



เลขที่ : ACFS 1021/18

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

บริษัท ห้างปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

ได้รับการรับรองความสามารถในฐานะหน่วยรับรองระบบการจัดการ ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021-1:2015

ขอบข่าย GMP/HACCP

โดยมีรายละเอียดการรับรองระบบงานตามเอกสารแนบท้าย

วันที่ให้การรับรอง 16 กรกฎาคม 2561

วันที่สิ้นอายุการรับรอง 9 กรกฎาคม 2564

การแก้ไขครั้งที่ 00 ออกให้ ณ วันที่ 16 กรกฎาคม 2561

ออกให้ครั้งแรกเมื่อวันที่ 27 กันยายน 2556

ลงชื่อ

(นางสาวเสริมสุข สลักเพ็ชร์)

เลขาธิการ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ACFS
Thailand
Accreditation



รายละเอียดการรับรองระบบงาน : เลขที่ ACFS 1021/18

Accreditation Standard : ISO/IEC 17021-1 : 2015

Certification Scheme : -

Normative Document : ACFS-CSSA-R-SD-14 Rev.03 : หลักเกณฑ์/เงื่อนไข เกณฑ์ประกอบการตัดสินใจ ให้การรับรองระบบงานในขอบข่ายหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) Preventive Controls for Human Food (PCHF) และ Preventive Controls for Animal Food (PCAF)

Scope of Accreditation & Certification Standard

ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง : GMP/HACCP

ขอบข่ายย่อยที่ได้รับการรับรอง : - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

วันที่ได้รับการต่ออายุการรับรอง : 16 กรกฎาคม 2561

ขอบข่ายย่อย : - การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ISIC Code 15)

Certification Standard : - มกษ.9023-2550- หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร
- มกษ.9024-2550-ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมและแนวทางในการนำไปใช้
- มกษ.1004-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์
- มกษ.4403-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าว
- มกษ.6401-2558 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ
- มกษ.9035-2553 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด
- มกษ.9039-2556 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค
- มกษ.9041-2557 : หลักปฏิบัติสำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง
- มกษ.9046-2560 : การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง
- Codex Alimentarius Commission: CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 Recommended International Code of Practice: General Principles of Food Hygiene, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application

ลงชื่อ.....วันที่.....
ACFS
Thailand
Accreditation