

ระบบการรับรองมาตรฐาน

ระบบการรับรองคุณภาพตามมาตรฐานสากล หมายถึง ระบบการผลิต ดังนี้

1. ระบบการผลิตทางการเกษตรที่ถูกต้องและเหมาะสม (Good Agricultural Practice : GAP)

ระบบการผลิตการเกษตรที่ดีและเหมาะสม หมายถึง แนวทางในการทำเกษตรกรรม เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดี ตรงตามมาตรฐานที่กำหนด ได้ผลผลิตสูง มีความคุ้มค่าในด้านการลงทุน และขบวนการผลิตจะต้องปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค มีการใช้ทรัพยากรที่เกิดประโยชน์สูงสุด มีความยั่งยืนทางการเกษตร และไม่ทำให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

กระบวนการผลิตดังกล่าวจะมีคู่มือปฏิบัติการและคู่มือแนะนำของทางราชการ ซึ่งจัดทำขึ้น เพื่อให้ผู้ปฏิบัติและเกษตรกร/ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการนำไปปฏิบัติได้ภายใต้สภาพที่เป็นจริงเหมาะสมกับสภาพภูมิท้องถิ่น ภูมิประเทศ และสภาพเศรษฐกิจสังคมของแหล่งผลิตนั้นๆ

ในการกำหนดขั้นตอนการผลิตทางการเกษตรบางขั้นตอน อาจก่อให้เกิดปัญหา ทำให้ผลผลิตที่ได้ไม่เป็นไปตามวัตถุประสงค์ เช่น การป้องกันกำจัดศัตรูพืช อาจมีการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ที่มีอันตรายและมีพิษตกค้างสูง เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือ การให้น้ำแก่ผักหรือผลไม้ที่ใช้บริโภคสดอาจมีเชื้อโรคติดมาเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีการแนะนำแนวทางการผลิตทางการเกษตรที่ถูกต้องและเหมาะสมเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาดังกล่าว

การผลิตทางการเกษตร ในอนาคตอันใกล้จำเป็นต้องเป็นการผลิตที่ถูกต้องและเหมาะสมเนื่องจากเหตุผลหลายประการ คือ

1. เมื่อคุณภาพชีวิตสูงขึ้น ความต้องการเรื่องคุณภาพของสินค้าย่อมสูงขึ้น สินค้าที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานเท่านั้นที่จะสามารถแข่งขันและจำหน่ายได้ราคาที่สูงกว่า
2. ปัญหาเรื่องสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary) ซึ่งรวมทั้งที่มีปัญหาจริง และใช้เป็นเครื่องมือในการกีดกันทางการค้าแทนการกีดกันโดยภาษีเมื่อมีการเปิดการค้าเสรี
3. การผลิตทางการเกษตรในปัจจุบันยังก่อให้เกิดปัญหามากมาย ตั้งแต่อันตรายต่อผู้ผลิต ผู้บริโภค และเกิดมลภาวะในสิ่งแวดล้อม

การแก้ปัญหาดังกล่าวจำเป็นต้องแก้ไขตั้งแต่เริ่มขบวนการผลิต การผลิตเพื่อให้ได้สินค้าทางการเกษตรที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานนั้นจะต้องเริ่มตั้งแต่ต้น เมื่อเริ่มหรือแม้กระทั่งก่อนปลูกพืช เมื่อขบวนการทุกขั้นตอนถูกต้องจึงสามารถคาดหมายผลผลิตที่มีคุณภาพและมีมาตรฐานได้ หากขึ้น

ตอนใดขั้นตอนนี้หนึ่งผิดพลาด โอกาสที่จะได้สินค้าเกษตรที่เป็นที่ต้องการของตลาดก็จะน้อยลงหรือเป็นไปไม่ได้จึงเป็นที่มาของแนวคิดในเรื่องการผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม
องค์ประกอบหลักการจัดทำ GAP

1. การจัดการดิน
2. การจัดการน้ำ
3. การผลิตพืช
4. การป้องกันกำจัดศัตรูพืช
5. การเก็บเกี่ยวและแปรรูประดับฟาร์มและการเก็บรักษา
6. การจัดการพลังงานและของเสีย
7. สุวีถีภาพ สุขภาพ และความปลอดภัยผู้ปฏิบัติงาน
8. ชนิดพันธุ์สัตว์และพืชป่า และสภาพภูมิประเทศ

2. หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP)

หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารเป็นเรื่องสำคัญสำหรับแหล่งรวบรวม/แหล่งจำหน่าย/โรงงานผลิตอาหารทุกประเภท เพื่อใช้เป็นหลักปฏิบัติในการผลิต บรรจุ และการเก็บรักษา/ถนอมอาหารภายใต้สภาวะที่ถูกสุขลักษณะและสุขอนามัยปราศจากสิ่งปนเปื้อน/ปลอมปนหรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือความปลอดภัยต่อการบริโภค

หลักเกณฑ์ GMP ที่กำหนดเป็นกฎหมายโดยกระทรวงสาธารณสุข แบ่งออกเป็นหมวดหมู่ โดยสรุปสาระสำคัญแต่ละหมวดตามลำดับ ดังนี้

- หมวดที่ 1 : สถานที่ตั้งและอาคารผลิต
- หมวดที่ 2 : เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต
- หมวดที่ 3 : การควบคุมกระบวนการผลิต
- หมวดที่ 4 : การสุขาภิบาล
- หมวดที่ 5 : การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
- หมวดที่ 6 : บุคลากร และสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

3. ระบบการจัดการคุณภาพด้านพืช (Plant Quality Management System : PQMS)

ระบบการจัดการคุณภาพด้านพืชหรือ PQMS เป็นระบบการจัดการคุณภาพด้านพืชของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ใช้เป็นเครื่องมือในการปรับปรุงมาตรฐานการผลิตพืชและเป็น

เครื่องมือสำหรับตรวจสอบรับรองกระบวนการผลิตพืชของประเทศ โดยระบบนี้ประยุกต์มาจาก ระบบสากล ได้แก่ QA (Quality Assurance) GAP (Good Agricultural Practices) GMP (Good manufacturing Practices) HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) และ ISO (International Standard Organization)

ระบบ PQMS เป็นระบบการจัดการคุณภาพด้านพืช ซึ่งครอบคลุมตลอดทั้งกระบวนการผลิต

- กระบวนการผลิตไร่/นา ซึ่งเรียกว่าระบบการจัดการคุณภาพด้านการผลิต (On Farm Quality Management : Pre - PQMS)
- กระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว เรียกว่าระบบการจัดการคุณภาพด้านการคัด แยกบรรจุผลิตผลสด (Grading & Packing Quality Management System : Pos - PQMS)
- กระบวนการจัดการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เรียกว่า ระบบการจัดการคุณภาพ ด้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ (Processing Quality Management System : Pro - PQMS)

ดังนั้น ระบบ PQMS จึงเป็นระบบที่สามารถยกระดับมาตรฐานการผลิตพืชของไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ตอบสนองข้อกำหนดในการค้าระหว่างประเทศ โดยเฉพาะข้อกำหนดด้านความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร เกิดระบบการตรวจสอบรับรองที่ได้รับความเชื่อถือมากกว่า ระบบเดิมสามารถทวนสอบย้อนกลับ (Traceability) ตลอดกระบวนการผลิต

หลักการ PQMS คือยึดมั่นในหลักการจัดการผลผลิต ให้ผลผลิตที่ได้มีความปลอดภัยได้รับความพึงพอใจจากลูกค้า และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดทั้งกระบวนการผลิต

สาระของระบบ PQMS ประกอบด้วย

- ข้อกำหนดของระบบ ที่ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติเมื่อเข้าสู่ระบบ
- ระบบการบริหารจัดการด้านการรับรองระบบที่ปฏิบัติงานอย่างโปร่งใส มีประสิทธิภาพ และเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

ข้อกำหนดของระบบ PQMS ในการควบคุมระบบการจัดการคุณภาพด้านการผลิต เพื่อให้ได้ผลผลิตที่ปลอดภัย เป็นที่พึงพอใจของลูกค้า และสามารถตรวจสอบได้ เกษตรกร/ผู้ประกอบการที่เข้าสู่ระบบจะต้องดำเนินการตามข้อกำหนดระบบ กล่าวคือ กำหนดนโยบายคุณภาพ วัตถุประสงค์คุณภาพขอบเขตการปฏิบัติงาน จัดทำแผนควบคุมการผลิต และปฏิบัติให้ครอบคลุมข้อกำหนดทั้ง 6 ประการ คือ การจัดการบุคลากรในฟาร์ม การจัดการด้านสุขลักษณะฟาร์ม/สถานที่ผลิต การจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์การเกษตร การจัดการปัจจัยการผลิต การปฏิบัติและการควบคุมการผลิต และ

การบันทึกและการควบคุมเอกสาร ซึ่งผู้ที่เข้าสู่ระบบจะต้องมีเอกสาร หลักฐานและการปฏิบัติที่เชื่อถือได้ว่ามีการดำเนินการตามข้อกำหนดของระบบ PQMS

การจัดทำข้อกำหนดของระบบ PQMS ได้มาจากการทบทวนการปฏิบัติงานด้านการผลิตของแต่ละพืช โดยคำนึงถึงข้อกำหนด กฎระเบียบระหว่างประเทศ และข้อกำหนดของคู่ค้าว่าด้วยความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค ปลอดภัยจากสารพิษ และคุณภาพขั้นพื้นฐาน และนำมากำหนดเป็นนโยบายและวัตถุประสงค์คุณภาพ โดยแผนควบคุมการผลิตได้จากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตโดยนำหลักการวิเคราะห์จุดอันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติมาวิเคราะห์ สำหรับระเบียบวิธีการปฏิบัติและวิธีการปฏิบัติงาน รวมทั้งการจดทำบันทึก เพื่อให้บรรลุถึงข้อกำหนดวัตถุประสงค์ที่วางไว้และสามารถทวนสอบแก้ไขข้อบกพร่องได้ ณ จุดที่เป็นปัญหาจริง ได้นำหลักการประกันคุณภาพ (QA) หลักเกษตรที่ดีที่เหมาะสม (GAP) และหลักเกณฑ์และวิธีการผลิตอาหาร (GMP) เป็นแนวทางกำหนด

ระบบการบริหารจัดการด้านการรับรองระบบการจัดการคุณภาพด้านพืช ประกอบด้วยระบบการบริหารของหน่วยงาน 3 หน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องกับระบบ

- หน่วยงานให้คำปรึกษาระบบ เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้บริการปรึกษาแก่เกษตรกรที่จะเข้าสู่ระบบให้สามารถพัฒนาระบบการผลิตของตนได้สอดคล้องกับข้อกำหนดที่วางไว้หน่วยงานที่จะเป็นหน่วยงานที่ทำงานใกล้ชิดกับเกษตรกรมากที่สุด

- หน่วยให้การรับรองระบบ หน่วยงานนี้จะทำหน้าที่กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการในการตรวจสอบรับรอง ดำเนินการตรวจประเมิน และให้การรับรองแก่เกษตรกร รวมทั้งติดตามการดำเนินงานเพื่อให้การรับรองเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

- หน่วยงานให้การรับรองระบบงานของหน่วยรับรองระบบ กำหนดกรอบการดำเนินงานของระบบ ดำเนินการด้านการออกกฎระเบียบ ให้การรับรองระบบงานของหน่วยรับรองการกำกับดูแลหน่วยรับรอง และการทำหน้าที่ในเรื่องของการ ร้องเรียน อุทธรณ์ การดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับการให้การตรวจสอบและรับรอง

3 หน่วยงานนี้ ถือเป็นหน่วยงานหลักๆ ตามระบบสากลที่ช่วยสนับสนุนให้ระบบการจัดการคุณภาพ และการให้การรับรองสามารถดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพ

ประเทศไทยในฐานะที่ทำการค้าสินค้าเกษตร จำเป็นต้องมีการจัดระบบการบริหารงานด้านตรวจรับรองให้มีความน่าเชื่อถือว่าสามารถปฏิบัติงานอย่างโปร่งใสและเป็นกลางที่สุด การจัดองค์กรในลักษณะดังกล่าวนี้ จะสร้างความเป็นเอกภาพในการบริหารการตรวจสอบรับรองและเชื่อมต่อ

การนำเอาระบบการให้การรับรองของประเทศ ไปจัดทำข้อตกลงการยอมรับร่วมกัน (Mutual Recognition Agreement)

4. ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION)

ระบบ HACCP อาศัยพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และมีการดำเนินการอย่างเป็นระบบ มีการระบุอันตรายและกำหนดมาตรการในการควบคุมเพื่อให้เกิดความมั่นใจในปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร ระบบ HACCP ใช้เป็นเครื่องมือในการประเมินอันตรายและกำหนดระบบการควบคุม โดยมุ่งเน้นการป้องกันอันตรายมากกว่าการเชื่อถือ เพียงแต่ผลการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ระบบ HACCP ยังสามารถปรับเปลี่ยนได้โดยสะดวก เช่น ความก้าวหน้าในเรื่องการออกแบบเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต ขั้นตอนกระบวนการผลิต หรือการพัฒนาเทคโนโลยีด้านเทคโนโลยีการผลิต

ลำดับตอนในการประยุกต์ใช้ HACCP

1. การจัดเตรียมทีมงาน HACCP
2. การกำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์
3. การกำหนดวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์
4. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต
5. การทวนสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต
6. ระบุอันตรายทุกชนิดที่อาจเกิดขึ้น ดำเนินการวิเคราะห์หาอันตราย มาตรการในการควบคุม
7. กำหนดจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (ดูแผนภูมิ)
8. กำหนดค่าวิกฤติของแต่ละจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม
9. กำหนดระบบการตรวจติดตามสำหรับแต่ละจุดวิกฤติ
10. กำหนดวิธีการแก้ไขสำหรับการเบี่ยงเบนที่อาจเกิดขึ้น
11. กำหนดวิธีการทวนสอบต่าง
12. กำหนดวิธีการเก็บบันทึกข้อมูลและการจัดทำเอกสาร

5. ระบบมาตรฐาน CODEX

มาตรฐานสินค้า CODEX เป็นระบบมาตรฐานสากลที่หน่วยงาน เอฟ เอ โอ และ ดับบลิว เอช โอ ร่วมกันสนับสนุน โดยมีคณะกรรมการกลาง เป็นผู้ประสานงานกับหน่วยงานมาตรฐาน

สินค้าในประเทศต่างๆ ที่เป็นสมาชิกของโครงการมาตรฐานสินค้าอาหารของ FAO/WHO โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

- (1) เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคและประกันการปฏิบัติที่เป็นธรรมในการค้าระหว่างประเทศ
- (2) เพื่อส่งเสริมความร่วมมือประสานงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานสินค้าอาหารทั้งในภาครัฐและภาคเอกชน
- (3) พิจารณากำหนดและจัดลำดับความสำคัญ ริเริ่มและแนะนำในการจัดเตรียมมาตรฐาน โดยความช่วยเหลือจากองค์กรที่เกี่ยวข้อง
- (4) พิจารณาการกำหนดมาตรฐานและจัดพิมพ์เกณฑ์มาตรฐานในเอกสาร Codex Alimentarius หลังจากเป็นที่ยอมรับของรัฐบาลของประเทศต่างๆ แล้ว
- (5) แก้ไขปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐานที่จัดพิมพ์ไปแล้ว หลังจากมีการสำรวจตรวจพบข้อบกพร่อง โดยเน้นที่การพัฒนามาตรฐานคุณภาพเป็นลำดับ

เกณฑ์มาตรฐานสินค้าอาหารของ CODEX ครอบคลุมเรื่องต่างๆ ตั้งแต่คำจำกัดความของผลิตภัณฑ์ วัตถุประสงค์ที่ต้องการ สุขอนามัยการเก็บเกี่ยวและการผลิตวัตถุดิบ การขนส่งข้อกำหนดเกี่ยวกับแพนผ้งและการออกแบบก่อสร้าง โรงงานเครื่องมือและเครื่องใช้สอย ขั้นตอนการปฏิบัติการการผลิตและข้อจำกัด ด้านสุขลักษณะของการปฏิบัติการผลิตอาหาร การควบคุมลักษณะสุขอนามัย ขั้นตอนการควบคุมห้องปฏิบัติการรวมทั้งเกณฑ์การตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย

6. ระบบมาตรฐาน ISO 9000

ระบบมาตรฐาน ISO 9000 เป็นระบบที่ดำเนินการโดยองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐาน (International Organization for Standardization) ซึ่งเป็นองค์กรที่มีอิสระมิได้ขึ้นอยู่กับองค์กรสหประชาชาติ ISO ได้ยกร่างมาตรฐาน ISO 9000 ให้เป็นระบบสากล โดยมีเกณฑ์การปฏิบัติเหมือนกันทุกๆ ประเทศ สำหรับระบบที่ริเริ่มใช้ในประเทศไทยก็คือ มาตรฐาน มอก./ISO 9000 ซึ่งดำเนินการเพื่อให้เกิดการพัฒนาาระบบมาตรฐานสินค้าที่สูงขึ้น โดยมีขอบเขตการปฏิบัติลดลงไปถึงการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบด้วย

ภายใต้อนุกรมมาตรฐาน ISO 9000 นั้น มีมาตรฐานอยู่ 4 กลุ่ม คือ

ISO 9001 ว่าด้วยมาตรฐานสำหรับระบบคุณภาพ การประกันคุณภาพในการออกแบบพัฒนาการผลิต การติดตั้ง และการบริการ ใช้กับธุรกิจที่เริ่มต้นตั้งแต่การออกแบบ การผลิต และการส่งมอบให้ลูกค้า

ISO 9002 ว่าด้วยมาตรฐานสำหรับระบบคุณภาพ การประกันคุณภาพในการผลิต และการติดตั้ง ให้กับการผลิตทั่วไป ซึ่งโรงงานอุตสาหกรรมทั่วไปร้อยละ 80 จะเข้าเกณฑ์ ISO 9002 อาจมีการปรับข้อกำหนดจากที่มีอยู่เดิม

ISO 9003 ว่าด้วยมาตรฐานสำหรับระบบคุณภาพ แบบการประกันคุณภาพในการตรวจ และการทดสอบขั้นสุดท้าย เน้นในเรื่องการตรวจสอบขั้นสุดท้ายกับสินค้าที่ซื้อมาขายไป

ISO 9004 ว่าด้วยมาตรฐานสำหรับการบริหารงานคุณภาพและหัวข้อต่างๆ ในระบบคุณภาพแนวทางการใช้ ใช้กับธุรกิจบริการ

7. มาตรฐานสากล ISO/IEC 17025

ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบและห้องปฏิบัติการสอบเทียบซึ่งกำหนดเกณฑ์สำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบและห้องปฏิบัติการสอบเทียบที่ต้องแสดงให้เห็นว่าห้องปฏิบัติการมีการดำเนินงานด้วยระบบคุณภาพ มีความสามารถทางวิชาการ ผลการทดสอบหรือสอบเทียบที่ออกโดยห้องปฏิบัติการเป็นที่เชื่อถือได้ทางวิชาการ ข้อกำหนดด้านวิชาการ ได้กล่าวถึงปัจจัยทั่วไปที่มีผลต่อการใช้ตัดสินความน่าเชื่อถือของผลทดสอบและ/หรือสอบเทียบของห้องปฏิบัติการ ได้แก่

- การจัดการเกี่ยวกับบุคลากรของห้องปฏิบัติการ
- สถานที่และภาวะแวดล้อม เช่น การเฝ้าระวัง การควบคุมและบันทึกภาวะแวดล้อมตามความเหมาะสม รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ
- การเลือกวิธีทดสอบ/สอบเทียบทั้งที่เป็นมาตรฐาน หรือตามความต้องการของลูกค้า หรือวิธีที่ห้องปฏิบัติการจัดทำขึ้นเอง โดยเน้นเรื่องการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีที่ไม่ใช่วิธีมาตรฐานหรือวิธีที่ห้องปฏิบัติการจัดทำ/ออกแบบเอง โดยต้องระบุพิสัยและความแม่นยำของค่าที่ได้จากวิธีการตรวจสอบทดสอบความใช้ได้ของวิธี มีการประมาณค่าความไม่แน่นอนของการวัด

8.มาตรฐานสากล ISO/IEC Guide 62 : 1996

ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยงานที่ทำหน้าที่ประเมินและให้การรับรอง/การจดทะเบียนเกี่ยวกับระบบคุณภาพ

กรอบของ WTO ที่เกี่ยวกับมาตรฐาน

- การปรับมาตรฐานให้สอดคล้องกัน (Standards Harmonization) โดยยึดมาตรฐานสากลเป็นหลัก
- การยอมรับร่วม (Mutual Recognition) ในผลการตรวจสอบและการรับรองโดยใช้มาตรการรับรองระบบงาน (Accreditation)

การรับรอง (Certification / Registration) หมายถึง ขั้นตอนดำเนินงานที่หน่วยงานบุคคลที่สามให้การประกัน เป็นลายลักษณ์อักษรว่า ผลิตภัณฑ์ กรรมวิธีหรือบริการ เป็นไปตามความต้องการที่ระบุไว้

หน่วยรับรอง (Certification Body) หมายถึง บุคคลที่สามที่ให้บริการตรวจประเมิน และ รับรอง/จดทะเบียน (certify/register) การเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดของกิจกรรมต่างๆ

การรับรองระบบงาน (Accreditation) หมายถึง กระบวนการซึ่งองค์กรที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับอย่างเป็นทางการว่า หน่วยงานหรือบุคคลมีความสามารถทางวิชาการในการดำเนินการรับรองกิจกรรมใดโดยเฉพาะ

ผู้ประกอบการ (Supplier) หมายถึง ผู้รับผิดชอบต่อผลิตภัณฑ์ กระบวนการหรือบริการ และเป็นผู้ที่สามารถทำให้แน่ใจว่าได้มีการนำการประกันคุณภาพมาปฏิบัติ และ หมายถึงผู้ทำ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า ผู้ประกอบการ องค์กรบริการ ฯลฯ

หน่วยรับรอง หมายถึง บุคคลที่สามที่ให้บริการ การตรวจประเมินและรับรองระบบคุณภาพของผู้ประกอบการ ตามมาตรฐานระบบคุณภาพและตามเอกสารประกอบอื่นๆ ที่กำหนดไว้ในระบบ

เอกสารรับรอง หมายถึง เอกสารที่แสดงว่าระบบคุณภาพของผู้ประกอบการเป็นไปตามมาตรฐานระบบคุณภาพและตามเอกสารประกอบอื่นๆ ที่กำหนดไว้ในระบบ

ระบบการรับรอง หมายถึง ระบบที่มีระเบียบปฏิบัติจัดการภายในตัว สำหรับดำเนินการตรวจสอบประเมิน เพื่อการออกเอกสารรับรองและดูแลรักษาระบบในภายหลัง

การตรวจประเมิน (Assessment) หมายถึง กิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวกับการรับรององค์กรเพื่อตัดสินใจว่าองค์กรเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานที่ระบุไว้ในการให้การรับรองหรือไม่ และตัดสินใจว่าองค์กรมีการนำไปปฏิบัติหรือไม่ รวมถึงการตรวจประเมินเอกสาร การประเมิน การเตรียม

การและการพิจารณารายงานการประเมิน และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ที่จำเป็นในการจัดหาข้อมูลให้เพียงพอในการจัดสินใจให้การรับรอง

ข้อบกพร่อง/ความไม่เป็นไปตาม (Nonconformity) หมายถึง การขาดหรือล้มเหลว ในการนำไปปฏิบัติ หรือรักษาไว้ ซึ่งข้อกำหนดระบบการบริหารที่กำหนดหนึ่งข้อหรือมากกว่า หรือสถานการณ์(ที่มีหลักฐานแสดง) ที่สื่อให้เห็นว่าจะเกิดความไม่แน่ใจในคุณภาพของสิ่งที่ผู้ประกอบการกำลังผลิตอยู่

9.ระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มอก.

ระบบมาตรฐานสินค้าของประเทศไทยนั้นใช้ระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่ใช้ชื่อย่อว่า มอก. (Thai Industrial Standards : TIS) ซึ่งภายใต้ระบบดังกล่าว

เกณฑ์มาตรฐานส่วนใหญ่จะอิงอยู่กับเกณฑ์มาตรฐานสินค้าอาหารสากล หรือเรียกว่า CODEX ซึ่งมีการดำเนินการโดยคณะกรรมการโครงการมาตรฐานสินค้าอาหาร

แหล่งข้อมูล เอกสารวิชาการกรมวิชาการเกษตร