

โปรแกรมการทดสอบความชำนาญปี 2553

ใบสมัคร

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

บุคคลที่สามารถติดต่อได้ (กรุณากรอกตัวบรรจง)

ชื่อ-นามสกุล.....ตำแหน่ง.....E-mail address:.....

ชื่อหน่วยงาน (ภาษาไทย).....(ภาษาอังกฤษ).....รหัสสมาชิกสถาบันอาหาร.....

ที่อยู่สำหรับจัดส่งตัวอย่าง.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ที่อยู่สำหรับออกใบแจ้งหนี้.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

กา โปรแกรมทดสอบความชำนาญ ที่ท่านต้องการสมัครเข้าร่วม

สนใจสมัคร	โปรแกรม	รายการทดสอบ	หน่วยที่รายงานผลการทดสอบ
	NFI-PT 13/52	<i>B. cereus</i>	cfu/g
	NFI-PT 14/52	Chloramphenical	ppm
	NFI-PTM 1/53	<i>E. coli</i>	cfu/g
	NFI-PTM 2/53	Coliform	cfu/g
	NFI-PTM 3/53	<i>V. cholerae</i>	D/ND per 25 g
	NFI-PTM 4/53	<i>S. aureus</i>	cfu/g
	NFI-PTM 5/53	<i>Salmonella</i> spp.	D/ND per 25 g
	NFI-PTM 6/53	Total plate count	cfu/g
	NFI-PTM 7/53	Yeast/Mold	cfu/g
	NFI-PTM 8/53	<i>V. parahaemolyticus</i>	MPN/g
	NFI-PTM 9/53	<i>L. monocytogenes</i>	D/ND per 25 g
	NFI-PTM 10/53	<i>C. perfringens</i>	cfu/g

สนใจสมัคร	โปรแกรม	รายการทดสอบ	หน่วยที่รายงานผลการทดสอบ
	NFI-PTM 11/53	<i>Salmonella</i> spp.	D/ND per 25 g
	NFI-PTM 12/53	<i>B. cereus</i>	cfu/g
	NFI-PTM 13/53	<i>S. aureus</i>	MPN/g
	NFI-PTM 14/53	Coliform	MPN/g
	NFI-PTC 1/53	Oxolinic acid	ppm
	NFI-PTC 2/53	Moisture, protein, ash, fat, curd fiber	(g/100g)
	NFI-PTC 3/53	pH, Brix, %NaCl	-
	NFI-PTC 4/53	Tetracyclin (3 groups)	ppm
	NFI-PTC 5/53	Free fatty acid	%
	NFI-PTC 6/53	Protein	%
	NFI-PTC 7/53	Chloramphenical	ppm
	NFI-PTC 8/53	Oxolinic acid	ppm

กรุณาส่งใบสมัครมายัง แผนกทดสอบความชำนาญ ทาง E-mail: pt@nfi.or.th หรือ โทรสาร 02-8868088 ต่อ 5555

ลงชื่อ.....(ผู้สมัคร)

(.....)

ว/ค/ป.....

โปรแกรมการทดสอบความชำนาญปี 2553

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ

ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

โปรแกรม	รายการทดสอบ	หน่วยที่รายงาน ผลการทดสอบ	Matrix	จำนวนผู้เข้าร่วมที่ คาดหวัง	ราคา (ไม่รวม vat 7%)	วันที่ ส่งตัวอย่าง	ช่วงทดสอบ
NFI-PT							
13/52	<i>B. cereus</i>	cfu/g	Lyophilized cultures	50	4,000	11 NOV 2009	13-20 NOV 2009
14/52	Chloramphenical	ppm	Shrimp	30	5,000	11 NOV 2009	13-20 NOV 2009
NFI-PTM							
1/53	<i>E. coli</i>	cfu/g	Lyophilized cultures	50	3,500	13 JAN 2010	15-21 JAN 2010
2/53	Coliform	cfu/g	Lyophilized cultures	50	3,500	12 JAN 2010	14-21 JAN 2010
3/53	<i>V. cholerae</i> *	D/ND per 25 g	Lyophilized cultures	50	3,500	1 FEB 2010	3-10 FEB 2010
4/53	<i>S. aureus</i>	cfu/g	Lyophilized cultures	100	3,500	15 FEB 2010	17-23 FEB 2010
5/53	<i>Salmonella</i> spp.	D/ND per 25 g	Freeze dried shrimp	100	4,000	15 MAR 2010	17-25 MAR 2010
6/53	Total plate count	cfu/g	Freeze dried shrimp	100	3,500	26 APR 2010	28 APR-7 MAY 2010
7/53	Yeast/Mold	cfu/g	Freeze dried fruit&vegetable	100	3,500	18 MAY 2010	20-27 MAY 2010
8/53	<i>V. parahaemolyticus</i>	MPN/g	Lyophilized cultures	100	3,500	8 JUN 2010	10-17 JUN 2010
9/53	<i>L. monocytogenes</i> *	D/ND per 25 g	Lyophilized cultures	100	4,500	12 JUL 2010	14-23 JULY 2010
10/53	<i>C. perfringens</i>	cfu/g	Lyophilized cultures	50	4,000	2 AUG 2010	4-11 AUG 2010
11/53	<i>Salmonella</i> spp.*	D/ND per 25 g	Lyophilized cultures	100	3,500	6 SEP 2010	8-17 SEP 2010
12/53	<i>B. cereus</i>	cfu/g	Rice powder	50	4,000	12 OCT 2010	14-21 OCT 2010
13/53	<i>S. aureus</i> *	MPN/g	Lyophilized cultures	100	3,500	11 OCT 2010	13-19 OCT 2010
14/53	Coliform*	MPN/g	Lyophilized cultures	100	3,500	14 DEC 2010	16-22 DEC 2010

