



## GMP & HACCP Storage and Distribution Self-Assessment Guide

ที่ BSI เราพร้อมให้ความช่วยเหลือคุณในการปรับเปลี่ยนมาตรฐาน GMP & HACCP Storage and Distribution ให้เป็นไปอย่างราบรื่นที่สุด คู่มือการประเมินตนเองในการปรับเปลี่ยนนี้จะเป็นเครื่องมือที่ช่วยทบทวนและติดตามความพร้อมของคุณต่อมาตรฐานใหม่ได้ โดยขั้นตอนนี้ไม่ได้เป็นส่วนหนึ่งของขั้นตอนการขอการรับรอง แต่อย่างไรก็ตามคุณจะสามารถอ้างอิงข้อมูลที่เป็นประโยชน์นี้ได้ขณะขอการรับรองได้

หากคุณต้องการคำแนะนำโดยละเอียด เราขอเสนอการฝึกอบรมหลักสูตร ข้อกำหนด / การปรับเปลี่ยนระบบ / การตรวจติดตามภายใน

1. กรุณาใส่ข้อมูลซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในการเตรียมการของคุณก่อนที่จะรับการประเมินระบบการจัดการ

2. ใช้คอลัมน์ “วันที่กำหนดแล้วเสร็จ” และ “ผู้รับผิดชอบ” เพื่อพัฒนาแผนของคุณในการปรับเปลี่ยนระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ตามข้อกำหนดของ GMP & HACCP Storage and Distribution

Just for Customer

Guide Series

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Requirement  ( Red = ข้อกำหนดใหม่ / เพิ่มเติม) | Level of  progress  0=Not Started  5=Completed & Implemented | Planned  completion  date | Responsibility | Reference  document  (Name /Rev. Level)  and/or Records | Review comments |
| 1.1 | คำมั่นสัญญาของฝ่ายบริหารอาวุโสกับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง  ฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทจะต้องแสดงให้เห็นถึงคำมั่นสัญญาอย่างเต็มที่ที่จะปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานระดับโลกในด้านบรรจุภัณฑ์และวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์โดยรวมถึงเงื่อนไขการมีทรัพยากรที่เพียงพอ การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ระบบการทบทวนและการดำเนินการบ่งชี้และก่อให้เกิดโอกาสในการพัฒนา   * ฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทจะต้องพัฒนาและทำเอกสารคำแถลงนโยบายคุณภาพซึ่งกล่าวถึงเจตนารมณ์ของบริษัทในการจัดเก็บและ/หรือกระจายสินค้าที่ปลอดภัยและถูกต้องตามกฎหมาย รวมถึงความรับผิดชอบต่อลูกค้า ทั้งนี้ คำแถลงจะต้อง   • ได้รับอนุมัติ  • มีการทบทวน  • มีการลงลายมือชื่อและวันที่โดยผู้จัดการอาวุโสที่ดูแล  • มีการสื่อสารให้ทราบทั่วทั้งบริษัท   * ฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทจะต้องให้ทรัพยากรด้านบุคลากรและการเงินที่จำเป็นในการดำเนินการตามข้อกำหนดของมาตรฐานนี้และทำการปรับปรุงที่พบในกระบวนการทบทวนของฝ่ายบริหาร * ฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่ามีการกำหนดวัตถุประสงค์สำหรับการจัดเก็บและ/หรือกระจายสินค้าเพื่อรักษาความปลอดภัย คุณภาพและความถูกต้องตามกฎหมายของสินค้าตามนโยบายคุณภาพและมาตรฐานนี้ วัตถุประสงค์ต่าง ๆ จะต้องเป็นเอกสาร สามารถวัดได้ ตรวจสอบได้และทำการสื่อสารถึงสถานที่ปฏิบัติการแต่ละแห่งได้อย่างชัดเจน * การประชุมการทบทวนของฝ่ายบริหารซึ่งเข้าร่วมโดยฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทหรือสถานประกอบการจะต้องมีการจัดขึ้นอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้งเพื่อทำให้มั่นใจว่าวัตถุประสงค์ที่แถลงไว้สามารถบรรลุและมีความเหมาะสม การทบทวนของฝ่ายบริหารจะต้องครอบคลุมสถานที่ตั้งที่เกี่ยวข้องทั้งหมด ทำเป็นเอกสารและจะต้องมีการประเมินผลดังนี้   • รายงานการทบทวนของฝ่ายบริหารครั้งก่อน แผนปฏิบัติการแก้ไขและกรอบเวลา  • ผลการตรวจติดตามภายใน ของลูกค้าและองค์กรอิสระภายนอก ตัวบ่งชี้ผลการทำงานของลูกค้า ข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะ  • อุบัติการณ์ การปฏิเสธ/คืนสินค้า แผนปฏิบัติการแก้ไขและป้องกันของเสียและผลลัพธ์  • ข้อเสนอแนะจากการทบทวนระบบวิเคราะห์ความเสี่ยงและอันตราย  • ข้อกำหนดด้านทรัพยากร   * การตัดสินใจและการปฏิบัติการที่มีการตกลงกันในที่ประชุมการทบทวนของฝ่ายบริหารจะต้องมีการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพถึงพนักงานที่รับผิดชอบและให้ดำเนินการปฏิบัติการตามกรอบเวลาที่ตกลงไว้ เมื่อการปฏิบัติการดำเนินเสร็จสมบูรณ์แล้ว จะต้องมีการอัพเดตบันทึกเพื่อแสดงความคืบหน้า * จะต้องมีช่องทางการสื่อสารและการรายงานที่ชัดเจนถึงฝ่ายบริหารอาวุโสสำหรับพนักงานที่รับผิดชอบในการตรวจสอบการปฏิบัติตามมาตรฐานโดยจะต้องรวมข้อเสนอแนะสำหรับการปรับปรุงด้วย   ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการระดับสูงสุดที่สถานประกอบการจะต้องเข้าร่วมการเปิดและปิดการประชุมการตรวจติดตามสำหรับมาตรฐานระดับโลกในด้านการจัดเก็บและการกระจายสินค้า หากระบบบริหารจัดการส่วนกลางจะต้องดูแลการปฏิบัติงานหลาย ๆ แห่ง ผู้จัดการที่มีหน้าที่รับผิดชอบระบบการบริหารจะต้องอยู่ระหว่างการตรวจติดตามการปฏิบัติงานของศูนย์กลางและสาขา |  |  |  |  |  |
|  | หากมีความจำเป็นด้านกฎหมาย บริษัทและสถานที่ปฏิบัติการจะต้องมีการขึ้นทะเบียนกับ (หรือได้รับอนุญาตจาก) หน่วยงานราชการที่เหมาะสม รวมทั้งจะต้องมีหลักฐานในเรื่องดังกล่าวด้วย |  |  |  |  |  |
| 1.2 | **โครงสร้างองค์กร ความรับผิดชอบและอำนาจในการบริหาร**  บริษัทจะต้องมีโครงสร้างองค์กรที่มีความชัดเจนในการกำหนดเกี่ยวกับหน้าที่การทำงาน ความรับผิดชอบและสายการรายงานของพนักงานที่มีหน้าที่ที่มีผลต่อความปลอดภัย ความถูกต้องทางกฎหมายและคุณภาพของสินค้าโดยทำออกมาเป็นเอกสาร   * **บริษัทจะต้องมีผังองค์กรที่เป็นปัจจุบันโดยแสดงให้เห็นโครงสร้างการบริหารของบริษัท** * **หากเป็นไปได้ จะต้องมีหน้าที่ความรับผิดชอบสำหรับศูนย์กลางการเชื่อมโยงและคลังสินค้าสาขารวมถึงหน้าที่ความรับผิดชอบที่ดำเนินการโดยสำนักงานใหญ่** * **ฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่าพนักงานมีความตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบของตนเองและจะต้องมีกลไกในการตรวจสอบประสิทธิภาพของการปฏิบัติงาน** * **ฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่าระดับความรับผิดชอบและภาระหน้าที่สำหรับพนักงานหลักที่เกี่ยวข้องกับระบบความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้ามีการกำหนดอย่างชัดเจน จะต้องมีรายละเอียดงานเพื่อการนี้โดยทำเอกสารครอบคลุมการไม่อยู่ของพนักงานหลักอย่างเหมาะสม**   ***ฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่าระดับความรับผิดชอบและภาระหน้าที่สำหรับพนักงานหลักที่เกี่ยวข้องกับระบบความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้ามีการกำหนดอย่างชัดเจน จะต้องมีรายละเอียดงานเพื่อการนี้โดยทำเอกสารครอบคลุมการไม่อยู่ของพนักงานหลักอย่างเหมาะสม*** |  |  |  |  |  |
| **Section 2 – การวิเคราะห์ความเสี่ยงและอันตราย**  แผนความปลอดภัยของสินค้าของสถานประกอบการจะต้องอิงอยู่บนหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงและอันตรายซึ่งจะต้องเป็นเอกสาร เป็นระบบ เข้าใจง่ายและมีการดำเนินการรวมถึงเก็บรักษาอย่างเต็มที่ ทั้งนี้ ในอุตสาหกรรมอาหาร หลักการเหล่านี้เป็นที่รู้จักกันทั่วไปในฐานะ HACCP (hazard analysis and critical control points การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม) | | | | | | |
