



ISO45001
Occupational Health
and Safety
Management
Systems



ISO9001
Quality
Management
Systems





GHPs Good Hygiene Practices

นโยบายระบบในสวนน้ำ

		ISO45001	ISO9001	GHPs
	ชื่อระบบ	การจัดการอาชีวอนามัย และ ความ ปลอดภัย	การจัดการระบบบริการงานด้าน คุณภาพ	การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดีในการผลิต อาหาร
100	สโลแกน	Be Vana, be safe	At Vana Nava, quality is controlled	At Vana Nava , food quality is controlled
	นโยบาย	ดำเนินการ สื่อสาร จัดสรร	ดำเนินการ สื่อสาร จัดสรร	ผลิตอาหาร สะอาดปลอดภัย ใส่ใจ ผู้บริโภค
	Keyword	ความปลอดภัย (Safety)	คุณภาพ (Quality)	สุขลักษณะด้านอาหาร (Food Hygiene)

จป แผนก F & B

จป. บริหาร

คุณสุทธิชัยใจอู่

จป. หัวหน้างาน

ศุภชัย วันโทน
ศรัณย์กร สิรวิชญ์ชัยกร
สุพรรณี เขื่อนปะ
วินัย เอี่ยมรัมย์
สรจักร บุตรสุวรรณ์
วัลยา กุลบุญ
ธณรรฆษภร ผึ้งงาม

จป. วิชาชีพ

คุณมณฑกานต์ สายมงคล

คปอ. คณะกรรมการความ ปลอดภัย

ดปอ: ดณะกรรมการดวามปลอดภัย

ณ สวนน้ำวานา นาวา หัวหิน

MR เอ็ม-อาร์: Management Representative



คุณนฐา (เพชร) ชมเสวี

ดณะกรรมการตัวแทนฝ่ายบริหาร



ดุณวัชระ (วัช)



ดุณวัลยา (หนุ่ย)



ดุณนัยนา (เหมียว)



ดุณสุลิสา (เนย) เลขานุการ

ดณะกรรมการตัวแทนฝ่ายลูกจ้าง



ดุณสมดิด (หก)



ທຸณกนกวรรณ (อีฟ)



ดุณชลธาร (ปีม)



คุณกาญจนา (โอ๋)



Training

- อบรมพนักงานใหม่
- ซ้อมการอพยพหนีไฟ
- จป หัวหน้างาน
- ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ (Product Knowledge)
- การใช้งานระบบปฏิบัติการ POS
- แผนฉุกเฉินกรณีเกิดการรั่วใหลของแก๊ส
 เชื้อเพลิง
- แผนฉุกเฉินกรณีเกิดการปนเปื้อนอันตรายทาง สารเคมีและชีวภาพลงสู่สระว่ายน้ำ
- แผนฉุกเฉินกรณีไฟดับ
- แผนการเรียกคืนสินค้า หรือผลิตภัณฑ์
 Product Recall

- ISO 45001
- ISO 9001
- GHPs System
- แผนฉุกเฉินกรณีเกิดเหตุอันเกิดจากภัยธรรมชาติ
- แผนฉุกเฉินกรณีระบบสาธารณูปโภคหยุด
- แผนฉุกเฉินกรณีเกิดการระเบิดของหม้อแปลงไฟฟ้า
- แผนฉุกเฉินกรณีเกิดเหตุการณ์ฟ้าผ่า
- แผนฉุกเฉินเกี่ยวกับการจัดงานหรือคอนเสิร์ต
- แผนฉุกเฉินเกี่ยวกับเหตุการณ์ก่อการ้ายหรือ
 วินาศกรรม
- แผนฉุกเฉินกรณีหม้อแปลงไฟฟ้าระเบิด
- แผนฉุกเฉินกรณีสารเคมีรั่วใหล

Document: F&B

- PR-FBS-057
 กระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
 - Service Procedures in Food and Beverage
 - > WI-FBS-002 : การปฏิบัติในการเปิด ปิดร้านค้า
 - : FM-FBS-002 แบบฟอร์มการเปิด-ปิด Bar Opening and Closing Checklist
 - > WI-FBS-003 : การปฏิบัติในการเปิด ปิดร้านค้า at Fisherman café
 - : FM-FBS-008 แบบฟอร์มการเปิด-ปิด Fisherman Cafe Opening and Closing Checklist
 - > WI-FBS-004 : วิธีปฏิบัติงานเรื่อง ขั้นตอนการล้างจานด้วยเครื่อง และมือ
 - : FM-FBS-004 ตารางตรวจทำความสะอาคห้องล้างจานประจำสัปดาห์

Document: F&B

- > WI-FBS-005 : คู่มือเครื่อง VIOTECH รุ่น S400 เครื่องฆ่าเชื้อช้อน ส้อม ด้วยรังสี UV
 - : FM-FBS-001 แบบฟอร์มการเปิด-ปิด The Grove Opening and Closing Checklist
- > WI-FBS-006 : การวัดปริมาณเหล้าด้วยไม้วัดเหล้า
- > WI-FBS-007 : วิธีการปฏิบัติงานเรื่อง การบริหารสินค้าคงคลัง
- > WI-KCS-007 : วิธีการปฏิบัติงานเรื่อง การใช้โปรแกรม Purchase Plus
- > WI-FBS-008 : การควบคุมการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์อาหารหลังการปรุงสุก
 - : FM-FBS-010 Check List-Line Buffet



💠 ปฏิบัติให้สอดคล้องตามกฎหมายและนโยบายของบริษัท 100 %

วัตถุประสงค์ด้านคุณภาพ ISO 9001 ของบริษัทฯ

💠 สร้างความพึงพอใจไม่ตำกว่า ๆ 4 % ของลูกค้าที่มาใช้บริการสวนนำวานา นาวา

KPI แผนก F&B > FM-ISO-003 ใบรายงานและควบคุมวัตถุประสงค์

KPI: 2023

เพื่อสร้างความ พึงพอใจในของ ลูกค้าในด้าน การบริการ รสชาติอาหาร และความ สะอาดต้องให้ ได้มากกว่า 90%

10	WATER JUNGLE 129/99 Soi Moo Baan Nong Kae, Nong Kae, Hua Hin, Prachuap Khiri ใบรายงานและควบคุม				ORIC	SIN	AL										
			ใบรายงานและคว	บคุมวัตถุประส	เงค์คุณภาพ Qualit	ty Obj	ectiv	e Con	ntrol		إلىق						
วัตฤ	ประสงค์และเป้าหมายคุณภ Objective and Target	าพ :	สร้างความพื	งพอใจในด้านค	าวามสะอาดการบริก	ารแล	ะรสข	ภาติต ั	องให่	ได้เกิ	น 89%	6					
	ฝ่าย/แผนก : partment/Section		Food & Beverage		ระยะเวล [ลาดำเ Duratio		าร :				1	เกราคว	ม - ธัา	นวาคม	2022	
ส่วนที	1 : ผลการดำเนินงาน																
ลำดับ No.	Objective		ผนการดำเนินการ/กิจกรรม Activity Plan	ผู้รับผิดชอบ Responsibility	ความคืบหน้า Progress	Jan	Feb	Mar					Duratio Aug Se		t Nov	Dec	หมายเหตุ/อ้างอิง Remark/Referance
1	สร้างความพึงพอในในด้านความ สะอาดการบริการและรสชาติต้อง เก็น 89%	4 Managa	รวจและให้คะแนน โดยระบบ U-say	FB Team	Plan/Target												
	เกน 89%	2. ฝึกอบร 10 ครั้ง / !	รม OJT โดย Supervisor ภายในแผนกFB ปี	FB Supervisor	Plan/Target												
		3. ปฏิบัติ	คามมาตราฐาน GMP	FB Team	Plan/Target												
			านผ่านการฝึกอบรมงาน ควม 40 มากกว่า 90% ของทั้งแผนก	FB Team	Plan/Target							T					
			ı/สังเกต ผลการประเมินของระบบ U-saγ ปรุงแก้ไขสิ่งที่ไม่สอดคล้อง	FB Manager	Plan/Target												
		นมายเหตุ: กรณีที่วัดประสงค์ไม่บรรลุค			Actual/Progress %	963	379	00,00	al 3h	فهم	2 F	6 4	J J			_	
	Plan	TI THUN LY LYW TLU AT THE TOWN TO A TOWN TO		ามเป้าหมายที่	ผู้จัดทำ (ระดับผู้จัดการเ	· lad	()				\neg	MR a			-	_	
	สัญลักษณ์ Symbol	. 3 20		L	(สุทธิชัย ใจอู่)	Date_	02/6	DZ 12	022	-		HE SHE	าชมเ	สวี) Date	02/02/2022
ร่วนที	2 : การวิเคราะห์ผล และการแก	าไขป้องกัน / พัด	ฆนาอย่างต่อเนื่อง					***********					***************************************	***********			
ลำดับ No.			บูหา แนวทางการแก้ไขป้องก Solving Problems, Prever					ດປວາ rsibilit			านดแล Due D		a		เสร็จจ ^ะ ctual	ริง	หมายเหตุ/อ้างอิง Remark/Referance
1	- metos Emoso	<i>าะห์ผล และการแก้ไขป้องก็น / พัฒนาอย่างต่อเนื่อง</i> ราะห์หาสาเหตุที่แท้จริงของปัญหา แนวทางการแก้ไขปั		600000		S	thid	امتن	aioc	18	lel.	202	2 '	1519	8[202	2.	
2	- ७२७१५६२४ ००५			mogs reg	ì	S	thic	lai	r	10	alal	202	2	161	ale	22-	
	ลการแก้ไขปัญหา ปิด (Closed)	ารแก้ไขปัญหา			MR ลงนาม	-					T	ฝ่าย/	แผนกลง	นามรับ	บทราบ		
			2010 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0) D	ate				() D	
VI-ISC	0-003				Page 1/1												Rev

Rev.00

ประเมินความเสี่ยงด้านคุณภาพ FM-ISO-001 แบบวิเคราะห์การประเมินความเสี่ยงและโอกาศในการปรับปรุง

