



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๗๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 4-2546

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 4-2003

สับปะรด

PINEAPPLES

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.01

ISBN 974-403-191-3



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 4 - 2546

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD TACFS 4 - 2003

สับปะรด

PINEAPPLES

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2281 5955 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 120 ตอนพิเศษ 145 ง

วันที่ 19 ธันวาคม พุทธศักราช 2546

คณะกรรมการร่างมาตรฐานสับปะรดสำหรับโรงงาน และสับปะรดสำหรับบริโภคสด

1. ประธานคณะกรรมการ
นายสุวัฒน์ จันทรปรณิก กรมวิชาการเกษตร
2. ผู้แทนกรมการค้าต่างประเทศ
3. ผู้แทนกรมการค้าภายใน
4. ผู้แทนกรมส่งเสริมการส่งออก
นางสาวนลินี โหมาศวิน
5. ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์
6. ผู้แทนสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
นางสมคิด เชื้อนธรรม
7. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร
นางมาลี ชวนะพงศ์
8. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร กรมวิชาการเกษตร
9. ผู้แทนสำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร
นางกัญจนา พุทธสมัย
10. ผู้แทนสำนักพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร
นายทง พรประดับเกียรติ
11. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
นางสาวเมทนี สุคนธ์รักษ์
12. ผู้แทนส่วนส่งเสริมการผลิตไม้ผล ไม้ยืนต้น และยางพารา กรมส่งเสริมการเกษตร
นายกำภู สหกันไทรภาพ
13. ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
14. ผู้แทนคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
นายสังคม เตชะวงศ์เสถียร
15. ผู้แทนสถาบันอาหาร
นางอรวรรณ แก้วประกายแสงกุล
16. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
นายวิชาชาญ บุญสมบุรณ์
17. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
นางจาร์ทัศน์ พุฒคำ
18. ผู้แทนสมาคมอุตสาหกรรมสับปะรดไทย

19. ผู้ทรงคุณวุฒิ

นายประเทือง ลักษณะวิมล

นายทวีศักดิ์ แสงอุดม

นางสาวอภัสรา สุจริตวณิชย์

นายอนุกุล จุนราชา

กลุ่มปฐพีวิทยา สำนักวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิต

ทางการเกษตร กรมวิชาการเกษตร

สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

ผู้แทนบริษัทสับปะรดไทย จำกัด (มหาชน)

ผู้แทนเกษตรกร จังหวัดเพชรบุรี

20. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

นางอรทัย ศิลปภาพร

คณะทำงานและเลขานุการ

21. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

นางสาวชุตีวรรณ โตฉาย

คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

22. ผู้แทนกรมวิชาการเกษตร

คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

สับปะรดเป็นสินค้าเกษตรที่ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตและมีศักยภาพในการส่งออก ดังนั้นเพื่อให้ สับปะรดของไทยเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและระดับสากล เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและส่งเสริม การส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานสับปะรด

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง


FAO/WHO. 1993. Codex Alimentarius Volume 5B. Fresh Fruit and Vegetables , CODEX STANDARD FOR PINEAPPLES (CODEX STAN 182-1993). Joint FAO/WHO Food Standard Programme, FAO, Rome. 8 p.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : สับปะรด

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สับปะรด เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค ดังนั้นคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติจึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สับปะรด ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ.2546


6 พย 46
(นายสรอรรถ กลิ่นประทุม)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

สับปะรด

1 นิยามของผลิตภัณฑ์

มาตรฐานนี้ใช้กับ “สับปะรด” (Pineapples) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้าซึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า “*Ananas comosus* (L.) Merr.” อยู่ในวงศ์ Bromeliaceae สำหรับการบริโภคสด

2 บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 เสีย หมายถึง สับปะรดเน่า สุกเกินไป เนื้อมีสีเหลืองใส มีกลิ่นโอ้หรือมีกลิ่นบูดเหม็นเปรี้ยว ขั้วชั้นรา แดงแดงเนื้อเป็นสีดำ มีรอยสัตว์กัดแทะ หรือบาดแผลจากของมีคม
- 2.2 แดงแดง หมายถึง สับปะรดที่มีรอยไหม้ที่ผิวเปลือกชัดเจน เมื่อปาดดูจะเห็นเนื้อสีซีดเป็นโพรง
- 2.3 ขั้ว หมายถึง สับปะรดที่มีรอยขั้ว เมื่อใช้มือกดเนื้อจะยุบลง
- 2.4 ผลแกน หมายถึง เนื้อสับปะรดแข็งกระด้าง มีสีขาวหรือน้ำตาลถึงดำ

3 ข้อกำหนดเรื่องคุณภาพ

3.1 คุณภาพขั้นต่ำ

- 3.1.1 สับปะรดทุกชั้นมาตรฐานต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้
 - 3.1.1.1 เป็นสับปะรดทั้งผล มีหรือไม่มีจุกและก้าน
 - 3.1.1.2 ผลมีความสด กรณีที่มีจุกต้องไม่มีใบตายหรือใบแห้ง
 - 3.1.1.3 ไม่มีรอยขั้ว ไม่มีลักษณะของแดงแดง ผลแกน และไม่เน่าเสียที่จะทำให้ไม่เหมาะสมกับการบริโภค
 - 3.1.1.4 สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้

- 3.1.1.5 ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไปของผลิตผล
 - 3.1.1.6 ไม่มีความเสียหายของผลิตผลเนื่องจากศัตรูพืช
 - 3.1.1.7 ไม่มีตำหนิที่เห็นเด่นชัด
 - 3.1.1.8 ปลอดภัยจากความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ และหรืออุณหภูมิสูง
 - 3.1.1.9 ปลอดภัยจากความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังการนำออกจากห้องเย็น
 - 3.1.1.10 ปลอดภัยจากกลิ่นและรสชาติแปลกปลอม หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง
- 3.1.2 ผลสับปะรดต้องแก่ได้ที่เหมาะสมกับพันธุ์และพื้นที่ปลูก เนื้อสับปะรดมีสีเหลืองยกเว้นพันธุ์ที่มีเนื้อสีขาว และมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (total soluble solids) ไม่น้อยกว่า 12 องศาบริกซ์ ผลอยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

3.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

สับปะรดตามมาตรฐานนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

3.2.1 ชั้นพิเศษ (“Extra” Class)

สับปะรดในชั้นนี้มีคุณภาพดีที่สุด มีลักษณะรูปรูทรวง สี และกลิ่นรสปกติตรงตามพันธุ์ ผลปลอดภัยจากตำหนิ ยกเว้นตำหนิเล็กน้อยมากที่ไม่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน และไม่มีผลต่อรูปลักษณ์ทั่วไปของผลรวมทั้งต่อคุณภาพภายใน คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ หากสับปะรดมีจุดติดอยู่ จุดต้องเป็นจุดเดี่ยว ตรง ไม่มีแขนง และมีความยาวระหว่าง 0.5-1.5 เท่าของความยาวผล

3.2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

สับปะรดในชั้นนี้มีคุณภาพดี มีลักษณะตรงตามพันธุ์ ผลมีตำหนิได้เล็กน้อยในด้านรูปรูทรวง สี และผิว เช่น รอยแผล แต่ตำหนิที่ผิวโดยรวมต่อผลมีพื้นที่ไม่เกินร้อยละ 4 ของพื้นผิวทั้งหมดของผล โดยไม่มีผลต่อรูปลักษณ์ทั่วไปของผล รวมทั้งต่อคุณภาพภายใน คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ หากสับปะรดมีจุดติดอยู่ จุดต้องเป็นจุดเดี่ยว ตรงหรือโค้งได้เล็กน้อย ไม่มีแขนง และมีความยาวระหว่าง 0.5-1.5 เท่าของความยาวผล

3.2.3 ชั้นสอง (Class II)

ชั้นนี้รวมสับปะรดที่ไม่เข้าชั้นชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพชั้นต่ำตามข้อ 3.1 มีตำหนิได้เล็กน้อยในด้านรูปรูทรวง สี และผิวผลิตผล เช่น รอยแผล หรือรอยข้ำ แต่ตำหนิที่ผิวโดยรวมต่อผลต้องมีพื้นที่ไม่เกินร้อยละ 8 ของพื้นผิวทั้งหมด โดยไม่มีผลต่อรูปลักษณ์ทั่วไปของผล รวมทั้งต่อคุณภาพภายใน คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ หากสับปะรดมีจุดติดอยู่ เป็นจุดเดี่ยวหรือสองจุดได้ จุดตรงหรือโค้งได้เล็กน้อย และไม่มีแขนง

4 ข้อกำหนดเรื่องขนาด

ขนาดของผลจะพิจารณาจากน้ำหนักเฉลี่ยของผล ซึ่งอนุญาตให้มีน้ำหนักมากกว่าหรือน้อยกว่าน้ำหนักผลของแต่ละขนาดไม่เกินร้อยละ 12 ทั้งนี้ต้องมีน้ำหนักเฉลี่ยต่ำสุดไม่น้อยกว่า 330 กรัม ตามตารางที่ 1 ยกเว้น สับปะรดพันธุ์ที่มีผลขนาดเล็กในกลุ่มควีน เช่น ตราดสีทอง ภูเก็ต และ สวี ซึ่งยอมให้มีน้ำหนักเฉลี่ยต่ำสุดไม่น้อยกว่า 250 กรัม

ตารางที่ 1 ข้อกำหนดเรื่องขนาดของผลสับปะรด

รหัส ขนาด	มีจุก		ไม่มีจุก	
	น้ำหนักผลเฉลี่ย (กรัม)	ค่า (± ร้อยละ 12) ของน้ำหนักผลเฉลี่ย	น้ำหนักผลเฉลี่ย (กรัม)	ค่า (± ร้อยละ 12) ของน้ำหนักผลเฉลี่ย
1	2,750	2,420 - 3,080	2,280	2,006 - 2,554
2	2,300	2,024 - 2,576	1,910	1,681 - 2,139
3	1,900	1,672 - 2,128	1,580	1,390 - 1,770
4	1,600	1,408 - 1,792	1,330	1,170 - 1,490
5	1,400	1,232 - 1,568	1,160	1,021 - 1,299
6	1,200	1,056 - 1,344	1,000	880 - 1,120
7	1,000	880 - 1,120	830	730 - 930
8	800	704 - 896	660	581 - 739
9	600	528 - 672	500	440 - 560
10	400	352 - 448	330	290 - 370

5 ข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมรับให้มีได้ในแต่ละรุ่นที่ตรวจสอบ สำหรับผลิตผลที่ไม่เข้าขั้นที่ระบุไว้ มีดังนี้

5.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

5.1.1 ชั้นพิเศษ (“Extra” Class)

ไม่เกินร้อยละ 5 ของจำนวนผลทั้งหมดหรือน้ำหนักรวมของผลสับปะรด ที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของชั้นหนึ่ง

5.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ไม่เกินร้อยละ 10 ของจำนวนผลทั้งหมดหรือน้ำหนักรวมของผลสับปะรดที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของชั้นสอง

5.1.3 ชั้นสอง (Class II)

ไม่เกินร้อยละ 10 ของจำนวนผลทั้งหมดหรือน้ำหนักรวมของผลสับปะรดที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง หรือไม่ได้คุณภาพขั้นต่ำ แต่ต้องไม่มีผลเน่าเสียหรือมีสภาพไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

5.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

สับปะรดทุกชั้นมีผลสับปะรดขนาดใหญ่หรือเล็กกว่าชั้นถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนผลหรือน้ำหนัก

6 ข้อกำหนดเรื่องการบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

6.1 ความสม่ำเสมอ

สับปะรดที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุต้องมาจากแหล่งเดียวกัน มีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์คุณภาพ ขนาด และสี ส่วนของผลในภาชนะบรรจุ ที่มองเห็นได้ต้องเป็นตัวแทนของทั้งหมด

6.2 การบรรจุหีบห่อ

บรรจุสับปะรดในลักษณะที่สามารถเก็บรักษาสับปะรดได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุต้อง สะอาด และมีคุณภาพเพื่อป้องกันความเสียหายอันจะมีผลต่อสับปะรด การใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากมีการพิมพ์หรือการแสดงผลมาให้ใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

6.2.1 รายละเอียดของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ถ่ายเทอากาศได้ และมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาผลสับปะรดได้ บรรจุภัณฑ์ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอมและกลิ่น

7 การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก

7.1 บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค

มีข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

7.1.1 ประเภทของผลิตผล

ข้อความว่า “สับปะรด” และหรือ “ชื่อพันธุ์สับปะรด” ถ้าไม่สามารถมองเห็นผลิตผลจากภายนอกของภาชนะบรรจุได้

7.1.2 น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

7.1.3 ข้อมูลผู้จำหน่าย

ชื่อ และที่ตั้งของผู้จำหน่าย หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

7.1.4 ประเทศผู้ผลิต หากการไม่ระบุประเทศจะทำให้เกิดความเข้าใจผิด หรือเป็นการหลอกลวงผู้บริโภค

7.2 บรรจุภัณฑ์สำหรับขายส่ง

แต่ละหีบห่อประกอบด้วยข้อความ ซึ่งจะระบุในเอกสารกำกับสินค้า หรือฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุก็ได้ ข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

7.2.1 ข้อมูลผู้ขายส่ง

ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้ขายส่ง ผู้บรรจุ และหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี)

7.2.2 ประเภทของผลิตผล

ข้อความว่า “สับปะรด” และหรือ “ชื่อพันธุ์สับปะรด”

7.2.3 ข้อมูลแหล่งผลิต

ประเทศที่ผลิต และหรือแหล่งผลิตในประเทศ

7.2.4 ข้อมูลเชิงพาณิชย์

7.2.4.1 ชั้นคุณภาพ

7.2.4.2 ขนาด

7.2.4.3 จำนวนต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ หรือน้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

7.3 ภาษา

ฉลากของสับปะรดต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย กรณีฉลากสับปะรดที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความ เป็นภาษาใดก็ได้

7.4 รายงานผลการตรวจ ใบรับรองผลการตรวจ หรือเครื่องหมายรับรอง

ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจ หรือหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวง เกษตรและสหกรณ์

8 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร แห่งชาติ เรื่องสารปนเปื้อน

9 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร แห่งชาติ เรื่องสารพิษตกค้าง

10 สุขลักษณะ

การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติต่อผลสับปะรดในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษา และการขนส่งสับปะรดต้อง ปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

11 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร แห่งชาติ เรื่องวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง