

Key Basic Hygiene for Catering

Paweena Maneepon

Product Manager

6 Oct 2020

Copyright © 2020 BSI. All rights reserved



bsi.

The catering landscape

- ทุกๆปีเกือบหนึ่งในสิบของผู้คนล้มป่วยเนื่องจากโรคที่มาจากอาหาร (ประมาณ 730 เมตร)
- หนึ่งในสามของผู้เสียชีวิต 420,000 คนต่อปีเป็นเด็ก #
- ห่วงโซ่อุปทานมีความยาวและซับซ้อนมากขึ้นทำให้ยากต่อการควบคุมความปลอดภัยของอาหารและจัดการปัญหาที่เกิดขึ้นใหม่เช่นสารก่อภูมิแพ้
- สังคมที่ร่ำรวยและมีเวลามากขึ้นกำลังรับประทานอาหารนอกบ้านบ่อยขึ้น โดยมีความคาดหวังสูง
- อุตสาหกรรมนี้มีการหมุนเวียนของพนักงานสูงซึ่งเพิ่มความเสี่ยงและจำเป็นต้องมีแนวทางที่เป็นระบบ
- องค์กรต้องปกป้องภาพลักษณ์และชื่อเสียงของแบรนด์สินค้า
- วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารถูกระบุว่ามีความสำคัญอย่างยิ่งในการทำให้อาหารปลอดภัย

Designed for the following



Key Basic Hygiene

เกณฑ์		เหตุผล	เคล็ดลับประเมินความสอดคล้อง
15.1.1	การทำละลาย: ผลิตภัณฑ์ที่จัดเตรียมล่วงหน้าซึ่งเก็บอยู่ในสถานะการแช่แข็งหรือแช่แข็งได้รับการป้องกันและระบุอย่างเหมาะสมในลักษณะที่เหมาะสมก่อนนำไปใช้หรือจัดเตรียมหรือไม่	อุณหภูมิและเวลาในการทำละลายต้องควบคุมเพื่อหลีกเลี่ยงการจับเก็บอาหารในโซนอันตราย อุณหภูมิระหว่าง 5 - 60° C ซึ่งจะทำให้แบคทีเรียที่ทำให้อาหารเป็นพิษหรือแบคทีเรียที่ทำให้เน่าเสียเจริญเติบโตได้	✓ ตรวจสอบว่าขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติของคุณสำหรับการทำละลายได้ตามเกณฑ์ที่ระบุไว้
15.1.1	วัตถุดิบและส่วนผสมที่ไม่ได้ใช้ทั้งหมดมีการบรรจุอย่างถูกต้องและมีการระบุอย่างเหมาะสมทั้งหมดหรือไม่ (เช่น รายละเอียดผลิตภัณฑ์ วันที่ทำเป็นชั้นย่อย วันที่ใช้ได้ หลังจากเปิดหรือถอดดอนบรรจุภัณฑ์เดิมออกโดยขึ้นอยู่กับวัตถุดิบและส่วนผสม)	การตรวจสอบย้อนกลับรุ่นผลิตของส่วนผสมและ UBD หรือ BBD เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการรักษาความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ในกรณีที่มีอุบัติการณ์การปนเปื้อนอาหารที่อาจต้องทำการเรียกคืน	
15.1.1	มีการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีการห่อหุ้มหรือบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยป้องกันในระหว่างกระบวนการละลายหรือไม่?	อาหารต้องได้รับการปกป้องในระหว่างการทำละลายเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและเพื่อป้องกันของเหลวที่ได้จากผลิตภัณฑ์ที่ทำละลายแล้วมาปนเปื้อนผลิตภัณฑ์อื่น ๆ	
15.1.4	มีการดำเนินการทำละลายในอุณหภูมิไม่สูงกว่า 4° C	อุณหภูมิและเวลาในการทำละลายต้องควบคุมเพื่อหลีกเลี่ยงการจับเก็บอาหารที่สูงกว่า 4° C ซึ่งจะทำให้แบคทีเรียที่ทำให้อาหารเป็นพิษหรือแบคทีเรียที่ทำให้เน่าเสียเจริญเติบโตได้	

Key Basic Hygiene

เกณฑ์		เหตุผล	เคล็ดลับประเมินความสอดคล้อง
15.2.1	การจัดเตรียม: มีการดำเนินการจัดเตรียมผักและผลไม้สดภายใต้สภาวะที่เหมาะสมหรือไม่ มีป้ายกำกับตามที่ที่กำหนดไว้หรือไม่	ต้องควบคุมการปฏิบัติกับผักและผลไม้เพื่อชดเชยการเก็บรักษาและลดการปนเปื้อนบนพื้นผิวให้น้อยที่สุด	✓ ตรวจสอบว่าขั้นตอนปฏิบัติงานและแนวทางปฏิบัติสำหรับการปฏิบัติกับผักและผลไม้ได้ตามหลักเกณฑ์ที่ระบุไว้
15.2.2	ขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์และจุดประสงค์ในการทำงานที่กำหนดไว้คือผลไม้และผักก่อนตัดแต่ง: ล้างด้วยน้ำดื่มพร้อมใส่สารฆ่าเชื้อเพิ่มตามความเหมาะสมและได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องตามกฎหมายหรือไม่ ล้างด้วยน้ำดื่ม (ตามความเหมาะสมและข้อกำหนดของกฎหมาย) หรือไม่	การสุขาภิบาลของผักและผลไม้อาจจำเป็นต้องมีในบริการด้านอาหารที่จัดทำขึ้นเพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อ <i>Listeria Monocytogenes</i>	

BSI Catering Food Safety Certification Self-assessment tool



BSI Catering Food Safety Certification scheme overview:



The BSI Catering Food Safety Certification is a unique, global standard specifically developed by BSI to meet an industry need for appropriate food safety criteria relevant to food prepared for immediate consumption. There are many food safety standards and certifications available however the majority of these have been written for food manufacturing and it's not one size fits all in the food industry.

The activity of 'catering' in this certification scheme covers the preparation, storage and where appropriate, delivery of food for consumption, at the place of preparation or at a satellite unit. A satellite unit is a kitchen where bulk food from a central kitchen is portioned, reheated if needed, and made ready for service. Establishment refers to any building or area in which food is handled and the surroundings are under the control of the same management.

BSI Catering Food Safety Certification takes a common sense, risk-based approach, providing organizations with a clear path towards achieving certification. This new global standard has been designed to meet the gap in current food safety standards between 'legal' compliance and manufacturing best practice. It's based on the internationally recognized requirements of ISO 22000:2005, The-Regulable Programs on Food Safety and ISO 22000:2005, Food Safety Management Systems, with reference also to Codex Alimentarius HACCP.

This certification criteria covers the essentials for:

- Prerequisite programmes
- HACCP food safety plans
- Process controls
- Document and record keeping

Individual and multi-site accredited BSI Catering Food Safety Certification are both available.

[Continued >>](#)

bsi.