Department	Food & Beverage												
			110	YESHU		F	_	การ	deculum	-	10	- 4	
(Process)	ความเพียง / โลคาส (Risks/Opportunities)	srtu No.	e all	lativa tai	u Fenna d puullu		a	a	1 (53.52.53)	0	RPN	(Osc)	สมาหางการตามตุม" Action Control*
ในทำโดยุดินทุกเหตูมิไม่เป็น ไปดามพื้น	1 คู้เก็นกาจจะเชิก ไม่มีคู้สำเรยง	V	_	_	PI TATULAR	1	2	2	5	2	10	L	-
THINA	2. รรบบไท่ที่เดก ไท่ดับ ไท่สำเดาไม่เพียงพอ	1	V			1	1	2	4	2	8	1.	4
	ร. ผู้สำเพราะเด็นไม่พิมพ์	V	V	1	-	1	1	2	4	2		1	Check List : FM-RVD-00
	 ดู้เป็น ไม่เพื่องพยด่อกรวจัดเก็บวัดฤดิย (ในกรณีที่มีวันพฤดธาว เช่น ธะกรานด์ ปีใหม่ และอาพจะมีการ Function) 	V	V	1		1	1	2	4	2	E	L	_
	5. พนักรานไม่เข็ดกุณหภูมิของผู้เก็น	1	V	1	-	1	1	2	4	2	1	L	Check List : FM-RVD-004
	ธ. พนักงานในได้ทำความขะอาดสู้เอ็น สามที่กำหนด	V	V		-	1	1	2	4	2	1	1	Cleaning Program
	า หนักงานจัดเรื่องวัดถูดีแมากกันไป ทำให้กุลหภูมิไม่เหมาะสม	√	V		-	1	1	2	4	2	g	1	-
การคราง เครื่อนก็ครูดีบก่อนให้บริการ	1 หนักงานซึ่งวัดจุดับในเพื่องพอ (อาหารและเครื่องพื้น)	V	V	+	-		2	2	5 3		10	2	
	2.พนักงานใบเร็ดตำนวนสินด์ เบละวัตถุดีย	V	V	1			2 1	2	7 1		14		
	3. พนักรานเก็บวัดอุดิก รวมกัน ไม่แกกประเทพ	√	V	1.		1				1	12		
	4 หนักงานไม่สิดป้ายวันที่ วันที่ของเข้า	V	V	1 -	1 2	1 2	1	-		-			
	ร. พนักรานเบิดของในเพียงพอ	√	V	-	3	2		-		1			-
	 หนักงานเครียนวัตถุดิบในเพียงพอ(อาหารและเครื่องที่น) 	√	V	-	3	2	-	-	-				
การสโดยและสัตถุปกรณ์ การนะ	เพนิกงานไม่เรืออุปกรณ์การนะ ธาน ถ้วง ร้อน ส้ม	1	V		1.		1.						
ก่อนให้เกิดาร	และ แก้วพลาสพัก			-	1	+	12	1 6	2	1.	2	T	
	2 หนักงานสร้อมกุปกรณ์ ไม่เพื่องพอ ไม่เล้ม	V	√		2	2	1,	-	-	-	-		
การตัวเกิดให้บริการ	I. พนักงานไม่สรวมชัด พื้นที่ ก่อนเปิด ปัด	1	,					0	- 2	12		L	21
		-				3	2	7	1	7		£2.	-
	tankers to the second					1	1	3	2	5	L		
	กระสาข เตรียบใหญ่ดีบูก่อนให้บริการ กระสาข เตรียบใหญ่ดีบูก่อนให้บริการ กระสาขมะใช้บริการ	 ระบบไท่ที่เดก ไพ่ดับ ให่สำรองไม่เดียเพอ ผู้เป็นความเก็บไม่เดียที่ ผู้เป็นความเก็บไม่เดียที่ ผู้เป็นความเก็บไม่เดียที่และของพะมีการ Function) พนักรานไม่เข็ดกุณหภูมิของผู้เก็น หนักรานไม่เข็ดกุณหภูมิของผู้เก็น หนักรานไม่เข็ดกุณหภูมิของผู้เก็น สามที่กำหนด หนักรานไม่เข็ดผู้หมามาและ เดา หนักรานไม่เข็ดผู้หมามหินส์ และ วัดอุดับ หนักรานไม่เข็ดผู้หมามหินส์ และ วัดอุดับ หนักรานไม่เข็ดผู้หมามหินส์ และ วัดอุดับ หนักรานไม่เข็ดหรือมันที่ขะพอ หนักรานเก็บวัดอุดับ รามกัน ไม่เลอกประเทพ หนักรานเก็บวัดอุดับไม่เพียะพอ(อาหารและเครื่องคืน) หนักรานเลิดบวัดอุดับไม่เพียะพอ(อาหารและเครื่องคืน) หนักรานและกัดอุดับไม่เพียะพอ(อาหารและ อาน อ้วอ ข้อน ส้ม แนนได้บริการ หนักรานและของผู้เกาะน์ ใม่เพียะพอ ใม่เดีย หนักรานไม่ทำการบันทึกครวงเข็ดสภาพแก็ว กระจอ พลาสติดเพื่อ หนักรานไม่ทำการบันทึกครวงเข็ดสภาพแก็ว กระจอ พลาสติดเพื่อ 	เพราะ เดริงแก้ตามที่เกิดแล้ว เต็บนาย พระเสีย ไม่มีผู้สำรอง 2. ระบบ ไฟฟ์ เดก ไฟดับ ไฟด้ารองไม่เพื่อเพอ 3. ผู้เก็บการแบบ็บ ไม่เด็บที่ 4. ผู้เก็บ ไม่เพื่อเพอต่อการจัดเก็บวัดอุดับ (ในกรณีที่มีวันพฤตอาว เช่น 2. ผู้เก็บ ไม่เพื่อเพอต่อการจัดเก็บวัดอุดับ (ในกรณีที่มีวันพฤตอาว เช่น 3. หนักงาน ไม่ได้ที่ เพราะเละ เคลื่อัน สามที่กำหนด 5. หนักงาน ไม่ได้ที่ เพราะเละ เคลื่อัน สามที่กำหนด 7. หนักงาน ไม่ได้ที่ เพราะเละ เคลื่อัน สามที่กำหนด 7. หนักงาน ไม่ได้ที่ เพราะเละ เคลื่อัน สามที่กำหนด 1. หนักงาน ในเร็ตดุดับ ในเพื่อเพอ (อาพารและ เครื่อเห็น) 2. หนักงานเก็บรัดอุดับ ระบกัน ไม่แทกประเทท 4. หนักงาน ไม่สิดป้าอรับที่ รับที่ขอเพอ 5. หนักงานเก็บรัดอุดับ ไม่เพื่อเพอ 6. หนักงาน ไม่เข็ออุกโกรณ์การนะ จาน อัวอ ข้อน สัน 7. หนักงานเด็จแบบโกรอิดอุดับ ไม่เพื่อเพอ ในเส้น 7. หนักงานเด็จแบบโกรอิดอุดับ ไม่เพื่อเพอ ในเส้น 7. หนักงาน ในเราะดิจิตบุโกรณ์ ไม่เพื่อเพอ ในเส้น 7. หนักงาน ในเราะดิจิตบุโกรณ์ ไม่เพื่อเพอ ในเส้น 7. หนักงาน ไม่ทำการบันดีเพราะดิจิตบุโกรณ์ วิเทียเห็น ปิด 7. หนักงาน ไม่ทำการบันดีเพราะพริดสุกาหนอ้า ถระจอ พลาสติดเข็ง 7. หนักงาน ไม่ทำการบันดีเพราะพริดสุกทราดเร็จสุกทร	เพร้าตอุติบอุตาบฏบัโน่งเป็นโปลาแข้อ 1 ผู้เก็บการของเรียกไม่มีผู้สำรอง	เพราะ เตรียน โลเดียนโปลานารัย 1. ผู้เก็บเลาของเล็ก ไม่มีผู้สำรอง 2. ระบบไท่ที่ เคก ไท่ตับ ให้สำรองไม่เหียงพย 3. ผู้เก็บเลาบนเก็บไม่เดินที่ 4. ผู้เก็บ ไม่เพื่องพยต่อการจัดเก็บโดยุตับ (ในกรณีที่มีวันพยุดการ เช่น 5. ผู้เก็บ ไม่เพื่องพยต่อการจัดเก็บโดยุตับ (ในกรณีที่มีวันพยุดการ เช่น 6. หนักงานไม่เข็ดกูลนายเก็บโดยุตับ 6. หนักงานที่คเรื่องวัดอุตับมาเกก็นไม่ ทำให้กุลหญิมีไม่เหมาะสม 7. หนักงานที่คเรื่องวัดอุตับมาเกก็นไม่ ทำให้กุลหญิมีไม่เหมาะสม 7. หนักงานที่เกี่ยงวัดอุตับมาเกก็นไม่ ทำให้กุลหญิมีไม่เหมาะสม 7. หนักงานเก็บโดยุตับ รวมกัน ไม่แตกท่ระเกท 7. หนักงานเก็บโดยุตับ รวมกัน ไม่แตกท่ระเกท 7. หนักงานเก็บโดยุตับ รวมกัน ไม่แตกท่ระเกท 7. หนักงานเก็บโดยุตับ รวมกัน ไม่แตกท่ระเกท 7. หนักงานเก็บของไม่เพียงพย 8. หนักงานไม่เข็อจุดับ ไม่เพียงพย(อายารและเครื่องที่น) 9. หนักงานเก็บของไม่เหียงพย 9. หนักงานไม่เข็อจุดับ ไม่เพียงพย(อายารและเครื่องที่น) 1. หนักงานเล็กของตัด ที่เห็บรักร 1. หนักงานเล็กของตัด ที่เห็บรักรนะ จาน ถ้วย ข้อน ส้ม 1. หนักงานเล็กของตัด ที่เห็บรักรนะ จาน ถ้วย ข้อน ส้ม 1. หนักงานเล็กของตัด ที่เห็บรักรว จะเข็ดสภาพแก้ว กระจอ พลาสตัดเพ็ง √ √ 1. หนักงานเล็กของเข็ด ที่เกรียน เล็กของตับ ไม่เพียงพย 1. หนักงานเล็กของเข็ด ที่เกรียว เล็กของตับ ไม่เพียงพย 1. หนักงานเล็กของเข็ด ที่เกรระเข็ดสภาพแก้ว กระจอ พลาสตัดเพ็ง √ √ 1. หนักงานเล็กของเข็ด ที่เกรียงพยาแก้ว กระจอ พลาสตัดเพ็ง √ √ 1. หนักงานเล็กของเข็ด ที่เกรระเข็ดสภาพแก้ว กระจอ พลาสตัดเพ็ง √ √ 1. หนักงานเล็กของเข็ด ที่เกรียงพยาแก้ว กระจอ พลาสตัดเพ็ง √ √ 1. หนักงานเล็กของเข็ด ที่เกรระเข็ดสภาพแก้ว กระจอ พลาสตัดเพ็ง √ √ 1. หนักงานเล็กของเข็ด ที่เกรียงพยาแก้ว กระจอ พลาสตัดเพ็ง √ √ 1. หนักงานเล็กของเข็ด ที่เกระจายเข็ดสภาพยะกัว กระจอ พลาสตัดเพ็ง √ √ 1. หนักงานเล็กของเข็ด ที่เก็บรับพีกครรายเข็ดสภาพยะกัว กระจอ พลาสตัดเหมาะ พยาแก้น พระจอง พลาสตัดเหมาะ พระจอง พลาสตัดเหมาะ พยาะ พยาะ พยาะ พยาะ พยาะ พยาะ พยาะ พย	เหมด เพิ่มเกาะ เพื่อนาย เมื่อนาย พระเลีย ไม่มีผู้สำรอง	เพราะ เดริงกฤติบากตรบาร์การ์การบาร์การ์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์การบาร์กา	เชาร์ตอุติบทุณหภูมิไม่เป็นไปตากของ 1 ผู้ดับการของเล็ก ไม่มีผู้สำรอง 1. ระบบไท่ที่ตกา ไท่ดับ ให้สำรอง	โดช โดยุสิบบุลเทภูมิไม่เป็นไปลาแห้ง	โดร์ตอุตับกุลเหตุนี้ไม่เป็นโกลาแล้ว ผู้เก็บเลาพละเล็ก ไม่มีผู้สำรอง 🗸 🗸 🔰 5 โทเมล 2. ระบบไท่ที่โดก ไท่ตับ ไท่สำเลงไม่เห็อะเพล 🗸 🗸 - 1 1 2 4 3. ผู้เก็บเลาบนเก็บไม่เห็นที่ 🗸 - 1 1 2 4 4. ผู้เก็บ ไม่เพื่อะเพละตลารพัฒธ์บรัดอุดับ (โนกรณีที่มีรับเหตุดตรวะต่น - 1 1 2 4 4. ผู้เก็บ ไม่เพื่อะเพละตลารพัฒธ์บรัดอุดับ (โนกรณีที่มีรับเหตุดตรวะต่น - 1 1 2 4 5. หนักรานไม่เล็กคราบแระอาดุผู้เก็บ สามที่กำหนด - 1 1 2 4 6. หนักรานไม่ได้ที่ตาราบเรื่องผู้เก็บ สามที่กำหนด - 1 1 2 4 7. หนักรานโบลัดจัดระวัดอุดับแนกตกันไป ทำให้กุลเหตุนั้นโบเหมะสม - 1 1 2 4 7. หนักรานเก็บรัดอุดับระเล็กผู้ขนาดเก็บไป ทำให้กุลเหตุนั้นโบเหมะสม - 1 1 2 2 5 2 8. หนักรานเก็บรัดอุดับระเล็กผู้ขนาดเก็บระเลท - 1 2 2 2 5 2 9. หนักรานเก็บรัดอุดับระเล็ก รับเท็บระเลท - 1 2 2 2 5 2 1. หนักรานเก็บรัดอุดับระเล็กผู้ขนาดเก็บระเลท - 2 2 2 5 2 1. หนักรานเก็บรัดอุดับระเล็กผู้ขนาดเก็บระเลท - 2 2 2 5 2 1. หนักรานเก็บรัดอุดับระเล็กผลาดด(อาษารณะเลร็จะตัน) - 3 2 2 7 2 1. หนักรานโบลัดอุดับระเล็กแล้ว ระเล็ก สัม ถึง รัดน์ สัม - 2 2 2 6 2 1. หนักรานโบลัดอุดับระเล็กตรวจะรัดสอามแล้ว กระจุด หลายติดเล็ง - - 2 2 3 2 7 1 1. หนักรานโบลักรารจะรัดสอามแล้ว กระจุด หลายติดเล็ง - - 1 1 3 2	โดงวัตอุตับกุลเหตุน์ไม่เป็น โปต แหล้ว ผู้ตับตาพละเล็ก ไม่มีผู้สำรอง √ √ √ − 1 2 2 3 5 2 โทเมล 2	โดงวัตอุสังกฤษมายู่ไม่เป็นประการ 1 ผู้เป็นตาพจระเดิก ไม่มีผู้สำรอง 2. ระบบไท่ร้ายก ไท่ยับ ให้สำรองไม่มีคะพอ 3. ผู้เก็บความเต็บไม่เดิม เท่ะสำรองไม่มีคะพอ 4. ผู้เก็บ ไม่เพื่องพองัตการัดเก็บรัดอุลับ (ในกรณีที่มีรับพฤดอาวาร์น 4. ผู้เก็บ ไม่เพื่องพองัตการัดเก็บรัดอุลับ (ในกรณีที่มีรับพฤดอาวาร์น 5. พนักรานไม่เจ้าคุณหญ่บ้ายงผู้เก็บ 6. หนักรานไม่เจ้าคุณหญ่บ้ายงผู้เก็บ 6. หนักรานไม่เจ้าคุณหญ่บ้ายงผู้เก็บ 7. พ. บาง 1 1 2 4 2 8 6. หนักรานไม่เจ้าคุณหญ่บ้ายงผู้เก็บ 6. หนักรานไม่เจ้าคุณหญ่บ้ายงผู้เก็บ 7. หนักรานไม่เจ้าคุณหญ่บ้ายงผู้เก็บ 7. หนักรานเล้าโดงจักเล้าเล้าผู้เก็บไม่เพื่อเพอ (อาหารถละบรร้องนี้น) 7. บาง 1 1 2 4 2 8 1. หนักรานเล้าโดงจักเล้าเล้าผู้หนามายัน (อาหารถละบรร้องนี้น) 7. บาง 1 1 2 4 2 8 1. หนักรานเล้าเล้าผู้หนามายัน ไม่เก็บแร้งและ โดงนี้น) 7. บาง 1 1 2 4 2 8 1. หนักรานเล้าเล้าผู้หนามายัน (อาหารถละบรร้องนี้น) 7. บาง 1 1 2 4 2 8 1. หนักรานเล้าเล้าผู้หนามายัน (อาหารถละบรร้องนี้น) 7. บาง 1 1 2 4 2 8 1. หนักรานเล้าเล้าผู้หนามายัน (อาหารถละบรร้องนี้น) 7. บาง 1 1 2 4 2 8 1. หนักรานไม่เล็กระเล้าเล่าผลงาน (อาหารถละบรร้องนี้น) 7. บาง 1 1 2 4 2 8 1. หนักรานเล้าเล็กระเล้าและ โลเดลาบรร้องนี้น) 8. หนักรานไม่เล็ดระเล้าเล็กรานะ จาน ข้าย โม่เคียงพองาน 1 1 1 2 4 2 2 8 1. หนักรานไม่เล็ดระเล้าเล็กรานะ จาน ข้าย โม่เคียงพองาน 1 2 2 2 2 2 6 2 12 1. หนักรานไม่เล็ดระเล้าเล็กรานะ จาน ข้าย ข้าน สัน 7. บาง 2 2 2 2 6 2 12 1. หนักรานไม่เล็ดระเล้าเล็กรานะ จาน ข้าย ข้าน สัน 7. บาง 2 2 2 2 6 2 12 1. หนักรานไม่เล็ดระเล้าเล็กรานะ จาน ข้าย ข้าน สัน 7. บาง 2 2 2 2 6 2 12 1. หนักรานไม่เล็วรานร์น ในเล็วสะเล็กรานะ จาน ข้าย ข้าน เล็น 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	เพราะ เล้าแน่นองโบเกินและ โยนักและ เล็กและ เ

ประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย

FM-HAZ-007: แบบวิเคราะห์การประเมินความเสี่ยงและโอกาศด้านอาชีวอนามัย

(Process) (Risks/Opp แก๊ส แก๊สร้ว , อุปกรณ์ไฟฟ้า ไฟฟ้าชื่อ สารเคมี สารเคมี ผู้แบบเป็น ไฟ น้าแข็ง มีสั่งแปก		Food & Beverag	e											,	
	03- 03-0			มาตรการควบคุม		ผลกระหเ	1		การ	ประเมินต	วามเสี	04	18	กฎหมาย	
	ความเลี่ยง / โอกาส (Risks/Opportunities)	สาเหตุของอันตราย Cause of Hazard	ผลกระทบ / ความเสียหาย Effect / Damage	ที่มีอยู่ Current Control Measures	บริบท ของ องต์กร		ลหรังของ ต์ส่วนเสีย	5.1	52	S 2/(25+12	0	RPN (SxO)	ะเดินการแล้นจ	Related Law	Action Control*
				inicasures	Martin	ภายใน	ภายนอก			5			ij.		
แก๊ส	นกัสร้า , แก๊สหมด	ในใช้รับการอบรมใน การใช้งาน, ขาดความ ระบัตระวัง,ไม่ครวจ เป็ดตามขั้นตอนการ ทำงาน	ไม่สามารถผลิตอาหารออก ได้ตามที่ลูกสำค้องการ	พบักงานที่ทำงาน เกี่ยวข้องกับแก๊สต่อง เข้ารับการอบรมในการ ใช้งาน และ ตรวจเปิด ตามขั้นตอน	/	1	1	2	2	2	1	2	1	8	
อุปกรณ์ให่หัว	ไฟฟ้าปัลด, สายไฟ บำรุด	ใม่ใต้ทำการตรวจเข็ด อุปกรณ์ก่อนปฏิบัติงาน	ไม่สามารถจำหน่ายอาหาร ให้ลูกคำใต่ตามต่องการ	จัดให้เข้าอบรม เกี่ยวกับอุปกรณ์ใฟฟ้า	1	1	1	1	2	1.5	2	3	1	В	
สารเคมี	สารเคมีรัวใหล	ใม่สวบอุปกรณ์ ป้องกับส่วนบุคล หรือ อุปกรณ์ไม่เพียงพอใน การใช้งาน	ใบ่มีอุปกรณ์ป้องกันอย่าง เพียงพอตามต้องการ	อบรมเรื่องPPE และให้ สวมใส่อุปกรณ์	1	1	1	2	2	2	1	2	1	5	
ศูษทีเดิน	ให่ดับ	วัดฤดิบเสียหาย อุณหภูมิไม่ใต้มาตรฐาน	ใบครวจเข็คตามเอกสารการ ท่างาน	มีการตรวจเช็ค อุณหภูมิของตู้แข่ สม่าเสมอ	1	1	1	1	2	1.5	2	3	1	С	
น้าแข็ง	มีสิ่งแปลกปลอน	ใม่ใต้มาตรฐานตำน คุณภาพ	มีการปนเปื้อน	ต่องมีเอกสารรับรอง การผลิต	1	1	1	1	2	1.5	1	1.5	1	В	
ารเก็บวัตถุดิบ	แยกประเภทอาหารไม่ ดรงตามที่เก็บ	วัดถุดิบเสียหาย อุณหภูมิโมโต้มาตรฐาน	หาวัดถุดิบที่จะผลิตใบเจอ ผลิตอาหารใบใต่	ท่าบ้ายแยกประเภท วัดถุดีบให้บัดเจน	1	1	/	1	2	1.5	2	3	1	С	
	ไม่เก็บวัดฤดีบในเวลา ที่กำหนด	จำนวนพนักงานใป เพียงพอต่อการทำงาน	ท่าให้วัดถุดีบเสียหาย	เก็บวัตถุดีบในเวลาที่ กำหนด	1	/	1	1	1	1	2	2	1	c	

Page 1 / 3 Rev.00 : 12.12.2020

ประเมินความเสี่ยงด้านประเมิน ความเสี่ยงความปลอดภัย

FM-HAZ-001:

บันทึกการแยกประเภท กิจกรรม

งาน และ การสำรวจพื้นที่

าภิเทิกการแยกประเภทกิจกรรม/ภาม และการสำรวจพื้นที่

สำเห็บ No.	กิจกรรม—ภาน/สำเมาน่วการปฏิบัติภาน-พื้นที่กรวจสอบ ACTIVITY / WORK POSITION - CHECKING AREA	กิจกรรมที่รับผิกสอบ / รายละเอียดพื้นที่ครวจสอบ REPONSIBLE ACTIVITY / CHECKING AREA DESCRIPTION
		RT - Routine
-1	พบักราบผู้ปฏิบัติราบ	ผู้ปฏิบัติงานประจำพื้นที่ 3 คน/พนักงานไกลิเคียง 1-4 คน
2	ลูกค้าที่มาใช้บริการ	จำนวนลูกค่าตั้งแต่ 1-5 คนชิ้นไป / วัน (เวลา 09.00น 21.00น.)
3	กิจกรรมพนักงานผู้ปฏิบัติงาน	จัดเรียงสินท้า และตัวไชว์ต่างๆ
		การใช้เครื่องไฟฟ้า เครื่องทำน้ำแข็ง , คู่เย็น
		การล้างทำความสะอาห บ่อดักไซมัน,การใช้สารเคมี
		เขียง มีด ทอดอาหาร เดาเทบิบ ตัวอร์มอาหาร เดาทอด
		การจัดทำเครื่องดื่มต้มน้ำ,การขนย้ายสินคำ หัวนั้นสแตนเลส
4	บริเวณ ร้านFisherman Café	ขั้นวางสินค้ามีความสูงในที่สูง พลัดตก ขาทัก
		มีการจัดเก็บอุปกรณ์ขวดแก้ว ตกหลับ บาตร่างกาย
		มีเครื่องทำน้ำแข็งและตู้แช่น้ำสำหรับแต่ ไฟฟ้ารั่ว ไฟฟ้าดูต
		ระบบใฟฟ้า เครื่อวดอบ,PRINT,สแกน RFID
		มีสิ่งทีดขวางการทำงาน,ปอดิกไขมัน,เก้าอี้ทรงสูม
5	บริเวณที่ลูกค้าใช้บริการ	บริเวณพื้นเป็นทรายขัดล่าง พื้นอาจขรุขระทำให้สะคุคล่ม เป็นแผล หัวเข่าแต
		นทำอี้ มีการจัดวาง อาจไม่เรียบร้อย ทำให้สะดุดหกลับได้
		มีเครื่องทำน้ำแข็งและตู๊แซ่น้ำสำหรับแซ่ ไฟฟ้ารั่ว ไฟฟ้าดูต
		บริเวณใกล้เคียง เป็นพื้นที่ใกล้น้ำ ทำให้ละอองน้ำกระเห็นไสเครื่องใช้ไฟฟ้า โฟตูต โฟร์
-		แมลงสัตว์กัดต่อย สัตว์เลื้อยคลาน
6	การจัดเครียมอุปกรณ์	การใช้สารเคมีทำความสะอาดพื้นผิว ได้:
7	บุคคลภายนอกเข้ามา	
-	ผู้รับเทบา Supplier (ฉีตยากำจัดแบลง)	ຈຳນວນ 4 ຄານ (ເຄືອນລະ 2 ຄຣັ້ນ)
8	การทำความสะฮาด จัดเรียงได๊ะ เก้าฮื้	จัดเรียง ได๊ะ เก้าอี้ ด้วยน้ำยาทำความสะอาต ให้เรียบร้อย
9	ระบบไฟที่ก เครื่องคอมพิวเตอร์ POS	ตรวจเข็คเครื่องคอมพิวเตอร์ POS และเครื่องปริ้น ก่อนใช้งาน
10	การขน ย้ายขยะ	ตรวจเช็ดขยะ และ ชนย้าย หลังเลิกงาน
11	การทำความสะอาด บ่อดักไซเป็น	ตรวงเช็ด ทำความฮะอาด บ่อดักไขมันทุกวันทลังเลิกงาน

gioinin : Written by gnumou: Reviewed by giotnin : Approved by स्माग्रम भाषाम Sthidai esthicker J สุพราณี เรียกลไร 01,02,23 31,01, 23 01,02,

FM-HAZ-001 Rev 01 05 02 2020

ประเมินความเสี่ยงด้านประเมินความเสี่ยงความปลอดภัย

FM-HAZ-002 : แบบวิเคราะห์การบ่งชี้อันตราย และประเมินความเสี่ยง

			แบบวิเคราะท์การสี้บ่ายั	นกราย และประเภินความ	กลียง HAZARD ID	ENT	IFI	CAT	ION	& 1	RISI	K AS	SES	SMEN	T				1	41.3	-	7 30.
urun (Section)	FB/FI	sherman Café ilin (D		venue	Воли (Work Activit											ก็จกรรม	Fishe	eman (Cade			
					9		-	-				HISTER METERS			Section 200	Dermain		10000				
franssu / flufi Activity / Area	unsiatralinmosolunsun Source of Hazard	annue resumoluseus Description of Hazard Occurrence	atunquositussin Cause of Hazard	Hansinu / nonuniberus Effect / Damage	trasensecuepriilog Current Control Measures	Lı	L2						500		ules Les	Date Makerie	de mas		Philips Moderate p illeh	Salimoni Elisi Risk Level	Related Law	rinsersseous rinsins Additional Com Measures
ຜູ້ປ່ຽນຄືການ	ผู้ปฏิบัติภาษ	ฮื่น กระนทก ฮัม	พนักงานขาดกักษะใน การทำงาน ประมาท	เกิดบาลแผล	ตรวจสอบทำทาง ในการทำงาน	1	1	2	1 (0 0	1	0	6	40%	x	Ę			×	2	С	
สูกค้า	ลูกค้า	ลิ่น กระแทก ลับ	ขาดความระมัดระวัง	เกิดบาลแผล	ลิตป้ายเดือน	2	2	1	0 0	0 0	0	1	6	50%	x				×	2	С	-
กิจกรรม พนักงาน ผู้ปฏิบัติงาน	เรียงสินคำ	กระนทก	วิธีการ เกตความ ระมัตระวัง	บาดเจ็บ	SD-RSK-007	1	1	1	1 1	1 1	1	2	9	38%	×			×		2	С	:=
	เครื่องท่าน้ำแข็ง	ให่ฟ้าฮือต ไฟถูด	ไฟรั่ว สายไฟตำรุก ไม่ ต่อสายกราวค์	ใฟรั่ว ฮายไฟฮารุต ไม่ ต่อฮายกราวต์	SD-RSK-002	1	1	1	1 2	2 2	2	2	12	50%		×			×	2	В	ทบทวนกา อบรม SD-RSK-0
	คู้แข่เອ็บ	สัมผัสความเย็บ	เข้าไปเรียงของ ทำงาน ในท้องเย็น	บาดเจ็บจากความเย็น	มีมาตรการ ควบคุมในการ เข้า-ออก ห้องเย็น	1	1	1	1 2	2 2	2	2	12	50%		x			×	2	С	ทำป่ายเดือ หน้าประตุ
	อุปกรณ์ใฟฟ้า	ให่ชื่อต	ทั้งปลั๊กและสายไฟ ข่ารุต	บาดเจ็บ	จัดอบรม SD-RSK-002	1	1	1	1 2	2 2	2	2	12	50%		x			×	2	В	nunoum ausu SD-RSK-G

ทะเบียน สารเคมี ใน แผนก



FM-CHE-002

VANA HUA HIN CO., LTD. 129/99 Soi Moo Baan Nong Kae, Nong Kae, Hua Hin, Prachuap Khiri Khan 77220

		(N) (A) (A)		องค์ประกอบหลักได้การตัวเสารสำหรับ (Concentiant)			Name of the		nearmolf etal tuen			48.00
1963 Ho.)	THE (Code)	ชื่อหาวกาวพ้าของสารเคมี (Product name)	Spermal	รักธารองค์ประกอบท่านครม อำเภอเอียก กลาย)	લોકર્માલમાર્ગ (%)	CAS No.	Answersennung (Physical and Chardes) Properties)	ensialsi (Flameble)	Swettlefotsom (Health hazards)	erulisionឱ្យក៏នា (Resulvity)	ลักษณะการทำในใช้ (Usage Purpose)	(Register No.)
1	FBS-001	รูฟา ค.ปพืชล	1] Sodium hydroxide	- Sodium hydroxide	1-3	1310-73-2	ของเหลา เหลืองใส	MoSul	ทำให้มีการใหม่	ไม่มีคปฏิกิสา	สำเภาพนะ	
	Divertey	(Suma Spacial)	2) Sodium nitriotriacetate	Socium nitriotriacetale	1-3	19652-53-8						
\neg					1				9			
2	FBS-002	ฐม่า คริก คราย เอร	1] Alterylated Alcohol	Aliceytated Alcohol	10+29	111905-53-4	ของเผยร ดีน้ำผินโด	la/lolM	มิวหนึ่ง ตวงสา	<i>ឯរភាគវេត្តកា</i> រកា	คดีสมเดิงการแปน	-
	Diversey	Suma Quik Dri A6	2) Alloy and Sulphernia	- Alkyl sryf Surphoreite	1-3	28348-53-0			พายใช การกกันกัน		เครื่องด้างจาน	
	FBS-003	guin doné	1) senie midure	-tonic mixture : benzenesulphonic acid	10-20	90104-45-0	ของเหตร กีเกียร	bible	विद्यापारि तदशक्त	ในให้สนัฐกิริชา	ล้าหรับล้างการเฉ ขาม	
	Diversey	Suma Stor	2) Section Lauryl polyethoryethonol sulfate	- Sodium Lauryi polyethoxyethanol suffate	3-10	68891-38-3			มาเปลาการกลินกัน		รามด้วยมือ	
\dashv			3) Bronopol	Brenepel	0.1-1	52-51-7						
+			4) Sodium hydroxied	Sodium hydroxied	0.1-1	1310-73-2						
	FBS-004	guin # 512	1) Dimethyl berzyl Ammounium Chloride	- Directly/ Denzyl Ammounium Chloride	1-3	68391-01-5	ของเหตร ที่สมหูใส	Melisi	ไม่ทำให้เกิดความ	ไม่เกิดปฏิกัสิยา	สำหรับเท่าที่อโรค	
	Diversey	Suma J-512	2] Alkyl Cimethyl Ethyl Borzyl Ammunium Chloride	Alkyl Cimethyl Citryl Bonzyl Ammunium Chloride	3-10	85409-20-0	มีกลิ่นเขอาอลัว		ระสายคือง			
			3] Anines	- Arrines	0,1-11	88301-04-8			1			
5	FBS-005	ฐม่ากิจเจล	1) Sedium hydroxide	- Sodium hydroxidn	3-10	1310-73-2	ของเทอ ทีน้ำใด	โมโอโฟ	าวสามที่องกัดได้สามัก	នៃក្រុមប្រជុំប្រធានក្រុវ	วร์สกายให้สัมเสกร์กา	5
-	Diversey	Sumo Grill Gell	2) Alcohol ethoxylate	Alcohol ethoxylate	3-10	65002-97-1	ในได้เกลิ่น		ากแโล		URSINTHER	
\dashv	112200000000		3(Sodium buryl polywhoxywthanol sulfate	Sodium lauryi polyethoxyethanol sulfate	2-10	G8891-36-3						
\rightarrow			4) Louryl dimetryl amine colde	4) Lauryl dimethyl amine oxide	1/3	1643-20-5						
	FBS-006	860 AM	1) Sodum perbottile	- Sodium perbonste	30 - 50	10032-33-9	ของแง สีขาว	bilolsi	ลำให้เกิดสมาใหม่ส่วยๆ	ลือปฏิกัตนากับcon	ด้าทริบแร่ช่วยให้คราบ	
	Diversey	Duil Dip	2) Sodium Metasi icate	- Sodium Metasi icate	30 - 20	6834-92-0			Eredi merikuku	designatures.	นร์งต่อนกิดง	
-			3] Sedium Carbona:	- Sodium Carbonat	20 - 30	497-19-8						
-			4) Sedium Aliyi Benzene Sulphonate	- Sodium Alkyl Benzere Sulphonete	1-3	85117-60-6						
,	FBS-007	gain www.Suma Bac	1) N-a kyl cimetryl benzyl ammounium chloride	14-aliyi dimetryi benzyl ammountum chloride	3-10	65424-65-1	of course:	hilolai	Invalia en ann	inadjiinonussa	ทักความสะเกครไกเรี่ย	
	Diversey		2] Sedium Curberiste	Sadium Carbonate	1-3	497-19-8			भागाने सामार्थकार	mann, Inve		
	FBS-008	ฐม่า เขตเทียน	1) Sedium hypochlorite	- Sodium hypochionie	3-10	7651-52-5	ตัวสัน ชนิกคอย์วิน	lobi	ทำให้กระกระที่จะกา	เกิดปฏิวัติภาณิเกลด	in missecgneensufer	
+	Diversey	Suma Saturn	7) Lauryl D methyl amine oxide	- Lauryl Dimethyl amine carce	1-3	1643-20-5			เคยสิงหนึ่ง		នៅកៅនីទា	
7		กลัดเกิดเครื่อจัดความนี้จะต่องกลังจ	2) Sodium hydroxide	Sedium hydroxida	0.1-1	1310-73-2						
\neg												
	F85-000	ลดโดลรับ คีรี	1) Bucalyptus OI	- Bucalyptus Oil	3-10	8000-48-4	samm til mede-	Molui	ระสายเดียงต่อประหนึ่ง	ให้เกิดปฏิกัสนา	ทำครามพระกล	
	Diversey	Spectrum DC	2) Para-tertiary arrylphenol	- Para-tertiary arrylphenol	1-3	00-46-6	มีกลิ่มส่งบๆ		PF2477		*************************************	
			3] Otthe-benzyl-para-chlorophenol	Ortho-benzyl-para-chlorophenol	0,1-1	120-32-1					ราเรือใหล	
\rightarrow			4) Formaldehyae	- Formaldehyde	0.01-0.1	50-00-0						
\rightarrow												
e e	FBS-010	Divoklens 8		Water, Sodium Laureth Suitate Dodecy/benzene Suitate Add			romen Hillander	Mellal	ไม่ฟาได้เกิดความ	ให้เกิดเฏิกิริยา	อมู่งของก็ความ	10-1-5712533
	Diversey	สบุลตรแรนที่เบคที่ลิย		+ Triethanslamine, Hydrasyethyle			กลั้นเพาะกับ		เฉพายคือง		สะอาสมือ ร่างชื่อ	
		-		- Sodium Benzoale, Triclosan, Isopropyl Alcohol								
-				- Monoethanolamine, Perfume,								
-												,
-												

น์ทึกโดย Recorded by (เข้าหน้าที่เ	ดรามปกอดก็การตับสำหนังสหรั	feld)	ความสอบโดย Reviewed by (ผู้ช่วยผู้จัดการผ้ายชื่อไป)	อนุมัติโดย Approved by (ผู้ต่างผู้จัดการแกละ TQM ซึ้นไป)
สุพธองกั	120201	อุทภานี เพียนปร	Sethidai Circlaidtes	Mamme
-		01 12 21	12.12	1 1 1 1 1 2 2

การาะบุรพิต (2000) ให้จะบุโดยใช้กพัฒนนา ภายค้ายคำกับที่ 8 ค้ามหนา สน มนาครัว สายเปราะการที่ 1 กำหนอยใน KCS-001

Rev. 00 : 18 04 2015

communication

การสื่อสารภายใน

- การสือสารภายในที่เกี่ยวข้องกับ ระบบ ๐ห &ร ในระหว่างระดับและหน้าที่การทำงาน ต่าง ๆ ในองค์กร และ รวมถึงมีการเปลี่ยนแปรงระบบ
- กระบวนการสือสารทำให้บุคลากรมีส่วนร่วมในการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

การสื่อสารภายนอก

- กระบวนการสื่อสารที่องค์กรสร้างขึ้น
- 🔾 ข้อกำหนดของกฎหมายและข้อกำหนดอื่น ๆ

การสื่อสารภายในองค์กร

- ✓ LINE / PHONE OFFICE
- ✓ บอร์ดประชาสัมพันธ์ ที่ออฟฟิต และ หน้าห้องอาหารพนักงาน
- ✓ การเข้ารับฝึกอบรมต่าง ๆ

Communication การสื่อสารภายใน

	MINISTER AND THE PERSON NAMED IN		INTERNAL	COMMUNICATION	FORM แบบบันทึกก	ารดิดต่อสื้อสารภา	ยในบริษัท												
	Responsible Department	หน่วยงานที่รับผิดขอบ:	Food &	Beverage					Communication Plan* แผนการสื่อสารประจำปี2565										
No.	Communication Topic	Target	Channel	Frequency	Record Format	Responsible Person	Approver									#: ฟาปี2565	_		
าต์น		กลุ่มเป้าหมาย	ช่องหางการสื่อสาร	ความกั	รูปแบบการบันทึก	ผู้ใบผิดชอน	ผู้อนุมัติ	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	hit	Aug	Sep	Oct	Nov	De
1	Refresh all system	F&B team	- ทีกอบรม	1 ครั้ง/ปี	O/T	Ангенр	ผู่จัดการแผนก												
			- ฝึกลบาบ	1 ครั้ง/ปี	тю	ศภขัย	ผู้จัดการแผนก												
2	Kriife Skills	พนิกงานที่ใช่อุปกรณ์	- កុម្មីជាង	1 #55/11	dir	พุทธน	quantan												
3																			L
																			L
																			L
																			1
																			+
		Prepared b		othi	by фиципи: Approved to data (St		Lichaid	1					communication						
		สพรรณ์	v filoz, Ve idante 1 102, 23	(ਕੁਸਰੀ ਹੈਪਈ Date ਹ ੀ	ग्रेग विश्व		in lag)			twitz	THEFT	nts.		turi	สื่อสาร	470			

Communication

การสื่อสารภายนอก



EXTERNAL COMMUNICATION FORM แบบบันทึกการดิตต่อสื่อสารภายนอกบริษัท Responsible Department หน่วยงานที่รับผิดขอบ: Food & Beverage Communication Topic Communication Plan* แผนการสื่อสารประจำปี 2565 Target Channel Frequency Record Format Responsible Person Approver สาคัน ม่วชอการสื้อสาร กลุ่มเป้าหมาย renalizements date Jan Feb Mar Apr May Jun Jul Aug Sep Oct Nov Dec ความถึ รูปแบบการบันทึก ฝรับผิดชอน ฟักนาโด้ ติดต่อขอใบอนุญาดจำหนายสุรา กรมพรรกร กรรมสรรกร 1 851/13 สาเนาบันทึก Beccup Prepared by Highin: Reviwed by ผู้หมหาน: Approved by ស៊ីជមុរ៉េគឺ: . Please insert date of communication Sthidai กรุณาใส่วันที่ที่ตำเนินการสื้อสาร Santy Morak สหรับใน ใจสุ วันที่ Date 61, 02, 23 Just Date 01, 02, 23 Tuni Date 01,02, 23 วันที่รางแผนไร วันที่สืดสารจริง

PR (Procedure)

PR-FBS-057

กระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม Service Procedures in Food and Beverage

WI_FBS (Work Instruction)

