

Auditor Name (ชื่อผู้ตรวจสอบ) :

Audit Date (วันที่ตรวจสอบ) :

Auditee Process (ชบวนการที่ผู้ตรวจสอบ) :

AUDIT CHECK SHEET

ใบตรวจสอบคุณภาพภายใน

C = Conformity (เป็นไปตามข้อกำหนด)

Obs = Observation (ต้องเฝ้าสังเกต)

NC = Non-Conformity (ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด)

ข้อกำหนดที่	เอกสารอ้างอิง	Audit Items (รายการที่ตรวจสอบ)	Finding (สิ่งที่พบ)	Audit Result		
				C	Obs	NC
2.5.1		การจัดการงานบริการและ วัสดุที่ซื้อ				
		a) นอกเหนือจากข้อ 7.1.6 ของ ISO 22000: 2018 องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าในกรณีที่มีการให้บริการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อทวนสอบและ / หรือการรับรองความใช้ได้ของความปลอดภัยของอาหารสิ่งเหล่านี้จะต้องดำเนินการโดยห้องปฏิบัติการที่มีทักษะความสามารถ (รวมทั้งภายในและห้องปฏิบัติการภายนอกตามความเหมาะสม) ที่มีความสามารถในการสร้างผลการทดสอบที่แม่นยำและทำซ้ำได้โดยวิธีการทดสอบที่ผ่านการตรวจสอบและแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุด (เช่นการเข้าร่วมที่ประสบความสำเร็จในโปรแกรมการทดสอบความชำนาญโปรแกรมที่ได้รับการอนุมัติตามกฎข้อบังคับหรือการรับรองตามมาตรฐานสากลเช่น ISO 17025)				
		b) สำหรับห้องอาหารประเภท C, D, I, G และ K ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้อยู่กับ ISO 22000: 2018 ข้อ 7.1.6: องค์กรต้องมีเอกสารขั้นตอนการจัดซื้อจัดจ้างในสถานการณ์ฉุกเฉินเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ยังคงเป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุและซัพพลายเออร์ได้รับการประเมิน				
		c) นอกเหนือจาก ISO / TS 22002-1: 2009 ข้อ 9.2 องค์กรต้องมีนโยบายในการจัดหา สัตว์ ปลาและอาหารทะเลที่อยู่ภายใต้การควบคุมของสารต้องห้าม (เช่น เมล็ดพันธุ์ ยารักษาสัตว์ โลหะหนัก และยาฆ่าแมลง);				
		d) สำหรับห้องอาหารประเภท C, D, I, G และ K ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้อยู่กับ ISO / TS 22002-1 ข้อ 9.2 ISO / TS 22002-4 ข้อ 4.6 และ ISO / TS				
		องค์กรต้องจัดตั้งดำเนินการและรักษากระบวนการทบทวนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์เพื่อให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้านอย่างต่อเนื่อง				
2.5.2		การติดตามผลิตภัณฑ์ นอกเหนือจากข้อ 8.5.1.3 ของ ISO 22000: 2018 องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปได้รับการติดตามข้อกำหนดทางกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องทั้งหมดในประเทศที่ต้องการจำหน่ายรวมถึงสารก่อภูมิแพ้และข้อกำหนดเฉพาะของลูกค้า ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่มีฉลากแสดง ส่วนที่เกี่ยวข้องทั้งหมดของข้อมูลผลิตภัณฑ์ ต้องมีพร้อมเพื่อให้แน่ใจว่าลูกค้าหรือผู้บริโภคซื้ออาหารอย่างปลอดภัย				
2.5.3		FOOD DEFENSE				

Auditor Name (ชื่อผู้ตรวจสอบ) :

Audit Date (วันที่ตรวจสอบ):

Auditee Process (ขบวนการที่ถูกรวบรวม):

AUDIT CHECK SHEET

ใบตรวจสอบคุณภาพภายใน

C = Conformity (เป็นไปตามข้อกำหนด)

Obs = Observation (ต้องเฝ้าสังเกต)

NC = Non-Conformity (ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด)

ข้อกำหนดที่	เอกสารอ้างอิง	Audit Items (รายการที่ตรวจสอบ)	Finding (สิ่งที่พบ)	Audit Result		
				C	Obs	NC
2.5.3.1		2.5.3.1 การประเมินภัยคุกคาม องค์กรต้องมีการจัดทำเอกสารระเบียบปฏิบัติเพื่อ : a) ดำเนินการขจัดภัยคุกคามที่มีโอกาสเกิด, b) พัฒนามาตรการป้องกันสำหรับภัยคุกคามที่มีนัยยะ และ				
2.5.3.2		แผน a) องค์กรต้องมีแผนการป้องกันอาหารที่ระบุไว้ในเอกสารเพื่อระบุการบรรเทาผลกระทบมาตรการที่ครอบคลุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ภายในขอบเขต FSMS ขององค์กร. b) แผนป้องกันอาหารจะได้รับการสนับสนุนจาก FSMS ขององค์กรแผนป้องกันอาหารจะได้รับการสนับสนุนจาก FSMS ขององค์กร c) แผนที่กำหนดไว้ต้องสอดคล้องกับกฎหมายที่มีการบังคับใช้และเป็นปัจจุบัน				

Auditor Name (ชื่อผู้ตรวจสอบ) :

Audit Date (วันที่ตรวจสอบ):

Auditee Process (ขบวนการที่ถูกรวบรวม):

AUDIT CHECK SHEET

ใบตรวจสอบคุณภาพภายใน

C = Conformity (เป็นไปตามข้อกำหนด)

Obs = Observation (ต้องเฝ้าสังเกต)

NC = Non-Conformity (ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด)

ข้อกำหนดที่	เอกสารอ้างอิง	Audit Items (รายการที่ตรวจสอบ)	Finding (สิ่งที่พบ)	Audit Result																	
				C	Obs	NC															
2.5.4		FOOD FRAUD MITIGATION แผนบรรเทาของอาหารปลอม																			
2.5.4.1		การประเมินช่องโหว่/จุดอ่อนไหว (Vulnerability assessment) องค์กรต้องมีการจัดทำเอกสาร : a) ดำเนินการประเมินความอ่อนไหวของอาหารปลอม เพื่อชี้บ่ง และ ประเมินแนวโน้มของจุดอ่อนไหว b) พัฒนาและประยุกต์ใช้ แผนมาตรการบรรเทา สำหรับ มาตรการควบคุมจุดอ่อนไหวที่มีนัยยะ																			
2.5.4.2		แผน a) องค์กรต้องมีแผนบรรเทาสำหรับอาหารปลอมที่เป็นเอกสารระบุมาตรการบรรเทาผลกระทบที่ครอบคลุมกระบวนการและผลิตภัณฑ์ภายในขอบเขต b) แผนบรรเทาสำหรับอาหารปลอมต้องได้รับการสนับสนุนจาก FSMS ขององค์กร c) FSMS ขององค์กรแผนที่กำหนดไว้ต้องสอดคล้องกับกฎหมายที่มีการบังคับใช้และเป็นปัจจุบัน																			
2.5.5		การใช้ Logo a) องค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ FSSC22000 มีสิทธิ์ที่จะใช้ logo FSSC 22000 ได้ กับการใช้ logo FSSC 22000 ถูกกำหนดในเรื่องของสีพิมพ์ใน website และ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ต่างๆ b) องค์กรกำหนดมาตรฐานของรูปแบบโลโก้ ตามรายละเอียดดังนี้ <table border="1" data-bbox="346 1006 787 1071"> <thead> <tr> <th>Color</th> <th>PMS</th> <th>CMYK</th> <th>RGB</th> <th>#</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Green</td> <td>348 U</td> <td>82/25/76/7</td> <td>33/132/85</td> <td>218455</td> </tr> <tr> <td>Grey</td> <td>60% black</td> <td>0/0/0/60</td> <td>135/136/138</td> <td>87888a</td> </tr> </tbody> </table> การใช้โลโก้สีค่าและขาวอนุญาตให้ใช้ได้ c) องค์กร ที่ผ่านการรับรอง ไม่อนุญาตให้ใช้ FSSC 22000 logo ที่มีการระบุ หรือ ทำการอ้างอิง สถานการณ์ผ่านการรับรอง ดังนี้ : a) ผลิตภัณฑ์ b) ฉลากสินค้า c) บรรจุภัณฑ์ d) หรือการใช้ FSSC 22000 logo ที่จุดอื่นๆ ที่จะไม่แสดงให้เห็นว่าเป็นการให้การรับรองผลิตภัณฑ์, กระบวนการ หรือ บริการ	Color	PMS	CMYK	RGB	#	Green	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455	Grey	60% black	0/0/0/60	135/136/138	87888a				
Color	PMS	CMYK	RGB	#																	
Green	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455																	
Grey	60% black	0/0/0/60	135/136/138	87888a																	

Auditor Name (ชื่อผู้ตรวจสอบ) :

Audit Date (วันที่ตรวจสอบ):

Auditee Process (ขบวนการที่ถูกต้องตรวจสอบ):

AUDIT CHECK SHEET

ใบตรวจสอบคุณภาพภายใน

C = Conformity (เป็นไปตามข้อกำหนด)

Obs = Observation (ต้องเฝ้าสังเกต)

NC = Non-Conformity (ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด)

ข้อกำหนดที่	เอกสารอ้างอิง	Audit Items (รายการที่ตรวจสอบ)	Finding (สิ่งที่พบ)	Audit Result		
				C	Obs	NC
2.5.6		<p>การจัดการด้านสารก่อภูมิแพ้ (CAT FOOD CHAIN CATEGORIES C, E, FI, G, I & K)</p> <p>องค์กรต้องมีการจัดทำ เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านการจัดการสารก่อภูมิแพ้และนำไปใช้ โดยประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้</p> <p>a) การประเมินความเสี่ยงเพื่อชี้บ่งที่มีแนวโน้มของเกิดการปนเปื้อนข้ามสารก่อภูมิแพ้</p> <p>b) มาตรการควบคุมเพื่อลดหรือกำจัดความเสี่ยงต่อการเกิดการปนเปื้อนข้าม</p>				
2.5.7		<p>การติดตามสภาพแวดล้อม (CAT C, I, K)</p> <p>องค์กรจะต้องมี:</p> <p>a) โปรแกรมตรวจติดตามสภาพแวดล้อมตามความเสี่ยง</p> <p>b) เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติสำหรับการประเมินประสิทธิภาพของการควบคุมทั้งหมดใน การป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมการผลิตและสิ่งนี้จะรวมถึงที่อย่างน้อยที่สุดมีการประเมินการควบคุมทางจุลชีววิทยาและสารก่อภูมิแพ้</p> <p>c) ข้อมูลกิจกรรมการตรวจสอบรวมถึงการวิเคราะห์แนวโน้มอย่างสม่ำเสมอ</p>				
2.5.8		<p>สูตรของผลิตภัณฑ์ (หมวดห่วงโซ่อาหาร D)</p> <p>องค์กรต้องมีขั้นตอนในการจัดการการใช้ส่วนผสมที่มีสารอาหารที่อาจส่งผลเสียต่อสุขภาพสัตว์</p>				
2.5.9		<p>การขนส่งและการจัดส่ง (FOOD CHAIN CATEGORY FI)</p> <p>องค์กรต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่ามี การขนส่งและจัดส่งผลิตภัณฑ์ภายใต้สภาวะที่ลดโอกาสในการปนเปื้อนให้เหลือน้อยที่สุด</p>				
2.5.10		<p>การจัดเก็บและการจัดเก็บ (ทุกประเภทโซ่อาหาร)</p> <p>a) องค์กรจะต้องจัดทำ ดำเนินการและรักษาระบบหมุนเวียนสต็อกที่ระบุซึ่งรวมถึงหลักการ FEFO ร่วมกับข้อกำหนด FIFO</p> <p>b) นอกเหนือจาก ISO / TS 22002-1: 2009 ข้อ 16.2 แล้วองค์กรจะต้องกำหนดข้อกำหนดที่กำหนดเวลาและอุณหภูมิ หลังการเชือด ที่เกี่ยวข้องกับการแช่ เย็นหรือการแช่แข็งของผลิตภัณฑ์</p>				

