

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
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 th Floor, Interlink Tower, Debaratna Road, Bangna Tai, Bangkok 10260	๐๒-๗๕๑๔๐๕๐ ต่อ ๑๑๗	๐๒-๗๕๑๔๐๔๘	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุด ๓. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๔. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๕. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๖. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 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 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	18 ตุลาคม 2566
๒	บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด	Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.	CB 02	๒๑๗๙ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร ๑๐๙๐๐	2179 Phaholyothin Rd., Ladyao, Jatujak, Bangkok 10900	๐๒-๙๔๐๖๘๘๑-๓ ต่อ ๑๘๔	๐๒-๕๗๙๔๘๗๗	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเฟอริไดออกไซด์ ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๙. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๑๐. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๑๑. GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE: GOOD HYGIENE PRACTICES (GHP) AND THE HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM (CXC ๑-๑๙๖๙), REVISED IN ๒๐๒๐	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 7. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 8. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 9. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 10. TAS 9024-2007 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 11. GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE: GOOD HYGIENE PRACTICES (GHP) AND THE HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM (CXC 1-1969), REVISED IN 2020	18 ตุลาคม 2567
๓	บริษัท บิวโร เวิร์ทส์ เซอทิฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	Bureau Veritas Certification (Thailand) Ltd.	CB 03	๒๑๗๐ อาคารกรุงเทพทาวเวอร์ ชั้น ๑๖ ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐	16 th Floor, Bangkok Tower, 2170 New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok 10310, Thailand	๐๒-๖๗๐๔๘๘๓ ๐๒-๖๗๐๔๘๐๐	๐๒-๗๑๘๑๙๔๐	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเฟอริไดออกไซด์ ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๙. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๑๐. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 7. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 8. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 9. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 10. TAS 9024-2007 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION	18 ตุลาคม 2566

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
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. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๙. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๑๐. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 7. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 8. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 9. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 10. TAS 9024-2007 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION	12 พฤศจิกายน 2567
๕	สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ	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. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๘. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๙. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 7. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 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	12 พฤศจิกายน 2567
๖	บริษัท โซโคเทค เซอร์ติฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	SOCOTEC Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 06	๒๐๐ หมู่ ๔ อาคารจัสมิน อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล ถนนแจ้งวัฒนะ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ๑๑๒๐	200 Moo 4, Jasmine International Tower, Chaengwattana Rd., Pakkret District, Nonthaburi 11120	๐๒-๙๖๔๙๙๑๙-๒๐	๐๒-๙๖๔๙๙๑๙-๒๐ ต่อ ๔๐	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๔. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 4. TAS 9024-2007 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION	8 ธันวาคม 2567

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๗	บริษัท อินเตอร์เทค อินดัสทรี แอนด์ เซอร์ ทิฟิเคชัน เซอร์วิสเชส (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 bangsue, Bangkok, 10800	๐๒-๗๖๕๒๘๙๔	-	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทาง สุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๒๕๐๗-๒๕๕๙ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการมผลไม้สดด้วยก๊าซ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๙. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่ง พร้อมบริโภค ๑๐. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร ๑๑. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้อง ควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 2507-2016 CODE OF PRACTICE FOR MUSHROOM CULTURE 7. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 8. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 9. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 10. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 11. TAS 9024-2007 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION	13 มกราคม 2568
๘	สำนักงานรับรองระบบ คุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีแห่ง ประเทศไทย (วว.)	Thailand Institute of Scientific and Technological Research Office of Certification Body (TISTR-OCB)	CB 08	๓๕ หมู่ ๓ เทคโนธานี ตำบลคลองห้า อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ๑๒๑๒๐	35 Moo 3 Tambon Khlong Ha, Amphoe Khlong Luang, PathumThani 12120	๐๒-๕๗๗๙๓๗๔	๐๒-๕๗๗๙๓๗๒	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทาง สุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการมผลไม้สดด้วยก๊าซ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่ง พร้อมบริโภค ๙. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร ๑๐. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้อง ควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 7. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 8. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 9. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 10. TAS 9024-2007 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION	11 กุมภาพันธ์ 2568

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๙	บริษัท โกลบอล เซอร์ติฟิเคชัน เซอร์วิส จำกัด	GLOBAL CERTIFICATION SERVICE LIMITED	CB 09	๓ ซอยรัตนธิเบศร์ ๓๐ ตำบลบางกระสอ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐	3 Soi Rattanatibeth 30 Bangkrasor, Muang, Nonthaburi 11000	๐๒-๕๒๖๗๔๕๙	๐๒-๕๒๖๗๔๖๐	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๘. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๙. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 7. 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 9. TAS 9024-2007 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION	11 กุมภาพันธ์ 2568
๑๐	บริษัท ยูไอซี เซอร์ติฟิเคชัน เซอร์วิส จำกัด	UIC Certification Services Co., Ltd.	CB 10	๓๖๘/๗๓ หมู่บ้านพาทีโอ รามอินทรา ๑ ถนนวิชรพล แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๒๐	368/73 Patio Village Ramintra 1, Watcharaphol Road, Tharang, Bangkhen, Bangkok 10220	๐๙๔-๙๙๑๒๖๔๖, ๐๘๑-๘๒๔๕๖๐๗	-	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ๘. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๙. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 7. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES 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	15 สิงหาคม 2568
๑๑	บริษัท บีเอสไอ กรุ๊ป (ประเทศไทย) จำกัด	BSI Group (Thailand) Co., Ltd.	CB 11	๑๒๗/๒๙ อาคารปัญญาธานีทาวเวอร์ ชั้น ๒๔ ถนนนนทรี แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐	127/29 Panjathani Tower, 24 th Floor, Nonsee Road, Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120	๐๒-๒๙๔๔๘๘๙-๙๒	๐๒-๒๙๔๔๔๖๗	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 7. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES	14 กุมภาพันธ์ 2569

