



Rawmaterial Ingredients Standard Check List

รายละเอียดของ Supplier

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

สรุปผลการ Audit

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

หัวข้อ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	%
1. HACCP System	80		
2. Allergen Identification & Prevention	30		
3. Product Recall	20		
4. Food Safety	130		
5. Pest Control	100		
6. Cleaning and Sanitizing Program	100		
7. Plant Maintenance	30		
8. Good Manufacturing Practice	150		
9. Product Quality	80		
10. Customer Complaint	10		
Total	730		

หมายเหตุ :- ผลการประเมินแบ่งเกรดตามรายละเอียดดังนี้

เกรด	ระดับคะแนน (%)	ความถี่ในการตรวจประเมินครั้งต่อไป
A	85.1 - 100	2 ปี/ครั้ง
B	75.1 - 85.0	1 ปี/ครั้ง
C	60.1 - 75	6 เดือน/ครั้ง
D	ต่ำกว่า 60	Not Pass เข้าสู่กระบวนการ Approve ใหม่

การทบทวนการ Audit

Auditor

Auditee



รายละเอียดในการ Audit

1. HACCP System

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
1.1 ต้องมีการจัดทำเอกสารระบบ HACCP (Procedure และบันทึก)	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
1.2 กำหนดจุด CCP , กำหนดค่าวิกฤตสำหรับแต่ละ CCP และมีการเฝ้าระวังแต่ละ CCP	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
1.3 กำหนดการแก้ไขปัญหาที่ชัดเจน สำหรับค่าที่เบี่ยงจากค่าวิกฤต	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
1.4 กำหนดการทวนสอบชัดเจน และมีการเก็บรักษานบันทึกครบถ้วน ตามที่กำหนดใน HACCP Plan	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
1.5 จัดทำการตรวจติดตามภายใน สำหรับระบบ HACCP	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
1.6 พนักงานมีความตระหนักถึงและมีการดำเนินการที่เหมาะสมในจุด CCP และค่าวิกฤต ในพื้นที่ที่รับผิดชอบ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
1.7 เครื่องมือที่ใช้ในการอ่านค่า ณ จุด CCP ต้องมีการสอบเทียบ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
1.8 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตทุกชนิด ต้องมีการตรวจสอบ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



2. Allergen Identification & Prevention

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
2.1 มีการจัดทำขั้นตอนการควบคุม Allergen	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
2.2 มีการจัดทำรายชื่อของ Allergen ที่มีการใช้ในกระบวนการผลิต	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
2.3 มีการอบรมความรู้ / ความเข้าใจในเรื่องของ Allergen ให้กับพนักงานที่เกี่ยวข้อง	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



3. Product Recall

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
3.1 มีการจัดทำเอกสารการเรียกคืนผลิตภัณฑ์	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
3.2 Supplier ต้องมีการจัดทำ "Mock Recall" ประจำปี	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



4. Food Safety

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
4.1 มีการป้องกันการปนเปื้อนข้ามที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.2 สังเกตไม่พบสิ่งแปลกปลอมในผลิตภัณฑ์	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.3 วิธีการควบคุมสิ่งแปลกปลอมและมีการจัดการที่ดีพอ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.4 มีวิธีการควบคุมการวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.5 มีรายงานการตรวจคุณภาพประจำปีเก็บรักษาอยู่	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.6 มีการจัดทำ Procedure ที่ป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอมจากน้ำ สำหรับน้ำที่ใช้สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.7 ต้องมีการระบายอากาศอย่างเหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.8 การป้องกันการปนเปื้อนจากการแตกของหลอดไฟและวัสดุใด ๆ ที่แตก	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.9 มีการใช้สารหล่อลื่น ที่เป็น Food Grade เท่านั้นสำหรับพื้นที่สัมผัสกับอาหาร	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.10 ทางเดิน บันได และ Conveyer ต้องมีที่ป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.11 พื้นที่ทั้งหมดต้องปราศจากวัสดุอันตราย ที่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ วัสดุบรรจุภัณฑ์	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.12 ภาชนะทั้งหมดมีการระบุฉลากที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
4.13 มีการควบคุมการหมุนเวียนตามลำดับก่อนหลัง โดยครอบคลุมถึงวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



5. Pest Control

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
5.1 กำหนดแผนการควบคุมสัตว์พาหะ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.2 การฝึกอบรมพนักงานกำจัดสัตว์พาหะ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.3 สารกำจัดสัตว์พาหะที่ใช้ทุกชนิด ต้องได้รับการอนุญาตใช้โดยหน่วยงานราชการ และต้องมีเอกสารระบุวิธีการจัดเก็บและวิธีการใช้	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.4 รายงานการให้บริการการกำจัดสัตว์พาหะ ต้องมีการบันทึกทุกครั้งและจัดเก็บสะดวกต่อการทวนสอบ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.5 มีการจัดทำแนวทางการแก้ไขปัญหา จากรายงานการพบร่องรอยของสัตว์พาหะ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.6 ไม่พบร่องรอยของสัตว์พาหะ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.7 ทุกส่วนที่มีการกำจัดสัตว์พาหะต้องไม่มีการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ หรือเครื่องจักร	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.8 จำนวนและสถานที่วางเหยื่อและกับดักมีเอกสารและมีประสิทธิภาพ สถานที่วางกับดักต้องปลอดภัยและถูกทำลายได้ยาก	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.9 สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดสัตว์พาหะทุกชนิดต้องมีการติดป้ายระบุและการเก็บรักษาที่ดีพอ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
5.10 ต้องตรวจสอบการจัดเก็บรักษาสินค้าในคลังสินค้า คลังวัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ ต้องวางห่างจากกำแพงอย่างน้อย 18 นิ้ว หรือ 45 เซนติเมตร หรือห่างพอที่จะสามารถเข้าตรวจสอบได้	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



6. Cleaning and Sanitizing Program

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
6.1 มีการจัดทำแผนการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.2 สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ ได้รับการอนุญาตจากทางราชการ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.3 มีการจัดทำแผนการฝึกอบรมพนักงาน	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.4 ต้องมีการจัดทำ แผนการตรวจก่อนการปฏิบัติงาน โดยใช้ตารางการตรวจสอบประจำวันโดยการสังเกต และการทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องจักร และต้องมีบันทึกประสิทธิภาพในการทำความสะอาด	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.5 ความเข้มข้นของสารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อต้องเป็นไปตามแผนการทำความสะอาด	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.6 อุณหภูมิ ความดัน และ / หรือ รอบของเวลาสำหรับการทำความสะอาดอัตโนมัติ ต้องมีเอกสาร Procedure เขียนไว้	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.7 มี Procedure ของการตรวจสอบทางจุลชีววิทยา ของพื้นที่สัมผัสกับอาหาร มีการตรวจวัดอย่างมีประสิทธิภาพของการทำความสะอาด / หรือ ฆ่าเชื้อ และการเขียนใน Procedure	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.8 การเก็บรักษาอุปกรณ์และสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด อย่างเหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.9 Procedure การทำความสะอาดและการออกแบบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
6.10 การออกแบบเครื่องจักรและการจัดวางเครื่องจักรอย่างเหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



7. Plant Maintenance

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
7.1 แผนการบำรุงรักษา	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
7.2 การซ่อมบำรุง ต้องสอดคล้องกับแผนการทำความสะอาดที่จัดทำขึ้น และต้องป้องกันการปนเปื้อนต่าง ๆ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
7.3 การซ่อมบำรุงอุปกรณ์ต้องทำเสร็จสิ้น ต้องไม่พบการใช้อุปกรณ์ ซ่อมแซมแบบชั่วคราว	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
	Actual Points :		
	Possible Points :		



8. Good Manufacturing Practices

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
8.1 ต้องมีการจัดทำแผน GMP ครอบคลุมถึง พนักงานซ่อมบำรุง ผู้เยี่ยมชม และแผนการอบรม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.2 มีการจัดทำ การตรวจติดตามภายใน สำหรับ GMP โดยประกอบไปด้วย การประเมินสุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงาน การจัดทำ การตรวจสอบสภาพของอาคาร (รวมทั้งพื้นที่การผลิต และที่ไม่ใช่พื้นที่การผลิต และพื้นที่โดยรอบ) ต้องมีการจัดทำขึ้น	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.3 พนักงานปฏิบัติตาม GMP	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.4 นโยบายเรื่องการแต่งกายพนักงานต้องมีการจัดทำ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.5 ของส่วนตัวของพนักงาน มีการเก็บรักษาห่างจากพื้นที่การผลิต	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.6 ต้องไม่มีการปนเปื้อนจากพนักงานที่เจ็บป่วย	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.7 อุปกรณ์ล้างมือต้องเหมาะสมและสามารถใช้ได้	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.8 ต้องมีสัญลักษณ์สำหรับการล้างมือติดให้เห็น	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.9 มีมาตรการจัดการกับผลิตภัณฑ์ ภาชนะ และ อุปกรณ์ที่ตกพื้น	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.10 พื้นที่การผลิตมีการจัดเก็บอุปกรณ์ที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.11 กำแพง เพดาน และพื้น คลังวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และ สินค้า มีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดีอยู่เสมอ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.12 พื้นที่พัก ห้องพักผ่อน ห้องล็อกเกอร์ และพื้นที่ล้างมือต้องสะอาด และต้องได้รับการดูแล	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.13 วัสดุที่เป็นขยะ และขบวนการเก็บขยะที่ถูกกำจัดออกโดยรวดเร็ว และวิธีการกำจัดที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.14 ประตูและที่กันกันแมลง ต้องมีการอุดรอยแตก รอยแยกตามกำแพงให้เรียบร้อย	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
8.15 อุปกรณ์และอะไหล่สำรองต้องมีการทำความสะอาดและเก็บรักษาที่ดีพอ	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			



9. Product Quality

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
9.1 Specification ของสินค้า TUF ที่เป็นฉบับที่ทันสมัย	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
9.2 Ingredient (วัตถุดิบ) : ที่ใช้เป็นไปตาม Specification	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
9.3 Product Cutting ระหว่างการทวนสอบจะมีการทดสอบผลิตภัณฑ์โดยผู้ตรวจสอบทั้งค่าทางกายภาพ และ Sensory Evaluation	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
9.4 QC Program + Record	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
9.5 Packaging & Labeling (บรรจุภัณฑ์ และการระบุฉลาก)	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
9.6 QA Release Program	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
9.7 First in First out	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
9.8 Non- conforming Product	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
Actual Points :			
Possible Points :			

หัวข้อ	คะแนน	คะแนนที่ได้	รายละเอียด
10.1 มีขั้นตอนการดำเนินการเมื่อได้รับข้อร้องเรียนอย่างชัดเจน	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> NA		
	Actual Points :		
	Possible Points :		

เกณฑ์การให้คะแนน	
10 คะแนน	: มีการจัดทำเอกสารและการประยุกต์ใช้อย่างครบถ้วน
7 คะแนน	: มีการจัดทำเอกสาร แต่การประยุกต์ใช้ยังไม่ครบถ้วน
5 คะแนน	: มีการจัดทำเอกสาร และการประยุกต์ใช้บางส่วน
0 คะแนน	: ไม่มีการจัดทำเอกสารและการประยุกต์ใช้
N/A	: ไม่เกี่ยวข้อง

ตัวแทนฝ่ายบริหารด้านคุณภาพ	ผู้บริหาร
<p>.....</p> <p>QMR Sign</p>	<p>.....</p> <p>Management Sign</p>