

เอกสารประชาสัมพันธ์โปรแกรมทดสอบความชำนาญ ประจำปี 2565

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

แผ่นที่ 1/7

Scheme	Test Items	Unit	Matrix	Expected lab	Price (Include VAT)	Date of Sample Distribution	Duration of Testing	Date of Final Report
Microbiological								
NFI-PTM 01-2022	Total Plate Count*	CFU/g	Freeze Dried Chicken	70	3,800	10 JAN 2022	12 -17 JAN 2022	21 FEB 2022
NFI-PTM 02-2022	<i>V. cholerae</i> *	D/ND per 25 g	Lyophilized Cultures	110	3,800	17 JAN 2022	19 - 26 JAN 2022	7 MAR 2022
NFI-PTM 03-2022	<i>S. aureus</i> *	CFU/g	Lyophilized Cultures	140	3,800	7 FEB 2022	9 - 14 FEB 2022	23 MAR 2022
NFI-PTM 04-2022	<i>S. aureus</i> *	D/ND per 0.1 g	Lyophilized Cultures	50	3,800	7 FEB 2022	9 - 14 FEB 2022	24 MAR 2022
NFI-PTM 05-2022	Coliforms*	CFU/g	Lyophilized Cultures	150	3,800	1 MAR 2022	3 - 8 MAR 2022	12 APR 2022
NFI-PTM 06-2022	<i>Salmonella</i> spp.*	D/ND per 25 g	Freeze Dried Shrimp	60	4,300	8 MAR 2022	10 - 17 MAR 2022	26 APR 2022
NFI-PTM 07-2022	<i>Salmonella</i> spp.*	D/ND per 25 g	Freeze Dried Chicken	50	4,300	8 MAR 2022	10 - 17 MAR 2022	29 APR 2022
NFI-PTM 08-2022	Total Plate Count*	CFU/g	Freeze Dried Shrimp	110	3,800	18 APR 2022	20 - 25 APR 2022	31 MAY 2022
NFI-PTM 09-2022	Yeast and Mold Count* (Round 1)	CFU/g	Corn Powder	150	3,800	25 APR 2022	27 APR - 5 MAY 2022	10 JUN 2022
NFI-PTM 10-2022	<i>V. parahaemolyticus</i> *	MPN/g	Lyophilized Cultures	70	3,800	17 MAY 2022	19 - 23 MAY 2022	1 JUL 2022
NFI-PTM 11-2022	<i>E. coli</i> *	CFU/g	Lyophilized Cultures	160	3,800	6 JUN 2022	8 - 13 JUN 2022	20 JUL 2022
NFI-PTM 12-2022	<i>E. coli</i> *	MPN/g	Lyophilized Cultures	120	3,800	20 JUN 2022	22 - 27 JUN 2022	9 AUG 2022
NFI-PTM 13-2022	<i>L. monocytogenes</i> *	D/ND per 25 g	Lyophilized Cultures	90	4,800	28 JUN 2022	30 JUN - 7 JUL 2022	18 AUG 2022
NFI-PTM 14-2022	<i>E. coli</i> *	D/ND per 0.1 g	Lyophilized Cultures	40	3,800	28 JUN 2022	30 JUN - 7 JUL 2022	19 AUG 2022
NFI-PTM 15-2022	<i>E. coli</i>	D/ND per 100 mL	Potable Water	40	3,800	11 JUL 2022	13 - 18 JUL 2022	24 AUG 2022
NFI-PTM 16-2022	<i>C. perfringens</i> *	CFU/g	Lyophilized Cultures	60	4,300	11 JUL 2022	13 - 19 JUL 2022	25 AUG 2022
NFI-PTM 17-2022	<i>C. perfringens</i>	D/ND per 0.1 g	Lyophilized Cultures	60	4,300	19 JUL 2022	21 - 29 JUL 2022	5 SEP 2022

