



ที่ สธ ๑๐๐๘.๔/ว ๕๓๙๐

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๐ เมษายน ๒๕๖๔

เรื่อง แจ้งแนวทางตรวจสอบการนำเข้าอาหารและเอกสารหรือใบรับรองระบบการผลิตตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ
การเก็บรักษาอาหาร ณ ด่านอาหารและยา

เรียน ผู้ประกอบการนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

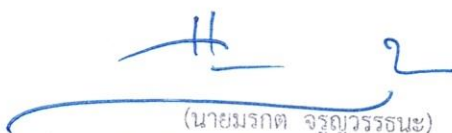
สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางตรวจสอบการนำเข้าอาหารและเอกสารหรือใบรับรองฯ (สำหรับผู้นำเข้า) จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความใน
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
จะมีผลบังคับใช้กับผู้ประกอบการรายใหม่ในวันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๔ และ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๔ สำหรับ
ผู้ประกอบการรายเก่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยกองด่านอาหารและยาจึงได้กำหนดแนวทาง
ตรวจสอบการนำเข้าอาหารและเอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา
อาหาร ณ ด่านอาหารและยา รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย นั้น

ในการนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอแจ้งให้ท่านทราบแนวทางตรวจสอบฯ
ดังกล่าว เพื่อจักได้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมายและเป็นไปในทิศทางเดียวกันต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(นายมรกต จรุงวรวงษ์)

รักษาการในตำแหน่งผู้ทรงคุณวุฒิด้านความปลอดภัยและ
ประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์และการใช้ผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข
ปฏิบัติราชการแทนเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

กองด่านอาหารและยา

โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๗๓๔๘

โทรสาร ๐ ๒๕๙๑ ๘๔๗๗

แนวทางตรวจสอบการนำเข้าอาหารและเอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิต ตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต
และการเก็บรักษาอาหาร ณ ด่านอาหารและยา (สำหรับผู้นำเข้า)

ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร จะมีผลบังคับใช้
กับผู้ประกอบการรายใหม่ในวันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๔ และ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๔ สำหรับผู้ประกอบการรายเก่า
ประกอบกับ (ร่าง) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง เอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบ
การผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร กongsด่านอาหารและยาจึงกำหนดแนวทางตรวจสอบการ
นำเข้าอาหารและเอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามมาตรฐานที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์
ที่กำหนดในประกาศฯ ดังกล่าว ณ ด่านอาหารและยา เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถนำไปปฏิบัติให้เป็นไปใน
ทิศทางเดียวกัน โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ขอบข่ายของอาหารนำเข้าที่ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ ฉบับนี้ คือ อาหารนำเข้าเพื่อจำหน่ายทุก
ประเภทที่ผลิตจากสถานที่ใดๆ ยกเว้น ผลิตจากสถานที่ ๔ แห่ง ดังต่อไปนี้

๑.๑ สถานที่ปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้ทันที เช่น ร้านอาหาร
ภัตตาคาร โรงเรียน โรงพยาบาล ยกเว้นเป็นการผลิตอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพหรือ
มาตรฐาน หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก ที่ใช้เครื่องจักรตั้งแต่ห้าแรงม้าขึ้นไปหรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนขึ้นไป

๑.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร ณ ที่หรือทางสาธารณะ เช่น หาบเร่ แผงลอย

๑.๓ สถานที่ผลิตเกลือบริโภค

๑.๔ สถานที่คัดและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่
๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สด
บางชนิด และการแสดงฉลาก

ทั้งนี้ พรบ.อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กำหนดนิยามคำว่า “ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ปรุงแต่ง
และหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุด้วย ดังนั้นการนำเข้าอาหารที่ไม่เข้าลักษณะเป็นการผลิตจึงไม่เข้าข่ายต้อง
ปฏิบัติตามประกาศฯ ฉบับนี้ เช่น การนำเข้าเพื่อจำหน่าย ผลปาล์มดิบ มอลต์ ผลมะพร้าว (ไม่ปอกเปลือก)
ข้าวเปลือก มันสำปะหลังดิบ ลูกตำตบ (ไม่ต้ม) รวมถึงการนำเข้าสัตว์น้ำมีชีวิต เช่น หอย ปลา และการนำเข้า
สัตว์น้ำทั้งตัวที่ตายแล้ว เช่น ปลาสด ปลาหมึกสด เป็นต้น

๒. ผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๑ เพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีเอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิต
(Certificate) ตามมาตรฐานที่เทียบเท่า หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ฉบับจริง
ที่ออกจากหน่วยงาน ดังต่อไปนี้

๒.๑ หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต (Competent Authority) หรือ

๒.๒ หน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือ

๒.๓ หน่วยตรวจสอบและรับรอง (Certification Body; CB) ที่ได้รับการรับรองระบบงานจาก
หน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body; AB) ที่เป็นสมาชิกและได้รับการยอมรับจากองค์การระหว่าง
ประเทศว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum; IAF)

๓. กรณี Certificate เป็นฉบับสำเนา ต้องผ่านการรับรองโดยหน่วยงานที่ออกใบรับรองนั้น หรือสถานทูตหรือสถานกงสุลของประเทศผู้ผลิตในประเทศไทย หรือหน่วยงานของรัฐในประเทศผู้ผลิต หรือบุคคลที่รัฐรับรอง เช่น Notary public / Chamber of commerce / Commissioner of Oaths / Justice of Peace

กรณี Certificate เป็นข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ หรือเป็น Certificate ที่ลงนามด้วยลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ สามารถดำเนินการให้สอดคล้องตามพระราชบัญญัติว่าด้วยธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์

๔. กรณี Certificate ที่ใช้ภาษาอื่น ให้แนบคำแปลที่เป็นภาษาไทย หรือ ภาษาอังกฤษที่ผ่านการรับรองคำแปลจากหน่วยงานหรือบุคคลอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

- ๔.๑ สถานทูตหรือสถานกงสุลไทยในประเทศผู้ผลิต
- ๔.๒ สถานทูตหรือสถานกงสุลของประเทศผู้ผลิตที่ตั้งอยู่ในประเทศไทย
- ๔.๓ บุคคลหรือหน่วยงานที่ดำเนินธุรกิจการแปลเอกสารที่เป็นมาตรฐานสากลพร้อมใบรับรอง
- ๔.๔ คนไทยที่จบการศึกษาในระดับที่ไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีในหลักสูตรที่ใช้ภาษาที่ปรากฏในเอกสารนั้นเป็นภาษาในการเรียนการสอน
- ๔.๕ อาจารย์ในสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาและเป็นผู้สอนภาษาที่ปรากฏในเอกสารนั้นในสถาบันการศึกษาดังกล่าว

๕. รายละเอียดของ Certificate ควรประกอบด้วย

- ๕.๑ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต
- ๕.๒ มาตรฐานระบบการผลิตที่เทียบเท่าหรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในประกาศฯ ๔๒๐
- ๕.๓ ขอบข่ายการรับรองครอบคลุมประเภทหรือชนิดของอาหารที่นำเข้า
- ๕.๔ กิจกรรมที่ได้รับการรับรอง เช่น Manufacturing , Processing
- ๕.๕ หน่วยงานผู้ออก Certificate ตามข้อ ๒ ข้างต้น
- ๕.๖ วันที่รับรองและวันที่สิ้นสุดการรับรอง กรณีไม่ระบุวันที่สิ้นสุดการรับรอง ให้ Certificate ดังกล่าวมีอายุไม่เกินหนึ่งปี นับจากวันที่ออกเอกสารหรือวันที่มีผลให้การรับรอง

๖. การพิจารณาว่าอาหารประเภทหรือชนิดใดต้องดำเนินการตามข้อกำหนดใดของบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ให้พิจารณาตามข้อ ๖.๑ และ ๖.๒

๗. มาตรฐานระบบการผลิตที่เคยใช้ได้กับอาหารตามประกาศฯ ฉบับที่ ๑๙๓ และฉบับที่ ๓๔๒ (Primary GMP) ที่ถูกยกเลิก (ยกเว้นมาตรฐาน ISO 9001 ซึ่งใช้ไม่ได้แล้ว) ยังคงใช้ได้ตามประกาศฯ ฉบับที่ ๔๒๐ นี้ เนื่องจากเทียบเท่าข้อกำหนดพื้นฐาน ยกเว้น น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็ง และมาตรฐานฯ ที่เคยใช้ได้กับอาหารตามประกาศฯ ฉบับที่ ๒๒๐ ฉบับที่ ๒๙๘ และฉบับที่ ๓๔๙ ที่ถูกยกเลิก สามารถใช้ได้ตามประกาศฯ ฉบับที่ ๔๒๐ เช่นกัน เนื่องจากเทียบเท่ากับข้อกำหนดพื้นฐานและข้อกำหนดเฉพาะ

ส่วนการนำเข้าอาหารที่ต้องมี หรือปรับเปลี่ยนมาตรฐานระบบการผลิตให้เทียบเท่าข้อกำหนดพื้นฐาน คือ นมเปรี้ยว อาหารนอกเหนือจาก ปสธ. ๓๔๒ ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ผักผลไม้สดอื่นๆ นอกเหนือจาก ปสธ.๓๘๖ และอาหารทั่วไปอื่นๆ ที่เดิมไม่ต้องปฏิบัติตาม GMP ใดๆ สำหรับการนำเข้า น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็ง ต้องปรับเปลี่ยนมาตรฐานระบบการผลิตให้เทียบเท่าข้อกำหนดพื้นฐานและข้อกำหนดเฉพาะ

๖.๑ การพิจารณาประเภท / ชนิดอาหาร ที่ต้องดำเนินการให้เป็นไปตาม “ข้อกำหนดพื้นฐาน” ของ ปสธ .๕๒๐

ข้อกำหนดเดิม	ตัวอย่างประเภท / ชนิดอาหาร	ปสธ .๕๒๐	ตัวอย่างมาตรฐานที่สอดคล้องตามข้อกำหนดพื้นฐาน ของ ปสธ .๕๒๐
<p>อาหารตาม ปสธ .๑๙๓ ยกเว้น น้ำแร่ธรรมชาติ น้ำแข็ง</p>	<p><u>อาหารควบคุมเฉพาะ</u> : นมผงดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก วัตถุประสงค์อาหาร</p> <p><u>อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน</u> : ปลาเกล็ดขาวทอดกรอบกระป๋อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (แห้ง น้ำ-แช่เย็น) ผลิตภัณฑ์ของนม (แห้ง น้ำ-แช่เย็น) ชา (แห้ง น้ำ-แช่เย็น) กาแฟ (แห้ง น้ำ-แช่เย็น) น้ำปลา เนยแข็ง ซอสบางชนิด น้ำมันและไขมัน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ซ็อกโกแลต บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป</p> <p><u>อาหารที่ต้องมีฉลาก</u> : หมากฝรั่งและลูกอม ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ขนมอบอาหารพร้อมปรุงจัดชุด อาหารพร้อมบริโภคทันที เช่น ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (เบเกอรี่) อาหารพร้อมบริโภคทันทีจากเนื้อสัตว์ เช่น หมูสวรรค์ หมูแผ่น</p> <p><u>อาหารทั่วไป</u> : อาหารแช่แข็งที่ได้ผ่านการเตรียมและหรือการแปรรูป เช่น เนื้อปลาตอร์รี่แช่แข็ง กว๊ายเตี่ยวและเส้นหมี่ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า</p>	<p>ข้อกำหนดพื้นฐาน</p>	<p>มาตรฐานสากล</p> <ul style="list-style-type: none"> - Good Hygiene Practices (GHPs). General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards. - Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards. - Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.
<p>นมเปรี้ยว ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตาม GMP ปสธ. ๒๙๘</p>	<p><u>อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน</u> : นมเปรี้ยว โยเกิร์ต</p>	<p>ข้อกำหนดพื้นฐาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - BRC Global Standard for Food Safety. British Retail Consortium. - International Food Standard; IFS

๖.๑ การพิจารณาประเภท / ชนิดอาหาร ที่ต้องดำเนินการให้เป็นไปตาม “ข้อกำหนดพื้นฐาน” ของ ปสธ .๔๒๐ (ต่อ)

ข้อกำหนดเดิม	ตัวอย่างประเภท / ชนิดอาหาร	ปสธ .๔๒๐	ตัวอย่างมาตรฐานที่สอดคล้องตามข้อกำหนดพื้นฐาน ของ ปสธ .๔๒๐
<p>อาหารตาม ปสธ .๓๔๒ (Primary GMP)</p>	<p><u>อาหารที่ต้องมีฉลาก</u> : อาหารพร้อมบริโภคทันที (บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย) เช่น ถั่วลิสงทอดปรุงรส บัวยสามรส สาหร่ายอบปรุงรส ข้าวเกรียบ กิมจิ ยำสาหร่าย น้ำสลัด น้ำพริกเผา เมล็ดทานตะวันอบปรุงรส เมล็ดเกาลัด ต้ม ลูกชิดเชื่อม</p> <p><u>อาหารทั่วไป</u> : อาหารทั่วไปที่แปรรูปและบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เช่น สารสกัด สารสังเคราะห์ เนื้อปลาตอร์แซ่เย็น เนื้อสัตว์ที่ผ่านการตัดแต่ง กะปิ กุ้งแห้ง ผักดอง ข้าวสาร ถั่วและนัต พริกแห้ง เห็ดหอมแห้ง เห็ดหูหนูขาวแห้ง สาหร่ายแห้ง งา กะทิ วุ้นเส้น มั๊กกะโรนี สปาเก็ตตี้ ขนมจีน ผลิตภัณฑ์สอด้ไส้ หรือราตหน้าขนม เครื่องปรุงรส น้ำตาล มัสตาร์ด พริกไทย พริกป่น กระเทียม ผง</p>	<p>ข้อกำหนดพื้นฐาน</p>	<p>และมาตรฐานของประเทศต่างๆ ที่กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การยอมรับในการพิจารณาเพื่อออกเลขสารบบอาหาร (ยกเว้นมาตรฐาน ISO 9001) รายละเอียดตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง เอกสารหรือใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารสำหรับการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้งนี้จะมีการเผยแพร่ข้อมูลมาตรฐานระบบการผลิตเพิ่มเติมบนเว็บไซต์กองอาหาร</p>
<p>อาหารนอกเหนือจาก ปสธ. ๓๔๒ (เดิมไม่ต้องปฏิบัติตาม GMP ใดๆ)</p>	<p><u>อาหารที่ต้องมีฉลาก</u> : อาหารพร้อมบริโภคทันที (บรรจุในภาชนะขนาดใหญ่ : bulk) เช่น ถั่วลิสงทอดปรุงรส บัวยสามรส สาหร่ายอบปรุงรส ข้าวเกรียบ กิมจิ ยำสาหร่าย น้ำสลัด น้ำพริกเผา เมล็ดทานตะวันอบปรุงรส เมล็ดเกาลัด ต้ม ลูกชิดเชื่อม</p> <p><u>อาหารทั่วไป</u> : อาหารทั่วไปที่แปรรูปและบรรจุในภาชนะขนาดใหญ่ : bulk (แกลลอน ถัง) เช่น สารสกัด สารสังเคราะห์ เนื้อวัวผ่าครึ่งตัว ชิ้นส่วนหมู เครื่องในสัตว์ กุ้งแห้ง ปูดอง ผักดอง ข้าวสาร ถั่วและนัต พริกแห้ง เห็ดหอมแห้ง เห็ดหูหนูขาวแห้ง สาหร่าย งา กะทิ แป้งมันสำปะหลัง วุ้นเส้น มั๊กกะโรนี สปาเก็ตตี้ ผลิตภัณฑ์สอด้ไส้หรือราตหน้าขนม เครื่องปรุงรส น้ำตาล มัสตาร์ด พริกไทย พริกป่น กระเทียม ผง ไคโตซาน ใบกระเทียมอบแห้ง</p>	<p>ข้อกำหนดพื้นฐาน</p>	

๖.๑ การพิจารณาประเภท / ชนิดอาหาร ที่ต้องดำเนินการให้เป็นไปตาม “ข้อกำหนดพื้นฐาน” ของ ปสธ .๔๒๐ (ต่อ)

ข้อกำหนดเดิม	ตัวอย่างประเภท / ชนิดอาหาร	ปสธ .๔๒๐	ตัวอย่างมาตรฐานที่สอดคล้องตามข้อกำหนดพื้นฐาน ของ ปสธ .๔๒๐
ผักผลไม้สดอื่นๆ นอกเหนือจาก ปสธ.๓๘๖ (เดิมไม่ต้องปฏิบัติตาม GMP ใดๆ)	<u>อาหารทั่วไป</u> : ผักผลไม้สดนอกเหนือจากบัญชีหมายเลข ๑ ของ ปสธ.๓๘๖ ที่มีการคัดและบรรจุ เช่น กีวี สับปะรด ลูกท้อสด ผักกาดหอม ผักสลัด ผักคอส ผักกาดแก้ว บัทรูท ขึ้นฉ่าย ผักชี หอมหัวใหญ่ ถั่วงอก ถั่วงอกจืด หั้วไชเท้า พาสเลย์ ผือก หัวมันเทศ มันแกว หัว	ข้อกำหนดพื้นฐาน หรือ ปสธ. ๓๘๖	
อาหารทั่วไปอื่นๆ ที่เดิมไม่ต้องปฏิบัติตาม GMP ใดๆ	<u>อาหารทั่วไป</u> : - สัตว์ทั้งตัว (ไม่มีชีวิต) ผ่านกรรมวิธี เช่น ปลาทั้งตัวแช่แข็ง ปลาหมึกแช่แข็ง	ข้อกำหนดพื้นฐาน	

๖.๒ การพิจารณาประเภท / ชนิดอาหาร ที่ต้องดำเนินการให้เป็นไปตาม “ข้อกำหนดพื้นฐานและข้อกำหนดเฉพาะ” ของ ปสธ .๕๒๐

ข้อกำหนดเดิม	ตัวอย่างประเภท / ชนิดอาหาร	ปสธ .๕๒๐	ตัวอย่างมาตรฐาน ที่สอดคล้องตาม ข้อกำหนดพื้นฐานและข้อกำหนดเฉพาะ ของ ปสธ .๕๒๐
น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่บังคับตาม GMP ปสธ. ๒๒๐	<u>อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน :</u> น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ข้อกำหนดพื้นฐาน และ ข้อกำหนดเฉพาะ สำหรับน้ำบริโภคฯ น้ำแร่ น้ำแข็ง	สำหรับน้ำบริโภคฯ : Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters. CAC/RCP 48-2001. Codex Alimentarius International Food Standards. สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติ : Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters. CAC/RCP 33-1985. Codex Alimentarius International Food Standards. ใช้ได้ทั้งน้ำบริโภคฯ น้ำแร่ น้ำแข็ง :
น้ำแร่ธรรมชาติ ที่บังคับตาม GMP ปสธ. ๑๙๓	<u>อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน :</u> น้ำแร่ธรรมชาติ		- Hazard Analysis and Critical Control Point System Codex Alimentarius International Food Standards. - Food Safety Management Systems –Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.
น้ำแข็ง ที่บังคับตาม GMP ปสธ. ๑๙๓	<u>อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน :</u> น้ำแข็ง (เพื่อใช้สำหรับการบริโภคไม่รวมน้ำแข็งสำหรับการประมง)		- Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. CAC/RCP 57-2004. Codex Alimentarius International Food Standards. - Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards. - Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.
นมพร้อมดื่มที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ที่บังคับตาม GMP ปสธ.๒๕๘	<u>อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน :</u> นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม เครื่องดื่มที่มาจากสัตว์ที่ไม่ใช่โค (แพะ แกะ ควาย ฯลฯ) ชนิดเหลวที่ใช้กรรมวิธีการผลิตแบบพาสเจอร์ไรซ์	ข้อกำหนดพื้นฐาน และ ข้อกำหนดเฉพาะ สำหรับนมพร้อมดื่มที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์	- Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. CAC/RCP 57-2004. Codex Alimentarius International Food Standards. - Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards. - Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.

๖.๒ การพิจารณาประเภท / ชนิดอาหาร ที่ต้องดำเนินการให้เป็นไปตาม “ข้อกำหนดพื้นฐานและข้อกำหนดเฉพาะ” ของ ปสร .๔๒๐ (ต่อ)

ข้อกำหนดเดิม	ตัวอย่างประเภท / ชนิดอาหาร	ปสร .๔๒๐	ตัวอย่างมาตรฐาน ที่สอดคล้องตาม ข้อกำหนดพื้นฐานและข้อกำหนดเฉพาะ ของ ปสร .๔๒๐
<p>อาหารตาม ปสร. ๓๔๙ (อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นกรดต่ำ หรือปรับกรด)</p>	<p><u>อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน</u> : ภาชนะป้องกัน ภาชนะดินในซอส มะเขือเทศกระป๋อง ผักกาดดอง กระป๋อง แกงกะหรี่บรรจุถุง retort pouch หน่อไม้ฝรั่งบรรจุขวดแก้ว นมโคสเตอริไรส์ นมปรุงแต่ง UHT ผลิตภัณฑ์ของนม UHT เครื่องดื่มน้ำ ผลไม้ UHT ชาชนิดเหลวที่มีกรรมวิธี การผลิตแบบ UHT</p>	<p>ข้อกำหนดพื้นฐาน และ ข้อกำหนดเฉพาะ สำหรับอาหารในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มี ความเป็นกรดต่ำ และ ชนิดที่ปรับกรดที่ผ่าน กรรมวิธีทำให้ ปลอดภัย เชิงการค้า</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods. CAC/RCP 23-1979. Codex Alimentarius International Food Standards. - Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low acid Foods. CAC/RCP 40-1993. Codex Alimentarius International Food Standards. - 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) - Code of Federal Regulations Title 21 Part 114 Acidified Foods. United States Food and Drug Administration (USFDA) - 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) - Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards. - Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.