

bsi.

● Top 10 NC ที่พบในการตรวจ
ประเมิน FSSC/ISO22000

BSI Thailand



Top 10 NC ที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

Top 10 ความไม่สอดคล้องที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไขสำหรับ ความไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดนั้นๆ



Top 10 NC ที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

NC#	Clause	Requirement	Finding Details (NC Statement)
1	2.5.7	ENVIRONMENTAL MONITORING	<ul style="list-style-type: none">- แผนการทำ environment monitoring ไม่ได้มาจากพื้นฐานการประเมินความเสี่ยง- ไม่มีการดูแนวโน้ม (trend analysis) ของผลการเฝ้าระวัง- แผนการตรวจไม่ครอบคลุมเชื้อจุลินทรีย์เป้าหมาย- ไม่มีการกำหนดเกณฑ์การเฝ้าระวัง

คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไข



Guideline steps for implementation

- สร้างทีม
- ดำเนินการประเมินความเสี่ยงเพื่อสร้างโปรแกรมติดตามสิ่งแวดล้อม
- การตรวจสอบและติดตาม
- ขั้นตอนเอกสารที่จำเป็นและโปรแกรมการฝึกอบรม

Auditor Check

- มีทีมงานที่มีความสามารถ/ความรู้ที่ถูกต้องหรือไม่?
- ได้มีการจัดทำโปรแกรมการติดตามสิ่งแวดล้อมโดยอิงจากการประเมินความเสี่ยง และมีการจัดทำเป็นเอกสารหรือไม่?
- การประเมินความเสี่ยงพิจารณาจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องหรือไม่?
- มีการกำหนดจุดสุ่มตัวอย่างและจัดทำเป็นเอกสาร (เช่น บนแผนผังไซต์) หรือไม่
- ความถี่ในการสุ่มตัวอย่างถูกกำหนดตามความเสี่ยงและรวมถึงแนวโน้มจากช่วงเวลาก่อนหน้าหรือไม่?
- มีระบบการตรวจสอบที่สอดคล้องกับ ISO 22000 ข้อ 8.8 หรือไม่?
- มีการทบทวนโปรแกรมอย่างสม่ำเสมอ และมีความถี่เพียงพอหรือไม่?
- นำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพผ่าน FSMS ขององค์กร (เช่น บันทึก การตระหนักรู้เกี่ยวกับบุคลากร การตรวจสอบภายใน การทบทวนการจัดการ) หรือไม่

ZONE 1

ZONE 2

ZONE 3

ZONE 4

คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไข

NC#	Clause	Requirement	Finding Details (NC Statement)
2	18.2 (ISO/TS 22002-1) 2.5.3.2 (Additional requirement) 2.5.3.1(Additional requirement)	Access controls	<ul style="list-style-type: none">- มีแผนการประเมินภัยคุกคาม แต่ประเมินไม่ครบถ้วน เช่น ขาดถึงเก็บสารเคมีในการ CIP ถังน้ำ- ขาดการประเมินภัยคุกคามจากภายนอก- มีการกำหนดมาตรการ แต่ไม่ดำเนินการตามที่กำหนด เช่น ถังไม่ได้ล็อค ประตูไม่ปิด มีการเข้าออกในพื้นที่ อ่อนไหวง่าย- ขาดการ monitor ตามแผนที่กำหนดไว้

คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไข

Guideline steps for implementation

- จัดตั้งทีมป้องกันด้านอาหาร
- ดำเนินการประเมินภัยคุกคาม (เช่น TACCP) ระบุและประเมินภัยคุกคามและความเปราะบางที่อาจเกิดขึ้น
- ระบุและเลือกมาตรการควบคุมตามสัดส่วน
- จัดทำเอกสารการประเมินภัยคุกคาม มาตรการควบคุม การตรวจสอบ และเหตุการณ์ ขั้นตอนการจัดการในแผนป้องกันอาหารที่ได้รับการสนับสนุนจากระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร
- พัฒนากลยุทธ์การฝึกอบรมและการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพและดำเนินการตามแผนป้องกันอาหาร