...making excellence a habit™



BSI Catering Food Safety Certification



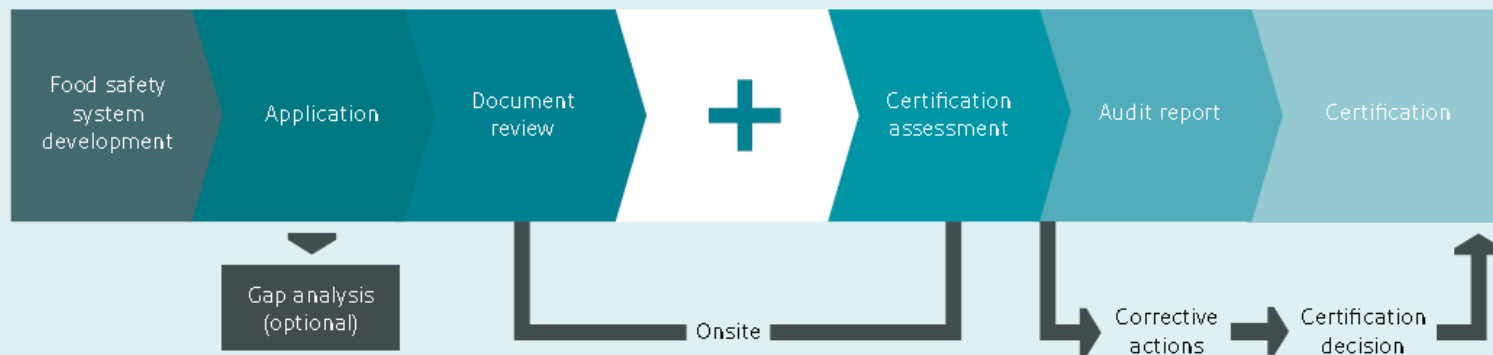
- มาตรฐานระดับโลกที่พัฒนาโดย BSI เพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรมสำหรับเกณฑ์ความปลอดภัยของอาหารที่เหมาะสมสำหรับอาหารที่ปรุงเพื่อการบริโภคในทันที
- การประเมินแนวทางตามความเสี่ยง
- ออกแบบมาเพื่อให้สอดคล้องกับช่องว่างของมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบันระหว่างการปฏิบัติตามกฎหมายและมาตรฐานการผลิต

Scope of Certification



- การรับรองเฉพาะไซต์ที่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์และกระบวนการที่ระบุภายในขอบเขตของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารของแต่ละไซต์
- ไซต์สำนักงานใหญ่ที่ต้องได้รับการรับรอง **BSI Catering Food Safety** จะได้รับการประเมินในทุกส่วนของเกณฑ์โดยมีขอบเขตจำกัด เฉพาะกิจกรรมที่จัดการและควบคุมโดยสำนักงานใหญ่

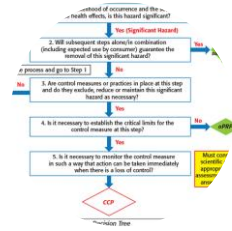
The journey to certification



Scheme structure



Food safety management system



HACCP Food Safety Plans (module 2)



Prerequisite programs (module 1)



Process controls



Document and record keeping (module 3)



Specific prerequisite programs (module 3)

Pre-requisite programmes (module one)

เช่นเดียวกับระบบความปลอดภัยของอาหารทั้งหมด BSI Catering Food Safety Certification รวมถึง **GMP / pre-requisite programmes** ได้แก่ :

- อาคารสถานที่ - ได้รับการออกแบบและบำรุงรักษาอย่างเหมาะสมพร้อมรูปแบบที่เหมาะสมเพื่อให้การไหลของผลิตภัณฑ์ปลอดภัย
- น้ำอากาศและก๊าซ - การจัดหาอากาศก๊าซและน้ำแข็งที่ปราศจากการปนเปื้อน
- การบำรุงรักษา - การซ่อมแซมและติดตั้งอุปกรณ์ต้องไม่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนทั้งทางตรงและทางอ้อม
- การสอบเทียบ - ต้องสอบเทียบอุปกรณ์ตรวจสอบเพื่อยืนยันความถูกต้องของผลลัพธ์
- สุขอนามัยส่วนบุคคล - การควบคุมผู้จับอาหารและผู้มาติดต่อเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของอาหาร
- การจัดเก็บ - อาหารและบรรจุภัณฑ์ต้องจัดเก็บอย่างถูกต้องและหมุนเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนและการเน่าเสีย
- การจัดการสารก่อภูมิแพ้ - ต้องระบุสารก่อภูมิแพ้แยกและจัดการด้วยความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับอาหารอื่น ๆ

Pre-requisite programmes (module one)

- การขนส่ง - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปไม่ปนเปื้อนหรือเสียหายระหว่างการขนส่งไปยังลูกค้า
- การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค - ป้องกันการปนเปื้อนของอาหารจากอุปกรณ์และสิ่งแวดล้อม
- สารอันตราย - ยืนยันว่ามีการใช้สารเคมีทำความสะอาดอย่างเหมาะสมและไม่มีโอกาสปนเปื้อน
- การจัดการของเสีย - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าของเสียไม่ดึงดูดหรือเป็นที่หลบภัยของศัตรูพืช
- การควบคุมศัตรูพืช - ป้องกันและรักษาศัตรูพืชอย่างกระตือรือร้นเพื่อรักษามาตรฐานด้านสุขอนามัยที่ยอมรับได้
- โปรแกรมซัพพลายเออร์ที่ได้รับการรับรอง - ควบคุมความปลอดภัยคุณภาพและความถูกต้องของวัตถุดิบที่ใช้
- การตรวจสอบย้อนกลับ - ระบุและติดตามการใช้วัตถุดิบและการกระจายผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- เรียวกิน - นำออกจากการจำหน่ายการขายและการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพและความปลอดภัย

HACCP (module two)

HACCP เป็นระบบที่อาศัยการควบคุมกระบวนการเพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร จุดเด่นของ HACCP คือเป็นระบบความปลอดภัยของอาหารเชิงป้องกันไม่ใช่ระบบตรวจสอบควบคุมคุณภาพ

HACCP ทำงานโดย:

- ตรวจสอบวัตถุดิบและกระบวนการที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ตั้งแต่ต้นจนจบ
- พิจารณาอันตรายที่อาจเกิดขึ้นทั้งหมดสำหรับผลิตภัณฑ์และกระบวนการเพื่อพิจารณาว่าอันตรายใดมีความสำคัญหรือมีความสำคัญมากที่สุด
- การระบุมাত্রการควบคุมสำหรับอันตรายทั้งหมดและการกำหนดจุดควบคุมวิกฤต (CCP) สำหรับอันตรายที่สำคัญ
- การกำหนดขีด จำกัด ความปลอดภัยของอาหารสำหรับ CCP
- ตรวจสอบ CCP เพื่อให้แน่ใจว่าเป็นไปตามขีด จำกัด ด้านความปลอดภัยของอาหารและไม่เกิน
- ดำเนินการแก้ไขเมื่อไม่เป็นไปตามขีดจำกัดความปลอดภัยของอาหาร
- เก็บบันทึกการติดตามและการดำเนินการแก้ไขเพื่อพิสูจน์ว่าปฏิบัติตามแผน HACCP
- ตรวจสอบประสิทธิภาพของแผน HACCP ผ่านกิจกรรมการตรวจสอบเพื่อยืนยันว่าแผน HACCP ีได้ผล

Specific pre-requisite programmes (module three)

เช่นเดียวกับองค์ประกอบตามปกติของ **GMP** / ข้อกำหนดเบื้องต้น **BSI Catering Food Safety Scheme** ยังมีข้อกำหนดเบื้องต้นเพิ่มเติมเพื่อรับรองความปลอดภัยของอาหาร

- การละลาย - เป็นสิ่งสำคัญในการควบคุมการละลาย / การละลายน้ำแข็งของอาหารแช่แข็ง
- การเตรียม - ผลิตภัณฑ์บางอย่างอาจต้องมีการควบคุมพิเศษ
- การปรุงอาหาร - เวลาและอุณหภูมิต้องเพียงพอเพื่อให้แน่ใจว่ามีการทำลายเซลล์พืชของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคซึ่งอาจมีอยู่ในอาหาร
- การแบ่งส่วนอาหารที่ง่ายขึ้น - ควรแบ่งส่วนภายใต้การควบคุมอุณหภูมิหรือเวลา
- การระบายความร้อน - อาหารที่ร้อนจะต้องเย็นลงอย่างระมัดระวังเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารเป็นพืชมืดที่เรียหรือสปอร์ของแบคทีเรียจะไม่เติบโตถึงระดับที่อาจทำให้อาหารเป็นพิษ
- การเก็บรักษา - อุณหภูมิในการจัดเก็บที่ถูกต้องเป็นสิ่งสำคัญในการรักษาความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร
- การอุ่น - การอุ่นอย่างรวดเร็วเป็นสิ่งสำคัญในการลดระยะเวลาในเขตอันตราย
- บริการอาหาร - อุณหภูมิที่ถูกต้องและการระบุอาหารที่จุดบริการเป็นสิ่งสำคัญ
- การควบคุมเอกสารและบันทึก - เอกสารและบันทึกต้องเป็นปัจจุบันและพร้อมใช้งาน

