

● ระบบความปลอดภัยอาหาร สำหรับธุรกิจขนส่งเย็น

BSI Thailand
2022, 21 November



• ทราบปัญหาการปนเปื้อนและความเสียหายระหว่างการขนส่งที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ

2

- ▶ ไม่พบการยืนยันอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่ง
- ▶ พบการใช้วัสดุทำความเย็นไม่สอดคล้องกับที่มีการศึกษาไว้
- ▶ เครื่องมือในการทวนสอบอุณหภูมิไม่สามารถใช้งานได้ หรือยังไม่ได้รับการสอบเทียบ
- ▶ การ Pre – Cool หรือเตรียมพร้อมก่อนการขนส่ง ยังมีอุณหภูมิไม่ได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้
- ▶ การควบคุมสัตว์พาหะ เช่น นกในพื้นที่เตรียมสินค้า
- ▶ พนักงานในการขนส่งไม่เข้าใจการดำเนินเมื่อเกิดความเสียหายต่อสินค้านำระหว่างการขนส่ง
- ▶ รูปแบบบรรจุภัณฑ์และวิธีการ เมื่อสูญเสียรูปร่าง การควบคุมอุณหภูมิไม่ดี มีความเสี่ยงที่กลิ่นจะกระจายและของเหลวรั่วไหลไปปนเปื้อนบรรจุภัณฑ์อื่น

- **ทราบปัญหาการปนเปื้อนและความเสียหายระหว่างการขนส่งที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ**

3

- ▶ Expiration date วันหมดอายุ
- ▶ ระยะเวลาการรับประกันนับจากเวลาที่จัดส่ง
- ▶ บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสำหรับการบรรจุภัณฑ์แช่แข็ง เกิดการแตกหักเสียหาย
- ▶ บรรจุภัณฑ์มีความหลากหลาย รูปแบบบรรจุภัณฑ์แตกต่างกัน
- ▶ ความล่าช้าในการจัดส่งเนื่องจากสภาพการจราจรระหว่างการขนส่งและการป้องกันความเสียหายต่อสินค้าเย็น

- ทราบปัญหาการปนเปื้อนและความเสียหายระหว่างการขนส่งที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ

4

- ▶ อุบัติเหตุ Accidents
- ▶ อุบัติเหตุของผู้ขับขี่ Driver's accident
- ▶ อุบัติเหตุทางรถยนต์ Vehicle accident
- ▶ การฝึกอบรมการรับมือเหตุฉุกเฉิน Emergency response training

- **ทราบมาตรการควบคุมที่สำคัญ**

มาตรการการจัดทำคู่มือในการควบคุมการดำเนินงาน

มาตรฐานการจัดทำคู่มือการจัดการกับสถานะการฉุกเฉิน

การมีแผนการทวนสอบอุณหภูมิต่อการขนส่ง

การพิจารณาปรับเปลี่ยนเส้นทางหรือขอบเขตการรับผิดชอบในแต่ละเส้นทาง

การฝึกอบรมให้กับพนักงานขนส่งสินค้าและผู้เกี่ยวข้อง



ข้อกำหนดที่สำคัญของ ISO 23412 เพื่อปรับปรุงแนวทางปฏิบัติ



4. คำนิยามของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็นและการสื่อสาร

5. เครือข่ายการขนส่ง

6. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

7. พัสดุแบบแช่เย็น


8. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้รับ

9. เงื่อนไขสำหรับสถานที่ปฏิบัติงาน ยานพาหนะแช่เย็น ห้องเย็นและวัสดุทำความเย็น

10. คำแนะนำในการทำงานและคู่มือการปฏิบัติงาน

11. พนักงาน

12. การเฝ้าติดตามและการปรับปรุงบริการจัดส่งแบบแช่เย็น



4. คำนิยามของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็น และการสื่อสาร

4.1 คุณสมบัติการบริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.2 ชื่อของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.3 ใบอนุญาตทางธุรกิจสำหรับผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

4.4 ข้อมูลติดต่อของผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นและการบริการลูกค้า

4.5.1 ทั่วไป

4.5.2 พัสดุแบบแช่เย็น

4.5.3 พัสดุแบบแช่แข็ง

4.6 ข้อตกลงและเงื่อนไขที่เป็นที่ยอมรับสำหรับพัสดุแบบแช่เย็น



4. คำนิยามของการบริการจัดส่งแบบแช่เย็น และการสื่อสาร

4.6.1 ทั่วไป

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 การส่งคืน และ/หรือการเรียกคืน