Auditor Check

- มีทีมงานที่มีความสามารถ/ความรู้ที่ถูกต้องหรือไม่?
- มีการประเมินความเสี่ยงและจัดทำเป็นเอกสารหรือไม่?
- ครอบคลุมภัยคุกคามที่เกี่ยวข้องหรือไม่?
- ความกว้างของการประเมินความเสี่ยง (ประเมินห่วงโซ่อุปทานทั้งหมดและไม่ใช้แค่ไซตของตัวเองเท่านั้น)
- มีระเบียบวิธีในการพิจารณาความสำคัญของภัยคุกคามหรือไม่?
- เมื่อมีการระบุภัยคุกคามที่สำคัญ มีแผนป้องกันอาหารเป็นลายลักษณ์อักษรหรือไม่?
- การฝึกอบรมและการสื่อสารมีการจัดการอย่างไร?
- ประสิทธิภาพของกระบวนการป้องกันการทุจริตด้านอาหารได้รับการประเมินตามมาตรฐาน ISO 22000:2018 ข้อ 9 (การประเมินผลการปฏิบัติงาน) หรือไม่?
- การวิเคราะห์ที่ได้รับการทบทวนอย่างสม่ำเสมอและมีความถี่เพียงพอหรือไม่?
- มีการเตรียมทีมรับมือเหตุฉุกเฉิน (ISO 22000:2018) ข้อ 8.4)
- ดำเนินการตามข้างต้นทั้งหมดอย่างมีประสิทธิภาพผ่าน FSMS ขององค์กร (เช่น.. บันทึก, การรับรู้ของผู้คน, ความปลอดภัยของไซต, การตรวจสอบภายใน, การตรวจสอบฝ่ายบริหาร)?

Top 10 NC ที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

NC#	Clause	Requirement	Finding Details (NC Statement)
3	5.2 ISO 22000:2018	food safety culture	<ul style="list-style-type: none">- ไม่มีแผน FSQC- ผู้นำอาวุโสป้องกันแผน FSQC/ความเข้าใจที่จำกัด- แผน FSQC ไม่มีการปรับปรุง/ ขาดหายไป/ กิจกรรมไม่ได้รับการตรวจสอบ- ไม่ได้พิจารณาแผนปีก่อนหน้าในขณะที่พัฒนาแผนใหม่- ไม่มีวันที่บรรลุเป้าหมาย/ไม่ได้ตรวจสอบ- ไม่มีการทบทวนประสิทธิผล- รายละเอียดกิจกรรม ช่วงเวลา แผนกที่ขาดหายไป

คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไข



FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000
GUIDANCE DOCUMENT: FOOD SAFETY CULTURE

Elements of food safety culture	ISO 22000:2018	GFSI GUIDING QUESTION	GUIDANCE
COMMUNICATION	<p>Clause 5.1, d) Top management shall demonstrate leadership and commitment with respect to the FSMS by communicating the importance of effective food safety management and conforming to the FSMS requirements, applicable statutory and regulatory requirements, and mutually agreed customer requirements related to food safety</p>	How do your senior leaders engage with food safety?	Assessment of this ISO 22000 clause shall also include the expectations for every department and person throughout the organization with regard to food safety culture
	<p>Clause 5.2.2, a) and b) The food safety policy shall be: a) be available and maintained as documented information; b) be communicated, <u>understood</u> and applied at all levels within the organization;</p>	How is your messaging used to communicate food safety expectations to all employees?	Assessment of this ISO 22000 clause shall also include detailed assessment how food safety culture aspects are communicated throughout the organization
	<p>Clause 5.2.2, b) The food safety policy shall be communicated, <u>understood</u> and applied at all levels within the organization;</p>	Is your company's vision and mission clearly expressed so that both are understood by all staff?	Assessment of this ISO 22000 clause shall also include how top management has verified that food safety culture expectations are understood by all staff.
	<p>Clause 5.3.1 Top management shall ensure that the responsibilities and authorities for relevant roles are assigned, <u>communicated</u> and understood within the organization. Clause 7.4.3 The organization shall establish, <u>implement</u> and maintain an effective system for communicating issues having an impact on food safety. To maintain the effectiveness of the FSMS, the organization shall ensure that the food safety team is informed in a timely manner of changes in the following: a) – m)</p>	Are you confident that all employees know their responsibilities and are held accountable for their food-safety-related tasks, and that accountabilities are well-connected?	Assessment shall be included in the interview of personnel at the shop floor. Look for evidence which feedback personnel receives on production performance and food safety issues.