หมายเหตุ 1) * รายการที่ได้รับการรับรองความสามารถผู้จัดโปรแกรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17043: 2010 จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

2) D/ND หมายถึง Detected/Not Detected

3) โปรแกรมทดสอบความชำนาญดำเนินการอย่างน้อยปีละครั้ง ทั้งนี้การดำเนินการสำหรับโปรแกรมทดสอบเชิงปริมาณต้องมีผู้สมัครเข้าร่วมอย่างน้อย 13 ห้องปฏิบัติการ

ในกรณีหากมีผู้เข้าร่วมน้อยกว่า 13 ห้องปฏิบัติการ ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาการเปิดโปรแกรม

4) มีการใช้ผู้รับจ้างเหมาช่วง (Subcontractor) ในขั้นตอนการทดสอบความเป็นเนื้อเดียวกัน และความคงตัวของตัวอย่าง (Homogeneity and Stability) ผู้จัดกิจกรรมเลือกใช้ห้องปฏิบัติการที่มีระบบสอดคล้องตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

5) หากต้องการตัวอย่างสำหรับการบริการหลังการขาย สถาบันอาหารขอเรียกเก็บค่าบริการเพิ่มเติม

6) ห้องปฏิบัติการที่เข้าร่วมเป็นห้องปฏิบัติการทดสอบด้านจุลชีววิทยา

7) สถาบันอาหารจะเก็บรักษาข้อมูลเป็นความลับ และจะไม่เปิดเผยข้อมูลแก่บุคคลที่สาม นอกจากจะได้รับความยินยอมจากท่านเท่านั้น เว้นแต่การเปิดเผยข้อมูลนั้นเป็นไปตามที่กฎหมายต้องการ

เอกสารประชาสัมพันธ์โปรแกรมทดสอบความชำนาญ ประจำปี 2565

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

แผ่นที่ 2/7

Scheme	Test Items	Unit	Matrix	Expected lab	Price (Include VAT)	Date of Sample Distribution	Duration of Testing	Date of Final Report
Microbiological								
NFI-PTM 18-2022	<i>Clostridium</i> spp.	D/ND per 0.1 g	Lyophilized Cultures	15	4,300	19 JUL 2022	21 – 29 JUL 2022	5 SEP 2022
NFI-PTM 19-2022	Coliforms* (Five Tubes are used per Dilution)	MPN/100 mL	Nonpotable Water	30	3,800	1 AUG 2022	3 – 5 AUG 2022	12 SEP 2022
NFI-PTM 20-2022	<i>Salmonella</i> spp.*	D/ND per 100 mL	Potable Water	40	3,800	15 AUG 2022	17 – 22 AUG 2022	30 SEP 2022
NFI-PTM 21-2022	<i>S. aureus</i> *	D/ND per 100 mL	Potable Water	30	3,800	15 AUG 2022	17 – 22 AUG 2022	30 SEP 2022
NFI-PTM 22-2022	Flat Sour Thermophile*	D/ND per 2 mL	Low Acid Canned Food	30	3,800	29 AUG 2022	31 AUG – 5 SEP 2022	19 OCT 2022
NFI-PTM 23-2022	<i>Salmonella</i> spp.*	D/ND per 25 g	Lyophilized Cultures	110	3,800	29 AUG 2022	31 AUG – 6 SEP 2022	25 OCT 2022
NFI-PTM 24-2022	Total Plate Count	CFU/mL	Lyophilized Cultures	90	3,800	6 SEP 2022	8 – 12 SEP 2022	28 OCT 2022
NFI-PTM 25-2022	Enterococci*	CFU/g	Lyophilized Cultures	60	4,800	3 OCT 2022	5 – 11 OCT 2022	18 NOV 2022
NFI-PTM 26-2022	<i>B. cereus</i> *	CFU/g	Lyophilized Cultures	90	4,300	5 OCT 2022	7 – 14 OCT 2022	25 NOV 2022
NFI-PTM 27-2022	<i>V. parahaemolyticus</i> *	D/ND per 25 g	Lyophilized Cultures	50	3,800	17 OCT 2022	19 – 26 OCT 2022	2 DEC 2022
NFI-PTM 28-2022	<i>Salmonella</i> spp.	D/ND per 25 g	Egg Powder	13	3,800	17 OCT 2022	19 – 26 OCT 2022	8 DEC 2022
NFI-PTM 29-2022	<i>S. aureus</i> *	MPN/g	Lyophilized Cultures	50	3,800	25 OCT 2022	27 - 31 OCT 2022	9 DEC 2022
NFI-PTM 30-2022	Yeast and Mold Count* (Round 2)	CFU/g	Corn Powder	110	3,800	31 OCT 2022	2 – 7 NOV 2022	15 DEC 2022
NFI-PTM 31-2022	Coliforms (Ten 10-mL Portions are used)	MPN/100 mL	Potable Water	90	4,000	15 NOV 2022	17 – 21 NOV 2022	28 DEC 2022
NFI-PTM 32-2022	Coliforms*	MPN/g	Lyophilized Cultures	120	3,800	21 NOV 2022	23 -28 NOV 2022	4 JAN 2023

