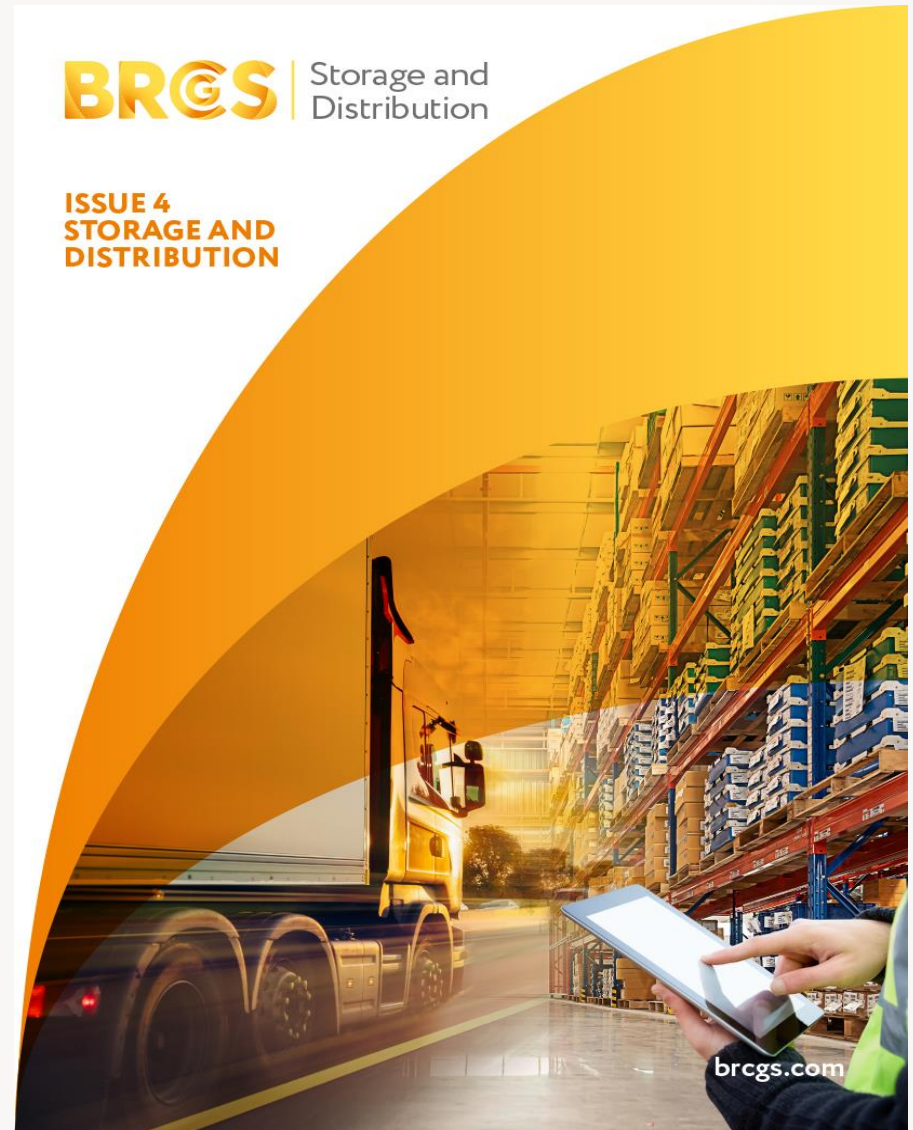


# BRCGS and FSSC 22000 Transport, Storage and Distribution

Paweena Maneepon  
Auditor/Client Manager/  
Product Manager (GMP FDA, ACFS Product)



BRCGS Storage and Distribution  
Issue 4 (BRCGS S&D)



# การให้การรับรองที่ครอบคลุมมากขึ้น



# เพิ่มการกำหนดรหัสสีในข้อกำหนด issue 4 Colour Coding

## production and site facility

- (Factory production, storage, dispatch, engineering, on site lab, external area (site secure))

## ความหมายของแต่ละสี

### Key to colour-coding of requirements

Audit of the facilities and good handling practices	Yellow	
Audit of records, systems and documentation	Orange	
Requirements assessed in both audits	Orange	Yellow

## การเปลี่ยนแปลงหลักใน issue 4

---

### Audit Protocol

Announced audit programme (with mandatory 1 in 3 unannounced)

---

มีการตรวจแบบไม่มีการแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกๆ 3 ปี

---

Blended two-part audit

---

ตรวจแบบผสมโดยใช้ ICT (เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร) ในการ remote และ การตรวจ On site ที่บริษัท ได้

