



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร  
เรื่อง อัตราค่าบริการทางวิชาการของศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พ.ศ. ๒๕๖๗

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ได้จัดตั้งศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร เพื่อตอบสนองต่อภารกิจของมหาวิทยาลัยฯ ในด้านการให้บริการเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ เครื่องมือแปรรูปอาหาร และการตรวจวิเคราะห์คุณสมบัติของวัตถุตัวอย่าง ทั้งนี้เพื่อเป็นหลักเกณฑ์ในการเรียกเก็บหรือรับผลประโยชน์ของศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารให้มีความถูกต้องตามกฎหมาย ระเบียบ ของมหาวิทยาลัยฯ โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๕๗ ประกอบข้อ ๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการจัดบริการวิชาการและจัดหารายได้ พ.ศ. ๒๕๕๙ จึงให้ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

๑. งานบริการเครื่องมือวิทยาศาสตร์

๑.๑ เครื่องมือวิเคราะห์ขั้นสูง

เครื่องมือ	ค่าบริการเครื่องมือ (บาท/ชั่วโมง)		
	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร		หน่วยงาน/บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
	นักศึกษา	อาจารย์	
GC	ไม่รับบริการ	๒๐๐	๔๐๐
HPLC	ไม่รับบริการ	๒๐๐	๔๐๐
AAS	ไม่รับบริการ	๒๐๐	๔๐๐
Texture Analyzer	๑๐๐	๒๐๐	๔๐๐
Viscometer	๑๐๐	๒๐๐	๔๐๐
UV-VIS Spectrophotometer	๑๐๐	๒๐๐	๔๐๐
Water activity meter	๑๐๐	๒๐๐	๔๐๐
Colorimeter	๑๐๐	๒๐๐	๔๐๐
Ultrasonic	๑๐๐	๒๐๐	๔๐๐
Evaporator	๑๕๐	๒๕๐	๕๐๐
เครื่องมือวิเคราะห์พื้นฐาน	๑๕๐	๒๕๐	๕๐๐
เครื่องมือวิเคราะห์ขั้นสูงอื่นๆ	ไม่รับบริการ	๒๕๐	๕๐๐

หมายเหตุ

๑. อัตราค่าบริการเครื่องมือนี้ไม่รวมค่าสารเคมี วัสดุสิ้นเปลืองและการใช้เครื่องมือประกอบชนิดอื่น
๒. หากเกิดความเสียหายกับเครื่องมือ ผู้ใช้หรือนักวิจัยต้องรับผิดชอบการซ่อมแซมเครื่องมือจนกว่าจะใช้งานได้เหมือนปกติ
๓. ถ้ามีเศษของชั่วโมงให้นับเพิ่มเป็น ๑ ชั่วโมง

## ๑.๒ เครื่องมือแปรรูปอาหารทั่วไป

เครื่องมือ	ค่าบริการเครื่องมือ (บาท/ชั่วโมง)	
	บุคลากรภายใน มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	หน่วยงาน/บุคลากรภายนอก มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
เครื่องทำแห้งแบบถาด	๑๕๐	๓๐๐
เครื่องสับขนาดผสม	๑๕๐	๓๐๐
เครื่องบดเนื้อ	๑๕๐	๓๐๐
เครื่องอัดไส้กรอก	๑๐๐	๒๐๐
เครื่องพาสเจอร์ไรซ์	๑๕๐	๓๐๐
ตู้พักโค	๑๕๐	๓๐๐
เตาอบ	๑๕๐	๓๐๐
เตาแก๊ส	๑๕๐	๓๐๐
เครื่องปิดฝาจีบและคอร์ก	๑๐๐	๒๐๐
เครื่องปิดผนึกถุงพลาสติก	๑๕๐	๓๐๐
เครื่องปิดผนึกสุญญากาศ	๑๕๐	๓๐๐
เครื่องมือแปรรูปอื่นๆ	๑๕๐	๓๐๐
ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร	๕๐๐	๑,๐๐๐

## หมายเหตุ

- อัตราค่าบริการเครื่องมือนี้ไม่รวมค่าสารเคมี วัสดุสิ้นเปลืองและการใช้เครื่องมือประกอบชนิดอื่น
- หากเกิดความเสียหายกับเครื่องมือ ผู้ใช้หรือนักวิจัยต้องรับผิดชอบการซ่อมแซมเครื่องมือ  
จนกว่าจะใช้งานได้เหมือนปกติ
- ถ้ามีเศษของชั่วโมงให้นับเพิ่มเป็น ๑ ชั่วโมง

