

ฝ่ายบริการระบบมาตรฐาน

(Quality Management Consultation and Training Department)

คำนำ

ปัจจุบันในวงการอุตสาหกรรมผลิตอาหาร อาหารสัตว์ และธุรกิจอาหารทั้งเพื่อการบริโภคภายใน และเพื่อการส่งออก ตระหนักดีว่า ระบบบริหารคุณภาพเป็นระบบที่ช่วยให้ธุรกิจอยู่รอดและเติบโตในระยะยาว ผู้ประกอบการจึงต่างให้ความสำคัญในการนำระบบบริหารงานคุณภาพมาใช้กันอย่างกว้างขวาง

บริษัทห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด หรือ Central Lab มีทีมงานที่ปรึกษาที่มีประสบการณ์ และมีความเชี่ยวชาญพร้อมให้บริการให้คำปรึกษาและฝึกอบรมด้านการจัดตั้งระบบบริหารคุณภาพ การจัดการสิ่งแวดล้อม ตลอดจนมาตรฐานห้องปฏิบัติการ (GMP, GMP/HACCP, BRC, ISO22000, ISO9001, ISO14001, ISO17025) ให้แก่โรงงานและผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภท ตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งได้รับการรับรองจากองค์กรผู้ให้การรับรอง

นอกจากนี้ โครงการลงทุนต่างๆ ของทั้งส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ และเอกชน มีความซับซ้อนในการดำเนินการมากยิ่งขึ้น ดังนั้นการจัดเตรียมรายละเอียดโครงการต่าง ๆ จึงต้องใช้บริการจากบริษัทที่ปรึกษาซึ่งมีความเป็นกลาง และมีประสบการณ์ในโครงการที่เกี่ยวข้อง เข้ามาจัดเตรียมรายละเอียดของโครงการ นอกจากนี้การปฏิบัติงานของที่ปรึกษายังเป็นการถ่ายทอดเทคนิค ความรู้ และส่งเสริมประสบการณ์ แก่เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานที่ทำงานร่วมกับที่ปรึกษา ซึ่งจะเป็ประโยชน์แก่หน่วยงานที่ว่าจ้างให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ และช่วยปรับปรุงและพัฒนาระบบให้เกิดประโยชน์สูงสุดอีกด้วย

Central Lab มุ่งมั่นในการให้คำปรึกษาและฝึกอบรมที่ชัดเจน ตรงประเด็น สอดคล้องกับข้อกำหนด และการประยุกต์ใช้ที่มีประสิทธิภาพ ช่วยปรับปรุงพัฒนาระบบงานขององค์กร โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาบุคลากรขององค์กรให้มีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องต่อระบบงานและข้อกำหนด ให้มีความคุ้นเคยต่อข้อกำหนดและสามารถสานต่อระบบงานด้วยตนเองได้อย่างสมบูรณ์ ทีมงานที่ปรึกษาของ Central Lab มีความมุ่งมั่นช่วยเหลือองค์กรเสมือนหนึ่งเป็นผู้ร่วมงานขององค์กรจนกระทั่งองค์กรได้รับการรับรอง

1. บริการให้คำปรึกษาในการจัดทำระบบบริหารคุณภาพ

ระบบที่ให้บริการ ได้แก่

GMP - Good Manufacturing Practice

HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point

BRC - British Retail Consortium Standard

- ISO22000 - Food Safety Management System
- ISO9001 - Quality Management System
- ISO14001 - Environmental Management System
- ISO17025 - Laboratory Accreditation Standard

GMP (Good Manufacturing Practice) หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการควบคุมการผลิต ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม ทำให้ผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัยโดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงใดๆ ที่อาจก่อให้เกิดอาหารไม่ปลอดภัยหรือเป็นพิษเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) หมายถึง ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม เป็นระบบที่เฉพาะเจาะจงเพื่อประเมินและควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์อาหาร โดยควบคุมอันตราย ณ จุด หรือขั้นตอนการผลิตที่วิกฤติซึ่งอันตรายต่างๆ อาจเกิดขึ้นได้ จึงสามารถประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างดี

ระบบ HACCP ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางจากนานาประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง Codex Alimentarius Commission (FAO/WHO) ถึงประสิทธิภาพในการประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร

มาตรฐาน BRC (British Retail Consortium) หมายถึง มาตรฐานที่สมาคมผู้ค้าปลีกของประเทศอังกฤษได้พัฒนาขึ้นมาสำหรับธุรกิจสินค้าอาหารค้าปลีก เพื่อให้ผู้ค้าปลีกสามารถปฏิบัติได้สอดคล้องตามข้อกำหนดและคู่มือของผู้บริโภค เป็นเครื่องมือบริหารจัดการในการผลิตของผู้ส่งมอบเพื่อส่งมอบแก่ผู้ค้าปลีกของประเทศอังกฤษ มาตรฐาน BRC ครอบคลุมประเด็นหลักๆ ของระบบมาตรฐานคุณภาพสากลอื่นๆ เข้าด้วยกันได้แก่ GMP, HACCP, SQF และ ISO9000

ISO 22000 (Food Safety Management System) หมายถึง ระบบบริหารความปลอดภัยของอาหาร เป็นมาตรฐานการจัดการคุณภาพในตระกูล ISO มีข้อกำหนดสำหรับทุกองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Requirements for any organization in the food chain) โดยครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่ใช้กันอยู่ในทางการค้าสินค้าอาหารในปัจจุบัน

ISO 9001 (Quality Management System) หมายถึง ระบบบริหารจัดการคุณภาพเพื่อองค์กรบรรลุถึงเป้าหมายความต้องการด้านคุณภาพของลูกค้า เป็นไปตามเกณฑ์หรือข้อกำหนด เพิ่มความพอใจของลูกค้า สามารถบรรลุถึงการพัฒนาองค์กร และการดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง ISO 9001 เป็นมาตรฐานการจัดการ

คุณภาพในตระกูล ISO ที่ได้รับการยอมรับและใช้กันอย่างกว้างขวาง เป็นมาตรฐานที่ใช้อ้างอิงในเรื่องข้อกำหนดการจัดการคุณภาพสำหรับธุรกิจการค้าระหว่างประเทศทั่วโลก

ISO 14001 (Environment Management System) หมายถึง ระบบบริหารจัดการคุณภาพด้านสิ่งแวดล้อม เพื่อองค์กรสามารถลดอันตรายหรือความปั่นป่วน อันเนื่องมาจากกิจกรรมหรือการดำเนินการขององค์กรต่อสิ่งแวดล้อม ตลอดจนสามารถบรรลุถึงการพัฒนาปรับปรุงการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมขององค์กรได้อย่างต่อเนื่อง

ISO 17025 (Laboratory Accreditation Standard) หมายถึง ระบบบริหารจัดการคุณภาพห้องปฏิบัติการ เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบและสอบเทียบ

ประโยชน์จากการจัดทำมาตรฐานระบบบริหารคุณภาพ

- องค์กรเป็นที่ยอมรับ น่าเชื่อถือ มีภาพพจน์ที่ดี ลดการเสียชื่อเสียงเนื่องจากการคืนสินค้า
- ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นและไว้วางใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และเชื่อมั่นว่าสินค้านั้นมีคุณภาพมาตรฐานสม่ำเสมอ
- ทำให้มีการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งด้านกำลังคน เงินลงทุน และเวลา
- เพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน ลดการสูญเสียจากความผิดพลาดในการผลิต อุบัติเหตุ อุบัติภัย เป็นการลดค่าใช้จ่ายกรณีดังกล่าว
- เป็นการผลักดันให้มีการนำระบบไปประยุกต์ใช้ทั่วทั้งห่วงโซ่อุปทาน (Food Chain)
- ยกระดับมาตรฐานการผลิตของโรงงานให้เป็นมาตรฐานสากล และเป็นไปตามความต้องการของประเทศคู่ค้า เพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจ

2. ประเภทของการบริการ

Central Lab มีบริการหลากหลายรูปแบบตามความประสงค์ขององค์กรต่างๆ ดังนี้

1) Public Training

บริการให้การฝึกอบรมในหลักสูตร GMP/HACCP

2) In-house Training

บริการให้การฝึกอบรมแก่องค์กรต่างๆ ในหลากหลายหลักสูตร อาทิ

- การตีความข้อกำหนด
- การเขียนเอกสาร
- Internal Quality Audit
- การสร้างความตระหนักในระบบคุณภาพให้แก่พนักงานและผู้บริหาร
 ทั้งนี้สามารถออกแบบหลักสูตรให้เหมาะสมกับความต้องการของแต่ละองค์กรอีกด้วย

