95	85.14	0.26

Chamber Characterization

Indicating (°C)	Measured Uniformity (°C)	Measured Stability (± °C)	Overall Variation (°C)
85.0	0.35	0.08	0.71

Note: * Maximum uncertainty of the each position

After adjustment (Cont.)

Measurement Temperature at Spread Locations, Indicating of Unit Under Calibration: 104.0 °C

Locations	Measured Temperature (°C)	Correction (°C)	Uncertainty (± °C)
#1	103.87	-0.13	0.39
#2	103.87	-0.13	0.39
#3	103.60	-0.40	0.39
#4	103.69	-0.31	0.39
#5	104.41	0.41	0.39
#6	104.20	0.20	0.39
#7	103.85	-0.15	0.39
#8	103.80	-0.20	0.39
#9	104.04	0.04	0.39

Temperature Distribution

Desired (°C)	Setting (°C)	Indicating (°C)	Measured Temperature at Spread Locations (°C)									Uncertainty (± °C)*
			#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9	
104.0	104.0	104.0	103.87	103.87	103.60	103.69	104.41	104.20	103.85	103.80	104.04	0.39

Chamber Characterization

Indicating (°C)	Measured Uniformity (°C)	Measured Stability (± °C)	Overall Variation (°C)
104.0	0.49	0.10	0.98

Note: * Maximum uncertainty of the each position

After adjustment (Cont.)

Measurement Temperature at Spread Locations, Indicating of Unit Under Calibration: 180.0 °C

Locations	Measured Temperature (°C)	Correction (°C)	Uncertainty (± °C)
#1	179.93	-0.07	0.43
#2	180.14	0.14	0.43
#3	179.34	-0.66	0.43
#4	179.50	-0.50	0.43
#5	181.17	1.17	0.43
#6	180.71	0.71	0.43
#7	179.65	-0.35	0.43
#8	179.75	-0.25	0.43
#9	180.44	0.44	0.43

Temperature Distribution

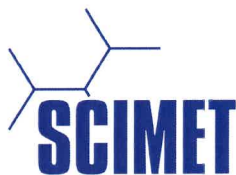
Desired (°C)	Setting (°C)	Indicating (°C)	Measured Temperature at Spread Locations (°C)									Uncertainty (± °C)*
			#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9	
180.0	180.0	180.0	179.93	180.14	179.34	179.50	181.17	180.71	179.65	179.75	180.44	0.43

Chamber Characterization

Indicating (°C)	Measured Uniformity (°C)	Measured Stability (± °C)	Overall Variation (°C)
180.0	1.18	0.12	2.05

Note: * Maximum uncertainty of the each position

The End of Certificate



SCIMET Co., Ltd.
818/124 Udomsuk Rd., Bangna-Nuea,
Bangna, Bangkok 10260 Thailand
Email:scimet2022@gmail.com, Tel: 02 460 9239
<https://www.scimet.co.th>



Certificate No. C12250752

Calibration Certificate

Equipment:	Balance	Job No.:	KSMT2502671
Model:	BSA224S-CW	Received Date:	01 July 2025
Serial No.(or ID):	3143517467 (LAB-0003)	Issued Date:	02 July 2025
Manufacturer:	Sartorius	Page:	1 of 3
Condition:	In condition		

Customer

WE Environment CO., Ltd.
280/19 Moo. 9 Bang Toei, Sam Khok, Pathum Thani, 12160

Calibration Place

WE Environment CO., Ltd. (Laboratory)
280/19 Moo. 9 Bang Toei, Sam Khok, Pathum Thani, 12160

Calibration Date

01 July 2025

Environment Condition

Temperature: 21.1 °C ± 0.5 °C
Humidity: 53.7 %RH ± 4.7 %RH

The Method used

In-house method, WI12, based on UKAS Lab 14

Traceability

This certificate is traceable to the SI Units maintained by National Institute of Metrology (NIMT), Thailand through SCIMET Co., Ltd.
Certificate No. C13250243, C13250171

This certificate is issued the units of measurement according to the International System of Units (SI). It provides traceability of measurement to international or national standard or other recognized national standard laboratories.

The measurement uncertainty stated is the expanded uncertainty which is obtained from the standard uncertainty multiplied by the coverage factor ($k=2$) to provide a level of confidence of approximately 95%. It is determined in accordance with the Guide to Expression of Uncertainty in Measurement (GUM).

These results may be affected by deviations from specified conditions. The results relate only to the items tested, calibrated or sampled. The report shall not be reproduced except in full without approval of SCIMET Co., Ltd.

(Mr. Chanachol Moohammudrosol)
Person in charge



(Mr. Thalerngkeat Pongngam)
Authorized signatory

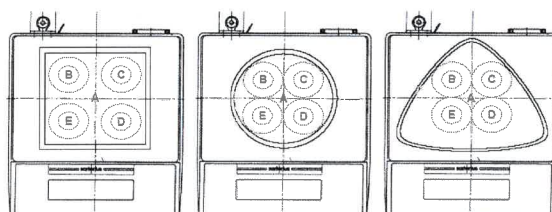
Condition of reference standards Instruments:

Instruments	Model	Serial No. or ID.	Certificate No.	Due date
Standard Weight Set 1mg - 500mg / E2	8.XEHM-711	2100211	C13250243	18 Apr 27
Standard Weight Set 1 g - 200 g / E2	8303EJ	1620403	C13250171	06 Mar 26

Calibration Results:

Before Adjustment (Use Internal calibration adjustment)

Eccentric Error: Weight to be 1/3 or 1/2 of Maximum capacity, taken from the center of the pan as a zero reference.

			Nominal Test Value		100	(g)	
Reference Points (g)							
A		B		C		D	E
-		0.0001		-0.0001		0.0000	0.0001

Repeatability: Determination of the standard deviation of weighing balance., Readability 0.0001 (g)

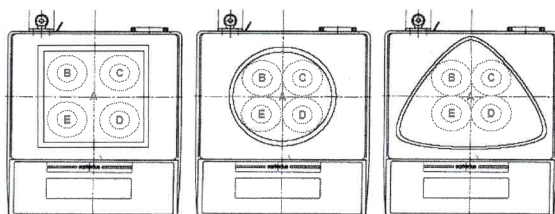
Nominal test value (g)	Standard Deviation
20	0.00004
200	0.00006

Error of indication from nominal or conventional mass value., Readability 0.0001 (g)

Nominal Value (g)	Conventional Mass (g)	Displayed Value (g)	Error of indication (g)	Uncertainty (g)	k
0.1	0.10000	0.1000	0.0000	0.00011	2.04
0.2	0.20000	0.2000	0.0000	0.00011	2.04
0.5	0.49998	0.5000	0.0000	0.00011	2.04
1	1.00000	1.0000	0.0000	0.00011	2.04
2	2.00000	2.0000	0.0000	0.00011	2.04
5	4.99999	5.0000	0.0000	0.00011	2.04
10	9.99999	10.0000	0.0000	0.00011	2.04
20	20.00000	20.0000	0.0000	0.00012	2.03
50	49.99994	50.0000	0.0001	0.00013	2.02
100	99.99990	99.9998	-0.0001	0.00017	2.01
200	199.99997	199.9997	-0.0003	0.00030	2.00

After Adjustment (Overwrite or Adjustment Internal calibration weight)

Eccentric Error: Weight to be 1/3 or 1/2 of Maximum capacity, taken from the center of the pan as a zero reference.



Nominal Test Value 100 (g)

Reference Points (g)				
A	B	C	D	E
-	0.0000	-0.0001	0.0000	0.0001

Repeatability: Determination of the standard deviation of weighing balance., Readability 0.0001 (g)

Nominal test value (g)	Standard Deviation
20	0.00004
200	0.00006

Error of indication from nominal or conventional mass value., Readability 0.0001 (g)

Nominal Value (g)	Conventional Mass (g)	Displayed Value (g)	Error of indication (g)	Uncertainty (g)	k
0.1	0.10000	0.1000	0.0000	0.00011	2.04
0.2	0.20000	0.2000	0.0000	0.00011	2.04
0.5	0.49998	0.5000	0.0000	0.00011	2.04
1	1.00000	1.0000	0.0000	0.00011	2.04
2	2.00000	2.0000	0.0000	0.00011	2.04
5	4.99999	5.0000	0.0000	0.00011	2.04
10	9.99999	10.0000	0.0000	0.00011	2.04
20	20.00000	20.0000	0.0000	0.00012	2.03
50	49.99994	50.0000	0.0001	0.00013	2.02
100	99.99990	100.0000	0.0001	0.00017	2.01
200	199.99997	200.0000	0.0000	0.00030	2.00

The End of Certificate



CERTIFICATE OF CALIBRATION

Customer:	WE ENVIRONMENT CO.,LTD 280/19 Moo.9 Bangtoel, Sam Khok,, Pathum Thani 12160	Temperature:	28 °C
Manufacturer:	Elite Lab Instrument	Relative Humidity:	45 %RH
Model Number:	JRX-20SX	Calibration Location:	On-Site
Description:	Curve Heating Digestion System	Calibrated By:	CHAIYAPONG KONGKAMUT
Asset Number:	20SX-231007-0071	Calibration Date:	16/DEC/2024
Serial #:	20SX-231007-0071	Next Due Date:	16/DEC/2025
P.O. #:	N/A	Condition Received:	IN TOLERANCE
Procedure:	CPTD-05 (Sep, 2020)	Condition Returned:	IN TOLERANCE
Certificate Number:	TTH-136610		

This certifies that the above instrument was calibrated in compliance with the Calibration System Requirements of ISO/IEC 17025:2017, ANSI/NCSL Z540-1-1994 (R2002) in accordance with referenced procedures. Standards used to perform this calibration are traceable to SI units; their source of traceability derives from a National Metrology Institute such as NIST, CENAM, NPL, DIN, from natural physical constants, consensus standards or derived by the ratio type of calibrations. Collective uncertainties are determined as required with a distribution that corresponds to a probability of approximately 95% (k=2). Unless otherwise noted calibrations are performed to manufacturer's specifications. Compliance statements are in conformance with ILAC-G8:2019 simple acceptance decision rule. This form shall not be reproduced, except in full, without the expressed written consent of Techmaster. Contact our customer service representative for clarification of this document.

