

● Key Change to BRCGS Food Issue 9 (Final)

BSI Group (Thailand) Co. Ltd.

bsi.



● Timeline

Issue 9 published

- 1 August 2022

ATP training

- Sep 2022

Auditor and site Training

- Oct 2022

Certification against Issue 9

- 1 February 2023

Download Standard

Global Standard Food Safety (Issue 9)

[https://www.brcgs.com/store/global-standard-food-safety-\(issue-9\)/p-12187/](https://www.brcgs.com/store/global-standard-food-safety-(issue-9)/p-12187/)

- **Global Standard Food Safety (Issue 9) – Interpretation Guideline**
- **Global Standard Food Safety (Issue 9) Guide to Key Changes**
- **Auditor Checklist and Site Self-Assessment Tool (Thai)**

<https://brcgsparticipate.com>

The screenshot shows the BRCGS website interface. At the top, there is a navigation menu with links for HOME, PUBLICATIONS, RESOURCES, MY LIBRARY, DISCUSSIONS, and USER GUIDES. Below the menu is a search bar with a 'SEARCH' button and radio buttons for 'Everything', 'Standards', and 'Position statements'. A banner below the search bar reads 'HOW THE KEY CHANGES IN ISSUE 9? CLICK HERE TO WATCH OUR GLOBAL STANDARD FOOD SA'. The main content area displays a grid of product cards. The card highlighted with a red arrow is titled 'Auditor Checklist and Site Self-Assessment Tool (Thai)' and includes the text 'Checklist for Global Standard Food Safety (Issue 9) in Thai' and 'Aug 2022'. Other visible cards include 'Auditor Checklist and Site Self-Assessment Tool (English)', 'Global Standard Food Safety 11: Meat Supply', and 'Global Standard Food Safety (Issue 9) - Chinese'.

Global Standard Food Safety (Issue 9)



1 Senior management commitment

1.1 Senior management commitment and continual improvement

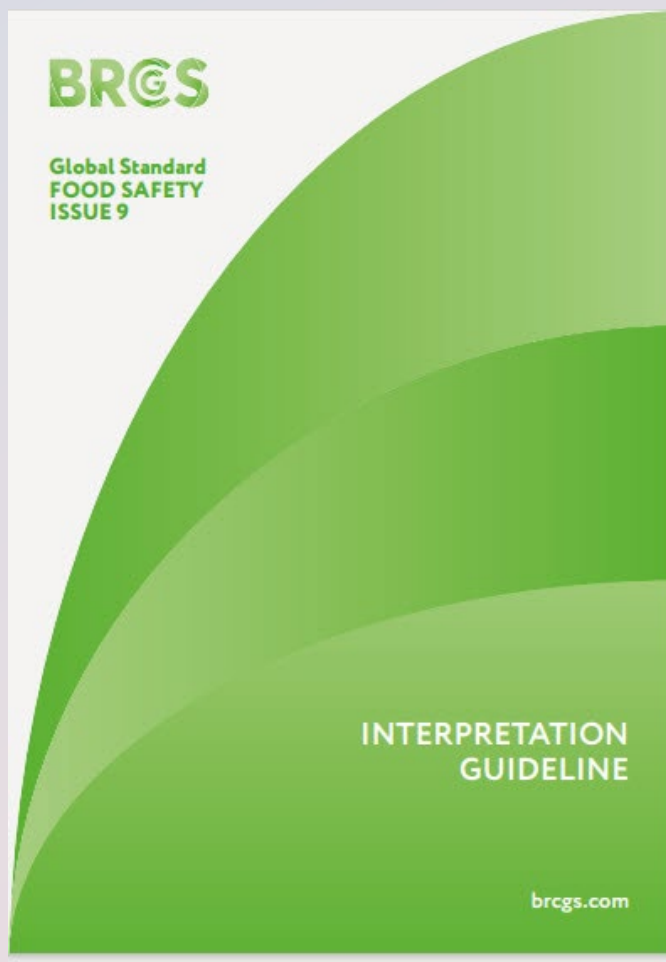


Fundamental

The site's senior management shall demonstrate that they are fully committed to the implementation of the requirements of the Global Standard Food Safety and to processes which facilitate continual improvement of food safety, quality management, and the site's food safety and quality culture.

Clause	Requirements
1.1.1	<p>The site shall have a documented policy which states the site's intention to meet its obligation to produce safe, legal and authentic products to the specified quality, and its responsibility to its customer. This shall:</p> <ul style="list-style-type: none"> • be signed by the person with overall responsibility for the site • be communicated to all staff • include commitment to continuously improve the site's food safety and quality culture.
1.1.2	<p>The site's senior management shall define and maintain a clear plan for the development and continuing improvement of a food safety and quality culture. The plan shall include measures needed to achieve a positive culture change.</p> <p>This shall include:</p> <ul style="list-style-type: none"> • defined activities involving all sections of the site that have an impact on product safety. As a minimum, these activities shall be designed around: <ul style="list-style-type: none"> • clear and open communication on product safety • training • feedback from employees • the behaviours required to maintain and improve product safety processes • performance measurement of activities related to the safety, authenticity, legality and quality of products • an action plan indicating how the activities will be undertaken and measured, and the intended timescales • a review of the effectiveness of completed activities. <p>The plan shall be reviewed and updated at least annually, at a minimum.</p>
1.1.3	<p>The site's senior management shall ensure that clear objectives are defined to maintain and improve the safety, authenticity, legality and quality of products manufactured, in accordance with the food safety and quality policy and this Standard. These objectives shall be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • documented and include targets or clear measures of success • clearly communicated to all staff • monitored and results reported at least quarterly to site senior management and all staff.

Global Standard Food Safety (Issue 9) – Interpretation Guideline



FOOD SAFETY
ISSUE 9
INTERPRETATION GUIDELINE

Part I

Part II Guidance on the requirements

1 Senior management commitment

1.1 Senior management commitment and continual improvement

Fundamental

The site's senior management shall demonstrate that they are fully committed to the implementation of the requirements of the Global Standard Food Safety and to processes which facilitate continual improvement of food safety, quality management, and the site's food safety and quality culture.

Interpretation

A fundamental factor in the management of product safety is the product safety and quality culture which prevails at the site; that is, the shared attitudes, values and beliefs relating to the importance of product safety, the confidence in the product safety processes used at the site, and the systems available to report and act on any concerns relating to product safety.

For this culture to flourish and for the importance of product safety to be understood by all members of staff, it is vital that product safety is led from the top of the organisation. This includes not only the official company policies and procedures, the KPIs or targets the company challenges itself to meet, but also the culture which prevails and the direction the company takes. This leadership should also ensure that the necessary commitment, support and resources are available.

Without this culture and management commitment, it is very unlikely that the Standard could be consistently applied or that the customer assurance provided by certification could be honoured. There are requirements within the Standard that need to be understood and applied by most functions within the organisation, from purchasing to personnel and from maintenance to production. Experience has shown that only where the most senior management are committed to the processes can this level of involvement be achieved consistently. Leadership behaviour, tendencies and management practices all influence the culture of safety, increasing the likelihood of the site adhering to good practice.

Senior managers should therefore be fully engaged in the implementation of and ongoing compliance with the Standard.

Continual improvement is also an important principle of the Standard. This is not a question of how many non-conformities the site received in consecutive audits, although if the same non-conformity repeatedly occurred at every audit, that may indicate a wider concern. Continual improvement asks whether the company uses ongoing opportunities to improve relevant aspects of its ways of working. There are many clauses within the Standard that point towards this principle and provide these opportunities. For example:


- Plans to develop and continually improve product safety and quality culture of the organisation (see clause 1.1.2)
- Review processes and meetings – for example, senior leadership management meetings (see clause 1.1.4)
- Data capture and trending – for example, the trending of complaints information, so that significant negative trends can be investigated and improvements made (see clause 3.10.2)
- Processes for remaining up to date with emerging issues, legislation and good practice (see clause 1.1.8)
- The role of preventive action (see clause 1.1.2 and the clauses within section 3.7).

brcgs.com 17

Part II

Appendix

Auditor Checklist and Site Self-Assessment Tool (Thai)



มาตรฐานสากลด้านความปลอดภัยสำหรับอาหาร BRCGS ฉบับที่ 9 F904b: รายการตรวจสอบสำหรับผู้ตรวจประเมินและ เครื่องมือการประเมินด้วยตนเองในสถานที่ผลิต

ขออภัยที่ผู้รายการตรวจสอบสำหรับผู้ตรวจประเมินและเครื่องมือการประเมินด้วยตนเองในสถานที่ผลิต BRCGS เราหวังว่าคุณจะได้รับประโยชน์จากเอกสารฉบับนี้ ในขณะที่คุณเตรียมสถานที่ผลิตของคุณให้พร้อมสำหรับการตรวจประเมินมาตรฐานสากลสำหรับอาหาร BRCGS สำหรับอาหารฉบับที่ 9

วิธีการใช้รายการตรวจสอบสำหรับผู้ตรวจประเมินและเครื่องมือการประเมินด้วยตนเองในสถานที่ผลิต BRCGS

เครื่องมือนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อช่วยให้อุปกรณ์ประเมินการปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานและช่วยให้อุปกรณ์เตรียมความพร้อมรับการตรวจประเมินเพื่อรับใบรับรอง

รายการตรวจสอบจะพูดถึงข้อกำหนดของมาตรฐานและอาจไม่ใช่เพื่อตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดแต่ละข้อภายในสถานที่ผลิตของคุณ

แม้เราจะหวังว่าเครื่องมือนี้จะช่วยให้คุณเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมิน แต่ก็ไม่ควรพิจารณาว่าเครื่องมือนี้เป็นหลักฐานของการตรวจประเมินภายใน และผู้ตรวจประเมินจะไม่สามารถรับผลจากเครื่องมือนี้ระหว่างการตรวจประเมิน

การฝึกอบรม


สถาบันการฝึกอบรม BRCGS มีหลักสูตรเพื่อช่วยพัฒนาความเข้าใจข้อกำหนดสำหรับมาตรฐานสากลด้านความปลอดภัยสำหรับอาหาร BRCGS ฉบับที่ 9 และอาจมีประโยชน์ต่อผู้ที่ใช้เครื่องมือการประเมินด้วยตนเอง BRCGS โปรดดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักสูตรที่มีที่ [เว็บไซต์](#)

