คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรอง คุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก

(ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 4)

DOA TOGETHER

Hearing for Changing, Acting for Moving forward

กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ISBN 978-974-436-677-1

คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
(ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 4)

ISBN: 978-974-436-677-1

ที่ปรึกษา

นายชัยศักดิ์	รินเกลื่อน	ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช
นางปิยรัตน์	ธรรมกิจวัฒน์	ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ
นางพัจนา	สุภาสูรย์	ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า
นางสาวอมรรัตน์	วงษ์นอก	ผู้อำนวยการกลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง
นางสาวทรรศน์สรัล	รัตนทัศนีย	ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาระบบตรวจรับรองมาตรฐานสินค้าพืช
นางสาวงามจิตร	ดวงดี	ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาระบบความปลอดภัยสินค้าพืช

ผู้ให้ข้อมูลด้านวิชาการ

นางสาวสวรรณมนท์	เหล็กเพ็ชร์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสาวรุ่งทิวา	รอดจันทร์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสาวขวัญตา	มีกลิ่น	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสาววฤษณี	ปรีชานฤชิตกุล	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสุภาภรณ์	เหลืองไพบูลย์ศรี	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นายภูวสินธ์	ชูสินธ์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นายอดิศร	เจตนะจิตร	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสาวฐิติภา	พรพลอยจันท์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางสาวศจีรัตน์	กางกั้น	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ
นางรัชนี	รักษ์สัตยานันท์	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
นางศิริลออ	พงค์เกื้อ	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
นางสาวฐิตาภรณ์	รัดริน	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
นางสาวปาริชาติ	นนทสิงห์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
นางสาวปิยนุช	ศรชัย	นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

ผู้เรียบเรียงและจัดทำรูปเล่ม

นางสาววฤษณี	ปรีชานฤชิตกุล	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ
นางศิริลออ	พงค์เกื้อ	นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
นางสาวแคทรียา	เฟื่องการกล	นักวิทยาศาสตร์
นายกนกพล	มงคล	นักวิทยาศาสตร์

จัดพิมพ์โดย: กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โทร. (662) 940 6995

พิมพ์ครั้งที่ 1: ตุลาคม 2566

ลิขสิทธิ์ของกรมวิชาการเกษตร
ห้ามคัดลอกข้อความหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

คำนำ

คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก เป็นเอกสารที่จัดพิมพ์ขึ้นเพื่อใช้สำหรับผู้ส่งออกที่มาติดต่อเพื่อขอรับบริการ ให้ได้รับบริการที่สะดวก รวดเร็ว และโปร่งใส สำหรับการบริการตรวจสอบ ทดสอบ และออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก เป็นภารกิจหนึ่งในความรับผิดชอบของกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (กมพ.) กรมวิชาการเกษตร เพื่อให้มีความมั่นใจว่าสินค้าส่งออกมีคุณภาพและความปลอดภัย เป็นไปตามกฎระเบียบและข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าตลอดจนมาตรฐานระหว่างประเทศ และสืบเนื่องจากมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2553 ให้หน่วยงานราชการถ่ายโอนภารกิจงานบริการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืชให้ภาคเอกชนดำเนินการ เพื่อให้การออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืชเพื่อการส่งออกเป็นไปอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ จึงได้ปรับปรุง **“คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก”** ให้มีเนื้อหาครอบคลุม ขอบข่าย ลักษณะงานที่ให้บริการ ระเบียบ แนวทางปฏิบัติ ขั้นตอน ระยะเวลาการให้บริการ และแบบฟอร์มต่าง ๆ ให้เป็นปัจจุบันและทันต่อเหตุการณ์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้จะเกิดประโยชน์แก่ผู้รับบริการ และช่วยเพิ่มปริมาณการส่งออก ลดปัญหาการถูกกักกันหรือปฏิเสธสินค้า ทั้งนี้เพื่อเป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ

(นายชัยศักดิ์ รินเกลื่อน)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

สารบัญ

หน้า

ขอบข่ายและลักษณะงานที่ให้บริการ 1

1. ประเภทพืชและผลิตภัณฑ์ที่ให้บริการทดสอบ / ออกใบรับรอง 1
2. ประเภทใบรับรอง 2
3. รายการและอัตราค่าบริการทดสอบ 2

หลักเกณฑ์วิธีการสุ่มเก็บและการนำส่งตัวอย่าง 3

1. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแห้งและอาหารแช่เยือกแข็งเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา 3
2. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแห้งและอาหารแช่เยือกแข็งเพื่อทดสอบทางเคมี (ด้านเดียว) 3
3. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารบรรจุกระสอบเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี 3
4. การสุ่มเก็บน้ำตาลทรายและผลิตภัณฑ์เพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี 4
5. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่มีขนาดใหญ่เพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี 4
6. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารกระป๋อง/อาหารหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ชนิด commercial sterile) เพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา เคมี และกายภาพ 4
7. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบสารพิษจากเชื้อรา 5
8. การสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยาและเคมี 10
9. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบการดัดแปรพันธุกรรม 11
10. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบและขอใบรับรองสุขอนามัยส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา 12
11. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบและขอใบรับรองสุขอนามัยไปร่วมงานแสดงสินค้า ณ ต่างประเทศ 13
12. การนำส่งตัวอย่างทดสอบ 14

หลักเกณฑ์การพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัย 15

1. การพิจารณารายการและเกณฑ์การทดสอบ และใบรายงานผลการทดสอบ 15
2. การขอระบุข้อความพิเศษในใบรับรองสุขอนามัย 16
3. การขอใบรับรองสุขอนามัย แบบแต่ละรุ่นการผลิต (Lot by Lot) 17
4. การขอใบรับรองสุขอนามัย แบบทั้งระบบการผลิต (Whole Product System) 19
5. การขอใบรับรองสุขอนามัย กรณีส่งไปประเทศที่กำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะ 23
6. การขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale) 31

การขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช 31

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

การดำเนินการเมื่อถูกแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้า 32

1. กรณีที่มีการขอใบรับรองสุขอนามัย และผู้ประกอบการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร 32

2. กรณีที่มีการขอใบรับรองสุขอนามัย แต่ผู้ประกอบการไม่ได้ขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร 33

การขอแก้ไขเอกสารและอื่นๆ 33

แบบฟอร์มที่ใช้ในการขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก 34

ติดต่อหน่วยงานภายในที่เกี่ยวข้อง 35

เอกสารอ้างอิง 36

ภาคผนวก 1: ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่องอัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2563 47

ภาคผนวก 2: ตัวอย่างวิธีปฏิบัติในการสุ่มเก็บตัวอย่าง กรณีที่มีรายการทดสอบด้านสารพิษจากเชื้อราร่วมกับการทดสอบด้านอื่น 58

ภาคผนวก 3: รายการและเกณฑ์การทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนด 60

ภาคผนวก 4: มาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่า GMP/GHPs และ/หรือ HACCP 156

ภาคผนวก 5: ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. 2563 159

ภาคผนวก 6: แผนภาพขั้นตอนในการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรด้านพืช 168

1. แผนภาพขั้นตอนการออกใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช 169

2. แผนภาพขั้นตอนในการขอรับบริการทดสอบสินค้าเกษตรด้านพืช 170

ภาคผนวก 7: แบบฟอร์มประกอบการขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรด้านพืช 171

ภาคผนวก 8: ตัวอย่างใบรับรองสุขอนามัยประเภทต่าง ๆ 183

ขอบข่ายและลักษณะงานที่ให้บริการ

1. ประเภทพืชและผลิตภัณฑ์ที่ให้บริการทดสอบ / ออกใบรับรอง เช่น

ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทราย กลูโคสไซรัป
ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ไม่ผสมแอลกอฮอล์
ผลิตภัณฑ์แป้งมันสำปะหลัง แป้งปรุงรส แป้งผสมอาหาร
ผลิตภัณฑ์เส้นหมี่ วุ้นเส้น โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป
ผลิตภัณฑ์ขนมปัง
ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรส (จากถั่วเหลือง)
ผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส
ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมปรุง
ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดผง
ผลิตภัณฑ์ผัก – ผลไม้แปรรูป
ผลิตภัณฑ์ผัก – ผลไม้กระป๋อง
ผลิตภัณฑ์น้ำผัก – น้ำผลไม้กระป๋อง
ผลิตภัณฑ์ผัก – ผลไม้สด

ผลิตภัณฑ์น้ำพริก
ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชูกำลัง
ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว เยลลี่ ลูกกวาด
ผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
ผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง
ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรส น้ำจิ้ม
ผลิตภัณฑ์เครื่องเทศ และธัญพืช
ผลิตภัณฑ์อาหารสุกพร้อมรับประทาน
ผลิตภัณฑ์กะทิ
ผลิตภัณฑ์ผลไม้แห้ง ผลไม้กวน อาหารแห้ง
พืชและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ
ภาชนะสำหรับบรรจุอาหาร

ยกเว้นพืชควบคุมเฉพาะ ตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดพืชเป็นพืชควบคุมเฉพาะ ให้ปฏิบัติตามประกาศกรมวิชาการเกษตร ที่เกี่ยวข้อง

หมายเหตุ 1: สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของวัตถุดิบด้านปศุสัตว์ผสมอยู่ด้วย ให้ผู้ประกอบการติดต่อสอบถามระเบียบการส่งออกที่กรมปศุสัตว์

หมายเหตุ 2: สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของวัตถุดิบด้านประมงผสมอยู่ด้วย ให้ผู้ประกอบการติดต่อสอบถามระเบียบการส่งออกที่กรมประมง **เว้นแต่**กรณีที่ผลิตภัณฑ์มีส่วนผสมของวัตถุดิบด้านประมงไม่เกินร้อยละ 10 ของส่วนประกอบทั้งหมดและส่วนประกอบโดยรวมเป็นวัตถุดิบด้านพืช สามารถขอใบรับรองสุขอนามัยกับกรมวิชาการเกษตรได้

หมายเหตุ 3: สำหรับผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในขอบข่ายเป็นสารเจือปนอาหาร (Food Additives) ที่ไม่ได้ผลิตจากพืช หรือไม่มีส่วนประกอบจากพืช กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการ

2. ประเภทของใบรับรอง

2.1 ใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate)

- แบบแต่ละรุ่นการผลิต (Lot by Lot)
- แบบทั้งระบบการผลิต (Whole Product System)

2.2 ใบรับรองสุขอนามัย กรณีส่งออกไปประเทศที่กำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะ

- ใบรับรองสุขอนามัย สำหรับส่งออกไปประเทศในกลุ่มอ่าว
- ใบรับรองสุขอนามัย สำหรับพืชงอก (sprout) ส่งออกไปสหภาพยุโรป
- ใบรับรองสุขอนามัย สำหรับส่งออกไปราชอาณาจักรโมร็อกโก
- ใบรับรองสุขอนามัย สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง (frozen) และแช่เย็น (chilled) ส่งออกไปเขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน

2.3 ใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale)

3. รายการและอัตราค่าบริการทดสอบ

รายการและอัตราค่าบริการทดสอบ ที่ส่งตัวอย่างทดสอบกับห้องปฏิบัติการของกรมวิชาการเกษตร กำหนดให้เป็นไปตามประกาศกรมวิชาการเกษตรว่าด้วยเรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ***ตามภาคผนวก 1***

หลักเกณฑ์วิธีการสุ่มเก็บและการนำส่งตัวอย่าง

1. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแห้งและอาหารแช่เยือกแข็งเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา

1.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างใช้วิธีสุ่ม โดยจำนวนกล่องเล็ก (เช่น block หรือ bag) ที่ต้องส่งทดสอบต่อหนึ่งตัวอย่างขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารที่ส่งออก

1.2 แต่ละตัวอย่างต้องมีชื่อและหมายเลขกำกับเดียวกันทั้งหมด โดยให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

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

ที่มา : กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ม.ป.ป)

หมายเหตุ * หมายถึง หนึ่งหน่วยจะต้องมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม

1.3 กรณีอาหารแห้งที่มีน้ำหนักเบา เช่น ผักและผลไม้ที่ผ่านกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze Dry) ใบโหระพาแห้ง พริกแห้ง ตะไคร้แห้ง ใบชา เป็นต้น น้ำหนักต่อหนึ่งหน่วยที่ส่งทดสอบต้องไม่น้อยกว่า 500 กรัม

1.4 กรณีที่ต้องทดสอบทางเคมีด้วย ให้สามารถสุ่มเก็บตัวอย่างรวมกันได้ตามตาราง ข้อ 1.2

2. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแห้งและอาหารแช่เยือกแข็งเพื่อทดสอบทางเคมี (ด้านเดียว)

2.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างใช้วิธีสุ่ม และแต่ละตัวอย่างต้องมีชื่อและหมายเลขกำกับเดียวกันทั้งหมด

2.2 จำนวนหีบห่อที่บรรจุกล่องเล็กเพื่อส่งออก (เช่น cartons หรือ cases) สูงสุดไม่เกิน 3,000 หน่วย ต่อหนึ่งตัวอย่างที่ส่งทดสอบ

2.3 จำนวนกล่องเล็ก (เช่น block หรือ bag) ที่ต้องส่งทดสอบต่อหนึ่งตัวอย่าง ต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม จำนวน 3 หน่วย ยกเว้นอาหารที่มีน้ำหนักเบา ต้องมีน้ำหนักไม่น้อยกว่าหน่วยละ 500 กรัม

2.4 กรณีที่กำหนดให้ทดสอบเฉพาะบางส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ เช่น เครื่องปรุงรส ที่อยู่ในผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 53 เป็นต้น น้ำหนักที่ส่งทดสอบต้องไม่น้อยกว่า 500 กรัม ต่อชนิด

3. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารบรรจุกระสอบเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี

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

3.2 การสุ่มเก็บตัวอย่างใช้วิธีสุ่ม และแต่ละตัวอย่างต้องมีชื่อและหมายเลขกำกับเดียวกันทั้งหมด โดยใช้หลักเกณฑ์ตามตาราง ข้อ 1.2

3.3 กรณีปริมาณการส่งออกที่มากกว่า 3,000 กระสอบ แต่ไม่เกิน 5,000 กระสอบ ให้สุ่มเก็บตัวอย่าง จำนวน 10 หน่วย หน่วยละ 1 กิโลกรัม ต่อหนึ่งตัวอย่างทดสอบ

4. การสุ่มเก็บน้ำตาลทรายและผลิตภัณฑ์เพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี

4.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างใช้วิธีสุ่ม และแต่ละตัวอย่างต้องมีชื่อและหมายเลขกำกับเดียวกันทั้งหมด

4.2 กรณีน้ำตาลทรายและผลิตภัณฑ์บรรจุกระสอบ ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

ปริมาณน้ำตาลส่งออก/เที่ยวเรือ	หน่วยตัวอย่างที่ส่งทดสอบ (หน่วยละ 1 กิโลกรัม)	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ไม่เกิน 5,000 กระสอบ	10	1 ตัวอย่าง
มากกว่า 5,000 กระสอบ	30	3 ตัวอย่าง (10 หน่วย/ตัวอย่าง)

ที่มา : ดัดแปลงจาก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ม.ป.ป)

4.3 กรณีน้ำตาลทรายและผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์ที่มีขนาดใหญ่ เช่น ตู้คอนเทนเนอร์หรือลำเรือ ที่มีน้ำหนักไม่เกิน 200,000 กิโลกรัม ให้สุ่มเก็บตัวอย่าง จำนวน 1 ตัวอย่าง ตัวอย่างละ 10 หน่วย (หน่วยละ 1 กิโลกรัม) **ต่อ 1 เที่ยวการส่งออก**

4.4 กรณีน้ำตาลทรายและผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์ที่มีขนาดใหญ่ เช่น ตู้คอนเทนเนอร์หรือลำเรือ ที่มีน้ำหนักมากกว่า 200,000 กิโลกรัม ให้สุ่มเก็บตัวอย่าง จำนวน 3 ตัวอย่าง ตัวอย่างละ 10 หน่วย (หน่วยละ 1 กิโลกรัม) **ต่อ 1 เที่ยวการส่งออก**

5. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่มีขนาดใหญ่เพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา และ/หรือ เคมี

5.1 กรณีสินค้าอาหารบรรจุในภาชนะขนาดใหญ่ที่มีขนาดไม่เกิน 200 ลิตรต่อหน่วย และมีปริมาตรรวมทั้งหมดไม่เกิน 300,000 ลิตร ให้ใช้หลักเกณฑ์ตามตารางข้อ 1.2

5.2 กรณีสินค้าอาหารบรรจุในภาชนะขนาดใหญ่ที่มีขนาดมากกว่า 200 ลิตรต่อหน่วย เช่น ตู้คอนเทนเนอร์หรือลำเรือ และมีปริมาตรรวมทั้งหมดไม่เกิน 300,000 ลิตร ให้ทำการสุ่มเก็บตัวอย่าง จำนวน 1 ตัวอย่าง ตัวอย่างละ 10 หน่วย (หน่วยละ 1 กิโลกรัม) **ต่อ 1 เที่ยวการส่งออก**

5.3 กรณีสินค้าอาหารบรรจุในภาชนะขนาดใหญ่ที่มีขนาดมากกว่า 200 ลิตรต่อหน่วย เช่น ตู้คอนเทนเนอร์หรือลำเรือ และมีปริมาตรรวมทั้งหมดมากกว่า 300,000 ลิตร ให้ทำการสุ่มเก็บตัวอย่าง จำนวน 3 ตัวอย่าง ตัวอย่างละ 10 หน่วย (หน่วยละ 1 กิโลกรัม) **ต่อ 1 เที่ยวการส่งออก**

6. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารกระป๋อง/อาหารหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ชนิด commercial sterile) เพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา เคมี และกายภาพ

6.1 ตัวอย่างทุกหน่วยบรรจุภัณฑ์ต้องมีหมายเลข หรือ Code เดียวกันทั้งหมด

6.2 ทดสอบทางจุลชีววิทยา

การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารกระป๋อง/อาหารหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ชนิด commercial sterile) ขึ้นอยู่กับขนาดบรรจุ จำนวนหน่วยบรรจุภัณฑ์ที่ส่งออก และการผลิตได้ในแต่ละรุ่น โดยให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

จำนวนหน่วยบรรจุภัณฑ์ที่ส่งออกของขนาดบรรจุ/code (หน่วย)			**จำนวนตัวอย่างที่ต้องส่งทดสอบ (หน่วย)**
ขนาดบรรจุที่มีน้ำหนักสุทธิ ≤ 1 กิโลกรัม	**ขนาดบรรจุที่มีน้ำหนักสุทธิ > 1 กิโลกรัม แต่ ≤ 4.5 กิโลกรัม**	**ขนาดบรรจุที่มีน้ำหนักสุทธิ > 4.5 กิโลกรัม**	
1 – 4,800	1 – 2,400	1 – 600	6
4,801 – 24,000	2,401 – 15,000	601 – 2,000	13
24,001 – 48,000	15,001 – 24,000	2,001 – 7,200	21
48,001 – 84,000	24,001 – 42,000	7,201 – 15,000	29
84,001 – 144,000	42,001 – 72,000	15,001 – 24,000	38
144,001 – 240,000	72,001 – 120,000	24,001 – 42,000	48
มากกว่า 240,000	มากกว่า 120,000	มากกว่า 42,000	60

ที่มา: ดัดแปลงจาก Codex Stan 233 (1969), Sampling plan 1, AQL 6.5

6.3 ทดสอบทางเคมี

6.3.1 ขนาดน้ำหนักสุทธิน้อยกว่า 1 กิโลกรัม/หน่วยบรรจุภัณฑ์

ให้สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 12 หน่วย/ตัวอย่าง

6.3.2 ขนาดน้ำหนักสุทธิตั้งแต่ 1 กิโลกรัม/หน่วยบรรจุภัณฑ์

ให้สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 4 หน่วย/ตัวอย่าง

6.4 ทดสอบทางกายภาพและประสาทสัมผัส

สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 6 หน่วย/ตัวอย่าง

6.5 ทดสอบทางสิ่งปนปลอม

สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 6 หน่วย/ตัวอย่าง

7. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบสารพิษจากเชื้อรา

การสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อทดสอบหาปริมาณการปนเปื้อนของสารพิษจากเชื้อราในผลิตภัณฑ์อาหารมีผลต่อความถูกต้องของผลทดสอบ เนื่องจากลักษณะการปนเปื้อนกระจายตัวแบบไม่สม่ำเสมอ (Heterogeneous distribution) ในแต่ละรุ่นการผลิต (Lot) เพื่อให้ได้ตัวอย่างที่เป็นตัวแทนที่ดีของรุ่นการผลิต จึงมีความจำเป็นต้องกำหนดวิธีการสุ่มตัวอย่างโดยอิงมาตรฐานสากล

7.1 วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างธัญพืชและผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าว ข้าวโพด ข้าวสาลี เป็นต้น เมล็ดพืชน้ำมันและผลิตภัณฑ์ เช่น งา เมล็ดทานตะวัน เป็นต้น **(ยกเว้นถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ตามข้อ 7.5)**

7.1.1 ตัวอย่างที่สุ่มเก็บในแต่ละจุดต้องมีน้ำหนักประมาณ 25 กรัม และจำนวนจุดที่สุ่มเก็บตัวอย่างขึ้นกับขนาดของรุ่นการผลิต

7.1.2 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตไม่เกิน 100 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม)	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ไม่เกิน 0.05	3	0.25	1
มากกว่า 0.05 – 0.5	5	0.25	1
มากกว่า 0.5 – 1.0	10	0.25	1
มากกว่า 1.0 – 3.0	20	0.5	1
มากกว่า 3.0 – 10.0	40	1.0	1
มากกว่า 10.0 – 20.0	60	1.5	1
มากกว่า 20.0 – 100.0	100	2.5	1

ที่มา : ดัดแปลงจาก COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2023/2782

7.1.3 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตมากกว่า 100 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	น้ำหนักต่อ Sublot หรือ จำนวน Sublot	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บต่อ Sublot	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม) ต่อ Sublot	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบต่อ Sublot
มากกว่า 100 – 300 ตัน	100 ตัน	100	2.5	1
มากกว่า 300 ตันขึ้นไป	3 Sublots	100	2.5	1

ที่มา : ดัดแปลงจาก COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2023/2782

7.1.4 กรณีการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ให้ส่งตัวอย่างทดสอบจำนวน 3 ตัวอย่าง แต่ละตัวอย่างให้สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 100 จุด น้ำหนักรวมแต่ละตัวอย่างเป็น 2.5 กิโลกรัม

7.2 วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ ถั่วจากไม้ยืนต้น (tree nuts) และผลิตภัณฑ์ เช่น อัลมอนด์ มะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น เครื่องเทศแห้งที่มีขนาดใหญ่ (ขนาดเท่ากับถั่วลิสงหรือใหญ่กว่า) และผลิตภัณฑ์ **(ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามข้อ 7.5)**

7.2.1 ตัวอย่างที่สุ่มเก็บในแต่ละจุดต้องมีน้ำหนักประมาณ 200 กรัม และจำนวนจุดที่สุ่มเก็บตัวอย่างขึ้นกับขนาดของรุ่นการผลิต

7.2.2 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตไม่เกิน 15 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

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	1
มากกว่า 5.0 – 10.0	80	16	1
มากกว่า 10.0 – 15.0	100	20	1

ที่มา : ดัดแปลงจาก COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2023/2782

7.2.3 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตมากกว่า 15 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	น้ำหนักต่อ Sublot หรือ จำนวน Sublot	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บต่อ Sublot	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม) ต่อ Sublot	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบต่อ Sublot
มากกว่า 15 – 125	25 ตัน	100	20	1
มากกว่า 125 – 500	5 Sublots	100	20	1
มากกว่า 500	100 ตัน	100	20	1

ที่มา : ดัดแปลงจาก COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2023/2782

7.2.4 กรณีที่ตัวอย่างอยู่ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ กำหนดให้มีจำนวนจุดที่ต้องสุ่มเก็บไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของจำนวนจุดที่กำหนดไว้ในตารางข้อ 7.2.2 หรือ 7.2.3 โดยมีน้ำหนักรวมของตัวอย่างตามที่ระบุไว้ในตาราง

7.2.5 กรณีการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ให้ส่งตัวอย่างทดสอบจำนวน 5 ตัวอย่าง แต่ละตัวอย่างให้สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 100 จุด น้ำหนักรวมแต่ละตัวอย่างเป็น 20 กิโลกรัม หากตัวอย่างอยู่ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ ให้สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 50 จุด และน้ำหนักรวมแต่ละตัวอย่างเป็น 20 กิโลกรัม

7.3 วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องเทศและผลิตภัณฑ์ เช่น พริกแห้งป่นหยาบ เป็นต้น **(ยกเว้นเครื่องเทศแห้งที่มีขนาดใหญ่ตามข้อ 7.2 และผลิตภัณฑ์ตามข้อ 7.5)**

7.3.1 ตัวอย่างที่สุ่มเก็บในแต่ละจุดต้องมีน้ำหนักประมาณ 100 กรัม และจำนวนจุดที่สุ่มเก็บตัวอย่างขึ้นกับขนาดของรุ่นการผลิต

7.3.2 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตไม่เกิน 30 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

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 – 30.0	100	10	1

ที่มา : ดัดแปลงจาก COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2023/2782

7.3.3 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตมากกว่า 30 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	น้ำหนักต่อ Sublot	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บต่อ Sublot	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม) ต่อ Sublot	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบต่อ Sublot
มากกว่า 30.0	30 ตัน	100	10	1

ที่มา : ดัดแปลงจาก COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2023/2782

7.3.4 กรณีที่ตัวอย่างอยู่ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ กำหนดให้มีจำนวนจุดที่ต้องสุ่มเก็บไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของจำนวนจุดที่กำหนดไว้ในตารางข้อ 7.3.2 หรือ 7.3.3 โดยมีน้ำหนักรวมของตัวอย่างตามที่ระบุไว้ในตาราง

7.3.5 กรณีการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ให้ส่งตัวอย่างทดสอบจำนวน 1 ตัวอย่าง โดยสุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 100 จุด น้ำหนักรวมเป็น 10 กิโลกรัม หากตัวอย่างอยู่ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ ให้สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 25 จุด และน้ำหนักรวมเป็น 10 กิโลกรัม

7.4 วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างกาแฟและผลิตภัณฑ์ โกโก้และผลิตภัณฑ์ **(ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามข้อ 7.5)**

7.4.1 ตัวอย่างที่สุ่มเก็บในแต่ละจุดต้องมีน้ำหนักประมาณ 100 กรัม และจำนวนจุดที่สุ่มเก็บตัวอย่างขึ้นกับขนาดของรุ่นการผลิต

7.4.2 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตไม่เกิน 30 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 – 30.0	100	10	1

ที่มา : ดัดแปลงจาก COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2023/2782

7.4.3 กรณีที่มีน้ำหนักรุ่นการผลิตมากกว่า 30 ตัน ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

น้ำหนักรุ่นการผลิต (ตัน)	น้ำหนักต่อ Sublot	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บต่อ Sublot	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (กิโลกรัม) ต่อ Sublot	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ ต่อ Sublot
มากกว่า 30.0	30 ตัน	100	10	1

ที่มา : ดัดแปลงจาก COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2023/2782

7.4.4 กรณีที่ตัวอย่างอยู่ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ กำหนดให้มีจำนวนจุดที่ต้องสุ่มเก็บไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของจำนวนจุดที่กำหนดไว้ในตารางข้อ 7.4.2 หรือ 7.4.3 โดยมีน้ำหนักรวมของตัวอย่างตามที่ระบุไว้ในตาราง

7.4.5 กรณีการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ให้ส่งตัวอย่างทดสอบจำนวน 1 ตัวอย่าง โดยสุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 100 จุด น้ำหนักรวมเป็น 10 กิโลกรัม หากตัวอย่างอยู่ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ ให้สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 25 จุด และน้ำหนักรวมเป็น 10 กิโลกรัม

7.5 วิธีสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ถั่วและนัท เมล็ดพืชน้ำมัน เครื่องเทศ กาแฟและโกโก้ ที่ลักษณะตัวอย่างมีความเป็นเนื้อเดียวกัน เช่น ตัวอย่างที่เป็นของเหลว แป้ง พริกแห้งป่นละเอียด กาแฟและโกโก้ชนิดผงสำเร็จรูป เป็นต้น ให้ปฏิบัติตามวิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อทดสอบทางเคมี

7.6 กรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามแผนการสุ่มที่กำหนดไว้ในวิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างตามข้อ 7.1 – 7.4 เนื่องจากอาจทำให้สินค้าเสียหาย ให้เลือกใช้วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างอื่นที่เหมาะสม โดยต้องระบุวิธีการปฏิบัติอย่างชัดเจนและ แสดงแผนการสุ่มเก็บตัวอย่างประกอบกับแบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (Sample Collection Form) (แบบ กมพ.29) ทุกครั้งที่ส่งตัวอย่างทดสอบ

7.7 วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างกรณีที่มีการทดสอบสารพิษจากเชื้อราร่วมกับการทดสอบด้านอื่น ๆ

7.7.1 กรณีทดสอบร่วมกับด้านจุลชีววิทยา **(ให้ถือความเสี่ยงทางด้านจุลชีววิทยาเป็นสำคัญ)**

ให้คำนวณโควตาการส่งออกตามการทดสอบด้านจุลชีววิทยาเพื่อกำหนด**จำนวนตัวอย่างที่ต้องส่งทดสอบ**ก่อน แล้วจึงพิจารณากำหนด**จำนวนจุด**และ**น้ำหนักตัวอย่างต่อจุด** ให้เป็นไปตามข้อ 7.1 ถึง ข้อ 7.5 (แล้วแต่กรณี) ในแต่ละตัวอย่างที่ต้องส่งทดสอบ **(ตามตัวอย่างที่ 1 *ในภาคผนวกที่ 2*)**

7.7.2 กรณีทดสอบร่วมกับด้านเคมี

กำหนดให้**จำนวนจุด**และ**น้ำหนักตัวอย่างต่อจุด** เป็นไปตามข้อ 7.1 ถึง ข้อ 7.5 (แล้วแต่กรณี) โดย**จำนวนตัวอย่าง**ที่ต้องส่งทดสอบด้านเคมี ให้เป็นไปตามข้อ 2. ส่วน**จำนวนตัวอย่าง**ที่ต้องส่งทดสอบด้านสารพิษจากเชื้อราให้เป็นไปตามข้อ 7.1 ถึง ข้อ 7.5 (แล้วแต่กรณี) **(ตามตัวอย่างที่ 2 *ในภาคผนวกที่ 2*)**

7.7.3 กรณีทดสอบร่วมกับด้านสิ่งปนปลอม

ให้ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างเหมือนข้อกำหนดด้านจุลชีววิทยา ข้อ 7.7.1

8. การสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยาและเคมี

8.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดเพื่อ**ทดสอบทางจุลชีววิทยา** ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

น้ำหนักส่งออกต่อ Lot (กิโลกรัม)	**จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ (จุด)**	**น้ำหนักต่อจุด (กรัม)**	**น้ำหนักรวมต่อตัวอย่าง (กรัม)**	**จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ**
น้อยกว่า 50	3	ไม่น้อยกว่า 200	ไม่น้อยกว่า 1,000	1
50 – 500	5	ไม่น้อยกว่า 200	ไม่น้อยกว่า 1,000	1
501 – 2,000	10	ไม่น้อยกว่า 200	ไม่น้อยกว่า 2,000	1
มากกว่า 2,000	15	ไม่น้อยกว่า 100	ไม่น้อยกว่า 1,500	2

ที่มา : ดัดแปลงจาก CAC/GL 33-1999

หมายเหตุ: กรณีที่ตัวอย่างส่งออกมีน้ำหนักของทั้งรุ่นการผลิตมากกว่า 2,000 กิโลกรัม และบรรจุภัณฑ์หรือหีบห่อสุดท้าย (finished product) มีน้ำหนักมากกว่า 100 กรัม/ห่อ ให้สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 2 ตัวอย่าง ตามลักษณะบรรจุภัณฑ์สุดท้าย (finished product) โดยแต่ละตัวอย่างต้องมีจำนวนจุด (ต่อตัวอย่าง) ไม่น้อยกว่า 15 จุด และแต่ละบรรจุภัณฑ์/หีบห่อ ให้ถือเป็น 1 จุด

8.2 การสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดเพื่อ**ทดสอบสารปนเปื้อนและสารพิษตกค้าง** ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

8.2.1 ให้สุ่มเก็บตัวอย่างตามตารางในข้อที่ 8.2.1.1 และ 8.2.1.2 ประกอบกัน แล้วให้นำตัวอย่างเข้าสู่ห้องปฏิบัติการทั้งหมด ห้ามทำการสุ่มครั้งที่ 2 (double sampling)

8.2.1.1 จำนวนและน้ำหนักต่ำสุดของการสุ่มเก็บตัวอย่าง ของแต่ละรุนการผลิต

น้ำหนักของทั้งรุ่นการผลิต	**จำนวนจุดที่เก็บ**	**น้ำหนักต่อจุด**
น้อยกว่า 50 กิโลกรัม	3	ไม่น้อยกว่า 100 กรัม
50 – 500 กิโลกรัม	5	ไม่น้อยกว่า 100 กรัม
มากกว่า 500 กิโลกรัม	10	ไม่น้อยกว่า 100 กรัม

ที่มา : ดัดแปลงจาก CAC/GL 33-1999

8.2.1.2 ลักษณะ ขนาด และปริมาณต่ำสุดของตัวอย่าง ที่ต้องใช้ในการทดสอบ

ขนาด	ตัวอย่างชนิดพืช	ปริมาณต่ำสุดของตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ขนาดเล็กน้ำหนักต่อหน่วยน้อยกว่า 25 กรัม	ลำไย ลิ้นจี่ มะขามพริก มะเขือเปราะ	1,000 กรัม
ขนาดกลางน้ำหนักต่อหน่วย 25 – 250 กรัม	มังคุด มะม่วงขิง มะเขือยาว	1,000 กรัม (ไม่น้อยกว่า 10 หน่วย และไม่น้อยกว่าจำนวนจุดทั้งหมดที่ต้องสุ่ม)
ขนาดใหญ่น้ำหนักต่อหน่วยมากกว่า 250 – 1,000 กรัม	กะหล่ำปลี มะละกอส้มโอ องุ่น (ทั้งพวง)	2,000 กรัม (ไม่น้อยกว่า 5 หน่วย และไม่น้อยกว่าจำนวนจุดทั้งหมดที่ต้องสุ่ม)
ขนาดใหญ่น้ำหนักต่อหน่วยมากกว่า 1,000 กรัม	ทุเรียน ขนุน	2,000 กรัม (ไม่น้อยกว่า 5 หน่วย และไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของจำนวนจุดทั้งหมดที่ต้องสุ่ม)

ที่มา : ดัดแปลงจาก CAC/GL 33-1999

8.2.2 กรณีสินค้าขนาดใหญ่ตัดแต่ง แบ่งบรรจุในบรรจุภัณฑ์ (หีบ/ห่อ/แพ็ค) เช่น ทุเรียน ส้มโอ ต้องพิจารณาปริมาณต่ำสุดของตัวอย่างที่ส่งห้องปฏิบัติการ โดยพิจารณาขนาดตัวอย่างจากน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์ ตามตารางที่ 8.2.1.2

9. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบการดัดแปรพันธุกรรม

9.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างที่มีการกระจายตัวไม่สม่ำเสมอ (Heterogeneous distribution)

9.1.1 ครอบคลุมการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารแปรรูปด้านพืชแช่เยือกแข็งและอบแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น มะละกอดองน้ำปลาบรรจุกระป๋อง มะละกอดองเปรี้ยวบรรจุขวด มะละกอแช่แข็ง มะละกออบกรอบ 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 เท่าๆกัน สำหรับส่งทดสอบห้องปฏิบัติการ

9.1.6 กรณีน้ำหนักตัวอย่างรวม มากกว่าหรือเท่ากับ 24 กิโลกรัม ให้แบ่งตัวอย่างออกเป็น 3 ตัวอย่าง เท่าๆกัน สำหรับส่งทดสอบห้องปฏิบัติการ ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

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 ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

ลักษณะ/ขนาดของบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย	น้ำหนักหรือปริมาตรของรุ่นการผลิต (กิโลกรัม หรือ ลิตร)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ (จุด)	น้ำหนักหรือปริมาตรตัวอย่างรวม (กิโลกรัม หรือ ลิตร)	จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ
ถังขนาดใหญ่ (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. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบและขอใบรับรองสุขอนามัยส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา

10.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างใช้วิธีสุ่ม แต่ละตัวอย่างต้องมีหมายเลขกำกับ โดยใช้หลักเกณฑ์ตาม ข้อ 1. ถึง ข้อ 9. (แล้วแต่กรณี)

10.2 การตรวจสอบคุณภาพให้ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา ซึ่งต้องส่งตัวอย่างเพื่อทดสอบสิ่งปนปลอม (Filth) เพิ่มเติม **สำหรับผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้เฉพาะ** ใน ***ภาคผนวกที่ 3*** โดยมีหลักเกณฑ์ดังนี้

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

ที่มา : ดัดแปลงจาก THE FOOD DEFECT ACTION LEVEL (2018)

10.3 กรณีผลิตภัณฑ์ที่จะส่งออกอยู่นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ใน ***ภาคผนวกที่ 3*** กำหนดให้ติดต่อกับเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรก่อนส่งตัวอย่างทดสอบ ที่หมายเลขโทรศัพท์ 02-9407440 โทรสาร 02-9407448 หรือ email: rcgpdoa@gmail.com หรือ rcgpdoa@doa.in.th

11. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบและขอใบรับรองสุขอนามัยไปร่วมงานแสดงสินค้า ณ ต่างประเทศ

11.1 การตรวจสอบคุณภาพให้ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดของประเทศที่นำสินค้าไปจัดแสดง

11.2 ในกรณีที่ไม่ทราบข้อกำหนดให้ปฏิบัติตามมาตรฐานสากล และ/หรือ มาตรฐานของประเทศไทย

11.3 ปริมาณการสุ่มเก็บตัวอย่างมีหลักเกณฑ์ดังนี้

11.3.1 กรณีที่นำสินค้าไปจัดแสดงและมี**การชิม**สินค้า ให้ปฏิบัติตามวิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างตั้งแต่ข้อ 1 ถึง ข้อ 10 แล้วแต่กรณี

11.3.2 กรณีที่นำสินค้าไป**จัดแสดงเท่านั้น** แต่มีจำนวนหีบห่อที่บรรจุกล่องเล็กเพื่อส่งออก (เช่น cartons หรือ cases) มากกว่า 50 หน่วย ขึ้นไป ให้ปฏิบัติตามวิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างตั้งแต่ ข้อ 1 ถึง ข้อ 10 แล้วแต่กรณี

11.3.3 กรณีที่นำสินค้าไป**จัดแสดงเท่านั้น** และสินค้ามีจำนวนหีบห่อที่บรรจุกล่องเล็กเพื่อส่งออก (เช่น cartons หรือ cases) ไม่เกิน 50 หน่วย **ผู้ประกอบการต้องทำหนังสือแจ้งกรมวิชาการเกษตรเป็นลายลักษณ์อักษรและระบุวัตถุประสงค์ให้ชัดเจน** โดยกำหนดให้มีปริมาณการสุ่มเก็บตัวอย่าง ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

รายการทดสอบ	ปริมาณตัวอย่างที่ส่งทดสอบต่อ 1 ตัวอย่าง
การทดสอบด้านจุลชีววิทยา	1 หน่วย หน่วยละไม่น้อยกว่า 500 กรัม
การทดสอบด้านเคมี (รวมการทดสอบสารพิษจากเชื้อรา)	1 หน่วย หน่วยละไม่น้อยกว่า 500 กรัม
การทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) - เฉพาะมะขามอบแห้ง - ผลิตภัณฑ์อื่นๆ ***ตามภาคผวก 3***	 3 หน่วย หน่วยละไม่น้อยกว่า 500 กรัม 3 หน่วย หน่วยละไม่น้อยกว่า 250 กรัม

12. การนำส่งตัวอย่างทดสอบ

การนำส่งตัวอย่างมีหลักเกณฑ์และวิธีการดังนี้

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

12.2 การสุ่มเก็บตัวอย่างต้องมีหนังสือรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง **โดยใช้แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (SAMPLE COLLECTION FORM) (กมพ. 29) ระบุตำแหน่ง คุณวุฒิ รายละเอียดการสุ่มเก็บตัวอย่างพร้อมทั้งลงนามโดยผู้มีอำนาจและประทับตราบริษัท**

12.3 ปริมาณและวิธีการสุ่มเก็บตัวอย่าง ให้ปฏิบัติตามข้อ 1 – 11 แล้วแต่กรณี

12.4 ตัวอย่างที่นำส่ง จะต้องมีชื่อและรายละเอียดกำกับตัวอย่าง 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 ผู้ประกอบการสามารถใช้บริการห้องปฏิบัติการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับสามารถได้ โดยสามารถตรวจสอบรายชื่อห้องปฏิบัติการและขอบข่ายที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถได้ที่ www.doa.go.th/psco

หลักเกณฑ์การพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัย

1. การพิจารณารายการและเกณฑ์การทดสอบ และใบรายงานผลการทดสอบ

ให้ปฏิบัติตามลำดับของมาตรฐาน ดังนี้

1.1 พิจารณาตามข้อกำหนดหรือมาตรฐานจากประเทศผู้นำเข้า หรือเกณฑ์กำหนดของคู่ค้าโดยมีหนังสือรับรองเป็นสำคัญ

1.2 กรณีไม่มีข้อกำหนดหรือมาตรฐานของประเทศผู้นำเข้า ให้ใช้มาตรฐานสากลในการพิจารณา ได้แก่ มาตรฐาน Codex หรือ มาตรฐานสหภาพยุโรป (EU) หรือ มาตรฐานสากลอื่นที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

1.3 กรณีไม่มีข้อกำหนดหรือมาตรฐานตามข้อ 1.1 และ ข้อ 1.2 ให้ใช้หลักเกณฑ์การพิจารณาตามมาตรฐานไทย คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ปสธ.) หรือ มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) หรือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) หรือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) อย่างใดอย่างหนึ่ง

1.4 กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนดใดๆ ตามข้อ 1.1 – 1.3 และประสงค์จะใช้มาตรฐานตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด ให้ผู้ประกอบการส่งตัวอย่างทดสอบโดยมีรายการและเกณฑ์การทดสอบ ***ตามภาคผนวก 3*** และทดสอบเพิ่มเติม ดังนี้

1.4.1 กรณีส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบ ต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

1.4.2 กรณีเป็นผลิตภัณฑ์แช่เย็นหรือแช่เยือกแข็ง รวมทั้งเก็บรักษาโดยการแช่เย็นหรือแช่แข็ง ให้ทดสอบ *Listeria monocytogenes* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบ ต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

1.5 กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนดใดๆ และไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามขอบข่ายข้อ 1.4 กรมวิชาการเกษตร กำหนดให้ติดต่อกับเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรก่อนส่งตัวอย่างทดสอบ ที่หมายเลขโทรศัพท์ 02-9407440 โทรสาร 02-9407448 หรือ email: rcgpdoa@gmail.com หรือ rcgpdoa@doa.in.th

1.6 กรณีผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา ต้องมีผลทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) เพื่อประกอบการพิจารณาออกใบรับรองสุขอนามัย **สำหรับผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้เฉพาะ** ใน ***ภาคผนวกที่ 3***

1.7 กรณีผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปงานแสดงสินค้า ผู้ประกอบการต้องมีคุณสมบัติและกำหนดให้ทดสอบสินค้าตามรายการและเกณฑ์การทดสอบ ดังนี้

1.7.1 ผู้ประกอบการที่มีหนังสือรับรองจากกระทรวงพาณิชย์ หรือหนังสือเชิญให้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าจากส่วนราชการอื่น ให้ยื่นความประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัย ที่กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) และส่งตัวอย่างทดสอบที่ห้องรับตัวอย่าง กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า (กคส.) โดยไม่มีค่าธรรมเนียมการทดสอบ มีเฉพาะค่าธรรมเนียมใบรับรองสุขอนามัยไปงานแสดงสินค้าตามที่ กรมวิชาการเกษตรกำหนด

1.7.2 ผู้ประกอบการที่มีหนังสือเชิญให้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าจากหน่วยงานอื่นนอกเหนือจากข้อ 1.7.1 ให้ส่งตัวอย่างทดสอบที่ห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ ตามรายการทดสอบและจำนวนตัวอย่างตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

1.7.3 คุณสมบัติของสถานที่ผลิต ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตตามระบบ GMP/GHPs หรือ HACCP หรือ BRC หรือ ISO 22000 หรือ มาตรฐานการผลิตอาหารที่เทียบเท่าหรือสูงกว่า

หมายเหตุ: ในกรณีที่เป็นสถานประกอบการที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน สามารถใช้ใบรับรอง สบ.5 หรือ สบ.7 แทนใบรับรองมาตรฐานการผลิตตามระบบ GMP/GHPs ได้

1.7.4 รายการและเกณฑ์การทดสอบ

ให้รายการและเกณฑ์การทดสอบเป็นไปตามมาตรฐานสากล (ข้อ 1.2) หรือมาตรฐานไทย (ข้อ 1.3) หากไม่มีมาตรฐานกำหนด ให้รายการและเกณฑ์การทดสอบเป็นไปตามข้อ 1.4 หรือ 1.5

2. การขอระบุข้อความพิเศษในใบรับรองสุขอนามัย

กรณีที่มีการร้องขอจากผู้ประกอบการ ให้ระบุข้อความพิเศษในใบรับรองสุขอนามัย กรมวิชาการเกษตรกำหนดให้ใช้ข้อความ “Fit for Human Consumption” เท่านั้น ***ยกเว้น*** กรณีขอหนังสือรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศที่มีข้อกำหนดเฉพาะ (เช่น เขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน) กำหนดให้ใช้หลักเกณฑ์ต่อไปนี้

2.1 รายการทดสอบทางด้านจุลินทรีย์

2.1.1 กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนดใดๆ และขอใช้มาตรฐานที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด ตามข้อ 1.4 หรือ 1.5 ให้รายการและเกณฑ์การทดสอบเป็นไปตาม ข้อ 1.4 หรือ 1.5 แล้วแต่กรณี

2.1.2 กรณีที่ผู้ประกอบการใช้เกณฑ์กำหนดของคู่ค้าหรือมาตรฐานจากประเทศผู้นำเข้า หรือมาตรฐานสากล หรือมาตรฐานไทย (ตามข้อ 1.1 – 1.3)

2.1.2.1 สำหรับอาหารกระป๋องหรืออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ฆ่าเชื้อในระดับ Sterile ให้ยึดถือตามรายการและเกณฑ์ของมาตรฐานนั้น และต้องทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดให้ครบตามข้อ 1.4 ***(ภาคผนวก 3 ลำดับที่ 52.1)***

2.1.2.2 สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดอื่นนอกเหนือจากข้อ 2.1.2.1 ให้ยึดถือตามรายการและเกณฑ์ของมาตรฐานนั้น และต้องทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดให้ครบตามข้อ 1.4 ***(ภาคผนวก 3 ลำดับที่ 52.2)***

2.1.2.3 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง ให้ยึดถือตามรายการและเกณฑ์ของมาตรฐานนั้น และต้องทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดให้ครบตามข้อ 1.4 ***(ภาคผนวก 3 ลำดับที่ 65 หรือ 66 แล้วแต่กรณี)***

2.1.2.4 สำหรับอาหารทั่วไป นอกเหนือจากข้อ 2.1.2.1 – 2.1.2.2 ให้ยึดถือตามรายการและเกณฑ์ของมาตรฐานนั้นและต้องทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดให้ครบตามข้อ 1.4 ***(ภาคผนวก 3)*** หากเป็นผลิตภัณฑ์นอกเหนือจากข้อ 1.4 ให้ทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดดังนี้

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

หมายเหตุ 1 ทดสอบเพิ่มในกรณีที่เป็นผลิตภัณฑ์แช่เย็นหรือแช่เยือกแข็ง

2 ทดสอบเพิ่มในกรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น

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 CFU/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

2.2 รายการทดสอบทางด้านเคมี

2.2.1 กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนดใดๆ และขอใช้มาตรฐานที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดตามข้อ 1.4 หรือ 1.5 ให้รายการและเกณฑ์การทดสอบเป็นไปตาม ข้อ 1.4 หรือ 1.5

2.2.2 กรณีที่ผู้ประกอบการใช้เกณฑ์กำหนดของคู่ค้า หรือมาตรฐานจากประเทศผู้นำเข้า หรือมาตรฐานสากล หรือมาตรฐานไทย (ตามข้อ 1.1 – 1.3) ให้ยึดถือตามรายการและเกณฑ์การทดสอบของมาตรฐานนั้น และต้องทดสอบเพิ่มในรายการและเกณฑ์ที่มาตรฐานไม่ได้กำหนดให้ครบตามข้อ 1.4 หรือ 1.5

3. การขอใบรับรองสุขอนามัย แบบแต่ละรุ่นการผลิต (Lot by Lot)

3.1 คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

3.1.1 สถานที่ผลิตมีที่ตั้งอยู่ในประเทศไทย

3.1.2 ต้องได้การรับรองมาตรฐานการผลิตตามระบบ **GMP/GHPs หรือ HACCP หรือ BRC หรือ ISO 22000 หรือ** มาตรฐานการผลิตอาหารที่เทียบเท่าหรือสูงกว่า ซึ่งกำหนดไว้ใน***ภาคผนวก 4***

หมายเหตุ: ในกรณีที่เป็นสถานประกอบการที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน สามารถใช้ใบรับรอง สบ.5 หรือ สบ.7 แทนใบรับรองมาตรฐานการผลิตตามระบบ GMP/GHPs ได้

3.1.3 กรณีสถานประกอบการ***ถูกพักใช้***ใบรับรองตามข้อ 3.1.2 กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการ

3.2 เอกสารที่ใช้จัดทำทะเบียนประวัติผู้ประกอบการ ***(ครั้งแรก)***

3.2.1 สำเนาใบรับรองมาตรฐานการผลิตตามข้อ 3.1.2 ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย ให้รับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราของบริษัท

3.2.2 สำเนาใบรับรองผลิตภัณฑ์อินทรีย์ (Organic Certificate) ที่ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ที่ต้องการขอใบรับรองสุขอนามัย ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์เป็นสินค้าในกลุ่มอินทรีย์ และระบุชื่อผลิตภัณฑ์ด้วยคำว่า “Organic” ให้รับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราบริษัท

3.2.3 หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้มีอำนาจลงนามมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ของบริษัทดำเนินการแทน) ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด

3.2.4 แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

3.2.5 แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

3.2.6 กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงเอกสารในข้อ 3.2.1 – 3.2.5 ต้องจัดส่งเอกสารดังกล่าวให้กรมวิชาการเกษตรทราบทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลง

3.3 เอกสารที่ใช้ประกอบการพิจารณา ***(เมื่อยื่นคำร้องขอออกใบรับรองสุขอนามัย)***

3.3.1 คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ตามแบบ กมพ.1 ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ส่งออกเท่านั้น

3.3.2 ใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report หรือ Test Report) จากห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ หรือ ใบรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการของกรมวิชาการเกษตร (เฉพาะกรณีรายการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดและไม่มีห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถทำการทดสอบได้) หากมีการแก้ไขใบรายงานผลการทดสอบ ให้นำสำเนาใบรายงานผลการทดสอบฉบับเดิมและหนังสือชี้แจงสาเหตุพร้อมหลักฐานการแก้ไขใบรายงานจากห้องปฏิบัติการแนบมาด้วย โดยใบรายงานผลการทดสอบแต่ละครั้ง สามารถใช้ประกอบการออกใบรับรองสุขอนามัยได้ภายในระยะเวลาที่กำหนดนับตั้งแต่วันที่ห้องปฏิบัติการรับตัวอย่าง และสินค้าต้องเป็นรุ่นการผลิตเดียวกับที่ส่งตัวอย่างทดสอบเท่านั้น ดังนี้

1) อาหาร/เครื่องดื่มกระป๋อง และ อาหาร/เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ชนิด commercial sterile) 180 วัน
2) อาหารแช่เยือกแข็งและอาหารอื่นๆ 90 วัน
3) พืชผักและผลไม้สด (เก็บที่อุณหภูมิ 4–10 องศาเซลเซียส) 14 วัน

ทั้งนี้ใบรายงานผลการทดสอบจะมีอายุได้ไม่เกินวันที่สินค้าหมดอายุ (Expiry Date) และสินค้าจะต้องไม่หมดอายุก่อนวันที่ออกใบรับรองสุขอนามัย (Issue Date)

3.3.3 รายการทดสอบตามมาตรฐานที่อ้างอิง (ให้แนบเอกสารมาตรฐานตามที่อ้างถึง โดยต้องมีรายการทดสอบถูกต้องตรงกับใบรายงานผลการทดสอบตามข้อ 3.3.2)

3.3.4 แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (SAMPLE COLLECTION FORM) (แบบ กมพ. 29) ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ประกอบการ เพื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ การสุ่มเก็บตัวอย่าง และรายการทดสอบตามมาตรฐานที่เลือกใช้

3.3.5 หากเอกสารไม่ถูกต้องครบถ้วนตามข้อ 3.3.1 – 3.3.4 กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการ

4. การขอใบรับรองสุขอนามัย แบบทั้งระบบการผลิต (Whole Product System)

4.1 คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

4.1.1 เป็นผู้ผลิตสินค้าหรือสินค้าต้องผลิตจากสถานประกอบการผลิตที่จดทะเบียนเป็นโรงงานเท่านั้น โดยสินค้าจะต้องมีอายุ (shelf–life) นับจากวันที่ผลิต**ไม่น้อยกว่า 3 เดือน**

4.1.2 ต้องขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร ในขอบข่ายมาตรฐาน มกษ.9023 หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี **และ** มกษ.9024 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต โดยการขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช กำหนดให้เป็นไปตาม ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ***(ภาคผนวก 5)***

4.1.3 กรณีโรงงานผลิตสินค้าพืช ***ถูกระงับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช*** กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการ

4.1.4 กรณีเป็นโรงงานใหม่และยังไม่เคยเข้าระบบ ต้องผ่านการตรวจประเมินการควบคุมระบบการผลิตและสุ่มเก็บตัวอย่างโดยกรมวิชาการเกษตรก่อนพิจารณาให้การรับรอง เพื่อออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตได้ หากพบว่าตัวอย่างที่สุ่มเก็บมาทดสอบ มีผลการทดสอบ**ไม่ผ่านตามมาตรฐานแต่ละผลิตภัณฑ์กำหนด** กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบและค้นหาสาเหตุพร้อมทั้งดำเนินการแก้ไข เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรเข้าตรวจประเมินและสุ่มเก็บ**ตัวอย่างส่งทดสอบซ้ำอีก 1 ครั้ง** หากผลการทดสอบ**ยังไม่ผ่านตามมาตรฐานแต่ละผลิตภัณฑ์กำหนด** กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งยกเลิกการขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ของผู้ประกอบการรายนั้นๆ และจะสามารถยื่นเอกสารขอเข้าระบบการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตได้ใหม่อีกครั้ง ภายหลังจากวันที่ถูกแจ้งยกเลิกฯ **ไม่น้อยกว่า 180 วัน** นับจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งยกเลิกฯ โดยจะต้องมีเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวกับการค้นหาสาเหตุและการดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ ประกอบการยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตด้วย

4.1.5 กรณีเป็นผลิตภัณฑ์ที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดให้ต้องทดสอบด้านสารพิษจากเชื้อรา (เช่น Aflatoxin Ochratoxin) กระบวนการตรวจรับรองวัตถุดิบโรงงานผลิต ต้องดำเนินการสุ่มเก็บวัตถุดิบที่มีความเสี่ยงด้านสารพิษจากเชื้อราตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด (หลักเกณฑ์วิธีการสุ่มเก็บและการนำส่งตัวอย่าง ข้อ 7. การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบสารพิษจากเชื้อรา) ต้องมีพร้อมไว้แสดงเมื่อกรมวิชาการเกษตรร้องขอหรือเข้าตรวจติดตาม

4.2 เอกสารที่ใช้จัดทำทะเบียนประวัติผู้ประกอบการ ***(ครั้งแรก)***

4.2.1 สำเนาหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร ในขอบข่ายมาตรฐาน มกษ.9023 หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี **และ** มกษ.9024 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ให้รับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราของบริษัท

4.2.2 สำเนาใบรับรองผลิตภัณฑ์อินทรีย์ (Organic Certificate) ที่ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ที่ต้องการขอใบรับรองสุขอนามัย ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์เป็นสินค้าในกลุ่มอินทรีย์ และระบุชื่อผลิตภัณฑ์ด้วยคำว่า “Organic” ให้รับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราบริษัท

4.2.3 หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้มีอำนาจลงนามมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ของบริษัทดำเนินการแทน) ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด

4.2.4 แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

4.2.5 แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

4.2.6 กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงเอกสารในข้อ 4.2.1 – 4.2.5 ต้องจัดส่งเอกสารดังกล่าวให้กรมวิชาการเกษตรทราบทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลง

4.3 เอกสารที่ใช้ประกอบการพิจารณา ***(เมื่อขอเข้าระบบใหม่ หรือ ขยายขอบข่าย)***

4.3.1 หนังสือแจ้งความประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ถึงผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช โดยระบุชื่อผลิตภัณฑ์และรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่มีความประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

4.3.2 รายละเอียดเกณฑ์คุณภาพของสินค้าและขั้นตอนการผลิต (Specification of Products and Processing Flow Diagram) โดยให้สำเนาและรับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราของบริษัท และในกรณีมีการเปลี่ยนแปลงเอกสารดังกล่าว ต้องจัดส่งเอกสารฉบับใหม่ให้กรมวิชาการเกษตร ทราบทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลง

4.3.3 รายการและเกณฑ์การทดสอบของแต่ละผลิตภัณฑ์ กำหนดให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด (ข้อ 1.4 หรือ ข้อ 1.5 และ/หรือ ข้อ 1.6 และ ข้อ 2.) เท่านั้น

4.3.4 ใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report หรือ Test Report) จากห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ หรือ ใบรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการของกรมวิชาการเกษตร (เฉพาะกรณีรายการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดและไม่มีห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถทำการทดสอบได้) หากมีการแก้ไขใบรายงานผลการทดสอบ ให้นำสำเนาใบรายงานผลการทดสอบฉบับเดิมและหนังสือชี้แจงสาเหตุพร้อมหลักฐานการแก้ไขใบรายงานจากห้องปฏิบัติการแนบมาด้วย โดยใบรายงานผลการทดสอบแต่ละครั้ง สามารถใช้ประกอบการออกใบรับรองสุขอนามัยได้ภายในระยะเวลา 180 วัน นับตั้งแต่วันที่ห้องปฏิบัติการรับตัวอย่าง และปริมาณตัวอย่างที่ส่งทดสอบ ต้องมีจำนวนจุดที่สุ่มเก็บและปริมาณตัวอย่างตาม**ปริมาณการส่งออกสูงสุดหรือตามที่กำหนด**ไว้ในหลักเกณฑ์วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่าง ข้อ 1 – 10 **(ยกเว้น ข้อ 8)**

หมายเหตุ: กรณีเป็นผลิตภัณฑ์ที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดให้ต้องทดสอบด้านสารพิษจากเชื้อรา ตามข้อ 4.1.5 ให้แนบแผนการสุ่มเก็บตัวอย่างและใบรายงานผลการทดสอบของวัตถุดิบที่มีความเสี่ยงด้านสารพิษจากเชื้อรา เพิ่มเติมประกอบการพิจารณา

4.3.5 กรณีที่มีการส่งออกสินค้าที่ขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา กำหนดให้มีใบรายงานผลการทดสอบสิ่งปนปลอม (Filth) เพิ่มเติมตามกฎหมายและข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดา

4.4 ผู้ประกอบการยื่นเอกสารตามข้อ 4.2 และ 4.3 ที่กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

4.5 กรณีที่ขอขยายขอบข่ายผลิตภัณฑ์ กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร จะดำเนินการพิจารณาให้การรับรองเพื่อออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ภายใน 30 วันทำการนับจากวันที่ยื่นเอกสารครบถ้วน

4.6 เมื่อได้รับการรับรองให้สามารถขอใบรับรองสุขอนามัยทั้งระบบการผลิตจากกรมวิชาการเกษตรแล้ว ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติดังนี้

4.6.1 ส่งตัวอย่างทดสอบกับห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ เพื่อทวนสอบระบบการผลิตทุก 6 เดือน อย่างต่อเนื่องโดยไม่ให้ขาดช่วง โดยรายการและเกณฑ์การทดสอบต้องเป็นไปตามข้อ 4.3.3 และผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและแคนาดากำหนดให้ทดสอบสิ่งปนปลอม (Filth) เพิ่มเติมด้วย โดยจำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ ต้องสุ่มเก็บตามปริมาณการส่งออกสูงสุด ที่ระบุในคู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พร้อมทั้งส่งใบรายงานผลการทดสอบที่กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

4.6.2 ผู้ประกอบการ ต้องอำนวยความสะดวกและให้ความร่วมมือกับคณะผู้ตรวจประเมินของกรมวิชาการเกษตร ในการเข้าตรวจติดตามการควบคุมระบบการผลิตและสุ่มเก็บตัวอย่างทวนสอบระบบการผลิตของโรงงาน ตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

4.6.3 กรณีที่ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขข้างต้น กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

4.7 การระงับหรือยกเลิกการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

4.7.1 การระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต กรมวิชาการเกษตรจะระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยตามกรณี ดังนี้

4.7.1.1 กรณีผลการทวนสอบระบบไม่ผ่าน

(1) ผู้ประกอบการผลิตต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงอย่างมีประสิทธิภาพตามที่ได้รับแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร และแจ้งรายละเอียดการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษรภายในระยะเวลา 90 วัน นับจากวันที่เข้าตรวจติดตาม

(2) หากผู้ประกอบการผลิตไม่สามารถดำเนินการแก้ไขปรับปรุงอย่างมีประสิทธิภาพได้ ภายในระยะเวลาที่กำหนดตาม ข้อ 4.7.1.1 (1) กรมวิชาการเกษตรจะพิจารณายกเลิกการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต หากประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัยให้ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิตแทน

4.7.1.2 กรณีผลการทดสอบจากการสุ่มเก็บตัวอย่างไม่ผ่าน

(1) กรมวิชาการเกษตร แจ้งระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตชั่วคราว (หากประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัยให้ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิตแทน)

(2) ผู้ประกอบการผลิตต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงอย่างมีประสิทธิภาพตามที่ได้รับแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร และแจ้งรายละเอียดการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษรภายในระยะเวลา 90 วัน นับจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร

(3) เมื่อผู้ประกอบการได้ดำเนินการแก้ไขป้องกันอย่างมีประสิทธิภาพแล้ว ให้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างและทดสอบซ้ำ ดังนี้

- กรณีผลทดสอบด้านจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคไม่ผ่าน ต้องมีการสุ่มตัวอย่างทดสอบซ้ำอีกครั้ง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างดำเนินการภายใต้การควบคุมของกรมวิชาการเกษตร เพื่อใช้ผลทดสอบประกอบการพิจารณายกเลิกการระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

- กรณีผลการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) ที่ส่งออกไปสหรัฐอเมริกาและแคนาดา และ/หรือ ผลทดสอบด้านจุลินทรีย์ที่ไม่ก่อให้เกิดโรค และ/หรือ ผลทดสอบด้านเคมี ไม่ผ่าน ให้ผู้ประกอบการผลิต/ผู้ส่งออก ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างและส่งตัวอย่างทดสอบที่ ห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ และส่งผลการทดสอบดังกล่าวให้กับกรมวิชาการเกษตร เพื่อใช้ประกอบการพิจารณายกเลิกการระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

(4) หากผู้ประกอบการผลิตไม่สามารถดำเนินการแก้ไขปรับปรุงอย่างมีประสิทธิภาพได้ ภายในระยะเวลาที่กำหนดตาม ข้อ 4.7.1.2 (2) หรือ ผลการทดสอบซ้ำตามข้อ 4.7.1.2 (3) ไม่ผ่าน กรมวิชาการเกษตรจะพิจารณายกเลิกการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต (หากประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัยให้ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิตแทน)

4.7.1.3 กรณีผลการทดสอบไม่ผ่าน จากการยื่นขอใบรับรองสุขอนามัย (ผลการทดสอบต่อเนื่องทุก 180 วัน)

(1) กรมวิชาการเกษตร แจ้งระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตชั่วคราว หากประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัยให้ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิตแทน

(2) ผู้ประกอบการผลิตต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงอย่างมีประสิทธิภาพตามที่ได้รับแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร และแจ้งรายละเอียดการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษรภายในระยะเวลา 90 วัน นับจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร

(3) เมื่อผู้ประกอบการได้ดำเนินการแก้ไขป้องกันอย่างมีประสิทธิภาพแล้ว ให้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างและทดสอบซ้ำ ดังนี้

- กรณีผลทดสอบด้านจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคไม่ผ่าน ต้องมีการสุ่มตัวอย่างทดสอบซ้ำอีกครั้ง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างดำเนินการภายใต้การควบคุมของ

กรมวิชาการเกษตร เพื่อใช้ผลทดสอบประกอบการพิจารณายกเลิกการระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

- กรณีผลการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) ที่ส่งออกไปสหรัฐอเมริกาและแคนาดา และ/หรือ ผลทดสอบด้านจุลินทรีย์ที่ไม่ก่อให้เกิดโรค และ/หรือ ผลทดสอบด้านเคมี ไม่ผ่าน ให้ผู้ประกอบการผลิต/ผู้ส่งออก ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างและส่งตัวอย่างทดสอบที่ ห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ และส่งผลการทดสอบดังกล่าวให้กับกรมวิชาการเกษตร เพื่อใช้ประกอบการพิจารณายกเลิกการระงับการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต

(4) หากผู้ประกอบการผลิตไม่สามารถแก้ไขป้องกันอย่างมีประสิทธิภาพ ภายในระยะเวลาตาม 4.7.1.3 (2) หรือ ผลการทดสอบซ้ำตาม ข้อ 4.7.1.3 (3) ไม่ผ่าน กรมวิชาการเกษตรจะพิจารณายกเลิกการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต (หากประสงค์ขอใบรับรองสุขอนามัยให้ยื่นขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิตแทน)

4.7.2 กรณีผู้ประกอบการผลิต/ผู้ส่งออก ถูกยกเลิกการออกใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตตามข้อ 4.7.1.1 (2) ข้อ 4.7.1.2 (4) และ ข้อ 4.7.1.3 (4) หากประสงค์ขอการรับรองแบบทั้งระบบการผลิต ให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงอย่างมีประสิทธิภาพ ให้แล้วเสร็จก่อน จึงสามารถยื่นเอกสารขอการรับรองแบบทั้งระบบการผลิตได้

5. การขอใบรับรองสุขอนามัย กรณีส่งไปประเทศที่กำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะ

5.1 การขอใบรับรองสุขอนามัย สำหรับส่งออกไปประเทศกลุ่มอ่าว

5.1.1 คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

5.1.1.1 กรณีขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิต ต้องมีคุณสมบัติตามข้อ 3.1

5.1.1.2 กรณีขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ต้องมีคุณสมบัติตามข้อ 4.1

5.1.2 เอกสารที่ใช้จัดทำทะเบียนประวัติผู้ประกอบการ ***(ครั้งแรก)***

5.1.2.1 กรณีขอใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิต ให้ใช้เอกสารตามข้อ 3.2

5.1.2.2 กรณีขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้เอกสารตามข้อ 4.2

5.1.3 เอกสารที่ใช้ประกอบการพิจารณา

(เมื่อยื่นคำร้องขอออกใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิต)

5.1.3.1 คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศในกลุ่มอ่าว (Health Certificate) ตามแบบ กมพ.1–1 ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ส่งออกเท่านั้น

5.1.3.2 ใบรับรองฮาลาล (Halal Certificate) ***(ถ้ามี)***

5.1.3.3 ใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report หรือ Test Report) จากห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ หรือ ใบรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการของกรมวิชาการเกษตร (เฉพาะกรณีรายการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดและไม่มีห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถทำการทดสอบได้) หากมีการแก้ไขใบรายงานผลการทดสอบ ให้นำสำเนาใบรายงานผลการทดสอบฉบับเดิมและหนังสือชี้แจงสาเหตุพร้อมหลักฐานการแก้ไขใบรายงานจากห้องปฏิบัติการแนบมาด้วย โดยใบรายงานผลการทดสอบแต่ละครั้ง สามารถใช้ประกอบการออกใบรับรองสุขอนามัยได้ภายในระยะเวลาที่กำหนดนับตั้งแต่วันที่ห้องปฏิบัติการรับตัวอย่าง และสินค้าต้องเป็นรุ่นการผลิตเดียวกับที่ส่งตัวอย่างทดสอบเท่านั้น ดังนี้

1) อาหาร/เครื่องดื่มกระป๋อง และ อาหาร/เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ชนิด commercial sterile) 180 วัน
2) อาหารแช่เยือกแข็งและอาหารอื่นๆ 90 วัน
3) พืชผักและผลไม้สด (เก็บที่อุณหภูมิ 4–10 องศาเซลเซียส) 14 วัน

ทั้งนี้ใบรายงานผลการทดสอบจะมีอายุได้ไม่เกินวันที่สินค้าหมดอายุ (Expiry Date) และสินค้าจะต้องไม่หมดอายุก่อนวันที่ออกใบรับรองสุขอนามัย (Issue Date)

5.1.3.4 รายการทดสอบตามมาตรฐานที่อ้างอิง (ให้แนบเอกสารมาตรฐานตามที่อ้างถึง โดยต้องมีรายการทดสอบถูกต้องตรงกับใบรายงานผลการทดสอบตามข้อ 5.1.3.3

5.1.3.5 แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (SAMPLE COLLECTION FORM) (แบบ กมพ.29) ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ประกอบการ เพื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ การสุ่มเก็บตัวอย่างและรายการทดสอบตามมาตรฐานที่เลือกใช้

5.1.3.6 หากเอกสารไม่ถูกต้องครบถ้วนตามข้อ 5.1.3.1 – 5.1.3.5 กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการออกใบรับรองสุขอนามัย

5.1.4 กรณีขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ให้ผู้ประกอบการดำเนินการเพิ่มเติมตามข้อ 4. การขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต (Whole Product System)

5.2 การขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับพืชงอก (sprouts) ส่งออกไปสหภาพยุโรป

5.2.1 คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

5.2.1.1 ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตตามระบบ GMP/GHPs **และ** HACCP หรือมาตรฐานการผลิตอื่นที่เทียบเท่าหรือสูงกว่า ซึ่งกำหนดไว้ใน***ภาคผนวก 4***

5.2.1.2 การขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับพืชงอก (sprouts) ส่งออกไปสหภาพยุโรป **ไม่สามารถขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตได้**

5.2.1.3 กรณีใบรับรองระบบการผลิตของสถานประกอบการตามข้อ 5.2.1.1 หมดอายุหรือถูกพักใช้ กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการ

5.2.2 เอกสารที่ใช้จัดทำทะเบียนประวัติผู้ประกอบการ ***(ครั้งแรก)***

5.2.2.1 ผู้ประกอบการต้องติดต่อที่กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง เพื่อลงทะเบียนในระบบ TRACES NT ให้เรียบร้อยก่อนดำเนินการขอใบรับรองสุขอนามัย

5.2.2.2 สำเนาใบรับรองระบบการผลิตของสถานประกอบการตามข้อ 5.2.1.1 ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์พืชงอก ให้รับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราของบริษัท

5.2.2.3 หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้มีอำนาจลงนามมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ของบริษัทดำเนินการแทน) ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด

5.2.2.4 แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

5.2.2.5 แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

5.2.2.6 กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงเอกสารในข้อ 5.2.2.2 – 5.2.2.5 ต้องจัดส่งเอกสารดังกล่าวให้กรมวิชาการเกษตรทราบทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลง

5.2.3 เอกสารที่ใช้ประกอบการพิจารณา ***(เมื่อยื่นคำร้องขอออกใบรับรองสุขอนามัย)***

5.2.3.1 คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย สำหรับพืชงอก (Sprouts) ส่งออกไปสหภาพยุโรป ตามแบบ กมพ.1–2 ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ส่งออกเท่านั้น

5.2.3.2 ใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report หรือ Test Report) จากห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ หรือ ใบรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการของกรมวิชาการเกษตร (เฉพาะกรณีรายการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดและไม่มีห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถทำการทดสอบได้) หากมีการแก้ไขใบรายงานผลการทดสอบ ให้นำสำเนาใบรายงานผลการทดสอบฉบับเดิมและหนังสือชี้แจงสาเหตุพร้อมหลักฐานการแก้ไขใบรายงานจากห้องปฏิบัติการแนบมาด้วย โดยใบรายงานผลการทดสอบแต่ละครั้ง สามารถใช้ประกอบการออกใบรับรองสุขอนามัยได้ภายในระยะเวลา 14 วัน นับตั้งแต่วันที่ห้องปฏิบัติการรับตัวอย่าง และสินค้าต้องเป็นรุ่นการผลิตเดียวกับที่ส่งตัวอย่างทดสอบเท่านั้น ทั้งนี้ใบรายงานผลการทดสอบจะมีอายุได้ไม่เกินวันที่สินค้าหมดอายุ (Expiry Date) และสินค้าจะต้องไม่หมดอายุก่อนวันที่ออกใบรับรองสุขอนามัย (Issue Date)

5.2.3.3 แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (SAMPLE COLLECTION FORM) (แบบ กมพ. 29) ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ประกอบการเพื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ การสุ่มเก็บตัวอย่างและรายการทดสอบตามมาตรฐานที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

5.2.3.4 หากเอกสารไม่ถูกต้องครบถ้วนตามข้อ 5.2.3.1 – 5.2.3.3 กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการออกใบรับรองสุขอนามัย

5.2.4 รายการและเกณฑ์การทดสอบตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

กำหนดให้พืชงอกที่ส่งออกไปยังสหภาพยุโรปมีรายการและเกณฑ์การทดสอบ ดังนี้

รายการทดสอบ	เกณฑ์การทดสอบ	มาตรฐานอ้างอิง
1. *Escherichia coli*	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g	Commission Regulation (EC) No.1441/2007 amending Regulation (EC) No.2073/2005
2. *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g	
3. *Listeria monocytogenes*	Not Detected in 25 g	Commission Regulation (EC) No.2019/229 amending Regulation (EC) No.2073/2005

