

# คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรอง คุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก

(ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 3)



กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช  
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ISBN 978-974-436-677-1

คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก  
(ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 3)

ISBN: 978-974-436-677-1

ที่ปรึกษา

นางสาวปรียานุช	ทิพย์วัฒน์	ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช
นายยลิศร์	อินทรสถิตย์	อดีตผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช
นางสาวกุลวิไล	สุทธิลักษณ์วนิช	ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า
นายเกรียงไกร	สุภโตษะ	ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาระบบตรวจรับรองมาตรฐานสินค้าพืช
นางอัจฉริย์	เตโชพาร	ผู้อำนวยการกลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง

ข้อมูลวิชาการ

นางลิลลี่	พรานุสร	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสาวสุวรรณมณฑ	เหล็กเพ็ชร	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางพัจนา	สุภาสุรย์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสาวรุ่งทิวา	รอดจันทร์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสาวขวัญตา	มีกลิ่น	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสาววฤณี	ปรีชานฤชิตกุล	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
นางสุภาภรณ์	เหลืองไพบูลย์ศรี	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
นางรัชณี	รักษัสัตยานันท์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
นางสาวพรรณศรีสร	รัตนทัศนีย์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
นางสาวศจีรัตน์	กางกั้น	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
นางสาวอมรรรัตน์	วงษ์นอก	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
นายพงศกร	สรรคร์วิทยากุล	นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

ผู้เรียบเรียงและจัดทำ

นางสาวสุวรรณมณฑ	เหล็กเพ็ชร	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสาววฤณี	ปรีชานฤชิตกุล	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
นางศิริลออ	พงศ์เกื้อ	นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

**จัดพิมพ์โดย:** กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช  
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900  
โทรศัพท์: 0 2940 7440, 0 2940 7449 โทรสาร: 0 2940 7448, 0 2940 7449

ปรับปรุงครั้งที่ 3 : มกราคม 2560 จำนวน 500 เล่ม

**พิมพ์ที่:** ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด  
เลขที่ 145,147 ถนนเลี้ยวเมืองฯ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000  
โทร. 0 2525 4807-9 โทรสาร 0 2525 4855

ลิขสิทธิ์ของกรมวิชาการเกษตร

ห้ามคัดลอกข้อความหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

# คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรอง คุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก

(ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 3)



กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช  
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ISBN 978-974-436-677-1





## คำนำ

คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก เป็นเอกสารที่จัดพิมพ์ขึ้นเพื่อใช้สำหรับผู้ส่งออกที่มาติดต่อเพื่อขอรับบริการ ให้ได้รับบริการที่สะดวก รวดเร็ว และโปร่งใส สำหรับการบริการตรวจสอบ ทดสอบ และออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก เป็นภารกิจหนึ่งในความรับผิดชอบของกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้า (กมพ.) กรมวิชาการเกษตร เพื่อให้มีความมั่นใจว่าสินค้าส่งออกมีคุณภาพและความปลอดภัย เป็นไปตามกฎระเบียบและข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า ตลอดจนมาตรฐานระหว่างประเทศ และสืบเนื่องจากมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2553 ให้หน่วยงานราชการถ่ายโอนภารกิจงานบริการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืชให้ภาคเอกชนดำเนินการ เพื่อให้การออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืชเพื่อการส่งออกเป็นไปอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ จึงได้ปรับปรุง “คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก” ให้มีเนื้อหาครอบคลุม ขอบข่าย ลักษณะงานที่ให้บริการ ระเบียบ แนวทางปฏิบัติ ขั้นตอน ระยะเวลาการให้บริการ และแบบฟอร์มต่าง ๆ ให้เป็นปัจจุบันและทันต่อเหตุการณ์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้ จะเกิดประโยชน์แก่ผู้รับบริการ และช่วยเพิ่มปริมาณการส่งออก ลดปัญหาการถูกกักกันหรือปฏิเสธสินค้า ทั้งนี้ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ

(นางสาวปรียานุช ทิพย์ะวัฒน์)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

## สารบัญ

	หน้า
<b>ขอบข่ายและลักษณะงานที่ให้บริการ</b>	1
1. ประเภทพืชและผลิตภัณฑ์ที่ให้บริการทดสอบ / ออกใบรับรอง	1
2. ประเภทใบรับรอง / ใบรายงานผลการทดสอบ	1
3. รายการและอัตราค่าบริการทดสอบ	1
<b>หลักเกณฑ์วิธีการสุ่มเก็บและการนำส่งตัวอย่าง</b>	2
1. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแห้งและอาหารแช่เยือกแข็งเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา	2
2. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแห้งและอาหารแช่เยือกแข็งเพื่อทดสอบทางเคมี	2
3. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารบรรจุกระสอบเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี	2
4. การสุ่มเก็บน้ำตาลทรายและผลิตภัณฑ์เพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี	2
5. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่มีขนาดใหญ่เพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี	3
6. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารกระป๋องเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา เคมี และกายภาพ	3
7. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบสารพิษจากเชื้อรา	4
8. การสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยาและเคมี	7
9. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบการดัดแปลงพันธุกรรม	8
10. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบและขอใบรับรองส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกาและแคนาดา	9
11. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบและขอใบรับรองไปร่วมงานแสดงสินค้า ณ ต่างประเทศ	9
12. การนำส่งตัวอย่างทดสอบ	9
<b>หลักเกณฑ์การพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัย</b>	11
1. เอกสารที่ใช้เพื่อจัดทำทะเบียนประวัติผู้ประกอบการ (ครั้งแรก)	11
2. เอกสารที่ใช้ประกอบการพิจารณา	12
3. การพิจารณารายการและเกณฑ์การทดสอบ	12
4. การขอรุณขูข้อความพิเศษในใบรับรองสุขอนามัย	13
5. การขอใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิต	15
6. การขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale)	18
7. การขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช	19
<b>การขอแก้ไขเอกสารและอื่นๆ</b>	19
<b>แบบฟอร์มที่ใช้ในการขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก</b>	19
<b>ติดต่อหน่วยงานภายใน</b>	20
<b>เอกสารอ้างอิง</b>	20
<b>ภาคผนวก 1: ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558</b>	21
<b>ภาคผนวก 2: การแบ่งกลุ่มของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522</b>	35
<b>ภาคผนวก 3: รายการและเกณฑ์การทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนด</b>	41

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก 4: ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิต สินค้าพืช พ.ศ. 2559.....	69
ภาคผนวก 5: แผนภาพขั้นตอนในการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรด้านพืช.....	77
1. แผนภาพขั้นตอนในการขอรับบริการทดสอบสินค้าเกษตรด้านพืช.....	79
2. แผนภาพขั้นตอนการออกใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช.....	80
ภาคผนวก 6: แบบฟอร์มประกอบการขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรด้านพืช.....	81
1. แบบฟอร์มคำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย Health Certificate (กมพ.1).....	83
2. แบบฟอร์มคำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศในกลุ่มอาเซียน Health Certificate (กมพ.1-1).....	85
3. แบบฟอร์มคำร้องขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale) (กมพ.24).....	87
4. แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (Sample Collection Form).....	89
5. แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการ.....	93
6. แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	95

## ขอบข่ายและลักษณะงานที่ให้บริการ

### 1. ประเภทพืชและผลิตภัณฑ์ที่ให้บริการทดสอบ/ ออกใบรับรอง เช่น

ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทราย กลูโคสไซรัป	ผลิตภัณฑ์น้ำพริก
ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ไม่ผสมแอลกอฮอล์	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชูกำลัง
ผลิตภัณฑ์แป้งมันสำปะหลัง แป้งปรุงรส แป้งผสมอาหาร	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว เยลลี่ ลูกกวาด
ผลิตภัณฑ์เส้นหมี่ วั่นเส้น โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป	ผลิตภัณฑ์ขนมปังสำเร็จรูป
ผลิตภัณฑ์ขนมปัง	ผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง
ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรส (จากถั่วเหลือง)	ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรส น้ำจิ้ม
ผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส	ผลิตภัณฑ์เครื่องเทศ และธัญพืช
ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง	ผลิตภัณฑ์อาหารสุกพร้อมรับประทาน
ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดผง	ผลิตภัณฑ์กะทิ
ผลิตภัณฑ์ผัก - ผลไม้แปรรูป	ผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้ง ผลไม้กวน อาหารแห้ง
ผลิตภัณฑ์ผัก - ผลไม้กระป๋อง น้ำผัก - ผลไม้กระป๋อง	พืชและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ
ภาชนะบรรจุอาหาร	
ผลิตภัณฑ์ผัก - ผลไม้สด	

*ยกเว้นพืชควบคุมเฉพาะ ตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
เรื่อง กำหนดพืชเป็นพืชควบคุมเฉพาะ ให้ปฏิบัติตามประกาศ  
กรมวิชาการเกษตร ที่เกี่ยวข้อง*

- หมายเหตุ 1:** สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของวัตถุดิบกลุ่มปศุสัตว์ และ/หรือกลุ่มสัตว์น้ำ (Composite Food) ให้ผู้ประกอบการติดต่อสอบถามระเบียบการส่งออก ที่กรมปศุสัตว์และ/หรือกรมประมง
- หมายเหตุ 2:** สำหรับผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในขอบข่ายเป็นสารเจือปนอาหาร (Food Additives) ที่ไม่ได้ผลิตจากพืช หรือมีส่วนประกอบจากพืช กรมวิชาการเกษตร ขอสงวนสิทธิ์ให้บริการ

### 2. ประเภทใบรับรอง/ใบรายงานผลการทดสอบ

- 2.1 ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate)
  - แบบแต่ละรุ่นการผลิต (Lot by Lot)
  - แบบทั้งระบบการผลิต (Whole Product System)
- 2.2 ใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale)
- 2.3 ใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report)

### 3. รายการและอัตราค่าบริการทดสอบ

รายการและอัตราค่าบริการทดสอบ ที่ส่งตัวอย่างทดสอบกับห้องปฏิบัติการของกรมวิชาการเกษตร กำหนดให้เป็นไปตามประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่องอัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558 ตามภาคผนวก 1



## หลักเกณฑ์วิธีการสุ่มเก็บและการนำส่งตัวอย่าง

### 1. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแห้งและอาหารแช่เยือกแข็งเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา

1.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างใช้วิธีสุ่ม โดยจำนวนกล่องเล็ก (เช่น block หรือ bag) ที่ต้องส่งทดสอบต่อหนึ่งตัวอย่าง ขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารที่ส่งออก

1.2 แต่ละตัวอย่างต้องมีชื่อและหมายเลขกำกับ โดยให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

จำนวนหีบห่อที่บรรจุกล่องเล็กเพื่อส่งออก (เช่น cartons หรือ cases)	จำนวนหน่วยที่ส่งทดสอบต่อ 1 ตัวอย่าง (หน่วยบรรจุภัณฑ์)*
1 ถึง 50	2
51 ถึง 200	3
201 ถึง 600	4
601 ถึง 1,500	5
1,501 ถึง 3,000	6

หมายเหตุ \* หมายถึง หนึ่งหน่วยจะต้องมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม

1.3 กรณีอาหารแห้งที่มีน้ำหนักเบา เช่น ใบโหระพาแห้ง พริกแห้ง ตะไคร้แห้ง น้ำหนักต่อหนึ่งหน่วยที่ส่งทดสอบ ต้องไม่ต่ำกว่าครึ่งกิโลกรัม

1.4 กรณีที่ต้องทดสอบทางเคมีด้วย ให้สามารถสุ่มเก็บตัวอย่างรวมกันได้ตามตาราง ข้อ 1.2

### 2. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแห้งและอาหารแช่เยือกแข็งเพื่อทดสอบทางเคมี

2.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างใช้วิธีสุ่ม และแต่ละตัวอย่างต้องมีหมายเลขกำกับ

2.2 จำนวนกล่องเล็ก (เช่น block หรือ bag) ที่ต้องส่งทดสอบต่อหนึ่งตัวอย่างต้องมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า หน่วยละ 1 กิโลกรัม จำนวนทั้งสิ้น 3 หน่วยตัวอย่าง ยกเว้นอาหารที่มีน้ำหนักเบา ต้องมีน้ำหนักไม่น้อยกว่าหน่วยละครึ่ง กิโลกรัม

### 3. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารบรรจุกระสอบเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี

3.1 กรณีผลิตภัณฑ์อาหารส่งออกบรรจุกระสอบ เช่น แป้งมันสำปะหลัง เมล็ดพืช ข้าว เป็นต้น ให้ถือว่า 1 กระสอบเท่ากับ 1 carton

3.2 การสุ่มเก็บตัวอย่างใช้วิธีสุ่ม และแต่ละตัวอย่างต้องมีหมายเลขกำกับ โดยใช้หลักเกณฑ์ตามตาราง ข้อ 1.2

3.3 กรณีปริมาณการส่งออกที่มากกว่า 3,000 กระสอบ แต่ไม่เกิน 5,000 กระสอบ ต่อหนึ่งตัวอย่าง ต้องสุ่มเก็บตัวอย่าง จำนวน 10 หน่วย หน่วยละ 1 กิโลกรัม

### 4. การสุ่มเก็บน้ำตาลทรายและผลิตภัณฑ์เพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี

การสุ่มเก็บตัวอย่างใช้วิธีสุ่ม และแต่ละตัวอย่างต้องมีหมายเลขกำกับ โดยให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

ปริมาณน้ำตาลส่งออก/ เทียบเรือ	หน่วยตัวอย่างที่ส่งทดสอบ (หน่วยละ 1 กิโลกรัม)	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ไม่เกิน 5,000 กระสอบ	10	1 ตัวอย่าง
มากกว่า 5,000 กระสอบ	30	5 ตัวอย่าง (6 หน่วย/ตัวอย่าง)

## 5. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่มีขนาดใหญ่เพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี

5.1 กรณีสินค้าอาหารบรรจุในภาชนะขนาดใหญ่ที่มีขนาดต่ำกว่า 200 ลิตร ให้ใช้หลักเกณฑ์ตามตารางข้อ 1.2

5.2 กรณีสินค้าอาหารบรรจุในภาชนะขนาดใหญ่ตั้งแต่ 200 ลิตรขึ้นไป เช่น ตู้คอนเทนเนอร์หรือลำเรือ ให้สุ่มเก็บตัวอย่าง จำนวน 6 หน่วย (หน่วยละ 1 กิโลกรัม) ต่อ 1 เที่ยวบินส่งออก

## 6. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารกระป๋องเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา เคมี และกายภาพ

6.1 ตัวอย่างอาหารกระป๋องทุกกระป๋องต้องมีหมายเลข หรือ Code เดียวกันทั้งหมด

6.2 อาหารกระป๋องที่ทดสอบทางจุลชีววิทยา

การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารกระป๋องขึ้นอยู่กับขนาดบรรจุ จำนวนกระป๋องที่ส่งออก และการผลิตได้ในแต่ละรุ่น โดยให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

ขนาดบรรจุ/จำนวนกระป๋องที่ผลิต/code	จำนวนตัวอย่างที่ต้องทดสอบ (กระป๋อง)	เกณฑ์การยอมรับพบเชื้อได้* (กระป๋อง)
1. อาหารกระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิเท่ากับหรือน้อยกว่า 1 กิโลกรัม		
จำนวนที่ผลิต : 1 – 4,800      กระป๋อง	6	1
4,801 – 24,000      กระป๋อง	13	2
24,001 – 48,000      กระป๋อง	21	3
48,001 – 84,000      กระป๋อง	29	4
84,001 – 144,000      กระป๋อง	38	5
144,001 – 240,000      กระป๋อง	48	6
มากกว่า 240,000      กระป๋อง	60	7
2. อาหารกระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิมากกว่า 1 กิโลกรัม แต่ไม่มากกว่า 4.5 กิโลกรัม		
จำนวนที่ผลิต : 1 – 2,400      กระป๋อง	6	1
2,401 – 15,000      กระป๋อง	13	2
15,001 – 24,000      กระป๋อง	21	3
24,001 – 42,000      กระป๋อง	29	4
42,001 – 72,000      กระป๋อง	38	5
72,001 – 120,000      กระป๋อง	48	6
มากกว่า 120,000      กระป๋อง	60	7
3. อาหารกระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิมากกว่า 4.5 กิโลกรัม		
จำนวนที่ผลิต : 1 – 600      กระป๋อง	6	1
601 – 2,000      กระป๋อง	13	2
2,001 – 7,200      กระป๋อง	21	3
7,201 – 15,000      กระป๋อง	29	4
15,001 – 24,000      กระป๋อง	38	5
24,001 – 42,000      กระป๋อง	48	6
มากกว่า 42,000      กระป๋อง	60	7

ที่มา: ดัดแปลงจาก Codex Stan 233 (1969), Sampling Plans for Pre-packaged Foods (Sampling plan 1, AQL 6.5)

\* คือ Flat Sour Mesophile and Thermophile, Yeast and Mold, Putriferative Anaerobe, Thermophilic Anaerobe (ตามชนิด pH)

- 6.3 อาหารกระป๋องที่ทดสอบทางเคมี
  - 6.3.1 ขนาดน้ำหนักสุทธิน้อยกว่า 1 กิโลกรัม สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 12 กระป๋อง/ตัวอย่าง
  - 6.3.2 ขนาดน้ำหนักสุทธิมากกว่า 1 กิโลกรัม สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 4 กระป๋อง/ตัวอย่าง
- 6.4 อาหารกระป๋องที่ทดสอบทางกายภาพและประสาทสัมผัส
  - สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 6 กระป๋อง/ตัวอย่าง
- 6.5 อาหารกระป๋องที่ทดสอบทางสิ่งปนปลอม
  - สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 6 กระป๋อง/ตัวอย่าง

## 7. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบสารพิษจากเชื้อรา

การสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อทดสอบหาปริมาณการปนเปื้อนของสารพิษจากเชื้อราในผลิตภัณฑ์อาหารมีผลต่อความถูกต้องของผลทดสอบ เนื่องจากลักษณะการปนเปื้อนกระจายตัวแบบไม่สม่ำเสมอ (Heterogeneous distribution) ในแต่ละรุ่นการผลิต (Lot) จึงมีความจำเป็นต้องกำหนดวิธีการสุ่มตัวอย่างโดยอิงมาตรฐานสากล

### 7.1 วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างธัญพืชและผลิตภัณฑ์

- 7.1.1 จำนวนจุดที่สุ่มเก็บตัวอย่างขึ้นกับขนาดของรุ่นการผลิต ตัวอย่างที่สุ่มเก็บในแต่ละจุดต้องมีน้ำหนักประมาณ 100 กรัม
- 7.1.2 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตมากกว่า 50 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	น้ำหนักต่อ Sublot หรือจำนวน Sublot	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บต่อ Sublot	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม) ต่อ Sublot	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบต่อ Sublot
มากกว่า 50 – 300 ตัน	100 ตัน	100	10	1
มากกว่า 300 – 1,500 ตัน	3 Sublot	100	10	1
มากกว่า 1,500 ตันขึ้นไป	500 ตัน	100	10	1

- 7.1.3 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตไม่เกิน 50 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ	น้ำหนักรวมตัวอย่าง(กิโลกรัม)	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ไม่เกิน 0.05	3	1	1
มากกว่า 0.05 – 0.5	5	1	1
มากกว่า 0.5 – 1.0	10	1	1
มากกว่า 1.0 – 3.0	20	2	1
มากกว่า 3.0 – 10.0	40	4	1
มากกว่า 10.0 – 20.0	60	6	1
มากกว่า 20.0 – 50.0	100	10	1

### 7.2 วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ ถั่วชนิดอื่นๆและผลิตภัณฑ์ และเมล็ดพืชน้ำมันและผลิตภัณฑ์

- 7.2.1 จำนวนจุดที่สุ่มเก็บตัวอย่างขึ้นกับขนาดของรุ่นการผลิต โดยตัวอย่างที่สุ่มเก็บในแต่ละจุด ต้องมีน้ำหนักประมาณ 200 กรัม

7.2.2 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตมากกว่า 15 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	น้ำหนักต่อ Sublot หรือจำนวน Sublot	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บต่อ Sublot	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม) ต่อ Sublot	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบต่อ Sublot
มากกว่า 15 – 25	1 Sublot	100	20	2 ตัวอย่าง ตัวอย่างละเท่าๆ กัน
มากกว่า 25 – 125	25 ตัน	100	20	2 ตัวอย่าง ตัวอย่างละเท่าๆ กัน
มากกว่า 125 – 500	5 Sublot	100	20	2 ตัวอย่าง ตัวอย่างละเท่าๆ กัน
มากกว่า 500	100 ตัน	100	20	2 ตัวอย่าง ตัวอย่างละเท่าๆ กัน

7.2.3 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตไม่เกิน 15 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ	น้ำหนักรวมตัวอย่าง(กิโลกรัม)	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ไม่เกิน 0.1	10	2	1
มากกว่า 0.1 – 0.2	15	3	1
มากกว่า 0.2 – 0.5	20	4	1
มากกว่า 0.5 – 1.0	30	6	1
มากกว่า 1.0 – 2.0	40	8	1
มากกว่า 2.0 – 5.0	60	12	2 ตัวอย่าง ตัวอย่างละเท่าๆ กัน
มากกว่า 5.0 – 10.0	80	16	2 ตัวอย่าง ตัวอย่างละเท่าๆ กัน
มากกว่า 10.0 – 15.0	100	20	2 ตัวอย่าง ตัวอย่างละเท่าๆ กัน

7.2.4 กรณีที่ตัวอย่างอยู่ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ กำหนดให้มีจำนวนจุดที่ต้องสุ่มเก็บไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของจำนวนจุดที่กำหนดไว้ในตารางข้อ 7.2.2 หรือ 7.2.3 โดยมีน้ำหนักรวมของตัวอย่างตามที่ระบุไว้ในตาราง

7.3 วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องเทศ

7.3.1 จำนวนจุดที่สุ่มเก็บตัวอย่างขึ้นกับขนาดของรุ่นการผลิต โดยตัวอย่างที่สุ่มเก็บในแต่ละจุด ต้องมีน้ำหนักประมาณ 100 กรัม

7.3.2 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตมากกว่า 15 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	น้ำหนักต่อ Sublot	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บต่อ Sublot	น้ำหนักรวมตัวอย่าง(กิโลกรัม) ต่อ Sublot	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบต่อ Sublot
มากกว่า 15.0	25 ตัน	100	10	1

7.3.3 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตไม่เกิน 15 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม)	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ไม่เกิน 0.01	5	0.5	1
มากกว่า 0.01 – 0.1	10	1	1
มากกว่า 0.1 – 0.2	15	1.5	1
มากกว่า 0.2 – 0.5	20	2	1
มากกว่า 0.5 – 1.0	30	3	1
มากกว่า 1.0 – 2.0	40	4	1
มากกว่า 2.0 – 5.0	60	6	1
มากกว่า 5.0 – 10.0	80	8	1
มากกว่า 10.0 – 15.0	100	10	1

7.3.4 กรณีที่ตัวอย่างอยู่ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ กำหนดให้มีจำนวนจุดที่ต้องสุ่มเก็บ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของจำนวนจุดที่กำหนดไว้ในตารางข้อ 7.3.2 หรือ 7.3.3 โดยมีน้ำหนักรวมของตัวอย่างตามที่ระบุไว้ในตาราง

7.4 วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างกาแฟและผลิตภัณฑ์

7.4.1 จำนวนจุดที่สุ่มเก็บตัวอย่างขึ้นกับขนาดของรุ่นผลิต โดยตัวอย่างที่สุ่มเก็บในแต่ละจุด ต้องมีน้ำหนักประมาณ 100 กรัม

7.4.2 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตมากกว่า 15 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	น้ำหนักต่อ Sublot	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บต่อ Sublot	น้ำหนักรวมตัวอย่าง(กิโลกรัม) ต่อ Sublot	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบต่อ Sublot
มากกว่า 15.0	15 – 30 ตัน	100	10	1

7.4.3 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตไม่เกิน 15 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ	น้ำหนักรวมตัวอย่าง(กิโลกรัม)	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ไม่เกิน 0.1	10	1	1
มากกว่า 0.1 – 0.2	15	1.5	1
มากกว่า 0.2 – 0.5	20	2	1
มากกว่า 0.5 – 1.0	30	3	1
มากกว่า 1.0 – 2.0	40	4	1
มากกว่า 2.0 – 5.0	60	6	1
มากกว่า 5.0 – 10.0	80	8	1
มากกว่า 10.0 – 15.0	100	10	1

7.4.4 กรณีที่ตัวอย่างอยู่ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ กำหนดให้มีจำนวนจุดที่ต้องสุ่มเก็บ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของจำนวนจุดที่กำหนดไว้ในตารางข้อ 7.4.2 หรือ 7.4.3 โดยมีน้ำหนักรวมของตัวอย่าง ตามที่ระบุไว้ในตาราง

## 8. การสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยาและเคมี

8.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา ให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

น้ำหนักส่งออก (ต่อ Lot) (กิโลกรัม)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ (จุด)	น้ำหนักต่อจุด (กรัม)	น้ำหนักรวมต่อตัวอย่าง (กรัม)	จำนวนตัวอย่าง ที่ส่งทดสอบ
น้อยกว่า 50	3	ไม่น้อยกว่า 200	1,000	1
50 – 500	5	ไม่น้อยกว่า 200	1,000	1
501 – 2,000	10	ไม่น้อยกว่า 200	1,000	1
มากกว่า 2,000	15	ไม่น้อยกว่า 200	1,500	2

8.2 การสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดเพื่อทดสอบสารปนเปื้อนและสารพิษตกค้าง ให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

8.2.1 จำนวนต่ำสุดของการชักตัวอย่างขั้นต้น (primary sample) ของแต่ละรุ่นการผลิต

น้ำหนักส่งออก (ต่อ Lot) (กิโลกรัม)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ (จุด)	น้ำหนักต่อจุด (กรัม)	จำนวนตัวอย่าง ที่ส่งทดสอบ
น้อยกว่า 50	3	ไม่น้อยกว่า 100	1
50 – 500	5	ไม่น้อยกว่า 100	1
501 – 1,000	10	ไม่น้อยกว่า 100	1
มากกว่า 1,000	15	ไม่น้อยกว่า 100	1

8.2.2 ลักษณะ ขนาด และปริมาณต่ำสุดของตัวอย่างขั้นต้น (primary sample) ที่ใช้ในการทดสอบ

ขนาดและน้ำหนัก	ตัวอย่างชนิดพืช	ปริมาณต่ำสุดของตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ขนาดเล็ก น้ำหนักต่อหน่วยน้อยกว่า 25 กรัม	ลองกอง, ลางสาด, เงาะ, มะขามป้อม	1,000 กรัม
ขนาดกลาง น้ำหนักต่อหน่วย 25 – 250 กรัม	ชมพู่, ฝรั่ง, แก้วมังกร	1,000 กรัม (ไม่น้อยกว่า 10 หน่วย, ผล)
ขนาดใหญ่ น้ำหนักต่อหน่วยมากกว่า 250 กรัม	ผักกาดขาว, สับปะรด, แตงโม, องุ่น (ทั้งพวง)	2,000 กรัม (ไม่น้อยกว่า 5 หน่วย, ผล)

8.2.3 การบรรจุตัวอย่าง

8.2.3.1 กรณีหอมแดง หอมหัวใหญ่ และผลไม้ ให้บรรจุในถุงหรือกล่องกระดาษสะอาด ปิดป้าย ระบุหมายเลขตัวอย่าง ลงนามผู้เก็บตัวอย่าง และวันที่เก็บ

8.2.3.2 กรณีผักสด ให้บรรจุในถุงพลาสติกสะอาดปิดสนิท ปิดป้าย ระบุหมายเลขตัวอย่าง ลงนาม ผู้เก็บตัวอย่างและวันที่เก็บตัวอย่าง บรรจุตัวอย่างในกล่องเก็บรักษาอุณหภูมิ

8.2.4 การส่งตัวอย่างทดสอบสารปนเปื้อน ห้ามเขียนรายละเอียดตัวอย่างด้วยปากกาเคมีบนภาชนะบรรจุ

## 9. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบการตัดแปลงพันธุกรรม

### 9.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างที่มีการกระจายตัวไม่สม่ำเสมอ (Heterogeneous distribution)

- 9.1.1 ครอบคลุมการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแปรรูปด้านพืชแช่เยือกแข็งและอบแห้งอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น มะละกอดองน้ำปลาบรรจุกระป๋อง มะละกอดองเปรี้ยวบรรจุขวด มะละกอแช่แข็ง มะละกอบกรอบ มะละกอแห้ง เป็นต้น
- 9.1.2 น้ำหนักที่สุ่มเก็บแต่ละจุดต้องไม่น้อยกว่า 300 กรัม
- 9.1.3 กรณีที่บรรจุภัณฑ์มีน้ำหนักมากกว่า 300 กรัม ให้เปิดบรรจุภัณฑ์นั้น และสุ่มตัวอย่างมา 300 กรัม จากบรรจุภัณฑ์แต่ละหน่วยเพื่อใช้เป็นตัวแทนจุดที่สุ่ม
- 9.1.4 กรณีน้ำหนักตัวอย่างรวม น้อยกว่า 12 กิโลกรัม ไม่ต้องแบ่งส่วนตัวอย่าง สำหรับส่งทดสอบห้องปฏิบัติการ
- 9.1.5 กรณีน้ำหนักตัวอย่างรวม มากกว่าหรือเท่ากับ 12 กิโลกรัม แต่น้อยกว่า 24 กิโลกรัม ให้แบ่งออกเป็น 2 ตัวอย่าง เท่าๆ กัน สำหรับส่งทดสอบห้องปฏิบัติการ
- 9.1.6 กรณีน้ำหนักตัวอย่างรวม มากกว่าหรือเท่ากับ 24 กิโลกรัม ให้แบ่งตัวอย่างออกเป็น 3 ตัวอย่าง เท่าๆ กัน สำหรับส่งทดสอบห้องปฏิบัติการ ตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

ปริมาณการส่งออกทั้งหมด (ตัน)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ (จุด)	น้ำหนักตัวอย่างรวม (กก.)	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ไม่เกิน 0.1	ไม่น้อยกว่า 10	ไม่น้อยกว่า 3	1
มากกว่า 0.1 – 0.2	ไม่น้อยกว่า 15	ไม่น้อยกว่า 4.5	1
มากกว่า 0.2 – 0.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 6	1
มากกว่า 0.5 – 1.0	ไม่น้อยกว่า 30	ไม่น้อยกว่า 9	1
มากกว่า 1.0 – 2.0	ไม่น้อยกว่า 40	ไม่น้อยกว่า 12	2
มากกว่า 2.0 – 5.0	ไม่น้อยกว่า 60	ไม่น้อยกว่า 18	2
มากกว่า 5.0 – 10.0	ไม่น้อยกว่า 80	ไม่น้อยกว่า 24	3
มากกว่า 10.0 – 15.0	ไม่น้อยกว่า 100	ไม่น้อยกว่า 30	3

ที่มา : ดัดแปลงจาก COMMISSION REGULATION (EC) No. 401 (2006)

### 9.2 การสุ่มเก็บตัวอย่างที่มีการกระจายตัวสม่ำเสมอ (Homogeneous distribution)

ครอบคลุมการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแปรรูปที่มีเนื้อละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันและน้ำผลไม้บรรจุขวด เช่น ซอสพริกผสมมะละกอ ซอสมะละกอ เครื่องดื่มมะละกอ เป็นต้น ให้ใช้หลักเกณฑ์ ดังนี้

ลักษณะ/ขนาดของบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย	น้ำหนักหรือปริมาตรของรุ่นการผลิต (กิโลกรัม หรือ ลิตร)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ (จุด)	น้ำหนักหรือปริมาตรตัวอย่างรวม (กิโลกรัม หรือ ลิตร)	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ถึงขนาดใหญ่ (Bulk)	–	ไม่น้อยกว่า 3	ไม่น้อยกว่า 1	1
Bottles/Packages	ไม่เกิน 50	ไม่น้อยกว่า 3	ไม่น้อยกว่า 1	1
Bottles/Packages	51 – 500	ไม่น้อยกว่า 5	ไม่น้อยกว่า 1	1
Bottles/Packages	มากกว่า 500	ไม่น้อยกว่า 10	ไม่น้อยกว่า 1	1

ที่มา : ดัดแปลงจาก COMMISSION REGULATION (EC) No. 401 (2006)

## 10. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบและขอใบรับรองส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา

10.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างใช้วิธีสุ่ม แต่ละตัวอย่างต้องมีหมายเลขกำกับ โดยใช้หลักเกณฑ์ตาม ข้อ 1-9 แล้วแต่กรณี

10.2 การตรวจสอบคุณภาพให้ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา ซึ่งต้องส่งตัวอย่างเพื่อทดสอบสิ่งปนปลอม (Filtrh) เพิ่มเติม โดยมีหลักเกณฑ์ ดังนี้

จำนวนส่งออก (เช่น cartons)	จำนวน Subsample	น้ำหนักหรือปริมาตรตัวอย่างต่อ Subsample (กิโลกรัม)	จำนวนตัวอย่าง ที่ส่งทดสอบ
1 – 3,000	6	ไม่น้อยกว่า 1	1

## 11. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบและขอใบรับรองไปร่วมงานแสดงสินค้า ณ ต่างประเทศ

11.1 การตรวจสอบคุณภาพให้ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดของประเทศที่นำสินค้าไปจัดแสดง

11.2 ในกรณีที่ไม่ทราบข้อกำหนดให้ปฏิบัติตามมาตรฐานสากล และ/หรือ มาตรฐานของประเทศไทย

11.3 ปริมาณการสุ่มเก็บตัวอย่างมีหลักเกณฑ์ ดังนี้

11.3.1 กรณีที่นำสินค้าไปจัดแสดงและมีการชิมสินค้า ให้ปฏิบัติตามวิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างตั้งแต่ ข้อ 1 ถึง ข้อ 10 แล้วแต่กรณี

11.3.2 กรณีที่นำสินค้าไปจัดแสดงเท่านั้น แต่มีจำนวนหีบห่อบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก (เช่น block หรือ bag) มากกว่า 50 หน่วย ขึ้นไป ให้ปฏิบัติตามวิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างตั้งแต่ ข้อ 1 ถึง ข้อ 10 แล้วแต่กรณี

11.3.3 กรณีที่นำสินค้าไปจัดแสดงเท่านั้น และสินค้ามีจำนวนหีบห่อบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก (เช่น block หรือ bag) ไม่เกิน 50 หน่วย ผู้ประกอบการต้องทำหนังสือแจ้งกรมวิชาการเกษตรเป็นลายลักษณ์อักษร และระบุวัตถุประสงค์ให้ชัดเจน โดยกำหนดให้มีปริมาณการสุ่มเก็บตัวอย่าง ตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

รายการทดสอบ	ปริมาณตัวอย่างที่ส่งทดสอบต่อ 1 ตัวอย่าง
การทดสอบด้านจุลชีววิทยา	1 หน่วย หน่วยละไม่น้อยกว่า 500 กรัม
การทดสอบด้านเคมี (รวมการทดสอบสารพิษจากเชื้อรา)	1 หน่วย หน่วยละไม่น้อยกว่า 500 กรัม
การทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filtrh)	1 หน่วย หน่วยละไม่น้อยกว่า 500 กรัม

## 12. การนำส่งตัวอย่างทดสอบ

การนำส่งตัวอย่างมีหลักเกณฑ์และวิธีการ ดังนี้

12.1 ตัวอย่างที่ส่งทดสอบ ต้องสุ่มเก็บโดยเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตร หรือ เจ้าหน้าที่ประกันคุณภาพ (Quality Assurance; QA) หรือ เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ (Quality Control; QC) ของโรงงาน หรือเจ้าหน้าที่ของบริษัทผู้สำรวจสินค้าส่งออก (surveyor) ที่ได้จดทะเบียนไว้กับกระทรวงพาณิชย์

12.2 การสุ่มเก็บตัวอย่างต้องมีหนังสือรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง โดยใช้แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (SAMPLE COLLECTION FORM) ตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด ระบุตำแหน่ง คุณวุฒิ รายละเอียดการสุ่มเก็บตัวอย่าง พร้อมทั้งลงนามโดยผู้มีอำนาจและประทับตราบริษัท

12.3 ปริมาณและวิธีการสุ่มเก็บตัวอย่าง ให้ปฏิบัติตามข้อ 1 – 11 แล้วแต่กรณี

12.4 ตัวอย่างที่นำส่ง จะต้องมียี่ห้อและรายละเอียดกำกับตัวอย่าง เช่น รุ่นการผลิต (Lot No.) รหัส (Code) วันที่ผลิตและ/หรือวันที่หมดอายุ แสดงชัดเจนและถูกต้องตรงกับใบส่งตัวอย่างทดสอบ



12.5 การนำส่งตัวอย่างเพื่อทดสอบ ต้องดำเนินการส่งตัวอย่างก่อนหรือวันเดียวกันกับวันที่ส่งออกเท่านั้น

12.6 ต้องระวังไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงใด ๆ กับตัวอย่างที่สุ่มเก็บที่อาจมีผลต่อปริมาณการปนเปื้อน

12.7 รายการที่ต้องทดสอบ ให้ยึดถือตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า และ/หรือความต้องการของผู้ซื้อ

หรือมาตรฐานสากล หรือมาตรฐานไทย หรือตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

12.8 ผู้ประกอบการสามารถใช้บริการห้องปฏิบัติการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับ โดยสามารถตรวจสอบรายชื่อห้องปฏิบัติการและขอรายชื่อที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถได้ที่ [www.doa.go.th/psco](http://www.doa.go.th/psco)

## หลักเกณฑ์การพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัย

### 1. เอกสารที่ใช้เพื่อจัดทำทะเบียนประวัติผู้ประกอบการ (ครั้งแรก)

#### 1.1 กรณีสถานประกอบการเป็นโรงงาน

##### 1.1.1 เอกสารประกอบการอนุญาตผลิตอาหาร

โรงงานที่ผลิตอาหารประเภทที่ 1

- ใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.2)
- ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18) ที่แสดงเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) โดยมีรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่จะยื่นขอใบรับรองสุขอนามัย

โรงงานที่ผลิตอาหารประเภทที่ 2 และ 3

- ใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.2)
- ใบคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3) หรือ ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.5) ที่แสดงเลขสารบบอาหาร โดยมีรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่จะยื่นขอใบรับรองสุขอนามัย

โรงงานที่ผลิตอาหารประเภทที่ 4

- ใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (รง.4) หรือ ใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.2)

**หมายเหตุ:** ประเภทของอาหารสามารถตรวจสอบได้ *ตามภาคผนวก 2*

##### 1.1.2 ใบรับรองระบบ GMP และ/หรือ HACCP ที่มีขอบข่ายการรับรองตรงกับผลิตภัณฑ์ที่จะยื่นขอใบรับรองสุขอนามัย

**หมายเหตุ:** สถานประกอบการที่ได้รับการรับรองระบบ GMP และ/หรือ HACCP แต่ถูกพักการอนุญาตใช้ กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์จึงให้บริการเพื่อขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออกทุกประเภท

##### 1.1.3 หนังสือสำคัญการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร (กรณีการขอใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิต หรือใบรับรองการขาย)

##### 1.1.4 หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้มีอำนาจลงนามมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ของบริษัทดำเนินการแทน) ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด

##### 1.1.5 แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

##### 1.1.6 แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

#### 1.2 กรณีสถานประกอบการไม่เข้าข่ายโรงงาน

##### 1.2.1 ใบคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1)

##### 1.2.2 ใบคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (สบ.3) ที่แสดงเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) หรือ ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.5) ที่แสดงเลขสารบบอาหารและรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่จะยื่นขอใบรับรองสุขอนามัย และ/หรือหนังสือรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ที่มีขอบข่ายการรับรองตรงกับผลิตภัณฑ์ที่จะยื่นขอใบรับรองสุขอนามัย

##### 1.2.3 หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้มีอำนาจลงนามมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ของบริษัทดำเนินการแทน) ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด

- 1.2.4 แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน
- 1.2.5 แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน
- 1.3 เอกสารในข้อ 1.1.1 – 1.1.3 หรือข้อ 1.2.1 – 1.2.2 ให้สำเนาและรับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราของบริษัท
- 1.4 หากมีการเปลี่ยนแปลงเอกสารในข้อ 1.1 หรือข้อ 1.2 ต้องจัดส่งเอกสารดังกล่าวให้กรมวิชาการเกษตรทราบ

## 2. เอกสารที่ใช้ประกอบการพิจารณา

- 2.1 จดหมายของผู้ประกอบการส่งออกแจ้งขอให้ออกใบรับรองสุขอนามัย
- 2.2 คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ตามแบบ กมพ.1 หรือ กมพ.1-1 ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ส่งออกเท่านั้น
- 2.3 ใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report) จากห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ หากมีการแก้ไขให้นำสำเนารายงานผลการทดสอบฉบับเดิมแนบมาด้วย โดยใบรายงานผลการทดสอบแต่ละครั้ง สามารถใช้ประกอบการออกใบรับรองสุขอนามัยได้ภายในระยะเวลาที่กำหนดนับตั้งแต่วันที่รับตัวอย่าง ดังนี้
  - 2.3.1 อาหารกระป๋อง 180 วัน
  - 2.3.2 อาหารแช่เยือกแข็งและอาหารอื่นๆ 90 วัน
  - 2.3.3 พืชผักและผลไม้สด (เก็บที่อุณหภูมิ 4-10 องศาเซลเซียส) 14 วัน
- 2.4 แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (ตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด) ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ประกอบการ เพื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ การสุ่มเก็บตัวอย่างและรายการทดสอบตามมาตรฐานที่เลือกใช้
- 2.5 รายการทดสอบตามมาตรฐานที่อ้างอิง (ให้แนบเอกสารมาตรฐานตามอ้างอิง โดยต้องมีรายการทดสอบถูกต้องตรงกับใบรายงานผลการทดสอบตามข้อ 2.3)
- 2.6 หากเอกสารไม่ถูกต้องครบถ้วนตามข้อ 2.1 – 2.5 กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการออกใบรับรองสุขอนามัย

## 3. การพิจารณารายการและเกณฑ์การทดสอบ

- ให้ปฏิบัติตามลำดับของมาตรฐาน ดังนี้
- 3.1 พิจารณาตามข้อกำหนดหรือมาตรฐานจากประเทศผู้นำเข้า หรือเกณฑ์กำหนดของคู่ค้าโดยมีหนังสือรับรองเป็นสำคัญ
- 3.2 กรณีไม่มีข้อกำหนดหรือมาตรฐานของประเทศผู้นำเข้า ให้ใช้มาตรฐานสากลในการพิจารณา ได้แก่ มาตรฐาน Codex หรือ มาตรฐาน EU หรือ มาตรฐานสากลอื่นที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล
- 3.3 กรณีไม่มีข้อกำหนดหรือมาตรฐานตามข้อ 3.1 และข้อ 3.2 ให้ใช้หลักเกณฑ์การพิจารณาตามมาตรฐานไทย คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ปสธ.) หรือ มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) หรือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) หรือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) อย่างใดอย่างหนึ่ง
- 3.4 กรณีไม่มีข้อกำหนดหรือมาตรฐานตามข้อ 3.1 – 3.3 ถ้าผลิตภัณฑ์อยู่ในขอบข่ายของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 355 (พ.ศ. 2556) เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือผลิตภัณฑ์อยู่ในขอบข่ายของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 356 (พ.ศ. 2556) เรื่องเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

- 3.5 กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนดใดๆ ตามข้อ 3.1 – 3.4 และประสงค์จะใช้มาตรฐานตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด ให้ผู้ประกอบการส่งตัวอย่างทดสอบ โดยมีรายการและเกณฑ์การทดสอบ **ตามภาคผนวก 3**
- 3.6 กรณีที่ไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนดใดๆ และไม่ใช้ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 3.5 กรมวิชาการเกษตร กำหนดให้ติดต่อกับเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรก่อนส่งตัวอย่างทดสอบ ที่หมายเลขโทรศัพท์ 0-2940-7440 โทรสาร 0-2940-7448 หรือ email: ccgdoa@gmail.com
- 3.7 กรณีผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา ต้องมีผลทดสอบด้านสิ่งปนเปื้อน (Filt) เพื่อประกอบการพิจารณาออกใบรับรองสุขอนามัยทุกผลิตภัณฑ์
- 3.8 กรณีผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปงานแสดงสินค้า ผู้ประกอบการต้องมีคุณสมบัติและกำหนดให้ทดสอบสินค้าตามรายการและเกณฑ์การทดสอบ ดังนี้
- 3.8.1 ผู้ประกอบการที่มีหนังสือรับรองจากกระทรวงพาณิชย์ หรือหนังสือเชิญให้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าจากส่วนราชการอื่น ให้ยื่นความประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัย ที่กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) และส่งตัวอย่างทดสอบที่ห้องรับตัวอย่าง กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า (กคส.) โดยไม่มีค่าธรรมเนียมการทดสอบ มีเฉพาะค่าธรรมเนียมใบรับรองสุขอนามัยไปงานแสดงสินค้าตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด
- 3.8.2 ผู้ประกอบการที่มีหนังสือเชิญให้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าจากหน่วยงานอื่นนอกเหนือจากข้อ 3.8.1 ให้ส่งตัวอย่างทดสอบที่ห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ ตามรายการทดสอบและจำนวนตัวอย่างตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด
- 3.8.3 คุณสมบัติของสถานที่ผลิต
- 3.8.3.1 สำหรับอาหารทั่วไป : ได้รับการรับรอง GMP และ/หรือ HACCP (ถ้ามี)
- 3.8.3.2 สำหรับอาหารกระป๋อง : ได้รับการรับรอง GMP และ/หรือ HACCP
- 3.8.4 รายการและเกณฑ์การทดสอบ ให้รายการและเกณฑ์การทดสอบเป็นไปตามมาตรฐานสากลหรือมาตรฐานไทย ตามข้อ 3.2 – 3.4 หากไม่มีมาตรฐานกำหนด ให้รายการและเกณฑ์การทดสอบเป็นไปตามข้อ 3.5 หรือ 3.6

#### 4. การขอระบุข้อความพิเศษในใบรับรองสุขอนามัย

กรณีที่มีการร้องขอจากผู้ประกอบการ ให้ระบุข้อความพิเศษในใบรับรองสุขอนามัย กรมวิชาการเกษตรกำหนดให้ใช้ข้อความ “Fit for Human Consumption” เท่านั้น ดังนั้น จึงกำหนดให้ใช้หลักเกณฑ์ต่อไปนี้

- 4.1 รายการทดสอบทางด้านจุลินทรีย์
- 4.1.1 กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนดใดๆ และขอใช้มาตรฐานที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดตามข้อ 3.5 หรือ 3.6 ให้รายการและเกณฑ์การทดสอบเป็นไปตาม ข้อ 3.5 หรือ 3.6
- 4.1.2 กรณีที่ผู้ประกอบการใช้เกณฑ์กำหนดของคู่ค้าหรือมาตรฐานจากประเทศผู้นำเข้า หรือมาตรฐานสากล หรือมาตรฐานไทย (ตามข้อ 3.1 – 3.4)
- 4.1.2.1 สำหรับอาหารกระป๋องหรืออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ฆ่าเชื้อในระดับ Sterile ให้ยึดถือตามรายการและเกณฑ์ของมาตรฐานนั้นและต้องทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดให้ครบตามข้อ 3.5 (ภาคผนวก 3 ลำดับที่ 50 หรือ 51 แล้วแต่กรณี)

- 4.1.2.2 สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดอื่นนอกเหนือจากข้อ 4.1.2.1 ให้ยึดถือตามรายการและเกณฑ์ของมาตรฐานนั้นและต้องทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดให้ครบตามข้อ 3.5 (ภาคผนวก 3 ลำดับที่ 52)
- 4.1.2.3 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง ให้ยึดถือตามรายการและเกณฑ์ของมาตรฐานนั้นและต้องทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดให้ครบตามข้อ 3.5 (ภาคผนวก 3 ลำดับที่ 41)
- 4.1.2.4 สำหรับอาหารทั่วไป นอกเหนือจากข้อ 4.1.2.1 – 4.1.2.3 ให้ยึดถือตามรายการและเกณฑ์ของมาตรฐานนั้นและต้องทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดให้ครบตามข้อ 3.5 (ภาคผนวก 3) หากเป็นผลิตภัณฑ์นอกเหนือจากข้อ 3.5 ให้ทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดดังนี้

รายการทดสอบ	เกณฑ์การทดสอบ <sup>3,4</sup>
<i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g หรือ 25 ml
<i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g หรือ 0.1 ml
<i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g หรือ < 3.0 MPN/ml หรือ < 2.2 MPN/100 ml
<i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g หรือ 0.1 ml
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g หรือ CFU/ml
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>1</sup>	Not Detected in 25 g หรือ 25 ml
<i>Vibrio cholerae</i> <sup>2</sup>	Not Detected in 25 g หรือ 25 ml

หมายเหตุ 1 ทดสอบเพิ่มในกรณีที่เป็นผลิตภัณฑ์แช่เย็นหรือแช่เยือกแข็ง

2 ทดสอบเพิ่มในกรณีที่ส่งออกประเทศญี่ปุ่น

3 < 3.0 MPN/g or ml ให้หมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ <  $1.0 \times 10^1$  CFU/g or ml ได้

4 <  $1.0 \times 10^1$ , <  $1.0 \times 10^2$ , <  $1.0 \times 10^3$  CFU/g or CFU/ml ให้หมายถึง Not Detected in 0.1, 0.01, 0.001 g or ml ตามลำดับ ได้

## 4.2 รายการทดสอบทางด้านเคมี

- 4.2.1 กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนดใดๆ และขอใช้มาตรฐานที่กรมวิชาการเกษตร กำหนดตามข้อ 3.5 หรือ 3.6 ให้รายการและเกณฑ์การทดสอบเป็นไปตาม ข้อ 3.5 หรือ 3.6
- 4.2.2 กรณีที่ผู้ประกอบการใช้เกณฑ์กำหนดของคู่ค้า หรือมาตรฐานจากประเทศผู้นำเข้า หรือมาตรฐานสากล หรือมาตรฐานไทย (ตามข้อ 3.1 – 3.4) ให้ยึดถือตามรายการและเกณฑ์ของมาตรฐานนั้น และต้องทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดให้ครบตามข้อ 3.5 หรือ 3.6

## 5. การขอใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิต

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิต กำหนดให้ใช้หลักเกณฑ์ต่อไปนี้

### 5.1 คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

- 5.1.1 เป็นผู้ผลิตสินค้าหรือสินค้าต้องผลิตจากสถานประกอบการผลิตที่จดทะเบียนเป็นโรงงานเท่านั้น
- 5.1.2 ต้องได้รับการรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชตามระบบ GMP และ HACCP จากกรมวิชาการเกษตร หรือหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ต้องการออกใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิต
- 5.1.3 ผู้ประกอบการต้องขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร และการขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ให้เป็นไปตามประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. 2559
- 5.1.4 กรณีเป็นโรงงานใหม่และยังไม่เคยเข้าระบบ ต้องผ่านการตรวจประเมินการควบคุมระบบการผลิตและสุ่มเก็บตัวอย่างโดยกรมวิชาการเกษตร

### 5.2 เอกสารประกอบการพิจารณา

- 5.2.1 หนังสือแจ้งความจำนงขอใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิต ถึงผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช โดยระบุชื่อผลิตภัณฑ์และรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่มีความประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิต
- 5.2.2 ใบรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชตามระบบ GMP และ HACCP จากกรมวิชาการเกษตร หรือหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ต้องการใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิต
- 5.2.3 หนังสือสำคัญการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร
- 5.2.4 รายละเอียดเกณฑ์คุณภาพของสินค้าและขั้นตอนการผลิต (Specification of Products and Processing Flow Diagram)
- 5.2.5 มาตรฐานรายการและเกณฑ์การทดสอบของแต่ละผลิตภัณฑ์ ให้ใช้มาตรฐานตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด (ข้อ 3.5 หรือข้อ 3.6 และข้อ 4)
- 5.2.6 ใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report) ที่มีรายการและผลการทดสอบ ตามข้อ 5.2.5 จากห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ และมีอายุไม่เกิน 180 วัน นับจากวันที่ส่งตัวอย่างทดสอบ
- 5.2.7 กรณีเป็นผู้ประกอบการรายใหม่กำหนดให้แนบเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้
  - 5.2.7.1 เอกสารประกอบการอนุญาตผลิตอาหาร
    - โรงงานที่ผลิตอาหารประเภทที่ 1
      - ใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.2)
      - ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18) ที่แสดงเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) โดยมีรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่จะยื่นขอใบรับรองสุขอนามัย
    - โรงงานที่ผลิตอาหารประเภทที่ 2 และ 3
      - ใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.2)

- ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ.5) ที่แสดงเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) โดยมีรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่จะยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยโรงงานที่ผลิตอาหารประเภทที่ 4

- ใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (รง.4) หรือ ใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.2)

5.2.7.2 หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้มีอำนาจลงนามมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ของบริษัทดำเนินการแทน) ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด

5.2.7.3 แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่กรอกข้อมูลถูกต้องและครบถ้วน โดยระบุชื่อที่ได้รับใบรับรองในระบบ GMP และ HACCP และชื่อที่ใช้ทางการค้า (ถ้ามี)

5.2.7.4 แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการที่กรอกข้อมูลถูกต้องและครบถ้วน

5.2.8 เอกสารในข้อ 5.2.2 – 5.2.4 และข้อ 5.2.7.1 ให้สำเนาและรับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราของบริษัท

5.2.9 กรณีมีการเปลี่ยนแปลงเอกสารในข้อที่ 5.2.2-5.2.4 และข้อ 5.2.6 ต้องจัดส่งเอกสารดังกล่าวให้กรมวิชาการเกษตรทราบ

5.3 ผู้ประกอบการยื่นเอกสารตามข้อ 5.2 ที่กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

5.4 กรณีที่ขอขยายขอบข่ายผลิตภัณฑ์ กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร จะดำเนินการพิจารณาให้การรับรองเพื่อออกใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิต โดยคณะทำงานพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ภายใน 30 วันทำการ นับจากวันที่ยื่นเอกสารครบถ้วน

5.5 เมื่อได้รับการรับรองให้สามารถขอใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิตจากกรมวิชาการเกษตรแล้ว ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติ ดังนี้

5.5.1 ส่งตัวอย่างทดสอบกับห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ เพื่อทวนสอบระบบการผลิตทุก 6 เดือน อย่างต่อเนื่องโดยไม่ให้ขาดช่วง โดยรายการทดสอบต้องเป็นไปตามข้อ 5.2.5 และจำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบต้องสุ่มเก็บตามปริมาณการส่งออก สูงสุดที่ระบุในคู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พร้อมทั้งส่งใบรายงานผลการทดสอบที่ กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

5.5.2 ผู้ประกอบการ ต้องอำนวยความสะดวกและให้ความร่วมมือกับคณะผู้ตรวจประเมินของกรมวิชาการเกษตรในการเข้าตรวจติดตามการควบคุมระบบการผลิตและสุ่มเก็บตัวอย่าง ทวนสอบระบบของโรงงาน อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

5.5.3 กรณีที่ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขข้างต้น กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์จึงให้บริการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

5.6 การระงับหรือยกเลิกการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

5.6.1 การระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต กรมวิชาการเกษตรจะระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยตามกรณี ดังนี้

5.6.1.1 กรณีผลการทวนสอบระบบไม่ผ่าน

(1) กรมวิชาการเกษตร แจ้งผู้ประกอบการผลิตให้ชี้แจงสาเหตุและดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ โดยผู้ประกอบการผลิตต้องแจ้งกลับกรมวิชาการเกษตรภายใน 60 วัน นับจากวันที่ได้รับการตรวจประเมิน

(2) หากผู้ประกอบการผลิตไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จตามระยะเวลาตามข้อ 5.6.1.1 (1) กรมวิชาการเกษตรจะพิจารณายกเลิกการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต โดยให้ผู้ประกอบการผลิต/ผู้ส่งออกขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิตแทน

#### 5.6.1.2 กรณีผลการทดสอบจากการสุ่มเก็บตัวอย่างไม่ผ่าน

(1) กรมวิชาการเกษตร แจ้งระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบ การผลิตชั่วคราว หากประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัยให้ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิตแทน

(2) กรมวิชาการเกษตร แจ้งผู้ประกอบการผลิตให้ชี้แจงสาเหตุและดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ โดยผู้ประกอบการผลิตต้องแจ้งกลับกรมวิชาการเกษตรภายใน 60 วัน นับจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร

(3) เมื่อผู้ประกอบการได้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างและทดสอบซ้ำ ดังนี้

- กรณีผลทดสอบด้านจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ไม่ผ่าน กรมวิชาการเกษตร จะเข้าสุ่มเก็บตัวอย่างและทดสอบซ้ำอีกครั้ง เพื่อใช้ผลทดสอบประกอบการพิจารณายกเลิกการระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

- กรณีผลการทดสอบด้านสิ่งปนเปื้อน (Filtth) ที่ส่งออกไปสหรัฐอเมริกาและแคนาดา และ/หรือ ผลทดสอบด้านจุลินทรีย์ที่ไม่ก่อให้เกิดโรค และ/หรือ ผลทดสอบด้านเคมี ไม่ผ่าน ให้ผู้ประกอบการผลิต/ผู้ส่งออกสุ่มเก็บตัวอย่างและส่งตัวอย่างทดสอบที่ห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ และส่งผลการทดสอบดังกล่าวประกอบการพิจารณายกเลิกการระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

(4) หากผู้ประกอบการผลิตไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จตามระยะเวลาตามข้อ 5.6.1.2 (2) หรือ ผลการทดสอบซ้ำ ตามข้อ 5.6.1.2 (3) ไม่ผ่าน กรมวิชาการเกษตรจะพิจารณายกเลิกการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต โดยให้ผู้ประกอบการผลิต/ผู้ส่งออกขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิตแทน

#### 5.6.1.3 กรณีผลการทดสอบไม่ผ่าน จากการยื่นขอใบรับรองสุขอนามัย (ผลการทดสอบต่อเนื่องทุก 180 วัน)

(1) กรมวิชาการเกษตร แจ้งระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตชั่วคราว หากประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัยให้ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิตแทน

(2) กรมวิชาการเกษตร แจ้งผู้ประกอบการผลิตให้ชี้แจงสาเหตุและดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ โดยผู้ประกอบการผลิตต้องแจ้งกลับกรมวิชาการเกษตรภายใน 60 วัน นับจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร

(3) เมื่อผู้ประกอบการผลิตได้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จ ให้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างและทดสอบซ้ำ ดังนี้



- กรณีผลทดสอบด้านจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ไม่ผ่าน กรมวิชาการเกษตร จะเข้าสู่สุ่มเก็บตัวอย่างและทดสอบซ้ำอีกครั้ง เพื่อใช้ผลทดสอบประกอบการพิจารณายกเลิกการระงับการออกไปรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

- กรณีผลการทดสอบด้านสิ่งปนเปื้อน (Filtration) ที่ส่งออกไปสหรัฐอเมริกาและแคนาดา และ/หรือ ผลทดสอบด้านจุลินทรีย์ที่ไม่ก่อให้เกิดโรค และ/หรือ ผลทดสอบด้าน เคมี ไม่ผ่าน ให้ผู้ประกอบการผลิต/ผู้ส่งออกสุ่มเก็บตัวอย่างและส่งตัวอย่างทดสอบที่ห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ และส่งผลการทดสอบดังกล่าวประกอบการพิจารณายกเลิกการระงับการออกไปรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

(4) หากผู้ประกอบการผลิตไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จตามระยะเวลาตามข้อ 5.6.1.3 (2) หรือ ผลการทดสอบซ้ำ ตามข้อ 5.6.1.3 (3) ไม่ผ่าน กรมวิชาการเกษตร จะพิจารณายกเลิกการออกไปรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต โดยให้ผู้ประกอบการผลิต/ผู้ส่งออกขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิตแทน

5.6.2 กรณีที่ผู้ประกอบการผลิต/ผู้ส่งออก ถูกยกเลิกการออกไปรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตตามข้อ 5.6.1.1 (2) ข้อ 5.6.1.2 (4) และ ข้อ 5.6.1.3 (4) หากประสงค์ขอการรับรองแบบทั้งระบบการผลิต ให้ดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จก่อน จึงสามารถยื่นเอกสารขอการรับรองแบบทั้งระบบการผลิตได้

## 6. การขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale)

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะขอใบรับรองการขาย กรมวิชาการเกษตรกำหนดให้ใช้หลักเกณฑ์ต่อไปนี้

### 6.1 คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

- 6.1.1 เป็นผู้ผลิตสินค้าหรือสินค้าต้องผลิตจากสถานประกอบการผลิตที่จดทะเบียนเป็นโรงงานเท่านั้น
- 6.1.2 ต้องได้รับการรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชตามระบบ GMP หรือ HACCP จากกรมวิชาการเกษตร หรือหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ต้องการขอใบรับรองการขาย
- 6.1.3 ผู้ประกอบการต้องได้รับการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร และการขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ให้เป็นไปตามประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. 2559

### 6.2 เอกสารประกอบการพิจารณา

- 6.2.1 คำร้องขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale) กมพ.24 ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ส่งออกเท่านั้น
- 6.2.2 ใบรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชตามระบบ GMP หรือ HACCP จากกรมวิชาการเกษตร หรือหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ต้องการขอใบรับรองการขาย
- 6.2.3 หนังสือสำคัญการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร
- 6.2.4 หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้มีอำนาจลงนามมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ของบริษัทดำเนินการแทน) ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด

6.2.5 เอกสารในข้อ 6.2.2 – 6.2.3 ให้สำเนาและรับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนาม พร้อมประทับตราของบริษัท

6.3 ผู้ประกอบการยื่นเอกสารตามข้อ 6.2 ที่กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

6.4 กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร ดำเนินการออกใบรับรองการขาย ภายใน 4 วันทำการ นับจากวันที่ยื่นเอกสารครบถ้วน

## 7. การขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

กรมวิชาการเกษตรกำหนดให้เป็นไปตามประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. 2559 *ตามภาคผนวก 4*

### การขอแก้ไขเอกสารและอื่น ๆ

การให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ได้กำหนดขั้นตอนและกระบวนการดำเนินงานไว้ *ตามภาคผนวก 5* หากประสงค์จะขอแก้ไขเอกสารหรือสอบถามข้อมูลอื่นๆ เพิ่มเติม ให้ผู้ประกอบการทำหนังสือแจ้งความประสงค์ถึงผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช ซึ่งแจ้งเหตุผลพร้อมแนบเอกสารต้นฉบับ ติดต่อกับกลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2940-7440 โทรสาร 0-2940-7448 หรือ email: ccgdoa@gmail.com

### แบบฟอร์มที่ใช้ในการขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก

1. แบบฟอร์มคำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย Health Certificate (กมพ.1)
2. แบบฟอร์มคำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศในกลุ่มอ่าว Health Certificate (กมพ.1-1)
3. แบบฟอร์มคำร้องขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale) (กมพ.24)
4. แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (Sample Collection Form)
5. แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการ
6. แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์

แบบฟอร์มที่ใช้ในการขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก กำหนดรูปแบบไว้ *ตามภาคผนวก 6* โดยสามารถขอรับได้ที่ กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร หรือ download ที่ website <http://www.doa.go.th/psco/>

## ติดต่อหน่วยงานภายใน

### กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (กมพ.)

	โทรศัพท์	โทรสาร
ฝ่ายบริหารทั่วไป	0-2579-2665	0-2579-2531
กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า (กคส.)	0-2940-7449	0-2940-7449
กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.)	0-2940-7292 0-2940-7440	0-2940-7448
กลุ่มพัฒนาระบบตรวจรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (กตม.)	0-2940-6464	0-2940-6470
กลุ่มพัฒนาระบบความปลอดภัยสินค้าพืช (กปพ.)	0-2579-2565	0-2579-2592
กลุ่มพัฒนาระบบตรวจรับรองมาตรฐานการผลิตพืช (กรม.)	0-2579-7520	0-2579-7520

## เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2558. ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่องอัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558 ประกาศ ณ วันที่ 6 ตุลาคม 2558.
- \_\_\_\_\_. 2559. ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. 2559 ประกาศ ณ วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2559.
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2518. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยการส่งตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ เพื่อขอ Health Certificate, 1 มีนาคม พ.ศ. 2518.
- \_\_\_\_\_. 2519. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยการส่งตัวอย่างอาหารให้วิเคราะห์เพื่อขอใบรับรองสำหรับส่งไปต่างประเทศ, ฉ.2 พ.ศ. 2519 ประกาศ ณ เดือน พฤศจิกายน 2519.
- \_\_\_\_\_. 2520. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยการส่งตัวอย่างอาหารกระป๋องวิเคราะห์เพื่อขอใบรับรองสำหรับการส่งออก, ฉ.3 พ.ศ. 2520 ประกาศ ณ วันที่ 8 พฤศจิกายน 2520.
- \_\_\_\_\_. 2520. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยการส่งตัวอย่างน้ำตาลทรายตรวจรับรองคุณภาพเพื่อการส่งออก ฉ.7 พ.ศ. 2532 ประกาศ ณ วันที่ 4 กันยายน 2532.
- \_\_\_\_\_. 2522. ระเบียบกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยการส่งตัวอย่างอาหารเยือกแข็งวิเคราะห์เพื่อขอหนังสือรับรองสำหรับการส่งออกยังสหรัฐอเมริกา, ฉ.4 พ.ศ. 2522 ประกาศ ณ วันที่ 26 พฤศจิกายน 2522.
- Codex Alimentarius Commission. 1969. Codex Sampling Plans for Prepackaged Foods (AQL 6.5) Codex Stan 233 – 1969. 9 P.
- Commission Regulation (EC). 2006. No. 401/2006 Laying down the methods of sampling and analysis for the official control levels of mycotoxins in foodstuffs. Official Journal of the European Union. 23 P.
- \_\_\_\_\_. 2010. No. 178/2010 Amending Regulation No. 401/2006 as regards groundnuts (peanuts), other oilseeds, tree nuts, apricot kernels, liquorice and vegetable oil. Official Journal of the European Union. 12 P.
- \_\_\_\_\_. 2011. No. 836/2011 Laying down the methods of sampling and analysis for the official control of the levels of lead, cadmium, mercury, inorganic tin, 3-MCPD and benzo(a)pyrene in foodstuffs. Official Journal of the European Union. 8 P.

## ภาคผนวก 1

ประกาศกรมวิชาการเกษตร  
เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกไปรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับที่ 2)  
พ.ศ. 2558

## ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ. ๒๕๕๘

โดยที่เป็นการปรับปรุงประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออกให้เหมาะสมยิ่งขึ้นเนื่องจากสารเคมี วัสดุและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ และทดสอบวัตถุตัวอย่างที่ราคาสูงขึ้น อธิบดีกรมวิชาการเกษตรจึงออกประกาศกำหนดอัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่าง และออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่าง และออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๓ ประกาศนี้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๔ อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ให้เป็นไปตาม อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ ให้ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย เป็นผู้อนุญาตให้การยกเว้นค่าบริการวิเคราะห์และค่าธรรมเนียมการตรวจรับรองและออกใบรับรอง ตามความเหมาะสม ดังต่อไปนี้

(๑) ตัวอย่างจากผู้ประกอบการที่นำไปร่วมงานแสดงสินค้า ณ ต่างประเทศที่มีหนังสือรับรองจากกระทรวงพาณิชย์ หรือหนังสือเชิญให้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าจากส่วนราชการอื่น

(๒) ตัวอย่างจากส่วนราชการ

(๓) ตัวอย่างงานวิจัยที่มีชื่อข้าราชการของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้ร่วมดำเนินการ

(๔) การตรวจรับรองและการออกใบรับรองสถานประกอบการของส่วนราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

สมชาย ชาญณรงค์กุล

รองปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

รักษาราชการแทนอธิบดีกรมวิชาการเกษตร

อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก  
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร  
 เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. ๒๕๕๘

๑. คุณภาพทางจุลชีววิทยา

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	<i>Salmonella</i> spp.		
	- ผลิตภัณฑ์แปรรูป (In 25 g)	ISO 6579	๑,๐๐๐
	- ผักสด (In 125 g)	AFNOR	๑,๓๐๐
๒	<i>E. coli</i>		
	- ผลิตภัณฑ์แปรรูป (MPN)	USFDA (BAM)	๕๐๐
	- ผักสด		
	- Petrifilm EC (CFU)	AOAC 991.14	๗๕๐
	- Compact Dry EC (CFU)	Microval	๗๕๐
๓	Aerobic Plate Count (Total Plate Count) (CFU)	USFDA (BAM)	๔๐๐
๔	Total Bacteria Count (CFU)	USFDA (Modified BAM)	
๕	Total Yeast & Mold Count (CFU)	APHA, C.20	๖๕๐
๖	Total Mold Count (CFU)	APHA, C.20	
๗	<i>Staphylococcus aureus</i> (MPN)	USFDA (BAM)	๑,๐๐๐
๘	<i>Vibrio cholerae</i> (In 25 g)	USFDA (BAM)	๘๐๐
๙	<i>Bacillus cereus</i> (CFU)	USFDA (BAM)	๒,๒๐๐
๑๐	<i>Clostridium perfringens</i> (In 1 or 0.1 or 0.01 g)	USFDA (BAM)	๘๐๐
๑๑	<i>Listeria monocytogenes</i> (In 25 g)	USFDA (BAM)	๑,๓๕๐
๑๒	Coliform Bacteria (MPN)	USFDA (BAM)	๔๐๐
๑๓	Fecal Coliform (MPN)	USFDA (BAM)	๔๐๐
๑๔	Enterobacteriaceae (CFU)	ISO 21528-2	๔๕๐
๑๕	<i>Shigella</i> spp. (In 25 g)	ISO 21567	๑,๐๐๐

๑. คุณภาพทางจุลชีววิทยา (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)	
๑๖	Acid Canned Food	USFDA (BAM)		
	- pH			
	- Incubation Test			
	- Flat Sour Mesophile			
	- Flat Sour Thermophile			
	- Yeast and Mold			
	- 1 can	USFDA (BAM)	๔๐๐	
	- 6 cans	USFDA (BAM)	๖๐๐	
	- 13 cans	USFDA (BAM)	๙๐๐	
	- 21 cans	USFDA (BAM)	๑,๒๐๐	
๑๗	Low-acid Canned Food	USFDA (BAM)		
	- pH			
	- Incubation Test			
	- Flat Sour Mesophile			
	- Flat Sour Thermophile			
	- Putrefactive Anaerobe			
	- Thermophilic Anaerobe			
	- 1 can	USFDA (BAM)	๕๐๐	
	- 6 cans	USFDA (BAM)	๑,๐๐๐	
	- 13 cans	USFDA (BAM)	๑,๗๐๐	
๑๘	Water Activity (Aw)	NOVASINA	๕๐๐	
	๑๙	Howard Mold Count	APHA, C.4	๓๐๐
		- 21 cans	USFDA (BAM)	๒,๕๐๐
		- 29 cans	USFDA (BAM)	๓,๓๐๐
		- 38 cans	USFDA (BAM)	๔,๒๐๐
		- 48 cans	USFDA (BAM)	๕,๓๐๐
		- 60 cans	USFDA (BAM)	๖,๕๐๐

๒. คุณภาพทางโภชนาการ

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Moisture	AOAC 941.08, 925.10, 979.12, 934.06, 920.151, 925.45, 990.20, 925.40, ISO 6731 (1989(E))	๔๐๐
๒	Protein	Kjeldahl Method ISO 20483 (2006 (E))	๖๐๐
๓	Fat	AOAC 932.06; 948.15; 922.06; 989.05 (2005), ISO 1211 (2010 (E))	๘๐๐
๔	Ash	AOAC 923.03; 940.26; 900.02; 938.08	๕๐๐
๕	Crude Fiber	Weende Method With Fibertec System M.	๕๐๐
๖	Carbohydrate (Excrude Fiber)/ Energy	Calculation	๒,๘๐๐
๗	Carbohydrate (Incrude Fiber)/ Energy	Calculation	๒,๓๐๐
๘	Amylose	Colorimetric Method	๕๐๐
๙	Dietary Fiber	AOAC 985.29	๔,๐๐๐
๑๐	Total Solid	AOAC 990.20; 920.151; 941.08; ISO 6731 (1989(E))	๔๐๐
๑๑	Total Solid not Fat (Fat + Moisture)	AOAC 990.21	๑,๑๐๐
๑๒	pH	pH Meter	๒๐๐
๑๓	Total sugar	AOAC 939.03; 925.36; 930.28;	๖๐๐
๑๔	Sugar by HPLC method	AOAC 980.13	๒,๐๐๐
๑๕	Calcium	In-House Method by AAS	๑,๐๐๐
๑๖	Phosphorus	In-House Method based on AOAC 986.24	๖๐๐
๑๗	Sodium	In-House Method by AAS	๖๐๐
๑๘	Potassium	In-House Method by AAS	๖๐๐
๑๙	Iron	In-House Method by AAS	๖๐๐
๒๐	Vitamin A (Retinol)	In-House Method by HPLC	๒,๐๐๐
๒๑	Vitamin A (Beta carotene)	In-House Method by HPLC	๒,๐๐๐



๒. คุณภาพทางโภชนาการ (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๒๒	Vitamin B1(Thiamine)	AOAC 953.17; 942.23	๒,๐๐๐
๒๓	vitamin B2 (Riboflavin)	In-House Method by HPLC	๒,๐๐๐
๒๔	vitamin C (Ascorbic acid)	In-House Method by HPLC	๒,๐๐๐
๒๕	vitamin E (alpha-Tocopherol)	In-House Method by HPLC	๒,๐๐๐

๓. สารเจือปนในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Sulfur Dioxide	AOAC (2012) 990.28.by Optimized Monier-Williams Method.	๑,๐๐๐
๒	Synthetic Food Colors		
	2.1 Quantitative	In-House Method by HPLC, based on Guide for Food Sanitation Inspection Ministry of Public Health and Welfare, Japan ( 1990)	๑,๗๐๐
	2.2 Qualitative	Paper Chromatography, TIS 696 (2530)	๕๐๐
๓	Sudan I, II, III, IV	In-House Method, by HPLC, based on RASSF NEWS	๒,๐๐๐
	Sudan I	Notification:03/99 (2003) Corrected method for	๑,๐๐๐
	Sudan II	The detection of Sudan RASSF NEWS	๑,๐๐๐
	Sudan III	Notification:04/189(2004) A rapid screening method	๑,๐๐๐
	Sudan IV	For Sudan I-IV in palm oil	๑,๐๐๐
๔	Benzoic Acid, Sorbic Acid	Nordic Committee On food Analysis.1997.Benzoic Acid, Sorbic Acid and p-Hydroxybenzoic acid, Ester.	๒,๐๐๐
	Benzoic Acid	Liquid Chromatographic Determination in Food. NMKL No. 124, 2 cd. by Liquid Chromatographic Technique	๑,๐๐๐
	Sorbic Acid		๑,๐๐๐
๕	Sulfamic Acid	In-House Method Oxidation, based on Guide for Food Sanitation Inspection, Ministry of Public Health and Welfare, Japan (1990)	๔๐๐

๓. สารเจือปนในอาหาร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๖	Saccharin, Acesulfame-K, Caffeine	In-House Method by HPLC, based on J. AOAC Vol. 76, No.2 (1993 )	๒,๐๐๐
	Saccharin		๑,๐๐๐
	Acesulfame-K		๑,๐๐๐
	Caffeine		๑,๐๐๐
๗	Nitrate	In-House Method by HPLC, based on National Institute of Health kobe (NIH, kobe) Japan	๑,๘๐๐

๔. สารปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Lead (Pb)	AOAC 999.10	๑,๔๐๐
๒	Cadmium (Cd)	AOAC 999.10	๑,๔๐๐
๓	Mercury (Hg)	In-house Method based on Directed Mercury Analyzer	๑,๐๐๐
๔	Arsenic (Total As)	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๐๐๐
๕	Aluminium (Al)	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๐๐๐
๖	Copper (Cu)	AOAC 999.10	๑,๐๐๐
๗	Zinc (Zn)	AOAC 999.10	๑,๐๐๐
๘	Iron (Fe)	AOAC 999.10	๑,๐๐๐
๙	Tin (Sn)	NMKL 126 (1988)	๑,๐๐๐
๑๐	Inorganic Arsenic (iAs)	Journal of AOAC International, Volume 97, Number 3	๓,๐๐๐

๕. สารพิษ

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Aflatoxin B1 B2 G1 G2	AOAC 993.17 (2005)	๓,๐๐๐
๒	Ochratoxin A	AOAC 2000.03 (2005)	๕,๐๐๐
		AOAC 2004.10 (2005)	
๓	Zearalenone	AOAC 985.18 (2005)	๓,๐๐๐
๔	Patulin	AOAC 995.10 (2005)	๒,๐๐๐

๖. คุณภาพอาหารทางกายภาพและประสาทสัมผัส

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Sensory Test	TIS/Sensory Test	๓๐๐
๒	Total Soluble Solid	AOAC 932.1, Refractometer	๒๕๐
๓	pH	AOAC 981.12, pH meter	๒๕๐
๔	Acidity	AOAC 940.15, Titration Method	๓๐๐
๕	Color (Munsell)	Munsell Book	๒๕๐
	Color (Hunter Lab)	Hunter Lab	๓๐๐
๖	Viscosity	Brookfield Viscometer	๒๕๐
๗	Drained Weight	AOAC 968.30, Gravimetric	๒๕๐
๘	Net Weight	TIS/ Gravimetric	๒๕๐
๙	Fill of Container	TIS/ Gravimetric	๒๕๐
๑๐	Vacuum/Headspace	Codex (2009)/USFDA (1998)	๒๕๐
๑๑	Foreign Matter	Codex (2009) / TIS	๒๕๐
๑๒	Absence of Defect	Codex(2009) / TIS	๒๕๐

๗. คุณภาพทางเคมีของภาชนะบรรจุ

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	ชนิดพลาสติก (Plastic Type)	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๗๐๐
๒	ปริมาณสารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในน้ำ, 4% Acetic acid, 20% Ethanol และ n-Heptane (Residue after evaporation in H <sub>2</sub> O, 4% Acetic acid, 20% Ethanol and n-Heptane)	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๑,๙๐๐
๓	ปริมาณโพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา (Consumption of Potassium Permanganate)	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๕๐๐
๔	โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) (Heavy metal (calculated as lead))	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๖๐๐
๕	ปริมาณพลวง (Sb) Antimony	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๒,๓๐๐
๖	ปริมาณเจอร์มาเนียม (Ge), Germanium	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๑,๕๐๐
๗	สีที่ละลายออกจากพลาสติก (Migration of color)	มอก. ๖๕๕ เล่ม ๑-๒๕๕๓ มอก. ๖๕๕ เล่ม ๒-๒๕๕๔	๕๐๐
๘	ปริมาณตะกั่วและแคดเมียมในเนื้อพลาสติก	มอก. ๖๕๖-๒๕๕๖	๒,๕๐๐

๘. คุณภาพของกระป๋องบรรจุผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	ลักษณะทั่วไป	TIS 90 (2530)	๒๕๐
๒	ความไม่รั่วซึม (Leakage test)	TIS 90 (2530)	๓๕๐
๓	คุณภาพการเคลือบของแล็กเกอร์ (Quality of Lacquer coating)	คู่มือเครื่อง WACO ENAMEL RATER II (1995)	๕๐๐
๔	ความสมบูรณ์ของตะเข็บกระป๋อง (Can Integrity)	TIS 90 (2530)	๓๕๐
๕	ปริมาณดีบุกบนแผ่นเหล็กเคลือบดีบุก (Consumption of Tin coating)	คู่มือเครื่อง SUMETAL STANNOMATIC/CHROMATIC (1997)	๔๐๐

๙. สิ่งปนปลอมในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Filth Asparagus (canned)	MPM V-93	๑,๑๐๐
๒	Filth Corn (canned, whole, cream style)	MPM V-93	๑,๑๐๐
๓	Light Filth Green Leafy Vegetables (canned, frozen)	AOAC 973.61	๑,๕๐๐
๔	Heavy Filth Green Leafy Vegetables (canned)	AOAC 974.33 AOAC 974.33	๑,๑๐๐
๕	Filth Tomatoes (canned, comminuted)		๒,๐๐๐
๖	Light Filth Tomatoes (canned, comminuted)	AOAC 955.46	๒,๐๐๐
๗	Decomposition Mushrooms (canned, dried, fresh)	AOAC 955.46	๒,๐๐๐
๘	Light Filth Mushroom (dried not powder)	MPM V-100	๒,๐๐๐
๙	Filth Mushrooms (canned, fresh, freeze-dried, dehydrated )	AOAC 967.24	๒,๐๐๐
๑๐	Light Filth Bean and Peas (canned)	AOAC 967.24	๑,๕๐๐
๑๑	Filth Whole Pickles (jar, canned)	AOAC 945.81	๒,๐๐๐
๑๒	Light Filth Chopped Pickles	AOAC 945.85	๒,๐๐๐
๑๓	Light Filth Broccoli (canned)	AOAC 945.85	๒,๐๐๐

๙. สิ่งปนปลอมในอาหาร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑๔	Light Filth Dried Galanga	AOAC 965.40	๒,๐๐๐
๑๕	Filth Fruits (canned)	MPM V-51	๒,๐๐๐
๑๖	Filth Dried Fruits	AOAC 964.23	๒,๐๐๐
๑๗	Filth Jam and Jelly	AOAC 950.89	๑,๕๐๐
๑๘	Filth Fruits Paste	AOAC 964.23	๒,๐๐๐
๑๙	Light Filth Citrus and Pineapple juice	AOAC 970.72	๒,๐๐๐
๒๐	Light Filth Tamarind juice	AOAC 970.72	๒,๐๐๐
๒๑	Filth Whole Tamarind Pulp	AOAC 945.87	๒,๐๐๐
๒๒	Light Filth Rice Flours (powder)	AOAC 982.32	๒,๐๐๐
๒๓	Light Filth Rice Paper, Rice Stick, Rice vermicelli	AOAC 982.32	๒,๐๐๐
๒๔	Light Filth (External) Rice Grain	AOAC 950.86	๑,๕๐๐
๒๕	Light Filth Macaroni, Spaghetti, Instant Noodle	AOAC 969.41	๓,๐๐๐
๒๖	Light Filth Chili Pods	AOAC 965.40	๒,๐๐๐
๒๗	Light Filth Chili Powder (ground)	LIB 2866	๒,๐๐๐
๒๘	Light Filth Pepper (ground black)	AOAC 972.40	๒,๐๐๐
๒๙	Light Filth Pepper Powder (ground White)	AOAC 977.24	๒,๐๐๐
๓๐	Filth Pepper Whole (black, white)	MPM V-39	๒,๕๐๐
๓๑	Light Filth Garlic Powder	AOAC 975.50	๒,๕๐๐
๓๒	Light Filth Yellow Bean Sauce	LIB 3204	๒,๕๐๐
๓๓	Light Filth Soy Sauce	AOAC 992.12	๒,๕๐๐
๓๔	Light Filth Curry Paste	LIB 2865	๓,๕๐๐
๓๕	Light Filth Chili Paste with Soy Sauce	AOAC 992.12	๒,๕๐๐
๓๖	Light Filth Chili Sauce	AOAC 992.12	๒,๕๐๐
๓๗	Light Filth Chili Paste	AOAC 981.21	๓,๐๐๐
๓๘	Light Filth Wheat Flour	AOAC 993.26	๒,๕๐๐
๓๙	Light Filth Corn Flour	AOAC 965.39	๒,๐๐๐
๔๐	Light Filth Soy Flour	AOAC 972.35	๒,๕๐๐
๔๑	Light Filth Starch	AOAC 972.35	๒,๕๐๐

๙. สิ่งปนปลอมในอาหาร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๔๒	Filth Sugar	AOAC 945.80	๑,๕๐๐
๔๓	Filth Syrups, Molasses and Honey	AOAC 945.79	๑,๕๐๐
๔๔	Filth Sesame Seeds	MPM V-32	๑,๕๐๐

๑๐. สารพิษตกค้าง

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Organochlorines group	In-house method based on	๓,๕๐๐
๒	Organophosphates group	Steinwandter H. 1985	๓,๕๐๐
๓	Pyrethroids group		๓,๕๐๐
๔	Carbamate group		๓,๕๐๐

๑๑. พืชน้ำมัน น้ำมันพืช และผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
	คุณสมบัติทางเคมี		
๑	Acid Value	ISO 660 : 1996, AOAC 969.17	๖๐๐
๒	Peroxide Value	AOCS Cd 8 (1989), AOAC965.33	๖๐๐

๑๒. การวิเคราะห์พืชและผลิตภัณฑ์พืชที่ไม่ได้รับการตัดต่อสารพันธุกรรม

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	ยีน 35S CaMV promoter, NOS terminator	PCR/ Real Time-PCR	๓,๐๐๐
๒	ยีนในส่วนของไวรัส Papaya ringspot	PCR/ Real Time-PCR	๓,๐๐๐

๑๓. การตรวจสอบและออกใบรับรอง

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม (บาท)
๑	การตรวจรับรองโรงงานแปรรูปสินค้าพืชตามหลักปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice : GMP)	๑๕,๐๐๐
๒	การตรวจรับรองโรงงานแปรรูปสินค้าพืชตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP)	๑๕,๐๐๐
๓	การตรวจรับรองโรงคัดบรรจุผักผลไม้ตามหลักปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice : GMP)	๗,๕๐๐
๔	การตรวจรับรองโรงคัดบรรจุผักผลไม้ตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP)	๗,๕๐๐
๕	การตรวจรับรองโรงรมผลิตผลเกษตรด้วยสารเคมี	๗,๕๐๐
๖	การรับรองโรงรวบรวมสินค้าพืช	๓,๘๐๐
๗	ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช (Health Certificate)	๑๐๐
๘	ใบรับรองการขาย( Certificate of Free Sale)	๑๐๐
๙	รายงานผลการทดสอบภาษาอังกฤษ (Report of Analysis)	๑๐๐
๑๐	ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช (Health Certificate) (แทนใบเดิม)	๕๐

## ภาคผนวก 2

การแบ่งกลุ่มของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522



## การแบ่งกลุ่มของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

-----

### ตามความหมายในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

อาหาร หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ต้ม อม หรือนำสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่ง กลิ่น รส

อาหารที่ต้องขออนุญาตนำเข้า/ผลิต สามารถจัดแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ 1: **อาหารควบคุมเฉพาะ** เป็นกลุ่มที่เสี่ยงอันตรายมาก รัฐดูแลเข้มงวดทั้งทางด้านสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์

กลุ่มที่ 2: **อาหารที่กำหนดคุณภาพ** หรือมาตรฐาน เป็นกลุ่มที่เสี่ยงอันตรายปานกลาง รัฐกำหนดคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ และฉลากให้ปฏิบัติ

กลุ่มที่ 3: **อาหารที่ต้องมีฉลาก** เป็นกลุ่มที่เสี่ยงอันตรายต่ำ รัฐกำหนดเกณฑ์สถานที่และฉลากให้ปฏิบัติตาม

กลุ่มที่ 4: **อาหารทั่วไป** เป็นกลุ่มอาหารนอกเหนือจาก 3 กลุ่มแรก

เงื่อนไขการนำเข้า-ส่งออก กลุ่มอาหาร	เงื่อนไขการนำเข้า - ส่งออก
อาหารกลุ่มที่ 1 (อาหารควบคุมเฉพาะ)	1) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร 2) ใบขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
อาหารกลุ่มที่ 2 (อาหารที่กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน)	1) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร 2) การขอจดทะเบียนอาหาร หรือการแจ้งรายละเอียดของอาหาร (แบบ สป.5) 3) การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สป.3) ในอาหารที่รัฐมนตรีกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลาก ได้แก่ รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
อาหารกลุ่มที่ 3 (อาหารที่กำหนดฉลาก)	1) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร 2) การขอจดทะเบียนอาหาร หรือการแจ้งรายละเอียดของอาหาร (แบบสป.3) 3) การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สป.3) ในอาหารที่รัฐมนตรีกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลาก ได้แก่ อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ ผลิตภัณฑ์กระเทียม
อาหารกลุ่มที่ 4 (อาหารทั่วไป)	ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

## อาหารที่ต้องขออนุญาตนำเข้า/ผลิต

### 1. อาหารควบคุมเฉพาะ มี 18 รายการ

ลำดับ	ประเภทอาหาร	ประเภทพิกัดฯ (จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์)	หมายเหตุ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่.....(พ.ศ. ....)
1	สีผสมอาหาร	32.03 - 32.05	21 (2522), 55 (2524) และ 66 (2525)
2	นมโค	04.01 - 04.02	265 (2545)
3	ไอศกรีม	2105.000-001/KGM	222 (2544) และ 257 (2545)
4	นมปรุงแต่ง	04.02 - 04.04, 18.06, 19.01	266 (2545)
5	ผลิตภัณฑ์ของนม	04.02 - 04.04, 18.06, 19.01	267 (2545)
6	วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	38 (2522)
7	นมเปรี้ยว	0403.900 - 108/KGM	46 (2523) และ 99 (2529)
8	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	2201.900 - 108/LTR	61 (2524), 135 (2534)
9	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	20.09, 22.01 - 22.02, 22.06	214(2543) และ 230 (2544)
10	น้ำแข็ง	2201.900 - 209/ LTR	78 (2527), 137 (2534) , 254 (2545)
11	วัตถุเจือปนอาหาร	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	84 (2527) และ 119 (2532)
12	โซเดียมซัยคลาเมต อาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต	2929.900-990/KGM จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	113 (2531)
13	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	121 (2532)
14	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	144 (2535), 179 (2540) , 253 (2545)
15	นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	04.02	156 (2537) และ 167 (2538)
16	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	19.01 , 21.06	157 (2537), 171 (2539), 168 (2538)
17	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	19.01 , 21.06	158 (2537) และ 169 (2538)
18	สตีวิโอไซด์ อาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์	2938.900-990/KGM จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	262 (2545)

## 2. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน มี 28 รายการ

ลำดับ	ประเภทอาหาร	ประเภทพิกัดฯ (จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์)	หมายเหตุ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่.....(พ.ศ. ....)
1	น้ำมันถั่วลิสง	15.08 , 15.16	23 (2522) และ 233 (2544)
2	น้ำมันปาล์ม	15.11 , 15.16	56 (2524), 184 (2542), 234 (2544)
3	น้ำมันมะพร้าว	15.13 , 15.16	57 (2524) และ 235 (2544)
4	ซ็อกโกแลต	18.06	83 (2527)
5	ข้าวเติมวิตามิน	1006.30	150 (2536)
6	เกลือบริโภค	2501.000 - 306/KGM	153 (2537)
7	เครื่องดื่มเกลือแร่	22.02	195 (2543)
8	ชา	09.02 , 21.01	196 (2543)
9	กาแฟ	21.01	197 (2543)
10	น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท	20.09	<b>198 (2543)</b>
11	น้ำแร่ธรรมชาติ	2201.100 - 103/LTR	199 (2543)
12	ซอสบางชนิด	21.03	201 (2543)
13	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อย โปรตีนของถั่วเหลือง	2103.100 - 002/ KGM	202 (2543) และ 248 (2544)
14	น้ำปลา	2103.909 - 017/ KGM	203 (2543)
15	น้ำส้มสายชู	2209.000 - 004/ LTR	204 (2543)
16	น้ำมันและไขมัน	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	205 (2543)
17	น้ำมันเนย	04.05	206 (2543)
18	เนยเทียม	15.17	207 (2543)
19	ครีม	04.01 - 04.03	208 (2543)
20	เนยแข็ง	04.06	209 (2543)
21	อาหารกึ่งสำเร็จรูป	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	210 (2543)
22	น้ำผึ้ง	0409.000-003/ KGM	211 (2543)
23	รอยัลเยลลี่ ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	0410.009-001/ KGM 2106.900-003/KGM	212 (2543) และ 241 (2544)
24	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	20.07 , 21.06	213 (2543)
25	เนยใส หรือ กี้	0405.909-000/ KGM	226 (2544)
26	เนย	0405.100-008/KGM	227 (2544)

## 2. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน มี 28 รายการ (ต่อ)

ลำดับ	ประเภทอาหาร	ประเภทพิกัดฯ (จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์)	หมายเหตุ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่.....(พ.ศ. ....)
27	ไข่เยี่ยวม้า	0407.009-908/C62	236 (2544)
28	สุรา	22.03 - 22.06 , 22.08	272 (2546) และ 275 (2546)

## 3. อาหารที่ต้องมีฉลาก มี 13 รายการ

ลำดับ	ประเภทอาหาร	ประเภทพิกัดฯ (จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์)	หมายเหตุ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่.....(พ.ศ. ....)
1	แป้งข้าวกล็อง	11.02	44(2523)
2	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	17.04 , 21.06	100(2529)
3	อาหารที่มีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	103(2529)
4	ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	21.03	200(2543)
5	วัตถุแต่งกลิ่นรส	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	223(2544)
6	ขนมปัง	19.05	224(2544)
7	น้ำเกลือปรุงอาหาร	2103.909 - 099/KGM	225(2544)
8	หมากฝรั่งและลูกอม	17.04	228(2544)
9	อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	237(2544)
10	อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	238(2544)
11	ผลิตภัณฑ์กระเทียม	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	242(2544)
12	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	243(2544)
13	อาหารที่ได้จากเทคนิคการตัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์	251(2545)

## 4. อาหารทั่วไป

- เป็นกลุ่มอาหารนอกเหนือจากกลุ่ม 1 - 3
- ประเภทพิกัดฯ จำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์

ที่มา: <http://search.customs.go.th:8090/jsp/Hazard/public/food/preface.pdf>

สืบค้นเมื่อ: วันที่ 1 สิงหาคม 2559

## ภาคผนวก 3

รายการและเกณฑ์การทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด  
กรณีและผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนด

รายการและเกณฑ์การทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด  
กรณีและผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนด

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
1	กะทิสำเร็จรูป	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 30 mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup> - เฉพาะชนิด Pasteurized	≤ 1,000 mg/kg
		3. Total Plate Count - ชนิด Pasteurized - ชนิด Sterilized หรือ UHT - ชนิดผง	≤ 2.0 × 10 <sup>4</sup> CFU/g < 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g ≤ 1.0 × 10 <sup>4</sup> CFU/g
		4. Total Yeast & Mold Count - ชนิด Pasteurized, Sterilized, UHT - ชนิดผง	Not Detected in 0.1 g ≤ 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g
		5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		6. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		8. Coliforms	< 3.0 MPN/g
		9. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		10. <i>Bacillus cereus</i> - ชนิด Pasteurized หรือ ชนิดผง - ชนิด Sterilized หรือ UHT	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g < 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g
		2	กาแฟคั่ว
1. Ochratoxin A	≤ 5.0 µg/kg		
2. Total Yeast & Mold Count	< 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g		
3. Total Plate Count	≤ 3.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g		
4. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
6. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
2 (ต่อ)	กาแฟคั่ว	7. <i>Clostridium perfringens</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		8. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
3	กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท รวมถึงชนิดผงสำเร็จรูป (Instant)	1. Ochratoxin A	$\leq 10.0$ µg/kg
		2. Sulfites <sup>6</sup>	$\leq 70$ mg/kg
		3. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างไรอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง
		4. Sorbate <sup>6</sup>	$\leq 200$ mg/kg
		5. Coliforms Bacteria - ชนิดเหลว - ชนิดผง	< 2.2 MPN/100 ml < 3.0 MPN/g
		6. <i>Escherichia coli</i> - ชนิดเหลว - ชนิดผง	Not Detected in 1 ml Not Detected in 0.1 g
		7. Total Yeast & Mold Count - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	< $1.0 \times 10^0$ CFU/ml < $1.0 \times 10^2$ CFU/g หรือ ml
		8. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g หรือ ml
		9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g หรือ ml
		10. <i>Bacillus cereus</i> - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	< $1.0 \times 10^0$ CFU/ml $\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g หรือ ml
		11. <i>Clostridium perfringens</i> - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	< $1.0 \times 10^0$ CFU/ml $\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g หรือ ml
		12. Total Plate Count	$\leq 3.0 \times 10^3$ CFU/g หรือ ml
4	โกโก้ผง	1. Total Plate Count	$\leq 3.0 \times 10^3$ CFU/g
		2. Total Mold Count	$\leq 5.0 \times 10^1$ CFU/g
		3. Total Yeast Count	$\leq 5.0 \times 10^1$ CFU/g
		4. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		5. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		6. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		8. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
5	กลูโคสซีรัป / กลูโคสซีรัปผง	1. Lead (Pb)	$\leq 0.1$ mg/kg
		2. Sulfites <sup>6</sup>	$\leq 20$ mg/kg
		3. Total Plate Count	$\leq 5.0 \times 10^2$ CFU/g

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
5 (ต่อ)	กลูโคสซีรป / กลูโคสซีรปผง	4. Total Yeast & Mold Count	Not Detected in 0.1 g
		5. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		6. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		8. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		9. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
6	ขนมปังกรอบ	1. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง $\leq 1,000$ mg/kg
		2. Sorbate <sup>6</sup>	
		3. Sweetener <sup>6</sup>	
		3.1 Acesulfame Potassium	$\leq 1,000$ mg/kg
		3.2 Aspartame	$\leq 4,000$ mg/kg
		3.3 Sucralose	$\leq 650$ mg/kg
		4. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		4.1 Allura Red AC	$\leq 300$ mg/kg
		4.2 Brilliant Blue FCF	$\leq 100$ mg/kg
		4.3 Fast Green FCF	$\leq 100$ mg/kg
		5. Antioxidant <sup>6</sup>	
		5.1 Butylated Hydroxyanisole	$\leq 200$ mg/kg
		5.2 Butylated Hydroxytoluene	$\leq 200$ mg/kg
5.3 Tertiary Butylhydroquinone	$\leq 200$ mg/kg		
6. Total Plate Count	$\leq 1.0 \times 10^4$ CFU/g		
7. Total Yeast & Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^1$ CFU/g		
8. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 1 g		
9. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
10. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 1 g		
11. Coliforms Bacteria	< 3.0 MPN/g		
12. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
13. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^3$ CFU/g		
7	ครีมเทียม (ชนิดแห้ง)	1. Total Plate Count	$\leq 1.0 \times 10^5$ CFU/g
		2. Total Yeast & Mold Count	< $1.0 \times 10^2$ CFU/g
		3. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		4. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		5. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		6. <i>Clostridium perfringens</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		7. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g



ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
8	น้ำที่มีก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสม	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 10 mg/kg
		2. Total Yeast & Mold Count	< 1.0 x 10 <sup>0</sup> CFU/ml
		3. <i>Escherichia coli</i>	< 2.2 MPN/100 ml
		4. Coliforms	< 2.2 MPN/100 ml
		5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 ml
		6. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 ml
		7. <i>Clostridium perfringens</i> - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	< 1.0 x 10 <sup>0</sup> CFU/ml ≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/ml
		8. <i>Bacillus cereus</i> - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	< 1.0 x 10 <sup>0</sup> CFU/ml ≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/ml
		9. Total Plate Count	≤ 3.0 x 10 <sup>3</sup> CFU/ml
9	เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุปิดสนิท ได้แก่ 9.1) เครื่องดื่มที่มีหรือ ทำจากพืช ผักหรือ ผลไม้ มีหรือไม่มีก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสม 9.2) เครื่องดื่มที่มี หรือทำจากส่วนผสม ที่ไม่ใช่ พืช ผัก หรือ ผลไม้ มีหรือไม่มีก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสม 9.3) เครื่องดื่มตาม ข้อ 9.1) หรือ ข้อ 9.2) ชนิดเข้มข้นที่ ต้องเจือจางก่อน บริโภค	1. Tin (Sn) - เฉพาะบรรจุกระป๋องเคลือบดีบุก	≤ 150 mg/kg
		2. Lead (Pb) - เฉพาะเครื่องดื่มตามข้อ 9.1)	≤ 0.05 mg/kg
		3. Sweetener <sup>6</sup> - สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 9.1) แบบชนิดเนคต้า	
		3.1 Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg
		3.2 Aspartame	≤ 600 mg/kg
		3.3 Cyclamates	≤ 400 mg/kg
		3.4 Saccharine	≤ 80 mg/kg
		3.5 Sucralose	≤ 300 mg/kg
		- สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 9.1), ข้อ 9.2) และ ข้อ 9.2) ชนิดเข้มข้น	
		3.1 Acesulfame Potassium	≤ 600 mg/kg
3.2 Aspartame	≤ 600 mg/kg		
3.3 Cyclamates	≤ 350 mg/kg		
3.4 Saccharine	≤ 300 mg/kg		
3.5 Sucralose	≤ 300 mg/kg		
- สำหรับเครื่องดื่มตาม ข้อ 9.1) ชนิดเข้มข้น	ต้องตรวจรายการที่ 3.1 – 3.5 ไม่ พบทุกรายการ		

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
9 (ต่อ)	เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุปิดสนิท ได้แก่ 9.1) เครื่องดื่มที่มีหรือ ทำจากพืช ผักหรือ ผลไม้ มีหรือไม่มีก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสม 9.2) เครื่องดื่มที่มี หรือทำจากส่วนผสม ที่ไม่ใช่ พืช ผัก หรือ ผลไม้ มีหรือไม่มีก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสม 9.3) เครื่องดื่มตาม ข้อ 9.1) หรือ ข้อ 9.2) ชนิดเข้มข้นที่ ต้องเจือจางก่อน บริโภค	4. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup> - สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 9.1), ข้อ 9.2) และ ข้อ 9.2) ชนิดเข้มข้น	
		4.1 Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
		4.2 Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
		4.3 Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
		4.4 Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 100 mg/kg
		4.5 Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
		4.6 Sunset Yellow FCF	≤ 100 mg/kg
		- สำหรับเครื่องดื่มตาม ข้อ 9.1) ชนิดเข้มข้น	ต้องตรวจรายการที่ 4.1 – 4.6 ไม่ พบทุกรายการ
		5. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 70 mg/kg
		6. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง
		7. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 200 mg/kg
		8. Total Yeast & Mold Count - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	< 1.0 x 10 <sup>0</sup> CFU/ml < 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/ml
		9. <i>Escherichia coli</i>	< 2.2 MPN/100 ml
		10. Coliforms	< 2.2 MPN/100 ml
		11. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 ml
12. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 ml		
13. <i>Clostridium perfringens</i> - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	< 1.0 x 10 <sup>0</sup> CFU/ml ≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/ml		
14. <i>Bacillus cereus</i> - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	< 1.0 x 10 <sup>0</sup> CFU/ml ≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/ml		
15. Total Plate Count	≤ 3.0 x 10 <sup>3</sup> CFU/ml		
10	เครื่องดื่มชนิดแห้ง/ ผง	1. Sweetener <sup>6</sup> 1.1 Acesulfame Potassium 1.2 Aspartame 1.3 Cyclamates 1.4 Saccharine 1.5 Sucralose	≤ 600 mg/kg ≤ 600 mg/kg ≤ 350 mg/kg ≤ 300 mg/kg ≤ 300 mg/kg

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
10 (ต่อ)	เครื่องดื่มชนิดแห้ง/ ผง	2. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		2.1 Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
		2.2 Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
		2.3 Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
		2.4 Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 100 mg/kg
		2.5 Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
		2.6 Sunset Yellow FCF	≤ 100 mg/kg
		3. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 70 mg/kg
		4. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง
		5. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 200 mg/kg
		6. Total Yeast & Mold Count	< 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		7. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		8. Coliforms	< 3.0 MPN/g
9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
10. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
11. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
12. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
13. Total Plate Count	≤ 3.0 x 10 <sup>3</sup> CFU/g		
11	ชา (ใบชาแห้ง/ชาผง)	1. Total Plate Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g
		2. Total Mold Count	≤ 1.0 x 10 <sup>1</sup> CFU/g
		3. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		4. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		5. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		6. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		7. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
12	ชาปรุงสำเร็จพร้อม บริโภคในภาชนะ บรรจุปิดสนิท รวมถึง ชนิดผงสำเร็จรูป (Instant)	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 70 mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง
		3. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 200 mg/kg
		4. Coliforms Bacteria - ชนิดเหลว - ชนิดผง	< 2.2 MPN/100 ml < 3.0 MPN/g
		5. <i>Escherichia coli</i> - ชนิดเหลว - ชนิดผง	Not Detected in 1 ml Not Detected in 0.1 g

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
12 (ต่อ)	ชาปรุงสำเร็จพร้อม บริโภคในภาชนะ บรรจุปิดสนิท รวมถึง ชนิดผงสำเร็จรูป (Instant)	6. Total Yeast & Mold Count - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	$< 1.0 \times 10^0$ CFU/ml $< 1.0 \times 10^2$ CFU/g หรือ ml
		7. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g หรือ ml
		8. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g หรือ ml
		9. <i>Bacillus cereus</i> - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	$< 1.0 \times 10^0$ CFU/ml $\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g หรือ ml
		10. <i>Clostridium perfringens</i> - Sterilized หรือ UHT - ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	$< 1.0 \times 10^0$ CFU/ml $\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g หรือ ml
		11. Total Plate Count	$\leq 3.0 \times 10^3$ CFU/g หรือ ml
13	ชาสมุนไพร	1. Sulfit <sup>6</sup>	$\leq 10$ mg/kg
		2. Total Plate Count	$\leq 1.0 \times 10^4$ CFU/g
		3. Total Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^1$ CFU/g
		4. <i>Escherichia coli</i>	$< 3.0$ MPN/g
		5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		6. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		8. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
14	ซอสบางชนิด ได้แก่ - ซอสพริก - ซอสมะเขือเทศ - ซอสมะละกอ - ซอสเผิง - ซอสผสม	1. Sulfite <sup>6</sup>	$\leq 300$ mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง
		3. Sorbate <sup>6</sup>	$\leq 1,000$ mg/kg
		4. Sweetener <sup>6</sup>	
		4.1 Acesulfame Potassium	$\leq 1,000$ mg/kg
		4.2 Aspartame	$\leq 350$ mg/kg
		4.3 Saccharine	$\leq 160$ mg/kg
		4.4 Sucralose	$\leq 450$ mg/kg
		5. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		5.1 Allura Red AC	$\leq 300$ mg/kg
		5.2 Brilliant Blue FCF	$\leq 100$ mg/kg
		5.3 Indigotine (Indigo Carmine)	$\leq 300$ mg/kg
		5.4 Ponceau 4R	$\leq 50$ mg/kg
5.5 Sunset Yellow FCF	$\leq 300$ mg/kg		

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
14 (ต่อ)	ซอสบางชนิด ได้แก่ - ซอสพริก - ซอสมะเขือเทศ - ซอสมะละกอ - ซอสเผิง - ซอสผสม	6. Antioxidant <sup>6</sup>	
		6.1 Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
		6.2 Butylated Hydroxytoluene	≤ 100 mg/kg
		6.3 Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg
		7. Total Bacteria Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g
		8. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 x 10 <sup>1</sup> CFU/g
		9. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		10. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		11. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		12. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
13. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>3</sup> CFU/g		
15	ซอสถั่วเหลือง (ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้ จากการย่อยโปรตีน ของถั่วเหลือง)	1. Saccharins <sup>6</sup>	≤ 500 mg/kg
		2. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg
		3. 3-MCPD/3-Chloro-1,2-propanediol	
		- ชนิด Dry matter ≤ 40%	≤ 0.4 mg/kg
		- ชนิด Dry matter > 40%	≤ 1.0 mg/kg
		4. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 x 10 <sup>1</sup> CFU/g
		5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		6. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>3</sup> CFU/g
		8. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>3</sup> CFU/g
		9. Coliforms	< 3.0 MPN/g
10. Total Bacteria Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g		
11. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
16	ซอสในภาชนะบรรจุปิด สนิทชนิดอื่นๆ <u>ยกเว้น</u> - ซอสพริก - ซอสมะเขือเทศ - ซอสมะละกอ - ซอสเผิง - ซอสผสม - เต้าเจี้ยว - น้ำจิ้ม - ซอสปรุงรสที่ได้จากการ ย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	1. Sulfite <sup>6</sup>	≤ 200 mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง
		3. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg
		4. Sweetener <sup>6</sup>	
		4.1 Acesulfame Potassium	≤ 2,000 mg/kg
		4.2 Aspartame	≤ 2,000 mg/kg
		4.3 Saccharine	≤ 1,500 mg/kg
		4.4 Sucralose	≤ 700 mg/kg
		5. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		5.1 Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
5.2 Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg		

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
16 (ต่อ)	ซอสในภาชนะบรรจุ ปิดสนิทชนิดอื่นๆ <u>ยกเว้น</u> - ซอสพริก - ซอสมะเขือเทศ - ซอสมะละกอ - ซอสแป้ง - ซอสผสม - เต้าเจี้ยว - น้ำจิ้ม - ซอสปรุงรสที่ได้จาก การย่อยโปรตีนของ ถั่วเหลือง	5.3 Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
		5.4 Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
		5.5 Ponceau 4R	≤ 500 mg/kg
		5.6 Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
		6. Antioxidant <sup>6</sup>	
		6.1 Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
		6.2 Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg
		6.3 Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg
		7. Total Bacteria Count	≤ 1.0 × 10 <sup>4</sup> CFU/g
		8. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g
		9. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		10. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		11. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
12. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g		
13. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 5.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g		
17	เดกซ์ทรีนสำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	1. Total Plate Count	≤ 5.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g
		2. Total Yeast & Mold Count	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
		3. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		4. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		5. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		6. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
		7. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
18	เต้าเจี้ยว <sup>6</sup>	1. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg
		2. Saccharins <sup>6</sup>	≤ 200 mg/kg
		3. Total Bacteria Count	≤ 1.0 × 10 <sup>4</sup> CFU/g
		4. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g
		5. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		6. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		7. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		8. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g
		9. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 2.5 × 10 <sup>3</sup> CFU/g
19	ถั่ว (เมล็ดแห้ง)	1. Aflatoxins	≤ 8.0 µg/kg (B1) ≤ 15.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
		2. Lead (Pb)	≤ 0.2 mg/kg
		3. Cadmium (Cd)	≤ 0.1 mg/kg

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
20	ธัญพืช (เมล็ดแห้ง)	1. Aflatoxins	≤ 2.0 µg/kg (B1) ≤ 4.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
		2. Lead (Pb)	≤ 0.2 mg/kg
		3. Cadmium (Cd)	≤ 0.1 mg/kg
21	น้ำจิ้ม	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 300 mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง ≤ 1000 mg/kg
		3. Sorbate <sup>6</sup>	
		4. Sweetener <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg ≤ 350 mg/kg ≤ 160 mg/kg ≤ 450 mg/kg
		4.1 Acesulfame Potassium	
		4.2 Aspartame	
		4.3 Saccharine	
		4.4 Sucralose	≤ 450 mg/kg
		5. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	≤ 300 mg/kg ≤ 100 mg/kg ≤ 300 mg/kg ≤ 50 mg/kg ≤ 300 mg/kg
		5.1 Allura Red AC	
		5.2 Brilliant Blue FCF	
		5.3 Indigotine (Indigo Carmine)	
		5.4 Ponceau 4R	
5.5 Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg		
6. Antioxidant <sup>6</sup>	≤ 200 mg/kg ≤ 100 mg/kg ≤ 200 mg/kg		
6.1 Butylated Hydroxyanisole			
6.2 Butylated Hydroxytoluene			
6.3 Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg		
7. Total Bacteria Count	≤ 1.0 × 10 <sup>4</sup> CFU/g		
8. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g		
9. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
10. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
11. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
12. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g		
13. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g		
22	น้ำตาลก้อน	1. Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg
		2. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 15 mg/kg
		3. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		4. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		5. Coliforms	Not Detected in 0.1 g
		6. Total Plate Count	≤ 5.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
22 (ต่อ)	น้ำตาลก้อน	7. Total Yeast & Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		8. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		9. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		10. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
23	น้ำตาลทรายขาว / น้ำตาลทรายขาว บริสุทธิ์	1. Lead (Pb)	$\leq 0.1$ mg/kg
		2. Sulfites <sup>6</sup>	$\leq 15$ mg/kg
		3. Total Plate Count	$\leq 5.0 \times 10^2$ CFU/g
		4. Total Yeast & Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		6. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		7. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		8. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		9. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
24	น้ำตาลทรายดิบ	1. Lead (Pb)	$\leq 0.1$ mg/kg
		2. Sulfites <sup>6</sup>	$\leq 20$ mg/kg
		3. Total Plate Count	$\leq 1.0 \times 10^4$ CFU/g
		4. Total Yeast & Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^4$ CFU/g
		5. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		6. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		8. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		9. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^3$ CFU/g
25	น้ำตาลทรายแดง/ น้ำตาลอ้อยธรรมชาติ	1. Lead (Pb)	$\leq 0.1$ mg/kg
		2. Sulfites <sup>6</sup>	$\leq 40$ mg/kg
		3. Total Plate Count	$\leq 5.0 \times 10^2$ CFU/g
		4. Total Yeast & Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		6. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		7. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		8. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		9. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
26	น้ำตาลทรายปน	1. Lead (Pb)	$\leq 0.1$ mg/kg
		2. Sulfites <sup>6</sup>	$\leq 15$ mg/kg
		3. Total Mold Count	$\leq 5.0 \times 10^1$ CFU/g
		4. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g



ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
26 (ต่อ)	น้ำตาลทรายป่น	5. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		6. Total Plate Count	$\leq 5.0 \times 10^2$ CFU/g
		7. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		8. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		9. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
27	น้ำพริกแกงและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส (รวมถึงน้ำพริกแกงชนิดต่างๆ)	1. Aflatoxins	$\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ (B1) $\leq 10.0 \mu\text{g/kg}$ (B1+B2+G1+G2)
		2. Sulfites <sup>6</sup>	$\leq 150 \text{ mg/kg}$
		3. Sorbate <sup>6</sup>	$\leq 1,000 \text{ mg/kg}$
		4. Acesulfame potassium <sup>6</sup>	$\leq 2,000 \text{ mg/kg}$
		5. Antioxidant <sup>6</sup>	อย่างไรอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง $\leq 200 \text{ mg/kg}$ (เฉพาะกรณีที่ใช้ไขมันหรือกะทิเป็นส่วนประกอบ)
		5.1 Butylated Hydroxyanisole	
		5.2 Butylated Hydroxytoluene	
		5.3 Tert-Butylhydroquinone	
		5.4 Propyl Gallate	
		6. Total Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.01 g
		8. <i>Escherichia coli</i>	$< 3.0 \text{ MPN/g}$
9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.01 g		
10. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
11. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^3$ CFU/g		
12. Total Plate Count	$\leq 1.0 \times 10^4$ CFU/g		
28	น้ำมันและไขมันสำหรับบริโภคได้แก่ - น้ำมันถั่วลิสง - น้ำมันถั่วเหลือง - น้ำมันปาล์ม - น้ำมันมะพร้าว - น้ำมันเมล็ดนุ่น - น้ำมันเมล็ดฝ้าย - น้ำมันรำ - น้ำมันที่ผลิตจากพืชชนิดอื่นๆ	1. Lead (Pb)	$\leq 0.1 \text{ mg/kg}$
		2. Arsenic (As)	$\leq 0.1 \text{ mg/kg}$

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
29	แป้งข้าวโพด	1. Aflatoxins	≤ 5.0 µg/kg (B1) ≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
		2. Sulfites <sup>6</sup> - แป้ง (Flours) - สตาร์ช (Starches)	≤ 200 mg/kg ≤ 50 mg/kg
		3. Total Plate Count	≤ 1.0 × 10 <sup>6</sup> CFU/g
		4. Total Mold Count	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
		5. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		6. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
		8. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g
		9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		30	แป้งสาลี
2. Cadmium (Cd)	≤ 0.2 mg/kg		
3. Sulfites <sup>6</sup> - แป้ง (Flours) - สตาร์ช (Starches)	≤ 200 mg/kg ≤ 50 mg/kg		
4. Total Plate Count	≤ 1.0 × 10 <sup>6</sup> CFU/g		
5. Total Mold Count	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g		
6. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
7. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
8. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g		
9. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g		
10. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
31	แป้งข้าวเจ้า / แป้งขาวเหนียว / แป้งมันสำปะหลัง	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 30 mg/kg
		2. Total Plate Count	≤ 1.0 × 10 <sup>6</sup> CFU/g
		3. Total Mold Count	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
		4. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		5. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
		6. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g
		7. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		8. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
32	แป้งตัดแปรสำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	1. Sulfites <sup>6</sup> - แป้ง (Flours) - สตาร์ช (Starches)	≤ 200 mg/kg ≤ 50 mg/kg

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
32 (ต่อ)	แป้งตัดแปรสำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	2. Total Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		3. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		4. Total Plate Count - ชนิดละลายในน้ำต่ำกว่า 35 °C - ชนิดละลายในน้ำสูงกว่า 35 °C	$\leq 5.0 \times 10^3$ CFU/g $\leq 1.0 \times 10^4$ CFU/g
		5. <i>Clostridium perfringens</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		6. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^3$ CFU/g
		7. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		8. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		33	แป้งผสมสำหรับ ประกอบอาหารทอด ได้แก่ - แป้งผสมสำเร็จรูป ชนิดแห้ง - เกล็ดขนมปัง สำหรับแป้งชุบทอด เต็มปุระ
2. Total Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g		
3. Coliforms Bacteria	< 3.0 MPN/g		
4. Total Plate Count	$\leq 1.0 \times 10^4$ CFU/g		
5. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
6. <i>Clostridium perfringens</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g		
7. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^3$ CFU/g		
8. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
9. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
34	ผงชูรส (Monosodium glutamate)	1. Total Plate Count	$\leq 1.0 \times 10^5$ CFU/g
		2. Total Yeast & Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
		3. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		4. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.01 g
		6. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.01 g
		7. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^3$ CFU/g
35	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	1. Sulfites <sup>6</sup>	$\leq 100$ mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup>	$\leq 1,000$ mg/kg
		3. Sorbate <sup>6</sup>	$\leq 500$ mg/kg (หรือรวมกันต้อง $\leq 500$ mg/kg)
		4. Sweetener <sup>6</sup>	
		4.1 Acesulfame Potassium	$\leq 500$ mg/kg
		4.2 Aspartame	$\leq 2,000$ mg/kg
		4.3 Sucralose	$\leq 800$ mg/kg
5. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>			
5.1 Allura Red AC	$\leq 300$ mg/kg		

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
35 (ต่อ)	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	5.2 Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
		5.3 Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
		5.4 Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 200 mg/kg
		5.5 Ponceau 4R	≤ 200 mg/kg
		5.6 Sunset Yellow FCF	≤ 200 mg/kg
		6. Total Plate Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g
		7. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		8. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		10. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		11. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		12. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
36	ผลไม้ดอง	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 100 mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง
		3. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg
		4. Sweetener <sup>6</sup>	
		4.1 Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg
		4.2 Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
		4.3 Saccharine	≤ 160 mg/kg
		4.3 Sucralose	≤ 150 mg/kg
		5. Total Plate Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g
		6. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		7. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		8. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
9. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
10. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
11. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
37	ผลไม้อบแห้ง	1. Sulfites <sup>6</sup>	
		- แอปริคอต	≤ 2,000 mg/kg
		- ลูกเกด	≤ 1,500 mg/kg
- มะพร้าวแห้ง	≤ 200 mg/kg		
- มะพร้าวแห้งสกัดน้ำมันออก	≤ 50 mg/kg		
- ผลไม้ชนิดอื่นๆ	≤ 1,000 mg/kg		
2. Benzoate <sup>6</sup>	≤ 800 mg/kg		
3. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 500 mg/kg (หรือรวมกันต้อง ≤ 500 mg/kg)		

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
37 (ต่อ)	ผลไม้อบแห้ง	4. Sweetener <sup>6</sup>	
		4.1 Acesulfame Potassium	≤ 500 mg/kg
		4.2 Aspartame	≤ 2,000 mg/kg
		4.3 Sucralose	≤ 1,500 mg/kg
		5. Total Plate Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g
		6. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		7. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		8. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		9. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		10. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		11. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
38	ผักอบแห้ง	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 500 mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg
		3. Sweetener <sup>6</sup>	
		3.1 Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
		3.2 Saccharins	≤ 500 mg/kg
		3.3 Sucralose	≤ 580 mg/kg
		4. Antioxidant <sup>6</sup>	
		4.1 Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
		4.2 Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg
		5. Total Plate Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g
		6. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
7. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
8. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
9. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
10. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g		
11. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
39	ผักดอง เช่น - พริกบดดอง - กระเทียมบดดอง - หอมบดดอง เป็นต้น	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 100 mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup>	≤ 2,000 mg/kg
		3. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg (หรือรวมกันต้อง ≤ 1,000 mg/kg)
		4. Sweetener <sup>6</sup>	
		4.1 Acesulfame Potassium	≤ 200 mg/kg
		4.2 Aspartame	≤ 300 mg/kg
		4.3 Aspartame-Acesulfame Salt	≤ 200 mg/kg

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
39 (ต่อ)	ผักดอง	4.4 Saccharin	≤ 160 mg/kg
		4.5 Sucralose	≤ 400 mg/kg
		5. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		5.1 Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
		5.2 Brilliant Blue FCF	≤ 500 mg/kg
		5.3 Fast Green FCF	≤ 300 mg/kg
		5.4 Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 150 mg/kg
		6. Total Plate Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g
		7. Total Yeast & Mold Count	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		8. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		9. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		10. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
40	ผัก/ผลไม้ตัดแต่ง (แปรรูปเบื้องต้น) แช่เย็น	1. Total Plate Count	≤ 1.0 x 10 <sup>5</sup> CFU/g
		2. Total Yeast & Mold Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g
		3. <i>Escherichia coli</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		4. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		5. <i>Listeria monocytogenes</i>	Not Detected in 25 g
		6. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		8. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
41	ผลิตภัณฑ์อาหารแช่ เยือกแข็ง เช่น - ผักเหมิประทอด - ผักชุบแป้งทอด - แป้งห่อไส้ผัก - เกี้ยวซ่า - ตีมซ่า - ขนมปังแถว - ไตฟุกุ - ผัก/ผลไม้ตัดแต่ง (แปรรูปเบื้องต้น) เป็นต้น	1. Total Plate Count - ที่ผ่านการแปรรูป โดยให้ความ ร้อนก่อนนำไปบริโภค - ที่ผ่านการแปรรูป โดยไม่ใช้ความ ร้อนก่อนนำไปบริโภค	≤ 3.0 x 10 <sup>6</sup> CFU/g ≤ 1.0 x 10 <sup>5</sup> CFU/g
		2. Coliforms	Not Detected in 0.1 g
		3. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		4. <i>Listeria monocytogenes</i>	Not Detected in 25 g
		5. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		6. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		8. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
42	ผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (อบ / ทอด / คั่ว)	1. Aflatoxins	≤ 2.0 µg/kg (B1) ≤ 4.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
		2. Total Plate Count	≤ 5.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g
		3. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		4. Coliforms Bacteria	< 3.0 MPN/g
		5. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		6. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		8. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		9. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
43	ผลิตภัณฑ์ธัญพืชปรุงรส (อบ / ทอด / คั่ว) รวมถึงผลิตภัณฑ์ อาหารเข้าจากธัญพืช หรือข้าวโอ๊ตบด	1. Aflatoxins	≤ 2.0 µg/kg (B1) ≤ 4.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
		2. Cadmium (Cd)	≤ 0.1 mg/kg
		3. Lead (Pb)	≤ 0.2 mg/kg
		4. Sweetener <sup>6</sup>	
		4.1 Acesulfame Potassium	≤ 1,200 mg/kg
		4.2 Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
		4.3 Saccharin	≤ 100 mg/kg
		4.4 Sucralose	≤ 1,000 mg/kg
		5. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		5.1 Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
		5.2 Brilliant Blue FCF	≤ 200 mg/kg
		5.3 Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
		6. Total Plate Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g
7. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
8. Coliforms Bacteria	< 3.0 MPN/g		
9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
10. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
11. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g		
12. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
13. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
44	พริกโอสซีรับ / พริกโอสไซรับ	1. Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg
		2. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 70 mg/kg
		3. Total Plate Count	≤ 5.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
		4. Total Yeast & Mold Count	Not Detected in 0.1 g

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
44 (ต่อ)	พริกโอสซี่รับ / พริกโอสซี่รับ	5. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		6. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		7. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		8. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		9. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g
45	แยมผลไม้ / ผลไม้กวน	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 100 mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง
		3. Sorbate <sup>6</sup>	
		4. Sweetener <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg
		4.1 Acesulfame Potassium	
		4.2 Aspartame	
		4.3 Aspartame-Acesulfame Salt	
		4.4 Cyclamates	≤ 1,000 mg/kg
		5. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	≤ 100 mg/kg
		5.1 Allura Red AC	
		5.2 Brilliant Blue FCF	
		5.3 Fast Green FCF	
		5.4 Indigotine (Indigo Carmine)	
		5.5 Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
6. Total Plate Count	≤ 1.0 x 10 <sup>4</sup> CFU/g		
7. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
8. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
10. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
11. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
12. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
46	ลูกอม / ลูกกวาด / ทอฟฟี่	1. Benzoate <sup>6</sup>	อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้อง
		2. Sorbate <sup>6</sup>	
		3. Sweetener <sup>6</sup>	≤ 500 mg/kg
		3.1 Acesulfame Potassium	
- Hard Candy			
- Soft Candy			
3.2 Aspartame	≤ 3,000 mg/kg		
3.3 Cyclamates	≤ 500 mg/kg		
3.4 Saccharin	≤ 500 mg/kg		



ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
46 (ต่อ)	ลูกอม / ลูกกวาด / ทอฟฟี่	3.5 Sucralose	≤ 1,800 mg/kg
		4. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		4.1 Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
		4.2 Brilliant Blue FCF	≤ 300 mg/kg
		4.3 Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
		4.4 Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
		4.5 Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg
		4.6 Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
		5. Antioxidant <sup>6</sup>	
		5.1 Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
		5.2 Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg
		5.3 Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg
6. Total Plate Count	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g		
7. Total Yeast & Mold Count	< 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g		
8. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
10. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
11. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g		
12. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g		
47	มาร์ชชีแพนแต่งขนม (ชนิดที่ไม่มีไข่และนม เป็นส่วนประกอบ)	1. Aflatoxins	≤ 8.0 µg/kg (B1) ≤ 15.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
		2. Benzoate <sup>6</sup>	≤ 1,500 mg/kg
		3. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 1,500 mg/kg
		4. Sweetener <sup>6</sup>	
		4.1 Acesulfame Potassium	≤ 1,000 mg/kg
		4.2 Aspartame	≤ 3,000 mg/kg
		4.3 Cyclamates	≤ 500 mg/kg
		4.4 Saccharin	≤ 500 mg/kg
		4.5 Sucralose	≤ 1,800 mg/kg
		5. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		5.1 Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
		5.2 Brilliant Blue FCF	≤ 300 mg/kg
5.3 Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg		
5.4 Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg		
5.5 Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg		
5.6 Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg		

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>		
47 (ต่อ)	มาร์ชี่แพนแต่งขนม (ชนิดที่ไม่มีไข่และนม เป็นส่วนประกอบ)	6. Antioxidant <sup>6</sup>			
		6.1 Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg		
		6.2 Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg		
		6.3 Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg		
		7. Total Plate Count	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g		
		8. Total Yeast & Mold Count	< 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g		
		9. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
		10. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
		11. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
		12. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g		
		13. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g		
		48	น้ำตาลปั้นแต่งหน้า ขนม (ชนิดที่ไม่มีไข่และนม เป็นส่วนประกอบ)	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 40 mg/kg
				2. Benzoate <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg
3. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg				
4. Sweetener <sup>6</sup>					
4.1 Acesulfame Potassium	≤ 1,000 mg/kg				
4.2 Aspartame	≤ 3,000 mg/kg				
4.3 Cyclamates	≤ 500 mg/kg				
4.4 Saccharin	≤ 300 mg/kg				
4.5 Sucralose	≤ 1,500 mg/kg				
5. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>					
5.1 Allura Red AC	≤ 300 mg/kg				
5.4 Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg				
5.5 Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg				
6. Total Plate Count	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g				
7. Total Yeast & Mold Count	< 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g				
8. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g				
9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g				
10. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g				
11. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g				
12. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g				
49	สมุนไพรและ เครื่องเทศแห้ง	1. Aflatoxins	≤ 5.0 µg/kg (B1) ≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)		
		2. Ochratoxin A	≤ 15.0 µg/kg		

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>		
49 (ต่อ)	สมุนไพรและเครื่องเทศแห้ง	3. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 150 mg/kg		
		4. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg		
		5. Acesulfame Potassium <sup>6</sup>	≤ 2,000 mg/kg		
		6. Total Plate Count	≤ 5.0 x 10 <sup>5</sup> CFU/g		
		7. Total Yeast & Mold Count	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
		8. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
		9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
		10. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
		11. <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
		12. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 x 10 <sup>2</sup> CFU/g		
		50	ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ผลิตแบบที่ 1 และมี pH > 4.6) <sup>4</sup>	1. Lead (Pb)	≤ 1.0 mg/kg
				2. Tin (Sn) - เฉพาะบรรจุกระป๋องเคลือบดีบุก	≤ 250 mg/kg
3. Sweetener <sup>6</sup>					
3.1 Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg				
3.2 Aspartame	≤ 1,000 mg/kg				
3.3 Aspartame-Acesulfame Salt	≤ 350 mg/kg				
3.4 Cyclamates	≤ 1,000 mg/kg				
3.5 Saccharin	≤ 200 mg/kg				
3.6 Sucralose	≤ 400 mg/kg				
4. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>					
4.1 Brilliant Blue FCF	≤ 200 mg/kg				
4.2 Fast Green FCF	≤ 200 mg/kg				
4.3 Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg				
5. Total Plate Count	< 1.0 x 10 <sup>1</sup> CFU/g				
6. Total Yeast & Mold	< 1.0 x 10 <sup>1</sup> CFU/g				
7. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g				
8. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g				
9. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g				
10. Coliforms	< 3.0 MPN/g				
11. <i>Clostridium perfringens</i>	< 1.0 x 10 <sup>1</sup> CFU/g				
12. <i>Bacillus cereus</i>	< 1.0 x 10 <sup>1</sup> CFU/g				
13. Low-acid Canned Food					
13.1 pH	> 4.6				
13.2 Flat Sour Mesophile	Not Detected				

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
50 (ต่อ)	ผลิตภัณฑ์ผักและ ผลไม้ในภาชนะบรรจุ ปิดสนิท (ผลิตแบบที่ 1 และ มี pH > 4.6) <sup>4</sup>	13.3 Flat Sour Thermophile 13.4 Putrefactive Anaerobe 13.5 Thermophilic Anaerobe 13.6 Incubation Test	Not Detected Not Detected Not Detected Normal
51	ผลิตภัณฑ์ผักและ ผลไม้ในภาชนะบรรจุ ปิดสนิท (ผลิตแบบที่ 1 และ มี pH ≤ 4.6) <sup>4</sup>	1. Lead (Pb)	≤ 1.0 mg/kg
		2. Tin (Sn) - เฉพาะบรรจุกระป๋องเคลือบดีบุก	≤ 250 mg/kg
		3. Sweetener <sup>6</sup>	
		3.1 Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg
		3.2 Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
		3.3 Aspartame-Acesulfame Salt	≤ 350 mg/kg
		3.4 Cyclamates	≤ 1,000 mg/kg
		3.5 Saccharin	≤ 200 mg/kg
		3.6 Sucralose	≤ 400 mg/kg
		4. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		4.1 Brilliant Blue FCF	≤ 200 mg/kg
		4.2 Fast Green FCF	≤ 200 mg/kg
		4.3 Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg
		5. Total Plate Count	≤ 1.0 × 10 <sup>3</sup> CFU/g
6. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g		
7. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g		
8. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
9. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
10. Coliforms	< 3.0 MPN/g		
11. <i>Clostridium perfringens</i>	< 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g		
12. <i>Bacillus cereus</i>	< 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g		
13. Acid Canned Food			
13.1 pH	≤ 4.6		
13.2 Flat Sour Mesophile	Not Detected		
13.3 Flat Sour Thermophile	Not Detected		
13.4 Incubation Test	Normal		
52	ผลิตภัณฑ์ผักและ ผลไม้ในภาชนะบรรจุ ปิดสนิท (ผลิตแบบที่ 2) <sup>5</sup>	1. Lead (Pb)	≤ 1.0 mg/kg
		2. Sweetener <sup>6</sup>	
		2.1 Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg
2.2 Aspartame	≤ 1,000 mg/kg		

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
52 (ต่อ)	ผลิตภัณฑ์ผักและ ผลไม้ในภาชนะบรรจุ ปิดสนิท (ผลิตภัณฑ์ <sup>2</sup> ) <sup>5</sup>	2.3 Aspartame-Acesulfame Salt	≤ 350 mg/kg
		2.4 Cyclamates	≤ 1,000 mg/kg
		2.5 Saccharin	≤ 200 mg/kg
		2.6 Sucralose	≤ 400 mg/kg
		3. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		3.1 Brilliant Blue FCF	≤ 200 mg/kg
		3.2 Fast Green FCF	≤ 200 mg/kg
		3.3 Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg
		4. Total Plate Count	≤ 1.0 × 10 <sup>4</sup> CFU/g
		5. Total Yeast & Mold	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
		6. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
7. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g		
8. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g		
9. Coliforms	< 3.0 MPN/g		
10. <i>Clostridium perfringens</i>	< 1.0 × 10 <sup>1</sup> CFU/g		
11. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g		
53	มอลทิทอล หรือ ซอร์บิทอล หรือ ไซลิทอล	1. Total Plate Count	≤ 5.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
		2. Total Yeast & Mold Count	< 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
		3. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g
		4. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.1 g
		5. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.1 g
		6. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		7. <i>Bacillus cereus</i>	≤ 1.0 × 10 <sup>2</sup> CFU/g
54	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป/ เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป/ ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป/ วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป (เฉพาะตัวเส้น)	1. Sulfites <sup>6</sup>	≤ 20 mg/kg
		2. Benzoate <sup>6</sup>	≤ 1,000 mg/kg
		3. Sorbate <sup>6</sup>	≤ 2,000 mg/kg
		4. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>	
		4.1 Fast Green FCF	≤ 290 mg/kg
		4.2 Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
		5. Antioxidant <sup>6</sup>	เฉพาะที่มีไขมัน/น้ำมัน
		5.1 Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
		5.2 Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg
		5.3 Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg
5.4 Propyl Gallate	≤ 200 mg/kg (เฉพาะ Noodle)		

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>	
54 (ต่อ)	(เฉพาะตัวเส้น)	6. Total Plate Count - เส้นบะหมี่ - เส้นหมี่/ก๋วยเตี๋ยว/วุ้นเส้น	$\leq 1.0 \times 10^3$ CFU/g $\leq 3.0 \times 10^4$ CFU/g	
		7. Total Mold Count - เส้นบะหมี่ - เส้นหมี่/ก๋วยเตี๋ยว/วุ้นเส้น	$\leq 1.0 \times 10^1$ CFU/g $\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g	
		8. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.01 g	
		9. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g	
		10. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g	
		11. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.01 g	
		12. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g	
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป/ เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป/ ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป/ วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป (เฉพาะเครื่องปรุง)	1. Sulfites <sup>6</sup>	$\leq 200$ mg/kg
			2. Benzoate <sup>6</sup>	$\leq 1,000$ mg/kg
			3. Sorbate <sup>6</sup>	$\leq 1,000$ mg/kg
			4. Sweetener <sup>6</sup>	
			4.1 Acesulfame Potassium	$\leq 2,000$ mg/kg
4.2 Aspartame	$\leq 2,000$ mg/kg			
4.3 Saccharin	$\leq 1,500$ mg/kg			
4.4 Sucralose	$\leq 700$ mg/kg			
5. Synthetic Food Color <sup>6,7</sup>				
5.1 Allura Red AC	$\leq 300$ mg/kg			
5.2 Brilliant Blue FCF	$\leq 100$ mg/kg			
5.3 Fast Green FCF	$\leq 100$ mg/kg			
5.4 Indigotine (Indigo Carmine)	$\leq 300$ mg/kg			
5.5 Ponceau 4R	$\leq 500$ mg/kg			
5.6 Sunset Yellow FCF	$\leq 30$ mg/kg			
6. Antioxidant <sup>6</sup>	เฉพาะเครื่องปรุงที่มีไขมัน/น้ำมัน			
6.1 Butylated Hydroxyanisole	$\leq 200$ mg/kg			
6.2 Butylated Hydroxytoluene	$\leq 200$ mg/kg			
6.3 Tertiary Butylhydroquinone	$\leq 200$ mg/kg			
6.4 Propyl Gallate	$\leq 200$ mg/kg			
7. Total Plate Count	$\leq 5.0 \times 10^5$ CFU/g			
8. Total Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g			
9. <i>Staphylococcus aureus</i>	Not Detected in 0.01 g			
10. <i>Escherichia coli</i>	< 3.0 MPN/g			

ลำดับที่	ผลิตภัณฑ์ด้านพืช	รายการทดสอบ <sup>1</sup>	เกณฑ์การทดสอบ <sup>2,3</sup>
54 (ต่อ)	(เฉพาะเครื่องปรุง)	11. <i>Salmonella</i> spp.	Not Detected in 25 g
		12. <i>Clostridium perfringens</i>	Not Detected in 0.01 g
		13. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g

