

คำถามจากสัมมนา เรื่อง BRCGS Food Issue 9 Draft Version

1. ทำ Food safety and quality culture ต้องอบรม PCQI มั้ยคะ

BSI: เป็นคนละส่วนกันค่ะ PCQI เป็นคนที่ทำ Food safety plan ซึ่งเทียบเท่ากับข้อที่ 2 ของ BRCGS ใช้กับกรณีส่งสินค้าไปอเมริกาเท่านั้น คนที่เขียน Food safety plan จะต้องอบรม PCQI ซึ่งไม่เกี่ยวข้องกับข้อที่ 1 ที่กล่าวถึงเรื่อง Food safety and quality culture เพราะฉะนั้นคนที่ทำเรื่อง Food safety and quality culture ไม่จำเป็นต้องเป็น หรืออบรม PCQI ค่ะ

2. โรงงานผลิต ส่งให้โรง B แพ็ค และส่งให้ลูกค้าเลย ไม่ส่งกลับโรงงาน ถามว่าโรงB จัดเป็น outsource หรือไม่ครับ

BSI: เงื่อนไขของ outsource คือ ต้องทำบางช่วงบางตอนในกระบวนการผลิตแทนเราและต้องส่งกลับมาที่โรงงานเราก่อน จะไม่ส่งตรงไปหาลูกค้า เพราะฉะนั้นกรณีนี้ไม่เข้าข่าย outsource ค่ะ

3. 4.6 คือหลักฐานทางด้าน Safety ไข่มั้ยรวมถึง Hand lift ด้วยไข่มั้ยคะ

BSI: ไข่ม 4.6 คือหลักฐานเรื่องความปลอดภัยของอุปกรณ์ที่เราใช้ เช่น ไข่มรับรองหรือเอกสารรับรองเรื่อง Food contact อุปกรณ์นี้รวมถึง Hand lift ด้วยค่ะ กรณีใช้อุปกรณ์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง ภายใต้เงื่อนไข ต้องใช้งานอยู่ในพื้นที่ open product area ถึงจะเข้าข่ายข้อกำหนดนี้

4. open product area กับ low-risk นิยามต่างกันอย่างไรคะ

BSI: Open product area คือภาพกว้าง ที่ระบุถึงสินค้าในพื้นที่ซึ่งเปิดสู่สภาวะแวดล้อมภายนอกอยู่ มีประเภทความเสี่ยงแบ่งออกเป็น 4 ระดับคือ Low risk, High risk, High care และ Ambient High care ซึ่งหมายความว่า low risk เป็น ความเสี่ยงนิ่งที่อยู่ใน Open product area

5. แปลว่า CIP ต้องตัดจบก่อนห้อง pack ไข่มใหม่ค่ะ ถ้าห้อง pack จะทำ CIP ก็ต้องแยกกัน

BSI: ขึ้นอยู่กับว่าเราประเมินความเสี่ยงของห้อง pack เป็นระดับ High risk, High care หรือไม่ เพราะเงื่อนไขของ CIP ที่เราต้องแยกอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรนั้นจะต้องพิจารณาความเสี่ยงร่วมด้วย กรณีเราใช้อุปกรณ์ CIP ในห้อง High risk, High care ต้องแยกคนละชุดเลย ค่ะ ถ้าห้อง pack เป็นระดับ High risk, High care เราต้องตัดจบก่อนเข้าห้อง Pack ค่ะ

6. รถโฟล์คลิฟท์ไข่มในคลังสินค้า/คลังบรรจุภัณฑ์ เข้าข่ายต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อก่อนนำไปไข่มใหม่คะ

BSI: กรณีคลังสินค้า/คลังบรรจุภัณฑ์ มีบางส่วนเข้าข่ายแต่ไม่ไข่มทั้งหมด ต้องดูพื้นที่ก่อนว่าเราประเมินความเสี่ยงเป็นแบบไหน หากพื้นที่นั้นยังมีสินค้าที่ยังไม่ปิดมิดชิด อาจเกิดอันตรายจากการปนเปื้อนได้ เราแบ่งพื้นที่คลังสินค้าแบบนี้ว่าเป็น Open product area หากมีการใช้งานรถโฟล์คลิฟท์ จะต้องทำความสะอาดฆ่าเชื้อก่อนนำไปไข่ม

7. กรณีเรามีการนำเกลือที่ได้จากการผลิตไปขายต่อ เพื่อผสมในอาหารสัตว์ จะเข้าในส่วนของ PET Food หรือไม่คะ

BSI: กรณี PET Food จะพูดถึงกรณีที่เป็นการผลิตอาหารสัตว์เท่านั้น เช่นการนำเนื้อไก่ หรือแอปเปิ้ลมาแร็พ และขายไปเป็นอาหารน้องแมว หรือน้องหมา แต่กรณีขายเกลือเป็น Raw Mat. เพื่อผสมในอาหารสัตว์ไม่เข้าขาย ตามข้อกำหนด PET Food ค่ะ

8. มานกันแมลงมี Standard หรือไม่คะ ว่าด้านปลายควรสูงจากพื้นเท่าไร

BSI: ตามข้อกำหนดไม่ได้ระบุแต่เราต้องพิจารณาว่ามันสามารถป้องกันสัตว์พาหะได้หรือไม่ กรณีสูงเกินไป ไม่พอดี ยาวเกินไป ทำให้มีช่องว่างสัตว์พาหะจะสามารถเข้ามาได้ ดังนั้นมานกันแมลงกับพื้นควรเสมอกัน

9. กรณีจ้างบริษัทเชือด ถือเป็น out source ไหมคะ

BSI: ขึ้นอยู่กับกระบวนการ คือหากเรารับมาเป็นไก่ตัว แล้วส่งออกไปเชือดข้างนอก ส่งกลับมาผลิตสินค้าที่โรงงานอีกทีจะเข้าขาย Outsource แต่ในกรณีที่ถูกเชือดมาจากข้างนอกแล้วส่งมาผลิตสินค้าเลยจะไม่เข้าขาย Outsource จะถือว่าเป็น Supplier

10. option2 เกิดเมื่อมีสถานการณ์ COVID เท่านั้นไหมคะ หรือสถานการณ์ปกติก็สามารถทำได้? ทั้งนี้ option2 คือเช็คเอกสาร online แล้วไป onsite แค่อุ facility ใช่ไหมคะ

BSI: ใช่คะ จะไม่ใช้กับสถานการณ์ปกติ Option 2 หรือ Blended Audit จะใช้ในสถานการณ์ฉุกเฉินเช่น ภัยพิบัติ, COVID-19

11. ถ้าเราเลือก Option1 หมายความว่าไม่ต้องตรวจ Unannounced รีเปล่าคะ

BSI: ตาม Audit protocol loop การ audit คือ 3 ปี แต่การตรวจรับรองคือปีต่อปี ซึ่งใน Loop 3 ปีนี้จะต้องมีการตรวจแบบ Unannounced 1 ครั้ง (Refer to slide 12th)

12. ข้อกำหนดการขอม withdrawal and recall ปีละครั้ง ต้องขอมทั้งสองแบบหรือไม่ ใช้คำว่า and

BSI: คำว่า and ของ withdrawal และ recall คือต้องขอมทั้งคู่คะ เพราะเงื่อนไขกำหนดในส่วนนี้ ซึ่งในความเป็นจริง withdrawal เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการ recall แต่กระบวนการ Recall จะยาวกว่าเท่านั้น

13. ข้อ 8.5.4 กรณีที่ต้องแยกอุปกรณ์ CIP

BSI: ต้องแยกอุปกรณ์ CIP เพื่อใช้ในห้อง high-risk, high-care โดยเฉพาะ ไม่รวมกับพื้นที่ในความเสี่ยงอื่นๆ

14. อาจารย์อธิบาย outsource กรณีซื้อวัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูปเบื้องต้นมาแล้ว เช่น ตัดหัว ควักไส้มาแล้ว อันนี้ถือว่าเป็น outsource ของโรงงานเราหรือไม่ครับ

BSI: เงื่อนไขของ outsource คือ เราส่งออกไปให้เค้าทำบางช่วงบางตอนในกระบวนการแทนเราและส่งกลับมาที่โรงงานเพื่อผลิตสินค้าจะเข้าขาย Outsource หากซื้อแบบตัดหัวควักไส้มาแล้ว ในกรณีนี้ไม่เข้าขาย Outsource จะถือว่าเป็น Supplier ค่ะ

15. นโยบายคุณภาพที่ต้องปรับเปลี่ยนขอให้ขยายความเพิ่มเติมต้องมี food safety and quality culture มาอยู่ด้วยไหม

BSI: ใช่ค่ะ ใน part นี้จะกล่าวถึงความมุ่งมั่นของผู้บริหารโดยนโยบายด้านคุณภาพต้องมีกระบวนการที่สื่อ หรืออ้างอิงไปถึง food safety and quality culture เป้าหมายคืออยากให้เอาคำนี้ไปใช้กับนโยบายค่ะ

16. ข้อ 4.10.7 เพิ่มเครื่องมือคัดแยกสิ่งแปลกปลอม ทำต้องเอกสารในการตรวจสอบอะไรเพิ่มบ้างคะ

BSI: ดูตามเงื่อนไขของข้อ 4.10.7 ได้เลยคะ

17. ซื่อ semi-product มาปิดจลาจที่โรงงานแล้วส่งออกเอง เข้าข่ายอะไรคะ

BSI: สินค้าไม่มีการเปิดตัวบรรจุ แคปิดจลาจอย่างเดียว ไม่เข้าข่ายข้อกำหนด BRCGS Food เลยคะ

18. อุปกรณ์ที่ไม่ได้สัมผัสอาหารโดยตรง เช่น พาเลท รถเข็นอุปกรณ์ต่างๆ ต้องมี cert food contract ด้วยไหมคะ

BSI: กรณีที่อุปกรณ์ไม่ได้มีการสัมผัสตามเงื่อนไข ยังไม่ได้มีการร้องขอ Cert Food contact แต่ถ้าอุปกรณ์มีการสัมผัสอาหารต้องมี Cert Food contact ค่ะ

19. เรามีการทำ food fraud อยู่แล้ว ต้องทำ ทำข้อ change integrity authenticity

BSI: ข้อกำหนดเปลี่ยนแปลงแค่ wording ซึ่งเปลี่ยนจาก Integrity เป็น Authenticity เพื่อให้ชัดเจน ในการดำเนินการ ไม่ใช่แค่ประเมิน food fraud แต่ให้เราระบบโดยรวมเกี่ยวกับ food fraud เพิ่มคะ

20. ข้อ 8.5.4 กรณีที่ต้องแยกอุปกรณ์ CIP เราต้องแยกชุด CIP สำหรับ Stock Tank ก่อน pasteurization กับ หลัง pasteurization หรือเปล่านั้น อาจารย์

BSI: ขึ้นอยู่กับเราประเมินความเสี่ยงว่ามีความต่างเรื่องความเสี่ยงไหม หากเป็น High risk, High care สำหรับ Stock Tank ก่อน pasteurization น่าจะเป็น Enclosed Product area เพราะ product น่าจะอยู่ในท่อซึ่งเป็นระบบปิด และเป็นระบบเดียวกันทั้งหมดไม่ต้องแยก loop และอุปกรณ์ CIP ค่ะ

21. รบกวนอาจารย์ยกตัวอย่างกิจกรรม Validation HACCP Plan

BSI: ขออนุญาตรอ Guideline ช่วงเดือนสิงหาคม ว่าจะกล่าวถึงอย่างไร จะเหมือนหรือต่างจาก Codex อย่างไร และจะอัปเดตให้ทราบนะคะ

22. กรณี โฟล์ทลิฟท์ เป็นรถที่ใช้เฉพาะในพื้นที่ open product area เช่น ในห้องเย็น เท่านั้นไม่ออกสู่ภายนอก เรามองการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตาม GMP ประจำวันเพียงพอหรือไม่คะ หรือต้องทำเป็นกรณีพิเศษ

BSI: ตามเงื่อนไขของ Open product area ก็ยังต้องเข้าเงื่อนไข ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้

