

**bsi.**

● **A practical guide to a culture of food safety with PAS 320**

**BSI THAILAND**

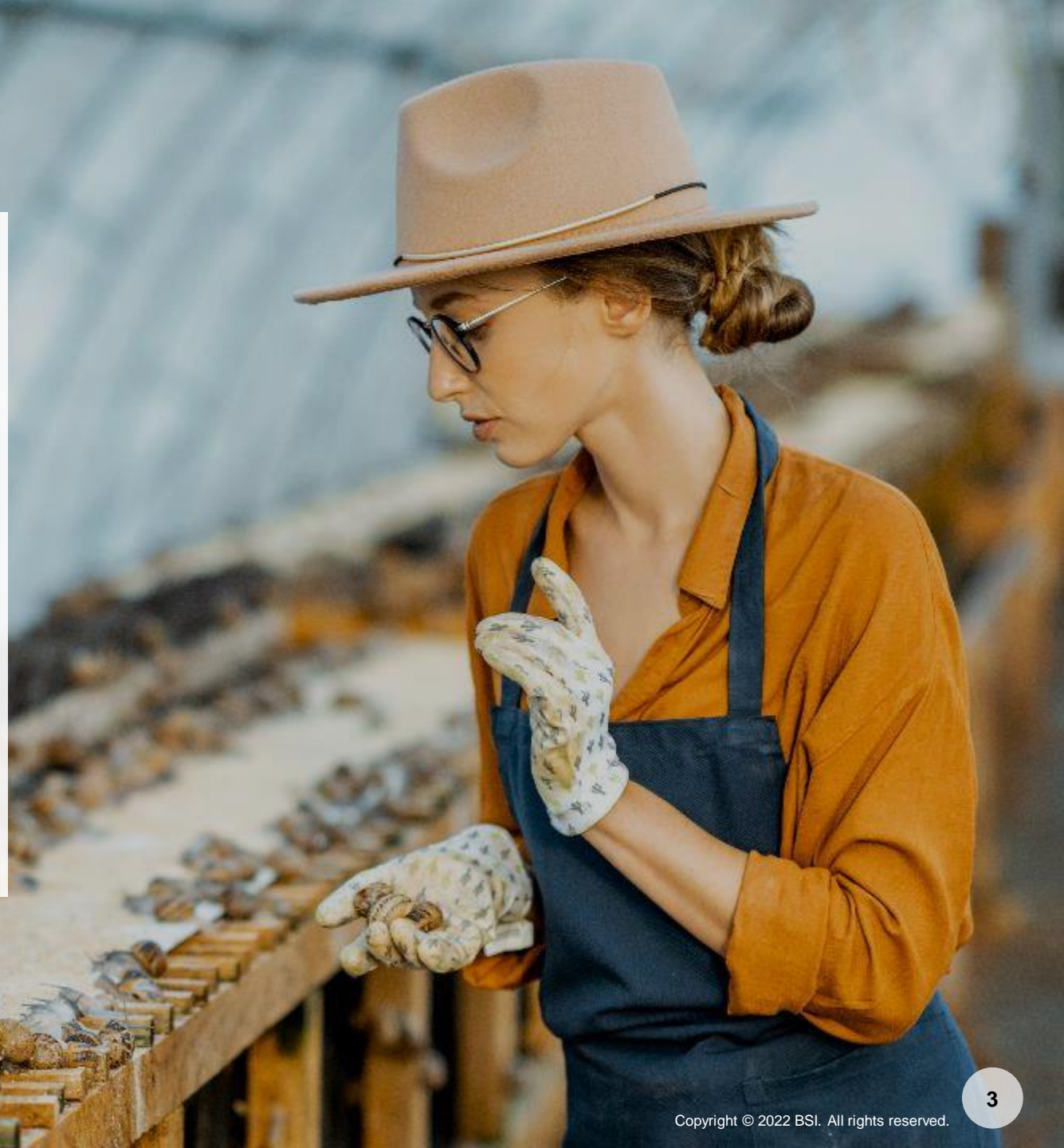


จากข้อมูลขององค์การอนามัยโลก (WHO)  
การบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนส่งผลให้  
ประชากรประมาณ 600 ล้านคน หรือเกือบ 1  
ใน 10 คนในโลกล้มป่วย และนำไปสู่การ  
เสียชีวิต 420,000 รายทุกปี ส่งผลให้  
สูญเสียสุขภาพ 33 ล้านคน /ปีที่ชีวิต





