

- ร่าง -

มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ

กิจการคลังสินค้า กิจการไซโลและกิจการห้องเย็น

เล่ม 4 ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับกิจการห้องเย็น

1. ขอบข่าย

มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ ระบุข้อกำหนดเฉพาะกิจการห้องเย็น ที่ให้บริการรับฝากสินค้าแก่ลูกค้า

2. บทนิยาม

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจการคลังสินค้า กิจการไซโลและกิจการห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

3. ระบบการจัดการ

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจการคลังสินค้า กิจการไซโลและกิจการห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

4. การจัดการทรัพยากร

4.1 ทั่วไป

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจการคลังสินค้า กิจการไซโลและกิจการห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

4.2 ทรัพยากรบุคคล

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจการคลังสินค้า กิจการไซโลและกิจการห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

หมายเหตุ หากองค์กรเป็นห้องเย็นสำหรับเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บุคลากรขององค์กรควรปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกำหนดคุณลักษณะห้องเย็นรับฝากของกรมประมง

4.3 โครงสร้างพื้นฐาน

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจการคลังสินค้า กิจการไซโลและกิจการห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

โครงสร้างพื้นฐานที่กิจการคลังสินค้าต้องมี (ตามความจำเป็น) มีดังนี้

4.3.1 สถานประกอบการ อาคาร ห้อง พื้นที่ปฏิบัติงาน

4.3.1.1 สำนักงาน ต้องมีอย่างน้อยดังนี้

(1) อาคารที่เป็นที่ตั้งสำนักงาน

- (2) อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงาน
- (3) ป้ายชื่อ
- 4.3.1.2 อาคารห้องเย็น
- 4.3.1.3 พื้นที่สำหรับขนถ่ายสินค้า
- 4.3.1.4 ห้องแช่เยือกแข็ง
- 4.1.1.5 พื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาดสินค้า
- 4.3.1.6 อื่น ๆ (ถ้ามี)
- 4.3.2 เครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้อง
 - 4.3.2.1 อุปกรณ์จัดเก็บและการเคลื่อนย้ายสินค้าของห้องเย็น
 - 4.3.2.2 อุปกรณ์เฝ้าติดตามและเครื่องมือวัด (ดูข้อ 6.4)
 - 4.3.2.3 ระบบแสงสว่าง
 - 4.3.2.4 ระบบสำรองไฟฟ้า
 - 4.3.2.5 ระบบป้องกันและกำจัดแมลง และสัตว์รบกวน
 - 4.3.2.6 ระบบการสุขาภิบาล (เช่น ระบบน้ำใช้ การระบายน้ำ การระบายอากาศ และการกำจัดขยะ ห้องสุขา)
 - 4.3.2.7 อุปกรณ์ทำความสะอาด
 - 4.3.2.8 อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล
 - 4.3.2.9 อุปกรณ์ที่ใช้ในภาวะฉุกเฉิน (เช่น ถังดับเพลิง)
 - 4.3.2.10 อื่น ๆ (ถ้ามี)
- 4.3.3 บริการสนับสนุน
 - 4.3.3.1 รถขนส่ง
 - 4.3.3.2 การสื่อสารและระบบสารสนเทศ
 - 4.3.3.3 อื่น ๆ (ถ้ามี)

โดยลักษณะและคุณลักษณะเฉพาะของโครงสร้างพื้นฐานดังกล่าวข้างต้น ต้องเหมาะสมกับสินค้าที่นำมาเก็บรักษา

5. การควบคุมกระบวนการ

5.1 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการบริการ

5.1.1 ข้อกำหนดที่ต้องระบุ

- 5.1.1.1 องค์กรต้องทบทวนข้อตกลงกับลูกค้าให้ชัดเจนและต้องระบุรายละเอียดของลูกค้าในใบรับของคลังสินค้าแก่ผู้นำสินค้ามาฝากเก็บในห้องเย็นทุกครั้งเมื่อได้รับสินค้า และส่งมอบใบประทวนสินค้าเมื่อมีผู้นำสินค้ามาฝากร้องขอ โดยใบรับของคลังสินค้าและประทวนสินค้าต้องมีเลขลำดับตรงกับในต้นขั้วและมีลายมือชื่อของนายคลังสินค้าหรือผู้ประกอบกิจการ

รายการสิ่งที่จะต้องระบุในใบรับของคลังสินค้าและประทวนสินค้า ให้ดูใน ภาคผนวก ก.