หมายเหตุ 1) * รายการที่ได้รับการรับรองความสามารถผู้จัดโปรแกรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17043: 2010 จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

2) D/ND หมายถึง Detected/Not Detected

3) โปรแกรมทดสอบความชำนาญดำเนินการอย่างน้อยปีละครั้ง ทั้งนี้การดำเนินการสำหรับโปรแกรมทดสอบเชิงปริมาณต้องมีผู้สมัครเข้าร่วมอย่างน้อย 13 ห้องปฏิบัติการ

ในกรณีหากมีผู้เข้าร่วมน้อยกว่า 13 ห้องปฏิบัติการ ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาการเปิดโปรแกรม

4) มีการใช้ผู้รับจ้างเหมาช่วง (Subcontractor) ในขั้นตอนการทดสอบความเป็นเนื้อเดียวกัน และความคงตัวของตัวอย่าง (Homogeneity and Stability) ผู้จัดกิจกรรมเลือกใช้ห้องปฏิบัติการที่มีระบบสอดคล้องตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

5) หากต้องการตัวอย่างสำหรับการบริการหลังการขาย สถาบันอาหารขอเรียกเก็บค่าบริการเพิ่มเติม

6) ห้องปฏิบัติการที่เข้าร่วมเป็นห้องปฏิบัติการทดสอบด้านจุลชีววิทยา

7) สถาบันอาหารจะเก็บรักษาข้อมูลเป็นความลับ และจะไม่เปิดเผยข้อมูลแก่บุคคลที่สาม นอกจากว่าจะได้รับความยินยอมจากท่านเท่านั้น เว้นแต่การเปิดเผยข้อมูลนั้นเป็นไปตามที่กฎหมายต้องการ

เอกสารประชาสัมพันธ์โปรแกรมทดสอบความชำนาญ ประจำปี 2565

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

แผ่นที่ 3/7

Scheme	Test Items	Unit	Matrix	Expected lab	Price (Include VAT)	Date of Sample Distribution	Duration of Testing	Date of Final Report
Chemical								
NFI-PTC 01-2022	NaCl *	g/100g	Canned Food (Tuna in Brine)	40	2,500	4 JAN 2022	6 – 14 JAN 2022	15 FEB 2022
NFI-PTC 02-2022	Oxolinic Acid*	mg/kg (Range 0.050-0.200)	Shrimp	13	5,300	8 FEB 2022	10 – 21 FEB 2022	23 MAR 2022
NFI-PTC 03-2022	Moisture*	g/100g	Granular Feed	30	2,500	1 MAR 2022	3 – 11 MAR 2022	18 APR 2022
NFI-PTC 04-2022	Protein*	g/100g	Granular Feed	13	2,500	1 MAR 2022	3 – 11 MAR 2022	19 APR 2022
NFI-PTC 05-2022	Crude Fiber*	g/100g	Granular Feed	13	2,500	1 MAR 2022	3 – 11 MAR 2022	20 APR 2022
NFI-PTC 06-2022	pH, °Brix *	pH unit, %w/w	Canned Food (Apple Juice)	90	3,300	26 APR 2022	28 APR – 9 MAY 2022	13 JUN 2022
NFI-PTC 07-2022	Acidity (as Citric Acid Anhydrous)	g/100g	Canned Food (Pineapple in Syrup)	40	2,500	26 APR 2022	28 APR – 9 MAY 2022	14 JUN 2022

