



ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
เรื่อง แก้ไขมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส
การบริการส่งของแช่เย็น
(แก้ไขครั้งที่ ๑) พ.ศ. ๒๕๖๗

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส การบริการส่งของแช่เย็น มาตรฐาน
เลขที่ มอก.เอส 223-2566

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม จึงออกประกาศแก้ไขมาตรฐาน
อุตสาหกรรมเอส การบริการส่งของแช่เย็น มาตรฐานเลขที่ มอก.เอส 223-2566 ท้ายประกาศสำนักงานมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๖๖) ลงวันที่ ๑๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ดังต่อไปนี้

๑. ให้แก้ไขหมายเลขมาตรฐานเลขที่ “มอก.เอส 223-2566” เป็น “มอก.เอส 223-2567”
๒. ให้ยกเลิกความในข้อ 3.1.1

ทั้งนี้ ให้มีผลบังคับใช้นับแต่วันที่ประกาศ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗

นายวีรพงษ์ เอี่ยมเจริญชัย

รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
รักษาราชการแทนเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม



มาตรฐานอุตสาหกรรมเอส

THAI SMEs STANDARD

มอก. เอส 223-2566

การบริการส่งของแช่เย็น
CHILLED DELIVERY SERVICES

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 220.20

ISBN 978-616-595-086-2

มาตรฐานอุตสาหกรรมเอส
การบริการส่งของแช่เย็น

มอก. เอส 223-2566

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2430 6826

ปัจจุบัน วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) และกลุ่มธุรกิจเกิดใหม่ (start-up) ได้มีการทำธุรกิจ การให้บริการส่งของแช่เย็นเป็นจำนวนมาก ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริม พัฒนาผู้ประกอบการ และสร้างความน่าเชื่อถือ ต่อผู้บริโภค มาตรฐานนี้ใช้เป็นข้อกำหนดเกี่ยวกับระบบการจัดการคุณภาพการบริการ เพื่อใช้ในการรับรอง ผู้ประกอบการตามมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมและยกระดับการบริการประเภทนี้ให้มี คุณภาพที่ดีและสม่ำเสมอ จึงกำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส การบริการส่งของแช่เย็น ขึ้น

มาตรฐานอุตสาหกรรมเอสนี้ จัดทำขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง (หากเอกสารที่ใช้มีการปรับปรุง ให้ใช้ เอกสารปรับปรุงฉบับล่าสุด)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด ใน สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ประกาศกรมการขนส่งทางบก เรื่อง การรับรองมาตรฐานคุณภาพการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหารด้วย รถบรรทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ พ.ศ. 2562

ประกาศกรมการขนส่งทางบก เรื่อง การกำหนดและติดเครื่องหมายรับรองมาตรฐานคุณภาพการขนส่ง สินค้าเกษตรและอาหารด้วยรถบรรทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ พ.ศ. 2562

และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง



ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๖๖)

เรื่อง กำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส
การบริการส่งของแช่เย็น

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส การบริการส่งของแช่เย็น
มาตรฐานเลขที่ มอก. เอส 223-2566

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐาน
อุตสาหกรรมเอส การบริการส่งของแช่เย็น มาตรฐานเลขที่ มอก. เอส 223-2566 ดังมีรายละเอียดแนบท้าย
ประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันที่ประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

นายบรรจง สุกรีธา

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานอุตสาหกรรมเอส

การบริการส่งของแช่เย็น

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานอุตสาหกรรมเอสนี้ ครอบคลุมการบริการจัดส่งอาหารแช่เย็น เช่น อาหารสด เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักและผลไม้ นมสด ไอศกรีม โดยของแช่เย็นต้องถูกเก็บอยู่ในอุณหภูมิ และระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนการจัดส่งด้วยรถบรรทุกทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ โดยอาจมีการบริการบรรจุสินค้าให้ผู้รับบริการด้วยหรือไม่ก็ได้ และเป็นการจัดส่งในเขตพื้นที่ให้บริการของผู้ให้บริการภายในประเทศ
- 1.2 มาตรฐานอุตสาหกรรมเอสนี้ ไม่ครอบคลุมการขนส่งของแช่เย็นที่ไม่ใช่อาหาร วัคซีน ยา และเวชภัณฑ์ และไม่ครอบคลุมการบริการส่งของแช่แข็ง ตาม มอก. เอส 204 และการบริการจัดส่งอาหาร ตาม มอก. เอส 181

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานอุตสาหกรรมเอสนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 การแช่เย็น หมายถึง การเก็บรักษาอาหารไว้ในอุณหภูมิ 0 °C ถึง 10 °C เหมาะสำหรับการเก็บในช่วงระยะเวลาสั้น
- 2.2 ของแช่เย็น หมายถึง อาหารแช่เย็นที่ถูกแช่อยู่ในอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมก่อนการจัดส่ง คือ ระหว่าง 0 °C ถึง 10 °C องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 6 h และถูกบรรจุด้วยบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมก่อนการจัดส่งด้วยรถบรรทุกทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ
- 2.3 รถบรรทุกทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ หมายถึง รถที่ใช้ในการขนส่งที่ติดตั้งระบบทำความเย็นเพื่อควบคุมอุณหภูมิภายในตัวถังส่วนบรรทุกหรือห้องเย็นให้มีอุณหภูมิเหมาะสมตามที่กำหนด
- 2.4 การบริการส่งของแช่เย็น หมายถึง ธุรกิจการให้บริการส่งของแช่เย็น โดยใช้รถบรรทุกทุกแบบควบคุมอุณหภูมิในการจัดส่งสินค้า โดยอาจมีการบริการบรรจุสินค้าให้ผู้รับบริการด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อให้เป็นไปตามความต้องการของผู้รับบริการ
- 2.5 ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ประกอบการให้บริการส่งของแช่เย็น

3. ข้อกำหนดคุณภาพการให้บริการ

- 3.1 ข้อกำหนดทั่วไป
 - 3.1.1 ผู้ประกอบการต้อง
 - 3.1.1.1 เป็นบุคคลหรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนในประเทศไทยที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองให้ประกอบการธุรกิจส่งของแช่เย็นหรือที่เกี่ยวข้อง
 - 3.1.1.2 กำหนดขอบข่ายการให้บริการ จัดทำระบบ การจัดการคุณภาพให้เหมาะสมกับสถานที่ตั้ง ขนาด ลักษณะ และสิ่งอำนวยความสะดวก
 - 3.1.1.3 จัดทำระบบการจัดการคุณภาพ นำไปปฏิบัติ รักษาไว้ และปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานอุตสาหกรรมเอสนี้ และต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

