

British Standard Institution

สถาบันมาตรฐาน อังกฤษ

แนะนำการควบคุมระบบ **GMP/HACCP**

เข้าสู่ **ISO 9001** สำหรับอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์
(Packaging)

webinar 14/8/2020 (10:00-11:00 am)

bsi.

Copyright © 2018 BSI. All rights reserved.



Course aim วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

- ทราบรายละเอียดคร่าวๆ ข้อกำหนด GMP/HACCP
- ทราบประโยชน์ของการเพิ่มมาตรฐาน GMP/HACCP หากท่านได้รับรอง ISO 9001 อยู่แล้ว
- ทราบรายละเอียดเอกสารในมาตรฐาน ISO 9001 : ที่มีอยู่แล้วที่สามารถใช้ร่วมกันได้ และเอกสารอื่นๆที่ต้องเตรียมเพิ่มเพื่อการรับรอง GMP/HACCP



**ทำไม GMP/HACCP
จึงจำเป็น
กับธุรกิจบรรจุภัณฑ์ ?**

Why GMP/HACCP ?

- การได้เปรียบทางการแข่งขัน โดยเฉพาะบรรจุภัณฑ์สัมผัสอาหาร
- สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคหรือลูกค้าและภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร
- ป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับบรรจุภัณฑ์ ด้วยระบบ HACCP
- ลดโอกาสในการเสื่อมเสียชื่อเสียง เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ไม่ปลอดภัยหรือไม่ได้มาตรฐาน



GMP/HACCP คือระบบอะไร?

GMP: Good Manufacturing Practice
คือหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตในโรงงาน

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point
การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

GMP: เกี่ยวข้องกับการจัดการด้านสภาพแวดล้อมของกระบวนการผลิต เช่น การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค การควบคุมน้ำใช้ เป็นต้น และ *มีอิทธิพลในการกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP)*

HACCP: เกี่ยวข้องกับการควบคุมกระบวนการผลิต (Process Control) โดยเน้นจุดที่ได้รับการวิเคราะห์แล้วว่า เป็นจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP: Critical Control Point)

โครงสร้าง GMP ตามมาตรฐานสากล (Codex)

1. วัตถุประสงค์ของหลักเกณฑ์ทั่วไป
2. ขอบข่าย การใช้ และนิยามศัพท์
3. การผลิตขั้นต้น (Primary Production)
4. การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก (Design and Facility)
5. การควบคุมการปฏิบัติงาน (Control of Operation)

โครงสร้าง GMP ตามมาตรฐานสากล (Codex)

6. การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล (Maintenance and Sanitation)
7. สุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal Hygiene)
8. การขนส่ง (Transportation)
9. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ (Product Information)
10. การฝึกอบรม (Training)

HACCP คือ ...

- ✓ ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตผลิตภัณฑ์
- ✓ เพื่อป้องกันอันตรายจากจุลินทรีย์, สารเคมี และสิ่งปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์