นอกจากนั้น องค์กรต้องจัดทำรายการดังต่อไปนี้เป็นเอกสาร

(1) วิธีปฏิบัติในการเก็บรักษาสินค้าในห้องเย็น

(2) ความรับผิดชอบของนายคลังสินค้าตามสัญญาเก็บของในห้องเย็น

หมายเหตุ ลูกค้านำสินค้าที่มีสภาพอันก่อให้เกิดอันตรายได้ (ไวไฟ มีพิษ หรืออาจเกิดระเบิด ฯลฯ) หรือข้อกำหนดพิเศษอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเก็บรักษาสินค้า ลูกค้านำต้องแจ้งต่อองค์กรและมีการชี้แจงอย่างชัดเจน

5.1.1.2 องค์กรต้องยกเลิกใบรับของคลังสินค้าหรือประทวนสินค้าเดิมก่อนออกไปรับของคลังสินค้าหรือประทวนสินค้าใหม่ทั้งหมด หรือบางส่วน

5.1.2 ข้อกำหนดที่ไม่ได้ระบุ แต่จำเป็นสำหรับการบริการ

5.1.2.1 การจัดทำระบบควบคุมสินค้า

องค์กรต้องจัดทำระบบในการควบคุมสินค้าตั้งแต่รับสินค้าจากลูกค้าจนถึงลูกค้ามารับคืนสินค้า

5.1.2.2 การทำความสะอาดสินค้า

องค์กรต้องทำความสะอาดสินค้าก่อนแช่เยือกแข็งตามความเหมาะสม

5.1.2.3 การควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น และการถ่ายเทอากาศภายในห้องเย็น

องค์กรต้องควบคุมและเฝ้าติดตามอุณหภูมิ ความชื้นและการถ่ายเทอากาศในห้องเย็นให้เหมาะสมกับประเภทของสินค้าที่ลูกค้านำมาเก็บรักษาตามช่วงเวลาที่กำหนด

5.1.2.4 การควบคุมและป้องกันสัตว์รบกวน

องค์กรต้องกำหนดขั้นตอนการป้องกันและกำจัดแมลง และสัตว์รบกวน เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายแก่สินค้า

5.1.2.5 การป้องกันการปนเปื้อน

องค์กรต้องมั่นใจว่าไม่เกิดการปนเปื้อนตลอดกระบวนการบริการ

5.1.3 ข้อกำหนด กฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

องค์กรต้องมั่นใจได้ว่าจะสามารถปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ ประกาศ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการคลังสินค้า ตลอดจนมีการติดตาม และทบทวนความสอดคล้องของการดำเนินการเมื่อมีการออกใหม่หรือเปลี่ยนแปลงกฎหมาย ระเบียบ ประกาศ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการห้องเย็น

5.1.4 ข้อกำหนดเพิ่มเติมที่กำหนดโดยองค์กร

องค์กรต้อง

5.1.4.1 ยอมให้ลูกค้า ผู้รับโอนสินค้า ผู้รับจำหน่ายสินค้า และพนักงานเจ้าหน้าที่ เข้าตรวจสอบการเก็บรักษาสินค้าในห้องเย็น และจัดให้มีการตรวจสอบสินค้าทั้งหมดที่เก็บไว้ในห้องเย็น และอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และต้องแจ้งวันทำการตรวจสอบเป็นหนังสือให้แก่ลูกค้า

5.1.4.2 พิจารณาข้อกำหนดอื่น ๆ ที่จำเป็นต่อการบริการเก็บรักษาสินค้าในห้องเย็น

5.2 การควบคุมการบริการ สุขลักษณะและความปลอดภัย

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจกรรมคลังสินค้า กิจกรรมไซโล และกิจกรรมห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป รวมทั้งองค์ประกอบต้องวางแผนและดำเนินการบริการภายใต้สภาวะควบคุม เพื่อสามารถบรรลุตามข้อกำหนดดังที่ระบุในข้อ 5.1