## ๒. งานตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือ Gas Chromatography

## ๒.๑ งานสารตกค้างในเครื่องดื่ม

รายการตรวจวิเคราะห์	ค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)	หมายเหตุ
เมทานอล (Methanol)	๑,๕๐๐	GC-FID Detector
เอทานอล (Ethanol)	๑,๕๐๐	GC-FID Detector
ไอโซโพรพานอล (Iso-propanol)	๑,๕๐๐	GC-FID Detector
เอสเทอร์ (Ester)	๑,๕๐๐	GC-FID Detector
อัลดีไฮด์ (Aldehyde)	๑,๕๐๐	GC-FID Detector
ค่าเตรียมตัวอย่าง	๑๕๐	กรณีไม่จ้างวิเคราะห์
ค่าเตรียมสารมาตรฐาน	๑,๕๐๐	ต่อ ๒ ชนิดสารมาตรฐาน (กรณีไม่จ้างวิเคราะห์)

## หมายเหตุ

- อัตราค่าบริการรวมค่าสารเคมีและวัสดุสิ้นเปลือง (กรณีจ้างตรวจวิเคราะห์)

### ๓. งานตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือ High Performance Liquid Chromatography

#### ๓.๑ งานสารพิษตกค้างยาฆ่าแมลงหรือยากำจัดวัชพืชในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

รายการตรวจวิเคราะห์	ค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)	หมายเหตุ
Organochlorine (๒๕ รายการ)	๙,๕๐๐  ต่อ ๔ กลุ่มสาร (รวม ๘๕ รายการทดสอบ)	HPLC-MS Detector หรือ GC-MS Detector
Organophosphorous (๓๙ รายการ)		
Pyrethroid (๗ รายการ)		
Carbamate (๑๔ รายการ)		

#### หมายเหตุ

- อัตราค่าบริการรวมค่าสารเคมีและวัสดุสิ้นเปลือง (กรณีจ้างตรวจวิเคราะห์)

#### ๓.๒ งานวัตถุเจือปนอาหารและสารเคมีอื่นๆ

รายการตรวจวิเคราะห์	ค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)	หมายเหตุ
วัตถุกันเสีย (Benzoic acid หรือ Sorbic acid)	๑,๕๐๐	HPLC-UV Detector
วัตถุกันหืน (Butylate hydroxyanisole (BHA) หรือ Butylate hydroxytoluene (BHT))	๑,๕๐๐	HPLC-UV Detector
คาเฟอีน (Caffeine)	๑,๕๐๐	HPLC-UV Detector
สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Saccharin)	๑,๕๐๐	HPLC-UV Detector
สารประเภทอื่นๆ	๑,๕๐๐	HPLC-UV and RI Detector

#### หมายเหตุ

- อัตราค่าบริการรวมค่าสารเคมีและวัสดุสิ้นเปลือง (กรณีจ้างตรวจวิเคราะห์)

### ๔. งานตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือ UV-Visible Spectrophotometer

รายการตรวจวิเคราะห์	ค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)	หมายเหตุ
อะไมโลส (Amylose)	๓๐๐	Visible
ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant activity)	๓๐๐	Visible
คาโรทีนอยด์ (Carotenoid)	๓๐๐	Visible
ไลโคปีน (Lycopene)	๓๐๐	Visible
ความขุ่น (Turbidity)	๓๐๐	Visible
สารประเภทอื่นๆ	๓๐๐	UV and Visible

#### หมายเหตุ

- อัตราค่าบริการรวมค่าสารเคมีและวัสดุสิ้นเปลือง (กรณีจ้างตรวจวิเคราะห์)

