

## ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

## เรื่อง การสุ่มตัวอย่างลำไยสดเพื่อทดสอบสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์

เจ้าหน้าที่เก็บตัวอย่างดำเนินการสุ่มตัวอย่าง ณ โรงรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์หรือสถานที่ผลิตในพื้นที่ที่  
รับผิดชอบ ตามวิธีการที่กำหนด หลังจากได้รับแจ้งให้ดำเนินการเก็บตัวอย่างจากผู้ประกอบการ ทั้งนี้เพื่อให้  
มั่นใจว่าสินค้าที่ทำการตรวจวิเคราะห์นั้นเป็นตัวแทนของสินค้าเดียวกันกับสินค้าที่จะส่งออกจริง เจ้าหน้าที่จะ  
ดำเนินการสุ่มตัวอย่างต่อเมื่อมีสินค้าที่ผ่านกระบวนการผลิตต่างๆ ของโรงรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่น้อยกว่า  
ร้อยละ ๗๐ ของสินค้าทั้งหมด ก่อนหรือหลังบรรจุในตู้ขนส่งสินค้า (Container)

๑. วัตถุประสงค์ เพื่อใช้เป็นคู่มือในการสุ่มตัวอย่างลำไยสด

๒. ขอบข่าย เป็นการสุ่มตัวอย่างลำไยสด เพื่อทดสอบสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO<sub>2</sub>)

## ๓. เอกสารอ้างอิง

ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง ปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผลลำไยสดที่จะส่งออกปาสารณรัฐ  
ประชาชนจีน ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๕

พิธีสารระหว่างกระทรวงเกษตรและสหกรณ์แห่งราชอาณาจักรไทยและกระทรวงควบคุมคุณภาพและ  
ตรวจสอบกักกันโรคแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน ว่าด้วยข้อกำหนดด้านการกักกันโรคและตรวจสอบ  
สำหรับสินค้าผลไม้เมืองร้อนที่ส่งออกจากประเทศไทยไปสาธารณรัฐประชาชนจีน พิธีสารฉบับนี้ลง  
นามเมื่อวันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๔๗ เป็นภาษาจีน ไทย และอังกฤษ ทั้งสามภาษามีผลบังคับใช้เท่าเทียม  
กัน ในกรณีที่มีการตีความให้ยึดถือฉบับภาษาอังกฤษ

## ๔. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

## ๔.๑ อุปกรณ์

๑. ถุงพลาสติกสำหรับใส่ตัวอย่าง
๒. ถุงมือแพทย์/ถุงมือสำหรับใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง
๓. หนัวยสำหรับรัดถุง
๔. ป้ายซีป่งตัวอย่าง
๕. กล่องพลาสติกปิดสนิท สำหรับใส่อุปกรณ์ในการสุ่มตัวอย่าง

๖. ภาชนะที่สามารถรักษาความเย็นของตัวอย่างที่อุณหภูมิประมาณ ๑๒ - ๑๕ องศาเซลเซียส เช่น กล่องโฟมที่มีสารให้ความเย็น

๗. อุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิในภาชนะเก็บตัวอย่าง

#### ๔.๒ วิธีการสุ่มตัวอย่างลำไยสดเพื่อทดสอบหีสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์

๑. เจ้าหน้าที่เก็บตัวอย่างต้องสวมถุงมือครั้งที่ทำการสุ่มตัวอย่าง

๒. เจ้าหน้าที่สุ่มตัวอย่างตามแผนการตรวจสอบมาตรฐานของ Codex Code of Practice ดังนี้

ปริมาณตะกร้าลำไยใน Lot	จำนวนสุ่มตัวอย่าง (หน่วย : ตะกร้า)
------------------------	---------------------------------------

ต่ำกว่า ๑๐๐	๕
๑๐๑ - ๓๐๐	๗
๓๐๑ - ๕๐๐	๙
๕๐๑ - ๑,๐๐๐	๑๐
มากกว่า ๑,๐๐๐	๑๕

ตามประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง ปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผลลำไยสดที่จะส่งออกไปสาธารณรัฐประชาชนจีน ลงวันที่ ๑๒ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๔

