

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 ถนน เทพรัตน์ แขวงบางนาใต้ เขตบางนา กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๖๐	1858/75-76 16 th Floor, Interlink Tower, Debaratna Road, Bangna Tai, Bangna, 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. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ 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 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 ๑๐๙๐๐	2179 Phaholyothin Rd., Ladyao, Jatujak, Bangkok 10900	๐๒-๙๔๐๖๘๘๑-๓ ต่อ ๒๑๓	๐๒-๕๗๙๔๘๗๗ ๐๒-๙๔๐๖๖๖๘	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. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 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 AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 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 บูโร เวอร์ิตัส เซอทิฟิเคชัน (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, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok 10310, Thailand	๐๒-๖๗๐๔๘๘๓ ๐๒-๖๗๐๔๘๐๐	๐๒-๗๑๘๑๔๙๐	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 หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 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	18 ตุลาคม 2569

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๔	บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด	SGS (Thailand) Limited	CB 04	๒๓๘ อาคารไทยรุ่งเรือง ชั้น ๑๙-๒๑ ถนน นราธิวาสราชนครินทร์ แขวงช่องนนทรี เขตยาน นาวา กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐	238 TRR Tower, 19 th - 21 st Floor, Naradhiwas Rajanagarindra Road, Chong Nonsi, Yannawa, Bangkok 10120	๐๒-๖๗๘๑๘๑๓	—	๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรง รวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทาง สุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการผลิตผลไม้สดด้วยก๊าซ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๘. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๙. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่ง พร้อมบริโภค	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	12 พฤศจิกายน 2570
๕	สถาบันรับรองมาตรฐาน ไอเอสโอ อุตสาหกรรม พัฒนามูลนิธิ	Management System Certification Institute (Thailand), Foundation for Industrial Development	CB 05	๑๐๒๕ อาคารยาคุลท์ ถนน พหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ๑๐๕๐๐	1025 Yakult Building, Phaholyothin Road, Phayathai, Phayathai, Bangkok 10400, Thailand	๐๒-๖๑๗๑๗๒๗	๐๒-๖๑๗๑๗๐๙	๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรง รวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทาง สุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่ง พร้อมบริโภค	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 เซอร์ ติฟิเคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด	SOCOTEC Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 06	๒๐๐ หมู่ ๔ อาคารจัสมิน อินเตอร์เนชั่นแนล ถนนแจ้งวัฒนะ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ๑๑๒๐๐	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 : การปฏิบัติทาง สุขลักษณะที่ดี ๒. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และแนวทางในการนำไปใช้	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	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๗	บริษัท อินเตอร์เทค อินดิสทรี แอนด์ เซอร์ วิสเคชั่น 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	๐๒-๗๖๕๒๘๘๔	-	๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรง รวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทาง สุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และแนวทางในการนำไปใช้ 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 หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๑๐. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๖๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่ง พร้อมบริโภค	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	สำนักรับรองระบบ คุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)	Thailand Institute of Scientific and Technological Research Office of Certification Body (TISTR-OCB)	CB 08	๓๕ หมู่ ๓ เทศบาลธานี ตำบลคลองห้า อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ๑๒๑๒๐	35 Moo 3 Tambon Khlong Ha, Amphoe Khlong Luang, PathumThani 12120	๐๒-๕๗๗๙๑๘๘	๐๒-๕๗๗๙๓๗๒	๑. มกษ. ๙๐๗๐-๒๕๖๖ หลักปฏิบัติในการตรวจและรับผลทุเรียนสำหรับโรง รวบรวมและโรงคัดบรรจุ ๒. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๔ หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร : การปฏิบัติทาง สุขลักษณะที่ดี ๓. มกษ. ๙๐๒๔-๒๕๖๔ -ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และแนวทางในการนำไปใช้ ๔. มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๖๓ : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ๕. มกษ. ๙๐๔๗-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด ๖. มกษ. ๙๐๔๖-๒๕๖๐ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง ๗. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง ๘. มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๙. มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๖๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่ง พร้อมบริโภค	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