## ๕. งานตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือ Atomic Absorption Spectrometry

รายการตรวจวิเคราะห์	ค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)	หมายเหตุ
แคดเมียม (Cadmium)	๘๐๐	Graphite Furnace
โครเมียม (Chromium)	๘๐๐	Graphite Furnace
ตะกั่ว (Lead)	๘๐๐	Graphite Furnace
สารหนู (Arsenic)	๘๐๐	Graphite Furnace
ปรอท (Mercury)	๘๐๐	Graphite Furnace
โลหะอื่นๆ ที่ใช้เทคนิค Graphite	๘๐๐	Graphite Furnace
สังกะสี (Zinc)	๔๐๐	Flame
เหล็ก (Iron)	๔๐๐	Flame
ทองแดง (Copper)	๔๐๐	Flame
โลหะอื่นๆ ที่ใช้เทคนิค Flame	๔๐๐	Flame
ค่าเตรียมตัวอย่าง	๑๕๐	กรณีไม่จ้างวิเคราะห์
ค่าเตรียมสารมาตรฐาน	๑,๕๐๐	ต่อ ๒ ชนิดสารมาตรฐาน (กรณีไม่จ้างวิเคราะห์)

## หมายเหตุ

- อัตราค่าบริการรวมค่าสารเคมีและวัสดุสิ้นเปลือง (กรณีจ้างตรวจวิเคราะห์)

## ๖. งานตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ

รายการตรวจวิเคราะห์	ค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)	หมายเหตุ
ไขมันทั้งหมด (Crude fat)	๖๐๐	AOAC
ใยอาหารทั้งหมด (Crude fiber)	๖๐๐	AOAC
โปรตีน (Protein)	๖๐๐	AOAC
เถ้า (Ash)	๑๐๐	AOAC
ความชื้น (Moisture content)	๑๐๐	AOAC
คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)	๒,๐๐๐	Difference Method
ค่าพลังงานทั้งหมด (Energy value in food)	๒,๕๐๐	Bomb calorimeter
ตรวจวิเคราะห์ข้อมูลฉลากโภชนาการ (Nutrition labeling ๑๗ รายการทดสอบ) - ฉลากโภชนาการแบบเต็ม - ฉลากโภชนาการแบบย่อ - ฉลากโภชนาการแบบ GDA	๑๒,๐๐๐	Total Standard Method
น้ำตาลทั้งหมด (Total sugar)	๕๐๐	AOAC / Titration
น้ำตาลรีดิวซ์ (Reducing sugar)	๓๐๐	AOAC / Titration
เกลือทั้งหมด (Total salt)	๕๐๐	AOAC / Titration
กรดทั้งหมด Acidity (% Total acid)	๑๐๐	AOAC / Titration
แคลเซียมในเบียร์ (Calcium in Beer)	๓๐๐	AOAC / Titration
วิตามินซี (Vitamin C)	๓๐๐	AOAC / Titration

รายการตรวจวิเคราะห์	ค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)	หมายเหตุ
แอสคอร์บิก (L-ascorbic acid)	๑,๒๐๐	HPLC
เฟอร์ฟูรัล (Furfural)	๑,๒๐๐	HPLC
วิตามินเอ (Retinol or Vitamin A)	๑,๒๐๐	HPLC
สารพิษจากราชนิตอะฟลาท็อกซิน (Aflatoxin)	๑,๒๐๐	Elisa or HPLC
ความหืน (Peroxide value for Fat and Oil)	๓๐๐	AOAC / Titration
ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulfurdioxide)	๕๐๐	AOAC / Titration
ปริมาณแอลกอฮอล์ (Alcohol)	๑๐๐	Ebullimeter
สารตกค้างยาฆ่าแมลง (Pesticide residue)	๔๐๐	GT-testkit
น้ำหนักสุทธิ (Net weight)	๕๐	Analytical Balance
น้ำหนักเนื้อ (Drained Weight)	๕๐	Analytical Balance
น้ำหนักทั้งหมด (Total weight)	๕๐	Analytical Balance
ช่องว่างเหนืออาหาร (Headspace)	๕๐	Vernier caliper
ค่าทับซ้อนตะเข็บของภาชนะ (% Overlap)	๑๐๐	Micrometer
ค่าสุญญากาศของภาชนะ (Vacuum)	๕๐	Pressure Gauge
ของแข็งที่ละลายได้ในน้ำทั้งหมด (Total Soluble Solid)	๕๐	Refractometer
ของแข็งทั้งหมดที่มีอยู่ในของเหลว (Total Dissolved Solids)	๕๐	TDS meter
ค่าแรงทางเนื้อสัมผัสอาหาร (Texture analysis)	๔๐๐	Texture analyzer
ค่าสี (Color)	๑๐๐	Colorimeter
ค่าความหนืด (Viscosity)	๔๐๐	Viscometer
การวัดขนาดสินค้า (Product measurement calibration)	๕๐	Vernier caliper
ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH-value)	๑๕๐	AWWA ๒๐๑๒, มอก.๒๕๗-๒๕๔๙
ปริมาณน้ำในอาหารที่จุลินทรีย์นำไปใช้ได้ (Water Activity)	๑๐๐	Water activity meter