- ระบบความปลอดภัยของอาหารที่ใช้ HACCP ถูกนำมาใช้ตั้งแต่ปี 1960
- การเรียกคืนอาหาร การถอนตัว เหตุการณ์และเหตุการณ์ยังคงดำเนินต่อไป
- บางสิ่งบางอย่างยังคงไม่มีประสิทธิภาพในการทำงาน....





วัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารของบริษัท คือ

**“ค่านิยม บรรทัดฐาน และความเชื่อที่ใช้ร่วมกัน**

**ซึ่งส่งผลต่อความคิด และพฤติกรรม**

**ต่อความปลอดภัยของอาหาร**

**ทั้งภายในและทั่วทั้งบริษัท”**

GFSI 2017



# ผู้มีส่วนร่วมในวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารที่ไม่ดี

- สื่อสารไม่ดี (หรือสื่อสารผิดพลาด)
- ขาดการเสริมอำนาจ (หรือวัฒนธรรมที่เน้นความกลัว)
- การฝึกอบรมบุคลากรไม่ดีหรือจำกัด (ขาดการฝึกอบรมหรือล้ำสมัย)
- แรงจูงใจที่ไม่ดีของบุคลากร (ขาดรางวัลหรือการยอมรับ)
- ผู้นำระดับสูงไม่พูดเรื่อง 'ความปลอดภัยของอาหาร'
- ความเชื่อที่ว่าวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารเป็นของเทียมความปลอดภัยด้านอาหาร
- ขาดการยอมรับว่า 'วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร' ส่งผลกระทบต่อทั้งองค์กร







## การมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหาร

ประชากร...

บางคนมีความคิดที่ผิดปกติ เกี่ยวกับค่านิยม ความเชื่อ และพฤติกรรม และ/หรือ ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร

 **FSSC 22000**

**BRCS**

 **SQF**  
INSTITUTE  
One world. One standard.  
SQF Institute is a division of FMI.



 **bsi**  
ISO 22000  
Food Safety  
Management  
CERTIFIED

  
**GLOBALG.A.P.**



PAS 320:2023

Developing and sustaining a mature  
food safety culture – Guide



bsi.

PAS 320:2023

Developing and  
sustaining a mature food  
safety culture – Guide

**PAS** นี้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับ  
วิธีการพัฒนา รักษา และปรับปรุง  
วัฒนธรรมความปลอดภัยของ  
อาหารภายในองค์กรอย่าง  
ต่อเนื่อง





# PAS เป็นข้อกำหนดที่เผยแพร่ ต่อสาธารณะซึ่งเขียนขึ้นโดย BSI

กระบวนการ PAS ช่วยให้มาตรฐานได้รับการพัฒนา  
อย่างรวดเร็วเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วน  
ได้ส่วนเสียในทันที

PAS สามารถพิจารณาเพื่อพัฒนาเพิ่มเติมในฐานะ  
มาตรฐานของอังกฤษ หรือเป็นส่วนหนึ่งของข้อมูลขา  
เข้าของสหราชอาณาจักรในการพัฒนามาตรฐาน  
ยุโรปหรือมาตรฐานสากล





## องค์กรที่ให้ทุน PAS 320

- Campden BRI
- Dairy Farmers of America
- DairySafe Victoria
- Eagle Certification Group
- Food Design Consultants Group
- Intertek Alchemy
- Jiangxi Institute of Standardization
- Kerry Group
- Musgraves
- Neogen®
- OneHarvest
- SSAFE
- Walmart
- Zhejiang Institute of Standardization
- Zhejiang Shouxiangu Pharmaceutical Co., Ltd.



## PAS 320 สมาชิกกลุ่มขับเคลื่อน

- BRCGS
- BSI Food & Retail Sector
- Campden BRI
- Compass Group
- Dairy Farmers of America
- Dairy Food Safety Victoria
- Danone
- Eagle Certification
- HelloFresh
- Institute of Food Science and Technology (IFST)
- Intertek Alchemy
- Kerry Group
- KFC UK and Ireland
- Maple Leaf Foods
- McDonald's
- Musgraves
- Neogen®
- OneHarvest
- OSI Group
- PepsiCo
- SSAFE
- Sunny Queen Australia
- UKAS
- University of Lincoln
- Walmart
- Zhejiang Institute of Standardization
- Zhejiang ShouXianGu Botanical Drug Institute Co., Ltd



## PAS 320 ให้กรอบสำหรับ:

- เข้าใจพื้นฐานของวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหาร
- การสร้างธรรมาภิบาลของวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหาร
- ทำความเข้าใจระดับวุฒิภาวะของวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กร
- การออกแบบแผนการเปลี่ยนแปลงเชิงกลยุทธ์เพื่อให้บรรลุถึงวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารที่ต้องการ
- เตรียมหน้าที่หลักสู่วัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารที่ต้องการ
- ผังแผนการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารลงใน FSMS ที่มีอยู่
- การประเมินประสิทธิภาพของวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กร และ
- ปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กรอย่างต่อเนื่อง



