



ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ GHPs

ข้อกำหนด GHP		ฝ่าย/แผนก/ผู้รับผิดชอบ										
		MR/QMR	QC	PC	PD	BN	HR	Pest control	WH	HACCP	RD	DC
1	ทั่วไป											
	ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหารและบุคลากร ความเป็นผู้นำ,ความตระหนัก, การสื่อสารทรัพยากร เพียงพอ											
2	การผลิตขั้นต้น											
	GAP / การแปรรูป / แหล่งที่มา / ผลได้อย่างถูกต้องลักษณะ : การปนเปื้อน ยา ไรศ สารเคมี,จัดเก็บ ขนส่ง,ทำความสะอาด ,บำรุงรักษา ,บุคลากร / ควบคุม supplier,เกณฑ์ ตรวจรับวัตถุดิบ											
3	สถานประกอบการ การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์											
	ทำเลที่ตั้งเหมาะสม / โครงสร้างอาคารสถานที่ ป้องกันการปนเปื้อนข้าม/ สิ่งอำนวยความสะดวก/อุปกรณ์เครื่องมือ สอนเทียบ											
4	การฝึกอบรมและความสามารถ											
	แผนการฝึกอบรม , หลักฐานการฝึกอบรม , ทบทวนความรู้											
5	การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาด และการจำเชื้อและ											
	การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ											
	การทำความสะอาด/ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ / การจัดการขยะและของเสีย											
6	สุขลักษณะส่วนบุคคล											
	สุขภาพของพนักงาน,ความสะอาดส่วนบุคคล การแต่งกาย / ผู้เยี่ยมชม และ ช่างซ่อมบำรุง											
7	การควบคุมการปฏิบัติงาน											
	รายละเอียดผลิตภัณฑ์, ควบคุมอุณหภูมิและเวลา,ปฏิบัติแปรรูปปลอดภัย , ป้องกันการปนเปื้อนข้าม,น้ำ, ไขมัน, การควบคุมเอกสาร, การเรียกคืน											
8	ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจผู้บริโภค											
	วัน เดือน ปี ที่ผลิต หมดอายุ , ข้อแนะนำฉลาก , ข้อควรระวังสารก่อภูมิแพ้, ข้อมูลชี้แจงตอบกลับ											
9	การขนส่ง											
	ออกแบบการขนส่ง,วิธีการขนส่ง,ตรวจสอบความสะอาด											



ต้องตรวจสอบ



มีความเกี่ยวข้องจะตรวจสอบหรือไม่ตรวจสอบก็ได้



ไม่เกี่ยวข้อง

ผู้จัดทำ

๑๙๐๘

นางประภาวรรณ เทพมณี

วันที่ 28/01/23

ผู้อนุมัติ

สุพ/นค ฟ้าโอ

นางสาวสุพรรณมา

พันธุ

วันที่

31.01.2023



ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ HACCP

ข้อกำหนด HACCP		แผนก/ผู้รับผิดชอบ	
		ทีม HACCP	
1	จัดตั้งคณะทำงาน HACCP และระบุขอบข่าย		
	ฝึกอบรม / ทุกหน่วยงาน ผู้เชี่ยวชาญประสบการณ์/ขอบข่าย		
2	อธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และวัตถุประสงค์การนำไปใช้		
	อายุการจัดเก็บ/ ภาชนะบรรจุ/ วิธีการกระจายสินค้า/สถานที่จำหน่าย/ คำแนะนำ/ วิธีการใช้ผลิตภัณฑ์		
3	ระบุวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์ และผู้ใช้		
	ข้อควรระวัง กลุ่มเสี่ยง		
4	จัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต		
	วัตถุดิบ / จัดเก็บ/ ขั้นตอน outsource ,rework,recycling / ของเสีย		
5	ทวนสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต		
	ผู้มีอำนาจลงนาม / Update / ถูกต้อง		
6	จัดทำอันตรายที่เป็นไปได้ซึ่งจะเกิดขึ้น และเกี่ยวข้องกับแต่ละขั้นตอน ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย เพื่อระบุอันตรายที่มีนัยสำคัญ และพิจารณา เพื่อควบคุมอันตราย		
	ชีวภาพ/เคมี/กายภาพ/สารก่อภูมิแพ้/โอกาส/ ความรุนแรง/มาตรการควบคุม ป้องกัน กำจัด		
7	กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม		
	decision tree		
8	กำหนดค่าวิกฤตที่ตรวจสอบ ยืนยันผลแล้วสำหรับแต่ละจุด CCP		
	ค่าเฉพาะ / วัดได้/ อนุญาต/เวลา /การยืนยัน Validation		
9	กำหนดระบบการตรวจเฝ้าระวังสำหรับแต่ละจุด CCP		
	อะไร/อย่างไร/ความถี่/ ที่ไหน/ใคร /บันทึก		
10	กำหนดการปฏิบัติการแก้ไข		
	ใคร/อะไร/อย่างไร/หาสาเหตุไป CAR		
11	การทวนสอบ ยืนยันความใช้ได้ Validation ของแผน HACCP และขั้นตอนการทวนสอบ		
	ตรวจประเมิน /ตรวจเอกสาร /ตรวจผลิตภัณฑ์ /สอบเทียบ		
12	กำหนดการจัดเก็บเอกสารและบันทึก		
	ทะเบียนเอกสาร ใบจัดทำ แจกจ่าย อายุ การทำลาย การจัดเก็บ		
13	การฝึกอบรม		
	โปรแกรมฝึกอบรม/ ทบทวน		



ต้องตรวจสอบ



มีความเกี่ยวข้องจะตรวจหรือไม่ตรวจสอบก็ได้



ไม่เกี่ยวข้อง

ผู้จัดทำ dsd ✓

นางประภาวรรณ เทพมณี

วันที่ 28/01/23

ผู้อนุมัติ สิริวรรณ พิทยกุล

นางสาวสุพรรณา

พันธ์ภู

วันที่ 31.01.2023

ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ ISO9001:2015 และ ISO22000:2018

[illegible]



ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ ISO9001:2015 และ ISO22000:2018

ข้อกำหนด		แผนก/ ผู้รับผิดชอบ											
		MR	QMR	PPC	ฝ่ายผลิต	วิศวกรรม/ สบเทียบ	QA/QC / pest control	คลังสินค้า	R&D	บุคคลและสุขภาพ/	จัดซื้อ	IQA	DC
	8.3 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการ												
	8.4การควบคุมการจัดหากระบวนการ ผลิตภัณฑ์และบริการจากภายนอก												
	8.4.1ทั่วไป												
	8.4.2ประเภทและขอบเขตของการควบคุม												
	8.4.3 ข้อมูลข่าวสารสำหรับผู้ให้บริการภายนอก												
	8.5การผลิตและการบริการ												
	8.5.1การควบคุมการผลิตและบริการ												
	8.5.2 การซัพปิงและสอยกลับได้												
	8.5.3ทรัพย์สินที่เป็นของลูกค้า หรือ ผู้จัดหาจากภายนอก												
	8.5.4การถนอมรักษา												
	8.5.5 กิจกรรมหลังการส่งมอบ												
	8.5.6การควบคุมการเปลี่ยนแปลง												
	8.6 การปล่อยผลิตภัณฑ์และบริการ												
	8.7การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้อง												
	9.การประเมินสมรรถนะ												
	9.1 การเฝ้าติดตาม การวัด การวิเคราะห์ การประเมิน												
	9.1.1มททั่วไป												
	9.1.2ความพึงพอใจของลูกค้า												
	9.1.3การวิเคราะห์ และการประเมิน												
	9.2 การตรวจติดตามคุณภาพ ภายใน												
	9.3การทบทวนโดยฝ่ายบริหาร												
	10.การปรับปรุง												
	10.1ทั่วไป												
	10.2ความไม่สอดคล้องและการปฏิบัติการแก้ไข												
	10.3การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง												



ต้องตรวจสอบ



มีความเกี่ยวข้องจะตรวจสอบหรือไม่ตรวจสอบก็ได้



ไม่เกี่ยวข้อง

ผู้จัดทำ

นางประภาวรรณ เทพมณี

วันที่ 28/01/23

ผู้อนุมัติ

กฤษณา ธีระ

นางสาวสุพรรณ

พันธ์

วันที่ 31.01.2023

ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ FSSC 22000

[illegible]



ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ FSSC 22000

ข้อกำหนด		แผนก/ รับผิดชอบ											
		MR	QMR	PPC	ฝ่ายผลิต	วิศวกรรมเครื่องจักร	QA/QC / Pest control	คลังสินค้า	R&D	บุคคลและสุขภาพ	จัดซื้อ	IQA	DC
	13. คุณสมบัติของส่วนบุคคลสิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน												
	14. การทำซ้ำ												
	15. ขั้นตอนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์												
	16. โกดังเก็บสินค้า												
	17. การให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์												
	18. การปกป้องอาหารและการระมัดระวังด้านจุลชีววิทยาการก่อการร้ายทางอาหาร												
	3. ข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC 22000												
	1. การบริหารจัดการด้านการบริการ												
	2. การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์												
	3. การปกป้องอาหาร												
	4. การป้องกันการปลอมปนอาหาร												
	5. กฎการใช้โลโก้												
	6. การจัดการสารก่อภูมิแพ้												
	7. การติดตามด้านสถานะแวดล้อม												



ต้องตรวจสอบ



ความเกี่ยวข้องจะตรวจสอบหรือไม่ตรวจสอบก็ได้



ไม่เกี่ยวข้อง

ผู้จัดทำ

นางประภาวรรณ เทพมณี
วันที่ 28/01/23

ผู้อนุมัติ

นางสาวสุพรรณา พันธุ์
วันที่ 31-01-2023