



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป  
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๒๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



**มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**มกอช. 1 - 2546**

**THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD**

**TACFS 1 - 2003**

**ลำไย**

**LONGANS**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ICS 67.080.01**

**ISBN 974-403-141-7**



# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1 - 2546

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1 - 2003

## ลำไย

## LONGANS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2281 5955 [www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 120 ตอนพิเศษ 115 ง

วันที่ 2 ตุลาคม พุทธศักราช 2546

## คณะกรรมการร่างมาตรฐานลำไย ลิ้นจี่ สตรอเบอร์รี่

1. ประธานคณะกรรมการ  
นายบุญแถม ถาคำฟู (ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 2 กรมวิชาการเกษตร)
2. ผู้แทนกรมการค้าต่างประเทศ  
นายวิเชียร บุญนาค  
นายศักดิ์สิทธิ์ เอกอริคมกิจ
3. ผู้แทนกรมการค้าภายใน  
นางสุพร ตติยพรกุล
4. ผู้แทนกรมส่งเสริมการส่งออก  
นางสาวลลิตา โหมาศวิน
5. ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์  
นางลลิตา อินทชาติ  
นางสาวอันธิกา สารกุล
6. ผู้แทนสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร  
นายวิทย์ นามเรืองศรี
7. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร  
นายเกรียงไกร จำเริญมา
8. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร กรมวิชาการเกษตร  
นางจันทร์ทิพย์ ธำรงศรีสกุล  
นางมารศรี อุดมโชค
9. แทนสำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป ผลผลิตเกษตร กรมวิชาการเกษตร  
นายอดุลย์ สุวรรณเนตร  
นายทวีศักดิ์ แสงอุดม
10. ผู้แทนสำนักพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร  
นายวิโรจน์ สุนทรภักดิ์  
นายอริ ปั้นเปล่ง
11. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
นางสาวเมทนี สุคนธรักษ์
12. ผู้แทนส่วนส่งเสริมการผลิตไม้ผล ไม้ยืนต้นและยางพารา กรมส่งเสริมการเกษตร
13. ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
14. ผู้แทนคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
15. ผู้แทนคณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่  
ผศ. นพดล จรัสสัมฤทธิ์
16. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สมาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

17. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป

นางมาลินี ทรัพย์วณิช

นายวิชาชาญ บุญสมบูรณ์

18. ผู้ทรงคุณวุฒิ

นายวโรทัย ภิญโญสาสน์

นางชิงชิง ทองดี

นายศรีเทพ ใจทา

นายเกรียงไกร ก้อนแก้ว

19. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

นางอรทัย ศิลปนภาพร

นางสาวภาณี บุญเกียรติกุล

นางเสาวณีย์ อภิญญาวัฒน์

ผู้แทนกลุ่มผู้ผลิตลำไย จ.จันทบุรี

ผู้ทรงคุณวุฒิภาควิชาการ

และผู้แทนชมรมพัฒนาคุณภาพลำไยเพื่อการส่งออก

ผู้แทนภาคการเกษตร จังหวัดเชียงใหม่

ผู้แทนภาคการเกษตร จังหวัดลำพูน

คณะทำงานและเลขานุการ

คณะทำงานและเลขานุการ

คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

ลำไยเป็นผลไม้ที่ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกที่สำคัญของโลก ดังนั้นเพื่อให้ลำไยของไทยเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและระดับสากล เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและส่งเสริมการส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานลำไยขึ้น

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

FAO/WHO. 1999. Codex Alimentarius Volume 5B. Fresh Fruits and Vegetables , CODEX STANDARD FOR LONGANS (CODEX STAN 220 - 1999). Joint FAO/WHO Food Standard Programme, FAO, Rome. 6 p.

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง มาตรฐานลำไยของประเทศไทย พ.ศ. 2541

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้พิจารณามาตรฐานนี้แล้วเห็นสมควรเสนอรัฐมนตรี ประกาศกำหนดมาตรฐานโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่ง พ.ร.บ.ระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ 5 พ.ศ. 2545 ประกอบกับกฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2545

(4)



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : ลำไย  
พ.ศ. 2546

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ลำไย เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค ดังนั้น คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติจึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ลำไย ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2546

(นายสรอรรถ กลิ่นประทุม)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## ลำไย

### 1 นิยามของผลิตภัณฑ์ (DEFINITION OF PRODUCE)

มาตรฐานนี้ใช้กับ “ลำไย” (Longans) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้าที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า “*Dimocarpus longan* Lour.” อยู่ในวงศ์ Sapindaceae สำหรับการบริโภคสด

### 2 ข้อกำหนดเรื่องคุณภาพ (PROVISIONS CONCERNING QUALITY)

#### 2.1 คุณภาพขั้นต่ำ (Minimum Requirements)

2.1.1 ลำไยทุกชั้นมาตรฐานต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้นและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