### ๗. งานตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์

รายการตรวจวิเคราะห์	ค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)	หมายเหตุ
เชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Viable Count)	๔๐๐	BAM
เชื้อราและยีสต์ทั้งหมด (Total Yeast and Mold Count)	๔๐๐	BAM
เชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด (Total Coliform)	๔๐๐	BAM
เชื้อแบคทีเรียแลคติกทั้งหมด (Total Lactic acid bacteria)	๔๐๐	BAM
เชื้อเอสเชอริเชีย โคลิ ( <i>Escherichia coli</i> )	๔๐๐	BAM
เชื้อสแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส ( <i>Staphylococcus aureus</i> )	๘๐๐	BAM
เชื้อซาลโมเนลลา ( <i>Salmonella</i> sp.)	๘๐๐	BAM
เชื้อบาซิลลัส ซีเรียส ( <i>Bacillus cereus</i> )	๘๐๐	BAM
เชื้อคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ( <i>Clostridium perfringens</i> )	๘๐๐	BAM
เชื้อไวรัสโอ พาราฮีโมไลติคัส ( <i>Vibrio parahaemolyticus</i> )	๘๐๐	BAM
เชื้อไวรัสโอ คอเลอเร ( <i>Vibro chloreae</i> )	๘๐๐	BAM
สุลค์ลักษณะอาหารบรรจุอาหาร (Swab Test) ๖ รายการทดสอบเชื้อ	๑,๗๐๐	BAM
สุลค์ลักษณะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร (Swab Test) ๓ รายการทดสอบเชื้อ	๗๐๐	BAM

รายการตรวจวิเคราะห์	ค่าบริการ (บาท/ตัวอย่าง)	หมายเหตุ
สุขลักษณะมือพนักงาน (Swab Test) ๔ รายการทดสอบเชื้อ	๙๐๐	BAM
ความสะอาดของอากาศ (Air Test) ๒ รายการทดสอบเชื้อ	๒๐๐	BAM
การทดสอบความปราศจากเชื้อ (Sterility Test)	๑,๐๐๐	TIS ๓๓๕ Part ๑
น้ำดีไอออไนซ์ (Deionized water)	๕๐	Bath/lit
น้ำกลั่น (Distilled water)	๑๐	Bath/lit

#### หมายเหตุ

๑. อัตราค่าบริการรวมค่าสารเคมีและวัสดุสิ้นเปลือง
๒. ตัวอย่างที่จะวิเคราะห์ต้องส่งถึงห้องปฏิบัติการอย่างน้อย ๓ วัน หลังจากการเก็บตัวอย่าง และจะต้องนำตัวอย่างเก็บในภาชนะที่มีความเย็นก่อนถึงห้องปฏิบัติการ เช่น เก็บในตู้เย็น หรือกระติกน้ำแข็ง
๓. น้ำดีไอ (Deionized water) และน้ำกลั่น (Distilled water) ผู้ซื้อจะต้องติดต่อขอซื้อล่วงหน้า ๑ วัน และจัดจำหน่ายวันละ ๑ ครั้งเท่านั้น

อนึ่ง อัตราค่าบริการเครื่องมือและตรวจวิเคราะห์ ดังกล่าวอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามราคาของวัสดุวิทยาศาสตร์ที่ใช้ในการทดสอบนั้น ๆ และค่าบริการในกรณีอื่น ๆ นอกเหนือจากนี้ให้คิดค่าบริการตามค่าใช้จ่ายจริง โดยติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่สำนักงานห้องปฏิบัติการศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ตำบลนครชุม อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร ๖๒๐๐๐ โทรศัพท์ ๐-๕๕๗๐-๖๕๕๕ ต่อ ๔๑๗๐ หรือติดต่อโดยตรงกับพนักงานประจำศูนย์ฯ นายพงศกร แสงหงษ์ โทร. ๐๘๖ ๗๓๕ ๐๑๔๗

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริยานุช พรหมภาสิต)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

Signature Code : F๖๘๗YoS๑bM๗Yo๘FXE๐๐U