| 2.1 | ก่อนที่บริษัทจะทำการวิเคราะห์อันตราย บริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่ามีโปรแกรมพื้นฐานอยู่ ทั้งนี้ โปรแกรมพื้นฐานด้านความปลอดภัยของสินค้าหรือการจัดการ ข้อกำหนดจะรวมถึง  • สภาพและการบำรุงรักษาอาคาร เครื่องมืออุปกรณ์และพาหนะขนส่งอย่างเหมาะสม  • แนวทางปฏิบัติในการจัดการ จัดเก็บและขนส่งสินค้าอย่างปลอดภัยที่เป็นเอกสาร  • ขั้นตอนการจัดการความเสียหาย สินค้าเสียและการคืน  • ขั้นตอนการควบคุมสัตว์พาหะ  • ขั้นตอนทางสุขอนามัย (การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ)  • การบำรุงรักษาระบบลูกโซ่ความเย็น (ไม่สามารถใช้ได้กับสินค้ากลุ่มเสถียรโดยรอบ)  • สุขลักษณะส่วนบุคคล (การบังคับใช้ที่จำกัดสำหรับสินค้าอาหารหรือสินค้าบริโภคที่มีการบรรจุไว้ล่วงหน้า)  • การฝึกอบรม |  |  |  |  |  |
| 2.2 | การวิเคราะห์ความเสี่ยงและอันตรายจะต้องดำเนินการโดยทีมที่มาจากหลากหลายสาขาประกอบด้วยผู้ปฏิบัติงานและผู้จัดการที่มีประสบการณ์ในกิจกรรมเฉพาะที่ดำเนินการโดยสถานประกอบการ สมาชิกในทีมจะต้องมีความรู้ด้านหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงและอันตราย |  |  |  |  |
| 2.3 | บุคคลที่รับผิดชอบในการนำการวิเคราะห์อันตรายจะต้องสามารถแสดงให้เห็นความสามารถในความเข้าใจหลักการและการประยุกต์ใช้ HACCP ในกรณีที่บริษัทไม่มีผู้รู้ภายในบริษัทที่เหมาะสม สามารถจัดหาผู้เชี่ยวชาญจากภายนอกได้ แต่สำหรับระบบการบริหารจัดการแบบวันต่อวันจะต้องยังคงอยู่ในความรับผิดชอบของบริษัท |  |  |  |  |  |
| 2.4 | หากมีการดำเนินการศึกษาการวิเคราะห์ความเสี่ยงและอันตรายจากส่วนกลาง มีความเป็นไปได้ที่จะแสดงให้เห็นว่าการศึกษาดังกล่าวมีการทวนสอบให้เหมาะสมกับกิจกรรมเฉพาะของการปฏิบัติงานในสถานที่ที่มีการประยุกต์ใช้การศึกษาดังกล่าว |  |  |  |  |  |
| 2.5 | การวิเคราะห์อันตราย และขั้นตอนการแสดงผลจะต้องมีคณะกรรมการบริหารอาวุโส และจะต้องดำเนินการด้วยระบบบริหารของสถานประกอบการเป็นเอกสาร |  |  |  |  |  |
| 2.6 | บริษัทจะต้องกำหนดขอบเขตการวิเคราะห์ความเสี่ยงและอันตรายครอบคลุมด้านสินค้าและกระบวนการ  โดยจะต้องมี  • รายละเอียดชนิดของสินค้าที่จัดเก็บหรือกระจายส่ง และเงื่อนไขการจัดเก็บหรือการเคลื่อนย้ายที่เฉพาะเจาะจง ตัวอย่างเช่น การควบคุมอุณหภูมิ ความเปราะบางเสียหายง่าย ความสูงในการซ้อนสูงสุด แนวโน้มที่จะมีความเสียหายจากน้ำ สภาพของแสง  • การไหลของสินค้าตั้งแต่การรับ การจัดเก็บและการส่งมอบโดยการขนส่งไปยังผู้รับสินค้า โดยรวมขั้นตอนการเปลี่ยนถ่ายสินค้าหรือการระหว่างทางซึ่งจะต้องใช้การกระจายสินค้าและการขนส่งหรือการกลับด้วยเที่ยวเปล่า |  |  |  |  |  |
| 2.7 | บริษัทจะต้องบ่งชี้และทำการบันทึกอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับแต่ละขั้นตอนการไหลของสินค้าตามที่ระบุไว้ในมาตรา 2.6 บริษัทจะต้องพิจารณาประเภทของอันตรายดังต่อไปนี้  • การเติบโตทางจุลชีววิทยาซึ่งเป็นผลมาจากการใช้อุณหภูมิที่ผิดกับสินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ  • การปนเปื้อนทางกายภาพ (ตัวอย่างเช่น การปนเปื้อนของกระจกจากหลอดไฟแตก เศษเสี้ยนไม้จากพาเลท ผงฝุ่น น้ำกระเด็นระหว่างขนย้าย สัตว์พาหะ)  • การปนเปื้อนของสารเคมี (ตัวอย่างเช่น รอยเปื้อนสินค้า การหก สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด)  • ความเสียหายทางกายภาพ (ตัวอย่างเช่น การแตกหัก บรรจุภัณฑ์มีรูเจาะ ความเสียหายจากน้ำ)  •วัสดุที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ (ตัวอย่างเช่น การปนเปื้อนข้ามจากสินค้าที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้โดยสินค้าที่ปิดไม่สนิทหรือโดยบรรจุภัณฑ์ด้านนอก) |  |  |  |  |  |
| 2.8 | บริษัทจะต้องทำการวิเคราะห์อันตรายที่เป็นไปได้ให้เสร็จสมบูรณ์เป็นเอกสารเพื่อบ่งชี้สิ่งที่จำเป็นต้องมีการควบคุม โดยจะต้องพิจารณาเรื่องดังต่อไปนี้  • การเกิดอันตรายที่เป็นไปได้ตามที่พิสูจน์จากประสบการณ์เดิมของบริษัท/อุตสาหกรรม  •ความรุนแรงของอันตราย (ตัวอย่างเช่น เป็นอันตรายต่อสุขภาพ อาจเป็นสาเหตุของอาหารเป็นพิษ การปฏิเสธหรือการเรียกคืนสินค้า)  •โปรแกรมพื้นฐานที่มีอยู่ซึ่งสามารถป้องกันหรือทำให้อันตรายลดลงถึงระดับที่ยอมรับได้อย่างมีประสิทธิภาพ |  |  |  |  |  |
| 2.9 | สำหรับแต่ละอันตรายที่ต้องมีการควบคุม จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมจะต้องมีการทบทวนเพื่อบ่งชี้จุดต่าง ๆ ที่วิกฤตโดยวิธีการที่สมเหตุสมผลและมีการสนับสนุนด้วยการใช้ต้นไม้ตัดสินใจ (Decision Tree) จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมมีการจำกัดความว่าเป็นจุดที่ต้องมีการควบคุมซึ่งส่งผลวิกฤตต่อการป้องกัน กำจัดหรือทำให้อันตรายที่มีนัยสำคัญลดลงจนถึงระดับที่สามารถรับได้ |  |  |  |  |  |
| 2.10 | การควบคุมด้วยโปรแกรมพื้นฐานและเอกสาร  หากมีการควบคุมอันตรายโดยใช้โปรแกรมพื้นฐาน จะต้องดำเนินการอย่างเต็มที่และทำให้การควบคุมหรือการทำให้อันตรายลดลงอย่างมีประสิทธิภาพและเห็นได้ชัด |  |  |  |  |
| 2.11 | **จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม**  หากมีจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม(CCPs) ซึ่งมีการบ่งชี้ในที่ที่จะต้องมีมาตรการควบคุมด้านความปลอดภัยและความถูกต้องตามกฎหมาย อาทิเช่น อุณหภูมิการจัดเก็บ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมแต่ละจุดจะต้อง  • กำหนดระดับจำกัดวิกฤต  • กำหนดระบบที่ตรวจสอบการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม  • กำหนดปฏิบัติการแก้ไขที่ต้องดำเนินการหากการตรวจสอบมีการบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเฉพาะเจาะจงอยู่นอกเหนือการควบคุม  • กำหนดขั้นตอนการยืนยันค่าการใช้งานและการตรวจสอบ เพื่อยืนยันว่าระบบมีการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพรวมถึงมีการตรวจติดตามระบบ  • กำหนดการทำเอกสารที่เกี่ยวกับกระบวนการและบันทึกทั้งหมดที่เหมาะสมกับหลักการเหล่านี้และการประยุกต์ใช้ |  |  |  |  |  |
| 2.12 | การวิเคราะห์ความเสี่ยงและอันตรายจะต้องมีการทบทวนเมื่อใดก็ตามที่มีสินค้าชนิดใหม่ซึ่งมีลักษณะแตกต่างจากสินค้าที่รวมอยู่ในการศึกษาเดิมซึ่งมีการจัดเก็บหรือขนส่ง หรือเมื่อเริ่มขั้นตอนการปฎิบัติงาน/การผลิตใหม่ |  |  |  |  |  |
| 2.13 | การวิเคราะห์ความเสี่ยงและอันตรายและโปรแกรมพื้นฐานจะต้องมีการทบทวนอย่างเป็นทางการอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้งและการทบทวนดังกล่าวจะต้องเป็นเอกสาร |  |  |  |  |  |
| **3 ระบบบริหารคุณภาพ** | | | | | | |
| 3.1 | **ข้อกำหนดทั่วไปในการเตรียมเอกสาร** |  |  |  |  |  |
|  | **ระบบคุณภาพต่าง ๆ**  บริษัทจะต้องทำเอกสารขั้นตอนต่าง ๆ เพื่อแสดงความสอดคล้องกับมาตรฐานและจะต้องทำให้มั่นใจว่าเอกสารทั้งหมดมีความจำเป็นต้องแสดงให้เห็นการปฏิบัติงานและการควบคุมกระบวนการอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อสนับสนุนความสอดคล้องดังกล่าว |  |  |  |  |  |