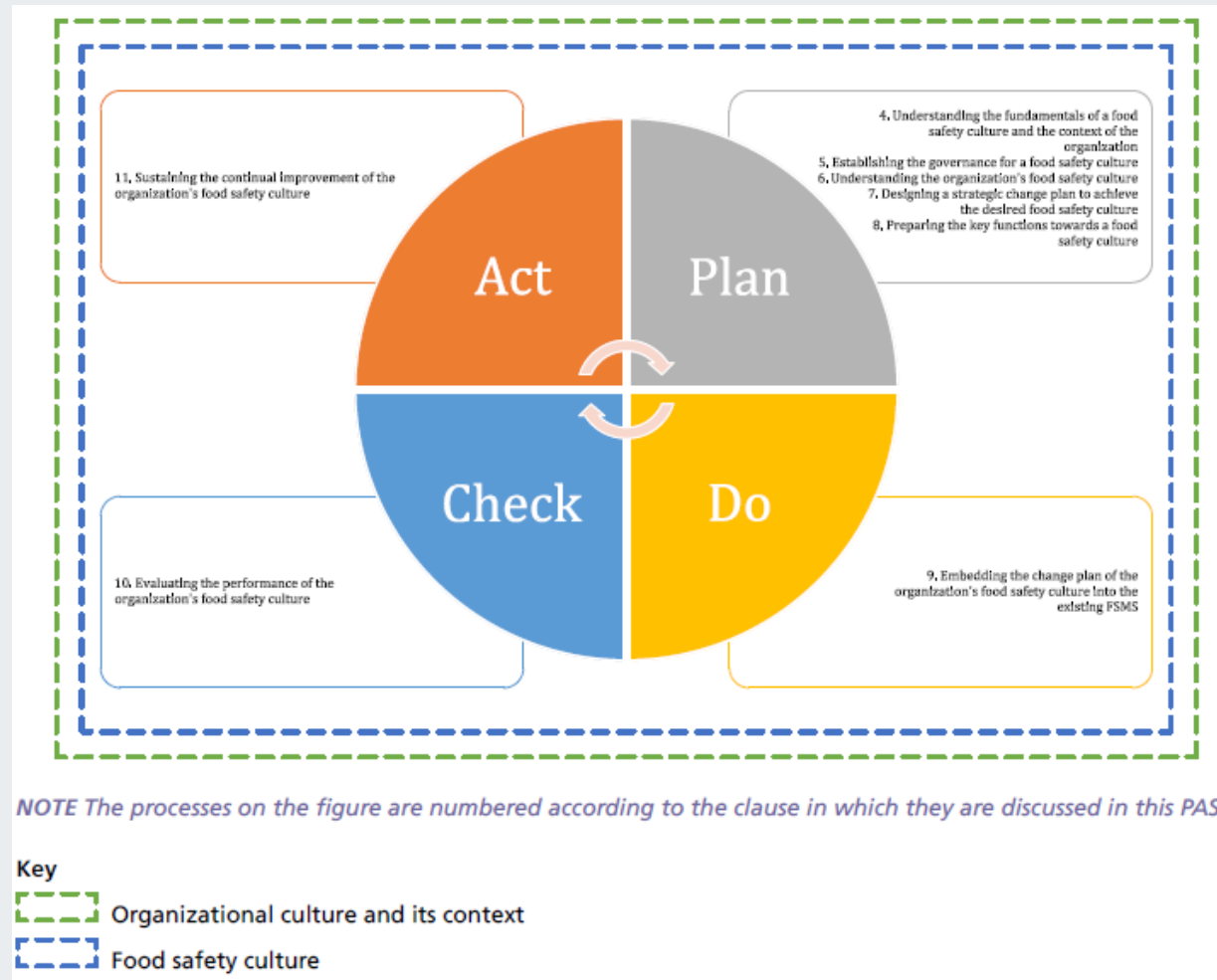


วิธีการนี้สามารถใช้ได้ดีพอๆ กัน  
ทั้งองค์กรขนาดใหญ่และขนาดเล็ก





# PAS 320 จัดเตรียมกรอบการทำงานโดยใช้ระเบียบวิธีและกระบวนการ **Plan-Do-Check-Action (PDCA)** เพื่อสนับสนุนองค์กรต่างๆ ในการพัฒนา เติบโต และรักษาไว้ซึ่งการปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารของตนอย่างต่อเนื่อง





## ความมุ่งมั่นของผู้บริหารเป็นพื้นฐาน ในการสร้างรากฐานสำหรับ

วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารในฐานระดับเริ่มต้น  
สำหรับการปรับปรุงธุรกิจ รักษาการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง  
ของประสิทธิภาพด้านความปลอดภัยของอาหารของ  
องค์กร และทำให้วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร  
เติบโตด้วยความคิดว่า “ความปลอดภัยของอาหารเป็น  
ความรับผิดชอบของห่วงโซ่อุปทานอาหารทั้งหมด ไม่ว่า  
องค์กรจะมีขนาดหรือความซับซ้อนเท่าใดก็ตาม”





