



การสร้างวัฒนธรรม ความปลอดภัยของ อาหารในองค์กร

(Food Safety Culture:
PAS 320)

BSI Thailand



วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารคืออะไร?

วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารคือ 'ค่านิยมร่วม ความเชื่อและบรรทัดฐานที่ใช้ร่วมกันซึ่งส่งผลต่อกรอบความคิดและพฤติกรรมต่อความปลอดภัยของอาหารภายในและทั่วทั้งองค์กร'

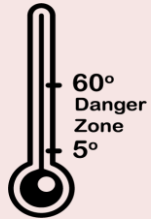
มาตรฐานด้านความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารขึ้นอยู่กับวิธีที่ผู้คนคิดและดำเนินการเกี่ยวกับการรักษาอาหารให้ปลอดภัย



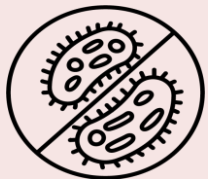
ความปลอดภัยของอาหารส่งผลกระทบต่อเราทุกคน



ประมาณ 600 ล้านคน หรือเกือบ 1 ใน 10 ของโลก ที่ล้มป่วยหลังจากรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อน และมีผู้เสียชีวิต 420,000 รายทุกปี



ผู้เสียชีวิตกว่า 125,000 รายเป็นเด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี



อาหารที่ไม่ปลอดภัยซึ่งประกอบด้วยแบคทีเรีย ไวรัส ปรสิต หรือสารเคมีที่เป็นอันตราย ก่อให้เกิดโรคมามากกว่า 200 โรค ตั้งแต่อาการท้องร่วงไปจนถึงมะเร็ง



สารก่อภูมิแพ้ในอาหารยังก่อให้เกิดเหตุการณ์ต่าง ๆ มากมายและมีการเรียกคืนทุกปี

ทุกองค์กรมีวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร





PAS 320:2023 Developing and sustaining a mature food safety culture – Guide

PAS นี้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการพัฒนา รักษา และปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารภายในองค์กรอย่างต่อเนื่อง

PAS 320 ให้กรอบสำหรับ:

- เข้าใจพื้นฐานของวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหาร
- การสร้างธรรมาภิบาลของวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหาร
- ทำความเข้าใจระดับวุฒิภาวะของวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กร
- การออกแบบแผนการเปลี่ยนแปลงเชิงกลยุทธ์เพื่อให้บรรลุถึงวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารที่ต้องการ
- เตรียมหน้าที่หลักสู่วัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารที่ต้องการ
- ผังแผนการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารลงใน FSMS ที่มีอยู่
- การประเมินประสิทธิภาพของวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กร และ
- ปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กรอย่างต่อเนื่อง

