

เลขที่ : ACFS 1018/18

## สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

# บริษัท ทูฟ นอร์ด (ประเทศไทย) จำกัด

1858/75-76 ชั้น 16 อาคารทีซีไอเอฟทาวเวอร์ ถนนบางนา-ตราค แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพมหานคร 10260

ได้รับการรับรองความสามารถในฐานะหน่วยรับรองระบบการจัดการ ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021-1:2015 ขอบข่าย GMP/HACCP

โดยมีรายละเอียดการรับรองระบบงานตามเอกสารแนบท้าย

วันที่ให้การรับรอง 1 พฤษภาคม 2561
วันที่สิ้นอายุการรับรอง 30 เมษายน 2564
การแก้ไขครั้งที่ 01 ออกให้ ณ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2561
ออกให้กรั้งแรกเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2552

ลงชื่อ

and mo

(นางสาวจูอะดี พงศ์มณีรัตน์)

เ<mark>ลขาธิก</mark>าร

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ





Accreditation Standard : ISO/IEC 17021-1:2015

Certification Scheme :

Normative Document : ACFS-CSSA-R-SD-14 Rev.03 : หลักเกณฑ์/ เงื่อนไขเกณฑ์ประกอบการตัดสินใจ

ให้การรับรองระบบงานในขอบข่ายหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุควิกฤติ

ที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP)

Preventive Controls for Human Food (PCHF) และ Preventive Controls for Animal Food (PCAF)

## Scope of Accreditation & Certification Standard

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง: GMP/HACCP

ขอบข่ายย่อยที่ได้รับการรับรอง : - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

- การผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติก (ISIC Code 2520) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

- การผลิตกระดาษและผลิตภัณฑ์กระดาษ (ISIC Code 210) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

- การผลิตถังน้ำ ที่เก็บน้ำและภาชนะที่ทำจากโลหะ (ISIC Code 2812) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

- การผลิตผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่ทำจากโลหะประดิษฐ์ที่มิได้ระบุไว้ที่อื่น (ISIC Code 2899)

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

- การรับบรรทุกของ (ISIC Code 6301) สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

- สถานที่เก็บสินค้าและการเก็บสินค้า (ISIC Code 6302) สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

ลงชื่อ 🔍 💮

วันที่ 28 พ.ย.2561

ACFS
Thailand



ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง: GMP/HACCP

วันที่ได้รับการต่ออายุการรับรอง: 1 พฤษภาคม 2561

ขอบข่ายย่อย

- การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องคื่ม (ISIC Code 15)

- การผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติก (ISIC Code 2520) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

Certification Standard:

- มกษ.9023-2550-หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสูงลักษณะอาหาร

- มกษ.9024-2550-ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

- มกษ.9035-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด

- 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.4403-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าว

- มกษ.7420-2552 : การปฏิบัติที่ดีด้านสุขลักษณะสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น

- มกษ.9039-2556 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สคตัดแต่งพร้อมบริโภค

- มกษ.9041-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง

- มกษ.1004-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สคด้วยก๊าซซัลเฟอร์<mark>ไค</mark>ออกไซด์

- มกษ.9046-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง: GMP

วันที่ได้รับการต่ออายุการรับรอง :

1 พฤษภาคม 2561

ขอบข่ายย่อย

: - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องคื่ม (ISIC Code 15)

Certification Standard

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่อง น้ำบริ โภคในภาชนะบรรจุ

ที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริ โภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธี

ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้

ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

วันที่ 28 พ.ย. 256





ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP/HACCP

วันที่ได้รับการขยายขอบข่ายย่อย : 28 พฤศจิกายน 2561

ขอบข่ายย่อย : - การผลิตกระคาบและผลิตภัณฑ์กระคาบ (ISIC Code 210) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

- การผลิตถังน้ำ ที่เก็บน้ำและภาชนะที่ทำจากโลหะ (ISIC Code 2812) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

- การผลิตผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่ทำจากโลหะประดิษฐ์ที่มิได้ระบุไว้ที่อื่น (ISIC Code 2899)

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

- การรับบรรทุกของ (ISIC Code 6301) สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

- สถานที่เก็บสินค้าและการเก็บสินค้า (ISIC Code 6302) สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

Certification Standard:

- มกษ.9023-2550-หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

- มกษ.9024-2550-ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุควิกฤติที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้

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

วันที่ได้รับการวันที่ได้รับการขยาย : 28 พฤศจิกายน 2561

**Certification Standard** 

ขอบข่ายย่อย

: การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องคื่ม (ISIC Code 15)

Certification Standard

: - มกษ.9004-2547 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

- มกษ.7411-2548 : การปฏิบัติที่ดีในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เล่ม 2