Auditor Name (ชื่อผู้ตรวจสอบ) :

Audit Date (วันที่ตรวจสอบ):

Auditee Process (ขบวนการที่ถูกรวบรวม):

AUDIT CHECK SHEET

ใบตรวจสอบคุณภาพภายใน

C = Conformity (เป็นไปตามข้อกำหนด)

Obs = Observation (ต้องเฝ้าสังเกต)

NC = Non-Conformity (ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด)

ข้อกำหนดที่	เอกสารอ้างอิง	Audit Items (รายการที่ตรวจสอบ)	Finding (สิ่งที่พบ)	Audit Result		
				C	Obs	NC
2.5.11		<p>การควบคุมอันตรายและมาตรการในการป้องกันการรบกวนข้าม (ประเภทอาหาร C & D)</p> <p>a) สำหรับห่วงโซ่อาหารหมวด I ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับ ISO 22000: 2018 ข้อ 8.5.1.3:</p> <ul style="list-style-type: none"> องค์กรต้องมีข้อกำหนดที่ระบุไว้ในการดำเนินงานที่ช่วยบรรเทาผลกระทบเพื่อให้อาหารที่ผลิตหรือให้บริการ ทำงานต่ออาหาร (เช่นการยึดอายุการเก็บรักษา) <p>b) สำหรับ CI ประเภทห่วงโซ่อาหารข้อกำหนดต่อไปนี้ใช้เพิ่มเติมจาก ISO / TS 22002-1: 2009 ข้อ 10.1:</p> <ul style="list-style-type: none"> องค์กรต้องกำหนดข้อกำหนดสำหรับกระบวนการตรวจสอบที่ <i>lairage</i> และ / หรือที่ จุดพัก เพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์มีความเหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์ 				
2.5.12		<p>การทวนสอบ PRP (หมวดหมู่อาหาร C, D, G, I & K)</p> <p>สำหรับห่วงโซ่อาหารประเภท C, D, G, I และ K ข้อกำหนดเพิ่มเติมต่อไปนี้ใช้กับ ISO 22000: 2018 ข้อ 8.8.1:</p> <p>องค์กรจะต้องจัดทำ ดำเนินการและ รักษาตามปกติ (เช่นรายเดือน) การตรวจสอบสถานที่ / การตรวจสอบ PRP เพื่อตรวจสอบว่าสถานที่ (ภายในและภายนอก) สภาพแวดล้อมการผลิตและอุปกรณ์ในกระบวนการแปรรูป ได้รับการบำรุงรักษาในสภาพที่เหมาะสมเพื่อมั่นใจถึงความปลอดภัยของอาหาร ความถี่และเนื้อหาของการตรวจสอบสถานที่ / การตรวจสอบ PRP จะขึ้นอยู่กับความเสี่ยงโดยมีเกณฑ์การสุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้และเชื่อมโยงกับข้อกำหนดทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง</p>				
2.5.13		<p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (หมวดหมู่อาหาร C, D, E, F, I & K)</p> <p>ขั้นตอนการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์จะต้อง มีการจัดทำ ประยุกต์ใช้ และรักษาสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่และการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิตเพื่อให้แน่ใจว่ามีการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและถูกกฎหมาย ซึ่งจะรวมถึงสิ่งต่อไปนี้:</p> <p>a) การประเมินผลกระทบของการเปลี่ยนแปลง FSMS โดยคำนึงถึงอันตรายใหม่ๆ ด้านความปลอดภัยของอาหาร (รวมถึงสารก่อภูมิแพ้) ที่นำมาใช้และปรับปรุงการวิเคราะห์ความเป็นอันตรายให้สอดคล้องกัน</p> <p>b) การพิจารณาผลกระทบต่อ แผนภูมิกระบวนการสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่และผลิตภัณฑ์และกระบวนการที่มีอยู่</p> <p>c) ความต้องการทรัพยากรและการฝึกอบรม</p> <p>d) ข้อกำหนดด้านอุปกรณ์และการบำรุงรักษา</p> <p>e) จำเป็นต้องดำเนินการทดลองการผลิตและอายุการเก็บรักษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของสูตรและกระบวนการของผลิตภัณฑ์ที่สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและตรงตามความต้องการของลูกค้า</p>				

Auditor Name (ชื่อผู้ตรวจสอบ) :

Audit Date (วันที่ตรวจสอบ) :

Auditee Process (ขบวนการที่ถูกต้องตรวจสอบ) :

AUDIT CHECK SHEET

ใบตรวจสอบคุณภาพภายใน

C = Conformity (เป็นไปตามข้อกำหนด)

Obs = Observation (ต้องเฝ้าสังเกต)

NC = Non-Conformity (ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด)

ข้อกำหนดที่	เอกสารอ้างอิง	Audit Items (รายการที่ตรวจสอบ)	Finding (สิ่งที่พบ)	Audit Result		
				C	Obs	NC
2.5.14		<p>สถานะสุขภาพ (หมวดโภชนาการ D)</p> <p>นอกเหนือจาก ISO / TS 22002-6 ข้อ 4.10.1 องค์กรต้องมีขั้นตอนเพื่อให้แน่ใจว่าสุขภาพของบุคลากรไม่ส่งผลเสียต่อการดำเนินการผลิตอาหารสัตว์</p> <p>ภายใต้ข้อ จำกัด ทางกฎหมายในประเทศที่ปฏิบัติงานพนักงานจะต้องได้รับการตรวจคัดกรองทางการแพทย์ก่อนที่จะทำงานในการสัมผัสกับอาหารวันแต่เอกสารอันตรายหรือการประเมินทางการแพทย์จะระบุเป็นอย่างอื่น การตรวจสุขภาพเพิ่มเติมหากได้รับอนุญาตจะต้องดำเนินการตามที่กำหนดและตามช่วงเวลาที่ต้องกำหนด</p>				
2.5.15		<p>ข้อกำหนดสำหรับองค์กรที่มีการรับรองหลายเว็บไซต์ (FOOD CHAIN CATEGORY A, E, FI & G)</p> <p>2.5.15.1 - หน้าที่ของส่วนกลาง</p> <p>a) ผู้บริหารของหน่วยงานกลางต้องมั่นใจว่ามีทรัพยากรเพียงพอและมีการกำหนดบทบาทความรับผิดชอบและข้อกำหนดไว้อย่างชัดเจนสำหรับฝ่ายบริหาร ผู้ตรวจสอบภายในบุคลากรด้านเทคนิคที่ตรวจสอบการตรวจสอบภายในและบุคลากรสำคัญอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องใน FSMS 2.5.15.2 - ข้อกำหนดการตรวจสอบภายใน</p> <p>a) ขั้นตอนและโปรแกรมการตรวจสอบภายในจะถูกกำหนดโดยหน่วยงานกลางซึ่งครอบคลุมระบบการจัดการหน้าที่ส่วนกลางและทุกพื้นที่ ผู้ตรวจสอบภายในจะต้องเป็นอิสระจากพื้นที่ที่ตรวจสอบและได้รับมอบหมายจากหน่วยงานกลางเพื่อให้แน่ใจว่ามีความเป็นกลางในระดับพื้นที่</p> <p>b) ระบบการจัดการการทำงานแบบรวมศูนย์และไซต์ทั้งหมดจะต้องได้รับการตรวจสอบอย่างน้อยทุกปีหรือบ่อยกว่านั้นโดยพิจารณาจากการประเมินความเสี่ยง</p> <p>c) ผู้ตรวจสอบภายในจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้เป็นอย่างน้อยและ CB จะประเมินทุกปีโดยเป็นส่วนหนึ่งของการตรวจสอบ:</p> <p>ประสบการณ์การทำงาน: ประสบการณ์ทำงานเต็มเวลา 2 ปีในอุตสาหกรรมอาหารรวมทั้งในองค์กรอย่างน้อย 1 ปี</p> <p>การศึกษา: สำเร็จการศึกษาระดับอุดมศึกษาหรือในกรณีที่ไม่ใช่หลักสูตรอย่างเป็นทางการมีประสบการณ์การทำงานอย่างน้อย 5 ปี ในด้านการผลิตอาหารหรือการผลิตการขนส่งและการเก็บรักษาการค้าปลีกการตรวจสอบหรือการบังคับใช้</p> <p>การฝึกอบรม:</p> <p>i. สำหรับการตรวจสอบภายใน FSSC 22000 ผู้ตรวจสอบหลักจะต้องสำเร็จหลักสูตร FSMS, QMS หรือ FSSC 22000 Lead Auditor เป็นเวลา 40 ชั่วโมง</p> <p>ii. ผู้ตรวจสอบอื่นในทีมตรวจสอบภายในจะต้องสำเร็จหลักสูตรผู้ตรวจสอบภายในเป็นเวลา 16 ชั่วโมงซึ่งครอบคลุมหลักการปฏิบัติและเทคนิคการตรวจสอบ การฝึกอบรมอาจจัดให้โดยผู้ตรวจสอบภายในที่มีคุณสมบัติเหมาะสมหรือผ่านผู้ให้บริการฝึกอบรมภายนอก</p> <p>iii. การฝึกอบรมโครงการ FSSC ครอบคลุมอย่างน้อย ISO 22000 โปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องตามข้อกำหนดทางเทคนิคสำหรับภาค (เช่น ISO / TS 22002-x; PAS-xyz) และข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC - ขั้นต่ำ 8 ชั่วโมง</p>				