5.2.5 หลักเกณฑ์วิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างพืชงอกเพื่อทดสอบทางจุลชีววิทยา ให้ใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

น้ำหนักส่งออกต่อ Lot (กิโลกรัม)	**จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ (จุด)**	**น้ำหนักต่อจุด (กรัม)**	**น้ำหนักรวมต่อตัวอย่าง (กรัม)**	**จำนวนตัวอย่างที่ส่งทดสอบ**
น้อยกว่า 50	3	ไม่น้อยกว่า 200	ไม่น้อยกว่า 1,000	1
50 – 500	5	ไม่น้อยกว่า 200	ไม่น้อยกว่า 1,000	1
501 – 2,000	10	ไม่น้อยกว่า 200	ไม่น้อยกว่า 2,000	1
มากกว่า 2,000	15	ไม่น้อยกว่า 100	ไม่น้อยกว่า 1,500	2

ที่มา : ดัดแปลงจาก CAC/GL 33-1999

หมายเหตุ: กรณีที่ตัวอย่างส่งออกมีน้ำหนักของทั้งรุ่นการผลิตมากกว่า 2,000 กิโลกรัม และบรรจุภัณฑ์ หรือ หีบห่อสุดท้าย (finished product) มีน้ำหนักมากกว่า 100 กรัมต่อห่อ ให้สุ่มเก็บตัวอย่างจำนวน 2 ตัวอย่าง ตามลักษณะบรรจุภัณฑ์สุดท้าย (finished product) โดยแต่ละตัวอย่างต้องมีจำนวนจุด (ต่อตัวอย่าง) ไม่น้อยกว่า 15 จุด และแต่ละบรรจุภัณฑ์ หรือ หีบห่อ ให้ถือเป็น 1 จุด

5.3 การขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับส่งออกไปราชอาณาจักรโมร็อกโก

5.3.1 คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

5.3.1.1 ต้องขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร ในขอบข่ายมาตรฐาน มกษ.9023 หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี **และ/หรือ** มกษ.9024 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย โดยการขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช กำหนดให้เป็นไปตาม ประกาศกรมวิชาการเกษตรว่าด้วยเรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ***ภาคผนวก 5***

5.3.1.2 กรณีโรงงานผลิตสินค้าพืช **ถูกระงับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช** กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการออกใบรับรองสุขอนามัย

5.3.2 เอกสารที่ใช้จัดทำทะเบียนประวัติผู้ประกอบการ ***(ครั้งแรก)***

5.3.2.1 สำเนาหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตรในขอบข่ายมาตรฐาน มกษ.9023 หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี **และ/หรือ** มกษ.9024 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย โดยการขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช กำหนดให้เป็นไปตาม ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ให้รับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราของบริษัท

5.3.2.2 หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้มีอำนาจลงนามมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ของบริษัทดำเนินการแทน) ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด

5.3.2.3 แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

5.3.2.4 แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

5.3.2.5 กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงเอกสารในข้อ 5.3.2.1 – 5.3.2.4 ต้องจัดส่งเอกสารดังกล่าวให้กรมวิชาการเกษตรทราบทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลง

5.3.3 เอกสารที่ใช้ประกอบการพิจารณา

5.3.3.1 คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศโมร็อกโกตามแบบ กมพ.1–3 ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ส่งออกเท่านั้น

5.3.3.2 ใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report หรือ Test Report) จากห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ หรือ ใบรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการของกรมวิชาการเกษตร (เฉพาะกรณีรายการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดและไม่มีห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถทำการทดสอบได้) หากมีการแก้ไขใบรายงานผลการทดสอบ ให้นำสำเนาใบรายงานผลการทดสอบฉบับเดิมและหนังสือชี้แจงสาเหตุพร้อมหลักฐานการแก้ไขใบรายงานจากห้องปฏิบัติการแนบมาด้วย โดยใบรายงานผลการทดสอบแต่ละครั้ง สามารถใช้ประกอบการออกใบรับรองสุขอนามัยได้ภายในระยะเวลาที่กำหนดนับตั้งแต่วันที่ห้องปฏิบัติการรับตัวอย่าง และสินค้าต้องเป็นรุ่นการผลิตเดียวกับที่ส่งตัวอย่างทดสอบเท่านั้น ดังนี้

1) อาหาร/เครื่องดื่มกระป๋อง และ อาหาร/เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ชนิด commercial sterile) 180 วัน
2) อาหารแช่เยือกแข็งและอาหารอื่นๆ 90 วัน
3) พืชผักและผลไม้สด (เก็บที่อุณหภูมิ 4–10 องศาเซลเซียส) 14 วัน

ทั้งนี้ใบรายงานผลการทดสอบจะมีอายุได้ไม่เกินวันที่สินค้าหมดอายุ (Expiry Date) และสินค้าจะต้องไม่หมดอายุก่อนวันที่ออกใบรับรองสุขอนามัย (Issue Date)

5.3.3.3 รายการทดสอบตามมาตรฐานที่อ้างอิง (ให้แนบเอกสารมาตรฐานตามที่อ้างถึง โดยต้องมีรายการทดสอบถูกต้องตรงกับใบรายงานผลการทดสอบตามข้อ 5.3.3.2

5.3.3.4 แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (SAMPLE COLLECTION FORM) (แบบ กมพ.29) ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ประกอบการ เพื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ การสุ่มเก็บตัวอย่างและรายการทดสอบตามมาตรฐานที่เลือกใช้

5.3.3.5 หากเอกสารไม่ถูกต้องครบถ้วนตามข้อ 5.3.3.1 – 5.3.3.4 กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการออกใบรับรองสุขอนามัย

5.3.4 กรณีขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิต ให้ผู้ประกอบการดำเนินการเพิ่มตามข้อ 4. การขอใบรับรองสุขอนามัย แบบทั้งระบบการผลิต (Whole Product System)

5.4 การขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง (frozen) และแช่เย็น (chilled) ส่งออกไปเขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน

5.4.1 คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

5.4.1.1 ต้องได้การรับรองมาตรฐานการผลิตตามระบบ GMP/GHPs หรือ HACCP หรือ BRC หรือ ISO 22000 หรือ มาตรฐานการผลิตอาหารที่เทียบเท่าหรือสูงกว่า ซึ่งกำหนดไว้ใน ***ภาคผนวก 4***

5.4.1.2 การขอใบรับรองสุขอนามัย สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง (frozen) และแช่เย็น (chilled) ส่งออกไปเขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน **ไม่สามารถขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตได้**

5.4.1.3 กรณีใบรับรองระบบการผลิตของสถานประกอบการตามข้อ 5.4.1.1 หมดอายุหรือถูกพักใช้ กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการ

5.4.2 เอกสารที่ใช้จัดทำทะเบียนประวัติผู้ประกอบการ ***(ครั้งแรก)***

5.4.2.1 สำเนาใบรับรองมาตรฐานการผลิตตามข้อ 5.4.1.1 ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็งหรือ อาหารแช่เย็นที่ประสงค์จะขอใบรับรองสุขอนามัย ให้รับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราของบริษัท

5.4.2.2 หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้มีอำนาจลงนามมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ของบริษัทดำเนินการแทน) ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด

5.4.2.3 แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

5.4.2.4 แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการที่กรอกข้อมูลให้ถูกต้องและครบถ้วน

5.4.2.5 กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงเอกสารในข้อ 5.4.2.1 – 5.4.2.5 ต้องจัดส่งเอกสารดังกล่าวให้กรมวิชาการเกษตรทราบทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลง

5.4.3 เอกสารที่ใช้ประกอบการพิจารณา

(เมื่อยื่นคำร้องขอออกใบรับรองสุขอนามัยแบบแต่ละรุ่นการผลิต)

5.4.3.1 คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ตามแบบ กมพ.1 ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ส่งออกเท่านั้น

5.4.3.2 ใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report หรือ Test Report) จากห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถ หรือ ใบรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการของกรมวิชาการเกษตร (เฉพาะกรณีรายการทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดและไม่มีห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถทำการทดสอบได้) หากมีการแก้ไขใบรายงานผลการทดสอบ ให้นำสำเนาใบรายงานผลการทดสอบฉบับเดิมและหนังสือชี้แจงสาเหตุพร้อมหลักฐานการแก้ไขใบรายงานจากห้องปฏิบัติการแนบมาด้วย โดยใบรายงานผลการทดสอบแต่ละครั้ง สามารถใช้ประกอบการออกใบรับรองสุขอนามัย สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง (frozen) และแช่เย็น (chilled) ส่งออกไปเขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน ได้ภายในระยะเวลา 90 วัน นับตั้งแต่วันที่ห้องปฏิบัติการรับตัวอย่าง และสินค้าต้องเป็นรุ่นการผลิตเดียวกับที่ส่งตัวอย่างทดสอบเท่านั้น ทั้งนี้ใบรายงานผลการทดสอบจะมีอายุได้ไม่เกินวันที่สินค้าหมดอายุ (Expiry Date) และสินค้าจะต้องไม่หมดอายุก่อนวันที่ออกใบรับรองสุขอนามัย (Issue Date)

5.4.3.3 แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (SAMPLE COLLECTION FORM) (แบบ กมพ. 29) ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ประกอบการเพื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ การสุ่มเก็บตัวอย่างและรายการทดสอบตามมาตรฐานเขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนกำหนด

5.4.3.4 หากเอกสารไม่ถูกต้องครบถ้วนตามข้อ 5.4.3.1 – 5.4.3.3 กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการออกใบรับรองสุขอนามัย

5.4.4 รายการและเกณฑ์การทดสอบตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

5.4.4.1 ผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง (frozen) และแช่เย็น (chilled)

ยกเว้น ผัก-ผลไม้ตัดแต่งแปรรูปเบื้องต้น (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) / พืชงอกทุกชนิด (Sprouts) และ ผัก-ผลไม้สดทั้งเปลือกทุกชนิดแช่เย็น หรือแช่แข็ง (พืชนอกเหนือจากประกาศพืชควบคุมเฉพาะ) กำหนดให้ทดสอบตามรายการและเกณฑ์การทดสอบ ดังนี้

รายการทดสอบ	เกณฑ์การทดสอบ	มาตรฐานอ้างอิง
1. Total Bacteria Count	$\leq 5.0 \times 10^4$ CFU/g	Hong Kong Regulation, 2014 (Frozen Confections Regulation), Cap. 132, section 56.
2. Coliforms	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g	

5.4.4.2 ผัก-ผลไม้ตัดแต่งแปรรูปเบื้องต้น (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) / พืชงอกทุกชนิด (Sprouts) กำหนดให้รายการและเกณฑ์การทดสอบเป็นไปตาม **ภาคผนวกที่ 3 ลำดับที่ 47**

5.4.4.3 ผัก-ผลไม้สดทั้งเปลือกทุกชนิด (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) พืชนอกเหนือจากประกาศพืชควบคุมเฉพาะ กำหนดให้รายการและเกณฑ์การทดสอบเป็นไปตาม **ภาคผนวกที่ 3 ลำดับที่ 48 (ตามชนิดพืช)**

5.4.4.4 สำหรับผลิตภัณฑ์ ตามข้อ 5.4.4.1 ที่ส่งออกไปเขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน กำหนดให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ฉบับนี้เท่านั้น ส่วนผลิตภัณฑ์ตามข้อ 5.4.4.2 และ 5.4.4.3 สำหรับกรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานอื่นใดและประสงค์จะใช้มาตรฐานที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

5.4.5 การขอระบุข้อความพิเศษ “Fit for Human Consumption” และข้อความอื่นๆ เพิ่มเติม

5.4.5.1 การขอระบุข้อความพิเศษ “Fit for Human Consumption” กำหนดดังนี้

1) ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 5.4.4.1 **เฉพาะ**ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม หวานเย็น และผลิตภัณฑ์ที่มีไอศกรีมเป็นส่วนประกอบ กำหนดให้ทดสอบ**เพิ่ม**จากข้อ 5.4.4.1 ในรายการและเกณฑ์การทดสอบ **ตามภาคผนวกที่ 3 ลำดับที่ 65**
2) ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 5.4.4.1 **ที่ไม่ใช่**ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม หวานเย็น และผลิตภัณฑ์ที่มีไอศกรีมเป็นส่วนประกอบ กำหนดให้ทดสอบ**เพิ่ม**จากข้อ 5.4.4.1 ในรายการและเกณฑ์การทดสอบ **ตามภาคผนวกที่ 3 ลำดับที่ 66**
3) ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 5.4.4.2 และ ข้อ 5.4.4.3 ไม่ต้องทดสอบเพิ่มจากรายการและเกณฑ์ที่กำหนด

5.4.5.2 การขอระบุข้อความพิเศษอื่นๆ

1) สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมหวานแช่เยือกแข็ง หรือ เก็บรักษาโดยการแช่แข็งหรือแช่เย็น (Frozen Confections) สามารถขอระบุข้อความพิเศษ “The product was handled, processed and packed under hygienic conditions and has been heat treated in accordance with the frozen confection heat treatment regulations of Thailand” ไว้ในส่วนท้ายของใบรับรองสุขอนามัยได้ ตามเงื่อนไขของเขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนกำหนด หากผลิตภัณฑ์เป็นไปตาม ข้อ 5.4.4.1 และ 5.4.5.1 ข้อ 1) **หรือ** 5.4.4.1 และ 5.4.5.1 ข้อ 2)
2) สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมหวานแช่เยือกแข็ง หรือ เก็บรักษาโดยการแช่เยือกแข็งหรือแช่เย็น (Frozen Confections) สามารถขอระบุข้อความพิเศษ “The products contains not more than 50,000 bacteria per gram and not more than 100 coliform organisms per gram” ได้ในกรณีที่ลูกค้าร้องขอ ซึ่งผลการทดสอบตามข้อ 5.4.4.1 ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด โดยสามารถระบุไว้ที่ส่วนท้ายของใบรับรองสุขอนามัย
3) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง หรือ แช่เย็นชนิดอื่นๆ ไม่สามารถขอระบุข้อความพิเศษตามข้อ 5.4.5.2 ข้อ 1) และ 2) ได้ ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น
4) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง หรือ แช่เย็นทุกชนิด ไม่สามารถขอระบุข้อความพิเศษอื่นใด นอกจากที่กำหนดไว้ตามข้อกำหนดนี้เท่านั้น

หมายเหตุ: Frozen Confections ให้หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมหวานแช่เยือกแข็ง หรือ เก็บรักษาโดยการแช่เยือกแข็งหรือแช่เย็น (คำนิยามตาม Hong Kong Regulation)

6. การขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale)

6.1 คุณสมบัติของผู้ประกอบการ

6.1.1 ต้องขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร โดยมีหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามประกาศกรมวิชาการเกษตร ที่เกี่ยวข้อง

6.1.2 กรณีสถานประกอบการ**ถูกพักใช้**ใบรับรองระบบ ตามข้อ 6.1.2 กรมวิชาการเกษตรขอสงวนสิทธิ์งดให้บริการ

6.2 เอกสารที่ใช้ประกอบการพิจารณา

6.2.1 คำร้องขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale) กมพ.24 ที่กรอกข้อความด้วยการพิมพ์และลงนามพร้อมประทับตราของผู้ส่งออกเท่านั้น

6.2.2 สำเนาหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร ในขอบข่ายมาตรฐาน มกษ.9023 หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี และ มกษ.9024 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ ในขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ประสงค์จะขอออกใบรับรองการขาย ให้รับรองสำเนาโดยผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราของบริษัท

6.2.3 หนังสือมอบอำนาจ (กรณีผู้มีอำนาจลงนามมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ของบริษัทดำเนินการแทน) ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด

6.3 ผู้ประกอบการยื่นเอกสารตามข้อ 6.2 ที่กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

การขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

การให้บริการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ได้กำหนดขั้นตอนและกระบวนการดำเนินงานไว้ ***ตามภาคผนวก 5*** หากประสงค์จะสอบถามข้อมูลอื่นๆ เพิ่มเติม สามารถติดต่อที่กลุ่มพัฒนาระบบตรวจรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (กตม.) กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2940-6464 โทรสาร 0-2940-6470 หรือ email: qpsig@yahoo.co.th

การดำเนินการเมื่อถูกแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้า

1. กรณีที่มีการขอใบรับรองสุขอนามัย และผู้ประกอบการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร

1.1 กลุ่มพัฒนาระบบความปลอดภัยสินค้าพืช (กปพ.) ได้รับข้อมูลและเอกสารการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารไม่เป็นตามข้อกำหนดหรือมาตรฐานของสินค้า เมื่อทำการตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นแล้วพบว่าเป็นสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่มีการขอใบรับรองสุขอนามัย และผู้ประกอบการผลิตขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร จะส่งข้อมูลและเอกสารการแจ้งเตือนทั้งหมดให้กับกลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.)

1.2 กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) จะทำการตรวจสอบข้อมูลการออกใบรับรองสุขอนามัยของสินค้าชนิดนั้น และแจ้งข้อมูลและรายชื่อผู้ประกอบการผลิต ไปที่กลุ่มพัฒนาระบบตรวจรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (กตม.) พร้อมทั้งดำเนินการแจ้งเตือนผู้ประกอบการส่งออกดังกล่าว เพื่อให้ชี้แจงสาเหตุและดำเนินการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษรตามแบบฟอร์ม NOTI-1-แปรรูป โดยต้องแจ้งกลับกรมวิชาการเกษตร ภายในระยะเวลา 15 วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากพ้นกำหนด กรมวิชาการเกษตรจะงดออกใบรับรองสุขอนามัยจนกว่าผู้ประกอบการส่งออกจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพ

1.3 กลุ่มพัฒนาระบบตรวจรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (กตม.) จะทำการตรวจสอบข้อมูลผู้ผลิตและแจ้งเตือนโรงงานผู้ผลิตสินค้าดังกล่าว เพื่อให้ชี้แจงสาเหตุและดำเนินการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษรตามแบบฟอร์ม NOTI-1 โดยต้องแจ้งกลับกรมวิชาการเกษตร ภายในระยะเวลา 90 วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากพ้นกำหนด กรมวิชาการเกษตรจะงดออกใบรับรองสุขอนามัย ในผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการแจ้งเตือน จนกว่าผู้ประกอบการผลิตจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพ

1.4 กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) แจ้งเวียน NOTI-1-แปรรูป ที่ได้รับจากผู้ประกอบการส่งออกและผู้ประกอบการผลิตให้คณะทำงานพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัยทราบและพิจารณาความสอดคล้องของปัญหา สาเหตุ และแนวทางการแก้ไข

1.5 คณะทำงานพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัย ดำเนินการพิจารณาเอกสารการชี้แจงของผู้ประกอบการส่งออกและผู้ประกอบการผลิตที่ตรวจสอบหาสาเหตุและชี้แจงเสนอแนวทางการป้องกันการเกิดซ้ำ

1.5.1 กรณีแก้ไขข้อบกพร่องไม่ผ่าน

กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) จัดทำหนังสือแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ประกอบการส่งออกและผู้ประกอบการผลิตทราบ เพื่อให้เสนอแนวทางการป้องกันเพิ่มเติม และนำเข้าเสนอคณะทำงานพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัย จนกว่าคณะทำงานฯ จะยอมรับการแก้ไขข้อบกพร่อง

1.5.2 กรณีแก้ไขข้อบกพร่องผ่าน

ฝ่ายเลขานุการคณะทำงานพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัย จัดทำรายงานการสืบสวนและแจ้งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

2. กรณีที่มีการขอใบรับรองสุขอนามัย แต่ผู้ประกอบการไม่ได้ขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร

2.1 กลุ่มพัฒนาระบบความปลอดภัยสินค้าพืช (กปพ.) ได้รับข้อมูลและเอกสารการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารไม่เป็นตามข้อกำหนดหรือมาตรฐานของสินค้า เมื่อทำการตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นแล้วพบว่าเป็นสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่มีการขอใบรับรองสุขอนามัย ***แต่*** ผู้ประกอบการผลิต***ไม่ได้***ขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร จะส่งข้อมูลและเอกสารการแจ้งเตือนทั้งหมดให้กับกลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.)

2.2 กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) จะทำการตรวจสอบข้อมูลการออกใบรับรองสุขอนามัยของสินค้าชนิดนั้น และดำเนินการแจ้งเตือนผู้ประกอบการส่งออกดังกล่าว เพื่อให้ชี้แจงสาเหตุและดำเนินการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษรตามแบบฟอร์ม NOTI-1-แปรรูป โดยต้องแจ้งกลับกรมวิชาการเกษตร ภายในระยะเวลา 15 วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากพ้นกำหนด กรมวิชาการเกษตรจะงดออกใบรับรองสุขอนามัยจนกว่าผู้ประกอบการส่งออกจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพ

2.3 กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) แจ้งเวียน NOTI-1-แปรรูป ที่ได้รับจากผู้ประกอบการส่งออกให้คณะทำงานพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัยทราบและพิจารณาความสอดคล้องของปัญหา สาเหตุและแนวทางการแก้ไข

2.4 คณะทำงานพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัย ดำเนินการพิจารณาเอกสารการชี้แจงของผู้ประกอบการส่งออกที่ตรวจสอบหาสาเหตุและชี้แจงเสนอแนวทางการป้องกันการเกิดซ้ำ

2.4.1 กรณีแก้ไขข้อบกพร่องไม่ผ่าน

กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) จัดทำหนังสือแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ประกอบการส่งออกทราบ เพื่อให้เสนอแนวทางการป้องกันเพิ่มเติม และนำเข้าเสนอคณะทำงานพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัย จนกว่าคณะทำงานฯ จะยอมรับการแก้ไขข้อบกพร่อง

2.4.2 กรณีแก้ไขข้อบกพร่องผ่าน

ฝ่ายเลขานุการคณะทำงานพิจารณาการออกใบรับรองสุขอนามัย จัดทำรายงานการสืบสวนและแจ้งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

การขอแก้ไขเอกสารและอื่น ๆ

การให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ได้กำหนดขั้นตอนและกระบวนการดำเนินงานไว้ ***ตามภาคผนวก 6*** หากประสงค์จะขอแก้ไขเอกสารหรือสอบถามข้อมูลอื่นๆ เพิ่มเติม ให้ผู้ประกอบการทำหนังสือแจ้งความประสงค์ ถึง ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช ชี้แจงเหตุผลพร้อมแนบเอกสารต้นฉบับ ติดต่อที่กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2940-7440 โทรสาร 0-2940-7448 หรือ email: rcgpdoa@gmail.com หรือ rcgpdoa@doa.in.th

แบบฟอร์มที่ใช้ในการขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก

1. แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย Health Certificate (กมพ. 1)
2. แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย สำหรับส่งออกไปประเทศในกลุ่มอ่าว (กมพ. 1–1)
3. แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย สำหรับพืชงอก (Sprout) ส่งออกไปสหภาพยุโรป (กมพ. 1–2)
4. แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย สำหรับส่งออกไปราชอาณาจักรโมร็อกโก (กมพ. 1–3)
5. แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale) (กมพ. 24)
6. แบบฟอร์ม รับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (Sample Collection Form) (กมพ. 29)
7. แบบฟอร์ม รายละเอียดของผู้ประกอบการ
8. แบบฟอร์ม รายละเอียดผลิตภัณฑ์

แบบฟอร์มที่ใช้ในการขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก กำหนดรูปแบบไว้ ***ตามภาคผนวก 7*** โดยสามารถขอรับได้ที่ กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.) กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร หรือ download ที่ website http://www.doa.go.th/psco/

ติดต่อหน่วยงานภายในที่เกี่ยวข้อง

กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (กมพ.) กรมวิชาการเกษตร

ที่อยู่: เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์: 0-2940-6362-3

1. กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า (กคส.)

ภารกิจที่เกี่ยวข้อง: ติดต่อสอบถาม กรณีส่งตัวอย่างทดสอบเพื่อนำไปใช้ในการออกใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปรูปด้านพืช กรณีที่ไม่มีห้องปฏิบัติการที่กรมวิชาการเกษตรให้การยอมรับความสามารถดำเนินการทดสอบได้

โทรศัพท์: ธุรการ: 0-2940-7449

ห้องรับตัวอย่าง: 0-2940-7292, 0-2940-6363 ต่อ 1107-1108

โทรสาร: ห้องรับตัวอย่าง: 0-2940-7292

E-mail: sampleroom.psco@gmail.com

2. กลุ่มพัฒนาระบบตรวจรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (กตม.)

ภารกิจที่เกี่ยวข้อง: ติดต่อสอบถาม กรณีขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร

โทรศัพท์: 0-2940-6464, 0-2940-7422, 0-29406362-3 ต่อ 1209

E-mail: qpsig@yahoo.co.th

3. กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง (กทร.)

ภารกิจที่เกี่ยวข้อง: ติดต่อสอบถาม กรณีขอใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช หรือใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale)

โทรศัพท์: 0-2940-7440, 0-2940-7166, 0-29406362-3 ต่อ 1201

โทรสาร: 0-2940-7448

E-mail: rcgpdoa@gmail.com หรือ rcgpdoa@doa.in.th

4. กลุ่มพัฒนาระบบความปลอดภัยสินค้าพืช (กปพ.)

ภารกิจที่เกี่ยวข้อง: ติดต่อสอบถาม กรณีได้รับการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยของสินค้าที่ส่งออก

โทรศัพท์: 0-2579-2565, 0-29406362-3 ต่อ 1224

โทรสาร: 0-2579-2592

E-mail: foodsafety.doa@gmail.com

เอกสารอ้างอิง

การประปานครหลวง. 2560. เกณฑ์กำหนดคุณภาพน้ำประปา การประปานครหลวง ประกาศ ณ วันที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2560. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://web.mwa.co.th/download/prd01/file. (24 พฤษภาคม 2565)

กรมวิชาการเกษตร. 2563. ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. 2563. ประกาศ ณ วันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนพิเศษ 93ง ลงวันที่ 22 เมษายน พ.ศ. 2563.

กรมวิชาการเกษตร. 2563. ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่องอัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2563. ประกาศ ณ วันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ. 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษ 62ง ลงวันที่ 19 มีนาคม พ.ศ. 2564

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2560. ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3. ประกาศ ณ วันที่ 11 มกราคม 2560 (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/wp-content/uploads/2017/06. (24 พฤษภาคม 2565)

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2560. เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับ 3 พ.ศ. 2560. บริษัทพีทู ดีไซน์ แอนด์ พริ้นท์ จำกัด กรุงเทพฯ. 38 หน้า.

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2552. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็ดหูหนูแห้ง ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551. ประกาศ ณ วันที่ 29 กันยายน 2552 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 126 ตอนพิเศษ 186ง ลงวันที่ 28 ธันวาคม 2552.

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2556. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดพืชเป็นพืชควบคุมเฉพาะ พ.ศ. 2556. ประกาศ ณ วันที่ 15 ตุลาคม 2556 ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 130 ตอนพิเศษ 158ง ลงวันที่ 14 พฤศจิกายน 2556.

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2560. กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับการปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออกเป็นมาตรฐานบังคับ พ.ศ. 2560. ประกาศ ณ วันที่ 26 มิถุนายน พ.ศ. 2560 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 134 ตอนที่ 38ก ลงวันที่ 30 มิถุนายน 2560.

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2564. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่องกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร, หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551. ประกาศ ณ วันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2564 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษ 302ง ลงวันที่ 9 ธันวาคม 2564.

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2564. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่องกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร, ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551. ประกาศ ณ วันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2564 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษ 302ง ลงวันที่ 9 ธันวาคม 2564.

กระทรวงสาธารณสุข. 2538. กองอาหารส่งออก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. บริษัท ประชาชน จำกัด กรุงเทพฯ. พิมพ์ครั้งที่ 1, 40 หน้า.

กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ. 2543 เรื่อง กาแฟ. ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน 2543 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 118 ตอนพิเศษที่ 6ง ลงวันที่ 24 มกราคม 2544.

กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543 เรื่อง ครีม. ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน 2543 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 118 ตอนพิเศษที่ 6ง ลงวันที่ 24 มกราคม 2544.

กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543 เรื่อง ชา. ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน 2543 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 118 ตอนพิเศษที่ 6ง ลงวันที่ 24 มกราคม 2544.

กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ. 2543 เรื่อง ซอสบางชนิด. ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน 2543 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 118 ตอนพิเศษที่ 6ง ลงวันที่ 24 มกราคม 2544.

กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่. ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน 2543 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 118 ตอนพิเศษที่ 6ง ลงวันที่ 24 มกราคม 2544.

กระทรวงสาธารณสุข. 2548. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ. 2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร. ประกาศ ณ วันที่ 15 ธันวาคม 2548 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 150ง ลงวันที่ 28 ธันวาคม 2548.

กระทรวงสาธารณสุข. 2553. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 317) พ.ศ. 2553 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง. ประกาศ ณ วันที่ 6 พฤษภาคม 2553 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 127 ตอนพิเศษที่ 74ง ลงวันที่ 14 มิถุนายน 2553.

กระทรวงสาธารณสุข. 2554. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 330) พ.ศ. 2554 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3). ประกาศ ณ วันที่ 3 มีนาคม 2554 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 128 ตอนพิเศษที่ 41ง ลงวันที่ 7 เมษายน 2554.

กระทรวงสาธารณสุข. 2554. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 329) พ.ศ. 2554 เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3). ประกาศ ณ วันที่ 3 มีนาคม 2554 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 128 ตอนพิเศษที่ 41ง ลงวันที่ 7 เมษายน 2554.

กระทรวงสาธารณสุข. 2554. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 327) พ.ศ. 2554 เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2). ประกาศ ณ วันที่ 3 มีนาคม 2554 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 128 ตอนพิเศษที่ 41ง ลงวันที่ 7 เมษายน 2554.

กระทรวงสาธารณสุข. 2554. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 332) พ.ศ. 2554 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2). ประกาศ ณ วันที่ 3 มีนาคม 2554 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 128 ตอนพิเศษที่ 41ง ลงวันที่ 7 เมษายน 2554.

กระทรวงสาธารณสุข. 2556. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว. ประกาศ ณ วันที่ 26 มิถุนายน 2556 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 130 ตอนพิเศษ 87ง ลงวันที่ 24 กรกฎาคม 2556.

กระทรวงสาธารณสุข. 2556. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท. ประกาศ ณ วันที่ 26 มิถุนายน 2556 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 130 ตอนพิเศษที่ 87ง ลงวันที่ 24 กรกฎาคม 2556.

กระทรวงสาธารณสุข. 2556. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท. ประกาศ ณ วันที่ 26 มิถุนายน 2556 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 130 ตอนพิเศษ 87ง ลงวันที่ 24 กรกฎาคม 2556.

กระทรวงสาธารณสุข. 2559. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4). ประกาศ ณ วันที่ 3 พฤศจิกายน 2559 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 133 ตอนพิเศษ 298ง ลงวันที่ 20 ธันวาคม 2559.

กระทรวงสาธารณสุข. 2563. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค. ประกาศ ณ วันที่ 2 กันยายน 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนที่ 237ง ฉบับพิเศษ ลงวันที่ 9 ตุลาคม 2563.

กระทรวงสาธารณสุข. 2563. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน. ประกาศ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนพิเศษที่ 118ง ลงวันที่ 20 พฤษภาคม 2563.

กระทรวงสาธารณสุข. 2563. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2). ประกาศ ณ วันที่ 2 กันยายน 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนพิเศษที่ 237ง ลงวันที่ 9 ตุลาคม 2563.

กระทรวงสาธารณสุข. 2563. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 419) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563. ประกาศ ณ วันที่ 25 กันยายน 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 137 ตอนพิเศษ 257ง ลงวันที่ 2 พฤศจิกายน 2563.

กระทรวงอุตสาหกรรม. 2556. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย พ.ศ. 2556. ประกาศ ณ วันที่ 28 สิงหาคม 2556 ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 130 ตอนพิเศษ 125ง ลงวันที่ 27 กันยายน 2556.

กระทรวงอุตสาหกรรม. 2558. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558 ประกาศ ณ วันที่ 5 มกราคม 2558 ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 132 ตอนพิเศษ 41ง ลงวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558.

กระทรวงอุตสาหกรรม. 2559. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2559. ประกาศ ณ วันที่ 14 ธันวาคม 2559 ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 134 ตอนพิเศษ 13ง ลงวันที่ 12 มกราคม 2560.

กระทรวงอุตสาหกรรม. 2560. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2560. ประกาศ ณ วันที่ 15 พฤศจิกายน 2560 ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 135 ตอนพิเศษ 6ง ลงวันที่ 11 มกราคม 2561.

กระทรวงอุตสาหกรรม. 2562. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2562. ประกาศ ณ วันที่ 5 กันยายน 2562 ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 136 ตอนพิเศษ 257ง ลงวันที่ 16 ตุลาคม 2562.

กระทรวงอุตสาหกรรม. 2563. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย (ฉบับที่ 6) พ.ศ. 2563. ประกาศ ณ วันที่ 15 พฤษภาคม 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 137 ตอนพิเศษ 117ง ลงวันที่ 19 พฤษภาคม 2563.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2564. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค. ประกาศ ณ วันที่ 25 มีนาคม 2564 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษ 73ง ลงวันที่ 30 มีนาคม 2564.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2528. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 958) พ.ศ. 2528 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมมาตรฐานอุตสาหกรรม กะทิผง. ประกาศ ณ วันที่ 30 สิงหาคม 2528 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 102 ตอนที่ 133 ลงวันที่ 25 กันยายน 2528.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2528. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 957) พ.ศ. 2528 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กะทิสำเร็จรูป. ประกาศ ณ วันที่ 30 สิงหาคม 2528 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 102 ตอนที่ 133 ลงวันที่ 25 กันยายน 2528.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2531. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 1371) พ.ศ. 2531 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง แก้ไขมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กะทิสำเร็จรูป (แก้ไขครั้งที่ 1). ประกาศ ณ วันที่ 5 กันยายน 2531 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 105 ตอนที่ 153 ลงวันที่ 20 กันยายน 2531.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2531. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 1307) พ.ศ. 2531 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำตาลทรายป่น. ประกาศ ณ วันที่ 3 มีนาคม 2531 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 105 ตอนที่ 45 ลงวันที่ 23 มีนาคม 2531.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 1566) พ.ศ. 2532 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ผลไม้แห้ง. ประกาศ ณ วันที่ 25 ธันวาคม 2532 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 107 ตอนที่ 12 ลงวันที่ 18 มกราคม 2533.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 1535) พ.ศ. 2532 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เต้าเจี้ยว. ประกาศ ณ วันที่ 18 กันยายน 2532 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 106 ตอนที่ 166 ลงวันที่ 1 ตุลาคม 2532.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2533. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 1583) พ.ศ. 2533 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำตาลก้อน. ประกาศ ณ วันที่ 26 มีนาคม 2533 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 107 ตอนที่ 57 ลงวันที่ 10 เมษายน 2533.
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2533. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 1583) พ.ศ. 2533 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำตาลก้อน. ประกาศ ณ วันที่ 26 มีนาคม 2533 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 107 ตอนที่ 57 ลงวันที่ 10 เมษายน 2533.
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2534. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 1704) พ.ศ. 2534 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แป้งผสมสำหรับประกอบอาหารทอด. ประกาศ ณ วันที่ 14 มีนาคม 2534 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 108 ตอนที่ 64 ลงวันที่ 9 เมษายน 2534.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2535. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 1777) พ.ศ. 2535 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แป้งดัดแปรสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร. ประกาศ ณ วันที่ 10 มกราคม 2535 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 119 ตอนที่ 14 ลงวันที่ 23 มกราคม 2535.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2535. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 1803) พ.ศ. 2535 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ถั่วกรอบปรุงรส. ประกาศ ณ วันที่ 12 มิถุนายน 2535 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 109 ตอนที่ 85 ลงวันที่ 2 กรกฎาคม 2535.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2536. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 1893) พ.ศ. 2536 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เดกซ์ทรินสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร. ประกาศ ณ วันที่ 5 กรกฎาคม 2536 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 110 ตอนที่ 107 ลงวันที่ 10 สิงหาคม 2536.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2537. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 2027) พ.ศ. 2537 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ข้าวโพดคั่วปรุงรส. ประกาศ ณ วันที่ 11 มกราคม 2538 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 12 ตอนที่ 11ง ลงวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2538.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2538. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 2102) พ.ศ. 2538 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ขนมปังกรอบ. ประกาศ ณ วันที่ 22 ธันวาคม 2538 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 113 ตอนที่ 4ง ลงวันที่ 11 มกราคม 2539.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลไม้ดอง มผช.160-2546. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub%5Ctcps160_46.pdf. (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กระเทียมดอง มผช.285-2547. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps285_47 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผักกาดดอง มผช.284-2547. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps284_47 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. ประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ส้มแขกผงสำเร็จรูป. มผช.707-2547. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูลhttp://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps707_47 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เห็ดหอมแห้ง มผช.683-2547. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps683_47 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 3447) พ.ศ. 2548 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป. ประกาศ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2548 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 123 ตอนพิเศษที่ 16ง ลงวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2549.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 3414) พ.ศ. 2548 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง แก้ไขมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป (แก้ไขครั้งที่ 1). ประกาศ ณ วันที่ 31 สิงหาคม 2548 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษที่ 121ง ลงวันที่ 22 ธันวาคม 2548.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 3438) พ.ศ. 2548 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกมาตรฐานผลิตภัณฑอุตสาหกรรม น้ำพริกแกง และกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑอุตสาหกรรม น้ำพริกแกงและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส. ประกาศ ณ วันที่ 31 ตุลาคม 2548 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 123 ตอนที่12ง ลงวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2549.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกแกงแห้ง มผช.734-2548. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub%5Ctcps734_48. (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2550. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 3696) พ.ศ. 2550 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม โกโก้ผงสำหรับใช้ในอุตสาหกรรม. ประกาศ ณ วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2550 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 124 ตอนพิเศษที่ 68ง ลงวันที่ 6 มิถุนายน 2550.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2552. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ถั่วลิสงเคลือบ มผช.155-0552. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps155_52 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2554. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำชาใบหม่อน มผช. 852-2554. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps852_54 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2555. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมปัง มผช.747-2555. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub%5Ctcps0747_55 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2555. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เค้ก มผช.459-2555. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0459_55 (24 พฤษภาคม 2565)

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2556. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 4556) พ.ศ. 2556 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง แก้ไขมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ขนมปังปัน (แก้ไขครั้งที่ 1). ประกาศ ณ วันที่ 11 มิถุนายน 2556 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 130 ตอนพิเศษ 95ง ลงวันที่ 5 สิงหาคม 2556.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2558. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผักและผลไม้แช่อิ่ม มผช.161-2558. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0161_58 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2558. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ชา มผช.120-2558. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0120_58 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2558. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผักและผลไม้แห้ง มผช.136-2558. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0136_58 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2559. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ถั่วตัด มผช.156-2559. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0156_59 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2559. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทอฟฟี่ มผช.256-2559. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0265_59 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2561. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แยม มผช.342-2561. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0342_61 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2561. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำตาลอ้อย มผช.759-2561. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps 0759_61 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2562. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 5191) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกาแฟ และกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กาแฟปรุงสำเร็จ. ประกาศ ณ วันที่ 12 มีนาคม 2562 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 136 ตอนพิเศษที่ 122ง ลงวันที่ 14 พฤษภาคม 2562.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2562. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง ยกเลิกมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวโพดอบเนย และกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวโพดคั่ว มผช.744-2562. (ระบบออนไลน์) แหล่งข้อมูล https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0744_62 (24 พฤษภาคม 2565).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2562. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 5580) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมมาตรฐานอุตสาหกรรม น้ำหวานเข้มข้น. ประกาศ ณ วันที่ 30 กันยายน 2562 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนพิเศษที่ 22ง ลงวันที่ 29 มกราคม 2563.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2563. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 5909) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แป้งข้าวเจ้า. ประกาศ ณ วันที่ 17 สิงหาคม 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษ 16ง ลงวันที่ 21 มกราคม 2564.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2563. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 5906) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป. ประกาศ ณ วันที่ 17 สิงหาคม 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษที่ 16ง ลงวันที่ 21 มกราคม 2564.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2563. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 5911) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป. ประกาศ ณ วันที่ 17 สิงหาคม 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษที่ 16ง ลงวันที่ 21 มกราคม 2564.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2563. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 5910) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แป้งข้าวเหนียว. ประกาศ ณ วันที่ 17 สิงหาคม 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนที่ 16ง ลงวันที่ 21 มกราคม 2564.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2563. ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม (ฉบับที่ 5909) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แป้งข้าวโพด และกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สตาร์ชข้าวโพด. ประกาศ ณ วันที่ 17 สิงหาคม 2563 ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษ 16ง ลงวันที่ 21 มกราคม 2564.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2559. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร, สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551. ประกาศ ณ วันที่ 21 ตุลาคม 2559 ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 133 ตอนพิเศษ 288ง ลงวันที่ 13 ธันวาคม 2559.

