



วิธีการบริการ ISO 22000:2018

การจัดการความปลอดภัยของอาหาร
ระบบ (FSMS)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ISO 22000:2018

ISO 22000:2018 - ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารประกอบด้วยมาตรฐานสากลหลายกลุ่ม มุ่งเน้นการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะ อาหารที่ไม่ปลอดภัยนำมาซึ่งสุขภาพหลายประการ ความเสี่ยงและมาตรฐาน ISO 22000:2018 - Food Safety Management Systems ได้รับพัฒนาเพื่อสร้างมาตรฐานสากลเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารส่งออกและ นำเข้าข้ามขอบเขตทางภูมิศาสตร์มีความปลอดภัยในการใช้งานและยังให้ความมั่นใจอีกด้วย

- จัดหาอาหารและผลิตภัณฑ์และบริการที่ปลอดภัยซึ่งตรงตามความต้องการของลูกค้าและตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องและ ข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ
- การจัดการความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์
- ความสอดคล้องกับข้อกำหนด FSMS ที่ระบุ

คิกออฟ

การประชุม Kickoff เป็นเครื่องมือสำคัญในการสื่อสารและวางแผนการดำเนินโครงการ โดยมีสิ่งกีดขวางน้อยที่สุดและเพื่อให้โครงการเสร็จสิ้นภายในเวลาและต้นทุนที่วางแผนไว้ว่าการประชุมเริ่มต้นคือ:

- การอภิปรายแผนโครงการ - รวมถึงการอภิปรายเกี่ยวกับความรับผิดชอบและความรับผิดชอบของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เหตุการณ์สำคัญและผลงานในโครงการ
- ขอบเขตการให้บริการและขอบเขตการรับรอง
- ข้อกำหนดทางกฎหมายและข้อบังคับ

การสร้างทีมหลัก

- การแต่งตั้งผู้นำระบบ FSMS
- แต่งตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหาร
- การแต่งตั้งผู้ตรวจสอบภายใน

การวิเคราะห์ช่องว่าง

ในระหว่างระยะนี้ เราจะทำการวิเคราะห์ช่องว่างเพื่อตรวจสอบจำนวนแนวทางปฏิบัติในปัจจุบันของคุณ สอดคล้องกับข้อกำหนด แนวทางปฏิบัติในปัจจุบันของคุณได้รับการยืนยันจากการอ้างอิงทั้งสี่ข้อนี้

- ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000:2018
- ข้อกำหนดทางกฎหมาย กฎหมาย ข้อบังคับ
- ความต้องการของลูกค้า
- นโยบายและขั้นตอนภายใน

ผลลัพธ์ของการวิเคราะห์นี้นำเสนอในรูปแบบของรายงานการวิเคราะห์ช่องว่าง รายงานนี้ทำหน้าที่ เป็นรายการ การดำเนินการเพื่อเตือนความจำของโครงการ

การฝึกอบรมการรับรู้ระบบ FSMS

การฝึกอบรมการรับรู้ FSMS จะดำเนินการให้กับพนักงานในองค์กรของคุณ การอบรม เซสชันเพื่อช่วยให้พนักงาน ได้รับความรู้ เข้าใจแนวคิด ISO 22000:2018 และจัดแนวกระบวนการและแนวปฏิบัติเพื่อให้บรรลุงานด้าน ความปลอดภัยของอาหารและปราศจากอันตราย สิ่งแวดล้อม. เมื่อพนักงานได้รับการฝึกอบรมแล้วก็สามารถคิด ลงมือทำ และมีส่วนร่วมได้ บรรลุเป้าหมาย

การระบุอันตรายจากอาหาร และการประเมินความเสี่ยง

ขั้นตอนการบริหารความเสี่ยงจะต้องจัดทำเป็นเอกสารและใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงในการจัดการ ระบุความเสี่ยงโดยป รึกษาทุกหัวหน้งานทั้งหมด เราใช้เทคนิค ISO 31000 เพื่อระบุ จัดทำเอกสาร จัดลำดับความสำคัญ และระบุปริ มานความเสี่ยงที่ระบุ ขั้นตอนนี้จะสร้างแผนงานอันตราย แผนการบรรเทาผลกระทบที่เหมาะสมได้รับการระบุโดยใ ช้ลำดับขั้นของการควบคุมอันตราย (ความเสี่ยง การบริหารจัดการ) ขึ้นอยู่กับระดับความเสี่ยง ความรุนแรง และ ความเป็นไปได้ ที่ออกมาของการกระทำดังกล่าวคือ คำนวน บันทึก ประเมิน และจัดทำเป็นเอกสาร

เอกสารประกอบ

ผู้เชี่ยวชาญของเราจะแสดงรายการนโยบาย กระบวนการ SOP คำแนะนำการทำงาน และบันทึกที่จำเป็น กำหนดและจัดทำเอกสารตามมาตรฐาน ISO 22000:2018 โดยหารือกับแต่ละแผนกและ หัวหน้าฟังก์ชันเราสร้างเอกสารที่จำเป็น ซึ่งจะตามมาด้วย SOP และจัดทำแม่แบบบันทึกให้ทีมงานดำเนินการและบันทึกข้อมูล

กำหนดการควบคุม

Once the policies, processes and SOPs, have been documented and list of records to be collected has been listed and personnel have been identified and trained on such activities, then the need is to operate, monitor and review the efficiencies of such processes.