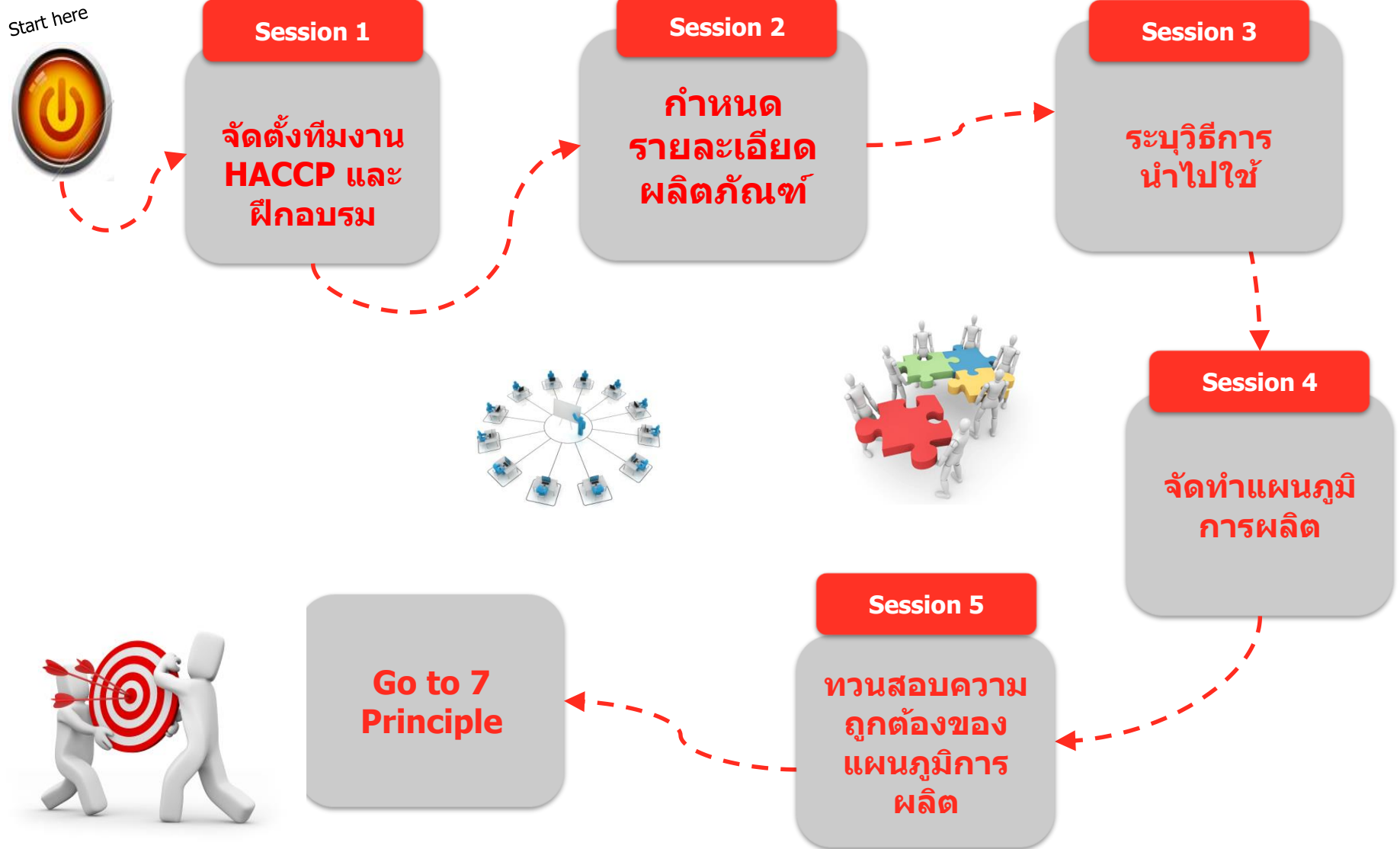
ความเป็นมาของระบบ HACCP

- ✚ 1959 บ. Pillsbury พัฒนาระบบ HACCP ร่วมกับ NASA เพื่อประกันความปลอดภัยของอาหารสำหรับนักบินอวกาศ
- ✚ 1973 USFDA ใช้หลักการของระบบ HACCP ออกข้อบังคับสำหรับการผลิตอาหารกระป๋องที่เป็นกรดต่างและ ชนิดเติมกรด
- ✚ 1985 มีการยอมรับระบบ HACCP และนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารแพร่หลายขึ้น
- ✚ 1989 NACMCF จัดทำหลักการระบบ HACCP
- ✚ 1997 CODEX รับหลักการระบบ HACCP เป็นมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ และ WTO รับมาตรฐานนี้เป็นหลักการอ้างอิงด้านความปลอดภัยของการค้าอาหารระหว่างประเทศ
- ✚ ประเทศไทย, มอกข. 9024-2550