ข้อมูลเพิ่มเติม

หากคุณมีคำถามเพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่องมือการประเมินความปลอดภัยด้วยตนเอง BRCGS หรือมาตรฐานสากลด้านความปลอดภัยสำหรับอาหาร BRCGS ฉบับที่ 9 คุณสามารถติดต่อสอบถามที่ BRCGS ได้ทุกเมื่อ

อีเมล - enquiries@brcgs.com

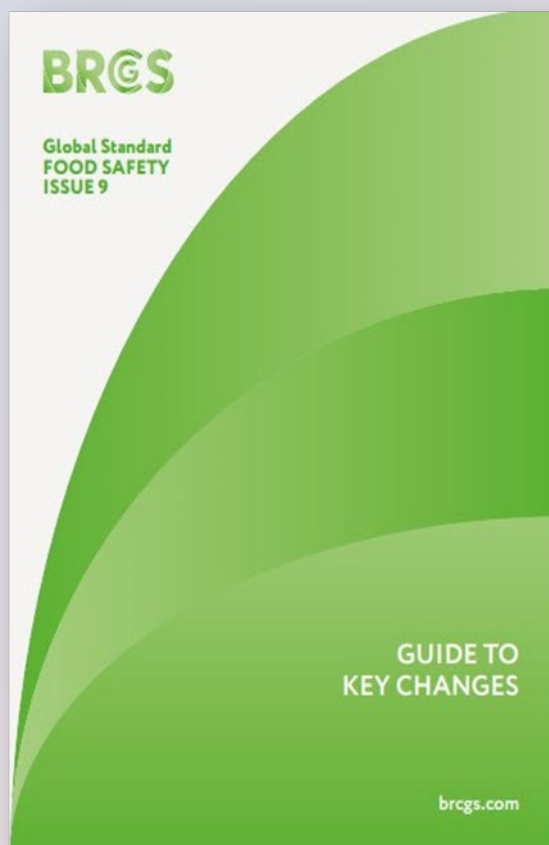
F904b Global Standard Food Safety (Issue 9) Auditor Checklist & Site Assessment Tool (Thai) version 1: 1 August 2022 รายการตรวจสอบสำหรับผู้ตรวจประเมินและเครื่องมือการประเมินด้วยตนเองในสถานที่ผลิต (ภาษาไทย) วันที่ออก: 1: 01/08/2022	มาตรฐานสากลด้านความปลอดภัยสำหรับอาหาร BRCGS ฉบับที่ 9 รายการตรวจสอบสำหรับผู้ตรวจประเมินและเครื่องมือการประเมินด้วยตนเองในสถานที่ผลิต (ภาษาไทย) วันที่ออก: 1: 01/08/2022
--	---



1	ความมุ่งมั่นของผู้บริหารระดับสูงและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง		
1.1	ความมุ่งมั่นของผู้บริหารระดับสูงและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง		
SOI พื้นฐาน	ผู้บริหารระดับสูงของสถานที่ผลิตจะแสดงให้เห็นความมุ่งมั่นอย่างเต็มที่ในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านมาตรฐานสากลเพื่อความปลอดภัยของอาหารและองค์กรที่สนับสนุนการปรับปรุงความปลอดภัยสำหรับอาหาร ค่ายบริหารจัดการคุณภาพ และวัฒนธรรมเพื่อความปลอดภัยและคุณภาพอาหารที่ผลิตในสถานที่ผลิตอย่างต่อเนื่อง		
ข้อกำหนดที่	ข้อกำหนด	ตามสอดคล้องตามข้อกำหนด	ความคิดเห็น
1.1.1	ในสถานที่ผลิตต้องมีโอกาสรับทราบที่ระบุความเสี่ยงของสถานที่ผลิตในการปฏิบัติตามภาระผูกพันด้านการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย ถูกกฎหมาย และวางใจได้ เพื่อคุณภาพตามที่กำหนดและความรับผิดชอบต่อลูกค้า ซึ่งจะประกอบด้วย <ul style="list-style-type: none"> การลงนามโดยบุคคลที่มีหน้าที่รับผิดชอบในสถานที่ผลิต เป็นกลไกสื่อสารถึงพนักงานทั้งหมด ระบุถึงความมุ่งมั่นในการปรับปรุงวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยและคุณภาพอาหารที่ผลิตในสถานที่ผลิตอย่างต่อเนื่อง 		
1.1.2	ผู้บริหารระดับสูงของสถานที่ผลิตกำหนดและรักษาแผนงานที่มีเจตนาสำหรับความพัฒนาและปรับปรุงวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยและคุณภาพอาหารอย่างต่อเนื่อง แผนงานจะประกอบด้วยมาตรการที่จำเป็นเพื่อระบุการเปลี่ยนแปลงอัตโนมัติหรือเชิงบวก <p>ซึ่งจะประกอบด้วย</p> <p>กิจกรรมที่กำหนด ซึ่งเกี่ยวข้องกับทุกภาคส่วนของสถานที่ผลิตที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ อย่างน้อยที่สุดต้องมีกิจกรรมแบบกึ่งกรรมเหล่านี้เพื่อให้สอดคล้อง</p>		

