

คู่มือปฏิบัติงาน

โรงคั่วกาแฟ

ตามมาตรฐาน GHPs



กองส่งเสริมมาตรฐาน

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. - 2564 - กสม. - 9

พิมพ์ครั้งที่ 1 : กันยายน 2564

จำนวน : 1,400 เล่ม

จัดทำโดย : กองส่งเสริมมาตรฐาน

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)



คำนำ

เอกสารคู่มือปฏิบัติงานโรงคั่วกาแฟตามมาตรฐาน GHPs จัดทำขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร (มกษ.9023-2564) และมาตรฐาน ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้ที่เกี่ยวข้อง มีความรู้ความเข้าใจในการนำมาตรฐานไปปฏิบัติใช้ได้ อย่างถูกต้อง และเตรียมความพร้อมที่จะขอการรับรอง ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เพื่อยกระดับการผลิตกาแฟ ให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

กองส่งเสริมมาตรฐาน
กันยายน 2564





โรงคั่วกาแฟตามมาตรฐาน GHPs (มกษ. 9023 – 2564)

"การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (good hygiene practices; GHPs) หมายถึง มาตรการและเงื่อนไขพื้นฐานต่างๆ ที่นำไปปฏิบัติในขั้นตอนใดๆ ภายในโซ่อุปทานเพื่อให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสม ซึ่งเอกสารฉบับนี้เป็นการประยุกต์แนวทางการนำมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (good hygiene practices; GHPs) (มกษ. 9023-2564) รวมถึง มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง เกษตรอินทรีย์ : การผลิต การแปรรูป การแสดงฉลาก และการจำหน่ายผลิตผลและผลิตภัณฑ์อินทรีย์ (มกษ. 9000 - 2564) การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับกาแฟ (มกษ. 5903-2553) เมล็ดกาแฟโรบัสตา (มกษ.5700-2561) และเมล็ดกาแฟอะราบิกา (มกษ.5701-2561) มาใช้สำหรับโรงคั่วกาแฟ ประกอบด้วย กำแพงที่ตึง การวางผัง การออกแบบ การก่อสร้าง และบำรุงรักษาอาคารสถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสม การจัดการแหล่งของอันตรายที่อาจปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ การจัดเตรียม รวมถึงวัตถุดิบและส่วนประกอบจากผู้ส่งมอบ (supplier) การทำความสะอาดและบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงาน การเก็บรักษา และการจัดแสดง"



การปฏิบัติที่ดี สำหรับโรงคั่วกาแฟ มีมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

โรงคั่วแบบทั่วไป

มกษ. 5903 – 2553

มกษ. 9023 – 2564

มกษ. 5700 – 2561

มกษ. 5701 – 2561

โรงคั่วแบบอินทรีย์

มกษ. 5903 – 2553

มกษ. 9000 – 2564

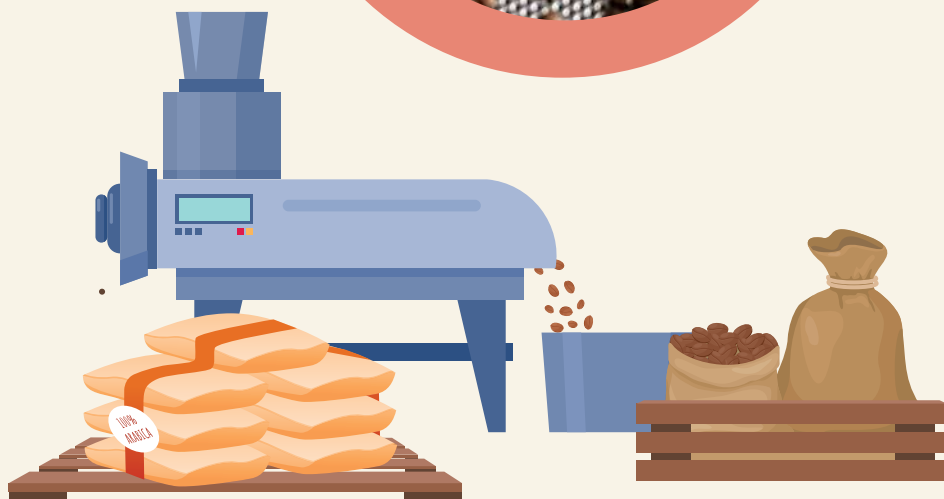
มกษ. 9023 – 2564

มกษ. 5700 – 2561

มกษ. 5701 – 2561



1. สถานที่ประกอบการ



1.1 กำแพงที่ตั้ง

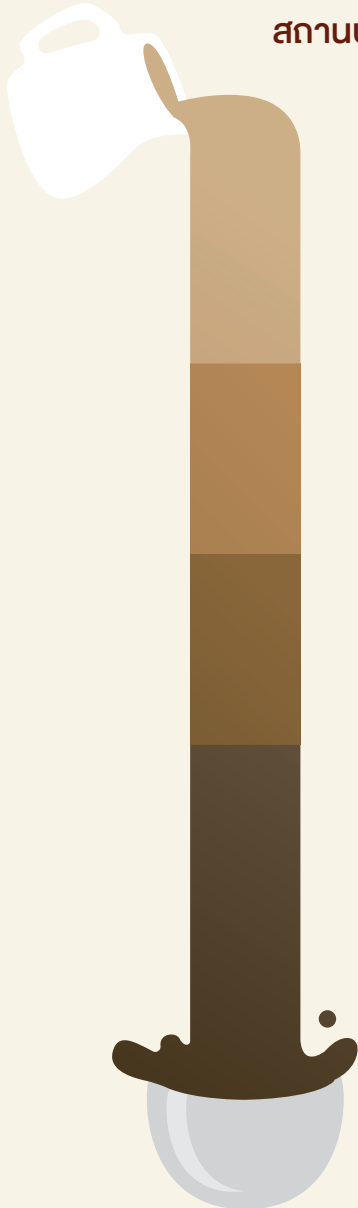
สถานประกอบการต้องตั้งให้ห่างจากบริเวณต่อไปนี้

บริเวณที่สภาพแวดล้อมที่มีการปนเปื้อนและมีการดำเนินงานของอุตสาหกรรมที่จะทำให้เกิดอันตรายร้ายแรงจากการปนเปื้อนสู่อาหาร

บริเวณที่น้ำท่วมถึงได้วันเสียแต่จะมีการจัดการให้มีเครื่องป้องกันไว้อย่างเพียงพอ

บริเวณที่สัตว์พาหะนำเชื้อชอบอาศัยอยู่

บริเวณที่ไม่สามารถจัดหรือขนถ่ายของเสียไม่ว่าจะเป็นของแข็งหรือของเหลวออกไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ



1.2 อาคารสถานประกอบการ

สถานประกอบการควรใช้อำนาจต่อการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องสูงลักษณะ
สามารถป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross-contamination)

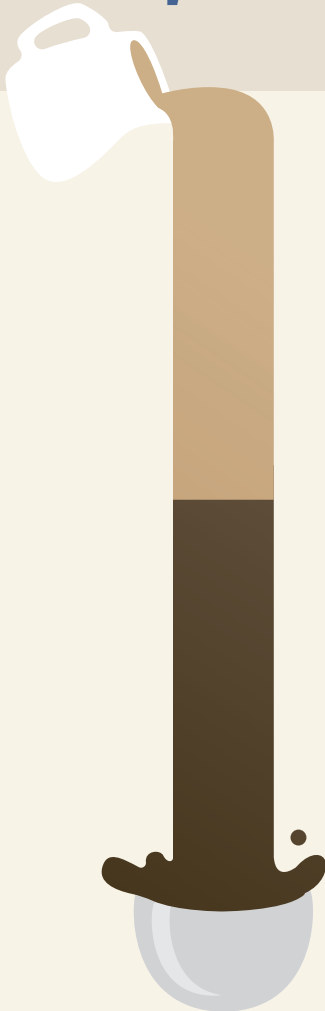
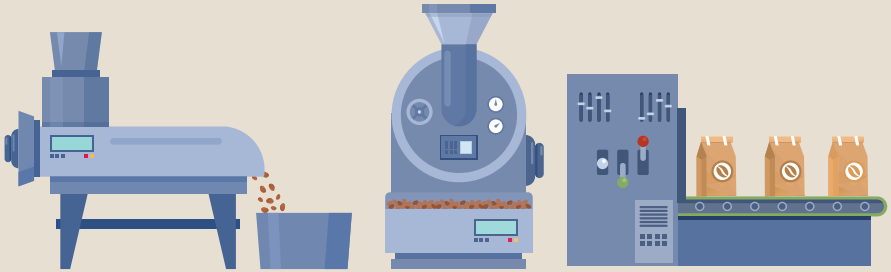
ของอาหารระหว่างช่วงปฏิบัติงานและในขณะปฏิบัติงาน

โดยควรมีลักษณะดังต่อไปนี้

พื้นผิวของผนัง ฝาถัง และพื้น ควรทำจาก
วัสดุกันน้ำ ไม่เป็นพิษต่อการใช้งานตาม
วัตถุประสงค์

พื้นควรสร้างให้ความสามารถระบายน้ำ
ได้เพียงพอและสามารถทำความสะอาดได้





พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่จะสัมผัสโดยตรงกับกาแฟ ควรอยู่ในสภาพดีทนทาน และทำความสะอาด บำรุงรักษา และฆ่าเชื้อได้ง่าย ควรทำจากวัสดุที่เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ และไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อ ในสภาพการปฏิบัติงาน ตามปกติ

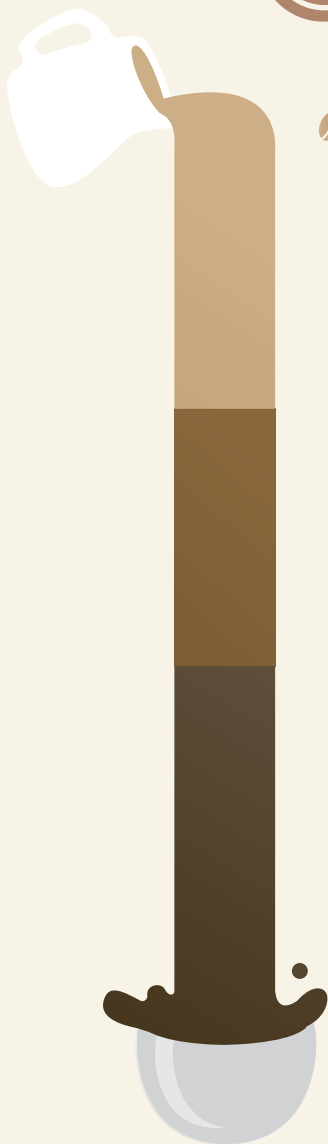
สิ่งปลูกสร้างและโครงสร้างชั่วคราว ควรมีการติดตั้งออกแบบ และสร้างในลักษณะที่จะหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของอาหาร และการเป็น ที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะนำเชื้อ

1.3 เครื่องมือ

เครื่องมือ อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้สัมผัสกับกาแฟ
ควรมีการออกแบบติดตั้งและจัดวางให้สามารถทำความสะอาด ข่าเชื้อ
และบำรุงรักษาได้เพียงพอ เครื่องมือและภาชนะควรทำจากวัสดุไม่เป็นพิษ
ต่อการนำไปใช้งาน และสามารถเคลื่อนย้ายหรือถอดออกได้ ให้อำนวย
ต่อการซ่อมบำรุง การทำความสะอาด การข่าเชื้อ และการตรวจสอบ



1.4 สิ่งอำนวยความสะดวก



น้ำที่สัมผัสอาหารควรมีคุณสมบัติเป็นไปตาม
กฎหมายเกี่ยวกับน้ำบริโภค

ควรจัดให้มีระบบและสิ่งอำนวยความสะดวก
สำหรับการระบายน้ำ และการกำจัด
ของเสียอย่างเพียงพอ

ควรจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ออกแบบ
อย่างเหมาะสมสำหรับการทำความสะอาด
อาหาร ภาชนะ เครื่องใช้และเครื่องมือ





ห้องน้ำที่ออกแบบอย่างถูกสุขลักษณะอย่างเหมาะสม
มีอุปกรณ์ล้างมือและทำมือให้แห้งอย่างถูกสุขลักษณะ
รวมทั้งอ่างล้างมือ

มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า
ของพนักงานอย่างเพียงพอ

ควรจัดให้มีวิธีการระบายอากาศ โดยธรรมชาติ
หรือโดยเครื่องกล อย่างเพียงพอ

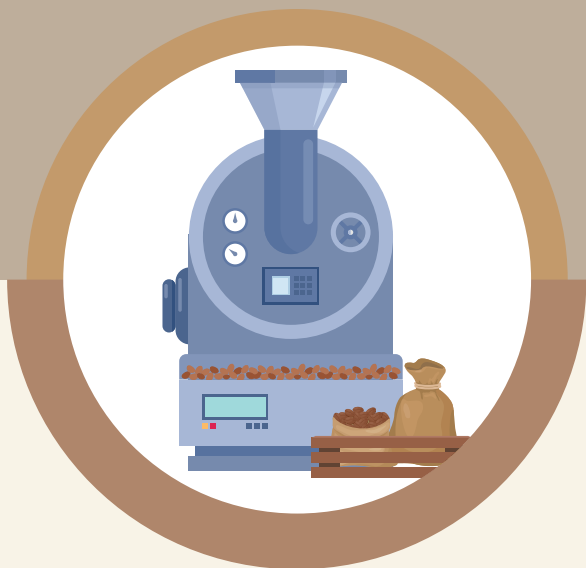
ควรจัดให้มีแสงจากธรรมชาติ หรือแสงจากไฟฟ้า
อย่างเพียงพอ เพื่อให้สามารถ
ปฏิบัติงานได้อย่าง
ถูกสุขลักษณะ



2. การควบคุม การปฏิบัติงาน



การปฏิบัติงานควรใช้เครื่องตรวจวัดหรืออุปกรณ์คัดแยก ที่เหมาะสม ในการผลิตและกระบวนการแปรรูป



*ในกรณีที่สถานประกอบการมีการ
ผลิตทั้งที่เป็นอินทรีย์และไม่ใช่อินทรีย์ ควรมี
การจัดการและทำความสะอาด เพื่อให้แน่ใจ
ว่าจะสามารถป้องกันการปนเปื้อนข้าม
และรักษาความเป็นอินทรีย์ตลอด
กระบวนการผลิต



2.1 การรับวัตถุดิบ



รับวัตถุดิบที่มาจากแปลงที่ปฏิบัติ
ตามมาตรฐาน หรือได้รับรอง
ตามมาตรฐาน มกษ.5903 – 2553
หรือรู้แหล่งที่มาของวัตถุดิบ



มีการกำหนดเกณฑ์การตรวจรับวัตถุดิบที่ชัดเจน



*ในกรณีที่ผลิตแบบอินทรีย์ต้องรับวัตถุดิบ
ที่มาจากแปลงที่ได้รับรองมาตรฐานเกษตร
มกษ. 9000 – 2564 หรือมาตรฐาน
อินทรีย์อื่นๆ



2.2 กระบวนการคั่วเมล็ดกาแฟ



การควบคุมเวลาและอุณหภูมิในกระบวนการคั่ว การให้ความร้อน การทำให้เย็น เพื่อให้แน่ใจว่า ได้มีการควบคุมอุณหภูมิอย่างมีประสิทธิภาพ ต่อความปลอดภัย และความเหมาะสมของอาหาร



ควรตรวจสอบอุปกรณ์การบันทึก อุณหภูมิเป็นระยะอย่างสม่ำเสมอ และทดสอบความเที่ยงตรง



2.3 การบดเมล็ดกาแฟ

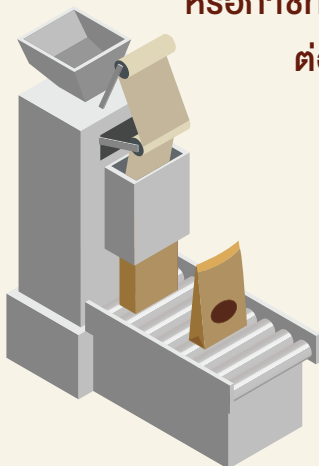
ควรจัดให้มีระบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร
จากสิ่งแปลกปลอม เช่น แก้ว หรือเศษโลหะจากเครื่องจักร
ฝุ่น ค้อนที่เป็นอันตราย และสารเคมีที่ไม่พึงประสงค์



2.4 การบรรจุ



การออกแบบภาชนะบรรจุและวัสดุที่ใช้ ควรสามารถป้องกัน
ผลิตภัณฑ์ได้เพียงพอ เพื่อลดการปนเปื้อน ป้องกันการเสียหาย
และเอื้อต่อการระบุฉลากอย่างเหมาะสม วัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ
หรือก๊าซที่ใช้ ต้องไม่เป็นพิษ และไม่ทำให้เกิดผลเสีย
ต่อความปลอดภัยและเหมาะสมของอาหาร



2.5 การจัดการและการกำกับดูแล

ผู้จัดการและผู้กำกับดูแลควรมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและการปฏิบัติด้านสุขลักษณะอาหาร พอลที่จะพิจารณาตัดสินใจความเสี่ยงที่อาจจะเกิดขึ้น สามารถนำวิธีป้องกันและแก้ไขมาใช้ได้อย่างเหมาะสม และแน่ใจว่าการตรวจเฝ้าระวังมีประสิทธิภาพเพียงพอ



2.6 ขั้นตอนการเรียกคืน



หากผลิตภัณฑ์ถูกถอนออกจากตลาดเพราะมีอันตราย
ต่อสุขภาพโดยกะทันหัน ผลิตภัณฑ์อื่นที่ผลิตภายใต้สภาวะ
ที่คล้ายกันและที่อาจจะมีอันตรายที่เหมือนกันต่อสุขภาพ
สามารถเรียกคืนสินค้ารุ่นใดๆ ที่เกี่ยวข้องจากตลาดได้อย่าง
สมบูรณ์และรวดเร็ว



3. การบำรุงรักษา และการสุขาภิบาล



ควรมีการดูแลรักษาซ่อมแซมสถานที่ประกอบการ และเครื่องมือให้อยู่ในสภาพ ดังนี้



เฝ้าอำนวยความสะดวกขึ้นตอนดำเนินงาน
ด้านสุขาภิบาลทั้งหมด



ป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร เช่น
จากเศษโลหะ ชิ้นส่วนของพลาสติก เศษวัสดุ
ที่หลุดลอก ดินทราย และสารเคมี

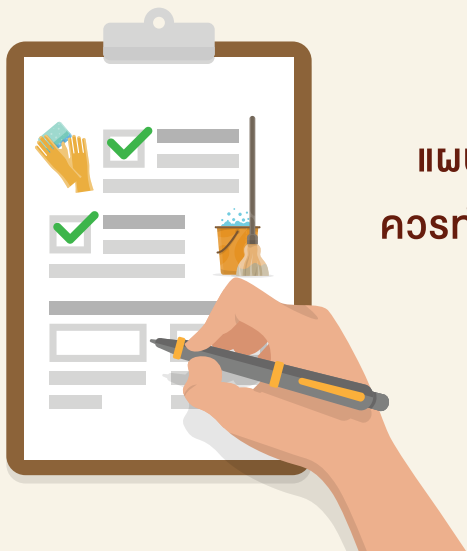
การทำความสะอาด ควรจัดเศษอาหารและสิ่งสกปรกที่อาจจะเป็นแหล่ง
ของการปนเปื้อน สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดควรมีการจัดการและใช้ด้วย
ความระมัดระวังและปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต สารเคมีที่จำเป็น
ให้เก็บแยกจากอาหาร เก็บในภาชนะ
ที่มีการซีบ่งไว้ชัดเจน



3.1 แผนการทำความสะอาด

แผนการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อต่างๆ ควรจัดทำในลักษณะ
ที่จะทำให้แน่ใจว่า ทุกส่วนของสถานที่ประกอบการ
มีการทำความสะอาดอย่างเหมาะสม





แผนการทำความสะอาด ควรทำเป็นลายลักษณ์อักษร โดยระบุดังนี้

บริเวณ รายการเครื่องมือและเครื่องจักร
ที่จะทำความสะอาด และเข้าซื้อตามความเหมาะสม

ผู้รับผิดชอบ สำหรับแต่ละงานโดยเฉพาะ

วิธีและความถี่ของการทำความสะอาดและเข้าซื้อ

การจัดเตรียมการตรวจเฝ้าระวังและทวนสอบ

3.2 ระบบการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ



ควรมีการปฏิบัติอย่างถูกต้องสูงลักษณะเพื่อหลีกเลี่ยง
การก่อให้เกิดสภาพแวดล้อมที่จะชักนำแมลง
และสัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามา

ควรมีการซ่อมบำรุงอาคารและดูแลให้อยู่ใน
สภาพดี เพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามา
และเพื่อกำจัดแหล่งที่อาจจะเป็นที่เพาะพันธุ์
ควรปิดช่องต่างๆ ทางระบายน้ำและบริเวณ
ที่สัตว์พาหะนำเชื่อนำจะเข้ามาได้ให้สนิท



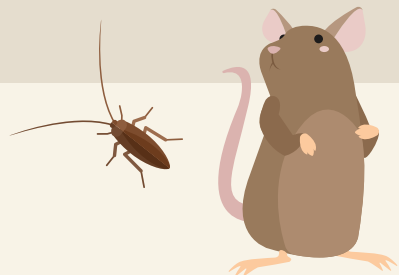
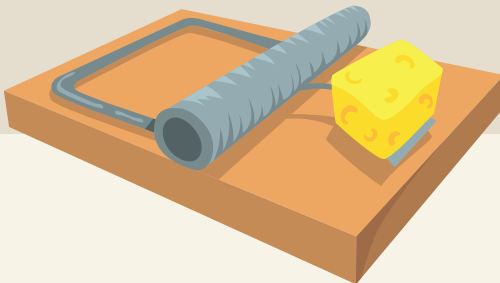
ควรเก็บอาหารต่างๆ ในภาชนะที่สามารถ
กันสัตว์พาหะนำเชื้อ และ/หรือวางไว้เหนือพื้น
และห่างจากผนัง



ควรตรวจสอบเพื่อหาร่องรอยการเข้าอยู่อาศัย
ของสัตว์พาหะนำเชื้อในสถานประกอบการ
และบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ



การใช้สารเคมี ชีวภาพ หรือวิธีทางกายภาพ
ควรทำโดยไม่ทำให้เกิดผลร้ายต่อความปลอดภัย
และความเหมาะสมของอาหาร



4. สุนัขลักษณะส่วนบุคคล



ไม่ควรให้บุคคลที่มีอาการแน่นขัดหรือสงสัยว่าจะเป็นโรค หรือเป็นพาหะนำโรคหรือความเจ็บป่วยที่อาจส่งผ่านสู่อาหารได้ เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร แยกผู้ที่เจ็บป่วย ออกจากการปฏิบัติงานต่ออาหารรวมถึงโรคและอาการ ดังต่อไปนี้



โรคดีซ่าน

อาการท้องร่วง



การอาเจียน



เป็นไข้



เจ็บคอและมีไ้



มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง



มีน้ำมูก หูน้ำหนวก หรือตาแฉะ



4.1 ความสะอาดส่วนบุคคล

เมื่อความสะอาดส่วนบุคคล อาจมีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร ผู้ปฏิบัติงานควรมีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคลอย่างเหมาะสม สวมชุดกันเปื้อนที่เหมาะสม สวมที่คลุมผม และรองเท้าว ผู้ที่มีบาดแผล หรือได้รับบาดเจ็บที่ได้รับการอนุญาตให้ยังคงปฏิบัติงานต่อได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้ และพนักงาน ควรล้างมือเสมอ ในกรณีดังนี้



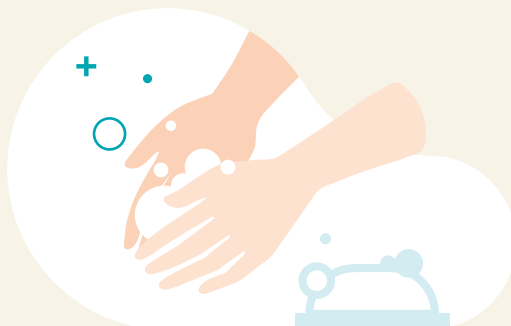
ก่อนเริ่มปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร



ทันทีหลังจากการใช้ห้องสุขา



หลังจากจับต้องอาหารดิบ หรือวัสดุใดๆ
ที่ปนเปื้อน ที่สามารถทำให้เกิดการ
ปนเปื้อนของอาหาร



4.2 พฤติกรรมส่วนบุคคล

ควรละเว้นจากการประพฤติที่สามารถ
ทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่

- 
- The illustration shows four coffee beans on the left, each next to a horizontal bar. The first three bars are light gray, and the fourth is white. To the right of these bars is a large red prohibition sign (a circle with a diagonal line) over three lit cigarettes. The first bar is labeled 'การสูบบุหรี่' (Smoking), the second 'การถ่มน้ำลาย' (Spitting), and the third 'การหยิบเคี้ยว หรือการรับประทานอาหาร' (Picking up, chewing, or eating food). The fourth bar contains a longer text block about food safety.
- การสูบบุหรี่
 - การถ่มน้ำลาย
 - การหยิบเคี้ยว หรือการรับประทานอาหาร
 - โอหรือจามลงบนอาหารที่ไม่มีการปกปิด
ป้องกันไว้ ไม่ควรสวมใส่หรือนำสิ่งของ
ส่วนตัว เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา
เข็มกลัด หรือของอย่างอื่นเข้าไปใน
บริเวณประกอบอาหาร



4.3 ผู้เยี่ยมชม

ผู้เข้าชมเยี่ยมชมโรงคั่วกาแฟ ควรสวมชุดกันเปื้อน
และปฏิบัติตามข้อกำหนดสัญลักษณ์ส่วนบุคคลในข้อ 4



5.การขนส่ง

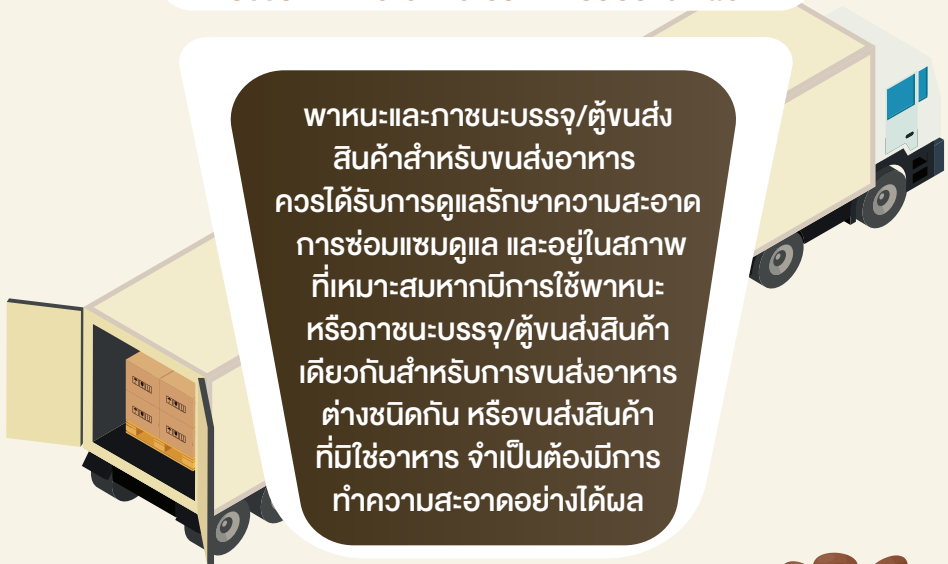


จำเป็นต้องมีการป้องกันอาหารอย่างเพียงพอระหว่างการขนส่ง ดังนี้

มีการป้องกันการปนเปื้อน
รวมทั้งฝุ่นและควันอย่างมีประสิทธิภาพ

สามารถรักษาระดับอุณหภูมิ ความชื้น
บรรยากาศและสภาวะอื่นที่จำเป็นอย่างได้ผล

พาหนะและภาชนะบรรจุ/ตู้ขนส่ง
สินค้าสำหรับขนส่งอาหาร
ควรได้รับการดูแลรักษาความสะอาด
การซ่อมแซมดูแล และอยู่ในสภาพ
ที่เหมาะสมหากมีการใช้พาหนะ
หรือภาชนะบรรจุ/ตู้ขนส่งสินค้า
เดียวกันสำหรับการขนส่งอาหาร
ต่างชนิดกัน หรือขนส่งสินค้า
ที่มีใช้อาหาร จำเป็นต้องมีการ
ทำความสะอาดอย่างได้ผล



*ในกรณีที่มีผลิตภัณฑ์อินทรีย์ ต้องแยกผลิตภัณฑ์
อินทรีย์ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อินทรีย์
และป้องกันการปนเปื้อนข้าม



6.การฝึกอบรม



ผู้ปฏิบัติต่ออาหารควรได้รับการฝึกอบรมเพื่อให้มีความรู้และความชำนาญที่จำเป็น เพื่อที่จะสามารถทำให้เขาเหล่านั้นปฏิบัติต่ออาหารได้อย่างถูกต้องสูงลิขณะ ควรฝึกอบรมให้ครอบคลุมหัวข้อต่อไปนี้

หลักการ
สูงลิขณะ
อาหาร



มาตรการในการ
ป้องกันสิ่งปนเปื้อน
ในอาหาร



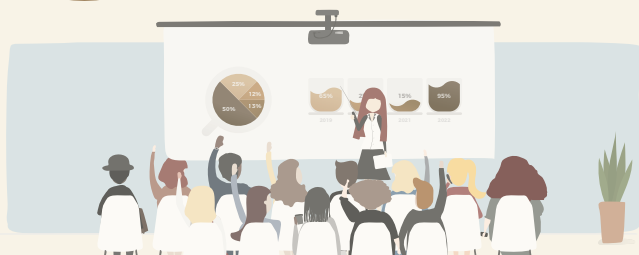
สูงลิขณะ
ส่วนบุคคลที่ดี



การปฏิบัติที่เหมาะสม
เมื่อพบปัญหาทาง
สูงลิขณะอาหาร



ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
เช่น สารก่อภูมิแพ้



7.การบันทึกข้อมูล



การรับวัตถุดิบ

การคั่ว
เมล็ดกาแฟ

การบรรจุ

การจัดจำหน่าย

การบำรุงรักษาและ
การสอบเทียบ
เครื่องมือ เครื่องจักร
อุปกรณ์

การทำ
ความสะอาด

การจัด
ของเสีย

การจัด
สัตว์พาหะ

สุขภาพ และ
สุขลักษณะ
ของพนักงาน

การฝึกอบรม





ความแตกต่างระหว่าง กาแฟอะราบิกา และกาแฟโรบัสตา



ต้นกาแฟอะราบิกา



ต้นกาแฟโรบัสตา



อะราบิกา (Arabica)

โรบัสตา (Robusta)

แหล่งที่ปลูกกาแฟ

ในเอเชียสามารถปลูกในพื้นที่ที่มีระดับความสูงตั้งแต่ 800-1,200 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ในประเทศไทยพื้นที่นิยมปลูกกาแฟอะราบิกากว่าส่วนใหญ่เป็นแถบภาคเหนือ เช่น จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน น่าน

เป็นพันธุ์ที่ต้องการความชุ่มชื้นสูง สามารถปลูกในพื้นที่ที่มีระดับความสูงตั้งแต่ 500- 600 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล สำหรับในประเทศไทยนิยมปลูกทางภาคใต้ เช่น จังหวัดชุมพร ระนอง สุราษฎร์ธานี

เมล็ดกาแฟมีลักษณะเรียวยาว

เป็นวงรี แกนของเมล็ดกาแฟ

จะมีลักษณะคล้ายตัว S และสีจะดูเข้มกว่า



เมล็ดกาแฟ



เมล็ดกาแฟมีลักษณะกลม

แกนของเมล็ดกาแฟจะเป็น

ลักษณะเส้นตรง และสีเมล็ดไม่เข้มเท่าอะราบิกา



มีปริมาณคาเฟอีนค่อนข้างต่ำ

เฉลี่ยประมาณ 1.5% ต่อเมล็ด

แต่มีระดับน้ำตาลค่อนข้างสูง และมีกรด

ไขมันในเมล็ดกาแฟสูง

คุณค่าทางสารอาหาร

ปริมาณคาเฟอีนในเมล็ดกาแฟ

โรบัสตามีสูงกว่าอะราบิกา 2-3

เท่า แต่มีระดับน้ำตาลต่ำ และกรดไขมันดี

ในเมล็ดกาแฟมีน้อยกว่า



รสชาติของกาแฟ



กาแฟอะราบิกามีกลิ่นหอมและ

รสชาติที่นุ่มกลมกล่อมและ

มีความหวานมากกว่ากาแฟโรบัสตา

กาแฟโรบัสตามีรสชาติเข้มข้น

และขมกว่ากาแฟอะราบิกา



ข้อบกพร่องและเกณฑ์ การยอมรับของเมล็ดกาแฟโรบัสตา ตาม มกษ. 5700-2561 เมล็ดกาแฟโรบัสตา

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (%โดยมวล)
เมล็ดดำ	2
เมล็ดขึ้นรา	0.5
ชั้นเมล็ดแตก	2
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	4
ผลกาแฟแห้ง	0.5
สิ่งแปลกปลอม	0.5
เมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	7

หมายเหตุ: ข้อบกพร่องแต่ละรายการต้องตรวจพบ
ได้สูงสุดไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดเฉพาะและข้อบกพร่อง
รวม ต้องไม่เกินร้อยละ 7 โดยมวล



ข้อบกพร่องและเกณฑ์ การยอมรับของเมล็ดกาแฟอาราบิก้า ตาม มกษ.5701-2561 เมล็ดกาแฟอาราบิก้า

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (%โดยมวล)
เมล็ดดำ	0.5 
เมล็ดขึ้นรา	0.5 
ชิ้นเมล็ดแตก	2 
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	0.5 
ผลกาแฟแห้ง	0.5 
สิ่งแปลกปลอม	0.5 
เมล็ดอ่อน/หรือเมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	4 

หมายเหตุ: ข้อบกพร่องแต่ละรายการต้องตรวจพบได้
สูงสุดไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดเฉพาะและข้อบกพร่องรวม
ต้องไม่เกินร้อยละ 4 โดยมวล



สารปนเปื้อน ตามมาตรฐาน

มกษ. 5700 - 2561 และ มกษ. 5701 - 2561

ให้เป็นไปตามข้อกำหนด
ในกฎหมายที่เกี่ยวข้องและ
ข้อกำหนดของมาตรฐาน
สินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้องกับ
สารปนเปื้อน

ปริมาณสูงสุดของ
โอคราทอกซิน เอ
(Ochratoxin A; OTA)
ในเมล็ดกาแฟโรบัสตาพบได้
ไม่เกิน 10 µg/kg



สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมาย

ที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนด มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง
สารพิษตกค้าง : ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มกษ. 9002)

และ

สารพิษตกค้าง : ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อน
จากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มกษ. 9003)



การขอการรับรอง โรงคั่วกาแฟ ตาม มกษ. 9023



หน่วยงานที่ให้การรับรอง

1. ขอการรับรองจากหน่วยงานราชการ :
กลุ่มพัฒนาระบบตรวจสอบรับรองมาตรฐานสินค้า
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทร 029406464

โทรสาร 029406470

เอกสารที่ใช้ : แบบ สมพ. 2 (ขอใหม่) และ แบบ สมพ. 3 (ต่ออายุ)

เว็บไซต์: <https://www.doa.go.th>



2. ขอการรับรองจากผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง :

สามารถตรวจสอบหน่วยงานและบริษัทเอกชน

ที่สามารถรับรองได้ใน <https://www.acfs.go.th> (เว็บไซต์ ของ มกช.)



**เมื่อขอการรับรองกับกรมวิชาการเกษตร
กรอกรายละเอียดในแบบคำร้อง แบบ สมพ. 2 (จอใหม่)
และ แบบ สมพ. 3 (ต่ออายุ)**

1

ชื่อและที่อยู่ของผู้ประกอบการ

2

ชื่อและที่ตั้งโรงงาน

3

ประเภทการรับรอง/ประเภทของโรงงาน

4

รายละเอียดของผลิตภัณฑ์
ระบุชื่อและรายละเอียดผลิตภัณฑ์

5

ลงนามผู้ยื่นคำขอ

6

เอกสารแนบประกอบ

- แผนที่ตั้งโรงงาน
- แผนผังอาคาร
- แผนผังองค์กร
- แผนผังกระบวนการผลิต
- คู่มือคุณภาพ
- สำเนาทะเบียนบ้านและบัตรประชาชน
- สำเนาหนังสือการรับรองการลงทะเบียนนิติบุคคล และ/หรือสำเนา

กรณีต่ออายุ แบบสำเนาใบรับรองพร้อมแนบ แบบ สมพ. 3 (ต่ออายุ)

เอกสารใน ข้อ6. หากมีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขเอกสาร ให้แนบพร้อมใบคำขอยื่นการรับรอง



ตัวอย่างแบบฟอร์มการขอรับรอง โรงงานของกรมวิชาการเกษตร



กรมวิชาการเกษตร

เลขที่รับ.....
 วันที่.....
 (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

แบบ สมท. 2

คำขออนุญาตรับรองโรงงาน ภายใต้การกำกับดูแลของกรมวิชาการเกษตร			
ชื่อและที่อยู่ของผู้ประกอบการ		ชื่อและที่ตั้งของโรงงาน	
ชื่อผู้ติดต่อ		ชื่อผู้ติดต่อ	
โทรศัพท์		โทรศัพท์	
โทรสาร		โทรสาร	
ประเภทการรับรอง	ประเภทโรงงาน	โรงคัดบรรจุ	ศูนย์กระจายสินค้า
☐ GMP ☐ HACCP	☐ โรงงานแปรรูป ☐ โรงงาน.....	☐ ☐ อื่น ๆ	
ชื่อรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่ขอรับรอง			
ประเภทส่งออก.....			
เอกสารแนบประกอบคำขอ จำนวน รายการ (ตามคำแนะนำในการกรอกแบบ สมท.2)			
ข้าพเจ้า..... ตำแหน่ง..... มีความประสงค์ขออนุญาตรับรองโรงงานผลิตสินค้าเกษตร ดังรายละเอียดข้างต้น ข้าพเจ้ารับรองว่า ข้อมูลต่าง ๆ ที่ให้ไว้เป็นความจริงทุกประการ และข้าพเจ้ายินดีจะปฏิบัติตามระเบียบกรมวิชาการเกษตรว่าด้วยการรับรอง (ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ (.....) วันที่ เดือน พ.ศ. (ลายมือชื่อ) ผู้รับคำขอ (.....) วันที่ เดือน พ.ศ. (ประทับตราโรงงาน)			

การยื่นคำขอต่ออุทยานรังสฤษฎ์นวัตกรรม (สมท.3) ต้องยื่นก่อนวันหมดอายุใบรับรองอย่างน้อย 90 วัน

ธ.พ.ท. 2562



(QR code สำหรับไปที่โหลดใบยื่นขอการรับรอง)



(QR code สำหรับไปที่โหลดใบยื่นขอการรับรอง)

ช่องทางการติดตามข่าวสารของ มกอช.



@IACFS



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและ
อาหารแห่งชาติ-มกอช.

WWW.facebook.com/IACFS



เอกสารเผยแพร่ มกอช.



<http://e-book.acfs.go.th>



มาตรฐานเกษตรน่ารู้ โดย มกอช.



WWW.bit.ly/2w6z1Jm



@ACFS มาตรฐานเกษตรน่ารู้





ติดต่อสอบถาม

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว
เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทร 02 561 2277 โทรสาร 02 579 7449



www.acfs.go.th

