

ฉบับที่ 6 ข้อกำหนด สมาคมผู้ค้าปลีก แห่งสหราชอาณาจักร BRC Global Standard for Food Safety Issue 6

ตอนที่ 1

แปลและเรียบเรียงโดย

สุวิมล สุระเรืองชัย

System Development Consultant Co., Ltd.

suwimol@sdc.in.th, suwimol.su@gmail.com



คราว ก่อนหน้าเป็นเพียงส่วนสรุปการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ ในครั้งนี้ได้นำส่วนข้อกำหนดแต่ละข้อมาลงให้ทราบถึงรายละเอียดของข้อกำหนดใหม่

1. ความมุ่งมั่นของผู้บริหารระดับสูง

1.1 ความมุ่งมั่นของผู้บริหารระดับสูงและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

ข้อกำหนดพื้นฐาน ผู้บริหารระดับสูงของบริษัทต้องแสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นอย่างเต็มเปี่ยมเพื่อการดำเนินระบบตามข้อกำหนดของมาตรฐานระดับโลกสำหรับความปลอดภัยด้านอาหาร และเพื่อกระบวนการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องต่อการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารและคุณภาพ

1.1.1	บริษัทต้องมีเอกสารนโยบายซึ่งแสดงถึงความมุ่งมั่นของบริษัทเพื่อให้ได้ตามข้อกำหนดด้านการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและถูกต้องตามกฎหมาย เพื่อคุณภาพที่ระบุไว้ และรับผิดชอบต่อลูกค้า โดยต้อง: • ลงลายมือชื่อของบุคคลที่มีผลชอบทั้งโรงงาน • สื่อสารต่อพนักงานทั้งหมด
1.1.2	ผู้บริหารระดับสูงของบริษัทต้องมั่นใจว่าวัตถุประสงค์ที่ชัดเจนได้ถูกกำหนดเพื่อรักษาและปรับปรุงความปลอดภัย คุณภาพและกฎหมายของผลิตภัณฑ์ที่ถูกผลิตตามนโยบายคุณภาพและมาตรฐานนี้ วัตถุประสงค์ต้อง: • ถูกจัดทำเป็นเอกสาร และรวมถึงเป้าหมาย หรือมาตรการที่ชัดเจนเพื่อการสัมฤทธิ์ผล • สื่อสารไปยังพนักงานที่เกี่ยวข้อง • ผนวกไว้ และรายงานผลอย่างน้อยทุกไตรมาส ต่อผู้บริหารระดับสูงของโรงงาน

1.1.3	การประชุมทบทวนโดยฝ่ายบริหารที่ต้องมีผู้บริหารระดับสูงของโรงงานต้องถูกดำเนินการตามแผนที่กำหนดไว้ตามช่วงเวลาอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อทบทวนผลงานของโรงงานตามมาตรฐานและวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ตามข้อ 1.1.2. กระบวนการทบทวนต้องรวมถึงการประเมินของ • แผนการแก้ไขตามการทบทวนโดยฝ่ายบริหารครั้งก่อนและกำหนดการแก้ไข • ผลการตรวจประเมินภายใน การตรวจประเมินโดยหน่วยงานที่ 2 และ 3 • คำร้องเรียนจากลูกค้าและผลของการดำเนินการของลูกค้า • จุดติ๊กการดำเนินงาน การแก้ไข ผลการออกนอกเกณฑ์ที่กำหนดและสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด • การทบทวนการจัดการระบบ HACCP • ความเสี่ยงการพิพาท บันทึกการประชุมต้องถูกจัดทำเป็นเอกสารและใช้เพื่อแก้ไขข้อบกพร่อง การตัดสินใจและการแก้ไขที่ตกลงไว้ในกระบวนการทบทวนต้องถูกสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพไปยังพนักงานที่เหมาะสม และการแก้ไขต้องถูกดำเนินการภายในระยะเวลาที่กำหนด
1.1.4	บริษัทต้องแสดงถึงโปรแกรมการประชุมที่แสดงถึงประเด็นด้านความปลอดภัยด้านอาหาร กฎหมาย และคุณภาพ ซึ่งนำไปสู่ความมุ่งมั่นของผู้บริหารระดับสูงอย่างน้อย เดือนละครั้ง และอนุญาตให้ประเด็นการแก้ไขที่ต้องการมีการแก้ไขโดยทันที
1.1.5	ผู้บริหารระดับสูงของบริษัทต้องจัดสรรทรัพยากรมนุษย์และการเงินที่ต้องการเพื่อผลิตอาหารอย่างปลอดภัยตามข้อกำหนดของมาตรฐานนี้ และเพื่อการปฏิบัติตามความปลอดภัยด้านอาหารบนพื้นฐานของ HACCP
1.1.6	ผู้บริหารระดับสูงของบริษัทต้องมีระบบที่จะทำให้มั่นใจว่าบริษัทได้รับข้อมูลการพัฒนาทางเทคนิคและทางวิทยาศาสตร์ จรรยาบรรณทางอุตสาหกรรม และกฎหมายที่เกี่ยวข้องในประเทศที่จัดสรรวัตถุดิบ ผลิต และประเทศที่ขายผลิตภัณฑ์
1.1.7	บริษัทต้องมีเอกสารฉบับล่าสุดเป็นของแท้ ต้นฉบับในรูปแบบเอกสารหรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์
1.1.8	กรณีบริษัทได้รับการรับรองมาตรฐาน ต้องแน่ใจว่าการตรวจรับรองซ้ำที่ถูกประกาศไว้ ต้องเกิดขึ้นในวัน หรือก่อนวันครบกำหนดตรวจสอบตามที่ระบุไว้ในใบรับรอง
1.1.9	ผู้จัดการฝ่ายผลิตหรือกระบวนการของโรงงานต้องเข้ากับการเปิดและปิดประชุมของการตรวจรับรองระบบ ผู้จัดการที่เกี่ยวข้องและผู้มีหน้าที่รับผิดชอบต้องพร้อมตามที่ต้องการระหว่างการตรวจ
1.1.10	ผู้บริหารระดับสูงของบริษัทต้องแน่ใจว่าหากเจ้าหน้าที่ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในใบรับรองประจำปีในการตรวจประเมินครั้งก่อนตามมาตรฐานได้ถูกระงับไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ

1.2 โครงสร้างองค์กร หน้าที่ความรับผิดชอบ และอำนาจการบริหาร

บริษัทต้องมีโครงสร้างองค์กรที่ชัดเจน และสายการสื่อสาร เพื่อการจัดการที่มีประสิทธิภาพต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ กฎหมาย และคุณภาพ

1.2.1	บริษัทต้องมีองค์กรที่แสดงถึงโครงสร้างของบริษัท ความรับผิดชอบสำหรับการบริหาร ซึ่งเน้นถึงความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพและกฎหมาย ต้องถูกแสดงอย่างชัดเจนในตำแหน่งต่าง ๆ และเข้าใจ โดยผู้จัดการที่รับผิดชอบต้องมีเอกสารที่ชัดเจน กรณีที่ขาดผู้รับผิดชอบ
1.2.2	ผู้บริหารระดับสูงของบริษัทต้องแน่ใจว่าพนักงานทุกคนมีความตระหนักต่อความรับผิดชอบของตน พนักงานสามารถเข้าถึงเอกสาร วิธีการปฏิบัติงานและสามารถแสดงการทำงานตามวิธีการได้

2. แผนความปลอดภัยด้านอาหาร - HACCP

ข้อกำหนดพื้นฐาน บริษัทต้องมีการปฏิบัติอย่างเต็มที่และมีประสิทธิภาพตามหลักการ HACCP ของโคเด็กซ์ เอลิเมนทาเรียส

2.1 ทีมงานความปลอดภัยด้านอาหาร HACCP - โคเด็กซ์ เอลิเมนทาเรียส ขั้นที่ 1

2.1.1	แผน HACCP ต้องถูกพัฒนาและจัดการโดยทีมงานที่มีทักษะหลากหลาย รวมถึงความรับผิดชอบด้านคุณภาพ/เทคนิค การผลิต วิศวกรรม และหน่วยงานอื่น ๆ หัวหน้าทีมต้องมีความรู้เชิงลึกด้าน HACCP และสามารถแสดงถึงความสามารถและประสบการณ์ สมาชิกในทีมต้องมีความรู้เฉพาะด้าน HACCP และความรู้ที่เกี่ยวข้องต่อผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และอันตรายที่เกี่ยวข้อง กรณีที่บริษัทยังไม่มีความรู้ภายในที่เหมาะสม ผู้เชี่ยวชาญจากภายนอกอาจมีได้ แต่การจัดการในแต่ละวันต่อระบบความปลอดภัยของอาหาร ต้องทำโดยความรับผิดชอบของบริษัท
-------	--

2.2 โปรแกรมพื้นฐาน

2.2.1	บริษัทต้องจัดทำและรักษาโครงการด้านสภาพแวดล้อมและกระบวนการที่เป็น เพื่อสร้างสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย ตรงตามกฎหมายอาหาร (โปรแกรมพื้นฐาน) ตามแนวทางเหล่านี้จากเรื่องอื่น แต่ไม่ใช่ข้อจำกัด • การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ • การควบคุมสัตว์พาหะ • โปรแกรมการบำรุงรักษาสำหรับอุปกรณ์และอาคาร • ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล • การฝึกอบรมพนักงาน • การจัดซื้อ • การจัดเตรียมการขนส่ง • กระบวนการป้องกันอาหารปนเปื้อน • การควบคุมสารก่อภูมิแพ้และการแพ้ มาตรการควบคุมและระเบียบปฏิบัติการเพื่อการเฝ้าระวังสำหรับโปรแกรมพื้นฐาน ต้องถูกจัดทำเป็นเอกสาร และต้องรวมถึงการพัฒนาและทบทวนโปรแกรม HACCP
-------	---