F904b Global Standard Food Safety (Issue 9) Auditor Checklist & Site Assessment Tool (Thai) version 1: 1 August 2022 รายการตรวจสอบสำหรับผู้ตรวจประเมินและเครื่องมือการประเมินด้วยตนเองในสถานที่ผลิต (ภาษาไทย) วันที่ออก: 1: 01/08/2022	มาตรฐานสากลด้านความปลอดภัยสำหรับอาหาร BRCGS ฉบับที่ 9 รายการตรวจสอบสำหรับผู้ตรวจประเมินและเครื่องมือการประเมินด้วยตนเองในสถานที่ผลิต (ภาษาไทย) วันที่ออก: 1: 01/08/2022
--	---

Global Standard Food Safety (Issue 9) Guide to Key Changes



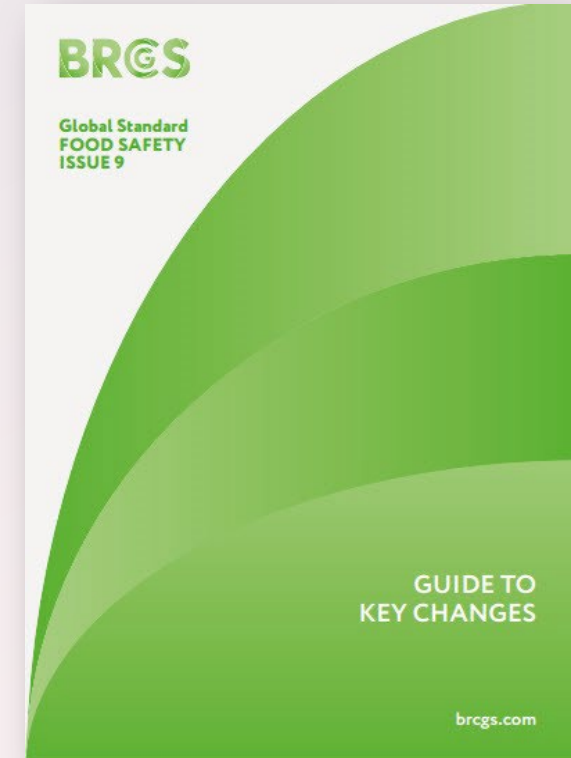
1 Senior management commitment

1.1 Senior management commitment and continual improvement

★ Fundamental

Statement of intent		Comments
<p>The site's senior management shall demonstrate they are fully committed to the implementation of the requirements of the Global Standard Food Safety and to processes which facilitate continual improvement of food safety, quality management and the site's food safety and quality culture.</p>		<p>Several clauses in section 1 have been updated to reflect the importance of product safety culture and management commitment to the processes for effective product safety, authenticity, legality and quality.</p>
Clause	Requirements	Comments
1.1.1	<p>The site shall have a documented policy which states the site's intention to meet its obligation to produce safe, legal and authentic products to the specified quality, and its responsibility to its customers. This shall:</p> <ul style="list-style-type: none"> • be signed by the person with overall responsibility for the site • be communicated to all staff • include commitment to continuously improve the site's food safety and quality culture. 	<p>A site must state its intention for the continuous improvement of product safety and quality culture.</p>