|  | **การควบคุมการเตรียมเอกสาร**  ฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่าเอกสาร บันทึกและข้อมูลทั้งหมดมีความสำคัญต่อการบริหารจัดการความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้าที่มีอยู่และมีการควบคุมอย่างมีประสิทธิภาพ   * เอกสารทั้งหมดที่มีการใช้งานจะต้องได้รับอนุมัติและเป็นฉบับที่ถูกต้อง * เอกสารจะต้องถูกต้องตามกฎหมายอย่างชัดเจน ไม่คลุมเครือ ใช้ภาษาที่เหมาะสมและมีรายละเอียดเพียงพอที่จะทำให้บุคลากรที่รับผิดชอบสามารถใช้งานได้อย่างถูกต้องโดยพนักงานที่เกี่ยวข้องจะสามารถเข้าถึงได้ทันทีทุกเวลา * จะต้องมีการบันทึกเหตุผลในการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขต่าง ๆ สำหรับเอกสารที่สำคัญต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายหรือระบบและขั้นตอนคุณภาพของสินค้า   การเปลี่ยนแปลงเอกสารต่าง ๆ จะต้องมีการแจ้งอย่างมีประสิทธิภาพให้ผู้ใช้งานเอกสารทราบโดยจะต้องมีขั้นตอนที่ทำให้มั่นใจว่าเอกสารที่ล้าสมัยมีการยกเลิกและมีการแทนที่ด้วยฉบับที่แก้ไขอย่างเหมาะสม |  |  |  |  |
|  | **ความสมบูรณ์และการรักษาบันทึก**  บริษัทจะต้องรักษาบันทึกต่าง ๆ เพื่อแสดงให้เห็นถึงการควบคุมความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพ   * บันทึกต่าง ๆ จะต้องถูกต้องตามกฎหมาย เป็นฉบับจริงและเก็บรักษาอยู่ในสภาพดีตามช่วงเวลาที่กำหนดอย่างเหมาะสม ทั้งนี้ ระยะเวลาในการเก็บรักษาบันทึกควรผันตามอายุการใช้งานของสินค้าและข้อกำหนดของลูกค้าหรือทางกฎหมายโดยเฉพาะแต่จะต้องไม่น้อยกว่าหนึ่งปี   บริษัทจะต้องดำเนินขั้นตอนการตรวจทาน การบำรุงรักษา การจัดเก็บและการแก้ไขบันทึกที่เกี่ยวข้องทั้งหมด |  |  |  |  |  |
| 3.2 | **การตรวจติดตามภายใน**  บริษัทจะต้องตรวจติดตามระบบและขั้นตอนต่าง ๆ ที่มีความสำคัญต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้าเพื่อทำให้แน่ใจว่าระบบและขั้นตอนต่าง ๆ มีความเหมาะสมและสอดคล้อง   * การตรวจติดตามจะต้องมีการวางกำหนดการรวมถึงจะต้องมีการกำหนดขอบเขตและความถี่ให้สัมพันธ์กับความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรม ทั้งนี้ การตรวจติดตามจะต้องครอบคลุมสถานที่ตั้งทั้งหมดที่รวมอยู่ภายในขอบเขต * การตรวจติดตามภายในจะต้องดำเนินการโดยผู้ตรวจติดตามที่ผ่านการอบรมและมีความสามารถอย่างเหมาะสมซึ่งจะต้องไม่ตรวจติดตามงานของตนเองหรือในที่ที่มีอิทธิพลโดยตรงต่อการปฏิบัติงานภายในฝ่ายหรือแผนกที่ถูกตรวจติดตาม * **บันทึกการตรวจติดตามต่าง ๆ จะต้องมีการเก็บรักษาเพื่อทำให้มั่นใจว่าสามารถบ่งชี้และตรวจสอบความสอดคล้องและความไม่สอดคล้องได้อย่างชัดเจน**   **บุคลากรที่รับผิดชอบในกิจกรรมที่ถูกตรวจติดตามจะต้องให้ความใส่ใจผลการตรวจติดตามภายในรวมถึงคำแนะนำเชิงบวกและเชิงลบโดยจะต้องมีการตกลงการปฏิบัติการแก้ไขและกรอบเวลากัน** |  |  |  |  |
| 3.3 | **การปฏิบัติการแก้ไขและป้องกัน**  ฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่าขั้นตอนมีการบันทึก สอบสวน วิเคราะห์และแก้ไขสาเหตุที่ทำให้ไม่ได้มาตรฐาน รายละเอียดสินค้า (สเปค) และขั้นตอนซึ่งสำคัญต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้า   * จะต้องมีการกำหนดและจัดสรรพนักงานที่เหมาะสมในด้านรับผิดชอบและภาระหน้าที่สำหรับแต่ละการปฏิบัติการแก้ไขเป็นเอกสาร   บริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่าจะมีการดำเนินการปฏิบัติการแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อป้องกันการเกิดปัญหาซ้ำและจะต้องตรวจสอบและบันทึกการปฏิบัติการเสร็จสมบูรณ์ภายในกรอบเวลาที่เหมาะสม |  |  |  |  |  |
| 3.4 | การจัดเตรียมสัญญาของลูกค้า  **ฝ่ายบริหารอาวุโสของบริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่ามีกระบวนการตัดสินความต้องการและความคาดหวังของลูกค้า รวมถึงสามารถตีความข้อกำหนดได้อย่างชัดเจน และทำให้มั่นใจว่าได้บรรลุข้อกำหนดเหล่านี้**   * **ข้อกำหนดของลูกค้าในด้านการจัดเก็บและ/หรือการกระจายสินค้าจะต้องได้รับความยินยอมจากลูกค้าและเป็นเอกสารก่อนลงมือปฏิบัติ โดยจะต้องรวมข้อกำหนดการจัดการสินค้าโดยเฉพาะ อาทิเช่น อุณหภูมิ ความชื้น สภาพแสง ความสูงในการซ้อนหรือข้อกำหนดความเข้ากันได้โดยอยู่ในลักษณะรายละเอียดการบริการของบริษัทหากไม่มีรายละเอียดของลูกค้า** * บริษัทจะต้องสามารถทำตามข้อกำหนดของลูกค้าที่กำหนดไว้โดยต้องไม่ให้เกิดความบกพร่องด้านคุณภาพ ความปลอดภัยและความถูกต้องตามกฎหมายของสินค้า * **การทบทวนความต้องการของลูกค้าและข้อกำหนดจะต้องมีการดำเนินการหากลูกค้ามีการกำหนดไว้** * **การเปลี่ยนแปลงใด ๆ ในข้อตกลงหรือสัญญาที่มีอยู่จะต้องมีการตกลงกันเป็นเอกสารและจะต้องมีการสื่อสารให้บุคลากรที่ดูแลรับทราบ**   **จะต้องมีตัวบ่งชี้ประสิทธิภาพการทำงานหลักซึ่งเกี่ยวข้องกับข้อกำหนดของลูกค้า ทั้งนี้ ประสิทธิภาพการทำงานจะต้องมีการวัดและมีการสื่อสารผลการวัดให้พนักงานที่เกี่ยวข้องรับทราบ** |  |  |  |  |  |
| **3.5**  **3.5.1** | การจัดซื้อ  **บริษัทจะต้องควบคุมขั้นตอนการสั่งซื้อทั้งหมดที่สำคัญต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมาย และคุณภาพของสินค้าเพื่อทำให้มั่นใจว่าบริการที่จัดจ้างมีความสอดคล้องกับข้อกำหนดที่วางไว้**  การอนุมัติซัพพลายเออร์และการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของผู้ให้บริการ  **บริษัทจะต้องดำเนินขั้นตอนการอนุมัติและตรวจสอบซัพพลายเออร์ที่ให้บริการซึ่งอาจมีผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นได้ต่อการรักษาความปลอดภัย คุณภาพและความถูกต้องตามกฎหมายของสินค้าเป็นเอกสาร**   * **จะต้องมีรายละเอียดสินค้าหรือสัญญาระหว่างบริษัทกับซัพพลายเออร์เพื่อกำหนดการให้บริการ**   **ประสิทธิภาพการทำงานของซัพพลายเออร์จะต้องมีการตรวจสอบและจะต้องมีการปฎิบัติการแก้ไขหากการบริการไม่เป็นไปตามข้อกำหนด** |  |  |  |  |  |
| **3.5.2** | การบริหารจัดการผู้รับเหมาช่วง  **หากกิจกรรมต่าง ๆ ภายใต้ขอบเขตมาตรฐานนี้มีการจ้างผู้รับเหมาช่วงบุคคลที่สาม อาทิเช่น การกระจายสินค้า ผู้รับเหมาช่วงจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในมาตรฐานนี้และตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง**   * **จะต้องมีสัญญาหรือข้อตกลงเป็นลายลักษณ์อักษรกับผู้รับเหมาช่วงทั้งหมดโดยจะต้องกำหนดข้อกำหนดในด้านการเคลื่อนย้ายที่ปลอดภัย การจัดเก็บและขนส่งสินค้า อาทิเช่น อุณหภูมิ ข้อกำหนดการเคลื่อนย้ายพิเศษ การคัดแยกสินค้าที่เข้ากันไม่ได้ ประเภทของพาหนะ** * **จะต้องมีขั้นตอนสำหรับการทบทวนและการรับผู้รับเหมาช่วงเป็นเอกสารซึ่งจะต้องรวมการทบทวนความเชี่ยวชาญของผู้รับเหมาช่วงเพื่อให้ได้ข้อกำหนดสำหรับการจัดเก็บหรือการกระจายสินค้าที่ปลอดภัย ทั้งนี้ อาจรวมการได้รับการรับรองจากมาตรฐานนี้ด้วย** * **จะต้องมีการทบทวนประสิทธิภาพการทำงานของผู้รับเหมาช่วงทั้งหมดเป็นเอกสารและจะต้องติดตามการปฏิบัติงานเพื่อทำให้มั่นใจในความปลอดภัยของสินค้าหากประสิทธิภาพการทำงานไม่ได้ตามสเปค**   **การขึ้นทะเบียนผู้รับเหมาช่วงที่ได้รับอนุมัติที่เหมาะสมจะต้องมีการทำอย่างต่อเนื่องโดยจะต้องรวมผู้รับเหมาช่วงที่ต้องการแบบชั่วคราว ด้วย อาทิเช่น ให้สามารถทันความต้องการในช่วงสูงสุด แทนช่วงชำรุดเสียหาย** |  |  |  |  |  |
| **3.6** | **การตรวจสอบย้อนกลับ**  **สถานประกอบการจะต้องมีระบบการตรวจสอบย้อนกลับที่สามารถตรวจย้อนสินค้าผ่านการรับ การจัดเก็บ การส่งมอบและการกระจายสินค้า หรือในทางกลับกันเมื่อมีการประยุกต์ใช้**   * **สถานประกอบการจะต้องมีขั้นตอนที่เพียงพอเพื่อทำให้มั่นใจว่าสินค้าและ/หรือพาเลทมีการติดฉลากและ/หรือติดรหัสเพื่อบ่งชี้สินค้าและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดเวลา** * **การบันทึกสินค้าคงคลังสำหรับพาหนะจะต้องทำให้สินค้าสามารถตรวจสอบย้อนกลับตั้งแต่การขึ้นของจนกระทั่งการส่งและรวมการตรวจย้อนกลับความเคลื่อนไหวของรถพ่วง/พาหนะ** * **กระบวนการต่าง ๆ จะต้องทำให้เกิดความมั่นใจในการตรวจสอบย้อนกลับหากมีห่อวัสดุเสียหายและสินค้าที่ถูกส่งคืนคลังสินค้าหรือทิ้ง**   **ระบบจะต้องมีการทดสอบอย่างน้อยปีละครั้งเพื่อทำให้มั่นใจว่าสามารถกำหนดการตรวจสอบย้อนกลับรวมถึงรายละเอียดผู้ส่งของผ่านคลังสินค้า/ที่จัดเก็บและ/หรือการกระจายสินค้าถึงผู้รับขั้นสุดท้าย** |  |  |  |  |
| **3.7** | การบริหารจัดการการถอนคืนสินค้าและการเรียกสินค้าคืน  **บริษัทจะต้องมีขั้นตอนเป็นเอกสารที่มีประสิทธิภาพในการสนองตอบการถอนคืนสินค้าและการเรียกสินค้าคืน**   * **บริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่ามีระบบแจ้งเจ้าของสินค้าเมื่อปรากฏว่ามีหลักฐานด้านปัญหาคุณภาพหรือความปลอดภัยของสินค้าระหว่างการจัดเก็บหรือการกระจายสินค้า** * **ขั้นตอนต่าง ๆ เกี่ยวกับการถอนคืนสินค้าและการเรียกสินค้าคืนจะต้องทำอย่างเหมาะสม เป็นทางการและสามารถดำเนินการได้ทุกเวลา รวมทั้งจะต้องคำนึงถึงการเบิกสินค้าคงคลัง การขนส่ง การเอากลับคืน การจัดเก็บและการทิ้ง ทั้งนี้ ขั้นตอนต่าง ๆ จะต้องมีการทบทวนเป็นประจำและหากจำเป็น จะต้องมีการแก้ไขเพื่อทำให้มั่นใจว่าขั้นตอนต่าง ๆ เป็นปัจจุบัน**   **การเรียกสินค้าคืนและการถอนคืนสินค้าจะต้องมีการทดสอบอย่างน้อยปีละครั้งเพื่อทำให้มั่นใจในการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพและผลการทดสอบจะต้องมีการเก็บรักษาไว้** |  |  |  |  |
| **3.8** | การบริหารจัดการอุบัติการณ์และความต่อเนื่องของธุรกิจ  **บริษัทจะต้องมีขั้นตอนในการบ่งชี้และบริหารจัดการอุบัติการณ์อย่างมีประสิทธิภาพรวมถึงการวางแผนกรณีฉุกเฉินเพื่อทำให้ธุรกิจสามารถดำเนินการต่อเนื่องได้ในกรณีเกิดอุบัติการณ์ครั้งใหญ่ซึ่งอาจส่งผลต่อการดำเนินการ**   * **บริษัทจะต้องมีคำแนะนำเป็นลายลักษณ์อักษรให้พนักงานที่เกี่ยวข้องในเรื่องประเภทของเหตุการณ์ที่จะเป็น “อุบัติการณ์” และจะต้องมีขั้นตอนการรายงานอุบัติการณ์เป็นเอกสาร** * **ขั้นตอนต่าง ๆ จะต้องมีเพื่อทำให้แน่ใจว่าสินค้าที่อยู่ในความเสี่ยงเนื่องจากอุบัติการณ์อยู่ระหว่างการดำเนินการตรวจสอบต่อไป** * **เจ้าของสินค้าจะต้องได้รับการแจ้งหากอุบัติการณ์ทำให้ความปลอดภัยหรือคุณภาพของสินค้าอยู่ในความเสี่ยง** * **บริษัทจะต้องพัฒนาแผนฉุกเฉินสำหรับความต่อเนื่องในการดำเนินธุรกิจในกรณีที่มีอุบัติการณ์ครั้งใหญ่ อาทิเช่น** * **การบริการหลักหยุดชะงัก ตัวอย่างเช่น น้ำ ไฟฟ้า ความพร้อมให้บริการของพนักงาน** * **เหตุการณ์ต่างๆ อาทิเช่น น้ำท่วม ไฟไหม้และภัยพิบัติทางธรรมชาติ** * **การปนเปื้อนหรือการก่อวินาศกรรม** * **ขั้นตอนต่าง ๆ จะต้องมีหัวข้อต่อไปนี้เป็นอย่างน้อย** * **การระบุพนักงานสำคัญที่เป็นทีมบริหารจัดการเหตุการณ์และหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน** * **รายละเอียดการติดต่อสำคัญที่มีการอัพเดต**   **การจัดการทางอื่นเพื่อบรรลุความคาดหวังของลูกค้า** |  |  |  |  |
| **3.9** | การควบคุมสินค้าที่บกพร่อง เสียหายและส่งคืน  **สถานประกอบการจะต้องมีขั้นตอนเป็นเอกสารที่ทำให้มั่นใจว่าสินค้าที่บกพร่องทั้งหมดสามารถบ่งชี้ได้อย่างชัดเจน มีการกักของอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อป้องกันการรั่วไหลและมีการตรวจสอบปัญหา**   * **หากสินค้ากำลังอยู่ระหว่างการดำเนินการตรวจสอบขั้นต่อไป จะต้องมีการดำเนินการที่ะสามารถลดความเสื่อมสภาพเพิ่มขึ้นของสินค้าเหล่านี้หรือลดการปนเปื้อนโดนสินค้าอื่น** * **สินค้าที่บกพร่องทั้งหมดจะต้องมีการจัดการหรือกำจัดทิ้งตามหลักธรรมชาติของปัญหาและ/หรือข้อกำหนดเฉพาะเจาะจงจากเจ้าของ** * **การปฏิบัติการแก้ไขจะต้องดำเนินการอย่างเหมาะสมในการป้องกันการเกิดข้อบกพร่องซ้ำและมีการทำเอกสารเก็บข้อมูลการดำเนินการอย่างเพียงพอ** * **สถานประกอบการจะต้องกำหนดนโยบายสำหรับการคืนและการปฏิเสธสินค้าจากลูกค้า**   **หากมีการยอมรับการส่งคืนบนมูลฐานของความเสี่ยง ขั้นตอนต่าง ๆ จะต้องกำหนดการทิ้งสินค้าคงคลังที่ถูกส่งคืน ตัวอย่างเช่น การกำจัดทิ้ง การส่งคืนสู่สินค้าคงคลังที่ดีหรือการเก็บโดยเจ้าของสินค้า** |  |  |  |  |  |
| **3.10** | การจัดการข้อร้องเรียน  **บริษัทจะต้องมีระบบสำหรับการบริหารจัดการข้อร้องเรียนและการพิสูจน์ข้อร้องเรียนเกี่ยวกับสินค้าและ/หรือการให้บริการ**   * **การปฏิบัติการที่เหมาะสมกับความรุนแรงและความถี่ของปัญหาที่พบจะต้องมีการดำเนินการโดยทันทีและมีประสิทธิภาพรวมถึงการเก็บรักษาบันทึก** * **ข้อมูลข้อร้องเรียนจะต้องมีการใช้งานอย่างเหมาะสมให้เกิดการปรับปรุงต่อไปเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ**   **จะต้องมีระบบเพื่อแจ้งผู้ผลิต/ซัพพลายเออร์สินค้าหรือผู้ร้องเรียนเกี่ยวกับสินค้าหากสาเหตุของข้อร้องเรียนไม่เกี่ยวกับกิจกรรมของสถานประกอบการ** |  |  |  |  |  |
| **4** มาตรฐานต่าง ๆของสถานประกอบการและอาคาร | | | | | | |
| **4.1** | สถานที่ตั้ง อาณาเขตและพื้นดิน  **สถานประกอบการจะต้องตั้งอยู่และมีการบำรุงรักษาเพื่อให้สามารถปกป้องและป้องกันอันตรายต่อสินค้าโดยจะต้องไม่ย่อหย่อนในเรื่องความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้า** |  |  |  |  |  |
|  | * **จะต้องมีการพิจารณากิจกรรมท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อมซึ่งอาจมีผลกระทบย้อนกลับที่อาจเกิดขึ้นได้และจะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสินค้า หากมีมาตรการป้องกันสถานประกอบการจากสารปนเปื้อน มาตรการเหล่านี้จะต้องมีการทบทวนเพื่อทำให้มั่นใจว่ามีการทำต่อเนื่องอย่างมีประสิทธิภาพ** * **พื้นดินทั้งหมดภายในสถานประกอบการจะต้องสมบูรณ์และมีการบำรุงรักษาให้ได้มาตรฐานที่เหมาะสม** * **ตลอดแนวกำแพงด้านนอกของอาคารที่ใช้สำหรับการจัดเก็บสินค้าจะต้องมีพื้นที่ที่สะอาดและไม่มีสิ่งกีดขวาง** * **สถานประกอบการจะต้องระบายน้ำออกให้แห้ง หากการระบายน้ำตามธรรมชาติไม่เพียงพอ จะต้องมีติดตั้งการระบายน้ำเพิ่มเติม**   **จะต้องมีการจัดเก็บของด้านนอกให้น้อยลง และจะต้องป้องกันสิ่งของต่าง ๆ จากการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ** |  |  |  |  |
| **4.2** | การรักษาความปลอดภัยของสถานประกอบการ  **การรักษาความปลอดภัยของสถานประกอบการจะต้องทำให้มั่นใจในความปลอดภัยและความสมบูรณ์ของสินค้า** |  |  |  |  |  |
|  | * **การประเมินความเสี่ยงจะต้องมีการดำเนินการเพื่อบ่งชี้ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้เพื่อรักษาความปลอดภัยให้กับสินค้าที่จัดเก็บอยู่ในบริเวณสถานที่หรือบนพาหนะและดำเนินการควบคุมเพื่อลดความเสี่ยง** * **การเข้าออกสถานประกอบการของพนักงาน ผู้รับเหมาะช่วงและผู้มาเยือนจะต้องมีการควบคุมและจะต้องมีระบบการรายงานผู้มาเยือน**   **บริษัทจะต้องมีขั้นตอนการรักษาความปลอดภัยของสถานประกอบการเป็นเอกสาร พนักงานจะต้องได้รับการฝึกอบรมในเรื่องขั้นตอนการรักษาความปลอดภัยของสถานประกอบการและได้รับการแนะนำให้ถามหรือรายงานผู้มาเยือนที่แปลกหน้าหรือไม่รู้จัก** |  |  |  |  |  |
| **4.3** | แผนผัง การไหลของสินค้าและการคัดแยก – พื้นที่การรับสินค้า การเคลื่อนย้าย การจัดเก็บและการส่งมอบ  **แบบและแผนผังของบริเวณสถานที่จะต้องมีสภาพแวดล้อมการทำงานที่ลดความเสี่ยงต่อความเสียหายของสินค้าและช่วยให้เกิดความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้า** |  |  |  |  |
|  | * **บริเวณสถานที่จะต้องมีพื้นที่ในการทำงานที่เพียงพอเพื่อทำให้การปฏิบัติงานทั้งหมดสามารถดำเนินการได้อย่างเหมาะสมภายใต้เงื่อนไขสุขอนามัยที่ปลอดภัยและลดความเสี่ยงต่อความเสียหายของสินค้า** * **จะต้องมีสถานที่จัดเก็บที่แยกต่างหากตามต้องการเพื่อลดความเสี่ยงในการเปื้อนหรือการปนเปื้อนข้าม** * **การวางตำแหน่งเครื่องจักร เครื่องมืออุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวกและการให้บริการในสถานประกอบการจะต้องไม่เป็นอันตรายต่อความสมบูรณ์ของสินค้า และจะต้องป้องกันการปนเปื้อนและความเสียหายของสินค้า** * **พื้นที่ชาร์จแบตเตอรี่จะต้องมีการถ่ายเทอากาศเป็นอย่างดีและ/หรือแยกต่างหากจากพื้นที่จัดเก็บสินค้า** * **จะต้องมีสถานที่จัดเก็บที่เหมาะสมสำหรับการควบคุมและจัดเก็บสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดและการบำรุงรักษา และสถานประกอบการจะต้องไม่ย่อหย่อนต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้า** * **สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาด อาทิเช่น สำหรับการล้างถังขยะ จะต้องมีการแยกต่างหากจากการเคลื่อนย้ายและการจัดเก็บสินค้าอย่างเพียงพอเหมาะสม**   **หากสินค้ามีความไวต่อความเสียหายจากอากาศ พาหนะจะต้องมีการยกขึ้นและยกลงด้วยที่บรรจุที่มีการคลุมเพื่อป้องกันสินค้า หรือใช้มาตรการอื่น ๆ ที่มีประสิทธิภาพ** |  |  |  |  |  |
| **4.4** | กระบวนการผลิต – พื้นที่การรับสินค้า การเคลื่อนย้าย การจัดเก็บและการส่งมอบ  **การออกแบบ การก่อสร้างและการบำรุงรักษาในสถานที่เคลื่อนย้ายและจัดเก็บสินค้าจะต้องมีขนาดพอเพียงกับกิจกรรมต่าง ๆ ที่สถานประกอบการมีการดำเนินการและจะต้องไม่มีผลกระทบที่เป็นอันตรายต่อสินค้า** |  |  |  |  |  |
|  | * **จะต้องมีการบำรุงรักษากำแพง พื้น เพดานและท่อต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพดีและจะต้องสามารถรักษาความสะอาดอยู่เสมอ** * **พื้นจะต้องมีการออกแบบให้ตรงตามความต้องการในการดำเนินงานและทนต่อวัสดุและวิธีการทำความสะอาดอย่างเหมาะสม โดยกันน้ำและคอยบำรุงรักษาด้วยการซ่อมแซมอย่างดี** * **เมื่อมีความจำเป็นต้องระบายน้ำออก จะต้องมีการออกแบบและบำรุงรักษาที่ลดความเสี่ยงต่อความเสียหายหรือการปนเปื้อนของสินค้าและไม่ย่อหย่อนต่อความปลอดภัย คุณภาพ และความถูกต้องตามกฎหมายของสินค้า** * **ในพื้นที่ที่อาจมีการเกิดควันไฟ (ตัวอย่างเช่น การชาร์จแบตเตอรี่) การถอดถอนจะต้องดำเนินการอย่างเหมาะสมและเพียงพอ** * **น้ำทั้งหมดที่ใช้ในการทำความสะอาด หรือเกี่ยวกับการดำเนินงานใด ๆ ในการจัดเก็บสินค้า จะต้องเป็นน้ำที่สามารถดื่มได้ไม่ว่าจะมาจากท่อประปาหลักหรือผ่านการบำบัดอย่างเหมาะสมตามแหล่งของน้ำ** * **ช่องว่างของอาคารจะต้องสามารถเข้าออกเพื่อการตรวจสอบและทำความสะอาดอย่างเหมาะสม** * **จะต้องมีการให้แสงในพื้นที่งานทั้งหมดอย่างเพียงพอ โดยมีการให้แสงอย่างเหมาะสมเพียงพอเพื่อทำให้การตรวจสอบสินค้ามีประสิทธิภาพและทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ** * **หลอดไฟและสายไฟทั้งหมดซึ่งต้องมีความทนทานต่อการแตกหักรวมถึงที่ใช้กับเครื่องฆ่าแมลงวันไฟฟ้าจะต้องมีการป้องกันด้วยดิฟฟิวเซอร์พลาสติกที่ป้องกันการแตกกระจาย ที่คลุมแขนเสื้อหรือที่เคลือบป้องกันซึ่งป้องกันการแตกกระจาย เมื่อไม่สามารถให้การป้องกันแบบเต็มรูปแบบได้ จะต้องมีการคำนึงถึงเรื่องดังกล่าวในระบบการบริหารจัดการกระจก** * **เมื่อมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากกระจกจากหน้าต่างแตกหัก หน้าต่างที่เป็นกระจกจะต้องมีการป้องกันการแตกหักหรือสินค้าจะต้องมีการป้องกันอย่างเพียงพอ** * **อาคารจะต้องมีการป้องกันการเข้าของแมลงอย่างเหมาะสมโดยจะต้องมีเรื่องต่อไปนี้อย่างเหมาะสม** * **การกลั่นกรองกระจกที่มีการออกแบบให้เปิดเพื่อการถ่ายเทอากาศ** * **การจัดหาประตูด้านนอกที่ปิดได้พอดีหรือมีการป้องกันอย่างเพียงพอ** * **เมื่อประตูด้านนอกสู่พื้นที่จัดเก็บมีการเปิดตลอด จะต้องใช้ความระมัดระวังอย่างเหมาะสมเพื่อป้องกันการเข้ามาของสัตว์พาหะ** * **เครื่องกำบังและกับดักที่ขนาดพอดีในการระบายน้ำเพื่อป้องกันการเข้ามาของสัตว์พาหะ** * **การป้องกันกันสาดจากการเกาะและสร้างรังของนก**   **สภาพของผ้าคลุมอาคารจะต้องมีการตรวจสอบผ่านการตรวจติดตามเป็นเอกสารโดยจะต้องทำกำหนดการสำหรับการซ่อมแซมและการปรับปรุงต่างๆ ที่พบ** |  |  |  |  |  |
| **4.5** | สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงาน  **สิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงานจะต้องมีให้เพียงพอเพื่อรองรับจำนวนบุคลากรที่ต้องการ รวมถึงมีการออกแบบและดำเนินการให้สามารถลดความสี่ยงต่อการปนเปื้อนของสินค้า สิ่งอำนวยความสะดวกดังกล่าวจะต้องมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีและสะอาดรวมทั้งได้ตามข้อกำหนดทางกฎหมายที่บังคับใช้** |  |  |  |  |  |
|  | * **สถานที่ที่จัดเก็บอาหารแบบปิดไม่แน่น ห้องน้ำที่ตรงสู่พื้นที่จัดเก็บจะต้องไม่เปิดทิ้งไว้ โดยห้องน้ำทั้งหมดจะต้องมีที่ล้างมือประกอบด้วย** * **อ่างล้างมือที่มีสบู่และน้ำที่มีอุณหภูมิเหมาะสม** * **จำนวนที่เป่ามือให้แห้งอย่างเพียงพอ** * **ป้ายล้างมือ** * **จะต้องมีที่ล้างมือที่เหมาะสมและเพียงพอและสามารถให้พนักงานและคนขับพาหนะเข้าถึงได้โดยง่าย ที่ล้างมือดังกล่าวอาจสามารถตั้งอยู่ภายในบริเวณห้องน้ำได้** * **หากมีความจำเป็นต้องใช้เสื้อผ้าป้องกัน จะต้องกำหนดสถานที่บผลัดเปลี่ยนเสื้อผ้าสำหรับทุกคน ไม่ว่าจะเป็นพนักงาน ผู้มาเยือนหรือผู้รับเหมาช่วง โดยจะต้องสามารถเข้าออกสู่พื้นที่เคลื่อนย้ายและจัดเก็บได้โดยตรง** * **จะต้องมีที่สำหรับจัดเก็บข้าวของส่วนบุคคลอย่างปลอดภัยเพื่อมิให้มีการนำสิ่งของดังกล่าวเข้าสู่พื้นที่จัดเก็บ**   **ตำแหน่งของห้องรับประทานอาหารจะต้องไม่เป็นอันตรายต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้า** |  |  |  |  |  |
| **5. มาตรฐานการปฏิบัติงานของพาหนะ** | | | | | | |
| **5.1** | มาตรฐานของพาหนะ  **พาหนะทั้งหมดที่ใช้สำหรับการขนส่งสินค้าจะต้องมีความเหมาะสมสำหรับวัตถุประสงค์โดยมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีและมีสุขลักษณะ** |  |  |  |  |  |
|  | * **พื้นที่ขึ้นของ-ยกของจะต้องไม่มีสิ่งของที่บรรจุไม่แน่นหนา แผงหรือโครงที่เสียหายซึ่งสามารถทำให้เกิดความเสี่ยงต่อความเสียหายของสินค้า** * **พื้นที่ขึ้นของ-ยกของจะต้องมีการรักษาให้อยู่ในสภาพเหมาะสมเพื่อป้องกันฝนหรือความชื้นเข้าระหว่างขนส่งหากสินค้ามีความเปราะบางต่อความเสียหายจากอากาศได้** * **พื้นที่ขึ้นของ-ยกของจะต้องมีการรักษาให้อยู่ในสภาพที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย** * **การสนับสนุนการขึ้นของ จุดที่เกิดการสะบัด สายล็อคขึ้นของและเครื่องผูกจะต้องรักษาให้อยู่ในสภาพดีและมีจำนวนที่เพียงพอในการรักษาสมดุลอย่างมีประสิทธิภาพระหว่างขนส่ง เครื่องผูกสำหรับพาหนะที่มีผ้าใบด้านข้างจะต้องอยู่ในสภาพดีและมั่นคงปลอดภัย** * **บานประตูด้านข้างจะต้องมีขนาดพอดีและใช้งานได้ดี** * **หากพาหนะมีอุปกรณ์ท่อและปั๊มขนย้ายสำหรับการขนของหรือลงของแท็งค์ อุปกรณ์เกล่านี้จะต้องอยู่ในสภาพดีโดยท่อจะต้องมีฝาครอบและบรรจุอย่างปลอดภัยระหว่างการขนส่ง ที่ป้องกันสินค้าที่เกี่ยวข้องจะต้องรักษาให้อยู่ในสภาพดี**   **หากมีการใช้แท็งค์ขนาดใหญ่ในการขนส่งอาหารหรือสินค้าที่เปราะบางอื่น ๆ บันทึกประวัติการขึ้นของของพาหนะและช่วงเวลาทำความสะอาดจะต้องมีการจัดเก็บและเรียกหาได้เมื่อลูกค้าต้องการ** |  |  |  |  |  |