๓. ให้สุ่มซึกตัวอย่างลำไย ตามแผนการสุ่มตัวอย่าง จากนั้นให้เปิดตะกร้าลำไยและสุ่มซึกตัวอย่างทุกตะกร้า ตะกร้าละ ๖ จุด ตะกร้าละ ๖ จุด (ด้านบน และด้านล่างของตะกร้า) จุดละ ๒ ผล

๔. นำลำไยที่สุ่มได้ในข้อที่ ๓ รวมกันเป็น ๑ ตัวอย่าง ใส่ในถุงพลาสติก

๕. บันทึกรายละเอียดของตัวอย่าง เช่น ชนิดตัวอย่าง น้ำหนัก วันเวลาที่เก็บตัวอย่าง ผู้สุ่มตัวอย่าง ชื่อที่อยู่สถานที่ผลิต เพื่อให้ข้อมูลดังกล่าวสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

๖. เก็บรักษาตัวอย่างในภาชนะที่สามารถรักษาความเย็นได้

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน  
เรื่อง การสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อส่งทดสอบด้านจุลินทรีย์

๑. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้เป็นคู่มือในการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อส่งทดสอบด้านจุลินทรีย์

๒. ขอบข่าย

การสุ่มเก็บตัวอย่างสินค้าพืช เช่น ผักผลไม้สด ธัญพืช เพื่อส่งตัวอย่างทดสอบด้านจุลินทรีย์ ต้องสุ่มโดยวิธีปลอดเชื้อ (Aseptic technique) ซึ่งในขณะที่ปฏิบัติงาน จะต้องป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์จากสภาวะแวดล้อมหรือจากผู้ปฏิบัติงานลงในตัวอย่างที่สุ่มเก็บ ดังนั้นอุปกรณ์ที่ใช้ในการสุ่มเก็บที่สัมผัสกับตัวอย่างต้องปลอดเชื้อ และผู้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างต้องปฏิบัติให้ถูกต้อง

๓. เอกสารอ้างอิง

American Public Health Association; APHA. 2015. Compendium of Microbiological Examination of Foods. Chapter 2 – Sampling Plans, Sample Collection, Shipment, and Preparation for Analysis (15<sup>th</sup> ed.). Sheridan Books, Inc., Washington DC. p.13 – 25.  
Codex Alimentarius. 1999. CAC/GL 33-1999: Recommended methods of sampling for the determination of pesticide residues for compliance with MRLs. 18 P.

๔. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๔.๑ อุปกรณ์

๑. ถุงพลาสติกสำหรับใส่ตัวอย่าง
๒. ขวดสเปรย์แอลกอฮอล์ (ความเข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐)
๓. ถุงมือยางปลอดเชื้อ
๔. หนัวยางสำหรับรัดถุง
๕. กล่องพลาสติกปิดสนิท สำหรับใส่อุปกรณ์ในการสุ่มเก็บตัวอย่าง
๖. ภาชนะที่สามารถรักษาความเย็นของตัวอย่างที่อุณหภูมิ ๑๒ – ๑๕ องศาเซลเซียส เช่น กล่องโฟมที่มีสารให้ความเย็น
๗. อุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิในภาชนะสำหรับจัดเก็บและขนส่งตัวอย่าง

๔.๒ วิธีการ

๑. ล้างมือให้สะอาดหรือฉีดพ่นมือด้วยสเปรย์แอลกอฮอล์
๒. สวมถุงมือ จากนั้นฉีดพ่นด้วยสเปรย์แอลกอฮอล์อีกครั้งและรอจนแห้ง แล้วจึงทำการสุ่มเก็บตัวอย่างตามแผนการสุ่ม (ตารางที่ ๑) ใส่ในถุงพลาสติก รัดด้วยหนัวยาง

- ๓. เก็บตัวอย่างใส่ในกล่องโฟม และปิดฝากล่องทันที เพื่อรักษาอุณหภูมิภายในกล่อง
- ๔. เปลี่ยนถุงมือทุกครั้งที่เก็บตัวอย่างใหม่
- ๕. เมื่อต้องการสุ่มเก็บตัวอย่างใหม่ให้เริ่มปฏิบัติตามข้อ ๑ - ๔

