

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ	หมายเหตุ
๑	บริษัท ทูฟ นอร์ด (ประเทศไทย) จำกัด	TUV NORD (Thailand) Ltd.	CB 01	๑๘๕๘/๗๕-๗๖ ชั้น ๑๖ อาคารอินเตอร์ลิงค์ ถนนเทพรัตน แขวง บางนาใต้ เขตบางนา กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๖๐	1858/75-76 16 th Floor, Interlink Tower, Debaratna Road, Bangna Tai, Bangkok 10260	๐๒-๗๕๑๔๐๕๐	๐๒-๗๕๑๔๐๔๘	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุด ๓. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๔. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๕. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๖๐ 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 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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 ตุลาคม 2569	
๒	บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด	Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.	CB 02	๒๑๗๙ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐	2179 Phaholyothin Rd., Ladayao, Jatujak, Bangkok 10900	๐๒-๙๔๐๖๘๘๑-๓ ต่อ ๒๑๓	๐๒-๕๙๔๔๘๗๗ ๐๒-๙๔๐๖๖๖๘	๑. มกษ. ๙๐๓๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรวมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลีเนียมไดออกไซด์ ๙. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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	18 ตุลาคม 2570	
๓	บริษัท บิโร เวิร์ทส เซอร์ทิฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	Bureau Veritas Certification (Thailand) Ltd.	CB 03	๒๑๗๐ อาคารกรุงเทพ ทาวเวอร์ ชั้น ๑๖ ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐	16 th Floor, Bangkok Tower, 2170 New Petchburi Road, Bangkok, 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 หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรวมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลีเนียมไดออกไซด์ ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๖๐ 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	18 ตุลาคม 2569	

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ	หมายเหตุ
๔	บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด	SGS (Thailand) Limited	CB 04	๒๓๘ อาคารไทยรุ่งเรือง ชั้น ๑๙-๒๑ ถนนราชิวราษราช นครินทร์ แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐	238 TRR Tower, 19 th - 21 st Floor, Naradhiwas Rajanagarindra Road, Chong Nonsi, Yannawa, Bangkok 10120	๐๒-๖๗๘๑๘๑๓	-	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๖. มกษ. ๙๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการผลิตผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไดออกไซด์ 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 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	12 พฤศจิกายน 2570	
๕	สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโออุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ	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	๐๒-๖๑๗๑๑๒๐๗	๐๒-๖๑๗๑๑๒๐๘	๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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	12 พฤศจิกายน 2570	
๖	บริษัท โซโคเทค เซอร์ติฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	SOCOTEC Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 06	๒๐๐ หมู่ ๔ อาคารจัสมีน อินเตอร์เนชั่นแนล ถนนแจ้งวัฒนะ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๒๐	200 Moo 4, Jasmine International Tower, Chaengwattana Rd., Pakkret District, Nonthaburi 11120	๐๒-๙๖๔๙๙๑๘-๒๐	๐๒-๙๖๔๙๙๑๘-๒๐ ต่อ ๔๐	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	8 ธันวาคม 2570	

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ	หมายเหตุ
๗	บริษัท อินเตอร์เทค อินดัสทรี แอนด์ เซอร์วิซีส เซอร์วิส (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	๐๒-๗๖๕๒๘๘๔	-	๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับ โรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๒๕๐๗-๒๕๕๙ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตเชื้อเห็ด ๘. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๙. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรวมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไดออกไซด์ ๑๐. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 7. TAS 2507-2016 CODE OF PRACTICE FOR MUSHROOM CULTURE 8. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 9. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 10. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES	10 กุมภาพันธ์ 2571	
๘	สำนักรับรองระบบคุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)	Thailand Institute of Scientific and Technological Research Office of Certification Body (TISTR-OCB)	CB 08	๓๕ หมู่ ๓ เทศบาลธานี ตำบลคลองห้า อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ๑๒๒๐๐	35 Moo 3 Tambon Khlong Ha, Amphoe Khlong Luang, PathumThani 12120	๐๒-๕๗๗๙๑๘๘	๐๒-๕๗๗๙๓๗๒	๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับ โรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรวมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไดออกไซด์ ๙. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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	11 กุมภาพันธ์ 2571	
๙	บริษัท โกลบอล เซอร์ติฟิเคชั่น เซอร์วิส จำกัด	GLOBAL CERTIFICATION SERVICE LIMITED	CB 09	๓ ซอยรัตนธิเบศร์ ๓๐ ตำบลบางกระสอ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐	3 Soi Rattanaibeth 30 Bangkrasor, Muang, Nonthaburi 11000	๐๒-๕๖๖๗๔๕๙	๐๒-๕๖๖๗๕๖๐	๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับ โรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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	11 กุมภาพันธ์ 2568	