Codex Alimentarius Commission. 1969. Codex Sampling Plans for Prepackaged Foods (AQL 6.5) Codex Stan 233–1969. 9P.

Codex Alimentarius. 1995. General Standard for contaminants Toxins in food and feed CXS 193-1995. 66P. (Online) Available. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en. (24th May 2022).

Codex Alimentarius. 1995. General Standard for food additives Codex Stan 192-1995. 484P. (Online) Available. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en. (24th May 2022).

Codex Alimentarius. 1999. Recommended methods of sampling for the determination of pesticide residues for compliance with MRLs CAC/GL 33-1999. 18P.

COFALEC. 2021. General Characteristics of Fresh Baker's Yeast. Updated in October 2021. 8P. (Online) Available. https://www.membercofalec.com/fichiers/20130128140838_General_characteristics _ DRY_YEAST__dec_12_v10_board.pdf. (24th May 2022).

European Commission. 2006. COMMISSION REGULATION (EC) No.1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. Official Journal of the European Union. 364: 5-24.

European Commission. 2006. COMMISSION REGULATION (EC) No.1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No.2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs. Official Journal of the European Union. 322: 12-29.

European Commission. 2010. COMMISSION REGULATION (EU) No.165/2010 of 26 February 2010 amending Regulation (EC) No.1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs as regards aflatoxins. Official Journal of the European Union. 50: 8-12.

European Commission. 2011. COMMISSION REGULATION (EU) No.836/2011 of 19 August 2011 amending Regulation (EC) No.333/2007 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. 215: 9-16.

European Commission. 2015. COMMISSION REGULATION (EU) No.2015/1137 of 13 July 2015 amending Regulation (EC) No.1881/2006 as regards the maximum level of Ochratoxin A in *Capsicum* spp. spices. Official Journal of the European Union. 185: 11-12.

European Commission. 2019. COMMISSION REGULATION (EU) No.2019/229 of 7 February 2019 amending Regulation (EC) No.2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs as regards certain methods, the food safety criterion for Listeria monocytogenes in sprouted

seeds, and the process hygiene criterion and food safety criterion for un-pasteurized fruit and vegetable juices (ready-to-eat). Official Journal of the European Union. 37: 106-110.

European Commission. 2020. COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No.2020/2235 of 16 December 2020 laying down rules for the application of Regulations (EU) No.2016/429 and (EU) No.2017/625 of the European Parliament and of the Council as regards model animal health certificates, model official certificates and model animal health/official certificates, for the entry into the Union and movements within the Union of consignments of certain categories of animals and goods, official certification regarding such certificates and repealing Regulation (EC) No.599/2004, Implementing Regulations (EU) No.636/2014 and (EU) No.2019/628, Directive 98/68/EC and Decisions 2000/572/EC, 2003/779/EC and 2007/240/EC. Official Journal of the European Union. 409P.

European Commission. 2023. OMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2023/2782 of 14 December 2023 laying down the methods of sampling and analysis for the control of the levels of mycotoxins in food and repealing Regulation (EC) No 401/2006. Official Journal of the European Union. (Online) Available. http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2782/oj (30th January 2025)

FAO and WHO. 2017. Compendium of Food Additive Specifications. 100P. *In*: 84th *FAO JECFA Monographs 20.* FAO and WHO. June 6–15, 2017 Rome Italy. (Online) Available. https://www.fao.org/3/ I8147EN/i8147en.pdf. (24th May 2022).

FDA. 2018. Food Defect Level Handbook. (Online) Available. https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook. (24th May 2022).

Frozen Confections Regulation (Cap. 132, section 56) [11 November 1960] G.N.A. 132 of 1960. (Online) Available https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132AC (6th September 2023).

Food and Agriculture Organization of The United Nations World Health Organization. 2017. Compendium Of Food Additive Specifications. Joint Fao/Who Expert Committee On Food Additives (Jecfa), 81st Meeting 2015. Fao Jecfa Monographs 18. (Online) https://www. fao.org/3/I8147EN/i8147en.pdf. (13/09/2022)

GCC Guide for Control on Imported Foods (English) July 2014. 36P. (Online) Available https://members.wto.org/crnattachments/2015/SPS/ARE/15_0363_00_e.pdf. (6th September 2023).

USDA Foreign Agricultural Service. Global Agricultural Information Network. VOLUNTARY-PUBLIC. DATE: 2/5/2019. Gain Report Number: MO1902.

World Trade Organization. 2019. G/SPS/N/MAR/56/Add.2 19 September 2019.

ภาคผนวก 1

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. 2563

หน้า ๓๗
เล่ม ๑๓๘ ตอนพิเศษ ๖๒ ง ราชกิจจานุเบกษา ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๔

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงอัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อให้สอดคล้องกับสภาวการณ์ปัจจุบัน และภารกิจของหน่วยงานในสังกัดของกรมวิชาการเกษตร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ ประกอบกับกฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. ๒๕๕๗ ออกตามความในพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ อธิบดีกรมวิชาการเกษตรจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๔ อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ให้เป็นไปตามอัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ ให้ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย เป็นผู้อนุญาตให้การยกเว้นค่าบริการวิเคราะห์และค่าธรรมเนียมการตรวจรับรองและออกใบรับรอง ตามความเหมาะสม ดังต่อไปนี้

(๑) ตัวอย่างจากผู้ประกอบการที่นำไปร่วมงานแสดงสินค้า ณ ต่างประเทศที่มีหนังสือรับรองจากกระทรวงพาณิชย์ หรือหนังสือเชิญให้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าจากส่วนราชการอื่น

(๒) ตัวอย่างจากส่วนราชการ

(๓) ตัวอย่างงานวิจัยที่มีชื่อข้าราชการของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้ร่วมดำเนินการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓
พิเชษฐ์ วิริยะพาหะ
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง อัตราค่าวิเคราะห์ตัวอย่างและออกใบรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พ.ศ. ๒๕๖๓

---

๑. คุณภาพทางจุลชีววิทยา

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	*Salmonella* spp.		
	- Processed foods (In 25 g)	ISO 6579	๑,๔๕๐
	- Fresh fruits and vegetables (In 125 g)	AFNOR	๑,๔๕๐
๒	*E. coli*		
	- Processed foods (MPN or Detection)	USFDA (BAM)	๖๕๐
	- Fresh fruits and vegetables		
	- Petrifilm (CFU)	AOAC 991.14	๗๕๐
	- Compact Dry (CFU)	Microval	๗๕๐
๓	Coliforms	USFDA (BAM)	๕๐๐
	- Processed foods (MPN or Detection)		
	- Fresh fruits and vegetables		
	- Petrifilm (CFU)	AOAC 991.14	๗๕๐
	- Compact Dry (CFU)	Microval	๗๕๐
๔	Fecal Coliforms (MPN or Detection)	USFDA (BAM)	๕๐๐
๕	Aerobic Plate Count or Total Plate Count (CFU)	USFDA (BAM)	๔๐๐
๖	Total Bacteria Count (CFU)	USFDA (BAM)	๔๐๐
๗	Aerobic Plate Count or Total Plate Count Petrifilm (CFU)	AOAC 2015.13	๘๐๐
๘	Total Yeast & Mold Count (CFU or Detection)	USFDA (BAM)	๖๕๐
๙	Total Mold Count (CFU or Detection)	USFDA (BAM)	๖๕๐

๑. คุณภาพทางจุลชีววิทยา (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑๐	Total Yeasts Count (CFU or Detection)	USFDA (BAM)	๖๕๐
๑๑	Total Yeasts & Molds Count Petrifilm (CFU or Detection)	AOAC 2014.05	๑,๑๐๐
๑๒	Total Molds Count Petrifilm (CFU or Detection)	AOAC 2014.05	๑,๑๐๐
๑๓	Total Yeasts Count Petrifilm (CFU or Detection)	AOAC 2014.05	๑,๑๐๐
๑๔	*Staphylococcus aureus* (MPN or Detection)	USFDA (BAM)	๑,๕๐๐
๑๕	*Staphylococcus aureus* Petrifilm (CFU or Detection)	AOAC 2003.07	๑,๕๐๐
๑๖	*Vibrio cholerae* (In 25 g)	USFDA (BAM)	๙๐๐
๑๗	*Bacillus cereus* (CFU)	USFDA (BAM)	๒,๓๐๐
๑๘	*Clostridium perfringens* (CFU or Detection)	USFDA (BAM)	๘๐๐
๑๙	*Listeria monocytogenes* (In 25 g)	USFDA (BAM)	๑,๔๐๐
๒๐	*Listeria* spp. (In 25 g)	USFDA (BAM)	๑,๔๐๐
๒๑	Enterobacteriaceae (CFU)	ISO 21528-2	๖๕๐
๒๒	*Shigella* spp. (In 25 g)	ISO 21567	๑,๔๐๐
๒๓	Acid Canned food	USFDA (BAM)	
	- pH		
	- Incubation Test		
	- Flat Sour Mesophile		
	- Flat Sour Thermophile		
	- Yeast and Mold		
	- 1 can		๗๐๐
	- 6 cans		๑,๐๐๐
	- 13 cans		๑,๔๐๐
	- 21 cans		๑,๘๐๐
	- 29 cans		๒,๒๐๐
	- 38 cans		๒,๗๐๐
	- 48 cans		๓,๒๐๐
	- 60 cans		๓,๙๐๐

๑. คุณภาพทางจุลชีววิทยา (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๒๔	Low-acid Canned Food	USFDA (BAM)	
	- pH		
	- Incubation Test		
	- Flat Sour Mesophile		
	- Flat Sour Thermophile		
	- Putrefactive Anaerobe		
	- Thermophilic Anaerobe		
	- 1 can		๘๐๐
	- 6 cans		๑,๕๐๐
	- 13 cans		๒,๔๐๐
	- 21 cans		๓,๔๐๐
	- 29 cans		๔,๕๐๐
	- 38 cans		๕,๖๐๐
	- 48 cans		๗,๐๐๐
	- 60 cans		๘,๕๐๐
๒๕	Howard Mold Count	APHA, C. 4	๓๐๐

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	๔๐๐
๒	Protein	Kjeldahl Method ISO 20483	๖๐๐
๓	Fat	AOAC 932.06; 948.15; 922.06; 989.05; ISO 1211	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

๒. คุณภาพทางโภชนาการ (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๗	Carbohydrate (Incrude fiber)/ Energy	Calculation	๒,๓๐๐
๘	Dietary fiber	AOAC 985.29	๔,๐๐๐
๙	Total sugar	AOAC 939.03; 925.36; 930.28;	๖๐๐

๓. สารเจือปนในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Sulfur dioxide	AOAC 990.28	๑,๑๐๐
๒	Synthetic food colors		
	(Quantitative)	In-House Method based on TIS 696 - 2530	๒,๓๐๐
๓	Sudan I, II, III, IV and Para red	In-House Method based	๒,๑๐๐
	Sudan I	on European Commission	๑,๐๐๐
	Sudan II	NEWS notification 03/99	๑,๐๐๐
	Sudan III		๑,๐๐๐
	Sudan IV		๑,๐๐๐
	Para red		๑,๐๐๐
๔	Benzoic acid, Sorbic acid	NMKL No. 124, 1997	๒,๐๐๐
	Benzoic acid		๑,๑๐๐
	Sorbic acid		๑,๑๐๐
๕	Saccharin, Caffeine, Acesulframe potassium	In-House Method based on J. AOAC Vol. 76, No.2, (1993)	๒,๑๐๐
	Saccharin		๑,๐๐๐
	Caffeine		๑,๐๐๐
	Acesulframe potassium		๑,๐๐๐
๖	Nitrate	In-House Method based on National Institute of Health kobe (NIH, Kobe) Japan	๒,๐๐๐

๔. สารปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Lead	AOAC 999.10	๑,๔๐๐
๒	Cadmium	AOAC 999.10	๑,๔๐๐
๓	Mercury	In-house Method based on US EPA Method 7473	๑,๐๐๐
๔	Arsenic	In-house Method based on AOAC 2015.01	๙๐๐
๕	Inorganic arsenic	In-house method based on FDA Section 4.11, Version 1.1	๓,๐๐๐
๖	Selenium	In-house Method based on AOAC 2015.01	๘๐๐
๗	Copper	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๒๐๐
๘	Zinc	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๒๐๐
๙	Iron	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๒๐๐
๑๐	Tin	ISO 17240	๑,๐๐๐
๑๑	Aluminium	In-house Method based on AOAC 999.10	๑,๒๐๐

๕. สารพิษจากเชื้อราในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Aflatoxin B1,B2,G1,G2		
	- Cereal, Cereal products, Oil seed and Oil seed products	In-house method based on AOAC 991.31, 994.08	๓,๕๐๐
	- Dried chilli and Dried chilli products	In-house method based on AOAC 999.07, 994.08	๓,๕๐๐
๒	Ochratoxin A		
	- Cereal and Cereal products	In-house method based on AOAC 2000.03	๕,๐๐๐
	- Dried chilli and Dried chilli products	In-house method based on AOAC 2008.02	๕,๐๐๐
	- Green coffee	In-house method based on Food Additives and Contaminants, Vol. 21, No. 11 (November 2004), pp. 1107-1114.	๕,๐๐๐

๕. สารพิษจากเชื้อราในอาหาร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๓	Zearalenone	In-house method based on World Mycotoxin Journal, November 2008; 1(4): 429-435.	๕,๐๐๐
๔	Deoxynivalenol	In-house method based on Mycotoxin Research, March 2003, Volume 19, Issue 1, pp 31-34.	๕,๐๐๐
๕	Patulin	In-house method based on AOAC 995.10	๒,๐๐๐

๖. คุณภาพอาหารทางกายภาพและประสาทสัมผัส

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Sensory test	TIS (Depend on product)	๓๕๐
๒	Total soluble solid	AOAC 932.1	๔๕๐
๓	pH	AOAC 981.12	๓๕๐
๔	Acidity	AOAC 940.15	๔๐๐
๕	Color (Munsell)	Munsell Book	๓๐๐
๖	Color (Hunter Lab)	Hunter Lab	๔๕๐
๗	Drained weight	AOAC 968.30	๓๐๐
๘	Net weight	TIS (Depend on product)	๓๐๐
๙	Fill of container	TIS (Depend on product)	๓๐๐
๑๐	Vacuum/Headspace	Codex (2009) /USFDA (1998)	๓๐๐
๑๑	Foreign matter	Codex (2009)	๓๐๐
๑๒	Absence of defect	TIS (Depend on product)	๓๐๐
๑๓	Water activity	APHA (2015), Chapter 68	๕๕๐

๗. คุณภาพทางเคมีของภาชนะบรรจุ

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Type of plastic Material test	TIS 656-2556	๑,๐๐๐
๒	Lead	TIS 656-2556	๒,๐๐๐
๓	Cadmium Migration test	TIS 656-2556	๒,๐๐๐

๗. คุณภาพทางเคมีของภาชนะบรรจุ (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๔	Consumption of potassium permanganate	TIS 656-2556	๗๐๐
๕	Heavy metals (as lead)	TIS 656-2556	๗๐๐
๖	Germanium	TIS 656-2556	๒,๓๐๐
๗	Antimony	TIS 656-2556	๒,๓๐๐
๘	Residues after evaporation in - water - 4% acetic acid - 20% ethanol - n-heptane	TIS 656-2556	๒,๐๐๐
๙	Migration of color extracted by - water - 4% acetic acid - 20% ethanol - n-heptane	TIS 655 Vol.1-2553 TIS 655 Vol.2-2554	๗๐๐

๘. คุณภาพของกระป๋องบรรจุผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Visual inspection	TIS 90 - 2530	๒๕๐
๒	Leakage test	TIS 90 - 2530	๔๕๐
๓	Quality of lacquer coating	Waco enamel rater II	๕๕๐
๔	Can integrity	TIS 90 -2530	๗๐๐

๙. สิ่งปนปลอมในอาหาร

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Filth		
	- Corn (canned, whole, cream style)	AOAC 973.61	๑,๑๐๐
	- Mushrooms (canned, fresh, freeze-dried, dehydrated)	AOAC (2019) 967.24	๒,๐๐๐
	- Fruits (canned)	MPM V-51 (2017)	๒,๐๐๐
	- Whole tamarind pulp	AOAC (2019) 945.87	๒,๐๐๐
	- Sugar	AOAC (2019) 945.80	๑,๕๐๐
	- Syrups, Molasses and honey	AOAC (2019) 945.79	๑,๕๐๐

๙. สิ่งปนปลอมในอาหาร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๒	Light filth		
	- Green leafy vegetables (canned, frozen)	AOAC (2019) 974.33	๑,๕๐๐
	- Tomatoes (canned, comminuted)	AOAC (2019) 955.46	๒,๐๐๐
	- Citrus and Pineapple juice	AOAC (2019) 970.72	๒,๐๐๐
	- Rice flours (powder)	AOAC (2019) 982.32 A.(a) B.(a)	๒,๐๐๐
	- Rice paper, Rice stick, Rice vermicelli	AOAC (2019) 982.32 A.(b) B.(b)	๒,๐๐๐
	- Macaroni, Spaghetti, Instant noodle	AOAC (2019) 969.41	๓,๐๐๐
	- Chili pods	AOAC (2019) 965.40	๒,๐๐๐
	- Chili powder (ground)	LIB 2866 (1985)	๒,๐๐๐
	- Pepper (ground black)	AOAC (2019) 972.40	๒,๐๐๐
	- Pepper powder (ground white)	AOAC (2019) 977.24	๒,๐๐๐
	- Sauce	LIB 3204 (1985)	๒,๕๐๐
	- Curry paste	LIB 2865 (1985)	๓,๕๐๐
	- Chili sauce	AOAC (2019) 992.12	๒,๕๐๐
	- Wheat flour	AOAC (2019) 993.26	๒,๕๐๐
	- Corn flour	AOAC (2019) 965.39	๒,๐๐๐
	- Starch	AOAC (2019) 972.35	๒,๕๐๐
๓	Light filth (External)		
	- Rice grain	AOAC (2019) 950.86	๑,๕๐๐

๑๐. สารพิษตกค้าง

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๑	Organochlorine group	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	๓,๕๐๐
๒	Organophosphate group	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	๓,๕๐๐

๑๐. สารพิษตกค้าง (ต่อ)

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
๓	Pyrethroid group	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	๓,๕๐๐
๔	Carbamate group	In-house method based on Steinwandter H. 1985 Fresenius Z. Chem 322:752-754.	๓,๕๐๐
๕	Multiresidue	In-house method based on EN 15662	๑๐,๐๐๐
๖	Paraquat	In-house method based on Journal of AOAC International Vol. 98, No. 2 (2015), 512-516.	๓,๕๐๐
๗	Glyphosate	In-house method based on Journal of Chromatography A Vol. 886 (2000), 207-216.	๙,๕๐๐

๑๑. พืชน้ำมัน น้ำมันพืช และผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	วิธีวิเคราะห์	ราคา (บาท)
	คุณสมบัติทางเคมี		
๑	Free fatty acid	AOCS Ca 5a-40	๖๐๐
๒	Acid value	AOCS Ca 5a-40	๖๐๐

๑๒. การวิเคราะห์พืชและผลิตภัณฑ์พืชที่ไม่ได้รับการตัดต่อสารพันธุกรรม

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

๑๓. การตรวจสอบและออกใบรับรอง

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม (บาท)
๑	ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช (Health Certificate)	๑๐๐
๒	ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช (Health Certificate) (แทนใบเดิม)	๕๐
๓	ใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช (Health Certificate) (สำเนา)	๕๐
๔	ใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale)	๑๐๐
๕	รายงานผลการทดสอบ (Report of Analysis) ฉบับภาษาที่สอง (ไทยหรืออังกฤษ)	๑๐๐
๖	รายงานผลการทดสอบ (Report of Analysis) ฉบับสำเนาหรือฉบับแทนใบเดิม (ฉบับละ)	๕๐

ภาคผนวก 2

ตัวอย่างวิธีปฏิบัติ ในการสุ่มเก็บตัวอย่าง
กรณีที่มีรายการทดสอบด้านสารพิษจากเชื้อราร่วมกับการทดสอบด้านอื่น

ตัวอย่างที่ 1

ผู้ประกอบการ ต้องการส่งออกผลิตภัณฑ์ลูกเดือยอบกรอบปรุงรส 4,500 กล่อง กล่องละ 1.5 กิโลกรัม (1 กล่อง มี 10 กระป๋อง กระป๋องละ 150 กรัม) ผู้ประกอบการประสงค์ใช้มาตรฐาน ตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

แนวคิด

1) ใช้รายการทดสอบตามภาคผนวก **3 ลำดับที่ 24** ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืชปรุงรส (พร้อมบริโภค) ผลิตภัณฑ์อาหารเช้าจากธัญพืชหรือข้าวโอ๊ตบด โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป มี 3 ด้าน คือ
   - ด้านจุลชีววิทยา [8 รายการ; Total Plate Count, Total Mold Count, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, Coliforms, *Staphylococcus aureus*]
   - ด้านสารพิษจากเชื้อรา [1 รายการ; Aflatoxins]
   - ด้านเคมี (สารปนเปื้อนและสารเจือปน) [3 รายการ; Synthetic Food Color, Sweetener, Antioxidant]
2) พิจารณาด้านจุลชีววิทยา ในส่วนของจำนวนตัวอย่างที่ต้องส่งทดสอบ ตามข้อ 1) ต้องการส่งออก 4,500 กล่อง ดังนั้นต้องส่งทดสอบด้านจุลชีววิทยา 2 ตัวอย่าง **(ตัดโควตาทุก 3,000 กล่อง)**
   - ตัวอย่างที่หนึ่งส่งออก 3,000 กล่อง ส่งตัวอย่างทดสอบ 6 หน่วย หน่วยละ 1 กิโลกรัม
   - ตัวอย่างที่สองส่งออก 1,500 กล่อง ส่งตัวอย่างทดสอบ 5 หน่วย หน่วยละ 1 กิโลกรัม
3) พิจารณาด้านสารพิษจากเชื้อรา ตามข้อ 7.1.2 ในส่วนของจำนวนจุดและน้ำหนักตัวอย่างต่อจุด
   - ตัวอย่างที่หนึ่งส่งออก 3,000 กล่อง กล่องละ 1.5 กิโลกรัม น้ำหนักรวมเท่ากับ 4,500 กิโลกรัม (4.5 ตัน) ต้องสุ่มเก็บ 40 จุด (1 กระป๋อง ถือเป็น 1 จุด) กระป๋องละ 150 กรัม น้ำหนักรวมทั้งหมดเท่ากับ 6 กิโลกรัม
   - ตัวอย่างที่สองส่งออก 1,500 กล่อง กล่องละ 1.5 กิโลกรัม น้ำหนักรวมเท่ากับ 2,250 กิโลกรัม (2.25 ตัน) ต้องสุ่มเก็บ 20 จุด (1 กระป๋อง ถือเป็น 1 จุด) กระป๋องละ 150 กรัม น้ำหนักรวมทั้งหมดเท่ากับ 3 กิโลกรัม แต่ยังไม่สามารถใช้เป็นตัวแทนด้านจุลชีววิทยาได้ จึงต้องสุ่มเก็บ 34 จุด (1 กระป๋อง ถือเป็น 1 จุด) กระป๋องละ 150 กรัม น้ำหนักรวมทั้งหมดเท่ากับ 5.1 กิโลกรัม แทน
4) พิจารณาด้านเคมี ตามข้อ 2.2 และ 7.1.1 ดังนั้นต้องทดสอบด้านเคมี 2 ตัวอย่าง ตามโควตาที่ตัดด้านจุลชีววิทยา

สรุป

ผู้ประกอบการจะต้องสุ่มเก็บตัวอย่างที่มีรายละเอียด รหัสสินค้า วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ ของสินค้าตรงกัน จำนวน 2 ตัวอย่าง (ใบรับรองการสุ่มฯ 2 ฉบับ) **โดยทั้งสองตัวอย่างต้องทดสอบทั้ง 3 ด้าน**

- **ตัวอย่างที่หนึ่ง:** สุ่มเก็บ 40 จุด (1 กระป๋อง ถือเป็น 1 จุด) กระป๋องละ 150 กรัม น้ำหนักรวมทั้งหมดเท่ากับ 6 กิโลกรัม
- **ตัวอย่างที่สอง:** สุ่มเก็บ 34 จุด (1 กระป๋อง ถือเป็น 1 จุด) กระป๋องละ 150 กรัม น้ำหนักรวมทั้งหมดเท่ากับ 5.1 กิโลกรัม

ตัวอย่างที่ 2

ผู้ประกอบการต้องการส่งออกข้าวกล้องหอมมะลิ 5,000 กระสอบ กระสอบละ 50 กิโลกรัม ผู้ประกอบการประสงค์ใช้มาตรฐานตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

แนวคิด

1) ใช้รายการทดสอบตามภาคผนวก **3 ลำดับที่ 7** ข้าวสาร / ข้าวนึ่ง (ตามคำนิยาม มกษ. 4000) มี 2 ด้าน คือ
   - ด้านเคมี (สารปนเปื้อนและสารพิษตกค้าง) [3 รายการ; Arsenic, Cadmium, Pesticide Residues 8 สาร]
   - ด้านสารพิษจากเชื้อรา [2 รายการ; Aflatoxins, Ochratoxin A]
2) พิจารณาด้านเคมี ตามข้อ 3.3 ดังนั้น ต้องทดสอบด้านเคมี 1 ตัวอย่าง ส่งตัวอย่างทดสอบ 10 หน่วย หน่วยละ 1 กิโลกรัม
3) พิจารณาด้านสารพิษจากเชื้อรา ตามข้อ 7.1.3 ในส่วนของจำนวนจุดและน้ำหนักตัวอย่างต่อจุด ส่งออก 5,000 กระสอบ กระสอบละ 50 กิโลกรัม น้ำหนักรวมเท่ากับ 250,000 กิโลกรัม (250 ตัน) ให้แบ่ง sublot ละ 100 ตัน จะแบ่งได้ 3 sublot จึงหมายถึงสุ่มตัวอย่าง 3 ตัวอย่าง ดังนี้
   - ตัวอย่างที่หนึ่ง: สุ่มเก็บตัวอย่าง 100 จุด จุดละ 25 กรัม จะได้น้ำหนักรวม 2.5 กิโลกรัมต่อตัวอย่าง แต่ยังไม่สามารถใช้เป็นตัวแทนด้านเคมีได้ จึงต้องสุ่มเก็บ 100 จุด จุดละ 100 กรัม น้ำหนักรวมทั้งหมดเท่ากับ 10 กิโลกรัม แทน
   - ตัวอย่างที่สองและสาม: สุ่มเก็บตัวอย่าง 100 จุด จุดละ 25 กรัม จะได้น้ำหนักรวม 2.5 กิโลกรัมต่อตัวอย่าง (สุ่มเก็บ 2 ตัวอย่าง)

สรุป

ผู้ประกอบการจะต้องสุ่มเก็บตัวอย่างที่มีรายละเอียด รหัสสินค้า วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุของสินค้าตรงกัน จำนวน 3 ตัวอย่าง (ใบรับรองการสุ่มฯ 3 ฉบับ) **โดยทั้งสามตัวอย่างต้องสุ่มเก็บ ตัวอย่างละ 100 จุด** ดังนี้

- **ตัวอย่างที่หนึ่ง:** ส่งทดสอบด้านสารพิษจากเชื้อรา และด้านเคมี สุ่มเก็บตัวอย่างจุดละ 100 กรัม จะได้น้ำหนักรวม 10 กิโลกรัมต่อตัวอย่าง
- **ตัวอย่างที่สองและสาม:** ส่งทดสอบเฉพาะด้านสารพิษจากเชื้อรา สุ่มเก็บตัวอย่างจุดละ 25 กรัม จะได้น้ำหนักรวม 2.5 กิโลกรัมต่อตัวอย่าง

ภาคผนวก 3

รายการและเกณฑ์การทดสอบที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด
กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานหรือข้อกำหนด

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	หน้า
1	กะทิสำเร็จรูป	ภ.3 (3)
2	กาแฟคั่ว	ภ.3 (4)
3	กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิทรวมถึงชนิดผงสำเร็จรูป (Instant)	ภ.3 (5)
4	โกโก้ผง / ช็อคโกแลตผง	ภ.3 (7)
5	ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป / บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป / เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป / วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป	ภ.3 (8)
6	ขนมขบเคี้ยวที่ผลิต หรือทำ หรือมีส่วนผสมจากพืช ปรุงรส / ไม่ปรุงรส (ผัก-ผลไม้ เห็ด ที่ทำให้สุก นำมาปรุงรสหรือไม่ก็ได้ รับประทานเพื่อเป็นขนมหรืออาหารว่าง)	ภ.3 (11)
7	ข้าวสาร / ข้าวนึ่ง (ตามคำนิยาม มกษ 4000)	ภ.3 (12)
8	ครีมเทียม (ชนิดแห้ง)	ภ.3 (13)
9	เครื่องดื่มเกลือแร่ และเครื่องดื่มชูกำลัง	ภ.3 (14)
10	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท	ภ.3 (16)
11	เครื่องดื่มชนิดแห้ง / ชนิดผง	ภ.3 (20)
12	ชา (ใบชาแห้ง / ชาผง) และชาสมุนไพร	ภ.3 (22)
13	ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิทรวมถึงชนิดผงสำเร็จรูป (Instant)	ภ.3 (23)
14	ช็อกโกแลตที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ (แท่ง / แผ่น / ขึ้นรูปในลักษณะอื่นๆ) ยกเว้น เครื่องดื่มช็อคโกแลตและช็อคโกแลตผง	ภ.3 (25)
15	ซีรัป (Syrup) / ซีรัปผง (Powdered Syrup)	ภ.3 (27)
16	ซอสบางชนิด	ภ.3 (28)
17	ซอสถั่วเหลือง (ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง)	ภ.3 (30)
18	ซอสในภาชนะบรรจุปิดสนิทชนิดอื่นๆ	ภ.3 (31)
19	เดกซ์ทรินสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	ภ.3 (33)
20	เต้าเจี้ยว	ภ.3 (34)
21	ถั่ว (เมล็ดแห้ง)	ภ.3 (35)
22	ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)	ภ.3 (36)
23	ธัญพืช (เมล็ดแห้ง)	ภ.3 (37)
24	ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืชปรุงรส (พร้อมบริโภค) ผลิตภัณฑ์อาหารเช้าจากธัญพืชหรือข้าวโอ๊ตบด โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป	ภ.3 (38)
25	น้ำจิ้ม	ภ.3 (39)
26	น้ำตาลก้อน / น้ำตาลขาวชนิดผลึก	ภ.3 (41)
27	น้ำตาลทรายขาว / น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ / น้ำตาลผสมกลูโคส หรือ ฟรักโทส หรือ มอลโทส หรือ เด็กโตรส หรือ น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวหรือโมเลกุลคู่ชนิดอื่น	ภ.3 (42)
28	น้ำตาลทรายดิบ	ภ.3 (43)
29	น้ำตาลทรายแดง / น้ำตาลอ้อยธรรมชาติ	ภ.3 (44)
30	น้ำตาลชนิดผงหรือชนิดป่น (Powder Sugar) ที่ทำหรือผลิตจากน้ำตาลทรายขาว/ขาวบริสุทธิ์	ภ.3 (45)
31	น้ำตาลปั้นแต่งหน้าขนม / น้ำตาลหรือน้ำเชื่อมชนิดอื่นๆ ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ภ.3 (46)

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	หน้า
32	น้ำตาลชนิดอื่นๆ / น้ำตาลผสม Sugar Mixed (นอกเหนือจากลำดับที่ 26–31)	ภ.3 (47)
33	น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสม	ภ.3 (48)
34	น้ำพริกแกง / เครื่องเทศแห้งหรือบดแห้ง / ผงหรือแป้งมัสตาร์ด (รวมถึงน้ำพริกชนิดต่างๆ)	ภ.3 (50)
35	น้ำมันและไขมันสำหรับบริโภค	ภ.3 (52)
36	น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูกลั่น	ภ.3 (53)
37	นมเปรี้ยวหรือโยเกิร์ตที่ทำจากถั่วและนัท	ภ.3 (54)
38	แป้งข้าวโพด / ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดที่นำไปใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร (ใช้เป็นวัตถุดิบ)	ภ.3 (55)
39	แป้งข้าวเจ้า / แป้งข้าวเหนียว / แป้งมันสำปะหลัง	ภ.3 (56)
40	แป้งดัดแปรสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	ภ.3 (57)
41	แป้งผสมสำหรับประกอบอาหารทอด	ภ.3 (58)
42	แป้งสาลี	ภ.3 (59)
43	วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสอาหารและวัตถุเจือปนอาหารที่ทำหรือผลิตจากพืช	ภ.3 (60)
44	ผงปรุงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร	ภ.3 (61)
45	ผักดอง	ภ.3 (63)
46	ผักแห้ง	ภ.3 (64)
47	ผัก-ผลไม้ตัดแต่งแปรรูปเบื้องต้น (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) / พืชงอกทุกชนิด (Sprouts)	ภ.3 (65)
48	ผัก-ผลไม้สดทั้งเปลือกทุกชนิด (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) [พืชนอกเหนือจากประกาศพืชควบคุมเฉพาะ]	ภ.3 (66)
49	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	ภ.3 (68)
50	ผลไม้ดอง	ภ.3 (69)
51	ผลไม้แห้ง	ภ.3 (70)
52	ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท รวมถึงผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้แปรรูปพร้อมบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	ภ.3 (71)
53	ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ตัดแต่ง (พร้อมปรุง/พร้อมบริโภค) ที่มีเครื่องปรุงรส หรือเครื่องเทศ หรือธัญพืชเป็นส่วนประกอบ	ภ.3 (73)
54	ผลิตภัณฑ์แกงหรือซุปพร้อมบริโภค (ที่มีน้ำ หรือ กะทิ หรือ ไขมันจากพืช เป็นส่วนประกอบ)	ภ.3 (74)
55	ผลิตภัณฑ์แป้งขึ้นรูป	ภ.3 (76)
56	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (ชนิดที่ไม่มีไข่และนมเป็นส่วนประกอบ)	ภ.3 (78)
57	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ของเหลว, ผงชง, อัดเม็ด, แคปซูล, เกล็ด)	ภ.3 (80)
58	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	ภ.3 (82)
59	มอลทิทอล / ซอร์บิทอล / ไซลิทอล / อินูลิน / สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ผลิตจากพืช	ภ.3 (84)
60	แยมผลไม้ / ผลไม้กวน / มาร์มาเลต	ภ.3 (85)
61	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ยีสต์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	ภ.3 (86)
62	ลูกอม / ลูกกวาด / ทอฟฟี่ / มาร์ชิแพนแต่งขนม (ชนิดที่ไม่มีไข่และนมเป็นส่วนประกอบ)	ภ.3 (87)
63	สมุนไพรและเครื่องเทศแห้ง	ภ.3 (89)
64	เห็ดแห้ง	ภ.3 (90)
65	ไอศกรีม หวานเย็น และผลิตภัณฑ์ที่มีไอศกรีมเป็นส่วนประกอบ	ภ.3 (92)
66	อาหารแช่เยือกแข็งอื่นๆ (นอกเหนือจากลำดับที่ 65)	ภ.3 (94)
67	เจลาติน / เยลลี่ / เยลลี่พร้อมดื่ม	ภ.3 (95)