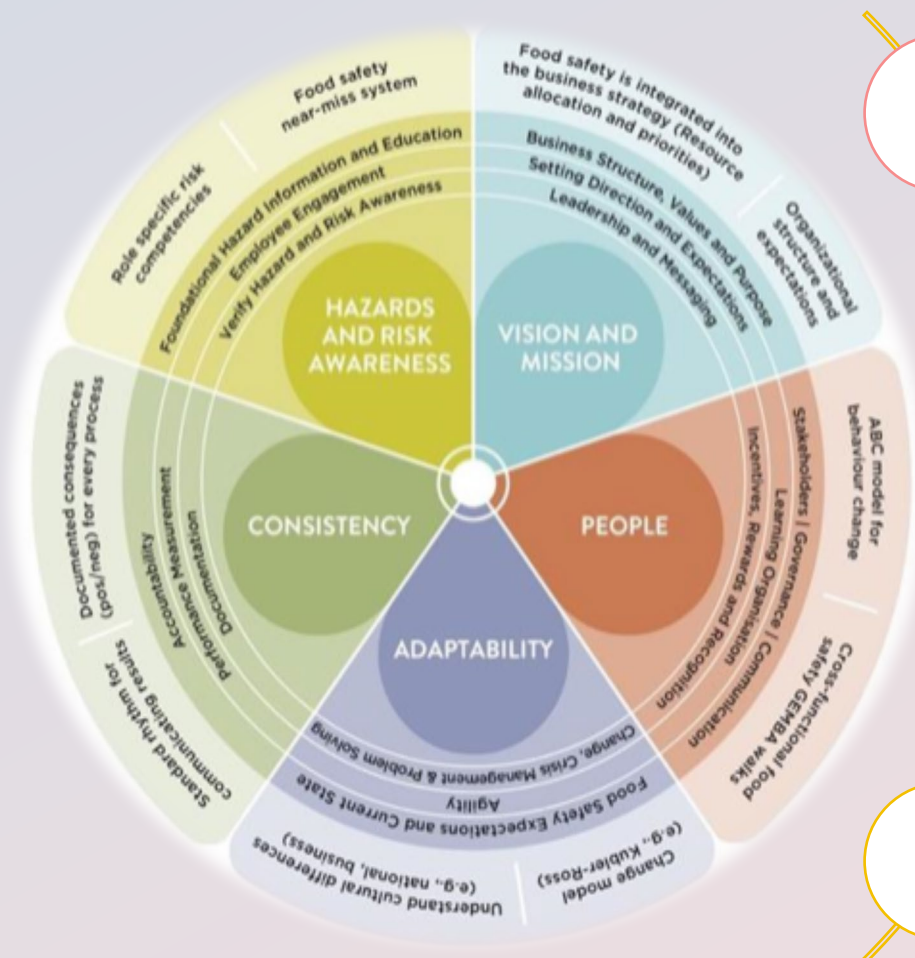
● **Růz-ŠNĚNÍ !!!**



● The BRC Global Standard Food Safety Issue 9

<p>1.1.2</p> <p>Food safety and quality culture</p>	<p>The site's senior management shall define and maintain a clear plan for the development and continuing improvement of a food safety and quality culture. The plan shall include measures needed to achieve a positive culture change.</p> <p>This shall include:</p> <ul style="list-style-type: none"> defined activities involving all sections of the site that have an impact on product safety. As a minimum, these activities shall be designed around: <ul style="list-style-type: none"> clear and open communication on product safety training feedback from employees the behaviours required to maintain and improve product safety processes performance measurement on activities related to the safety, authenticity, legality and quality of products an action plan indicating how the activities will be undertaken and measured, and the intended timescales a review of the effectiveness of completed activities. <p>The plan shall be reviewed and updated at least annually, at a minimum.</p>	<p>ผู้บริหารระดับสูงของสถานที่ผลิตจะกำหนดและรักษาแผนงานที่ชัดเจนสำหรับการพัฒนาและปรับปรุงวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยและคุณภาพอาหารอย่างต่อเนื่อง แผนงานจะประกอบด้วยมาตรการที่จำเป็นเพื่อบรรลุการเปลี่ยนแปลงต่อวัฒนธรรมในเชิงบวก</p> <p>ซึ่งจะต้องประกอบด้วย</p> <p>กิจกรรมที่กำหนด ซึ่งเกี่ยวข้องกับทุกภาคส่วนของสถานที่ผลิตที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ อย่างน้อยที่สุด ต้องมีการออกแบบกิจกรรมเหล่านี้เพื่อให้แสดงถึง</p> <ul style="list-style-type: none"> การสื่อสารที่ชัดเจนและเปิดเผยเกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ การฝึกอบรม ความคิดเห็นจากพนักงาน พฤติกรรมที่จำเป็นในการรักษาและปรับปรุงกระบวนการความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ การวัดประสิทธิภาพของกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย ความไว้วางใจ การปฏิบัติตามกฎหมาย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ แผนดำเนินงานที่ระบุวิธีดำเนินการและวัดผลกิจกรรม รวมถึงกำหนดเวลาที่ตั้งใจเอาไว้ การทบทวนประสิทธิผลของกิจกรรมที่ดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว <p>อย่างน้อยที่สุด ควรทบทวนและปรับปรุงแผนอย่างน้อยปีละครั้ง</p>
---	---	---

Food safety and quality culture



1.1.1 นโยบายคุณภาพ ต้อง ระบุถึง ความมุ่งมั่นในการปรับปรุงความปลอดภัยของอาหารและวัฒนธรรมคุณภาพของโรงงาน

1.1.2 การกำหนดกิจกรรมขั้นต่ำในการจัดทำ food safety and quality culture ต้องมีการตรวจสอบ และอัปเดตอย่างน้อยทุกปี

1.1.4 ต้องนำ food safety and quality culture เข้าประชุม ทบทวนฝ่ายบริหาร

1.1.11 ท่านผู้บริหารต้องวางมากุย เมื่อต้องรับการตรวจ food safety and quality culture

