



เลขที่ : ACFS 1017/18

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ

1025 อาคารยาคุลท์ ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท

เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400

ได้รับการรับรองความสามารถในฐานะหน่วยรับรองระบบการจัดการ ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021-1:2015

ขอบข่าย GMP/HACCP

โดยมีรายละเอียดการรับรองระบบงานตามเอกสารแนบท้าย

วันที่ให้การรับรอง 6 สิงหาคม 2561

วันที่สิ้นอายุการรับรอง 5 สิงหาคม 2564

การแก้ไขครั้งที่ 00 ออกให้ ณ วันที่ 29 มิถุนายน 2561

ออกให้ครั้งแรกเมื่อวันที่ 6 สิงหาคม 2551

ลงชื่อ

(นางสาวเสริมสุข สลักเพชร)

เลขาธิการ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ACFS
Thailand
Accreditation



รายละเอียดการรับรองระบบงาน : เลขที่ ACFS 1017/18

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 Accreditation & Certification Standard

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP/HACCP

ขอบข่ายย่อยที่ได้รับการรับรอง : - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)
- การทำสุสัต์ว์ (ISIC Code 012 : ISIC Code 0121 และ 0122)

วันที่ได้รับการต่ออายุการรับรอง : 6 สิงหาคม 2561

ขอบข่ายย่อย : - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)
- การทำสุสัต์ว์ (ISIC Code 012 : ISIC Code 0121 และ 0122)

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 : หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์
- มกษ.4403-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าว
- มกษ.6401-2558 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ
- มกษ. 7420-2552 : การปฏิบัติที่ดีด้านสุขลักษณะสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น
- มกษ.9035-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด
- มกษ.9039-2556 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค
- มกษ.9041-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง
- มกษ.9046-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง

ลงชื่อ.....วันที่.....





รายละเอียดการรับรองระบบงาน : เลขที่ ACFS 1017/18

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP

วันที่ได้รับการขยาย : 29 มิถุนายน 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 น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- 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 เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ลงชื่อ.....วันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๑





No. : ACFS 1017/18

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

This is to certify that

**Management System Certification Institute (Thailand),
Foundation for Industrial Development**

1025 Yakult Building, Phaholyothin Road, Phayathai,
Phayathai, Bangkok 10400, Thailand

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 6 August 2018

Valid until 5 August 2021

Revision No.00 Date of issue 29 June 2018

Initial Accreditation 6 August 2008

Signature:

(Ms. Surmsuk Salakpetch)

Secretary General

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards





Accreditation Schedule : No. ACFS 1017/18

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-Scope of Accreditation : - **Manufacture of Food Products and Beverages (ISIC Code 15)**
- **Farming of animals (ISIC Code 012 : ISIC Code 0121 and 0122)**

Date of Reassessment : **6 August 2018**

Sub-Scope : - Manufacture of Food Products and Beverages (ISIC Code 15)
- Farming of animals (ISIC Code 012 : ISIC Code 0121 and 0122)

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 *S. Salakpety* Date *June 29, 2018* 



Accreditation Schedule : No. ACFS 1017/18

Scope of Accreditation : GMP

- Date of Extending : **29 June 2018**
- 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 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
- 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 S. Salakpety Date June 29, 2018 