

ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

ISO 22000:2005 ข้อที่ 5.2 นโยบายความปลอดภัยในอาหาร

5.2 นโยบายความปลอดภัยในอาหาร

ผู้บริหารระดับสูงต้องทำการกำหนด, ทำเป็นเอกสารและสื่อสารนโยบายความปลอดภัยในอาหาร

ผู้บริหารระดับสูงต้องมั่นใจว่า นโยบายความปลอดภัยในอาหาร

- เหมาะสมกับบทบาทขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร
- เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎระเบียบ และสอดคล้องกันในด้านความปลอดภัยในอาหารกับลูกค้า
- ได้สื่อสาร, นำไปปฏิบัติ และธำรงรักษาไว้ในทุกระดับขององค์กร
- ทบทวนตามความเหมาะสมอย่างต่อเนื่อง (ดูข้อ 5.8)
- จัดให้มีการสื่อสารอย่างทั่วถึง (ดูข้อ 5.6)
- มีวัตถุประสงค์ที่สามารถวัดได้

วัตถุประสงค์ของนโยบายความปลอดภัยในอาหาร

ข้อกำหนดในเรื่องนโยบายความปลอดภัยในอาหารนี้เป็นส่วนหนึ่งของการแสดงความมุ่งมั่นของผู้บริหารตามข้อกำหนดข้อ 5.1

นโยบายความปลอดภัยในอาหารเป็นหัวใจ เป็นพื้นฐานในการออกแบบจัดทำระบบบริหารความปลอดภัย นโยบายความปลอดภัยนี้ต้องสามารถระบุหรือชี้ได้ว่าได้บรรลุนโยบายหรือไม่อย่างไร โดยต้องมีวัตถุประสงค์ที่สามารถวัดได้สนับสนุน

ข้อกำหนดระบุชัดเจนว่าผู้บริหารระดับสูงต้องเป็นผู้กำหนด (define) นโยบายด้านความปลอดภัยในอาหาร หมายความว่าต้องสามารถบอกที่มาที่ไป บอกเหตุผล ที่มาของนโยบายความปลอดภัยในอาหารนี้ได้ด้วยตัวของผู้บริหารระดับสูงเอง และต้องรับผิดชอบในการสื่อสารนโยบายไปสู่พนักงานและการปฏิบัติ

วัตถุประสงค์ที่วัดได้ที่มีการเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะ เมื่อเริ่มต้นระบบค่าดัชนีวัดนี้อาจมุ่งเน้นในเรื่องการพัฒนาและนำระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารไปปฏิบัติ (จำนวนผู้เข้าอบรม จำนวนขั้นตอนปฏิบัติที่ได้รับการพัฒนา เป็นต้น)



QAIC (Thailand) Co., Ltd.

ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

หลังจากนั้นวัตถุประสงค์เป้าหมายนี้อาจปรับเป็นผลของระบบ (เช่น ระดับอันตรายที่ได้มีการทำให้ลดลง , จำนวนครั้ง การ withdraw เป็นต้น) เป้าหมายนี้ต้องวัดได้จึงจำเป็นต้องมีการกำหนดวันที่คาดว่าจะบรรลุได้

นโยบายนี้สามารถทำการควบรวมกับนโยบายอื่นๆขององค์กรก็ได้ นโยบายที่ดีควรสั้นๆและกระชับ เพราะท่านต้อง สื่อสารให้กับพนักงานในองค์กรท่านซึ่งมีหลายระดับ

นโยบายความปลอดภัยในอาหาร ต้องสะท้อนวิสัยทัศน์ เจตนารมณ์ ปรัชญา ค่านิยม และศรัทธา ขององค์กรในส่วนที่ เกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัยในอาหาร ผู้บริหารระดับสูงควรใช้ความคิดและวิสัยทัศน์เพื่อกำหนดนโยบายขึ้นเป็น อย่างดี เพราะนโยบายจะกลายเป็นบทบัญญัติที่องค์กรจะยึดถือต่อไป

นโยบายควรต้องเป็นแรงบันดาลใจที่สามารถปฏิบัติได้จริง และบอกทิศทางสำหรับใช้ในการตัดสินใจทางธุรกิจและทาง เทคนิค ขณะเดียวกันก็ควรจูงใจและกระตุ้นให้พนักงานทุกคนสร้างความเป็นเลิศทางด้านสมรรถนะด้านความปลอดภัย ในอาหาร

นโยบายต้องเหมาะสมกับผลกระทบขององค์กรที่สามารถกระทำได้ต่อห่วงโซ่อุปทาน ความเสี่ยงต่อความปลอดภัยใน อาหารขององค์กรที่สามารถควบคุมได้หรือสามารถผลักดันได้

ในเรื่องการสอดคล้องกับข้อกำหนดกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องนี้ รวมถึงแนวปฏิบัติทั่วไป นโยบายบริษัทแม่ มาตรฐานภายใน มาตรฐานลูกค้า ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ ส่วนผสม จนถึงบรรจุภัณฑ์ ของประเทศผู้ผลิตและประเทศที่ จัดจำหน่าย

