



การคัดบรรจุและรวบรวม ผลิตผล/ผลิตภัณฑ์พืชอินทรีย์

การรับรองมาตรฐานการผลิตพืชอินทรีย์



กรมวิชาการเกษตร ให้การรับรองการผลิตพืชอินทรีย์ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เกษตรอินทรีย์ : การผลิต การแปรรูป การแสดงฉลากและการจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์อินทรีย์ (มกษ. 9000)

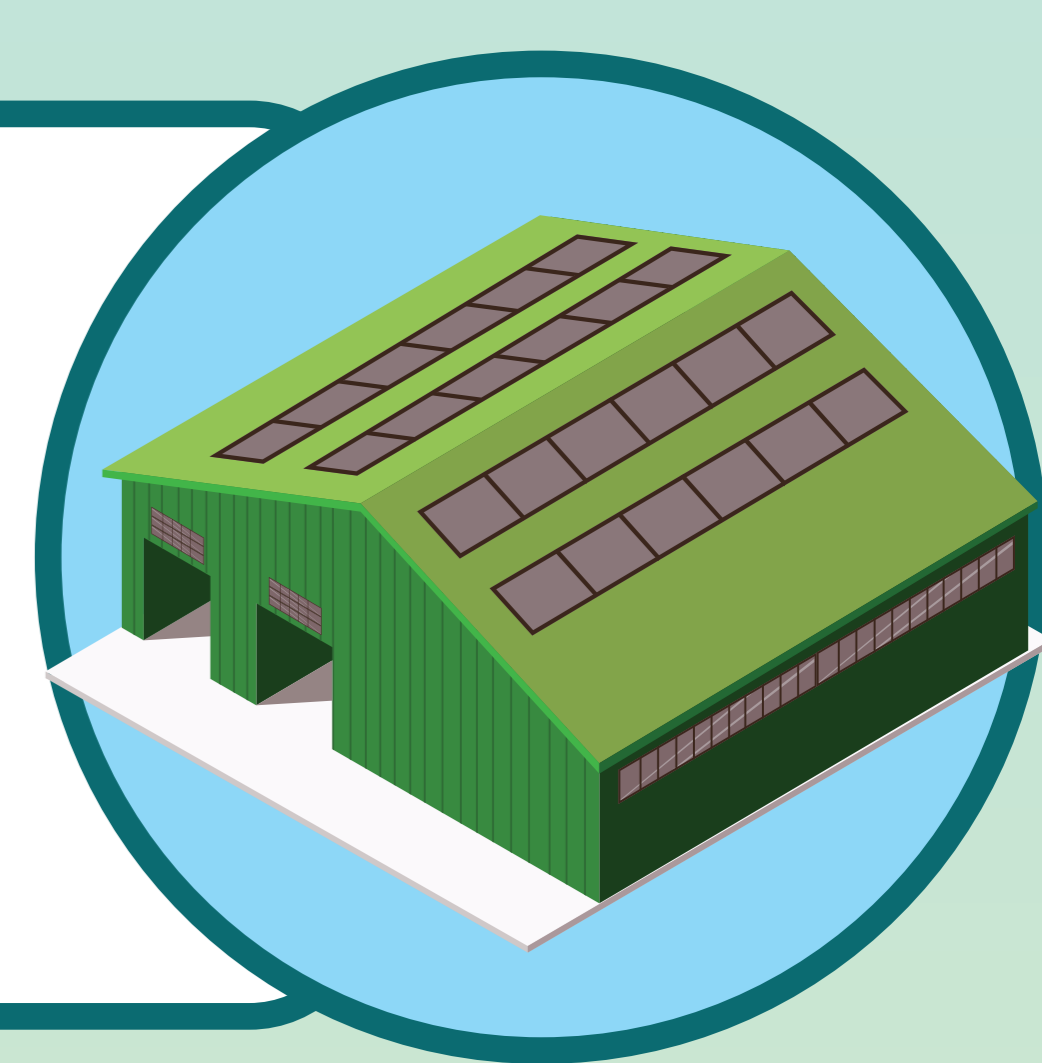
ผู้ได้รับการรับรองการผลิตพืชอินทรีย์จะได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ (Organic Thailand) พิมพ์ลงบรรจุภัณฑ์ เพื่อแสดงว่าเป็นผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์อินทรีย์ ซึ่งใบรับรองมีอายุ 2 ปี โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย

ผู้ที่ประสงค์จะยื่นขอการรับรอง ตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สามารถดาวน์โหลดใบสมัครได้ที่ <http://organic.doa.go.th/>

ข้อกำหนดการรับรองการรวบรวมและการคัดบรรจุผลิตผล/ผลิตภัณฑ์พืชอินทรีย์

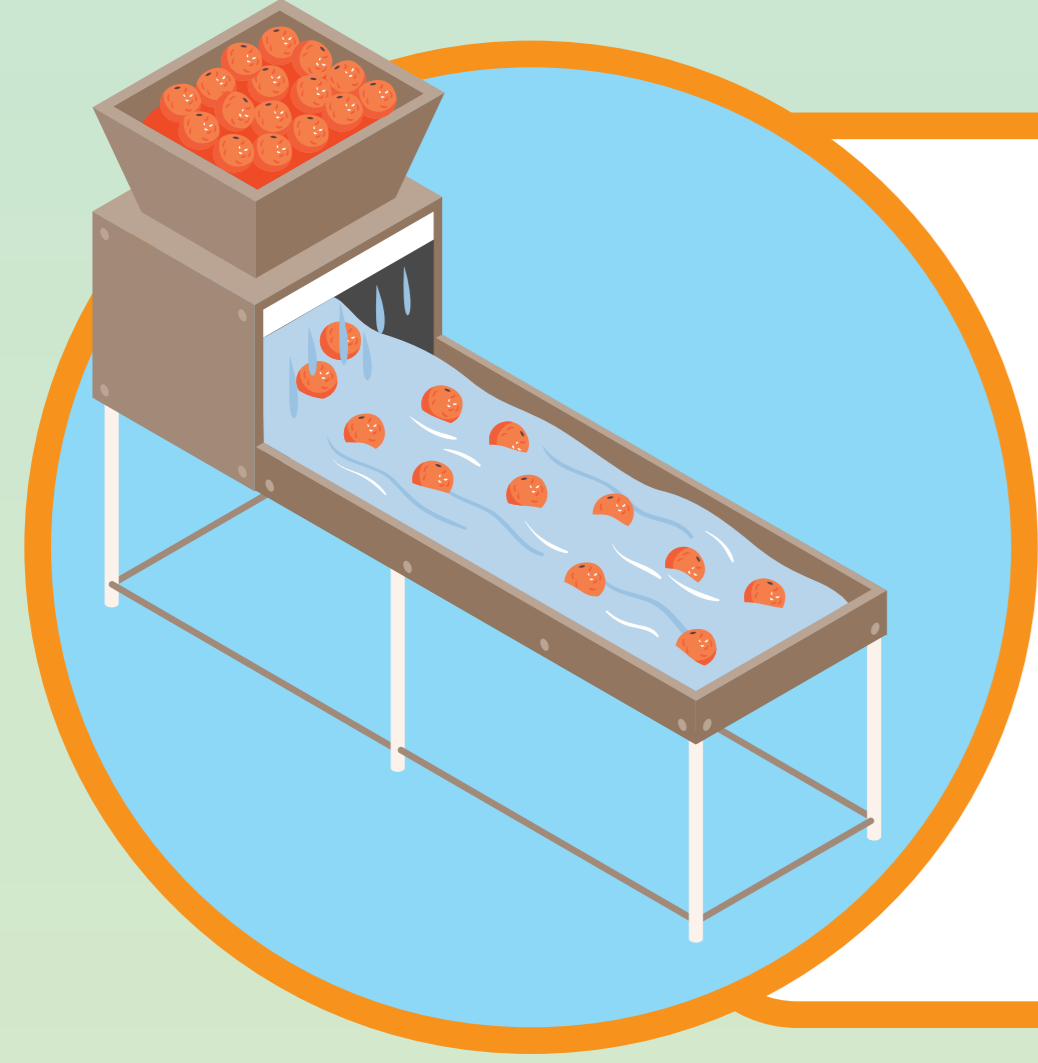
1 สถานที่ผลิต

สถานที่ผลิตรวมทั้งสิ่งปลูกสร้างชั่วคราว/เคลื่อนย้ายได้ ตั้งอยู่ในบริเวณที่มีสิ่งแวดล้อมไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน โครงสร้างภายในอาคาร มีความแข็งแรง สร้างด้วยวัสดุที่ทนทาน การออกแบบและวางผังสายการผลิต ต้องมีพื้นที่ผลิตเพียงพอ แยกเป็นสัดส่วน รวมถึงป้องกันการปนเปื้อนข้าม เพื่อรักษาความเป็นอินทรีย์ ตลอดกระบวนการ



2 เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต

สร้างด้วยวัสดุที่เหมาะสม มีจำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน และอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน ได้ถูกต้องและแม่นยำ มีการทำความสะอาดและดูแลรักษาเพื่อป้องกันการปนเปื้อน กรณีมีการผลิตแบบคู่ขนาน ต้องจำแนกและชี้บ่งภาชนะที่ใช้งาน หรือมีมาตรการทำความสะอาดก่อนมาผลิตแบบอินทรีย์ และมีการจัดการระหว่างที่มีการผลิตอย่างชัดเจน