5. Transport network เครือข่ายการขนส่ง

5.1 ทั่วไป

5.2 ระบบ จัดเส้นทางทางภูมิศาสตร์

5.3 ความต้องการและทรัพยากรที่มีอยู่

5.4 สถานที่ปฏิบัติงาน

5.4.1 ทั่วไป

5.4.2 ผู้รับผิดชอบ

5.4.3 การขนส่ง

6. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

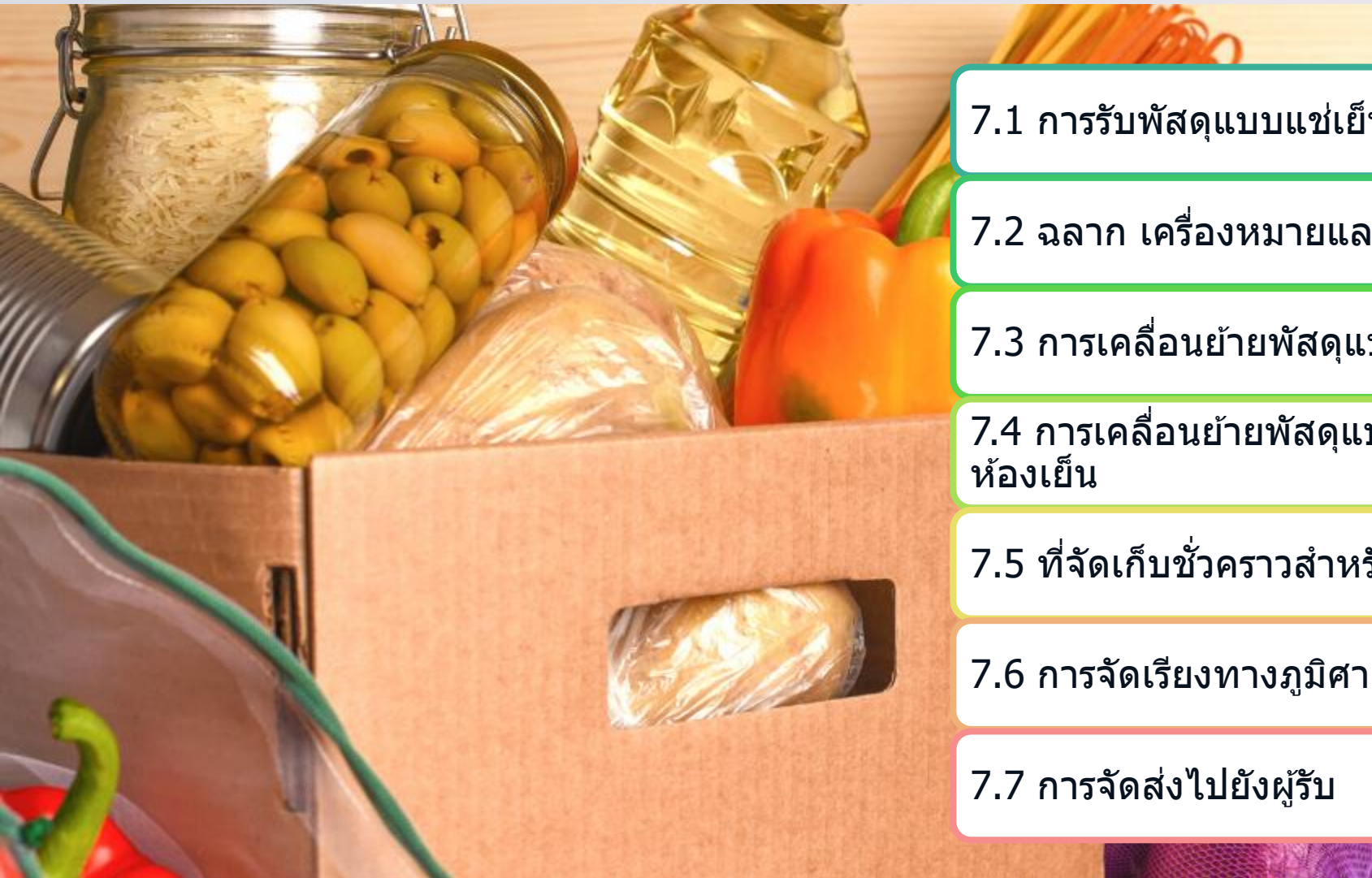
6.1 เอกสารสารสนเทศ

6.2 ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้บริการจัดส่ง

6.3 การยืนยันของผู้ให้บริการจัดส่ง

6.4 ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็น

7. Refrigerated parcels พัดุดแบบแช่เย็น



7.1 การรับพัดุดแบบแช่เย็น

7.2 ฉลาก เครื่องหมายและข้อมูลทิมองเห็นได้

7.3 การเคลื่อนย้ายพัดุดแบบแช่เย็นเข้าไปในช่องแช่เย็นหรือห้องเย็น

7.4 การเคลื่อนย้ายพัดุดแบบแช่เย็นระหว่างช่องแช่เย็นและ/หรือห้องเย็น

7.5 ที่จัดเก็บชั่วคราวสำหรับพัดุดแบบแช่เย็นในสถานที่ปฏิบัติงาน

7.6 การจัดเรียงทางภูมิศาสตร์ของพัดุดแบบแช่เย็น

7.7 การจัดส่งไปยังผู้รับ

8. ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้รับ



8.

- ข้อมูลที่แลกเปลี่ยนระหว่างผู้ให้บริการจัดส่งแบบแช่เย็นกับผู้รับ

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

- ทั่วไป

10.1



- คำแนะนำในการทำงาน
 - 10.2.1 ทั่วไป
 - 10.2.2 การจัดการพัสดุแบบแช่เย็น

10.2



- คำแนะนำในการทำงานสำหรับการเคลื่อนย้ายพัสดุแบบแช่เย็น

10.3



- คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับช่องแช่เย็น

10.4



- คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับการแช่เย็นล่วงหน้าและการแช่แข็งล่วงหน้าของช่องแช่เย็น

10.5



- คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับห้องเย็นในสถานที่ปฏิบัติงาน

10.6



- คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับวัสดุทำความเย็น

10.7



- คู่มือการปฏิบัติงานสำหรับห้องเย็นเก็บวัสดุทำความเย็น

10.8





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

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

Website: www.bsigroup.com/en-th



By Royal Charter

bsi.