



# ระบบมาตรฐานในสวนน้ำ วานา นาวา

**ISO45001 ISO9001 GHPs**



**ISO45001**  
**Occupational Health  
and Safety  
Management  
Systems**



**ISO9001**  
**Quality  
Management  
Systems**



**GHPs**  
**Good Hygiene  
Practices**



# นโยบายระบบในส่วนน้ำ

	ISO45001	ISO9001	GHPs
ชื่อระบบ	การจัดการอาชีวอนามัย และ ความปลอดภัย	การจัดการระบบบริการงานด้านคุณภาพ	การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
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 ใส่ใจผู้บริโภค
Keyword	ความปลอดภัย (Safety)	คุณภาพ (Quality)	สุขลักษณะด้านอาหาร (Food Hygiene)

# จบ แผนก F & B

จบ. บริหาร

คุณสุทธิชัยใจอยู่

จบ. หัวหน้างาน

ศุภชัย วันโทน  
ศรัณย์กร สิริวิชญ์ชัยกร  
สุพรรณิ เชื้อนปะ  
วินัย เอี่ยมรัมย์  
สรจักร บุตรสุวรรณ  
วัลยา กุลบุญ  
ฉัตรวรรษภากร ผึ้งงาม

จบ. วิชาชีพ

คุณมณฑาทานต์ สายมงคล



# คปอ. คณะกรรมการความ ปลอดภัย

## คปอ : คณะกรรมการความปลอดภัย

ณ สวนน้ำวานา นาวา หัวหิน

MR เอ็ม-อาร์: Management Representative



คุณนฐา (เพชร) ชมเสวี

### คณะกรรมการตัวแทนฝ่ายบริหาร



คุณวัชร  
(วัช)



คุณวัลยา  
(ทνού)



คุณนัยนา  
(เหมียว)



คุณสุลิส  
(เนย)  
เลขานุการ

### คณะกรรมการตัวแทนฝ่ายลูกจ้าง



คุณสมดิ  
(ทก)



คุณกนกวรรณ  
(อ๊อฟ)



คุณชลธาร  
(ปุ้ม)



คุณกาญจนา  
(โอ)

นายเต้  
F&B Mgr.

Cashier  
Section  
Supervisor

วินัย  
Bar Sup.

สุพรรณิ  
FB admin

ฉัตรวรรณภา  
Rest. Sup

สรจักร  
Section  
Chef

Cashier

วัลยา  
Senior Bar

ชัยพิเชษฐ  
Senior  
Waiter

ศุภชัย  
Kitchen  
Sup.

Bar staff

Waiter

ธนาชัย  
Commis  
II

Kiosk staff

พิสิทธิ์  
Commis

Helper

Steward

# Training

- อบรมพนักงานใหม่
- ซ่อมการอพยพหนีไฟ
- จป หัวหน้างาน
- ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ (Product Knowledge)
- การใช้งานระบบปฏิบัติการ POS
- แผนฉุกเฉินกรณีเกิดการรั่วไหลของแก๊สเชื้อเพลิง
- แผนฉุกเฉินกรณีเกิดการปนเปื้อนอันตรายทางสารเคมีและชีวภาพลงสู่สระว่ายน้ำ
- แผนฉุกเฉินกรณีไฟดับ
- แผนการเรียกคืนสินค้า หรือผลิตภัณฑ์  
Product Recall

- ISO 45001
- ISO 9001
- GHPs System
- แผนฉุกเฉินกรณีเกิดเหตุอันเกิดจากภัยธรรมชาติ
- แผนฉุกเฉินกรณีระบบสาธารณูปโภคหยุด
- แผนฉุกเฉินกรณีเกิดการระเบิดของหม้อแปลงไฟฟ้า
- แผนฉุกเฉินกรณีเกิดเหตุการณ์ฟ้าผ่า
- แผนฉุกเฉินเกี่ยวกับการจัดงานหรือคอนเสิร์ต
- แผนฉุกเฉินเกี่ยวกับเหตุการณ์ก่อการร้ายหรือวินาศกรรม
- แผนฉุกเฉินกรณีหม้อแปลงไฟฟ้าระเบิด
- แผนฉุกเฉินกรณีสารเคมีรั่วไหล



# 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 ตารางตรวจทำความสะอาดห้องล้างจานประจำสัปดาห์



# Document : F&B

- > WI-FBS-005 : คู่มือเครื่อง VIOTECH รุ่น S400 เครื่องฆ่าเชื้อซ็อน 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



วัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัย **ISO 45001** ของบริษัทฯ


❖ ปฏิบัติให้สอดคล้องตามกฎหมายและนโยบายของบริษัท 100 %

วัตถุประสงค์ด้านคุณภาพ **ISO 9001** ของบริษัทฯ

❖ สร้างความพึงพอใจไม่ต่ำกว่า 94 % ของลูกค้าที่มาใช้บริการสวนน้ำวานา นาวา

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

**KPI: 2023**  
 เพื่อสร้างความ  
 พึงพอใจในของ  
 ลูกค้าในด้าน  
 การบริการ  
 รสชาติอาหาร  
 และความ  
 สะอาดต้องให้  
 ได้มากกว่า  
 90%



VANA NAVA CO.,LTD.  
129/99 Soi Moo Baan Nong Kae, Nong Kae, Hua Hin, Prachuap Khiri Khan 77110

ORIGINAL

ใบรายงานและควบคุมวัตถุประสงค์คุณภาพ Quality Objective Control

**วัตถุประสงค์และเป้าหมายคุณภาพ :**  
Objective and Target

สร้างความพึงพอใจในด้านความสะอาดการบริการและรสชาติต้องให้ได้เกิน 89%

**ฝ่าย/แผนก :**  
Department/Section

Food & Beverage

**ระยะเวลาดำเนินการ :**  
Duration

มกราคม - ธันวาคม 2022

**ส่วนที่ 1 : ผลการดำเนินงาน**

ลำดับ No.	วัตถุประสงค์ Objective	แผนการดำเนินการ/กิจกรรม Activity Plan	ผู้รับผิดชอบ Responsibility	ความคืบหน้า Progress	ระยะเวลาดำเนินการ Duration												หมายเหตุ/อ้างอิง Remark/Reference	
					Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec		
1	สร้างความพึงพอใจในด้านความสะอาดการบริการและรสชาติต้องให้ได้เกิน 89%	1. มีการตรวจและให้คะแนน โดยระบบ U-say	FB Team	Plan/Target														
		2. ฝึกอบรม OJT โดย Supervisor ภายในแผนก FB 10 ครั้ง / ปี	FB Supervisor	Plan/Target														
		3. ปฏิบัติตามมาตรฐาน GMP	FB Team	Plan/Target														
		4. พนักงานผ่านการฝึกอบรมงาน ความ 40 ชั่วโมง/ปี มากกว่า 90% ของทั้งแผนก	FB Team	Plan/Target														
		5. ติดตาม/สังเกต ผลการประเมินของระบบ U-say และปรับปรุงแก้ไขสิ่งที่ไม่สอดคล้อง	FB Manager	Plan/Target														
				Actual/Progress %	86.3	86.96	89.13	88.36	94.8	92.3	88	85						

Plan
  Actual

สัญลักษณ์ Symbol

หมายเหตุ: กรณีที่วัตถุประสงค์ไม่บรรลุผลตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ ให้ดำเนินการเพิ่มเติมในส่วนที่ 2

ผู้จัดทำ (ระดับผู้จัดการแผนกขึ้นไป)

Sethida J.

( สุทธิชัย ใจจุ ) Date 02/02/2022

MR อนุมัติ

[Signature]

( นรา ช่มเสรี ) Date 02/02/2022

**ส่วนที่ 2 : การวิเคราะห์ผล และการแก้ไขป้องกัน / พัฒนาอย่างต่อเนื่อง**

ลำดับ No.	การวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหา Root Cause	แนวทางการแก้ไขป้องกันปัญหาและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง Solving Problems, Prevention and Continuous Development	ผู้รับผิดชอบ Responsibility	กำหนดแล้วเสร็จ Due Date	วันที่เสร็จจริง Actual	หมายเหตุ/อ้างอิง Remark/Reference
1	- ครัวผู้ให้บริการยังไม่สะอาด	- เปลี่ยนผ้าปูโต๊ะใหม่ - เปลี่ยนผ้าปูโต๊ะใหม่	Sethida J.	18/8/2022	15/8/2022	
2	- จานสกปรกและรสชาติไม่ดี	- เปลี่ยนผ้าปูโต๊ะใหม่ - เปลี่ยนผ้าปูโต๊ะใหม่	Sethida J.	19/9/2022	16/9/2022	