๔.๓ ข้อควรปฏิบัติ

- ๑. อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บตัวอย่างจะต้องเก็บในที่สะอาด ปราศจากฝุ่นละอองหรือการปนเปื้อนจุลินทรีย์เก็บอุปกรณ์ทั้งหมดในกล่องพลาสติกที่สะอาดและมีฝาปิด
- ๒. ถุงใส่ตัวอย่างควรเก็บในถุงอีกชั้นและปิดสนิท
- ๓. ไม่ควรใส่ตัวอย่างในกล่องมากไปเพราะว่าตัวอย่างจะชื้นและเน่าง่าย
- ๔. ไม่ควรใส่บันทึกรายละเอียดตัวอย่างรวมกับตัวอย่าง
- ๕. กรณีที่ตัวอย่างที่สุ่มเก็บมีอุณหภูมิสูง เช่น ตัวอย่างที่สุ่มเก็บจากแปลงเกษตร ควรเปิดปากถุงในแนวนอนเพื่อให้อุณหภูมิลดลง แล้วจึงปิดปากถุง
- ๖. ถุงมือควรเก็บในกล่องที่ผลิตมาจากโรงงาน

ตารางที่ ๑ การสุ่มตัวอย่างผักและผลไม้สด

น้ำหนักของ ทั้งรุ่นการผลิต	จำนวนจุดที่ เก็บ	น้ำหนักต่อจุด	น้ำหนักรวมต่อ ตัวอย่าง	จำนวน ตัวอย่าง
น้อยกว่า ๕๐ กิโลกรัม	๓	ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม	๑,๐๐๐ กรัม	๑
๕๐ - ๕๐๐ กิโลกรัม	๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม	๑,๐๐๐ กรัม	๑
๕๐๑ - ๒,๐๐๐ กิโลกรัม	๑๐	ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม	๒,๐๐๐ กรัม	๑
มากกว่า ๒,๐๐๐ กิโลกรัม	๑๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม	๑,๕๐๐ กรัม	๒

ที่มา: ดัดแปลงจาก CAC/GL 33-1999)

## ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

เรื่อง การสุ่มตัวอย่างเพื่อทดสอบทางเคมีและการตัดแปรพันธุกรรม

## ๑. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้เป็นคู่มือในการสุ่มตัวอย่างสินค้าพืชในการทดสอบทางเคมี เช่น สารเคมีทางการเกษตร สารปนเปื้อน (โลหะหนัก) รวมถึงการตรวจสอบทางด้าน การตัดแปรพันธุกรรม (Genetic Modified: GM) เพื่อให้ได้ตัวอย่างที่เป็นตัวแทนของการผลิตสินค้าทั้งรุ่นการผลิต โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างมีความสอดคล้องตามมาตรฐานสากล

## ๒. ขอบข่าย

เป็นเอกสาร วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างสินค้าพืช ครอบคลุมการสุ่มเก็บตัวอย่างสินค้าพืชผักผลไม้สด เช่น กะเพรา โหระพา ผักชีไทย ขึ้นฉ่าย ถั่วฝักยาว ตะไคร้ หน่อไม้ฝรั่ง ผักกาดหอม หอมแดง หอมหัวใหญ่ มะม่วง มะละกอ ทูเรียน และส้มเขียวหวาน รวมถึงการดูแลรักษาตัวอย่างในภาชนะบรรจุและการควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม ตลอดระยะเวลาขนส่งถึงห้องปฏิบัติการ

## ๓. อ้างอิง

CAC/GL 33-1999: Recommended methods of sampling for the determination of pesticide residues for compliance with MRLs

## ๔. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

## ๔.๑ สุ่มเก็บตัวอย่างตามตารางการสุ่มตัวอย่าง ดังต่อไปนี้

ตารางที่ ๑ จำนวนต่ำสุดของการชักตัวอย่างขั้นต้น (Primary samples) ของแต่ละรุ่นการผลิต

น้ำหนักของทั้งรุ่นการผลิต	จำนวนจุดที่เก็บ	น้ำหนักต่อจุด
น้อยกว่า ๕๐ กิโลกรัม	๓	ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม
๕๐ - ๕๐๐ กิโลกรัม	๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม
๕๐๑ - ๑,๐๐๐ กิโลกรัม	๑๐	ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม
มากกว่า ๑,๐๐๐ กิโลกรัม	๑๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม

ตารางที่ ๒ ลักษณะ ขนาด และปริมาณต่ำสุดของตัวอย่างขั้นต้น (Primary samples) ที่ใช้ในการทดสอบ

ขนาด	ตัวอย่างชนิดพืช	ปริมาณต่ำสุดของตัวอย่างในการทดสอบทางห้องปฏิบัติการต่อตัวอย่าง
ขนาดเล็กน้ำหนักต่อหน่วย น้อยกว่า ๒๕ กรัม	ลำไย ลิ้นจี่ พริก มะเขือเปราะ	๑,๐๐๐ กรัม
ขนาดกลางน้ำหนักต่อหน่วย ๒๕ - ๒๕๐ กรัม	มังคุด มะม่วง มะเขือยาว	๑,๐๐๐ กรัม (ไม่น้อยกว่า ๑๐ หน่วย, ผล)
ขนาดใหญ่น้ำหนักต่อหน่วยมากกว่า ๒๕๐ กรัม	กะหล่ำปลี มะละกอ ส้มโอ ทูเรียน องุ่น(ทั้งพวง)	๒,๐๐๐ กรัม (ไม่น้อยกว่า ๕ หน่วย, ผล)

#### ๔.๒ การบรรจุและการดูแลรักษาตัวอย่าง

๔.๒.๑ หอมแดง หอมหัวใหญ่ และผลไม้สด บรรจุในถุงกระดาษหรือกล่องกระดาษสะอาด ติดป้าย ระบุหมายเลขตัวอย่าง ลงนามผู้เก็บตัวอย่าง และวันที่เก็บตัวอย่าง ต้องไม่ขีดเขียนข้อความใดๆ บนถุงกระดาษหรือกล่องกระดาษบรรจุตัวอย่าง มีการดูแลรักษาตัวอย่างและควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมตลอดระยะเวลาขนส่งถึงห้องปฏิบัติการ

๔.๒.๒ ผักสดบรรจุในถุงพลาสติกสะอาดปิดสนิท ติดป้าย ระบุหมายเลขตัวอย่าง ลงนามผู้เก็บตัวอย่าง และวันที่เก็บตัวอย่าง ต้องไม่ขีดเขียนข้อความใดๆ บนถุงบรรจุตัวอย่าง มีการดูแลรักษาตัวอย่างในขณะบรรจุที่สะอาดและควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมตลอดระยะเวลาขนส่งถึงห้องปฏิบัติการ

## ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

## เรื่อง การสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อทดสอบอะฟลาทอกซิน

## ๑. วัตถุประสงค์

เพื่อใช้เป็นคู่มือในการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อทดสอบอะฟลาทอกซิน

## ๒. ขอบข่าย

เป็นการสุ่มเก็บตัวอย่างสินค้าพืชชนิดเมล็ดแมงลัก ลูกเดือย และพริกแห้ง สำหรับทดสอบอะฟลาทอกซิน เนื่องจากลักษณะการปนเปื้อนกระจายตัวไม่สม่ำเสมอ (Heterogeneous Distribution) ในแต่ละรุ่นการผลิต (Lot) จึงมีความจำเป็นต้องกำหนดแนวทางการสุ่มเก็บตัวอย่างโดยอ้างอิงมาตรฐานสากล

## ๓. อ้างอิง

๓.๑ COMMISSION REGULATION (EC) No.401/2006 of 23 February 2006: laying down the methods of sampling and analysis for the official control of the levels of mycotoxins in foodstuffs

๓.๒ COMMISSION REGULATION (EU) No.178/2010 of 2 March 2010: amending regulation (EC) No.401/2006 as regards groundnuts (peanuts), other oilseeds, tree nuts, apricot kernels, liquorice and vegetable oil

