



Package Standard Check List

รายละเอียดของ Supplier

ชื่อบริษัท :	วันที่ Audit :
สถานที่ประกอบการ :	Auditor (s) :
รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ :	ตัวแทนของ Supplier :

สรุปผลการ Audit

วันที่ Audit ล่าสุด :	คะแนน Audit ครั้งนี้ :
คะแนน Audit ครั้งล่าสุด :	

หัวข้อ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	%
1. Traceability	20		
2. Contamination	80		
3. Pest Control	100		
4. Cleaning Program	80		
5. Plant Maintenance	30		
6. Good Manufacturing Practice	110		
7. Product Quality	70		
8. Customer Complaint	10		
Total	500		

หมายเหตุ :- ผลการประเมินแบ่งเกรดตามรายละเอียดดังนี้

เกรด	ระดับคะแนน (%)	ความถี่ในการตรวจประเมินครั้งต่อไป
A	85.1 - 100	2 ปี/ครั้ง
B	75.1 - 85.0	1 ปี/ครั้ง
C	60.1 - 75	6 เดือน/ครั้ง
D	ต่ำกว่า 60	Not Pass เข้าสู่กระบวนการ Approve ใหม่

การทบทวนการ Audit

Auditor

Auditee



รายละเอียดในการ Audit

1. Traceability

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
1.1 มีการจัดทำเอกสารการเรียกคืนผลิตภัณฑ์	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
1.2 Supplier ต้องมีการจัดทำ “ Traceability ” ประจำปี	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



2. Contamination

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
2.1 สังเกตไม่พบสิ่งแปลกปลอมในผลิตภัณฑ์	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
2.2 วิธีการควบคุมสิ่งแปลกปลอมและมีการจัดการที่ดีพอ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
2.3 การป้องกันการปนเปื้อนจากการแตกของหลอดไฟและวัสดุใด ๆ ที่แตก	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
2.4 มีการใช้สารหล่อลื่น ที่เป็น Food Grade เท่านั้นสำหรับพื้นที่สัมผัส กับอาหาร	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
2.5 ทางเดิน บันได และ Conveyer ต้องมีที่ป้องกันการปนเปื้อนใน ผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
2.6 พื้นที่ทั้งหมดต้องปราศจากวัสดุอันตราย ที่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ วัสดุบรรจุภัณฑ์	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
2.7 ภาชนะทั้งหมดมีการระบุฉลากที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
2.8 มีการควบคุมการหมุนเวียนตามลำดับก่อนหลัง โดยครอบคลุมถึง วัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



3. Pest Control

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
3.1 กำหนดแผนการควบคุมสัตว์พาหะ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
3.2 การฝึกอบรมพนักงานกำจัดสัตว์พาหะ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
3.3 สารกำจัดสัตว์พาหะที่ใช้ทุกชนิด ต้องได้รับการอนุญาตใช้โดยหน่วยงานราชการ และต้องมีเอกสารระบุวิธีการจัดเก็บและวิธีการใช้	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
3.4 รายงานการให้บริการการกำจัดสัตว์พาหะ ต้องมีการบันทึกทุกครั้งและจัดเก็บสะดวกต่อการทวนสอบ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
3.5 มีการจัดทำแนวทางการแก้ไขปัญหา จากรายงานการพบร่องรอยของสัตว์พาหะ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
3.6 ไม่พบร่องรอยของสัตว์พาหะ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
3.7 ทุกส่วนที่มีการกำจัดสัตว์พาหะต้องไม่มีการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ หรือเครื่องจักร	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
3.8 จำนวนและสถานที่วางเหยื่อและกับดักมีเอกสารและมีประสิทธิภาพ สถานที่วางกับดักต้องปลอดภัยและถูกทำลายได้ยาก	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
3.9 สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดสัตว์พาหะทุกชนิดต้องมีการติดป้ายระบุและการเก็บรักษาที่ดีพอ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
3.10 ต้องตรวจสอบการจัดเก็บรักษาสินค้าในคลังสินค้า คลังวัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ ต้องวางห่างจากกำแพงอย่างน้อย 18 นิ้ว หรือ 45 เซนติเมตร หรือห่างพอที่จะสามารถเข้าตรวจสอบได้	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