---

# Grading of the audit

**Table 2 Audit grades, non-conformities and corrective actions required**

Grade		Critical	Major	Minor	Corrective action	Audit frequency
Announced	Unannounced					
AA	AA+			5 or fewer	Objective evidence within 28 calendar days (90 days for initial audits)	12 months (18 months for existing certificated sites handling consumer products only)
A	A+			6-10		
B	B+			11-16		
B	B+		1	10 or fewer	Objective evidence within 28 calendar days (90 days for initial audits)	6 months (12 months for existing certificated sites handling consumer products only)
C	C+			17-24		
C	C+		1	11-16		
C	C+		2	10 or fewer	Revisit required within 28 calendar days	6 months (12 months for existing certificated sites handling consumer products only)
D	D+			25-30		
D	D+		1	17-24		
D	D+		2	11-16	Certificate not granted. Re-audit required	
Not certificated		1 or more				
				31 or more		
			1	25 or more		
			2	17 or more		
			3 or more			

Note that shaded cells indicate zero non-conformities.

## Non-applicable clauses การไม่บังคับใช้ข้อกำหนด

X

ไม่ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่มีการจัดการ (เช่นข้อกำหนดเกี่ยวกับการควบคุมอุณหภูมิ)

XS

ไม่ใช้กับ บริษัท ที่ดำเนินการจัดเก็บเท่านั้น

XD

ไม่ใช้กับ บริษัท ที่ดำเนินการจัดจำหน่ายเท่านั้น

XR

ไม่ใช้บนพื้นฐานของความเสถียร.

# ข้อกำหนดประยุกต์ใช้อย่างไร

## Section 1- 8

- ทุกสถานประกอบการ

## Section 9

- สำหรับ Handling of open food products

## Section 10-19

- สำหรับ โมดูลภาคสมัครใจ (Where companies undertake wholesaling, e-commerce, cross-docking or contracted services, the requirements for these activities (sections 10–19) shall be included in addition to the requirements outlined in sections 1–9.)



**แนวทาง  
การประยุกต์  
ใช้ข้อกำหนด**

bsi.

**BRCGS Storage and Distribution Guideline Issue 4 :**  
**Re:00 February 2021**  
for Training Only

Issue 4 Training guideline	BRCGS Storage and Distribution
Version 00: 11/02/2021	Page 1 of 154

# All Requirement

- 1. Senior management commitment
- 2. Hazard and risk analysis
- 3. Product safety and quality management system
- 4. Site and building standards
- 5. Vehicle operating standards
- 6. Facility management
- 7. Good operating practices
- 8. Personnel
- 9. Handling of open food products

## All Requirement

- **Wholesale module**
  - 10 Wholesale requirements
- **Cross-docking module**
  - 11 Cross-docking requirements
- **E-commerce module**
  - 12 E-commerce requirements

## All Requirement

- **Contracted services modules**

- 13. Contractual arrangements (all services)
- 14. Product inspection
- 15. Contract packing (repacking, assembly packing)
- 16. Quantity control inspection
- 17. Contract chilling/freezing/tempering/defrosting and high-pressure process operations
- 18. Contract cleaning of baskets, roll cages and other distribution containers
- 19. Waste recovery and recycling



# FSSC 22000 - ISO 23412 Addendum



# SCOPE

- addendum is a voluntary
- organizations wishing to meet the requirements of ISO23412: 2020
- specifies requirements for the provision and operation of indirect, temperature-controlled refrigerated delivery services for refrigerated parcels which contain temperature-sensitive goods (including foods) in land transportation.
- Excluded
  - airplane, ship, or train
  - transported in ambient temperatures
  - Medical devices and medical equipment and pharmaceuticals



# AUDIT PROCESS and AUDIT DURATION

## AUDIT PROCESS

การตรวจใน ISO23412: 2020 Addendum สามารถดำเนินการร่วมกับการตรวจสอบ FSSC 22000 ปกติเท่านั้น และไม่ใช้ในการตรวจแบบสแตนด์อโลน

## AUDIT DURATION

- มีการกำหนดเวลาการตรวจเพิ่มเติมตาม ขนาดและความซับซ้อนขององค์กร
- ขั้นต่ำต้องไม่น้อยกว่า 0.5 man-day (4 ชั่วโมง) ไม่รวม การวางแผน การทำรายงาน หรือเวลาการเดินทาง

# CERTIFICATE

ISO 23412 Addendum

FSSC 22000

## ANNEX 1: CERTIFICATE TEMPLATE

FSSC 22000

The Food Safety Management System of

*Name of Organization*

at

*Location, Country*

has been assessed and determined to comply with  
the requirements of ISO 23412, 2020

Indirect, temperature-controlled refrigerated  
delivery services – Land transport of parcels with  
intermediate transfer

This certificate is applicable for the scope of:

*Scope Statement [process/activities, product and/or service  
description]*

*Food Chain Subcategory [see table in section 3 of Part 1]*

Certificate of registration number:  
Certification decision date:

Initial certification date:  
Issue date:  
Valid until:

Authorized by:  
Position of signatory  
AB Mark (if applicable)

Issued by:  
Name and address of certification body

CB logo

The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified  
Organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)  
The continued validity of this certificate is linked to the validity of the FSSC 22000 certificate of the organization.

