



# บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การบริหารการเปลี่ยนแปลง ( management of change)	หน้า 1 ของ 4
รหัสเอกสาร : PM-GR-31	วันที่ประกาศใช้ : 21 กันยายน 2562	แก้ไขครั้งที่ : 03
จัดทำโดย :  ผู้จัดการฝ่ายวางแผน และควบคุมการผลิต	ทบทวนโดย :  ตัวแทนฝ่ายบริหาร	อนุมัติโดย :  ตัวแทนฝ่ายบริหาร

## 1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้มั่นใจว่าเปลี่ยนแปลงใดๆ ที่เกิดขึ้น ได้รับการพิจารณาผลกระทบที่ส่งผล ต่อความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพ ตลอดจนถึงการบริการ หรือมาตรฐาน หรือ ข้อกำหนดหรือ ด้านสิ่งแวดล้อม หรือ ความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน หรือ ข้อกำหนดด้านกฎหมาย เพื่อให้มีการจัดทำมาตรการป้องกัน เพื่อลด หรือ กำจัดหรือ ควบคุม ผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นดังกล่าว ให้เข้าสู่มาตรฐาน และ ดำเนินงาน ตามระบบคุณภาพ หรือมาตรฐาน หรือ ข้อกำหนด ที่วางไว้

## 2. ขอบข่าย

ใช้กับ การสร้างชิ้นใหม่ หรือ การเปลี่ยนแปลง ค่าควบคุม กระบวนการผลิต ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ วัตถุดิบหรือวัสดุที่ช่วยในการผลิต (Processing Aid) บรรจุภัณฑ์ใหม่ การติดตั้งปรับปรุง เครื่องจักรอุปกรณ์ โปรแกรมซอฟต์แวร์ ผังองค์กร หน้าที่ ตำแหน่ง วิธีการตรวจสอบ ตรวจวัด และ ข้อกำหนดใดๆของบริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด เท่านั้น

หมายเหตุ ไม่ครอบคลุม สูตรส่วนประกอบ ส่วนผสม ที่มีการพัฒนาขึ้นมาใหม่ หรือ การเปลี่ยนแปลง ซึ่งรับผิดชอบ โดยแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ไม่ครอบคลุม ข้อกำหนดกฎหมาย ที่มีการเปลี่ยนแปลง ซึ่งรับผิดชอบ โดยเจ้าหน้าที่ปรับปรุงข้อมูลให้ทันสมัย

## 3. คำนิยาม

ไม่มี

## 4. ผู้รับผิดชอบ

หน่วยงานที่ขอเปลี่ยนแปลง ทำหน้าที่ บันทึก จัดทำมาตรการป้องกัน เพื่อลด หรือ กำจัดหรือ ควบคุม



ผลกระทบที่อาจเกิดขึ้น และ รายงานผลการเปลี่ยนแปลง ตลอดจนจัดเก็บบันทึก แสดงในตาราง ดังต่อไปนี้

ขอบข่าย	แผนกผู้รับผิดชอบ
ค่าควบคุม	ฝ่ายผลิต หรือ แผนกควบคุมคุณภาพ
กระบวนการผลิต	ฝ่ายผลิต
การติดตั้งปรับปรุง เครื่องจักรอุปกรณ์	หน่วยงานเจ้าของเครื่องจักรอุปกรณ์
ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ วัตถุดิบหรือวัสดุที่ช่วยในการผลิต (Processing Aid) และบรรจุภัณฑ์จากผู้ขายต่างประเทศ	ฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต
ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ วัตถุดิบหรือวัสดุที่ช่วยในการผลิต (Processing Aid) และบรรจุภัณฑ์จากผู้ขายในประเทศ	แผนกจัดซื้อ
โปรแกรมซอฟต์แวร์	แผนกเทคโนโลยีและสารสนเทศ
ผังองค์กร หน้าที่ ตำแหน่ง	แผนกทรัพยากรมนุษย์
วิธีการตรวจสอบ ตรวจวัด	หน่วยงานเจ้าของวิธีการตรวจสอบ ตรวจวัด

QMR, Food safety team leader, EMR, SMR, LMR ทำหน้าที่ พิจารณาผลกระทบที่ส่งผล ต่อความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพ ข้อกำหนดด้านกฎหมาย ตลอดจนถึงการบริการ หรือ ด้านสิ่งแวดล้อม หรือ ความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน ตลอดจนผลการดำเนินการ กำหนดให้มีการจัดทำมาตรการป้องกัน เพื่อลด หรือ กำจัดหรือ ควบคุม ผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นดังกล่าว และพิจารณาแผนกที่เกี่ยวข้อง / ที่ได้รับผลกระทบ เพื่อทำการสื่อสารให้รับทราบ

หัวหน้าแผนก หรือ ผู้จัดการฝ่าย หรือ ผู้จัดการแผนก หรือผู้จัดการฝ่าย มีหน้าที่ อนุมัติผลการดำเนินการ มาตรการ เบื้องต้น