หมายเหตุ 1) * รายการที่ได้รับการรับรองความสามารถผู้จัดโปรแกรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17043: 2010 จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

2) D/ND หมายถึง Detected/Not Detected

3) โปรแกรมทดสอบความชำนาญดำเนินการอย่างน้อยปีละครั้ง ทั้งนี้การดำเนินการสำหรับโปรแกรมทดสอบเชิงปริมาณต้องมีผู้สมัครเข้าร่วมอย่างน้อย 13 ห้องปฏิบัติการ

ในกรณีหากมีผู้เข้าร่วมน้อยกว่า 13 ห้องปฏิบัติการ ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาการเปิดโปรแกรม

4) มีการใช้ผู้รับจ้างเหมาช่วง (Subcontractor) ในขั้นตอนการทดสอบความเป็นเนื้อเดียวกัน และความคงตัวของตัวอย่าง (Homogeneity and Stability) ผู้จัดกิจกรรมเลือกใช้ห้องปฏิบัติการที่มีระบบสอดคล้องตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

5) หากต้องการตัวอย่างสำหรับการบริการหลังการขาย สถาบันอาหารขอเรียกเก็บค่าบริการเพิ่มเติม

6) ห้องปฏิบัติการที่เข้าร่วมเป็นห้องปฏิบัติการทดสอบด้านเคมี

7) สถาบันอาหารจะเก็บรักษาข้อมูลเป็นความลับ และจะไม่เปิดเผยข้อมูลแก่บุคคลที่สาม นอกจากว่าจะได้รับความยินยอมจากท่านเท่านั้น เว้นแต่การเปิดเผยข้อมูลนั้นเป็นไปตามที่กฎหมายต้องการ

เอกสารประชาสัมพันธ์โปรแกรมทดสอบความชำนาญ ประจำปี 2565

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

Scheme	Test Items	Unit	Matrix	Expected lab	Price (Include VAT)	Date of Sample Distribution	Duration of Testing	Date of Final Report
Chemical								
NFI-PTC 08-2022	NaCl*	g/100g	Canned Food (Baby Corn in Brine)	30	2,500	26 APR 2022	28 APR – 9 MAY 2022	15 JUN 2022
NFI-PTC 09-2022	Free Fatty Acid* (as Palmitic Acid)	g/100g	Oil	30	2,500	14 JUN 2022	16 - 27 JUN 2022	27 JUL 2022
NFI-PTC 10-2022	Iodine Value (Soybean Oil)	-	Oil	13	2,500	14 JUN 2022	16 - 27 JUN 2022	2 AUG 2022
NFI-PTC 11-2022	Chloramphenicol*	µg/kg (Range 0.100-1.000)	Shrimp	13	5,300	4 OCT 2022	6 - 14 OCT 2022	23 NOV 2022
NFI-PTC 12-2022	Moisture	g/100g	Flour	50	2,500	18 OCT 2022	20 - 31 OCT 2022	6 DEC 2022
NFI-PTC 13-2022	Protein	g/100g	Meat Product	13	2,500	18 OCT 2022	20 - 31 OCT 2022	7 DEC 2022