- 3.1.4 จัดให้มีผังกระบวนการครอบคลุมทุกการให้บริการ
- 3.1.5 มีเอกสารและข้อมูลที่จำเป็นในการสนับสนุนการดำเนินการให้บริการ และรักษาข้อมูลที่จำเป็นเพื่อความมั่นใจว่าการบริการเป็นไปตามกระบวนการที่กำหนด
- 3.2 เจ้าของกิจการหรือผู้บริหาร
 - 3.2.1 มีความเป็นผู้นำและมีความมุ่งมั่นต่อคุณภาพของงานบริการ ต่อกฎหมายระเบียบปฏิบัติของหน่วยงานราชการ และมีการสื่อสารภายในองค์กรให้เป็นที่เข้าใจ
 - (1) รับผิดชอบต่อระบบการจัดการคุณภาพ
 - (2) กำหนดนโยบายคุณภาพเป็นเอกสาร ที่แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นต่อการให้บริการ ต่อข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง มีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และสื่อสารให้เป็นที่เข้าใจ และนำไปใช้ภายในองค์กร เช่น มุ่งเน้นกระบวนการการขนส่งสินค้าที่มีประสิทธิภาพ เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้ได้รับสินค้าตรงเวลาในสภาพสมบูรณ์ หรือไม่เสื่อมสภาพ
 - 3.2.2 ให้ความสำคัญกับผู้รับบริการ โดยการทำความเข้าใจและตอบสนองต่อความต้องการของผู้รับบริการ
 - (1) ทำความเข้าใจ ตอบสนองความต้องการ และข้อกำหนดของลูกค้า โดยไม่ขัดกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
 - (2) พิจารณาและกำหนดความสามารถในการสร้างความพึงพอใจของลูกค้า และให้ความสำคัญต่อการรักษาความพึงพอใจของลูกค้า เช่น คุณภาพของการให้บริการ การบริการที่รวดเร็ว
 - (3) มีการสนับสนุนการให้ความสำคัญแก่ลูกค้าทั่วทั้งองค์กร
 - 3.2.3 บทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
กรณีเป็นนิติบุคคล ต้องมีการจัดทำผังองค์กร มีการมอบหมายงาน หน้าที่ต่าง ๆ และสื่อสารภายในองค์กรให้เป็นที่เข้าใจ
- 3.3 การบริหารทรัพยากร
 - 3.3.1 ทรัพยากรบุคคล
ผู้ประกอบการต้อง
 - (1) จัดให้มีบุคลากรเพียงพอในการให้บริการ
 - (2) กำหนดความสามารถที่จำเป็นและข้อควรปฏิบัติของบุคลากรที่ให้บริการ กำหนดหัวข้อการอบรม หรือ ประสิทธิภาพที่เหมาะสม และเก็บหลักฐานไว้ เช่น หากเป็นพนักงานขับรถส่งของแช่เย็นต้องมีใบอนุญาตขับรถตามกฎหมายที่กำหนด บุคลากรทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพและโรคต้องห้าม
 - (3) ฝึกอบรมให้บุคลากรมีความสามารถตามที่กำหนด และประเมินผลของการดำเนินการนั้น กรณีที่มีใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้องสามารถนำมาแสดงแทนการฝึกอบรมและประเมินผลได้
 - (4) เก็บประวัติและบันทึกการฝึกอบรมไว้เป็นหลักฐานตลอดอายุการทำงาน

3.3.2 โครงสร้างพื้นฐาน

ผู้ประกอบการต้องจัดให้มี และรักษาโครงสร้างพื้นฐานเพื่อการบริการ ดังนี้

- (1) ต้องจัดให้มีพื้นที่ให้บริการ แยกเป็นสัดส่วนชัดเจน มีพื้นที่ติดต่อสำหรับลูกค้าที่สะอาดเพียงพอ และมีสิ่งอำนวยความสะดวกตามความเหมาะสม ในกรณีที่มีการดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับลูกค้า หรือลูกค้านำสินค้ามาส่ง ณ จุดให้บริการหรือที่สถานประกอบการ
- (2) ต้องจัดให้มียานพาหนะ เครื่องมือ อุปกรณ์ที่จำเป็นอย่างเพียงพอเหมาะสม เช่น มีรถบรรทุกควบคุมอุณหภูมิหรือรถห้องเย็นและอุปกรณ์ภายในที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยต่อสินค้าและผู้บริโภค มีการติดตั้งอุปกรณ์ตรวจวัดและบันทึกอุณหภูมิที่มีความเหมาะสม มีเครื่องชั่งน้ำหนักสินค้าที่ได้มาตรฐาน มีสายวัดขนาดกล่องบรรจุภัณฑ์ และกรณีมีบริการบรรจุสินค้าให้ผู้รับบริการควรใช้บรรจุภัณฑ์ควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม แข็งแรง สะอาด และปลอดภัย
- (3) ในกรณีที่ต้องใช้อุปกรณ์วัดเพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นในความถูกต้องของผลลัพธ์ต่าง ๆ ตามข้อกำหนดของลูกค้า และข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้อง อุปกรณ์วัดต้องได้รับการสอบเทียบ หรือทวนสอบ หรือทั้งสองอย่างตามช่วงเวลาที่กำหนด หรือก่อนการใช้งานตามมาตรฐานที่อ้างอิงได้ในระดับสากล หรือระดับชาติ ได้รับการชี้บ่งสถานะความพร้อมใช้งาน และได้รับการป้องกันการปรับแต่ง ความเสียหาย หรือเสื่อมสภาพ
- (4) จัดให้มีช่องทางการติดต่อการให้บริการที่จำเป็นสำหรับลูกค้า เช่น เบอร์โทรศัพท์ แอปพลิเคชัน หรือเว็บไซต์สำหรับติดตามสถานะการจัดส่งสินค้า
- (5) จัดให้มีถุงมืออนามัยเพื่อหยิบจับสินค้า และสเปรย์แอลกอฮอล์ สำหรับทำความสะอาดมือก่อนหยิบจับสิ่งของทุกครั้ง
- (6) จัดให้มีชุดเครื่องแบบพนักงานที่ผ่านการซักฆ่าเชื้อ และอาจมีป้ายแสดงชื่อพนักงานผู้ให้บริการ

