

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การเตรียมการ และตอบสนอง	หน้า 1 ของ 4
	สถานการณ์ฉุกเฉิน	
รหัสเอกสาร : PM-GR-26	วันที่ประกาศใช้ : 15 มีนาคม 2564	แก้ไขครั้งที่ : 03
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
ผู้จัดการฝ่ายวางแผน และควบคุมการผลิต	ผู้จัดการฝ่ายวางแผน และควบคุมการผลิต	ฝ่ายบริหารคุณภาพ

### 1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้เป็นมาตรฐานกำหนดการปฏิบัติงานในเรื่องการเตรียมการณ์ และเมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉิน สามารถ ตอบสนองสถานการณ์ฉุกเฉิน ทำให้การปฏิบัติงานในระบบคุณภาพมีประสิทธิผล บรรลุวัตถุประสงค์ในการป้องกัน การปนเปื้อน ส่งผลต่อความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ ของลูกค้า

#### 2. ขอบข่าย

ขั้นตอนปฏิบัติงานฉบับนี้ ใช้ในการจัดการสถานการณ์ฉุกเฉิน ทั้งที่พบในขั้นตอน การรับวัตถุดิบ-บรรจุภัณฑ์การ เตรียมวัตถุดิบ -บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต และกิจกรรมระหว่างกระบวนการผลิต กระบวนการจัดเก็บสินค้า กระบวนการควบคุมคุณภาพ และกระบวนการขนส่ง ตลอดจนการส่งออกสินค้า โดยสถานการณ์ฉุกเฉินนั้นจะส่งผล กระทบต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่ผลิต

#### 3. คำนิยาม

- 3.1 สถานการณ์ฉุกเฉิน หมายถึง
- อุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นแบบไม่ตั้งใจให้เกิด โดยไม่คาดคิด หรือเป็นอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นได้(incident) อาจกระทบ ต่อความปลอดภัย ของอาหารที่ผลิต เช่น ไฟไหม้ น้ำท่วม ภัยธรรมชาติ โรคระบาด เป็นต้น
- อุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นแบบตั้งใจให้เกิด การปนเปื้อนโดยเจตนา (Intentional Adulteration) หรือการก่อการร้าย ผ่านทางอาหาร (Food Terrorism)
- 3.2 ผู้เกี่ยวข้อง หมายถึง ผู้อยู่ในสถานการณ์ฉุกเฉิน

### 4. ผู้รับผิดชอบ

- 4.1 ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต มีหน้าที่
  - 4.1.1 พิจารณาจัดทำแผนเตรียมการณ์และวิธีตอบสนองสถานการณ์ฉุกเฉิน



หน้าที่ 2

- 4.2 ผู้เกี่ยวข้อง มีหน้าที่ แจ้งต่อผู้บังคับบัญชา โดยด่วน เมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉิน ตามแผนเตรียมการณ์และวิธี ตอบสนองสถานการณ์ฉุกเฉิน
- 4.3 ผู้จัดการฝ่าย /ผู้จัดการแผนก / หัวหน้าแผนก มีหน้าที่ ดำเนินการสั่งการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นในสถานการณ์ จกเจิน และดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ NC
  - 4.4 ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ มีหน้าที่
- 4.4.1 อนุมัติแผนเตรียมการณ์และวิธีตอบสนองสถานการณ์ฉุกเฉิน และอนุมัติผลการประเมินความเสี่ยงที่จะ เกิดสถานการณ์ฉุกเฉิน
- 4.4.2 รายงานสถานการณ์ฉุกเฉินต่อผู้จัดการทั่วไป และร่วมพิจารณาผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่เป็นไปตาม ข้อกำหนด ความปลอดภัยในอาหาร ที่เกิดในสถานการณ์ฉุกเฉินนั้น
  - 4.5 ผู้จัดการทั่วไป
- 4.5.1 สนับสนุนการดำเนินการจัดหาทรัพยากรให้พอเพียง เตรียมการตอบสนองสถานการณ์ฉุกเฉิน ที่อาจ เกิดขึ้น
  - 4.5.2 พิจารณาดำเนินการกับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความไม่ปลอดภัยในอาหารที่เกิดในสถานการณ์ฉุกเฉินนั้น
  - 4.5.3 ประชุมทบทวนผลสถานการณ์ฉุกเฉิน ในการประชุมทบทวนผู้บริหาร
  - 4.6 หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ มีหน้าที่
    - 4.6.1กำหนดเลขที่ใบ NCR
    - 4.6.2ติดตามสถานะของ NC
    - 4.6.3 เก็บประวัติ
- 4.7 ผู้จัดการทั่วไป มีหน้าที่ ในการสนับสนุนการดำเนินการจัดหาทรัพยากรให้พอเพียง เตรียมการตอบสนอง สถานการณ์ฉุกเฉินที่อาจเกิดขึ้น