2.1.1.1 เป็นผลสมบูรณ์

2.1.1.2 มีลักษณะคุณภาพที่ดี ไม่เน่าเสีย

2.1.1.3 ไม่ช้ำ และไม่มีตำหนิที่เห็นเด่นชัด

2.1.1.4 ปลอดภัยจากศัตรูพืชและความเสียหายอันเนื่องมาจากศัตรูพืช

2.1.1.5 ปลอดภัยจากความเสียหายอันเนื่องมาจากอุณหภูมิต่ำ และหรืออุณหภูมิสูง

2.1.1.6 ปลอดภัยจากความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก

2.1.1.7 ปลอดภัยจากกลิ่นแปลกปลอม<sup>1</sup>และรสชาติผิดปกติ

2.1.2 ผลลำไยมีความแก่ได้ที่ ซึ่งเหมาะกับพันธุ์และแหล่งปลูก ผลขยายตัวเต็มที่ ผิวเปลือกเกลี้ยงและมีรสชาติเหมาะสมกับการบริโภค และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ผลอยู่ในสภาพที่ยอมรับได้ สีเปลือกผลและเนื้ออาจแตกต่างกันไปตามพันธุ์และแหล่งปลูก หรือสีเปลือกผลอาจจะเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยได้ในกรณีที่มีการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์

<sup>1</sup> ยกเว้นกลิ่นที่เกิดจากการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ 7



## 2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ (Classification)

ลำไยตามมาตรฐานนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

### 2.2.1 ชั้นพิเศษ (“Extra” Class)

ผลลำไยชั้นนี้มีคุณภาพดีที่สุด ตรงตามพันธุ์ สีเปลือกผลสม่ำเสมอ ผลปลอดจากตำหนิ ยกเว้นตำหนิผิวผื่นเล็กน้อย โดยไม่มีผลต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพ คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

### 2.2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ผลลำไยในชั้นนี้มีคุณภาพดี ตรงตามพันธุ์ สีเปลือกผลสม่ำเสมอ ผลมีตำหนิได้เล็กน้อย โดยไม่มีผลต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตผล คุณภาพ คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ ตำหนิที่ผิวมีได้เล็กน้อย โดยพื้นผิวตำหนิรวมต่อผลไม่เกิน 0.5 ตารางเซนติเมตร

### 2.2.3 ชั้นสอง (Class II)

ชั้นนี้รวมผลลำไยที่ไม่เข้าชั้นชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพชั้นต่ำดังข้อ 2.1 แต่ยังคงคุณภาพ คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ โดยให้พื้นผิวมีตำหนิรวมต่อผลไม่เกิน 0.5 ตารางเซนติเมตร

## 3 ข้อกำหนดเรื่องขนาด (PROVISIONS CONCERNING SIZING)

ขนาดของผลพิจารณาจากจำนวนผลต่อกิโลกรัม หรือเส้นผ่าศูนย์กลางของผล ซึ่งแบ่งออกเป็น 6 ขนาดตามตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ข้อกำหนดเรื่องขนาดของลำไยช่อและลำไยผลเดี่ยว

| รหัสขนาด | จำนวนผล/กิโลกรัม |                                | เส้นผ่าศูนย์กลางผล<br>(มิลลิเมตร) |
|----------|------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
|          | ลำไยช่อ          | ลำไยผลเดี่ยว<br>(ตัดเหลือขั้ว) |                                   |
| 1        | < 85             | < 91                           | >28                               |
| 2        | 85 – 94          | 91 – 100                       | >27 – 28                          |
| 3        | 95 – 104         | 101 – 111                      | >26 – 27                          |
| 4        | 105 – 114        | 112 – 122                      | >25-26                            |
| 5        | ≥ 115            | ≥ 123                          | >24 – 25                          |
| 6        | -                | -                              | 22-24                             |

#### 4 ข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน (PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES)

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมรับได้ในแต่ละภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตผลที่ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้มีดังนี้

##### 4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ (Quality Tolerances)

###### 4.1.1 ชั้นพิเศษ (“Extra” Class)

ไม่เกินร้อยละ 5 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลลำไยที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นหนึ่ง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง

###### 4.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลลำไยที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นสอง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง

###### 4.1.3 ชั้นสอง (Class II)

ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของผลลำไยที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง หรือไม่ได้คุณภาพชั้นต่ำ โดยไม่มีผลเน่าเสียหรือมีสภาพไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

##### 4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด (Size Tolerances)

ลำไยทุกชั้นมีลำไยขนาดใหญ่หรือเล็กกว่าชั้นถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 20 โดยจำนวนหรือน้ำหนักสำหรับลำไยที่ขายเป็นช่อ และไม่เกินร้อยละ 10 สำหรับลำไยที่ขายเป็นผลเดี่ยว

#### 5 ข้อกำหนดเรื่องการบรรจุและการจัดเรียงเสนอ (PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION)

##### 5.1 ความสม่ำเสมอ (Uniformity)

ลำไยที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ และขนาด ส่วนของผลในภาชนะบรรจุที่มองเห็นได้ต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

## 5.2 การบรรจุหีบห่อ (Packaging)

ต้องบรรจุลำไยในลักษณะที่สามารถเก็บรักษาลำไยได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ในการบรรจุต้องสะอาดและมีคุณภาพเพื่อป้องกันความเสียหายอันจะมีผลต่อลำไย การใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากการพิมพ์หรือการแสดงฉลากใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไร้พิษ

### 5.2.1 รายละเอียดของบรรจุภัณฑ์ (Description of Containers)

บรรจุภัณฑ์ต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาลำไยได้ บรรจุภัณฑ์ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอม และกลิ่น

## 5.3 การจัดเรียงเสนอ (Presentation)

ผลลำไยต้องมีการจัดเสนอในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งดังต่อไปนี้

### 5.3.1 ลำไยผลเดี่ยว

ลำไยที่ตัดเป็นผลเดี่ยวต้องตัดให้เหลือขั้วไว้แต่ยาวไม่เกิน 5 มิลลิเมตร

### 5.3.2 ลำไยช่อ

ลำไยแต่ละช่อควรมีผลติดอยู่ไม่ต่ำกว่า 3 ผล และความยาวช่อไม่เกิน 15 เซนติเมตร อนุญาตให้มีผลร่วงระหว่างการขนส่งได้ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแต่ละภาชนะบรรจุ

## 6 การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก (MARKING OR LABELLING)

### 6.1 บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค (Consumer Packages)

ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

#### 6.1.1 ประเภทของผลิตผล (Nature of Produce)

ข้อความว่า “ลำไย” และหรือ “ชื่อพันธุ์ลำไย” ถ้าไม่สามารถมองเห็นผลิตผลจากภายนอกของภาชนะบรรจุได้

#### 6.1.2 น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

#### 6.1.3 ข้อมูลผู้จำหน่าย

แสดงชื่อ และที่ตั้ง ของผู้จำหน่าย หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

#### 6.1.4 ประเทศผู้ผลิต ถ้าการไม่ระบุประเทศจะทำให้เกิดความเข้าใจผิด หรือเป็นการหลอกลวงผู้บริโภค

6.1.5 กรณีที่มีการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และพบสารตกค้างในเนื้อเกินกว่า 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ให้แสดงข้อความว่า “ผ่านการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์”

## 6.2 บรรจุภัณฑ์สำหรับขายส่ง (Non-Retail Containers)

แต่ละหีบห่อต้องประกอบด้วยข้อความ ซึ่งจะระบุในเอกสารกำกับสินค้า หรือบนฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะ บรรจุก็นได้ ข้อความต้องอ่านได้ชัดเจนไม่หลุดลอก โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

### 6.2.1 ข้อมูลผู้ขายส่ง

ชื่อและที่ตั้งของผู้ขายส่ง ผู้บรรจุ และหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี)

### 6.2.2 ประเภทของผลิตภัณฑ์

ข้อความว่า “ลำไย” และหรือ “ชื่อพันธุ์ลำไย”

### 6.2.3 ข้อมูลแหล่งผลิต

ประเทศที่ผลิต และหรือแหล่งผลิตในประเทศ

### 6.2.4 ข้อมูลเชิงพาณิชย์

#### 6.2.4.1 ชั้นคุณภาพ

#### 6.2.4.2 ขนาด (รหัสขนาดหรือเส้นผ่าศูนย์กลางต่ำสุดและสูงสุดเป็นมิลลิเมตร)

#### 6.2.4.3 น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

6.2.5 กรณีที่มีการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และพบสารตกค้างในเนื้อเกินกว่า 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ให้แสดงข้อความว่า “ผ่านการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์”

## 6.3 ภาษา (Language)

ฉลากของลำไยต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย กรณีฉลากลำไยที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้

## 6.4 เครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการหรือเครื่องหมายรับรอง (Official Inspection Mark or Certification Mark)

ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

## 7 วัตถุเจือปนอาหาร (FOOD ADDITIVES)

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

## 8 สารปนเปื้อน (CONTAMINANTS)

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องสารปนเปื้อน

## 9 สารพิษตกค้าง (PESTICIDE RESIDUES)

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องสารพิษตกค้าง

## 10 สุขลักษณะ (HYGIENE)

การเก็บเกี่ยว การเก็บรักษา และการขนส่งลำไยต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

## 11 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง (METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING)

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง