

รายชื่อมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่มีความเทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

---

1. มาตรฐานระบบการผลิตที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าข้อกำหนดพื้นฐาน

1.1 มาตรฐานสากลหรือมาตรฐานต่างประเทศ

- (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 9 (2020). The Safe Quality Food Institute.
- (7) The Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) version 4.1 /version 5. Foundation FSSC 22000.

1.2 มาตรฐานสินค้าเกษตร

- (1) การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ มกษ. 6401-2558
- (2) การปฏิบัติที่ดีสำหรับทุเรียนแช่เยือกแข็ง มกษ. 9046-2560
- (3) การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ มกษ. 6910-2555
- (4) การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมรังนก มกษ. 6912-2559
- (5) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าวและโรงปรับปรุงสภาพข้าว มกษ. 4403-2564
- (6) การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตข้าวกล้องงอก มกษ. 4404-2555
- (7) การปฏิบัติที่ดีสำหรับการเก็บเกี่ยวสำหรับข้าวโพดเมล็ดแห้ง มกษ. 4405-2555
- (8) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงกะเทาะถั่วลิสง มกษ. 4901-2555
- (9) การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค มกษ. 9039-2556
- (10) การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตพริกป่น มกษ. 9048-2560
- (11) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักหรือผลไม้สด มกษ. 9047-2560
- (12) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด มกษ. 9035-2563
- (13) การปฏิบัติที่ดีด้านสุขลักษณะสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น มกษ. 7402-2552

- (14) การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงเชือดชำแหละจระเข้ มกษ. 7702-2564
- (15) หลักปฏิบัติสำหรับสินค้าเกษตรแช่เยือกแข็ง มกษ. 9041-2557
- (16) หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี มกษ. 9023-2564
- (17) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ มกษ. 9024-2564

### 1.3 มาตรฐานกรมประมง

- (1) ประกาศกรมประมง เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยสำหรับสถานประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง พ.ศ. 2564 (ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ลงวันที่ 28 ธันวาคม 2564)
- (2) ข้อกำหนดในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง และข้อกำหนดการจักระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง. กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กรมประมง (เมษายน 2555)

## 2. มาตรฐานระบบการผลิตสากลที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าข้อกำหนดเฉพาะ 1 สำหรับการผลิตน้ำบริโภค ในสถานะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

### 2.1 มาตรฐานสากลหรือมาตรฐานต่างประเทศ

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

## 2.2 มาตรฐานสินค้าเกษตร

- (1) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้  
มกษ. 9024-2564

## 3. มาตรฐานระบบการผลิตสากลที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าข้อกำหนดเฉพาะ 2 สำหรับการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์

### 3.1 มาตรฐานสากลหรือมาตรฐานต่างประเทศ

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

### 3.2 มาตรฐานสินค้าเกษตร

- (1) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้  
มกษ. 9024-2564

## 4. มาตรฐานระบบการผลิตสากลที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า

### 4.1 มาตรฐานสากลหรือมาตรฐานต่างประเทศ

- (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) Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1- 1969. 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 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.

#### 4.2 มาตรฐานสินค้าเกษตร

- (1) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้  
มกษ. 9024-2564

#### 4.3 มาตรฐานกรมประมง

- (1) ข้อกำหนดในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง และข้อกำหนดการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง. กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กรมประมง (เมษายน 2555)