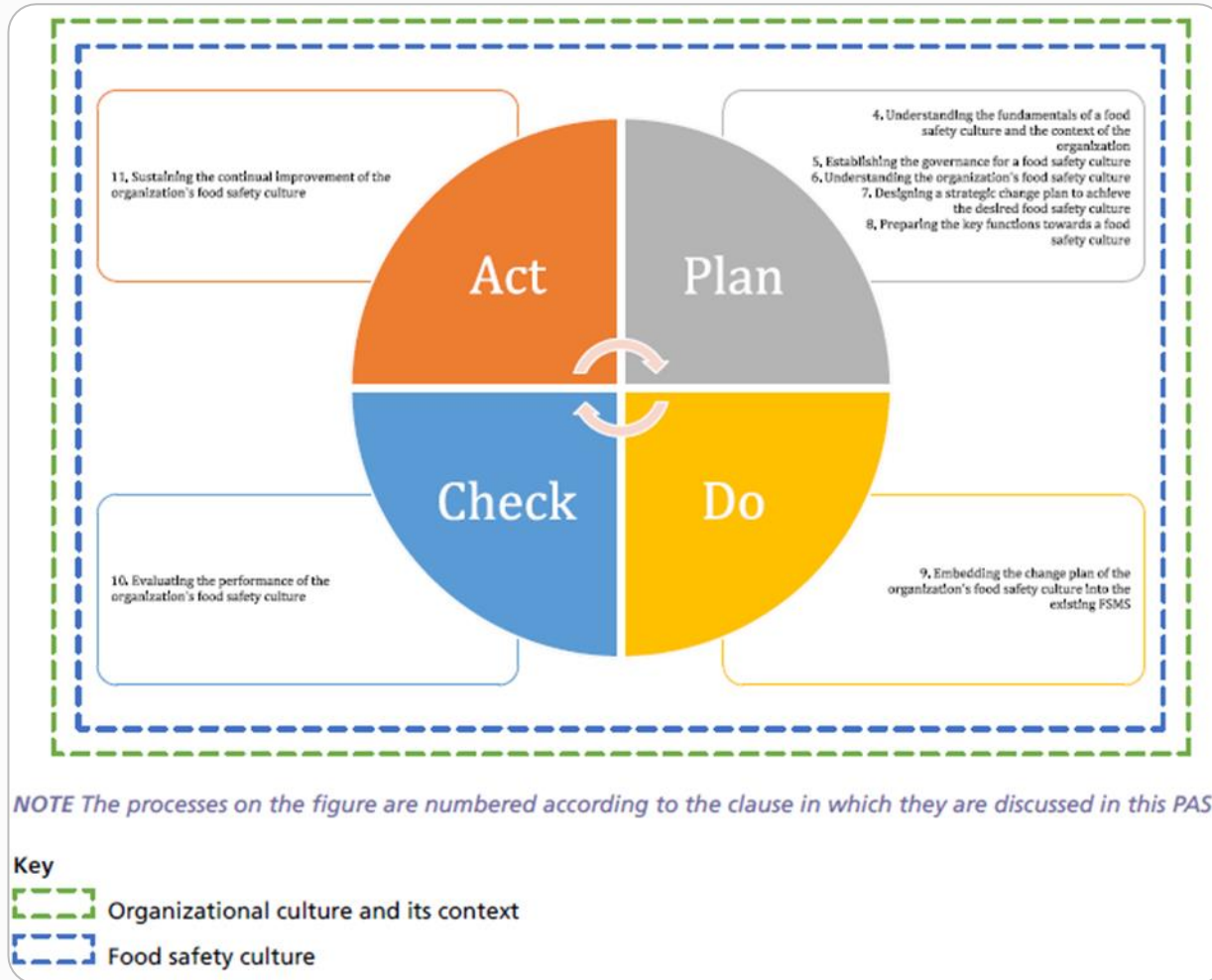
PAS 320:2023

Developing and sustaining a mature food safety culture – Guide



bsi.

กระบวนการ Plan-Do-Check-Action (PDCA)



PAS 320 จัดเตรียมกรอบการทำงานโดย
ใช้ระเบียบวิธีและกระบวนการ **Plan-
Do-Check-Action (PDCA)** เพื่อ
สนับสนุนองค์กรต่างๆ ในการพัฒนา
เติบโต และรักษาไว้ซึ่งการปรับปรุง
วัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารของ
ตนเองอย่างต่อเนื่อง