การผลิตปลาสด ปลาแล่เยือกแข็งและเนื้อปลาบค การผลิตซูริมิเยือกแข็ง

- มกษ.9008-2549 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก

- มกษ.9009-2549 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสุกร

- มกษ.9019-2550 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าโคและกระบือ

- มกษ.9020-2551 : หลักปฏิบัติค้านสุขลักษณะสำหรับเนื้อสัตว์เล่ม 1 : หลักการทั่วไป

- มกษ.9040-2556 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าแพะและแกะ

- มกษ.9050-2561 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการขนส่งชากสัตว์และเนื้อสัตว์

ลงชื่อ

<sub>วันที่</sub> 28 พ.ย. 256





ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP

วันที่<mark>ได้รับการขยาย</mark>

: 28 พฤศจิกายน 2561

Certification Standard

ขอบข่ายย่อย

: - การผลิตอาหารและเครื่องคื่ม (ISIC Code 15)

Certification Standard

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้

ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปีคสนิทชนิคที่มีความเป็นกรคต่ำ

และชนิคที่ปรับกรค

ลงชื่อ.

วันที่ **28 พ**.ย. 25

ACFS
Thalland
Accreditation



No.: ACFS 1018/18

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

This is to certify that

## TUV NORD (Thailand) Ltd.

1858/75-76 16<sup>th</sup> Floor, TCIF Tower, Bangna-Trad Rd., Bangna, Bangna, Bangkok 10260

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 1 May 2018

Valid until 30 April 2021

Revision No. 01 Date of issue 28 November 2018

Initial Accreditation 1 May 2009

Signature:

J. Pengameurt

(Miss Juadee Pongmaneerat)

Secretary General

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards





Accreditation Standard:

ISO/IEC 17021-1: 2015

**Certification Scheme**:

**Normative Document:** 

ACFS-CSSA-R-SD-14 Rev.03: Criteria/Condition Decision Criteria

on Accreditation in GMP (Good Manufacturing Practice)

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Preventive Controls for Human Food (PCHF) and Preventive Controls 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)

- Manufacture of Paper and Paper Products (ISIC Code 210)

- Manufacture of Tanks, Reservoirs and Containers of Metal (ISIC Code 2812)

- Manufacture of other fabricated metal products n.e.c. (ISIC Code 2899)

- Cargo handling (ISIC Code 6301)

- Storage and Warehousing (ISIC Code 6302)

enquarurt Date 28 Nov. 2018



Scope of Accreditation: GMP/HACCP

Date of Reassessment

1 May 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

- TAS 9035-2010: Good Manufacturing Practices for Packing House of Fresh Fruits

and Vegetables

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 4403-2010: Good Manufacturing Practices for Rice Mill

- TAS 7420-2009: Good Hygienic Practices for Pre-processing of Fishery Products

- 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 1004-2014: Code of Practice for Sulphur DioxideFumigation of Fresh Fruits

- TAS 9046-2017: Good Manufacturing Practices for Frozen Durian

**Scope of Accreditation:** 

**GMP** 

1 May 2018

Sub-Scope

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

Certification Standard

Date of Reassessment

- 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 foodspacked

in containers for sale

Signature

Tonguaminto

Date 28 Nov. 2018

ACFS
Thailand
Accreditation



Scope of Accreditation: GMP/HACCP

Date of Extension : 28 November 2018

Sub-Scope : - Manufacture of Paper and Paper Products (ISIC Code 210)

- Manufacture of Tanks, Reservoirs and Containers of Metal (ISIC Code 2812)

- Manufacture of other fabricated metal products n.e.c. (ISIC Code 2899)

- Cargo handling (ISIC Code 6301)

- Storage and Warehousing (ISIC Code 6302)

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

**Date of Extension** 

28 November 2018

Certification Standard

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

Certification Standard : - TAS 9004-2004 : Good Manufacturing Practice For Abattoir

- TAS 7411-2005 : Code of Practices for Fish and Fishery Products Volume 2

: Processing of Fresh Fish, Frozen Fish, Minced Fish and Frozen Surimi

- TAS 9008-2006: Good Manufacturing Practice for Poultry Abattoir

- TAS 9009-2006: Good Manufacturing Practice for Pig Abattoir

- TAS 9019-2007 : Good Manufacturing Practice for Cattle and Buffalo Abattoir

- TAS 9020-2008: Code of Hygienic Practice for Meat Volume 1: General Principles

- TAS 9040-2013: Good Manufacturing Practice for Goat and Sheep Abattoir

- TAS 9050-2018: Code of Practices for Carcass and Meat Transportation

Signature

28 Nov. 2018

ACFS



Scope of Accreditation:

**GMP** 

**Date of Extension** 

28 November 2018

**Certification Standard** 

Sub-Scope

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

Certification Standard

- 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

Signature

Date 28 Nov. 2

ACFS
Thailand
Accreditation