หมายเหตุ 1) * รายการที่ได้รับการรับรองความสามารถผู้จัดโปรแกรมทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17043: 2010 จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

2) D/ND หมายถึง Detected/Not Detected

3) โปรแกรมทดสอบความชำนาญดำเนินการอย่างน้อยปีละครั้ง ทั้งนี้การดำเนินการสำหรับโปรแกรมทดสอบเชิงปริมาณต้องมีผู้สมัครเข้าร่วมอย่างน้อย 13 ห้องปฏิบัติการ

ในกรณีหากมีผู้เข้าร่วมน้อยกว่า 13 ห้องปฏิบัติการ ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาการเปิดโปรแกรม

4) มีการใช้ผู้รับจ้างเหมาช่วง (Subcontractor) ในขั้นตอนการทดสอบความเป็นเนื้อเดียวกัน และความคงตัวของตัวอย่าง (Homogeneity and Stability) ผู้จัดกิจกรรมเลือกใช้ห้องปฏิบัติการที่มีระบบสอดคล้องตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

5) หากต้องการตัวอย่างสำหรับการบริการหลังการขาย สถาบันอาหารขอเรียกเก็บค่าบริการเพิ่มเติม

6) ห้องปฏิบัติการที่เข้าร่วมเป็นห้องปฏิบัติการทดสอบด้านเคมี

7) สถาบันอาหารจะเก็บรักษาข้อมูลเป็นความลับ และจะไม่เปิดเผยข้อมูลแก่บุคคลที่สาม นอกจากจะได้รับความยินยอมจากท่านเท่านั้น เว้นแต่การเปิดเผยข้อมูลนั้นเป็นไปตามที่กฎหมายต้องการ

เอกสารประชาสัมพันธ์โปรแกรมทดสอบความชำนาญ ประจำปี 2565

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

การประเมินทางสถิติสำหรับการจัดโปรแกรมทดสอบความชำนาญทางจุลชีววิทยาเชิงปริมาณ (Quantitative)

(วิธีการคำนวณค่า σ_{pt} , การประเมิน Homogeneity, Stability และการคำนวณ Z- Score หรือ Z'- Score)

รายการทดสอบ	ค่ากำหนด σ_{pt}	Homogeneity	Stability	Z- Score หรือ Z'- Score
Microbiological Schemes - CFU/g and CFU/mL	0.300 (Retrospective Data)	$S_s \leq 0.3\sigma_{pt}$ (Adequately Homogeneous) or Expand the Criterion (Sufficiently Homogeneous)	$ \bar{y}_1 - \bar{y}_2 \leq 0.3\sigma_{pt}$ (Adequately Stable) or Expand the Criterion (Sufficiently Stable)	$Z\text{- Score} = \frac{x_i - x_{pt}}{\sigma_{pt}}$ $Z'\text{- Score} = \frac{x_i - x_{pt}}{\sqrt{\sigma_{pt}^2 + u^2(x_{pt})}}$
Microbiological Schemes - Coliforms (MPN/100mL), - Coliforms (MPN/g), - <i>V. parahaemolyticus</i> (MPN/g), - Coliforms (Five Tubes are used per Dilution) (MPN/100mL)	0.500 (Retrospective Data)			
Microbiological Schemes - <i>E. coli</i> (MPN/g), - <i>S. aureus</i> (MPN/g)	Pooled SD			
Microbiological Schemes - Coliforms (Ten 10-mL Portions are used) (MPN/100mL)	Robust Standard Deviation, s^*			

หมายเหตุ 1. ค่า Assigned Value (x_{pt}) เป็นค่าเฉลี่ยจากผลทดสอบของผู้เข้าร่วมโปรแกรม ที่คำนวณโดยวิธี Algorithm A ตามมาตรฐาน ISO 13528: 2015

2. ข้อมูลรายงานผลของผู้เข้าร่วมโปรแกรมทดสอบความชำนาญที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์ < หรือ > จะไม่นำมาประเมินค่า Z- Score หรือ Z'- Score