3.3.3 สภาพแวดล้อมสำหรับดำเนินการ

ผู้ประกอบการต้องพิจารณา จัดสรร ควบคุม และรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็นต่อการบริการเพื่อความสอดคล้องต่อข้อกำหนดของการบริการ เช่น มีการควบคุมอุณหภูมิของสินค้าระหว่างขนส่งจนถึงลูกค้าตามข้อกำหนด โดยการติดตั้งอุปกรณ์การวัดอุณหภูมิที่สามารถอ่านค่าอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอกเพื่อรักษาความเย็นให้คงที่ โครงสร้างภายในห้องเย็นต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ประตูและขอบยางสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดวางสินค้าอย่างเป็นระเบียบ

3.4 ขั้นตอนการบริการ

3.4.1 การวางแผนการบริการและการควบคุม

ผู้ประกอบการต้องวางแผน นำไปปฏิบัติ และควบคุมกิจกรรมต่าง ๆ ที่จำเป็น เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในการส่งมอบการบริการโดย

- (1) พิจารณาจัดทำข้อกำหนดของการบริการของผู้ประกอบการ และ/หรือข้อกำหนดของการบริการของลูกค้า เช่น ระยะเวลาการส่งสินค้า ระยะเวลาทางการส่งสินค้า มีแผนการบำรุงรักษาเครื่องทำความเย็น อุปกรณ์ตรวจวัดและบันทึกผลอุณหภูมิให้มีความเหมาะสม

(2) กำหนดเกณฑ์การยอมรับบริการ และควบคุมกิจกรรมในการบริการให้เป็นไปตามเกณฑ์

3.4.2 กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับลูกค้า

ผู้ประกอบการต้อง

3.4.2.1 กำหนดข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการบริการ ได้แก่

- (1) ข้อกำหนดเฉพาะตามของลูกค้ากำหนด เช่น สถานที่ส่งมอบหรือจัดส่งสินค้า การขอรับบริการจัดส่งเร่งด่วน
- (2) ข้อกำหนดต่าง ๆ ในการส่งมอบและหลังการส่งมอบ ตามสัญญาการบริการส่งของของแช่เย็น เช่น การรับประกันสินค้าเสียหาย การคืนเงิน การบริการหลังการขาย
- (3) ข้อกำหนดพิเศษสำหรับการดำเนินการกรณีฉุกเฉิน เช่น การประสบอุบัติเหตุในระหว่างขนส่ง

3.4.2.2 การสื่อสารกับลูกค้า

กำหนดและสื่อสารกับลูกค้า เกี่ยวกับ

- (1) ข้อมูลเกี่ยวกับการบริการ อัตราค่าบริการ ระยะเวลาการจัดส่ง โดยประกาศไว้ชัดเจนและต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบก่อนดำเนินการ
- (2) ข้อเสนอ สัญญาหรือคำสั่งซื้อ รวมถึงการแก้ไขใด ๆ
- (3) ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการทรัพย์สินของลูกค้า
- (4) ข้อมูลที่สามารถสอบกลับได้ รวมถึงคำร้องเรียนจากลูกค้า เช่น ใบเสร็จรับเงิน ข้อร้องเรียนจากลูกค้า

