



กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

กรมวิทยาศาสตร์บริการ สผ. การพัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการ
ทดสอบผลิตภัณฑ์น้ำปลา (Fish sauce)



กรมวิทยาศาสตร์บริการ สนับสนุนผู้ประกอบการด้านอาหาร พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการทดสอบผลิตภัณฑ์น้ำปลา โดยจัดกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ (Proficiency Testing Laboratory) สาขาอาหาร รายการ pH-value, Total Nitrogen and Salt (as NaCl) in Fish sauce เพื่อประเมินสมรรถนะและพัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการทดสอบอาหาร เพื่อให้ได้ผลการทดสอบเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำปลา มอก.3-2556

วันที่ 9 มีนาคม 2563 กลุ่มทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ กองความสามารถห้องปฏิบัติการและรับรองผลิตภัณฑ์ ได้ดำเนินการจัดส่งตัวอย่างน้ำปลา (fish sauce) ให้แก่ห้องปฏิบัติการที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 48 ห้องปฏิบัติการ ภายในประเทศ เพื่อให้ห้องปฏิบัติการดำเนินการทดสอบผลการวัด ในรายการ pH-value, Total Nitrogen and Salt (as NaCl) และส่งผลกลับมายัง กลุ่มทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ เพื่อประเมินผลทางสถิติเปรียบเทียบกับผลการวัดระหว่างห้องปฏิบัติการต่อไป

วัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ เพื่อเป็นการประกันคุณภาพผลการทดสอบอย่างหนึ่งของห้องปฏิบัติการทดสอบที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพตามมาตรฐาน ISO/IEC17025 เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือในผลการทดสอบว่ามีความแม่นยำ ถูกต้อง รวมถึงเป็นที่ยอมรับทั้งหน่วยงานรัฐบาล และเอกชน ที่ส่งตัวอย่างมาทดสอบ ซึ่งประโยชน์ของการเข้าร่วมกิจกรรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการมีดังนี้

- เพื่อประเมินความสามารถของห้องปฏิบัติการ สำหรับการทดสอบผลิตภัณฑ์น้ำปลา และเพื่อติดตามความต่อเนื่องของความสามารถของห้องปฏิบัติการ รวมทั้งระบุปัญหาภายในห้องปฏิบัติการ อันจะนำไปสู่การปรับปรุงแก้ไขต่อไป เช่น ปัญหาที่เกิดจากกระบวนการวัดหรือทดสอบ ความสามารถของพนักงานปฏิบัติการ การสอบเทียบ หรือเครื่องมือ
- เพื่อเพิ่มความมั่นใจให้กับลูกค้าของห้องปฏิบัติการ เพิ่มศักยภาพห้องปฏิบัติการทดสอบของประเทศให้มีความมั่นใจในคุณภาพของผลการทดสอบตามมาตรฐานสากล และยกระดับคุณภาพสินค้าให้สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล