



เลขที่ : ACFS 2021/21

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

2179 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร

ได้รับการรับรองความสามารถในฐานะหน่วยรับรองระบบการจัดการ ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021-1:2015

ขอบข่าย GMP/HACCP

โดยมีรายละเอียดการรับรองระบบงานตามเอกสารแนบท้าย

วันที่ให้การรับรอง 10 กรกฎาคม 2564

วันที่สิ้นอายุการรับรอง 9 กรกฎาคม 2567

การแก้ไขครั้งที่ 01 ออกให้ ณ วันที่ 13 มกราคม 2565

ออกให้ครั้งแรกเมื่อวันที่ 27 กันยายน 2556

ลงชื่อ

(นายพิศาล พงศาพิชณ์)

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ACFS
Thailand
Accreditation



รายละเอียดการรับรองระบบงาน : เลขที่ ACFS 2021/21

Accreditation Standard : ISO/IEC 17021-1 : 2015

Certification Scheme : -

Normative Document : ACFS-CSSA-R-SD-14 Rev.05 : หลักเกณฑ์/ เงื่อนไข เกณฑ์ประกอบการตัดสินใจ ให้การรับรองระบบงานในขอบข่ายหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) และขอบข่ายภายใต้ FSMA Accredited Third-Party Certification Program

Scope of Accreditation & Certification Standard

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP/HACCP

ขอบข่ายย่อยที่ได้รับการรับรอง : - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

วันที่ได้รับการต่ออายุการรับรอง : 10 กรกฎาคม 2564

ขอบข่ายย่อย : - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

Certification Standard : - มกษ.9023-2550 : หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร
- มกษ.9024-2550 : ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้
- มกษ.1004-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์
- มกษ.4403-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าว
- มกษ.6401-2558 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ
- มกษ.9035-2563 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด
- มกษ.9039-2556 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค
- มกษ.9041-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง
- มกษ.9046-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง
- มกษ.9047-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด
- General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System (CXC 1-1969), Revised in 2020

ลงชื่อ.....

วันที่.....

๑๓ ม.ค. ๒๕๖๕





รายละเอียดการรับรองระบบงาน : เลขที่ ACFS 2021/21

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP/HACCP

วันที่ได้รับการปรับเปลี่ยน : 13 มกราคม 2565

Certification Standard

ขอบข่ายย่อย : - การผลิตอาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

Certification Standard

: - มกษ.9023-2564 : หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร:การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี
- มกษ.9024-2564 : ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้

ลงชื่อ.....

วันที่.....

๑๓ ม.ค. ๒๕๖๕

