



การแปรรูปผลิตภัณฑ์ พืชอินทรีย์



การรับรองมาตรฐานการผลิตพืชอินทรีย์

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

ผู้ได้รับการรับรองการผลิตพืชอินทรีย์จะได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ (Organic Thailand) พิมพ์ลงบรรจุภัณฑ์ เพื่อแสดงว่าเป็นผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์พืชอินทรีย์ ซึ่งใบรับรองมีอายุ 2 ปี โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย

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

ข้อกำหนดการรับรองการแปรรูปผลิตภัณฑ์พืชอินทรีย์

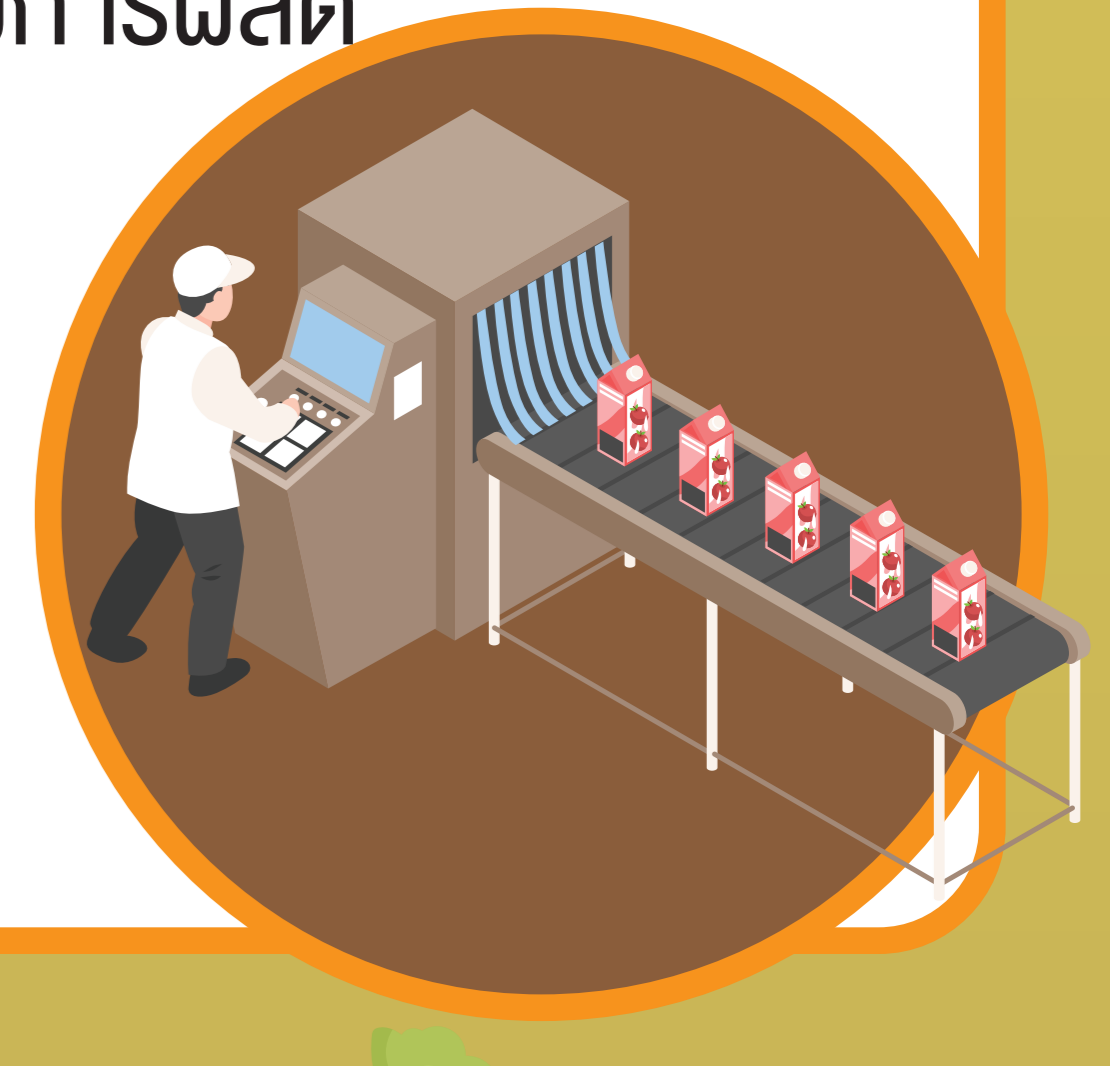
1 สถานที่ผลิต

สถานที่ผลิตรวมทั้งสิ่งปลูกสร้างชั่วคราว/เคลื่อนย้ายได้ ตั้งอยู่ในบริเวณที่มีสิ่งแวดล้อมไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน โครงสร้างภายในอาคารและส่วนประกอบ มีความแข็งแรง สร้างด้วยวัสดุที่ทนทาน การออกแบบและวางผัง สายการผลิต ต้องมีพื้นที่ผลิตเพียงพอ แยกเป็นสัดส่วน รวมถึงป้องกันการปนเปื้อนข้าม เพื่อรักษาความเป็นอินทรีย์ ตลอดกระบวนการ



เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต

สร้างด้วยวัสดุที่เหมาะสม มีจำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน และอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้ ทำงานได้ถูกต้องและแม่นยำ มีการทำความสะอาด ดูแลรักษา และซ่อมบำรุง เพื่อป้องกันการปนเปื้อน กรณีมีการผลิตแบบคู่ขนาน ต้องจำแนกและชี้บ่งภาชนะที่ใช้งานหรือมีมาตรการทำความสะอาดก่อนที่จะมาผลิตแบบอินทรีย์และมีการจัดการระหว่างที่มีการผลิตอย่างชัดเจน



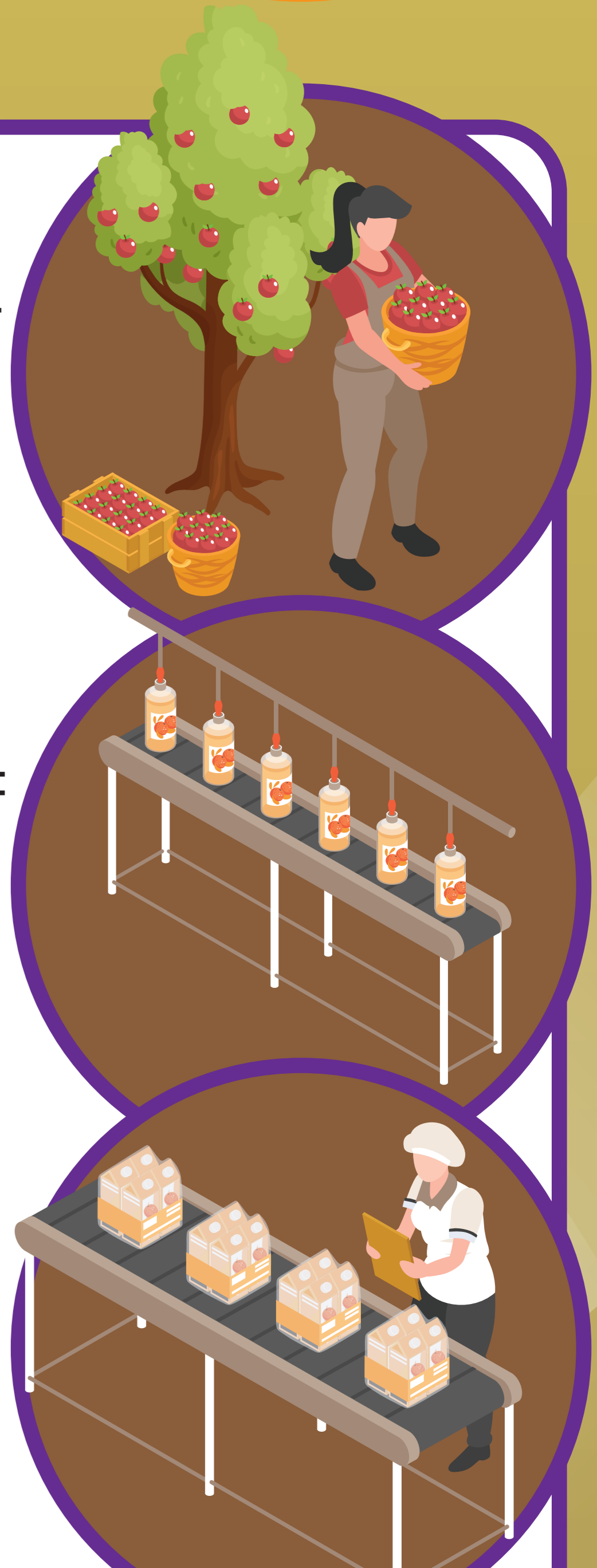
3 กระบวนการผลิต

การรับวัตถุดิบ วัตถุดิบที่ใช้ต้องมาจากแหล่งที่ได้รับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ตามมาตรฐานกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า และส่วนประกอบอาหารชนิดเดียวกันต้องไม่มาจากทั้งแหล่งที่เป็นอินทรีย์และไม่ใช่อินทรีย์ ไม่ใช้สิ่งมีชีวิตหรือส่วนที่มีการดัดแปรพันธุกรรมในทุกขั้นตอนการแปรรูปพืชอินทรีย์ มีมาตรการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย บริเวณการจัดเก็บวัตถุดิบอินทรีย์ต้องแยกเป็นหมวดหมู่และมีการชี้บ่งชัดเจน

กระบวนการแปรรูป มีการจัดทำขั้นตอนกระบวนการผลิต มีมาตรการแยกการผลิตระหว่างผลิตภัณฑ์อินทรีย์และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ วิธีการแปรรูปต้องใช้เฉพาะวิธีการทางกล กายภาพ หรือชีวภาพ

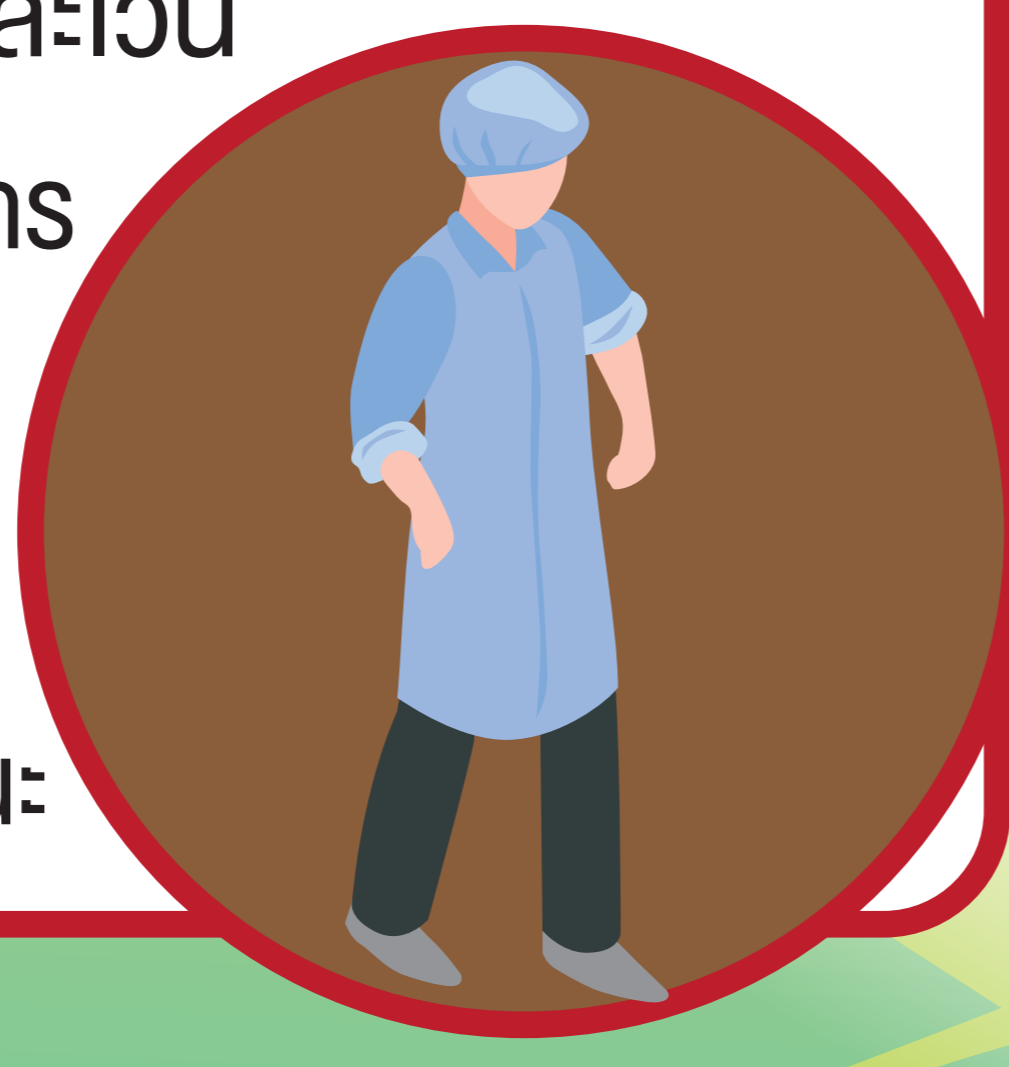
ไม่ใช่เทคนิคการฉายรังสีในกระบวนการผลิต วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิตใช้ได้เฉพาะที่กำหนดรายการไว้ในมาตรฐาน มกษ. 9000 น้ำที่ใช้ล้างวัตถุดิบขั้นต้น ต้องเป็นน้ำสะอาดจากแหล่งที่ไม่มีการปนเปื้อน น้ำน้ำแข็ง และไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตต้องเป็นน้ำบริโภค