หมายเหตุ * รายการที่ได้รับการรับรองความสามารถผู้จัดโปรแกรมการทดสอบความชำนาญ ตาม ILAC-G13, ISO/IEC Guide 43-1 จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

D/ND: Detected/Not Detected

โปรแกรมทดสอบความชำนาญนี้ มีการดำเนินการอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง หากมีจำนวนผู้เข้าร่วมเพียงพอ

โปรแกรมการทดสอบความชำนาญปี 2553

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ

ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

โปรแกรม	รายการทดสอบ	หน่วยที่รายงาน ผลการทดสอบ	Matrix	จำนวนผู้เข้าร่วมที่ คาดหวัง	ราคา (ไม่รวม vat 7%)	วันที่ ส่งตัวอย่าง	ช่วงทดสอบ
NFI-PTC							
1/53	Oxolinic acid	ppm	Shrimp	30	5,000	1 FEB 2010	3-9 FEB 2010
2/53	Moisture*, protein*, ash*, fat, curd fiber	(g/100g)	Feed	30	4,000	10 MAR 2010	12-19 MAR 2010
3/53	pH, Brix, %NaCl	-	Canned food	30	4,000	26 APR 2010	28 APR-7 MAY 2010
4/53	Tetracycline (3 groups)	ppm	Shrimp	30	5,500	18 MAY 2010	20-26 MAY 2010
5/53	Free fatty acid	%	Oil	30	5,000	21 JUN 2010	23-29 JUN 2010
6/53	Protein	%	Fish sauce	30	3,500	6 SEP 2010	8-14 SEP 2010
7/53	Chloramphenical	ppm	Shrimp	30	5,000	5 OCT 2010	7-14 OCT 2010

หมายเหตุ * รายการที่ได้รับการรับรองความสามารถผู้จัดโปรแกรมการทดสอบความชำนาญ ตาม ILAC-G13, ISO/IEC Guide 43-1 จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

D/ND: Detected/Not Detected

โปรแกรมทดสอบความชำนาญนี้ มีการดำเนินการอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง หากมีจำนวนผู้เข้าร่วมเพียงพอ

โปรแกรมพิเศษ

รายการ	สมาชิกสถาบันอาหาร	ไม่เป็นสมาชิกสถาบันอาหาร
1-2 โปรแกรม	ลด 5%	-
3-4 โปรแกรม	ลด 10%	ลด 5%
ตั้งแต่ 5 โปรแกรม ขึ้นไป	ลด 15%	ลด 10%

ส่งใบสมัครเข้าร่วมการทดสอบความชำนาญ ถึงแผนกทดสอบความชำนาญ ทาง E-mail: pt@nfi.or.th หรือหมายเลขโทรสาร 0-2886-8088 ต่อ 5555

โปรแกรมการทดสอบความชำนาญปี 2553

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ

ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

รายละเอียดการให้บริการ

1. แผนกทดสอบความชำนาญจะแจ้งเตือนวันที่ส่งตัวอย่างทาง E-mail ก่อนการจัดส่งตัวอย่าง
2. แผนกทดสอบความชำนาญจะแจ้งรายงานผลเบื้องต้น (Interim Report) ทาง E-mail
3. สถาบันอาหารจะจัดส่งใบแจ้งหนี้ หลังจากที่ท่านได้รับตัวอย่างในแต่ละโปรแกรมแล้ว ท่านสามารถโอนเงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงไทย สาขาพระปิ่นเกล้า
 ชื่อบัญชี “อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร” ประเภทออมทรัพย์ เลขที่บัญชี 031-1-52938-0 (ยกเว้นภาษีฯ หัก ณ ที่จ่าย)
4. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ทาง E-mail: pt@nfi.or.th
 แผนกทดสอบความชำนาญ: โทรศัพท์ 02-8868088 ต่อ 5600, 5501, 5504 โทรสาร 02-8868088 ต่อ 5555
 แผนกพัฒนาการตลาด: คุณสาริกา อุททา โทรศัพท์ 02-8868088 ต่อ 5551

เกณฑ์ทางสถิติที่ใช้สำหรับการประเมินผลการทดสอบความชำนาญ

1. โปรแกรมการทดสอบเชิงปริมาณ (Quantitative)
 ใช้ค่า Robust Z-score ของกลุ่มผู้เข้าร่วมทดสอบความชำนาญ โดยมีเกณฑ์ดังนี้
 ถ้า $|Z| \leq 2$ แสดงว่า ผลการทดสอบนั้นยอมรับได้ (Satisfactory)
 ถ้า $2 < |Z| < 3$ แสดงว่า ผลการทดสอบนั้นน่าสงสัย (Questionable)
 ถ้า $|Z| \geq 3$ แสดงว่า ผลการทดสอบนั้นยอมรับไม่ได้ (Unsatisfactory)
2. โปรแกรมการทดสอบเชิงคุณภาพ (Qualitative)
 ถ้าได้ผลการทดสอบตรงกับค่า Assigned value แสดงว่า “ผ่าน”
 ถ้าได้ผลการทดสอบไม่ตรงกับค่า Assigned value แสดงว่า “ไม่ผ่าน”