23. กรณีที่มีการใช้ Fork-lift ในพื้นที่ open product area แต่ใช้ในกระบวนการขนย้ายของเสียที่เหลือจากกระบวนการผลิต หลังจากเดินไลน์การผลิตแล้วเสร็จ(ปิดไลน์) ต้องประยุกต์ใช้ข้อ 4.6 หรือไม่คะอาจารย์

BSI: ถ้ากรณีที่พื้นที่นั้น ณ ตอนที่กำลังขนย้ายไม่มี product อยู่เลย ไม่มีความเสี่ยงแล้วไม่จำเป็นต้องทำ แต่หากมี product หรือยังมีการผลิตอยู่ใน Open product area ยังต้องทำอยู่คะ

24. กรณีที่ต้องฆ่าเชื้อ Fork hand ในพื้นที่ Open product area ถ้าเป็นพื้นที่รับ Raw material หรือพื้นที่ Low risk ต้องฆ่าเชื้อด้วยไหมคะ

BSI: ถ้า Low risk อยู่ในพื้นที่ Open product area ก็ต้องทำความสะอาด และฆ่าเชื้อเช่นกัน

25. ถ้าต้องการตรวจแบบ unannounced ปีนี้ ต้องแจ้ง CB ก่อน due date ก็เดือนคะ

BSI: สามารถแจ้งล่วงหน้าได้เลยเช่นปีนี้ตรวจ Announced ปีหน้าประสงค์ตรวจ Unannounced สามารถแจ้ง Auditor ได้เลยคะ หรือแจ้งผู้ประกอบการของ CB ก็ได้คะ เนื่องจาก Due date แต่ละโรงงานไม่เหมือนกัน

26. ข้อ 4.4.11 ม่านที่มี หากไม่กันแมลงอาจเป็นประเด็นได้ หมายความว่า ม่านในไลน์ ต้องเป็นสีเหลืองหรือเปล่าคะ

BSI: เงื่อนไขของม่านอาจจะไม่ได้เกี่ยวข้องกับสีมากนักเท่าไร ม่านที่เป็นประเด็นได้อาจจะไม่ใช้สีเหลือง เพราะถ้าม่านสีขาวที่กันห้องทำความเย็นหากชำรุดก็เป็นประเด็นได้เช่นกัน

27. กรณี recall & withdraw ทำแค่ recall ที่ครบ loop มากกว่าก็ได้ใช่ไหมคะ

BSI: ได้คะ

28. ถ้าตรวจ รับรอง issue 8 เดือนมีนาคม2022 ปี2023 โดน unannounced issue 9 ไหมคะ

BSI: ต้องพิจารณาจากรอบการตรวจของโรงงาน ตามตาราง Unannounced จะมีปีให้ท่านลงอยู่ 2 ปี ถ้าเดือนมีนาคมปีนี้ไม่ได้ตรวจ Unannounced และปีที่แล้วก็ได้ตรวจ Unannounced แล้วท่านได้รับการตรวจ BRC มาแล้ว สมมติว่าเป็นปี 2020 หรืออาจจะก่อนหน้านั้น เพราะฉะนั้นท่านจะถูกตรวจ Unannounced ในปี 2023 แต่ถ้าหากเพิ่งตรวจรับรองครั้งแรกในปี 2021 เราจะมีโอกาสในการทำ Unannounced อีกปีหนึ่งคือปี 2024

29. อาจารย์ครับ กรณีที่โรงงานเก่ามีแพลนตรวจในเดือน May 2022 และมีแผนที่จะย้ายโรงงานใหม่ในเดือน มีนาคม ได้การรับรองตั้งแต่ปี 2021 ในกรณีการตรวจแบบ Unannounced ควรเลือกแบบไหนครับ

BSI: ถ้าเป็นการตรวจครั้งแรก ย้าย plan แนะนำให้ตรวจแบบ announced ก่อนดีกว่าคะแล้วปีที่ 2 ค่อยตรวจแบบ Unannounced เพราะว่ามี profile เดิมในเรื่องของการควบคุมไม่น่าห่วงแต่ในเรื่องของการ Design plant กลายไปเป็น plant ใหม่อยากให้ตรวจแบบ announced ก่อน