3. ค่า x_i , x_{pt} , σ_{pt} และ $u(x_{pt})$ มาจากการแปลงค่าเลขจำนวนเต็มเป็นลอการิทึมฐาน 10 ($\log_{10}$)

การประเมินผลการทดสอบสำหรับการจัดโปรแกรมทดสอบความชำนาญทางจุลชีววิทยาเชิงคุณภาพ (Qualitative)

รายการทดสอบ	Homogeneity	Stability	การประเมินผลการทดสอบความชำนาญ
Microbiological Schemes (Detected/ Not Detected)	1. ตัวอย่าง Positive ต้องตรวจพบทั้ง 10 ตัวอย่าง 2. ตัวอย่าง Negative ต้องตรวจไม่พบ ทั้ง 10 ตัวอย่าง	ทดสอบเฉพาะตัวอย่าง Positive จำนวน 5 ตัวอย่าง ต้องตรวจพบทั้ง 5 ตัวอย่าง	1. ผลการประเมิน “ผ่าน” เมื่อผู้เข้าร่วมทำการทดสอบ ได้ถูกต้องตามข้อกำหนด ทุกตัวอย่าง 2. ผลการประเมิน “ไม่ผ่าน” เมื่อผู้เข้าร่วมทำการทดสอบ ไม่ถูกต้องตามข้อกำหนด ทุกตัวอย่าง

เอกสารประชาสัมพันธ์โปรแกรมทดสอบความชำนาญ ประจำปี 2565

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

การประเมินทางสถิติสำหรับการจัดโปรแกรมทดสอบความชำนาญทางเคมี (วิธีการคำนวณค่า σ_{pt} การประเมิน Homogeneity, Stability และการคำนวณ Z- Score หรือ Z'- Score)

รายการทดสอบ	ค่ากำหนด σ_{pt}	Homogeneity	Stability	Z- Score หรือ Z'- Score
Chemical Schemes - NaCl (Tuna in Brine) - Moisture (Granular Feed) - Protein (Granular Feed) - Crude Fiber (Granular Feed) - Acidity - NaCl (Baby Corn in Brine) - Free Fatty Acid - Moisture (Flour)	% Pooled RSD	$S_s \leq 0.3\sigma_{pt}$ (Adequately Homogeneous)	$ \bar{y}_1 - \bar{y}_2 \leq 0.3\sigma_{pt}$ (Adequately Stable)	$Z\text{- Score} = \frac{x_i - x_{pt}}{\sigma_{pt}}$
Chemical Schemes - pH - °Brix - Iodine Value	Pooled SD	or Expand the Criterion (Sufficiently Homogeneous)	or Expand the Criterion (Sufficiently Stable)	$Z'\text{- Score} = \frac{x_i - x_{pt}}{\sqrt{\sigma_{pt}^2 + u^2(x_{pt})}}$
Chemical Schemes - Oxolinic Acid - Chloramphenicol	General Model คำนวณค่า จากสมการ Horwitz			
Chemical Schemes - Protein (Meat Product)	Robust Standard Deviation, s^*			

หมายเหตุ ค่า Assigned Value (x_{pt}) เป็นค่าเฉลี่ยจากผลทดสอบของผู้เข้าร่วมโปรแกรม ที่คำนวณโดยวิธี Algorithm A ตามมาตรฐาน ISO 13528: 2015

เกณฑ์การประเมินผลการทดสอบความชำนาญทางด้านจุลชีววิทยาและเคมี โดยใช้ Z-Score หรือ Z'-Score ในโปรแกรมเชิงปริมาณ (Quantitative) มีเกณฑ์ดังนี้