- 💠 WI-FBS-001 การปฏิบัติในการตรวจสอบสินค้าหมดคุณภาพ หรือทำผิดพลาด
- 💠 WI-FBS-002 การปฏิบัติในการเปิดร้านค้า Food & Beverage ในพื้นที่ส่วน Bar
- WI-FBS-003 การปฏิบัติในการเปิด-ปิดร้านค้า F&B ในพื้นที่ส่วน Fisherman Café
- WI-FBS-004 ขั้นตอนการล้างจานด้วยเครื่องและมือ
- WI-FBS-005 คู่มือเครื่อง VIOTECH รุ่น S400 (เครื่องฆ่าเชื้อช้อน-ส้อม ด้วยรังสี UV)

WI_FBS (Work Instruction)

- ❖ WI-FBS-006 การวัดปริมาณเหล้าด้วยไม้วัดเหล้า
- 💠 WI-FBS-007 การบริหารสินค้าคงคลัง Inventory Management
- WI-FBS-008 การควบคุมการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์อาหารหลังการปรุงสุก Food
 Transfer Control for Food Safety Quality
- WI-FBS-009 Food and Beverage Transfer Via By Purchase Plus

WI_KCS (Work Instruction)

- WI-KCS-001 การเปิดงานระบบสาธารณูปโภคก่อนทำงาน
- WI-KCS-002 การปิคระบบสาธารณูปโภค
- ❖ WI-KCS-003 การใช้งาน COMBI OVEN
- WI-KCS-004 การใช้งานเตาอบแก๊ส Roaster Duck

WI_KCS (Work Instruction)

- WI-KCS-005 การใช้งานหม้อซุปไฟฟ้า Electric Indirect Tilting Boiling Pans
- WI-KCS-006 การใช้งาน Cold room Freezer room และการจัดเรียง วัตถุดิบ
- 🗱 WI-KCS-007 การใช้โปรแกรม Purchase Plus ในการสั่งตลาด
- WI-KCS-008 Food & Beverage Transfer Via MC

DS (Support Document)

- 🗫 DS-CLE-001 โปรแกรมทำความสะอาด Cleaning Program-The Grove
- 💠 DS-CLE-002 โปรแกรมทำความสะอาด Cleaning Program-Surf Bar
- 💠 DS-CLE-003 โปรแกรมทำความสะอาด Cleaning Program-Tree Top Lounge
- 💠 DS-CLE-004 โปรแกรมทำความสะอาด Cleaning Program-Fisherman's café
- 💠 DS-CLE-005 โปรแกรมทำความสะอาด Cleaning Program-Main Kitchen

DS (Support Document)

- 💠 DS-CLE-006 โปรแกรมทำความสะอาด Cleaning Program-Vana Cafe by Monin
- 💠 DS-CLE-007 โปรแกรมทำความสะอาด Cleaning Program-Slushy

- 🕸 DS-CLE-008 โปรแกรมทำความสะอาด Cleaning Program-Beach Bar
- ❖ DS-CLE-009 โปรแกรมการทำความสะอาด Cleaning Program-Kiosk

DS (Support Document)

DS-KCS-001 มาตรฐานคุณภาพของน้ำมันในการทอด
 Quality Standard of Cooking Oil for Frying



FM_FBS (Form)

- 🕨 FM-FBS-001 แบบฟอร์มการเปิด-ปิด The Grove Opening and Closing Checklist
- 🕨 FM-FBS-002 แบบฟอร์มการเปิด-ปิด Bar Opening and Closing Checklist
- FM-FBS-003 Operations Float Check
- FM-FBS-004 ตารางตรวจทำความสะอาดห้องถ้างจานประจำสัปดาห์
- FM-FBS-005 ตารางการทำความสะอาดบ่อดักใขมัน Cleaning Month Checklist Greas Trap

FM_FBS (Form)

- > FM-FBS-006 ตารางการทำความสะอาค Month Cleaning Checklist
- > FM-FBS-007 บันทึกการทำความสะอาค ลิฟท์ขนส่ง Record Cleaning Elevator
- ➤ FM-FBS-008 แบบฟอร์มการเปิด-ปิด Fisherman Cafe Opening and Closing Checklist
- FM-FBS-009 แบบฟอร์มปรุงอาหารผิดพลาดหรือสินค้าหมดอายุ
- FM-FBS-010 Check List-Line Buffet

FM_FBS (Form)

- ➤ FM-FBS-011 แบบฟอร์มการเปิด-ปิด Main Kitchen Opening and Closing Checklist
- > FM-FBS-012 แบบฟอร์มการตรวจสภาพรถใช้ในการขนส่งอาหาร
- FM-FBS-013 Check List Beach Hut and Cabana
- > FM-FBS-013 Yogurt land opening and closing checklist
- > FM-FBS-014 Booking of Beach Hut and Cabana





FM-KCS-001 แบบฟอร์มการควบคุมกระบวนการผลิตหรือประกอบอาหาร Food Operation Control Record

FM-KCS-015 แบบฟอร์มบันทึกการทำงาน-การเปลี่ยนน้ำมัน-การเช็ค อุณหภูมิการอุ่นอาหาร

FM (Form)

- FM-GPC-001 บันทึกการตรวจสอบสภาพแก้ว กระจก และพลาสติก
- FM-GPC-002 บันทึกการตรวจสอบอุปกรณ์ เครื่องแก้วที่นำเข้า-ออก ภายในพื้นที่
- > FM-GPC-003 ทะเบียนการตรวจสอบแก้ว กระจก และพลาสติกแข็ง
- > FM-RVD-004 Routine Temp. Control Record and Weekly Cleaning
- FM-PER-001 MONITORING CHECKLIST OF PERSONAL HYGIENE
- FM-PER-002 แบบฟอร์มสำหรับผู้เยี่ยมชมในพื้นที่การประกอบอาหาร Visitor Form for Access to Food Cooking - Preparation Area

ขอจบเพียงเท่านี้ค่ะ

- KPI ของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ปี 2023 คืออะไร เพื่อสร้างความพึงพอใจในของลูกค้าในด้านการบริการ รสชาติอาหาร และความสะอาดต้องให้ได้มากกว่า 90%
- หัวหน้าแผนก อาหารและเครื่องดื่ม มีชื่อว่าอะไร > คุณสุทธิชัย ใจอู่
- ระบบ **ISO**45001 คือระบบอะไร และเกี่ยวกับอะไร > การจัดการอาชีวอนามัย และ ความปลอดภัย
- ระบบ ISO9001 คือระบบอะไร และเกี่ยวกับอะไร > การจัดการระบบบริการงานด้านคุณภาพ



- PR ของแผนก F&B มีชื่อว่าอะไร PR-FBS-057 กระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม Service Procedures in Food and Beverage
- ให้บอกชื่อน้ำยาสารเคมีที่ใช้ในพื้นที่ และ ใช้ทำอะไร มา 2 ชนิด
- มาตรฐานน้ำมัน ในการทอดซ้ำมีกี่เกณฑ์ อะไรบ้าง > 3 เกณฑ์ ดูที่สีของน้ำมั ทอดอาหารรวมกันไม่เกิน 30 กก ทอด อาหารรวมกันไม่เกิน 250 นาที
- MSDS คือ อะไรและใช้ทำอะไร Material Safety Data Sheet (MSDS) นั้น หมายถึงเอกสารข้อมูลความปลอดภัย สารเคมี
- ให้บอกเอกสาร Form ที่ใช้ในพื้นที่ มาอย่างน้อย 3 แบบฟอร์ม และพร้อมอธิบาย
- ระบบ GHPs คือระบบอะไร และเกี่ยวกับอะไร > การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
- แผนฉุกเฉินที่ต้องเข้ารับอบรม มีอะไรบ้าง ตอบมา 3 ข้อ