

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๑	บริษัท ทูฟ นอร์ด (ประเทศไทย) จำกัด	TUV NORD (Thailand) Ltd.	CB 01	๑๘๕๘/๗๕-๗๖ ชั้น ๑๖ อาคารทีซี ไอเอฟทาวเวอร์ ถนนบางนา-ตราด แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ ๑๐๒๖๐	1858/75-76 16 th Floor, TCIF Tower, Bangna-Trad Rd., Bangna, Bangkok 10260	๐๒-๗๕๑๔๐๔๙ - ๕๒	๐๒-๗๕๑๔๐๔๘	๑. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิต สินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๒. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการ ผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๓. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรง คัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๕. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ : 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	1. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 2. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 3. TAS 9035-2010 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 5. 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

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๒	บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด	Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.	CB 02	๕๐ ถนน พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร ๑๐๙๐๐	50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Jatujak, Bangkok 10900	๐๒-๙๔๐๖๘๘๑-๓ ต่อ ๒๑๓	๐๒-๙๔๐๕๕๔๔	๑. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๒. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๔๗๐๒-๒๕๕๗ เมล็ดถั่วลิสง : ข้อกำหนดปริมาณอะฟลาทอกซิน ๔. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๕. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๖. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๗. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๘. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ : 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	1. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 2. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 3. TAS 4702-2014 PEANUT KERNEL : MAXIMUM LEVEL OF AFLATOXIN 4. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 5. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9035-2010 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 7. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 8. 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

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๓	บริษัท บูโร เวิร์ทส์ เซอร์ทิฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	Bureau Veritas Certification (Thailand) Ltd.	CB 03	๒๑๗๐ อาคาร กรุงเทพทาวเวอร์ ชั้น ๑๖ ถนน เพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐	2170 16 th Floor, Bangkok Tower, New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok 10310, Thailand	๐๒-๖๗๐๔๘๐๐	๐๒-๗๑๘๑๙๔๐	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ : 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	1. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 2. 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

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๔	บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด	SGS (Thailand) Limited	CB 04	๑๐๐ ถนนนางลิ้นจี่ แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐	100 Nanglinchee Road Chongnonsee Yannawa Bangkok 10120	๐๒-๖๗๘๑๘๑๓	๐๒-๖๗๘๐๖๒๐	<p>๑. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง</p> <p>๒. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์</p> <p>๓. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง</p> <p>๔. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค</p> <p>๕. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด</p> <p>๖. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร</p> <p>๗. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ : 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</p>	<p>1. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN</p> <p>2. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS</p> <p>3. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES</p> <p>4. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES</p> <p>5. TAS 9035-2010 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE</p> <p>6. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE</p> <p>7. 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</p>

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๕	สถาบันรับรอง มาตรฐานไอเอสโอ อุตสาหกรรมพัฒนา มูลนิธิ	Management System Certification Institute (Thailand), Foundation for Industrial Development	CB 05	๑๐๒๕ อาคารยาคุลท์ ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐	1025 Yakult Building, Phaholyothin Road, Samsen- Nai, Phayathai, Bangkok 10400, Thailand	๐๒-๖๑๗๑๗๒๗	๐๒-๖๑๗๑๗๐๙	๑. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการ ผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ : 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	1. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 2. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 3. 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
๖	บริษัท โซโคเทค เซอร์ติฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	SOCOTEC Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 06	๒๐๐ หมู่ ๔ อาคารจัสมิน อินเตอร์เนชั่นแนล ทาวเวอร์ ถนนแจ้งวัฒนะ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๒๐	200 Moo 4, Jasmine International Tower, Chaengwattan a Rd., Pakket District, Nonthabri 11120	๐๒-๙๖๔๙๙๑๙	๐๒-๙๖๔๙๙๒๐	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ : 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	1. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 2. 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

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๗	บริษัท อินเตอร์เทค อินดัสทรี แอนด์ เซอร์ทิฟิเคชัน เซอร์วิสเฮส (ประเทศไทย) จำกัด	Intertek Industry and Certification Services (Thailand) Limited	CB 07	๕๓๙/๒ อาคาร มหานครยิบซั่ม ชั้น ๑๑ ซี ถนนศรีอยุธยา แขวงพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐	539/2 Gypsum Metropolitan Tower, 11C Floor, Sri-Ayudhaya Rd., Tanon- Phayathai Subdistict, KhrtRatcha thewi, Bangkok 10400	๐๒-๖๔๒๕๘๐๐ ๐๒-๒๔๘๑๘๑๗	๐๒-๔๘๕๗๐๗	๑. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการ ผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๒. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิต สินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับ กระบวนการมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๔. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการ ผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๕. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัด บรรจุผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๗. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ : 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	1. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 2. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 3. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 4. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9035-2010 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 6. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 7. 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

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๘	สำนักรับรองระบบ คุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่ง ประเทศไทย (วว.)	Thailand Institute of Scientific and Technological Research Office of Certification Body (TISTR-OCB)	CB 08	๓๕ หมู่ ๓ เทคโนโลยี ตำบล คลองห้า อำเภอก คลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ๑๒๑๒๐	35 Moo 3 Tambon Khlong Ha, Amphoe Khlong Luang, Pathum Thani 12120	๐๒-๕๗๗๙๓๗๓	๐๒-๕๗๗๙๓๗๒	๑. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการ ผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๒. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับ กระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๓. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการ ผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๔. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัด บรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๖. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ : 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	1. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 2. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 3. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9035-2010 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 5. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 6. 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

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๙	บริษัท โกลบอล เซอร์ติฟิเคชัน เซอร์วิส จำกัด	GLOBAL CERTIFICATION SERVICE LIMITED	CB 09	๖ ซอยรัตนาธิเบศร์ ๓๐ ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง นนทบุรี จังหวัด นนทบุรี ๑๑๐๐๐	6 Soi Rattanatibeth 30 Bangkrasor, Muang, Nonthaburi 11000	๐๒-๕๒๖๗๔๕๙	๐๒-๕๒๖๗๔๖๐	<p>๑. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด</p> <p>๒. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง</p> <p>๓. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง</p> <p>๔. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค</p> <p>๕. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด</p> <p>๖. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร</p> <p>๗. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ : 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</p>	<p>1. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES</p> <p>2. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN</p> <p>3. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES</p> <p>4. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES</p> <p>5. TAS 9035-2010 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE</p> <p>6. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE</p> <p>7. 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</p>

ข้อมูลล่าสุด วันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