#### 5. ขั้นตอนดำเนินงาน

- 5.1ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิตพิจารณาจัดทำแผนเตรียมการและการตอบสนองเมื่อเกิด สถานการณ์ฉุกเฉิน (SP-GR–127) โดยพิจารณาจากผลการดำเนินงานจริง ปีละ 1 ครั้งตามแผนสถานการณ์ฉุกเฉิน และในกรณีที่เกิดสถานการณ์ฉุกเฉินขึ้นมา ให้ปรับปรุงแผนฯ ตามความเหมาะสม
- 5.2 ฝ่ายบริหารคุณภาพ ทำการอนุมัติแผนเตรียมการและการตอบสนองเมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉิน (SP-GR-127) และผลของการประเมินความเสี่ยงโอกาสที่จะเกิดสถานการณ์ฉุกเฉิน
- 5.3 ฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ จัดให้มีการฝึกอบรมด้านแผนการเตรียมรับสถานการณ์ฉุกเฉิน ตามขั้นตอนการ ปฏิบัติงานเรื่องการฝึกอบรม (PM-GR-06), การซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ ตามขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่องการ



หท้าที่

บำรุงรักษาเครื่องจักร (PM–EN-01), การจัดหาทรัพยากร ตามขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่องการจัดซื้อ-จัดจ้าง (PM–PC-02), คู่มือคุณภาพระบบ ISO 9001:2015 ISO 22000:2018 และ FSSC 22000 (QM-01), คู่มือคุณภาพระบบ GHP (QM-02), และ คู่มือคุณภาพระบบ HACCP (QM-03) ปีละ 1 ครั้ง

- 5.4 ผู้เกี่ยวข้อง ดำเนินการตามแผนเตรียมการและการตอบสนองเมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉิน (SP-GR-127)
- 5.5 เมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉิน ผู้เกี่ยวข้อง มีหน้าที่ แจ้งต่อผู้บังคับบัญชาโดยทันที และดำเนินการแก้ไขเบื้องต้น ยกตัวอย่างเช่น การเกิดภัยธรรมชาติ, เคลื่อนย้ายสินค้าที่มีโอกาสปนเปื้อนออกจากพื้นที่, การรั่วไหลของสารเคมีให้ อพยพออกตามแผนอพยพ, รถขนส่งสินค้าคว่ำ ให้ประสานงานการรับผิดชอบกับบริษัทขนส่ง ซึ่งในกรณีนี้ กำหนดให้ บริษัทขนส่งเป็นผู้รับผิดชอบกับสินค้าทั้งหมด โดยไม่อนุญาตให้ใช้สัญลักษณ์หรือตราของโรงงาน เป็นต้น
- 5.6 ในการประมินความเสียหายของวัตถุดิบ, วัตถุดิบระหว่างการผลิต, บรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ ให้หัวหน้าแผนก ควบคุมคุณภาพ ออกรายงานผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (NCR) (FM-QC-13) เพื่อแจ้งให้ทราบว่ามี ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ตามขั้นตอนการปฏิบัติการเรื่อง การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (PM-QC-05) กรณีที่พิจารณาแล้วว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาจากสถานการณ์ฉุกเฉิน ได้ส่งออกจากโรงงานให้ ดำเนินการตามวิธีการปฏิบัติงานเรื่อง การถอดถอนและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ (WI-GR-12)
  - 5.7 ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ และผู้จัดการทั่วไป พิจารณาสั่งการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ NC
- 5.8 ผู้จัดการฝ่าย /ผู้จัดการแผนก / หัวหน้าแผนก กำหนดสาเหตุและวิธีการแก้ไขและป้องกัน ของกรณีที่ไม่เป็นไป ตามข้อกำหนดแล้วดำเนินการแก้ไข
- 5.9 ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ เป็นผู้สรุปรายงาน ในการประชุมทบทวนฝ่ายบริหาร ตามขั้นตอนการปฏิบัติเรื่อง การประชุมทบทวนโดยฝ่ายบริหาร (PM-GR-01)
  - 5.10 บันทึกผล/จัดเก็บประวัติ
- 5.10.1 พนักงานควบคุมคุณภาพ ทำการจัดเก็บรายงานผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (NCR (FM-QC-13)
  - 5.10.2 เจ้าหน้าที่ควบคุมเอกสาร จัดเก็บบันทึกการทบทวนโดยฝ่ายบริหาร (FM-GR-02) และจัดเก็บประวัติ



หน้าที่ 4

### 6. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 6.1 คู่มือคุณภาพระบบ ISO 9001:2015 ISO 22000:2018 และ FSSC 22000 (QM-01)
- 6.2 คู่มือคุณภาพระบบ GHP (QM-02)
- 6.3 คู่มือคุณภาพระบบ HACCP (QM-03)
- 6.4 ขั้นตอนการปฏิบัติเรื่อง การประชุมทบทวนโดยฝ่ายบริหาร (PM-GR-01)
- 6.5 ขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่องการฝึกอบรม (PM-GR-06)
- 6.6 ขั้นตอนการปฏิบัติการเรื่อง การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (PM-QC-05)
- 6.7 ขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่องการบำรุงรักษาเครื่องจักร (PM–EN-01)
- 6.8 ขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่องการจัดซื้อ-จัดจ้าง (PM-PC-02)
- 6.9 เอกสารสนับสนุนเรื่องแผนเตรียมการ และการตอบสนองเมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉิน (SP-GR-127)
- 6.10 วิธีการปฏิบัติงานเรื่อง การถอดถอนและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ (WI-GR-12)

### 7. บันทึกคุณภาพ

- 7.1 รายงานผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (NCR) (FM-QC-13)
- 7.2 บันทึกการทบทวนโดยฝ่ายบริหาร (FM-GR-02)