3) Initial Assessment

บริการตรวจประเมินภาพรวมของระบบงานเดิมที่มีอยู่ เพื่อศึกษาจัดทำ GAP Analysis โดยรายงานผลให้องค์กรทราบถึงสิ่งที่จะต้องพิจารณาเพิ่มเติมเพื่อเข้าสู่ระบบที่ต้องการ

4) Pre-Assessment

บริการตรวจประเมินเบื้องต้น เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับองค์กรที่อยู่ในขั้นตอนขอรับการรับรองจาก CB โดยตรวจประเมินและรายงานผลให้ทราบถึงสิ่งที่สอดคล้อง และ สิ่งที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด เพื่อให้องค์กรสามารถดำเนินการปรับปรุงแก้ไข (ถ้ามี) และดำเนินการ ต่อเนื่องในการขอรับการรับรองได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความมั่นใจในขั้นตอนขอรับการรับรองอีกด้วย

5) Supplier Audit

บริการตรวจประเมินสินค้าหรือระบบของ Supplier และรายงานผลให้ทราบถึงสิ่งที่สอดคล้อง และ สิ่งที่ไม่สอดคล้องกับ ข้อกำหนดเฉพาะขององค์กร

6) Quality Management System Consultation

ให้คำปรึกษาตั้งแต่ขั้นตอนแรกเริ่มแก่องค์กรจนกระทั่งได้รับการรับรองระบบ ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอนได้แก่

ขั้นตอนที่1 การตรวจประเมินเบื้องต้น (Initial Audit)

ตรวจประเมินเบื้องต้น พร้อมทั้ง ฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้ ความเข้าใจข้อกำหนด จัดทำ Gap Analysis กำหนดโครงสร้างระบบงานขององค์กร และมอบหมายผู้รับผิดชอบ

ขั้นตอนที่2 การพัฒนาระบบ

จัดทำและทบทวนคู่มือคุณภาพ วัตถุประสงค์คุณภาพ รวมทั้งเอกสารรองรับระบบงานต่างๆทั้งหมด เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดตามมาตรฐานระบบบริหารคุณภาพที่ต้องการขอการรับรอง

ขั้นตอนที่3 การทดสอบปฏิบัติงานตามระบบ

ทดสอบปฏิบัติงานตามระบบที่กำหนดขึ้น ฝึกรอบการตรวจติดตามคุณภาพภายใน (Internal Quality Audit) การให้ความช่วยเหลือเกี่ยวกับการปฏิบัติงานและการตรวจติดตามระบบคุณภาพภายในที่องค์กรเป็นผู้ดำเนินการ

ขั้นตอนที่4 การตรวจประเมินระบบคุณภาพ (Pre-Assessment) และให้คำแนะนำในการแก้ไขข้อบกพร่องจนองค์กรมีความพร้อมที่จะขอการรับรองระบบ

รายละเอียดการให้คำปรึกษาแนะนำระบบบริหารคุณภาพต่างๆ

ที่	กิจกรรม	ระยะเวลาทำงาน(วัน)
1	การฝึกรอบบุคคลากรของโรงงานให้เข้าใจระบบบริหารคุณภาพ	3-6
2	ตรวจเยี่ยมโรงงานเพื่อศึกษากระบวนการทำงานและวางแผนการดำเนินงาน	1-2
3	ให้คำปรึกษาแนะนำและตรวจติดตามการจัดทำระบบ	3-6
4	ฝึกรอบการตรวจติดตามภายในระบบบริหารคุณภาพ	1-2
5	ติดตามผลการประยุกต์ใช้ระบบและดำเนินกิจกรรมตรวจติดตาม	1-2
6	ตรวจประเมินเบื้องต้น เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองระบบ (Pre-audit)	2

หมายเหตุ : จำนวนวันทำงานเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมขึ้นกับระบบและแต่ละโรงงาน

ติดต่อสอบถามข้อมูลหรือสนใจขอคำปรึกษาระบบบริหารคุณภาพได้ที่

ฝ่ายบริการระบบมาตรฐาน

บริษัทห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0-2940-6881-3; 0-2940-5993 ต่อ 212, 213, 217

โทรสาร 0-2940-5993 ต่อ 200

E-mail: marketing@foodsafety-lcfa.com

www.centallabthai.com