

เลขที่ : ACFS 1024/18



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

บริษัท อินเทอร์เน็ต อินดัสทรี แอนด์ เซอร์ทิฟิเคชัน
เซอร์วิส (ประเทศไทย) จำกัด

539/2 อาคารมหานครอิมพัชร์ ชั้น 11 ซี่ ถนนศรีอยุธยา
แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

ได้รับการรับรองความสามารถในฐานะหน่วยรับรองระบบการจัดการ ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021-1:2015

ขอบข่าย GMP/HACCP

โดยมีรายละเอียดการรับรองระบบงานตามเอกสารแนบท้าย

วันที่ให้การรับรอง 15 กรกฎาคม 2561

วันที่สิ้นอายุการรับรอง 14 กรกฎาคม 2564

การแก้ไขครั้งที่ 00 ออกให้ ณ วันที่ 6 มิถุนายน 2561

ออกให้ครั้งแรกเมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2558

ลงชื่อ

(นางสาวเสริมสุข สลักเพชร)

เลขานุการ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ACFS
Thailand
Accreditation



รายละเอียดการรับรองระบบงาน: เลขที่ ACFS 1024/18

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)
- ภัตตาคาร บาร์ และโรงอาหาร (ISIC 552)

วันที่ได้รับการต่ออายุการรับรอง : 15 กรกฎาคม 2561

ขอบข่ายย่อย : - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)
- ภัตตาคาร บาร์ และ โรงอาหาร (ISIC 552)

Certification Standard : - มกษ.9023-2550- หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร
- มกษ.9024-2550-ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้
- 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
- CAC/RCP 39-1993 Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering
- มกษ.1004-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์
- มกษ.2507-2559 : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด
- มกษ.4403-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าว
- มกษ.6401-2558 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ
- มกษ.7420-2552 : การปฏิบัติที่ดีด้านสุขลักษณะสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น
- มกษ.9035-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด
- มกษ.9039-2556 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดคัดแต่งพร้อมบริโภค
- มกษ.9041-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง
- มกษ.9046-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง

ลงชื่อ.....

วันที่.....

๖ มิ.ย. ๖๑ ACFS
Thailand
Accreditation



รายละเอียดการรับรองระบบงาน : เลขที่ ACFS 1024/18

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP

วันที่ได้รับการต่ออายุการรับรอง : 15 กรกฎาคม 2561

ขอบข่ายย่อย : - การผลิตอาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

Certification Standard : - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้
ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 เรื่อง น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุ
ที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้
ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคนชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธี
ฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้
ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้
ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ
และชนิดที่ปรับกรด
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 386) พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ
เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ลงชื่อ.....วันที่ ๖ มิ.ย. ๖๑ ACFS
Thailand
Accreditation

No. : ACFS 1024/18



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

This is to certify that

Intertek Industry and Certification Services
(Thailand) Limited

539/2 Gypsum Metropolitan Tower, 11C Floor, Sri-Ayudhaya Rd.,
Tanon-Phayathai Subdistrict, Khet Ratchathewi, Bangkok 10400

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 15 July 2018

Valid until 14 July 2021

Revision No.00 Date of issue 6 June 2018

Initial Accreditation 15 July 2015

Signature:

(Ms. Surmsuk Salaketch)

Secretary General

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards





Accreditation Schedule: No. ACFS 1024/18

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)
- Restaurants , bars and canteens (ISIC Code 552)

Date of Reassessment : 15 July 2018

Sub-Scope :

- Manufacture of Food Products and Beverages (ISIC Code 15)
- Restaurants , bars and canteens (ISIC Code 552)

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
- CAC/RCP 39-1993 Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering
- TAS 1004-2014 : Code of Practice for Sulphur Dioxide Fumigation of Fresh Fruits
- TAS 2507 -2016 : Code of Practice for Mushroom Culture
- 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

Signature *S. Salakpetch* Date *Jun 6, 2018*





Accreditation Schedule: No. ACFS 1024/18

Certification Standard : - TAS 9041-2014 : Code of Practice for The Manufacturing of Frozen Agricultural Commodities
- TAS 9046-2017: Good Manufacturing Practices for Frozen Durian
- Notification of the Ministry of Public Health (No. 193) B.E. 2543 (2000)
Re: Production Processes, Production Equipments, and Food Storages.

Scope of Accreditation : GMP

Date of Reassessment : 15 July 2018

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

Certification Standard - 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 Jun 6, 2018 