

Issue date : 05/06/13

Package Standard Check List

รายละเอียดของ Supplier

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

สรุปผลการ Audit

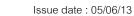
วันที่ Audit ล่าสุด :	คะแนน Audit ครั้งนี้ :
คะแนน Audit ครั้งล่าสุด :	

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
А	85.1 - 100	2 ปี/ครั้ง
В	75.1 - 85.0	1 ปี/ครั้ง
С	60.1 - 75	6 เดือน/ครั้ง
D	ต่ำกว่า 60	Not Pass เข้าสู่กระบวนการ Appove ใหม่

การทบทวนการ Audit		
Auditor	Auditee	





รายละเอียดในการ Audit

1. Traceability

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
1.1 มีการจัดทำเอกสารการเรียกคืนผลิตภัณฑ์	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
1.2 Supplier ต้องมีการจัดทำ " Traceability " ประจำปี	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
	Actual Points :		
	Possible Points :		



Issue date: 05/06/13



2. Contamination

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





3. Pest Control

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
3.1 กำหนดแผนการควบคุมสัตว์พาหะ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
3.2 การฝึกอบรมพนักงานกำจัดสัตว์พาหะ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
3.3 สารกำจัดสัตว์พาหะที่ใช้ทุกชนิด ต้องได้รับการอนุญาตใช้โดย	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
หน่วยงานราชการ และต้องมีเอกสารระบุวิธีการจัดเก็บและวิธีการใช้	□NA		
3.4 รายงานการให้บริการการกำจัดสัตว์พาหะ ต้องมีการบันทึกทุกครั้งและ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
จัดเก็บสะดวกต่อการทวนสอบ	□NA		
3.5 .มีการจัดทำแนวทางการแก้ไขปัญหา จากรายงานการพบร่องรอยของ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
สัตว์พาหะ	□NA		
3.6 ไม่พบร่องรอยของสัตว์พาหะ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
3.7 ทุกส่วนที่มีการกำจัดสัตว์พาหะต้องไม่มีการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
บรรจุภัณฑ์ หรือเครื่องจักร	□NA		
3.8 จำนวนและสถานที่วางเหยื่อและกับดักมีเอกสารและมีประสิทธิภาพ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
สถานที่วางกับดักต้องปลอดภัยและถูกทำลายได้ยาก	□NA		
3.9 สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดสัตว์พาหะทุกชนิดต้องมีการติดป้ายระบุและ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
การเก็บรักษาที่ดีพอ	□NA		
3.10 ต้องตรวจสอบการจัดเก็บรักษาสินค้าในคลังสินค้า คลังวัตถุดิบ และ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
บรรจุภัณฑ์ ต้องวางห่างจากกำแพงอย่างน้อย 18 นิ้ว หรือ 45 เซนติเมตร	□NA		
หรือห่างพอที่จะสามารถเข้าตรวจสอบได้			
	Actual Points :		
	Possible Points :		

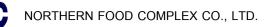


Issue date : 05/06/13



4. Cleaning Program

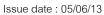
หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
4.1 มีการจัดทำแผนการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
4.2 สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ ได้รับการอนุญาตจาก	□10 □7 □5 □0		
ทางราชการ	□NA		
4.3 มีการจัดทำแผนการฝึกอบรมพนักงาน	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
4.4 ต้องมีการจัดทำ แผนการตรวจก่อนการปฏิบัติงาน โดยใช้ตารางการ	□10 □7 □5 □0		
ตรวจสอบประจำวันโดยการสังเกต และการทดสอบประสิทธิภาพของ	□NA		
เครื่องจักร และต้องมีบันทึกประสิทธิภาพในการทำความสะอาด			
4.5 อุณหภูมิ ความดัน และ / หรือ รอบของเวลาสำหรับการทำความ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
สะอาดอัตโนมัติ ต้องมีเอกสาร Procedure เขียนไว้	□NA		
4.6 การเก็บรักษาอุปกรณ์และสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด อย่างเหมาะสม	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
4.7 Procedure การทำความสะอาดและการออกแบบเพื่อป้องกันการ	□10 □7 □5 □0		
ปนเปื้อนข้าม	□NA		
4.8 การออกแบบเครื่องจักรและการจัดวางเครื่องจักรอย่างเหมาะสม	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
	Actual Points :		
	Possible Points :		