Standards Utilized

Standard #	Description	Manufacturer	Model #	Due Date	Test Report #
5680	Digital Multimeter	Hewlett Packard	3458A	MAR/29/2025	TTH-0-90062
5755	Standard PRTs	FLUKE	5626	OCT/01/2025	TTH-0-135336-R1

Remarks:

W. Chootian

Wannipa Chootian
Quality Assurance

P. Moonmuangsan

Pornthep Moonmuangsan
Technical Manager

N. Homta

Nopparat Homta
Approved By

Issued on: 2024-12-16 01:45:19.5470000 -08:00

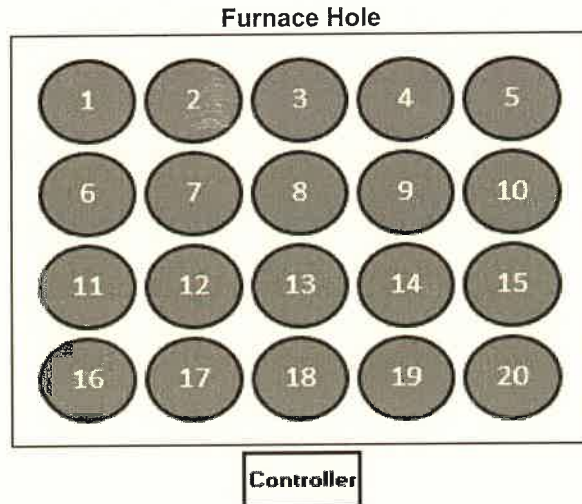
TTH-136610

540.1 2105



Page 1 of 2

Calibration Results Number: TTH-136610



Temperature Accuracy

Furnace Hole	UUT Displayed	STD Reading	Error	Result	Uncertainty	Tolerance	
						Min	Max
1	380 °C	378.9 °C	1.1 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
2	380 °C	378.5 °C	1.5 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
3	380 °C	377.6 °C	2.4 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
4	380 °C	378.4 °C	1.6 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
5	380 °C	378.1 °C	1.9 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
6	380 °C	378.4 °C	1.6 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
7	380 °C	378.0 °C	2.0 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
8	380 °C	378.1 °C	1.9 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
9	380 °C	378.5 °C	1.5 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
10	380 °C	378.9 °C	1.1 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
11	380 °C	378.1 °C	1.9 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
12	380 °C	377.9 °C	2.1 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
13	380 °C	378.7 °C	1.3 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
14	380 °C	378.0 °C	2.0 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
15	380 °C	378.6 °C	1.4 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
16	380 °C	377.9 °C	2.1 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
17	380 °C	378.2 °C	1.8 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
18	380 °C	378.1 °C	1.9 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
19	380 °C	378.6 °C	1.4 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C
20	380 °C	378.4 °C	1.6 °C	Pass	0.1 °C	375 °C	385 °C

- Notes :
- 1) The calibration results are verified its tolerance with the customer's specification.
 - 2) The instrument was calibrated for the parameter and at the points specified by the customer.
 - 3) This result of calibration was found accurate as show on date and place of calibration only.

End of Certificate



แบบประเมินผลการสอบเทียบเครื่องมือ

Instrument Name: INCUBATOR

Manufacturer: Hettich

Model: HettCube 400

Serial No.: 0002138

ID No.: B-IN-32

Calibration Date: 12-Mar-25

Calibration by: AMARC

Certificate No.: 25-037337

จุดที่ใช้งาน: $36 \pm 1^\circ\text{C}$

เกณฑ์ยอมรับ: $\pm 1^\circ\text{C}$ (35.0 - 37.0 $^\circ\text{C}$)

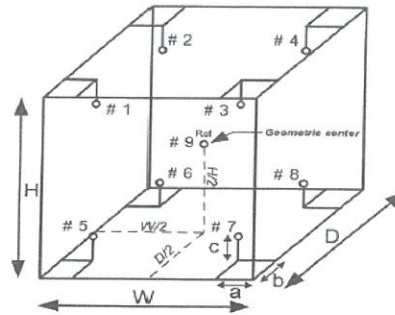


Figure: Example of sensor installation Positions

ผลการประเมิน

UUC Setting ($^\circ\text{C}$)	UUC Reading ($^\circ\text{C}$)	Calibration point [TS] ($^\circ\text{C}$)	Uncertainty [U] ($^\circ\text{C}$)	Position	Actual temp. [Ta] ($^\circ\text{C}$)	Error [E=Ta-Ts] ($^\circ\text{C}$)	E+U ($^\circ\text{C}$)	E-U ($^\circ\text{C}$)	เกณฑ์ MPE [E $\pm$ U] $\leq \pm 1.0^\circ\text{C}$ Pass / Fail
36.0	36.0	36.0	0.24	1	35.89	-0.11	0.13	-0.35	Pass
				2	35.98	-0.02	0.22	-0.26	Pass
				3	35.98	-0.02	0.22	-0.26	Pass
				4	35.99	-0.01	0.23	-0.25	Pass
				5	35.96	-0.04	0.20	-0.28	Pass
				6	36.02	0.02	0.26	-0.22	Pass
				7	35.95	-0.05	0.19	-0.29	Pass
				8	35.96	-0.04	0.20	-0.28	Pass
				9	35.95	-0.05	0.19	-0.29	Pass

ผลการสอบเทียบ Incubator สามารถใช้งานได้ ทุกตำแหน่ง

Error ($^\circ\text{C}$)	Correction Error x (-1) ($^\circ\text{C}$)	ช่วงการ ยอมรับ ($^\circ\text{C}$)	UUC Setting - [TS] ($^\circ\text{C}$)	ช่วงการใช้งานที่ยอมรับได้ ($^\circ\text{C}$)
Min	-0.11	0.1	0.00	35.1
Max	0.02	0.0		37.0

ช่วงการทำงานของ Incubator ที่ยอมรับได้อยู่ในช่วง 35.1 - 37.0 $^\circ\text{C}$

ผู้จัดทำ: ใจนิกร ชะนิกร
(นางสาว รัชนิกร ชะนิกร)
Date: 12 JUN 2025

ผู้ตรวจสอบ: อธิษฐา
(นางสาว ธิษฐา ชุ่มสะอาด)
Date: 12 JUN 2025

ผู้อนุมัติ: [Signature]
(นางสาว ชนัญญา ประพัฒน์)
Date: 12 JUN 2025

CERTIFICATE OF CALIBRATION

Certificate No. : 25-037337

Sample Code : 25-15766-010

Customer : Betagro Science Center Co., Ltd.
136 Moo 9, Klong Nueng, Klong Luang,
Pathumthani 12120

Location of Calibration : Betagro Science Center Co., Ltd.
(104/1 Incubator room)

Equipment : Temperature controlled enclosures (Incubator)

Manufacturer : Hettich **Model** : Hettcube 400

Serial No. : 0002138 **ID No.** : B-IN-32

Date of Receipt : 12 March 2025 **Date of Calibration** : 12 March 2025

Condition of Calibration

1. **Environment**
- | | |
|---------------------------|---|
| 1.1 Ambient temperature | : Maximum 25.4 °C ; Minimum 24.7 °C |
| 1.2 Relative humidity | : Maximum 56.6 % ; Minimum 56.4 % |
| 1.3 Line voltage supplied | : Maximum 232.1 VAC ; Minimum 227.2 VAC |

2. Calibration method

TLAS-G-20: Guidelines for calibration and checks of temperature controlled enclosures.

3. Reference standard instrument

Instrument	ID No.	Certificate No.	Due Date
Data acquisition with sensor (RTD-Pt100)	LB-DA-19 (RTD-302 to RTD-303, RTD-311, RTD-305 to RTD-310)	25-010559	04 February 2026

4. This certificate is traceable to the international system of unit (SI Unit).

The measurement is traceable to Asia Medical and Agricultural Laboratory and Research Center Public Company Limited.

5. This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.**6. Condition of calibration item : Normal**

Calibrated by Mr. Sarut Sa-nguansin
Scientist

Approved by (Mr. Somchai Neampunt)
Signed for Director

Issue date 13 March 2025

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95%.

The calibration result is applied only to the above calibrated item and was found accurate as shown on date and place of calibration only.

This Certificate is issued in accordance with the conditions of accreditation granted by the Thai Laboratory Accreditation scheme which has assessed the measurement capability of the laboratory and its traceability to recognized national standards and to the unit of measurement realized at the corresponding national standards laboratory. This certificate may not be reproduced other than in full except with the prior written approval of the Asia Medical and Agricultural Laboratory and Research Center Public Company Limited (AMARC).

REPORT OF CALIBRATION

Certificate No. : 25-037337

Sample Code : 25-15766-010

Results of Calibration

Resolution : 0.1 °C

1. Reporting of Temperature

Calibration point (°C)	UUC* setting (°C)	UUC* reading (°C)	Measured temperature at each positions (°C)									Uncertainty ± (°C)	Coverage factor k
			# 1	# 2	# 3	# 4	# 5	# 6	# 7	# 8	# 9 ^{Ref}		
36	36.0	36.0	35.89	35.98	35.98	35.99	35.96	36.02	35.95	35.96	35.95	0.24	2.00

2. Characterization results

Calibration point (°C)	Stability ± (°C)	Uniformity (°C)	Overall variation (°C)
36	0.04	0.09	0.16

Notes

- UUC* = Unit Under Calibration



REPORT OF CALIBRATION

Page 3 of 3

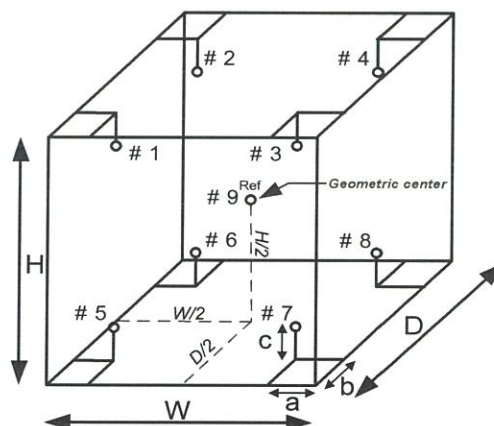
Certificate No. : 25-037337

Sample Code : 25-15766-010

Results of Calibration

Notes

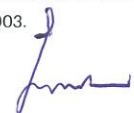
1. Sensor installation locations
 - 1.1 All sensors at any corners or walls should be positioned 5 cm (a x b x c) from the wall.
 - 1.2 The reference sensor is preferably located of the geometric center of the chamber.
2. Interior dimensions approx of chamber :
W = 54 cm ; D = 69 cm ; H = 85 cm
3. Air valve or fresh air level : Off
4. Fan level : N/A
5. The quoted uncertainty includes" Stability of chamber and loading effect in chamber at 20% of uniformity ".
6. Uniformity - the maximum difference of measured temperatures at any sensors and the measured temperature at the reference location which are observed at the same time.
7. Stability - one-half of the greatest maximum difference of measured temperatures at any one sensor.
8. Overall variation - the difference of the maximum and the minimum measured temperatures throughout observation time.
9. UUC* reading - the average reading of indicating device that forms the integral part of the enclosure.
10. Calibration results without adjustment.



**Figure: Example of sensor
installation Positions**

The result expanded uncertainty of measurement U is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k , which for a normal distribution corresponds to a coverage probability of approximately 95%. The standard uncertainty of measurement has been determined in accordance with UKAS M3003.

- End of Report -



CERTIFICATE OF CALIBRATION

Page 1 of 3

Certificate No. : 25-054691

Sample Code : 25-23097-001

Customer : Betagro Science Center Co., Ltd.
136 Moo 9, Klong Nueng, Klong Luang,
Pathumthani 12120

Location of Calibration : Betagro Science Center Co., Ltd.
(INCUBATION)

Equipment : Temperature controlled enclosures (Incubator)

Manufacturer : Hettich Model : HettCube 400

Serial No. : 0002152 ID No. : ML_IN_47

Date of Receipt : 09 April 2025 Date of Calibration : 09 April 2025

Condition of Calibration

1. Environment
- | | |
|---------------------------|---|
| 1.1 Ambient temperature | : Maximum 23.0 °C ; Minimum 20.9 °C |
| 1.2 Relative humidity | : Maximum 57.7 % ; Minimum 48.3 % |
| 1.3 Line voltage supplied | : Maximum 247.8 VAC ; Minimum 238.9 VAC |

2. Calibration method

TLAS-G-20: Guidelines for calibration and checks of temperature controlled enclosures.

3. Reference standard instrument

Instrument	ID No.	Certificate No.	Due Date
Data acquisition with sensor (RTD-Pt100)	LB-DA-19 (RTD-302 to RTD-303, RTD-311, RTD-305 to RTD-310)	25-010559	04 February 2026

4. This certificate is traceable to the international system of unit (SI Unit).

The measurement is traceable to Asia Medical and Agricultural Laboratory and Research Center Public Company Limited.

5. This result of calibration was found accurate as shown on date and place of calibration only.

6. Condition of calibration item : Normal

Calibrated by

Mr. Pattanapong Pulngern
Scientist

Approved by

(Mr. Somchai Neampunt)
Signed for Director

Issue date

11 April 2025

The uncertainties are for a confidence probability of approximately 95%.

The calibration result is applied only to the above calibrated item and was found accurate as shown on date and place of calibration only.

This Certificate is issued in accordance with the conditions of accreditation granted by the Thai Laboratory Accreditation scheme which has assessed the measurement capability of the laboratory and its traceability to recognized national standards and to the unit of measurement realized at the corresponding national standards laboratory. This certificate may not be reproduced other than in full except with the prior written approval of the Asia Medical and Agricultural Laboratory and Research Center Public Company Limited (AMARC).

REPORT OF CALIBRATION

Page 2 of 3

Certificate No. : 25-054691

Sample Code : 25-23097-001

Results of Calibration

Resolution : 0.1 °C

1. Reporting of Temperature

Calibration point (°C)	UUC* setting (°C)	UUC* reading (°C)	Measured temperature at each positions (°C)									Uncertainty ± (°C)	Coverage factor <i>k</i>
			# 1	# 2	# 3	# 4	# 5	# 6	# 7	# 8	# 9 ^{Ref}		
35	35.0	35.0	34.94	34.95	34.99	34.98	34.97	34.98	34.95	34.94	34.93	0.24	2.00
37	37.0	37.0	36.93	36.96	36.99	36.97	36.95	36.97	36.95	36.94	36.92	0.24	2.00

2. Characterization results

Calibration point (°C)	Stability ± (°C)	Uniformity (°C)	Overall variation (°C)
35	0.05	0.08	0.13
37	0.05	0.09	0.12

Notes

- UUC* = Unit Under Calibration



REPORT OF CALIBRATION

Page 3 of 3

Certificate No. : 25-054691

Sample Code : 25-23097-001

Results of Calibration

Notes

1. Sensor installation locations
 - 1.1 All sensors at any corners or walls should be positioned 5 cm (a x b x c) from the wall.
 - 1.2 The reference sensor is preferably located of the geometric center of the chamber.
2. Interior dimensions approx of chamber :
W = 54 cm ; D = 69 cm ; H = 85 cm
3. Air valve or fresh air level : Off
4. Fan level : N/A
5. The quoted uncertainty includes" Stability of chamber and loading effect in chamber at 20% of uniformity ".
6. Uniformity - the maximum difference of measured temperatures at any sensors and the measured temperature at the reference location which are observed at the same time.
7. Stability - one-half of the greatest maximum difference of measured temperatures at any one sensor.
8. Overall variation - the difference of the maximum and the minimum measured temperatures throughout observation time.
9. UUC* reading - the average reading of indicating device that forms the integral part of the enclosure.
10. Calibration results without adjustment.

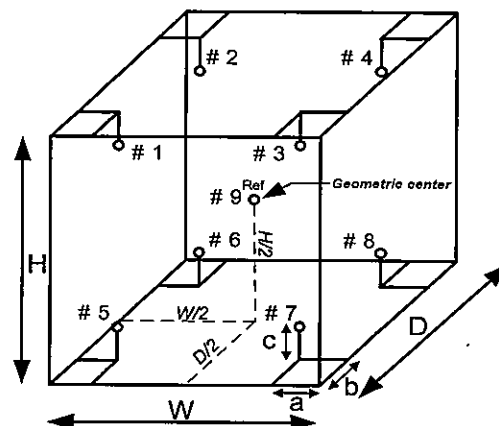
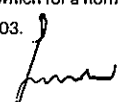


Figure: Example of sensor
installation Positions

The result expanded uncertainty of measurement U is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k , which for a normal distribution corresponds to a coverage probability of approximately 95%. The standard uncertainty of measurement has been determined in accordance with UKAS M3003.

- End of Report -



ลำดับ ที่ Item	ชื่อเครื่องมือ Equipment name	ผู้ผลิต Manufacture	ชนิดรุ่น/ชั้น Type/Model /Class	เลขเครื่อง Serial No.	เลขบ่งชี้ ID No.	จุดสอบเทียบ Calibration Point	ความละเอียด Resolution	หมายเลข ใบรับรอง Certificate No.
1	Temperature controlled enclosures (Incubator)	Hettich	HettCube 400	0002152	ML_IN_47	35, 37 °C	0.1 °C	25-054691

1. สรุปการประเมินผลการสอบเทียบ (Certificate of Calibration) ควบคุมอุณหภูมิและการตีความใบรายงานผลการสอบเทียบ

จากผลการสอบเทียบ(Certificate of Calibration) ควบคุมอุณหภูมิ ให้นำค่าผลการวัด Measured temperature (°C) at spread location แต่ละตำแหน่ง #1,#2,#3,#4,#5,#6,#7,#8,#9 บวก และ ลบ Uncertainty แล้วดูว่าจุดไหนมีค่าน้อยกว่าเกณฑ์การยอมรับ สามารถใช้งานได้ และมากกว่าเกณฑ์การยอมรับ ถือว่า “ไม่ผ่าน” และไม่สามารถใช้งานจุดนั้นได้ให้ดำเนินการแจ้งผู้ที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมือทราบและระดับการใช้งานในจุดที่ไม่ผ่านเกณฑ์