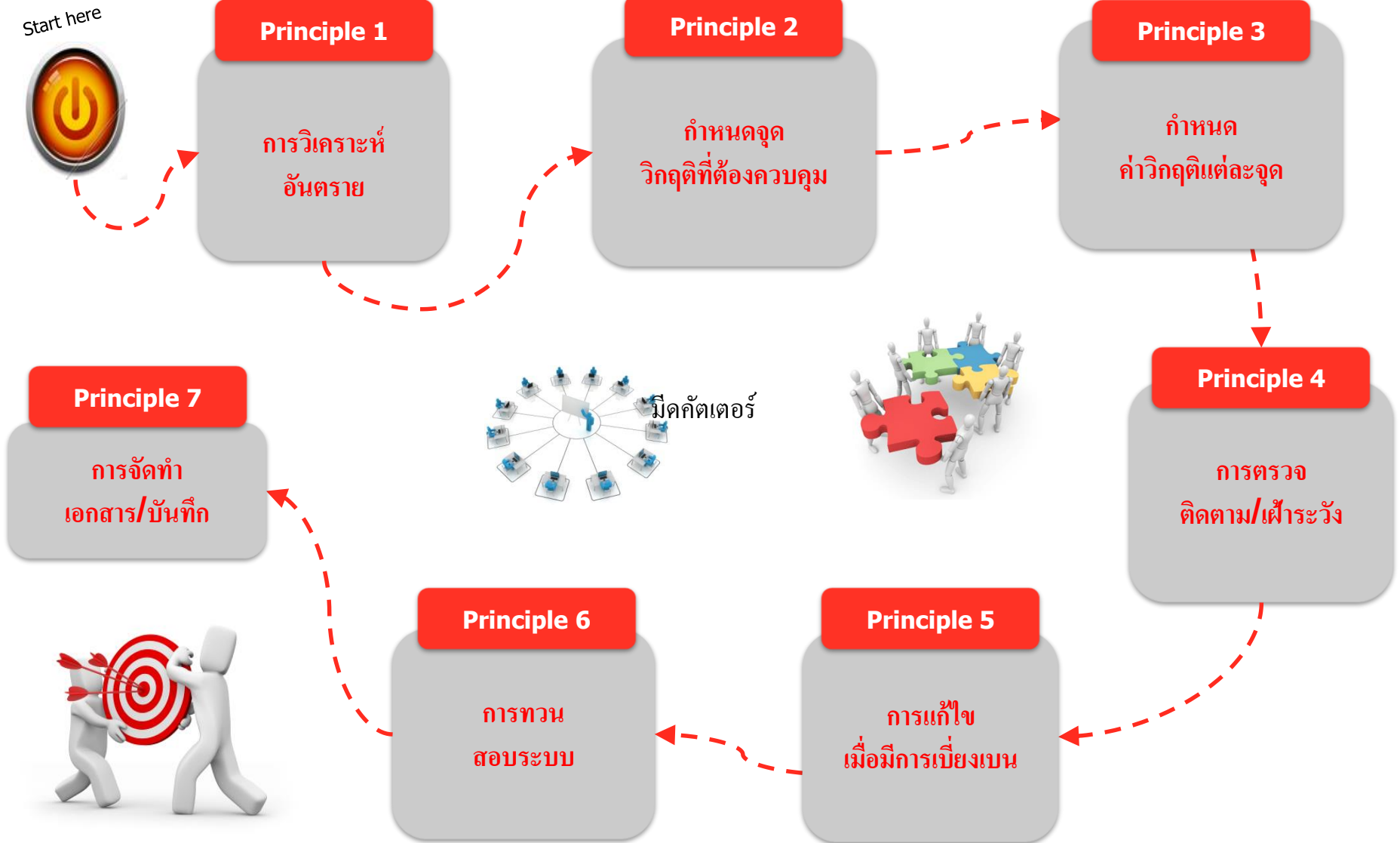
ประโยชน์ของการจัดทำระบบ HACCP

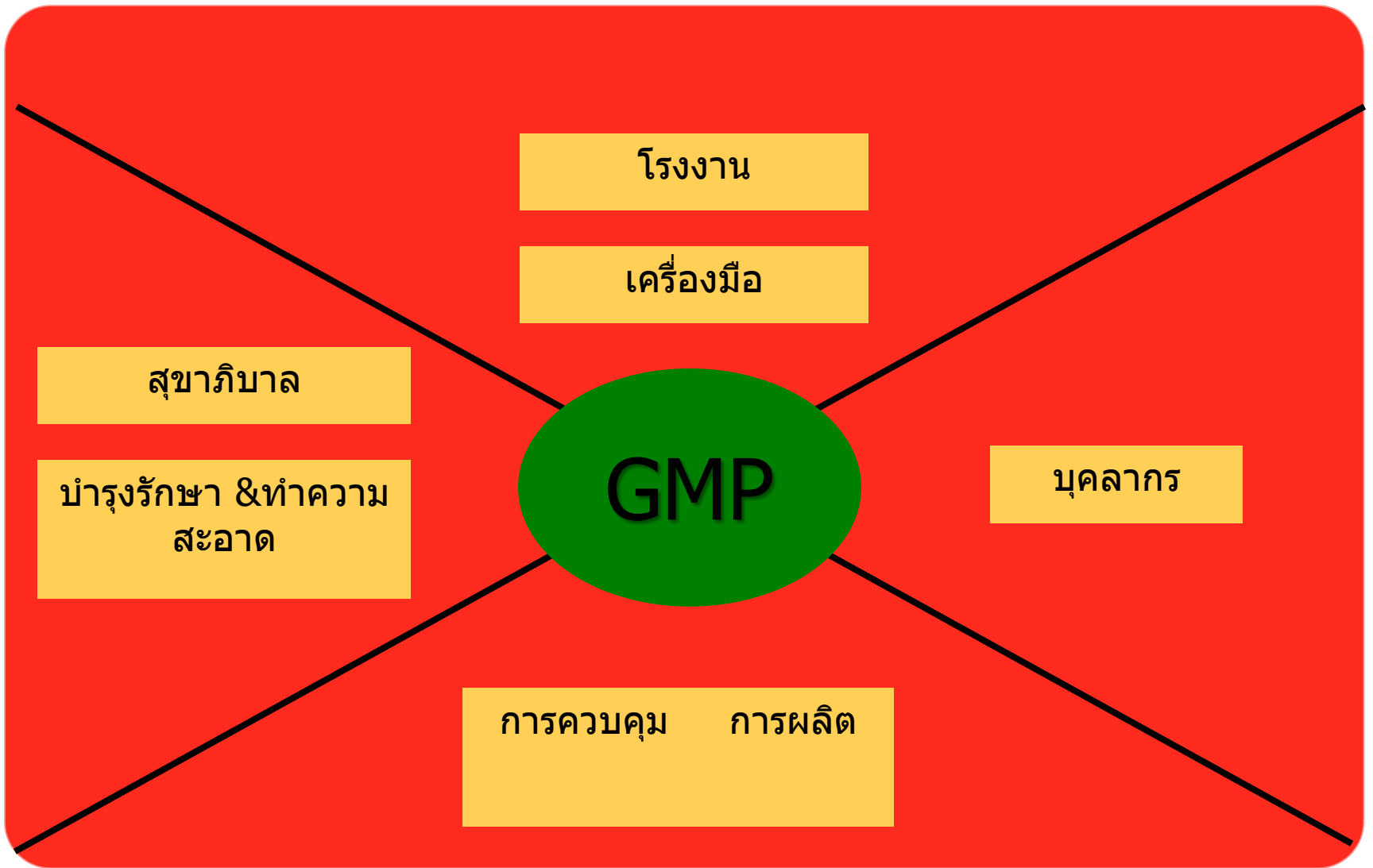
- เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค
- เน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่จะทำเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
- ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน เกิดภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร และผลิตภัณฑ์
- ลดภาระค่าใช้จ่ายในการผลิตที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด โดยเฉพาะคุณภาพด้านความปลอดภัย
- เป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาระบบคุณภาพมาตรฐานที่สูงขึ้น เช่น BRCGS Packaging , FSSC 22000 , ISO 22000 เป็นต้น

ขั้นตอนเริ่มต้นในการจัดตั้งระบบ HACCP/HARA - (Preliminary Step: 5 Step)