Version 1 | April 2021

24 of 50



# AUDIT REQUIREMENTS

4. คำนียามของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็นและการสื่อสาร

5. เครือข่ายการขนส่ง

6. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้ใช้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

7. พัสดุแบบแช่เย็น

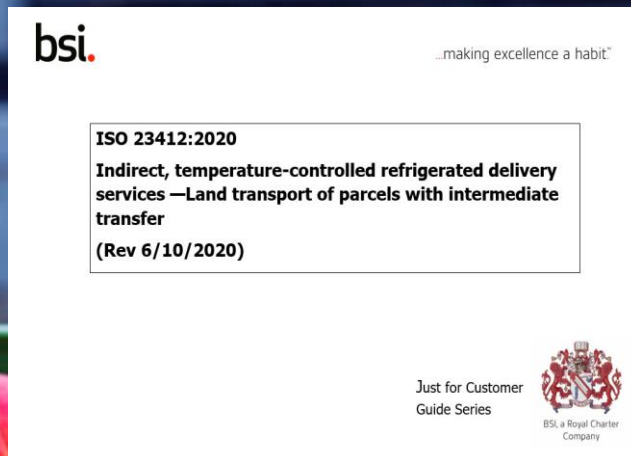
8. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้รับ

9. เงื่อนไขสำหรับสถานที่ปฏิบัติงาน ยานพาหนะแช่เย็น ห้องเย็นและวัสดุทำความเย็น

10. คำแนะนำในการทำงานและคู่มือการปฏิบัติงาน

11. พนักงาน

12. การเฝ้าติดตามและการปรับปรุงบริการจัดส่งแบบแช่เย็น



# Gap analysis between ISO 23412 and FSSC 22000

## © Gap analysis between ISO 23412 and FSSC 22000

### Clarification on ISO 23412

X = Additional requirements from ISO 23412 (Not aligned or Partially aligned but specific) - Note and informative reference is excluded


Clause of FSSC 22000 which covers relevant clause of ISO 23412

Chapter from ISO 22000

Chapter from ISO/TS22002-5

Chapter from ISO FSSC Additional requirements

ISO 23412		Corresponding requirement form FSSC22000		Analysis alignment	Remarks for correlation
Clause#	Text	Clause#	Text		
4	Refrigerated delivery service definition and communications	7.4.2	External communication (ISO 22000)	Partially aligned	4.1 is a specific elements of ISO22000 7.4.2 External communication 1), 3) which shall be defined as a refrigerated delivery service attributes.
4.1	Refrigerated delivery service attributes		The organization shall ensure that <b>sufficient information is communicated</b> externally and is available for interested parties of the food chain. The organization shall <b>establish, implement and maintain effective communications</b> with:		
	The refrigerated delivery service provider shall determine, document and make publicly available the following <b>refrigerated delivery service attributes</b> :				
a)	name of the refrigerated delivery service (see 4.2);	a)	external providers and contractors;		
b)	refrigerated delivery service provider's contact details and customer service (see 4.4);	b)	customers and/or consumers, in relation to:		
c)	service transport temperature of the refrigerated delivery service (see 4.5) available for the delivery service users;	1)	<b>product information</b> related to food safety, to enable the handling, display, storage, preparation, distribution and use of the product within the food chain or by the consumer;		
d)	targeted delivery service users;	2)	<b>identified foods safety hazards</b> that need to be controlled by other organizations in the food chain and/or by consumers;		
e)	accepted terms and conditions for refrigerated parcels (see 4.6), including:	3)	<b>contractual arrangements, enquiries and orders, including their amendments;</b>		
1)	items not accepted for transport by the refrigerated delivery service provider (see 4.6.2);	4)	customer and/or consumer feedback, including complaints;		
2)	areas for refrigerated parcel acceptance and areas for refrigerated parcel delivery to/collection by a recipient (see 4.6.3);	c)	statutory and regulatory authorities;		
3)	refrigerated delivery service operation business days and hours (see 4.6.4);	d)	other organizations that have an impact on, or will be affected by, the effectiveness or updating of the FSMS.		
4)	opening hours and days of the week for acceptance and delivery locations (see 4.6.5);		Designated persons shall have defined responsibility and authority for the external communication of any information concerning food safety. Where relevant, information obtained through external communication shall be included as <b>input for management review</b> (see9.3) and <b>for updating the FSMS</b> (see 4.4 and 10.3).		
5)	standard delivery timescales (times/days) (see 4.6.6);		Evidence of external communication shall be retained as documented information.		
6)	non-delivery of refrigerated parcels, including holding times and/or returns, as applicable and recalled refrigerated parcels(see 4.6.7); and				
7)	fees and payment options.				
	When changes are made to the refrigerated delivery service attributes, the relevant documents shall be updated, made publicly available and communicated to delivery service users. The refrigerated delivery service attributes shall be communicated to delivery service users upon request and at the point of agreeing to use the refrigerated delivery service.				
4.2	Name of the refrigerated delivery service			Not aligned	Requirement of the name or a refrigerated delivery service description is not included in FSSC 22000. It is to clearly describe that the service provides a temperature-controlled delivery of refrigerated parcels.
	The refrigerated delivery service shall have a name or a refrigerated delivery service description that clearly describes that the refrigerated delivery service provides the temperature-controlled delivery of refrigerated parcels.				
	For further information, see A.1.1.				



#### **4. คำนิยามของ การบริการจัดส่ง แบบแช่เย็นและ การสื่อสาร**

4.1 คุณสมบัติการบริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.2 ชื่อของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.3 ใบอนุญาตทางธุรกิจสำหรับผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.4 ข้อมูลติดต่อของผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นและการบริการลูกค้า

4.5.1 ทัวไป

4.5.2 พัสดุแบบแช่เย็น

4.5.3 พัสดุแบบแช่แข็ง

4.6 ข้อตกลงและเงื่อนไขที่เป็นที่ยอมรับสำหรับพัสดุแบบแช่เย็น



#### **4. คำนิยามของ การบริการจัดส่ง แบบแช่เย็นและ การสื่อสาร**

4.6.1 ทัวไป

4.6.2 รายการสิ่งของที่ผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นไม่ยอมรับขนส่งให้

4.6.3 พื้นที่สำหรับการรับพัสดุแบบแช่เย็นและพื้นที่ที่ผู้รับจัดส่ง/รับพัสดุแบบแช่เย็น

4.6.4 วันและเวลาปฏิบัติงานของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.6.5 วันและเวลาเปิดทำการของสัปดาห์สำหรับการสถานที่รับและสถานที่จัดส่ง

4.6.6 ระยะเวลาในการจัดส่งตามมาตรฐาน (ครั้ง/วัน)

4.6.7 การไม่จัดส่งพัสดุแบบแช่เย็น โดยรวมถึงเวลาถือครอง การส่งคืนและ/หรือ การเรียกคืน



## 5.Transport network เครือข่ายการขนส่ง

5.1 ทัวไป

5.2 ระบบ จัดเส้นทางทางภูมิศาสตร์

5.3 ความต้องการและทรัพยากรที่มีอยู่

5.4 สถานที่ปฏิบัติงาน

5.4.1 ทัวไป

5.4.2 ผู้รับผิดชอบ

5.4.3 การขนส่ง



## 6. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

6.1 เอกสารสารสนเทศ

6.2 ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้บริการจัดส่ง

6.3 การยืนยันของผู้ให้บริการจัดส่ง

6.4 ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

## 7.

### Refrigerated parcels พัสดุแบบแช่เย็น

- 7.1 การรับพัสดุแบบแช่เย็น
- 7.2 ฉลาก เครื่องหมายและข้อมูลที่สามารถมองเห็นได้
- 7.3 การเคลื่อนย้ายพัสดุแบบแช่เย็นเข้าในช่องแช่เย็นหรือห้องเย็น
- 7.4 การเคลื่อนย้ายพัสดุแบบแช่เย็นระหว่างช่องแช่เย็นและ/หรือห้องเย็น
- 7.5 ที่จัดเก็บชั่วคราวสำหรับพัสดุแบบแช่เย็นในสถานที่ปฏิบัติงาน
- 7.6 การจัดเรียงทางภูมิศาสตร์ของพัสดุแบบแช่เย็น
- 7.7 การจัดส่งไปยังผู้รับ

8.

## ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบ แช่เย็นกับผู้รับ

- 8.1. ข้อมูลที่ได้รับจากผู้รับเกี่ยวกับการจัดส่งพัสดุแบบแช่เย็น
- 8.2. ข้อมูลที่ได้รับจากผู้รับเกี่ยวกับการมารับพัสดุแบบแช่เย็นที่สถานที่ปฏิบัติงาน
- 8.3. ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นเกี่ยวกับการจัดส่งพัสดุแบบแช่เย็น
- 8.4. ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นเกี่ยวกับผู้รับมารับพัสดุแบบแช่เย็นเองที่สถานที่ปฏิบัติงาน



## 9. เงื่อนไขสำหรับสถานที่ปฏิบัติงาน ยานพาหนะแช่เย็น ห้องเย็นและวัสดุทำความเย็น

### 9.1 สถานที่ปฏิบัติงาน

9.1.1 การรักษาความปลอดภัยของสถานที่ปฏิบัติงาน

9.1.2 การป้องกันจากสภาวะภายนอก

### 9.2 ช่องแช่เย็น

9.2.1 ทั่วไป

9.2.2 การเฝ้าติดตามอุณหภูมิของช่องแช่เย็น

### 9.3 ห้องเย็น

9.3.1 ทั่วไป

9.3.2 การเฝ้าติดตามอุณหภูมิของห้องเย็นในสถานที่ปฏิบัติงาน

### 9.4 วัสดุทำความเย็น

9.5 ห้องเย็นเก็บวัสดุทำความเย็น

9.5.1 ทั่วไป

9.5.2 การเฝ้าติดตามอุณหภูมิของห้องเย็นเก็บวัสดุทำความเย็น

# 10. คำแนะนำในการทำงานและคู่มือการปฏิบัติงาน

10.1 ทั่วไป

10.2 คำแนะนำในการทำงาน

10.2.1 ทั่วไป

10.2.2 การจัดการพัสดุแบบแช่เย็น

10.3 คำแนะนำในการทำงานสำหรับการเคลื่อนย้ายพัสดุแบบแช่เย็น

10.4 คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับช่องแช่เย็น

10.5 คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับการแช่เย็นล่วงหน้าและการแช่แข็งล่วงหน้าของช่องแช่เย็น

10.6 คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับห้องเย็นในสถานที่ปฏิบัติงาน

10.7 คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับวัสดุทำความเย็น

10.8 คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับห้องเย็นเก็บวัสดุทำความเย็น

## 11. Staffing พนักงาน

- 11.1 โปรแกรมการฝึกอบรม
- 11.2 การฝึกอบรมเพิ่มเติม
- 11.3 พนักงานที่รับผิดชอบในการขับรถ

## 12 การเฝ้าติดตามและการปรับปรุงบริการจัดส่งแบบแช่เย็น

- 12.1 เครือข่ายการขนส่ง
- 12.2 ความล่าช้าและการไม่ได้จัดส่งภายในระยะเวลาจัดส่งตามมาตรฐาน
- 12.3 การเฝ้าติดตามอุณหภูมิและการบันทึกอุณหภูมิของเครือข่ายการขนส่ง
  - 12.3.1 การเฝ้าติดตามอุณหภูมิ
  - 12.3.2 การบันทึกอุณหภูมิ
- 12.4 การควบคุมอุณหภูมิภายในเครือข่ายการขนส่ง
- 12.5 การควบคุมคุณภาพของการให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

# BRCGS and FSSC 22000 Transport, Storage and Distribution

## BRCGS

- ยอมรับโดย GFSI
- มีชื่ออยู่ใน Directory
- มีระบบ Cert ที่ระบุงเกรด สร้างความเชื่อมั่นให้ลูกค้าได้ดี
- เข้าเกณฑ์เงื่อนไขให้ผู้ให้บริการตาม BRCGS
- มีโมดูลภาคสมัครใจให้เลือก

## FSSC 22000

- ยอมรับโดย GFSI
- มีชื่อในเว็บ FSSC
- เป็นภาคสมัครใจจะการรับรองหรือไม่ก็ได้
- ได้ Cert ทั้งในส่วน FSSC และ Cert ISO 23412
- ข้อกำหนดเป็นแบบกว้างๆ ประยุกต์ใช้ได้ง่าย

## Further Information & Support

Address: BSI Group (Thailand) Co., Ltd.  
127/29 Panjathani Tower, 24<sup>th</sup> Fl. Nonsee Road,  
Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120

Tel: 02 294 4889-92

Fax: 02 294 4467

Email: [infothai@bsigroup.com](mailto:infothai@bsigroup.com)

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



By Royal Charter

bsi.