Top 10 NC ที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

NC #	Clause	Requirement	Finding Details (NC Statement)
4	2.5.4.1	Vulnerability assessment	<ul style="list-style-type: none">- ไม่พบการประเมินของปลอม- ประเมินแต่ไม่ครอบคลุม บางวัตถุดิบ หรือไม่ครอบคลุมขั้นตอนการผลิต



คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไข

Guideline steps for implementation

- จัดตั้งทีมบรรเทาการทุจริตด้านอาหาร
- ดำเนินการประเมินช่องโหว่การฉ้อโกงด้านอาหาร (FFVA) เพื่อระบุช่องโหว่ที่อาจเกิดขึ้น
- กำหนดช่องโหว่ที่สำคัญ
- ระบุและเลือกมาตรการควบคุมตามสัดส่วนสำหรับช่องโหว่ที่สำคัญ
- จัดทำเอกสารการประเมินความเปราะบาง มาตรการควบคุม การตรวจสอบ และขั้นตอนการจัดการเหตุการณ์ในแผนป้องกันการฉ้อฉลด้านอาหารซึ่งสนับสนุนโดยระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร
- พัฒนากลยุทธ์การฝึกอบรมและการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ และดำเนินการตามแผนป้องกันการฉ้อฉลด้านอาหาร

Auditor Check

- มีทีมงานที่มีความสามารถ/ความรู้ที่ถูกต้องหรือไม่?
- มีการประเมินช่องโหว่และจัดทำเป็นเอกสารหรือไม่?
- ครอบคลุมช่องโหว่ทุกประเภท (การทดแทน การปรับปรุงที่ไม่ได้รับอนุมัติ สินค้าปลอม สินค้าลอกเลียนแบบ สินค้าที่ถูกขโมยหรืออื่นๆ)?
- เชิงลึกของการประเมินความเปราะบาง (ข้อมูลในอดีต แรงจูงใจทางเศรษฐกิจ ตรวจจับได้ เป็นต้น)?
- ความกว้างของการประเมินช่องโหว่ (เนื้อหาทั้งหมดครอบคลุม)?
- มีระเบียบวิธีในการพิจารณาความสำคัญของช่องโหว่หรือไม่?
- เมื่อมีการระบุช่องโหว่ที่สำคัญ มีแผนป้องกันเป็นลายลักษณ์อักษรหรือไม่?
- ประสิทธิภาพของกระบวนการป้องกันการทุจริตด้านอาหารได้รับการประเมินตาม ISO หรือไม 22000:2018 ข้อ 9 (การประเมินผลการปฏิบัติงาน)
- การวิเคราะห์มีการทบทวนอย่างสม่ำเสมอและมีความถี่เพียงพอหรือไม่?
- มีการเตรียมทีมรับมือเหตุฉุกเฉิน (ISO 22000:2018 ข้อ 8.4) หรือไม่?
- รวมทั้งหมดข้างต้นอย่างมีประสิทธิภาพและดำเนินการผ่าน FSMS ขององค์กร (เช่น บันทึก การรับรู้ของผู้คน ความปลอดภัยของไซต์ การตรวจสอบภายใน การทบทวนการจัดการ)?



Top 10 NC ที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

NC#	Clause	Requirement	Finding Details (NC Statement)
5	2.5.6	Allergen management Section 2.5.6 (FOOD CHAIN CATEGORIES C, E, FI, G, I & K)	<ul style="list-style-type: none">- allergen list ระบุไม่ครอบคลุม ไม่ Update- พื้นที่จัดเก็บสารก่อภูมิแพ้ในห้องเย็นและสโตร์แบ่งแยกไม่ชัดเจนและมีการจัดเก็บปะปนกัน- ไม่พบการยืนยันการทำความสะอาดสำหรับสารก่อภูมิแพ้- แทรกแผนการผลิต นำสินค้าที่มีสารก่อภูมิแพ้มาผลิตก่อน



The organization shall have a documented allergen management plan that includes:

- เอกสารการประเมินความเสี่ยง
- เกณฑ์วิธีการรับและจัดเก็บ
- รายการส่วนผสมที่ก่อภูมิแพ้ในสถานที่ผลิต
- การควบคุมการสัมผัสข้าม
- กฎการจัดทำตารางการผลิต
- การใช้ส่วนผสมที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ในการทำซ้ำ
- สารก่อภูมิแพ้ในระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ข้อบังคับการระบุแจ้งสารก่อภูมิแพ้บนฉลากผลิตภัณฑ์
- การตรวจสอบค่ากล่าวอ้างเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ประจำปี
- กระบวนการพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้และการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิผลของการควบคุม

Auditor Check

- แผนการจัดการสารก่อภูมิแพ้
- การประเมินความเสี่ยงของสารก่อภูมิแพ้
- ตรวจสอบขั้นตอนการทำความสะอาด
- ผลการยืนยันประสิทธิภาพของการทำความสะอาด เช่น ผลการตรวจจากคราบโปรตีนและ ผลการทดสอบ ELISA
- การอนุมัติ Art work และการตรวจสอบการติดฉลาก
- การควบคุมการเคลียร์บรรจุภัณฑ์
- ข้อปฏิบัติในการจัดเก็บ
- การจัดการ การรั่วไหลของสารก่อภูมิแพ้
- การควบคุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการทำความสะอาด ผลิตภัณฑ์
- การจัดลำดับและแนวปฏิบัติในการเปลี่ยนสายงาน
- อบรมบุคลากรให้มีความรู้เรื่องสารก่อภูมิแพ้
- การตรวจสอบสถานที่เป็นประจำเพื่อตรวจสอบการดำเนินการจัดการสารก่อภูมิแพ้

Top 10 NC ที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

NC#	Clause	Requirement	Finding Details (NC Statement)
6	2.5.2	PRODUCT LABELLING	<ul style="list-style-type: none">- ไม่พบการทบทวนข้อมูลบนฉลาก เช่น ไม่ตรงกับสูตรที่ผลิต, ระบุสารก่อภูมิแพ้ไม่ครบถ้วน, ไม่สอดคล้องกับกฎหมาย, มีการเคลมบนฉลาก, มีการระบุการได้รับการรับรองมาตรฐาน- โลโก้แบรนด์หรือเครื่องหมายการค้า- คำอธิบายผลิตภัณฑ์ในภาษาต่างๆ- ข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ; สารก่อภูมิแพ้- การเคลมด้านสุขภาพ รวมถึงการติดฉลากคำเตือนตามข้อบังคับ- การระบุประเทศต้นทาง- ข้อมูลส่งเสริมการขาย

คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไข

Guideline steps for implementation

- จัดตั้งทีมเพื่อทวนสอบการระบุฉลาก
- Review ฉลาก ไม่ว่าจะมาจากลูกค้าหรือ ดีไซน์เองภายในบริษัท
- พิจารณากฎหมายของประเทศคู่ค้า
- หากมีการ เคลม ให้ดำเนินการหาหลักฐานเพื่อยืนยันผล
- หากมีการเคลม คุณค่าทางโภชนาการ หรือระบบที่ได้รับการรับรอง ต้องเตรียมหลักฐาน เช่นผลวิเคราะห์ หรือ certificate
- ขึ้นทะเบียนฉลาก
- กำหนดผู้ทบทวนระหว่างการใช้งาน
- ลงบันทึก และ ทบทวนผล
- กำหนดการสื่อสารเมื่อมีการเปลี่ยนแปลง
- ฝึกอบรมพนักงานที่เกี่ยวข้อง



Auditor Check

- การจัดหา/การจัดทำ อาร์ตเวิร์กสำหรับการติดฉลากเวอร์ชันปัจจุบันหรือไม่ ?
- บรรจุภัณฑ์และฉลากที่พิมพ์ไว้ล่วงหน้า มีการตรวจสอบว่าสอดคล้องกับที่ อนุมัติ หรือไม่
- มีพื้นที่จัดเก็บเฉพาะที่มีการระบุบรรจุภัณฑ์/ฉลากที่ชัดเจนหรือไม่?
- มีการตรวจสอบตัวอย่างบรรจุภัณฑ์/ฉลากที่ใช้กับรันการผลิต/การบรรจุ เพื่อยืนยันว่าฉลากที่ถูกต้อง และสอดคล้องตามกฎหมาย
- บันทึกการตรวจสอบการรัน/การผลิตที่สอบย้อนกลับของบรรจุภัณฑ์/ฉลากได้หรือไม่
- มีการตรวจสอบฉลากปัจจุบันกับสำเนาฉลากที่ได้รับอนุมัติเพื่อให้แน่ใจว่ามีการใช้เวอร์ชันล่าสุดหรือไม่
- หากใช้ เครื่องพิมพ์ฉลากออนไลน์ มีการตรวจสอบฉลากว่าครบถ้วน อ่านได้ และถูกต้องหรือไม่?
- หากฉลากมีหลายชั้น การตรวจสอบฉลากด้านในและด้านนอก เทียบกับสำเนาต้นแบบฉลากที่ได้รับอนุมัติสำหรับบรรจุภัณฑ์หรือไม่
- การตรวจสอบบรรจุภัณฑ์/ฉลากรวมอยู่ในการตรวจสอบการปล่อยผลิตภัณฑ์หรือไม่
- ฉลากที่เหลือจากการผลิตจะถูกส่งกลับไปยังพื้นที่จัดเก็บเฉพาะเพื่อหลีกเลี่ยงการใช้ฉลากที่ไม่ถูกต้องและ/หรือการสูญเสียความสามารถในการติดตามหรือไม่
- มีการควบคุมเพื่อเคลียร์บรรจุภัณฑ์/ฉลากที่ล้าสมัยหรือไม่?
- พนักงานฝ่ายผลิตได้รับแจ้งการเปลี่ยนแปลงฉลากหรือไม่?

Top 10 NC ที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

NC#	Clause	Requirement	Finding Details (NC Statement)
7	8.3	Traceability	<ul style="list-style-type: none">- ไม่สามารถสืบย้อนกลับไปยังวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ได้- ไม่พบการติดป้ายชี้บ่งในขั้นตอนการผลิต- บันทึกไม่ระบุว่านำวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์จาก Lot ไหนมาใช้- ของ rework ไม่สามารถระบุได้ว่ามาจาก Lot ไต- ไม่พบหลักฐานการทดสอบสืบย้อนกลับตามแผนที่กำหนด

คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไข

Guideline steps for implementation

- ระบุหน่วย/แบบร่างของส่วนผสมและผลิตภัณฑ์ทั้งหมดสำหรับความรับผิดชอบร่วมกันทั่วทั้งซัพพลายเชน
- รวบรวมข้อมูลว่าวัสดุและผลิตภัณฑ์ถูกเคลื่อนย้ายหรือเปลี่ยนแปลงเมื่อใด/ที่ใด โดยจัดทำเป็นเอกสารจากผู้ผลิต/ผู้นำเข้าไปยังหน่วยงานที่รับผิดชอบการจ่าย
- ใช้ระบบเชื่อมโยงข้อมูลนี้ เช่น รหัสผลิตภัณฑ์ และการระบุ
- การสอบย้อนกลับเชื่อมโยงกับมูลค่าของสินค้า และ/หรือชื่อเสียงที่มีต่อธุรกิจ และข้อกำหนดทางกฎหมาย



Auditor Check

- สามารถสืบย้อนกลับในทุกขั้นตอนของการผลิต การแปรรูป และการจัดจำหน่าย
- ระบุว่าใครเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบ
- ระบุว่าลูกค้ารายใดได้รับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปแล้ว
- ระบุ องค์ประกอบอื่นๆ ได้ เช่น ของเสีย ของที่ทิ้งทำลาย หรือนำไปบริจาค
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ที่จัดส่งให้กับลูกค้าได้รับการติดตามหรือระบุอย่างเพียงพอเพื่ออำนวยความสะดวกในการตรวจสอบย้อนกลับ
- สามารถให้รายละเอียดผู้ตรวจตามต้องการได้อย่างทันท่วงที

Top 10 NC ที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

NC#	Clause	Requirement	Finding Details (NC Statement)
8	8.4	Emergency preparedness	<ul style="list-style-type: none">- emergency preparedness plan ไม่ update- ระบุไม่ครอบคลุม- ไม่พบการ test procedure





8.4.2 Handling of emergencies and incidents

The organization shall:

a) respond to actual emergency situations and incidents by:

- 1) ensuring applicable statutory and regulatory requirements are identified;
- 2) communicating internally;
- 3) communicating externally (e.g. suppliers, customers, appropriate authorities, media);

b) take action to reduce the consequences of the emergency situation, appropriate to the magnitude of the emergency or incident and **the potential food safety impact**;

c) periodically **test procedures** where practical;

d) review and, where necessary, update the **documented information** after the occurrence of any incident, emergency situation or tests.

Top 10 NC ที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

NC#	Clause	Requirement	Finding Details (NC Statement)
9	8.5.3 ISO 22000:2018	Validation of control measure(s) and combination of control measures	<ul style="list-style-type: none">- ไม่มีรายงานการ validation- ผลการ validation ไม่สอดคล้องกับ critical limit- ไม่มีผลการ validation OPRP

การเปรียบเทียบระหว่าง PRP, OPRP และ CCP

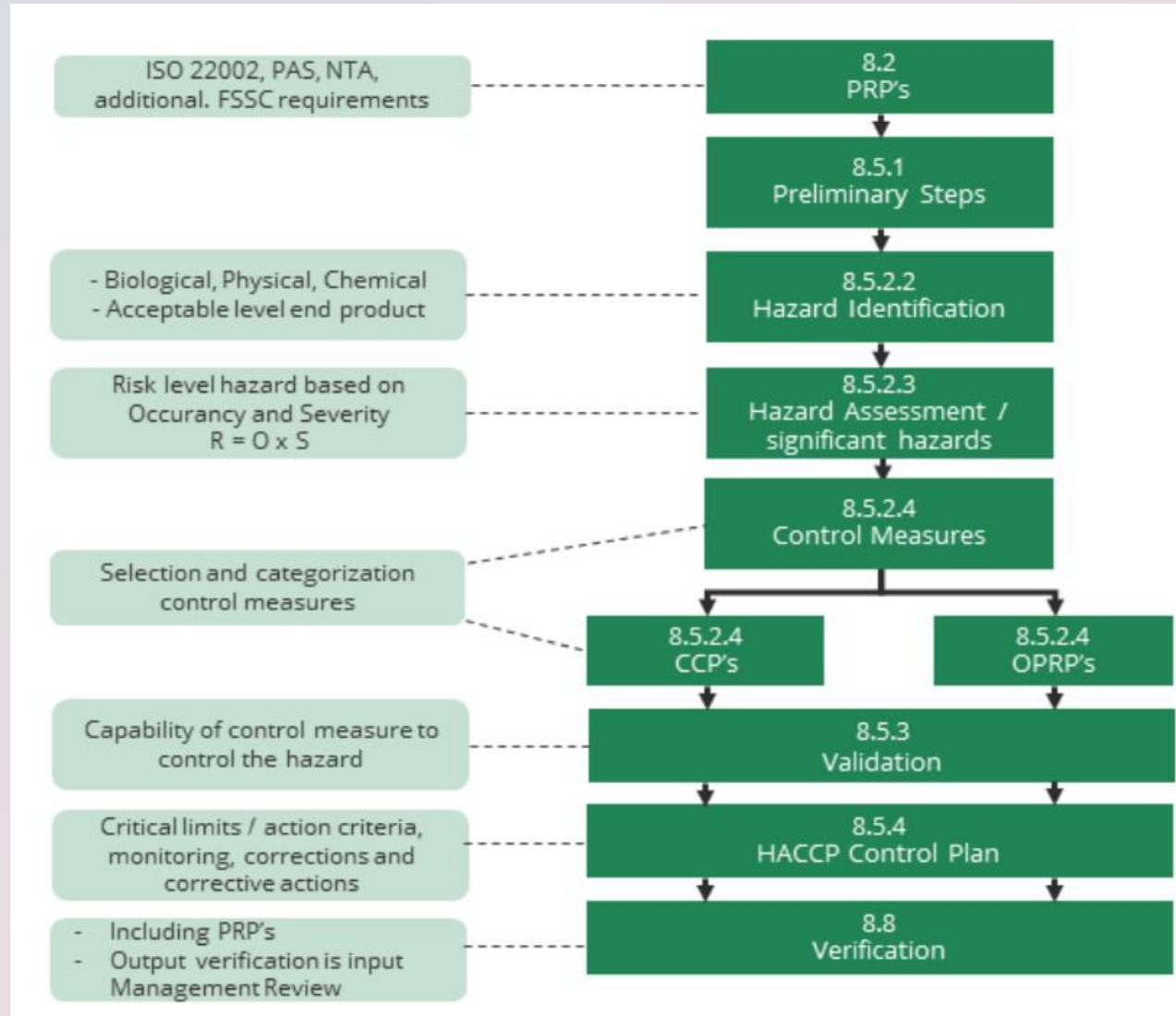
PRP	OPRP	CCP
ไม่จำเป็นต้อง Validation	ต้องมีการ Validation (ISO 22000 -8.5.3) Validation จะกำหนด action criteria และ/หรือ critical limits	
verification ตามกำหนดการของการดำเนินการ (ISO 22000 - 8.8)	การตรวจสอบตามกำหนดเวลาของการดำเนินการและการติดตามมาตรการควบคุม (ISO 22000 - 8.8)	

Top 10 NC ที่พบในการตรวจประเมิน FSSC/ISO22000

NC#	Clause	Requirement	Finding Details (NC Statement)
10	8.5	Hazard control	<ul style="list-style-type: none">- การควบคุมอันตรายไม่เหมาะสม- ไม่ครอบคลุม หรือครบถ้วน



คำแนะนำเกี่ยวกับการดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไข



● Contact us



www.bsigroup.com/th-TH/



BSI Thailand



@bsithailand