การมีส่วนร่วมของพนักงานมีความสำคัญต่อความสำเร็จของระบบจัดการความปลอดภัยในอาหาร ดังนั้นไม่ว่าพนักงาน ในระดับบริหารจนถึงพนักงานในสายการผลิตทุกส่วนต้องได้รับทราบได้รับการสื่อสารนโยบายความปลอดภัยในอาหาร ช่องทางในการสื่อสารที่เป็นไปได้อาจรวมถึง การปิดประกาศ การพูดคุยในที่ประชุม การอบรมปฐมนิเทศ และนโยบายนี้ ต้องได้รับการนำไปปฏิบัติซึ่งหมายถึงต้องมีการกระจายเป็นเป้าหมาย วัตถุประสงค์ แผนงาน ตามฝ่ายสายงานที่ เกี่ยวข้อง ซึ่งท่านต้องพิจารณาถึงพนักงานที่เป็นคนต่างชาติในองค์กรท่านไม่ว่าในระดับคนงานหรือระดับผู้บริหาร

ตัวอย่างนโยบายและวัตถุประสงค์คุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร

บริษัทเอมีซี จำกัด มีความเชื่อที่ว่า การที่จะประสบความสำเร็จขึ้นอยู่กับการจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพสูงที่ตอบสนองหรือ มากกว่าที่ลูกค้าต้องการและความคาดหวังของผู้บริโภค บน พื้นฐานของความเชื่อดังกล่าว เป็นความรับผิดชอบเพื่อให้ มั่นใจความปลอดภัยของอาหารของผลิตภัณฑ์ที่บริษัทเป็นผู้ผลิต

เพื่อให้แน่ใจว่าการปฏิบัติที่ดีที่สุด เราได้มีการประยุกต์ใช้ มาตรฐานขั้นพื้นฐานสำหรับการดำเนินงานและสร้างแนว ปฏิบัติที่บริษัทเอมีซีจำกัด โดยอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์ ความต้องการของกฎระเบียบและข้อกำหนด การปฏิบัติที่ดีที่สุดของอุตสาหกรรมที่มีอยู่และในอนาคต และการดำเนินงานของบริษัทเอมีซีจำกัดในอีกห้า ปีเราจะ



ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

ดำเนินการ benchmark ในกลุ่มอุตสาหกรรมเดียวกัน

บริษัท เชื่อว่าความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคเพื่อให้บรรลุตามความมุ่งมั่นด้านความปลอดภัยของอาหารขององค์กรนั้น ขึ้นอยู่กับพนักงานทั้งหมดของบริษัทในการปฏิบัติหน้าที่ของทุกคน ความปลอดภัยของอาหารนั้นเป็นความรับผิดชอบต่อพนักงานทุกคนที่ปฏิบัติงานกับผลิตภัณฑ์โดยตรงและโดยอ้อม ไม่ว่าจะเป็น พนักงานส่วนงานผลิต บรรจุ จัดเก็บ คลังสินค้า การจัดส่งสินค้าสำเร็จรูป

ต่อไปนี้เป็นวัตถุประสงค์ของความปลอดภัยของอาหารซึ่งสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องและความต้องการของลูกค้าและความคาดหวังเพื่อให้ได้รับความพึงพอใจของลูกค้าในระดับสูง

- จำนวนชั่วโมงการฝึกอบรมความปลอดภัยของอาหารต้องไม่น้อย 12 ชั่วโมงต่อพนักงานใน 1 ปี
- ผลการตรวจสอบโคลิฟอร์มทั้งหมดบนพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารในระหว่างการทดสอบ Swab test รายสัปดาห์ = negative
- ผลการตรวจสอบเชื้อแบคทีเรียในสินค้าสำเร็จรูปน้อยกว่า 10cfu/gm
- จำนวนการเรียกคืนสินค้าต้องน้อยกว่าปีที่ผ่านมามากน้อย 1 ครั้ง
- ข้อร้องเรียนลูกค้าทางด้านการปนเปื้อนทางกายภาพต้องลดลง 5 % เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา

ในฐานะที่เป็นผู้บริหารสูงสุด ผมมุ่งมั่นนโยบายความปลอดภัยของอาหารไปปฏิบัติด้วยตัวเอง หัวหน้าทีม และทีมงานด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยนโยบายด้านความปลอดภัยของอาหารจะได้รับการทบทวนเป็นประจำทุกปี เพื่อให้มีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องและสอดคล้องกับเป้าหมายขององค์กรอยู่ สอดคล้องกับ ข้อกำหนด กฎหมาย และ ความต้องการของลูกค้า โดยจะทำการรายงานผลการทบทวนเป็นประจำทุกปีในวาระการประชุมทบทวนฝ่ายบริหาร ประจำปี