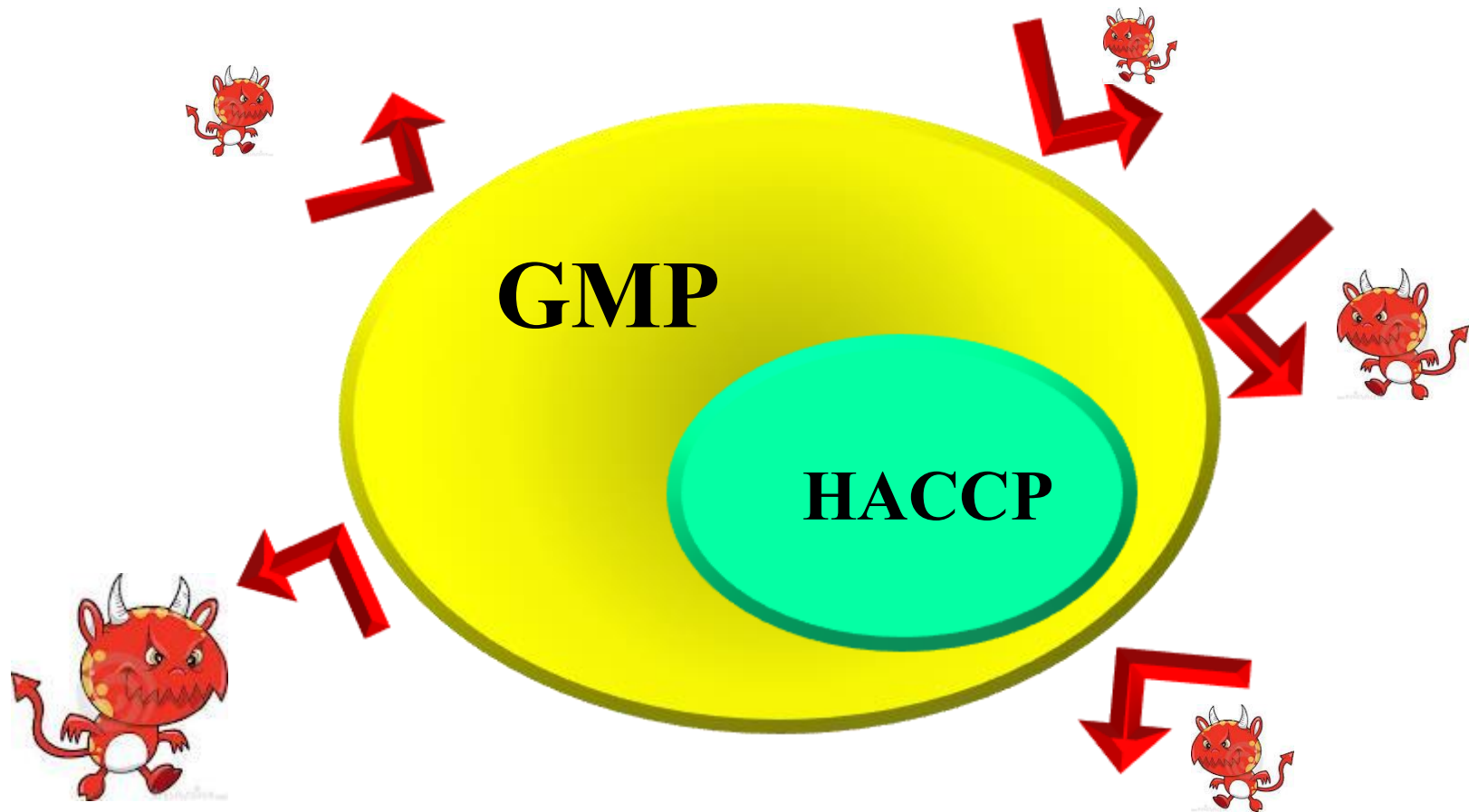


หลัก 7 ประการของระบบ HACCP/HARA -(HACCP 7 Principle)





ความสัมพันธ์ของ GMP และ HACCP





เอกสารอะไรที่ต้องเตรียม GMP/HACCP

ตัวอย่างเอกสารที่ต้องมี สำหรับขอระบบ GHP,HACCP

รายการเอกสาร	GMP ,HACCP	ISO 9001
ใบอนุญาตผลิตอาหาร	/	/
คู่มือ : การควบคุมการผลิตขั้นต้น	/	/
การกำจัดสัตว์พาหะ	/	
การกำจัดขยะและของเสีย	/	
การควบคุมแก้วและพลาสติกแข็ง	/	
การซ่อมบำรุง	/	/
การควบคุมสุขลักษณะ		
การตรวจสอบสภาพพนักงาน	/	
การฝึกอบรมพนักงาน	/	/
การควบคุมคุณภาพ (วัตถุดิบ,ระหว่างกระบวนการ ,ผลิตภัณฑ์)	/	/
การควบคุมการผลิต	/	/
การเรียกคืนผลิตภัณฑ์	/	
การควบคุมคุณภาพน้ำ	/	
การควบคุมการใช้สารเคมี	/	
คู่มือระบบ GMP/HACCP	/	
เอกสารในระบบ HACCP 12 ขั้นตอน 7 หลักการ	/	
ผลการศึกษาอายุผลิตภัณฑ์	/	/
ผลการวิเคราะห์ หรือผลทดสอบผลิตภัณฑ์	/	/
ผลการสอบเทียบเครื่องมือวัด	/	/

เอกสารอะไรบ้างที่ใช้ร่วมกันได้ระหว่าง ISO9001 กับ GMP/HACCP

- การสอบเทียบเครื่องมือวัด
- การซ่อมบำรุงรักษาเครื่องจักร
- การฝึกอบรม : เพิ่มเติมในส่วน **GMP/HACCP**
- การกำหนดมาตรฐาน วัตถุประสงค์ , กระบวนการ , ผลลัพธ์
- การควบคุมการขนส่ง
- การควบคุมกระบวนการ : กำหนดเพิ่ม **HACCP Plan**

ทบทวนหลักสูตรและคำถามท้ายสุดท้าย



BSI Services for Packaging Industry

• Public Training

- Transition BRC Packaging Issue 5 to Issue 6 (1Day)
- BRCGS Packaging Issue 6 Requirement Training / Internal Audit (2 Days)
- GHP HACCP V.5 (1Day)

• In-house Training

- Requirement Training , IQA and work hop (2 days)
- Gap Assessment to BRC Packaging Issue 6 (2 day)
- HARA /Risk assessment for BRCGS Packaging Issue 6 (1 Day)
- GHP HACCP V.5 (1 Day)

Coming Soon course*****

- **Public Training**

- BRCGS Packaging Issue 6 Requirement / Internal Audit (5-6 Nov 2020)

Thank you for your attention

Phakham T.

Contact Information

Address: BSI Group (Thailand) Co., Ltd.
127/25 Panjathani Tower, 20th Fl.
Nonsee Road, Chongnonsee, Yannawa,
Bangkok 10120

Tel: 02 294 4889-92

Fax: 02 294 4467

Email: infothai@bsigroup.com
www.bsigroup.com/en-th

Web: www.isotoyou.com

Reasons to choose BSI.

Relevant

We're the business standards company that helps organizations by improving performance, managing risk more effectively and enabling sustainable growth.

Over 100 years' experience

The world's first National Standards Body and a founding member of ISO.

Leading Global Standards Creation Body

We shape British (BS), European (EN), International (ISO), Publically Available Specifications (PAS) and Private Standards.

Our Assessors

BSI invest heavily in recruiting and developing the best assessors, who score, on average, 9.2/10 in our Global Client Satisfaction Survey.



The BSI Assurance Mark.

BSI Assurance Mark provides international recognition, associating your organization with excellence and best practice, and provides credibility to your key marketing messages.



What we do...



Shape

Together with >10,000 independent experts, BSI leads the development of global standards

- Public Standards - PAS
- British Standards - BS
- European Standards - EN
- International Standards - ISO



Share

We share our standards and guidance documents in many formats, from paper to PDF or organization-wide licenses

- Online Standards Portal
- Network Licenses



Embed

Our tutors transfer the knowledge and skills needed to embed excellence

- In-Company Training
- Public Training
- Internal & Lead Auditor Training
- Self Assessment tools
- Gap Analysis
- Entropy Software™



Assess

Our assessors give you proven ways to measure, improve and confidently promote your organization

- Management Systems Certification
- Gap Analysis
- Verification services
- Supplier certification
- 2nd Party Assessment
- Self Assessment tools
- Product Certification
- Kitemark & CE marking



Support

We support you with the knowledge and business tools you need to continually improve

- Entropy Software™
- BSI Excellerator™ Report
- Supply Chain Solutions
- Six Sigma Training
- Business Improver Training

R i s k M a n a g e m e n t S t a n d a r d s

S u s t a i n a b i l i t y S t a n d a r d s

O p e r a t i o n a l P e r f o r m a n c e S t a n d a r d s