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ	หมายเหตุ
๑๐	บริษัท ยูไอซี เซอร์ติฟิเคชัน เซอร์วิส จำกัด	UIC Certification Services Co., Ltd.	CB 10	๓๖๘/๗๓ หมู่บ้านพาหิโธ รามอินทรา ๑ ถนนรัชชพล แขวงท่าแร้งเขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๒๐	368/73 Patio Village Ramintra 1, Watcharaphol Road, Tharang, Bangkhen, Bangkok 10220	๐๙๔-๙๙๑๒๖๔๖, ๐๘๑-๘๒๔๕๖๐๗	-	๑. มกษ. ๙๐๓๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๓-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLE 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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	15 สิงหาคม 2568	
๑๑	บริษัท บีเอสไอ กรุ๊ป (ประเทศไทย) จำกัด	BSI Group (Thailand) Co., Ltd.	CB 11	๑๒๗/๒๙ อาคารปัญญาเน็ททาวเวอร์ ชั้น ๒๔ ถนนนนทรี แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐	127/29 Panjathani Tower, 24 th Floor, Nonsee Road, Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120	๐๒-๒๙๔๔๘๘๘-๙๒	๐๒-๒๙๔๔๔๖๗	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ. ๙๐๓๓-๒๕๖๓ : 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	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ	หมายเหตุ
๑๒	บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล เซอร์ติฟิเคชัน แอนด์ คอมไพเอนซ์ 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	๐๒-๒๗๘๕๕๘๙	-	๑. มกษ. ๙๐๓๒-๒๕๖๔ 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. ๙๐๓๙-๒๕๖๖ 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 ยูนิเวอร์แซล เซอร์ติฟิเคชัน เซอร์วิส (ประเทศไทย) จำกัด	Universal Certification Services (Thailand) Co., Ltd.	CB 13	๑๐๙๗/๕ ซกข ถนนวิเชียรโชฎก ตำบล มหาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐	1097/5 BCD Wichienchodok Rd., T.Mahachai, A.Muang Samut sakorn, Samut sakorn 74000, Thailand	๐๒๒-๖๖๙๘๖๙๑	๐๓๔-๔๒๗๕๕๗	๑. มกษ. ๙๐๓๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรวมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไดออกไซด์ ๘. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๙. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๖๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 7. TAS 1004-2014 CODE OF PRACTICE FOR SULPHUR DIOXIDE FUMIGATION OF FRESH FRUITS 8. TAS 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES 9. TAS 9039-2013 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES	7 พฤษภาคม 2569	
๑๔	บริษัท ศูนย์ ห้องปฏิบัติการและวิจัยทางการแพทย์ และการเกษตรแห่งเอเชีย จำกัด (มหาชน)	Asia Medical And Agricultural Laboratory And Research Center Public Company Limited	CB 14	๓๖๑ ซอยลาดพร้าว ๑๒๒ ถนนลาดพร้าว แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐	361 Soi Ladprad 122, Ladprad Road, Phlabphla, Wangthonglang, Bangkok 10310	๐๒-๕๑๖๒๔๒๒ ต่อ ๕๑๐	๐๒-๕๑๖๖๙๔๙	๑. มกษ. ๙๐๓๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๓๒-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรวมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไดออกไซด์ ๙. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๖๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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	13 สิงหาคม 2569	