ตัวอย่าง

จากเกณฑ์ในที่นี้คือ 35 ± 0.5 °C คือ $35 + 0.5 = 35.5$ และ $34 - 0.5 = 34.5$ นั้นหมายความว่า Measured temperature (°C) at spread location $\pm$ Uncertainty = อยู่ในช่วง 34.5 °C ถึง 35.5 °C ถือว่าผ่าน และสามารถใช้งานได้ในจุดนั้นๆของการประเมิน เช่น (location+Uncertainty) = $34.94 + 0.24 = 35.18$ °C และ (location-Uncertainty) $34.94 - 0.24 = 34.70$ °C และค่าที่ได้ให้พิจารณาอยู่ในช่วง 34.5 °C ถึง 35.5 °C ถือว่า “ผ่าน”

ตารางที่ 1. แสดงผลการสอบเทียบ (Certificate of Calibration) ควบคุมอุณหภูมิและผลการประเมิน

Calibration Point	Location (#)	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9 ^{Ref.}	Uncertainty
35 °C	ผลการสอบเทียบ	34.94	34.95	34.99	34.98	34.97	34.98	34.95	34.94	34.93	0.24
	ผลการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	

Calibration Point	Location (#)	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9 ^{Ref.}	Uncertainty
37 °C	ผลการสอบเทียบ	36.93	36.96	36.99	36.97	36.95	36.97	36.95	36.94	36.92	0.24
	ผลการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	

*เกณฑ์การยอมรับ $\pm 0.5, 1$ °C

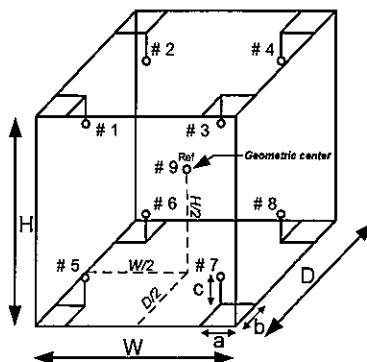


Figure: Example of sensor installation locations

2.ข้อเสนอแนะ จากผลการสอบเทียบ

2.1 ควรจัดวางหรือติดตั้งเครื่องมือที่มีอุณหภูมิห้องไม่สูงจนเกินไป เช่น ในการใช้งานตู้ควบคุมอุณหภูมิ(Chamber) ที่จุดใช้งาน 45°C อุณหภูมิห้อง(ambient temperature) ต้องต่ำกว่า 5°C คือประมาณ 40°C หรือ 30°C หรือจากคู่มือเครื่อง

2.2 จุดสอบเทียบใดหากประเมินแล้ว “ไม่ผ่าน” ให้ระงับการวางสิ่งของในบริเวณนั้น หรือหากประเมินแล้วไม่ผ่านเกือบทั้งตู้ หรือทั้งตู้ให้ระงับการใช้งาน แล้วทำการแจ้งผู้ที่เกี่ยวข้องซ่อมแซม ปรับแต่งหรือปรับตั้งในขั้นตอนต่อไป แล้วจึงทำการสอบเทียบใหม่เพื่อการใช้งานต่อไป

2.3 ควรมีการบำรุงรักษา หรือมีการทวนสอบความใช้ได้ (daily Check) ของเครื่องมืออยู่เป็นประจำ เพื่อยืดอายุการใช้งาน และ เพื่อยืนยันผลการวัดระหว่างรอบการสอบเทียบครั้งต่อไปตาม Due Date

2.4 ควรตรวจสอบกระแสไฟฟ้าในจ่ายเข้าเครื่องมือให้สม่ำเสมอ โดยทั่วไปกระแสไฟจะอยู่ในช่วง 220 VAC $\pm$ 10% หรือควรมีเครื่องรักษาระดับแรงดันให้คงที่อยู่เสมอ (stabilizer)



ใบรับรองเลขที่ 25-LB0055
(Certificate No.)

ใบรับรองระบบงาน (Certificate of Accreditation)

อาศัยอำนาจตามความในพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑
(By Virtue of National Standardization Act B.E. 2551 (2008))

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
(Secretary-General, Thai Industrial Standards Institute)

ออกใบรับรองฉบับนี้ให้
(Issues this certificate to)

บริษัท วี เอ็น ไวรอนเมนต์ จำกัด
(WE ENVIRONMENT CO., LTD.)

ตั้งอยู่เลขที่
(Address)

๒๘๐/๑๙ หมู่ที่ ๙ ตำบลบางเตย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี
(280/19 Moo 9, Bang Toe, Sam Khok, Pathum Thani)

ได้รับการรับรองความสามารถ
(Certificate of competence)

ตามมาตรฐานเลขที่ มอก. ๑๗๐๒๕ - ๒๕๖๑
(Standard No. TIS 17025-2561 (2018) (ISO/IEC 17025: 2017))

ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยความสามารถของ ห้องปฏิบัติการทดสอบและห้องปฏิบัติการสอบเทียบ
(General requirements for the competence of testing and calibration laboratories)

หมายเลขการรับรองที่ ทดสอบ ๑๘๑๐
(Accreditation No. Testing 1810)

โดยมีรายละเอียดสาขาและขอบข่ายที่ได้ใบรับรอง แสดงไว้ใน QR CODE และ www.tisi.go.th
(Details of the scheme and scope of the certificate are shown in QR CODE and www.tisi.go.th)

ออกให้ ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘
(Issue date : 10 March B.E. 2568 (2025))

(นายวีระศักดิ์ เพ็งหล่ง)

ผู้อำนวยการสำนักงานคณะกรรมการการมาตรฐานแห่งชาติ
ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม



ec75b9f2

Signed by สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)
Thai Industrial Standards Institute (TISI)
Date: 2025-03-10T15:44:46.567+07:00

กระทรวงอุตสาหกรรม สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
(Ministry of Industry Thailand, Thai Industrial Standards Institute)



รายละเอียดสาขาและขอบข่ายใบรับรองห้องปฏิบัติการ

(Scope of Accreditation for Testing)

ใบรับรองเลขที่ 25-LB0055

(Certification No. 25-LB0055)



ชื่อห้องปฏิบัติการ

(Laboratory Name)

บริษัท วี เอ็น ไวรอนเมนท์ จำกัด

(WE ENVIRONMENT CO., LTD.)

หมายเลขการรับรองที่

(Accreditation No.)

ทดสอบ 1810

(Testing 1810)

ฉบับที่ 01

(Issue No. 01)

ออกให้ตั้งแต่วันที่ 24 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568

(Valid from)

(24 February B.E.2568 (2025))

ถึงวันที่ 23 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2573

(Until)

(23 February B.E.2573 (2030))

สถานภาพห้องปฏิบัติการ

(Laboratory status)

☒ ถาวร

(Permanent)

☐ นอกสถานที่

(Site)

☐ ชั่วคราว

(Temporary)

☐ เคลื่อนที่

(Mobile)

☐ หลายสถานที่

(Multisite)

สาขาการทดสอบ (Field of Testing)	รายการทดสอบ (Parameter)	วิธีทดสอบ (Test Method)
สาขาสีสิ่งแวดล้อม (Environmental field) 1. น้ำและน้ำเสีย (Water and Wastewater)	- pH 2.0 – 10.0 - Total Suspended Solids 5.0 mg/L – 2 000 mg/L - Total Dissolved Solids 50 mg/L – 5 000 mg/L	- Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023, 4500-H⁺ B - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023, 2540 D - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF, 24th edition, 2023, 2540 C

กระทรวงอุตสาหกรรม สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

(Ministry of Industry, Thai Industrial Standards Institute)



ที่ อก ๐๓๑๐(๑)/ ๑๕๒๖

กรมโรงงานอุตสาหกรรม
ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท
เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓

เรื่อง ขื่นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน

เรียน กรรมการผู้จัดการ บริษัท วี เอ็น ไวรอนเม้นท์ จำกัด

อ้างถึง คำขอขื่นทะเบียน/ต่ออายุ/เปลี่ยนแปลงบุคลากร และชนิดสารมลพิษของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
ลงวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารแนบท้ายหนังสือรับขื่นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
บริษัท วี เอ็น ไวรอนเม้นท์ จำกัด จำนวน ๑ แผ่น

ตามหนังสือที่อ้างถึง บริษัท วี เอ็น ไวรอนเม้นท์ จำกัด ขอขื่นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์
เอกชน พร้อมรายชื่อผู้ควบคุมดูแลห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ เจ้าหน้าที่ประจำห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ และ
รายการสารมลพิษที่จะทำการวิเคราะห์ ต่อกรมโรงงานอุตสาหกรรม นั้น

กรมโรงงานอุตสาหกรรมพิจารณาแล้ว ให้บริษัท วี เอ็น ไวรอนเม้นท์ จำกัด ขื่นทะเบียน
ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน มีเลขทะเบียน ว-๓๖๔ สถานที่ตั้งเลขที่ ๒๘๐/๑๙ หมู่ที่ ๙ ตำบลบางเตย
อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี โดยมีองค์ประกอบดังนี้

ก. ผู้ควบคุมดูแลห้องปฏิบัติการวิเคราะห์

นางสาวปารณีย์ ลุ่มบุตร

ทะเบียนเลขที่ ว-๓๖๔-ค-๐๐๐๑

ข. เจ้าหน้าที่ประจำห้องปฏิบัติการวิเคราะห์

๑) นางสาวจิตาพัฒน์ ลิ้มทโรภาส

ทะเบียนเลขที่ ว-๓๖๔-จ-๐๐๐๑

๒) นางสาววรรณิศา อุปนันไชย

ทะเบียนเลขที่ ว-๓๖๔-จ-๐๐๐๒

๓) นายธนกร วงศ์ชัยธง

ทะเบียนเลขที่ ว-๓๖๔-จ-๐๐๐๓

ค. ขอบข่ายสารมลพิษที่ได้รับขื่นทะเบียนให้วิเคราะห์ในน้ำเสีย ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

