

ตัวอย่างมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าบัญชีแนบท้าย

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

1. มาตรฐานระบบการผลิตสากลที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าข้อกำหนดพื้นฐาน เช่น

- (1) Good Hygiene Practices (GHPs). General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (2) Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1- 1969. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (3) Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2018. International Standard Organization.
- (4) Global Standard for Food Safety Issue 8. British Retail Consortium.
- (5) International Food Standard (IFS)
- (6) SQF Food Safety Code for Manufacturing: Edition 8.1 (1995). The Safe Quality Food Institute.
- (7) SQF Food Safety Code for Manufacturing: Edition 9 (2020). The Safe Quality Food Institute.
- (8) Global Seafood Assurances Global Aquaculture Alliance Best Aquaculture Practices (BAP) Seafood Processing Standard – Issue – 5.1 (Effective date: January 16, 2021). Global Seafood Alliance (GSA).
- (9) HACCP Code for Food Safety Programs. TQCSI HACCP CODE:2020. TQCS International (Group) Pty Ltd (TQCSI)
- (10) The Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) version 4.1 /version 5. Foundation FSSC 22000.

ประเทศสหรัฐอเมริกา

- (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)

หมายเหตุ: รายชื่อมาตรฐานข้างต้นเป็นตัวอย่างมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่รวบรวมไว้ มีวัตถุประสงค์เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และเจ้าหน้าที่ในการดำเนินการได้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ทั้งนี้ มาตรฐานนอกเหนือที่ระบุข้างต้น หากมีข้อกำหนดที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ก็ถือว่าเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เช่นเดียวกัน

- (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)
- (3) Idaho Food Code Idapa 16.02.19. Division of Public Health Idaho Department of Health and Welfare Food Protection Program Boise, Idaho.
- (4) Current Good Manufacturing Practices (cGMP) Title 51 Part VI. Louisiana Department of Health.
- (5) Food Sanitation Rules. (Effective Date: February 1, 2020). Oregon Health Authority Division 150. Food Sanitation Rule

ประเทศญี่ปุ่น

- (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) JFS-B Standard [Requirements for Organizations] (Sectors: E/L) Version 2.0. October 21, 2019. Japan Food Safety Management Association.
- (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

ประเทศสิงคโปร์

- (1) Singapore Standard. SS 590: 2013 HACCP-based food safety management systems – Requirements for any organisations in the food chain. Singapore Standard Council.

ประเทศมาเลเซีย

- (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.

ประเทศแคนาดา

- (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.

หมายเหตุ: รายชื่อมาตรฐานข้างต้นเป็นตัวอย่างมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่รวบรวมไว้ มีวัตถุประสงค์เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และเจ้าหน้าที่ในการดำเนินการได้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ทั้งนี้ มาตรฐานนอกเหนือที่ระบุข้างต้น หากมีข้อกำหนดที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ก็ถือว่าเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เช่นเดียวกัน

ประเทศอินโดนีเซีย

- (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).

ประเทศลาว

- (1) Regulation on the Control on Production, Exported-Imported Safe Food No.586/MOH. Ministry of Health. Lao People's Democratic Republic. Vientiane Capital, 12 May 2006.

2. มาตรฐานระบบการผลิตสากลที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าข้อกำหนดเฉพาะ 1 สำหรับการผลิตน้ำบริโภค ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง เช่น

- (1) Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters. CAC/RCP 48-2001. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (2) Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters. CAC/RCP 33-1985. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (3) Hazard Analysis and Critical Control Point System Codex Alimentarius International Food Standards.
- (4) Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2018. International Standard Organization.
- (5) Global Standard for Food Safety Issue 8. British Retail Consortium.
- (6) International Food Standard (IFS)
- (7) SQF Food Safety Code for Manufacturing: Edition 8.1 (1995). The Safe Quality Food Institute.
- (8) SQF Food Safety Code for Manufacturing: Edition 9 (2020). The Safe Quality Food Institute.
- (9) HACCP Code for Food Safety Programs. TQCSI HACCP CODE:2020. TQCS International (Group) Pty Ltd (TQCSI)
- (10) The Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) version 4.1 /version 5. Foundation FSSC 22000.

ประเทศสิงคโปร์

- (1) Singapore Standard. SS 590: 2013 HACCP-based food safety management systems – Requirements for any organisations in the food chain. Singapore Standard Council.

หมายเหตุ: รายชื่อมาตรฐานข้างต้นเป็นตัวอย่างมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่รวบรวมไว้ มีวัตถุประสงค์เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และเจ้าหน้าที่ในการดำเนินการได้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ทั้งนี้ มาตรฐานนอกเหนือที่ระบุข้างต้น หากมีข้อกำหนดที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ก็ถือว่าเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เช่นเดียวกัน

ประเทศมาเลเซีย

- (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.

ประเทศญี่ปุ่น

- (1) JFS-B Standard [Requirements for Organizations] (Sectors: E/L) Version 2.0. October 21, 2019. Japan Food Safety Management Association.
- (2) JFS-C Standard Document [Requirements for Organizations] (Sector: CI,CII,CIII,CIV/K) Version 3.0. October 2, 2020 Japan Food Safety Management Association.

ประเทศอินโดนีเซีย

- (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).