5.2.1 การควบคุมสุขลักษณะ

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจกรรมคลังสินค้า กิจกรรมไซโลและ กิจกรรมห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

5.2.2 ความปลอดภัย

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจกรรมคลังสินค้า กิจกรรมไซโลและ กิจกรรมห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

5.2.2.1 การเตือนอันตราย

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจกรรมคลังสินค้า กิจกรรมไซโล และกิจกรรมห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

- หมายเหตุ
- 1 องค์กรอาจใช้คู่มือมาตรฐานวิธีการตรวจสอบโรงงานห้องเย็น (ประเภทหรือชนิดโรงงานลำดับที่ 92) กรมโรงงานอุตสาหกรรม 2559 เป็นแนวทางในการชี้บ่งอันตรายหรือแนวโน้มที่จะเกิดอันตรายด้านความปลอดภัย
 - 2 องค์กรอาจใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP) เป็นแนวทางในการชี้บ่งอันตราย หรือแนวโน้มที่จะเกิดอันตรายด้านสุขลักษณะ

5.3 การรักษาสินค้าของลูกค้า

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจกรรมคลังสินค้า กิจกรรมไซโลและ กิจกรรมห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

องค์กรต้องกำหนดวิธีการ และกระบวนการจัดเก็บที่เหมาะสมกับสินค้าที่จัดเก็บที่ไม่ส่งผลกระทบต่อ การเสื่อมสภาพ ลดคุณค่า หรือผลกระทบอื่น ๆ ที่มีส่งผลให้คุณภาพลดลงในตัวสินค้าที่รับฝาก โดยองค์กรต้อง

- 5.3.1 ชีบ่งหรือทำเครื่องหมายสินค้ารวมทั้งจำนวนสินค้าของลูกค้าแต่ละราย เพื่อให้มั่นใจว่าไม่มีการปะปนกับสินค้าของลูกค้ารายอื่นหรือเกิดการปนเปื้อน
- 5.3.2 กำหนดวิธีบรรจุและใช้ภาชนะบรรจุ หรือบรรจุภัณฑ์ที่ทำด้วยวัสดุที่เหมาะสมในการเก็บรักษาสินค้านั้น
- 5.3.3 ตัดฉลากหรือใช้ระบบสารสนเทศอื่น ๆ เพื่ออำนวยความสะดวกหรือการสอบกลับ
- 5.3.4 ใช้อุปกรณ์เคลื่อนย้ายหรือจัดเก็บสินค้าที่เหมาะสม
- 5.3.5 ตรวจสอบจำนวนและชนิดของสินค้าที่รับเข้าหรือจ่ายออกในแต่ละครั้งให้ถูกต้อง
- 5.3.6 หากสินค้ามีการสูญหายหรือเสียหายต้องสอบสวนหาสาเหตุ
- 5.3.7 บันทึกการจัดเก็บสินค้าตลอดทั้งกระบวนการ

5.4 การควบคุมเครื่องมือไฟฟ้าติดตามและการวัด

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจกรรมคลังสินค้า กิจกรรมไซโลและ
กิจกรรมห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

รายการเครื่องมือวัดที่องค์กรต้องพิจารณา มีดังนี้

- 5.4.1 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ควบคุมสินค้า (เช่น ระบบสารสนเทศการเก็บข้อมูลลูกค้า ระบบการซึบสินค้า เป็นต้น)
 - 5.4.2 เครื่องมือตรวจสอบปริมาณและคุณภาพมาตรฐานสินค้า
 - 5.4.3 อุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิในห้องเย็น
 - 5.4.4 อุปกรณ์ควบคุมความชื้นในห้องเย็น
 - 5.4.5 อื่น ๆ (หากจำเป็น)
- #### 5.5 การจัดซื้อ

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจกรรมคลังสินค้า กิจกรรมไซโลและ
กิจกรรมห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป

7. การวัด การวิเคราะห์และการปรับปรุง

รายละเอียดให้เป็นไปตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ กิจกรรมคลังสินค้า กิจกรรมไซโลและ
กิจกรรมห้องเย็น เล่ม 1 ระบบการจัดการทั่วไป