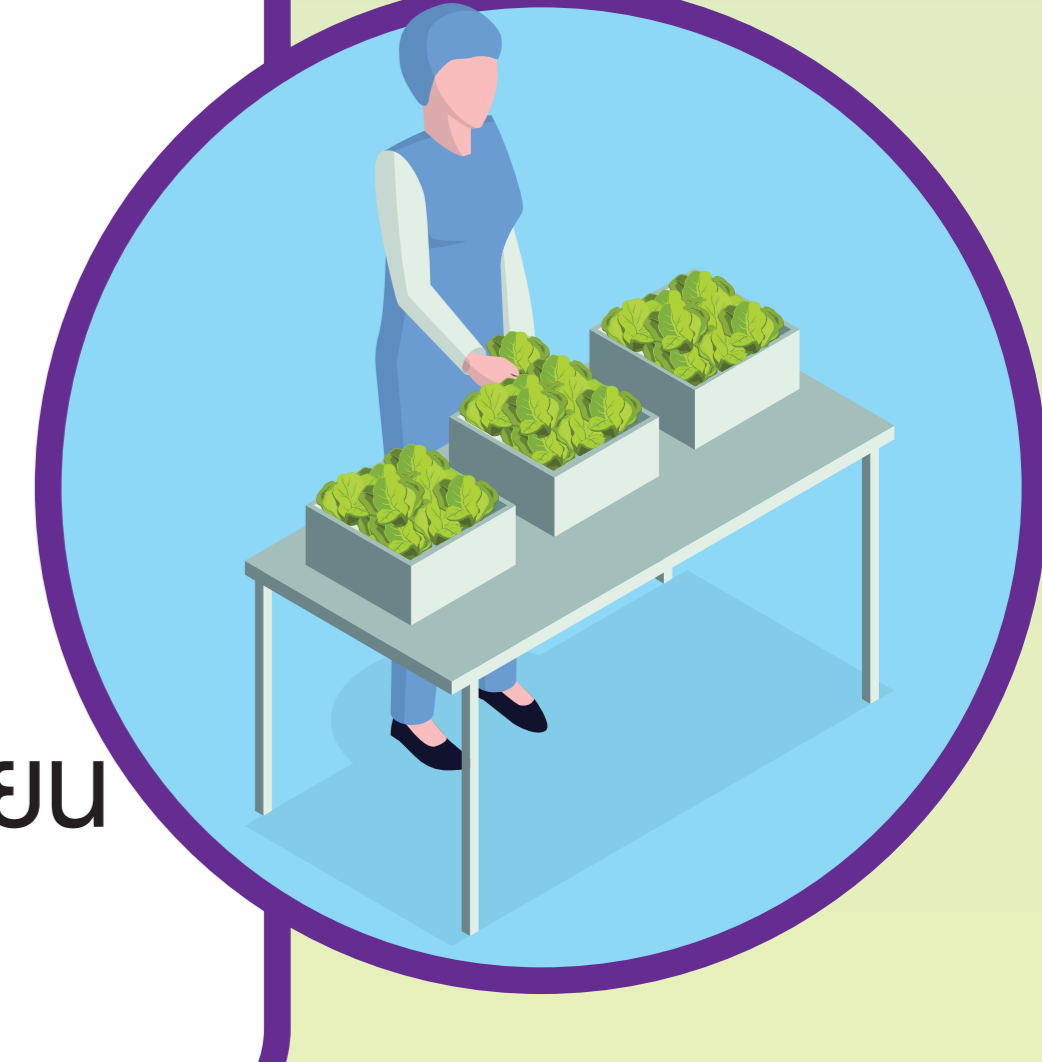


3 กระบวนการผลิต

การรับวัตถุดิบ วัตถุดิบที่ใช้ต้องมาจากแหล่งที่ได้รับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ตามมาตรฐานกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า มีมาตรการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ ทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย บริเวณการจัดเก็บวัตถุดิบอินทรีย์ ต้องแยกเป็นหมวดหมู่ มีการชี้บ่งชัดเจน มีการแยกการผลิตระหว่างผลิตผลอินทรีย์และที่ไม่ใช่อินทรีย์ รวมทั้งมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ

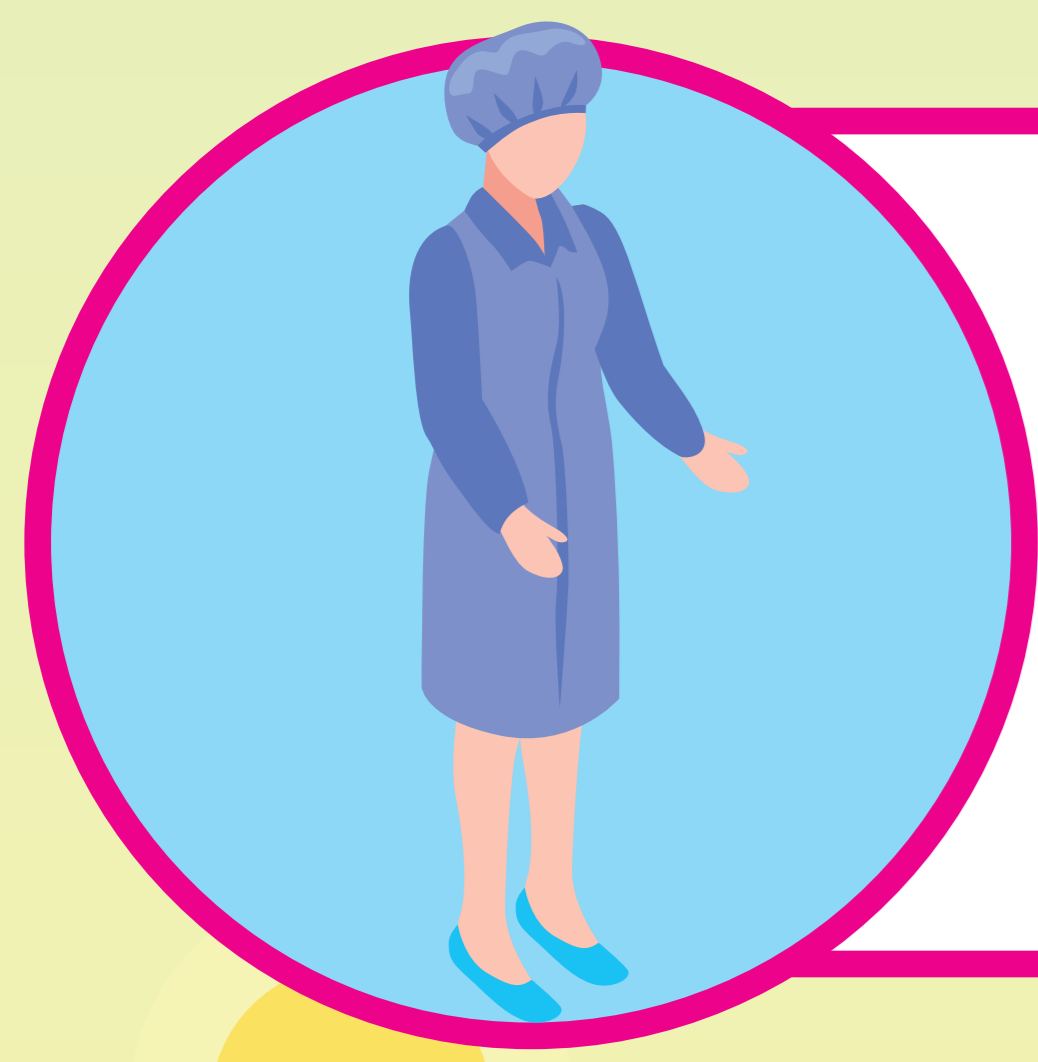
กระบวนการจัดเตรียม คัดเลือก ตัดแต่ง การล้างทำความสะอาดผลิตผล น้ำที่ใช้ล้างวัตถุดิบเบื้องต้น ต้องเป็นน้ำสะอาดจากแหล่งที่ไม่มีการปนเปื้อน การคัดคุณภาพผลิตผล และ/หรือการตัดแต่งผลิตผลเบื้องต้น ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน การทำความสะอาดผลิตผลขั้นสุดท้าย น้ำหรือน้ำแข็งที่สัมผัสต้องเป็นน้ำบริโภค รวมทั้งมีมาตรการควบคุมสำหรับน้ำที่ใช้ในถังล้าง