| **5.2** | การรักษาความปลอดภัยของพาหนะ  **จะต้องมีขั้นตอนต่าง ๆ ที่ทำให้มั่นใจว่าสินค้าอยู่ในสภาพที่มั่นคงปลอดภัยระหว่างขนส่งรวมถึงการขึ้นของและลงของจะต้องมีความเหมาะสมเพื่อป้องกันการขโมยหรือการปนเปื้อนโดยเจตนา** |  |  |  |  |  |
|  | * **การเข้าออกของพาหนะทั้งหมดจะต้องมีความเข้มงวดในการตรวจสอบบุคลกรที่ได้รับอนุญาต** * **ขั้นตอนสำหรับการรักษาความปลอดภัยของพาหนะจะต้องทำเป็นเอกสารและคนขับรถรวมถึงพนักงานจัดส่งจะต้องมีความเข้าใจ** * **หากพื้นที่การยกของของพาหนะมีการปิดล้อมอย่างสมบูณร์ ประตูจะต้องปิดล็อคในขณะที่ไม่ได้ยกของหรือลงของ**   **หากมีการใช้ที่ปิดผนึก จะต้องมีการตรวจสอบความสมบูรณ์ก่อนลงของ** |  |  |  |  |  |
| **5.3** | การบริหารจัดการพาหนะ  **จะต้องมีการบริหารจัดการพาหนะเพื่อทำให้มั่นใจว่าได้ตามข้อกำหนดทางกฎหมายและมีความเสี่ยงเล็กน้อยหากหยุดบริการ**   * **จะต้องมีขั้นตอนต่างๆ เพื่อทำให้มั่นใจว่าพาหนะสำหรับใช้บนถนนมีการรักษาให้อยู่ในสภาพที่สามารถขับบนท้องถนนได้เพื่อลดความเสี่ยงจากการชำรุดเสียหายของพาหนะและการไม่ได้ตามข้อกำหนดของลูกค้าตามมา** * **ผู้ให้บริการพาหนะจะต้องขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานราชการที่ดูแลอย่างถูกต้องตามกฎหมาย** * **จะต้องมีขั้นตอนต่าง ๆ ในกรณีที่พาหนะชำรุดเสียหายหรือมีอุบัติเหตุ ทั้งนี้ ขั้นตอนต่าง ๆ จะทำให้มั่นใจว่าคุณภาพ ความปลอดภัยและความถูกต้องตามกฎหมายของสินค้ามีการรักษาโดยควรมี**   **• คำแนะนำที่ชัดเจนและหมายเลขติดต่อฉุกเฉินสำหรับคนขับรถ**  **• คำแนะนำวิธีรักษาอุณหภูมิเฉพาะเจาะจงหรือการควบคุมสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการขึ้นของ**  **• การตรวจสอบที่จำเป็นต้องทำในการขึ้นของก่อนเดินทางต่อ** |  |  |  |  |  |
| **5.4** | การควบคุมอุณหภูมิของพาหนะ  **หากการควบคุมสภาพแวดล้อมของสินค้า (อาทิเช่น อุณหภูมิหรือบรรยากาศที่ต้องควบคุม) มีความสำคัญต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้า ข้อจำกัดในการปฏิบัติงานจะต้องมีการกำหนดอย่างชัดเจน มีการควบคุมอย่างเพียงพอ มีการตรวจสอบและการบันทึก**   * **บริษัทจะต้องดำเนินขั้นตอนต่างๆ เพื่อตรวจสอบยืนยันว่าพาหนะและอุปกรณ์ที่ใช้สามารถรักษาข้อกำหนดด้านอุณหภูมิของสินค้าโดยเฉพาะได้สำหรับการขึ้นของมากสุดและน้อยสุด** * **จะต้องมีการใช้อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอัตโนมัติและเวลาเพื่อตรวจสอบและบันทึกอุณหภูมิของพื้นที่ที่มีการขึ้นของ-ยกของ ในกรณีที่ไม่มีอุปกรณ์ดังกล่าว จะต้องมีการตรวจสอบด้วยมือและทำการบันทึกตามความถี่ที่เหมาะสม** * **เมื่อมีการปรับการตั้งค่า จะต้องมีมาตรการที่ตรวจสอบยืนยันการตั้งค่าอุณหภูมิก่อนจัดส่งออกไป พาหนะที่ขนส่งสินค้าที่แช่เย็นหรือแช่แข็งจะต้องมีการแช่เย็นก่อนการขึ้นของหรือจะต้องได้อุณหภูมิอากาศที่ต้องการภายในเวลาการขึ้นของที่กำหนดซึ่งพอเหมาะกับการรักษาอุณหภูมิของสินค้าโดยเฉพาะ** * **การขึ้นของและลงของจะต้องดำเนินการในทางที่รักษาอุณหภูมิของสินค้าภายในข้อจำกัดที่กำหนด** * **จะต้องมีระบบที่ทำให้คนขับรถสามารถรู้ได้หากอุณหภูมิของการพื้นที่การขึ้นของแตกต่างจากข้อจำกัดที่กำหนด**   **ในกรณีที่อุปกรณ์ล้มเหลว จะต้องมีขั้นตอนต่าง ๆ ที่กำหนดสถานะความปลอดภัยและคุณภาพของสินค้าก่อนส่งมอบให้ลูกค้า** |  |  |  |  |  |
| 6 การบริหารจัดการสิ่งอำนวยความสะดวก | | | | | | |
| **6.1** | อุปกรณ์  **อุปกรณ์จะต้องมีการออกแบบอย่างเหมาะสมสำหรับวัตถุประสงค์การใช้งานและมีการใช้เพื่อลดความเสี่ยงต่อความเสียหายหรือการปนเปื้อนของสินค้า**   * **โครงเหล็กเสริมป้องกันห้องโดยสารและตัวรถ รถลากพาเลทและรถโฟร์คลิฟท์จะต้องบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ทำงานได้ดีเพื่อป้องกันความเสียหายต่อสินค้า** * **หากมีการใช้ที่ขึง จะต้องบำรุงรักษาอย่างเพียงพอโดยมีการสร้างและตรวจสอบการชำรุดเป็นระยะ ๆ** * **หากมีการใช้อุปกรณ์ในการเคลื่อนย้ายที่ใช้พลังงานดีเซล จะต้องมีระบบเครื่องกรองไอเสียที่เหมาะสมสำหรับการเคลื่อนย้ายของที่ก่อให้เกิดความเสี่ยงในการปนเปื้อนต่อสินค้า** * **จะต้องมีขั้นตอนต่าง ๆ ในการตรวจสอบสภาพของพาเลทไม้และกระบะพลาสติกอย่างเหมาะสมเพื่อป้องกันความเสี่ยงหรือความเสียหายในการปนเปื้อนต่อสินค้า** * **จะต้องใช้มีดหรือเครื่องมืออื่น ๆ ที่มีในทางที่ป้องกันความเสียหายต่อสินค้าโดยต้องไม่ใช้มีดที่มีใบมีดหัก** |  |  |  |  |  |
| **6.2** | การบำรุงรักษา  **ระบบการบำรุงรักษาที่วางแผนไว้จะต้องครอบคลุมอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สำคัญต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้า**   * **จะต้องมีระบบการบำรุงรักษาที่วางแผนไว้สำหรับเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่สร้างและบำรุงรักษาพื้นที่ที่มีการควบคุมอุณหภูมิ** * **สถานประกอบการจะต้องมั่นใจว่าความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายหรือคุณภาพของสินค้าจะไม่ถูกทำอันตรายระหว่างดำเนินการบำรุงรักษา** * **ผู้รับเหมาช่วงบุคคลที่สามและวิศวกรจะต้องตระหนักและยึดมั่นมาตรฐานการปฏิบัติงานของสถานประกอบการโดยจะต้องมีมาตรฐานสุขลักษณะและนโยบายควบคุมการปนเปื้อนของสถานประกอบการ** * **การทำความสะอาดหรือเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าและกระจกจะต้องมีการดำเนินการในลักษณะที่ลดความเป็นไปได้ในการปนเปื้อนของสินค้า** * **จะต้องมีการบันทึกการบำรุงรักษาพาหนะและอุปกรณ์** * **หากต้องมีการจัดเก็บ เคลื่อนย้ายหรือขนส่งสินค้าอาหารแบบเปิด จะต้องมีการใช้น้ำมันหล่อลื่นพิเศษสำหรับอาหารโดยเฉพาะ** |  |  |  |  |  |
| **6.3** | การสอบเทียบและการควบคุมการวัดและการตรวจสอบเครื่องมือต่าง ๆ  **จะต้องมีการบ่งชี้เครื่องมือวัดที่ใช้ในการตรวจสอบจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมรวมถึงความปลอดภัยและความถูกต้องตามกฎหมายของสินค้า เครื่องมือวัดที่ระบุไว้จะต้องมีการสอบเทียบและปรับหรือจะต้องมีการตรวจพิสูจน์ความเที่ยงตรงแม่นยำ**   * **บริษัทจะต้องสอบเทียบและปรับเครื่องมือวัดและตรวจสอบเมื่อจำเป็นเพื่อทำให้มั่นใจว่ามีความเที่ยงตรงแม่นยำตามค่าพารามิเตอร์ที่ตกลงไว้ตามความถี่ในการตรวจสอบที่กำหนดไว้ล่วงหน้า หากไม่สามารถปรับค่าได้ จะต้องมีการเปลี่ยนเครื่องมือที่ไม่เที่ยงตรงออก** * **เครื่องมือที่กำหนดให้วัดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและความถูกต้องตามกฎหมายจะต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตามมาตรฐานแห่งชาติที่มีการยอมรับ** * **จะต้องมีการเก็บรักษาบันทึกผลการสอบเทียบและการตรวจพิสูจน์ต่าง ๆ** * **เครื่องมือวัดและตรวจสอบจะต้องมีการบ่งชี้และทำเครื่องหมายตามข้อกำหนดการสอบเทียบ** * **เครื่องมือวัดและตรวจสอบที่ระบุไว้จะต้องมีการป้องกันไม่ให้มีการปรับค่าโดยพนักงานที่ไม่ได้รับอนุญาต** * **เครื่องมือวัดและตรวจสอบที่ระบุไว้จะต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย ความเสื่อมสภาพหรือการใช้งานผิด**   **จะต้องมีขั้นตอนต่าง ๆ ในการบันทึกการปฏิบัติที่ดำเนินการเมื่อพบว่าเครื่องมือวัดและตรวจสอบที่ระบุไว้ไม่สามารถใช้งานได้ตามข้อจำกัดที่กำหนดไว้** |  |  |  |  |  |