การบรรจุ ขั้นตอนการบรรจุหีบห่อมีการป้องกันการปนเปื้อนอินทรีย์ตลอดเวลาไม่ให้เกิดการปนเปื้อน ภาชนะบรรจุต้องไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ปนเปื้อน ผลิตภัณฑ์อินทรีย์ที่บรรจุแล้วต้องอยู่ในสภาพเรียบร้อย ปิดผนึก สามารถป้องกันการปะปนหรือการสับเปลี่ยนสินค้าที่บรรจุได้



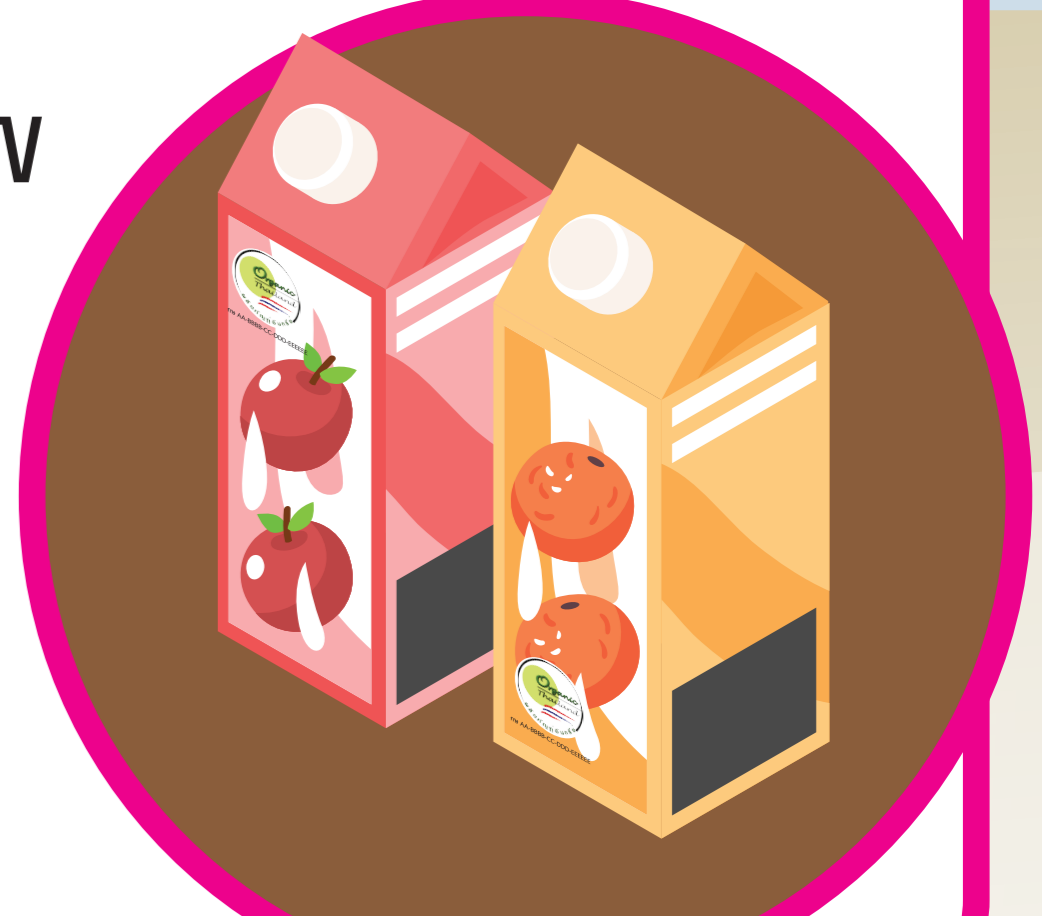
4 สุนัขลักษณะส่วนบุคคล

ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นพาหะนำโรคที่ส่งผลให้ปนเปื้อนในผลิตผล/ผลิตภัณฑ์ และไม่ปฏิบัติงานในระหว่างเจ็บป่วย ผู้ปฏิบัติงานและผู้เยี่ยมชม ควรมีมาตรการป้องกันและละเว้นพฤติกรรม ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร มีอุปกรณ์ล้างมือและอุปกรณ์ทำให้มือแห้งก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต อย่างเหมาะสมและเพียงพอ ห้องสุขาแยกออกจากบริเวณผลิต ถูกสุขลักษณะ



การแสดงผลและการกล่าวอ้าง

มีส่วนประกอบที่เป็นอินทรีย์ไม่น้อยกว่า 95% โดยน้ำหนักของส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ไม่รวมส่วนประกอบของน้ำและเกลือ แต่ส่วนประกอบที่ไม่ใช่อินทรีย์ต้องไม่มาจากการดัดแปรพันธุกรรม หรือผ่านการฉายรังสี