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๑๒	บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล เซอร์ติฟิเคชั่น แอนด์ คอมไพลแอนซ์ จำกัด	International Certification & Compliance Co., Ltd.	CB 12	๘/๑๑ ซอยรามอินทรา ๔/๒ก แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๒๐	8/11 Soi Ramintra 4/2A, Anusawari Sub District, Bang Khen District, Bangkok 10220	๐๒-๒๗๘๕๘๙๙	-	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 7. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES	16 มีนาคม 2569
๑๓	บริษัท เอ็ม เอส เซอร์ติฟิเคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด	MS Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 13	๑๐๙๗/๕ ซคิง ถนนวิเชียรโชฎก ตำบลมหาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐	1097/5 BCD. Bigben Bld., FL., 1-4 Wichien chodok Rd., Mahachai A. Muang Samutsakorn 74000, Thailand	๐๓๔-๔๒๗๕๓๕-๖	๐๓๔-๔๒๗๕๓๗	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการมผลไม้สดด้วยก๊าซซิลเฟอร์ไดออกไซด์ ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESHF RUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 7. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 8. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES	7 พฤษภาคม 2569
๑๔	บริษัท ศูนย์ห้องปฏิบัติการและวิจัยทางการแพทย์และการเกษตรแห่งเอเชีย จำกัด (มหาชน)	Asia Medical And Agricultural Laboratory And Research Center Public Company Limited	CB 14	๓๖๑ ซอยลาดพร้าว ๑๒๒ถนนลาดพร้าว แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐	361 Soi Ladprad 122, Ladprad Road, Phlabphla, Wangthonglang, Bangkok 10310	๐๒-๕๑๖๒๔๒๒	๐๒-๕๑๖๖๙๔๙	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการมผลไม้สดด้วยก๊าซซิลเฟอร์ไดออกไซด์ ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 7. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 8. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES	13 สิงหาคม 2569
๑๕	บริษัท แอลอาร์คิวเอ (ประเทศไทย) จำกัด จำกัด	LRQA (Thailand) Limited	CB 15	๙ อาคารจีทาวเวอร์ แกรนด์ พระราม ๙ ชั้น ๓๐ ห้อง เอช ๑๔ ถนนพระรามที่ ๙ แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐	No. 9, G Tower Grand Rama 9, FL. 30, Room H14, Rama 9 Rd., HuayKwang, Bangkok 10310	๐๒-๐๒๘๐๕๓๗	-	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION	13 กรกฎาคม 2569

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๑๖	บริษัท ควอลิตี้ แอสซัวรันซ์ เซอร์ติฟิเคชัน จำกัด	Quality Assurance Certification Co., Ltd.	CB 16	๒๓/๓๖ ซอยกาญจนาภิเษก ๐๐๑๐ แขวงบางแค เขตบางแค กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๖๐	23/36 Soi Kanjanapisek 0010, Bangkae, Bangkok 10160	๐๒-๔๘๒๗๙๙๙	๐๒-๓๖๗๕๕๙๙	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๕. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 5. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES	18 กรกฎาคม 2569
๑๗	บริษัท สแตนดาร์ด อินทรัสตี เซอร์ติฟายด์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด	Standard Intrust Certified International Company Limited	CB 17	๒๙๘/๑๓๖ ซอยเพชรเกษม ๕๓ แขวงหลักสอง เขตบางแค กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๖๐	298/136 Soi Petchkasem 53, Lak Song, Bangkae, Bangkok 10160	๐๒-๔๐๔๑๗๐๑	-	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๕๐ -หลักเกณฑ์การปฏิบัติ :หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ๔. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๕๐ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9023-2007 CODE OF PRACTICE :GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE 4. TAS 9024-2007 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION	21 กรกฎาคม 2568
๑๘	บริษัท คิวเอไอซี (ประเทศไทย) จำกัด	QAIC (Thailand) Co., Ltd.	CB 18	๒/๘ ซอยกาญจนาภิเษก ๐๐๑๐ แยก ๒ ถนนกาญจนาภิเษก แขวงบางแค เขตบางแค กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๖๐	2/8 Soi Kanchanapisek 0010, Section 2 Bangkae, Bangkok 10160	๐๒-๔๘๒๗๙๘๙	๐๒-๔๘๒๗๙๙๐	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๗. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 2. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 3. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESHFRUITS AND VEGETABLES 4. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 6. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 7. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES	14 กุมภาพันธ์ 2569

ข้อมูลล่าสุด วันที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๖