

ตัวอย่างมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต
เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สด และการแสดงฉลาก

มาตรฐานระบบการผลิตอาหารสากล เช่น

- (1) Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables: CAC/RCP 53-2003. 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: 2005. International Standard Organization.
- (4) Global Standard for Food Safety Issue 8. British Retail Consortium.
- (5) International Food Standard; IFS
- (6) Global GAP
 - Global G.A.P. Integrated Farm Assurance ver.5.1 Control Points and Compliance Criteria; Harvest and Post - Harvest (Product Handling) Activities
 - Global G.A.P. Integrated Farm Assurance ver.5.2 Control Points and Compliance Criteria; Harvest and Post - Harvest (Product Handling) Activities
 - Global G.A.P. Integrated Farm Assurance ver.5.3 - GFS Control Points and Compliance Criteria; Harvest and Post - Harvest (Product Handling) Activities
 - GLOBAL GAP - Produce Handling Assurance (PHA) version 1.2

Australia

- (1) Freshcare Food Safety and Quality Code of Practice.
- (2) SQF Food Safety Code for Primary Production.
- (3) BRC Global Standard for Food Safety. British Retail Consortium.

Japan

Government

- (1) Government Certification of Compliance with the Criteria of Exporting Fresh Fruits and Vegetables to Thailand (Prefectural Government Offices / MAFF)

JFS

- (1) JFS Standard for Facilities which Perform Sorting and Packing of Fruits and Vegetables for Export to Thailand Version 1.0
- (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

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

GLOBAL G.A.P.

- (1) Global G.A.P. Integrated Farm Assurance ver.5.1 Control Points and Compliance Criteria; Harvest and Post - Harvest (Product Handling) Activities /Global G.A.P. Integrated Farm Assurance ver.5.2 Control Points and Compliance Criteria; Harvest and Post - Harvest (Product Handling) Activities

ASIAGAP

- (1) Asia GAP Control Points and Compliance Criteria Ver.2.1; include Produce handling process / Asia GAP Control Points and Compliance Criteria Ver.2.2; include Produce handling process Asia GAP Control Points and Compliance Criteria Ver.2.3; include Produce handling process

JGAP

- (1) JGAP Control Points and Compliance Criteria 2016; include Produce handling process

FSSC 22000

- (1) FSSC22000 version 4.1 / FSSC22000 version 5

Korea

- (1) GAP Certification, According Article 6 of the Agricultural and Fishery Products Quality Control Act.
- (2) Certificate of Designation as GAP Facility, According Article 11 of the Agricultural and Fishery Products Quality Control Act.

New Zealand

- (1) New Zealand Food Regulations 2015 ภายใต้ New Zealand Food Act 2014 ประเทศนิวซีแลนด์

United State of America

- (1) USDA Good Agricultural Practice (GAP) and Good Handling Practices Audit
- (2) GLOBALGAP's Integrated Farm Assurance Program for Fruits and Vegetables
- (3) Primus GFS Version 2.1-2c or Version 3
- (4) The Safe Quality Food (SQF) Institute's HACCP-Based Supplier Assurance Code for the Food Industry
- (5) BRC Global Standard for Food Safety. British Retail Consortium
- (6) USDA Harmonized GAP Plus+ Audit

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