



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

คู่มือคุณภาพ	เรื่อง : คู่มือคุณภาพ มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7	หน้า 1 ของ 29
รหัสเอกสาร: QM - 07	วันที่ประกาศใช้ : 20 กรกฎาคม 2561	แก้ไขครั้งที่ : 04
จัดทำโดย: ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ	ทบทวนโดย: ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ	อนุมัติโดย: ตัวแทนฝ่ายบริหาร



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

ก

คำนำ

คู่มือคุณภาพ มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 ฉบับนี้ได้จัดทำขึ้นเพื่อแสดงถึงวัตถุประสงค์ และความมุ่งมั่นของ บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด ที่จะดำเนินธุรกิจผลิตเครื่องปรุงรสอาหารที่มีความปลอดภัย โดยได้จัดแบ่งเอกสารเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1: เป็นข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2: เป็นการประยุกต์ใช้มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7

ทั้งนี้ ได้แสดงถึงการบริหารงานในระบบคุณภาพ และการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งได้ นำ มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 มาปฏิบัติ และประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่า เครื่องปรุงรสอาหารที่ผลิตโดย บริษัท นอร์ทเทอรันฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด มีด้านความปลอดภัย และคุณภาพที่สอดคล้องกับกฎหมาย ผลิตภายใต้ระบบ HACCP และระบบบริหารคุณภาพ มาตรฐานในการควบคุมสภาพแวดล้อมของสถานประกอบการ รวมถึงผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และบุคลากร และสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า สามารถส่งสินค้าให้กับองค์กรค้าปลีกใน สหราชอาณาจักร

(นางอัจฉรา ขนหงษ์)

ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

๗

สารบัญ

คำนำ	ก
สารบัญ	๗
ส่วนที่ 1 ทัวไป	2
ประวัติบริษัท	2
ผังองค์กร	3
อำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบ	4
วัตถุประสงค์การจัดทำมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7	13
ความมุ่งมั่นในการจัดทำมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7	14
ขอบเขตการจัดจัดทำมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7	15
นิยามศัพท์	16
ส่วนที่ 2 ภาพรวมการประยุกต์ใช้มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard for Food	18
ความมุ่งมั่น	18
นโยบายความปลอดภัยของอาหาร	20
Business Flow Northern food complex Co., Ltd.	21
ความสัมพันธ์ระหว่างมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 กับขั้นตอนการดำเนินการขององค์กร	22
การแบ่งพื้นที่ผลิตตามมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7	26



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

หน้า 2

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ประวัติบริษัท

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด เป็นผู้ดำเนินการผลิตซีอิ๊วญี่ปุ่นเพื่อจำหน่ายในประเทศ และต่างประเทศ รายหนึ่ง โดยได้เริ่มผลิตซีอิ๊วญี่ปุ่น ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540 บริษัทฯ มีเนื้อที่บริเวณโรงงานทั้งหมด 34,000 ตารางเมตร แบ่งเป็นเนื้อที่อาคารประมาณ 6,800 ตารางเมตร พนักงานทั้งสิ้น 78 คน และมีผู้เชี่ยวชาญชาวญี่ปุ่น เป็นผู้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการผลิตและควบคุมคุณภาพ

ที่ตั้ง

โรงงานและสำนักงาน : เลขที่ 99/3 ถ.เชียงราย-ดงมะดะ ต.แม่กรณ์ อ.เมือง
จ. เชียงราย รหัสไปรษณีย์ 57000
หมายเลขโทรศัพท์ (053) 673985-6 หมายเลขโทรสาร.(053) 726998
www.northernfoodcomplex.com

สำนักงานใหญ่ : เลขที่ 333/16 อาคารยูไนเต็ดเทรดเดอร์ ชั้น10 สุขุมวิท55 (ทองหล่อ) ถ. สุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110
หมายเลขโทรศัพท์ 02-1852751 หมายเลขโทรสาร 02-1852750

ผู้รับผิดชอบการจัดตั้งระบบ
เริ่มก่อสร้างเมื่อ

นายสุชาติ พังประเสริฐกุล
ปี พ.ศ. 2537 โดยมีทุนจดทะเบียนครั้งแรก 160 ล้านบาท (หนึ่งร้อยหกสิบล้านบาท) ปัจจุบันเพิ่มทุนจดทะเบียนเป็น 234 ล้านบาท (สองร้อยสามสิบล้านบาท)

ประเภทอุตสาหกรรม

ผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสอาหาร เช่น ซีอิ๊วญี่ปุ่น, ซีอิ๊วจีน, ซอสปรุงรส และน้ำส้มสายชูอินทรีย์

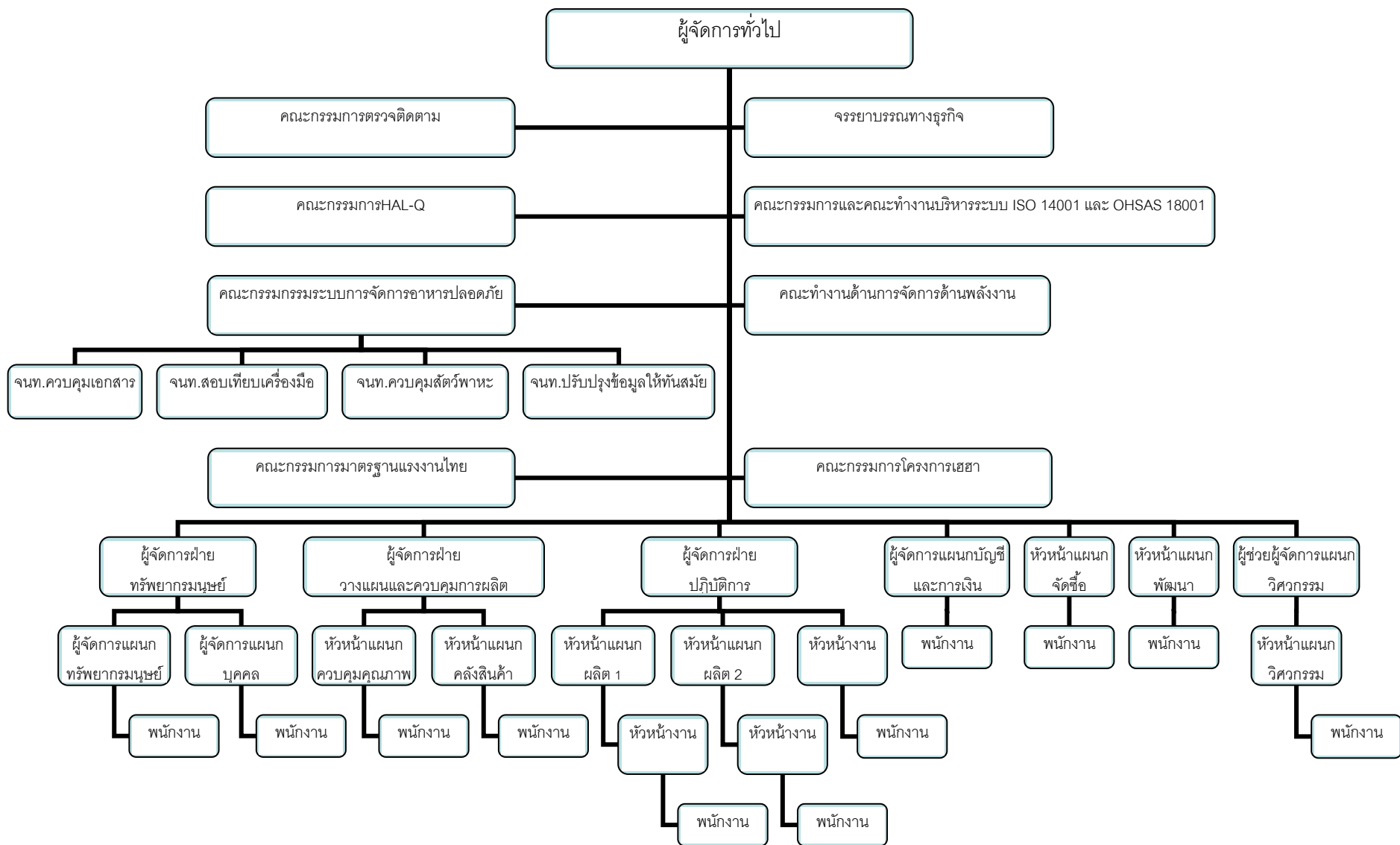
กำลังการผลิต

ซีอิ๊วญี่ปุ่น, ซีอิ๊วจีน และซอสปรุงรส 4,000,000 ลิตร/ปี
น้ำส้มสายชูอินทรีย์ 120,000 ลิตร/ปี



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

ผังองค์กร





บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด



อำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบ

การบริหารจัดการด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารของพนักงานในระดับต่าง ๆ มีอำนาจในการตัดสินใจ และ หน้าที่ความรับผิดชอบ ดังต่อไปนี้

ผู้จัดการทั่วไป

1. กำหนดนโยบาย และยุทธศาสตร์ การปฏิบัติงานส่วนโรงงาน รวมทั้ง ด้านคุณภาพและความ ปลอดภัยของการผลิตสินค้าอาหาร
2. ควบคุมดูแล ติดตามการปฏิบัติงานทุกส่วนของโรงงานให้สอดคล้องกับนโยบายหลักให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด
3. ประเมินผลการปฏิบัติงานของทุกหน่วยงาน เพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงประสิทธิภาพการปฏิบัติงาน
4. สนับสนุนการจัดทำมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
5. อนุมัติการแต่งตั้งตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ (QMR) และคณะทำงานความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Team)
6. เป็นประธานในการประชุมทบทวนระบบคุณภาพของผู้บริหารเพื่อกำหนดมาตรการในการป้องกันและแก้ไข ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร

คณะกรรมการตรวจติดตาม (INTERNAL AUDIT TEAM)

1. ศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. ศึกษากฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ ข้อกำหนด มาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานระบบบริหารต่างๆ
3. ทบทวนสถานะปัจจุบันด้านมาตรฐานระบบบริหารต่างๆของ บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด
4. จัดทำแผนการดำเนินงาน
5. จัดทำคู่มือต่างๆ ที่จะต้องใช้ในการดำเนินงานตามระบบบริหารต่างๆ
6. ดำเนินงานตามแผนงาน และรายงานความคืบหน้าต่อตัวแทนฝ่ายบริหาร

คณะกรรมการHAL-Q (HAL-Q TEAM)

1. ศึกษาเกี่ยวกับข้อกำหนดระบบบริหาร Halal
2. ทบทวนสถานะปัจจุบันด้านการบริหารคุณภาพของ บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด
3. จัดทำคู่มือต่างๆ ที่จะต้องใช้ในการดำเนินงานตามระบบบริหารคุณภาพ Halal
4. รายงานความคืบหน้าต่อตัวแทนฝ่ายบริหาร



จรรยาบรรณทางธุรกิจ (CODE OF CONDUCT)

บริษัทฯ ยึดมั่นในแนวทางการดำเนินธุรกิจที่ดี ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความรับผิดชอบต่อ ความโปร่งใส และความซื่อสัตย์สุจริต ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินงานขององค์กรดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ บรรลุตามวัตถุประสงค์ และเป้าหมายที่วางไว้ บริษัทฯ ได้กำหนดจรรยาบรรณทางธุรกิจ ซึ่งผู้บริหาร และพนักงาน จะยึดถือเป็นแนวทางการปฏิบัติในการ ทำงาน ดังนี้

1. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจของบริษัทฯ
2. การปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรับผิดชอบต่อ ความซื่อสัตย์สุจริต ความซื่อสัตย์สุจริต และความซื่อสัตย์สุจริต
3. รักษาผลประโยชน์อันชอบธรรมของบริษัทฯ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความขัดแย้งทางผลประโยชน์
4. การรักษาข้อมูลอันเป็นความลับของบริษัทฯ
5. การรักษาทรัพย์สินของบริษัทฯ
6. หลีกเลี่ยงการรับของขวัญ ของกำนัล และการเลี้ยงรับรองทางธุรกิจ
7. การใช้สิทธิทางสังคมและการเมือง
8. การปฏิบัติต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้วยความเป็นธรรม

คณะกรรมการและคณะทำงานบริหารระบบ ISO 14001 และ OHSAS 18001

(ENVIRONMENTAL & OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY MANAGEMENT TEAM)

1. ศึกษาเกี่ยวกับข้อกำหนดระบบบริหารคุณภาพ ISO 14001 และ OHSAS 18001
2. ทบทวนสถานะปัจจุบันด้านการบริหารคุณภาพของ บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู๊ด คอมเพล็กซ์ จำกัด
3. จัดทำคู่มือต่างๆ ที่จะต้องใช้ในการดำเนินงานตามระบบบริหารคุณภาพ ISO 14000 และ OHSAS 18001
4. รายงานความคืบหน้าต่อตัวแทนฝ่ายบริหาร



คณะกรรมการจัดการด้านพลังงาน (CONSERVATION OF ENERGY MANAGEMENT TEAM)

1. ดำเนินการจัดการพลังงานให้สอดคล้องกับนโยบายอนุรักษ์พลังงานและวิธีการจัดการพลังงานของโรงงาน
2. ประสานงานกับหน่วยงานทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อขอความร่วมมือในการปฏิบัติตามนโยบายอนุรักษ์พลังงานและวิธีการจัดการพลังงานรวมทั้งจัดฝึกอบรมหรือกิจกรรมด้านการอนุรักษ์พลังงานให้เหมาะสมกับพนักงานในแต่ละ หน่วยงาน
3. ควบคุมดูแลให้วิธีการจัดการพลังงานของโรงงานควบคุมดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ โดยกำหนดให้มีการดำเนินการ ดังนี้
 - รวบรวมข้อมูลการใช้พลังงานที่ผ่านมาจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
 - ตรวจสอบสถานภาพการใช้พลังงานในปัจจุบันของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
 - ตรวจสอบผลการดำเนินงานและการจัดการพลังงานของหน่วยงานต่าง ๆ จากรายงานผลการดำเนินงานที่หน่วยงานแต่ละหน่วยได้จัดทำขึ้น
4. รายงานผลการดำเนินงานให้กับเจ้าของโรงงานควบคุมหรือผู้บริหารระดับสูง
5. ทบทวนนโยบายอนุรักษ์พลังงานและการจัดการพลังงานอย่างสม่ำเสมอ พร้อมทั้งรวบรวมข้อเสนอแนะเกี่ยวกับนโยบายและวิธีการจัดการพลังงานให้เจ้าของโรงงานหรือผู้บริหารระดับสูงทราบ
6. ดำเนินการตามกฎหมาย และด้านอื่นตามที่ได้รับมอบหมาย

คณะกรรมการมาตรฐานแรงงานไทย (THAI LABOR STANDARD TEAM)

1. พิจารณากำหนด ทบทวนนโยบายและวัตถุประสงค์ด้านความรับผิดชอบต่อสังคม ของบริษัทฯ
2. ดูแลให้หน่วยงานในสังกัดนาระบบ มรท.8001: 2553 ไปปฏิบัติตามมีประสิทธิภาพ
3. ติดตามและรายงานผลการปฏิบัติงานตามที่ประชุม และความคืบหน้าของกิจกรรมต่างๆ เรื่องต่างๆที่จำเป็นต้องปรับปรุง และป้องกันสิ่งที่ไม่จำเป็นตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับแผนงาน
4. ควบคุมดูแลและปฏิบัติการแก้ไขและป้องกันสิ่งที่ไม่จำเป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับแรงงาน
5. ทบทวนความเหมาะสมและประสิทธิภาพของระบบ มรท.8001: 2553
6. ให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา ระบบ มรท. 8001: 2553



คณะทำงานอาหารปลอดภัย (FOOD SAFETY TEAM)

1. ศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐาน ระบบ GMP, HACCP, ISO 9001: 2008, ISO 22000: 2005 และ มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. ทบทวนสถานะปัจจุบันด้านการบริหารคุณภาพของ บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด
3. จัดทำแผนการดำเนินงาน
4. จัดทำคู่มือต่างๆ ที่จะต้องใช้ในการดำเนินงานตามระบบบริหารคุณภาพ
5. ดำเนินงานตามแผนงาน
6. รายงานความคืบหน้า และ ความไม่ปลอดภัยของอาหารที่ผลิตต่อตัวแทนฝ่ายบริหาร

เจ้าหน้าที่ควบคุมเอกสาร

1. จัดทำ ตรวจสอบ สำเนา แจกจ่ายเอกสาร ณ จุดใช้งานให้ครบถ้วนและถูกต้อง
2. ดำเนินการแก้ไข ปรับปรุง เอกสารให้มีความทันสมัยอยู่เสมอ
3. นำเสนอ แก้ไข ยกเลิก จัดทำเพิ่มเอกสาร
4. ติดตามการนำไปใช้ของเอกสาร

เจ้าหน้าที่สอบเทียบเครื่องมือวัด

1. จัดทำทะเบียนเครื่องมือวัด และอุปกรณ์วัด ภายในแผนกที่รับผิดชอบ
2. จัดทำแผนการสอบเทียบเครื่องมือวัด และอุปกรณ์วัด ภายในแผนกที่รับผิดชอบ
3. ดำเนินการสอบเทียบเครื่องมือวัด และอุปกรณ์วัด ตามแผนงานที่กำหนด
4. รายงานผลการดำเนินงานต่อตัวแทนฝ่ายบริหาร

เจ้าหน้าที่ควบคุมสัตว์พาหะ

1. ศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐาน ของระบบ GMP , HACCP , ISO 9001 : 2008 , ISO 22000 : 2005 และ มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 ในเรื่องการควบคุมสัตว์พาหะ
2. ทบทวนสถานะปัจจุบันด้านการบริหารคุณภาพด้านการกำจัดสัตว์พาหะของ บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด
3. จัดทำแผนการดำเนินงาน
4. กำหนดแผนงาน และประสานงานกับแผนกต่างๆ ในการดำเนินการกำจัดสัตว์พาหะของบริษัท ที่รับจ้างกำจัดสัตว์พาหะ



5. ดำเนินงานตามแผนงาน และทวนสอบการทำงานของบริษัทที่รับจ้างกำจัดสัตว์พาหะ
6. ติดตามผลการดำเนินการกำจัดสัตว์พาหะ และวิเคราะห์แนวโน้มการระบาดของสัตว์พาหะ ในพื้นที่
7. รายงานผลการดำเนินงานต่อตัวแทนฝ่ายบริหาร

เจ้าหน้าที่ปรับปรุงข้อมูลให้ทันสมัย

1. ปรับปรุงข้อมูล ข่าวสาร ข้อกำหนด กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ ข้อกำหนดใน มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 กฎหมายด้านสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัย ในอาชีพะ อนามัยในการทำงาน และ ด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
2. แจ้งผลการปรับปรุงข้อมูล ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบ
3. รายงานผลการดำเนินงานต่อตัวแทนฝ่ายบริหาร

ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรมนุษย์

1. ปฏิบัติตามนโยบายการบริหารบุคคลและธุรการ ตามระบบคุณภาพ ISO 9001: 2015 และระบบการจัดการมาตรฐาน ISO 22000: 2005
2. ดำเนินกิจกรรมทบทวนการเปลี่ยนแปลงแก้ไขเกี่ยวกับระเบียบปฏิบัติบริษัท
3. ควบคุมดูแลงานด้านบริหารงานบุคคล จัดหา ควบคุม คัดค่าตอบแทน ประเมินผล
4. ประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ จากภายนอกที่มาติดต่อภายในบริษัท
5. จัดทำแผนการฝึกอบรมประจำปี
6. กำหนดมาตรการแก้ไขและป้องกันปัญหารวมทั้งนำไปปฏิบัติร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางคุณภาพ และ ความปลอดภัยของอาหาร ในกรณีที่เกิดพบปัญหา
7. รายงานผลการปฏิบัติทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บังคับบัญชา

ผู้จัดการแผนกทรัพยากรมนุษย์

1. ปฏิบัติตามนโยบายการบริหารบุคคล ตามระบบคุณภาพ ISO 9001: 2015 และระบบการจัดการมาตรฐาน ISO 22000: 2005
2. ดำเนินกิจกรรมทบทวนการเปลี่ยนแปลงแก้ไขเกี่ยวกับระเบียบปฏิบัติบริษัท
3. ควบคุมดูแลงานด้านบริหารงานบุคคล จัดหา ควบคุม คัดค่าตอบแทน ประเมินผล
4. จัดทำแผนการฝึกอบรมประจำปี
5. กำหนดมาตรการแก้ไขและป้องกันปัญหารวมทั้งนำไปปฏิบัติร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางคุณภาพ และ ความปลอดภัยของอาหาร ในกรณีที่เกิดพบปัญหา



6. รายงานผลการปฏิบัติทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บังคับบัญชา

ผู้จัดการแผนกธุรการ

1. ปฏิบัติตามนโยบายการงานธุรการ ตามระบบคุณภาพ ISO 9001: 2015 และระบบการจัดการมาตรฐาน ISO 22000: 2005
2. ดำเนินกิจกรรมทบทวนการเปลี่ยนแปลงแก้ไขเกี่ยวกับระเบียบปฏิบัติบริษัท
3. ควบคุมดูแลงานด้านการติดต่อประสานงานบุคคลภายนอก หรือ หน่วยงานราชการ
4. จัดทำแผนการทำความสะอาด พื้นที่โดยรอบ
5. กำหนดมาตรการแก้ไขและป้องกันปัญหารวมทั้งนำไปปฏิบัติร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางคุณภาพ และ ความปลอดภัยของอาหาร ในกรณีที่เกิดพบปัญหา

ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต

1. กำหนดเป้าหมายและวัตถุประสงค์ในการผลิตและการควบคุมคุณภาพให้สอดคล้องกับนโยบาย มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. ควบคุมดูแลให้การดำเนินงานด้านการวางแผน การควบคุมคุณภาพในการผลิต และ การส่งมอบ สินค้า ในแต่ละส่วนให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพภายใต้พื้นฐานระบบ GMP HACCP และ The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
3. ทบทวน และพิจารณาอนุมัติการเปลี่ยนแปลงแก้ไขเอกสารวิธีการที่เกี่ยวข้องกับด้านการควบคุม

คุณภาพในกระบวนการผลิต และการส่งมอบสินค้า

5. ติดตามข้อมูลข่าวสารการเปลี่ยนแปลงใดๆ บน website BRC แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข
4. รายงานผลการปฏิบัติทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บังคับบัญชา
5. ประชุมทบทวนฝ่ายบริหารเพื่อกำหนดมาตรการในการป้องกันและแก้ไขปัญหาลที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร

ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ

1. กำหนดเป้าหมายและวัตถุประสงค์ในการผลิตให้สอดคล้องกับนโยบาย มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. ควบคุมดูแลให้การดำเนินงานด้านการผลิต ในแต่ละส่วนให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพภายใต้พื้นฐานระบบ GMP HACCP และ The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
3. ทบทวน และพิจารณาอนุมัติการเปลี่ยนแปลงแก้ไขเอกสารวิธีการที่เกี่ยวข้องกับด้าน



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

กระบวนการผลิต

5. ติดตามข้อมูลข่าวสารการเปลี่ยนแปลงใดๆ บน website BRC แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข
4. รายงานผลการปฏิบัติทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บังคับบัญชา
5. ประชุมทบทวนฝ่ายบริหารเพื่อกำหนดมาตรการในการป้องกันและแก้ไขปัญหาลที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายวิศวกรรม

1. ปฏิบัติตามนโยบายด้านวิศวกรรม ตามมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. จัดทำแผนการบำรุงรักษา และ ซ่อมบำรุงเครื่องจักร รวมทั้งติดตามการนำไปใช้งาน
3. ออกแบบและจัดทำอุปกรณ์ และ เครื่องจักรในการอำนวยความสะดวกในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตภายใต้พื้นฐาน GMP และ HACCP
4. ควบคุมด้านการดูแลบำรุงรักษา และ ซ่อมบำรุงเครื่องจักรภายในโรงงานให้เป็นไปตามแผนการบำรุงรักษาเครื่องจักร ให้เป็นไปตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้
5. กำหนดมาตรการแก้ไขและป้องกันปัญหารวมทั้งนำไปปฏิบัติร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ในกรณีที่เกิดตรวจพบปัญหา
6. รายงานผลการปฏิบัติทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บังคับบัญชา

หัวหน้าแผนกผลิตส่วนงานผลิตและส่วนงานบรรจุ

1. ปฏิบัติตามนโยบายด้านการผลิต มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. ควบคุมดูแลให้การดำเนินงานด้านการการผลิต และการควบคุมคุณภาพในการผลิตให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ที่วางไว้
3. ประสานงานกับแผนกอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เพื่อผลิตสินค้าที่มีคุณลักษณะตรงกับความต้องการของลูกค้า
4. รายงานการเปลี่ยนแปลงแก้ไขเอกสารวิธีการที่เกี่ยวข้องกับด้านการผลิต
5. กำหนดมาตรการแก้ไขและป้องกันปัญหารวมทั้งนำไปปฏิบัติร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางคุณภาพในกรณีที่เกิดตรวจพบปัญหารายงานผลการปฏิบัติทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บังคับบัญชา



ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ (Quality Management Representative = QMR)

1. สนับสนุนและผลักดันโครงการบริหารคุณภาพ ISO 9001:2008, GMP, HACCP , ISO 14001 ,BRC ให้ประสบผลสำเร็จ
2. นำเสนอการจัดตั้งคณะกรรมการ และคณะทำงาน ISO 9001:2008, GMP,HACCP, ISO 14001 ,BRC
3. ประสานงานกับคณะกรรมการ และคณะทำงาน ISO 9001:2008, GMP,HACCP ,ISO 14001 ,BRC
4. ติดตามความก้าวหน้าของงานและรายงานให้ตัวแทนฝ่ายบริหารรับทราบ ในการประชุมทบทวนการบริหาร
5. วิเคราะห์และประเมินเอกสารระบบคุณภาพทั้งหมด
6. คัดเลือกทีมผู้ตรวจติดตาม และควบคุมให้มีการตรวจติดตามระบบคุณภาพภายใน
7. ติดต่อและประสานงานกับบุคคลภายนอกในเรื่องเกี่ยวกับระบบคุณภาพ

หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ

1. ปฏิบัติตามนโยบายทางด้านคุณภาพ ตามมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. ควบคุมดูแลให้การดำเนินกิจกรรมด้านการตรวจสอบคุณภาพ การตรวจสอบวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การเก็บรักษาสินค้า และการส่งมอบ ตลอดจนการปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการ ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
3. ประสานงานกับแผนกอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เพื่อผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตรงกับมาตรฐานข้อกำหนดและความต้องการของลูกค้า ตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ที่วางไว้
4. รายงานผลการแก้ไขเอกสาร วิธีการที่เกี่ยวข้องกับการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์
5. กำหนดมาตรการแก้ไขและป้องกันปัญหารวมทั้งนำไปปฏิบัติร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ในกรณีที่เกิดพบปัญหา
6. รายงานผลการปฏิบัติทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บังคับบัญชา



หัวหน้าแผนกวิศวกรรม

1. ปฏิบัติตามนโยบายด้านวิศวกรรม ตามมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. จัดทำแผนการบำรุงรักษา และ ซ่อมบำรุงเครื่องจักร รวมทั้งติดตามการนำไปใช้งาน
- 3 ควบคุมด้านการดูแลบำรุงรักษา และ ซ่อมบำรุงเครื่องจักรภายในโรงงานให้เป็นไปตามแผนการบำรุงรักษาเครื่องจักร ให้เป็นไปตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้
4. กำหนดมาตรการแก้ไขและป้องกันปัญหารวมทั้งนำไปปฏิบัติร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ในกรณีที่เกิดตรวจพบปัญหา
5. รายงานผลการปฏิบัติงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บังคับบัญชา

หัวหน้าแผนกจัดซื้อ

1. ปฏิบัติตามนโยบายการบริหารบุคคลและธุรการ ตามมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. ปฏิบัติตามนโยบายวางแผนการจัดซื้อวัสดุสิ้นเปลืองในการผลิตให้เข้าโรงงานตามกำหนดภายใต้ คุณภาพ และราคาที่เหมาะสม รวมทั้งต้องปฏิบัติตามนโยบาย ระบบคุณภาพ The British Retail Consortium Global Standard for Food Safety Issue 6

หัวหน้าแผนกคลังสินค้า

1. ปฏิบัติตามนโยบายการรับเข้า การจัดเก็บ การจ่ายออก การส่งออก การขนส่ง รวมทั้งตามมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของแผนกให้เป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ที่วางไว้
3. ประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องกับกาผลิตเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับปัจจัยการผลิตต่าง ๆ และประสานงานกับฝ่ายขายเพื่อเตรียมพร้อมด้านการส่งมอบสินค้า
4. กำหนดมาตรการแก้ไขและป้องกันปัญหารวมทั้งนำไปปฏิบัติร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ในกรณีที่เกิดตรวจพบปัญหา
5. รายงานผลการปฏิบัติงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บังคับบัญชา



หัวหน้าแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

1. ปฏิบัติตามนโยบายการรับเข้า การจัดเก็บ การจ่ายออก การส่งออก การขนส่ง รวมทั้งตามมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2. ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของแผนกให้เป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ที่วางไว้
3. ประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับปัจจัยการผลิตต่าง ๆ และประสานงานกับฝ่ายขายเพื่อเตรียมพร้อมด้านการส่งตัวอย่างสินค้า การพัฒนาสูตรใหม่ และการปรับปรุงกระบวนการ
4. กำหนดมาตรการแก้ไขและป้องกันปัญหารวมทั้งนำไปปฏิบัติร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหาร ในกรณีที่เกิดพบปัญหา
5. รายงานผลการปฏิบัติทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บังคับบัญชาหัวหน้างาน/ผู้ช่วย

หัวหน้างาน

1. ปฏิบัติงานตามนโยบายและวัตถุประสงค์เป้าหมายการทำงานของแผนกที่รับผิดชอบ
2. ปฏิบัติงาน และดูแลงานที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จลุล่วงตามที่กำหนดไว้
3. รายงานผลการปฏิบัติงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหาร ให้หัวหน้าแผนก/ผู้บังคับบัญชาทราบ

พนักงาน

1. ปฏิบัติงานในจุดทำงานที่รับผิดชอบให้สำเร็จบรรลุตามที่กำหนดไว้
2. รายงานผลการปฏิบัติงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารให้หัวหน้างาน / ผู้บังคับบัญชาตามสายงานทราบ



วัตถุประสงค์การจัดทำมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7

ทั้งนี้ บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด มีวัตถุประสงค์ และความมุ่งมั่นในการจัดทำคู่มือระบบคุณภาพ และระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร และพัฒนาระบบบริหารคุณภาพครอบคลุมระบบ GMP (Codex), HACCP และความปลอดภัยทางผลิตภัณฑ์อาหาร ตาม The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 เพื่อใช้เป็นแนวทางในการบริหาร และการทำงานของบริษัทฯ ซึ่งมีหลักการ 7 ข้อ ดังนี้

1. ความมุ่งมั่นของผู้บริหาร (Senior Management Commitment)
2. แผนความปลอดภัยอาหาร (The Food Safety Management System – HACCP)
3. ระบบการจัดการคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety and Quality Management System)
4. มาตรฐานที่ตั้ง (Site Standards)
5. การควบคุมผลิตภัณฑ์ (Product Control)
6. การควบคุมกระบวนการ (Process Control)
7. บุคลากร (Personnel)

พนักงานของบริษัทได้รับการสนับสนุนในการดำเนินการพัฒนามาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 ทั้งทางด้านการจัดการและความรับผิดชอบ นอกจากนี้บริษัทฯ ยังสนับสนุนการศึกษาและฝึกอบรม แก่พนักงานเพิ่มเติม โดยการให้เข้าร่วมสัมมนาและปฏิบัติการทั้งในและนอกบริษัท

การตรวจสอบมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 จะกระทำอย่างสม่ำเสมอ และเมื่อมีความจำเป็นในการปรับปรุงระบบ บริษัทขอยืนยันความประสงค์ในการจัดทำมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 ภายในบริษัท และพร้อมในความร่วมมืออย่างเต็มที่ในทุกด้านที่จำเป็นในการดำเนินการเพื่อผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยจำหน่ายแก่ผู้บริโภคต่อไป



การแสดงความมุ่งมั่นในการจัดทำมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI
for Food Safety Issue 7

ผู้จัดการทั่วไป

ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ

ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรมนุษย์

ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต

ผู้จัดการแผนกทรัพยากรมนุษย์

ผู้จัดการแผนกธุรการ

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายวิศวกรรม

หัวหน้าแผนกวิศวกรรม

หัวหน้าแผนกจัดซื้อ

หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ

หัวหน้าแผนกผลิต

หัวหน้าแผนกคลังสินค้า

หัวหน้าแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด



ขอบเขตการจัดตั้งมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7

ขอบเขตการจัดตั้งมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard for Food Safety Issue 6 จัดตั้ง ณ บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด โดยครอบคลุมกระบวนการทำงานหลักดังนี้ การออกแบบพัฒนาสินค้า การขาย การผลิต การตรวจรับวัตถุดิบ การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ การจัดเก็บวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ การส่งมอบสินค้า

รวมทั้ง ครอบคลุมกิจกรรมและกระบวนการทำงานสนับสนุนที่มีผลต่อคุณภาพ และความปลอดภัย ดังนี้ การสอบเทียบเครื่องมือวัด การบำรุงรักษาเครื่องจักร และโครงสร้างพื้นฐาน การสรรหาบุคลากร การฝึกอบรม การควบคุมเอกสารและข้อมูล การตรวจติดตามคุณภาพภายใน การจัดซื้อ จัดจ้าง การประเมินผู้ส่งมอบ การปฏิบัติการแก้ไข และป้องกัน การจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด การปรับปรุงข้อมูลให้ทันสมัย การควบคุมเอกสารและบันทึก การจัดการข้อร้องเรียน การทบทวนของฝ่ายบริหาร การจัดการด้านทรัพยากร

ผลิตภัณฑ์ที่ขอรับรอง ได้แก่ ซีอิ๊วญี่ปุ่น, ซีอิ๊วจีน ซอสปรุงรสญี่ปุ่น, Hoi Sin, ซอสข้าวหมอลด, ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วหวานและ น้ำส้มสายชูโดยใช้ระบบการจัดการโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะในโรงงาน หรือ GMP และหลักการระบบการวิเคราะห์และหาอันตราย ณ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุม หรือ HACCP

บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด จะถือปฏิบัติตามนโยบายที่ได้กำหนดในคู่มือคุณภาพนี้ ตลอดจนมอบหมายอำนาจหน้าที่ให้ผู้ปฏิบัติทั้งหลายปฏิบัติตามคู่มือการดำเนินงานเพื่อให้สอดคล้อง และได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 ครอบคลุมข้อใด ไม่มีการยกเว้นข้อใด เนื่องจากทุกข้อมีผลกระทบต่อระบบคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหาร

ข้อความทั้งหลายในคู่มือคุณภาพนี้ เป็นข้อบังคับใช้ จึงไม่สามารถแก้ไขได้โดยพลการ จำเป็นต้องได้รับการอนุมัติจากผู้บริหารระบบคุณภาพ มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 เท่านั้น



นิยามศัพท์

- **Good Manufacturing Practice** หมายถึง ขั้นตอนวิธีการภายในบริษัท ในการดำเนินงาน เพื่อทำให้เกิดความมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้ผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ ลดขั้นตอนการที่จะเกิดอันตราย และ ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นมีคุณภาพตามต้องการ
- **การทำความสะอาด** หมายถึง การกำจัดเศษดิน เศษโลหะ หรือ วัตถุที่ไม่พึงปรารถนาออกมาจากพื้นผิว
- **การปนเปื้อน** หมายถึง การนำมาซึ่งเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดอันตรายจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่ง หรือ การที่มีเศษวัตถุที่ไม่พึงปรารถนาปะปนอยู่ในผลิตภัณฑ์ ซึ่งไม่ควรจะมีอยู่ในส่วนผสม
- **การฆ่าเชื้อ** หมายถึง การทำลายเชื้อจุลินทรีย์ โดยการใช้ความร้อน หรือ สารเคมี เพื่อลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ จนอยู่ในระดับที่ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัย หรือต่อสิ่งแวดล้อม
- **ผลิตภัณฑ์อาหาร** หมายถึง วัตถุที่เป็นของแข็ง หรือ ของเหลว ซึ่งรับประทานเข้าสู่ร่างกายได้ ในที่นี้หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ต้องนำไปผ่านกระบวนการต่อเพื่อพร้อมรับประทาน
- **กระบวนการผลิต** หมายถึง ขั้นตอนการดำเนินงานแต่ละขั้น ตั้งแต่การรับและจัดเก็บวัตถุดิบ การแปรรูปจนถึงการจัดการกับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- **สถานที่ประกอบการ** หมายถึง อาคารหรือบริเวณที่ซึ่งมีการปฏิบัติต่ออาหารในนั้น และ บริเวณสิ่งแวดล้อมซึ่งที่อยู่ภายใต้การควบคุมของการจัดการเดียวกัน
- **HACCP** หมายถึง ระบบที่บ่งชี้ ประเมินและควบคุมอันตรายที่สำคัญสำหรับความปลอดภัยของอาหาร
- **สารเคมี Food grade** หมายถึง สารเคมีที่ใช้หรือเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และได้รับการยอมรับจากกระทรวงสาธารณสุข
- **Reprocess** หมายถึง การนำไปผลิตใหม่ในบางขั้นตอน
- **Repack** หมายถึง การเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ การเปลี่ยนขนาดบรรจุ โดยไม่ต้องผ่านกระบวนการผลิต
- **Re-Pasteurized** หมายถึง การนำสินค้าที่ฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์ มาทำการฆ่าเชื้อใหม่
- **PRP (Prerequisite programmed)** หมายถึง การกระทำ และกิจกรรม (ด้านความปลอดภัยของอาหาร) ที่จำเป็นสำหรับการคงไว้ ซึ่งสิ่งแวดล้อมที่ถูกอนามัยตลอดห่วงโซ่อาหาร เหมาะสมสำหรับการผลิตการเก็บรักษา การจัดหาผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่ปลอดภัย และอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภคของคน
- **OPRP (Operational prerequisite programmed)** หมายถึง โปรแกรมจำเป็นเบื้องต้นที่ถูกชี้บ่งโดยการวิเคราะห์อันตราย (hazard analysis) เพื่อที่จะควบคุมโอกาสเกิด (like hood) สิ่งอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหารทำให้เกิดการปนเปื้อนหรือการแพร่กระจายของสิ่งอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ หรือสิ่งแวดล้อมการผลิต
- **CCP (Critical control point)** หมายถึง จุดวิกฤติที่ต้องควบคุม และจำเป็นต้องป้องกัน หรือกำจัดสิ่งที่เป็นอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร หรือลดสิ่งที่เป็นอันตราย ลงสู่ระดับที่ยอมรับได้



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

สถานการณ์ฉุกเฉิน (Emergency Case or incident case) หมายถึง แนวโน้มการเกิดสภาวะฉุกเฉิน และอุบัติเหตุที่ส่งผลกระทบต่อ Food Safety

Enclosed product area หมายถึง พื้นที่การผลิต สำหรับผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสถานะปิด ถูกกำหนดเป็นพื้นที่ของโรงงานที่ผลิตภัณฑ์อยู่ในพื้นที่ที่ปิดอย่างชัดเจนและจะไม่สามารถปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น สิ่งแปลกปลอมหรือเชื้อจุลินทรีย์ เป็นต้น นอกจากนี้ยังรวมไปถึงพื้นที่ที่ซึ่งผลิตภัณฑ์ต้องอยู่ในบรรจุภัณฑ์อย่างมิดชิด เช่น พื้นที่การจัดเก็บวัตถุดิบ พื้นที่การจัดเก็บสินค้า และพื้นที่ที่มีการจัดส่งสินค้า

- **Low risk – open product area** หมายถึง พื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่ำ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เปิดสัมผัสสิ่งแวดล้อม มาตรฐานสุขลักษณะในพื้นที่นี้โดยทั่วไปจะถูกเน้นไปในเรื่องของการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม และการปนเปื้อนจากสารก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์
- **High care – open product area** หมายถึง พื้นที่ที่ต้องดูแลผลิตภัณฑ์เป็นพิเศษ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เปิดสัมผัสสิ่งแวดล้อม เป้าหมายเพื่อที่จะลดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์จากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคให้น้อยที่สุด การแยกและการจัดการที่จะเข้าถึงพื้นที่ที่ต้องดูแลผลิตภัณฑ์พิเศษนี้ จะสามารถลดความเสี่ยงการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้
- **High risk – open product area** หมายถึง พื้นที่ที่มีความเสี่ยงกับผลิตภัณฑ์สูง สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เปิดสัมผัสสิ่งแวดล้อม ออกแบบให้มีมาตรฐานที่สูงทางด้านสุขลักษณะที่การปฏิบัติงานของบุคคล ส่วนประกอบ/ส่วนผสม อุปกรณ์เครื่องมือ บรรจุภัณฑ์ และ สิ่งแวดล้อม ด้วยเป้าหมายเพื่อที่จะป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์จากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค
- **Ambient high care areas – open product area** หมายถึง พื้นที่ที่ดูแลเป็นพิเศษตามกฎหมายปกติ
- **Non product area** หมายถึง พื้นที่ที่ไม่มีผลิตภัณฑ์อยู่
- **Food Defense** หมายถึง การปกป้องอาหาร ให้ปลอดภัยจากการก่อการร้ายผ่านทางอาหาร
- **Food Security** หมายถึง การคุ้มครองอาหาร ให้ปลอดภัยจากการก่อการร้ายผ่านทางอาหาร
- **การก่อการร้ายผ่านทางอาหาร** หมายถึง การกระทำ หรือ การปฏิบัติการ ให้เกิดการปนเปื้อน ในอาหาร โดยเจตนา ด้วยสารเคมี ชีวภาพ หรือ แก๊สมันตรังสี เพื่อให้ผู้คนเกิดบาดเจ็บ หรือล้มตาย และ /หรือ ทำให้เกิดการแตกแยกทางสังคม เศรษฐกิจ หรือ ความมั่นคงทางการเมือง (WHO 2002)
- **พื้นที่ต้องห้าม (Restricted areas)** หมายถึง พื้นที่ที่จำกัดการเข้าไปในพื้นที่ โดยอนุญาตให้เข้าไปเฉพาะพนักงานที่เกี่ยวข้อง เป็นพื้นที่ หรือ องค์ประกอบในพื้นที่ มีความสำคัญในการการกระทำที่ก่อการร้าย
- **พื้นที่อ่อนไหว (Sensitive areas)** หมายถึง พื้นที่ หรือองค์ประกอบในพื้นที่ มีความเปราะบาง มีโอกาสเกิดความเสี่ยง ในการการกระทำที่ก่อการร้าย
- **พื้นที่ทั่วไป (General areas)** หมายถึง พื้นที่ โดยทั่วไป พื้นที่โล่ง ตรวจสอบได้ง่าย ไม่มีโอกาส ในการก่อการร้าย



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

- อาหารปลอม (Food Fraud) หมายถึง 1. อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุดิบแทนบางส่วนหรือ คัดแยกวัตถุดิบที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้นหรือใช้ชื่อแท่นั้น
- 2. วัตถุดิบหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใดและจำหน่าย อาหาร แท้อย่างนั้น
- 3. อาหารที่ได้รับการผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใดๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุด บกพร่อง หรือด้อยคุณภาพของอาหารนั้น



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

Issue 7

ความมุ่งมั่น

บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด มีความมุ่งมั่นที่จะดำเนินธุรกิจภายใต้มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 เพื่อสร้างความมั่นใจว่าคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิต สามารถที่จะตอบสนองความต้องการของลูกค้าโดยให้เกิดความพอใจสูงสุด ภายใต้ความสามารถในการแข่งขันได้ โดยเน้นความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Safety) ความแท้จริงของอาหารที่ผลิต (Authenticity) ซึ่งบริษัทฯ ให้ความสำคัญเป็นพิเศษ และตระหนักถึงความจำเป็น จึงได้ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่มีอยู่ ร่วมกับการบริหารจัดการมาดำเนินการผลิต เป็นผลิตภัณฑ์ภายใต้ความมุ่งมั่นดังกล่าว