| **6.4** | การดูแลทำความสะอาดและสุขลักษณะ  **ระบบการดูแลและทำความสะอาดจะต้องมีเพื่อทำให้มั่นใจว่ามีการสานต่อมาตรฐานทางสุขลักษณะที่เหมาะสมตลอดเวลาและมีการลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อน**   * **ตารางทำความสะอาดที่เป็นเอกสารจะต้องมีและดำเนินการสำหรับอาคาร พาหนะ เครื่องจักรและอุปกรณ์ทั้งหมด โดยมีความถี่และความละเอียดในการทำความสะอาดบนพื้นฐานความเสี่ยง** * **การดำเนินการทำความสะอาดจะต้องเสร็จสมบูรณ์เพื่อรักษาสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับการจัดเก็บและการกระจายสินค้าโดยต้องช่วยลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนต่อสินค้า** * **หากมีการใช้ระบบการทำความสะอาดแบบไม่ถอดชิ้นส่วน (CIP) สำหรับแท็งค์ทำความสะอาด จะต้องมีการออกแบบและดำเนินการเพื่อให้มั่นใจว่าการทำความสะอาดมีประสิทธิภาพเพียงพอกับสินค้าที่ขนส่ง** * **จะต้องมีพนักงาน สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ที่เพียงพอในการช่วยทำความสะอาดได้ระดับที่พอเหมาะกับการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบการ** * **บันทึกการทำความสะอาดจะต้องมีการเก็บรักษาโดยผู้รับเหมาช่วงจะต้องทำความสะอาดพาหนะ (อาทิเช่น การล้างทำความสะอาดแท็งค์บรรจุ) และมีใบรับรองการทำความสะอาดหากลูกค้าร้องขอ** * **สารเคมีสำหรับทำความสะอาดจะต้องใช้ให้เหมาะกับวัตถุประสงค์โดยมีการติดฉลากที่เหมาะสม แน่นหนาปลอดภัยในภาชนะบรรจุที่ปิดและมีการใช้งานตามคำแนะนำของผู้ผลิต** * **ประสิทธิภาพของขั้นตอนในการทำความสะอาดและสุขอนามัยจะต้องมีการตรวจสอบและบันทึกอย่างเหมาะสม** |  |  |  |  |  |
| **6.5** | ของเสียและการกำจัดของเสียทิ้ง  **จะต้องมีระบบสำหรับการเก็บ การสอบทานและการกำจัดทิ้งวัสดุที่เป็นของเสียอย่างเพียงพอ**   * **จะต้องมีระบบที่ลดการสะสมของเสียในพื้นที่เคลื่อนย้ายและจัดเก็บ** * **ภาชนะเก็บและเครื่องอัดของเสียจากภายนอกจะต้องมีการบริหารจัดการในลักษณะที่บรรจุสินค้าและไม่ดึงดูดสัตว์พาหนะ ทั้งนี้ ภาชนะใส่สินค้าอาหารต่าง ๆ หรือบรรจุภัณฑ์จะต้องมีการคลุมหรือปิด** * **สินค้าที่ต้องมีเงื่อนไขเฉพาะในการกำจัดทิ้งจะต้องมีการคัดแยกและกำจัดทิ้งโดยผู้รับเหมาช่วงที่มีใบอนุญาตและมีความสอดคล้องกับข้อกำหนดทางกฎหมายต่าง ๆ**   **ในกรณีที่วัสดุที่มีเครื่องหมายการค้าที่ตกมาตรฐานจะต้องมีการโอนย้ายไปยังบุคคลที่สามให้ทำลายหรือกำจัดทิ้ง บุคคลที่สามดังกล่าวจะต้องมีธุรกิจในการกำจัดสินค้าหรือของเสียอย่างปลอดภัยและจะต้องมอบบันทึกการทำลายหรือกำจัดวัสดุทิ้งให้ด้วย** |  |  |  |  |  |
| **6.6** | การควบคุมสัตว์พาหะ  **บริษัทจะต้องรับผิดชอบในการลดความเสี่ยงจากการรบกวนของสัตว์พาหนะในสถานประกอบการ**   * **บริษัทจะต้องทำสัญญาการรับบริการจากหน่วยงานควบคุมสัตว์พาหะที่มีความชำนาญหรือจะต้องมีการฝึกอบรมบุคลากรในด้านการตรวจสอบและการดูแลรักษาบริเวณสถานที่เป็นประจำเพื่อยังยั้งและกำจัดการรบกวนของสัตว์พาหะ** * **เมื่อมีการใช้ผู้รับเหมาช่วงที่ให้บริการควบคุมสัตว์พาหะ สัญญาการบริการจะต้องมีการกำหนดอย่างชัดเจนโดยคำนึงถึงกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบการ** * **สถานที่ตั้งมาตรการควบคุมสัตว์พาหะจะต้องมีการกำหนดในแผนงาน/แผนผังของสถานประกอบการ** * **ผลการตรวจสอบการควบคุมสัตว์พาหะจะต้องมีการประเมินและวิเคราะห์แนวโน้มเป็นประจำ** * **จะต้องมีการเก็บรักษารายละเอียดการบันทึกการตรวจสอบการควบคุมสัตว์พาหะ การนำและการดำเนินการที่จำเป็น** * **สินค้าทั้งหมดจะต้องมีการจัดเก็บเพื่อให้สามารถลดความเสี่ยงจากการรบกวนของสัตว์พาหะ หากพบความเสี่ยงของสัตว์พาหะต่อสินค้าที่ถูกจัดเก็บ จะต้องมีมาตรการที่เหมาะสมในการควบคุม**   **การจัดทำเอกสารจะต้องมีรายละเอียดการใช้งานเหยื่อล่อและวัสดุอื่น ๆ อาทิเช่น การฉีดพ่นหรือการรมยาฆ่าแมลง อย่างปลอดภัย** |  |  |  |  |  |
| 7 แนวทางปฏิบัติเพื่อการดำเนินงานที่ดี | | | | | | |
| **7.1** | การรับสินค้า  **ขั้นตอนการรับสินค้าจะต้องมีเพื่อทำให้มั่นใจว่าสินค้าได้ตามสเปคก่อนรับ**   * **หากมีเงื่อนไขที่สามารถวัดได้โดยเฉพาะ อาทิเช่น อุณหภูมิ ซึ่งสำคัญต่อความปลอดภัย คุณภาพหรือความถูกต้องตามกฎหมายของสินค้า จะต้องมีขั้นตอนเพื่อทำให้มั่นใจว่าได้ตามข้อกำหนดก่อนรับสินค้า** * **จะต้องมีขั้นตอนสำหรับการตรวจสอบการขึ้นของในช่วงที่สินค้ามาถึงเพื่อทำให้แน่ใจว่าสินค้าปราศจากการรบกวนโดยสัตว์พาหะ การปนเปื้อนหรือความเสียหายและอยู่ในสภาพที่น่าพึงพอใจ**   **หากสินค้ามีการทำเครื่องหมายด้วยรหัสที่คงทน จะต้องมีการตรวจสอบอายุการเก็บรักษาที่เหลือเพื่อทำให้แน่ใจว่าเป็นไปตามข้อกำหนดขั้นต่ำของลูกค้าและช่วยในการหมุนเวียนสินค้าคงคลัง** |  |  |  |  |  |
| **7.2** | การเคลื่อนย้ายสินค้า  **การเคลื่อนย้ายหรือการเคลื่อนไหวสินค้าจะต้องดำเนินการให้มีการลดความเสี่ยงต่อความเสียหายของสินค้า**   * **บุคลากรจะต้องมีความตระหนักถึงสินค้าที่ต้องการสภาพการเคลื่อนย้ายพิเศษและจะต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับขั้นตอนที่เหมาะสม** * **การขึ้นของของพาหนะหรือคอนเทนเนอร์สำหรับขนส่งจะต้องมีการดำเนินการในลักษณะที่ป้องกันความเสียหายและการขึ้นของจะต้องทำอย่างปลอดภัยเพื่อป้องกันการเคลื่อนไหวระหว่างขนส่ง** * **หากสินค้ามีการบรรจุใหม่บนพาเลทสำหรับการจัดเก็บหรือมีการกระจายสินค้าต่อ รูปทรงในการบรรจุจะต้องสามารถป้องกันความเสี่ยงจากความเสียหายได้ (อาทิเช่น ลังแขวน) พาเลทที่มีการบรรจุใหม่จะต้องพันสายรัดเพื่อป้องกันความเสียหายในการจัดเก็บหรือกระจายสินค้าหากจำเป็น**   **สินค้าต่าง ๆจะต้องมีการจัดเก็บให้พ้นจากพื้นของพาเลทหรือที่ขึง** |  |  |  |  |  |
| **7.3** | การควบคุมสิ่งแวดล้อม  **เมื่อสภาพแวดล้อมการจัดเก็บ (ตัวอย่างเช่น อุณหภูมิหรือบรรยากาศที่ควบคุม) มีความสำคัญต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้าระหว่างเคลื่อนย้ายและจัดเก็บ จะต้องมีการควบคุม ตรวจสอบ ทำการบันทึกและตรวจพิสูจน์อย่างเพียงพอ**   * **การตรวจสอบจะต้องดำเนินการตามข้อกำหนดของสเปคสินค้าและ/หรือขั้นตอนที่กำหนด** * **ในสถานการณ์ที่ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ จะต้องมีการใช้อุปกรณ์ควบคุมอุณหแบบอัตโนมัติหรือแบบมือและ/หรือเครื่องบันทึกเวลาที่เชื่อมกับระบบแจ้งเตือนอัตโนมัติเพื่อตรวจสอบอุณหภูมิ** * **ในสถานการณ์ที่มีบรรยากาศที่ต้องควบคุมมีความสำคัญต่อความปลอดภัย คุณภาพหรือความถูกต้องตามกฎหมายของสินค้า จะต้องมีการใช้เครื่องมือในการควบคุมสัดส่วนของแก๊สแบบอัตโนมัติหรือแบบมือและ/หรือเครื่องบันทึกเวลาเพื่อตรวจสอบสัดส่วนของแก๊สในบรรยากาศที่ต้องควบคุมด้วยความถี่ที่เหมาะสม** * **สิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องมีเพียงพอต่อการรักษาสินค้าภายในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับสเปคของสินค้า** * **หากจำเป็นต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ การเคลื่อนย้ายและขนส่งสินค้าจะต้องดำเนินการเพื่อให้สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงอยู่ได้ ข้อจำกัดสูงสุดของช่วงเวลาที่ประเภทสินค้าเฉพาะต้องยังคงมีไว้สำหรับด้านนอกซึ่งต้องมีการกำหนดสภาพแวดล้อมที่มีการควบคุมอุณหภูมิ** * **ในกรณีที่เครื่องมือล้มเหลว ด้วยการประสานกับเจ้าของสินค้า จะต้องมีขั้นตอนต่าง ๆ ในการกำหนดสถานะความปลอดภัยและผลกระทบต่อสินค้าก่อนอนุญาตให้จัดส่งสินค้า** * **หากมีการใช้ที่จัดเก็บที่มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้นหรือบรรยากาศ จะต้องมีการกำหนดระดับความสอดคล้องของเงื่อนไขสภาพแวดล้อมในการควบคุม (อาทิเช่น การกระจายอุณหภูมิ)และมีการระบุข้อจำกัดในการวางสินค้าหากจำเป็น**   **ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงเครื่องมือ บริษัทจะต้องกำหนดความสามารถในการทำงานภายในพื้นที่จัดเก็บใหม่อีกครั้ง** |  |  |  |  |  |