- ถ้า $|Z|$ หรือ $|Z'| \leq 2.00$ หมายถึง ผลการทดสอบนั้นยอมรับได้ (Satisfactory)
- ถ้า $2.00 < |Z|$ หรือ $|Z'| < 3.00$ หมายถึง ผลการทดสอบนั้นน่าสงสัย (Questionable)
- ถ้า $|Z|$ หรือ $|Z'| \geq 3.00$ หมายถึง ผลการทดสอบนั้นยอมรับไม่ได้ (Unsatisfactory)

เอกสารประชาสัมพันธ์โปรแกรมทดสอบความชำนาญ ประจำปี 2565

จัดโดย แผนกทดสอบความชำนาญ ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ สถาบันอาหาร

รายละเอียดการให้บริการ

1. ให้บริการทดสอบความชำนาญผ่านระบบออนไลน์ ผู้สนใจสมัครเข้าร่วมโปรแกรมฯ ผ่าน pt.nfi.or.th โดยใช้ User ID และ Password ของท่าน
2. กรณีที่ยังไม่มี User ID และ Password กรุณา register ผ่าน pt.nfi.or.th ตามคำแนะนำการเข้าร่วมโปรแกรมฯ ผ่านระบบออนไลน์
3. รับใบแจ้งหนี้ และส่งหลักฐานการชำระค่าบริการ มาที่ account@nfi.or.th เพื่อรับใบเสร็จรับเงิน
4. รับการแจ้งเตือนวันที่ส่งตัวอย่างทาง E-mail ก่อนการจัดส่งตัวอย่าง
5. การยกเลิกโปรแกรมที่ลงทะเบียนสมัครแล้ว ท่านต้องแจ้งยกเลิกก่อนกำหนดวันส่งตัวอย่างอย่างน้อย 1 วัน หากมีการจัดส่งตัวอย่างแล้ว สถาบันอาหารขอสงวนสิทธิ์ในการยกเลิกโปรแกรม
6. กรณีที่ท่านมีความประสงค์ขอรับตัวอย่างบริการหลังการขาย สถาบันอาหารมีค่าบริการเพิ่มเติมตัวอย่างละ 1,200 บาท (รวมภาษีฯ 7% แล้ว)
7. การชำระค่าบริการ โปรตโอนเงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงไทย สาขาพระปิ่นเกล้า ชื่อบัญชี “อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร” ประเภทออมทรัพย์ เลขที่บัญชี 031-1-52938-0 (ยกเว้นภาษีฯ หัก ณ ที่จ่าย) หรือชำระผ่านระบบ “Bill Payment”

ติดต่อ แผนกบัญชี (ใบแจ้งหนี้) น.ส. จิตรลดา ศักดิ์ศรีพัฒน์

โทรศัพท์ 02 422 8688 ต่อ 1204

โทรสาร 02 422 8563

แผนกการเงิน (ใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี) น.ส. วารินทร์ เรืองชัยวรสิทธิ์

โทรศัพท์ 02 422 8688 ต่อ 1704

แผนกบริการลูกค้า (ใบเสนอราคา) นางมัยพัส พิราโตหิรัญชัย

โทรศัพท์ 02 422 8688 ต่อ 5304

8. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม แผนกทดสอบความชำนาญ

ผู้ประสานงานโครงการ : น.ส. ธนาภรณ์ บริสุทธิ์/น.ส. กุลธิดา ดวงศรี/
น.ส. ทศนีย์ แก่นสาร

E-mail: pt@nfi.or.th

โทรศัพท์ 02 422 8688 ต่อ 5600-4 หรือ 096-591-9728

โทรสาร 02 422 8554

ติดตามข่าวสารเพิ่มเติมได้ที่ <http://pt.nfi.or.th>



หรือ

[www.facebook.com/ PT Services by NFI](https://www.facebook.com/PT_Services_by_NFI)



ส่วนลด

สมัครในคราวเดียวกัน

ตั้งแต่ 3 โปรแกรมขึ้นไป รับส่วนลด 5%

ตั้งแต่ 5 โปรแกรมขึ้นไป รับส่วนลด 10%