Auditor Name (ชื่อผู้ตรวจสอบ) :

Audit Date (วันที่ตรวจสอบ):

Auditee Process (ขบวนการที่ถูกรวบรวม):

AUDIT CHECK SHEET

ใบตรวจสอบคุณภาพภายใน

C = Conformity (เป็นไปตามข้อกำหนด)

Obs = Observation (ต้องเฝ้าสังเกต)

NC = Non-Conformity (ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด)

ข้อกำหนดที่	เอกสารอ้างอิง	Audit Items (รายการที่ตรวจสอบ)	Finding (สิ่งที่พบ)	Audit Result		
				C	Obs	NC
2.5.15		<p>d) รายงานการตรวจสอบภายในจะต้องผ่านการตรวจสอบทางเทคนิคโดยหน่วยงานกลางรวมถึงการระบุถึงความไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่เป็นผลจากการตรวจสอบภายใน ผู้ตรวจสอบทางเทคนิคต้องเป็นกลางมีความสามารถในการตีความและใช้เอกสารเชิงบรรทัดฐานของ FSSC (อย่างน้อย ISO 22000, ISO / TS 22002-x ที่เกี่ยวข้องข้อกำหนดเพิ่มเติม PAS-xyz และ FSSC) และมีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการและระบบขององค์กร.</p> <p>e) ผู้ตรวจสอบภายในและผู้ตรวจสอบทางเทคนิคจะต้องอยู่ภายใต้การตรวจสอบและสอบเทียบผลการปฏิบัติงานประจำปี การดำเนินการติดตามผลใด ๆ ที่ระบุจะต้องได้รับการดำเนินการอย่างเหมาะสมในเวลาที่เหมาะสมและเหมาะสมโดยหน่วยงานกลาง</p>				

Equal Assurance (Thailand) Ltd.

(A member practice of Equal Assurance)

314/3 Bang Kradi25, Samae Dam, Bang Khun Thian, Bangkok 10150 Thailand. Tel. +66 63 187 9718 , Fax. +66 2004 2592

[Email \(Training\) : ega.training@equalassurancethai.com.](mailto:ega.training@equalassurancethai.com)

[Email \(Certification system\) : equalassurance.th@equalassurancethai.com](mailto:equalassurance.th@equalassurancethai.com)