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ	หมายเหตุ
๑๕	บริษัท แอลอาร์คิวเอ (ประเทศไทย) จำกัด จำกัด	LRQA (Thailand) Limited	CB 15	๒๕๒/๑๒๓ อาคารเมืองไทย-ภัทร คอมเพล็กซ์ อาคารบี ชั้นที่ ๒๖ ห้องเลขที่ ๒๕๒/๑๒๓ (ซี) ถนนรัชดาภิเษก แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐	No. 252/123, Muang Thai - Phatra Complex Tower B, 26 th Floor, Unit 252/123 (C), Ratchadaphisek Road' Huaykwang Sub-district, Huaykwang District Bangkok 10310	๐๒-๖๑๓๔๕๐๐	-	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	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ	หมายเหตุ
๑๖	บริษัท ควอลิตี้ แอสซิวรันซ์ เซอร์ติฟิเคชัน จำกัด	Quality Assurance Certification Co., Ltd.	CB 16	๒๓/๓๖ ซอยกาญจนาภิเษก ๐๐๑๐ แขวง บางแค เขตบางแค กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๖๐	23/36 Soi Kanjanapisek, 0010, Bangkae, Bangkok 10160	๐๒-๔๘๒๗๙๙	๐๒-๔๘๒๗๙๖	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 หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรวมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไดออกไซด์ ๗. มกษ. ๙๐๔๓-๒๕๕๗ 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 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	18 กรกฎาคม 2569	ยกเลิก การขึ้นทะเบียน หน่วยรับรอง โรงงานผลิตสินค้าพืช
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	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	21 กรกฎาคม 2571	
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 หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรวมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไดออกไซด์ ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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	14 กุมภาพันธ์ 2569	
๑๙	บริษัท โกลเด้น อินเตอร์เนชั่นแนล เซอร์ติฟิเคชัน (ไทยแลนด์) จำกัด	Golden International Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 19	๔๔๔/๒๔๓ หมู่ ๑๒ ตำบลบางพลีใหญ่ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ ๑๐๕๕๐	445/243 Mu 12, Bang Phli Yai Sub-district, Bang Phli District, Samut Prakan 10540	๐๘๓๕-๒๕๖๙๔๔๙	-	๑. มกษ. ๙๐๓๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ.๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรวมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไดออกไซด์ ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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	18 กุมภาพันธ์ 2570	

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ	หมายเหตุ
๒๐	บริษัท คิว โร เซอร์ติฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	Q RO Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 20	๑๓๑ อาคารกลุ่มนวัตกรรม ๑ ชั้นที่ ๒ อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ห้องเลขที่ INC๑-๒๑๔ หมู่ที่ ๙ ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหลวง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ๑๒๑๒๐	131 Innovation Cluster 1 Building, 2 nd Floor, Thailand Science Park, Room No. INC1-214, Moo 9, Phahonyothin Road, Khlong Nueng, Khlong Luang, Pathum Thani 12120 Thailand	๐๙๑-๑๖๔๔๘๘๔		๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๑๐๐๕-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไดออกไซด์ ๙. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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	25 มิถุนายน 2570	
๒๑	บริษัท รอยัล อินเตอร์เนชันแนล เซอร์ติฟิเคชัน จำกัด	Royal International Certification Co., Ltd.	CB 21	๒๔๑/๓๔ หมู่ ๑ ตำบลนคราย อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๑๑๐	241/34, Moo 1, Khaerai Subdistrict, Krathum Baen District, Samut Sakhon 74110	๐๓๔-๑๑๐๕๕๓		๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๑๐๐๕-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไดออกไซด์ ๙. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 5. TAS 9047-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR COLLECTING HOUSE OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES 6. TAS 9046-2017 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN 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	13 สิงหาคม 2570	
๒๒	ศูนย์รับรองระบบมาตรฐานนานาชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	International Standard Certification Center King Mongkut's University of Technology Thonburi	CB 22	๑๒๖ ถนนประชาธิปไตย แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๔๐	126 Pracha Uthit Road, Bang Mod, Thung Khru, Bangkok 10140	๐๒๔-๗๐๙๖๗๗	๐๒๔-๗๐๙๖๖๘	๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรงรวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด	1. TAS 9070-2023 CODE OF PRACTICE ON INSPECTION AND RECEIVING OF DURIANS FOR COLLECTING HOUSE AND PACKING HOUSE 2. TAS 9023-2021 GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE : GOOD HYGIENE PRACTICES 3. TAS 9024-2021 HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 4. TAS 9035-2020 GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR PACKING HOUSE OF FRESH	12 พฤศจิกายน 2570	
๒๓	บริษัท วี-ทีมีส เซอร์วิส จำกัด	V-Themis Service Co., Ltd.	CB 23	๑๒๔/๑๖ หมู่ ๑ ตำบลบางเขย อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี ๑๒๐๐๐	129/16, Moo 1, Bang Khayaeng Subdistrict, Mueang Pathum Thani District, Pathum Thani 12000	๐๘๑-๙๐๑๐๕๕๒		๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร :การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้ ๓. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๔. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง	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 9041-2014 CODE OF PRACTICE FOR THE MANUFACTURING OF FROZEN AGRICULTURAL COMMODITIES	10 กุมภาพันธ์ 2571	