ลำดับที่ 1: กะทิสำเร็จรูป		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	
	- ชนิด Pasteurized	≤ 2.0×10^4 CFU/g
	- ชนิด Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^1 CFU/g
	- ชนิดผง	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	
	- ชนิด Pasteurized	Not Detected in 0.1 g
	- Sterilized หรือ UHT	Not Detected in 0.1 g
	- ชนิดผง	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.6 Coliforms	< 3.0 MPN/g
	1.7 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.8 *Bacillus cereus*	
	- ชนิด Pasteurized หรือ ชนิดผง	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	- ชนิด Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^1 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 30 mg/kg
	2) Benzoic Acid	
	- เฉพาะชนิด Pasteurized	≤ 1,000 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 2: กาแฟคั่ว		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.2 Total Plate Count	≤ 3.0×10^3 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.6 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Ochratoxin A	≤ 5.0 µg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 3: กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิทรวมถึงชนิดผงสำเร็จรูป (Instant)		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Coliforms	
	- ชนิดเหลว	< 2.2 MPN/100 ml
	- ชนิดผง	< 3.0 MPN/g
	1.2 *Escherichia coli*	
	- ชนิดเหลว	< 2.2 MPN/100 ml
	- ชนิดผง	< 3.0 MPN/g
	1.3 Total Yeast and Mold Count	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/g หรือ ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g หรือ ml
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g หรือ ml
	1.5 *Bacillus cereus*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/g หรือ ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g หรือ ml
	1.6 *Clostridium perfringens*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/g หรือ ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g หรือ ml
	1.7 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g หรือ ml
	1.8 Total Plate Count	≤ 3.0×10^3 CFU/g หรือ ml
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Ochratoxin A	
	- เฉพาะกาแฟชนิดผงสำเร็จรูป	≤ 10.0 µg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 70 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 250 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 500 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง
		≤ 250 mg/kg
	3.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	3) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 100 mg/kg
	5) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	6) Sunset Yellow FCF	≤ 100 mg/kg

ลำดับที่ 3: กาแฟปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิทรวมถึงชนิดผงสำเร็จรูป (Instant) [ต่อ]		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
3. Food Additives [B1] **(ต่อ)**	3.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 600 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 600 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 300 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 300 mg/kg
	5) Cyclamates	≤ 350 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 4: โกโก้ผง / ช็อคโกแลตผง		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 3.0×10^3 CFU/g
	1.2 Total Mold Count	≤ 5.0×10^1 CFU/g
	1.3 Total Yeast Count	≤ 5.0×10^1 CFU/g
	1.4 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.8 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Contaminants	2.1 Cadmium (Cd)	
	- ชนิดที่มีปริมาณโกโก้ อยู่ 50-70%	≤ 0.8 mg/kg
	- ชนิดที่มีปริมาณโกโก้ มากกว่า 70%	≤ 0.9 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 5: ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป / บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป / เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป / วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป ***ข้อกำหนดเพิ่มเติม*** **:** ให้สุ่มเก็บตัวอย่างตามปกติแต่แยกการทดสอบระหว่างตัวเส้นกับเครื่องปรุง		
5/1 ทดสอบเฉพาะตัวเส้น ของ ก๋วยเตี๋ยว / เส้นบะหมี่ / เส้นหมี่ / วุ้นเส้น		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count - เส้นบะหมี่ - เส้นหมี่/ก๋วยเตี๋ยว/วุ้นเส้น 1.2 Total Mold Count - เส้นบะหมี่ - เส้นหมี่/ก๋วยเตี๋ยว/วุ้นเส้น 1.3 *Staphylococcus aureus* 1.4 *Escherichia coli* 1.5 *Salmonella* spp. 1.6 *Clostridium perfringens* 1.7 *Bacillus cereus*	 $\leq 1.0 \times 10^3$ CFU/g $\leq 3.0 \times 10^4$ CFU/g $\leq 1.0 \times 10^1$ CFU/g $\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g Not Detected in 0.1 g < 3.0 MPN/g Not Detected in 25 g Not Detected in 0.01 g $\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative 1) Sulfur Dioxide 2) Benzoic Acid 3) Sorbic Acid	 ≤ 20 mg/kg ≤ 1,000 mg/kg ≤ 2,000 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2] 1) Amaranth 2) Fast Green FCF 3) Sunset Yellow FCF 4) Tartrazine	 ≤ 100 mg/kg ≤ 290 mg/kg ≤ 300 mg/kg ≤ 300 mg/kg
	2.3 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ 1) Butylated Hydroxyanisole 2) Butylated Hydroxytoluene 3) Tertiary Butylhydroquinone 4) Propyl Gallate	 ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg (เฉพาะ Noodle) หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) และ/หรือ 4) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg
3. Filth [D1]	3.1 Light Filth (per 225 g in 6 subsamples)	- Average of 225 insect fragments or more - Average of 4.5 rodent hairs or more

ลำดับที่ 5: ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป / บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป / เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป / วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป [ต่อ]		
5/2 ทดสอบเฉพาะเครื่องปรุง		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 5.0×10^5 CFU/g
	1.2 Total Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.4 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.01 g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 200 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง
		≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	3) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	5) Ponceau 4R	≤ 500 mg/kg
	6) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 2,000 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 2,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 1,500 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 700 mg/kg
	2.4 Antioxidant	
	- เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg
	3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg
	4) Propyl Gallate	≤ 200 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) และ/หรือ 4) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg

ลำดับที่ 5: ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป / บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป / เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป / วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป [ต่อ]		
Note :	A1	การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)
	A2	กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้
	A3	กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้
	B1	การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**
	B2	รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด
	C1	สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)
	D1	รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 6: ขนมขบเคี้ยวที่ผลิต หรือทำ หรือมีส่วนผสมจากพืช ปรุงรส / ไม่ปรุงรส
(ผัก-ผลไม้ และเห็ด ที่ทำให้สุก นำมาปรุงรสหรือไม่ก็ได้ *รับประทานเพื่อเป็นขนมหรืออาหารว่าง*)
เช่น กล้วยทอดปรุงรส เห็ดทอดปรุงรส ข้าวโพดอบกรอบปรุงรส ขนมขาไก่ เป็นต้น

รายการทดสอบ [C1]		เกณฑ์การทดสอบ
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 Coliforms	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.7 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.8 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	2) Sorbic Acid	
	- ผลไม้	≤ 1,200 mg/kg
	- ผักและเห็ด	≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	
	- เฉพาะผลไม้	≤ 500 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	3) Saccharin	
	- เฉพาะผักและเห็ด	≤ 160 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 150 mg/kg
3. Filth [D1] - เฉพาะที่ทำจากแป้งข้าว - เฉพาะผักและผลไม้อบ หรือ ผักและผลไม้ Freeze Dry	3.1 Light Filth - per 225 g in 6 subsamples - per 100 g in 6 subsamples	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : **1** วันที่ประกาศแก้ไข : **1 กรกฎาคม 2567**

ลำดับที่ 7: ข้าวสาร / ข้าวนึ่ง

โดยใช้คำนิยามที่ดัดแปลงจาก มกษ. 4000-2560

- ข้าวกล้อง หมายถึง ข้าวที่ผ่านการกะเทาะเปลือกเท่านั้น
- ข้าวขาว หมายถึง ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องไปขัดเอารำข้าวออก

รายการทดสอบ		เกณฑ์การทดสอบ
1. Mycotoxins/Toxins	1.1 Aflatoxin - เฉพาะข้าวกล้อง (husked rice) 1.2 Ochratoxin A - เฉพาะข้าวกล้อง (husked rice)	 ≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2) ≤ 5.0 µg/kg
2. Food Contaminants	2.1 Arsenic (As) - ข้าวขาว (polished rice) - ข้าวกล้อง (husked rice) 2.2 Cadmium (Cd) - เฉพาะข้าวขาว (polished rice)	 ≤ 0.2 mg/kg ≤ 0.35 mg/kg ≤ 0.4 mg/kg
3. Pesticide Residues	3.1 Chlorpyrifos */ ** 3.2 Carbaryl 3.3 Carbofuran (ผลรวมของ Carbofuran และ Carbofuran-3-hydroxy) 3.4 Pirimiphos-methyl 3.5 Fenitrothion 3.6 Acephate 3.7 Imidacloprid 3.8 Paraquat */***	ตรวจสอบเกณฑ์ตามมาตรฐาน มกษ. 9002 * หมายถึง วัตถุอันตรายชนิดที่ 4 (วอ.4) ที่ห้ามมิให้มีการผลิต การนำเข้า การส่งออก หรือการมีไว้ในครอบครอง ดังนั้นจึง **ต้องตรวจไม่พบ (Not Detected)** ** กำหนดค่า LOD ของวิธีทดสอบไม่เกิน 0.01 mg/kg *** กำหนดค่า LOD ของวิธีทดสอบไม่เกิน 0.02 mg/kg
4. Filth [D1]	4.1 Light Filth (External) (per 225 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

<u>หมายเหตุ</u>:

- กรณีที่ผู้ประกอบการใช้สารรม Methyl bromide หรือ Hydrogen phosphide ให้แนบหลักฐานการรมพร้อมชื่อของผู้ที่ดำเนินการรม (ที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น) มาพร้อมประกอบการขอใบรับรองสุขอนามัยทุกครั้ง
- กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ได้ใช้สารรม Methyl bromide หรือ Hydrogen phosphide ให้ผู้ประกอบการทำหนังสือรับรองเป็นสำคัญ

<u>Note</u> : D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 8: ครีมเทียม (ชนิดแห้ง)		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^5 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.6 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 9: เครื่องดื่มเกลือแร่ และเครื่องดื่มชูกำลัง		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Yeast and Mold Count	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/ml
	1.2 *Escherichia coli*	< 2.2 MPN/100 ml
	1.3 Coliforms	< 2.2 MPN/100 ml
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 ml
	1.5 *Clostridium perfringens*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/ml
	1.6 *Bacillus cereus*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/ml
	1.7 *Staphylococcus aureus*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^1 CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/ml
	1.8 Total Plate Count	≤ 5.0×10^2 CFU/ml
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	≤ 0.3 mg/kg
	2.2 Tin (Sn)	
	- เฉพาะกระป๋องเคลือบดีบุกที่บรรจุ	≤ 150 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 70 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 250 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 500 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 250 mg/kg
	3.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Azorubine (Carmoisine)	≤ 95 mg/kg
	3) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	5) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 100 mg/kg
	6) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	7) Tartrazine	≤ 100 mg/kg
	8) Sunset Yellow FCF	≤ 100 mg/kg

ลำดับที่ 9: เครื่องดื่มเกลือแร่ และเครื่องดื่มชูกำลัง [ต่อ]		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
3. Food Additives [B1] **(ต่อ)**	3.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 600 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 600 mg/kg
	3) Cyclamates	≤ 350 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 300 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 10: เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ได้แก่

10.1 เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผัก รวมถึงชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค

10.2 เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ รวมถึงชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค

10.3 เครื่องดื่มชนิดเนคต้าที่มีหรือทำจากผัก รวมถึงชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค

10.4 เครื่องดื่มชนิดเนคต้าที่มีหรือทำจากผลไม้ รวมถึงชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค

10.5 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีหรือไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือก๊าซออกซิเจน รวมถึงชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค

10.6 เครื่องดื่มที่มีหรือทำจาก ธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้น ถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ)

10.7 เครื่องดื่มที่มีหรือทำจาก ถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ

10.8 เครื่องดื่มชนิดอื่นๆ

รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Yeast and Mold Count	
	- Sterilized หรือ UHT	$< 1.0 \times 10^0$ CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/ml
	1.2 *Escherichia coli*	< 2.2 MPN/100 ml
	1.3 Coliforms	< 2.2 MPN/100 ml
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 ml
	1.5 *Clostridium perfringens*	
	- Sterilized หรือ UHT	$< 1.0 \times 10^0$ CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/ml
	1.6 *Bacillus cereus*	
	- Sterilized หรือ UHT	$< 1.0 \times 10^0$ CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/ml
	1.7 *Staphylococcus aureus*	
	- Sterilized หรือ UHT	$< 1.0 \times 10^1$ CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/ml
	1.8 Total Plate Count	$\leq 5.0 \times 10^2$ CFU/ml
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin	
	- เฉพาะเครื่องดื่มตามข้อ 10.6	≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
3. Food Contaminants	3.1 Lead (Pb)	
	- น้ำผลไม้จากเบอร์รี่และผลไม้ผลเล็ก (ยกเว้นน้ำองุ่น)	≤ 0.05 mg/kg
	- น้ำองุ่น	≤ 0.04 mg/kg
	- น้ำผลไม้ชนิดอื่นๆ	≤ 0.03 mg/kg
	3.2 Tin (Sn)	
	- เฉพาะกระป๋องเคลือบดีบุกที่บรรจุน้ำผัก/ผลไม้เท่านั้น	≤ 150 mg/kg

ลำดับที่ 10: เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท [ต่อ]		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
4. Food Additives [B1]	4.1 Preservative	
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.1**	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 50 mg/kg
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.2** และ **10.4**	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 50 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง
		≤ 1,000 mg/kg
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.3**	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 50 mg/kg
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.3 (ชนิดเข้มข้น)**	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 50 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 600 mg/kg
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.5**	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 70 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 250 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 500 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง
		≤ 250 mg/kg
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.6**	
	1) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	2) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 1) และ) รวมกันต้อง
		≤ 1,000 mg/kg
	4.2 Synthetic Food Color [B2]	
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.5**	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Azorubine (Carmoisine)	≤ 95 mg/kg
	3) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	5) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 100 mg/kg
	6) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	7) Tartrazine	≤ 100 mg/kg
	8) Sunset Yellow FCF	≤ 100 mg/kg

ลำดับที่ 10: เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท [ต่อ]		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
4. Food Additives [B1] **(ต่อ)**	4.2 Synthetic Food Color [B2]	
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.6**	
	1) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	2) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.7**	
	1) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	2) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 150 mg/kg
	3) Tartrazine	≤ 300 mg/kg
	4) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	4.3 Sweetener	
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.3**	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 600 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 80 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 400 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 300 mg/kg
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.3 (ชนิดเข้มข้น)**	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 600 mg/kg
	3) Cyclamates	≤ 400 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 300 mg/kg
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.4**	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 600 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 80 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 400 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 300 mg/kg
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.5**	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 600 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 600 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 300 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 350 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 300 mg/kg
	- เครื่องดื่มตามข้อ **10.7**	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 500 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,300 mg/kg
	3) Sucralose	≤ 400 mg/kg

ลำดับที่ 10: เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท [ต่อ]		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
4. Food Additives [B1] **(ต่อ)**	4.4 Antioxidant - เครื่องดื่มตามข้อ **10.6** 1) Butylated Hydroxyanisole 2) Butylated Hydroxytoluene 3) Tertiary Butylhydroquinone 4) Propyl Gallate	 ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) และ/หรือ 4) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg
5. Filth [D1]	5.1 Light Filth (per 250 ml in 6 subsamples) - เฉพาะน้ำมะเขือเทศ น้ำสับปะรด และน้ำผลไม้ตระกูลซิตรัส (citrus)	 - 5 or more Drosophila and other fly eggs - 1 or more Maggots

<u>หมายเหตุ</u>:

- กรณีเครื่องดื่มตามข้อ 10.8 กำหนดให้ผู้ประกอบการส่งเอกสารเกี่ยวกับองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในการกำหนดรายการและเกณฑ์การทดสอบทางด้าน Food Additive โดยติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกับเจ้าหน้าที่ กทร. ก่อนส่งตัวอย่างทดสอบ

<u>Note</u> :

A1 การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยแบบทั้งระบบการผลิตในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 11: เครื่องดื่มชนิดแห้ง/ผง		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.2 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.3 Coliforms	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.6 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.8 Total Plate Count	≤ 3.0×10^3 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 70 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 250 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 500 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 250 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Azorubine (Carmoisine)	≤ 95 mg/kg
	3) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	5) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 100 mg/kg
	6) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	7) Tartrazine	≤ 100 mg/kg
	8) Sunset Yellow FCF	≤ 100 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 600 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 600 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 300 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 350 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 300 mg/kg

ลำดับที่ 11: เครื่องดื่มชนิดแห้ง/ผง [ต่อ]

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 12: ชา (ใบชาแห้ง/ชาผง) และชาสมุนไพร		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 *Staphylococcus aureus*	< 1.0×10^1 CFU/g
	1.3 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.4 Total Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.5 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.6 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
2. Food Contaminants	2.1 Cadmium (Cd)	≤ 0.3 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	2) Sorbic Acid	≤ 500 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 1) และ 2) รวมกันต้อง
		≤ 500 mg/kg
	3.2 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 600 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 600 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 200 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 300 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 13: ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิทรวมถึงชนิดผงสำเร็จรูป (Instant)		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Coliforms	
	- ชนิดเหลว	< 2.2 MPN/100 ml
	- ชนิดผง	< 3.0 MPN/g
	1.2 *Escherichia coli*	
	- ชนิดเหลว	Not Detected in 1 ml
	- ชนิดผง	Not Detected in 0.1 g
	1.3 Total Yeast and Mold Count	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/g หรือ ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g หรือ ml
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g หรือ ml
	1.5 *Bacillus cereus*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/g หรือ ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g หรือ ml
	1.6 *Clostridium perfringens*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/g หรือ ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g หรือ ml
	1.7 *Staphylococcus aureus*	< 1.0×10^1 CFU/g หรือ ml
	1.8 Total Plate Count	≤ 3.0×10^3 CFU/g หรือ ml
2. Food Contaminants	2.1 Arsenic (As)	≤ 0.2 mg/kg
	2.1 Lead (Pb)	≤ 0.5 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 70 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 250 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 500 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 250 mg/kg)
	3.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Azorubine (Carmoisine)	≤ 95 mg/kg
	3) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	5) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 100 mg/kg
	6) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	7) Tartrazine	≤ 100 mg/kg
	8) Sunset Yellow FCF	≤ 100 mg/kg

ลำดับที่ 13: ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิทรวมถึงชนิดผงสำเร็จรูป (Instant) [ต่อ]		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
3. Food Additives [B1] **(ต่อ)**	3.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 600 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 600 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 300 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 300 mg/kg
	5) Cyclamates	≤ 350 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 14: ช็อกโกแลตที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ (แท่ง / แผ่น / ขึ้นรูปในลักษณะอื่นๆ) ยกเว้น เครื่องดื่มช็อคโกแลตและช็อคโกแลตผง		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Yeast & Mold Count	< 1.0×10^2 CFU/g
	1.2 Total Plate Count	≤ 3.0×10^3 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Contaminants	2.1 Cadmium (Cd)	
	- ชนิดที่มีปริมาณโกโก้ อยู่ 50-70%	≤ 0.8 mg/kg
	- ชนิดที่มีปริมาณโกโก้ มากกว่า 70%	≤ 0.9 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	3) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 450 mg/kg
	4) Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg
	5) Tartrazine	≤ 100 mg/kg
	5) Sunset Yellow FCF	≤ 400 mg/kg
	3.2 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 500 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 3,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 500 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 500 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 800 mg/kg
	3.3 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg
	3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg
	4) Propyl Gallate	≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3 และ/หรือ 4) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg

ลำดับที่ 14: ช็อกโกแลตที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ (แท่ง / แผ่น / ขึ้นรูปในลักษณะอื่นๆ) [ต่อ]		
Note :	A1	การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)
	A2	กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้
	A3	กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้
	B1	การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**
	B2	รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 15: ซีรัป (Syrup) / ซีรัปผง (ชนิดแห้ง) (Powdered Syrup) ได้แก่

15.1) กลูโคส (Glucose) ซีรัป/ซีรัปผง

15.2) ฟรักโทส (Fructose) ซีรัป/ซีรัปผง

15.3) มอลโทส (Maltose) ซีรัป/ซีรัปผง

15.4) เด็กโตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose Monohydrate; D-Glucose) ซีรัป/ซีรัปผง

15.5) น้ำเชื่อม (Liquid Sugar) เช่น Liquid Sucrose

รายการทดสอบ		เกณฑ์การทดสอบ
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 5.0 x 10^2 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	Not Detected in 0.1 g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.5 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.6 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0 x 10^2 CFU/g
2. Food Contaminants	2.1. Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	
	- ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 15.1)	≤ 20 mg/kg
	- ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 15.2)	≤ 15 mg/kg
	- ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 15.3)	≤ 15 mg/kg
	- ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 15.4)	≤ 15 mg/kg
	- ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 15.5)	≤ 70 mg/kg
4. Filth [D1]	4.1 Filth (per 200 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0 x 10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0 x 10^1 หรือ < 1.0 x 10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 16: ซอสบางชนิด ได้แก่ ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสแป้งหรือซอสแป้งผสมสี และซอสผสม		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Bacteria Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 300 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	3) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	4) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	5) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 1,000 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 350 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 160 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 450 mg/kg
	2.4 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 100 mg/kg
	3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) รวมกันต้อง ≤ 100 mg/kg

ลำดับที่ 16: ซอสบางชนิด [ต่อ]		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
3. Filth [D1]	3.1 Light Filth (per 225 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 17: ซอสถั่วเหลือง (ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง)		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.2 Coliforms	< 3.0 MPN/g
	1.3 Total Bacteria Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.4 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.8 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 3-MCPD / 3-Chloro-1,2-propanediol - เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ใช้กรดย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	≤ 0.4 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative 1) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3.2 Sweetener 1) Saccharin	≤ 500 mg/kg
4. Filth [D1]	4.1 Light Filth (per 225 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 18: ซอสในภาชนะบรรจุปิดสนิทชนิดอื่นๆ **ยกเว้น** ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสแป้งหรือซอสแป้งผสมสี ซอสผสม เต้าเจี้ยว น้ำจิ้ม และซอสปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Bacteria Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 5.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 300 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	3) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	4) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	5) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 1,000 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 350 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 160 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 450 mg/kg
	2.4 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 100 mg/kg
	3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) รวมกันต้อง ≤ 100 mg/kg

ลำดับที่ 18: ซอสในภาชนะบรรจุปิดสนิทชนิดอื่นๆ [ต่อ]		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
3. Filth [D1]	3.1 Light Filth (per 225 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 19: เดกซ์ทรินสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร เช่น เดกซ์ทรินขาว เดกซ์ทรินเหลือง มอลโทเดกซ์ทริน		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	$\leq 5.0 \times 10^3$ CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Clostridium perfringens*	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
	1.6 *Bacillus cereus*	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
	1.7 *Staphylococcus aureus*	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 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

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ $< 1.0 \times 10^1$ หรือ $< 1.0 \times 10^2$ CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 20: เต้าเจี้ยว		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Bacteria Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.6 *Bacillus cereus*	≤ 2.5×10^3 CFU/g
	1.7 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative 1) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Sweetener 1) Saccharin	≤ 200 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 21: ถั่ว (เมล็ดแห้ง)		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Mycotoxins/Toxins	1.1 Aflatoxin - ยกเว้น ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วแดง และถั่วดำ	≤ 15.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
2. Food Contaminants	2.1 Cadmium (Cd) - ยกเว้น ถั่วเหลือง 2.2 Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg ≤ 0.1 mg/kg
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 22: ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 5.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 Coliforms	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.7 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.8 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin - ยกเว้นผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วแดง และถั่วดำ	≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 23: ธัญพืช (เมล็ดแห้ง)		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Mycotoxins/Toxins	1.1 Aflatoxin - ข้าวโพด - ธัญพืชชนิดอื่นๆ	 ≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2) ≤ 4.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
2. Food Contaminants	2.1 Cadmium (Cd) 2.2 Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg ≤ 0.2 mg/kg
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 24: ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ธัญพืชปรุงรส (พร้อมบริโภค) ผลิตภัณฑ์อาหารเช้าจากธัญพืชหรือข้าวโอ๊ตบดโจ๊กกึ่งสำเร็จรูป		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 Coliforms	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.7 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.8 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin	≤ 4.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
3. Food Additives [B1]	3.1 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 200 mg/kg
	3) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	3.2 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 1,200 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 100 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 1,000 mg/kg
	3.3 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 100 mg/kg
	3) Propyl Gallate	≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) รวมกันต้อง ≤ 100 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 25: น้ำจิ้ม		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Bacteria Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.6 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.7 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 300 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1000 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 1000 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	3) Fast green FCF	
	- เฉพาะซอสอิมัลชัน	≤ 100 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	5) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	6) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 1,000 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 350 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 160 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 450 mg/kg
	2.4 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 100 mg/kg
	3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) รวมกันต้อง ≤ 100 mg/kg

ลำดับที่ 25: น้ำจิ้ม [ต่อ]		
Note :	A1	การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)
	A2	กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้
	A3	กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้
	B1	การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**
	B2	รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด
	C1	สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 26: น้ำตาลก้อน / น้ำตาลขาวชนิดผลึก		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.2 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.3 Coliforms	Not Detected in 0.1 g
	1.4 Total Plate Count	$\leq 5.0 \times 10^2$ CFU/g
	1.5 Total Yeast and Mold Count	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
	1.6 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.7 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.8 *Bacillus cereus*	$\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	$\leq$ 0.1 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	$\leq$ 70 mg/kg
4. Filth [D1]	4.1 Filth	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า
	(per 100 g in 6 subsamples)	

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 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

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ $< 1.0 \times 10^1$ หรือ $< 1.0 \times 10^2$ CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 27: น้ำตาลทรายขาว / น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ / น้ำตาลผสมกลูโคส หรือ ฟรักโทส หรือ มอลโทส หรือ เด็กโตรส หรือ น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวหรือโมเลกุลคู่ชนิดอื่น		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 5.0×10^2 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.4 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.5 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.6 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	
	- น้ำตาลชนิดหยาบ	≤ 15 mg/kg
	- น้ำตาลชนิดละเอียด	≤ 20 mg/kg
4. Filth [D1]	4.1 Filth (per 100 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 28: น้ำตาลทรายดิบ		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^5 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.7 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 20 mg/kg
4. Filth [D1]	4.1 Filth	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า
	(per 100 g in 6 subsamples)	

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 29: น้ำตาลทรายแดง / น้ำตาลอ้อยธรรมชาติ		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 5.0 x 10^2 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0 x 10^2 CFU/g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.4 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.5 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.6 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0 x 10^2 CFU/g
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	
	- น้ำตาลชนิดหยาบ	≤ 20 mg/kg
	- น้ำตาลชนิดละเอียด	≤ 20 mg/kg
4. Filth [D1]	4.1 Filth (per 225 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0 x 10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0 x 10^1 หรือ < 1.0 x 10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 30: น้ำตาลชนิดผงหรือชนิดป่น (Powder Sugar) ที่ทำหรือผลิตจาก น้ำตาลทรายขาว/ขาวบริสุทธิ์		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Mold Count	≤ 5.0×10^1 CFU/g
	1.2 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.3 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.4 Total Plate Count	≤ 5.0×10^2 CFU/g
	1.5 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 15 mg/kg
4. Filth [D1]	4.1 Filth	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า
	(per 225 g in 6 subsamples)	

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 31: น้ำตาลปั้นแต่งหน้าขนม / น้ำตาลหรือน้ำเชื่อมชนิดอื่นๆ ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	< 1.0×10^1 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 40 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง
		≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	3) Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 1,000 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 3,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 300 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 500 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 1,500 mg/kg
3. Filth [D1]	3.1 Filth (per 225 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 32: น้ำตาลชนิดอื่นๆ / น้ำตาลผสม Sugar Mixed (นอกเหนือจากลำดับที่ 26-31)

- น้ำตาลแดงที่มีสีออกน้ำตาลหรือเหลือง เช่น น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลปึก น้ำตาลกรวด น้ำตาลงบ หรือ น้ำตาลธรรมชาติที่ผลิตจากพืชนิดอื่นๆ
- น้ำตาลผสม (Sugar Mixed) เช่น น้ำตาลผสมแป้งข้าวโพด น้ำตาลผสมผงโกโก้

รายการทดสอบ		เกณฑ์การทดสอบ
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 5.0 x 10^2 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0 x 10^2 CFU/g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.4 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.5 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.6 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0 x 10^2 CFU/g
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin - เฉพาะกรณีที่มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพด หรือส่วนผสมของถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วแดง และถั่วดำ) รวมกัน ≥ 20%	≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
3. Food Contaminants	3.1 Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg
4. Food Additives [B1]	4.1 Preservative 1) Sulfur Dioxide	 ≤ 40 mg/kg
5. Filth [D1]	5.1 Filth (per 225 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0 x 10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0 x 10^1 หรือ < 1.0 x 10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 33: น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสม เช่น โซดา		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Yeast and Mold Count	< 1.0×10^0 CFU/ml
	1.2 *Escherichia coli*	< 2.2 MPN/100 ml
	1.3 Coliforms	< 2.2 MPN/100 ml
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 ml
	1.5 *Clostridium perfringens*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/ml
	1.6 *Bacillus cereus*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^0 CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/ml
	1.7 *Staphylococcus aureus*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^1 CFU/ml
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/ml
	1.8 Total Plate Count	≤ 5.0×10^2 CFU/ml
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 70 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 250 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 500 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง
		≤ 250 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Azorubine (Carmoisine)	≤ 95 mg/kg
	3) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	5) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 100 mg/kg
	6) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	7) Tartrazine	≤ 100 mg/kg
	8) Sunset Yellow FCF	≤ 100 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 600 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 600 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 300 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 350 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 300 mg/kg

ลำดับที่ 33: น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสม [ต่อ]	
Note :	**A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)
	A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้
	A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้
	B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**
	B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 34: น้ำพริกแกง / เครื่องเทศแห้งหรือบดแห้ง / ผงหรือแป้งมัสตาร์ด (รวมถึงน้ำพริกชนิดต่างๆ)		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.01 g
	1.4 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.5 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.01 g
	1.6 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin - เฉพาะกรณีที่มีส่วนผสมของสมุนไพรและเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20%	≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 150 mg/kg
	2) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3.2 Sweetener	
	1) Acesulfame potassium	≤ 2,000 mg/kg
	2) Sucralose	≤ 400 mg/kg
	3. Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันหรือกะทิเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg
	3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg
	4) Propyl Gallate	≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) และ/หรือ 4) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg
4. Filth [D1]	4.1 Light Filth (per 25 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

ลำดับที่ 34: น้ำพริกแกง / เครื่องเทศแห้งหรือบดแห้ง / ผงหรือแป้งมัสตาร์ด (รวมถึงน้ำพริกชนิดต่างๆ) [ต่อ]		
Note :	A1	การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)
	A2	กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้
	A3	กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้
	B1	การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**
	D1	รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 35: น้ำมันและไขมันสำหรับบริโภค เช่น น้ำมันถั่วลิสง น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันปาล์ม น้ำมันมะพร้าว น้ำมันเมล็ดนุ่น น้ำมันเมล็ดฝ้าย น้ำมันเมล็ดทานตะวัน น้ำมันรำ และน้ำมันที่ผลิตจากพืชชนิดอื่นๆ		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Food Contaminants	1.1 Arsenic (As)	≤ 0.1 mg/kg
	1.2 Lead (Pb)	
	- น้ำมันมะกอก	≤ 0.4 mg/kg
	- น้ำมันชนิดอื่นๆ	≤ 0.08 mg/kg
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 36: น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูกลั่น		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Food Contaminants	1.1 Arsenic (As)	≤ 1 mg/kg
	1.2 Lead (Pb)	≤ 1 mg/kg
	1.3 Iron (Fe)	≤ 10 mg/kg
	1.4 Copper (Cu)	ข้อ 1.4 – 1.5 รวมกันต้อง
	1.5 Zinc (Zn)	≤ 10 mg/kg
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulphur dioxide	≤ 100 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 2,000 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 3,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 300 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 400 mg/kg
Note : B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**		
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 37: นมเปรี้ยวหรือโยเกิร์ตที่ทำจากถั่วและนัท		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Yeast and Mold Count - เฉพาะกรณีที่ฆ่าเชื้อหลังการหมัก	 < 1.0×10^1 CFU/g or ml
	1.2 Total Mold Count - เฉพาะกรณีที่ไม่ฆ่าเชื้อหลังการหมัก	 ≤ 1.0×10^2 CFU/g or ml
	1.3 Total Yeast Count - เฉพาะกรณีที่ไม่ฆ่าเชื้อหลังการหมักและไม่ใช้ยีสต์ในการหมัก	 ≤ 1.0×10^2 CFU/g or ml
	1.4 Coliforms	< 3.0 MPN/g or ml
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g or ml
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g or ml
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g or ml
	1.8 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g or ml
	1.9 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g or ml
	1.10 *Listeria monocytogenes*	Not Detected in 25 g or ml
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin - เฉพาะกรณีที่มีส่วนผสมของถั่วและนัท รวมกัน ≥ 20% (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วแดง และถั่วดำ)	 ≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
3. Food Additives [B1]	3.1 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	2) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 150 mg/kg
	3) Tartrazine	≤ 300 mg/kg
	4) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	3.2 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 500 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,300 mg/kg
	3) Sucralose	≤ 400 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 38: แป้งข้าวโพด/ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดที่นำไปใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร (ใช้เป็นวัตถุดิบ)

เช่น เกล็ดข้าวโพด

รายการทดสอบ		เกณฑ์การทดสอบ
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^6 CFU/g
	1.2 Total Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.4 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.5 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.6 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.7 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin	≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
3. Food Contaminants	3.1 Lead (Pb)	≤ 0.2 mg/kg
	3.2 Cadmium (Cd)	≤ 0.1 mg/kg
4. Food Additives [B1]	4.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	
	- เฉพาะแป้ง (Flours)	≤ 200 mg/kg
	- เฉพาะสตาร์ช (Starches)	≤ 50 mg/kg
5. Filth [D1]	5.1 Light Filth (per 50 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 39: แป้งข้าวเจ้า / แป้งข้าวเหนียว / แป้งมันสำปะหลัง		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^6 CFU/g
	1.2 Total Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	
	- แป้ง (Flours)	≤ 200 mg/kg
	- สตาร์ช (Starches)	≤ 50 mg/kg
3. Filth [D1]	3.1 Light Filth (per 100 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 40: แป้งดัดแปรสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร เช่น Modified starch		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count - ชนิดละลายในน้ำต่ำกว่า 35 °C - ชนิดละลายในน้ำสูงกว่า 35 °C 1.2 Total Mold Count 1.3 *Salmonella* spp. 1.4 *Escherichia coli* 1.5 *Clostridium perfringens* 1.6 *Bacillus cereus* 1.7 *Staphylococcus aureus*	 $\leq 5.0 \times 10^3$ CFU/g $\leq 1.0 \times 10^4$ CFU/g $\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g Not Detected in 25 g < 3.0 MPN/g $\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g $\leq 1.0 \times 10^3$ CFU/g $\leq 1.0 \times 10^2$ CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative 1) Sulfur Dioxide - แป้ง (Flours) - สตาร์ช (Starches)	 ≤ 200 mg/kg ≤ 50 mg/kg
3. Filth [D1]	3.1 Light Filth (per 225 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 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

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ $< 1.0 \times 10^1$ หรือ $< 1.0 \times 10^2$ CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 41: แป้งผสมสำหรับประกอบอาหารทอด

เช่น แป้งผสมสำเร็จรูปชนิดแห้ง แป้งชุบทอดเทมปุระ

รายการทดสอบ		เกณฑ์การทดสอบ
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^6 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 Coliforms	< 3.0 MPN/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.8 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sorbic Acid	≤ 2,000 mg/kg
3. Filth [D1]	3.1 Light Filth (per 225 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 42: แป้งสาลี		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^6 CFU/g
	1.2 Total Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.4 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.5 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.6 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.7 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	
	- แป้ง (Flours)	≤ 200 mg/kg
	- สตาร์ช (Starches)	≤ 50 mg/kg
3. Filth [D1]	3.1 Light Filth (per 50 g in 6 subsamples)	- Average of 75 insect fragments or more - Average of 1 rodent hairs or more

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 43: วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสอาหารและวัตถุเจือปนอาหาร*ที่ทำหรือผลิตจากพืช*

43.1 ผงชูรส (Monosodium glutamate)

43.2 วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสอาหารที่สกัดจากพืชตามธรรมชาติ ที่ไม่มีเลข INS No.

43.3 วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสอาหารและวัตถุเจือปนอาหารอื่นๆ (นอกเหนือจาก **43.1** และ **43.2**) ที่มีเลข INS No.

รายการทดสอบ		เกณฑ์การทดสอบ
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	
	- ผลิตภัณฑ์ **43.1 และ 43.2**	≤ 1.0×10^5 CFU/g
	- ผลิตภัณฑ์ **43.3**	ตรวจสอบตามที่ FAO กำหนด
	1.2 Total Yeast and Mold Count	
	- ผลิตภัณฑ์ **43.1 และ 43.2**	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	- ผลิตภัณฑ์ **43.3**	ตรวจสอบตามที่ FAO กำหนด
	1.3 *Escherichia coli*	
	- ผลิตภัณฑ์ **43.1 และ 43.2**	< 3.0 MPN/g
	- ผลิตภัณฑ์ **43.3**	ตรวจสอบตามที่ FAO กำหนด
	1.4 *Salmonella* spp.	
	- ผลิตภัณฑ์ **43.1 และ 43.2**	Not Detected in 25 g
	- ผลิตภัณฑ์ **43.3**	ตรวจสอบตามที่ FAO กำหนด
	1.5 *Staphylococcus aureus*	
	- ผลิตภัณฑ์ **43.1 และ 43.2**	Not Detected in 0.01 g
	- ผลิตภัณฑ์ **43.3**	ตรวจสอบตามที่ FAO กำหนด
	1.6 *Clostridium perfringens*	
	- ผลิตภัณฑ์ **43.1 และ 43.2**	Not Detected in 0.01 g
	- ผลิตภัณฑ์ **43.3**	ตรวจสอบตามที่ FAO กำหนด
	1.7 *Bacillus cereus*	
	- ผลิตภัณฑ์ **43.1 และ 43.2**	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	- ผลิตภัณฑ์ **43.3**	ตรวจสอบตามที่ FAO กำหนด
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	
	- ผลิตภัณฑ์ **43.1**	≤ 1 mg/kg
	- ผลิตภัณฑ์ **43.2 และ 43.3**	ตรวจสอบตามที่ FAO กำหนด
	2.2 Heavy Metals ชนิดอื่นๆ	ตรวจสอบตามที่ FAO กำหนด

หมายเหตุ:

รายการและเกณฑ์การทดสอบที่กำหนดให้เป็นไปตามมาตรฐานที่ FAO กำหนด สามารถตรวจสอบ ได้ที่ website http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : **1** วันที่ประกาศแก้ไข : **2 มกราคม 2568**

ลำดับที่ 44: ผงปรุงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เช่น ผงโรยข้าว ผงหมักอาหาร ผงปรุงรสสำเร็จรูปสำหรับอาหารผัด		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^5 CFU/g
	1.2 Total Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.01 g
	1.4 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.5 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.01 g
	1.6 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin - เฉพาะกรณีที่มีส่วนผสมของสมุนไพรและเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20%	≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 200 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 1,000 mg/kg
	3.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	3) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	5) Ponceau 4R	≤ 500 mg/kg
	6) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	3.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 2,000 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 2,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 1,500 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 700 mg/kg

ลำดับที่ 44: ผงปรุงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เช่น ผงโรยข้าว ผงหมักอาหาร ผงปรุงรสสำเร็จรูปสำหรับอาหารผัด		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
3. Food Additives [B1] **(ต่อ)**	3.4 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ 1) Butylated Hydroxyanisole 2) Butylated Hydroxytoluene 3) Tertiary Butylhydroquinone 4) Propyl Gallate	 ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) และ/หรือ 4) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 45: ผักดอง

เช่น พริกบดดอง กระเทียมบดดอง หอมบดดอง เป็นต้น

รายการทดสอบ		เกณฑ์การทดสอบ
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.4 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	
	- เฉพาะแตงกวาดอง	≤ 0.1 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 100 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 2,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง
		≤ 1,000 mg/kg
	3.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 500 mg/kg
	3) Fast Green FCF	≤ 300 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 150 mg/kg
	3.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 200 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 300 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 160 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 400 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 46: ผักแห้ง		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 500 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Sweetener	
	1) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	2) Saccharin	≤ 500 mg/kg
	3) Sucralose	≤ 580 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 47: ผัก-ผลไม้ตัดแต่งแปรรูปเบื้องต้น (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) / พืชงอกทุกชนิด (Sprouts) เช่น ผักสลัด ผักและผลไม้ตัดแต่งที่บรรจุในถาดโฟมหรือกล่องพลาสติก เป็นต้น		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	< 1.0×10^5 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	< 1.0×10^3 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 1.0×10^2 CFU/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Listeria monocytogenes*	Not Detected in 25 g
	1.6 *Staphylococcus aureus*	≤ 5.0×10^1 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 5.0×10^1 CFU/g
	1.8 *Clostridium perfringens*	≤ 5.0×10^1 CFU/g
Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml) **A2** กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้ **A3** กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้		
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 48: ผัก-ผลไม้สดทั้งเปลือกทุกชนิด (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) [พืชนอกเหนือจากประกาศพืชควบคุมเฉพาะ]		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Food Contaminants	1.1 Lead (Pb) เฉพาะผัก-ผลไม้ที่กำหนดต่อไปนี้ - ผลไม้ทุกชนิด (fruits) - ผักบริโภคผล (fruiting vegetables) - พืชหัวแบบหอม (bulb vegetables) - ถั่วฝักสด (legume vegetables) - ผักรากและผักหัว (root and tuber vegetables) - เห็ดราสดที่บริโภคได้ (mushroom)	 ≤ 0.1 mg/kg ≤ 0.05 mg/kg ≤ 0.1 mg/kg ≤ 0.1 mg/kg ≤ 0.1 mg/kg ≤ 0.3 mg/kg
	1.2 Cadmium (Cd) เฉพาะผักที่กำหนดต่อไปนี้ - ผักบริโภคผล (fruiting vegetables) - พืชหัวแบบหอม (bulb vegetables) - ถั่วฝักสด (legume vegetables) - ผักรากและผักหัว (root and tuber vegetables)	 ≤ 0.05 mg/kg ≤ 0.05 mg/kg ≤ 0.1 mg/kg ≤ 0.1 mg/kg
2. Pesticide Residues	**2.1 Organophosphate Group:** - Dichlorvos; DDVP - Diazinon - Pirimiphos-ethyl - Pirimiphos-methyl - Malathion - Profenofos - Prothiophos - Dimethoate - Omethoate - Phosalone - Triazophos - Fenitrothion - Methidathion - Ethion - Monocrotophos ***** - Dicrotophos ***** - Parathion ***** - Parathion-methyl ***** - Mevinphos ***** - Methamidophos ***** - EPN ***** - Azinphos-ethyl ***** - Chlorpyrifos ***** / ******	- ตรวจสอบเกณฑ์ตามมาตรฐาน มกษ. 9002 (ตามชนิดพืช) - กรณีพืชที่ต้องการส่งทดสอบ ไม่ได้กำหนดค่า Maximum Residue Limits (MRLs) ของสารตามตารางนี้ กำหนดให้ตรวจพบได้ไม่เกินค่าดีฟอลต์ลิมิตท์ (default limit) 0.01 mg/kg **ยกเว้น** วัตถุอันตรายทางการเกษตรที่กำหนดค่า ดีฟอลต์ลิมิตท์เฉพาะตามบัญชีหมายเลข 3 ท้ายมาตรฐาน มกษ. 9002 ***** หมายถึง วัตถุอันตรายชนิดที่ 4 (วอ. 4) ที่ห้ามมิให้มีการผลิต การนำเข้า การส่งออก หรือการมีไว้ในครอบครอง ดังนั้นจึง **ต้องตรวจไม่พบ (Not Detected)** ****** กำหนดค่า LOD ของวิธีทดสอบไม่เกิน 0.005 mg/kg

ลำดับที่ 48: ผัก-ผลไม้สดทั้งเปลือกทุกชนิด (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) [ต่อ]		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
2. Pesticide Residues (ต่อ)	**2.2 Pyrethroid Group:** - Permethrin - Cypermethrin - lambda-Cyhalothrin - Fenvalerate - Cyfluthrin - Deltamethrin	* หมายถึง วัตถุอันตรายชนิดที่ 4 (วอ. 4) ที่ห้ามมิให้มีการผลิต การนำเข้า การส่งออก หรือการมีไว้ในครอบครอง ดังนั้นจึง **ต้องตรวจไม่พบ (Not Detected)** ** กำหนดค่า LOD ของวิธีทดสอบไม่เกิน 0.005 mg/kg
	2.3 Carbamate Group: - Methomyl - Carbaryl - Fenobucarb - Carbofuran (ผลรวมของ Carbofuran และ Carbofuran-3-hydroxy) - Methiocarb - Isoprocarb - Promecarb	
	2.4 Endosulfan *	
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 49: ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง		
	รายการทดสอบ	**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^6 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 100 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 500 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง
		≤ 500 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	3) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 200 mg/kg
	5) Ponceau 4R	≤ 200 mg/kg
	3.6 Sunset Yellow FCF	≤ 200 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 500 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 2,000 mg/kg
	3) Sucralose	≤ 800 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 50: ผลไม้ดอง		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 100 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 160 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 150 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 51: ผลไม้แห้ง		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	
	- แอปริคอต	≤ 2,000 mg/kg
	- ลูกเกด	≤ 1,500 mg/kg
	- มะพร้าวแห้ง	≤ 200 mg/kg
	- มะพร้าวแห้งสกัดน้ำมันออก	≤ 50 mg/kg
	- ผลไม้ชนิดอื่นๆ	≤ 1,000 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 800 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 500 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 500 mg/kg
	2.2 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 500 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 2,000 mg/kg
	3) Sucralose	≤ 1,500 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 52: ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท รวมถึงผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้แปรรูปพร้อมบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท

52.1) ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ผลิตแบบที่ 1) หมายถึง **อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน** ภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก (อาหารที่มี pH > 4.6 ต้องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิและเวลาที่กำหนด โดยให้ค่า Sterilizing value (F0) ไม่ต่ำกว่า 3 นาที) ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

52.2) ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (ผลิตแบบที่ 2) หมายถึง อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (laminate) ฉาบ เคลือบ อัด หรือติดด้วยโลหะ หรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามียางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่นซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุได้ในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

รายการทดสอบ [C1]		เกณฑ์การทดสอบ
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	
	- ชนิดที่ **52.1)** (pH > 4.6)	< 1.0×10^1 CFU/g
	- ชนิดที่ **52.1)** (pH ≤ 4.6)	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	- ชนิดที่ **52.2)**	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	
	- ชนิดที่ **52.1)** (pH > 4.6)	< 1.0×10^1 CFU/g
	- ชนิดที่ **52.1)** (pH ≤ 4.6)	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	- ชนิดที่ **52.2)**	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.6 Coliforms	< 3.0 MPN/g
	1.7 *Clostridium perfringens*	< 1.0×10^1 CFU/g
	1.8 *Bacillus cereus*	
	- ชนิดที่ **52.1)**	< 1.0×10^1 CFU/g
	- ชนิดที่ **52.2)**	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	≤ 0.1 mg/kg
	2.2 Tin (Sn)	
	- เฉพาะบรรจุกระป๋องเคลือบดีบุกที่บรรจุผัก/ผลไม้เท่านั้น	≤ 250 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Brilliant Blue FCF	≤ 200 mg/kg
	2) Fast Green FCF	≤ 200 mg/kg
	3) Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg
	3.2 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 200 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 1,000 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 400 mg/kg

ลำดับที่ 52: ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท รวมถึงผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้แปรรูปพร้อมบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท [ต่อ]		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
4. Filth [D1]	4.1 Filth (per 225 g in 6 subsamples) - เฉพาะผลไม้กระป๋องที่ผลิตตามชนิดที่ **52.1)** เท่านั้น	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 53: ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ตัดแต่ง (พร้อมปรุง/พร้อมบริโภค) ที่มีเครื่องปรุงรส หรือเครื่องเทศ หรือธัญพืชเป็นส่วนประกอบ

เช่น ชุดผัดผักรวมพร้อมเครื่องปรุงรส ชุดส้มตำพร้อมเครื่องปรุง ชุดแกงเขียวหวานพร้อมเครื่องแกง ชุดสุกี้พร้อมน้ำจิ้ม ชุดผักสลัดพร้อมน้ำสลัด เป็นต้น

ข้อกำหนดเพิ่มเติม : ให้สุ่มเก็บตัวอย่างและทดสอบแยกเป็น 2 กลุ่มรายการทดสอบ (ทดสอบทั้ง 2 กลุ่ม)

53/1 สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์รวมทั้งหมดตามปกติ (พืชพร้อมเครื่องปรุงทั้งหมด)

รายการทดสอบ		เกณฑ์การทดสอบ
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	< 1.0×10^5 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	< 1.0×10^3 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 1.0×10^2 CFU/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Listeria monocytogenes*	Not Detected in 25 g
	1.6 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.01 g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.8 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.01 g

53/2 สุ่มเก็บตัวอย่างเฉพาะเครื่องปรุง (พิจารณาตามองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์)

1. Mycotoxins/Toxins **2. Food Contaminants** **3. Food Additives**	ให้พิจารณาตามองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ เพื่อกำหนดรายการและเกณฑ์การทดสอบ สุ่มเก็บตัวอย่างหน่วยละ 500 กรัม

<u>หมายเหตุ:</u>

- กำหนดให้ผู้ประกอบการส่งเอกสารเกี่ยวกับองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในการกำหนดรายการและเกณฑ์การทดสอบ โดยติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกับเจ้าหน้าที่ กทร. ก่อนส่งตัวอย่างทดสอบ

<u>Note</u> : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 54: ผลิตภัณฑ์แกงหรือซุปพร้อมบริโภค (ที่มีน้ำ หรือ กะทิ หรือ ไขมันจากพืช เป็นส่วนประกอบ)		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^1 CFU/g
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^1 CFU/g
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.6 Coliforms	< 3.0 MPN/g
	1.7 *Clostridium perfringens*	< 1.0×10^1 CFU/g
	1.8 *Bacillus cereus*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^1 CFU/g
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Benzoic Acid	≤ 500 mg/kg
	2) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 1) และ 2) รวมกันต้อง
		≤ 500 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 50 mg/kg
	3) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 50 mg/kg
	4) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	5) Sunset Yellow FCF	≤ 50 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame potassium	≤ 110 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,200 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 110 mg/kg
	4) Sucralose	≤ 600 mg/kg

ลำดับที่ 54: ผลิตภัณฑ์แกงหรือซุปพร้อมบริโภค (ที่มีน้ำ หรือ กะทิ หรือ ไขมันจากพืช เป็นส่วนประกอบ) [ต่อ]		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
2. Food Additives [B1] **(ต่อ)**	2.4 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีกะทิหรือไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg
	3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg
	4) Propyl Gallate	≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) และ/หรือ 4) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg
3. Filth [D1]	3.1 Light Filth (per 25 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 55: ผลิตภัณฑ์แป้งขึ้นรูป เช่น แป้งเม็ดไข่มุก เม็ดสาคูอบแห้ง แป้งครองแครง แป้งบัวลอย		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^6 CFU/g
	1.2 Total Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	2) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 1) และ 2) รวมกันต้อง ≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 150 mg/kg
	3) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo carmine)	≤ 150 mg/kg
	5) Ponceau 4R	≤ 500 mg/kg
	6) Sunset Yellow FCF	≤ 50 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame potassium	≤ 350 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 100mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 250 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 400 mg/kg
	2.4 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 400 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 400 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 1) และ 2) รวมกันต้อง ≤ 400 mg/kg

ลำดับที่ 55: ผลิตภัณฑ์แป้งขึ้นรูป [ต่อ]		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
3. Filth [D1]	3.1 Light Filth (per 100 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 56: ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (ชนิดที่ไม่มีไข่และนมเป็นส่วนประกอบ)		
56.1 ขนมปัง	**56.2** เค้ก / ขนมอบที่มีการปรุงรสชาติ	
56.3 คุกกี้	**56.4** ขนมปังกรอบ / แครกเกอร์ / บิสกิต / ขนมปังปั่น	
56.5 แป้งผสมสำหรับทำขนมปัง	**56.6** แป้งผสมสำหรับทำเค้ก หรือ แพนเค้ก	
56.7 เกล็ดขนมปัง / ขนมปังปั่น (สำหรับชุบทอด)		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	
	- ผลิตภัณฑ์ **56.1 – 56.4, 56.7**	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	- ผลิตภัณฑ์ **56.5 และ 56.6**	≤ 1.0×10^6 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	
	- ผลิตภัณฑ์ **56.1 และ 56.2**	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	- ผลิตภัณฑ์ **56.3 และ 56.4**	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	- ผลิตภัณฑ์ **56.5 – 56.7**	≤ 5.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.4 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Staphylococcus aureus*	< 1.0×10^1 CFU/g
	1.7 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.8 *Listeria monocytogenes*	
	- เฉพาะกรณีที่ผลิตและ/หรือเก็บรักษาโดยการแช่เย็นหรือแช่แข็ง	Not Detected in 25 g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	
	- เฉพาะผลิตภัณฑ์ **56.2, 56.3, 56.6**	≤ 50 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	
	- เฉพาะขนมปังกรอบและแครกเกอร์และผลิตภัณฑ์ **56.2, 56.3, 56.6**	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	
	- ผลิตภัณฑ์ **56.1, 56.4, 56.5, 56.7**	≤ 100 mg/kg
	- ผลิตภัณฑ์ **56.2, 56.3, 56.6**	≤ 200 mg/kg
	3) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo Carmine)	
	- เฉพาะผลิตภัณฑ์ **56.2, 56.3, 56.6**	≤ 200 mg/kg
	5) Ponceau 4R	
	- เฉพาะผลิตภัณฑ์ **56.2, 56.3, 56.6**	≤ 50 mg/kg

ลำดับที่ 56: ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (ชนิดที่ไม่มีไข่และนมเป็นส่วนประกอบ) [ต่อ]		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
2. Food Additives [B1] **(ต่อ)**	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	6) Sunset Yellow FCF	
	- เฉพาะผลิตภัณฑ์ **56.2, 56.3, 56.6**	≤ 50 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame potassium	≤ 1,000 mg/kg
	2) Aspartame	
	- ผลิตภัณฑ์ **56.1, 56.4, 56.5, 56.7**	≤ 4,000 mg/kg
	- ผลิตภัณฑ์ **56.2, 56.3, 56.6**	≤ 1,700 mg/kg
	3) Saccharin	
	- เฉพาะผลิตภัณฑ์ **56.2, 56.3, 56.6**	≤ 170 mg/kg
	4) Cyclamates	
	- เฉพาะผลิตภัณฑ์ **56.2, 56.3, 56.6**	≤ 1,600 mg/kg
	5) Sucralose	
	- ผลิตภัณฑ์ **56.1, 56.4, 56.5, 56.7**	≤ 650 mg/kg
	- ผลิตภัณฑ์ **56.2, 56.3, 56.6**	≤ 700 mg/kg
	2.4 Antioxidant	
	- เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg
	3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg โดยรายการที่ 3) ทดสอบเฉพาะผลิตภัณฑ์ **56.1, 56.4, 56.5, 56.7**

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 57: ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ของเหลว, ผงชง, อัดเม็ด, แคปซูล, เกล็ด)		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.2 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.4 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.5 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g or ml
	1.6 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g or ml
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g or ml
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin - เฉพาะกรณีที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20%	≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
3. Food Contaminants	3.1 Arsenic (As)	≤ 2.0 mg/kg
	3.2 Cadmium (Cd)	≤ 0.3 mg/kg
	3.3 Lead (Pb)	≤ 1.0 mg/kg
4. Food Additives [B1]	4.1 Preservative	
	1) Benzoic Acid	≤ 2,000 mg/kg
	2) Sorbic Acid	≤ 2,000 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ 2) รวมกันต้อง ≤ 2,000 mg/kg
	4.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Azorubine (Carmoisine)	≤ 300 mg/kg
	3) Brilliant Blue FCF	≤ 300 mg/kg
	4) Fast Green FCF	≤ 600 mg/kg
	5) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	6) Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg
	7) Tartrazine	≤ 300 mg/kg
	8) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg

ลำดับที่ 57: ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ของเหลว, ผงชง, อัดเม็ด, แคปซูล, เกล็ด) [ต่อ]		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
4. Food Additives [B1] **(ต่อ)**	4.3 Sweetener 1) Acesulfame potassium 2) Aspartame 3) Saccharin 4) Cyclamates 5) Sucralose	 ≤ 2,000 mg/kg ≤ 5,500 mg/kg ≤ 1,200 mg/kg ≤ 1,250 mg/kg ≤ 2,400 mg/kg
	4.4 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ 1) Butylated Hydroxyanisole 2) Butylated Hydroxytoluene	 ≤ 400 mg/kg ≤ 400 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ 2) รวมกันต้อง ≤ 400 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 58: ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	< 1.0×10^1 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Benzoic Acid	≤ 1,500 mg/kg
	2) Sorbic Acid	≤ 1,500 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ 2) รวมกันต้อง ≤ 1,500 mg/kg
	3.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Azorubine (Carmoisine)	≤ 300 mg/kg
	3) Brilliant Blue FCF	≤ 500 mg/kg
	4) Erythrosine	≤ 100 mg/kg
	5) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	6) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	7) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	7) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	8) Tartrazine	≤ 500 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 500 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 500 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 500 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 1,000 mg/kg
	2.4 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 200 mg/kg
	3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg

ลำดับที่ 58: ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 59: มอลทิทอล / ซอร์บิทอล / ไซลิทอล / อินูลิน / สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ผลิตจากพืช		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 5.0 x 10^2 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0 x 10^2 CFU/g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 0.1 g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.6 *Clostridium perfringens*	Not Detected in 0.1 g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0 x 10^2 CFU/g

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0 x 10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0 x 10^1 หรือ < 1.0 x 10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 60: แยมผลไม้ / ผลไม้กวน / มาร์มาเลต		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	< 1.0×10^1 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	≤ 0.4 mg/kg
	2.2 Tin (Sn)	≤ 250 mg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 100 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 1,000 mg/kg
	3.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 100 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 100 mg/kg
	3) Fast Green FCF	≤ 400 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	5) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	6) Ponceau 4R	≤ 100 mg/kg
	3.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 1,000 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 200 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 1,000 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 400 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : **1** วันที่ประกาศแก้ไข : **2 มกราคม 2568**

ลำดับที่ 61: ยีสต์และผลิตภัณฑ์ยีสต์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ Yeast Active, Yeast Extract, Liquid Yeast, Instant Dry Yeast เป็นต้น		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Bacteria Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Mold Count	≤ 5.0×10^1 CFU/g
	1.3 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	Not Detected in 1 g
	1.5 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.6 Coliforms	< 3.0 MPN/g
	1.7 *Listeria monocytogenes*	Not Detected in 25 g
	1.8 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.9 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Contaminants	2.1 Lead (Pb)	≤ 2.0 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 62: ลูกอม / ลูกกวาด / ทอฟฟี่/ มาร์ชิแพนแต่งขนม (ชนิดที่ไม่มีไขและนมเป็นส่วนประกอบ)		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^3 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	< 1.0×10^1 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin	
	- เฉพาะมาร์ชิแพน	≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative	
	1) Benzoic Acid	≤ 1,500 mg/kg
	2) Sorbic Acid	≤ 1,500 mg/kg
		หากใช้ทั้ง 1) และ 2) รวมกันต้อง
		≤ 1,500 mg/kg
	3.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Azorubine (Carmoisine)	
	- Hard Candy, Nougats and Marzipans	≤ 50 mg/kg
	- Soft Candy	≤ 100 mg/kg
	3) Brilliant Blue FCF	≤ 300 mg/kg
	4) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	5) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 300 mg/kg
	6) Ponceau 4R	≤ 300 mg/kg
	7) Sunset Yellow FCF	≤ 300 mg/kg
	8) Tartrazine	≤ 300 mg/kg
	3.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	
	- Hard Candy	≤ 500 mg/kg
	- Soft Candy Nougats and Marzipans	≤ 1,000 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 3,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 500 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 500 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 1,800 mg/kg

ลำดับที่ 62: ลูกอม / ลูกกวาด / ทอฟฟี่/ มาร์ชิแพนแต่งขนม (ชนิดที่ไม่มีไข่และนมเป็นส่วนประกอบ) [ต่อ]		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
3. Food Additives [B1] **(ต่อ)**	3.4 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ 1) Butylated Hydroxyanisole 2) Butylated Hydroxytoluene 3) Tertiary Butylhydroquinone	 ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg
3. Filth [D1]	3.1 Filth (per 100 g in 6 subsamples)	ทดสอบเพื่อพิจารณาคุณภาพสินค้า

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 63: สมุนไพรและเครื่องเทศแห้ง		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
2. Mycotoxins/Toxins	2.1 Aflatoxin - เฉพาะสมุนไพรและเครื่องเทศแห้งชนิดพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง	≤ 10.0 µg/kg (B1+B2+G1+G2)
	2.2 Ochratoxin A - เฉพาะพริกและปาปริก้าแห้ง - เฉพาะสมุนไพรและเครื่องเทศแห้งชนิดพริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง	≤ 20.0 µg/kg ≤ 15.0 µg/kg
3. Food Additives [B1]	3.1 Preservative 1) Sulfur Dioxide 2) Sorbic Acid	≤ 150 mg/kg ≤ 1,000 mg/kg
	3.2 Sweetener 1) Acesulfame Potassium 2) Sucralose	≤ 2,000 mg/kg ≤ 400 mg/kg
	3.3 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นส่วนประกอบ 1) Butylated Hydroxyanisole 2) Butylated Hydroxytoluene 3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg ≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) รวมกันต้อง ≤ 200 mg/kg

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 64: เห็ดแห้ง		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	≤ 5.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Staphylococcus aureus*	< 1.0×10^1 CFU/g
	1.4 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.5 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.6 *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 500 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Sweetener	
	1) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	2) Saccharin	≤ 500 mg/kg
	3) Sucralose	≤ 580 mg/kg
3. Filth [D1]	3.1 Filth (per 100 g in 6 subsamples)	**Insect :** - Average of over 20 or more maggots of any size per 100 grams of drained mushrooms and proportionate liquid or 15 grams of dried mushrooms ***OR*** - Average of 5 or more maggots 2 mm or longer per 100 grams of drained mushrooms and proportionate liquid or 15 grams of dried mushrooms **Mites :** - Average of 75 mites per 100 grams drained mushrooms and proportionate liquid or 15 grams of dried mushrooms

ลำดับที่ 64: เห็ดแห้ง [ต่อ]		
Note :	A1	การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)
	A2	กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้
	A3	กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้
	B1	การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**
	D1	รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook
วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566	แก้ไขครั้งที่ : ---	วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 65: ไอศกรีม หวานเย็น และผลิตภัณฑ์ที่มีไอศกรีมเป็นส่วนประกอบ เช่น หวานเย็นรสผลไม้พร้อมเนื้อ ไอศกรีมมะนาว ไอศกรีมโมจิ เป็นต้น		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	< 1.0×10^5 CFU/g
	1.2 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.3 *Listeria monocytogenes*	Not Detected in 25 g
	1.4 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.5 *Staphylococcus aureus*	≤ 5.0×10^1 CFU/g
	1.6 *Bacillus cereus*	≤ 5.0×10^1 CFU/g
	1.7 *Clostridium perfringens*	≤ 5.0×10^1 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 150 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 150 mg/kg
	3) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 150 mg/kg
	5) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	6) Sunset Yellow FCF	≤ 50 mg/kg
	2.2 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 800 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 100 mg/kg
	4) Cyclamate	≤ 250 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 320 mg/kg
	2.3 Antioxidant - เฉพาะกรณีที่มีไขมันหรือน้ำมันหรือกะทิเป็นส่วนประกอบ	
	1) Butylated Hydroxyanisole	≤ 200 mg/kg
	2) Butylated Hydroxytoluene	≤ 100 mg/kg
	3) Tertiary Butylhydroquinone	≤ 200 mg/kg หากใช้ทั้ง 1) และ/หรือ 2) และ/หรือ 3) รวมกันต้อง ≤ 100 mg/kg

ลำดับที่ 65: ไอศกรีม หวานเย็น และผลิตภัณฑ์ที่มีไอศกรีมเป็นส่วนประกอบ [ต่อ]		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
3. Filth [D1]	3.1 Filth (per 225 g in 6 subsamples)	- Average is 60 or more insect fragments per 100 grams when 6 100-gram subsamples are examined OR Any 1 subsample contains 90 or more insect fragments - Average is 1 or more rodent hairs per 100 grams in 6 100-gram subsamples examined OR Any 1 subsample contains 3 or more rodent hairs

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**

B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 66: อาหารแช่เยือกแข็งอื่นๆ (นอกเหนือจากลำดับที่ 65) เช่น ผักเทมปุระทอด ผักชุบแป้งทอด แป้งห่อไส้ผัก เกี๊ยวซ่า ติ่มซำ ขนมหวาน เป็นต้น		
รายการทดสอบ [C1]		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count 1.2 *Salmonella* spp. 1.3 *Listeria monocytogenes* 1.4 *Escherichia coli* 1.5 *Staphylococcus aureus* 1.6 *Bacillus cereus* 1.7 *Clostridium perfringens*	$< 1.0 \times 10^5$ CFU/g Not Detected in 25 g Not Detected in 25 g < 3.0 MPN/g $\leq 5.0 \times 10^1$ CFU/g $\leq 5.0 \times 10^1$ CFU/g $\leq 5.0 \times 10^1$ CFU/g
2. Filth [D1]	2.1 Filth (per 225 g in 6 subsamples) - เฉพาะเกี๊ยวซ่า **(ผลิตภัณฑ์นอกเหนือจากนี้ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกับเจ้าหน้าที่ กทร. ก่อนส่งตัวอย่างทดสอบ)**	- Average of 225 insect fragments or more - Average of 4.5 rodent hairs or more

Note : **A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)

A2 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

A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ $< 1.0 \times 10^1$ หรือ $< 1.0 \times 10^2$ CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้

C1 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของธัญพืช ถั่วและนัท (ยกเว้นถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วดำ) เมล็ดพืชน้ำมัน และเครื่องเทศแห้ง (เฉพาะพริกและปาปริก้า พริกไทย ขมิ้น จันทน์เทศ และขิง) รวมกัน ≥ 20% ต้องทดสอบรายการ Aflatoxin เพิ่ม และใช้เกณฑ์มาตรฐานตาม**ลำดับที่ 22** ถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่วปรุงรส (พร้อมบริโภค)

D1 รายการทดสอบด้านสิ่งปนปลอม (Filth) กำหนดให้ทดสอบเพิ่มเฉพาะผู้ประกอบการที่ขอใบรับรองสุขอนามัยในกรณีที่มีการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศแคนาดา สามารถตรวจสอบเกณฑ์การทดสอบได้จาก https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook

วันที่ประกาศใช้ : 1 ตุลาคม 2566 แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ลำดับที่ 67: เจลาติน / เยลลี่ / เยลลี่พร้อมดื่ม ที่ทำหรือผสมน้ำผลไม้ หรือแต่งกลิ่นรสผลไม้ เช่น เจลาตินแต่งกลิ่นผลไม้ ขนมเยลลี่ผลไม้ เป็นต้น		
รายการทดสอบ		**เกณฑ์การทดสอบ**
1. Microorganisms [A1, A2, A3]	1.1 Total Plate Count	
	- Sterilized หรือ UHT	≤ 1.0×10^1 CFU/g
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^4 CFU/g
	1.2 Total Yeast and Mold Count	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^1 CFU/g
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.3 *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
	1.4 *Staphylococcus aureus*	< 1.0×10^1 CFU/g
	1.5 *Salmonella* spp.	Not Detected in 25 g
	1.6 *Clostridium perfringens*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^1 CFU/g
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g
	1.7 *Bacillus cereus*	
	- Sterilized หรือ UHT	< 1.0×10^1 CFU/g
	- ผลิตด้วยวิธีอื่นๆ	≤ 1.0×10^2 CFU/g
2. Food Additives [B1]	2.1 Preservative	
	1) Sulfur Dioxide	≤ 100 mg/kg
	2) Benzoic Acid	≤ 1,000 mg/kg
	3) Sorbic Acid	≤ 1,000 mg/kg หากใช้ทั้ง 2) และ 3) รวมกันต้อง ≤ 1,000 mg/kg
	2.2 Synthetic Food Color [B2]	
	1) Allura Red AC	≤ 300 mg/kg
	2) Brilliant Blue FCF	≤ 150 mg/kg
	3) Fast Green FCF	≤ 100 mg/kg
	4) Indigotine (Indigo Carmine)	≤ 150 mg/kg
	5) Sunset Yellow FCF	≤ 50 mg/kg
	6) Ponceau 4R	≤ 50 mg/kg
	2.3 Sweetener	
	1) Acesulfame Potassium	≤ 350 mg/kg
	2) Aspartame	≤ 1,000 mg/kg
	3) Saccharin	≤ 100 mg/kg
	4) Cyclamates	≤ 250 mg/kg
	5) Sucralose	≤ 400 mg/kg

ลำดับที่ 67: เจลาติน / เยลลี่ / เยลลี่พร้อมดื่ม [ต่อ]	
Note :	**A1** การทดสอบด้านจุลินทรีย์ (Microorganisms) กรณีที่ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น ให้ทดสอบ *Vibrio cholerae* เพิ่ม โดยเกณฑ์การทดสอบต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร (Not Detected in 25 g or ml)
	A2 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 3.0 MPN/g or ml ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 g or ml หรือ < 1.0×10^1 CFU/g or ml ได้
	A3 กรณีผลการทดสอบด้านจุลินทรีย์ < 1.0×10^1 หรือ < 1.0×10^2 CFU/g or CFU/ml (ไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดนั้นๆ) ให้มีความหมายถึง Not Detected in 0.1 หรือ 0.01 g or ml ตามลำดับ ได้
	B1 การทดสอบด้านสารเจือปนอาหาร (Food Additives) กรณีทดสอบเพื่อขอออกใบรับรองสุขอนามัย ให้พิจารณาจากส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดรายการทดสอบ ส่วนกรณีการทวนสอบทั้งระบบการผลิต ให้ใช้รายการและเกณฑ์การทดสอบตามตารางนี้ **โดยรายการสารกันเสีย (Preservative) สีสังเคราะห์ (Synthetic Food Color) สารให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener) และสารกันหืน (Antioxidant) ที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้ ให้หมายถึง ห้ามใช้ (ตรวจไม่พบ)**
	B2 รายการทดสอบ Synthetic Food Color ในแต่ละผลิตภัณฑ์ หากมีการใช้สีรวมกันตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด
วันที่ประกาศใช้ : 2 มกราคม 2568	แก้ไขครั้งที่ : --- วันที่ประกาศแก้ไข : ---

ภาคผนวก 4

มาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่า GMP/GHPs และ/หรือ HACCP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

มาตรฐานระบบการผลิตสากลที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าข้อกำหนดพื้นฐาน		
1. มาตรฐานระดับสากล	GMP/GHPs	HACCP
1.1) Good Hygiene Practices (GHPs). General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.	✓	
1.2) Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.		✓
1.3) Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2018. International Standard Organization.	✓	✓
1.4) Global Standard for Food Safety Issue 8. British Retail Consortium.	✓	✓
1.5) International Food Standard (IFS)	✓	✓
1.6) SQF Food Safety Code for Manufacturing: Edition 8.1 (1995). The Safe Quality Food Institute.	✓	✓
1.7) SQF Food Safety Code for Manufacturing: Edition 9 (2020). The Safe Quality Food Institute.	✓	✓
1.8) HACCP Code for Food Safety Programs. TQCSI HACCP CODE: 2020. TQCS International (Group) Pty Ltd (TQCSI)	✓	✓
1.9) The Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) version 4.1 / version 5. Foundation FSSC 22000.	✓	✓

2. มาตรฐานระดับประเทศ		
2.1 ประเทศสหรัฐอเมริกา	GMP/GHPs	HACCP
2.1.1) Code of Federal Regulations Title 21 Part 110 Current Good Manufacturing Practice in Manufacturing, Packing, or Holding Human Food. United States Food and Drug Administration (USFDA)	✓	
2.1.2) Code of Federal Regulations Title 21 Part 117 Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food. United States Food and Drug Administration (USFDA)	✓	
2.1.3) Code of Federal Regulations Title 21 Part 111 Current Good Manufacturing Practice in Manufacturing, Packing, Labeling, or Holding Operation for Dietary Supplements. United States Food and Drug Administration (USFDA)	✓	
2.1.4) Idaho Food Code Idapa 16.02.19. Division of Public Health Idaho Department of Health and Welfare Food Protection Program Boise, Idaho. Current Good Manufacturing Practices (cGMP) Title 51 Part VI. Louisiana Department of Health.	✓	
2.1.5) Food Sanitation Rules. (Effective Date: February 1, 2020). Oregon Health Authority Division 150. Food Sanitation Rule	✓	
2.2 ประเทศญี่ปุ่น	GMP/GHPs	HACCP
2.2.1) Regulation for Enforcement of the Abattoir Act (September 28, 1953) (Ordinance of the Ministry of Health and Welfare No. 44) (November 7, 2019) (Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 68). The Ministry of Health, Labour and Welfare of Japan.	✓	
2.2.2) JFS-B Standard [Requirements for Organizations] (Sectors: E/L) Version 2.0. October 21, 2019. Japan Food Safety Management Association.	✓	
2.2.3) JFS-C Standard Document [Requirements for Organizations] (Sector: CI,CII,CIII,CIV/K) Version 3.0. October 2, 2020 Japan Food Safety Management Association	✓	
2.2.4) Regulation for Enforcement of the Abattoir Act (September 28, 1953) (Ordinance of the Ministry of Health and Welfare No. 44) (November 7, 2019) (Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 68). The Ministry of Health, Labour and Welfare of Japan.	✓	