4. Cleaning Program

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
4.1 มีการจัดทำแผนการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.2 สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ ได้รับการอนุญาตจากทางราชการ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.3 มีการจัดทำแผนการฝึกอบรมพนักงาน	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.4 ต้องมีการจัดทำ แผนการตรวจก่อนการปฏิบัติงาน โดยใช้ตารางการตรวจสอบประจำวันโดยการสังเกต และการทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องจักร และต้องมีบันทึกประสิทธิภาพในการทำความสะอาด	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.5 อุณหภูมิ ความดัน และ / หรือ รอบของเวลาสำหรับการทำความสะอาดอัตโนมัติ ต้องมีเอกสาร Procedure เขียนไว้	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.6 การเก็บรักษาอุปกรณ์และสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด อย่างเหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.7 Procedure การทำความสะอาดและการออกแบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.8 การออกแบบเครื่องจักรและการจัดวางเครื่องจักรอย่างเหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



5. Plant Maintenance

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
5.1 แผนการบำรุงรักษา	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.2 การซ่อมบำรุง ต้องสอดคล้องกับแผนการทำความสะอาดที่จัดทำขึ้น และต้องป้องกันการปนเปื้อนต่าง ๆ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.3 การซ่อมบำรุงอุปกรณ์ต้องทำเสร็จสิ้น ต้องไม่พบการใช้อุปกรณ์ซ่อมแซมแบบชั่วคราว	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



6. Good Manufacturing Practices

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
6.1 ต้องมีการจัดทำแผน GMP ครอบคลุมถึง พนักงานซ่อมบำรุง ผู้เยี่ยมชม และแผนการอบรม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.2 มีการจัดทำ การตรวจติดตามภายใน สำหรับ GMP โดยประกอบไปด้วย การประเมินสุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงาน การจัดทำ การตรวจสอบ สภาพของอาคาร (รวมทั้งพื้นที่การผลิต และที่ไม่ใช่พื้นที่การผลิต และพื้นที่โดยรอบ) ต้องมีการจัดทำขึ้น	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.3 พนักงานปฏิบัติตาม GMP	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.4 ของส่วนตัวของพนักงาน มีการเก็บรักษาห่างจากพื้นที่การผลิต	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.5 อุปกรณ์ล้างมือต้องเหมาะสมและสามารถใช้ได้	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.6 มีมาตรการจัดการกับผลิตภัณฑ์ ภาชนะ และ อุปกรณ์ที่ตกพื้น	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.7 พื้นที่การผลิตมีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.8 กำแพง เพดาน และพื้น คลังวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และ สินค้า มีการบำรุงรักษา ให้อยู่ในสภาพที่ดีอยู่เสมอ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.9 วัสดุที่เป็นขยะ และ ขบวนการเก็บขยะที่ถูกกำจัดออกโดยรวดเร็ว และ วิธีการกำจัดที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.10 ประตูและที่กันกันแมลง ต้องมีการอุดรอยแตก รอยแยกตามกำแพงให้เรียบร้อย	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.11 อุปกรณ์และอะไหล่สำรองต้องมีการทำความสะอาดและเก็บรักษาที่ดีพอ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



7. Product Quality

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
7.1 Specification ของสินค้า เป็นฉบับที่ทันสมัย	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
7.2 Ingredient (วัตถุดิบ) : ที่ใช้เป็นไปตาม Specification	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
7.3 Product Cutting ระหว่างการทวนสอบจะมีการทดสอบผลิตภัณฑ์โดยผู้ตรวจสอบทั้งค่าทางกายภาพ และ Sensory Evaluation	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
7.4 QC Program + Record	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
7.5 QA Release Program	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
7.6 First in First out	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
7.7 Non- conforming Product	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			

ตัวแทนฝ่ายบริหารด้านคุณภาพ	ผู้บริหาร
<p>.....</p> <p>QMR Sign</p>	<p>.....</p> <p>Management Sign</p>