Module three: Time and temperature

63°C

- 63 ° C ขึ้นไปสำหรับอาหารอุ่น
- เก็บอาหารไว้ที่อุณหภูมิสูงกว่า 63 ° C ได้นานถึงหกชั่วโมง
- อาหารที่ควบคุมอุณหภูมิได้ยาก (ทอดและย่าง) ควบคุมเวลาได้นานถึง 3 ชั่วโมง

Danger zone

- ห้ามผสมอาหารใหม่กับอาหารที่สัมผัสแล้วเว้นแต่ทั้งสองอย่างจะมีอุณหภูมิ 63 ° C หรือสูงกว่าหรือ 4 ° C หรือต่ำกว่าและไม่มีความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร

4°C

- อุณหภูมิของอาหารต้องอยู่ที่ 4 ° C หรือต่ำกว่า (สำหรับอาหารที่เก็บความเย็น)
- หากอุณหภูมิสูงกว่า 4 ° C แต่ต่ำกว่า 10 ° C ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเวลาเปิดรับแสงสูงสุดคือสองชั่วโมง

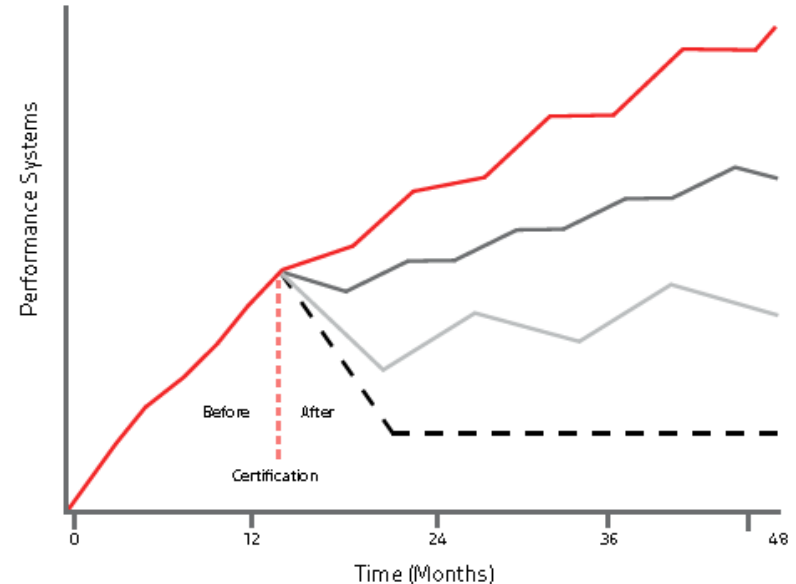
Audit frequency

ความถี่ในการตรวจสอบขั้นต่ำคือทุกๆ 12 เดือนเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของ

BSI Catering Food Safety Certification Scheme

อย่างไรก็ตามควรมีการตรวจสอบบ่อยขึ้นดังนี้:

- **ทุก 4 เดือน** - แนะนำสำหรับการเริ่มต้นธุรกิจใหม่ธุรกิจที่มีความเสี่ยงสูงขึ้นธุรกิจที่เพิ่งเริ่มใช้ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารการเปลี่ยนแปลงระบบกระบวนการและบุคลากรบ่อยครั้งหรือธุรกิจแฟรนไชส์ / ธุรกิจหลายไซต์ที่ต้องการพึงพฤติกรรมที่ดีและปรับปรุงประสิทธิภาพอย่างรวดเร็ว
- **ทุก 6 เดือน** - แนะนำเป็นแนวทางปฏิบัติที่ดีทั่วไปสำหรับ บริษัท ที่มั่นคงโดยมีการเปลี่ยนแปลงระบบกระบวนการและบุคลากรเพียงเล็กน้อย อำนาจความสะดวกในการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องพึงพฤติกรรมที่ดีและมอบกรมธรรม์ที่ดีเพื่อการดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพ
- **ทุก 9 เดือน** - แนะนำสำหรับองค์กรที่เป็นผู้ใหญ่ที่มีระบบที่จัดตั้งขึ้นซึ่งต้องการนำแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดมาใช้ในการปฏิบัติตามข้อกำหนดและประสิทธิภาพ
- **ทุก 12 เดือน** - ตรงตามข้อกำหนดขั้นต่ำของโครงการรับรองความปลอดภัยด้าน



- Every 4 months
- Every 6 months
- Every 12 months
- - - No future audits

Benefits of more frequent audits

Display of commitment and recognition

องค์กรที่ได้รับการรับรอง BSI
Catering Food Safety
สามารถส่งเสริมความมุ่งมั่นในการ
เตรียมและจัดการอาหารที่ปลอดภัย
โดยใช้เครื่องหมายนี้บนสื่อส่งเสริม
การขายออนไลน์ บรรจุภัณฑ์รองเมนู
ยานพาหนะจัดส่งและอื่น ๆ



Using the right mark for the right audience



ใช้โลโก้นี้เมื่อสร้าง BSI เนื้อหาส่งเสริมการขายออนไลน์หรือออฟไลน์สำหรับลูกค้า BSI (ใหม่และมีศักยภาพ)



โลโก้นี้สามารถใช้ได้เฉพาะในเนื้อหาส่งเสริมการขายของ BSI เพื่ออธิบายว่าลูกค้าจะได้รับประโยชน์อย่างไร โดยใช้เครื่องหมายเพื่อสร้างความแตกต่าง และส่งเสริมธุรกิจของคุณ



Organizations that gain BSI Catering Food Safety Certification can promote their commitment to safe food preparation and handling by using this mark on promotional materials, online, secondary packaging, menus, delivery vehicles and more.

Training

- หลักสูตรฝึกอบรม **BSI Catering Food Safety Certification** หนึ่งวันจะทำให้คุณคุ้นเคยกับคำศัพท์ทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการเตรียมอาหาร
- คุณจะได้รับความรู้วิธีการใช้วิธีการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารและโปรแกรมที่จำเป็นล่วงหน้า ที่จำเป็นเพื่อให้บริการอาหารและกระบวนการจัดเลี้ยงของคุณปลอดภัย
- เราจะนำการเรียนรู้ของคุณเข้าสู่บริบทด้วยการผสมผสานระหว่างการสอนในชั้นเรียนเวิร์กช็อปและเซสชันแบบโต้ตอบ



Benefits for clients

1. พัฒนาโดย **BSI** โดยเฉพาะสำหรับภาคการจัดเลี้ยงที่ไม่ใช่สำหรับการผลิต (คาเฟ่ร้านอาหารร้านอาหารโรงแรมโรงเรียนโรงพยาบาลตลาด หาบเร่การจัดเลี้ยงกลางแจ้ง)
2. ดำเนินการตามแนวทางตามความเสี่ยง
3. ช่วยในการปฏิบัติตามความสม่ำเสมอและประสิทธิภาพของการดำเนินงาน
4. การมีส่วนร่วมของพนักงานที่ดีขึ้นผ่านการรับรู้ที่เพิ่มขึ้น
5. ให้ความมั่นใจกับลูกค้า
6. ช่วยปฏิบัติตามกฎข้อบังคับซึ่งเป็นพื้นฐานในการปฏิบัติตามกฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารในท้องถิ่น
7. การยอมรับในการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้ตามโปรแกรมความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน **HACCP** และ **ISO** ที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก
8. มีเครื่องมือประเมินตนเองฟรีเพื่อให้คำแนะนำที่ละขั้นตอนในการปฏิบัติตามข้อกำหนด
9. มีการวิเคราะห์ช่องว่างเพื่อกำหนดความพร้อมสำหรับการรับรอง
10. โลก **B2C** สำหรับใช้กับสื่อส่งเสริมการขายออนไลน์บรรจุภัณฑ์รองเมฆูรจัดส่งและอื่น ๆ
11. มีหลักสูตรการฝึกอบรม

