



เลขที่ : ACFS 1021/18

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

**บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด**

50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

ได้รับการรับรองความสามารถในฐานะหน่วยรับรองระบบการจัดการ ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021-1:2015

ขอบข่าย GMP/HACCP

โดยมีรายละเอียดการรับรองระบบงานตามเอกสารแนบท้าย

วันที่ให้การรับรอง 16 กรกฎาคม 2561

วันที่สิ้นอายุการรับรอง 9 กรกฎาคม 2564

การแก้ไขครั้งที่ 00 ออกให้ ณ วันที่ 16 กรกฎาคม 2561

ออกให้ครั้งแรกเมื่อวันที่ 27 กันยายน 2556

ลงชื่อ

(นางสาวเสริมสุข สลักเพชร)

เลขธิการ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

**ACFS**  
Thailand  
Accreditation



รายละเอียดการรับรองระบบงาน : เลขที่ ACFS 1021/18

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

**Certification Scheme** : -

**Normative Document** : ACFS-CSSA-R-SD-14 Rev.03 : หลักเกณฑ์/เงื่อนไข เกณฑ์ประกอบการตัดสินใจ  
ให้การรับรองระบบงานในขอบข่ายหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร  
(Good Manufacturing Practice: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติ  
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)

วันที่ได้รับการต่ออายุการรับรอง : 16 กรกฎาคม 2561

ขอบข่ายย่อย : - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

Certification Standard : - มกษ.9023-2550- หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร  
- มกษ.9024-2550-ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้  
- มกษ.1004-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการผสมไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์  
- มกษ.4403-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าว  
- มกษ.6401-2558 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ  
- มกษ.9035-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด  
- มกษ.9039-2556 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค  
- มกษ.9041-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง  
- มกษ.9046-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง  
- 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

ลงชื่อ.....วันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๑ ACFS  
Thailand  
Accreditation



No. : ACFS 1021/18

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

This is to certify that

**Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.**

50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Jatujak, Bangkok 10900

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** 16 July 2018

**Valid until** 9 July 2021

**Revision No.00 Date of issue** 16 July 2018

**Initial Accreditation** 27 September 2013

**Signature:**

(Ms. Surmsuk Salakpetch)

**Secretary General**

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





## Accreditation Schedule: No. ACFS 1021/18

**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 of Accreditation & Certification Standard

#### Scope of Accreditation : GMP/HACCP

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

**Date of Reassessment** : **16 July 2018**

**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  
- 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 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  
- 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

Signature *S. Salakpetch* Date *Jul 16, 2018* 