ทั้งนี้ แนวคิดในการผลิตที่มุ่งเน้นการป้องกันการเกิดปัญหา (Preventive Action) มากกว่าการแก้ไขปัญหา (Corrective Action) ในการตรวจสอบที่ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย บริษัทฯ ได้นำหลักการ ระบบการจัดการโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะในโรงงาน (Food Hygiene) หรือ GMP (Good Manufacturing Practice) และระบบวิเคราะห์และหาอันตราย ณ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุม หรือ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ซึ่งเป็นมาตรฐานของระบบประกันคุณภาพที่สากลยอมรับมาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตของโรงงานเพื่อสร้างความมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตภายใต้การควบคุมโดยวิธีนี้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความปลอดภัยในการบริโภค



บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

นโยบายความปลอดภัยของอาหาร

เพื่อให้บรรลุตามเจตจำนง ด้านการบริหารงาน ให้เกิดความปลอดภัยในอาหารที่ผลิต โดยมุ่งเน้นความพึงพอใจของลูกค้าเป็นสำคัญ และมุ่งมั่นที่จะพัฒนาระบบมาตรฐานคุณภาพอย่างต่อเนื่อง และ ยั่งยืน บริษัท นอร์ทเทิร์นฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด จึงขอตั้งนโยบาย ดังนี้

อาหารปลอดภัย ใส่ใจลูกค้า พัฒนาต่อเนื่อง
รักษาร่องสิ่งแวดล้อม โอบอ้อมสังคม
นิยมความยั่งยืน สดชื่นสุข กับงาน

ความหมาย

- 1.อาหารปลอดภัย (Food Safety Concentrate) หมายถึง การมุ่งเน้นผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ ปลอดภัยต่อการบริโภคให้เป็นหัวใจของการผลิต
- 2.ใส่ใจลูกค้า (Customer Service Mind) หมายถึง การให้ความสำคัญกับลูกค้าอย่างจริงใจ บริการและส่งมอบสินค้าให้กับลูกค้าได้ตรงตามกำหนด ทั้งคุณภาพ ปริมาณ และเวลา เพื่อให้ลูกค้าพึงพอใจสูงสุด การให้ความร่วมมือในการทำงานกันเป็นทีมที่มีประสิทธิภาพ พยายามสร้างผลผลิตที่มีคุณภาพมาตรฐาน ปริมาณเพียงพอ สามารถส่งมอบให้ลูกค้าได้ตรงเวลา
- 3.พัฒนาต่อเนื่อง (Continual Improvement) หมายถึง ไม่ละเว้นการพัฒนาคุณภาพสินค้า และผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง ไม่หยุดยั้ง
- 4.รักษาร่องสิ่งแวดล้อม (Environmental Care) หมายถึง การดูแลรักษาสีเขียวและธรรมชาติ ให้สวยงามร่มรื่น ไร้มลพิษรวมทั้งการใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด คุ่มค่า
- 5.โอบอ้อมสังคม (Social Responsible) หมายถึง การเป็นส่วนหนึ่งของสังคม เข้าร่วมกิจกรรมและให้ความช่วยเหลือในการพัฒนาสังคมในท้องถิ่น
- 6.นิยมความยั่งยืน (Sustainable Best practice) หมายถึง การปลูกฝังและพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถ และความสามารถในการทำงาน ทำงานอย่างปลอดภัย และมีการร่วมมือกันทุกส่วนงานปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ และผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 7.สดชื่นสุขกับงาน (Inspired happy workplace) หมายถึงการเสริมสร้างให้เกิดสภาวะความสุขในสถานที่ทำงานให้กับบุคลากร ทำให้บุคลากรทำงานอย่างมีความสุข ประสิทธิภาพการผลิตให้สูงขึ้นคุณภาพของสินค้าและบริการดีขึ้น และมีการร่วมมือกันทุกส่วนงานปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ

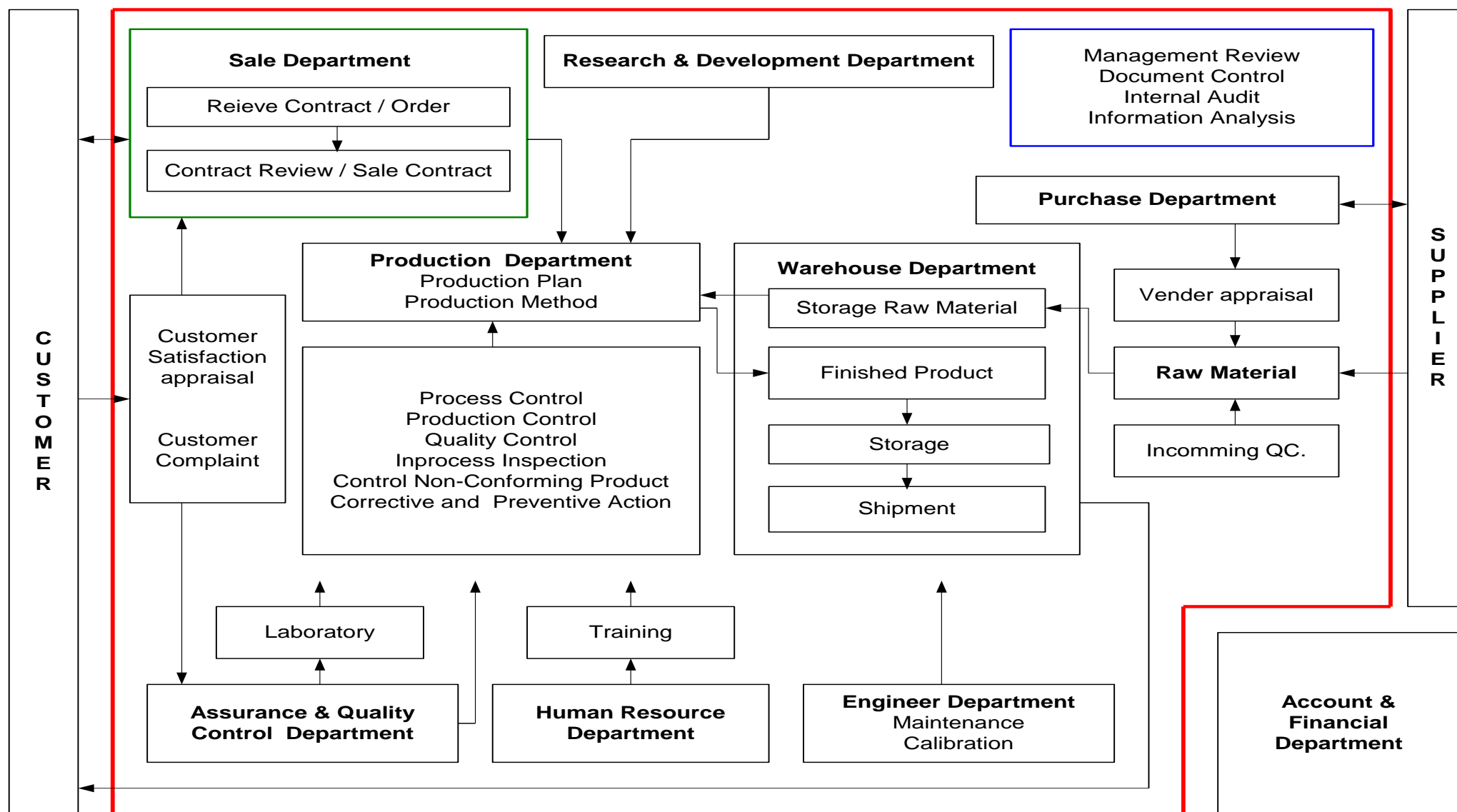


บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด



บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

Business Flow: Northern food Complex Co., Ltd.





ความสัมพันธ์ระหว่างมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 กับขั้นตอนการดำเนินงานขององค์กร

ขั้นตอนที่	เรื่อง	หมายเลขเอกสาร	ชื่อเอกสาร
1	ความมุ่งมั่นของ ผู้บริหาร (Senior Management Commitment)	QM-07 คำสั่งแต่งตั้ง คำสั่งแต่งตั้ง KPI คำสั่งแต่งตั้ง คำสั่งแต่งตั้ง คำสั่งแต่งตั้ง PM-GR-01 PM-GR -02 PM-GR-04 PM-GR-05 PM-GR-19 PM-GR-23 PM-GR-26 นโยบาย SP-GR-139	คู่มือคุณภาพ มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard for Food Safety Issue 6 คำสั่งแต่งตั้งหัวหน้าคณะกรรมการความปลอดภัยของ อาหาร คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยของอาหาร วัตถุประสงค์เป้าหมาย (KPI) ของบริษัท ฯ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจติดตามภายใน คำสั่งแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ควบคุมเอกสาร คำสั่งแต่งตั้งหัวหน้าศูนย์สอบเทียบ การประชุมทบทวนผู้บริหาร การควบคุมเอกสารและข้อมูล การควบคุมบันทึก การตรวจติดตามภายใน การสื่อสาร การกำหนดหน้าที่งาน การเตรียมการและตอบสนองของสถานการณ์ฉุกเฉิน นโยบายความปลอดภัยของอาหาร The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
2	แผนความปลอดภัย อาหาร (The Food Safety Management System – HACCP)	QM-03 SP-QC-61 FM-GR-92 FM-GR-93 FM-GR -94 FM-GR -95 FM-GR -96 FM-GR -97 FM-GR -98 FM-GR -99	คู่มือ HACCP HACCP CODEX คณะกรรมการ HACCP รายละเอียดผลิตภัณฑ์ และวัตถุประสงค์การใช้ รายการวัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ แผนภูมิการผลิต ขอบข่ายอันตรายที่มีโอกาสเกิดกับผลิตภัณฑ์ มาตรการควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ตารางแสดงเปอร์เซ็นต์ข้อมูลความเสี่ยงผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายและการหาจุดหาจุด OPRP และ CCP



ขั้นตอนที่	เรื่อง	หมายเลขเอกสาร	ชื่อเอกสาร
		FM-GR -100	แผนการควบคุม ณ จุดวิกฤติของผลิตภัณฑ์
		FM-GR -101	แผนการทวนสอบการปฏิบัติตามระบบ
		FM-GR -118	การวิเคราะห์พื้นที่ผลิต
		PM-GR -02	การควบคุมเอกสารและข้อมูล
			รายงานการประชุมทีม HACCP
		WI-GR-16	การควบคุม ณ จุดวิกฤต
		WI -GR-17	การยืนยันกระบวนการการณจุด OPRP และจุด CCP
3	ระบบการจัดการคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety and Quality Management System)	QM -02	คู่มือ GMP
		QM -03	คู่มือ HACCP
		PM-GR -02	การควบคุมเอกสารและข้อมูล
		PM-GR-03	การปฏิบัติการแก้ไข ป้องกัน
		PM-GR -04	การควบคุมบันทึก
		PM-GR -18	การวัดความพึงพอใจของลูกค้า
		PM-GR -19	การสื่อสาร
		PM-GR -21	การดูแลทรัพยากรสินค้า
		PM-GR-26	การเตรียมการและตอบสนองสถานการณ์ฉุกเฉิน
		WI-GR-03	การกำหนดรูปแบบเอกสารและบันทึกคุณภาพ
		PM-GR-05	การตรวจติดตามภายใน
		PM-AG-01	การจัดการคุณภาพพืชผลทางการเกษตรที่ดี(GAP)
		PM-PC-01	การคัดเลือกและประเมินผู้ขาย และผู้ให้บริการ
		PM-PC-02	การจัดซื้อ-จัดจ้าง
		PM-PC-03	การตรวจติดตามและประเมินความเสี่ยงของผู้ขาย / ผู้ให้บริการ
		WI-PC-01	การประเมินความเสี่ยงอาหารปลอม
		PM-QC-05	การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
		PM-QC-07	การควบคุมกระบวนการผลิตและการแสดงสถานะ
		WI-GR-12	การถอดถอน และเรียกคืนสินค้า
		WI-GR-13	การทำลายสินค้า
		WI-QC-79	การยืนยัน Raw material และ Finished Product specification
		FM-QC-89	Specification sheet



ขั้นตอนที่	เรื่อง	หมายเลขเอกสาร	ชื่อเอกสาร
4	มาตรฐานที่ตั้ง (Site Standards)	QM -07	คู่มือคุณภาพ มาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7
		QM -02	คู่มือ GMP
		PM-GR-27	การปกป้องและคุ้มครองอาหารที่ผลิต
		PM-GR-29	การควบคุมบุคคลภายนอก
		SP-GR-134	แผนและมาตรการปกป้องและคุ้มครองอาหารที่ผลิต
		SP-GR-43	แผนผังเส้นทางเดินกระบวนการผลิตและเส้นทางเข้า-ออกของพนักงาน
		SP-GR-40	แผนผังตำแหน่งถังขยะ และเส้นทางเคลื่อนย้ายขยะ และของเสีย
		SP-GR-136	แผนผังแสดงพื้นที่ทั่วไป พื้นที่อ่อนไหว และพื้นที่ต้องห้าม
		WI-EN-02	โครงสร้างพื้นฐานของโรงงาน
		WI-EN-04	การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน
		WI -GR-06	กฎระเบียบสุขลักษณะส่วนบุคคล
		PM-EN-01	การซ่อมบำรุง
		PM-GR-06	การกำจัดขยะและของเสีย
		WI-GR-12	การถอดถอนและเรียกคืนผลิตภัณฑ์
		PM-GR-25	การควบคุมอาหารที่ทำให้เกิดภูมิแพ้
		PM-WH-01	การจัดการคลังสินค้า
		PM-WH-03	การขนส่ง
		WI-GR-08	การควบคุมแก้ว
		WI-GR-10	การควบคุมสารเคมี
		WI-GR-11	การทำความสะดวก
		นโยบาย	มาตรการควบคุมโลหะ
		นโยบาย	มาตรการควบคุมแก้วและพลาสติกแข็ง
		นโยบาย	มาตรการควบคุมปากกา
		นโยบาย	มาตรการควบคุมอาหารที่ก่อให้เกิดการแพ้
		นโยบาย	มาตรการควบคุมไม้



ขั้นตอนที่	เรื่อง	หมายเลขเอกสาร	ชื่อเอกสาร
5	การควบคุมผลิตภัณฑ์ (Product Control)	PM-RD-01 WI-QC-79 PM-GR-20 PM-GR-25 WI-QC-02 WI-QC-03 WI-QC-04 WI-QC-73 PM-PC-01 PM-PC-02 PM-PC-03 SP-QC-32	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการส่งตัวอย่าง การจัดทำ การแจกจ่าย Finished product Specification และการยืนยัน Raw material และ Finished product Specification การซึ่บและสอบกกลับได้ของผลิตภัณฑ์ การควบคุมอาหารที่ทำให้เกิดภูมิแพ้ วิธีการตรวจสอบวัตถุดิบทางการเกษตร การตรวจสอบวัตถุดิบการผลิต การตรวจสอบภาชนะบรรจุ การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การคัดเลือกและประเมินผู้ขาย และผู้ให้บริการ การจัดซื้อ-จัดจ้าง การตรวจติดตามละประเมินความเสี่ยงของผู้ขาย / ผู้ให้บริการ มาตรฐาน Spec. วัตถุดิบรวม
6	การควบคุมกระบวนการ (Process Control)	PM-PD-03 PM-PD-19 SP-PD-53 FM-RD-06 PM-QC-04 PM-QC-07	การวางแผนการผลิต กระบวนการผลิต มาตรฐานกระบวนการผลิต Production Standard การสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์ การควบคุมกระบวนการผลิต และการแสดงสถานะ
7	บุคลากร (Personnel)	PM-GR-06 WI-GR-06 PM-GR-10 PM-GR-29 WI-PD-48 SP-PD-54	การฝึกอบรม กฎระเบียบสุขลักษณะส่วนบุคคล การสรรหาว่าจ้าง การควบคุมบุคคลภายนอก ขั้นตอนการชักชุดพนักงาน ระเบียบปฏิบัติและขั้นตอนการแต่งกายของพนักงาน เข้าห้องบรรจุและห้องผสมซอส



การแบ่งพื้นที่ ผลิต ตามมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety
Issue 7

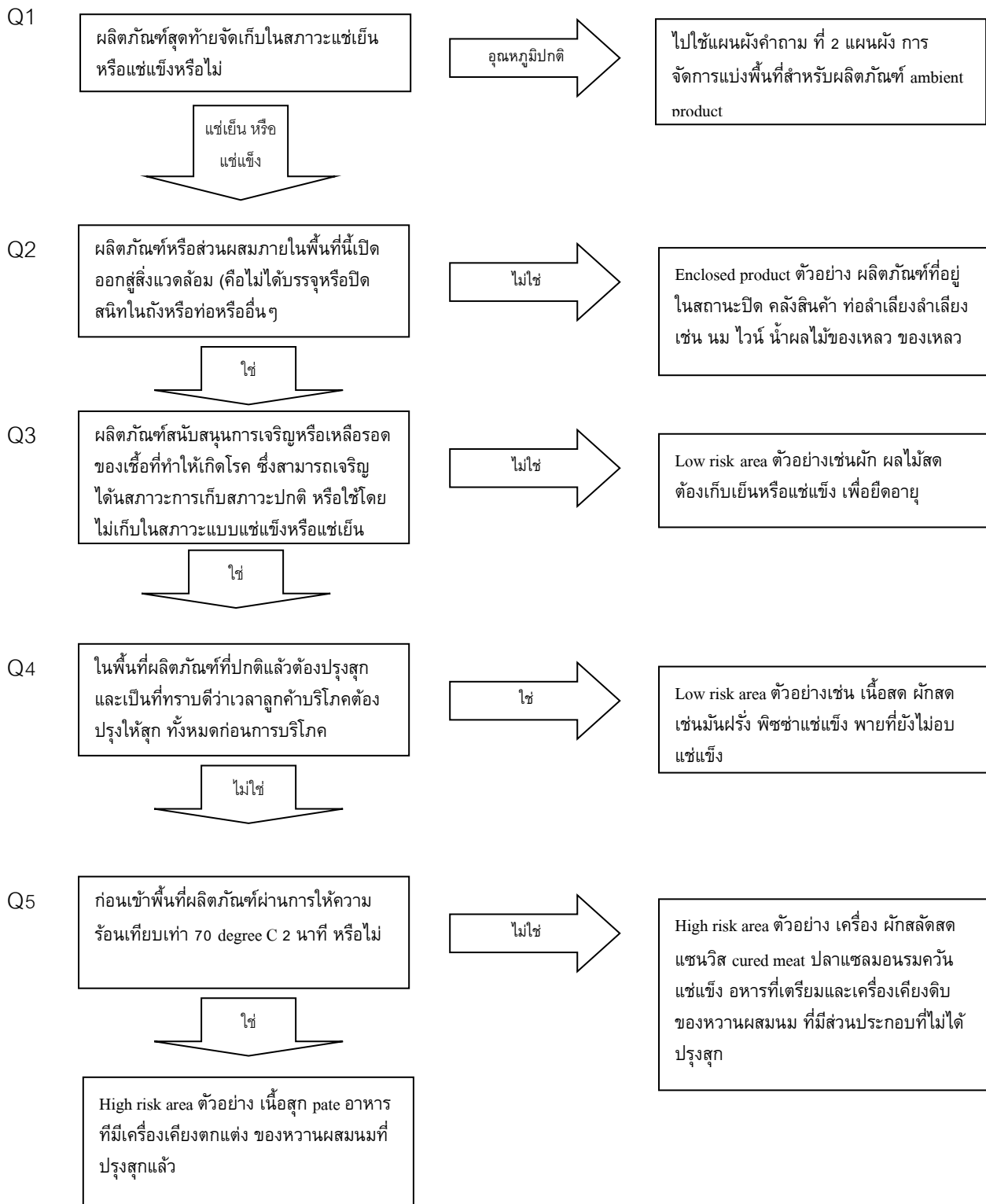
ทางทีม HACCP ของบริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด ได้ประเมินสภาพของผลิตภัณฑ์ที่ผลิต ดังต่อไปนี้