หนังสือฉบับนี้มีอายุครั้งละ ๓ ปี นับจากวันที่กรมโรงงานอุตสาหกรรมออกหนังสือ หากประสงค์
จะต่ออายุหนังสือรับขื่นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน สามารถยื่นคำขอผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ได้ที่
หน้าเว็บไซต์กรมโรงงานอุตสาหกรรม

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายประสม ดำรงพงษ์)

ผู้อำนวยการกองวิจัยและเตือนภัยมลพิษโรงงาน
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม

กองวิจัยและเตือนภัยมลพิษโรงงาน

กลุ่มมาตรฐานวิธีการวิเคราะห์ทดสอบมลพิษและทะเบียนห้องปฏิบัติการ

โทร. ๐ ๒๔๓๐ ๖๓๑๒ ต่อ ๒๑๐๓-๕

โทรสาร ๐ ๒๔๓๐ ๖๓๑๒ ต่อ ๒๑๙๙

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@diw.mail.go.th



“อุตสาหกรรมก้าวไกล ประเทศไทยก้าวหน้า ร่วมกันพัฒนา อุตสาหกรรมสีเขียว”



เอกสารแนบท้ายหนังสือรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน

บริษัท วี เอ็น ไวรอนเมนต์ จำกัด

เลขทะเบียน ว-๓๖๔

ที่ อก ๐๓๑๐(๑)/ ๑๕๒๖

ลงวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ขอข่ายสารมลพิษที่ได้รับขึ้นทะเบียนจากกรมโรงงานอุตสาหกรรม จำนวน ๙ รายการ

น้ำเสีย จำนวน 9 รายการ

ลำดับ ที่	สารมลพิษ	วิธีวิเคราะห์
1	Biochemical Oxygen Demand	5-Day BOD Test, Azide Modification Method
2	Chemical Oxygen Demand	Closed Reflux, Titrimetric Method
3	Oil & Grease	Liquid-Liquid, Partition-Gravimetric Method
4	pH	Electrometric Method
5	Sulfide	Iodometric Method
6	Temperature	Laboratory and Field Methods
7	Total Dissolved Solids	Dried at 180 °C
8	Total Kjeldahl Nitrogen	Semi-Micro-Kjeldahl Method
9	Total Suspended Solids	Dried from 103 to 105 °C

เอกสารอ้างอิง

APHA, AWWA, WEF. **Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater**. 24th ed. Washington, DC: APHA, 2023.

ที่ อก ๐๓๑๐(๑)/ ๑๐๙๘๖



กรมโรงงานอุตสาหกรรม
ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท
เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๕๐๐

๕ พุทธศักราช ๒๕๖๗

เรื่อง เปลี่ยนแปลงบุคลากรของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์

เรียน กรรมการผู้จัดการ บริษัท วี เอ็น ไวรอนเม้นท์ จำกัด

อ้างถึง คำขอขึ้นทะเบียน/ต่ออายุ/เปลี่ยนแปลงบุคลากร และชนิดสารมลพิษของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
ลงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

ตามคำขอที่อ้างถึง บริษัท วี เอ็น ไวรอนเม้นท์ จำกัด ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน เลขทะเบียน
ว-๓๖๔ สถานที่ตั้งเลขที่ ๒๘๐/๑๙ หมู่ที่ ๙ ตำบลบางเตย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี ขอเปลี่ยนแปลงบุคลากร
ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

กรมโรงงานอุตสาหกรรมพิจารณาแล้ว ให้เพิ่มเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน จำนวน
๑ ราย ได้แก่ นางสาวศรัญญา สวัสดิ์ทอง ทะเบียนเลขที่ ว-๓๖๔-จ-๐๐๐๔

อนึ่ง หนังสือฉบับนี้จะหมดอายุพร้อมหนังสือต่ออายุรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
ในวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๗๐

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุนทร แก้วสว่าง)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม

กองวิจัยและเตือนภัยมลพิษโรงงาน

กลุ่มมาตรฐานวิธีการวิเคราะห์ทดสอบมลพิษและทะเบียนห้องปฏิบัติการ

โทร. ๐ ๒๔๓๐ ๖๓๑๒ ต่อ ๒๑๐๓-๕

โทรสาร ๐ ๒๔๓๐ ๖๓๑๒ ต่อ ๒๑๙๙

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@diw.mail.go.th



ที่ อก ๐๓๑๐(๑)/ ๒๔๕๙



กรมโรงงานอุตสาหกรรม
ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท
เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

๒๐ มีนาคม ๒๕๖๘

เรื่อง เปลี่ยนแปลงบุคลากรของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์

เรียน กรรมการผู้จัดการ บริษัท วี เอ็น ไวรอนเมนต์ จำกัด

อ้างถึง คำขอขึ้นทะเบียน/ต่ออายุ/เปลี่ยนแปลงบุคลากร และชนิดสารมลพิษของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
ลงวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๘

ตามคำขอที่อ้างถึง บริษัท วี เอ็น ไวรอนเมนต์ จำกัด ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
เลขทะเบียน ว-๓๖๔ สถานที่ตั้งเลขที่ ๒๘๐/๑๙ หมู่ที่ ๙ ตำบลบางเตย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี
ขอเปลี่ยนแปลงบุคลากร ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

กรมโรงงานอุตสาหกรรมพิจารณาแล้ว มีความเห็นดังนี้

๑. ให้ยกเลิกเจ้าหน้าที่ประจำห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ จำนวน ๑ ราย

นางสาวจิตาพัฒน์ ลิ้มทโรภาส ทะเบียนเลขที่ ว-๓๖๔-จ-๐๐๐๑

๒. ให้เพิ่มเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน จำนวน ๑ ราย

นายปิยวัฒน์ ลัดครบุรี ทะเบียนเลขที่ ว-๓๖๔-จ-๐๐๐๕

อนึ่ง หนังสือฉบับนี้จะสิ้นสุดอายุพร้อมหนังสือต่ออายุรับขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เอกชน
ในวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๗๐

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธีรทัศน์ อิศรางกูร ณ อยุธยา)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม

กองวิจัยและเตือนภัยมลพิษโรงงาน

กลุ่มมาตรฐานวิธีการวิเคราะห์ทดสอบมลพิษและทะเบียนห้องปฏิบัติการ

โทร. ๐ ๒๔๓๐ ๖๓๑๒ ต่อ ๒๑๐๓-๕

โทรสาร ๐ ๒๔๓๐ ๖๓๑๒ ต่อ ๒๑๙๙

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@diw.mail.go.th





สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ห้องปฏิบัติการ

บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park)

เลขที่ 136 หมู่ 9 ตำบลคลองหนึ่ง

อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120

ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถ
ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถ
ห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุขของสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ
ตามรายการและวิธีทดสอบที่กำหนดในเอกสารแนบท้ายในด้าน
การทดสอบอาหาร อาหารสัตว์ น้ำในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์

(ดร.กิติวี ศรีอภัยวงศ์)

ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564

ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

หมายเลขทะเบียน 1092/49

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1	น้ำบริโภคน้ำ - น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิท - น้ำดื่ม - น้ำใช้ในกระบวนการผลิต - น้ำประปา น้ำแข็ง น้ำใช้	1. Total Viable Count (TVC) at 22 °C and 36 °C (CFU)	ISO 6222: 1999
		2. Heterotrophic Plate Count at 35 °C (CFU)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF. 23 rd Edition, 2017. Part 9215 B
		3. Coliforms (MPN)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF. 23 rd Edition, 2017. Part 9221 B, C, E, F
		4. Coliforms (CFU)	ISO 9308-1:2014/Amd.1:2019
		5. <i>Escherichia coli</i> (MPN, Detected or Not Detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF. 23 rd Edition, 2017. Part 9221 B, 9221 F
		6. <i>Escherichia coli</i> (CFU)	ISO 9308-1:2014/Amd.1:2019
		7. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU, Detected or Not Detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF. 23 rd Edition, 2017. Part 9213 B

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564

ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุวิทย์ นิ่มนวล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1	น้ำบริโภคน้ำ - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิท - น้ำดื่ม - น้ำใช้ในกระบวนการผลิต - น้ำประปา น้ำแข็ง น้ำใช้ (ค่อ)	8. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or Not Detected)	ISO 19250: 2010
		9. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU, Detected or Not Detected)	ISO 14189:2013
		10. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (CFU, Detected or Not Detected)	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF. 23 rd Edition, 2017. Part 9213 E.
		11. Intestinal Enterococci (CFU, Detected or Not Detected)	ISO 7899-2:2000
2	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด, แช่เย็น, แช่แข็ง, ผ่าน ความร้อน, ผ่านกระบวนการ แปรรูป) หนังไก่	12. <i>Campylobacter</i> spp. (Detected or Not Detected)	ISO 10272-1: 2017
		13. <i>Campylobacter coli</i> (Detected or Not Detected)	
		14. <i>Campylobacter jejuni</i> (Detected or Not Detected)	
		15. <i>Campylobacter</i> spp. (CFU)	ISO 10272-2: 2017

