สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ
อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
สถาบันเครือข่ายของกระทรวงอุตสาหกรรม

MANAGEMENT
SYSTEM STANDARDS
SOLUTIONS to
FUTURE
CHALLENGES

ISO 22000

ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System)

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งในการดำรงชีวิตของมนุษย์ หากขาดอาหาร มนุษย์อาจเจ็บป่วยหรือเสียชีวิตได้ และหากอาหารที่รับประทานไม่ปลอดภัยหรือปนเปื้อนสารพิษ ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค จะมีผลต่อการเกิดโรค รวมทั้งการส่งผลต่อภาวะสุขภาพโดยตรง ดังนั้นความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) จึงมีความสำคัญและไม่สามารถต่อรองได้

อันตราย (Hazard) แต่ละประเภท ทั้งอันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางกายภาพ ที่มีในอาหาร นอกจากจะส่งผลต่อความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภครวมทั้งผลกระทบต่อสุขภาพแล้ว ยังมีผลต่อองค์กรธุรกิจอาหาร (Food Business) ในเรื่องชื่อเสียง ภาพลักษณ์ และยังก่อให้เกิดความสูญเสียทางเศรษฐกิจด้วย จึงจำเป็นต้องมีการจัดการอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Hazard) อย่างเป็นระบบ

ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารจะช่วยให้องค์กรธุรกิจอาหารมีการควบคุมอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหารอย่างเป็นระบบ เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารปลอดภัยต่อการบริโภคของมนุษย์และสัตว์ ซึ่งการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารไปปฏิบัติในองค์กร เป็นการตัดสินใจเชิงกลยุทธ์สำหรับองค์กรในการพัฒนาสมรรถนะด้านความปลอดภัยของอาหารโดยรวม

ISO 22000 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร **(Food Safety Management System: FSMS)** เป็นมาตรฐานที่ประยุกต์ใช้ได้กับทุกองค์กรที่เกี่ยวข้องโดยตรงและโดยอ้อมในห่วงโซ่อาหาร **(Food Chain)** โดยไม่จำกัดขนาดและความซับซ้อน

ประโยชน์ของมาตรฐาน ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร

- แสดงถึงความสามารถขององค์กรในการส่งมอบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารและบริการด้านอาหารที่ปลอดภัย ที่เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้า และกฎระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอ
- พัฒนาการจัดการความเสี่ยงในกระบวนการด้านความปลอดภัยของอาหาร และที่เกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์ขององค์กร
- พัฒนาสมรรถนะด้านความปลอดภัยของอาหารโดยรวม
- แสดงถึงความเชื่อมโยงที่น่าเชื่อถือกับมาตรฐาน Codex Alimentarius ของสหประชาชาติ ซึ่งพัฒนาแนวทางด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับภาครัฐ
- ส่งเสริมภาพลักษณ์และความน่าเชื่อถือขององค์กร

SERVICE

การบริการของ สรอ.

- การตรวจประเมินและการรับรอง (Certification) มาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000)
  ติดต่อ คุณศรัญยา/คุณศิโรรัตน์/คุณนัคมน/คุณพัทธ์/คุณศราวดี/คุณชลธราภัสส์
  โทรศัพท์ 02-6171727 ต่อ 312/344/308/321/303/343
  Email: sarunya@masci.or.th, sirorat_r@masci.or.th, nakkamon@masci.or.th, pat@masci.or.th, sarawadee.@masci.or.th, chontalapat@masci.or.th

- การตรวจ (Inspection) และการพัฒนามาตรฐานและเกณฑ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000)
  ติดต่อคุณทัชชะพงศ์/คุณอัฐพล
  โทรศัพท์ 02-6171727 ต่อ 207/214
  Email: tadchapong@masci.or.th, attapon@masci.or.th

- การบริการฝึกอบรมมาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000) และที่เกี่ยวข้อง
  ติดต่อคุณศิณีนาฐ/คุณจารัสศรี/คุณสุภาพร
  โทรศัพท์ 02-6171727 ต่อ 801-803
  E-mail: sineenart@masci.or.th, jaratsri@masci.or.th, supaporn@masci.or.th

- การให้บริการข้อมูลและองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับมาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000)
  ติดต่อคุณสุวิมล/คุณสราวุธ
  โทรศัพท์ 02-6171727 ต่อ 215/202
  Email: suvimon@masci.or.th, sarawut@masci.or.th

สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ: สรอ.
1025 อาคารยาคูลท์ ชั้น 2,11,18 ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0-2617-1727 โทรสาร 0-2617-1703-4, 0-2617-1707-9
www.masci.or.th : www.masciinnoversity.com : email: sale@masci.or.th

www.masci.or.th www.masciinnoversity.com @mascithailand