1. ซีอิ๊วญี่ปุ่น (Japanese Soy Sauce)
2. ซีอิ๊วจีน (Chinese Soy Sauce) ซึ่งประกอบด้วย ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ และซีอิ๊วหวาน
3. ซอสปรุงรสญี่ปุ่น (Japanese Seasoning Sauce)
4. Hoi Sin Sauce
5. Organic rice vinegar

โดยใช้ แผนผังคำถาม ที่ 1 แผนผังการจัดการแบ่งพื้นที่สำหรับผลิตภัณฑ์แช่เย็น และ แช่แข็ง และแผนผังคำถาม
ที่ 2 แผนผังการจัดการแบ่งพื้นที่สำหรับผลิตภัณฑ์จัดเก็บอุณหภูมิปกติ(Ambient product)



แผนผังคำถาม ที่ 1 แผนผังการจัดการแบ่งพื้นที่
สำหรับผลิตภัณฑ์แช่เย็น และ แช่แข็ง





แผนผังคำถาม ที่ 2 แผนผังการจัดการแบ่งพื้นที่สำหรับ
ผลิตภัณฑ์ที่จัดเก็บอุณหภูมิปกติ(Ambient product)

Q1

ผลิตภัณฑ์สุดท้ายจัดเก็บในสถานะแช่เย็น
หรือแช่แข็งหรือไม่

แช่เย็น หรือ แช่แข็ง

ไปใช้แผนผังคำถาม ที่ 1 แผนผังการจัดการ
แบ่งพื้นที่สำหรับผลิตภัณฑ์แช่เย็น และ แช่
แข็ง

อุณหภูมิ
ปกติ

Q2

ผลิตภัณฑ์หรือส่วนผสมภายในพื้นที่นี้เปิด
ออกสู่สิ่งแวดล้อม (คือไม่ได้บรรจุหรือปิด
สนิทในถังหรือท่อนหรืออื่นๆ)

ไม่ใช่

Enclosed product ตัวอย่าง ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ใน
สถานะปิด คลังสินค้า ท่อลำเลียง เช่น
นม ไวน์ น้ำผลไม้ของเหลว

ใช่

Q3

ในพื้นที่ผลิตภัณฑ์ที่ปกติแล้วต้องปรุงสุก
และเป็นที่ทราบดีว่าเวลาลูกค้าบริโภคต้อง
ปรุงให้สุก ทั้งหมดก่อนการบริโภค

ใช่

Low risk area ตัวอย่างเช่น ผักสด เช่นมัน
ฝรั่ง อาหารแห้ง เช่น ธัญพืช เมล็ดข้าว
เมล็ดพืช

ไม่ใช่

Q4

เชื้อก่อให้เกิดโรค Salmonella มีโอกาสเป็น
สาเหตุ ในการเกิดอาหารเป็นพิษ เหลือรอด
หรือเจริญภายใต้การบริโภค การจัดเก็บ
ปกติหรือไม่ หรือธรรมชาติของอาหาร เช่น
ไขมันสูง ที่ป้องกัน และสามารถให้เชื้อที่ก่อ
โรค เหลือรอดเป็นสาเหตุอาหารเป็นพิษ

ไม่ใช่

Low risk area ตัวอย่างเช่น อาหารกระป๋อง
ซูปแห้ง เบอเกอร์อาหารธัญพืช แป้ง
เครื่องเทศแห้ง น้ำตาล ซากาแฟ

ใช่

Q5

วัตถุดิบเป็นแหล่งปนเปื้อนของเชื้อ
ก่อให้เกิดโรค ที่อาจปนเปื้อนเข้ามาใน
ผลิตภัณฑ์ และในกระบวนการผลิตมี
กระบวนการในการกำจัดเชื้อดังกล่าว หรือไม่

ไม่ใช่

Low risk area ตัวอย่าง Muesli ช็อกโกแลต
เตรียมสำหรับลูกอม ที่ไม่มีโกโก้ ถั่วที่คั่ว
แล้วแบบไม่มีถั่วลิสง

ใช่

Ambient High Care area ตัวอย่าง การ
ผลิตช็อกโกแลต จากโกโก้ดิบ การผลิตเนย
ถั่วจากถั่วลิสงดิบ แป้งที่ผ่านความร้อน



ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวข้างต้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงต่ำ มีสภาพที่ไม่เป็นที่ต้องการ หรือไม่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของ จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ด้วยเหตุผลดังต่อไปนี้

1. มีผลิตภัณฑ์ ปริมาณของเกลือ 16.5 - 19.2 (+ 0.2) % เป็นส่วนประกอบ
2. มีค่า water activity aw 0.80

ทีม HACCP ของบริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัดได้แบ่งพื้นที่ ผลิต ตามมาตรฐาน The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 แบ่งพื้นที่การผลิต โดยใช้ แผนภูมิต้นไม้ในการตัดสินใจ สำหรับพื้นที่ผลิต (Production zone decision tree) และบันทึกไว้ใน การแบ่งพื้นที่ ตาม The British Retail Consortium Global Standard GFSI for Food Safety Issue 7 (FM-GR-118)

พื้นที่การผลิตของบริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ แบ่งออกเป็น 2 พื้นที่ ดังนี้

1. Enclosed Product Area

พื้นที่การผลิต สำหรับผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสถานะปิด (Enclosed Product Area) ถูก กำหนดเป็นพื้นที่ของโรงงานที่ผลิตภัณฑ์อยู่ในพื้นที่ที่ปิดอย่างชัดเจนและจะ ไม่สามารถปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น สิ่งแปลกปลอม หรือเชื้อจุลินทรีย์ เป็นต้นนอกจากนี้ยังรวมไปถึงพื้นที่ที่ซึ่ง

- ผลิตภัณฑ์ต้องอยู่ในบรรจุภัณฑ์อย่างมิดชิด เช่น พื้นที่การจัดเก็บวัตถุดิบ พื้นที่การจัดเก็บสินค้า และพื้นที่ที่มีการจัดส่งสินค้า

- ผลิตภัณฑ์ ที่อยู่ภายในเครื่องจักร/อุปกรณ์ที่สามารถปิดป้องกันการปนเปื้อนทั้งทาง กายภาพและทางด้าน จุลินทรีย์จากสภาพแวดล้อมระหว่างการผลิตลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้ และอาจจะรวมไปถึงท่อลำเลียงต่างๆ มีสภาพปิดอย่างมิดชิด และอุปกรณ์ต่างๆอยู่ในสภาพที่ดีสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมได้อย่างเหมาะสม

2. Open Product Areas

2.1 พื้นที่ความเสี่ยงต่ำ (Low risk)

พื้นที่ความเสี่ยงต่ำ ที่ คือ ความเสี่ยงจากการปนเปื้อนทางด้านกายภาพ ส่วนความเสี่ยงจากการปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ซึ่งเป็นความเสี่ยงที่มีผลสำคัญ ต่อสุขภาพของมนุษย์นั้นลดลง เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในพื้นที่ประเภทนี้ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นที่ต้องการ หรือไม่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของ จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค มาตรฐาน สุขลักษณะในพื้นที่นี้โดยทั่วไปจะถูกเน้นไปในเรื่องของการป้องกันการปน เปื้อนจากสิ่งแปลกปลอมและการปนเปื้อนจากสารก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู๊ด คอมเพล็กซ์ จำกัด