

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๑	บริษัท ทูฟ นอร์ด (ประเทศไทย) จำกัด	TUV NORD (Thailand) Ltd.	CB 01	๑๘๕๘/๗๕-๗๖ ชั้น ๑๖ อาคารอินเตอร์ลิงค์ ถนนเทพรัตน แขวงบางนาใต้ เขตบางนา กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๖๐	1858/75-76 16 <sup>th</sup> Floor, Interlink Tower, Debaratna Road, Bangna Tai, Bangna, Bangkok 10260	๐๒-๗๕๑๔๐๕๐	๐๒-๗๕๑๔๐๔๘	๑. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๒. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๓. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๕. 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 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
๒	บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด	Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.	CB 02	๕๐ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร ๑๐๙๐๐	50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Jatujak, Bangkok 10900	๐๒-๙๔๐๖๘๘๑ ต่อ ๒๑๑	๐๒-๕๗๙๔๘๗๗	๑. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๒. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๔. มกษ. ๔๗๐๒-๒๕๕๗ เมล็ดถั่วลิสง : ข้อกำหนดปริมาณอะฟลาทอกซิน ๕. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๖. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๗. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๘. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๙. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 2. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 3. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 4. TAS 4702-2014 PEANUT KERNEL : MAXIMUM LEVEL OF AFLATOXIN 5. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 6. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 7. TAS 9035-2010 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 8. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 9. TAS 9024-2007 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 บิวโร เวิร์ทส เซอร์ติฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	Bureau Veritas Certification (Thailand) Ltd.	CB 03	๒๑๗๐ อาคารกรุงเทพ ทาวเวอร์ ชั้น ๑๖ ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐	16 <sup>th</sup> Floor, Bangkok Tower, 2170 New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok 10310, Thailand	๐๒-๖๗๐๔๘๐๐	๐๒-๗๑๘๑๙๔๐	๑. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผัก และผลไม้สด ๒. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่ เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้า เกษตรแช่เยือกแข็ง ๔. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรม ผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๕. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและ ผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๖. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผัก และผลไม้สด ๗. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไป เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๘. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุด วิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ : Codex Alimentarius Commission: CAC/RCP ๑-๑๙๖๙, Rev.๔-๒๐๐๓ 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 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 2. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 3. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 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
๔	บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด	SGS (Thailand) Limited	CB 04	๑๐๐ ถนนนางลิ้นจี่ แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐	100 Nanglinchee Rd., Chongnonsee, Yannawa Bangkok 10120	๐๒-๖๗๘๑๘๑๓	๐๒-๖๗๘๐๖๒๐	๑. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๒. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๓. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๔. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๕. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๗. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๘. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 2. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 3. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 4. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 5. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 6. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 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
๕	สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ 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, Phayathai, Bangkok 10400, Thailand	๐๒-๖๑๗๑๗๒๗	๐๒-๖๑๗๑๗๐๙	๑. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๒. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๔. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๕. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๗. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 2. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 3. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 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 FRUITS AND VEGETABLE 7. TAS 9024-2007 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๖	บริษัท โซโคเทค เซอร์ติฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	SOCOTEC Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 06	๒๐๐ หมู่ ๔ อาคารจัสมีน อินเตอร์เนชั่นแนล ทาวเวอร์ ถนนแจ้งวัฒนะ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๒๐	200 Moo 4, Jasmine International Tower, Chaengwattana Rd., Pakkret District, Nonthabri 11120	๐๒-๙๖๔๙๙๑๙	๐๒-๙๖๔๙๙๒๐	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๒. 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 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	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๗	บริษัท อินเตอร์เทค อินดัสทรี แอนด์ เซอร์วิสเซส (ประเทศไทย) จำกัด	Intertek Industry and Certification Services (Thailand) Limited	CB 07	๑๒๘๕/๕ ชั้น ๖ ถนนประชาชื่น แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กรุงเทพมหานคร ๑๐๘๐๐	1285/5, 6 Floor, Prachachuen, Road, Wong Sawang Subdistrict, Khet bang Sue, Bangkok, 10800	๐๒-๗๖๕๒๘๙๔	-	๑. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๒. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๒๕๐๗-๒๕๕๙ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด ๔. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๕. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๖. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๗. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๘. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๙. 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 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 2. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 3. TAS 2507-2016 CODE OF PRACTICE FOR MUSHROOM CULTURE 4. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 5. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 6. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 7. TAS 9035-2010 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 8. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 9. 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
๘	สำนักรับรองระบบคุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)	Thailand Institute of Scientific and Technological Research Office of Certification Body (TISTR-OCB)	CB 08	๓๕ หมู่ ๓ เทคโนธานี ตำบลคลองห้า อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ๑๒๑๒๐	35 Moo 3 Tambon Khlong Ha, Amphoe Khlong Luang, PathumThani 12120	๐๒-๕๗๗๙๓๗๔	๐๒-๕๗๗๙๓๗๒	๑. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๒. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๔. มกษ. ๑๐๑๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๕. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๖. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๗. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๘. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 2. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 3. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 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
๙	บริษัท โกลบอล เซอร์ติฟิเคชัน เซอร์วิส จำกัด	GLOBAL CERTIFICATION SERVICE LIMITED	CB 09	๖ ซอยรัตนทิเบต ๓๐ ตำบลบางกระสอ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐	6 Soi Rattanatibeth 30 Bangkrasor, Muang, Nonthaburi 11000	๐๒-๕๒๖๗๔๕๙	๐๒-๕๒๖๗๔๖๐	๑. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๒. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๔. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๕. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร 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	1. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 2. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 3. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 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
๑๐	บริษัท ยูไอซี เซอร์ติฟิเคชัน เซอร์วิส เซส จำกัด	UIC Certification Services Co., Ltd.	CB 10	๑/๑๖๔ ม.บ. เวนิส ดี โอริส ซอย วัชรพล ๒/๗ แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๒๐	1/164 Venis The Iris, SoiWacharaphol 2/7, Tharang, Bangkhen, Bangkok 10220	๐๘๑-๘๒๔๕๖๐๗	-	๑. ม.กษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๒. ม.กษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๓. ม.กษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๔. ม.กษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๕. ม.กษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๖. ม.กษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๗. ม.กษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 2. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 3. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 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 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
๑๑	บริษัท บีเอสไอ กรุ๊ป (ประเทศไทย) จำกัด	BSI Group (Thailand) Co., Ltd.	CB 11	๑๒๗/๒๙ อาคาร ปัญญานีทาวเวอร์ ชั้น ๒๔ ถนนนนทบุรี แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐	127/29 Panjathani Tower, 24 <sup>th</sup> Floor, Nonsee Road, Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120	๐๒-๒๙๔๔๘๘๘๙-๙๒	๐๒-๒๙๔๔๘๖๗	๑. ม.กษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๒. ม.กษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๓. ม.กษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๔. ม.กษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. ม.กษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๖. ม.กษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	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 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 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

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๑๒	บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล เซอร์ติฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	International Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 12	๓/๓๒ ซอยพหลโยธิน ๒ ถนนพหลโยธิน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐	3/32 Soi Phaholyothin 2, Phaholyothin Road, Samsennai, Phayathai, Bangkok 10400 Thailand	๐๒-๒๗๘๕๘๕๙	-	๑. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๒. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๔. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๖. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	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 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 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
๑๓	บริษัท เอ็ม เอส เซอร์ติฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	MS Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 13	๑๐๙๗/๕ ซดก ถนนวิเชียรโชฎก ตำบลมหาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐	1097/5 BCD. Bigben Bld., FT., 1-4 Wichien chodok Rd., Mahachai A. Muang Samutsakorn 74000, Thailand	๐๓๔-๔๒๗๕๓๕-๖	๐๓๔-๔๒๗๕๓๗	๑. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๒. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๔. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๕. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๕๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๗. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 2. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 3. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 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 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



ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope
๑๔	บริษัท ศูนย์ห้องปฏิบัติการและวิจัยทางการแพทย์และการเกษตรแห่งเอเชีย จำกัด	Asia Medical And Agricultural Laboratory And Research Center Co.,Ltd	CB 14	๓๖๑, ๓๖๑/๑-๔ ซอยลาดพร้าว ๑๒๒ (มหาดไทย ๑) ถนนลาดพร้าว แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐	361, 361/1-4 Soi Ladprad 122 (Mahadthai 1) Ladprad Road Phlabphla Wangthonglang Bangkok 10310	๐๒-๙๓๔๒๓๘๑	๐๒-๙๓๔๐๖๖๑	๑. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๒. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๓. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๔. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 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 ๑-๑๙๖๙, Rev.๔-๒๐๐๓ 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 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 2. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 3. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 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
๑๕	บริษัท ลอยด์ส รีจิสเตอร์ อินเตอร์เนชันแนล (ประเทศไทย) จำกัด	Lloyd's Register International (Thailand) Ltd.	CB 15	๓๓๘๘/๗๘ ชั้น ๒๒ อาคารสิรินรัตน์ ถนนพระรามที่ ๔ แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๑๐	22 <sup>nd</sup> Floor, Sirinrat Building, 3388/78 Rama IV Road, Klongton, Klong Toey Bangkok 10110	๐๒-๓๖๗๕๕๙๔-๗	๐๒-๓๖๗๕๕๙๘	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	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

ข้อมูลล่าสุด วันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๔