ข้อกำหนดของ PAS 320

ข้อ 4

- บริบทขององค์กร

ข้อ 5

- การกำกับดูแลวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร

ข้อ 6

- วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารขององค์กร

ข้อ 7

- แผนการเปลี่ยนแปลงเชิงกลยุทธ์

ข้อ 8

- หน้าที่ที่สำคัญต่อวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร

ข้อ 9

- การปลูกฝังการเปลี่ยนแปลง

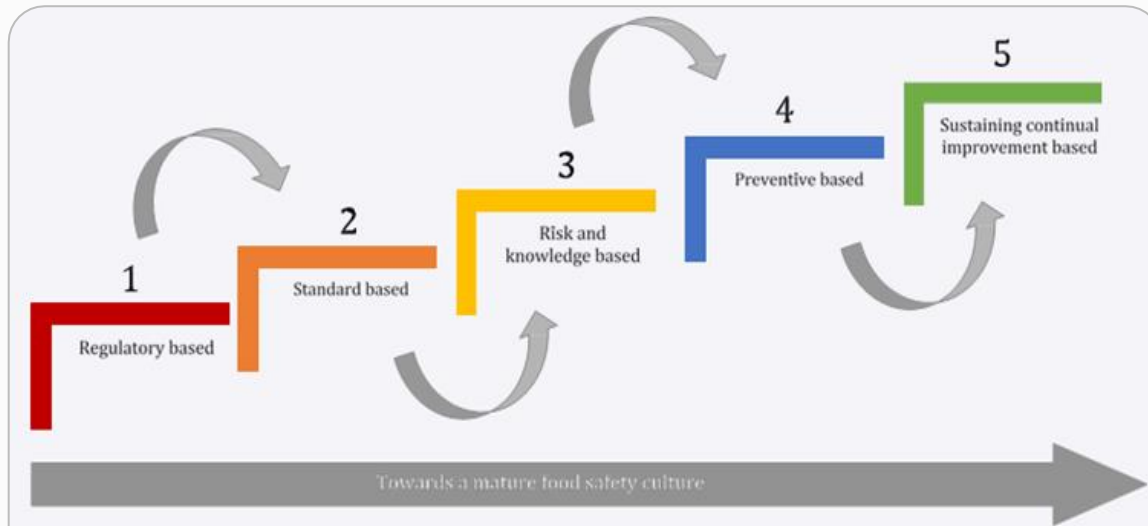
ข้อ 10

- การประเมินสมรรถนะ

ข้อ 11

- การปรับปรุงอย่างต่อเนื่องอย่างยั่งยืน

ตัวอย่าง

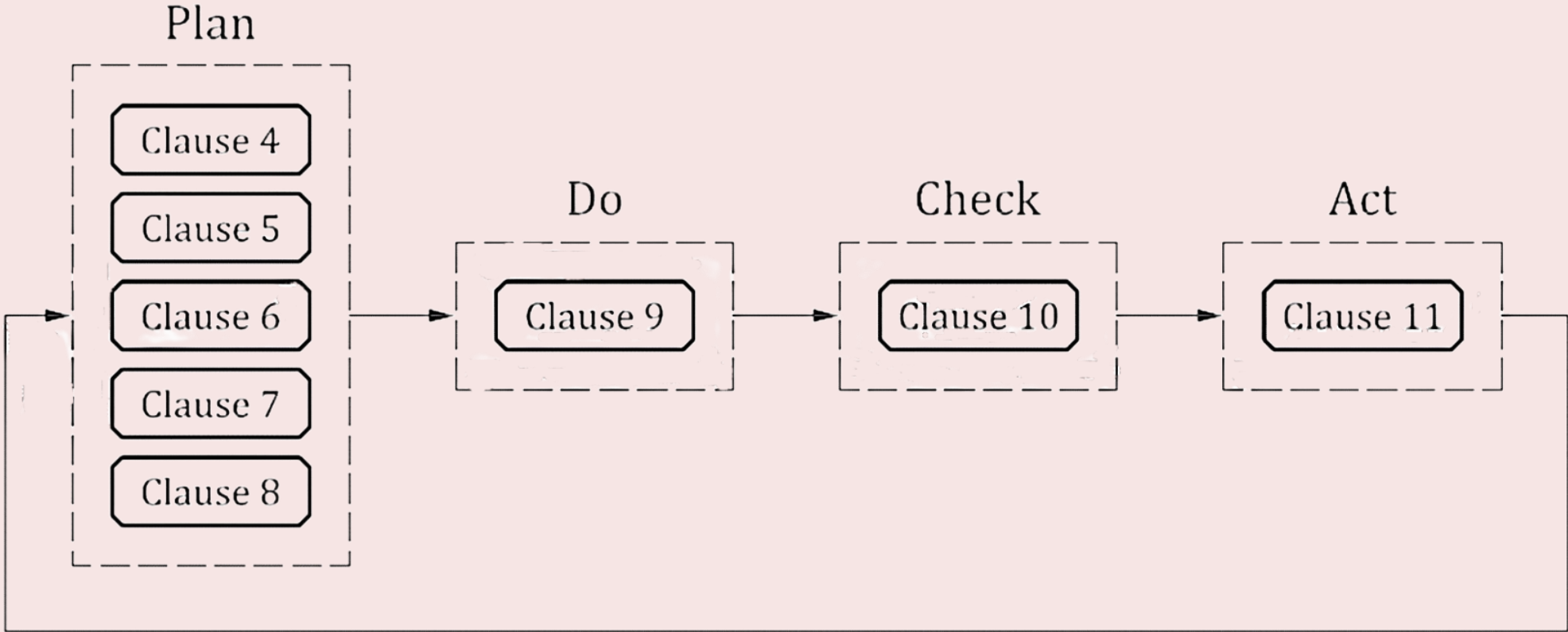


หมายเหตุ ระดับวุฒิภาวะในรูปที่ 2 สามารถตีความได้ดังนี้

- ก) วุฒิภาวะระดับ 1 เป็นวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารซึ่งตอบสนองต่อการบังคับใช้กฎระเบียบหรือเหตุการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารที่ร้ายแรงเท่านั้น
- ข) วุฒิภาวะระดับ 2 เป็นวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารซึ่งความปลอดภัยของอาหารได้รับการกล่าวถึงเพื่อตอบสนองต่อแรงกดดันจากภายนอกเท่านั้น เช่น ข้อกำหนดมาตรฐานหรือความคาดหวังของลูกค้า
- ค) วุฒิภาวะระดับ 3 เป็นวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารบนพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร และมีกระบวนการและโครงสร้างที่ชัดเจน
- ง) วุฒิภาวะระดับ 4 เป็นวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารที่ฝังอยู่ในองค์กร โดยมีระบบป้องกันที่เป็นของบุคลากรเชิงรุกและมีอำนาจ
- จ) วุฒิภาวะระดับ 5 คือวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารที่ค้ำจุนโดยวัฒนธรรมที่ฝังอยู่ในองค์กรพร้อมระบบป้องกันที่เป็นของบุคลากรเชิงรุกและมีอำนาจที่ได้รับการสนับสนุนจากระบบการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

โครงสร้างของธรรมชาติที่ก้าวหน้าของ
ระดับวุฒิภาวะของวัฒนธรรมความปลอดภัย
ด้านอาหารขององค์กร

ภาพรวมของความสัมพันธ์ของข้อกำหนดใน PAS 320



สรุปการดำเนินการได้ดังนี้

Plan

1) เข้าใจพื้นฐานของ วัฒนธรรมความปลอดภัย อาหารและบริบทขององค์กร (ข้อ 4)

- กำหนดแนวคิดของ วัฒนธรรมความปลอดภัย อาหาร สร้าง ความสัมพันธ์ระหว่าง วัฒนธรรมความปลอดภัย อาหารและวัฒนธรรม องค์กรเข้าใจปัญหา ภายในและภายนอก