**สรุปผลการแก้ไขปัญหา**

☐ ปิด (Closed)
 ☐ ออกเอกสารใน CAR No. \_\_\_\_\_

MR ลงนาม

( \_\_\_\_\_ ) Date \_\_\_\_\_

ฝ่าย/แผนกลงนามรับทราบ

( \_\_\_\_\_ ) Date \_\_\_\_\_


FM-ISO-003

Page 1 / 1

Rev.00



# FM-ISO-001 แบบวิเคราะห์การประเมินความเสี่ยงและโอกาสในการปรับปรุง



**VANA NAVA CO., LTD.**  
 100/101 หมู่ 10 ตำบลหนองไข่, หนองไข่, อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น  
 40100

**แบบวิเคราะห์การประเมินความเสี่ยงและโอกาสในการปรับปรุง Analysis of Risks and Opportunities for improvement Form**


Department: **Food & Beverage**

ลำดับ (No.)	กิจกรรม (Process)	ความเสี่ยง / โอกาส (Risks/Opportunities)	ผลกระทบ			การประเมินความเสี่ยง						ความเสี่ยง/โอกาส	มาตรการควบคุม/การควบคุม (Action Control)		
			ระดับของผลกระทบ	ความเสียหายของทรัพย์สิน/ส่วนประกอบ		S1	S2	S3	S4 (S1+S2+S3)	O	NDR (S4)				
				ภายใน	ภายนอก										
1	ผู้ซื้อวัตถุดิบคุณภาพดีไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	1. ผู้ซื้อวัตถุดิบคุณภาพดี ไม่มีผู้สำรอง	✓	✓	-	1	2	2	5	2	10	L	-		
		2. ระบบไฟฟ้าตก ไฟดับ ไฟสำรองไม่เพียงพอ	✓	✓	-	1	1	2	4	2	8	L	-		
		3. ผู้ซื้อวัตถุดิบไม่มีคืนที่	✓	✓	-	1	1	2	4	2	8	L	Check List : FM-RVD-004		
		4. ผู้ซื้อ ไม่พิจารณาผลกระทบการจัดเก็บวัตถุดิบ (ในกรณีที่มีวันหมดอายุ เช่น วัตถุดิบ ปิโตรล และอาหารจะมี การ Function)	✓	✓	-	1	1	2	4	2	8	L	-		
		5. พนักงานไม่ตรวจสอบวัตถุดิบจากผู้ซื้อ	✓	✓	-	1	1	2	4	2	8	L	Check List : FM-RVD-004		
		6. พนักงาน ไม่ใช้ผ้าขาวสะอาดจากผู้ซื้อ สวมที่ก้นหมวก	✓	✓	-	1	1	2	4	2	8	L	Cleaning Program		
		7. พนักงานจัดเก็บวัตถุดิบแยกกันไว้ ฝ่าฝืนใช้วัตถุดิบไม่เหมาะสม	✓	✓	-	1	1	2	4	2	8	L	-		
2	การตรวจ เสร็จวัตถุดิบก่อนให้บริการ	1. พนักงานผู้ซื้อวัตถุดิบไม่เพียงพอ (อาหารและเครื่องดื่ม)	✓	✓	-	1	2	2	5	2	10	L	-		
		2. พนักงาน ไม่เช็คจำนวนสินค้าก่อนวัตถุดิบ	✓	✓	-	3	2	2	7	2	14	L	-		
		3. พนักงานเก็บวัตถุดิบ รวมกัน ไม่แยกประเภท	✓	✓	-	2	2	2	6	2	12	L	-		
		4. พนักงาน ไม่เช็คป้ายวันที่ วันที่ของเชื้อ	✓	✓	-	2	2	2	6	2	12	L	-		
		5. พนักงานเก็บวัตถุดิบไม่เพียงพอ	✓	✓	-	3	2	2	7	2	14	L	-		
		6. พนักงานเตรียมวัตถุดิบ ไม่เพียงพอ(อาหารและเครื่องดื่ม)	✓	✓	-	3	2	2	7	2	14	L	-		
3	การเตรียมวัตถุดิบก่อนให้บริการ	1. พนักงาน ไม่เช็ควัตถุดิบก่อนการงาน จน ยั่ว ชื่น สัม และ แก้วพลาสติก	✓	✓	-	2	2	2	6	2	12	L	-		
		2. พนักงานเตรียมวัตถุดิบ ไม่เพียงพอ ไม่คืน	✓	✓	-	2	2	2	6	2	12	L	-		
4	การเตรียมวัตถุดิบก่อนให้บริการ	1. พนักงาน ไม่ตรวจสอบพื้นที่ ก่อนเปิด ปิด	✓	✓	-	2	3	2	7	1	7	L	-		
		2. พนักงาน ไม่ทำการบันทึกตรวจสอบเช็คสภาพแก้ว กระดาษ พลาสติกแข็ง	✓	✓	-	1	1	1	3	2	6	L	-		
		3. พนักงาน ไม่มีการตรวจสอบเช็คสภาพพร้อมในการทำงาน	✓	✓	-	1	1	1	3	1	3	L	-		



# ประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย

## FM-HAZ-007 : แบบวิเคราะห์การประเมินความเสี่ยงและโอกาสด้านอาชีวอนามัย



VANA NAVA CO.,LTD  
119/99 Soi Moo Baan Nong Kae, Nong Kae, Hua Hin, Prachuap Khiri Khan 77110

แบบวิเคราะห์การประเมินความเสี่ยงและโอกาสด้านอาชีวอนามัย และความปลอดภัย ที่มีผลกระทบต่อองค์กร Analysis of OH&S Risks and Opportunities to the M5

Department: 

Food & Beverage

กิจกรรม (Process)	ความเสี่ยง / โอกาส (Risks/Opportunities)	สาเหตุของอันตราย Cause of Hazard	ผลกระทบ / ความเสียหาย Effect / Damage	มาตรการควบคุม ที่มีอยู่ Current Control Measures	ผลกระทบ			การประเมินความเสี่ยง					ระดับความเสี่ยง	กฎหมาย Related Law	แนวทางการควบคุม* Action Control*			
					อันตรายขององค์กร	ความคาดหมายของ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย		S1	S2	S (S1+S2)/2	O	RPN (SxO)						
						ภายใน	ภายนอก											
แก๊ส	แก๊สรั่ว , แก๊สหมด	ไม่ได้รับการอบรมในการใช้งาน , ขาดความรู้และทักษะ , ไม่ตรวจเปิดตามขั้นตอนการทำงาน	ไม่สามารถผลิตอาหารออกได้ตามที่ลูกค้าต้องการ	พนักงานที่ทำงานเกี่ยวข้องกับแก๊สต้องเข้ารับการอบรมในการใช้งาน และ ตรวจเช็คตามขั้นตอน	/	/	/	2	2	2	1	2	1	B				
อุปกรณ์ไฟฟ้า	ไฟฟ้าช็อต, สายไฟชำรุด	ไม่ได้รับการตรวจเช็คอุปกรณ์ก่อนปฏิบัติงาน	ไม่สามารถจำหน่ายอาหารให้ลูกค้าได้ตามต้องการ	จัดให้เข้าอบรมเกี่ยวกับอุปกรณ์ไฟฟ้า	/	/	/	1	2	1.5	2	3	1	B				
สารเคมี	สารเคมีรั่วไหล	ไม่สวมอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล หรือ อุปกรณ์ไม่เพียงพอในการทำงาน	ไม่มีอุปกรณ์ป้องกันอย่างเพียงพอตามต้องการ	อบรมเรื่องPPE และให้สวมใส่อุปกรณ์	/	/	/	2	2	2	1	2	1	B				
อุณหภูมิ	ไฟดับ	วัดอุณหภูมิอาหารไม่ได้อัตโนมัติ	ไม่ตรวจเช็คตามเอกสารการทำงาน	มีการตรวจเช็คอุณหภูมิของตู้แช่สม่ำเสมอ	/	/	/	1	2	1.5	2	3	1	C				
น้ำแข็ง	มีสิ่งแปลกปลอม	ไม่ได้มาตรฐานด้านคุณภาพ	มีการปนเปื้อน	ต้องมีเอกสารรับรองการผลิต	/	/	/	1	2	1.5	1	1.5	1	B				
การเก็บวัตถุดิบ	แยกประเภทอาหารไม่ตรงตามที่เก็บ	วัดอุณหภูมิอาหารไม่ได้อัตโนมัติ	หาวัตถุดิบที่จะผลิตไม่เจอ	ทำป้ายแยกประเภทวัตถุดิบให้ชัดเจน	/	/	/	1	2	1.5	2	3	1	C				
	ไม่เก็บวัตถุดิบในเวลาที่กำหนด	จำนวนพนักงานไม่เพียงพอต่อการทำงาน	ทำให้วัตถุดิบเสียหาย	เก็บวัตถุดิบในเวลาที่กำหนด	/	/	/	1	1	1	2	2	1	C				

FM-HAZ-007

Page 1 / 3

Rev.00 : 12.12.2020

# FM-HAZ-001 :

## บันทึกการแยกประเภท กิจกรรม

### งาน และการสำรวจพื้นที่

Rev 01 05 02 2020



# ประเมินความเสี่ยงด้านประเมินความเสี่ยงความปลอดภัย

## FM-HAZ-002 : แบบวิเคราะห์การบ่งชี้อันตราย และประเมินความเสี่ยง



VANA NAVA CO., LTD.  
129/99 Soi Moo Baan Nong Kae, Nong Kae, Hua Hin, Prachuap Khiri Khan 77120

### แบบวิเคราะห์การบ่งชี้อันตราย และประเมินความเสี่ยง HAZARD IDENTIFICATION & RISK ASSESSMENT

แผนก (Section) FB/Fisherman Café ฝ่าย (Department) Revenue กิจกรรม (Work Activity / Position) พนักงาน Fisherman Café

กิจกรรม / พื้นที่ Activity / Area	แหล่งกำเนิดของอันตราย Source of Hazard	ลักษณะ การเกิดอันตราย Description of Hazard Occurrence	สาเหตุของอันตราย Cause of Hazard	ผลกระทบ / ความเสียหาย Effect / Damage	มาตรการควบคุมที่มีอยู่ Current Control Measures	โอกาสที่จะเกิดอันตราย Likelihood of Occurrence										ระดับโอกาสเกิดอันตราย Level of Hazard Probability			ระดับความรุนแรง Severity Level			ระดับความเสี่ยง Risk Level	กฎหมาย Related Law	มาตรการควบคุม เพิ่มเติม Additional Control Measures
						L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	L8	SDM	%	Low	Moderate	High	Low	Moderate	High			
ผู้ปฏิบัติงาน	ผู้ปฏิบัติงาน	ส้น กระแทก ส้น	พนักงานขาดทักษะใน การทำงาน ประเภท	เกิดบาดเจ็บ	ตรวจสอบท่าทาง ในการทำงาน	1	1	2	1	0	0	1	0	6	40%	X			X		2	C	—	
ลูกค้า	ลูกค้า	ส้น กระแทก ส้น	ขาดความระมัดระวัง	เกิดบาดเจ็บ	ติดป้ายเตือน	2	2	1	0	0	0	0	1	6	50%	X			X		2	C	—	
กิจกรรม พนักงาน ผู้ปฏิบัติงาน	เรียงสินค้า	กระแทก	วิธีการ ขาดความ ระมัดระวัง	บาดเจ็บ	SD-RSK-007	1	1	1	1	1	1	1	2	9	38%	X		X		2	C	—		
	เครื่องทำน้ำแข็ง	ไฟฟ้าช็อต ไฟดูด	ไฟรั่ว สายไฟชำรุด ไม่ ต่อสายกราวด์	ไฟรั่ว สายไฟชำรุด ไม่ ต่อสายกราวด์	SD-RSK-002	1	1	1	1	2	2	2	2	12	50%		X		X		2	B	ทบทวนการ อบรม SD-RSK-002	
	ตู้แช่เย็น	สัมผัสความเย็น	เข้าไปเรียงของ ทำงาน ในห้องเย็น	บาดเจ็บจากความเย็น	มีมาตรการ ควบคุมในการ เข้า-ออก ห้องเย็น	1	1	1	1	2	2	2	2	12	50%		X		X		2	C	ทำป้ายเตือน หน้าประตู	
	อุปกรณ์ไฟฟ้า	ไฟฟ้าช็อต	หุ้มปลีและสายไฟ ชำรุด	บาดเจ็บ	จัดอบรม SD-RSK-002	1	1	1	1	2	2	2	2	12	50%		X		X		2	B	ทบทวนการ อบรม SD-RSK-002	

# ทะเบียน สารเคมี ใน แผนก

ลำดับ (No.)	รหัส (Code)	ชื่อทางการค้าของสารเคมี (Product name)	ชื่อสารเคมี (Chemical name)	ทะเบียนรายชื่อสารเคมี (Chemical List)		CAS No.	ข้อมูลของสารเคมี (Chemical Properties)				ลักษณะการใช้งาน (Usage Purpose)	เลขที่ขึ้นทะเบียน (Register No.)
				ชื่อของส่วนผสมของสารเคมี (Ingredient name)	เปอร์เซ็นต์ (%)		ลักษณะของสารเคมี (Physical and Chemical Properties)	ความไวไฟ (Flammability)	อันตรายต่อสุขภาพ (Health hazard)	ความไวไฟต่อสิ่งแวดล้อม (Environmental hazard)		
1	FBS-001	ซูม่า สเปซัล	1) Sodium hydroxide	• Sodium hydroxide	1-3	1310-73-2	ของเหลว หนืดใส	ไม่ไวไฟ	ทำให้ผิวหนังไหม้	ไม่เกิดปฏิกิริยา	ทำความสะอาด	
	Diversity	[ Suma Special ]	2) Sodium nitroacetate	• Sodium nitroacetate	1-3	16852-59-8						
2	FBS-002	ซูม่า คัดขาว ผง	1) Alkoxylated Alcohol	• Alkoxylated Alcohol	10 - 20	111905-53-4	ของเหลว สีน้ำตาล	ไม่ไวไฟ	ระคายเคืองตา	ไม่เกิดปฏิกิริยา	ขัดสีบนผิวกระจกเงา	
	Diversity	Suma Gak Gel AG	2) Alkylaryl Sulfonate	• Alkyl aryl Sulfonate	1-3	26749-53-0			ทำให้ผิวหนังระคายเคือง		ขัดสีสิ่งสกปรก	
3	FBS-003	ซูม่า สดาร์	1) Ionic mixture	• Ionic mixture : benzenesulfonic acid	10-20	90104-45-0	ของเหลว สีใส	ไม่ไวไฟ	ระคายเคืองตา	ไม่เกิดปฏิกิริยา	ทำความสะอาดกระจก	
	Diversity	Suma Star	2) Sodium Lauryl polyethoxyethanol sulfate	• Sodium Lauryl polyethoxyethanol sulfate	3-10	68801-28-3			ระคายเคืองตา		ทำความสะอาด	
			3) Bronopol	• Bronopol	0.1-1	32-51-7						
			4) Sodium hydroxide	• Sodium hydroxide	0.1-1	1310-73-2						
4	FBS-004	ซูม่า เอส 12	1) Dimethyl benzyl Ammonium Chloride	• Dimethyl benzyl Ammonium Chloride	1-3	68991-01-5	ของเหลว สีขุ่นใส	ไม่ไวไฟ	ไม่ทำให้เกิดความระคายเคือง	ไม่เกิดปฏิกิริยา	ทำความสะอาดสิ่งสกปรก	
	Diversity	Suma J-S12	2) Alkyl Dimethyl Ethyl Benzyl Ammonium Chloride	• Alkyl Dimethyl Ethyl Benzyl Ammonium Chloride	3 - 10	85428-20-0	มีกลิ่นเฉพาะตัว		ระคายเคือง			
			3) Amines	• Amines	0.1 - 11	68991-04-8						
5	FBS-005	ซูม่า กรีนเจล	1) Sodium hydroxide	• Sodium hydroxide	3-10	1310-73-2	ของเหลว สีน้ำตาล	ไม่ไวไฟ	ระคายเคืองตา	ไม่เกิดปฏิกิริยา	ทำความสะอาดกระจก	
	Diversity	Suma Gel Gel	2) Alcohol ethoxylate	• Alcohol ethoxylate	3-10	65052-97-1	ไม่มีกลิ่น		ระคายเคือง		ทำความสะอาด	
			3) Sodium lauryl polyethoxyethanol sulfate	• Sodium lauryl polyethoxyethanol sulfate	3-10	68801-28-3						
			4) Lauryl dimethyl amine oxide	• Lauryl dimethyl amine oxide	1-3	1643-20-5						
6	FBS-006	ซูม่า เมทัล	1) Sodium perborate	• Sodium perborate	30 - 50	10332-33-6	ของแข็ง สีขาว	ไม่ไวไฟ	ทำให้ผิวหนังระคายเคือง	เกิดปฏิกิริยาในกรด	ทำความสะอาดสิ่งสกปรก	
	Diversity	Dual Dip	2) Sodium Metasilicate	• Sodium Metasilicate	30 - 20	6834-82-0			ระคายเคืองตา	เกิดปฏิกิริยาในกรด	ทำความสะอาด	
			3) Sodium Carbonate	• Sodium Carbonate	20 - 30	497-19-8						
			4) Sodium Alkyl Benzene Sulfonate	• Sodium Alkyl Benzene Sulfonate	1-3	85117-50-6						
7	FBS-007	ซูม่า เอส Suma Esc	1) N-alkyl dimethyl benzyl ammonium chloride	• N-alkyl dimethyl benzyl ammonium chloride	3-10	65424-85-1	ของเหลว ใส	ไม่ไวไฟ	ระคายเคืองตา	เกิดปฏิกิริยาในกรด	ทำความสะอาดกระจก	
	Diversity		2) Sodium Carbonate	• Sodium Carbonate	1-3	497-19-8			ระคายเคืองตา			
8	FBS-008	ซูม่า เอสโซ	1) Sodium hypochlorite	• Sodium hypochlorite	3-10	7681-52-0	ผงสีขาว หนืด	ไม่ไวไฟ	ทำให้ผิวหนังระคายเคือง	เกิดปฏิกิริยาในกรด	ทำความสะอาดสิ่งสกปรก	
	Diversity	Suma Sabor	2) Lauryl Dimethyl amine oxide	• Lauryl Dimethyl amine oxide	1 - 3	1643-20-5			ระคายเคืองตา			
		ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดพื้นผิวกระจก	3) Sodium hydroxide	• Sodium hydroxide	0.1-1	1310-73-2						
9	FBS-009	เอสโซฟิล์ม	1) Eucalyptus Oil	• Eucalyptus Oil	3-10	8000-48-4	ของเหลว สีน้ำตาล	ไม่ไวไฟ	ระคายเคืองตา	ไม่เกิดปฏิกิริยา	ทำความสะอาด	
	Diversity	Spectrum DC	2) Para-tertiary amylphenol	• Para-tertiary amylphenol	1-3	80-65-6	มีกลิ่นฉุนๆ		ระคายเคืองตา		ทำความสะอาด	
			3) Ortho-benzyl-para-chlorophenol	• Ortho-benzyl-para-chlorophenol	0.1-1	120-32-1						
			4) Formaldehyde	• Formaldehyde	0.01-0.1	50-00-0						
10	FBS-010	ไดโวลีน	1) Water, Sodium Lauryl Sulfate, Dodecylbenzene Sulfonic Acid	• Water, Sodium Lauryl Sulfate, Dodecylbenzene Sulfonic Acid			ของเหลว สีใส	ไม่ไวไฟ	ไม่ทำให้เกิดความระคายเคือง	ไม่เกิดปฏิกิริยา	ทำความสะอาด	10-1-5712932
	Diversity	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด	2) Triethanolamine, Hydroxyethyl	• Triethanolamine, Hydroxyethyl			มีกลิ่นฉุนๆ		ระคายเคืองตา		ทำความสะอาด	
			3) Sodium Benzoate, Triclosan, Isopropyl Alcohol	• Sodium Benzoate, Triclosan, Isopropyl Alcohol								
			4) Monothanolamine, Perfume	• Monothanolamine, Perfume								