- หมายเหตุ:**
- การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบ ต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)
  - กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ <  $1.0 \times 10^1$  CFU/g or ml ได้
  - กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ <  $1.0 \times 10^1$ , <  $1.0 \times 10^2$ , <  $1.0 \times 10^3$  CFU/g or CFU/ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1, 0.01, 0.001 g or ml ตามลำดับ ได้
  - ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ผลิตแบบที่ 1) หมายถึง อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก (อาหารที่มี pH > 4.6 ต้องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิและเวลาที่กำหนด โดยให้ค่า Sterilizing value (F0) ไม่ต่ำกว่า 3 นาที) ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิปกติ
  - ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ผลิตแบบที่ 2) หมายถึง อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (laminated) ฉาบ เคลือบ อัด หรือติดด้วยโลหะ หรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามียางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่นซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุได้ในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิปกติ
  - การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้
  - รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

## ภาคผนวก 4

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. 2559



## ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

พ.ศ. ๒๕๕๙

ตามที่กรมวิชาการเกษตรได้ออกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. ๒๕๕๘ เพื่อให้การควบคุม กำกับ ดูแลโรงงานผลิตสินค้าพืชเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และมีความสอดคล้องกับหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขตามประกาศกรมวิชาการเกษตรดังกล่าวอธิบดีกรมวิชาการเกษตรจึงออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับนับตั้งแต่วันถัดจากประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ผู้ยื่นคำขอ” หมายความว่า ผู้ใดประสงค์จะขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร

“โรงงานผลิตสินค้าพืช” หมายความว่า โรงคัดบรรจุ โรงงานแปรรูป โรงรมสารเคมี และโรงรวบรวม

“หน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืช” หมายความว่า หน่วยตรวจประเมินและให้การรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนไว้กับกรมวิชาการเกษตรเพื่อทำหน้าที่ตรวจรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชตามมาตรฐานหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตสินค้าเกษตรด้านพืชและมาตรฐานสินค้าเกษตรภายใต้กฎหมายว่าด้วยมาตรฐานสินค้าเกษตร

“หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช” หมายความว่า หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช จากกรมวิชาการเกษตร

“กมพ.” หมายความว่า กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๔ คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ

(๑) บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่เป็นเจ้าของโรงงานผลิตสินค้าพืช

(๒) โรงงานผลิตสินค้าพืชต้องได้รับการรับรองมาตรฐานหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตสินค้าเกษตรด้านพืชหรือมาตรฐานสินค้าเกษตรภายใต้กฎหมายว่าด้วยมาตรฐานสินค้าเกษตร จากกรมวิชาการเกษตร หรือได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืช ตามประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. ๒๕๕๘

(๓) โรงงานผลิตสินค้าพืชซึ่งถูกเพิกถอนหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช จะขอขึ้นทะเบียนเป็นโรงงานผลิตสินค้าพืชตามประกาศนี้อีกไม่ได้ จนกว่าจะพ้นกำหนด ๑๘๐ วัน นับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

## ข้อ ๕ การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

๕.๑ ให้อื่นคำขอตามแบบ กมพ.๒๑ ท้ายประกาศนี้ พร้อมเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ต่อกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

๕.๒ เมื่อได้รับคำขอดังกล่าวแล้วเจ้าหน้าที่จะตรวจสอบคำขอและเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดหากเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนจะเสนออธิบดีกรมวิชาการเกษตร เพื่อพิจารณาขึ้นทะเบียนเป็นโรงงานผลิตสินค้าพืช และออกหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ตามแบบ กมพ.๒๑.๑ ท้ายประกาศนี้

๕.๓ หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชมีอายุ ๒ ปี นับแต่วันที่ออกหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

ข้อ ๖ โรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชต้องปฏิบัติ ดังนี้

๖.๑ ให้ความร่วมมือแก่เจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร ในการเข้าตรวจติดตามโรงงานผลิตสินค้าพืชหากพบข้อบกพร่องต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามที่ได้รับแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร พร้อมแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร ภายในระยะเวลา ๖๐ วัน นับแต่วันที่รับแจ้งและสามารถขอขยายระยะเวลาออกไปได้อีก ๓๐ วัน

๖.๒ ให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจประเมินจากหน่วยงานรับผิดชอบ (Competent Authority) ของประเทศผู้นำเข้าในการตรวจประเมิน

๖.๓ ต้องไม่นำการขึ้นทะเบียนไปใช้หรืออ้างถึงในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายหรืออาจทำให้เข้าใจผิดในการได้รับการขึ้นทะเบียนนั้น ๆ

๖.๔ หากมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ต้องแจ้งเป็นหนังสือให้กรมวิชาการเกษตรทราบภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันที่มีการเปลี่ยนแปลง

## ข้อ ๗ บทกำหนดโทษ

หากมีการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ตามที่กำหนดไว้ในประกาศนี้อธิบดีกรมวิชาการเกษตรหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย สามารถแจ้งเตือน สั่งพักใช้ หรือสั่งเพิกถอนหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ดังต่อไปนี้

๗.๑ ฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามประกาศ หรือผลจากการตรวจติดตามพบปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร หรือได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ครั้งที่ ๑ ให้เจ้าหน้าที่แจ้งเตือนผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชเป็นหนังสือ

๗.๒ ฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามประกาศ หรือผลจากการตรวจติดตามพบปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร หรือได้รับการแจ้งเตือนจากต่างประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ครั้งที่ ๒ โดยเป็นการฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามประกาศ หรือผลจากการตรวจติดตามพบปัญหา

ด้านความปลอดภัยอาหารหรือได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ภายในระยะเวลา ๑ เดือน นับแต่วันที่ได้กระทำการฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามระเบียบ หรือได้รับแจ้งเตือน ตาม ๗.๑ ให้พักใช้หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชมีกำหนด ๑๕ วัน

๗.๓ ฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามประกาศ หรือผลจากการตรวจติดตามพบปัญหา ด้านความปลอดภัยอาหาร หรือได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ครั้งที่ ๓ โดยเป็นการฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามประกาศหรือผลจากการตรวจติดตามพบปัญหา ด้านความปลอดภัยอาหารหรือได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ภายในระยะเวลา ๓ เดือน นับแต่วันที่ได้กระทำการฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามระเบียบ หรือได้รับแจ้งเตือน ตาม ๗.๑ ให้พักใช้หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช มีกำหนด ๓๐ วัน

๗.๔ ในกรณีที่กรมวิชาการเกษตรพิจารณาแล้ว เห็นว่า มีการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามประกาศหรือผลจากการตรวจติดตามพบปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร หรือได้รับการแจ้งเตือน จากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารซึ่งเป็นกรณีที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อเศรษฐกิจ ของประเทศ หรือส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงของประเทศเป็นส่วนรวม หรือมีข้อผูกพันทางการค้ากับประเทศผู้นำเข้า กรมวิชาการเกษตรจะสั่งพักใช้หรือเพิกถอนหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชก็ได้

ข้อ ๘ อธิบดีกรมวิชาการเกษตรหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายมีอำนาจสั่งถอนคำสั่งพักใช้ ก่อนกำหนดเวลาได้ เมื่อเป็นที่พอใจว่าผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ได้แก้ไขปรับปรุงให้เป็นไปตามประกาศนี้แล้ว

ข้อ ๙ กรมวิชาการเกษตร ขอสงวนสิทธิ์ในการตรวจติดตามและสุ่มเก็บตัวอย่างตาม ความเหมาะสม

ข้อ ๑๐ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ

กรมวิชาการเกษตรจะไม่คิดค่าใช้จ่ายใด ๆ ที่เกิดขึ้นจากการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช เว้นแต่รัฐบาลมีนโยบายให้เรียกเก็บค่าใช้จ่ายในการดำเนินการดังกล่าวได้

ประกาศ ณ วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

สมชาย ชาญณรงค์กุล

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร



เลขที่รับ ..... วันที่ ..... ผู้รับคำร้อง..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)
--

คำร้องขอหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

วันที่.....เดือน..... พ.ศ. ....

เรียน อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

ข้าพเจ้า (ชื่อ - สกุล ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน) .....

ที่อยู่ .....

โทรศัพท์ ..... โทรสาร ..... E-mail address: .....

มีความประสงค์จะขอหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช โดยขึ้นทะเบียนตามรายละเอียด ดังนี้

๑. ชื่อและที่ตั้งโรงงานผลิตสินค้าพืช

ภาษาไทย (ตัวบรรจง).....

.....  
.....  
.....

ภาษาอังกฤษ (ตัวบรรจง).....

.....  
.....  
.....

โทรศัพท์ ..... โทรสาร ..... E-mail address: .....

๒. ขอบข่ายมาตรฐานที่ขอขึ้นทะเบียน

- ๔.๑ หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกษ. ๙๐๒๓ - ๒๕๕๐)
- ๔.๒ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ (มกษ. ๙๐๒๔ - ๒๕๕๐)
- ๔.๓ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. ๙๐๓๕ - ๒๕๕๓)
- ๔.๔ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗)
- ๔.๕ หลักปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้ (ผลไม้ที่ส่งออกทั้งผลและเปลือก)
- ๔.๖ หลักปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมสินค้าเกษตร
- ๔.๗ อื่นๆ ตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

พร้อมนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่างๆ ประกอบคำขอ ดังนี้

๑. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล สำเนาหนังสือรับรองห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทและ/หรือสำเนาทะเบียนการค้ากรณีผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคลมิได้ยื่นคำขอด้วยตัวเองให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติมดังนี้
- (๑.๑) หนังสือมอบอำนาจ (พร้อมอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)
- (๑.๒) สำเนาทะเบียนบ้านและสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ
๒. สำเนาแผนที่ตั้งสำนักงาน/โรงงานผลิตสินค้าพืช
๓. สำเนาใบรับรองมาตรฐานจากหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร
๔. สำเนารายละเอียดขอข่ายผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร

หมายเหตุ : เอกสารลำดับที่ ๑-๔ ต้องรับรองสำเนาถูกต้องโดยผู้มีอำนาจลงนาม

#### คำรับรองและขอสัญญา

๑. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อมูลรายละเอียดที่ได้ระบุไว้ในแบบคำขอฉบับนี้และในเอกสารประกอบคำขอ เป็นความจริงทุกประการ
๒. ข้าพเจ้าขอสัญญาว่าจะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่างๆ ตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดไว้ ทั้งในปัจจุบันและที่จะกำหนดและ/หรือแก้ไขเพิ่มเติมภายหลัง
๓. ข้าพเจ้าขอรับรองว่าไม่ได้อยู่ในระหว่างการพักใช้ เพิกถอน การขึ้นทะเบียน

(ประทับตราบริษัท)

ลงชื่อ.....ผู้ยื่นคำร้อง  
(.....)  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....



ทะเบียนเลขที่.....

กมพ. ๒๑.๑

## กรมวิชาการเกษตร

หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

ออกให้แก่

.....  
(ชื่อ ที่อยู่ ขอบข่าย)

เพื่อแสดงว่าได้ขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชถูกต้อง  
ตามประกาศกรมวิชาการเกษตรว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขึ้นทะเบียน  
โรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. ๒๕๕๙

ออกให้ เมื่อวันที่

สิ้นสุดอายุวันที่

(ลายมือชื่อ).....

(.....)

## ภาคผนวก 5

แผนภาพขั้นตอนในการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรด้านพืช



# 5 ขั้นตอนในการขอรับบริการทดสอบสินค้าเกษตรด้านพืช

ลูกค้า  
(ลูกค้าภายใน / ลูกค้าภายนอก)

กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า (กคส.)  
กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (กมพ.)

**1 จัดเตรียม**

1. ช่างเขียนเอกสารที่ใช้ส่งส่งตัวอย่างทดสอบ โดยกรอกข้อมูลผู้ยื่นดูคำสั่งง ครอบถ้วน
2. ช่างเขียนตัวอย่าง โดยกรอกผู้ยื่นดูคำสั่งง ใช้งานและปริมาณตามที่กำหนดในคู่มือการให้บริการของระบบและกรอกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตร (กรณีส่งเอกสาร)

**2.1 รับตัวอย่าง**

1. เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง กคส. ตรวจสอบภาพตัวอย่างว่าพร้อมแล้วส่งเอกสารส่งตัวอย่าง (ติดฉลากและดูคำสั่งงพร้อม)
2. ทบวงเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน
3. เอกสารของตัวอย่าง (CP, No.)
4. จำนวนและชนิดสินค้าบริการทดสอบ (ถ้ามี)

หมายเหตุ : หากตรวจสอบแล้วไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ไม่รับเอกสารและตัวอย่าง

**2.2 จัดการเอกสาร**

1. เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง กคส. ถ่ายรูปเอกสารจากใบส่งตัวอย่างลงในใบกำกับตัวอย่าง
2. ติดทาบเอกสารตัวอย่าง ลงบนตัวอย่างที่ถูกต้องตามที่กำหนดลงในส่งตัวอย่าง
3. จำนวนเอกสารใบกำกับตัวอย่างและใบทบทวนค่าส่งบริการเท่ากับจำนวนข้อปฏิบัติที่ติดเอกสาร

**2.3 กรองตัวอย่าง**

1. นำตัวอย่างพร้อมสำเนาเอกสารส่งบริการกับตัวอย่างและใบทบทวนค่าส่งบริการส่งให้เจ้าหน้าที่รับตัวอย่างของแม่ไร่ หรือปฏิบัติงาน
2. พนักงานตรวจสอบเอกสารส่งตัวอย่าง และเรียงต้นพันธุ์ตามระเบียบตัวอย่าง

**5 รับผลทดสอบ**

1. ลูกค้าสามารถเข้าไปรับรายงานผลการทดสอบ ได้ด้วยตนเอง ที่คลังรับตัวอย่าง กคส. หรือขอรับได้ทางไปรษณีย์
2. รับตัวอย่างที่เหลือจากการทดสอบคืน ในกรณีที่ไม่แจ้งไว้ในส่งตัวอย่าง โดยสามารถคืนได้ไม่เกิน 10 วันทำการหลังจากส่งตัวอย่างทดสอบ
3. แจ้งใบรายงานผลการทดสอบไปยังลูกค้าขอกรอกใบรับรองคุณภาพ โดยสามารถส่งมาทางจดอิเล็กทรอนิกส์ได้ที่ [www.dob.go.th/psco](http://www.dob.go.th/psco)

**4 รายงานผลการทดสอบ**

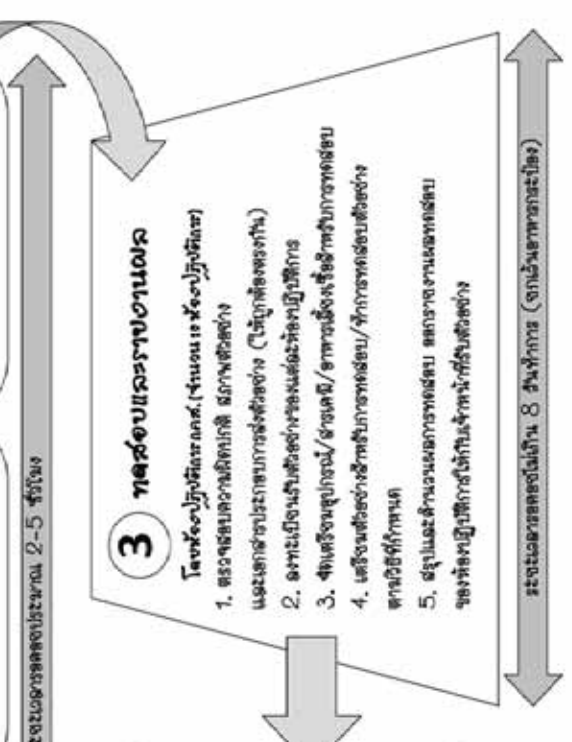
1. เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง กคส. รับใบรายงานผลการทดสอบและบันทึกผลลงในสมุดทะเบียนตัวอย่าง
2. ย้ายต้น ดูคำสั่งงยื่น : ส่งมา กคส. กคส. ลงนามและช่างส่งตัวอย่าง
3. ยื่นรับ ดูคำสั่งงยื่น : ช่างเขียนรายงานผลการทดสอบ ส่งมา ผู้ทดสอบ/ผ. กคส./ ผอ. กคส. ลงนามเอกสารรับส่ง และช่างส่งตัวอย่าง

**3 ทดสอบแนวระวางขนาด**

ใบส่งตัวอย่าง กคส. (จำนวน ๑๑ ข้อปฏิบัติ)

1. ตรวจสอบความถูกต้อง สอดคล้อง และเอกสารประกอบการส่งตัวอย่าง (ใช้ดูคำสั่งงยื่น) และลงทะเบียนรับตัวอย่างของแม่ไร่หรือปฏิบัติงาน
3. ช่างเขียนดูคำสั่งง/ข้อมูล/เอกสารเบื้องต้นเรื่องค่าบริการทดสอบ
4. เตรียมตัวอย่างส่งบริการทดสอบ/ค่าบริการทดสอบตัวอย่างตามวิธีที่กำหนด
5. สรุปและสำเนารายงานการทดสอบ เอกสารงานเอกสารของข้อปฏิบัติที่ให้กับเจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง

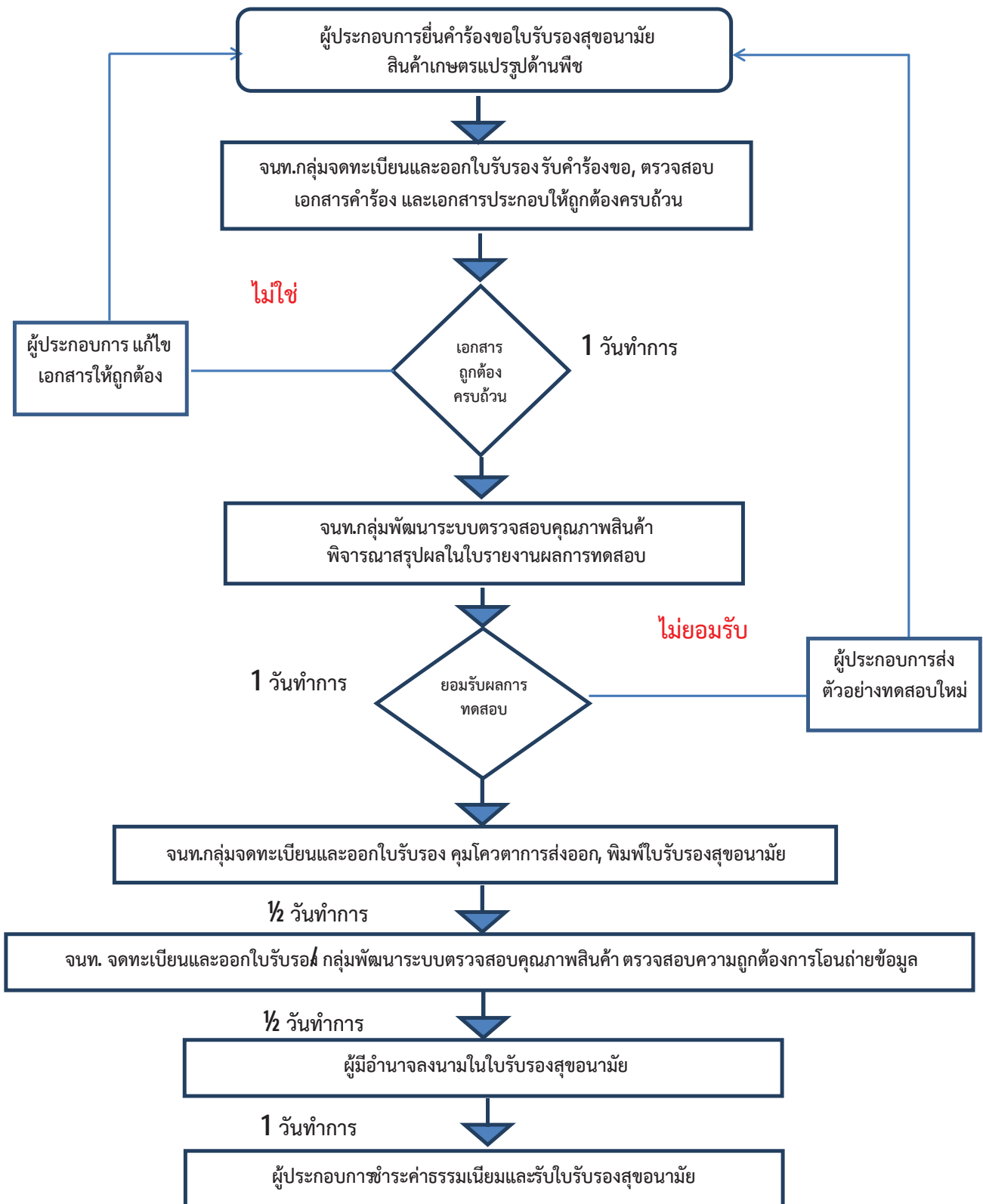
ระดับเวลาทดสอบไม่เกิน 8 ชั่วโมง (จากเริ่มเอกสารจนถึง)



ศูนย์พัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้า กคส. เชียงใหม่และศูนย์ทดสอบสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร 10900 โทรสาร/โทรสาร : 02-9407292 และ 50 00000000 และ 00000000 โทรสาร 10900 โทรสาร/โทรสาร : 02-9407292



## ขั้นตอนการออกใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช



กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

## ภาคผนวก 6

แบบฟอร์มประกอบการขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรด้านพืช



กมพ. 1

สำหรับเจ้าหน้าที่กรอก คำร้องเลขที่  วันที่รับ ผู้รับคำร้อง	<b>คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย</b> <b>Health Certificate</b> กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	สำหรับผู้ประกอบการกรอก ต้องการใบรับรองสุขอนามัย สำเนา.....ฉบับ <input type="checkbox"/> ระบุข้อความพิเศษ FIT FOR HUMAN CONSUMPTION
--	---	--

EXPORTER (NAME AND ADDRESS) ผู้ส่งออก (ชื่อ ที่อยู่ โทรศัพท์)	CONSIGNEE (NAME AND ADDRESS INCLUDING COUNTRY) ผู้รับสินค้า (ชื่อ ที่อยู่ ประเทศ)	
DATE OF SHIPMENT (วันที่ส่งออก)	MODE OF TRANSPORT (ส่งออกโดยทาง) <input type="checkbox"/> SEA เรือ <input type="checkbox"/> ROAD บก <input type="checkbox"/> AIR อากาศ	COUNTRY OF DESTINATION (ประเทศปลายทาง)
VESSEL (ชื่อพาหนะ)	PLACE OF DEPARTURE (ท่าหรือที่ส่งออก)	
MANUFACTURER (ผู้ผลิตสินค้า)	ANALYSIS REPORT NO. (เลขที่รายงานผลทดสอบ) DATE (วันที่)	

ITEM NO. ตัวอย่างที่	SHIPPING MARK เครื่องหมาย บนหีบห่อสินค้า	DESCRIPTION OF GOODS รายละเอียดสินค้า	QUANTITY จำนวนหีบห่อ (CTNS.)	WEIGHT น้ำหนัก N.W. (KGS) G.W. (KGS)	TOTAL AMOUNT มูลค่า US\$
<b>หมายเหตุ</b> กรอกข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ					

ข้าพเจ้าขอรับรองว่ารายการข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ วันที่	ลายมือชื่อและตราประทับของผู้ส่งออก
--	------------------------------------



กมพ. 1-1

สำหรับเจ้าหน้าที่กรอก คำร้องเลขที่	คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศในกลุ่มอาเซียน <b>Health Certificate</b> กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์		สำหรับผู้ประกอบการกรอก ต้องการใบรับรองสุขอนามัย สำเนา.....ฉบับ	
วันที่รับ ผู้รับคำร้อง				
EXPORTER (NAME AND ADDRESS) ผู้ส่งออก (ชื่อ ที่อยู่ โทรศัพท์)		CONSIGNEE (NAME AND ADDRESS INCLUDING COUNTRY) ผู้รับสินค้า (ชื่อ ที่อยู่ ประเทศ)		
PRODUCER NAME AND ADDRESS (ผู้ผลิตสินค้า)		PACKING EST. (If applicable) NAME AND ADDRESS ผู้บรรจุหีบห่อ (ถ้ามี)		
DATE OF SHIPMENT (วันที่ส่งออก)	MODE OF TRANSPORT (ส่งออกโดยทาง) <input type="checkbox"/> SEA เรือ <input type="checkbox"/> ROAD บก <input type="checkbox"/> AIR อากาศ	VESSEL (VEHICLE IDENTIFICATION) ชื่อพาหนะ		
BORDER OF LOADING/ COUNTRY OF DISPATCH (ด่านที่ส่งออก)		COUNTRY OF ORIGIN ประเทศที่ส่งออก	ISO CODE	
BORDER OF ENTRY/ COUNTRY OF DESTINATION (ด่านที่นำเข้า)		COUNTRY OF DESTINATION ประเทศปลายทาง	ISO CODE	
HALAL CERTIFICATE SOURCE: CERTIFICATE NO. (การรับรองเครื่องหมายฮาลาล)		TEMPERATURE OF FOOD PRODUCT <input type="checkbox"/> AMBIENT <input type="checkbox"/> CHILLED <input type="checkbox"/> FROZEN		
SAMPLE (S) SUBMITTED BY (ผู้ส่งตัวอย่าง)		ANALYSIS REPORT NO. (เลขที่รายงานผลทดสอบ) DATE (วันที่ส่งตัวอย่าง)		
IDENTIFICATION OF THE FOOD PRODUCTS NAME & DESCRIPTION OF FOOD (ชื่อและรายละเอียดสินค้า)				
HS-CODE	TREATMENT TYPE	BRAND NAME	PRODUCTION DATE	
EXPIRY DATE	NO PACKAGES (CTN/BAG/BOX)	BATCH/LOT NO.	TOTAL WEIGHT (KGS.)	TOTAL AMOUNT (USD)
COMMODITIES CERTIFIED FOR: <input type="checkbox"/> OTHER (อื่น ๆ) <input type="checkbox"/> AFTER FURTHER PROCESS (หลังผ่านขบวนการ) <input type="checkbox"/> HUMAN CONSUMPTION DIRECTLY (บริโภคทันที)				
หมายเหตุ กรอกข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ				
วันที่	ข้าพเจ้าขอรับรองว่ารายการข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ  ลายมือชื่อและตราประทับของผู้ส่งออก			



เลขที่รับ.....  
วันที่.....  
ผู้รับคำร้อง.....  
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

### คำร้องขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เรียน ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

ข้าพเจ้า (ชื่อ – สกุล ผู้ยื่นคำขอ)..... (เจ้าของกิจการ /ผู้ดำเนินการแทน)

ที่อยู่.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail address:.....