## 5.ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

5.1 หน่วยงานที่มีการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวในข้อ 5.1 ทำการบันทึกข้อมูลที่มีการเปลี่ยนแปลง ลงในใบบันทึกการเปลี่ยนแปลง (FM - GR - 116) และลงลำดับหมายเลขใบบันทึกการเปลี่ยนแปลง ในช่อง NOC. No. ดังนี้

รหัสแผนก – YY - MM -DD – xxx

รหัสแผนก คือ ตัวอักษรภาษาอังกฤษ 2-3 ตัวอักษร ดังที่ระบุไว้ใน ขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่อง การควบคุม



เอกสาร (PM - GR - 02 )

YY คือ ตัวเลข 2 หลักของปี พ.ศ. ที่เกิดการเปลี่ยนแปลง เช่น 2562 ใช้ 62

MM คือ ตัวเลข 2 หลักของเดือน ที่เกิดการเปลี่ยนแปลง

DD คือ ตัวเลข 2 หลักของวันที่ ที่เกิดการเปลี่ยนแปลง

xxx คือ ตัวเลข 3 หลัก ของลำดับการเปลี่ยนแปลงในปีที่เกิดการเปลี่ยนแปลง ตั้งแต่ 001 ถึง 999

5.2 ผู้บังคับบัญชาสูงสุดของหน่วยงาน เป็นผู้อนุมัติการออกเอกสาร

5.3 หน่วยงานที่มีการเปลี่ยนแปลง ส่งใบบันทึกการเปลี่ยนแปลง ( FM - GR - 116 ) ให้กับ ตัวแทนฝ่ายบริหาร ระบบต่างๆ พิจารณาผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้น แล้วบันทึกใบบันทึกการเปลี่ยนแปลง ( FM - GR - 116 ) ลงใน ดังนี้

5.3.1 QMR หรือ Food safety team leader เป็นผู้พิจารณาผลกระทบที่ส่งผล ต่อความปลอดภัยของ อาหาร คุณภาพ ตลอดจนถึงการบริการ

5.3.2 EMR เป็นผู้พิจารณาผลกระทบที่ส่งผล ด้านสิ่งแวดล้อม

5.3.3 SMR เป็นผู้พิจารณาผลกระทบที่ส่งผลต่อ ความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมใน การทำงาน

5.3.4 LMR เป็นผู้พิจารณาผลกระทบที่ส่งผลต่อ ระบบมาตรฐานแรงงานไทย

5.4 ตัวแทนฝ่ายบริหารระบบต่างๆ ประเมินผลกระทบ และกำหนดให้มีการจัดทำมาตรการป้องกัน เพื่อลด หรือ กำจัดหรือ ควบคุม ผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้นดังกล่าว เช่น การจัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้อง อบรมผู้ที่เกี่ยวข้อง ประเมิน ความเสี่ยงที่เกิดขึ้นต่อ ความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพ ด้านสิ่งแวดล้อม หรือความปลอดภัยในการทำงานและอา ชีวอนามัย แรงงาน

5.5 ตัวแทนฝ่ายบริหารระบบต่างๆ พิจารณาแผนกที่เกี่ยวข้อง / ที่ได้รับผลกระทบ เพื่อกำหนดการสื่อสารให้ผู้ ที่เกี่ยวข้อง รับทราบตามขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่อง การสื่อสาร ( PM -GR -19)

5.6 หลังจากจัดทำมาตรการป้องกัน เพื่อลด หรือ กำจัดหรือ ควบคุม ผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้นดังกล่าว ให้ หน่วยงานที่มีการเปลี่ยนแปลง ดำเนินการแจ้งแผนกที่เกี่ยวข้อง / ที่ได้รับผลกระทบ ให้เห็นด้รับทราบ

5.7 จากการเปลี่ยนแปลงภายใต้ มาตรการป้องกัน เพื่อลด หรือ กำจัดหรือ ควบคุม ผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้น บันทึกลงในใบบันทึกการเปลี่ยนแปลง ( FM - GR - 116 ) หากจำเป็น ให้แนบเอกสารสนับสนุน

5.8 หัวหน้าแผนก หรือ ผู้จัดการฝ่าย เป็นผู้พิจารณาอนุมัติ ผลการดำเนินงาน ที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงภายใต้ มาตรการป้องกัน เพื่อลด หรือ กำจัดหรือ ควบคุม ผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้น

5.9 หน่วยงานที่มีการเปลี่ยนแปลง ทำหน้าที่เก็บเอกสารดังกล่าว ไว้เพื่อใช้ในการอ้างอิงต่อไป

5.10 QMR หรือ Food safety team leader หรือ EMR หรือ SMR หรือ LMR รายงานการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นใน การประชุมทบทวน โดยฝ่ายบริหาร ตามขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่องการทบทวนโดยฝ่ายบริหาร (PM -GR -01)



6. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 6.1 ขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่องการทบทวนโดยฝ่ายบริหาร (PM -GR -01)
- 6.2 ขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่อง การสื่อสาร (PM -GR -19)

7. บันทึกคุณภาพ

- 7.1 ใบบันทึกการเปลี่ยนแปลง (FM - GR - 116)