3.4.2.3 การทบทวนข้อตกลงกับลูกค้า

ทบทวนคำขอบริการของลูกค้า โดยอาจทำเป็นเอกสาร เช่น แบบขอรับบริการ หากมีข้อกำหนดที่เปลี่ยนแปลง ต้องมั่นใจว่าคำขอบริการได้รับการดำเนินการแก้ไข และเป็นที่ยอมรับทั้ง 2 ฝ่ายแล้ว ในกรณีที่ลูกค้าไม่มีเอกสารระบุข้อกำหนดการบริการ ต้องจัดทำเอกสารยืนยันข้อกำหนดเหล่านี้ก่อนการตกลงกับลูกค้า เช่น การยกเลิกคำขอรับบริการ การขอเปลี่ยนแปลงสถานที่ส่งมอบหรือจัดส่งสินค้า ใบเสร็จรับเงิน หรือข้อร้องเรียน

3.5 การจัดซื้อ

ผู้ประกอบการต้อง

- (1) มีกระบวนการจัดซื้อวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือการใช้บริการภายนอก ที่ทำให้มั่นใจว่าการให้บริการดำเนินการไปได้ด้วยความถูกต้องตรงตามข้อกำหนด หรือข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องที่ระบุในการจัดซื้อ เช่น รถบรรทุกควบคุมอุณหภูมิหรือรถห้องเย็น กล้องบรรจุภัณฑ์ เครื่องชั่งน้ำหนักสินค้า และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในการส่งของแช่เย็น
- (2) ทวนสอบผลิตภัณฑ์หรือบริการที่จัดซื้อ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์หรือบริการที่สั่งซื้อเป็นไปตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ที่สั่งซื้อ ซึ่งต้องมีปริมาณเพียงพอในการให้บริการ มีประสิทธิภาพ และมีการจัดเก็บที่เหมาะสม เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพ และมีความปลอดภัย

3.6 ข้อกำหนดของการบริการ

ผู้ประกอบการต้อง

3.6.1 การควบคุมการให้บริการ

- (1) จัดให้มีคู่มือการปฏิบัติงานตามความเหมาะสมในแต่ละขั้นตอนการบริการ
- (2) ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม ถูกต้อง ในการควบคุมการให้บริการตามข้อกำหนดของลูกค้า กฎหมายและข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น มีการติดตั้งและตรวจสอบสภาพความพร้อมของอุปกรณ์ตรวจวัดและบันทึกอุณหภูมิที่มีความเหมาะสมในการรักษาอุณหภูมิภายในตู้ห้องเย็นของรถบรรทุกควบคุมอุณหภูมิตามที่กำหนด เครื่องซึ่งมีความเหมาะสม รวมทั้งกล่องบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสม แข็งแรง และปลอดภัย
- (3) มีการตรวจสอบการบริการตามแผนที่กำหนดไว้ หรือการตรวจสอบการบริการภายหลังการส่งมอบ พร้อมทั้งจัดเก็บประวัติของผู้ใช้บริการ
- (4) มีวิธีการให้ลูกค้าสามารถตรวจสอบสถานะการจัดส่งสินค้าจากต้นทางไปยังปลายทางได้

3.6.2 การชี้บ่งและสอบกลับได้

ชี้บ่งสถานะของการบริการที่เหมาะสมทุกขั้นตอนของการบริการ และสามารถสอบกลับได้

3.6.3 การยอมรับการส่งมอบการบริการ

ทวนสอบการบริการให้เป็นไปตามข้อกำหนดในขั้นตอนที่เหมาะสมตามแผนที่กำหนดไว้ หากไม่เป็นไปตามข้อกำหนดต้องไม่ส่งมอบการบริการให้แก่ลูกค้า ยกเว้นจะได้รับการอนุมัติจากลูกค้าหรือผู้มีอำนาจ และต้องเก็บเอกสารข้อมูลที่แสดงถึงการยอมรับการบริการ