การบรรจุ ขั้นตอนการบรรจุหีบห่อมีการป้องกันการปนเปื้อนอินทรีย์ตลอดเวลาไม่ให้เกิดการปนเปื้อน ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ผลิตจากอินทรีย์ที่บรรจุแล้วต้องอยู่ในสภาพเรียบร้อย ปิดผนึก สามารถป้องกันการปนเปื้อนหรือการเปลี่ยนแปลงสินค้าที่บรรจุได้



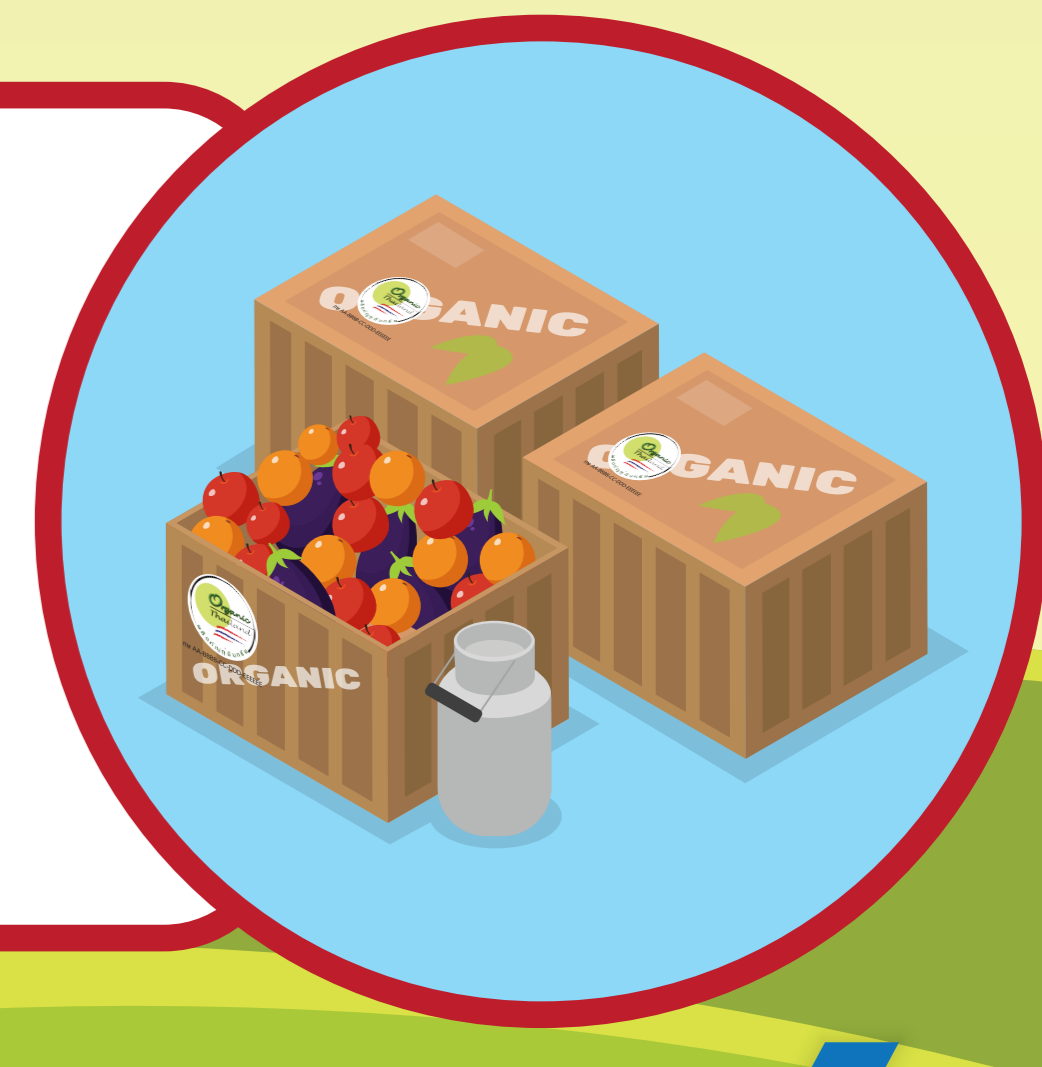
4 สุนัขลักษณะส่วนบุคคล

ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นพาหะนำโรคที่ส่งผลกระทบต่อผลิตผล/ผลิตภัณฑ์ และไม่ปฏิบัติงานในระหว่างเจ็บป่วย ผู้ปฏิบัติงานและผู้เยี่ยมชม ต้องละเว้นพฤติกรรมที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อน มีอุปกรณ์ล้างมือและอุปกรณ์ทำมือแห้งก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต ห้องสุขาแยกออกจากบริเวณผลิตและถูกสุขลักษณะ



5 การแสดงฉลากและการกล่าวอ้าง

มีการแสดงฉลากและเครื่องหมายรับรองผลิตภัณฑ์อินทรีย์ตรงตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กรมวิชาการเกษตร กำหนดหรือตามกฎหมายกระทรวงฯ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีการให้ข้อมูลผลิตผล/ผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้อง