2.3 ประเทศสิงคโปร์	GMP/GHPs	HACCP
2.3.1) Singapore Standard. SS 590: 2013 HACCP-based food safety management systems – Requirements for any organizations in the food chain. Singapore Standard Council.	✓	
2.4 ประเทศมาเลเซีย	GMP/GHPs	HACCP
2.4.1) Food Safety According to Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System MS 1480: 2007. Department of Standard Malaysia. Ministry of International Trade and Industry.	✓	
2.5 ประเทศแคนาดา	GMP/GHPs	HACCP
2.5.1) Food Safety Identity Preserved Quality Management System Standard. CGC FSIP-STAN 1.1.0 August 12, 2019 Revision 5.1. Canadian Grain Commission Process Verification and Accreditation Industry Services.	✓	
2.6 ประเทศอินโดนีเซีย	GMP/GHPs	HACCP
2.6.1) Piagam PMR. Regulation of The Drug and Food Control Agency ฉบับที่ 21 (2019) Food Safety Risk Management Program in Food Industry Program. National Agency of Drug and Food Control (BADAN POM).	✓	
2.7 ประเทศลาว	GMP/GHPs	HACCP
2.7.1) Regulation on the Control on Production, Exported-Imported Safe Food No.586/MOH. Ministry of Health. Loa People's Democratic Republic. Vientiane Capital, 12 May 2006.	✓	
2.8 ประเทศอินเดีย	GMP/GHPs	HACCP
2.8.1) Notifications of Fresh, Frozen and Processed Fish & Fishery Products No. S.O. 730 (E) dated 21st August 1995. Compendium of Fish and Fishery Products Export Inspection Council. Ministry of Commerce and Industry, Govt. of India.	✓	

ภาคผนวก 5

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. 2563

หน้า ๕๒
เล่ม ๑๓๗ ตอนพิเศษ ๙๓ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒๒ เมษายน ๒๕๖๓

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

พ.ศ. ๒๕๖๓

ด้วยคณะรัฐมนตรีมีมติ เมื่อวันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๕๓ เห็นชอบให้มีมาตรการทบทวนบทบาทภารกิจของส่วนราชการตามมาตรา ๓๓ แห่งพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี พ.ศ. ๒๕๔๖ เพื่อปรับบทบาทภารกิจของภาครัฐ ลดความซ้ำซ้อน ปรับปรุงกระบวนงานให้มีคุณค่าในการบริการเพิ่มขึ้น นำไปสู่ทางเลือกการให้บริการที่มีประสิทธิภาพ จึงให้มีการถ่ายโอนภารกิจด้านการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานของส่วนราชการให้ภาคเอกชนหรือภาคส่วนอื่นรับไปดำเนินการแทนได้

เพื่อให้การควบคุม กำกับ ดูแลโรงงานผลิตสินค้าพืชเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ ประกอบกับข้อ ๒ (๓) และข้อ ๑๐ แห่งกฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. ๒๕๕๗ ออกตามความในพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ อธิบดีกรมวิชาการเกษตรจึงออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนด ๓๐ วัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. ๒๕๕๙ ประกาศ ณ วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

“ผู้ยื่นคำขอ” หมายความว่า ผู้ใดประสงค์จะขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร

“โรงงานผลิตสินค้าพืช” หมายความว่า โรงคัดบรรจุ โรงงานแปรรูป โรงรมสารเคมี และโรงรวบรวม

“หน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืช” หมายความว่า หน่วยตรวจประเมินและให้การรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนไว้กับกรมวิชาการเกษตร เพื่อทำหน้าที่ตรวจรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชตามมาตรฐานหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตสินค้าเกษตรด้านพืชและมาตรฐานสินค้าเกษตรภายใต้กฎหมายว่าด้วยมาตรฐานสินค้าเกษตร

"หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช" หมายความว่า หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช จากกรมวิชาการเกษตร

"กมพ." หมายความว่า กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๕ คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ

๕.๑ บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่เป็นเจ้าของโรงงานผลิตสินค้าพืชตามนิยามข้อ ๔

๕.๒ โรงงานผลิตสินค้าพืชต้องได้การรับรองมาตรฐานหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตสินค้าเกษตรด้านพืชหรือมาตรฐานสินค้าเกษตรตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ และที่แก้ไขเพิ่มเติม หรือมาตรฐานกรมวิชาการเกษตร จากกรมวิชาการเกษตรหรือได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร ตามประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. ๒๕๕๘

๕.๓ โรงงานผลิตสินค้าพืชซึ่งถูกยกเลิกหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช จะขอขึ้นทะเบียนเป็นโรงงานผลิตสินค้าพืชตามประกาศนี้อีกไม่ได้ จนกว่าจะพ้นกำหนด ๑๘๐ วัน นับแต่วันที่ถูกยกเลิกหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

๕.๔ โรงงานผลิตสินค้าพืชซึ่งถูกระงับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช จะขอขึ้นทะเบียนเป็นโรงงานผลิตสินค้าพืชตามประกาศนี้อีกไม่ได้ จนกว่าจะดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จ

ข้อ ๖ การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

๖.๑ ให้ยื่นคำขอ ตามแบบ กมพ. ๒๑ ท้ายประกาศนี้ พร้อมเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ หรือทางไปรษณีย์ ณ กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร หรือสถานที่อื่นที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด

๖.๒ เมื่อได้รับคำขอดังกล่าวแล้ว พนักงานเจ้าหน้าที่จะตรวจสอบคำขอและเอกสารหลักฐานตามที่กำหนดหากเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนจะเสนออธิบดีกรมวิชาการเกษตรเพื่อพิจารณารับขึ้นทะเบียนเป็นโรงงานผลิตสินค้าพืช และออกหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ตามแบบ กมพ. ๒๑.๑ ท้ายประกาศนี้

หากเอกสารไม่ถูกต้องครบถ้วน ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เรียกเอกสารเพิ่มเติมให้ครบถ้วนภายใน ๓๐ วัน

๖.๓ หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชมีอายุ ๒ ปี นับแต่วันที่ออกหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

๖.๔ การต่ออายุหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ให้ดำเนินการ ตามข้อ ๖.๑ ไม่น้อยกว่า ๔๕ วัน ก่อนหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชหมดอายุ

๖.๕ กรณีหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชสูญหายหรือถูกทำลาย พนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจสามารถออกใบแทนหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชได้

ข้อ ๗ โรงงานผลิตสินค้าพืชที่ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชต้องปฏิบัติ ดังนี้

๗.๑ ให้ความร่วมมือแก่พนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร ในการเข้าตรวจติดตามโรงงานผลิตสินค้าพืช หากพบข้อบกพร่องต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามที่ได้รับแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร พร้อมแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร ภายในระยะเวลา ๙๐ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

๗.๒ ให้ความร่วมมือแก่คณะผู้ตรวจประเมินจากหน่วยงานรับผิดชอบ (Competent Authority) ของประเทศผู้นำเข้าในการตรวจประเมิน

๗.๓ ต้องไม่นำการขึ้นทะเบียนไปใช้หรืออ้างถึงในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายหรืออาจทำให้เข้าใจผิดในการได้รับการขึ้นทะเบียนนั้น ๆ

๗.๔ รักษาสถานภาพการรับรองมาตรฐานที่ได้ขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร ตามข้อ ๕.๒

๗.๕ หากมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ต้องแจ้งเป็นหนังสือให้กรมวิชาการเกษตรทราบภายใน ๙๐ วัน นับแต่วันที่มีการเปลี่ยนแปลง

ข้อ ๘ กรณีพบการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ตามที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ หรือผลจากการตรวจติดตามพบปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร หรือได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร อธิบดีกรมวิชาการเกษตรหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย สามารถแจ้งเตือน สั่งระงับ หรือสั่งยกเลิกหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ดังต่อไปนี้

๘.๑ ฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามประกาศ

๘.๑.๑ หากฝ่าฝืน ไม่ปฏิบัติ ตามข้อ ๗.๑ หรือไม่ให้ความร่วมมือหรือปฏิเสธการเข้าตรวจติดตาม โดยไม่มีเหตุอันสมควร ติดต่อกัน ๒ ครั้ง ให้ระงับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช จนกว่าผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพ และแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร

๘.๑.๒ หากฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติ ตามข้อ ๗.๒ กรมวิชาการเกษตรจะพิจารณาระงับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชเป็นระยะเวลา ๑๕ วัน

๘.๑.๓ หากฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามข้อ ๗.๓ - ๗.๕ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีหนังสือแจ้งเตือนผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช และชี้แจงปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้อง หากไม่ปฏิบัติตามให้กรมวิชาการเกษตรพิจารณาระงับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช จนกว่าผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้อง และแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร

๘.๒ ผลจากการตรวจติดตามพบปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร หรือได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

๘.๒.๑ ผลจากการตรวจติดตามพบปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร หรือได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ครั้งที่ ๑ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่แจ้งเตือนผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชเป็นหนังสือ โดยแยกเป็นปัญหาด้านเชื้อจุลินทรีย์ สารเคมี พืชดัดแปรพันธุกรรม หรือสิ่งอื่นใดที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์ โดยผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพตามที่ได้รับแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร และแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษรภายในระยะเวลา ๙๐ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งเตือนครั้งที่ ๑

๘.๒.๒ ผลจากการตรวจติดตามพบปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร หรือได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารด้านเดียวกับข้อ ๘.๒.๑ ครั้งที่ ๒ ภายในระยะเวลา ๓๐ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งเตือน ตาม ๘.๒.๑ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่แจ้งเตือนผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชเป็นหนังสือ โดยผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพตามที่ได้รับแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร และแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษรภายในระยะเวลา ๙๐ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งเตือนครั้งที่ ๒

๘.๒.๓ ผลจากการตรวจติดตามพบปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร หรือได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารด้านเดียวกับข้อ ๘.๒.๑ ครั้งที่ ๓ ภายในระยะเวลา ๙๐ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งเตือน ตามข้อ ๘.๒.๑ ให้ระงับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชจนกว่าผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพตามที่ได้รับแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร และแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร เมื่อผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชดำเนินแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร

ให้พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาการปรับปรุงแก้ไขและแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชเป็นลายลักษณ์อักษร ภายในระยะเวลา ๑๕ วันทำการ

๘.๒.๔ กรณีไม่ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ตามข้อ ๘.๒.๑ และตามข้อ ๘.๒.๒ อย่างมีประสิทธิภาพ และไม่แจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร ภายในระยะเวลาที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด ให้ระงับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชจนกว่าผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชจะดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพตามที่ได้รับแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร และแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร เมื่อผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชดำเนินแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร

ให้พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาการปรับปรุงแก้ไขและแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชเป็นลายลักษณ์อักษรภายในระยะเวลา ๑๕ วันทำการ

๘.๓ กรณีได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารล่าช้าไปกว่า ๙๐ วัน นับจากวันที่สุ่มตัวอย่าง ให้พนักงานเจ้าหน้าที่แจ้งผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชเป็นหนังสือโดยไม่นับครั้งความผิด โดยผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพ ตามที่ได้รับแจ้งจากกรมวิชาการเกษตร และแจ้งการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษรภายในระยะเวลา ๙๐ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากไม่ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขภายในระยะเวลาที่กำหนด

ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ดำเนินการแจ้งเตือนผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ตามข้อ ๘.๒

๘.๔ ในกรณีที่กรมวิชาการเกษตรพิจารณาแล้ว เห็นว่า มีการฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ หรือได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารซึ่งเป็นกรณีที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อเศรษฐกิจของประเทศ หรือส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงของประเทศเป็นส่วนรวม หรือมีข้อผูกพันทางการค้ากับประเทศผู้นำเข้า กรมวิชาการเกษตรจะสั่งระงับหรือยกเลิกหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชก็ได้

ข้อ ๙ อธิบดีกรมวิชาการเกษตรหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายมีอำนาจสั่งยกเลิกคำสั่งระงับเมื่อมีเหตุอันสมควรว่าผู้ได้รับหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชได้แก้ไขปรับปรุงให้เป็นไปตามประกาศนี้แล้ว

ข้อ ๑๐ กรมวิชาการเกษตร ขอสงวนสิทธิ์ในการตรวจติดตามและสุ่มเก็บตัวอย่างตามความเหมาะสม

ข้อ ๑๑ กรมวิชาการเกษตรจะไม่คิดค่าใช้จ่ายในการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชและใบแทนหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช เว้นแต่รัฐบาลมีนโยบายให้เรียกเก็บค่าใช้จ่ายในการดำเนินการดังกล่าวได้

ข้อ ๑๒ หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ตามประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. ๒๕๕๙ ที่ได้ออกไปก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ให้คงใช้ต่อไปจนกว่าจะหมดอายุหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓
เสริมสุข สลักเพ็ชร์
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

แบบ กมพ. ๒๑

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

คำร้องขอหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

วันที่.....เดือน..... พ.ศ. .....

เรียน อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

๑. ชื่อและที่อยู่ผู้ยื่นคำขอ

ข้าพเจ้า (ชื่อ-สกุล) ..... ☐ผู้มีอำนาจลงนาม ☐ผู้รับมอบอำนาจ

อายุ ..... ปี สัญชาติ ..... เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน ☐ - ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐ - ☐☐☐

ที่อยู่ .....

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

๒. มีความประสงค์

☐ ขอขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช ☐ ขอต่ออายุการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

โดยมีรายละเอียดดังนี้

ชื่อและที่อยู่โรงงานผลิตสินค้าพืช

ภาษาไทย (ตัวบรรจง).....

.....

.....

.....

ภาษาอังกฤษ (ตัวบรรจง).....

.....

.....

.....

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

๓. ขอบข่ายมาตรฐานที่ขอขึ้นทะเบียน

ขอบข่ายมาตรฐาน	ชื่อหน่วยรับรองที่ให้การรับรองมาตรฐาน	เลขที่ใบรับรอง (Certificate no.)
☐ ๓.๑ หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกษ. ๙๐๒๓ - ๒๕๕๐)		
☐ ๓.๒ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ (มกษ. ๙๐๒๔ - ๒๕๕๐)		
☐ ๓.๓ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. ๙๐๓๕ - ๒๕๕๓)		
☐ ๓.๔ หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มกษ. ๑๐๐๔-๒๕๕๗)		
☐ ๓.๕ การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง (มกษ. ๙๐๔๖ - ๒๕๖๐)		
☐ ๓.๖ การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. ๙๐๔๗ - ๒๕๖๐)		
☐ ๓.๗ อื่นๆ ตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด		

พร้อมนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่างๆ ประกอบคำขอดังนี้

☐ ๑. กรณีบุคคลธรรมดา

กรณีมอบอำนาจให้ผู้อื่นดำเนินการแทนให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติมดังนี้

☐(๑.๑) หนังสือมอบอำนาจ (พร้อมอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)

☐(๑.๒) สำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจ

☐ ๒. กรณีนิติบุคคล

☐สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล สำเนาหนังสือรับรองห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทและ/หรือสำเนาทะเบียนการค้า

กรณีผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคลมิได้ยื่นคำขอด้วยตัวเองให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติมดังนี้

☐(๒.๑) หนังสือมอบอำนาจ (พร้อมอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)

☐(๒.๒) สำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจ

☐ ๓. สำเนาใบรับรองมาตรฐานจากกรมวิชาการเกษตรหรือหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร

☐ ๔. สำเนารายละเอียดขอบข่ายผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืชที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร ในกรณีที่ไม่ได้ระบุรายละเอียดขอบข่ายไว้ใน ข้อ ๓

☐ ๕. สำเนาแผนที่ตั้งสำนักงาน/โรงงานผลิตสินค้าพืช

☐ ๖. แผนภูมิกระบวนการผลิต

☐ ๗. แผน HACCP PLAN (กรณีขอขึ้นทะเบียน มกษ. ๙๐๒๔ - ๒๕๕๐)

หมายเหตุ : เอกสารลำดับที่ ๑-๔ ต้องรับรองสำเนาถูกต้องโดยผู้มีอำนาจลงนาม

ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนต้องเป็นผู้มีอำนาจลงนามหรือผู้รับมอบอำนาจ และต้องนำบัตรประจำตัวประชาชนมาแสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ผู้รับคำขอ กรณีมิได้มายื่นคำขอด้วยตนเอง ต้องแนบสำเนาบัตรประชาชนของผู้ยื่นคำขอ พร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อมูลรายละเอียดที่ได้ระบุไว้ในคำร้องขอหนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชและเอกสารประกอบคำขอเป็นความจริงทุกประการ และไม่ได้อยู่ในระหว่างการระงับ ยกเลิก การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช และข้าพเจ้าขอสัญญาว่าจะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่างๆ ตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดไว้ทั้งในปัจจุบันและที่จะกำหนดและ/หรือแก้ไขเพิ่มเติมภายหลัง

(ประทับตราบริษัท)

ลงชื่อ.....ผู้ยื่นคำขอ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

ทะเบียนเลขที่

DOA .....

กมพ. 21.1

กรมวิชาการเกษตร

หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช

ออกให้แก่

(ชื่อ).....

(ที่อยู่).....

ขอบข่ายมาตรฐาน .....

.....

.....

.....

.....

เพื่อแสดงว่าได้ขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชถูกต้อง
ตามประกาศกรมวิชาการเกษตรว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ
และเงื่อนไขการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืช พ.ศ. 25....

ออกให้ เมื่อวันที่ สิ้นสุดอายุ วันที่

(ลายมือชื่อ)

(.....)

(ตำแหน่ง).....

ภาคผนวก 6

แผนภาพขั้นตอนในการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรด้านพืช

1. แผนภาพขั้นตอนการออกใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช
2. แผนภาพขั้นตอนในการขอรับบริการทดสอบสินค้าเกษตรด้านพืช

ขั้นตอนการออกใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช
DOA TOGETHER
STEP 01
ผู้ประกอบการยื่นคำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช
STEP 02
จนท.กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง รับคำร้องขอ, ตรวจสอบเอกสารคำร้องและเอกสารประกอบให้ถูกต้องครบถ้วน
1 วันทำการ
STEP 03
เอกสารถูกต้องครบถ้วน
ไม่ใช่
ผู้ประกอบการแก้ไขเอกสารให้ถูกต้อง
ใช่
STEP 04
จนท.กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้าพืช พิจารณาสรุปผลในใบรายงานผลการทดสอบ
TEST
ผู้ประกอบการส่งตัวอย่างวิเคราะห์ใหม่
1 วันทำการ
STEP 05
ยอมรับผลการทดสอบ
PASS
ไม่ยอมรับ
STEP 06
จนท.กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง คุมโควตาการส่งออก, พิมพ์ใบรับรองสุขอนามัย
STEP 07
จนท. จดทะเบียนและออกใบรับรอง/กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้าพืช ตรวจสอบความถูกต้องการโอนถ่ายข้อมูล
STEP 08
ผู้มีอำนาจลงนามในใบรับรองสุขอนามัย
STEP 09
ผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียมและรับใบรับรองสุขอนามัย
กลุ่มจดทะเบียนและออกใบรับรอง กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร

5 ขั้นตอน ในการขอรับบริการทดสอบสินค้าเกษตรด้านพืช

ขั้นที่ 1 จัดเตรียม

1.1 เอกสารส่งตัวอย่างทดสอบ
จัดเตรียมเอกสารที่ใช้ส่งตัวอย่างทดสอบ โดยกรอกข้อมูลให้ถูกต้อง ครบถ้วน

1.2 ตัวอย่างทดสอบ
จัดเตรียมตัวอย่าง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างให้มีจำนวน และปริมาณ ตามที่กำหนดในคู่มือการให้บริการตรวจสอบ และออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (กรณีขอใบรับรองสุขอนามัย)

ขั้นที่ 2 รับตัวอย่าง / จัดการเอกสาร / กระจายตัวอย่าง

2-5 ชั่วโมง

2.1 รับตัวอย่าง
-เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง กคส. ตรวจสภาพตัวอย่าง พร้อมเอกสารประกอบการส่งตัวอย่าง (สอดคล้องและถูกต้องตรงกัน)
-ทบทวนคำขอรับบริการ
-ออกหมายเลขตัวอย่าง (CP. No.)
-คำนวณและรับเงินค่าบริการทดสอบ (ถ้ามี)
หมายเหตุ : หากตรวจสอบแล้วไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ไม่รับเอกสารและตัวอย่าง

2.2 จัดการเอกสาร
-เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง กคส. ถ่ายโอนข้อมูลจากใบส่งตัวอย่างลงในใบกำกับตัวอย่าง
-ติดหมายเลขตัวอย่าง ลงบนตัวอย่างให้ถูกต้องตามที่กำหนดในใบส่งตัวอย่าง
-สำเนาเอกสารใบกำกับตัวอย่างและใบทบทวนคำขอรับบริการเท่ากับจำนวนห้องปฏิบัติการที่ต้องทดสอบ

2.3 กระจายตัวอย่าง
-นำตัวอย่างพร้อมสำเนาเอกสารใบกำกับตัวอย่าง และใบทบทวนคำขอรับบริการ ส่งให้เจ้าหน้าที่รับตัวอย่างของแต่ละห้องปฏิบัติการ
-บันทึกรายละเอียดของตัวอย่างโดยละเอียด ในสมุดทะเบียนตัวอย่าง

ขั้นที่ 5 รับผลทดสอบ

-ลูกค้าสามารถมารับใบรายงานผลการทดสอบได้ด้วยตัวเอง ที่ห้องรับตัวอย่าง กคส. หรือขอรับได้ทางไปรษณีย์
-รับตัวอย่างที่เหลือจากการทดสอบคืน ในกรณีที่แจ้งไว้ในใบส่งตัวอย่าง โดยสามารถรับคืนได้ไม่เกิน 10 วันทำการ หลังจากส่งตัวอย่างทดสอบ
-นำใบรายงานผลการทดสอบไปใช้ ในการออกใบรับรองสุขอนามัย โดยสามารถอ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.doa.go.th/psco

ขั้นที่ 4 รายงานผล การทดสอบ

2 วันทำการ

-เจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง กคส. รับใบรายงานผลการทดสอบและบันทึกลงในสมุดทะเบียนตัวอย่าง
-สำหรับ ผู้รับบริการภายใน : เสนอ ผอ. กคส. ลงนาม และจัดส่งให้ผู้รับบริการ
-สำหรับ ผู้รับบริการภายนอก : จัดพิมพ์รายงานผลการทดสอบ เสนอ ผู้ทดสอบ/ผอ. กคส./ ผอ. กมพ. ลงนามตามลำดับ และจัดส่งให้ผู้รับบริการ

ขั้นที่ 3 ทดสอบและ รายงานผล

8 วันทำการ (ยกเว้นอาการกระป๋อง)

-ตรวจสอบความผิดปกติ สภาพตัวอย่างและเอกสารประกอบการส่งตัวอย่าง (ให้ถูกต้องตรงกัน)
-ลงทะเบียนรับตัวอย่างของแต่ละห้องปฏิบัติการ
-จัดเตรียมอุปกรณ์/สารเคมี/อาหารเลี้ยงเชื้อสำหรับการทดสอบ
-เตรียมตัวอย่างสำหรับการทดสอบ/ทำการทดสอบตัวอย่างตามวิธีที่กำหนด
-สรุปและคำนวณผลการทดสอบ ออกรายงานผลทดสอบของห้องปฏิบัติการ ให้กับเจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง

กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพสินค้า กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โทรศัพท์ : 0-2940-7292 เว็บไซต์ : www.doa.go.th

ภาคผนวก 7

แบบฟอร์มประกอบการขอใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรด้านพืช

ลำดับ	ชื่อแบบฟอร์ม	หน้า
1	แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย Health Certificate (กมพ. 1)	ภ.7 (2)
2	แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศในกลุ่มอ่าว (กมพ. 1-1)	ภ.7 (3)
3	แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย สำหรับพืชงอก (Sprout) ส่งออกไปสหภาพยุโรป (กมพ. 1–2)	ภ.7 (4)
4	แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย สำหรับส่งออกไปราชอาณาจักรโมร็อกโก (กมพ. 1–3)	ภ.7 (5)
5	แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale) (กมพ. 24)	ภ.7 (6)
6	แบบฟอร์ม รับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (Sample Collection Form) (กมพ. 29)	ภ.7 (7)
7	แบบฟอร์ม รายละเอียดของผู้ประกอบการ	ภ.7 (10)
8	แบบฟอร์ม รายละเอียดผลิตภัณฑ์	ภ.7 (11)

แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย Health Certificate (กมพ. 1)

กมพ. 1

สำหรับเจ้าหน้าที่กรอกข้อมูล	คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย **Health Certificate** กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	สำหรับผู้ประกอบการกรอกข้อมูล
คำร้องเลขที่ : ..... วันที่รับ : ..... ผู้รับคำร้อง :		ต้องการหนังสือรับรองสุขอนามัย สำเนา.....ฉบับ ☐ 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) ☐ SEA (เรือ) ☐ ROAD (บก) ☐ AIR (อากาศ)	COUTRY OF DESTINATION (ประเทศปลายทาง)

VESSSEL (ชื่อพาหนะ)	PLACE OF DEPARTURE (ท่าหรือที่ส่งออก)

MANUFACTURER (ผู้ผลิตสินค้า)	ANALYSIS REPORT NO. (เลขที่รายงานผลทดสอบ) DATE (วันที่ส่งตัวอย่าง)

ITEM NO. (ตัวอย่างที่)	SHIPPING MARK (เครื่องหมายบนหีบห่อสินค้า)	DESCRIPTION OF GOODS (รายละเอียดสินค้า)	QUANTITY (จำนวนหีบห่อ) CTNS.	WEIGHT (น้ำหนัก) N.W. (KGS) G.W. (KGS)	TOTAL AMOUNT (มูลค่า) US$
		หมายเหตุ กรอกข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ			

ข้าพเจ้าขอรับรองว่ารายการข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ

ลายมือชื่อและตราประทับของผู้ส่งออก

วันที่

แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศในกลุ่มอ่าว (กมพ. 1-1)

กมพ. 1–1

สำหรับเจ้าหน้าที่กรอกข้อมูล	คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศในกลุ่มอ่าว **Health Certificate** กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	สำหรับผู้ประกอบการกรอกข้อมูล
คำร้องเลขที่ : ..... วันที่รับ : ..... ผู้รับคำร้อง :		ต้องการหนังสือรับรองสุขอนามัย สำเนา.....ฉบับ

EXPORTER; NAME AND ADDRESS (ผู้ส่งออก; ชื่อ ที่อยู่ โทรศัพท์)		CONSIGNEE; NAME AND ADDRESS INCLUDING COUNTRY (ผู้รับสินค้า; ชื่อ ที่อยู่ ประเทศ)			
PRODUCER; NAME AND ADDRESS (ผู้ผลิตสินค้า; ชื่อ ที่อยู่ โทรศัพท์)		PACKING EST.; NAME AND ADDRESS [If Applicable] (ผู้บรรจุหีบห่อ; ชื่อ ที่อยู่ โทรศัพท์ [ถ้ามี])			
DATE OF SHIPMENT (วันที่ส่งออก)	MODE OF TRANSPORT (ส่งออกโดยทาง) ❑ SEA (เรือ) ❑ ROAD (บก) ❑ 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 (อุณหภูมิของตัวอย่าง) ❑ AMBIENT (อุณหภูมิห้อง) ❑ CHILLED (แช่เย็น) ❑ FROZEN (แช่แข็ง)			
SAMPLE (S) SUBMITTED BY (ผู้ส่งตัวอย่าง)		ANALYSIS REPORT NO. (เลขที่รายงานผลทดสอบ) DATE (วันที่ส่งตัวอย่าง)			

IDENTIFICATION OF THE FOOD PRODUCTS

NAME & DESCRIPTION OF FOOD (ชื่อและรายละเอียดสินค้า)

HS-CODE (รหัส HS)	TREATMENT TYPE (ชนิดการผลิต)	BRAND NAME (ยี่ห้อ / ตราสัญลักษณ์สินค้า)	TOTAL WEIGHT [KGS.] (น้ำหนักรวมที่ส่งออก)

PRODUCTION DATE (วันที่ผลิต)	EXPIRY DATE (วันที่หมดอายุ)	BATCH / LOT NO. (รุ่นการผลิต)	NO. PACKAGES [CTN/BAG/BOX] (จำนวนบรรจุภัณฑ์)	TOTAL AMOUNT [USD] (มูลค่า)

COMMODITIES CERTIFIED FOR : ❑ OTHER (อื่นๆ) ❑ AFTER FURTHER PROCESS (หลังผ่านขบวนการ) ❑ HUMANCONSUMPTION DIRECTLY (บริโภคทันที)

หมายเหตุ กรอกข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ

วันที่		**ข้าพเจ้าขอรับรองว่ารายการข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ** ลายมือชื่อและตราประทับของผู้ส่งออก

แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย สำหรับพืชงอก (Sprout) ส่งออกไปสหภาพยุโรป (กมพ. 1–2)

กมพ. 1–2

สำหรับเจ้าหน้าที่กรอกข้อมูล	คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศในสหภาพยุโรป **Health Certificate** กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	สำหรับผู้ประกอบการกรอกข้อมูล
คำร้องเลขที่ ..... : วันที่รับ : ..... ผู้รับคำร้อง :		ต้องการหนังสือรับรองสุขอนามัย สำเนา.....ฉบับ ❑ ระบุข้อความพิเศษ

I.1 Consignor / Exporter (ผู้ส่งออก; ชื่อ ที่อยู่ โทรศัพท์) Name Address Country ISO Country Code	**I.2 Certificate Reference** (เลขที่ใบรับรอง) [สำหรับเจ้าหน้าที่] – **I.3 Central Competent Authority** PLANT STANDARD AND CERTIFICATION DIVISION (PSCD) **I.4 Local Competent Authority** –	**I.2a IMSOC Reference** – QR CODE –
I.5 Consignee / Importer ผู้นำเข้า (ชื่อ ที่อยู่ โทรศัพท์) Name Address Country ISO Country Code	**I.6 Operator Responsible for the Consignment** ตัวแทนผู้นำเข้า (ถ้ามี) Name Address Country ISO Country Code	
I.7 Country of Origin (ประเทศที่ส่งออก) ISO Country Code	**I.9 Country of Destination** (ประเทศปลายทาง) ISO Country Code	
I.8 Region of Origin (ภูมิภาคที่ส่งออก) – Code –	**I.10 Region of Destination** (ภูมิภาคปลายทาง) – Code –	
I.11 Place of Dispatch (สถานที่จัดส่ง; ชื่อ ที่อยู่) Name Registration / Approval No. DOA Address Country ISO Country Code	**I.12 Place of Destination** (สถานที่ปลายทาง; ชื่อ ที่อยู่) Name Registration / Approval No. Address Country ISO Country Code	
I.13 Place of Loading (สถานที่ต้นทางที่ส่งออก)	**I.14 Date and Time of Departure** (วันที่ส่งออก)	
I.15 Means of Transport (ส่งออกโดยทาง) ❑ Aircraft (ทางอากาศ) ❑ Vessel (ทางเรือ) ❑ Railway (ทางรถไฟ) ❑ Road Vehicle (ทางบก) Identification	**I.16 Entry Border Control Post** (ด่านนำเข้า) **I.17 Accompanying Documents** (เอกสารประกอบ) -NONE- Type Code Country ISO Country Code Commercial Document Reference	

I.18 Transport Conditions (สภาวะการขนส่ง)	❑ Ambient (อุณหภูมิห้อง)	❑ Chilled (แช่เย็น)	❑ Frozen (แช่แข็ง)

I.19 Container Number / Seal Number (หมายเลขตู้สินค้า/หมายเลขแถบผนึกตู้สินค้า)
Container No. Seal No.

I.20 Certified as or for (การรับรองสำหรับ)
❑ Products for Human Consumption (สำหรับบริโภค) ❑ Further Processing (นำไปผลิตต่อ) ❑ Other (อื่นๆ โปรดระบุ).....

I.21 ❑ For Transit (เพื่อการส่งต่อ) – Third Country – ISO Country Code –	**I.22 ❑ For Internal Market** (ตลาดภายในประเทศ) **I.23 ❑ For Re-Entry** (ขออนุญาตนำกลับ)

I.24 Total Number of packages (ปริมาณส่งออกทั้งหมด)	**I.25 Total Quantity** (จำนวนทั้งหมด)	**I.26 Total Net Weight [Kg] / Gross Weight [Kg]** (น้ำหนักสุทธิ [Kg] / น้ำหนักรวม [Kg])	**Total Amount USD** (มูลค่าการส่งออก)

I.27 Description of Consignment (รายละเอียดสินค้า)

CN Code (พิกัดศุลกากร)		Category (หมวดหมู่)	
Identification Mark (เครื่องหมายการค้า)	Type of Packaging (ประเภทของบรรจุภัณฑ์)		Net Weight (น้ำหนักสุทธิ)
Nature of Commodity (ลักษณะของสินค้า)	Number of Packages (จำนวนบรรจุภัณฑ์)		Batch No. (เลขที่ครั้งที่ผลิต)
❑ Final Consumer (ผู้บริโภคขั้นสุดท้าย)	Date of Collection / Production (วันที่รวบรวม / ผลิต)	Manufacturing - Plant (โรงงานผลิต - โรงงาน)	Approval or Registration Number of Plant / Establishment / Centre (เลขที่อนุมัติหรือทะเบียนโรงงาน / สถานประกอบการ / ศูนย์)

ข้าพเจ้าขอรับรองว่ารายการข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ
วันที่ ลายมือชื่อและตราประทับของผู้ส่งออก

หมายเหตุ: ให้กรอกข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ

แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัย สำหรับส่งออกไปราชอาณาจักรโมร็อกโก (กมพ. 1–3)

กมพ. 1–3

สำหรับเจ้าหน้าที่กรอกข้อมูล	คำร้องขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับประเทศราชอาณาจักรโมร็อกโก	สำหรับผู้ประกอบการกรอกข้อมูล
คำร้องเลขที่ : ..... วันที่รับ : ..... ผู้รับคำร้อง :	**Health Certificate** กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	ต้องการใบรับรองสุขอนามัย สำเนา.....ฉบับ

1. Exporter (name, full address, country) : ผู้ส่งออก (ชื่อ ที่อยู่ โทรศัพท์)	**2. Registration number / Declaration / Accreditation of the exporter :** หมายเลขลงทะเบียน / การรับรองผู้ส่งออก / ผู้ขาย TH-DOA-MAxxx-(L/W) ผู้ส่งออกส่งเอกสาร (สำเนา GMP / HACCP / กมพ. 21.1) เพื่อขอหมายเลขลงทะเบียน
3. Producer (name, full address, country) : ผู้ผลิตสินค้า (ชื่อ ที่อยู่ โทรศัพท์)	**4. Registration number / Declaration / Accreditation of the producer :** หมายเลขลงทะเบียน / การรับรองผู้ผลิต/ผู้ประกอบสินค้า (GMP No. / HACCP No.)
5. Consignee / Importer (name, full addresses) : ผู้นำเข้า (ชื่อ ที่อยู่ โทรศัพท์) ชื่อผู้นำเข้า : ที่อยู่ โทรศัพท์ :	**Date of shipment :** วันที่ส่งออก **Sample (s) submitted by :** ผู้ส่งตัวอย่าง **Analysis report number :** หมายเลขรายงานผลทดสอบ — **Received date :** วันที่ห้องปฏิบัติการรับตัวอย่าง
6. Country of origin or of province : ประเทศที่ส่งออก	**7. Country of destination :** ประเทศปลายทาง
8. Loading place : ด่านที่ส่งออก	**9. Declared entry point :** ด่านที่นำเข้า
10. Kind of transport : ส่งออกโดยทาง ❑ Sea ทางเรือ ❑ Road ทางบก ❑ Air ทางอากาศ **Number of kind of transport :** หมายเลขพาหนะที่ใช้ขนส่ง	**11. Temperature of food product :** อุณหภูมิในการเก็บรักษา ❑ Ambient อุณหภูมิห้อง ❑ Chilled แช่เย็น ❑ Frozen แช่แข็ง **12. Bill number :** หมายเลขใบเสร็จ (ถ้ามี)

13. Description of products : ชื่อและรายละเอียดสินค้า

Name of product : ชื่อสินค้า	Date of production : วันที่ผลิต	Expiry date : วันหมดอายุ

14. State or type of processing : สถานะหรือรูปแบบกระบวนการผลิต

❑ **After further process** นำไปผลิตต่อ ❑ **Human consumption directly** บริโภคโดยตรง ❑ **Other** อื่นๆ

15. Gross mass or volume (Kgs.) : น้ำหนักรวม	16. Net mass or volume (Kgs.) : น้ำหนักสุทธิ	17. Number and nature of packages (bag/carton/case) : จำนวนบรรจุภัณฑ์ที่ส่งออก	18. Batch number or document reference listing batch numbers (1) : เครื่องหมาย / รหัสการผลิต	Total amount : มูลค่าการส่งออก US$

ข้าพเจ้าขอรับรองว่ารายการข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ

วันที่ ลายมือชื่อและตราประทับของผู้ส่งออก

หมายเหตุ: ให้กรอกข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ

แบบฟอร์ม คำร้องขอใบรับรองการขาย (Certificate of Free Sale) (กมพ. 24)

กมพ. 24

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.....

แบบฟอร์ม รับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (Sample Collection Form) (กมพ. 29)

กมพ. 29

โปรดศึกษาวิธีการกรอกข้อมูล และกรอกแบบฟอร์มโดยการพิมพ์

กรมวิชาการเกษตร

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) :	8. ห้องปฏิบัติการที่ส่งทดสอบ (TESTING LABORATORY) :
.....	.....
7. สถานที่สุ่มเก็บตัวอย่าง (COLLECTING LOCATION) :	9. วันที่นำส่งตัวอย่าง (DATE DELIVERED) :
.....	.....

10. วัตถุประสงค์การสุ่มเก็บตัวอย่าง (OBJECTIVE OF COLLECTION) :

☐ ออกใบรับรองสุขอนามัย (ISSUANCE OF H/C) *ให้ระบุชนิดหรือประเภท และวันหมดอายุของใบรับรองมาตรฐานการผลิตอาหารของบริษัทผู้ผลิต* (ตามแบบฟอร์มรายละเอียดผู้ประกอบการ)
- ○ แบบแต่ละรุ่นการผลิต (LOT BY LOT) ใบรับรอง / วันหมดอายุ .....
- ○ แบบทั้งระบบการผลิต (WHOLE PRODUCT SYSTEM) ใบรับรอง / วันหมดอายุ .....

หนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร : DOA No. ..... วันหมดอายุ .....

△ ทดสอบเพื่อขอเข้าระบบใหม่ (New Apply) △ ทดสอบเพื่อรักษาสภาพระบบ (Maintain System) △ ทดสอบเพื่อขอขยายขอบข่าย (Extend Scope)

☐ ทวนสอบ (VERIFICATION) ..... ☐ ตรวจติดตาม (MONITORING) ☐ อื่นๆ (OTHERS) .....

11.1 ปริมาณการส่งออก (EXPORT VOLUME) : ..... ☐ คาร์ตัน (CARTONS) ☐ กล่อง (BOXES) ☐ ตัน (TONS) ☐ อื่นๆ (OTHERS) .....
11.2 น้ำหนักรวม (TOTAL WEIGHT) : ..... ☐ กรัม (GRAMS) ☐ กิโลกรัม (KGS.) ☐ ลิตร (LITERS) ☐ อื่นๆ (OTHERS) .....

12.1 จำนวนทั้งหมดที่สุ่มต่อตัวอย่าง (TOTAL COLLECTING UNITS) : ..... ☐ กล่อง (BOXES) ☐ กระป๋อง (CANS) ☐ ถุง (BAGS) ☐ อื่นๆ (OTHERS) .....
12.2 น้ำหนักตัวอย่างที่สุ่มต่อหน่วย (WEIGHT / UNIT) : ..... ☐ กรัม (GRAMS) ☐ กิโลกรัม (KGS.) ☐ ลิตร (LITERS) ☐ อื่นๆ (OTHERS) .....
12.3 จำนวนจุดที่สุ่ม (NUMBER OF INCREMENTAL SAMPLE) : ..... จุด (POINTS)

13. ประเทศปลายทางที่ส่งออก (COUNTRY OF DESTINATION) : ☐ USA / CANADA (กำหนดให้ทดสอบ Filth เพิ่ม ในผลิตภัณฑ์ที่กำหนดในภาคผนวก 3)
☐ ระบุประเทศ .....

14. รายการทดสอบตามมาตรฐานที่ใช้ส่งออก (REQUIREMENTS FOR EXPORT) :
- ☐ ใช้ข้อกำหนดหรือมาตรฐานของประเทศผู้นำเข้า (COMPLY WITH THE STANDARD OF IMPORTING COUNTRY)
- ☐ ใช้เกณฑ์กำหนดของคู่ค้า (COMPLY WITH SPECIFICATION OF IMPORTER)
- ☐ ใช้มาตรฐานสากล (COMPLY WITH INTERNATIONAL STANDARD) .....
- ☐ ใช้มาตรฐานไทย (COMPLY WITH THAI NATIONAL STANDARD) .....
- ☐ ไม่มีมาตรฐานข้างต้น ขอใช้มาตรฐานตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด (NONE) (ระบุข้อ 16. เพิ่ม)

หมายเหตุ : ให้แนบเอกสารมาตรฐานตามที่อ้างถึง (REMARK : ENCLOSED DOCUMENTARY EVIDENCE AS FOLLOWS)

15. การขอระบุข้อความพิเศษ (SPECIAL REMARK) :
- ☐ ไม่ระบุ (NONE)
- ☐ ระบุข้อความพิเศษตามมาตรฐานฮ่องกง (เฉพาะฮ่องกง)
- ☐ ระบุ FIT FOR HUMAN CONSUMPTION (ระบุข้อ 16. เพิ่ม)

16. ระบุมาตรฐานกรมวิชาการเกษตร ตามคู่มือฯ :
(SPECIFY THE DOA STANDARDS ACCORDING TO THE MANUAL)
ภาคผนวก 3 / ลำดับที่ .....

17. ลายมือชื่อผู้สุ่มเก็บตัวอย่าง (COLLECTOR'S SIGNATURE) :

.....)
ตำแหน่ง (POSITION) : .....
วุฒิการศึกษา (EDUCATION) : .....

18. ขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ
(IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE ABOVE MENTIONED IS TRUE AND CORRECT)
ผู้มีอำนาจลงนาม (SIGNATURE OF AUTHORIZED PERSON) :

.....)
ตำแหน่ง (POSITION) : .....

19. ข้อมูลอื่นๆ (OTHER DATA) :
.....
.....
.....

20. ประทับตราบริษัท (COMPANY LOGO) :

หมายเหตุ (REMARK) * ในกรณีที่ไม่มีข้อมูลให้ใช้เครื่องหมาย " – " ระบุแทน และ ให้กรอกข้อมูลโดยการพิมพ์ Update: 01-04-67

แบบฟอร์ม รับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง (Sample Collection Form) (กมพ. 29) [คำอธิบาย]

วิธีการกรอกแบบฟอร์ม

หัวข้อ	กรอกรายละเอียด *
1. วันที่สุ่มเก็บตัวอย่าง DATE COLLECTED	ระบุวัน / เดือน / ปี ที่สุ่มเก็บตัวอย่าง *เช่น* 31 พ.ค. 51
2. รหัสผลิตภัณฑ์ PRODUCT CODE	ระบุรหัสการผลิตของสินค้า ได้แก่ Lot No. หรือ Batch No. *เช่น* Lot No. AC3713815
3. วันที่ผลิต MFG. DATE	ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตสินค้า *เช่น* MFG. 280308
4. วันหมดอายุ EXP. DATE	ระบุวัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุ *เช่น* EXP. 280309
5. ชื่อผลิตภัณฑ์ PRODUCT NAME	ระบุชื่อของผลิตภัณฑ์ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษให้ตรงกับคุณลักษณะที่ปรากฏและคำร้องขอให้ออกใบรับรองสุขอนามัย *เช่น* ชื่อภาษาไทย แป้งมันสำปะหลัง ชื่อภาษาอังกฤษ TAPIOCA STARCH
6. สถานที่ผลิต NAME AND ADDRESS OF MANUFACTURER	ระบุชื่อและที่อยู่ของสถานที่ที่ผลิตสินค้า *เช่น* โรงงาน A เลขที่ 11111/50 ต. ใหม่ อ. เมือง จ.ชลบุรี
7. สถานที่สุ่มเก็บตัวอย่าง COLLECTING LOCATION	ระบุชื่อและที่อยู่สถานที่ทำการสุ่มเก็บตัวอย่าง *เช่น* โกดังเก็บสินค้า เลขที่ 37 ถ. พหลโยธิน ลาดยาว จตุจักร กทม.
8. ห้องปฏิบัติการที่ส่งทดสอบ TESTING LABORATORY	ระบุชื่อห้องปฏิบัติการที่ส่งตัวอย่างไปทดสอบ *เช่น* ห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้า A
9. วันที่นำส่งตัวอย่าง DATE DELIVERED	ระบุวันที่ส่งตัวอย่าง *เช่น* 15 ก.ค. 51
10. วัตถุประสงค์การสุ่มเก็บตัวอย่าง OBJECTIVE OF COLLECTION	เลือกวัตถุประสงค์ที่ต้องการสุ่มตัวอย่างโดยใช้เครื่องหมาย ✓ ใส่ลงในช่อง ☐ *เช่น* ☑ ออกใบรับรองสุขอนามัย (ISSUANCE OF H/C) ○ แบบทั้งระบบการผลิต (WHOLE PRODUCT SYSTEM) ใบรับรอง / วันหมดอายุ HACCP / 26 Jan 2022, GHP / 26 Jan 2022 หนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร : DOA No. 903100382507 วันหมดอายุ 26 มกราคม 2565 ☑ ทดสอบเพื่อรักษาสภาพระบบ (Maintain System)
11.1 ปริมาณการส่งออก EXPORT VOLUME	ระบุปริมาณการส่งออกทั้งหมดที่ได้รับโควตา (ตัวเลข) และใช้เครื่องหมาย ✓ ใส่ลงในช่อง ☐ เพื่อเลือกหน่วย *เช่น* 5,000 ☑ คาร์ตัน
11.2 น้ำหนักรวม TOTAL WEIGHT	ระบุน้ำหนักสินค้าที่ส่งออกทั้งหมดที่ได้รับโควตา (ตัวเลข) และใช้เครื่องหมาย ✓ ใส่ลงในช่อง ☐ เพื่อเลือกหน่วย *เช่น* 6,500 ☑ กิโลกรัม
12.1 จำนวนทั้งหมดที่สุ่มต่อตัวอย่าง TOTAL COLLECTING UNIT	ระบุจำนวนที่ทำการสุ่มเก็บต่อหนึ่งตัวอย่างและใช้เครื่องหมาย ✓ ใส่ลงในช่อง ☐ เพื่อเลือกหน่วย *เช่น* 6 ☑ ถุง
12.2 น้ำหนักตัวอย่างที่สุ่มต่อหน่วย WEIGHT / UNIT	ระบุน้ำหนักที่ทำการสุ่มเก็บต่อหนึ่งหน่วย และใช้เครื่องหมาย ✓ ใส่ลงในช่อง ☐ เพื่อเลือกหน่วย *เช่น* 1 ☑ กิโลกรัม
12.3 จำนวนจุดที่สุ่ม NUMBER OF INCREMENTAL SAMPLE	ระบุจำนวนจุดที่ทำการสุ่มทั้งหมด (ตัวเลข) *เช่น* 6 จุด
13. ประเทศปลายทางที่ส่งออก COUNTRY OF DESTINATION	ระบุชื่อประเทศผู้นำเข้าสินค้า *เช่น* ประเทศอังกฤษ

หัวข้อ	กรอกรายละเอียด *
14. รายการทดสอบตามมาตรฐานที่ใช้ส่งออก REQUIREMENTS FOR EXPORT	เลือกรูปแบบของรายการทดสอบที่อ้างอิงโดยใช้เครื่องหมาย ✓ ใส่ลงในช่อง ☐ **พร้อมแนบเอกสารรายการทดสอบที่อ้างถึงและจะต้องตรงกับใบรายงานผลการทดสอบ (Analysis Report) ที่ส่งตัวอย่างทดสอบยกตัวอย่าง** *เช่น* - กรณีที่ใช้เกณฑ์กำหนดของคู่ค้า ให้ ☑ ใช้เกณฑ์กำหนดของคู่ค้า และแนบเอกสารเกณฑ์กำหนดของคู่ค้าโดยรายการทดสอบจะต้องถูกต้องตรงกับใบรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการ - กรณีที่ใช้มาตรฐานสากล เช่น ใช้มาตรฐาน EU ให้ ☑ ใช้มาตรฐานสากล EU Regulation (EC) No 1333/2008 และแนบเอกสาร EU Regulation หมายเลข (EC) No 1333/2008 มาด้วย โดยรายการทดสอบจะต้องถูกต้องตรงกับใบรายงานผลการทดสอบจากห้องปฏิบัติการ - กรณีที่ผู้ประกอบการไม่มีมาตรฐานใดๆ ให้ ☑ ไม่มีมาตรฐานประเทศผู้นำเข้าและมาตรฐานอื่นๆ ขอใช้มาตรฐานตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด (NONE)
15. การขอระบุข้อความพิเศษ SPECIAL REMARK	เลือกความประสงค์จะระบุข้อความพิเศษ โดย ☑ ในช่องที่ต้องการ *เช่น* ☑ ระบุ FIT FOR HUMAN CONSUMPTION
16. ระบุมาตรฐานกรมวิชาการเกษตร ตามคู่มือฯ SPECIFY THE DOA STANDARDS ACCORDING TO THE MANUAL	ในกรณีที่ ข้อ 14. ระบุตัวเลือกเป็น ☑ ไม่มีมาตรฐานประเทศผู้นำเข้าและมาตรฐานอื่นๆ ขอใช้มาตรฐานตามที่กรมวิชาการเกษตรกำหนด (NONE) **หรือ** ข้อ 15. ระบุตัวเลือกเป็น ☑ ระบุ FIT FOR HUMAN CONSUMPTION ให้ระบุมาตรฐานที่กรมวิชาการเกษตร ตามคู่มือฯ โดยระบุลำดับที่ของผลิตภัณฑ์ที่ปรากฏในคู่มือฯ ตามภาคผนวกที่ 3 *เช่น* No. 30 – แป้งมันสำปะหลัง
17. ตัวอย่างลายมือชื่อผู้สุ่มเก็บตัวอย่าง COLLECTOR'S SIGNATURE ผู้สุ่มเก็บตัวอย่าง COLLECTOR ตำแหน่ง POSITION วุฒิการศึกษา EDUCATION	ลักษณะสำคัญของลายมือชื่อผู้สุ่มเก็บตัวอย่างบนที่ปิดผนึกตัวอย่าง *เช่น* ระบุชื่อ–สกุล ของผู้สุ่มเก็บตัวอย่างด้วยตัวบรรจง *เช่น* นางสาวต้นข้าว ใบเขียว ระบุตำแหน่งที่ปฏิบัติงาน *เช่น* เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ ระบุวุฒิการศึกษาของผู้สุ่มเก็บตัวอย่าง *เช่น* วทบ. จุลชีววิทยา
18. ผู้มีอำนาจลงนาม : SIGNATURE OF AUTHORIZED PERSON ชื่อผู้มีอำนาจ NAME OF AUTHORIZED PERSON ตำแหน่ง POSITION	ลักษณะสำคัญของลายมือชื่อผู้มีอำนาจลงนาม *เช่น* ระบุชื่อ–สกุล ของผู้มีอำนาจลงนามด้วยตัวบรรจง *เช่น* นายต้นไผ่ งามจริง ระบุตำแหน่งที่ปฏิบัติงาน *เช่น* กรรมการผู้จัดการฝ่ายผลิต
19. ข้อมูลอื่นๆ OTHER DATA	ให้ระบุข้อมูลที่ต้องการแจ้งเพิ่มเติม *เช่น* เลขที่รายงานผลการทดสอบ R 237/64
20. ประทับตราบริษัท COMPANY LOGO	ให้ประทับตราของบริษัทในบริเวณช่องนี้ *เช่น*

หมายเหตุ * ในกรณีที่ไม่มีข้อมูลให้ใช้เครื่องหมาย " – " ระบุแทน และกรอกข้อมูลโดยการพิมพ์

สามารถ download แบบฟอร์มรับรองการสุ่มเก็บตัวอย่าง และ แบบฟอร์มคำร้องขอหนังสือรับรองสุขอนามัย Health Certificate ได้ที่ http://www.doa.go.th/psco หรือขอ file เอกสารได้ที่เจ้าหน้าที่ โทร. 02-9407440

กรุณากรอกข้อมูลโดยการพิมพ์

แบบฟอร์มรายละเอียดของผู้ประกอบการ

ข้อมูล ณ วันที่ :.....

1. ชื่อบริษัทผู้ผลิต :.....
   ที่อยู่ :.....
   .....
   โทรศัพท์ :.....โทรสาร :.....
   E-mail address :.....
2. ชื่อ-นามสกุล (ตัวแทนผู้ประสานงานผลิต) :.....
   ตำแหน่ง :.....
   โทรศัพท์ :.....โทรสาร :.....
3. หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตสินค้าพืชกับกรมวิชาการเกษตร
   ทะเบียนเลขที่ :.....วันหมดอายุ :.....
4. มาตรฐานการผลิตของโรงงาน
   4.1 มาตรฐาน :.....ชื่อหน่วยรับรอง :.....
   หมายเลขการรับรอง :.....วันหมดอายุ :.....
   4.2 มาตรฐาน.....ชื่อหน่วยรับรอง :.....
   หมายเลขการรับรอง :.....วันหมดอายุ :.....
   4.3 มาตรฐาน.....ชื่อหน่วยรับรอง :.....
   หมายเลขการรับรอง :.....วันหมดอายุ :.....

---

5. ชื่อบริษัทผู้ส่งออก :.....
   ที่อยู่ :.....
   .....
   โทรศัพท์ :.....โทรสาร :.....
   E-mail address :.....
6. ชื่อ-นามสกุล (ตัวแทนผู้ประสานงานส่งออก) :.....
   ตำแหน่ง :.....
   โทรศัพท์ :.....โทรสาร :.....

หมายเหตุ: กรณีมีผู้ส่งออกหลายรายให้ระบุทุกราย

ขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ.....

(ผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราบริษัท) (.....)

ตำแหน่ง.....

สามารถ download แบบฟอร์มได้จาก www.doa.go.th/psco

แบบฟอร์ม รายละเอียดผลิตภัณฑ์

กรุณากรอกข้อมูลโดยการพิมพ์

แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์

หน้า...../.....

ชื่อบริษัทผู้ผลิต.....

ชื่อบริษัทผู้ส่งออก.....

จำนวนผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ขอออกใบรับรอง.....ชนิด ข้อมูล ณ วันที่.....

ลำดับ	รายการสินค้าส่งออกด้านพืช	ประเทศที่นำเข้า	มาตรฐานสินค้าที่ใช้อ้างอิง	รายการทดสอบ	เกณฑ์การทดสอบ

ขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ.....

(ผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราบริษัท) (.....)

ตำแหน่ง.....

สามารถ download แบบฟอร์มได้จาก www.doa.go.th/psco

แบบฟอร์ม รายละเอียดผลิตภัณฑ์ [ตัวอย่างการกรอกข้อมูล]

กรุณากรอกข้อมูลโดยการพิมพ์

แบบฟอร์มรายละเอียดผลิตภัณฑ์

หน้า ..... / .....

ชื่อบริษัทผู้ผลิต **บริษัทดวงดีการค้า จำกัด (สาขา 1)**

ชื่อบริษัทผู้ส่งออก **บริษัทบุญโชคช่วย จำกัด**

จำนวนผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ขอออกใบรับรอง 10 ชนิด ข้อมูล ณ วันที่ **11 มิถุนายน 2559**

ลำดับ	รายการสินค้าส่งออกด้านพืช	ประเทศที่ส่งออก	มาตรฐานสินค้าที่ใช้อ้างอิง	รายการทดสอบ	เกณฑ์การทดสอบ
1	แป้งมันสำปะหลัง	สหภาพยุโรป	มาตรฐานที่	1. Sulfites	≤ 30 mg/Kg
			กรมวิชาการเกษตร	2. Total Plate Count	≤ 1.0×10^6 CFU/g
			กำหนด	3. Total Mold Count	≤ 1.0×10^2 CFU/g
			(ภาคผนวกที่ 3	4. *Escherichia coli*	< 3.0 MPN/g
			ลำดับที่ 30)	5. *Staphylococcus aureus*	ND in 0.1 g
				6. *Salmonella* spp.	ND in 25 g
				7. *Clostridium perfringens*	≤ 1.0×10^2 CFU/g
				8. *Bacillus cereus*	≤ 1.0×10^3 CFU/g
2	แป้งผสมอาหาร	สหภาพยุโรป			
		ญี่ปุ่น			

ขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ .....

(ผู้มีอำนาจลงนามพร้อมประทับตราบริษัท) (.....)

ตำแหน่ง .....

สามารถ download แบบฟอร์มได้จาก www.doa.go.th/psco

ตัวอย่าง

ภาคผนวก 8

ตัวอย่างใบรับรองสุขอนามัยประเภทต่าง ๆ

ลำดับ	ตัวอย่างใบรับรองสุขอนามัย (Health certificate)	หน้า
1	Health certificate แบบแต่ละรุ่นการผลิต	ภ.8 (2)
2	Health certificate แบบทั้งระบบการผลิต	ภ.8 (3)
3	Health certificate สำหรับส่งออกไปประเทศกลุ่มอ่าว	ภ.8 (4)
4	Health certificate สำหรับพืชงอก (sprouts) ส่งออกไปสหภาพยุโรป	ภ.8 (5)
5	Health certificate สำหรับส่งออกไปราชอาณาจักรโมร็อกโก	ภ.8 (6)
6	Health certificate สำหรับส่งออกไปเขตบริหารพิเศษฮ่องกง แห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน	ภ.8 (7)
7	Certificate of Free Sale	ภ.8 (8)

Health certificate แบบแต่ละรุ่นการผลิต

COPY

CERTIFICATE NO.		**HEALTH CERTIFICATE** PLANT STANDARD AND CERTIFICATION DIVISION (PSCD) DEPARTMENT OF AGRICULTURE, MINISTRY OF AGRICULTURE&COOPERATIVES, THAILAND	AC0929H000000xx
DATE OF ISSUE			

EXPORTER (NAME AND ADDRESS)	CONSIGNEE (NAME AND ADDRESS INCLUDING COUNTRY)
DATE OF SHIPMENT MODE OF TRANSPORT ❑ SEA ❑ ROAD ❑ AIR	COUNTRY OF DESTINATION
VESSEL	PLACE OF DEPARTURE
SAMPLE (S) SUBMITTED BY	DATE OF SUBMISSION

SHIPPING MARKS	DESCRIPTION OF GOODS	QUANTITY	WEIGHT

RESULT OF ANALYSIS :

DATE OF ANALYSIS	APPROVED	FOR DIRECTOR OF PSCD

IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE SAMPLE OF THE ABOVE MENTIONED CONSIGNMENT.....

"THIS HEALTH CERTIFICATE IS ISSUED TO REPLACE THE HEALTH CERTIFICATE NO. ..... ISSUED DATE: ....."

.....
FOR DIRECTOR GENERAL
DEPARTMENT OF AGRICULTURE

COPY

AC0929H000000xx

Health Certificate

Country of Origin : THAILAND

Certificate No. :

Responsible Ministry : MINISTRY OF AGRICULTURE&COOPERATIVES, THAILAND

Certifying Department : DEPARTMENT OF AGRICULTURE
PLANT STANDARD AND CERTIFICATION DIVISION (PSCD)

and Address : 50 PHAHONYOTHIN ROAD, CHATUCHAK, BANGKOK 10900 THAILAND

I Identification of product

Name of the product :

Registration No. :

Commercial marks on the package :

Number of package : **Total Net weight :**

Total Gross weight :

II Origin of product

Name and address of the establishment :

Name and address of the exporter :

III Destination of product

Place of departure :

Place of destination :

Date of shipment : **Mode of transport :**

Vessel :

Name and address of consignee :

It is certified that the product is fit for human consumption.

"THIS HEALTH CERTIFICATE IS ISSUED TO REPLACE THE HEALTH CERTIFICATE NO. ..... ISSUED DATE : ....."

.....
FOR DIRECTOR OF PSCD

Issue at BANGKOK, THAILAND on

.....
FOR DIRECTOR GENERAL
DEPARTMENT OF AGRICULTURE

COPY

CERTIFICATE NO.		**HEALTH CERTIFICATE** **FOR EXPORT OF PROCESSED FOOD PRODUCTS TO GCC COUNTRIES**	AC0929H00000xx
DATE OF ISSUE		PLANT STANDARD AND CERTIFICATION DIVISION (PSCD) DEPARTMENT OF AGRICULTURE, MINISTRY OF AGRICULTURE & COOPERATIVES, THAILAND	REGISTRATION NO.

EXPORTER (NAME AND ADDRESS)	CONSIGNEE (NAME AND ADDRESS INCLUDING COUNTRY)	
PRODUCER (NAME AND ADDRESS)	PACKING EST. (IF APPLICABLE) (NAME AND ADDRESS)	
DATE OF SHIPMENT MODE OF TRANSPORT ❑ SEA ❑ ROAD ❑ AIR	VESSEL (VEHICLE IDENTIFICATION NO.)	
BORDER OF LOADING	COUNTRY OF ORIGIN	ISO CODE
BORDER OF ENTRY	COUNTRY OF DESTINATION	ISO CODE
HALAL CERTIFICATE SOURCE: CERTIFICATE NO. CICOT. HL :	TEMPERATURE OF FOOD PRODUCT ❑ AMBIENT ❑ CHILLED ❑ FROZEN	
SAMPLE (S) SUBMITTED BY	DATE OF SUBMISSION	

IDENTIFICATION OF THE FOOD PRODUCTS

NAME AND DESCRIPTION OF FOOD:

HS-CODE	TREATMENT TYPE	BRAND NAME	TOTAL WEIGHT (KGS.)
PRODUCTION DATE	**EXPIRY DATE**	**BATCH / LOT NO.**	**NO. PACKAGES**

"THIS HEALTH CERTIFICATE IS ISSUED TO REPLACE THE HEALTH CERTIFICATE NO. ..... ISSUED DATE : ....."

---------- ----------

APPROVED **FOR DIRECTOR OF PSCD**

COMMODITIES CERTIFIED FOR: ❑ OTHER ❑ AFTER FURTHER PROCESS ❑ HUMAN CONSUMPTION DIRECTLY

HEALTH ATTESTATION

Food product is in conformity with the existing GCC requirements.

The food product(s) was handled in accordance with the GCC requirements, at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.

I the undersigned, authorized person, certify that the good described above meets all the requirements mentioned in this certificate.

FOR DIRECTOR GENERAL
DEPARTMENT OF AGRICULTURE

Health certificate สำหรับพืชงอก (sprouts) ส่งออกไปสหภาพยุโรป

COPY

CERTIFICATE NO. DATE OF ISSUE	**HEALTH CERTIFICATE** PLANT STANDARD AND CERTIFICATION DIVISION(PSCD) DEPARTMENT OF AGRICULTURE, MINISTRY OF AGRICULTURE & COOPERATIVES, THAILAND	AC0929H000XXXX66

COUNTRY — **Certificate to the EU**

Part I: Description of Consignment

I.1 Consignor / Exporter Name Address Country ISO Country Code		**I.2 Certificate Reference** **I.3 Central Competent Authority** **I.4 Local Competent Authority**	**I.2a IMSOC Reference** QR CODE
I.5 Consignee / Importer Name Address Country ISO Country code		**I.6 Operator Responsible for the Consignment** Name Address Country	ISO Country code
I.7 Country of Origin	ISO country code	**I.9 Country of Destination**	ISO Country code
I.8 Region of Origin	Code	**I.10 Region of Destination**	Code
I.11 Place of Dispatch Name Address Country	Registration / Approval No. ISO Country Code	**I.12 Place of Destination** Name Address Country	Registration / Approval No. ISO Country Code
I.13 Place of Loading		**I.14 Date and Time of Departure**	
I.15 Means of Transport ❑ Aircraft ❑ Vessel ❑ Railway ❑ Road Vehicle Identification		**I.16 Entry Border Control Post** **I.17 Accompanying Documents** Type Country Commercial Document Reference	Code ISO Country Code
I.18 Transport Conditions	❑ Ambient	❑ Chilled	❑ Frozen
I.19 Container Number / Seal Number Container No.		Seal No.	

I.20 Certified as or for

❑ Products for Human Consumption	❑ Pharmaceutical Use	❑ Technical Use	❑ Further Processing
❑ Feedstuff	❑ Trade Samples	❑ Canning Industry	❑ Pet Food
❑ Further Keeping	❑ Germinal Products	❑ Registered Equine Animal	❑ Organic Fertilizers and Soil Improvers
❑ Slaughter	❑ Confined Establishment	❑ Release into the Wild	❑ Travelling Circus / Animal Acts
❑ Live Aquatic Animals for Human Consumption	❑ Quarantine Establishment	❑ Exhibition	❑ Ornamental Aquaculture Establishment
❑ Dispatch Centre	❑ Relaying Area / Purification Centre	❑ Other	

I.21 ❑ For transit Third Country	ISO Country Code	**I.22 ❑ For Internal Market** **I.23 ❑ For Re-Entry**	
I.24 Total Number of Packages		**I.25 Total Quantity**	
I.26 Total Net Weight (Kg.)		**Total Gross Weight (Kg.)**	

I.27 Description of Consignment

CN Code	Species	Subspecies / Category	Sex	Identification system	Identification Number	Age	Quantity
		Cold Store		Identification Mark	Type of Packaging		Type
Slaughterhouse		Treatment Type		Nature of Commodity	Number of Packages		Net Weight
❑ Final Consumer		Date of Collection / Production		Manufacturing - Plant	Approval or Registration Number of Plant / Establishment / Centre	Test	Batch No.

COUNTRY — **Certificate Model**

Part II: Certification

II. Health Information	**II.a Certificate Reference**	**II.b IMSOC Reference**

"THIS HEALTH CERTIFICATE IS ISSUED TO REPLACE THE HEALTH CERTIFICATE NO. ..... ISSUED DATE : ....."

Certifying Officer

Name (in Capital Letters)

Date — Qualification and Title

Stamp — Signature

COPY

CERTIFICATE NO. *N° DU CERTIFICAT*		**HEALTH CERTIFICATE** PLANT STANDARD AND CERTIFICATION DIVISION (PSCD) DEPARTMENT OF AGRICULTURE MINISTRY OF AGRICULTURE&COOPERATIVES, THAILAND ***CERTIFICAT SANITAIRE*** *DIVISION DE STANDARDS ET DE CERTIFICATIONS DES PLANTES (DSCP)* *DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE* *MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DES COOPERATIVES, THAILANDE*	AC0929H000000xx
DATE OF ISSUE *DATE D DÉLIVRANCE*			

1. Exporter (name, full addresses, country) / *Exportateur (nom, adresse complète, pays)*	**2. Registration number / Declaration / Accreditation of the exporter /** *Numèro d'enregistrement / Déclaration / Accreditation de l'exportateur* TH-DOA-MA00X-(L/W)
3. Producer (name, full address, country) / *Producteur (nom, adresse complète, pays)*	**4. Registration number / Declaration / Accreditation of the producer** *Numèro d'enregistrement / Déclaration / Accreditation de producteur* GMP NO. : HACCP NO. :
5. Consignee / ***Destinataire*** **:** **Name /** ***Nom*** **:** **Address /** ***Adresse*** **:** **Phone /** ***Télephone*** **:**	
6. Country of origin or of provice /*Pays d'origine ou de provenance*	**7. Country of destination /** ***Pays de destination***
8. Loading place / ***Lieu de chargement***	**9. Declared entry point /** ***Point d'entrée déclarée***
10. Kind of transport / ***Moyen de transport*** ❑ **Sea** *Mer* ❑ **Road** *Rue* ❑ **Air** *Air* **Number of kind of transport /** ***Numéro du moyen de transport*** (SHIPMENT DATE :)	**11. Temperature of food product /** ***Température des produits alimentaires*** ❑ **Ambient** *Ambiante* ❑ **Chilled** *Frais* ❑ **Frozen** *Surgelé*
12. Bill number / ***Numèro de facture***	
13. Description of products / ***Description des produits***	

Name and mark of product / *Nom et marque du produit*	**Date of production /** *Date de production*	**Expiry date /** *Date de Péremption*

14. State or type of processing / ***État ou type de traitement***

❑ **After further process** *Après traitement supplémentaire* ❑ **Human consumption directly** *Consommation humaine directe* ❑ **Other** *Autre*

15. Gross mass or volume (Kgs.) / *Masse ou volume brut (Kgs.)*	**16. Net mass or volume (Kgs.) /** *Masse ou volume net (Kgs.)*	**17. Number and nature of packages (bag/carton/case) /** *Nombre et nature des colis (Sac/Carton/Boîte)*	**18. Batch number or document reference listing batch numbers (1) /** *Numéro (s) de lot (s) ou référence du document (1) listant les numéros de lot.*

The certificate is issued by the competent authority of Thailand as follows / Le certificate *est délivré par l'autorité compétente de la Thaïland comme suit*
1) The above products meet the requirements of hygiene and sanitation. / *Les produits ci-dessus répondent aux exigences d'hygiène et de salubrité*
2) The above products have been developed in monitored establishments and are subject to controls which have been checked by the competent authorities / *Les produits ci-dessus ont été fabriqués dans un établissement contrôlé et surveillé par les autorités compétentes*
3) The above products are free sales in the country of shipment / *Les produits ci-dessus sont en vente libre dans le pays d'expédition*
4) The above products are authorized in the manufacture of foodstuffs (*) / *Les produits ci-dessus sont autorisés dans la fabrication des denrées alimentaires.* (*)
(*) This sanitary guarantee concerns ingredients and food additives. / *Cette garantie sanitaire concerne uniquement les ingrédients et les additifs alimentaires.*

.....	Analysis Ref. No.	.....
DATE OF ANALYSIS *DATE D'ANALYSE*	**APPROVED** *APPROUVÉ*	**FOR DIRECTOR OF PSCD** *POUR LE DIRECTEUR DE DSCP*

IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE ABOVE MENTIONED CONSIGNMENTS / BATCHES ARE IN COMPLIACE WITH THE HEALTH REQUIREMENTS OF THE COUNTRY OF DESTINATION / ***IL EST CERTIFIÉ PAR LE PRÉSENT QUE LES ENVOIS / LOTS SUSMENTIONNÉE SONT CONFORMES AUX EXIGENCES SANITAIRES DU PAYS DE DESTINATION***

"THIS HEALTH CERTIFICATE IS ISSUED TO REPLACE THE HEALTH CERTIFICATE NO. ..... ISSUED DATE : ....."

(1): the document listing the batch numbers must be stamped by the competent authority / *le document listant les numéros de lot doit être cacheté par l'autorité compétente*
(2) This sanitary guarantee concerns only ingredients and food additives / *Cette garantie sanitaire concerne uniquement les ingrédients et les additifs alimentaires*

.....
FOR DIRECTOR GENERAL DEPARTMENT OF AGRICULTURE
POUR LE DIRECTEUR GÉNÉRAL DEPARTEMENT DE L'AGRICULTURE

COPY

CERTIFICATE NO.		**HEALTH CERTIFICATE** PLANT STANDARD AND CERTIFICATION DIVISION (PSCD) DEPARTMENT OF AGRICULTURE, MINISTRY OF AGRICULTURE&COOPERATIVES, THAILAND	AC0929H000XXXXX
DATE OF ISSUE			

EXPORTER (NAME AND ADDRESS)	**CONSIGNEE (NAME AND ADDRESS INCLUDING COUNTRY)**
DATE OF SHIPMENT **MODE OF TRANSPORT** ❑ SEA ❑ ROAD ❑ AIR	**COUNTRY OF DESTINATION**
VESSEL	**PLACE OF DEPARTURE**
SAMPLE (S) SUBMITTED BY	**DATE OF SUBMISSION**

SHIPPING MARKS	DESCRIPTION OF GOODS	QUANTITY	WEIGHT

....

DATE OF ANALYSIS **APPROVED** **FOR DIRECTOR OF PSCD**

IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE SAMPLE OF THE ABOVE MENTIONED CONSIGNMENT .....

"THIS HEALTH CERTIFICATE IS ISSUED TO REPLACE THE HEALTH CERTIFICATE NO. ..... ISSUED DATE: ....."

1. The products can be sold for human consumption.
2. The products was handled, processed and packed under hygienic conditions and have been heat treated in accordance to the frozen confection heat treatment regulations of Thailand.
3. The products contain not more than 50,000 bacteria per gram and not more than 100 coliform organisms per gram.

.....
FOR DIRECTOR GENERAL
DEPARTMENT OF AGRICULTURE

Certificate of Free Sale

No.AC 0929 /

Plant Standard and Certification Division
Department of Agriculture
Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand

September B.E 2566 (2023)

Certificate of Free Sale

To Whom It May Concern:

This is to certify that the product (s) listed below is (are) manufactured by (company's name and address)

Product name.....

The company mentioned above has been registered with the Department of Agriculture (registration no. DOA.....). It has been Good Hygiene Practices (GHP) certified (.....) valid until.....and/or Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) certified (.....) valid until.....

Sincerely yours,

.

Plant Standard and Certification Division (PSCD)
Tel. (662) 940 7440
Fax: (662) 940 7448
E-mail: ccgdoa@gmail.com

คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพ
สินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
กรกฎาคม 2551

คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพ
สินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1)
สิงหาคม 2552

คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพ
สินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 2)
พฤษภาคม 2555

คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพ
สินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 3)
มกราคม 2560

คู่มือการให้บริการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพ
สินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 4)
ตุลาคม 2566

สถานที่ติดต่อราชการ

กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เลขที่ 50 ถ. พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพ 10900
โทรศัพท์ : 0 2940 7440, 0 2940 7449 โทรสาร : 0 2940 7448, 02940 7449
Website : https://www.doa.go.th/psco/