บันทึกโดย Recorded by (เจ้าหน้าที่ควบคุมการปฏิบัติงาน)

ตรวจสอบโดย Reviewed by (ผู้ตรวจสอบ)

อนุมัติโดย Approved by (ผู้อนุมัติการนำเข้า)

<p>สุพธอน รัชพงษ์</p> <p>ผู้ควบคุม</p> <p>9/12/21</p>	<p>สุทธิชัย ใจบุญ</p> <p>9/12/21</p>	<p>สุวิมล ใจบุญ</p> <p>18/12/21</p>
---	--------------------------------------	-------------------------------------

การควบคุม (Control) โดยฝ่ายควบคุมการปฏิบัติงาน ฝ่ายควบคุม การนำเข้า การนำเข้า



# communication

## การสื่อสารภายใน

- การสื่อสารภายในที่เกี่ยวข้องกับ ระบบ OH & R ในระหว่างระดับและหน้าที่การทำงานต่าง ๆ ในองค์กร และ รวมถึงมีการเปลี่ยนแปลงระบบ
- กระบวนการสื่อสารทำให้บุคลากรมีส่วนร่วมในการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

## การสื่อสารภายนอก

- กระบวนการสื่อสารที่องค์กรสร้างขึ้น
- ข้อกำหนดของกฎหมายและข้อกำหนดอื่น ๆ

## การสื่อสารภายในองค์กร

- ✓ LINE / PHONE OFFICE
- ✓ บอร์ดประชาสัมพันธ์ ที่ออฟฟิศ และ หน้าห้องอาหารพนักงาน
- ✓ การเข้ารับฝึกรอบรมต่าง ๆ

# การสื่อสารภายใน

[illegible]

## การสื่อสารภายนอก

Rev. 02 : 25.05.2018



# 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 (เครื่องฆ่าเชื้อซอ-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 การปิดระบบสาธารณูปโภค
- ❖ WI-KCS-003 การใช้งาน COMBI OVEN
- ❖ WI-KCS-004 การใช้งานเตาอบแก๊ส Roaster Duck

# WI\_KCS (Work Instruction)

- ❖ WI-KCS-005 การใช้งานหม้อชุปไฟฟ้า Electric Indirect Tilting Boiling Pans
- ❖ WI-KCS-006 การใช้งาน Cold room - Freezer room และการจัดเรียงวัตถุดิบ
- ❖ 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 ตารางตรวจทำความสะอาดห้องล้างจานประจำสัปดาห์
- FM-FBS-005 ตารางการทำความสะอาดบ่อดักไขมัน Cleaning Month Checklist Greas Trap

# FM\_FBS (Form)

- FM-FBS-006 ตารางการทำความสะอาด Month Cleaning Checklist
- FM-FBS-007 บันทึกการทำความสะอาด ลิฟท์ขนส่ง Record Cleaning Elevator
- FM-FBS-008 แบบฟอร์มการเปิด-ปิด Fisherman Cafe - Opening and Closing Checklist
- FM-FBS-009 แบบฟอร์มปรุงอาหารผัดปลาหรือสินค้าหมดอายุ
- FM-FBS-010 Check List-Line Buffet

# FM\_FBS (Form)

- FM-FBS-011 แบบฟอร์มการเปิด-ปิด Main Kitchen - Opening and Closing Checklist
- FM-FBS-012 แบบฟอร์มการตรวจสอบสภาพรถใช้ในการขนส่งอาหาร
- 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 (Form)



➤ 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 และความสะดวกต้องให้ได้มากกว่า 90%
- หัวหน้าแผนก อาหารและเครื่องดื่ม มีชื่อว่าอะไร > คุณสุทธิชัย ใจอู่
- ระบบ **ISO45001** 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**
- ให้ออกชื่อน้ำยาสารเคมีที่ใช้ในพื้นที่ และ ใช้ทำอะไร มา 2 ชนิด
- มาตรฐานน้ำมัน ในการทอดซ้ำมีกี่เกณฑ์ อะไรบ้าง > 3 เกณฑ์ - ดุที่สีของน้ำมัน - ทอดอาหารรวมกันไม่เกิน 30 กก - ทอดอาหารรวมกันไม่เกิน 250 นาที
- **MSDS** คือ อะไรและใช้ทำอะไร **Material Safety Data Sheet (MSDS)** นั้น หมายถึงเอกสารข้อมูลความปลอดภัยสารเคมี
- ให้ออกเอกสาร **Form** ที่ใช้ในพื้นที่ มาอย่างน้อย 3 แบบฟอร์ม และพร้อมอธิบาย
- ระบบ **GHPs** คือระบบอะไร และเกี่ยวกับอะไร > การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
- แผนฉุกเฉินที่ต้องเข้ารับอบรม มีอะไรบ้าง ตอบมา 3 ข้อ

# คำถาม