ประเทศสหรัฐอเมริกา

- (1) 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)

3. มาตรฐานระบบการผลิตสากลที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าข้อกำหนดเฉพาะ 2 สำหรับการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ เช่น

- (1) Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. CAC/RCP 57-2004. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (2) Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1- 1969. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (3) Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2018. International Standard Organization.
- (4) Global Standard for Food Safety Issue 8. British Retail Consortium.
- (5) International Food Standard (IFS)
- (6) SQF Food Safety Code for Manufacturing: Edition 8.1 (1995). The Safe Quality Food Institute.

หมายเหตุ: รายชื่อมาตรฐานข้างต้นเป็นตัวอย่างมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่รวบรวมไว้ มีวัตถุประสงค์เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และเจ้าหน้าที่ในการดำเนินการได้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ทั้งนี้ มาตรฐานนอกเหนือที่ระบุข้างต้น หากมีข้อกำหนดที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ก็ถือว่าเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เช่นเดียวกัน

- (7) SQF Food Safety Code for Manufacturing: Edition 9 (2020). The Safe Quality Food Institute.
- (9) HACCP Code for Food Safety Programs. TQCSI HACCP CODE:2020. TQCS International (Group) Pty Ltd (TQCSI)
- (10) The Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) version 4.1 /version 5. Foundation FSSC 22000.

ประเทศสิงคโปร์

- (1) Singapore Standard. SS 590: 2013 HACCP-based food safety management systems – Requirements for any organisations in the food chain. Singapore Standard Council.

ประเทศมาเลเซีย

- (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.

ประเทศญี่ปุ่น

- (1) JFS-B Standard [Requirements for Organizations] (Sectors: E/L) Version 2.0. October 21, 2019. Japan Food Safety Management Association.
- (2) JFS-C Standard Document [Requirements for Organizations] (Sector: CI,CII,CIII,CIV/K) Version 3.0. October 2, 2020 Japan Food Safety Management Association.

ประเทศอินโดนีเซีย

- (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).

ประเทศสหรัฐอเมริกา

- (1) 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)

หมายเหตุ: รายชื่อมาตรฐานข้างต้นเป็นตัวอย่างมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่รวบรวมไว้ มีวัตถุประสงค์เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และเจ้าหน้าที่ในการดำเนินการได้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ทั้งนี้ มาตรฐานนอกเหนือที่ระบุข้างต้น หากมีข้อกำหนดที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ก็ถือว่าเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เช่นเดียวกัน

4. มาตรฐานระบบการผลิตสากลที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า เช่น

- (1) Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods. CAC/RCP 23-1979. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (2) Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low Acid Foods. CAC/RCP 40-1993. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (3) Regulations for Thermally Processed Meat and Poultry Products (9 CFR 18.300-.311 for meat product and 381.300-.311 for poultry products). United States Department of Agriculture (USDA)
- (4) Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1- 1969. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (5) Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2018. International Standard Organization.
- (6) Global Standard for Food Safety Issue 8. British Retail Consortium.
- (7) International Food Standard (IFS)
- (8) SQF Food Safety Code for Manufacturing: Edition 8.1 (1995). The Safe Quality Food Institute.
- (9) SQF Food Safety Code for Manufacturing: Edition 9 (2020). The Safe Quality Food Institute.
- (10) HACCP Code for Food Safety Programs. TQCSI HACCP CODE:2020. TQCS International (Group) Pty Ltd (TQCSI)
- (11) The Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) version 4.1 /version 5. Foundation FSSC 22000.

ประเทศสิงคโปร์

- (1) Singapore Standard. SS 590: 2013 HACCP-based food safety management systems – Requirements for any organisations in the food chain. Singapore Standard Council.

ประเทศมาเลเซีย

- (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.

หมายเหตุ: รายชื่อมาตรฐานข้างต้นเป็นตัวอย่างมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่รวบรวมไว้ มีวัตถุประสงค์เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และเจ้าหน้าที่ในการดำเนินการได้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ทั้งนี้ มาตรฐานนอกเหนือที่ระบุข้างต้น หากมีข้อกำหนดที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ก็ถือว่าเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เช่นเดียวกัน

ประเทศญี่ปุ่น

- (1) JFS-B Standard [Requirements for Organizations] (Sectors: E/L) Version 2.0. October 21, 2019. Japan Food Safety Management Association.
- (2) JFS-C Standard Document [Requirements for Organizations] (Sector: CI,CII,CIII,CIV/K) Version 3.0. October 2, 2020 Japan Food Safety Management Association.

ประเทศอินโดนีเซีย

- (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).

ประเทศสหรัฐอเมริกา

- (1) 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) Code of Federal Regulations Title 21 Part 113 Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers. United States of Food and Drug Administration (USFDA)
- (3) Code of Federal Regulations Title 21 Part 114 Acidified Foods. United States Food and Drug Administration (USFDA)

หมายเหตุ: รายชื่อมาตรฐานข้างต้นเป็นตัวอย่างมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่รวบรวมไว้ มีวัตถุประสงค์เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และเจ้าหน้าที่ในการดำเนินการได้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ทั้งนี้ มาตรฐานนอกเหนือที่ระบุข้างต้น หากมีข้อกำหนดที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ก็ถือว่าเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เช่นเดียวกัน