

ควบคุมความปลอดภัย

คุณพร้อมสำหรับการตรวจประเมิน BRCGS
สำหรับความปลอดภัยของอาหารของคุณหรือยัง

รายการตรวจสอบ

ใช้รายการตรวจสอบของเราเพื่อตรวจว่าคุณพร้อมสำหรับการรับรองหรือไม่

เครื่องมือนี้ออกแบบมาเพื่อช่วยให้คุณประเมินระบบและกระบวนการของคุณตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRCGS สำหรับความปลอดภัยของอาหารเพื่อช่วยให้คุณเตรียมพร้อมสำหรับการตรวจประเมิน

รายการตรวจสอบสามารถใช้เพื่อตรวจว่าคุณปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานหรือไม่ เพิ่มความคิดเห็น และระบุด้านที่ควรปรับปรุง

รายการตรวจสอบนี้อิงตามโครงสร้างของ BRCGS สำหรับความปลอดภัยของอาหาร เวอร์ชัน 9

ข้อจำกัดความรับผิดชอบที่สำคัญ

ส่วนที่ 1 - ความมุ่งมั่นของผู้บริหารระดับสูงและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง



1.1 ความมุ่งมั่นของผู้บริหารระดับสูงและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

คำแถลงความตั้งใจ: ผู้บริหารระดับสูงของสถานที่จะต้องแสดงให้เห็นว่าพวกเขามุ่งมั่นอย่างเต็มที่ที่จะดำเนินการตามข้อกำหนดของมาตรฐานความปลอดภัยอาหารระดับโลกและกระบวนการที่เอื้ออำนวยต่อการเพิ่มความปลอดภัยของอาหาร การจัดการคุณภาพ และวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยและคุณภาพอาหารของสถานที่อย่างต่อเนื่อง



1.2 โครงสร้างองค์กร ความรับผิดชอบ และอำนาจการจัดการ

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องมีโครงสร้างองค์กรและแนวทางการสื่อสารที่ชัดเจนเพื่อให้สามารถจัดการความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ความถูกต้องตามกฎหมาย และคุณภาพของอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ส่วนที่ 2- แผนความปลอดภัยของอาหาร – HACCP

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องมีแผนความปลอดภัยของอาหารที่ดำเนินการอย่างครบถ้วนและมีประสิทธิภาพ ซึ่งประกอบด้วยหลักการมาตรฐาน Codex Alimentarius สำหรับ HACCP

- ☐ 2.1 ทีมความปลอดภัยของอาหารที่ดูแล HACCP (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 1)
- ☐ 2.2 โปรแกรมบังคับเบื้องต้น
- ☐ 2.3 อธิบายผลิตภัณฑ์ (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 2)
- ☐ 2.4 ระบุการใช้งานที่ประสงค์ (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 3)
- ☐ 2.5 สร้างแผนภาพการไหลของกระบวนการ (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 4)
- ☐ 2.6 ตรวจสอบแผนภาพของการไหล (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 5)
- ☐ 2.7 แสดงรายการอันตรายที่อาจเกิดขึ้นทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับแต่ละขั้นตอนของกระบวนการ ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย และพิจารณา มาตรการใด ๆ เพื่อควบคุมอันตรายที่ระบุ (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 6 หลักการที่ 1)
- ☐ 2.8 กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 7 หลักการที่ 2)
- ☐ 2.9 กำหนดขีดจำกัดวิกฤตที่ผ่านการตรวจสอบแล้วสำหรับ CCP แต่ละจุด (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 8 หลักการที่ 3)
- ☐ 2.10 จัดทำระบบเฝ้าระวังสำหรับ CCP แต่ละจุด (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 9 หลักการที่ 4)
- ☐ 2.11 จัดทำแผนปฏิบัติการแก้ไข (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 10 หลักการที่ 5)
- ☐ 2.12 ตรวจสอบแผน HACCP และกำหนดขั้นตอนการตรวจสอบ (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 11 หลักการที่ 6)
- ☐ 2.13 เอกสารและการเก็บบันทึกสำหรับ HACCP (เทียบเท่ากับมาตรฐาน Codex Alimentarius ขั้นตอนที่ 12 หลักการที่ 7)

ส่วนที่ 3 - ความปลอดภัยของอาหารและระบบการจัดการคุณภาพ

3.1 คู่มือความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร

คำแถลงความตั้งใจ: กระบวนการและขั้นตอนของบริษัทเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานนี้ จะต้องจัดทำเป็นเอกสารเพื่อให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพและสม่ำเสมอ อำนวยความสะดวกในการฝึกอบรม และสนับสนุนการตรวจสอบสถานะการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย



3.2 การควบคุมเอกสาร

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องดำเนินการระบบควบคุมเอกสารที่มีประสิทธิภาพเพื่อให้แน่ใจว่า มีเพียงเอกสารเวอร์ชันและแบบฟอร์มการบันทึกที่ถูกต้องเท่านั้น ที่พร้อมใช้งานและมีการใช้งาน



3.3 บันทึกการดำเนินการเสร็จสมบูรณ์และการบำรุงรักษา

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องเก็บรักษาบันทึกต้นฉบับเพื่อแสดงให้เห็นถึงการควบคุมความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ความถูกต้องตามกฎหมาย และคุณภาพของอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ



3.4 การตรวจสอบภายใน

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องสามารถแสดงให้เห็นว่าได้ตรวจสอบความถูกต้องของการใช้แผนความปลอดภัยของอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และการดำเนินการตามข้อกำหนดของมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารสากล และระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของสถานที่ปฏิบัติงาน



3.5 การอนุมัติซัพพลายเออร์และวัตถุดิบและการเฝ้าตรวจสอบประสิทธิภาพ



3.5.1 การจัดการซัพพลายเออร์วัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องมีระบบการอนุมัติและติดตามซัพพลายเออร์ที่มีประสิทธิภาพเพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาเข้าใจและจัดการความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากวัตถุดิบ (รวมถึงบรรจุภัณฑ์หลัก) ไปจนถึงความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมาย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย



3.5.2 ขั้นตอนการยอมรับวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ การเฝ้าติดตาม และการจัดการ

คำแถลงความตั้งใจ: การควบคุมการยอมรับวัตถุดิบ (รวมถึงบรรจุภัณฑ์หลัก) จะต้องทำให้แน่ใจได้ว่าสิ่งเหล่านี้จะไม่กระทบต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมาย หรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และการกล่าวอ้างถึงความถูกต้องแท้จริงของวัตถุดิบ (ตามความเหมาะสม)



3.5.3 การจัดการซัพพลายเออร์บริการ

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องสามารถแสดงให้เห็นได้ว่าเมื่อมีการให้บริการจากภายนอก การบริการนั้นเหมาะสม และความเสี่ยงใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร ความถูกต้องตามกฎหมาย และคุณภาพของอาหาร ได้รับการประเมินเพื่อให้มั่นใจว่ามีการควบคุมที่มีประสิทธิภาพ



3.5.4 การจัดการการแปรรูปจากภายนอก

การแปรรูปจากภายนอก (Outsource) หมายถึง การผลิตชั้นกลาง การแปรรูป การจัดเก็บ หรือขั้นตอนระหว่างกลางใด ๆ ในการผลิตผลิตภัณฑ์ ดำเนินการเสร็จสิ้นที่บริษัทอื่นหรือสถานที่อื่น

โปรดทราบว่า การแปรรูปจากภายนอกหมายถึงขั้นตอนระหว่างกลาง ดังนั้น ในระหว่างการแปรรูปจากภายนอก ผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการแปรรูปบางส่วนจะออกจากสถานที่ที่ได้รับการตรวจประเมินเพื่อไปดำเนินการแปรรูปจากภายนอกก่อนที่จะกลับไปยังสถานที่อีกครั้ง สถานที่ที่ตรวจประเมินอาจหรืออาจจะไม่ดำเนินการตามขั้นตอนการบรรจุหรือดำเนินการเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

ในกรณีที่มีการจัดเก็บหรือการแปรรูปวัตถุดิบเพิ่มเติมก่อนที่จะมาถึงสถานที่ผลิต จะไม่ถือว่าเป็นการแปรรูปที่ว่าจ้างงานภายนอก (Outsource) แต่ควรได้รับการจัดการโดยสถานที่ผลิตโดยใช้การอนุมัติจากซัพพลายเออร์ การประเมินความเสี่ยงของวัตถุดิบ และข้อกำหนดเฉพาะของวัตถุดิบ

ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ออกจากสถานที่ผลิตและไม่กลับมาที่สถานที่ผลิตอีก จะไม่เป็นการแปรรูปที่ว่าจ้างงานภายนอก (Outsource) และกิจกรรมที่ดำเนินการเสร็จสิ้นนอกสถานที่ผลิตจะอยู่นอกขอบเขตของการตรวจประเมิน

คำแถลงความตั้งใจ: ในกรณีที่กระบวนการชั้นกลางใด ๆ (รวมถึงการผลิต การแปรรูป หรือการจัดเก็บ) ในการผลิตผลิตภัณฑ์ ได้รับการว่าจ้างจากภายนอก (Outsource) โดยให้บุคคลที่สามดำเนินการหรือดำเนินการที่สถานที่อื่น และต่อมาถูกส่งกลับไปยังสถานที่ผลิต ขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการจัดการเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่กระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ความถูกต้องตามกฎหมาย หรือคุณภาพของอาหาร



3.6 ข้อมูลจำเพาะ

คำแถลงความตั้งใจ: ต้องมีข้อกำหนดสำหรับวัตถุดิบ (รวมถึงบรรจุภัณฑ์หลัก) ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์หรือบริการใด ๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป



3.7 การดำเนินการแก้ไขและป้องกัน

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องสามารถแสดงให้เห็นว่าตนใช้ข้อมูลจากประเด็นที่ระบุในระบบการจัดการความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร (เช่น ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด การตรวจประเมินภายใน ข้อร้องเรียน การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบโดยบุคคลที่สามและที่สอง และการตรวจสอบทบทวนออนไลน์) เพื่อดำเนินการแก้ไขที่จำเป็นให้เสร็จสิ้นและป้องกันการเกิดซ้ำ



3.8 การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดได้รับการจัดการอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อป้องกันการปล่อยสินค้าโดยไม่ได้รับอนุญาต



3.9 การตรวจสอบย้อนกลับ

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องสามารถติดตามผลิตภัณฑ์วัตถุดิบทั้งหมด (รวมถึงบรรจุภัณฑ์หลัก) จากซัพพลายเออร์ผ่านทุกขั้นตอนของการแปรรูปและการจัดส่งไปยังลูกค้า และจะต้องสามารถติดตามผลิตภัณฑ์วัตถุดิบทั้งหมด (รวมถึงบรรจุภัณฑ์หลัก) ในทางย้อนกลับได้



3.10 การจัดการเรื่องร้องเรียน

คำแถลงความตั้งใจ: ข้อร้องเรียนของลูกค้าจะต้องได้รับการจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ และมีข้อมูลที่ใช้เพื่อลดระดับข้อร้องเรียนที่เกิดขึ้นประจำ



3.11 การจัดการเหตุการณ์ การถอนผลิตภัณฑ์ และการเรียกคืนสินค้า

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องมีแผนและระบบเพื่อจัดการเหตุการณ์อย่างมีประสิทธิภาพ และช่วยให้สามารถถอนและเรียกคืนสินค้าได้หากจำเป็น

ส่วนที่ 4 - มาตรฐานของสถานที่



4.1 มาตรฐานภายนอกและความปลอดภัยของสถานที่

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่ผลิตจะต้องมีขนาด ที่ตั้ง และการก่อสร้างที่เหมาะสม และได้รับการบำรุงรักษาอย่างดีเพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อน และอำนวยความสะดวกในการผลิตผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ปลอดภัยและถูกกฎหมาย



4.2 การปกป้องอาหาร

คำแถลงความตั้งใจ: ระบบจะปกป้องผลิตภัณฑ์ สถานที่ และแบรนด์จากการกระทำที่เป็นอันตรายในขณะที่อยู่ภายใต้การควบคุมของสถานที่



4.3 แผนผังและการไหลของผลิตภัณฑ์และการแยกส่วน

คำแถลงความตั้งใจ: แผนผังโรงงาน การไหลของกระบวนการ และการเคลื่อนย้ายบุคลากรต้องเพียงพอเพื่อป้องกันความเสี่ยงของการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ และเพื่อให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง



4.4 การสร้างโรงงาน การจัดการวัตถุดิบ การเตรียม การแปรรูป การบรรจุและการจัดเก็บ

คำแถลงความตั้งใจ: การสร้างสถานที่ อาคาร และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ จะต้องเหมาะสมกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งใจไว้



4.5 สาธารณูปโภค – น้ำ น้ำแข็ง อากาศ และก๊าซอื่น ๆ

คำแถลงความตั้งใจ: สาธารณูปโภคที่ใช้ภายในพื้นที่การผลิตและการจัดเก็บจะต้องได้รับการตรวจสอบเพื่อควบคุมความเสี่ยงการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ



4.6 อุปกรณ์

คำแถลงความตั้งใจ: อุปกรณ์การผลิตและการจัดการผลิตภัณฑ์ทั้งหมดจะต้องเหมาะสมกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งใจไว้ และจะต้องใช้เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์



4.7 การบำรุงรักษา

คำแถลงความตั้งใจ: จะต้องมีโปรแกรมและมีการดำเนินการบำรุงรักษาที่มีประสิทธิภาพสำหรับโรงงานและอุปกรณ์เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและลดโอกาสการชำรุดเสียหาย

☐

4.8 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงาน

คำแถลงความตั้งใจ: สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงานจะต้องเพียงพอที่จะรองรับจำนวนบุคลากรที่มี และต้องได้รับการออกแบบและใช้งานเพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องได้รับการดูแลให้อยู่ในสภาพดีและสะอาด

☐

4.9 การควบคุมการปนเปื้อนทางเคมีและกายภาพในผลิตภัณฑ์: การจัดการวัตถุดิบ การเตรียม การแปรรูป การบรรจุ และพื้นที่จัดเก็บ

คำแถลงความตั้งใจ: จะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกและขั้นตอนปฏิบัติที่เหมาะสมเพื่อควบคุมความเสี่ยงของการปนเปื้อนทางเคมีหรือทางกายภาพในผลิตภัณฑ์

☐

4.9.1 การควบคุมสารเคมี

☐

4.9.2 การควบคุมโลหะ

☐

4.9.3 แก้ว พลาสติกเปราะ เซรามิก และวัสดุที่คล้ายกัน

☐

4.9.4 ผลิตภัณฑ์บรรจุลงในแก้วหรือภาชนะเปราะแตกง่ายอื่น ๆ

☐

4.9.5 ไม้

☐

4.9.6 สิ่งปนเปื้อนทางกายภาพอื่น ๆ

☐

4.10 อุปกรณ์ตรวจจับและกำจัดสิ่งแปลกปลอม

คำแถลงความตั้งใจ: ความเสี่ยงของการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์จะต้องลดลงหรือกำจัดโดยการใช้อุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพในการจัดหรือตรวจจับสิ่งแปลกปลอม

☐

4.10.1 การเลือกและการทำงานของอุปกรณ์ตรวจจับและกำจัดสิ่งแปลกปลอม

☐

4.10.2 ตัวกรองและตะแกรง

☐

4.10.3 เครื่องตรวจจับโลหะและอุปกรณ์เอ็กซ์เรย์

☐

4.10.4 แม่เหล็ก

☐

4.10.5 อุปกรณ์คัดแยกด้วยแสง

☐

4.10.6 ความสะอาดของภาชนะบรรจุ – ขวดแก้ว กระป๋อง และภาชนะแข็งอื่น ๆ

☐

4.10.7 อุปกรณ์ตรวจจับและกำจัดสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ



4.11 การดูแลทำความสะอาดและสุขอนามัย

หลักการพื้นฐาน

คำแถลงความตั้งใจ: จะต้องมีการดูแลทำความสะอาดเพื่อให้แน่ใจว่ามีการรักษามาตรฐานด้านสุขอนามัยที่เหมาะสมตลอดเวลาและความเสี่ยงการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์จะลดลง



4.11.7 การทำความสะอาดในสถานที่ (Cleaning in Place: CIP)



4.11.8 การเฝ้าระวังด้านสิ่งแวดล้อม

คำแถลงความตั้งใจ: ต้องมีโปรแกรมการติดตามตรวจสอบด้านสิ่งแวดล้อมตามความเสี่ยงเพื่อเฝ้าระวังเชื้อโรคหรือจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสียที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อยที่สุดต้องรวมถึงพื้นที่การผลิตทั้งหมดที่มีผลิตภัณฑ์เปิดและผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน



4.12 การกำจัดของเสียและขยะ

คำแถลงความตั้งใจ: การกำจัดของเสียต้องได้รับการจัดการตามข้อกำหนดทางกฎหมาย และเพื่อป้องกันการสะสม ความเสี่ยงของการปนเปื้อนและการดึงดูดสัตว์รบกวน



4.13 การจัดการอาหารส่วนเกินและผลิตภัณฑ์สำหรับอาหารสัตว์

คำแถลงความตั้งใจ: จะต้องมีการนำกระบวนการที่มีประสิทธิภาพมาใช้เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยและความถูกต้องตามกฎหมายของผลิตภัณฑ์พลอยได้จากกิจกรรมการแปรรูปหลักของสถานที่



4.14 การจัดการสัตว์รบกวน

คำแถลงความตั้งใจ: พื้นที่ทั้งหมดของสถานที่จะต้องมีโปรแกรมการจัดการสัตว์รบกวนเชิงป้องกันที่มีประสิทธิภาพเพื่อลดความเสี่ยงของสัตว์รบกวน และทรัพยากรที่ใช้จะต้องพร้อมตอบสนองต่อปัญหาใด ๆ ที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วเพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อผลิตภัณฑ์

โปรแกรมการจัดการสัตว์รบกวนจะต้องสอดคล้องกับกฎหมายที่บังคับใช้ทั้งหมด



4.15 สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บ

คำแถลงความตั้งใจ: สิ่งอำนวยความสะดวกทั้งหมดที่ใช้ในการจัดเก็บวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ระหว่างดำเนินการ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจะต้องเหมาะสมกับวัตถุประสงค์



4.16 การจัดส่งและการขนส่ง

คำแถลงความตั้งใจ: ต้องมีขั้นตอนปฏิบัติเพื่อให้แน่ใจว่าการจัดการการจัดส่ง ยานพาหนะ และตู้คอนเทนเนอร์ที่ใช้ในการขนส่งผลิตภัณฑ์จากสถานที่ไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อความปลอดภัย การรักษาความปลอดภัย หรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 5 - การควบคุมผลิตภัณฑ์



5.1 การออกแบบ/พัฒนาผลิตภัณฑ์

คำแถลงความตั้งใจ: จะต้องมีการออกแบบและขั้นตอนพัฒนาผลิตภัณฑ์ในสถานที่สำหรับผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการใหม่และการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ที่เกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ หรือกระบวนการผลิตเพื่อให้แน่ใจว่ามีการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและถูกกฎหมาย



5.2 การติดตามผลิตภัณฑ์

คำแถลงความตั้งใจ: การติดตามผลิตภัณฑ์จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมายที่เหมาะสมและมีข้อมูลเพื่อให้สามารถจัดการ แสดง จัดเก็บ และจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยภายในห่วงโซ่อุปทานอาหารหรือโดยลูกค้า



5.3 การจัดการสารก่อภูมิแพ้

ผู้ผลิตอาหารและอาหารสัตว์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายการจัดการสารก่อภูมิแพ้ที่เหมาะสมในประเทศที่ประสงค์จะจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ดังนั้น หากไม่มีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสารก่อภูมิแพ้ในอาหารสำหรับสัตว์เลี้ยง/อาหารสัตว์ มาตรฐานในส่วนนี้อาจถือว่า 'ไม่เกี่ยวข้อง' สำหรับอาหารสัตว์เลี้ยงหรืออาหารสัตว์ที่จำหน่ายในประเทศเหล่านั้น

ในบางพื้นที่ของโลก มีการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ (เช่น ปราศจากกลูเตนหรือปราศจากผลิตภัณฑ์นม) ในผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์เลี้ยงหรืออาหารสัตว์ ดังนั้น ในกรณีที่สถานที่ทำการกล่าวอ้างเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ในอาหารสัตว์เลี้ยงหรืออาหารสัตว์ จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทั้งหมดภายในส่วนที่ 5.3

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องมีระบบสำหรับการจัดการวัสดุที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนของสารก่อภูมิแพ้ (การสัมผัสข้าม) ของผลิตภัณฑ์ และเป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมายสำหรับการติดฉลากในประเทศที่จำหน่าย



5.4 ความถูกต้องของผลิตภัณฑ์ การกล่าวอ้าง และห่วงโซ่การดูแลสินค้า

คำแถลงความตั้งใจ: จะต้องมีการมีระบบเพื่อลดความเสี่ยงในการซื้อวัตถุดิบอาหารที่มีการฉ้อโกงหรือปลอมปน และเพื่อให้มั่นใจว่าคำอธิบายและการกล่าวอ้างผลิตภัณฑ์ทั้งหมดสอดคล้องกฎหมาย ถูกต้อง และตรวจสอบได้



5.5 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์

คำแถลงความตั้งใจ: บรรจุภัณฑ์และกระบวนการจัดซื้อบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ต้องเหมาะสมกับการใช้งานตามวัตถุประสงค์ บรรจุภัณฑ์ต้องจัดเก็บภายใต้สภาวะที่จะป้องกันการปนเปื้อนและลดการเสื่อมสภาพ



5.6 การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์ในสถานที่ และการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องดำเนินการหรือจ้างงานบุคคลภายนอกให้ทำการตรวจสอบและวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งในการยืนยันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ความถูกต้อง ความถูกต้องตามกฎหมาย และคุณภาพ โดยใช้ขั้นตอน สิ่งอำนวยความสะดวก และมาตรฐานที่เหมาะสม



5.7 การปล่อยผลิตภัณฑ์

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีการปล่อยผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปออกไป เว้นแต่จะปฏิบัติตามขั้นตอนที่กำหนดทั้งหมดแล้ว



5.8 อาหารสัตว์เลี้ยงและอาหารสัตว์

ในกรณีที่สถานผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงหรืออาหารสัตว์ นอกเหนือจากข้อกำหนดในส่วนนี้แล้ว จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องทั้งหมดจากส่วนที่ 1-7 ของมาตรฐาน

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารสัตว์เลี้ยงและผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์มีความปลอดภัยและเหมาะสมกับการใช้งานตามวัตถุประสงค์



5.9 การแปลงสภาพสัตว์เป็นหลัก

ในกรณีที่สถานดำเนินการแปลงสภาพสัตว์เป็นหลัก (เช่น เนื้อแดง สัตว์ปีก หรือปลา) ให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้เพิ่มเติมจากข้อกำหนดที่เหลือในมาตรฐาน

คำแถลงความตั้งใจ: สำหรับการแปลงสภาพสัตว์เป็นหลัก สถานที่จะต้องดำเนินการควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยและเหมาะสมกับการใช้งานตามวัตถุประสงค์

ส่วนที่ 6 - การควบคุมกระบวนการ



6.1 การควบคุมการปฏิบัติงาน

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องดำเนินการเพื่อประมวลผลข้อกำหนดเฉพาะและคำแนะนำ/ขั้นตอนการทำงานเพื่อให้แน่ใจว่าการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและถูกกฎหมายอย่างสม่ำเสมอด้วยคุณลักษณะด้านคุณภาพที่ต้องการ และเป็นไปตาม HACCP หรือแผนความปลอดภัยของอาหารโดยสมบูรณ์



6.2 การติดตามและการควบคุมบรรจุภัณฑ์

คำแถลงความตั้งใจ: การควบคุมจัดการกิจกรรมการติดตามผลิตภัณฑ์ต้องรับประกันว่าผลิตภัณฑ์จะได้รับการติดตามและรหัสอย่างถูกต้อง



6.3 ปริมาณ – การควบคุมน้ำหนัก ปริมาตร และจำนวน

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องดำเนินการระบบควบคุมปริมาณที่สอดคล้องกับข้อกำหนดทางกฎหมายในประเทศที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์และหลักจรรยาบรรณของภาคอุตสาหกรรมนั้น ๆ เพิ่มเติมหรือข้อกำหนดของลูกค้าที่ระบุ



6.4 การสอบเทียบและการควบคุมอุปกรณ์วัดและตรวจสอบ

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่ต้องสามารถแสดงให้เห็นได้ว่าอุปกรณ์วัดมีความแม่นยำและเชื่อถือได้เพียงพอที่จะให้ความมั่นใจในผลการวัด

ส่วนที่ 7 - บุคลากร



7.1 การฝึกอบรม: การจัดการวัตถุดิบ การเตรียม การแปรรูป การบรรจุและการจัดเก็บ

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าบุคลากรทุกคนที่ปฏิบัติงานที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ความถูกต้องตามกฎหมาย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ มีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมของตนที่พิสูจน์ได้ผ่านการฝึกอบรม ประสบการณ์การทำงาน หรือคุณสมบัติ



7.2 สุขอนามัยส่วนบุคคล: การจัดการวัตถุดิบ การเตรียม การแปรรูป การบรรจุ และการจัดเก็บ

คำแถลงความตั้งใจ: ต้องมีการจัดทำมาตรฐานสุขอนามัยส่วนบุคคลของสถานที่เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์จากบุคลากร และมาตรฐานนั้นต้องเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและนำมาใช้โดยบุคลากรทุกคน รวมถึงพนักงานที่หน่วยงานจัดหา ผู้รับเหมา และผู้เยี่ยมชมโรงงานผลิตด้วย



7.3 การตรวจคัดกรองทางการแพทย์

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องมีขั้นตอนปฏิบัติเพื่อให้แน่ใจว่าพนักงาน เจ้าหน้าที่ตัวแทน ผู้รับเหมา หรือผู้เยี่ยมชมไม่เป็นแหล่งแพร่เชื้อโรค (รวมถึงโรคที่เกิดจากอาหาร) หรือสภาวะใด ๆ ต่อผลิตภัณฑ์



7.4 ชุติป้องกัน: สำหรับพนักงานหรือผู้เยี่ยมชมพื้นที่การผลิต

คำแถลงความตั้งใจ: พนักงาน ผู้รับเหมา หรือผู้เยี่ยมชมที่ทำงานในหรือเข้าสู่พื้นที่การผลิตจะต้องสวมใส่ชุดป้องกันที่เหมาะสมที่จัดหาให้โดยสถานที่

ส่วนที่ 8 - โซนความเสี่ยงด้านการผลิต – ความเสี่ยงสูง การดูแลสูง และการดูแลสภาพแวดล้อมสูง

ในกรณีที่กระบวนการผลิตหรือบางส่วนของกระบวนการผลิตจำเป็นต้องมีโซนการผลิตที่มีความเสี่ยงสูง การดูแลสูง และการดูแลสภาพแวดล้อมสูง (ดูข้อ 4.3.1 สำหรับการประเมินนี้และภาคผนวก 2 สำหรับคำจำกัดความของโซนการผลิตเหล่านี้) จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องทั้งหมดจากส่วนที่ 1-7 ของมาตรฐานโดยเพิ่มเติมจากข้อกำหนดในส่วนนี้

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องสามารถแสดงให้เห็นได้ว่าสิ่งอำนวยความสะดวกการผลิตและการควบคุมมีความเหมาะสมในการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคของผลิตภัณฑ์



8.1 แผนผัง การไหลของผลิตภัณฑ์ และการแยกส่วนในโซนที่มีความเสี่ยงสูง โซนการดูแลสูง และโซนการดูแลสภาพแวดล้อมสูง



8.2 การสร้างอาคารในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงสูงและมีการดูแลสูง



8.3 อุปกรณ์และการบำรุงรักษาในโซนที่มีความเสี่ยงสูงและการดูแลสูง



8.4 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงานสำหรับโซนที่มีความเสี่ยงสูงและการดูแลสูง



8.4 สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงานสำหรับโซนที่มีความเสี่ยงสูงและการดูแลสูง



8.5 การทำความสะอาดและสุขอนามัยในโซนที่มีความเสี่ยงสูงและการดูแลสูง



8.6 การกำจัดขยะและขยะในโซนที่มีความเสี่ยงสูงและการดูแลสูง



8.7 ชุติป้องกันโซนที่มีความเสี่ยงสูงและการดูแลสูง

ส่วนที่ 9 - ข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์ซื้อขาย

ผลิตภัณฑ์ซื้อขายหมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่โดยปกติจะอยู่ภายในขอบเขตของมาตรฐาน และจัดเก็บไว้ที่สิ่งอำนวยความสะดวกของสถานที่ที่ได้รับการตรวจประเมิน แต่ไม่ได้ผลิต แปรรูป ปรับปรุงใหม่ บรรจุ หรือติดฉลากที่สถานที่นั้น

การจัดการผลิตภัณฑ์เหล่านี้ของสถานที่ครอบคลุมโดยข้อกำหนดในส่วนนี้

ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องทั้งหมดตั้งแต่ส่วนที่ 1 ถึง 8 เพิ่มเติมจากข้อกำหนดที่ระบุไว้ในส่วนนี้

ในกรณีที่สถานที่ต้องการตรวจประเมินตามส่วนที่ 9 ของมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบอาหารที่ซื้อขายทั้งหมดจะต้องรวมอยู่ภายใต้ขอบเขตการตรวจประเมิน ไม่อนุญาตให้รวมผลิตภัณฑ์อาหารซื้อขายหรือวัตถุดิบอาหารเพียงบางอย่าง แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์บางอย่าง

การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดในส่วนที่ 9 ของมาตรฐานจะถูกบันทึกไว้ในรายงานการตรวจประเมินและรวมอยู่ในการคำนวณเกรดของสถานที่

ในกรณีที่สถานที่มีการซื้อขายผลิตภัณฑ์อาหารหรือวัตถุดิบอาหารในสถานที่แต่ต้องการให้แยกออกจากขอบเขตของการตรวจประเมิน สิ่งนี้จะได้รับการบันทึกเป็นการยกเว้นจากขอบเขตการตรวจประเมินในรายงาน



9.1 แผนความปลอดภัยของอาหาร — HACCP

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่ต้องดำเนินการตามมาตรฐาน HACCP หรือแผนความปลอดภัยของอาหารสำหรับกระบวนการที่รับผิดชอบ



9.2 การอนุมัติและการตรวจสอบประสิทธิภาพของผู้ผลิต/ผู้บรรจุที่บ่อนผลิตภัณฑ์อาหารที่ซื้อขาย

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องดำเนินการขออนุมัติจากผู้ผลิตหรือผู้บรรจุผลิตภัณฑ์อาหารรายสุดท้ายที่มีการซื้อขายเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ซื้อขายมีความปลอดภัย ถูกกฎหมาย และผลิตตามข้อกำหนดเฉพาะของผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้



9.3 ข้อมูลจำเพาะ

คำแถลงความตั้งใจ: ข้อมูลจำเพาะหรือข้อมูลที่เป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมายและช่วยเหลือลูกค้าในการใช้ผลิตภัณฑ์อย่างปลอดภัย จะต้องได้รับการบำรุงรักษาและพร้อมใช้งานแก่ลูกค้า



9.4 การตรวจสอบผลิตภัณฑ์และการทดสอบในห้องปฏิบัติการ

คำแถลงความตั้งใจ: สถานที่จะต้องดำเนินการกระบวนการเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะสำหรับการซื้อ และผลิตภัณฑ์ที่จัดจำหน่ายนั้นเป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้า



9.5 ความถูกต้องตามกฎหมายของผลิตภัณฑ์

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทจะต้องมีกระบวนการเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ซื้อขายเป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมายในประเทศที่จำหน่าย (หากทราบ)



9.6 การตรวจสอบย้อนกลับ

คำแถลงความตั้งใจ: บริษัทสามารถติดตามล็อตสินค้าทั้งหมดกลับไปยังผู้ผลิตรายสุดท้ายและส่งต่อไปยังลูกค้าของบริษัทได้

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรับรองความปลอดภัยของอาหาร BRCGS
โปรดไปที่เว็บไซต์ของเรา



ทำไมต้องร่วมงานกับเรา

แนวทางแบบกำหนดเอง

เราสามารถช่วยเตรียมองค์กรของคุณให้พร้อมสำหรับการรับรอง BRCGS สำหรับความปลอดภัยของอาหาร ฉบับที่ 9 ได้ ความสามารถของเราในการรวมการตรวจประเมินเข้ากับการนำเสนอบริการที่หลากหลาย ช่วยให้ลดต้นทุนและลดค่าใช้จ่ายได้

ความเชี่ยวชาญด้านเทคนิค

บุคลากรของเราเป็นผู้เชี่ยวชาญชั้นนำในภาคส่วนและเทคโนโลยี เราจับคู่ผู้ประเมินที่เชี่ยวชาญที่มีความรู้ในอุตสาหกรรมของคุณอย่างลึกซึ้งเข้ากับธุรกิจของคุณ เพื่อให้สามารถตรวจสอบระบบของคุณได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ประเมินเป็นผู้เชี่ยวชาญไม่เพียงแต่ในการทำความเข้าใจสภาพของแนวคิดที่ล้ำสมัยเท่านั้น แต่ยังเชี่ยวชาญด้านการลงมือปฏิบัติในลักษณะที่รับประกันผลลัพธ์ทั้งในทันทีและระยะยาว

ความคิด

ที่สดใหม่

ติดต่อเรา

เยี่ยมชมเว็บไซต์ www.lrq.com/th หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม

โปรดติดต่ออีเมล enquiries.th@lrqa.com หรือโทร +66 24590252

LRQA

Muang Thai - Phatra Complex Tower B,
Rachadaphisek Road, Huaykwang 10310
Bangkok, Thailand

LRQA

เราได้พิจารณาอย่างถี่ถ้วนเพื่อให้แน่ใจว่าข้อมูลทั้งหมดที่ระบุบนเว็บไซต์มีความถูกต้องและเป็นปัจจุบัน
อย่างไรก็ตาม LRQA จะไม่รับผิดชอบต่อข้อมูลที่ไม่ถูกต้องหรือมีการเปลี่ยนแปลงใดๆ
สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ LRQA คลิกที่นี่ © LRQA Group Limited 2023

อนาคตของคุณ คือสิ่งที่เราให้ความสำคัญ