

คู่มือ



การออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว สำหรับเจ้าหน้าที่

กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง



จัดทำโดย

กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ
กรมประมง



คู่มือ

การออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

สำหรับเจ้าหน้าที่

กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง

จัดทำโดย

กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

กรมประมง

คำนำ

โดยทั่วไปคุณภาพของสินค้าในตลาดมีความหลากหลายและแตกต่างกันมาก สินค้าบางอย่างที่จำหน่ายในท้องตลาดขาดคุณภาพ หรือคุณภาพต่ำไม่เหมาะสมกับราคา และอาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้โดยเฉพาะอาหาร หน่วยงานรัฐ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม จึงได้กำหนดมาตรฐานคุณภาพสินค้าขึ้นเพื่อควบคุมคุณภาพด้านกายภาพ เช่น ขนาด น้ำหนัก บรรจุภัณฑ์ สี และกลิ่น คุณภาพทางเคมี เช่น ความเป็นกรดต่าง ปริมาณเกลือ ปริมาณน้ำอิสระ และคุณภาพทางจุลชีววิทยา เช่น ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด อีโคไล ซาลโมเนลลา ปริมาณยีสต์และรา สำหรับสินค้าประมง กรมประมง กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ ได้จัดทำระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่าสินค้าเหล่านั้นเป็นสินค้าที่สด สะอาด ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และใส่ใจสิ่งแวดล้อม ให้กับผู้ประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพของสินค้าประมงให้กับผู้บริโภคและความมั่นใจให้กับผู้ประกอบการ รวมถึงเป็นการเพิ่มมูลค่าและสนับสนุนด้านการตลาดให้กับผู้ประกอบการอีกด้วย

ดังนั้น เพื่อให้การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่เป็นไปในแนวทางเดียวกันและมีความน่าเชื่อถือ สำหรับใช้ในการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวให้กับผู้ประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ จึงจัดทำคู่มือการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวสำหรับเจ้าหน้าที่กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง ตามระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว พ.ศ. 2565 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2566

กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

กรมประมง

4 กรกฎาคม 2567

สารบัญ

	หน้า
วัตถุประสงค์	1
ขอบข่าย	1
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	1
1. การแบ่งประเภทของสินค้าประมงธงเขียว	1
2. แนวทางในการพิจารณาขึ้นทะเบียนสินค้าประมงธงเขียว	1
3. ขั้นตอนการตรวจสอบสินค้าประมงธงเขียว	2
4. การขึ้นทะเบียนและออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว	4
5. การตรวจติดตามสินค้าประมงธงเขียว	4
เอกสารอ้างอิง	6
ภาคผนวก	14
ภาคผนวกที่ 1 แผนผังหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการคัดเลือกสินค้าเพื่อให้ตราสัญลักษณ์ ประมงธงเขียว	15
ภาคผนวกที่ 2 แนวทางการปฏิบัติงานและกระบวนการงานการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว สำหรับเจ้าหน้าที่	16
ภาคผนวกที่ 3 แบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว	21
ภาคผนวกที่ 4 ตารางการตรวจคุณภาพด้านเคมีและจุลชีววิทยาในสินค้าประมงธงเขียว	22
ภาคผนวกที่ 5 แบบทดสอบผลิตภัณฑ์เพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว	29
ภาคผนวกที่ 6 แบบสรุปการตรวจสอบสินค้าเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว	30
ภาคผนวกที่ 7 การขึ้นทะเบียนและการออกรหัสใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว	32

วัตถุประสงค์

เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ในการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

ขอบข่าย

คู่มือนี้ใช้ในการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวครอบคลุมตั้งแต่การแบ่งประเภทของสินค้าประมงธงเขียว การพิจารณาขึ้นทะเบียนสินค้าประมงธงเขียว ขั้นตอนการตรวจสอบสินค้าประมงธงเขียว การออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว การตรวจติดตามคุณภาพสินค้าประมง ตามระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว พ.ศ. 2565 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2566 รายละเอียดดังภาคผนวกที่ 1 แผนผังหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการคัดเลือกสินค้าเพื่อให้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว และภาคผนวกที่ 2 แนวทางการปฏิบัติงานและกระบวนการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวสำหรับเจ้าหน้าที่

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

1. การแบ่งประเภทของสินค้าประมงเขียว

สินค้าประมงที่เกษตรกร หรือผู้ประกอบการสามารถยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวประกอบด้วย

1.1 สินค้าประมงประเภทที่ 1 หมายถึง สินค้าที่ผ่านการแปรรูป และผ่านการรับรองคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ เช่น อย., มผช., มกษ., เกษตรอินทรีย์, มอก., Halal หรือมาตรฐานอื่นที่มีคุณสมบัติเทียบเท่าหรือสูงกว่า

1.2 สินค้าประมงประเภทที่ 2 หมายถึง สินค้าประมงสด (สัตว์น้ำทั้งตัวไม่ผ่านการตัดแต่ง) ที่เก็บรักษาในสภาพแช่แข็ง จากการเพาะเลี้ยงต้องผ่านการรับรองคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ เช่น GAP, มกษ., เกษตรอินทรีย์ หรือมาตรฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง หรือสินค้าประมงสดที่เก็บรักษาในสภาพแช่แข็งจากการจับที่มาจากประมงพื้นบ้าน

1.3 สินค้าประมงประเภทที่ 3 หมายถึง สินค้าประมงแปรรูปที่เกษตรกร หรือผู้ประกอบการยังไม่ได้ยื่นขอมาตรฐาน หรืออยู่ระหว่างการยื่นขอมาตรฐานการแปรรูป หรือมาตรฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

หมายเหตุ การแยกประเภทสินค้าประมงกำหนดเพื่อเป็นเกณฑ์เบื้องต้นในการคัดเลือกพิจารณารายการตรวจวิเคราะห์โดยคำนึงถึงความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค

2. แนวทางในการพิจารณาขึ้นทะเบียนสินค้าประมงธงเขียว

เจ้าหน้าที่พิจารณาสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวตามเอกสารหลักฐานในแบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว รายละเอียดดังภาคผนวกที่ 3 โดยแบ่งตามประเภทสินค้าประมง ดังนี้

2.1 สินค้าประมงประเภทที่ 1 และ 2

2.1.1 สินค้าประมงที่ผ่านการตรวจคุณลักษณะของสินค้าทางกายภาพ เช่น ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ ชื่อสินค้า ชื่อผู้ผลิต สถานที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ/ควรบริโภค ปริมาตรสุทธิ/น้ำหนัก ลักษณะปรากฏ

สี กลิ่น เนื้อสัมผัส สิ่งแปลกปลอม หากพบว่ามีคุณภาพถูกต้องตรงตามคุณลักษณะของสินค้า นั้น ๆ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำขึ้นทะเบียนและอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเป็นเวลา 2 ปี พร้อมแจ้งให้เกษตรกร หรือผู้ประกอบการ และสำนักงานประมงจังหวัดทราบผล และดำเนินการตรวจติดตามคุณภาพสินค้าก่อนใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวหมดอายุอย่างน้อย 1 ครั้ง

2.1.2 สินค้าประมงที่ได้รับการตรวจคุณลักษณะของสินค้าทางกายภาพ ในข้อ 2.1.1 หากพบว่ามีคุณภาพไม่ถูกต้องตรงตามคุณลักษณะของสินค้า เจ้าหน้าที่กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำตรวจคุณลักษณะของสินค้าเบื้องต้น โดยเจ้าหน้าที่ส่งตัวอย่างให้ห้องปฏิบัติการ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำดำเนินการตรวจสอบคุณภาพด้านเคมี และ/หรือจุลชีววิทยา โดยเลือกรายการวิเคราะห์ที่มีผลต่อคุณภาพสินค้า รายละเอียดดังภาคผนวกที่ 4 “ตารางการตรวจคุณภาพด้านเคมีและจุลชีววิทยาในสินค้าประมงธงเขียว” หากผลการตรวจคุณภาพผ่านเกณฑ์กำหนด กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำจะขึ้นทะเบียนและอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเป็นเวลา 2 ปี พร้อมแจ้งให้เกษตรกร หรือผู้ประกอบการ และสำนักงานประมงจังหวัดทราบผล และดำเนินการตรวจติดตามคุณภาพสินค้าก่อนใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวหมดอายุอย่างน้อย 1 ครั้ง

2.2 สินค้าประมงประเภทที่ 3 สินค้าแปรรูปที่เกษตรกร หรือผู้ประกอบการยังไม่ได้ยื่นขอ หรืออยู่ระหว่างการยื่นขอมาตรฐานการแปรรูป หรือมาตรฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง เกษตรกร หรือผู้ประกอบการสามารถชี้แจงได้ว่าสินค้าดังกล่าวเป็นสินค้าที่เข้าหลักเกณฑ์ “ใส่ใจสิ่งแวดล้อม” เจ้าหน้าที่ดำเนินการตรวจคุณลักษณะของสินค้าทางกายภาพภายหลังเก็บรักษาตัวอย่างสินค้าครบ 15 วัน ตามอนุหมิการเก็บรักษาที่ผู้ประกอบการกำหนด ยกเว้นสินค้าที่มีอายุการเก็บรักษาสั้น เช่น ปลาสด แหนมปลา ไส้กรอกปลา เจ้าหน้าที่ดำเนินการตรวจคุณลักษณะของสินค้าทางกายภาพก่อน หากผ่านเกณฑ์คุณภาพด้านกายภาพเช่นเดียวกับข้อ 2.1.1 เจ้าหน้าที่ส่งตัวอย่างให้ห้องปฏิบัติการตรวจคุณภาพของสินค้าด้านเคมี และ/หรือจุลชีววิทยา โดยเลือกตรวจรายการวิเคราะห์ที่มีผลต่อคุณภาพสินค้านั้น ๆ รายละเอียดดังภาคผนวกที่ 4 การตรวจคุณภาพด้านเคมีและจุลชีววิทยาในสินค้าประมงธงเขียว และเมื่อผลตรวจคุณภาพของสินค้าด้านเคมี และ/หรือจุลชีววิทยาผ่านเกณฑ์กำหนด กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำจะขึ้นทะเบียนและอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเป็นเวลา 2 ปี พร้อมแจ้งให้เกษตรกร หรือผู้ประกอบการ และสำนักงานประมงจังหวัดทราบผล และมีการตรวจติดตามคุณภาพสินค้าก่อนใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวหมดอายุอย่างน้อย 2 ครั้ง

3. ขั้นตอนการตรวจสอบสินค้าประมงธงเขียว

เจ้าหน้าที่พิจารณาจากเอกสารหลักฐานที่เกษตรกร หรือผู้ประกอบการเสนอมาในแบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว รายละเอียดดังภาคผนวกที่ 3 และผลการตรวจคุณภาพตัวอย่างสินค้าประมงเพื่อคัดเลือกสินค้าเพื่อให้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว ดังนี้

3.1 การรับสินค้า

3.1.1 ผู้ประกอบการ/สำนักงานประมงจังหวัด/ฝ่ายจัดซื้อสินค้าประมงเพื่อจำหน่ายภายในร้านค้าสวัสดิการกรมประมง ของ Fisherman Shop @ Bang khen ส่งแบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว พร้อมตัวอย่างสินค้าประมงมายังกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

3.1.2 เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะทำงานตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลตามเอกสารหลักฐานในแบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว และลักษณะภายนอกของสินค้าประมงในเบื้องต้น เช่น ลักษณะปรากฏของบรรจุภัณฑ์ รอยปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์ ฉลาก ชื่อสินค้า ชื่อผู้ผลิต สถานที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ/ควรบริโภค

ปริมาตรสุทธิ/น้ำหนักว่ามีข้อมูลครบถ้วนตามระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว พ.ศ. 2565 และที่แก้ไขเพิ่มเติม หรือไม่ หากข้อมูลถูกต้องครบถ้วนให้ดำเนินการตามข้อ 3.1.3 หากข้อมูลไม่ถูกต้องครบถ้วน ให้เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวดำเนินการแจ้งเกษตรกรหรือผู้ประกอบการให้แก้ไขเพิ่มเติม หรือส่งหลักฐานเพิ่มเติมภายใน 7 วัน หากพ้นกำหนดระยะเวลาให้ถือว่าคำขอที่เกษตรกรหรือผู้ประกอบการยื่นมานั้นเป็นอันยกเลิก แต่มิได้เป็นการตัดสิทธิเกษตรกรหรือผู้ประกอบการในการยื่นคำขอและจัดส่งตัวอย่างเพื่อเข้ารับการพิจารณาใหม่อีกครั้ง

3.1.3 เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวดำเนินการนัดหมายเวลากับคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวสำหรับการตรวจคุณลักษณะของสินค้าประมงด้านกายภาพ เคมี และ/หรือจุลชีววิทยา

3.2 การตรวจคุณภาพสินค้า

3.2.1 คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวดำเนินการตรวจ ดังนี้

3.2.1.1 ตรวจสอบเอกสารหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวว่าถูกต้องครบถ้วนหรือไม่

3.2.1.2 ตรวจคุณลักษณะภายนอกของสินค้าประมง เช่น ลักษณะปรากฏของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นปกติ ไม่พอง ไม่บวม ไม่ยุบ รอยปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ฉลาก ชื่อสินค้า ชื่อผู้ผลิต สถานที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ/ควรบริโภค ปริมาตรสุทธิ/น้ำหนัก ให้เป็นไปตามระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว พ.ศ. 2565 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

- กรณีที่คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวตรวจสอบแล้วพบว่าเอกสารหลักฐานหรือสินค้าถูกต้อง ให้ดำเนินการตรวจคุณภาพด้านประสาทสัมผัส เช่น ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส หรือสิ่งแปลกปลอม ซึ่งต้องเป็นไปตามคุณลักษณะของสินค้าชนิดนั้น ๆ หรือคุณลักษณะสินค้าด้านเคมี และ/หรือจุลชีววิทยา ตามประเภทสินค้าในข้อ 2

- กรณีที่คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวตรวจสอบแล้วพบว่า เอกสารหลักฐานหรือสินค้าไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วนให้ดำเนินการแจ้งเลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเพื่อแจ้งเกษตรกร หรือผู้ประกอบการให้แก้ไข หรือจัดส่งเอกสารหลักฐาน หรือสินค้าเพิ่มเติมภายใน 7 วัน หากพ้นกำหนดระยะเวลาให้เกษตรกรหรือผู้ประกอบการยื่นคำขอและจัดส่งตัวอย่างเพื่อเข้ารับการพิจารณาใหม่อีกครั้ง

3.2.2 คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวบันทึกผลการตรวจสอบสินค้าประมงลงใน “แบบทดสอบผลิตภัณฑ์เพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว” รายละเอียดดังภาคผนวกที่ 5

3.2.3 คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวจัดทำสรุปผลการตรวจสอบสินค้าประมงลงในแบบฟอร์ม “แบบสรุปการตรวจสอบสินค้าเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว” รายละเอียดดังภาคผนวกที่ 6

3.2.4 คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวส่งแบบสรุปการตรวจสอบสินค้าเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวไปยังเลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

3.2.5 เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเสนอแบบสรุปการตรวจสอบสินค้าเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว ให้คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวพิจารณาผลการตรวจสอบสินค้าประมงและ

แจ้งผลการพิจารณาให้เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวรับทราบ

3.2.5.1 หากคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวพิจารณาผลสรุปการตรวจสอบสินค้าประมงแล้วเห็นว่า ผ่านเกณฑ์การยอมรับ/เห็นด้วย ให้เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเสนอผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำรับทราบผลการพิจารณา พร้อมทั้งแจ้งหัวหน้ากลุ่มวิจัยและพัฒนาศักยภาพการผลิตเพื่อรับทราบผลการตรวจสอบสินค้าและดำเนินการวางแผนเพื่อให้การส่งเสริมหรือการแก้ปัญหาของกลุ่มต่อไป และดำเนินการตามข้อ 4

3.2.5.2 หากคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวพิจารณาผลสรุปการตรวจสอบสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวแล้วเห็นว่า ไม่ผ่านเกณฑ์การยอมรับ/ไม่เห็นด้วย ให้เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวนัดประชุมคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว และคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเพื่อพิจารณา หากผลการพิจารณาเป็นไปตามเกณฑ์ ให้ดำเนินการตามข้อ 3.2.5.1 แต่หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์ให้ดำเนินการแจ้งเกษตรกร หรือผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามอย่างถูกต้องครบถ้วนเพื่อส่งตัวอย่างและคำขอใหม่

4. การขึ้นทะเบียนและออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

4.1 เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวรวบรวมเอกสารผลสรุปการตรวจสอบสินค้าประมง และกำหนดรหัสใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเพื่อขึ้นทะเบียนและออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว (รายละเอียดดังภาคผนวกที่ 7) ให้คณะกรรมการดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

4.2 คณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว เสนอผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำลงนามในใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

4.3 คณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว ทำหนังสือบันทึกแจ้งผลการพิจารณาแก่เกษตรกร หรือผู้ประกอบการ และสำนักงานประมงจังหวัด พร้อมแนบใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

4.4 ระยะเวลาในการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวให้ดำเนินการภายใน 30 วันทำการ ยกเว้นกรณีสินค้าประมงมีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยที่ต้องตรวจสอบคุณภาพจากห้องปฏิบัติการ ให้ดำเนินการภายใน 45 วันทำการ

5. การตรวจติดตามสินค้าประมงธงเขียว

การตรวจติดตามสินค้าประมงธงเขียวที่ได้ขึ้นทะเบียนและได้รับตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเป็นเวลา 2 ปี ดังนี้

5.1 การตรวจติดตามคุณภาพสินค้าประมงธงเขียว

5.1.1 สินค้าประมงประเภทที่ 1 และ 2 เจ้าหน้าที่ที่จะดำเนินการตรวจติดตามคุณภาพสินค้าก่อนใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวหมดอายุอย่างน้อย 1 ครั้ง

5.1.2 สินค้าประมงประเภทที่ 3 เจ้าหน้าที่ดำเนินการตรวจติดตามคุณภาพสินค้าก่อนใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวหมดอายุอย่างน้อย 2 ครั้ง

5.1.3 เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวสรุปแจ้งเตือนการตรวจติดตามคุณภาพสินค้าให้คณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

5.1.4 คณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวทำหนังสือบันทึกแจ้งเตือนเกษตรกร หรือผู้ประกอบการให้ส่งตัวอย่างสินค้าพร้อมใบคำขอตรวจติดตาม แบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว มาয়งกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

5.2 การแจ้งเตือนการต่ออายุใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

5.2.1 เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวสรุปแจ้งเตือนการต่ออายุใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวให้คณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

5.2.2 คณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวทำหนังสือบันทึกแจ้งเตือนการต่ออายุใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวแก่เกษตรกรหรือผู้ประกอบการผ่านสำนักงานประมงจังหวัดภายใน 120 วัน ก่อนวันหมดอายุใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

5.2.3 เกษตรกรหรือผู้ประกอบการดำเนินการยื่นแบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวตามขั้นตอนการยื่นขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวสำหรับผู้ประกอบการ

5.2.4 เจ้าหน้าที่ดำเนินการตามข้อ 3 และข้อ 4

เอกสารอ้างอิง

- กรมประมง.2566.ระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว พ.ศ. 2565 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2566.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท. (2556, 24 กรกฎาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 130 ตอนพิเศษ 87 ง. หน้า 88-92.
- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2560). นนทบุรี: กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข; 2560.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ปลาอย่าง. มพช. 151/2546. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps151_46.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ขนมะขาม. มพช. 719/2547. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps719_47.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำปู. มพช. 674/2547. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps674_47.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ปูปรุงรส. มพช. 718/2547. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps718_47.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: มันกุ้ง. มพช. 324/2547. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps324_47.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: สาหร่ายทะเลอบ. มพช. 515/2547. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps515_47.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: สาหร่ายน้ำจืดอบ. มพช. 516/2547. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps516_47.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: หนั๋งปลากรอบ. มพช. 316/2547. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps316_47.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: กุ้งปลากรอบ. มพช. 1039/2548. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1039_48.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: กุ้งและปลาสดปรุงรส. มพช. 754/2548. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps754_48.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: แกงไตปลา. มพช. 1021/2548. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1021_48.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ซอสหอยเป่าฮื้อ. มพช. 1017/2548. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1017_48.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: เต้าหู้ปลา. มพช. 728/2548. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps728_48.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ปูอัด. มพช. 727/2548. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps727_48.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: แผ่นปลากรอบ. มพช. 1040/2548. แหล่งที่มา https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1040_48.pdf. 22 พฤศจิกายน 2567.

- [illegible]

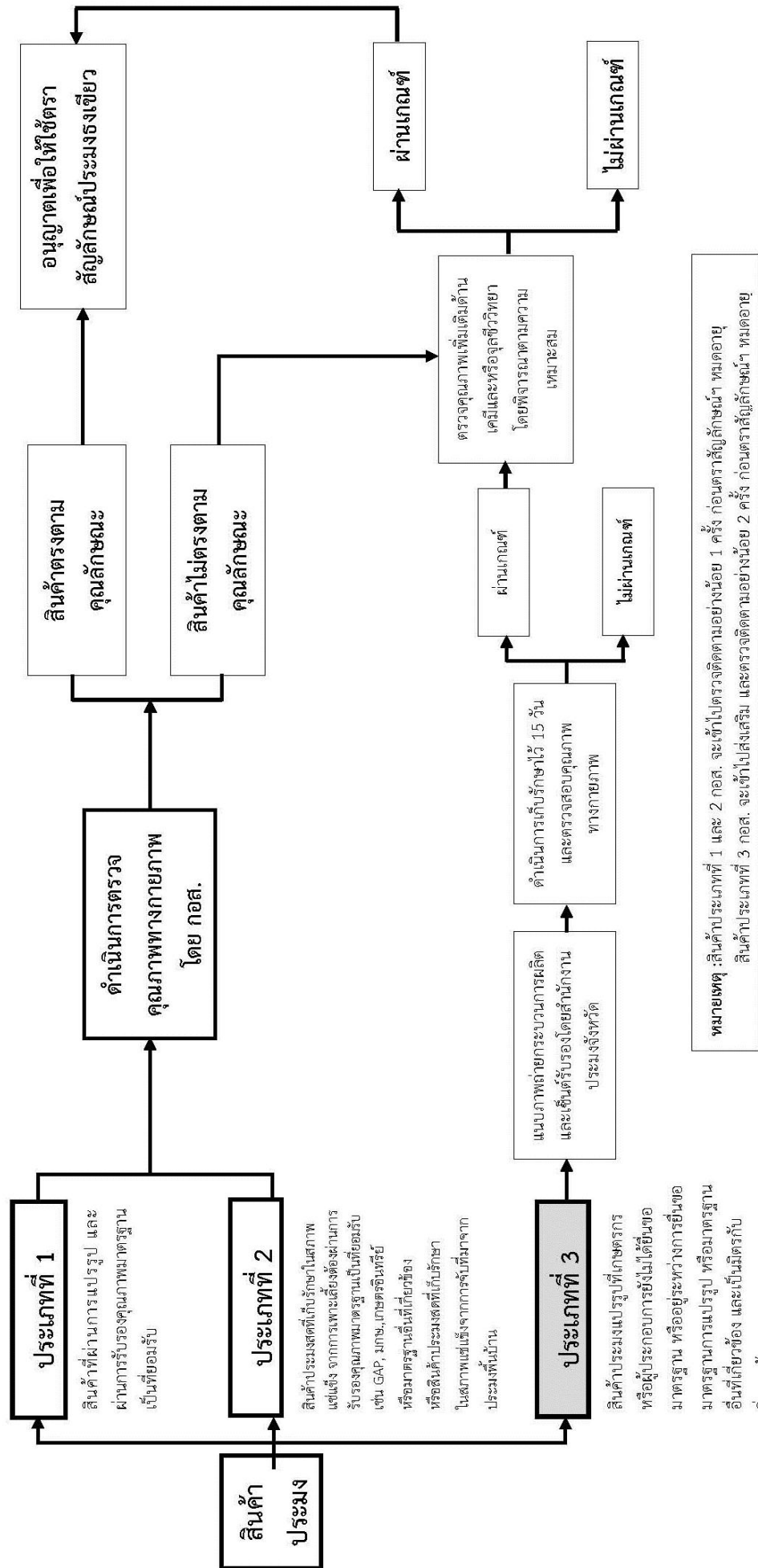
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2557. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ปลา ร้าส้ม. มพช. 1476/2557. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1476_57\(ปลา ร้าส้ม\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1476_57(ปลา ร้าส้ม).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2557. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ปลา ส้ม. มพช. 26/2557. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0026_57\(ปลา ส้ม\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0026_57(ปลา ส้ม).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2557. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ปลา หม้า. มพช. 474/2557. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0474_57\(ปลา หม้า\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0474_57(ปลา หม้า).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2557. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ปู เค็ม. มพช. 1334/2557. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1334_57\(ปู เค็ม\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1334_57(ปู เค็ม).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2557. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ส้ม ไข่ปลา. มพช. 724/2557. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0724_57\(ส้ม ไข่ปลา\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0724_57(ส้ม ไข่ปลา).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2557. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ส้ม ไล่ปลา. มพช. 725/2557. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0725_57\(ส้ม ไล่ปลา\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0725_57(ส้ม ไล่ปลา).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2557. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: หอยดอง. มพช. 320/2557. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0320_57\(หอยดอง\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0320_57(หอยดอง).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2559. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: เมี่ยงปลากรอบ. มพช. 507/2559. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0507_59\(เมี่ยงปลากรอบ\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0507_59(เมี่ยงปลากรอบ).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2559. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: หมี่กรอบ. มพช. 153/2559. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0153_59\(หมี่กรอบ\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0153_59(หมี่กรอบ).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2561. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: กะปิ. มพช. 61/2561. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0061_61\(กะปิ\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0061_61(กะปิ).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2561. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: กะปิปรุงรส. มพช. 1497/2561. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1497_61\(กะปิปรุงรส\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1497_61(กะปิปรุงรส).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2561. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: กะปิผง. มพช. 675/2561. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0675_61\(กะปิผง\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0675_61(กะปิผง).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2561. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: กะปิหวาน. มพช. 1496/2561. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1496_61\(กะปิหวาน\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1496_61(กะปิหวาน).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2561. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ขอสหอยนางรม. มพช. 1016/2561. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1016_61\(ขอสหอยนางรม\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1016_61(ขอสหอยนางรม).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2561. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำปลาหวาน. มพช. 114/2561. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0114_61\(น้ำปลาหวาน\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0114_61(น้ำปลาหวาน).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2562. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ผงโรยข้าวจากสาหร่าย. มพช. 1512/2562. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1512_62\(ผงโรยข้าวจากสาหร่าย\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1512_62(ผงโรยข้าวจากสาหร่าย).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2562. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ผลิตภัณฑ์ข้าวแตน. มพช. 36/2562. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0036_62\(ผลิตภัณฑ์ข้าวแตน\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0036_62(ผลิตภัณฑ์ข้าวแตน).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2562. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: สหรัยผงสำเร็จรูป. มผช. 540/2562. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0540_62\(สหรัยผงสำเร็จรูป\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0540_62(สหรัยผงสำเร็จรูป).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2563. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: คางกุ้งปรุงรสพร้อมบริโภค. มผช. 1541/2563. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1541_63\(คางกุ้งปรุงรสพร้อมบริโภค\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1541_63(คางกุ้งปรุงรสพร้อมบริโภค).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2563. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำแกงส้ม. มผช. 855/2563. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0855_63\(น้ำแกงส้ม\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0855_63(น้ำแกงส้ม).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2563. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำสหรัย. มผช. 482/2563. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0482_63\(น้ำสหรัย\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0482_63(น้ำสหรัย).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2563. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: เนื้อปลาร้าผัดแห้ง. มผช. 877/2563. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0877_63\(เนื้อปลาร้าผัดแห้ง\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0877_63(เนื้อปลาร้าผัดแห้ง).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2563. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: สหรัยแห้งขงต้ม. มผช. 542/2563. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0542_63\(สหรัยแห้งขงต้ม\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0542_63(สหรัยแห้งขงต้ม).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2564. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ซอสน้ำปลาปรุงรส. มผช. 1574/2564. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1574_64\(ซอสน้ำปลาปรุงรส\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1574_64(ซอสน้ำปลาปรุงรส).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2565. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ผงโรยข้าวจากกุ้ง. มผช. 1603/2565. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1603_65\(ผงโรยข้าวจากกุ้ง\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1603_65(ผงโรยข้าวจากกุ้ง).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2565. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ผงโรยข้าวจากปลา. มผช. 1605/2565. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1605_65\(ผงโรยข้าวจากปลา\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1605_65(ผงโรยข้าวจากปลา).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2565. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ผงโรยข้าวจากปลาหมึก. มผช. 1604/2565. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1604_65\(ผงโรยข้าวจากปลาหมึก\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1604_65(ผงโรยข้าวจากปลาหมึก).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2566. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำพริกเผา. มผช. 4/2566. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps4_66\(น้ำพริกเผา\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps4_66(น้ำพริกเผา).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2566. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำพริกแกง. มผช. 129/2566. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps129_66\(น้ำพริกแกง\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps129_66(น้ำพริกแกง).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2566. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำพริกแกงแห้ง. มผช. 734/2566. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps734_66\(น้ำพริกแกงแห้ง\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps734_66(น้ำพริกแกงแห้ง).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2566. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำพริกกะปิแห้ง. มผช. 1498/2566. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1498_66\(น้ำพริกกะปิแห้ง\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1498_66(น้ำพริกกะปิแห้ง).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2566. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำพริกกุ้งเสียบ. มผช. 322/2566. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps322_66\(น้ำพริกกุ้งเสียบ\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps322_66(น้ำพริกกุ้งเสียบ).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2566. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำพริกกุ้งแก้ว. มผช. 1467/2566. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1467_66\(น้ำพริกกุ้งแก้ว\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1467_66(น้ำพริกกุ้งแก้ว).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2566. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำพริกตาแดง. มผช. 1499/2566. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1499_66\(น้ำพริกตาแดง\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1499_66(น้ำพริกตาแดง).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2566. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำพริกป่นแห้ง. มผช. 130/2566. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps130_66\(น้ำพริกป่นแห้ง\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps130_66(น้ำพริกป่นแห้ง).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2566. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำพริกปลาร้า. มผช. 131/2566. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps131_66\(น้ำพริกปลาร้า\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps131_66(น้ำพริกปลาร้า).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2566. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: น้ำพริกผัด. มผช. 321/2566. แหล่งที่มา [https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps321_66\(น้ำพริกผัด\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps321_66(น้ำพริกผัด).pdf). 22 พฤศจิกายน 2567.
- ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2567. วิธีทดสอบ การทดสอบปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดและโปรตีน. In-house method TC-01 based on ISO 937: 2023 (E) (Protein factor = 6.25).
- ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2566. วิธีทดสอบ ปริมาณน้ำอิสระในอาหาร. In-house method based on AOAC (2023) 978.18.
- ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2566. วิธีทดสอบ ปริมาณน้ำอิสระในอาหาร. In-house method based on AOAC (2023) 978.18.
- ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2566. วิธีทดสอบ กลี้อ. In-house method based on AOAC (2023) 937.09.
- ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2566. วิธีทดสอบ ความชื้น. In-house method based on AOAC (2023) 950.46.
- ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2566. วิธีทดสอบ ไขมัน. In-house method based on AOAC (2023) 991.36.
- ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2566. วิธีทดสอบ ค่าความเป็นกรดและด่าง. In-house method based on Laboratory manual on analytical methods and procedures for fish and fish products. 1987, Part A, page A-3.1 - A-3.2.
- ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2567. วิธีทดสอบ การทดสอบ *Salmonella* spp. ISO 6579 -1: 2017/AMD. 1: 2020.
- ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2567. วิธีทดสอบ การทดสอบ *Escherichia coli*. FDA BAM Online, 2020 (chapter 4).
- ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2567. วิธีทดสอบ การทดสอบ Aerobic Plate Count. FDA BAM Online, 2001 (chapter 3).

ห้องปฏิบัติการ กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี
อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง. 2567. วิธีทดสอบ การทดสอบ Yeasts & Molds. FDA BAM
Online, 2001 (chapter 18).

ภาคผนวก



ภาคผนวกที่ 1 แผนผังหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการคัดเลือกสินค้าเพื่อใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

ภาคผนวกที่ 2 แนวทางการปฏิบัติงานและกระบวนการการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

สำหรับเจ้าหน้าที่

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
การรับสินค้า - ส่งแบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว พร้อมตัวอย่างสินค้าประมงมายังกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ	2 วัน	- สำนักงานประมงจังหวัด - ฝ่ายจัดซื้อของ Fisherman Shop (FMS)	ระเบียบกรมประมงว่าด้วยการออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๖
- ตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลตามเอกสารหลักฐานในแบบฟอร์มคำขอ ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว และลักษณะภายนอกของสินค้าประมงในเบื้องต้นว่ามีข้อมูลครบถ้วนหรือไม่	1 วัน	- เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะทำงานตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว	
กรณี ถูกต้อง ครบถ้วน นัดหมายเวลาสำหรับการตรวจสอบคุณลักษณะของสินค้าประมงด้านกายภาพเคมี และ/หรือจุลชีววิทยา กรณี ไม่ถูกต้อง ไม่ครบถ้วน แจ้งเกษตรกรหรือผู้ประกอบการให้แก้ไขเพิ่มเติม หรือส่งหลักฐานเพิ่มเติมภายใน 7 วัน หากพ้นกำหนดระยะเวลาให้ถือว่าคำขอที่เกษตรกรหรือผู้ประกอบการยื่นมานั้นเป็นอันยกเลิก แต่มิได้เป็นการตัดสิทธิเกษตรกรหรือผู้ประกอบการในการยื่นคำขอและจัดส่งตัวอย่างเพื่อเข้ารับการพิจารณาใหม่อีกครั้ง			
กรณี สินค้าประมงประเภทที่ 3 ให้ดำเนินการเก็บรักษาก่อนนำตรวจคุณภาพทางกายภาพ	15 วัน		

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
การตรวจสอบคุณภาพสินค้า - ตรวจสอบเอกสารหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวว่าถูกต้องครบถ้วนหรือไม่ - ตรวจสอบคุณลักษณะภายนอกของสินค้าประมง เช่น ลักษณะปรากฏของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นปกติ ไม่พอง ไม่บวม ไม่ยุบ รอยปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ฉลาก ชื่อสินค้า ชื่อผู้ผลิต สถานที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ/ควรบริโภค ปริมาตรสุทธิ/น้ำหนัก กรณี เอกสารหลักฐานหรือสินค้าถูกต้อง ตรวจสอบคุณภาพตามประเภทสินค้า กรณี เอกสารหลักฐานหรือสินค้าไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน แจ้งเลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการ คณะทำงานตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเพื่อแจ้งเกษตรกรหรือผู้ประกอบการให้แก้ไข หรือจัดส่งเอกสารหลักฐานหรือสินค้าเพิ่มเติมภายใน 7 วันหากพ้นกำหนดระยะเวลาให้เกษตรกรหรือผู้ประกอบการยื่นคำขอและจัดส่งตัวอย่างเพื่อเข้ารับการพิจารณาใหม่อีกครั้ง	2 วัน	- คณะทำงานตรวจสอบคุณภาพฯ	
กรณี สินค้าประมงมีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยที่ต้องตรวจสอบคุณภาพจากห้องปฏิบัติการ ให้ส่งตัวอย่างสินค้าประมงให้ห้องปฏิบัติการทดสอบ - บันทึกผลการตรวจสอบสินค้าประมงลงใน “แบบทดสอบผลิตภัณฑ์เพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว” - จัดทำสรุปผลการตรวจสอบสินค้าประมงลงในแบบฟอร์ม “แบบสรุปการตรวจสอบสินค้าเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว”	16 วัน	- คณะทำงานตรวจสอบคุณภาพฯ	

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- ส่งแบบสรุปการตรวจสอบสินค้าเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวไปยังเลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะทำงานฯ - เสนอแบบสรุปการตรวจสอบสินค้าเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวให้คณะกรรมการฯ พิจารณาผลการตรวจสอบสินค้าประมง - พิจารณาผลสรุปการตรวจสอบสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวให้เลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะทำงานตรวจสอบคุณภาพฯ รับทราบ	1 วัน 2 วัน	- เลขานุการ / ผู้ช่วยเลขานุการ คณะทำงานตรวจสอบคุณภาพฯ - คณะกรรมการฯ	
กรณี ผ่านเกณฑ์การยอมรับ/เห็นด้วย นำเสนอผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำรับทราบผลการพิจารณา พร้อมทั้งแจ้งหัวหน้ากลุ่มวิจัยและพัฒนาศักยภาพการผลิต และแจ้งเลขานุการ/ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการฯ และคณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว	1 วัน	- เลขานุการ / ผู้ช่วยเลขานุการ คณะทำงานตรวจสอบคุณภาพฯ	
กรณี ไม่ผ่านเกณฑ์การยอมรับ/ไม่เห็นด้วย นัดประชุมคณะกรรมการฯ และคณะทำงานฯ เพื่อพิจารณาผล หากผลการพิจารณาเป็นไปตามเกณฑ์ให้ดำเนินการตามข้อกรณีผ่านเกณฑ์การยอมรับ แต่หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์ให้ดำเนินการแจ้งเกษตรกรหรือผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามอย่างถูกต้องครบถ้วนเพื่อส่งตัวอย่างและคำขอใหม่	1 วัน	- เลขานุการ / ผู้ช่วยเลขานุการ คณะทำงานตรวจสอบคุณภาพฯ	

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
การขึ้นทะเบียนและออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว - รวบรวมเอกสาร ผลสรุปการตรวจสอบสินค้าประมง กำหนดรหัสใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเพื่อขึ้นทะเบียนและออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว - เสนอผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำลงนามในใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว - ทำหนังสือบันทึกแจ้งผลการพิจารณาแก่เกษตรกร หรือผู้ประกอบการ และสำนักงานประมงจังหวัด พร้อมแนบใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว	2 วัน 3 วัน 1 วัน	- เลขานุการ / ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการฯ และคณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว - คณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว - คณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว	
การตรวจติดตามสินค้าประมงธงเขียว - สรุปแจ้งเตือนการตรวจติดตามคุณภาพสินค้าให้คณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว กรณี สินค้าประมงประเภทที่ 1 และ 2 เจ้าหน้าที่จะดำเนินการตรวจติดตามคุณภาพสินค้าก่อนใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวหมดอายุอย่างน้อย 1 ครั้ง กรณี สินค้าประมงประเภทที่ 3 เจ้าหน้าที่ดำเนินการตรวจติดตามคุณภาพสินค้าก่อนใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวหมดอายุอย่างน้อย 2 ครั้ง	1 วัน	- เลขานุการ / ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการฯ	

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- ทำหนังสือบันทึกแจ้งเตือนเกษตรกร หรือผู้ประกอบการให้ส่งตัวอย่างสินค้าพร้อมใบคำขอตรวจติดตาม แบบฟอร์มคำขอใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวมายังกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ	2 วัน	- คณะทำงาน ดำเนินงานด้านการ ออกใบรับรองตรา สัญลักษณ์ประมงธงเขียว	
การแจ้งเตือนการต่ออายุใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว - สรุปแจ้งเตือนการต่ออายุใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวให้คณะทำงานดำเนินงานด้านการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว - ทำหนังสือบันทึกแจ้งเตือนการต่ออายุใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวแก่เกษตรกรหรือผู้ประกอบการ ผ่านสำนักงานประมงจังหวัด ภายใน 120 วัน ก่อนวันหมดอายุใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว	1 วัน 2 วัน	- เลขา นุ ก า ร / ผู้ช่วยเลขานุการคณะ กรรมการฯ - ค ณ ะ ท ำ ง า น ดำเนินงานด้านการ ออกใบรับรองตรา สัญลักษณ์ ประมง ธงเขียว	

ภาคผนวกที่ 4 ตารางการตรวจคุณภาพด้านเคมีและจุลชีววิทยาในสินค้าประมงธงเขียว

ลำดับ ที่	ชื่อสินค้า	เคมี ¹		จุลชีววิทยา ²	
		รายการ	เกณฑ์คุณภาพ	รายการ	เกณฑ์คุณภาพ
1	กะปิ	Total nitrogen	$\geq 5.8\%$ dw	Yeast & Molds	$\leq 1,000$ CFU/g
		Salt	$\geq 12\%$ dw		
		a_w	≤ 0.85		
2	กะปิปรุงรส	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
3	กะปิผง	Total nitrogen	$\geq 5.8\%$ dw	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
		Moist	$\leq 10\%$		
4	กะปิหวาน	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
5	ก้างปลากรอบ	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
6	กุ้งและปลาบดปรุงรส	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
7	กุ้งแห้ง	Moist	$\leq 20\%$	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
8	กุ้งจ่อม	pH	≤ 4.6	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
9	กุ้งปรุงรสพร้อมบริโภค	a_w	≤ 0.6	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
10	กุ้งปรุงรสพร้อมบริโภค (กุ้งหวาน)	a_w	≤ 0.85	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
11	กุ้งต้ม	pH	≤ 4.6	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
12	กุ้งแช่แข็งปลา	Protein	$\geq 15\%$	Yeast & Molds	< 100 CFU/g
		Fat	$\leq 30\%$		
		a_w	< 0.86		
13	แกงไตปลา	-	-	TVC	$\leq 10,000$ CFU/g
				<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
14	แกงไตปลาแห้ง	a_w	≤ 0.85	TVC	$< 10,000$ CFU/g
				<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
				Yeast & Molds	< 100 CFU/g
15	ขนมจีบ	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
16	ขนมป่นสับ	-	-	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
17	ข้าวเกรียบ (พร้อมบริโภค)	Moist	$\leq 4\%$	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
18	ข้าวเกรียบ (ดิบ)	Moist	$\leq 12\%$	Yeast & Molds	≤ 500 CFU/g

ภาคผนวกที่ 4 (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อสินค้า	เคมี ¹		จุลชีววิทยา ²	
		รายการ	เกณฑ์	รายการ	เกณฑ์
19	ครองแครงกรอบ	Moist	≤ 6%	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
				<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
20	คางกุ้งปรุงรส พร้อมบริโภค	a _w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
21	คุกกี้	Moist	≤ 7%	Yeast & Molds	< 100 CFU/g
				<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
22	ซอสก้วยเตี๋ยผัดปู (ไม่มีส่วนผสมของสัตว์น้ำ)	-	-	Yeast & Molds	< 100 CFU/g
23	ซอสน้ำปลาปรุงรส	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
24	ซอสปลาราดพริก	-	-	TVC	≤ 10,000 CFU/g
25	ซอสหอยเป่าฮื้อ	-	-	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
26	ซอสหอยนางรม	-	-	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
27	ต้มโคล้งปลากรอบ กิ่งสำเร็จรูป	Moist	≤ 10% (ปลากรอบ) ≤ 8% (ผงปรุงรส, ต้มโคล้ง, สมุนไพร)	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g (ปลากรอบ, ผง ปรุงรสต้มโคล้ง) ≤ 500 CFU/g (สมุนไพร)
28	เต้าหู้ปลา	Protein	≥ 10%	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
		Fat	≤ 15%		
29	ไตปลาหมัก (พุงปลา)	Salt	≥ 12%	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
30	ทอดมันกุ้ง (สุก+ดิบ)	Protein	≥ 10%	<i>E. coli</i>	< 50 MPN/g
31	ทอดมันปลา	Protein	≥ 10%	<i>E. coli</i>	< 50 MPN/g
32	น้ำแกงส้ม	pH	≤ 4.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
				<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
33	น้ำบูดูข้าวยา	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
34	น้ำปลา (แท้)	Total nitrogen	≥ 9 g/l	-	-
35	น้ำปลา (ผสม)	Total nitrogen	≥ 4 g/l	-	-
36	น้ำปลาร้า (ปรุงรส)	Protein	≥ 40 g/l	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
		Salt	≥ 120 g/l		

ภาคผนวกที่ 4 (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อสินค้า	เคมี ¹		จุลชีววิทยา ²	
		รายการ	เกณฑ์	รายการ	เกณฑ์
37	น้ำปลาร้า (ปรุงรส)	Protein	≥ 40 g/l	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
		Salt	≥ 120 g/l		
38	น้ำปลาหวาน	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
		a_w	≤ 0.85		
		pH	≤ 4.6		
39	น้ำปู	Total nitrogen	$\geq 4\%$	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
40	น้ำพริกเผา	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
41	น้ำพริกแกง	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
42	น้ำพริกแกงแห้ง	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
43	น้ำพริกกะปิแห้ง	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
44	น้ำพริกกุ้งเสียบ	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
45	น้ำพริกกุ้งแก้ว	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
46	น้ำพริกตาแดง	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
47	น้ำพริกป่นแห้ง (เครื่องแกง)	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
48	น้ำพริกปลาร้า (ชนิดพร้อมปรุง)	a_w	< 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
49	น้ำพริกผัด	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
50	น้ำสาหร่าย	-	-	<i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบ/25g
51	เนื้อปลาปรุงรส พร้อมบริโภค	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
52	เนื้อปลาผัดหวาน	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
53	เนื้อปลาร้าผัดแห้ง	a_w	≤ 0.6	TVC	$\leq 1,000,000$ CFU/g
				Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
54	ปลาเค็ม	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 500 CFU/g
55	ปลาเค็มป่น	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
56	ปลาเจ่า	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g

ภาคผนวกที่ 4 (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อสินค้า	เคมี ¹		จุลชีววิทยา ²	
		รายการ	เกณฑ์	รายการ	เกณฑ์
57	เนื้อปลาร้าผัดแห้ง	a_w	$\leq 0.$	TVC	$\leq 1,000,000$ CFU/g
				Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
58	ปลาเค็ม	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 500 CFU/g
59	ปลาเค็มปน	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
60	ปลาเจา	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
61	ปลาแดดเดียว	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 500 CFU/g
62	ปลาแป้งแดง	-	-	Yeast & Molds	$< 1,000$ CFU/g
63	ปลาแห้ง	Moist	$\leq 20\%$	Yeast & Molds	≤ 500 CFU/g
64	ปลากรอบปรุงรส พร้อมบริโภค	a_w	< 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
65	ปลาจื้อ	Protein	$\geq 12\%$	TVC	$\leq 1,000,000$ CFU/g
66	ปลาจ่อม	pH	≤ 4.6	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
67	ปลาตุกร้า	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	$< 1,000$ CFU/g
68	ปลาต้มเค็ม	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
69	ปลาทุบ	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
70	ปลาปนปรุงรส	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
71	ปลายอ	Protein	$\geq 15\%$	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
		Fat	$\leq 10\%$		
72	ปลาหย่าง	Moist	$\leq 10\%$	Yeast & Molds	< 10 CFU/g
		a_w	≤ 0.6		
73	ปลาร้า	Salt	$\geq 12\%$	Yeast & Molds	$\leq 1,000$ CFU/g
74	ปลาร้าก๊อน	Protein	$\geq 20\%$	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
		aw	≤ 0.85		
75	ปลาร้าบอง	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
				Yeast & Molds	< 100 CFU/g
76	ปลาร้าผง	Protein	$\geq 20\%$	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
		Moist	$\leq 10\%$		

ภาคผนวกที่ 4 (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อสินค้า	เคมี ¹		จุลชีววิทยา ²	
		รายการ	เกณฑ์	รายการ	เกณฑ์
77	ปลาร้าส้ม	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
				Yeast & Molds	< 1,000 CFU/g
78	ปลาร้าสับผัด	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
				Yeast & Molds	< 100 CFU/g
79	ปลาส้ม	pH	≤ 4.6	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
80	ปลาหมึก	pH	≤ 4.6	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
81	ปลาหมึกแดดเดียว	a _w	≤ 0.75	Yeast & Molds	≤ 500 CFU/g
82	ปลาหมึกแดดเดียว (แช่แข็ง)	-	-	Yeast & Molds	≤ 500 CFU/g
83	ปลาหมึกแห้ง	Moist	≤ 20%	Yeast & Molds	≤ 500 CFU/g
84	ปลาหมึกบด	a _w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
85	ปลาหมึกปรุงรสพร้อม บริโภค	a _w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
86	ปลาหย็อง	a _w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
87	ปูเค็ม (รวม)	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
				<i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบ/25g
88	ปูปรุงรส	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
89	ปูปรุงรส พร้อมบริโภค	a _w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
90	ปูอัด	Protein	≥ 10%	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
91	ผงโรยข้าวจากกุ้ง	a _w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
92	ผงโรยข้าวจากปลา	a _w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
93	ผงโรยข้าวจาก ปลาหมึก	a _w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
94	ผงโรยข้าวจากสาหร่าย	aw	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
				<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
95	ผลิตภัณฑ์ข้าวแตน	aw	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100CFU/g
96	แผ่นปลากรอบ	a _w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
97	มันกุ้ง	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
98	มันปู	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g

ภาคผนวกที่ 4 (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อสินค้า	เคมี ¹		จุลชีววิทยา ²	
		รายการ	เกณฑ์	รายการ	เกณฑ์
99	เมี่ยงปลากรอบ	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
100	ลูกชิ้นกุ้ง	Protein	$\geq 10\%$	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
101	ลูกชิ้นปลาหมึก	Protein	$\geq 10\%$	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
102	ส้มไขปลา	pH	≤ 4.6	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
103	ส้มไส้ปลา	pH	≤ 4.6	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
104	สาหร่ายแห้งขงต้ม	Moist	$\leq 10\%$	Yeast & Molds	< 100 CFU/g
105	สาหร่ายทะเลอบ	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
106	สาหร่ายน้ำจืดอบ	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
107	สาหร่ายผงสำเร็จรูป	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	< 100 CFU/g
108	ไส้กรอกปลา	Protein	$\geq 13\%$	Yeast & Molds	< 100 CFU/g
		Fat	$\leq 10\%$		
109	ไส้อั่วปลา	Protein	$\geq 13\%$	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
		Fat	$\leq 30\%$		
110	หนังปลากรอบ (ทอดกรอบ)	Moist	$\leq 4\%$	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
111	หนังปลากรอบ (อบแห้ง)	Moist	$\leq 12\%$	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
112	หมี่กรอบ	a_w	≤ 0.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
				<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
113	หอยแครงเดี่ยว	a_w	≤ 0.85	Yeast & Molds	≤ 500 CFU/g
114	หอยแห้ง	Moist	$\leq 20\%$	Yeast & Molds	≤ 500 CFU/g
115	หอยดอง	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
				<i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบ/25g
116	หอยปรุงรส พร้อมบริโภค	a_w	≤ 0.85	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
117	ห่อหมกปลา	-	-	TVC	$< 1,000,000$ CFU/g
118	ฮ่อยจ๊อ ปูจ๊อ	Protein	$\geq 12\%$ dw	TVC	$< 1,000,000$ CFU/g
		Fat	$\leq 20\%$	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g

ภาคผนวกที่ 4 (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อสินค้า	เคมี ¹		จุลชีววิทยา ²	
		รายการ	เกณฑ์	รายการ	เกณฑ์
119	แฮมปลา (ส้มปึก)	Protein	≥ 15%	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
		pH	≤ 4.6		
120	อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท (กระป๋อง โห้หล้า แก้ว ถูงเพาท์) (ถ้า pH หรือ aw สูง ต้องมี อย. เท่านั้น	pH	≤4.6	Yeast & Molds	≤ 100 CFU/g
121	เนื้อสดของสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง เช่น กุ้ง ปลา และปู เป็นต้น	-	-	<i>E. coli</i>	< 3 MPN/g
				<i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบ/25g
122	อาหารดองดิบ			ไม่ยอมรับ	

หมายเหตุ: ^{1, 2} ดัดแปลงเกณฑ์คุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม/ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท/เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหารฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2560), กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

^{1, 2} ตรวจสอบคุณภาพด้านเคมีและด้านจุลชีววิทยาตามวิธีการทดสอบของห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด กลุ่มวิจัยและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง

ผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ ให้คณะทำงานตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเชิญคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเพื่อร่วมพิจารณาเกณฑ์ที่จะใช้ในการตรวจ

ภาคผนวกที่ 5 แบบทดสอบผลิตภัณฑ์เพื่อออกตราสัญลักษณ์ประมงเชิงเขียว

ผลิตภัณฑ์ :

ชื่อผู้ประกอบการ :

ส่วนที่ 1 เจ้าหน้าที่ทดสอบ

รายการทดสอบหลัก		รายการทดสอบเพิ่มเติม (กรณีพบความเสี่ยงในผลิตภัณฑ์)	
		ด้านเคมี รายการทดสอบ	ด้านจุลชีววิทยา รายการทดสอบ
ด้านกายภาพ ลักษณะปรากฏ ☐ ตรงตามคุณลักษณะ ☐ ไม่ตรงตามคุณลักษณะเหตุผล..... สี ☐ ตรงตามคุณลักษณะ ☐ ไม่ตรงตามคุณลักษณะเหตุผล..... กลิ่น ☐ ตรงตามคุณลักษณะ ☐ ไม่ตรงตามคุณลักษณะเหตุผล..... รสชาติ ☐ ตรงตามคุณลักษณะ ☐ ไม่ตรงตามคุณลักษณะเหตุผล..... เนื้อสัมผัส ☐ ตรงตามคุณลักษณะ ☐ ไม่ตรงตามคุณลักษณะเหตุผล..... บรรจุภัณฑ์ ☐ ตรงตามคุณลักษณะ ☐ ไม่ตรงตามคุณลักษณะเหตุผล..... ☐ ชื่อผู้ผลิต ☐ สถานที่ผลิต ☐ ว/ด/ป ที่หมดอายุ/ควรบริโภค ☐ ปริมาตรสุทธิ/น้ำหนัก สรุปผลการพิจารณาด้านกายภาพ ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน			
ส่วนที่ 2 เจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์		ผลการทดสอบ (พร้อมเอกสารแนบหลักฐาน) วันที่	ผลการทดสอบ (พร้อมเอกสารแนบหลักฐาน) วันที่

สรุปผลการพิจารณาในภาพรวม

☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

ชื่อผู้ทดสอบ
 (.....)
 วันที่.....

ภาคผนวกที่ 6 แบบสรุปการตรวจสอบสินค้าเพื่อออกตราสัญลักษณ์ประจำจังหวัด
ส่วนที่ 1 แบบสรุปการตรวจสอบคุณสมบัติของสินค้า ที่ผ่านการประเมินจากคณะกรรมการ

สำหรับคณะกรรมการพิจารณาออกตราสัญลักษณ์				
ลำดับ	ชื่อสินค้า/สถานประกอบการ	ชนิดบรรจุภัณฑ์	ผลการประเมิน	หมายเหตุ
		☐ ผ่าน	☐ ไม่ผ่าน เหตุผล.....	
		☐ ผ่าน	☐ ไม่ผ่าน เหตุผล.....	
		☐ ผ่าน	☐ ไม่ผ่าน เหตุผล.....	
		☐ ผ่าน	☐ ไม่ผ่าน เหตุผล.....	
		☐ ผ่าน	☐ ไม่ผ่าน เหตุผล.....	
		☐ ผ่าน	☐ ไม่ผ่าน เหตุผล.....	
		☐ ผ่าน	☐ ไม่ผ่าน เหตุผล.....	
		☐ ผ่าน	☐ ไม่ผ่าน เหตุผล.....	
		☐ ผ่าน	☐ ไม่ผ่าน เหตุผล.....	

ลงนามคณะกรรมการ

1 () 2 () 3 () วันที่

ส่วนที่ 2 คณะกรรมการพิจารณาออกตราสัญลักษณ์

- ☐ เห็นชอบตามที่คณะกรรมการเสนอ ความเห็นเพิ่มเติม (หากมี)
☐ เห็นชอบตามที่คณะกรรมการเสนอ ความเห็นเพิ่มเติม (หากมี)
เห็นชอบตามที่คณะกรรมการเสนอ

ลงนามคณะกรรมการ 1 () วันที่ ☐ เห็นชอบ ☐ ไม่เห็นชอบ
2 () วันที่ ☐ เห็นชอบ ☐ ไม่เห็นชอบ
3 () วันที่ ☐ เห็นชอบ ☐ ไม่เห็นชอบ

ส่วนที่ 3 เรียง หัรหน้ากลุ่มวิจัยและพัฒนาทรัพยากรผลิต

เพื่อทราบผลการตรวจสอบสินค้า และดำเนินการวางแผนเพื่อออกกลุ่มให้การส่งเสริม

ลงนาม ()

ลงนาม ()

วันที่

วันที่

ภาคผนวกที่ 6 (ต่อ)

ส่วนที่ 4 การออกหมายเลขใบรับรอง

ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....	ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....
ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....	ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....
ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....	ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....
ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....	ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....
ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....	ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....
ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....	ลำดับที่.....	หมายเลขใบรับรอง.....

ลงนาม.....ผู้ช่วยเลขาฯ
(.....)
วันที่.....

ส่วนที่ 5

เรียน.....ดำเนินการออกใบรับรองฯ
.....ทำหนังสือถึงจังหวัด ☐ ผ่านการรับรอง ☐ ไม่ผ่านการรับรอง

ส่วนที่ 6 ลงนามรับทราบ

ลงนาม.....
(.....)
เจ้าหน้าที่ออกใบรับรองฯ
วันที่.....

ลงนาม.....
(.....)
เจ้าหน้าที่ทำหนังสือถึงจังหวัด
วันที่.....

ภาคผนวกที่ 7 การขึ้นทะเบียนและออกรหัสใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

รูปแบบการออกใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว มี 2 ส่วน ได้แก่

1. ใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว (ภาพที่ 1) ประกอบด้วย

1.1 ตรากรมประมง

1.2 เลขที่ กปม. โดยมีรหัส ดังนี้ ZZ-BBB-YY เมื่อกำหนดให้

ZZ หมายถึง ภาค

BBB หมายถึง ลำดับที่ของผู้ประกอบการที่ได้รับใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

YY หมายถึง เลขสองหลักสุดท้ายของปีพุทธศักราชที่ได้รับใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

โดยแต่ละภาคมีรหัส ดังนี้

01 หมายถึง ภาคเหนือ ประกอบด้วย 9 จังหวัด

1. จังหวัดเชียงราย
2. จังหวัดเชียงใหม่
3. จังหวัดน่าน
4. จังหวัดพะเยา
5. จังหวัดแพร่
6. จังหวัดแม่ฮ่องสอน
7. จังหวัดลำปาง
8. จังหวัดลำพูน
9. จังหวัดอุตรดิตถ์

02 หมายถึง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประกอบด้วย 20 จังหวัด

1. จังหวัดกาฬสินธุ์
2. จังหวัดขอนแก่น
3. จังหวัดชัยภูมิ
4. จังหวัดนครพนม
5. จังหวัดนครราชสีมา
6. จังหวัดบึงกาฬ
7. จังหวัดบุรีรัมย์
8. จังหวัดมหาสารคาม
9. จังหวัดมุกดาหาร
10. จังหวัดยโสธร
11. จังหวัดร้อยเอ็ด
12. จังหวัดเลย
13. จังหวัดสกลนคร
14. จังหวัดสุรินทร์
15. จังหวัดศรีสะเกษ
16. จังหวัดหนองคาย
17. จังหวัดหนองบัวลำภู

18. จังหวัดอุดรธานี
19. จังหวัดอุบลราชธานี
20. จังหวัดอำนาจเจริญ

03 หมายถึง ภาคกลาง ประกอบด้วย 22 จังหวัด

1. กรุงเทพมหานคร
2. จังหวัดกำแพงเพชร
3. จังหวัดชัยนาท
4. จังหวัดนครนายก
5. จังหวัดนครปฐม
6. จังหวัดนครสวรรค์
7. จังหวัดนนทบุรี
8. จังหวัดปทุมธานี
9. จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
10. จังหวัดพิจิตร
11. จังหวัดพิษณุโลก
12. จังหวัดเพชรบูรณ์
13. จังหวัดลพบุรี
14. จังหวัดสมุทรปราการ
15. จังหวัดสมุทรสงคราม
16. จังหวัดสมุทรสาคร
17. จังหวัดสิงห์บุรี
18. จังหวัดสุโขทัย
19. จังหวัดสุพรรณบุรี
20. จังหวัดสระบุรี
21. จังหวัดอ่างทอง
22. จังหวัดอุทัยธานี

04 หมายถึง ภาคตะวันออก ประกอบด้วย 7 จังหวัด

1. จังหวัดฉะเชิงเทรา
2. จังหวัดชลบุรี
3. จังหวัดตราด
4. จังหวัดปราจีนบุรี
5. จังหวัดระยอง
6. จังหวัดสระแก้ว

05 หมายถึง ภาคตะวันตก ประกอบด้วย 5 จังหวัด

1. จังหวัดกาญจนบุรี
2. จังหวัดตาก
3. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
4. จังหวัดเพชรบุรี
5. จังหวัดราชบุรี

06 หมายถึง ภาคใต้ ประกอบด้วย 14 จังหวัด

1. จังหวัดกระบี่
2. จังหวัดชุมพร
3. จังหวัดตรัง
4. จังหวัดนครศรีธรรมราช
5. จังหวัดนราธิวาส
6. จังหวัดปัตตานี
7. จังหวัดพังงา
8. จังหวัดพัทลุง
9. จังหวัดภูเก็ต
10. จังหวัดระนอง
11. จังหวัดสตูล
12. จังหวัดสงขลา
13. จังหวัดสุราษฎร์ธานี
14. จังหวัดยะลา

1.3 ชื่อผู้ประกอบการ

1.4 สถานที่ตั้ง

1.5 ทะเบียนผู้ประกอบการ

1.6 ออกให้ครั้งแรกเมื่อวันที่

1.7 วันที่ให้การรับรอง

1.8 มีผลถึงวันที่

1.9 ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว



ใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

เลขที่ กปม. 01-019-67

ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

สถานที่ตั้ง

ทะเบียนผู้ประกอบการ

ออกให้ครั้งแรกเมื่อวันที่

วันที่ให้การรับรอง

มีผลถึงวันที่

องค์การชุมชนประมงท้องถิ่น

4 กรกฎาคม 2567

4 กรกฎาคม 2567

3 กรกฎาคม 2569

(นางพิชญา ชัยนาค)

ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ



กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง

เลขที่ 50 ตึกปลอดประสพ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ตามรายการที่แนบ

ภาพที่ 1 ตัวอย่างใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

2. ใบรายการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว (ภาพที่ 2) ประกอบด้วย

- 2.1 ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว
- 2.2 อ้างถึงเลขที่ กปม. จากข้อ 1.2/CCC ซึ่งกำหนดให้ CCC หมายถึง จำนวนครั้งที่ผู้ประกอบการได้รับการรับรองรายการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว
- 2.3 ชื่อผู้ประกอบการ
- 2.4 ที่อยู่
- 2.5 โทรศัพท์
- 2.6 โทรสาร
- 2.7 อีเมล
- 2.8 ชื่อผู้ติดต่อ
- 2.9 วันที่ให้การรับรอง
- 2.10 มีผลถึงวันที่ (ให้ระบุตามข้อ 1.7)
- 2.11 ชื่อผลิตภัณฑ์
- 2.12 ชื่อทางการค้า

หมายเหตุ

หากมีรายการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวเพิ่มเติม และใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว (ข้อ 1) ยังไม่หมดอายุ ให้ดำเนินการออกใบรายการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวตามข้อ 2 โดยเปลี่ยนแปลง (ภาพที่ 3) ดังนี้

- ข้อ 2.2 อ้างถึงเลขที่ กปม. จากข้อ 1.2/CCC ซึ่งกำหนดให้ CCC หมายถึง ครั้งถัดจากใบรายการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวฉบับล่าสุด
- ข้อ 2.10 มีผลถึงวันที่ ให้ยึดวันตามใบรับรองตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว



กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง
เลขที่ 50 ตึกปลอดประสพ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร 10900

รายการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงเชิงยาว

อ้างถึง เลขที่ กปม. 01-019-67 /001

ชื่อผู้ประกอบการ:

ที่อยู่:

โทรศัพท์: โทรสาร:

วันที่ให้การรับรอง : 4 กรกฎาคม 2567 มีผลถึงวันที่ : 3 กรกฎาคม 2569

อีเมล:

ชื่อผู้ติดต่อ:

ลำดับที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	ชื่อทางการค้า	หมายเหตุ
1	น้ำพริก	น้ำพริกนรกปลาปน	

.....
(นางพิชญ์ ชัยนาถ)
ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ
วันที่.....

ภาพที่ 2 ตัวอย่างใบรายการผลิตภัณฑ์ที่ผู้ประกอบการได้รับการรับรองรายการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงเชิงยาวครั้งที่ 1



กองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง
เลขที่ 50 ตักบลดประสพ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร 10900

รายการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียว

อ้างถึง เลขที่ กปม. 01-019-67 /002

ชื่อผู้ประกอบการ:

ที่อยู่:

โทรศัพท์ :

วันที่ให้การรับรอง : 30 สิงหาคม 2567 มีผลถึงวันที่ : 3 กรกฎาคม 2569

โทรสาร:

อีเมล:

ชื่อผู้ติดต่อ:

ลำดับที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	ชื่อทางการค้า	หมายเหตุ
1	ข้าวเกรียบปลา	ข้าวเกรียบปลา	

.....

(นางพิชญา ชัยนาค)

ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

วันที่.....

ภาพที่ 3 ตัวอย่างใบรายการผลิตภัณฑ์ที่ผู้ประกอบการได้รับการรับรองรายการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตราสัญลักษณ์ประมงธงเขียวครั้งที่ 2