## ๔. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

## ๔.๑ วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างธัญพืช เช่น ลูกเดือย เมล็ดแมงลัก

เพื่อให้ได้ตัวอย่างที่เป็นตัวแทนที่ดีของรุ่น ให้ปฏิบัติตามดังต่อไปนี้

- ตัวอย่างที่สุ่มเก็บในแต่ละจุด ต้องมีน้ำหนักประมาณ ๑๐๐ กรัม
- จำนวนจุดที่สุ่มเก็บตัวอย่างขึ้นกับขนาดของรุ่นตามที่แสดงในตารางที่ ๑ และ ๒
- กรณีไม่สามารถปฏิบัติตามแผนการสุ่มเก็บที่กำหนด เนื่องจากอาจทำให้สินค้าเสียหาย (because of unacceptable commercial consequences resulting from damage to the lot) ให้เลือกใช้วิธีชักตัวอย่างอื่นที่เหมาะสม โดยต้องระบุวิธีการปฏิบัติอย่างชัดเจน

หมายเหตุ กรณีที่ต้องการลดน้ำหนักรวมตัวอย่างที่สุ่มเก็บก่อนส่งเข้าห้องปฏิบัติการสามารถปฏิบัติได้โดยใช้เครื่องแบ่งตัวอย่าง (Sample divider) หรือวิธีการอื่นที่เหมาะสม โดยต้องระบุวิธีการปฏิบัติอย่างชัดเจน ซึ่งน้ำหนักรวมตัวอย่างที่ส่งเข้าห้องปฏิบัติการต้องไม่น้อยกว่า ๒ กิโลกรัมต่อตัวอย่าง

ตารางที่ ๑ : แสดงน้ำหนักต่อ Sublot หรือจำนวน Sublot จำนวนและน้ำหนักที่ต้องสุ่มเก็บ และจำนวน ตัวอย่างส่งห้องปฏิบัติการ สำหรับตัวอย่างธัญพืช ที่มีน้ำหนักการผลิตมากกว่า ๕๐ ตัน

น้ำหนักการผลิต (ตัน)	น้ำหนักต่อ Sublot หรือ จำนวน Sublot	จำนวนจุด ที่สุ่มเก็บ ต่อ Sublot	น้ำหนักรวม ตัวอย่าง (กิโลกรัม) ต่อ Sublot	จำนวน ตัวอย่างส่ง ห้องปฏิบัติการ
มากกว่า ๕๐ - ๓๐๐ ตัน	๓๐๐ ตัน	๓๐๐	๓๐	๓
มากกว่า ๓๐๐ - ๑,๕๐๐ ตัน	๓ ส่วน	๓๐๐	๓๐	๓
๑,๕๐๐ ตันขึ้นไป	๕๐๐ ตัน	๓๐๐	๓๐	๓

ตารางที่ ๒ : แสดงจำนวนและน้ำหนักที่ต้องสุ่มเก็บ และจำนวนตัวอย่างส่งห้องปฏิบัติการ สำหรับตัวอย่าง ธัญพืช ที่มีน้ำหนักการผลิตไม่เกิน ๕๐ ตัน

น้ำหนักการผลิต (ตัน)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม)	จำนวนตัวอย่างส่ง ห้องปฏิบัติการ
ไม่เกิน ๐.๐๕	๓	๓	๓
มากกว่า ๐.๐๕-๐.๕	๕	๓	๓
มากกว่า ๐.๕-๑.๐	๑๐	๓	๓
มากกว่า ๑.๐-๓.๐	๒๐	๖	๓
มากกว่า ๓.๐-๑๐.๐	๔๐	๖	๓
มากกว่า ๑๐.๐-๒๐.๐	๖๐	๖	๓
มากกว่า ๒๐.๐-๕๐.๐	๑๐๐	๓๐	๓

#### ๔.๒ วิธีสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องเทศ เช่น พริกแห้ง

เพื่อให้ได้ตัวอย่างที่เป็นตัวแทนที่ดีของรุ่นการผลิต ให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