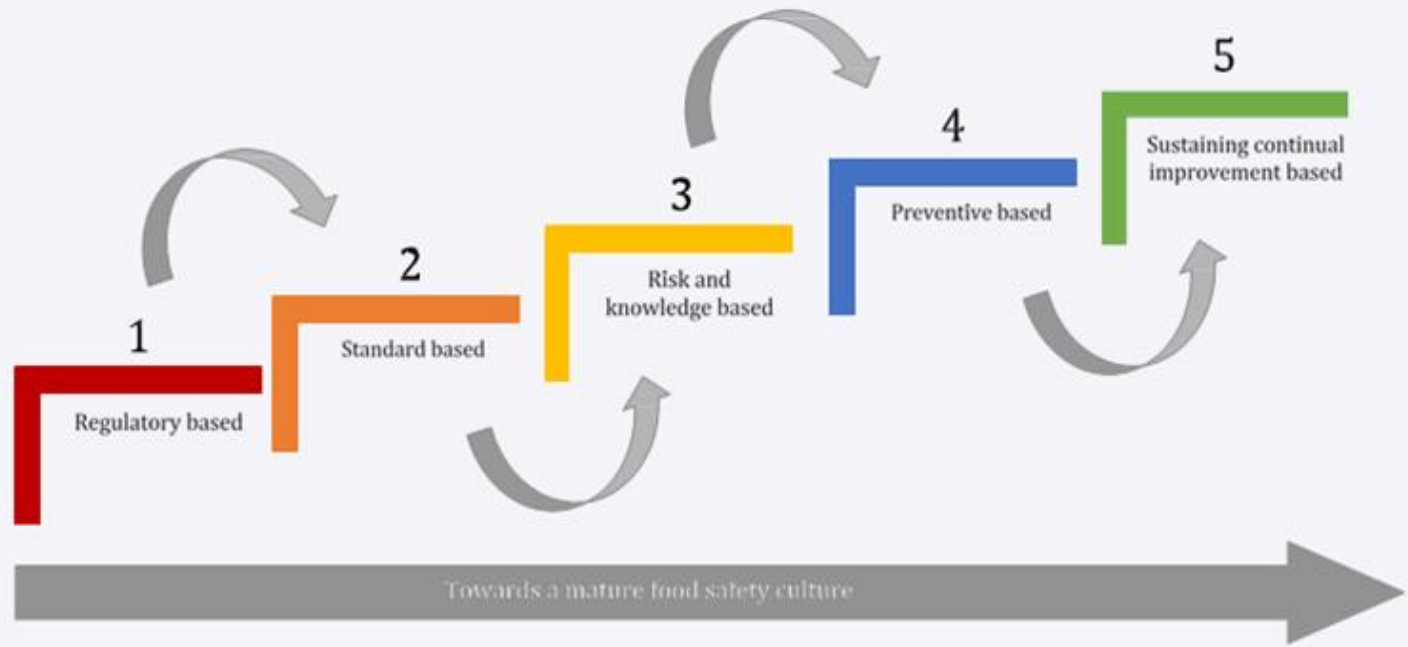


**WHO** ระบุว่า “ความปลอดภัยของอาหารเป็นความรับผิดชอบร่วมกัน และทุกคนมีบทบาทร่วมกัน รวมทั้ง รัฐบาล อุตสาหกรรม ผู้ผลิต ผู้ประกอบการธุรกิจ และผู้บริโภค”



# ตัวอย่าง

โครงสร้างของธรรมชาติที่ก้าวหน้าของ  
ระดับวุฒิภาวะของวัฒนธรรมความปลอดภัย  
ด้านอาหารขององค์กร



หมายเหตุ ระดับวุฒิภาวะในรูปที่ 2 สามารถตีความได้ดังนี้

- ก) วุฒิภาวะระดับ 1 เป็นวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารซึ่งตอบสนองต่อการบังคับใช้กฎระเบียบหรือเหตุการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารที่ร้ายแรงเท่านั้น
- ข) วุฒิภาวะระดับ 2 เป็นวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารซึ่งความปลอดภัยของอาหารได้รับการกล่าวถึงเพื่อตอบสนองต่อแรงกดดันจากภายนอกเท่านั้น เช่น ข้อกำหนดมาตรฐานหรือความคาดหวังของลูกค้า
- ค) วุฒิภาวะระดับ 3 เป็นวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารบนพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร และมีกระบวนการและโครงสร้างที่ชัดเจน
- ง) วุฒิภาวะระดับ 4 เป็นวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารที่ฝังอยู่ในองค์กร โดยมีระบบป้องกันที่เป็นของบุคลากรเชิงรุกและมีอำนาจ
- จ) วุฒิภาวะระดับ 5 คือวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารที่คืนสู่สภาพเดิมซึ่งฝังอยู่ในองค์กรพร้อมระบบป้องกันที่เป็นของบุคลากรเชิงรุกและมีอำนาจที่ได้รับการสนับสนุนจากระบบการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง





**PAS 320** ให้คำแนะนำเพื่อให้สามารถออกแบบแผนการเปลี่ยนแปลงเชิงกลยุทธ์เพื่อให้บรรลุถึงวัฒนธรรม  
ความปลอดภัยด้านอาหารที่ต้องการ



**PAS 320** ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการจัดตั้งระบบ  
ตรวจสอบประสิทธิภาพเพื่อให้สามารถประเมินวัฒนธรรม  
ความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กรได้อย่างต่อเนื่อง



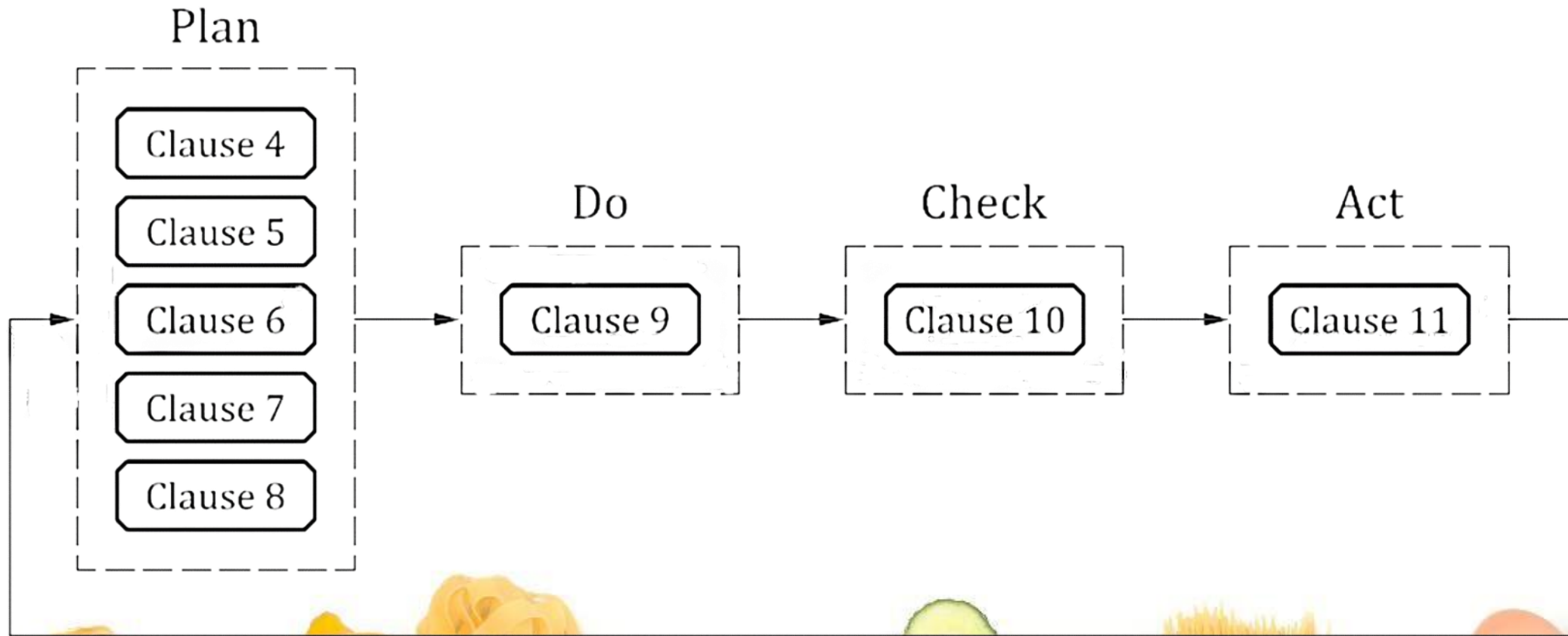


**PAS 320** ระบุคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้  
แนวทางวงจรการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง  
ซึ่งสนับสนุนประสิทธิภาพด้านความ  
ปลอดภัยของอาหารที่เพิ่มขึ้นและนำ  
ประโยชน์อื่น ๆ มาสู่องค์กรรวมถึงแต่ไม่  
จำกัดเพียงการรักษาผู้มีความสามารถ  
ผลตอบแทนการลงทุน การปรับปรุง  
ประสิทธิภาพธุรกิจ การลดต้นทุนที่  
เกี่ยวข้องกับคุณภาพที่ไม่ดี และ เพิ่ม  
ประสิทธิภาพ





