

เลขที่ : ACFS 1016/18

# สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

# บริษัท บูโร เวอริทัส เซอทิฟิเคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด

เลขที่ 2170 อาคารกรุงเทพทาวเวอร์ ชั้น 16 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปี เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310

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

โดยมีรายละเอียดการรับรองระบบงานตามเอกสารแนบท้าย

วันที่ให้การรับรอง 17 ธันวาคม 2560 วันที่สิ้นอายุการรับรอง 16 ธันวาคม 2563 การแก้ไขครั้งที่ 02 ออกให้ ณ วันที่ 15 พฤศจิกายน 2561 ออกให้ครั้งแรกเมื่อวันที่ 17 ธันวาคม 2551

ลงชื่อ

Que ma

(นางสาวจูอะดี พงศ์มณีรัตน์)

เลขาธิการ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ACFS
Thailand
Accreditation



รายละเอียดการรับรองระบบงาน: เลขที่ ACFS 1016/18

Accreditation Standard: ISO/IEC 17021-1: 2015

**Certification Scheme** 

ACFS-CSSA-R-SD-14 Rev.03 : หลักเกณฑ์/เงื่อนไข เกณฑ์ประกอบการตัดสินใจ **Normative Document:** 

> ให้การรับรองระบบงานในขอบข่ายหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต

ที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP)

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

Scope Accreditation & Certification Standard

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP/HACCP

ขอบข่ายย่อยที่ได้รับการรับรอง : การผลิตอาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

วันที่ได้รับการต่ออายุการรับรอง: 17 ธันวาคม 2560

: การผลิตอาหารและเครื่องคื่ม (ISIC Code 15) **ของเข้ายย่อย** 

: - มกษ.9023-2550-หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสูงลักษณะอาหาร Certification Standard

- 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

วันที่ได้รับการขยาย : 21 มีนาคม 2561

: - มกษ. 1004-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สคค้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ Certification Standard (ภายใต้ ISIC Code 15)

- มกษ.6401-2558 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมน้ำนมคิบ

- มกษ. 9035-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด

- มกษ. 9039-2556 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค

- มกษ. 9041-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง - มกษ. 9047-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับ โรงรวบรวมผักและผลไม้สด



## รายละเอียดการรับรองระบบงาน: เลขที่ ACFS 1016/18

วันที่ใด้รับการขยาย

: 21 มีนาคม 2561

Certification Standard (ภายใต้ ISIC Code 15)

- : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
  - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)
  - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
  - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
  - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิคที่มีความเป็นกรคต่ำและ ชนิดที่ปรับกรด

วันที่มีการลด

: 15 พฤศจิกายน 2561

Certification Standard (ภายใต้ ISIC Code 15) : - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริ โภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเกอร์ไรส์

ลงนาม......

วันที่ 15 าแ ศ วรศ์

†CFS



No.: ACFS 1016/18

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

This is to certify that

## Bureau Veritas Certification (Thailand) Ltd.

16<sup>th</sup> Floor, Bangkok Tower, 2170 New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok 10310, Thailand.

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

Date of granting 17 December 2017

Valid until 16 December 2020

Revision No. 02 Date of issue 15 November 2018

Initial Accreditation 17 December 2008

Signature:

(Miss Juadee Pongmaneerat)

Secretary General

National Bureau of Agricultural Commodityand Food Standards

Accreditation



#### Accreditation Schedule: No. ACFS 1016/18

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 Accreditation & Certification Standard**

Scope of Accreditation: GMP/HACCP

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

Date of Reassessment : 17 December 2017

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

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 Extending : 21 March 2018

Certification Standard : - TAS 1004-2014 : Code of Practice for Sulphur Dioxide Furnigation of Fresh Fruits

(Under ISIC Code 15) - TAS 6401-2015 : Good Manufacturing Practices for Milk Collection Center

- 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 9047-2017: Good Manufacturing Practices For Collecting House Of Fresh Fruits

IAS 9047-2017: Good Manufacturing Practices For Collecting House Of F

And Vegetables

Signature 7. Ponymanurot

Date 1 5 NOV 201

4CFS
Thailand

ACFS-CSSA-F-SD-77 Rev.07 Date: 21/11/17



### Accreditation Schedule: No. ACFS 1016/18

**Date of Extending** 

: 21 March 2018

Certification Standard (Under ISIC Code 15) Notification of the Ministry of Public Health (No. 193) B.E. 2543 (2000)
 Re: Production Processes, Production Equipments, and Foods 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 and acidified low acid canned foods

**Date of Reduction** 

: 15 November 2018

Certification Standard
(Under ISIC Code 15)

: - 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

Sionature

swancent Date 1 5 NOV 2018

Thailand