

การควบคุม ผลิตภัณฑ์

ความไม่สอดคล้อง 5 อันดับแรกในด้านความปลอดภัย
ของอาหาร BRCGS

LRQA

ช่วยคุณเตรียมตัวให้พร้อม การตรวจประเมินความปลอดภัย ของอาหาร BRCGS

การจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งสำคัญด้วยเหตุผล

1. การปกป้องสุขภาพของประชาชน

อาหารที่ไม่ปลอดภัยสามารถทำให้เกิดความเจ็บป่วยได้หลากหลาย ตั้งแต่ความผิดปกติในกระเพาะอาหารระดับเล็กน้อย ไปจนถึงโรคที่คุกคามถึงชีวิต ด้วยการจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร เราสามารถลดอุบัติการณ์ของโรคเหล่านี้และปกป้องสุขภาพของประชาชนได้

2. รักษาความมั่นใจของผู้บริโภค

เมื่อผู้คนซื้ออาหาร พวกเขาคาดหวังว่าอาหารนั้นจะปลอดภัยสำหรับการรับประทาน หากมีการรายงานความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารบ่อยครั้งหรือมีการเรียกคืนสินค้าเนื่องจากการปนเปื้อน ผู้บริโภคอาจสูญเสียความมั่นใจในอุปทานอาหาร การจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารช่วยรักษาความมั่นใจของผู้บริโภคที่มีต่อความปลอดภัยของอาหารที่พวกเขาซื้อและรับประทาน

3. ลดต้นทุนทางเศรษฐกิจ

การเจ็บป่วยจากอาหารอาจมีราคาแพง ทั้งในแง่ของค่าใช้จ่ายทางการแพทย์และการสูญเสียผลิตภาพ ด้วยการจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร เราสามารถลดต้นทุนทางการเงินจากการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารได้

4. ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ

หลายประเทศมีกฎระเบียบเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารปลอดภัยสำหรับการรับประทาน การจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งจำเป็นเพื่อให้สอดคล้องกับข้อบังคับเหล่านี้

5. ปกป้องชื่อเสียงของ อุตสาหกรรมอาหาร

อุตสาหกรรมอาหารมีหน้าที่ผลิตและจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย หากมีรายงานการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารหรือเรียกคืนสินค้าเนื่องจากการปนเปื้อนบ่อยครั้ง ชื่อเสียงของอุตสาหกรรมอาหารอาจเสียหาย การจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารช่วยปกป้องชื่อเสียงของอุตสาหกรรมอาหาร

ธุรกิจทั่วโลกต้องเผชิญกับความท้าทายเหล่านี้ทุก ๆ วัน BRCGS สำหรับความปลอดภัยของอาหารมีกรอบในการจัดการความปลอดภัย บุคลากร ความถูกต้องตามกฎหมาย และคุณภาพ รวมถึงการควบคุมการดำเนินงานสำหรับเกณฑ์เหล่านี้ในอุตสาหกรรมการผลิต การแปรรูป และการบรรจุอาหารและส่วนผสมอาหาร เพื่อรับการรับรอง BRCGS สำหรับความปลอดภัยของอาหาร ธุรกิจจะต้องแสดงให้เห็นถึงความสอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐานและแสดงให้เห็นถึงการกระทำที่เพียงพอที่จะแก้ไขความไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด



ความไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดความปลอดภัยของอาหาร BRCGS ห้าอันดับแรก

ความไม่สอดคล้องหรือการไม่เป็นไปตามเกณฑ์เฉพาะในมาตรฐานสามารถเกิดขึ้นได้ในทุกระดับขององค์กร การดำเนินงาน ตั้งแต่การควบคุมคุณภาพและการผลิต ไปจนถึงขั้นตอนกำกับดูแลบุคลากร หากไม่สามารถจัดการกับความไม่สอดคล้องได้ องค์กรจะไม่สามารถรับรองเพื่อช่วยให้ธุรกิจเตรียมความพร้อมการรับรอง BRCGS สำหรับความปลอดภัยของอาหาร ผู้เชี่ยวชาญของเราได้ระบุความไม่สอดคล้อง 5 อันดับแรกที่ระบุในระหว่างการตรวจประเมินความไม่สอดคล้องการรับรอง BRCGS สำหรับความปลอดภัยของอาหารระหว่างปี 2019 ถึง 2023

ข้อ 4.6.1

อุปกรณ์ทั้งหมดจะต้องทำจากวัสดุที่เหมาะสม การออกแบบและการจัดวางอุปกรณ์จะต้องทำให้มั่นใจได้ว่าสามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งมี 454 NC ที่ยกระดับโดย LRQA ตลอดอายุของ BRCGS Food 8

ข้อ 4.11.1

สถานที่และอุปกรณ์จะต้องได้รับการบำรุงรักษาในสภาพที่สะอาดและถูกสุขอนามัย ซึ่งมี NC 430 ที่ยกระดับโดย LRQA ตลอดอายุของ BRCGS Food 8

ข้อ 1.1.2

ผู้บริหารระดับสูงของสถานที่จะต้องกำหนดและรักษาแผนที่ชัดเจนสำหรับการพัฒนาปรับปรุงวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยและคุณภาพอาหารอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมี NC 296 ที่ยกระดับตลอดอายุของ BRCGS Food 8 ซึ่งเป็นข้อกำหนดใหม่ใน BRCGS Food 8

ข้อ 2.7.1

ทีมความปลอดภัยของอาหารที่ดูแล HACCP จะต้องระบุและบันทึกอันตรายทั้งหมดที่อาจเกิดขึ้นได้ในแต่ละขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการและสถานที่หรือสิ่งอำนวยความสะดวก ซึ่งมี NC 296 ที่ยกระดับตลอดอายุของ BRCGS Food 8

ข้อ 4.4.8

ประตู (ทั้งภายในและภายนอก) จะต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ซึ่งมี NCs 283 ที่ยกระดับโดย LRQA ตลอดอายุของ BRCGS Food 8

ต้องการความช่วยเหลือเกี่ยวกับการรับรอง BRCGS สำหรับความปลอดภัยของอาหารหรือไม่

LRQA ครอบคลุมอาหาร 18 ประเภทและสถานที่ที่ได้รับการรับรอง 27,000 แห่ง LRQA ตระหนักดีว่าลูกค้า BRCGS ทุกคนมีความต้องการที่แตกต่างกัน ด้วยประสบการณ์ที่ยาวนานกว่า 30 ปีในงานภาคส่วนอาหารและเครื่องดื่ม ทีมงานของเราสามารถนำเสนอบริการที่หลากหลายเพื่อปรับปรุงมาตรฐาน เพิ่มความปลอดภัยของอาหารของคุณ และผลที่ตามมาคือช่วยปกป้องแบรนด์ของคุณด้วย

ทำไมต้องร่วมงานกับเรา

แนวทางแบบกำหนดเอง

เราสามารถช่วยเตรียมองค์กรของคุณให้พร้อมสำหรับการรับรอง BRCGS สำหรับความปลอดภัยของอาหาร ความสามารถของเราในการรวมการตรวจประเมินและนำเสนอบริการที่ครบวงจร จะช่วยให้คุณประหยัดเวลาและลดต้นทุน

ความเชี่ยวชาญด้านเทคนิค

เราจับคู่ผู้เชี่ยวชาญด้านการประเมินความปลอดภัยอาหารที่มีความรู้ในอุตสาหกรรมที่ลึกซึ้งกับธุรกิจของคุณ ทำให้สามารถตรวจประเมินระบบของคุณได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ประเมินเป็นผู้เชี่ยวชาญในการทำความเข้าใจศักยภาพในแนวคิดล้ำสมัยและการนำความรู้นี้ไปใช้ในทางปฏิบัติเพื่อรับประกันผลลัพธ์ในปัจจุบันและในระยะยาว



ความคิด

ที่สดใหม่

เกี่ยวกับ LRQA:

การส่งเสริมความเชี่ยวชาญอย่างไม่มีใครเทียบได้ในด้านการรับรอง การรับประกันแบรนด์ และการฝึกอบรม ทำให้ LRQA เป็นหนึ่งในผู้ให้บริการด้านความปลอดภัยของอาหารและโซลูชันการรับรองชั้นนำระดับโลก เราทำงานร่วมกับฟาร์ม กิจกรรมประมง ผู้ผลิตอาหาร ร้านอาหาร โรงแรม และผู้ค้าปลีกทั่วโลก เพื่อช่วยจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยและความยั่งยืนของอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน และก้าวขึ้นเป็นผู้ให้บริการด้านการรับรองชั้นนำระดับโลก

เราภูมิใจในมรดกของเรา แต่สิ่งที่สำคัญจริง ๆ ก็คือตัวตนของเราในปัจจุบัน เพราะนั่นคือสิ่งที่หล่อหลอมความเป็นพันธมิตรกับลูกค้าของเราในอนาคต ด้วยการผสมผสานค่านิยมที่แข็งแกร่ง ประสบการณ์หลายสิบปีในการบริหารความเสี่ยงและลดความเสี่ยง ตลอดจนการมุ่งสู่ออนาคต เราจึงพร้อมสนับสนุนลูกค้าในการสร้างธุรกิจที่ปลอดภัย มั่นคงและยั่งยืนมากขึ้น

ตั้งแต่การตรวจสอบแบบอิสระ การรับรอง และการฝึกอบรม ไปจนถึงบริการให้คำปรึกษาด้านเทคนิค เทคโนโลยีการรับรองแบบเรียลไทม์ และการเปลี่ยนแปลงห่วงโซ่อุปทานที่ขับเคลื่อนด้วยข้อมูล โซลูชันแบบครบวงจรที่มีนวัตกรรมของเราช่วยให้ลูกค้าสามารถรับมือกับภูมิทัศน์ความเสี่ยงที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว เพื่อให้แน่ใจว่าลูกค้าจะได้ ก้าวหน้าอนาคตของตนเอง แทนที่จะถูกอนาคตก้าวก่าย

ติดต่อเรา

เยี่ยมชมเว็บไซต์ www.lrqa.com/th หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่ออีเมล enquiries.th@lrqa.com หรือโทร +66 24590252



LRQA

Muang Thai - Phatra Complex Tower B,

Rachadaphisek Road, Huaykwang 10310

Bangkok, Thailand

เราได้ พิจารณาอย่างถี่ถ้วนเพื่อให้แน่ใจว่า ข้อมูลทั้งหมดที่ระบุบนี้นั้นมีความถูกต้อง และเป็นปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม LRQA จะไม่รับผิดชอบต่อข้อมูลที่ไม่ถูกต้อง ของเราหรือมีการเปลี่ยนแปลงใด ๆ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ LRQA คลิกที่นี่ © LRQA Group Limited 2023

อนาคตของคุณ คือสิ่งที่เราให้ความสำคัญ

LRQA