การฝึกอบรมผู้ตรวจสอบภายใน

การฝึกอบรมผู้ตรวจสอบภายใน (IA) ISO 22000:2018 จะจัดให้กับบุคลากรที่ระดับตัวตน การฝึกอบรมนี้จะจัดเตรียมบุคลากรดังกล่าวเพื่อวิเคราะห์ความจำเป็นของ IA วางแผนและกำหนดเวลา IA และเตรียมพร้อม ตรวจสอบรายการตรวจสอบ และดำเนินการ IA และจัดทำเอกสารและรายงานข้อสังเกตไปยังด้านบน การจัดการ.

การตรวจสอบภายใน

ผู้เชี่ยวชาญของเราจะดูแลการดำเนินการตรวจสอบภายในโดยทีมตรวจสอบภายในของคุณ การตรวจสอบภายในนี้จะระบุช่องว่างที่มีอยู่ในระบบและแสดงให้เห็นระดับของ ความพร้อมในการเผชิญกับการตรวจสอบการรับรอง การตรวจสอบครั้งนี้ทำให้องค์กรมีโอกาส ระบบและแก้ไขความไม่สอดคล้องทั้งหมดก่อนที่จะดำเนินการตรวจสอบการรับรอง

สาเหตุที่แท้จริง การวิเคราะห์ (อาร์ซีเอ) และการดำเนินการแก้ไข

การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในระหว่างการตรวจสอบภายใน การตรวจสอบลูกค้าหรือบุคคลที่สาม หรือจาก การระบุความเสี่ยงและอันตราย การตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร การเดินทางรายวัน และอื่นๆ จะต้องระบุแหล่งที่มา มีการนำการแก้ไขและการดำเนินการแก้ไขที่เหมาะสมที่สุดมาใช้และประสิทธิผลของการกระทำดังกล่าว ได้รับการจัดทำเป็นเอกสารและทบทวนผ่านรายงานการดำเนินการแก้ไข (CAR) ผู้เชี่ยวชาญของเราจะอยู่กับทีมของคุณเพื่อให้คำแนะนำตลอดกระบวนการ

การทบทวนการจัดการ การประชุม (MRM)

MRM เป็นโอกาสสำหรับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียใน FSMS ทั้งหมดที่จะประชุมตามช่วงเวลาที่กำหนดเพื่อตรวจสอบหารือและวางแผนการดำเนินการตามวาระด้านล่าง

- การระบุอันตรายและการประเมินความเสี่ยง
- กิจกรรมการตรวจสอบที่เกี่ยวข้องกับ PRP และแผนควบคุมอันตราย
- ผลการตรวจสอบและการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดจากทุกแหล่ง แผนปฏิบัติการเพื่อแก้ไขรายการคงค้าง
- อุบัติเหตุ เหตุการณ์ และสถานการณ์ใกล้เคียง
- การปรับปรุงที่ทำได้กับระบบ
- ทรัพยากรและการฝึกอบรมที่จำเป็น
- โอกาสในการปรับปรุงและการเปลี่ยนแปลงที่จำเป็นในระบบ

การตรวจสอบใบรับรอง: ขั้นตอนที่ 1

เมื่อระดับความพร้อมถึงระดับที่เพียงพอแล้ว กระบวนการรับรอง เริ่มต้น ผู้ตรวจสอบที่ได้รับการแต่งตั้งของหน่วยงานรับรอง (CB) จะตรวจสอบความพร้อมผ่านทาง การตรวจสอบขั้นที่ 1 สิ่งนี้เกี่ยวข้องกับการที่ผู้ตรวจสอบตรวจสอบนโยบาย กระบวนการ SOPs อันตราย และวิกฤต บันทึกการปฏิบัติงาน บันทึก IA และ MRM การเขียนใบสำคัญจากความคาดหวังของ CB จะเป็นเช่นนั้น จะได้รับแจ้ง ณ จุดนี้เพื่อดำเนินการแก้ไขที่จำเป็น ซึ่งจะช่วยลดโอกาสที่ความไม่สอดคล้องที่สำคัญระหว่างการตรวจสอบใบรับรอง TOPCertifier จะติดต่อประสานงานกับทุกคน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและดูแลการตรวจสอบให้เสร็จสิ้นได้อย่างราบรื่น

การตรวจสอบใบรับรอง: ขั้นตอนที่ 2



เมื่อเสร็จสิ้นการตรวจสอบขั้นที่ 1 ผู้ตรวจสอบจะเริ่มดำเนินการตรวจสอบอย่างละเอียด แนวปฏิบัติและเอกสารประกอบของระบบ QMS ขององค์กร TOPCertifier น่าจะมี ฝึกอบรมบุคลากรของคุณเกี่ยวกับข้อกำหนดการตรวจสอบและเผชิญกับการตรวจสอบอย่างมั่นใจของเรา ผู้เชี่ยวชาญจะคอยให้ความช่วยเหลือในทุกวิถีทางที่จำเป็นเพื่อให้การตรวจสอบเป็นไปอย่างราบรื่น TOPCertifier จะช่วยทีมของคุณเปิดสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดใดๆ ที่ระบุในระหว่างการตรวจสอบ เมื่อการตรวจสอบใบรับรองเสร็จสิ้น TOPCertifier จะติดต่อประสานงานกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด เพื่อร่าง อนุมัติ และออกใบรับรองขั้นสุดท้าย

ความต่อเนื่องของการปฏิบัติตาม



TOPCertifier จะเป็นส่วนหนึ่งของเส้นทางการปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กรของคุณและช่วยเหลือคุณเป็นประจำ ช่วงเวลาที่มีการฝึกอบรมที่จำเป็น การสนับสนุนและการอัปเดตระบบ การตรวจสอบภายในและภายนอก และการต่ออายุใบรับรองของคุณเป็นประจำ