ชัดเจน ไม่หลอกลวง หรือทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับสถานะความเป็นอินทรีย์แก่ผู้บริโภค



6 การเก็บรักษาผลิตผล/ผลิตภัณฑ์และการขนส่ง

มีการเก็บรักษาผลิตผล/ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ไม่ให้ปนเปื้อนและการปนเปื้อน มีการชี้บ่งรุ่นการผลิต สถานที่เก็บแยกเป็นสัดส่วนออกจากวัตถุดิบ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมคุณภาพ ระหว่างการขนส่ง พาหนะขนส่งและตู้ขนส่งต้องสะอาดและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน วิธีการขนส่งไม่ทำให้สูญเสียความเป็นอินทรีย์



7 ระบบการตามสอบและเก็บบันทึกข้อมูล

ต้องมีบันทึกข้อมูล เอกสารและบัญชี ที่พร้อมให้ผู้ตรวจสอบสำหรับการประเมินและตรวจสอบย้อนกลับและทวนสอบได้ตลอดเวลา เพื่อตรวจสอบวิธีการผลิต การจำหน่ายผลิตผล/ผลิตภัณฑ์จากบันทึกข้อมูล และตรวจสอบระบบการจัดเก็บเอกสารสำหรับการทวนสอบย้อนกลับ มีการจัดเก็บบันทึกและ/หรือเอกสารการผลิตไว้อย่างน้อย 5 ปี