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๙	บริษัท โกลบอล เซอร์ติฟิเคชั่น เซอร์วิส จำกัด	GLOBAL CERTIFICATION SERVICE LIMITED	CB 09	๓ ซอยรัตนวิเชียร ๓๐ ตำบลบางกระสอ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐	3 Soi Rattanaibeth 30 Bangkrasor, Muang, Nonthaburi 11000	๐๒-๙๖๙๗๗๘๑, ๐๒-๐๒-๕๒๖๗๕๖๐	๐๒-๕๒๖๗๕๖๐	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 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	3 สิงหาคม 2571
๑๐	บริษัท ยูเอซี เซอร์ติฟิเคชั่น เซอร์วิส จำกัด	UIC Certification Services Co., Ltd.	CB 10	๓๖๘/๗๓ หมู่บ้านพาทีโอ รามอินทรา ๑ ถนนวิชัยพล แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๒๐	368/73 Patio Village Ramintra 1, Watcharaphon Road, Tharang, Bangkok, Bangkok 10220	๐๙๙-๔๒๕๒๒๒๔, ๐๘๑-๘๒๕๕๖๐๗	-	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	15 สิงหาคม 2571
๑๑	บริษัท บีเอสไอ กรุ๊ป (ประเทศไทย) จำกัด	BSI Group (Thailand) Co., Ltd.	CB 11	๑๒๗/๒๙ อาคารปัญญานิทาวเวอร์ 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	๐๒-๒๗๘๕๔๘๙๙	-	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 ยูนิเวอร์เซล เซอร์ติฟิเคชั่น เซอร์วิส (ประเทศไทย) จำกัด	Universal Certification Services (Thailand) Co., Ltd.	CB 13	๑๐๙๗/๕ ซดง ถนนวิเชียรโชฎก ตำบล มหาชัย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๐๐๐	1097/5 BCD Wichienchodok Rd., T.Mahachai, A.Muang Samut sakorn, Samut sakorn 74000, Thailand	๐๒๒-๖๖๙๘๖๙๑	๐๓๔-๔๒๗๕๓๗	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. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ๘. มกษ. ๙๐๔๑-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง 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 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 ศูนย์ห้องปฏิบัติการและวิจัยทางการแพทย์และการเกษตรแห่งเอเชีย 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	๐๒-๕๑๒๒๔๒๒ ต่อ ๕๑๐	๐๒-๕๑๖๖๙๔๙	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. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 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 2569

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๑๕	บริษัท แอลอาร์คิวเอ (ประเทศไทย) จำกัด จำกัด	LRQA (Thailand) Limited	CB 15	๒๕๒/๑๒๓ อาคาร เมืองไทย-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	๐๒-๖๑๓๔๔๐๐	-	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
๑๖	บริษัท ควอลิตี้ แอสซิวรันซ์ 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	๐๒-๔๘๒๗๙๔๙	๐๒-๔๘๒๗๙๔๖	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 หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรวมผลไม้สดด้วยก๊าซซีลเพอร์ไมต์ออกไซด์ 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	ยกเลิกการขึ้นทะเบียน หน่วยรับรอง โรงงานผลิตสินค้าพืช

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๑๗	บริษัท สแตนดาร์ด อินทรีสต์ เซอร์ติฟายด์ อินเตอร์ เนชั่นแนล จำกัด	Standard Intrust Certified International Company Limited	CB 17	๒๙๘/๑๓๖ ซอยเพชรเกษม ๕๓ แขวงหลักสอง เขตบางแค กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๖๐	298/136 Soi Petchkasem 53, Lak Song, Bangkake, 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 Bangkake, Bangkok, Bangkok 10160	๐๒-๔๘๒๗๙๘๙	๐๒-๔๘๒๗๙๙๐	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๖ 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 หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 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 อินเตอร์ เนชั่นแนล เซอร์ติฟิเคชัน (ไทยแลนด์) จำกัด	Golden International Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 19	๔๔๕/๒๔๓ หมู่ ๑๒ ตำบลบางพลีใหญ่ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ ๑๐๕๔๐	445/243 Mu 12, Bang Phli Yai Sub-district, Bang Phli District, Samut Prakan 10540	๐๘๓-๒๕๖๙๔๔๙	-	๑. มกษ. ๙๐๒๓-๒๕๖๖ 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 หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 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	18 กุมภาพันธ์ 2570

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียน เลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๒๐	บริษัท คิว โร เซอร์ติฟิเคชัน (ประเทศไทย) จำกัด	Q RO Certification (Thailand) Co., Ltd.	CB 20	๑๓๑ อาคารกลุ่มนวัตกรรม ๑ ชั้นที่ ๒ อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ห้องเลขที่ INC1-๒๑๔ หมู่ที่ ๙ ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง 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	๐๙๑-๑๖๔๙๘๔๔		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. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 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 Serfication Co., Ltd.	CB 21	๒๔๑/๓๔ หมู่ ๑ ตำบลแคราย อำเภอกะพุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร ๗๔๑๑๐	241/34, Moo 1, Khaerai Subdistrict, Krathum Baen District, Samut Sakhon 74110	๐๓๔-๑๑๐๕๘๓		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. ๑๐๐๔-๒๕๕๗ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 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 ถนนประชาอุทิศ แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๔๐	126 Pracha Uthit Road, Bang Mod, Thung Khru, Bangkok 10140	๐๒-๔๗๐๙๖๗๗	๐๒-๔๗๐๙๖๖๘	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

ตารางรายชื่อหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร

ลำดับ	ชื่อ	Name	ทะเบียนเลขที่	ที่อยู่	Address	เบอร์โทรศัพท์	เบอร์โทรสาร	ขอบข่ายมาตรฐาน	Scope	หมดอายุ
๒๓	บริษัท วี-ทีมิส เซอร์วิส จำกัด	V-Themis Service Co., Ltd.	CB 23	๑๒๙/๑๖ หมู่ ๑ ตำบลบางชะแยง อำเภอมืองปทุมธานี 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
อัปเดตข้อมูลล่าสุดวันที่ 16 ตุลาคม 2568										