- (1) มีหลักฐานของความสอดคล้องตามเกณฑ์ที่ยอมรับ
- (2) สอบกลับได้ถึงผู้มีอำนาจยอมรับ

3.7 ทรัพย์สินของลูกค้า

ผู้ประกอบการต้องดำเนินการดูแลทรัพย์สินของลูกค้าในระหว่างกระบวนการให้บริการจนถึงการส่งมอบให้กับลูกค้า หากทรัพย์สินของลูกค้าชำรุด เสียหาย สูญหายหรือถูกทำลาย ต้องรายงานให้ลูกค้าทราบ และเก็บรักษาบันทึกไว้

3.8 การควบคุมผลการบริการที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดและการปฏิบัติการแก้ไข

ผู้ประกอบการต้อง

3.8.1 มั่นใจว่าผลของการบริการที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดได้รับการชี้บ่งและควบคุม เพื่อป้องกันการส่งมอบโดยไม่ตั้งใจ โดยต้องจัดการกับผลที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้

- (1) แก้ไข ให้เป็นไปตามข้อกำหนดและข้อตกลงกับลูกค้า รวมถึงสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น ชดเชยค่าเสียหายที่อาจเกิดขึ้นระหว่างจัดส่ง จัดส่งสินค้าไม่ตรงตามระยะเวลาที่กำหนดตามข้อตกลงการให้บริการ
- (2) ระวัง หรือชะลอการส่งมอบบริการ
- (3) แจ้งให้ลูกค้าทราบเพื่อยอมรับตามผลที่พบ
- (4) กำหนดอำนาจในการยอมรับภายใต้เงื่อนไข

3.8.2 การกำจัดสาเหตุของสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดซ้ำโดย

- (1) ทบทวนและวิเคราะห์สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่พบ
- (2) พิจารณาส่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ใกล้เคียงหรือมีโอกาสเกิดขึ้น

3.8.3 เก็บเอกสารข้อมูลดังต่อไปนี้

- (1) ลักษณะของสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- (2) การดำเนินการกับผลที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- (3) การยอมรับอย่างมีเงื่อนไข
- (4) ผู้มีอำนาจในการจัดการสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด

3.9 ความพึงพอใจของลูกค้า

ผู้ประกอบการ ต้องสำรวจความพึงพอใจของลูกค้าเพื่อทราบความต้องการและความคาดหวัง และนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการประเมินระดับความพึงพอใจของลูกค้า แล้วนำมาวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงการให้บริการ

3.10 การร้องเรียนของลูกค้า

ผู้ประกอบการ ต้องจัดให้มีช่องทางในการรับข้อร้องเรียนของลูกค้า เช่น กล่องรับข้อร้องเรียน ทางโทรศัพท์ ทางสื่อออนไลน์ และมีการดำเนินการกับข้อร้องเรียนนั้นอย่างเหมาะสม

3.11 การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

ผู้ประกอบการ ต้องนำข้อมูลจากผลการทวนสอบการบริการ ผลลัพธ์จากการควบคุมสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ผลการประเมินความพึงพอใจของลูกค้า และข้อร้องเรียนของลูกค้า โดยนำมาพิจารณาความจำเป็นหรือโอกาสเพื่อใช้เป็นส่วนหนึ่งของการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

3.12 การควบคุมเอกสารและข้อมูล

เอกสารและข้อมูลที่ดำเนินการตามข้อกำหนดของระบบจัดการคุณภาพตามมาตรฐานอุตสาหกรรมเอสฉบับนี้ ต้อง

- (1) มีเพียงพอและเหมาะสมในการใช้งานตามความจำเป็นในแต่ละกระบวนการและขั้นตอน
 - (2) ได้รับการป้องกันอย่างเหมาะสม เช่น เสี่ยงต่อการถูกเปิดเผย นำไปใช้อย่างไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วน
 - (3) ได้รับการควบคุมและปรับปรุงให้ทันสมัย
-