



ข้อกำหนดเฉพาะในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์
วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก
(The Specific Requirements for Product Certification
Natural Food Contact Products: Areca Sheath Containers)
(R-CB04-01)

ประกาศใช้วันที่ 20 มกราคม 2568

ข้อกำหนดเฉพาะในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก

1. วัตถุประสงค์

ข้อกำหนดเพื่อการรับรองผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก กำหนดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1.1 เพื่อให้วิธีการ รูปแบบ และข้อกำหนด ที่ใช้เป็นหลักปฏิบัติในการดำเนินงานการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก มีความชัดเจน เป็นที่ยอมรับ และสอดคล้องกับมาตรฐานระดับประเทศ หรือระดับนานาชาติ

1.2 เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการตรวจประเมิน ผู้ยื่นคำขอหรือผู้ได้รับการรับรอง รวมทั้งใช้ในการประเมินผลิตภัณฑ์ทั้งก่อนและหลังได้รับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์

2. ขอบข่าย

ข้อกำหนดเพื่อการรับรองผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมากนี้ เป็นการกำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมากที่ใช้กับอาหารแบบใช้ครั้งเดียว โดยครอบคลุมเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ทำด้วยกาบหมากเป็นวัสดุหลัก ที่ผ่านกระบวนการอัดขึ้นรูป รวมถึงการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์และข้อกำหนดทั้งหมด ซึ่งรวมถึงการทดสอบ การตรวจประเมิน และการตรวจติดตามผล ทั้งนี้ไม่ครอบคลุมการใช้งานของภาชนะกาบหมากที่ใช้สำหรับของเหลวร้อน ภาชนะกาบหมากที่ใช้สำหรับการอุ่น และภาชนะกาบหมากที่ใช้สำหรับการปรุงสุกอาหาร

3. นิยาม

3.1 **ผู้ยื่นคำขอ** หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ประสงค์จะขอรับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์กับกรมวิทยาศาสตร์บริการ

3.2 **ผู้ได้รับการรับรอง** หมายถึง ผู้ยื่นคำขอที่ผ่านการตรวจประเมินและได้รับการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

3.3 **กาบหมาก หรือที่เรียกว่า กาบปูเล** หมายถึง ส่วนล่างของทางใบที่หุ้มรอบลำต้นหมากเมื่อแก่จัดแล้วหลุดลงมามีลักษณะเป็นแผ่นแข็งเหนียว ความกว้างประมาณ 12 นิ้ว ความยาวประมาณ 20 นิ้ว หรือตามขนาดของลำต้น กาบสดจะเป็นสีเขียวอ่อน กาบที่นำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์เป็นกาบหมากแห้งที่หลุดลงมาจากลำต้น มี 2 สี ด้านในเป็นสีขาวนวล ด้านนอกเป็นสีน้ำตาล นำมาทำความสะอาด ผึ่งแดดให้แห้งสนิท อาจผ่านขั้นตอนการป้องกันเชื้อรา

3.4 **ผลิตภัณฑ์กาบหมาก** หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกาบหมากมาออกแบบ ให้เป็นรูปทรงตามต้องการ เช่น จาน ชาม หรือ ถ้วย สำหรับใช้ในการรองรับอาหาร ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า “ผลิตภัณฑ์”

3.5 **การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์** หมายถึง กระบวนการที่กรมวิทยาศาสตร์บริการ ให้การยอมรับอย่างเป็นทางการแก่ผู้ได้รับการรับรอง ว่ามีขีดความสามารถในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์บริการกำหนดได้อย่างต่อเนื่อง และสามารถรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์บริการกำหนดได้ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

3.6 **การตรวจประเมิน** หมายถึง การตรวจประเมินระบบการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์และการประเมินผลิตภัณฑ์ของผู้ยื่นคำขอ ด้วยวิธีการและหลักเกณฑ์ที่กรมวิทยาศาสตร์บริการกำหนด

3.7 การตรวจติดตามผล หมายถึง การตรวจประเมินระบบการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์และการประเมินผลิตภัณฑ์ในขอบข่ายที่ได้รับการรับรองของผู้ได้รับการรับรอง ด้วยวิธีการและหลักเกณฑ์ที่กรมวิทยาศาสตร์บริการกำหนด

3.8 มาตรฐานและหลักเกณฑ์อ้างอิง หมายถึง มาตรฐานระดับชาติของประเทศไทย

3.9 มาตรฐานที่เทียบเท่า หมายถึง มาตรฐานระดับนานาชาติ

4. การซึ่บ่งผลิตภัณฑ์และมาตรฐานที่กำหนด

4.1 การซึ่บ่งผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่ประสงค์จะขอรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนดฉบับนี้ ต้องมีการซึ่บ่งอย่างน้อยดังต่อไปนี้

- ชื่อผลิตภัณฑ์
- แบบรุ่น (Model) / ขนาดหรือมิติ
- ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง
- เดือน ปีที่ผลิต
- ประเภท
- ข้อเสนอแนะการใช้และดูแลรักษา

4.2 เกณฑ์กำหนด

4.2.1 ลักษณะทั่วไป

เป็นไปตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ เรื่อง ข้อกำหนดเฉพาะในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก ณ วันที่ 20 มกราคม 2568

4.2.2 คุณสมบัติด้านความปลอดภัย

เป็นไปตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ เรื่อง ข้อกำหนดเฉพาะในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก ณ วันที่ 20 มกราคม 2568

4.2.3 คุณสมบัติทางกายภาพ

เป็นไปตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์บริการ เรื่อง ข้อกำหนดเฉพาะในการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ : ภาชนะกาบหมาก ณ วันที่ 20 มกราคม 2568

5. การเลือกตัวอย่างสำหรับทดสอบ

กำหนดให้เลือกตัวอย่างจากรุ่นการผลิตตามที่ยื่นคำขอรระบุ ที่มีนัยสำคัญต่อผลการทดสอบ เป็นตัวแทนสำหรับตรวจสอบในแต่ละหัวข้อของมาตรฐาน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยภาชนะบรรจุ โดยรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่า 30 ชิ้นตัวอย่าง และน้ำหนักไม่น้อยกว่า 400 กรัม

หมายเหตุ : (1) การเลือกตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป กลิ่น การบรรจุ และเครื่องหมายฉลากให้ซึกตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.2.1

(2) การเลือกตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบความปลอดภัยด้านสารปนเปื้อน ให้ซึกตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่าง

ต้องเป็นไปตามข้อ 4.2.2 จะถือว่าผลิตภัณฑ์กาบหมากที่ใช้กับอาหารรุ้นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด

- (3) การเลือกตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบความปลอดภัยด้านความชื้น ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ้นเดียวกันจำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้ว ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.2.2 จะถือว่าผลิตภัณฑ์กาบหมากที่ใช้กับอาหารรุ้นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด
- (4) การเลือกตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบความปลอดภัยด้านจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ้นเดียวกันจำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้ว ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.2.2 จะถือว่าผลิตภัณฑ์กาบหมากที่ใช้กับอาหารรุ้นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด
- (5) การเลือกตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบทางกายภาพ การรื้อชิม และความคงรูป (เฉพาะภาชนะที่ระบุใช้กับของเหลวได้) โดยให้ชักตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อหมายเหตุ (1) จำนวน 3 ชิ้นตัวอย่าง เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างเป็นไปตามข้อ 4.2.3
- (6) ตัวอย่างผลิตภัณฑ์กาบหมากต้องเป็นไปตาม หมายเหตุ (1) หมายเหตุ (2) หมายเหตุ (3) หมายเหตุ (4) และหมายเหตุ (5) ทุกข้อ จึงจะถือว่าผลิตภัณฑ์กาบหมากเป็นไปตามข้อกำหนด

6. สำหรับผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารจากธรรมชาติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กำหนดรูปแบบการรับรองที่ให้บริการ ไว้ 3 ประเภท ได้แก่ ประเภท 1a, 1b และ 5 อ้างอิงตาม ISO/IEC 17067 ซึ่งแต่ละประเภทระบุกิจกรรมการตรวจประเมิน ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 กิจกรรมการตรวจประเมิน ที่กรมวิทยาศาสตร์บริการมีการดำเนินการ

รูปแบบการรับรอง	กิจกรรมการตรวจประเมิน
ประเภท 1a	การประเมินเพื่อรับรอง: ประเมินเอกสารตามข้อกำหนดเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์และประกาศฯ + ประเมินผลิตภัณฑ์ + ทบทวนและตัดสินใจให้การรับรอง
	การตรวจติดตาม: ไม่มี
	อายุใบรับรอง: 1 ปี
	เครื่องหมายรับรอง: ห้ามแสดงเครื่องหมายรับรอง
หมายเหตุ :	1) ผู้ประกอบการที่ต้องการนำใบรับรองไปใช้แสดงหรือยื่นต่อหน่วยงานใดๆ เพื่อเสนองาน หรือเพื่อขอใบอนุญาต 2) ผู้ประกอบการที่ไม่ได้มีการผลิตอย่างต่อเนื่อง เช่น ผู้ประกอบการที่ต้องการรับการรับรองผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดยผลการรับรองครอบคลุมเฉพาะที่ระบุในใบรับรอง

รูปแบบการ
รับรอง

กิจกรรมการตรวจประเมิน

ประเภท 1b การประเมินเพื่อรับรอง: ประเมินเอกสารตามข้อกำหนดเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์และประกาศฯ + ประเมินผลิตภัณฑ์ + การตรวจประเมินสัญลักษณ์อนามัย (R-CB05-01) + การตรวจประเมินการดำเนินการเศรษฐกิจหมุนเวียน (R-CB06-01) + ทบทวนและตัดสินใจให้การรับรอง

การตรวจติดตาม: ไม่มี

อายุใบรับรอง: 1 ปี

เครื่องหมายรับรอง: แสดงเครื่องหมายรับรองได้ ตามเงื่อนไขที่กำหนด (R-CB0-02)

หมายเหตุ : 1) ผู้ประกอบการที่ต้องการขอการรับรองเฉพาะรอบการผลิต (Lot/ Batch)
2) ผู้ประกอบการที่ไม่ได้มีการผลิตอย่างต่อเนื่อง และต้องการใช้สิทธิ์แสดงเครื่องหมายผลการรับรองให้เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในเฉพาะรอบการผลิต (Lot/ Batch) นั้นเท่านั้น

ประเภท 5 การประเมินเพื่อรับรอง: ประเมินเอกสารตามข้อกำหนดเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์และประกาศฯ + ประเมินผลิตภัณฑ์ + การตรวจประเมินสัญลักษณ์อนามัย (R-CB05-01) + การตรวจประเมินการดำเนินการเศรษฐกิจหมุนเวียน (R-CB06-01) + การตรวจประเมินระบบควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ (R-CB0-03) + ประเมินผลิตภัณฑ์ + ทบทวนและตัดสินใจให้การรับรอง

การตรวจติดตาม: สุ่มตรวจตัวอย่างจากท้องตลาด หรือจากโรงงานเพื่อตรวจสอบ ร่วมกับ ประเมินระบบคุณภาพ หรือประเมินกระบวนการผลิต/บริการ

อายุใบรับรอง: 3 ปี

เครื่องหมายรับรอง: แสดงเครื่องหมายรับรองได้ ตามเงื่อนไขที่กำหนด (R-CB0-02)

การต่ออายุการรับรอง: อายุใบรับรอง 3 ปี ยื่นต่ออายุก่อนใบรับรองสิ้นอายุ ไม่น้อยกว่า 180 วัน

หมายเหตุ : 1) ผู้ประกอบการที่มีผลผลิตอย่างต่อเนื่อง และต้องการให้มีผลการรับรองอย่างต่อเนื่อง เช่น ผู้ประกอบการที่มีการจำหน่ายในประเทศ

ศูนย์ตรวจและรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์
สถาบันพัฒนามาตรฐานและตรวจสอบรับรอง
กรมวิทยาศาสตร์บริการ
เลขที่ 75/7 ซอยโยธี ถนนพระรามที่ 6
แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400
โทรศัพท์ 0-2201-7341-2 Email : pc@mail.dss.go.th