Issue date : 05/06/13

5. Plant Maintenance

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
5.1 แผนการบำรุงรักษา	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
5.2 การซ่อมบำรุง ต้องสอดคล้องกับแผนการทำความสะอาดที่จัดทำขึ้น	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
และต้องป้องกันการปนเปื้อนต่าง ๆ	□NA		
5.3 การซ่อมบำรุงอุปกรณ์ต้องทำเสร็จสิ้น ต้องไม่พบการใช้อุปกรณ์	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
ซ่อมแซมแบบชั่วคราว	□NA		
	Actual Points :		
	Possible Points :		





6. Good Manufacturing Practices

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
6.1 ต้องมีการจัดทำแผน GMP ครอบคลุมถึง พนักงานซ่อมบำรุง ผู้เยี่ยม	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
ชม และแผนการอบรม	□NA		
6.2 มีการจัดทำการตรวจติดตามภายใน สำหรับ GMP โดยประกอบไปด้วย	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
การประเมินสุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงาน การจัดทำการตรวจสอบ	□NA		
สภาพของอาคาร (รวมทั้งพื้นที่การผลิต และที่ไม่ใช่พื้นที่การผลิต และพื้นที่			
โดยรอบ) ต้องมีการจัดทำขึ้น			
6.3 พนักงานปฏิบัติตาม GMP	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
6.4 ของส่วนตัวของพนักงาน มีการเก็บรักษาห่างจากพื้นที่การผลิต	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
6.5 อุปกรณ์ล้างมือต้องเหมาะสมและสามารถใช้ได้	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
6.6 มีมาตรการจัดการกับผลิตภัณฑ์ ภาชนะ และ อุปกรณ์ที่ตกพื้น	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
6.7 พื้นที่การผลิตมีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่เหมาะสม	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
6.8 กำแพง เพดาน และพื้น คลังวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และ สินค้า มีการ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
บำรุงรักษา ให้อยู่ในสภาพที่ดีอยู่เสมอ	□NA		
6.9 วัสดุที่เป็นขยะ และขบวนการเก็บขยะที่ถูกกำจัดออกโดยรวดเร็ว และ	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
วิธีการกำจัดที่เหมาะสม	□NA		
6.10 ประตูและที่กั้นกันแมลง ต้องมีการอุดรอยแตก รอยแยกตามกำแพงให้	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
เรียบร้อย	□NA		
6.11 อุปกรณ์และอะไหล่สำรองต้องมีการทำความสะอาดและเก็บรักษาที่	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
ดีพอ	□NA		
	Actual Points :		
	Possible Points :		
		1	Į



NORTHERN FOOD COMPLEX CO., LTD.

Issue date : 05/06/13

7. Product Quality

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
7.1 Specification ของสินค้า เป็นฉบับที่ทันสมัย	□10 □ 7 □ 5 □ 0		
	□NA		
7.2 Ingredient (วัตถุดิบ) : ที่ใช้เป็นไปตาม Specification	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
7.3 Product Cutting ระหว่างการทวนสอบจะมีการทดสอบผลิตภัณฑ์โดย	□10 □7 □5 □0		
ผู้ตรวจสอบทั้งค่าทางกายภาพ และ Sensory Evaluation	□NA		
7.4 QC Program + Record	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
7.5 QA Release Program	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
7.6 First in First out	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
7.7 Non- conforming Product	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
	Actual Points :		
	Possible Points :		



NORTHERN FOOD COMPLEX CO., LTD.

Issue date: 05/06/13

8. Customer Complaint

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
8.1 มีขั้นตอนการดำเนินการเมื่อได้รับข้อร้องเรียนอย่างชัดเจน	□10 □7 □5 □0		
	□NA		
	Actual Points :		
	Possible Points :		

เกณฑ์การให้คะแนน

10 คะแนน : มีการจัดทำเอกสารและการประยุกต์ใช้อย่างครบถ้วน

7 คะแนน : มีการจัดทำเอกสาร แต่การประยุกต์ใช้ยังไม่ครบถ้วน

5 คะแนน : มีการจัดทำเอกสาร และการประยุกต์ใช้บางส่วน

0 คะแนน : ไม่มีการจัดทำเอกสารและการประยุกต์ใช้

N/A : ไม่เกี่ยวข้อง

ข้อเสนอความคิดเห็น / ข้อเสนอแนะ

ตัวแทนฝ่ายบริหารด้านคุณภาพ	ผู้บริหาร	
QMR Sign	Management Sign	