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 21 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1092/49
แก้ไขครั้งที่ 00 ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564 ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ นามนพ)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ (สด, แช่เย็น, แช่แข็ง, ผ่านความร้อน, ผ่านกระบวนการแปรรูป) อาหารพร้อมบริโภค อาหารพร้อมปรุง อาหารกึ่งสำเร็จรูป	16. Aerobic Plate Count (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 2015. 5 th Edition. Chapter 8.
		17. Enterococci (CFU)	NordVal International Certificate No.047
		18. Coliforms (MPN)	ISO 4831:2006
		19. <i>Escherichia coli</i> O157 (Detected or Not Detected)	E. coli O157 (Including H7) Test assay Certificate No.070801 and FDA BAM Online, 2020. (Chapter 4A)
		20. <i>Escherichia coli</i> O157:H7 (Detected or Not Detected)	
		21. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (MPN)	FDA BAM Online, 2004. (Chapter 9)
		22. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (Detected or Not Detected)	ISO 21872-1: 2017
		23. <i>Vibrio cholera</i> (Detected or Not Detected)	FDA BAM Online, 2004. (Chapter 9) ISO 21872-1: 2017
		24. <i>Pseudomonas</i> spp. (CFU)	ISO 13720: 2010 and Validated SOP for Microbiological Monitoring in the Food and Catering Industries, 2000. Utrecht University, The Netherlands. (Biochemical test)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 21 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1092/49
แก้ไขครั้งที่ 00 ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564 ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ นามนพ)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
3	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ (สด, แช่เย็น, แช่แข็ง, ผ่านความร้อน, ผ่านกระบวนการแปรรูป) อาหารพร้อมบริโภค อาหารพร้อมปรุง อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ค่อ)	25. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or Not Detected)	AFNOR Certificate No. BIO 12/10-09/02 AFNOR Certificate No. UNI 03/07-11/13.
		26. <i>Listeria</i> spp. (Detected or Not Detected)	AFNOR Certificate No. UNI 03/09-11/13.
		27. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or Not Detected)	AFNOR Certificate No. BIO 12/11-03/04. AFNOR Certificate No. UNI 03/08-11/13.
		28. Enterobacteriaceae (CFU)	AOAC (2019) 2003.01
		29. <i>Enterococcus</i> spp. (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 2015. 5 th Edition. Chapter 10.
4	อาหารพร้อมบริโภค อาหารพร้อมปรุง อาหารกึ่งสำเร็จรูป	30. Coliforms (CFU)	AOAC (2019) 991.14
		31. <i>Escherichia coli</i> (CFU)	
		32. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU)	AOAC (2019) 2003.07
5	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ (สด, แช่เย็น, แช่แข็ง, ผ่านความร้อน, ผ่านกระบวนการแปรรูป)	33. Coliforms (CFU)	AOAC (2019) 998.08
		34. <i>Escherichia coli</i> (CFU)	
		35. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU)	AOAC (2019) 2003.11

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ (สด, แช่เย็น, แช่แข็ง, ผ่านความร้อน, ผ่านกระบวนการแปรรูป) อาหารพร้อมบริโภค อาหารพร้อมปรุง อาหารกึ่งสำเร็จรูป เครื่องดื่ม	36. <i>Escherichia coli</i> (MPN, Detected or Not Detected)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 4)
		37. <i>Staphylococcus aureus</i> (MPN, Detected or Not Detected)	FDA BAM Online, 2016. (Chapter 12)
		38. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or Not Detected)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		39. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU, Detected or Not Detected)	FDA BAM Online, (2001). (Chapter 16)
		40. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or Not Detected)	ISO 11290-1:2017
		41. Yeasts and Molds (CFU)	AOAC (2019) 997.02
		42. <i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 14)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 21 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1092/49
แก้ไขครั้งที่ 00 ให้ใช้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564 ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นายสุรศักดิ์ นันทน)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 5 ของทั้งหมด 21 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1092/49
แก้ไขครั้งที่ 00 ให้ใช้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564 ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ.....(นายสุรศักดิ์ นันทน)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
7	ไข่และผลิตภัณฑ์	43. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or Not Detected)	AFNOR Certificate No. BIO 12/10-09/02 ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		44. Aerobic Plate Count (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 2015. 5th Edition. Chapter 8.
		45. Yeast and Mold (CFU)	AOAC (2019) 997.02
		46. Coliforms (CFU)	AOAC (2019) 998.08
		47. Coliforms (MPN)	ISO 4831:2006
		48. <i>Escherichia coli</i> (CFU)	AOAC (2019) 998.08
		49. <i>Escherichia coli</i> (MPN, Detected or Not Detected)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 4)
		50. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2016. (Chapter 12)
		51. <i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 14)
		52. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or Not Detected)	ISO 11290-1:2017 AFNOR Certificate No. BIO 12/11-03/04.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 6 ของทั้งหมด 21 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1092/49
แก้ไขครั้งที่ 00 ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564 ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ หันมณี)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
8	ผักและผลิตภัณฑ์ ผลไม้และผลิตภัณฑ์	53. Coliforms (MPN)	ISO 4831:2006
		54. <i>Escherichia coli</i> (CFU)	AOAC (2019) 991.14
		55. <i>Escherichia coli</i> (MPN)	FDA BAM Online 2020. (Chapter 4)
		56. <i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 14)
		57. <i>Staphylococcus aureus</i> (MPN, Detected or Not Detected)	FDA BAM Online, 2016. (Chapter 12)
9	ผักและผลิตภัณฑ์ ผลไม้และผลิตภัณฑ์ อาหารพื้นเมือง (ผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ)	58. Aerobic Plate Count (CFU)	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 2015. 5 th Edition. Chapter 8.
		59. Yeast and Mold (CFU)	AOAC (2019) 997.02
		60. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or Not Detected)	AFNOR Certificate No. BIO 12/10-09/02 ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		61. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or Not Detected)	AFNOR Certificate No. BIO 12/11-03/04. ISO 11290-1:2017
		62. <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU)	AOAC (2019) 2003.07
		63. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU, Detected or Not Detected)	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 16)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 7 ของทั้งหมด 21 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1092/49
แก้ไขครั้งที่ 00 ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564 ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ หันมณี)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
11	-นมโค -ผลิตภัณฑ์ของนม	64. <i>Bacillus cereus</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2020. (Chapter 14)
		65. <i>Clostridium perfringens</i> (CFU)	FDA BAM Online, 2001. (Chapter 16)
		66. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or Not Detected)	AFNOR Certificate No. BIO 12/11-03/04
		67. <i>Staphylococcus aureus</i> (Detected or Not Detected)	FDA BAM Online, 2016. (Chapter 12)
		68. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or Not Detected)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
12	น้ำล้างจากสัตว์ Environmental Samples from the Primary Production Stage (Boot Swab, Drag Swab, Sweeping Swab, Rectal Swab, Box Liner, Feccs, Egg Shell, Litter)	69. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or Not Detected)	ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 8 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ นิ่มนวล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
13	อาหารสัตว์และวัตถุดิบ อาหารขบเคี้ยวสุนัข	70. Aerobic Plate Count (CFU)	AFNOR Certificate number 3M 01.01 - 09.89
		71. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or Not Detected)	AFNOR Certificate No. BIO 12/10-09/02 ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020
		72. Enterobacteriaceae (CFU)	NF Validation Certification No. 3M 01.06-09.97
		73. Yeasts and Molds Count (CFU)	AFNOR Certificate Reference No. 3M 01.13-07.14

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 9 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ นิ่มนวล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
14	น้ำบริโภคน้ำ -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำใช้ -น้ำใช้ในกระบวนการผลิต -น้ำประปา -น้ำแข็ง น้ำเสีย	74. Cadmium (Cd) 75. Chromium (Cr) 76. Copper (Cu) 77. Iron (Fe) 78. Nickel (Ni) 79. Lead (Pb) 80. Manganese (Mn) 81. Zinc (Zn) 82. Antimony (Sb) 83. Arsenic (As) 84. Selenium (Se) 85. Aluminium (Al) 86. Boron (B) 87. Silver (Ag) 88. Barium (Ba) 89. Calcium (Ca) 90. Potassium (K) 91. Magnesium (Mg) 92. Sodium (Na)	In-house Method TI-C00-214 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF. 23 rd Edition, 2017. Part 3120 B. by ICP – OES Technique.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 10 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ เหมินพด)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
14	น้ำบริโภค -น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำใช้ -น้ำใช้ในกระบวนการผลิต -น้ำประปา -น้ำแข็ง น้ำเสีย (ต่อ)	93. Mercury (Hg) 94. pH	In-house Method TI-C00-101 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF. 23 rd Edition, 2017. Part 3112 B. by ICP – OES Technique. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, APHA, AWWA, WEF. 23 rd Edition, 2017. Part 4500 +H
15	-เครื่องดื่ม -ผัก ผลไม้และผลิตภัณฑ์ -เครื่องปรุงและซอสปรุงรส	Quantitative Analysis of Preservatives: 95. Benzoic acid 96. Sorbic Acid 97. Sodium Benzoate 98. Potassium Sorbate	In-house Method TI-C00-094 based on Journal of Chromatography A, 1073; 2005, page 393-397 by HPLC Technique.
16	-ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ -สัตว์น้ำ อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านความร้อน และผ่านกระบวนการ)	Nitrofurans Metabolites (Total residue) 99. AHD (1-aminohydantoin) 100. SEM (semicarbazide) 101. AOZ (3-amino-2-oxazolidinone) 102. AMOZ (3-amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone)	In-house Method TI-C00-166 based on Journal of Chromatography B, 691; 1997, page 87–94 by LC-MS/MS Technique.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 11 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ เหมินพด)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
17	-เนื้อสัตว์ (เนื้อเยื่อ คับสัตว์) และผลิตภัณฑ์ -สัตว์น้ำ อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านความร้อน และผ่านกระบวนการ)	Nitrofurans Metabolites (Tissue-bound residue)	In-house Method TI-C00-001 based on Journal of Chromatography B, 691; 1997, page 87-94 by LC-MS/MS Technique.
		103. AHD (1-aminohydantoin)	
		104. SEM (semicarbazide)	
		105. AOZ (3-amino-2-oxazolidinone)	In-house Method TI-C00-002 based on Journal of Chromatography B, 791; 2003, page 31-38 by LC-MS/MS Technique.
		106. AMOZ (3-amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone)	
		107. Chloramphenicol	In-house Method TI-C00-193 based on Journal of Chromatography B, 791; 2003, page 31-38 by LC-MS/MS (Q-Trap) Technique.
		108. Chloramphenicol	EuroProxima CHLORAMPHENICOL ELISA (5091CAP) by ELISA technique.

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
18	ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	109. Chloramphenicol	In-house Method TI-C00-192 based on Journal of Chromatography B, 791; 2003, page 31-38 by LC-MS/MS (Q-Trap) Technique.
		110. Chloramphenicol	
		Tetracycline group:	In-house Method TI-C00-197 based on Journal of Chromatography A, 882; 2000, page 109-133 and AOAC (2019) 995.09 by LC-MS/MS (Q-Trap) Technique.
		111. Tetracycline	
19	สุกร (เนื้อเยื่อ, คับ, อวัยวะ, บีสสาวะ) เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านความร้อน และผ่านกระบวนการ)	112. Oxytetracycline	In-house Method TI-C00-054 based on Journal of Chromatography A, 750; 1996, page 43-49 by LC-MS/MS Technique
		113. Chlortetracycline	
		114. Doxycycline	In-house Method TI-C00-054 based on Journal of Chromatography A, 750; 1996, page 43-49 by LC-MS/MS Technique
		115. Clenbuterol	
20	ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	116. Salbutamol	In-house method TI-C00-181 based on AOAC (2019) 2013.06 by ICP - OES Technique
		117. Ractopamine	
		118. Lead (Pb)	In-house method TI-C00-181 based on AOAC (2019) 2013.06 by ICP - OES Technique

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 12 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
จึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ นันทน)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 13 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
จึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ นันทน)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เมทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
21	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านความร้อน และผ่านกระบวนการ)	119. Arsenic (As)	In-house Method TI-C00-120 based on AOAC (2019) 986.15 by ICP – OES Technique
		120. Sodium (Na)	In-house Method TI-C00-130 based on
		121. Calcium (Ca)	AOAC (2019) 999.10 and 984.27
		122. Iron (Fe)	by ICP–OES Technique
22	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำอาหารทะเล และ ผลิตภัณฑ์ (สด แช่แข็ง แช่เย็น ผ่านความร้อน และผ่านกระบวนการ)	123. Cadmium (Cd)	In-house Method TI-C00-109 based on
		124. Copper (Cu)	AOAC (2019) 999.10
		125. Lead (Pb)	by ICP – OES Technique
		126. Zinc (Zn)	
		127. Tin (Sn)	In-house method TI-C00-203 based on AOAC (2019) 985.16 by ICP – OES Technique
		128. Mercury (Hg)	In-house Method TI-C00-115 based on AOAC (2019) 971.21 by ICP – OES Technique

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เมทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
23	เมล็ดพืช ธัญพืช นัต และ ผลิตภัณฑ์	129. Arsenic (As)	In-house Method TI-C00-171 based on
		130. Mercury (Hg)	AOAC (2019) 2013.06. by ICP-OES Technique.
		131. Cadmium (Cd)	In-house Method TI-C00-170 based on
		132. Lead (Pb)	AOAC (2019) 2013.06 by ICP-OES Technique.
		133. Sodium (Na)	In-house Method TI-C00-189 based on
		134. Calcium (Ca)	AOAC ((2019) 984.27, 999.10
		135. Iron (Fe)	by ICP-OES Technique.
24	อาหารสัตว์เคี้ยว อาหารสัตว์ และวัตถุดิบ	136. Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) and Total Aflatoxin	In-house method TI-C00-179 based on AOAC (2019) 991.31 by HPLC-FLD Technique.
		137. Total Aflatoxin	AgraQuant Total Aflatoxin Assay 4/40 ELISA kit, Article No.10002098/10002099 issued version No.12,2019 by ELISA Technique.
		138. Cadmium (Cd)	In-house Methods TI-C00-216 based on
		139. Lead (Pb)	ISO27085:2009 (E) by ICP – OES Technique.
		140. Copper (Cu)	In-house Methods TI-C00-217 based on
		141. Manganese (Mn)	ISO27085:2009 (E) by ICP – OES
		142. Zinc (Zn)	Technique.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 14 ของทั้งหมด 21 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1092/49
แก้ไขครั้งที่ 00 ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดย เจ้าหน้าที่รับรองห้องปฏิบัติการ.....(นายสุรศักดิ์ หนึ่งพล)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 15 ของทั้งหมด 21 หน้า

หมายเลขทะเบียน 1092/49
แก้ไขครั้งที่ 00 ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

ตรวจสอบความถูกต้องโดย เจ้าหน้าที่รับรองห้องปฏิบัติการ.....(นายสุรศักดิ์ หนึ่งพล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
24	อาหารสัตว์เลี้ยง อาหารสัตว์ และวัตถุดิบ (ค่อ)	143. Calcium (Ca)	In-house methods TI-C00-188 based on AOAC (2019). 985.01 by ICP-OES technique
		144. Phosphorus (P)	
		145. Potassium (K)	
		146. Sodium (Na)	
		147. Magnesium (Mg)	
		148. Iron (Fe)	
		149. Copper (Cu)	
		150. Manganese (Mn)	
		151. Zinc (Zn)	
		152. Selenium (Se)	
		153. Arsenic (As)	In-house Methods TI-C00-215 based on BS EN 16206:2012 by ICP – OES Technique.
		154. Mercury (Hg)	In-house Methods TI-C00-204 based on BS EN 16277:2012. by ICP – OES Technique.
		155. Total Aflatoxin	AgraQuant Total Aflatoxin Assay 4/40 ELISA kit. Article No.10002098/10002099 issued version No.12.2019 by ELISA Technique.
		156. Aflatoxin (B1, B2, G1, G2) and Total Aflatoxin	In-house method TI-C00-179 based on AOAC (2019) 991.31. by HPLC-FLD Technique.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 16 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ ห่มนาค)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
24	อาหารสัตว์เลี้ยง อาหารสัตว์ และวัตถุดิบ (ค่อ)	157. Ochratoxin	AgraQuant Ochratoxin 2/40 ELISA kit, Article No. 10002102/10002103 issued version No.10,2019 by ELISA technique
		158. Fumonisin	AgraQuant Fumonisin 0.25/5.0 ELISA kit, Article No.10002104/10002105 issued version No.14,2019 by ELISA technique
		159. T-2 Toxin	AgraQuant T2-Toxin 20/500 ELISA kit, Article No.10002113/10002114 issued version No.16,2019 by ELISA technique
		160. Vomitoxin (DON)	AgraQuant Deoxynivalenol Assay 0.25/5.0, Article No.10002106/10002108 issued version No.12,2019 by ELISA technique
		161. Zearalenone	AgraQuant Zearalenone Plus 25/1000 ELISA kit, Article No.10002111/10002112 issued version No.10 ,2019 by ELISA technique

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 17 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ ห่มนาค)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
25	อาหารสัตว์และวัตถุดิบ	162. Amoxicillin Amoxicillin Trihydrate (Normal basis, Anhydrous basis)	In-house Method TI-C00-107 based on USP 43-NF38; 2020, page 297-299 Analytica Chimica Acta, 586: 2007, page 315-319 by HPLC Technique.
		163. Tryptophan	In-house method TI-C00-191 based on ISO 13904: 2016(E)
26	ยาสัตว์ (ชนิดผง)	164. Amoxicillin, Amoxicillin Trihydrate (Normal basis, Anhydrous basis)	In-house Method TI-C00-061 based on USP 43-NF38; 2020, page 297-299 by HPLC Technique.
27	ปัสสาวะสุกร	Beta-agonist 165. Clenbuterol 166. Salbutamol 167. Ractopamine	In – house Method TI-C00-198 based on Journal of Chromatography A, 750: 1996, page 43-49 by LC-MS/MS (Q-Trap) Technique
28	ซีรัมสุกร	168. Sulfamethazine (or Sulfadimidine)	In-house Method TI-C00-145 based on Immunoaffinity column of Sulfonamides (IAC-SULF) Instruction Manual (C/N: IAC 305A) by LC-MS/MS Technique
			In-house Method TI-C00-199 based on Immunoaffinity column of Sulfonamides (IAC-SULF) Instruction Manual (C/N: IAC 305A) by LC-MS/MS (Q-Trap) Technique.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 18 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564

ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ ห่มผล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
29	ซีรัมสุกร	169. Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome Virus (PRRSV) Antibody Test	Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome Virus Antibody Test Kit IDEXX PRRSX3 : 06-19774-05, 2016 by ELISA Technique.
			Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome Virus Antibody Test Kit BIONOTE PRRS Ab ELISA 4.0 Doc.No.14404-IOE Revised date: August 25, 2015
30	ซีรัมสัตว์ปีก (ไก่ เป็ด และนก กระทา)	170. Actinobacillus <i>pleuroneumoniae</i> (APP) Antibody Test	Actinobacillus pleuropneumoniae (APP) Antibody Test Kit. IDEXX APP-ApXIV : 06-41189-06, 2019 by ELISA Technique.
		171. Infectious Bronchitis Virus (IBV) Antibody Test	In-house Method TI-V00-027 based on A Laboratory Manual for the Isolation, Identification and Characterization of Avian Pathogens. 5 th Edition. 2008. By Haemagglutination Inhibition Test (HI).
		172. Newcastle Disease Virus (NDV) Antibody Test	In-house Method TI-V00-026 based on OIE Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals 2013 Chapter 2.3.14 Newcastle Disease (NB: Version Adopted in May 2012) by Haemagglutination Inhibition Test (HI).

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 19 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00

วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49

ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564

ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ ห่มผล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
31	สิ่งส่งสัยติดเชื้อ -น้ำเลี้ยงปอด -อวัยวะ -ชิ้นเนื้อ -น้ำเชื้อสุกร	173. Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome Virus (PRRSV) Detection and Differentiation (EU and US Strains)	In-house Method TI-V00-056 based on OIE Manual of diagnostics tests and vaccines for terrestrial Animals. Porcine reproductive and respiratory syndrome (NB: Version adopted in May 2021) Chapter 3.9.6 by Multiplex Real Time PCR Technique
32	สุรรมไก่	174. Infectious Bursal Disease (IBD) Antibody	ProFLOK Infectious Bursal Disease Antibody Test Kit, 40017330, Effective March 2017 by ELISA technique
		175. Mycoplasma gallisepticum (MG) Antibody	ProFLOK Mycoplasma gallisepticum Antibody Test Kit, 40016489 Effective February 2017 by ELISA technique.
		176. Mycoplasma synoviae (MS) Antibody	ProFLOK Mycoplasma synoviae Antibody Test Kit, 40017346 Effective March 2017 by ELISA technique
		177. Infectious Bronchitis Virus (IBV) Antibody Test	BioChek Infectious Bronchitis Virus Antibody Test Kit, Product Code CK119 Rev.04 by ELISA technique.
		178. Avian Reovirus Antibody	BioChek Avian Reovirus Antibody Test Kit, Product Code CK110, Rev.04 by ELISA technique.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 20 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้าผู้ตรวจรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ นามะผล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ น้ำใช้ในฟาร์มปศุสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคสัตว์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
33	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ -เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ -ไอศกรีม -ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ -เกร็ดปรุงรส -แป้งและผลิตภัณฑ์	179. Allergen Milk	RIDASCREEN FAST Milk, Art. No. R4652, issued version No.15-07-09
		180. Allergen Casein	RIDASCREEN FAST Casein, Art. No. R4612, issued version No.19-05-03
		181. Allergen Gliadin/Gluten	RIDASCREEN Gliadin, Art. No.R7001, issued version No. 15-10-09
		182. Allergen Soy	RIDASCREEN FAST Soya, Art. No. R7102, issued version No. 16-07-18
		183. Allergen Egg	RIDASCREEN FAST Ei/Egg Protein, Art. No. R6402, issued version No.15-12-14

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 21 ของทั้งหมด 21 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 00
วันที่แก้ไข 12 พฤศจิกายน 2564

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2564
ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้าผู้ตรวจรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นายสุรศักดิ์ นามะผล)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคทางสัตวแพทย์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1	น้ำบริโภคน้ำ - น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำดื่ม - น้ำใช้ในกระบวนการผลิต - น้ำประปา น้ำแข็ง น้ำใช้	1. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (CFU)	Microval Certificate No.2017LR66
		2. Enterococci (CFU)	NordVal International Certificate No.047
2	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ - สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ - อาหารพร้อมบริโภค - อาหารพร้อมปรุง - อาหารกึ่งสำเร็จรูป - ไข่และผลิตภัณฑ์ - ผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ - นมและผลิตภัณฑ์	3. Coliforms (CFU)	Microval Certificate no. 2017LR76
		4. <i>Escherichia coli</i> (CFU)	
		5. <i>Listeria monocytogenes</i> (Detected or not detected)	AFNOR Certificate no. BIO12/27-02/10
3	- อาหารสัตว์และวัตถุดิบ อาหารสัตว์ - อาหารสัตว์เลี้ยง	6. Coliforms (CFU) 7. <i>Escherichia coli</i> (CFU)	Microval Certificate no. 2017LR76

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคทางสัตวแพทย์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
4	- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ - สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ - อาหารพร้อมบริโภค - อาหารพร้อมปรุง - อาหารกึ่งสำเร็จรูป - ไข่และผลิตภัณฑ์ - ผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ - นมและผลิตภัณฑ์ - อาหารสัตว์และวัตถุดิบ อาหารสัตว์ - อาหารสัตว์เลี้ยง	8. <i>Salmonella</i> spp. (Detected or not detected)	AFNOR Certificate no. BIO12/32-10/11
5	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ - สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ - อาหารพร้อมบริโภค - อาหารพร้อมปรุง - อาหารกึ่งสำเร็จรูป - ไข่และผลิตภัณฑ์ - ผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ - นมและผลิตภัณฑ์	9. Aerobic Plate Count (CFU)	AFNOR Certificate no. 3M 01/01-09/89
		10. Enterobacteriaceae (CFU)	AFNOR Certificate no. 3M 01/06-09/97
		11. Yeast and Mold (CFU)	AFNOR Certificate no. 3M 01/13-07/14

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 1 ของทั้งหมด 5 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 01
วันที่แก้ไข 29 สิงหาคม 2567

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 21 มิถุนายน 2567
ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวสาวนิจ อรณัญญา)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 2 ของทั้งหมด 5 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 01
วันที่แก้ไข 29 สิงหาคม 2567

หมายเลขทะเบียน 1092/49
ให้ไว้ ณ วันที่ 21 มิถุนายน 2567
ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวสาวนิจ อรณัญญา)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคทางสัตวแพทย์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
6	-เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ -สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ -เครื่องในสัตว์ -ไข่และผลิตภัณฑ์	12. Cadmium (Cd)	In-house Method TI-BSCSP-CHEM-083 based on AOAC (2023) 984.27 by ICP-OES technique
		13. Lead (Pb)	
		14. Arsenic (As)	In-house Method TI-BSCSP-CHEM-019 based on AOAC (2023) 986.15 by HG-ICP-OES Technique.
7	อาหารสัตว์และวัตถุดิบอาหารสัตว์	Tetracycline group 15. Tetracycline 16. Oxytetracycline 17. Chlortetracycline 18. Doxycycline	In-house Method TI-BSCSP-CHEM-079 based on AOAC (2023) 2008.09 by HPLC Technique.
8	-เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ -คัปสัตว์	Nitrofurantol metabolites (Total residue) 19. 1-Aminohydantoin (AHD) 20. Semicarbazide (SEM) 21. 3-Amino-2-oxazolidinone (AOZ) 22. 3-Amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone (AMOZ)	In-house Method TI-BSCSP-CHEM-045 based on Journal of Chromatography B, 691: 1997, page 87-94. by LC-MS/MS Technique.

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคทางสัตวแพทย์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
9	-เครื่องดื่ม -ผักและผลิตภัณฑ์ -ผลไม้และผลิตภัณฑ์ -เครื่องปรุงรส -ซอส (ของเหลวหรือของแข็งที่ละลายได้)	Preservatives 23. Benzoic acid 24. Sorbic acid 25. Sodium benzoate 26. Potassium sorbate	In-house method TI-BSCSP-CHEM-084 based on ISO 22855: 2008 by HPLC Technique.
10	-อาหารสัตว์และวัตถุดิบ อาหารสัตว์ -อาหารสัตว์น้ำ -อาหารสัตว์เลี้ยง -ธัญชาติ เมล็ด และนม -แป้งและผลิตภัณฑ์แป้ง -เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ -เครื่องปรุงรส -ซอส -วัตถุดิบอาหาร -เครื่องเทศ	27. Water Activity	In-house Method TI-BSCSP-CHEM-071 based on AOAC (2023) 978.18

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 3 ของทั้งหมด 5 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 01

วันที่แก้ไข 29 สิงหาคม 2567

หมายเลขทะเบียน 1092/49

ให้ใช้ ณ วันที่ 21 มิถุนายน 2567

ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวกานทิพย์ อารมย์สุข)

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 4 ของทั้งหมด 5 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 01

วันที่แก้ไข 29 สิงหาคม 2567

หมายเลขทะเบียน 1092/49

ให้ใช้ ณ วันที่ 21 มิถุนายน 2567

ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดย หัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวกานทิพย์ อารมย์สุข)

ห้องปฏิบัติการ บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เมทาโกร จำกัด (สาขา Science Park) ได้รับการรับรองความสามารถในการทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารสัตว์ และการตรวจวินิจฉัยโรคทางสัตวแพทย์ ดังรายการต่อไปนี้

ลำดับ	ชนิดตัวอย่าง/ผลิตภัณฑ์	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
11	ปัสสาวะสุกร	Beta-agonist 28. Clenbuterol 29. Salbutamol 30. Ractopamine	In-house Method TI-BSCSP-CHEM-087 based on Solid phase extraction (SPE)-LC-MS/MS technique.
12	ซีรัมไก่	31. Mycoplasma gallisepticum (MG) Antibody	Manual of BioChek Mycoplasma gallisepticum Antibody test kit. Product Code CK114, by ELISA technique.
		32. Mycoplasma synoviae (MS) Antibody	Manual of BioChek Mycoplasma synoviae Antibody test kit. Product Code CK115 by ELISA technique.

สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

หน้า 5 ของทั้งหมด 5 หน้า

แก้ไขครั้งที่ 01

วันที่แก้ไข 29 สิงหาคม 2567

หมายเลขทะเบียน 1092/49

ให้ใช้ ณ วันที่ 21 มิถุนายน 2567

ถึงวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

ตรวจสอบความถูกต้องโดยหัวหน้ากลุ่มรับรองห้องปฏิบัติการ..... (นางสาวสาวนีย์ อรรถเดช)