# ภาพรวมของความสัมพันธ์ของอนุประโยคใน PAS 320



# สรุปการดำเนินการได้ดังนี้

## Plan

- 1) เข้าใจพื้นฐานของวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารและบริบทขององค์กร (ข้อ 4) กำหนดแนวคิดของวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร สร้างความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารและวัฒนธรรมองค์กรเข้าใจปัญหาภายในและภายนอกขององค์กร
- 2) สร้างธรรมาภิบาลวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร (ข้อ 5) แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่น ความรับผิดชอบ และความสม่ำเสมอจากผู้บริหารระดับสูงกำหนดวิสัยทัศน์ พันธกิจ และค่านิยมขององค์กรกำหนดนโยบายสำหรับวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารสร้างและจัดการโครงสร้างองค์กร ความรับผิดชอบ ความรับผิดชอบ และอำนาจหน้าที่
- 3) เข้าใจวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารขององค์กร (ข้อ 6) กำหนดวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารที่ต้องการ รวบรวมข้อมูลสำหรับการประเมินวุฒิภาวะประเมินและวัดระดับวุฒิภาวะในปัจจุบันของวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารขององค์กร



# สรุปการดำเนินการได้ดังนี้

## Plan

### 4) ออกแบบแผนการเปลี่ยนแปลงเชิงกลยุทธ์เพื่อให้บรรลุถึงวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารที่ต้องการ (ข้อ 7)

- ระบุตัวขับเคลื่อนของการเปลี่ยนแปลง
- สร้างความพร้อมขององค์กรในการขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้บรรลุวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารที่ต้องการ
- ทำแผนผังความต้องการ พฤติกรรม ความคาดหวัง และการเปลี่ยนแปลงของ FSMS ที่มีอยู่เทียบกับช่องว่าง ภูมิภาวะของ
- กำหนดความเสี่ยงและโอกาสด้านความปลอดภัยอาหาร
- วางแผนการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารขององค์กรไปสู่ FSMS ที่มีอยู่

### 5) เตรียมหน้าที่หลักสู่วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารที่ต้องการ (ข้อ 8)

- ระบุและจัดหาทรัพยากร
- พัฒนาความสามารถและความตระหนัก
- สื่อสารและสะกิด
- สร้างและดูแลรักษาเอกสาร



# สรุปการดำเนินการได้ดังนี้

## Do (ข้อ 9)

ผังแผนการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารขององค์กรลงใน FSMS ที่มีอยู่

- 1) จัดการและผังการเปลี่ยนแปลง
- 2) จัดการการหยุดชะงักและวิกฤตการณ์

## Check (ข้อ 10)

ประเมินประสิทธิภาพของวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารขององค์กร

- 1) ติดตามและวัดผล
- 2) ตรวจสอบ
- 3) ดำเนินการตรวจสอบการจัดการ

## Act (ข้อ 11)

รักษาการปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กรอย่างต่อเนื่อง

- 1) ปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กรอย่างต่อเนื่อง
- 2) รายงานเกือบพลาด
- 3) ใช้การแทรกแซง
- 4) การให้ความสำคัญกับพนักงานและให้รางวัล
- 5) อัปเดต FSMS เพื่อสะท้อนถึงวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารที่ต้องการ



# ● Contact us



[www.bsigroup.com/th-TH/](http://www.bsigroup.com/th-TH/)



BSI Thailand



@bsithailand