3.4.1 เอาไปเป็นหัวข้อหนึ่งของการตรวจ internal audit ด้วย

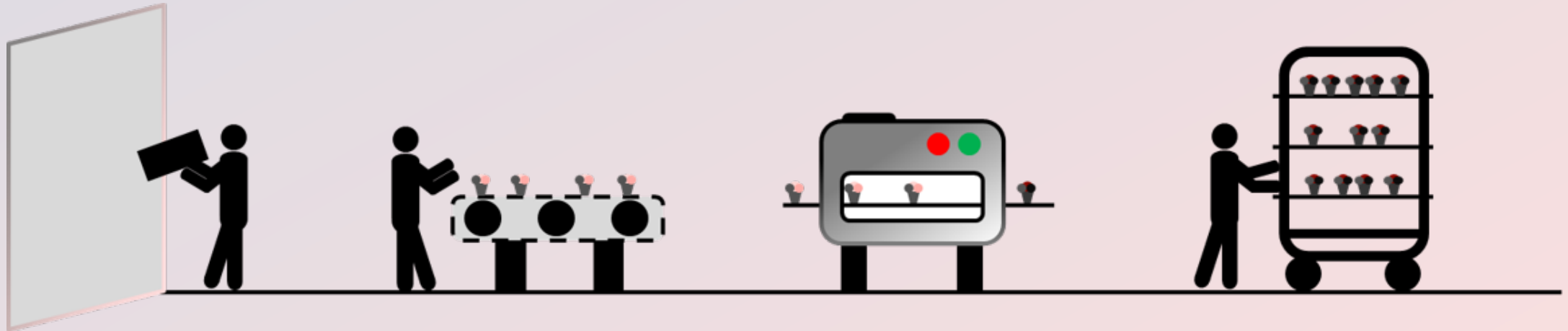
HACCP – Food Safety plan

เป้าหมาย update ตาม Codex

ไม่ยากให้มีหลายแผนที่แตกต่างกัน

2.14 Review the HACCP plan ตัดออก แต่เปลี่ยนเป็น Validate แทน

2.12 Validation of the HACCP Plan ต้อง Validation HACCP Plan ก่อนใช้ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลง



Outsourced Processing

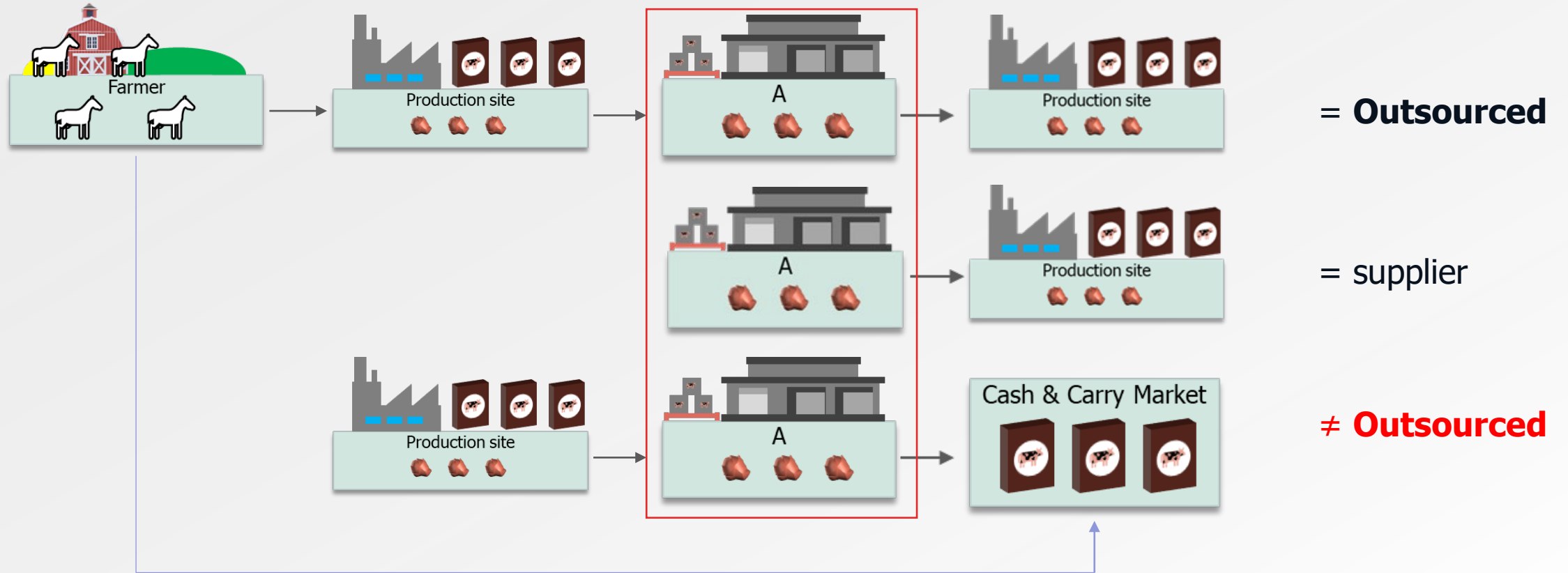
3.5.4	การบริหารจัดการการแปรรูปโดยบุคคลภายนอก
<p>คำอธิบายการแปรรูปโดยบุคคลภายนอก</p> <p>นิยามศัพท์ใหม่ !!!</p>	<p>การแปรรูปโดยบุคคลภายนอก (เรียกอีกอย่างว่า “การแปรรูปแบบรับจ้างช่วง”) หมายถึงขั้นตอนระหว่างการผลิต การแปรรูป การจัดเก็บ หรือขั้นตอนระหว่างการผลิตใดๆ ที่ดำเนินการเสร็จสิ้นโดยบริษัทอื่นหรือในสถานที่ผลิตอื่น</p> <p>โปรดทราบว่า การแปรรูปโดยบุคคลภายนอกหมายถึงขั้นตอนระหว่างกระบวนการผลิต ดังนั้นในระหว่างที่บุคคลภายนอกดำเนินการผลิต ผลิตภัณฑ์หรือบางส่วนของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการผลิตจะต้องออกจากสถานที่ผลิตภายนอกที่ได้รับการตรวจสอบเพื่อตรวจสอบการแปรรูปจากภายนอกก่อนส่งกลับไปสถานที่ผลิต สถานที่ผลิตภายนอกที่ได้รับการตรวจสอบอาจดำเนินการขั้นตอนบรรจุผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมหรือไม่ก็ได้</p> <p>ในกรณีที่มีการจัดเก็บหรือแปรรูปวัตถุดิบเพิ่มเติมก่อนที่จะมาถึงสถานที่ผลิตเป็นครั้งแรก จะไม่ถือว่าการดำเนินการนี้เป็นการแปรรูปโดยบุคคลภายนอก แต่สถานที่ผลิตควรบริหารจัดการโดยใช้การอนุมัติซัพพลายเออร์ การประเมินความเสี่ยงด้านวัตถุดิบ และข้อมูลจำเพาะของวัตถุดิบ</p> <p>ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ออกจากสถานที่ผลิตภายนอกและไม่ส่งกลับมา การดำเนินการนี้จะไม่ใช้การแปรรูปโดยบุคคลภายนอก และกิจกรรมที่เสร็จสมบูรณ์นอกสถานที่ผลิตจะอยู่นอกเหนือขอบเขตของการตรวจสอบ</p>