- ตัวอย่างที่สุ่มเก็บในแต่ละจุด ต้องมีน้ำหนักประมาณ ๑๐๐ กรัม
- จำนวนจุดที่สุ่มเก็บตัวอย่างขึ้นกับขนาดของรุ่นตามที่แสดงในตารางที่ ๓ และ ๔
- กรณีตัวอย่างที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ชนิดสุญญากาศ และมีรุ่นการผลิตมากกว่า ๑๕ ตัน ให้มีจำนวนจุดที่ต้องสุ่มเก็บอย่างน้อย ๒๕ จุด และมีน้ำหนักรวมตัวอย่าง ๓๐ กิโลกรัม
- กรณีตัวอย่างที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ชนิดสุญญากาศ และมีรุ่นการผลิตไม่เกิน ๑๕ ตัน ให้มีจำนวนจุดที่ต้องสุ่มเก็บเป็นร้อยละ ๒๕ ของจำนวนที่กำหนดไว้ในตารางที่ ๔ และมีน้ำหนักรวมตัวอย่าง สอดคล้องกับน้ำหนักของรุ่นการผลิตตามตารางที่ ๔
- กรณีไม่สามารถปฏิบัติตามแผนการสุ่มเก็บที่กำหนด เนื่องจากอาจทำให้สินค้าเสียหาย (because of unacceptable commercial consequences resulting from



damage to the lot) ให้เลือกใช้วิธีชักตัวอย่างอื่นที่เหมาะสม โดยต้องระบุวิธีการปฏิบัติ  
อย่างชัดเจน

หมายเหตุ กรณีที่ต้องการส่น้ำหนักรวมตัวอย่างที่สุ่มเก็บก่อนส่งเข้าห้องปฏิบัติการสามารถ  
ปฏิบัติได้โดยใช้เครื่องแบ่งตัวอย่าง (Sample divider) หรือวิธีการอื่นที่เหมาะสม โดยต้องระบุวิธีการปฏิบัติอย่าง  
ชัดเจน ซึ่งน้ำหนักรวมตัวอย่างที่ส่งเข้าห้องปฏิบัติการต้องไม่น้อยกว่า ๒ กิโลกรัมต่อตัวอย่าง

ตารางที่ ๓ : แสดงน้ำหนักต่อ Sublot จำนวนและน้ำหนักที่ต้องสุ่มเก็บ และจำนวนตัวอย่างส่ง  
ห้องปฏิบัติการ สำหรับตัวอย่างเครื่องเทศ ที่มีน้ำหนักการผลิตมากกว่า ๑๕ ตัน

น้ำหนัก การผลิต (ตัน)	น้ำหนัก ต่อ Sublot	จำนวนจุดที่สุ่ม เก็บต่อ Sublot	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม) ต่อ Sublot	จำนวนตัวอย่างส่ง ห้องปฏิบัติการ
๑๕ ตันขึ้นไป	๓๐ ตัน	๑๐๐	๓๐	๑

ตารางที่ ๔ : แสดงจำนวนและน้ำหนักที่ต้องสุ่มเก็บ และจำนวนตัวอย่างส่งห้องปฏิบัติการ สำหรับตัวอย่าง  
เครื่องเทศ ที่มีน้ำหนักการผลิตไม่เกิน ๑๕ ตัน

น้ำหนัก การผลิต (ตัน)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม)	จำนวนตัวอย่างส่ง ห้องปฏิบัติการ
ไม่เกิน ๐.๐๓	๕	๐.๕	๑
มากกว่า ๐.๐๓-๐.๑	๑๐	๑	๑
มากกว่า ๐.๑-๐.๒	๑๕	๑.๕	๑
มากกว่า ๐.๒-๐.๕	๒๐	๒	๑
มากกว่า ๐.๕-๑.๐	๓๐	๓	๑
มากกว่า ๑.๐-๒.๐	๔๐	๔	๑
มากกว่า ๒.๐-๕.๐	๖๐	๖	๑
มากกว่า ๕.๐-๑๐.๐	๘๐	๘	๑
มากกว่า ๑๐.๐-๑๕.๐	๑๐๐	๑๐	๑