

เลขที่ : ACFS 1015/18



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

สำนักรับรองระบบคุณภาพ (สรร.)

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

35 หมู่ 3 เทคโนโลยีธานี ตำบลคลองห้า

อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120

ได้รับการรับรองความสามารถในฐานะหน่วยรับรองระบบการจัดการ ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021-1 : 2015

ขอบข่าย GMP/HACCP

โดยมีรายละเอียดการรับรองระบบงานตามเอกสารแนบท้าย

วันที่ให้การรับรอง 29 มกราคม 2561

วันที่สิ้นสุดการรับรอง 28 มกราคม 2564

การแก้ไขครั้งที่ 01 ออกให้ ณ วันที่ 27 ธันวาคม 2561

ออกให้ครั้งแรกเมื่อวันที่ 29 มกราคม 2552

ลงชื่อ

(นางสาวจุฑะดี พงศ์มณีรัตน์)

เลขธิการ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ACFS  
Thailand  
Accreditation



รายละเอียดการรับรองระบบงาน : เลขที่ ACFS 1015/18

**Accreditation Standard** : ISO/IEC 17021-1 : 2015

**Certification Scheme** : -

**Normative Document** : ACFS-CSSA-R-SD-14 Rev.02 : หลักเกณฑ์/เงื่อนไข เกณฑ์ประกอบการตัดสินใจ  
ให้การรับรองระบบงานในขอบข่ายหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร  
(Good Manufacturing Practice : GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติ  
ที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP)  
Preventive Control for Human Food (PCHF) และ Preventive Control for Animal Food (PCAF)

### **Scope of Accreditation & Certification Standard**

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP/HACCP

ขอบข่ายย่อยที่ได้รับการรับรอง : - การผลิตอาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)  
- การผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติกสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (ISIC Code 2520)

วันที่ได้รับการต่ออายุการรับรอง : 29 มกราคม 2561

ขอบข่ายย่อย : - การผลิตอาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)  
- การผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติกสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (ISIC Code 2520)

Certification Standard : - มกษ.9023-2550-หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร  
- มกษ.9024-2550-ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมและแนวทาง  
ในการนำไปใช้  
- Codex Alimentarius Commission: CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 Recommended  
International Code of Practice: General Principles of Food Hygiene, Hazard Analysis  
and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application  
- มกษ.1004-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์  
- มกษ.4403-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าว  
- มกษ.6401-2558 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ  
- มกษ. 7420-2552 : การปฏิบัติที่ดีด้านสุขลักษณะสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น  
- มกษ.9035-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด  
- มกษ.9039-2556 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค  
- มกษ.9041-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง  
- มกษ.9046-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง

ลงชื่อ.....

วันที่ 24 ธ.ค. 2561

ACFS  
Thailand  
Accreditation





รายละเอียดการรับรองระบบงาน : เลขที่ ACFS 1015/18

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP

วันที่ได้รับการขยาย : 27 ธันวาคม 2561

Certification Standard

ขอบข่ายย่อย : - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

Certification Standard

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่อง น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคน้ำชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 386) พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ลงชื่อ.....

วันที่.....

27 ธ.ค. 2561





No. : ACFS 1015/18

**National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Thailand**

This is to certify that

**Thailand Institute of Scientific and Technological Research  
Office of Certification Body (TISTR-OCB)**

35 Moo 3 Tambon Khlong Ha,  
Amphoe Khlong Luang, Pathum Thani 12120

has been accredited as detailed in the accreditation schedule for  
Certification Body Management System ISO/IEC 17021-1 : 2015  
Scope GMP/HACCP

**Date of granting** 29 January 2018

**Valid until** 28 January 2021

**Revision No. 01 Date of issue** 27 December 2018

**Initial Accreditation** 29 January 2009

**Signature :**

(Miss Juadee Pongmancerat)

**Secretary General**

**National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards**







## Accreditation Schedule : No. ACFS 1015/18

**Accreditation Standard** : ISO/IEC 17021-1 : 2015

**Certification Scheme** : -

**Normative Document** : ACFS-CSSA-R-SD-14 Rev.02 : Criteria/Condition Decision Criteria on Accreditation in GMP (Good Manufacturing Practice)  
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)  
Preventive Control for Human Food (PCHF) and Preventive Control for Animal Food (PCAF)

### Scope of Accreditation & Certification Standard

#### Scope of Accreditation : GMP/HACCP

**Sub-Scope of Accreditation** : - Manufacture of Food Products and Beverages (ISIC Code 15)  
- Manufacture of Plastic Products (ISIC Code 2520)

**Date of Reassessment** : 29 January 2018

**Sub-Scope** : - Manufacture of Food Products and Beverages (ISIC Code 15)  
- Manufacture of Plastic Products (ISIC Code 2520)

**Certification Standard** : - TAS 9023-2007 : Code of Practice : General Principles of Food Hygiene  
- TAS 9024-2007 : Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application  
- Codex Alimentarius Commission: CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 Recommended International Code of Practice: General Principles of Food Hygiene, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application  
- TAS 1004-2014 : Code of Practice for Sulphur Dioxide Fumigation of Fresh Fruits  
- TAS 4403-2010 : Good Manufacturing Practices for Rice Mill  
- TAS 6401-2015 : Good Manufacturing Practices for Milk Collection Center  
- TAS 7420-2009 : Good Hygienic Practices for Pre-processing of Fishery Products  
- TAS 9035-2010 : Good Manufacturing Practices for Packing House of Fresh Fruits and Vegetables  
- TAS 9039-2013 : Good Manufacturing Practices for Ready-to-Eat Fresh Pre-cut Fruits and Vegetables  
- TAS 9041-2014 : Code of Practice for The Manufacturing of Frozen Agricultural Commodities  
- TAS 9046-2017: Good Manufacturing Practices for Frozen Durian

Signature .....

*F. Pongmanunt* Date *27 Dec. 2018*





## Accreditation Schedule : No. ACFS 1015/18

### Scope of Accreditation : GMP

Date of Extension : 27 December 2018

#### Certification Standard

Sub-Scope : - Manufacture of Food Products and Beverages (ISIC Code 15)

Certification Standard : - Notification of the Ministry of Public Health (No. 193) B.E. 2543 (2000)  
Re : Production Processes, Production Equipments, and Food Storages.

- Notification of the Ministry of Public Health (No. 220) B.E. 2544 (2001)  
Re : Drinking Water in Sealed Containers (No. 3)

- Notification of the Ministry of Public Health (No. 298) B.E. 2549 (2006)  
Re : Production Processes, Production Equipments, and storage of ready-to-consume milk products in liquid form which passed through pasteurization heat treatment

- Notification from the Ministry of Public Health (No. 342) B.E. 2555 (2012)  
Re : Production Processes, Production Equipments, and storage of processed foods packed in containers for sale

- Notification from the Ministry of Public Health (No. 349) B.E. 2556 (2013)  
Re : Production Processes, Production Equipments and storage of low acid and acidified canned foods

- Notification from the Ministry of Public Health (No. 386) B.E. 2560 (2017)  
Re : The Requirements for production processes, Production Equipments, storage and labeling of some fresh fruits or vegetables

Signature ..... J. Pongmanunt ..... Date ..... 27 Dec. 2018 ..... 