2.3 การอธิบายผลิตภัณฑ์ โคเด็กซ์ เอลิเมนทาเรียส ขั้นที่ 2

2.3.1	ขอบข่ายของแผน HACCP รวมถึงผลิตภัณฑ์และกระบวนการ การบรรยายแบบเต็มของผลิตภัณฑ์หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์ต้องถูกพัฒนา ซึ่งรวมถึงข้อมูลความปลอดภัยของอาหารตามแนวทางเหล่านี้จากเรื่องอื่น แต่ไม่ใช่ข้อจำกัด • องค์ประกอบ (เช่น วัตถุดิบ ส่วนผสม และสูตร) • แหล่งที่มาของส่วนผสม • คุณสมบัติทางกายภาพ หรือเคมี ที่กระทบต่อความปลอดภัยด้านอาหาร • การถนอมรักษาและกระบวนการผลิต (เช่น การทำให้สุก การทำให้เย็น) • ระบบการบรรจุ (เช่น ภาชนะบรรจุที่ปิดผนึก สอดคล้อง) • การจัดเก็บและกระจายสินค้า (เช่น แช่เย็น สภาพทั่วไป) • เป้าหมายของอายุการจัดเก็บและการใช้ • วิธีการใช้ และโอกาสการใช้ผิด (เช่น การจัดเก็บ การจัดเตรียม)
2.3.2	ข้อมูลที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ จำเป็นต้องนำไปสู่การวิเคราะห์อันตรายต้องถูกรวบรวม รักษาไว้ จัดทำเป็นเอกสาร และปรับให้ทันสมัย บริษัทต้องแน่ใจว่าแผน HACCP อยู่บนพื้นฐานของแหล่งข้อมูล ซึ่งถูกอ้างอิง และตามที่ร้องขอได้ โดยจากเรื่องอื่น แต่ไม่ใช่ข้อจำกัดต่อไปนี้ • ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด • ประวัติและอันตรายที่รู้จักที่สัมพันธ์กับผลิตภัณฑ์อาหารที่เฉพาะเจาะจง • หลักปฏิบัติที่ดี • แนวทางที่ได้รับการยอมรับ • กฎหมายความปลอดภัยของอาหารของผลิตภัณฑ์ในประเทศปลายทาง • ข้อกำหนดของลูกค้า

2.4 การระบุวัตถุประสงค์การใช้ โคเด็กซ์ เอลิเมนทาเรียส ขั้นที่ 3

2.4.1	วัตถุประสงค์ในการนำไปใช้ของผลิตภัณฑ์โดยลูกค้า ต้องถูกอธิบายถึงกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย รวมถึงความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์ต่อกลุ่มผู้บริโภคบางประเภท เช่น ทารก ผู้สูงอายุ ผู้มีปัญหาด้านสิ่งที่ก่อให้เกิดการแพ้
-------	--

2.5 ผังกระบวนการ โคเด็กซ์ เอลิเมนทาเรียส ขั้นที่ 4

2.5.1	ผังกระบวนการต้องถูกจัดเตรียมเพื่อครอบคลุมแต่ละผลิตภัณฑ์ กลุ่มผลิตภัณฑ์ หรือกระบวนการ ซึ่งต้องจัดทำประเด็นทั้งหมดของกระบวนการภายในขอบข่ายของ HACCP จากการเลือกวัตถุดิบ ผ่านกระบวนการ การจัดเก็บ และการกระจายสินค้าตามแนวทาง จากเรื่องอื่น แต่ไม่ใช่ข้อจำกัด • แผนผังสถานที่และอุปกรณ์ • วัตถุดิบ รวมถึงการนำสิ่งอำนวยความสะดวกและวัตถุดิบอื่น ๆ (เช่น น้ำ บรรจุภัณฑ์) • ลำดับและความสัมพันธ์ของแต่ละขั้นตอน • กระบวนการจากภายนอกและงานเฉพาะ • ค่าควบคุมกระบวนการ • โอกาสการเกิดความล่าช้าในกระบวนการ • การทำซ้ำ หรือวนซ้ำ • การคัดแยกพื้นที่ใส่ใจสูงหรือต่ำ พื้นที่เสี่ยงสูง • ผลิตภัณฑ์สุดท้าย ระหว่างกระบวนการ ผลพลอยได้ และของเสีย
-------	---

2.6 ทวนสอบผังกระบวนการ โคเด็กซ์ เอลิเมนทาเรียส ขั้นที่ 5

2.6.1	ทีมงานความปลอดภัยด้านอาหาร HACCP ต้องทวนสอบความถูกต้องของผังกระบวนการ โดยการตรวจสอบ ณ พื้นที่ และทำทุกปีเป็นอย่างน้อย ความแปรผันในแต่ละวันและตามฤดูกาล ต้องถูกพิจารณาและประเมิน บันทึกของการทวนสอบผังกระบวนการต้องถูกเก็บไว้
-------	---