



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การจัดทำ การแจกจ่าย Finished product Specification และการยืนยัน Raw material และ Finished product Specification	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร: WI-QC-79	วันที่ประกาศใช้: 25 เมษายน 2563	แก้ไขครั้งที่: 02
จัดทำโดย:	ทบทวนโดย:	อนุมัติโดย
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการวางแผนและควบคุมการผลิต	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ และผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต
2. ขอบข่าย วิธีการปฏิบัติงานใช้กับวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ หรือ ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ในการผลิตสินค้าของบริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด เท่านั้น
3. คำนิยาม

Specification หมายถึง ข้อกำหนด ด้านกายภาพ ด้านเคมี และ ด้านจุลินทรีย์ หรือ ข้อกำหนดอื่นๆ ของ วัตถุดิบ วัตถุดิบที่ช่วยในกระบวนการผลิต และ บรรจุภัณฑ์

Finished product Specification หมายถึง ข้อกำหนด ด้านกายภาพ ด้านเคมี ด้านจุลินทรีย์ หรือ ข้อกำหนดอื่นๆ ที่เขียนขึ้นมา เพื่อระบุรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ ที่อ้างอิงตามกฎหมาย หรือ ข้อกำหนดของลูกค้า หรือ คุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์

4. ขั้นตอน

4.1 การจัดทำ Finished product Specification

4.1.1 หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ เป็นผู้จัดทำ Specification ของผลิตภัณฑ์ (FM-QC-89) ตามรายละเอียด ดังนี้

รายละเอียด	แหล่งที่มาของข้อมูล
1.ชื่อผลิตภัณฑ์	Recipe (FM-RD-05)
2.วันที่จัดทำ	
3.ข้อกำหนดด้านกายภาพ	Recipe (FM-RD-05) และข้อกำหนดของลูกค้า(ถ้ามี)
4.ข้อกำหนดด้านด้านจุลินทรีย์	อ้างอิงตามกฎหมายอาหาร Codex หรือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือ มาตรฐานอุตสาหกรรม หรือข้อกำหนดของลูกค้า(ถ้ามี)หรือ มาตรฐาน EU หรือ กฎหมายประเทศปลายทาง
5.ข้อกำหนดด้านเคมี	Recipe (FM-RD-05) และข้อกำหนดของลูกค้า(ถ้ามี)



รายละเอียด	แหล่งที่มาของข้อมูล
6.ข้อกำหนดด้านสิ่งปนเปื้อน	อ้างอิงตามกฎหมายอาหาร Codex หรือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือ มาตรฐานอุตสาหกรรม หรือข้อกำหนดของลูกค้า(ถ้ามี) หรือ มาตรฐาน EU หรือกฎหมายประเทศปลายทาง
7.ส่วนผสม ingredient และแหล่งที่มาของส่วนผสม	Recipe (FM-RD-05) ซึ่งอาจมีการปรับปรุง ตามความเหมาะสมตามหลักการค้า
8.อายุการจัดเก็บ	ขึ้นอยู่กับบรรจุภัณฑ์ ตามการศึกษาอายุการจัดเก็บ
9.ข้อตกลงพิเศษ	ข้อกำหนดของลูกค้า(ถ้ามี)
10.กฎหมายที่ใช้อ้างอิง	อ้างอิงตามกฎหมายอาหาร Codex หรือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือ มาตรฐานอุตสาหกรรม หรือข้อกำหนดของลูกค้า(ถ้ามี) หรือ มาตรฐาน EU หรือกฎหมายประเทศปลายทาง
11.ส่วนประกอบที่ก่อภูมิแพ้	อ้างอิงตาม ขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่องการจัดการอาหารที่ก่อภูมิแพ้ PM-GR-25
12. วิธีการใช้	
13.ขนาดบรรจุ	
14.ระบบการสอบย้อนกลับ	ตามระบบคุณภาพของบริษัท หรือ ข้อกำหนดของลูกค้า(ถ้ามี)
15.ข้อมูลทางด้านประสาทสัมผัส รสชาติ กลิ่น	

4.1.2 ผู้จัดการวางแผนและควบคุมการผลิต เป็นผู้ทบทวนและอนุมัติ Specification ของผลิตภัณฑ์(FM-QC-89)

4.2 การแจกจ่าย Finished product Specification

- กำหนดให้ ผู้จัดการวางแผนและควบคุมการผลิต บันทึก Specification ของผลิตภัณฑ์(FM-QC-89) เป็นไฟล์ PDF แล้วจัดส่งฝ่ายขาย หรือลูกค้า ร้องขอ

4.3 การยืนยัน Raw material และ Finished product Specification



4.3.1 หัวหน้าแผนควบคุมคุณภาพ เป็นผู้ประสานงาน ผ่านทางผู้ช่วยหัวหน้าแผนกจัดซื้อ เพื่อขอการยืนยัน Raw material Specification

4.3.2 ผู้จัดการวางแผนและควบคุมการผลิต เป็นผู้จัดส่งไฟล์ Finished product Specification ให้กับฝ่ายขาย หรือลูกค้า เป็นผู้ร้องขอ

4.3.3 การยืนยัน สามารถทำได้ ดังนี้

1. ส่ง Raw material Specification หรือ Finished product Specification ให้ผู้จัดจำหน่าย และลูกค้าตามลำดับ ให้ใส่ลายเซ็นและวันที่ แสดงการยอมรับ

2. ผู้จัดจำหน่าย และลูกค้า ส่ง Raw material Specification หรือ Finished product Specification มาให้ตามรูปแบบของผู้จัดจำหน่าย และลูกค้า ผู้จัดการวางแผนและควบคุมการผลิต พิจารณาแล้ว เห็นชอบ ลงนามยืนยันลายเซ็นและวันที่ ไว้

3. จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ แสดงการยอมรับจากลูกค้า

4. หลักฐานอื่นๆ ที่เป็นเอกสารยืนยัน

4.4 การเปลี่ยนแปลงใดๆ ในผลิตภัณฑ์ เช่นเปลี่ยน วัตถุดิบ ส่วนผสม แหล่งกำเนิดของวัตถุดิบ ให้ผู้จัดการวางแผนและควบคุมการผลิต แจ้ง และขอการยืนยันจากลูกค้า

4.5 หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ ทำการทบทวน และจัดทำ Raw material Specification และ Finished product Specification ทุก 3 ปี หรือหากมีการเปลี่ยนแปลง

5. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

5.1 Recipe (FM-RD-05)

5.2 Raw material Specification (ST-QC-32)

5.3 Finished product Specification (FM-QC-89)