3 reasons why

	Reason why	Benefit
1.	ออกแบบมาสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	จัดการกับความท้าทาย / ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยเฉพาะ จัดการความเสี่ยงทางธุรกิจ
2.	ปรับปรุงการปฏิบัติตามความสม่ำเสมอและการมีส่วนร่วมของพนักงาน	ระบุข้อกำหนดด้านกฎระเบียบและแสดงให้เห็นถึงความขยันเนื่องจากการป้องกันทางกฎหมาย แนวทางที่เป็นระบบเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพและความสม่ำเสมอของการทำงานและลดการสูญเปล่า ช่วยให้พนักงานเข้าใจว่าเหตุใดความปลอดภัยของอาหารจึงมีความสำคัญ
3.	ส่งเสริมการรับรองของคุณ	สร้างความมั่นใจให้กับลูกค้าและได้เปรียบในการแข่งขัน



Certificate of Registration

BSI CATERING FOOD SAFETY CERTIFICATION

This is to certify that:

ABC Catering Co. Ltd.
trading as Healthy Foods
20 Apple Street
Hometown XL 000000

Holds Certificate Number:

CATER 123456

And operates a Food Safety System that complies with the requirements of the BSI Catering Food Safety Certification Scheme (including food hygiene, catering prerequisite programs and references to Codex Alimentarius HACCP) for the accompanying scope:

Re-thermalisation and service of meals to the Health and Aged Care Sector.

For and on behalf of BSI:

Signature

{Country Manager Name}, {Country Manager Position}, {Country}

Original Registration Date: YYYY-MM-DD

Latest Issue: YYYY-MM-DD

Effective Date: YYYY-MM-DD

Expiry Date: YYYY-MM-DD

Page: 1 of 2



...making excellence a habit.

This certificate was issued electronically and remains the property of BSI Group (country), (business number) and is bound by the conditions of contract. This certificate can be verified at www.bsi-global.com/clientdirectory. Printed copies can be validated at www.bsi-global.com/ClientDirectory. Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of BSI Catering Certification requirements may be obtained by consulting the organization. This certificate is valid only if provided original copies are in complete set.

Information and Contact: BSI Group (country), (business number); (office address details)
A Member of the BSI Group of Companies.

Certificate No: **CATER 123456**

Location

ABC Catering Co. Ltd.
trading as Healthy Foods
20 Apple Street
Hometown XL 000000

Registered Activities

Re-thermalisation and service of meals
to the Health and Aged Care Sector.

Original Registration Date: YYYY-MM-DD

Latest Issue: YYYY-MM-DD

Effective Date: YYYY-MM-DD

Expiry Date: YYYY-MM-DD

Page: 2 of 2

This certificate was issued electronically and remains the property of BSI Group (country), (business number) and is bound by the conditions of contract. This certificate can be verified at www.bsi-global.com/clientdirectory. Printed copies can be validated at www.bsi-global.com/ClientDirectory. Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of BSI Catering Certification requirements may be obtained by consulting the organization. This certificate is valid only if provided original copies are in complete set.

Information and Contact: BSI Group (country), (business number); (office address details)
A Member of the BSI Group of Companies.

Contact Information

Address: BSI Group (Thailand) Co., Ltd.
127/29 Panjathani Tower, 24th 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

www.isotoyou.com

Paweena.Maneepon@bsigroup.com

Tel: 081-1474592



ANY
QUESTIONS