\* กรณีผู้มีอำนาจลงนามให้ผู้อื่นยื่นคำขอแทน ต้องทำหนังสือมอบอำนาจ สำเนาบัตรประชาชน ผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ พร้อมอากรแสตมป์ มูลค่า 10 บาท

มีความประสงค์จะขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale) เพื่อประกอบการส่งออกสินค้าที่ผลิตโดยบริษัท

ส่งไปยังประเทศ.....

จำนวน.....รายการ ดังต่อไปนี้ (ระบุชื่อผลิตภัณฑ์เป็นภาษาอังกฤษ)

(หากที่ว่างไม่พอให้ทำเป็นเอกสารแนบเพิ่มเติม)

ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา ดังนี้

- สำเนาใบรับรองระบบการผลิตตามมาตรฐาน GMP หรือ HACCP (ถ้ามี) จากกรมวิชาการเกษตรหรือหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตรในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ต้องการออกใบรับรอง Certificate of Free Sale
- สำเนาหนังสือสำคัญการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร
- กรณีผู้ส่งออกไม่ได้เป็นผู้ผลิตเอง ต้องมีหนังสือรับรองการผลิตจากโรงงานผู้ผลิต พร้อมหนังสือมอบอำนาจ สำเนาบัตรประชาชน ผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ พร้อมติดอากรแสตมป์ มูลค่า 10 บาท

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลต่างๆ ที่ให้ไว้เป็นความจริงทุกประการ

(ประทับตราบริษัท)

ลงชื่อ.....ผู้ยื่นคำร้อง

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....



แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง  
(SAMPLE COLLECTION FORM)



PLANT STANDARD AND CERTIFICATION DIVISION (PSCD)  
DEPARTMENT OF AGRICULTURE (DOA)

กองพัฒนาระบบและ  
รับรองมาตรฐานสินค้าพืช  
กรมวิชาการเกษตร  
โทร. (66) 02-9407440  
www.doa.go.th/psco

1. วันที่สุ่มเก็บตัวอย่าง (DATE COLLECTED) : .....	2. รหัสผลิตภัณฑ์ (PRODUCT CODE) : .....	3. วันที่ผลิต (MFG. DATE) : .....	4. วันหมดอายุ (EXP. DATE) : .....
5. ชื่อผลิตภัณฑ์ (PRODUCT NAME) : ชื่อภาษาไทย (THAI NAME) ..... ชื่อภาษาอังกฤษ (ENGLISH NAME) .....			
6. สถานที่ผลิต (NAME AND ADDRESS OF MANUFACTURER) : .....		7. สถานที่สุ่มเก็บตัวอย่าง (COLLECTING LOCATION) : .....	
8. ห้องปฏิบัติการที่ส่งทดสอบ (TESTING LABORATORY) : .....		9. วันที่นำส่งตัวอย่าง (DATE DELIVERED) : .....	
10. วัตถุประสงค์การสุ่มเก็บตัวอย่าง : <input type="checkbox"/> ออกใบรับรองสุขอนามัย (ISSUANCE OF H/C) ให้ระบุวันหมดอายุใบรับรอง GMP (GMP VALID UNTIL) ..... (OBJECTIVE OF COLLECTION) หรือกรณีไม่เข้าข่ายโรงงานให้ระบุเอกสารที่ใช้ <input type="checkbox"/> สบ.1 <input type="checkbox"/> อย. <input type="checkbox"/> มพช. เลขที่ ..... <input type="checkbox"/> ทวนสอบ (VERIFICATION) <input type="checkbox"/> ตรวจสอบติดตาม (MONITORING) <input type="checkbox"/> อื่นๆ (OTHERS) .....			
11.1 ปริมาณการส่งออก : ..... (EXPORT VOLUME) <input type="checkbox"/> คาร์ตัน (CARTONS) <input type="checkbox"/> กล่อง (BOXES) <input type="checkbox"/> ตัน (TONS) <input type="checkbox"/> อื่นๆ (OTHERS) .....	14. ประเทศปลายทางที่ส่งออก (COUNTRY OF DESTINATION) : .....		
11.2 น้ำหนักรวม : ..... (TOTAL WEIGHT) <input type="checkbox"/> กรัม (GRAMS) <input type="checkbox"/> กิโลกรัม (KILOGRAMS) <input type="checkbox"/> ลิตร (LITERS) <input type="checkbox"/> อื่นๆ (OTHERS) .....	15. รายการทดสอบตามมาตรฐานที่ใช้ส่งออก : (REQUIREMENTS FOR EXPORT) <input type="checkbox"/> ใช้ข้อกำหนดหรือมาตรฐานของประเทศผู้นำเข้า (COMPLY WITH THE STANDARD OF IMPORTING COUNTRY) <input type="checkbox"/> ใช้เกณฑ์กำหนดของคู่ค้า (COMPLY WITH SPECIFICATION OF IMPORTER) <input type="checkbox"/> ใช้มาตรฐานสากล (COMPLY WITH INTERNATIONAL STANDARD) <input type="checkbox"/> ใช้มาตรฐานไทย (COMPLY WITH THAI NATIONAL STANDARD) <input type="checkbox"/> ไม่มีมาตรฐานประเทศผู้นำเข้าและมาตรฐานอื่นๆ ขอใช้มาตรฐานตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด (NONE) หมายเหตุ : ให้แนบเอกสารมาตรฐานตามที่ยังถึง (REMARK: ENCLOSED DOCUMENTARY EVIDENCE AS FOLLOWS)		
12.1 จำนวนทั้งหมดที่สุ่มต่อตัวอย่าง : ..... (TOTAL COLLECTING UNITS) <input type="checkbox"/> กล่อง (BOXES) <input type="checkbox"/> กระป๋อง (CANS) <input type="checkbox"/> ถุง (BAGS) <input type="checkbox"/> อื่นๆ (OTHERS) .....	16. การขอรหัสข้อความพิเศษ : (SPECIAL REMARK) <input type="checkbox"/> ไม่ระบุ (NONE) <input type="checkbox"/> ระบุ FIT FOR HUMAN CONSUMPTION (FIT FOR HUMAN CONSUMPTION)		
12.2 น้ำหนักตัวอย่างที่สุ่มต่อหน่วย : ..... (WEIGHT / UNIT) <input type="checkbox"/> กรัม (GRAMS) <input type="checkbox"/> กิโลกรัม (KILOGRAMS) <input type="checkbox"/> ลิตร (LITERS) <input type="checkbox"/> อื่นๆ (OTHERS) .....	หมายเหตุ (REMARK) : ..... ..... ..... ..... .....		
12.3 จำนวนจุดที่สุ่ม (NUMBER OF INCREMENTAL SAMPLE) : .....จุด (POINTS)	ในกรณีที่ไม่มีข้อมูลให้ใช้เครื่องหมาย “ - ”		
13. ลายมือชื่อผู้สุ่มเก็บตัวอย่าง: (COLLECTOR'S SIGNATURE) ..... ตำแหน่ง (POSITION) : ..... วุฒิการศึกษา (EDUCATION) : .....			
17. ขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ (IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE ABOVE MENTIONED IS TRUE AND CORRECT) ผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราบริษัท : (NAME AND SIGNATURE OF AUTHORIZED PERSON) ..... ตำแหน่ง (POSITION) : .....			

วศการกรอกแบบฟอร์ม

หัวชอ	กรอกรายละเอียด*
1. วันทลุ่มเก็บตัวอย่าง DATE COLLECTED	ระบุวัน / เดอน / ปทลุ่มเก็บตัวอย่าง เช่น 31 พ.ค. 51
2. รหัสผลลตภณท PRODUCT CODE	ระบุรหัสการผลลตของลนค้า ไดแก Lot No. หรือ Batch No. เช่น Lot No. AC3713815
3. วันทผลลต MFG. DATE	ระบุวัน/เดอน/ปทผลลตลนค้า เช่น MFG. 280308
4. วันหมดอาย EXP. DATE	ระบุวัน/เดอน/ปทหมดอาย เช่น EXP. 280309
5. ชอผลลตภณท PRODUCT NAME	ระบุชอของผลลตภณททงภาษาไทยและภาษาอังกฤษใหตรงกบ คุณลทกษณะทปรากฏและค้ารองขอใหอธบรบรองสุขอนามย เช่น ชอภาษาไทย แปงมันล้าปะหลัง ชอภาษาอังกฤษ TAPIOCA STARCH
6. สณทผลลต NAME AND ADDRESS OF MANUFACTURER	ระบุชอและทออยของสณททผลลตลนค้า เช่น โรงงาน A เลขท 11111/50 ต. ใหม อ. เมอง จ.ชลบุรี
7. สณทลุ่มเก็บตัวอย่าง COLLECTING LOCATION	ระบุชอและทออยสณททท้การลุ่มเก็บตัวอย่าง เช่น โกดงเก็บลนค้า เลขท 37 ถ. พหลโยธน ลาดยว จตุจกร ถทม
8. หองปฏิบัติการทสงทดสอบ TESTING LABORATORY	ระบุชอหองปฏิบัติการทสงตัวอย่างไปทดสอบ เช่น หองปฏิบัติการทดสอบลนค้า A
9. วันทน้าสงตัวอย่าง DATE DELIVERED	ระบุวันทสงตัวอย่าง เช่น 15 ก.ค. 51
10. วัตถุประสงค์การลุ่มเก็บตัวอย่าง OBJECTIVE OF COLLECTION	เลอกวัตถุประสงค์ทต้องการลุ่มตัวอย่างโดยใชเครืองหมาย <input checked="" type="checkbox"/> ล้สลงนชอง <input type="checkbox"/> เช่น <input checked="" type="checkbox"/> ออกบรบรองสุขอนามย (ISSUANCE OF H/C) ใหระบุ วันหมดอายบรบรอง GMP (GMP VALID UNTIL) 15 ก.ค. 55
11.1 ปริมาณการสงออก EXPORT VOLUME	ระบุปริมาณการสงออกทงหมดทได้รับโควดา (ตัวเลข) และใช เครืองหมาย <input checked="" type="checkbox"/> ล้สลงนชอง <input type="checkbox"/> เพือเลอกหน่วย เช่น 5,000 <input checked="" type="checkbox"/> คาร์ตัน
11.2 น้าหนักรวม TOTAL WEIGHT	ระบุน้าหนักลนค้าทสงออกทงหมดทได้รับโควดา (ตัวเลข) และใช เครืองหมาย <input checked="" type="checkbox"/> ล้สลงนชอง <input type="checkbox"/> เพือเลอกหน่วย เช่น 6,500 <input checked="" type="checkbox"/> กิโลกรัม
12.1 จ้านวนทงหมดทลุ่มต่อตัวอย่าง TOTAL COLLECTING UNIT	ระบุจ้านวนท้การลุ่มเก็บต่อหน้งตัวอย่างและใชเครืองหมาย <input checked="" type="checkbox"/> ล้สลงนชอง <input type="checkbox"/> เพือเลอกหน่วย เช่น 6 <input checked="" type="checkbox"/> ถุง
12.2 น้าหนักตัวอย่างทลุ่มต่อหน่วย WEIGHT / UNIT	ระบุน้าหนักท้การลุ่มเก็บต่อหน้งหน่วย และใชเครืองหมาย <input checked="" type="checkbox"/> ล้สลงนชอง <input type="checkbox"/> เพือเลอกหน่วย เช่น 1 <input checked="" type="checkbox"/> กิโลกรัม
12.3 จ้านวนจุดทลุ่ม NUMBER OF INCREMENTAL SAMPLE	ระบุจ้านวนจุดท้การลุ่มทงหมด (ตัวเลข) เช่น 6 จุด

<p>13. ตัวอย่างลายมือชื่อผู้ส่งเก็บตัวอย่าง COLLECTOR'S SIGNATURE</p> <p>ผู้ส่งเก็บตัวอย่าง COLLECTOR</p> <p>ตำแหน่ง POSITION</p> <p>วุฒิการศึกษา EDUCATION</p>	<p>ลักษณะสำคัญของลายมือชื่อผู้ส่งเก็บตัวอย่างบนที่ปิดผนึกตัวอย่าง เช่น </p> <p>ระบุชื่อ-สกุล ของผู้ส่งเก็บตัวอย่างด้วยตัวบรรจง เช่น นางสาวต้นข้าว ใบเขียว</p> <p>ระบุตำแหน่งที่ปฏิบัติงาน เช่น เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ</p> <p>ระบุวุฒิการศึกษาของผู้ส่งเก็บตัวอย่าง เช่น วทบ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p>
<p>14. ประเทศปลายทางที่ส่งออก COUNTRY OF DESTINATION</p>	<p>ระบุชื่อประเทศผู้นำเข้าสินค้า เช่น ประเทศอังกฤษ</p>
<p>15. รายการทดสอบตามมาตรฐานที่ใช้ส่งออก REQUIREMENTS FOR EXPORT</p>	<p>เลือกรูปแบบของรายการทดสอบที่อ้างอิงโดยใช้เครื่องหมาย <input checked="" type="checkbox"/>  ใส่ลงในช่อง <input type="checkbox"/> พร้อมแนบเอกสารรายการทดสอบที่อ้างอิงและจะต้องตรงกับใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report) ที่ส่งตัวอย่างทดสอบ ยกตัวอย่าง เช่น</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กรณีที่ใช้เกณฑ์กำหนดของคู่ค้า ให้ <input checked="" type="checkbox"/> ใช้เกณฑ์กำหนดของคู่ค้า และแนบเอกสารเกณฑ์กำหนดของคู่ค้าโดยรายการทดสอบจะต้องถูกต้องตรงกับใบรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการ</li> <li>2. กรณีที่ใช้มาตรฐานสากล เช่น ใช้มาตรฐาน EU ให้ <input checked="" type="checkbox"/> ใช้มาตรฐานสากล EU.Regulation.(EC).No.1333/2008 และแนบเอกสาร EU Regulation หมายเลข (EC) No 1333/2008 มาด้วย โดยรายการทดสอบจะต้องถูกต้องตรงกับใบรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการ</li> </ol>
<p>16. การขอระบุข้อความพิเศษ SPECIAL REMARK</p>	<p>เลือกความประสงค์จะระบุข้อความพิเศษ "Fit for Human Consumption" โดย <input checked="" type="checkbox"/>  เช่น <input checked="" type="checkbox"/> ไม่ระบุ</p>
<p>17. ขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE ABOVE MENTIONED IS TRUE AND CORRECT</p> <p>ผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราบริษัท : NAME AND SIGNATURE OF AUTHORIZED PERSON</p> <p>ชื่อผู้มีอำนาจ NAME OF AUTHORIZED PERSON</p> <p>ตำแหน่ง POSITION</p>	<p>ระบุข้อความ "ขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ" เท่านั้น</p> <p>ลักษณะสำคัญของลายมือชื่อผู้มีอำนาจลงนาม และประทับตราของบริษัท เช่น </p> <p>ระบุชื่อ-สกุล ของผู้มีอำนาจลงนามด้วยตัวบรรจง เช่น นายต้นไผ่ งามจริง</p> <p>ระบุตำแหน่งที่ปฏิบัติงาน เช่น กรรมการผู้จัดการฝ่ายผลิต</p>

หมายเหตุ \* ในกรณีที่ไม่มีข้อมูลให้ใช้เครื่องหมาย " - " แทน และกรอกข้อมูลโดยการพิมพ์

สามารถ download แบบฟอร์มรับรองการส่งเก็บตัวอย่าง และ แบบฟอร์มคำร้องขอหนังสือรับรองสุขอนามัย Health Certificate (กมพ. 1 หรือ กมพ. 1-1) ได้ที่ <http://www.doa.go.th/psco> หรือขอ file เอกสารได้ที่เจ้าหน้าที่ โทร. 02-9407440



## แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการ

ข้อมูล ณ วันที่.....

1. บริษัทผู้ผลิต : .....

2. ที่อยู่ : .....

.....

โทรศัพท์ : ..... โทรสาร : .....

E - mail address : .....

3. ชื่อ - นามสกุล (ตัวแทนผู้ประสานงาน) : .....

ตำแหน่ง : .....

โทรศัพท์ : ..... โทรสาร : .....

4. มาตรฐานการผลิตของโรงงาน

4.1 GMP ชื่อหน่วยรับรอง.....

หมายเลขการรับรอง..... วันหมดอายุ.....

4.2 HACCP ชื่อหน่วยรับรอง.....

หมายเลขการรับรอง..... วันหมดอายุ.....

4.3 อื่นๆ (โปรดระบุ)..... ชื่อหน่วยรับรอง.....

หมายเลขการรับรอง..... วันหมดอายุ.....

5. หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช กับกรมวิชาการเกษตร

ทะเบียนเลขที่..... วันหมดอายุ.....

6. บริษัทผู้ส่งออก : .....

ที่อยู่ : .....

.....

โทรศัพท์ : ..... โทรสาร : .....

E - mail address : .....

7. ชื่อ - นามสกุล (ตัวแทนผู้ประสานงาน) : .....

ตำแหน่ง : .....

โทรศัพท์ : ..... โทรสาร : .....

ขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ.....  
 (ผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราบริษัท) (.....)  
 ตำแหน่ง.....

### แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์

หน้า \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

ชื่อบริษัทผู้ผลิต \_\_\_\_\_

ชื่อบริษัทผู้ส่งออก \_\_\_\_\_

จำนวนผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ขออนุญาตนำเข้า \_\_\_\_\_ ชนิด ข้อมูล ณ วันที่ \_\_\_\_\_

ลำดับ	รายการสินค้าส่งออกด้านพืช	ประเทศที่นำเข้า	มาตรฐานสินค้าที่ใช้อ้างอิง	รายการทดสอบ	เกณฑ์การทดสอบ

ขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ \_\_\_\_\_  
(ผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราบริษัท) ( \_\_\_\_\_ )  
ตำแหน่ง \_\_\_\_\_

สามารถ download แบบฟอร์มได้จาก [www.doa.go.th/psco](http://www.doa.go.th/psco)

แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์

ชื่อบริษัทผู้ผลิต บริษัทดวงดีการค้า จำกัด (สาขา 1)

ชื่อบริษัทผู้ส่งออก บริษัทบุญโชคชัย จำกัด

จำนวนผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ขอออกใบรับรอง 10 ชนิด ข้อมูล ณ วันที่ 11 มิถุนายน 2559

ลำดับ	รายการสินค้าส่งออกด้านพืช	ประเทศที่ส่งออก	มาตรฐานสินค้าที่ใช้อ้างอิง	รายการทดสอบ	เกณฑ์การทดสอบ
1	แป้งมันสำปะหลัง	สหภาพยุโรป	มาตรฐานที่ กรมวิชาการเกษตร กำหนด (ข้อ 3.5 ลำดับที่ 30)	1. Sulfites 2. Total Plate Count 3. Total Mold Count 4. <i>Escherichia coli</i> 5. <i>Staphylococcus aureus</i> 6. <i>Salmonella</i> spp. 7. <i>Clostridium perfringens</i> 8. <i>Bacillus cereus</i>	$\leq 30 \text{ mg/Kg}$ $\leq 1.0 \times 10^6 \text{ CFU/g}$ $\leq 1.0 \times 10^2 \text{ CFU/g}$ $< 3.0 \text{ MPN/g}$ ND in 0.1 g ND in 25 g $\leq 1.0 \times 10^2 \text{ CFU/g}$ $\leq 1.0 \times 10^3 \text{ CFU/g}$
2	แป้งผสมอาหาร	สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น			

ขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ \_\_\_\_\_  
(ผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราบริษัท) ( \_\_\_\_\_ )  
ตำแหน่ง \_\_\_\_\_





## สถานที่ติดต่อราชการ

กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เลขที่ 50 ถ. พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ : 0 2940 7440, 0 2940 7449 โทรสาร: 0 2940 7448, 0 2940 7449

Web-site : <http://www.doa.go.th/psco/>