| **7.4** | ความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสินค้าทางกายภาพและทางเคมี  **สิ่งอำนวยความสะดวกและขั้นตอนที่เหมาะสมจะต้องมีเพื่อควบคุมความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนทางกายภาพและทางเคมีของสินค้ารวมทั้งสารก่อภูมิแพ้**   * **รายละเอียดขั้นตอนเป็นลายลักษณ์อักษรในการเคลื่อนย้ายกระจกและเศษวัสดุที่แตกหักในพื้นที่จัดเก็บ เคลื่อนย้ายสินค้าหรือการขึ้นของยกของของพาหนะจะต้องมีเพื่อทำให้มั่นใจว่ามีการดำเนินการอย่างระมัดระวัง** * **ของที่หกหรือที่แตกหักทั้งหมดซึ่งสามารถก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของสินค้าจะต้องมีการบันทึกในรายงานอุบัติการณ์**   **หากวัสดุที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้มีการบรรจุหรือขนส่ง จะต้องมีการประเมินความเสี่ยงจากการปนเปื้อนข้ามที่อาจเกิดขึ้นได้โดยต้องมีการควบคุมการหกเพิ่มเติมเข้าไปด้วย หากวัสดุที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้มีการบรรจุในลักษณะที่มีความเสี่ยงต่อความเสียหาย (อาทิเช่น ถุงกระดาษ) จะต้องใช้พื้นที่จัดเก็บที่กำหนดไว้เพื่อลดความเสี่ยงต่อความเสียหายและการปนเปื้อนจากสินค้าอื่น** |  |  |  |  |  |
| **7.5** | การหมุนเวียนสินค้าคงคลัง  **จะต้องมีขั้นตอนต่างๆ เพื่อทำให้แน่ใจว่าสินค้ามีการใช้ตามลำดับที่ถูกต้องภายในกำหนดอายุที่ตั้งไว้**   * **เอกสารการรับและ/หรือการติดฉลากสินค้าจะช่วยให้เกิดการหมุนเวียนสินค้าคงคลังได้อย่างถูกต้อง** * **จะต้องมีระบบที่มีประสิทธิภาพสำหรับระบุสถานที่ตั้งสินค้าคงคลังในพื้นที่จัดเก็บเพื่อช่วยในการหมุนเวียนสินค้าคงคลัง**   **จะต้องมีการขนย้ายสินค้าโดยคำนึงถึงอายุการจัดเก็บที่แจ้งไว้สำหรับการขายและจะต้องมีความสอดคล้องกับอายุการจัดเก็บที่กำหนดไว้ขั้นต่ำในการจัดส่งหากลูกค้าระบุไว้** |  |  |  |  |  |
| **7.6** | การส่งมอบสินค้า  **บริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่าสินค้าจะไม่มีการส่งมอบหากไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการส่งมอบทั้งหมดต่อไปนี้**   * **ขั้นตอนการปล่อยผ่านสินค้าจะต้องทำให้แน่ใจว่าสินค้าได้ตามข้อกำหนดที่ตั้งไว้ของลูกค้าอาทิเช่น อายุการจัดเก็บที่เหลือหรืออุณหภูมิ**   **ในสถานการณ์ที่การปล่อยผ่านสินค้าได้รับอนุมัติจากเจ้าของสินค้าหรือตามพิธีการทางกฎหมาย (อาทิเช่น ศุลกากร) การบริหารจัดการจะต้องมีระบบที่ทำให้แน่ใจว่ามีอำนาจในการอนุมัติการปล่อยผ่านก่อนการส่งมอบ** |  |  |  |  |  |
| **8** บุคลากร | |  |  |  |  |  |
| **8.1** | การฝึกอบรมและขีดความสามารถ  **บริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่าพนักงานทุกคนได้รับการฝึกอบรม แนะนำและควบคุมดูแลอย่างเพียงพอให้ได้ระดับพอเพียงกับกิจกรรมของตนเองและมีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมได้ดี**   * **บุคลากรทั้งหมดรวมถึงพนักงานชั่วคราวและผู้รับเหมาช่วงจะต้องได้รับการฝึกอบรมอย่างเหมาะสมก่อนเริ่มงานและจะต้องมีการควบคุมดูแลอย่างเพียงพอตลอดระยะเวลาการทำงาน** * **บริษัทจะต้องมีขั้นตอนการฝึกอบรมเป็นเอกสารและบันทึกการอบรมเป็นเอกสารเพื่อแสดงให้เห็นว่าการอบรมมีความเพมาสมและมีประสิทธิภาพ** * **หากบุคลากรมีความเกี่ยวข้องกับกิจกรรมเกี่ยวกับจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCPs) บุคคลากรเหล่านี้จะต้องได้รับการฝึกอบรมเฉพาะที่เกี่ยวกับ CCPs หากบุคลากรต้องดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัย ความถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของสินค้า บริษัทจะต้องทำให้มั่นใจว่าบุคลากรได้รับการฝึกอบรมด้านหลักการการปฏิบัติที่ดีที่สุดสำหรับงานเฉพาะเจาะจง** * **บริษัทจะต้องทบทวนความสามารถของพนักงานอย่างสม่ำเสมอและให้การอบรมที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมโดยอาจจะอยู่ในรูปแบบการฝึกอบรม การอบรมพนักงานใหม่ การฝึกสอน การเป็นพี่เลี้ยงหรือจากประสบการณ์ตรงจากการทำงาน** |  |  |  |  |
| **8.2** | สุขอนามัยส่วนบุคคล  **มาตรฐานสุขลักษณะส่วนบุคคลของสถานประกอบการจะต้องทำเป็นเอกสารและใช้บุคลากรทั้งหมด รวมถึงพนักงานจากตัวแทนและผู้มาเยือนที่สถานที่ตั้งโดยคำนึงถึงความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของสินค้า**   * **มาตรฐานสุขลักษณะส่วนบุคคลของสถานประกอบการจะต้องมีนโยบายดังต่อไปนี้**   **• การสวมใส่เสื้อผ้า/ชุดทำงานสำหรับการป้องกัน**  **• การสวมใส่จิวเวลรี่**  **• การสูบบุหรี่ การรับประทานและการดื่ม**  **• การล้างมือ/สุขลักษณะส่วนบุคคล**  **• การรายงานความเจ็บป่วย**   * **ข้อกำหนดสำหรับสุขลักษณะส่วนบุคคลจะต้องมีการสื่อสารถึงบุคลากร พนักงานของตัวแทนและผู้มาเยือนทั้งหมดโดยต้องตรวจสอบความสอดคล้องกับข้อกำหนดอย่างสม่ำเสมอ** * **การสูบบุหรี่ (ตามที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย) การรับประทานและการดื่มจะได้รับอนุญาตให้กระทำได้ในสถานที่ที่กำหนดเท่านั้น และไม่อนุญาตให้กระทำในพื้นที่จัดเก็บและเคลื่อนย้ายสินค้า** * **เมื่อมีการใช้ชุดทำงาน จะต้องมีการรักษาให้อยู่ในสภาพดีและสะอาด**   **ข้อกำหนดเพิ่มเติมที่จะต้องทำตามหากมีการจัดเก็บ เคลื่อนย้ายและกระจายสินค้าอาหารแบบเปิด**   * **เสื้อผ้าป้องกันจะต้องมีให้พนักงานที่ทำงานกับอาหารแบบเปิดโดยจะต้องออกแบบและรักษาเสื้อผ้าป้องกันให้ไม่สามารถก่อให้เกิดความเสี่ยงในการปนเปื้อนต่อสินค้า** * **เสื้อผ้าป้องกันจะต้องมีการซักรีดอย่างมีประสิทธิภาพอย่างสม่ำเสมอโดยต้องมีระบบที่ทำให้แน่ใจในประสิทธิภาพของขั้นตอนการซักรีด** * **หากต้องมีการใช้เสื้อผ้าป้องกันแบบใช้แล้วทิ้ง จะต้องมีการควบคุมที่เพียงพอเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของสินค้า** * **จะต้องมีการคลุมผมทั้งหมดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสินค้า** * **รอยแผลหรือรอยถลอกทั้งหมดบนผิวที่ไม่ได้ปิดคลุมจะต้องมีการปิดด้วยพลาสเตอร์ที่มีสีตัดเพื่อสถานประกอบการณ์จะสามารถพบและตรวจสอบได้**   **จะต้องมีขั้นตอนในการแจ้งพนักงานรวมถึงพนักงานชั่วคราวเกี่ยวกับรายละเอียดโรคติดเชื้อที่เกี่ยวข้องหรือเงื่อนไขที่พนักงานอาจจะสัมผัสหรือกำลังป่วย** |  |  |  |  |