การแสดงผลและเครื่องหมายรับรองผลิตภัณฑ์อินทรีย์ตรงตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดหรือตามกฎกระทรวงฯ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีการให้ข้อมูลผลิตผล/ผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้อง ชัดเจน ไม่หลอกลวง หรือทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับสถานะความเป็นอินทรีย์แก่ผู้บริโภค



6 การเก็บรักษาผลิตผล/ผลิตภัณฑ์และการขนส่ง

มีการเก็บรักษาผลิตผล/ผลิตภัณฑ์พืชอินทรีย์ไม่ให้ปะปนและปนเปื้อน มีการชี้บ่งรุ่นการผลิต สถานที่เก็บ ไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เสื่อมคุณภาพ ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนและทำให้สูญเสียความเป็นอินทรีย์ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมคุณภาพระหว่างการขนส่ง พาหนะขนส่งต้อง ไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ปนเปื้อน และเสียหายในระหว่างการขนส่ง วิธีการขนส่งไม่ทำให้สูญเสียความเป็นอินทรีย์



ระบบการตามสอบและเก็บบันทึกข้อมูล

ต้องมีบันทึกข้อมูล เอกสารและบัญชี ที่พร้อมให้ผู้ตรวจสอบ สำหรับการประเมินและตรวจสอบย้อนกลับและทวนสอบได้ตลอดเวลา เพื่อตรวจสอบวิธีการผลิต การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากบันทึกข้อมูล และตรวจสอบระบบการจัดเก็บเอกสารสำหรับการทวนสอบย้อนกลับ มีการจัดเก็บบันทึกและ/หรือเอกสารการผลิตไว้อย่างน้อย 5 ปี