Outsourced = subcontracted

กระบวนการคั่นกลางและกลับมาที่ไซต์

3.5.4 Management of outsourced processing

Outsourced processing = subcontracted processing



Traded Products

Root Cause Analysis

Clause	Requirement	Clause	Requirement
3.7.1	<p>The site shall have a procedure for handling and correcting issues identified in the food safety and quality management system.</p> <p>The site procedures shall include the completion of root cause analysis and implementation of preventive action.</p>	3.7.2	<p>Where a non-conformity places the safety, authenticity or legality of a product at risk, or where there is an adverse trend in quality, this shall be investigated and recorded including:</p> <ul style="list-style-type: none"> • clear documentation of the non-conformity • assessment of consequences by a suitably competent and authorised person • the corrective action to address the immediate issue • completion of root cause analysis to identify the fundamental cause (root cause) of the non-conformity • appropriate timescales for corrective and preventive actions • the person(s) responsible for corrective and preventive actions • verification that the corrective and preventive actions has have been implemented and is are effective.
	<p>3.7.3</p> <p>The site shall have a procedure for the completion of root cause analysis. At a minimum root cause analysis shall be used to implement ongoing improvements and to prevent recurrence of non-conformities when:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysis of non-conformities for trends shows there has been a significant increase in a type of non-conformity • a non-conformity places the safety, legality or quality of a product at risk: 		<p>Root cause analysis shall also be used to prevent recurrence of non-conformities, and to implement ongoing improvements when analysis of non-conformities for trends shows there has been a significant increase in a type of non-conformity.</p>

เชื่อมโยงกับส่วนอื่นๆ เพื่อให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
แนะนำเครื่องมือที่ช่วยในการวิเคราะห์สาเหตุ เช่น 5 Why, Fish Bone

Food defense



แยก site security ออกจาก Food defense

มุ่งเน้น ข้อกำหนด เฉพาะ Food defense มากขึ้น

รูปแบบข้อกำหนด เหมือน Food Fraud ไซด์ สามารถพิจารณา ทั้ง 2 เรื่องเข้าด้วยกันได้

Equipment



อุปกรณ์ ใหม่ๆ เก่า ต้องมีหลักฐานความปลอดภัย ถูกกฎหมาย เช็คก่อน
ซื้อ ตรวจสอบก่อนนำไปใช้

