



ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ GHPs

			ฝ่าย/แผนก/ ผู้รับผิดชอบ											
	ข้อถ้ำหนด GHP				PD	EN	HR	Pest contol	WH	HACCP	RD	DC		
1	ทั่วไป													
	ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหารและบุคลากรม ความเป็นผู้นำ,ความตระหนัก, การสื่อสารมทรัพยากร เพียงพอ													
2	การผลิตขั้นต้น													
	GAP / การแปรรูป / แหล่งที่มา / ผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ : การปนเปื้อน ยา โรก สารเกมี,จัดเก็บ ขนส่ง,ทำความสะอาค ,บำรุงรักษา ,บุคลากร / ควบคุม supplier,เกณฑ์ ตรวจรับวัตถุดิบ													
3	สถานประกอบการ การออกแบบสิ่งอำนวยความสะควกและอุปกรณ์													
	ทำเลที่ตั้งเหมาะสม / โครงสร้างอาการสถานที่ ป้องกันการปนเปื้อนข้าม/ สิ่ง อำนวยความสะควก/อุปกรณ์เครื่องมือ สอบเทียบ													
4	การฝึกอบรมและความสามารถ													
	แผนการฝึกอบรม , หลักฐานการฝึกอบรม , ทบทวนความรู้													
5	การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อและ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ													
	การทำควาสะอาด/ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ / การจัดการขยะและของเสีย													
6	สุขถักษณะส่วนบุคคล								No		\neg	\dashv		
	สุขภาพของพนักงาน,ความสะอาคส่วนบุคคล การแต่งกาย / ผู้เยี่ยมชม และ ช่างช่อมบำรุง													
7	การควบคุมการปฏิบัติงาน													
	รายละเอียดผลิตภัณฑ์, ควบคุมอุณหภูมิและเวลา,ปฏิบัติแปรรูปปลอดภัย , ป้องกันการปนเปื้อนข้าม,น้ำ ,ไอน้ำ ,การควบคุมเอกสาร ,การเรียกคืน													
8	ข้อมูลเกี่ยวกับผลิดภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจผู้บริโภค			7										
	วัน เดือน ปี ที่ผลิต หมดอายุ , ข้อแนะนำฉลาก ,ข้อกวรระวังสารก่อภูมแพ้ , ข้อมูลชี้บ่งสอบกลับ													
9	การขนส่ง				7	\forall	\dashv					\neg		
	ออกแบบการขนส่ง,วิธีการขนส่ง,ตรวจสอบกวามสะอาด						\exists			7				
	ต้องตรวจสอบ มีความเกี่ยวข้องจะตรวจหรือไม่ตรวจ	สอบก็	ได้] ``	ไม่เกี่ย _ั	วข้อง							
ผู้จัดทำ	dr de		ผู้อนุว	มัติ .	319	(111%	1 .	gre.	<u> </u>					
	นางประกายวรรณ เทพมณี วันที่			เ วันที่		วสุพร 31			พันธ์รุ	i 				

Issue date : 14/06/17

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ HACCP

	ข้อกำหนด HACCP		แผนก/ ผู้รับผิดชอบ		
	William HACE	ทีม	HACCP		
1	จัดตั้งคณะทำงาน HACCP และระบุขอบข่าย				
	ฝึกอบรม / ทุกหน่วยงาน ผู้เชี่ยวชาญประสบการณ์/ขอบข่าย				
2	อธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และวัตถุประสงค์การนำไปใช้				
	อายุการจัดเก็บ/ ภาชนะบรรจุ/ วิธีการกระจายสินค้า/สถานที่จำหน่าย/ คำแนะนำ/ วิธีการใช้ ผลิตภัณฑ์				
3	ระบุวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์ และผู้ใช้				
	ข้อควรระวัง กลุ่มเสี่ยง				
4	จัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต				
	วัตถุดิบ / จัดเก็บ/ ขั้นตอน outsource ,rework,recycling / ของเสีย				
5	ทวนสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต				
	ผู้มีอำนาจลงนาม / Update / ถูกต้อง				
6	จัดทำอันตราชที่เป็นไปได้ซึ่งน่าจะเกิดขึ้น และเกี่ยวข้องแต่ละขั้นดอน ดำเนินการวิเคราะห์ อันตราย เพื่อระบุอันตรายที่มีนัยสำคัญ และพิจารณา เพื่อควบคุมอันตราย				
nd States Independent	ชีวภาพ/เคมี/กายภาพ/สารก่อภูมิแพ้/โอกาส/ ความรุนแรง/มาตรการควบกุม ป้องกัน กำจัด				
7	กำหนดจูดวิกฤตที่ต้องควบคุม				
	decision tree				
8	กำหนดค่าวิกฤตที่ตรวจสอบ ยืนยันผลแล้วสำหรับแต่ละจุด CCP				
	ค่าเฉพาะ / วัดได้/อูณหภูมิ/เวลา /การขึ้นขัน Validatiion				
9	กำหนคระบบการตรวจเฝ้าระวังสำหรับแต่ละจุด CCP				
	อะไร/อย่างไร/ความถี่/ ที่ไหน/ใคร /บันทึก				
10	กำหนดการปฏิบัติการแก้ไข				
	ใคร/อะไร/อย่างไร/หาสาเหตุใบ 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	มีความเกี่ย	เวข้องจะตรวจหรือไม่ตรวจสอบก็ได	ř	ไม่เกี่ยวข้อง	
ผู้จัดทำ	di q	····.		ผู้อนุมัติ	ध्याराण युर्ध	
	นางประกายวรรณ เทพมณี			4	/ นางสาวสุพรรณา	พันธ์กู่
	วันที่ 28/01/23	***********		วัน	n 31.01.2023	



Issue date : 14/06/17

ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ ISO9001:2015 และ ISO22000:2018

ข้อกำหนด		แผนก/ ผู้รับผิดชอบ												
		QMR	PPC	เม้ายนดิต	วิศจกรรม/ สอบเทียบ	QA/QC / pest control	คลังสินค้า	R&D	ปุคคลและสุรการ/	จัดชื่อ	IQA	DC		
1. ขอบเขต														
2. เอกสารอ้างอิง	+-	-		_	-	-	-	-	-	-	-	 		
3.คำจำกัดความ	+	-			 			-	-		_			
4.บริบทองค์กร	-	_	-			-		-	-					
4.1 ความเข้าใจในองค์กร และบริบทขององค์กร		Author d				_					_	_		
4.2 ความเข้าใจถึงความต้องการและความคาดหวังของผู้สนใจค่างๆ	10000000		-		-					_	-			
4.3การกำหนดขอบเขตของระบบบริหารคุณภาพ	+-													
4.4 ระบบบริหารคุณภาพและกระบวนการ	+						_			-				
5.การนำองค์กร	-													
5.1 การนำองค์กรและความมุ่งมั่น					-									
5.1.1 ทั่วไป											_			
5.1.2 การมุ่งเน้นที่ลูกค้า														
5.2 นโยบาย	+													
5.2.1 การจัดตั้งนโยบายคุณภาพ				10.0										
5.2.2 การสื่อสารนโยบายคุณภาพ														
5.3 บทบาท หน้าที่ความรับผิดขอบและอำนาจดำเนินการขององค์กร	+		leine l											
6.การวางแผน	+-		-		_									
6.1 การดำเนินการจัดการความเสี่ยงและใจกาส	+									Y. Tarak				
6.2 วัตถุประสงค์คุณภาพ และการวางแผน เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์	+													
6.3 การวางแผนการเปลี่ยนแปลง														
7.การสนับสนุน	+		_	-				-	_		-			
7.1ทรัพยากร		28 23		-	-			-	-	-				
7.1.1ทั่วไป					ESY						-			
7.1.2บุคลากร	+	\dashv												
7.1.3 โครงสร้างพื้นฐาน		\dashv	-						2		-			
7.14 สภาพแวดล้อมของการดำเนินการกระบวนการ		\dashv				-				-				
7.15 ทรัพยากรเฝ้าตราจติดตามและวัด											-			
7.1.6 ความรู้ขององค์กร	+						61 40			-7.3		100		
7.2 ความสามารถ											4-1-1-1			
7.3ความตระหนัก	+	-	-		-									
7.4 การสื่อสาร														
7.5ข้อมูลเอกสาร			-		-			-		-	-			
7.5. าทั่วไป			-	\dashv				-				-		
7.5.2 การจัดทำและปรับปรุงให้ทันสมัย				\dashv				-	-		-			
7.5.3 การควบคุมข้อมูลเอกตาร	1			-					-					
8.การปฏิบัติการ												1843		
8.1 การวางแผนและควบคุมการปฏิบัติการ				ike A		6.4					-	-		
8.2ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์และบริการ											-	-		
8.2.1การสื่อสารกับลูกค้า	+		E COL	\dashv				+	-	\dashv	-	-		
8.2.2การกำหนดข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์บริการ	++			+	-		-	\dashv	-		+			
8.2.3 การทบทวนข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และบริการ	+			\dashv	-		-	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv		
8.2.4การเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์และบริการ	++	-		\dashv	-		-	-	-	-	-			

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

Issue date : 14/06/17

ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ ISO9001:2015 และ ISO22000:2018

ข้อกำหนด		แผนก/ ผู้รับผิดขอบ													
		QMR	PPC	ฝ่ายผลิต	วิศจกรรม/ สอบเทียบ	QA/QC / pest control	คลังสินค้า	R&D	บุคคลและลุรการ/	รุ่ดชื่อ	IQA	DC			
8.3 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการ					-										
8.4การคาบคุมการจัดหากระบวนการ ผลิตภัณฑ์และบริการจากภายนอก	_						_								
8.4.1ทั่วไป			300 July	_											
8.4.2ประเภทและขอบเขตของการควบคุม			-												
8.4.3 ข้อมูลข่าวสารสำหรับผู้ให้บริการกายนอก		-													
8.5การผลิตและการบริการ															
8.5.1การควบคุมการผลิตและบริการ															
8.5.2 การขึ้บ่งและสอบกลับได้															
8.5.3ทรัพย์สินที่เป็นของลูกค้า หรือ ผู้จัดหารจากภายนอก					_										
8.5.4การถนอมรักษา									_						
8.5.5 กิจกรรมหลังการส่งมอบ					\neg										
8.5.6การควบคุมการเปลี่ยนแปลง															
8.6 การปล่อยผลิตภัณฑ์และบริการ								\neg	-						
8.7การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้อง	\neg								\neg						
9.การประเมินสมรรถนะ		322			\neg						-				
9.1 การเฝ้าติดตาม การวัด การวิเคราะห์ การประเมิน															
9.1.1บททั่วไป									Tel Va	A 1002					
9.1.2ความพึงพอใจของลุกค้า					\neg	_		\dashv	\dashv	-					
9.1.3การวิเคราะห์ และการประเมิน											-	-			
9.2 การตรวจติดตามคุณภาพ ภายใน											Maj				
9.3การทบทานโดยฝ่ายบริหาร				1	7		-		-	-	10.000				
10.การปรับปรุง															
10.1ทั่วไป												75			
10.2ความไม่สอดคล้องและการปฏิบัติการแก้ไข										-					
10.3การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง															
												- Tarana			
						\top	\neg	\top	\neg	\dashv	\dashv				
	_	\top	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	+	\dashv	+	+				

ผู้จัดทำ	ต้องตรวงสอบ	มีความเกี่ยวข้องจะตรวจหรือ ใม่ตรวจสอบ	ก็ได้ ไม่เกี่ยวข้อ
	dsdr	ผู้อนูมัติ	प्रभाग्य भूषक
	นางประกายวรรณ เทพมณี 2.6 / 01 / 2.3 วันที่	วันที่	1 นางสาวสุพรรณา พันธ์ภู่ 31.01.2023





ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ FSSC 22000

	แผนก ผู้รับผิดชอบ												
ช้อกำหนด			QMR	Odd	ะกยเลิต	วิศากรรมสอบเทียบ	QA/QC / pest control	กลังสินค้า	R&D	ปุศิกิลเรอสุริการ	4nds	IQA	Ş
1.ISO 22000 :2018		+					-	+	+				_
1. ขอบเขต		+	_			_	_	4	_	_	_		_
2. มาตรฐานอ้างอิง		+	-			_	-	-	+	-	-		
3.คำจำกัดความ		+				-	+-	┼	+-	-	-	-	
4.บริบทองค์กร			1900	Hirang)				-	-				
5.ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร		+				-	-	+-	+		-		
6.การวางแผน				a de la company		-	-	+-	+-				
7.การสนับลนุน								-	-				di.
7.1 ทรัพยากร			\dashv	-			-	-	+	-	\vdash	-	
7.1.1 ทั่วไป		+	\dashv	-		-	-	-	-		-		
7.1.2 บุคลากร		-	\dashv	-			_	-	+-		\vdash	-	
7.1 ทรัพยากร		+	+		_	_	_	-	+-		\vdash	-	
7.1.3โครงลร้างพื้นฐาน		+	\dashv	-		NAME OF	_		_		\vdash	-	
7.1.4 สภาพแวดล้อมสำหรับการดำเนินการในกระบวนการ		+	+	-				-	-			-	
7.1.5 ทรัพยากรในการเฝ้าตรวจและการตรวจวัด	Letter 1	+	+	_							\vdash	-	
7.16 การจัดองค์ความรู้ในองค์กร							2,73%				11		
7.2 ทักษะความตามารถ		-	-		-			_				_	
7.3 ความตระหนัก (นโยบายคุณภาพ /KPI)			-										
7.4 การสื้อสาร		-	+	-	_								
7.5 ข้อมูลที่เป็นเอกสาร	Part of the second	-	1									180	
7.5.1 ทั่วไป		+	+	-	-							_	
7.5.2 การจัดทำและปรับปรุงให้ทันลมัย		-										_	
7.5.3 การควบคุมเอกสารข้อมูล			-	-									
8.การปฏิบัติการ		-	+	-	_	_					1		
8.1 การวางแผนการดำเนินการและการควบคุม		1	+				Q-12000				_	_	
8.2ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์และการบริการ		-	4										
8.3 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการ		- 19	+					11.			_		
8.4 การควบคุมกระบวนการ		-	_										
8.4 การเตรียมการณ์และตอบสนองสถานการณ์อุกเฉิน		-											
8.5การผลิตและการบริการ			4								, ,	_	
9.การประเมินความสามารถ			-					1,10					
10.การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง		_	+		4								
2. ISO/TS22002-1:2009			-					in the second					
1.11011110			+	_	4	4	_		_	_	1	_	
2. มาตรฐานอ้างอิง			+	+	+	4	-		_	-	_	_	
3.นิยามศัพท์			+	+	-	_	_	_	_	_	_		
4.การก่อสร้างและแผนผังของตัวอาคาร		20000	_	_			_		_	4	4	_	-
5.แผนผังและสถานที่ผลิต และพื้นที่ของการทำงาน			4								_		
6.สาธารณูปโภค-อากาศ น้ำและพลังงาน		1	+	-						_			
7.การกำจัดของเลีย			+	4			_						
8.ความเหมาะสมของอุปกรณ์ การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา			+	4									
9.การบริหารจัดการการจัดชื่อวัตถุดิบ		1,210	-									\perp	
9.1 การจัดขึ้อวัตถุดิบ			_	\perp	_	_							
9.2การคัดเดือกและการบริหารจัดการผู้ขาย			1	_	4								
9.3 มาตรฐานการบัวัตถุดิบ			_	_									
		July 5	-										
10.มาตรการควบคุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม 11.การทำความละอาคและการฆ่าเชื้อโรค			1										
11.การทาความสะอาคและการฆาเชอโรค 12.การควบคุมสัตว์รบกวน													



Issue date : 14/06/17

ตารางแสดงความสัมพันธ์ ระหว่างงานที่รับผิดชอบกับข้อกำหนดระบบ FSSC 22000

	แผนง ผู้รับผิดชอบ												
ข้อกำหนด	MR	QMR	PPC	thunka	วิศวกรรมสอบเทียบ	OA/QC / pest control	nevituh	R&D	ปูคหลและอุรการ	450 alb	IQA	DC	
13.สุขลักษณะส่วนบุคคลสิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน			-										
14.การทำซ้ำ	_				_							-	
15.ขั้นตอนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์	1									\vdash	\dashv		
16.โกดังเก็บลืนค้า						arras V				\vdash	\dashv		
17.การให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์										\vdash	\dashv		
18.การปกป้องอาหารและการระมัดระวังด้านจุลชีววิทยาการก่อการร้ายทางอาหาร									N. N.		-		
3.ข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC 22000		atomic and						n. Veran	100000	1,30	-		
1. การบริหารจัดการด้านการบริการ								\neg			\dashv	-	
2.การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์								\neg	-		\dashv	-	
3.การปกป้องอาหาร											\dashv		
4.การป้องกันการปลอมปนอาหาร									100.00		\dashv		
5.กฏการใช้โลโก้							\dashv	\neg			\dashv		
6.การจัดการสารก่อภูมิแพ้								Ma			\dashv		
7.การติดตามด้านสภาวะแวดล้อม	PATE NO.					-	-	-			\dashv		

	ต้องตรวงสอบ	ความเกี่ยวข้องจะตรวจหรือไม่ตรวจสอบก็ได้	ไม่เกี่ยวข้อ
ผู้จัดทำ	dra	ยู้อนุมัติ	विभाग्यक भीरही
	นางประกายวรรณ เทพมณี 26/01/23 วันที่		นางสาวสุพรรณา พันธ์รุ วันที่ 31 - 01 - 2023