



NORTHERN FOOD COMPLEX CO., LTD.

ระเบียบการเข้าบริการ Pest Control

บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด เป็นบริษัทผู้ผลิตและจำหน่ายซีอิ๊ว ซอส และเครื่องปรุงรส ภายใต้ระบบ GMP, HACCP, ISO9001, ISO14001, ISO45001, ISO22000 และ FSS22000 ที่ตระหนักถึงด้านความปลอดภัยของอาหารที่ผลิต (Food Safety) จึงมีระเบียบในการทำบริการด้าน Pest Control เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในซีอิ๊ว ซอส และเครื่องปรุงรสที่ผลิต ลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนข้าม (Cross Contaminate) ดังต่อไปนี้

1. ผู้ให้บริการต้องแสดงบัญชีรายชื่อสารเคมีที่ใช้ในการบริการ
2. การให้บริการทุกครั้งต้องใช้สารเคมีที่แสดงในบัญชีรายชื่อเท่านั้น กรณีที่จะใช้สารเคมีนอกบัญชีรายชื่อสารเคมีที่ใช้ในการบริการ ต้องแจ้งให้ทางบริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด ทราบก่อนทุกครั้ง
3. ผู้เข้าบริการทุกครั้งต้องเป็นพนักงานที่ผ่านการฝึกอบรมการกำจัดสัตว์พาหะแล้ว ตามที่ได้แจ้งไว้เท่านั้น กรณีที่มีพนักงานใหม่เข้ามาให้บริการ ต้องแจ้งให้ทางบริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด ทราบก่อน
4. การติดตั้งกล่องวางเหยื่อหรือกล่องวางกาวดักหนู ต้องมีการล็อกกล่องไม่ให้เคลื่อนย้าย และ Locked ฝากล่องทุกครั้ง
5. ผู้ให้บริการต้องจัดทำรายงานด้านสถิติในการกำจัดสัตว์พาหะและวิเคราะห์แนวโน้มการระบาดแล้วแนะนำแนวทางแก้ไขปัญหาด้าน Pest Control ให้กับทางบริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด ทุกเดือน

ลงชื่อรับทราบ

()

ผู้ให้บริการด้านสัตว์พาหะ

ลงชื่อ

()

เจ้าหน้าที่ผู้รับบริการ