ต้องมี commissioning procedure

กรณีใช้ fork-lift , รถขนพาเลท, รถกระเช้า ใน open product
areas ต้องทำความสะอาด

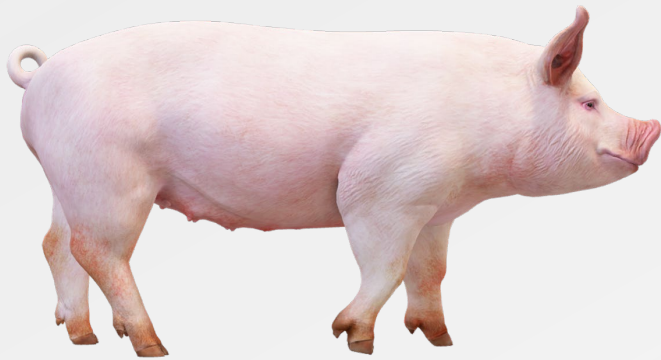
ฆ่าเชื้อก่อนใช้

ต้องไม่เก็บอุปกรณ์ชาร์จแบตเตอรี่ในพื้นที่

Animal Primary Conversion- การแปรรูปสัตว์ชั้นต้น

คือ การฆ่าหรือการชำแหละสัตว์ รวมถึงการควักไส้ปลา

เมื่อใช้ เนื้อแดง สัตว์ปีก หรือปลา มา เป็นวัตถุดิบ มีข้อกำหนดเพิ่ม



● การปรับเปลี่ยนเล็ก ๆ น้อย ที่ต้องเตรียมรับ Audit อีก หลาย ๆ ข้อ



● Audit Protocol

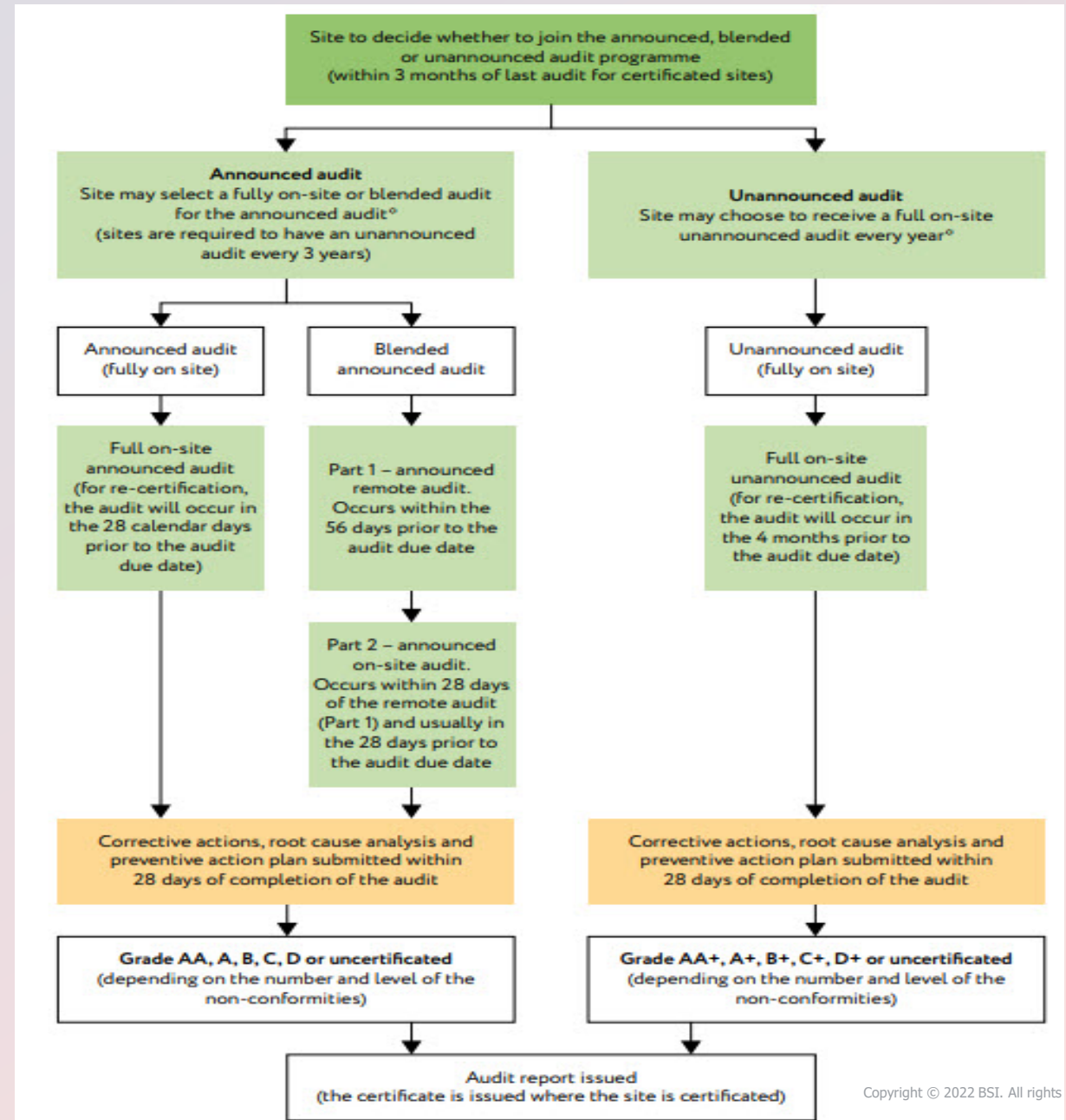
The BRC Global Standard Food Safety Issue 9

Unannounced audit programme

For Issue 9 there are 3 different audit options:

- Option 1 – an announced onsite audit
- Option 2 – a blended, announced audit
- Option 3 – an unannounced onsite audit

Announced audit programme (with mandatory unannounced audit every 3 years)



Unannounced audit programme

Table 3 Worked examples of an initial audit followed by announced and unannounced recertification audits

Announced/unannounced	Audit date	Next audit due date
Initial audit at site (announced)	1–2 June 2020	1 June 2021
Re-audit (announced)	20–21 May 2021 (audit within 28 calendar days prior to the audit due date)	1 June 2022
Re-audit (1 in 3 unannounced)	1–2 March 2022 (audit within 4 months prior to the audit due date)	1 June 2023
Re-audit (announced)	20–21 May 2023 (audit within 28 calendar days prior to the audit due date)	1 June 2024
Re-audit (announced)	20–21 May 2024 (audit within 28 calendar days prior to the audit due date)	1 June 2025
Re-audit (1 in 3 unannounced)	10–11 March 2025 (audit within 4 months prior to the audit due date)	1 June 2026

Further Information & Support

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

Tel: www.bsigroup.com/en-th



By Royal Charter

bsi.