

มาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒
ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต
เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สด และการแสดงฉลาก

1. มาตรฐานสากลหรือมาตรฐานต่างประเทศ

- (1) Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables: CAC/RCP 5.3-2.0.0.3. 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 9 (2020). The Safe Quality Food Institute.
- (7) The Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) version 4.1 /version 5. Foundation FSSC 22000.
- (8) 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

2. มาตรฐานสินค้าเกษตร

- (1) การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค มกษ. 9039-2556
- (2) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักหรือผลไม้สด มกษ. 9047-2560
- (3) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด มกษ. 9035-2563
- (4) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ มกษ. 9024-2564