2) สร้างธรรมาภิบาล วัฒนธรรมความปลอดภัย อาหาร (ข้อ 5)

- แสดงให้เห็นถึงความ มุ่งมั่น ความรับผิดชอบ และความสม่ำเสมอจาก ผู้บริหารระดับสูงกำหนด วิสัยทัศน์ พันธกิจ และ ค่านิยมขององค์กร กำหนดนโยบายสำหรับ วัฒนธรรมความปลอดภัย อาหารสร้างและจัดการ โครงสร้างองค์กร ความ รับผิดชอบ ความ รับผิดชอบ และอำนาจ หน้าที่

3) เข้าใจวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารขององค์กร (ข้อ 6)

- กำหนดวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารที่ต้องการ รวบรวมข้อมูลสำหรับการ ประเมินวุฒิภาวะประเมิน และวัดระดับวุฒิภาวะใน ปัจจุบันของวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารขององค์กร

4) ออกแบบแผนการเปลี่ยนแปลงเชิงกลยุทธ์เพื่อให้บรรลุถึงวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารที่ต้องการ (ข้อ 7)

- ระบุตัวขับเคลื่อนของการเปลี่ยนแปลง
- สร้างความพร้อมขององค์กรในการขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้บรรลุวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารที่ต้องการ
- ทำแผนผังความต้องการ พฤติกรรม ความคาดหวัง และการเปลี่ยนแปลงของ FSMS ที่มีอยู่เทียบกับช่องว่างวุฒิภาวะของ
- กำหนดความเสี่ยงและโอกาส ด้านความปลอดภัยอาหาร
- วางแผนการเปลี่ยนแปลง วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารขององค์กรไปสู่ FSMS ที่มีอยู่

5) เตรียมหน้าที่หลักสู่ วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารที่ต้องการ (ข้อ 8)

- ระบุและจัดหาทรัพยากร
- พัฒนาความสามารถและความตระหนัก
- สื่อสารและสะกิด
- สร้างและดูแลรักษาเอกสาร

สรุปการดำเนินการได้ดังนี้

Do

ผังแผนการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารขององค์กรลงใน FSMS ที่มีอยู่

- 1) จัดการและผังการเปลี่ยนแปลง
- 2) จัดการการหยุดชะงักและวิกฤตการณ์

Check

ประเมินประสิทธิภาพของวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารขององค์กร

- 1) ติดตามและวัดผล
- 2) ตรวจสอบ
- 3) ดำเนินการตรวจสอบการจัดการ

Act

รักษาการปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กรอย่างต่อเนื่อง

- 1) ปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยด้านอาหารขององค์กรอย่างต่อเนื่อง
- 2) รายงานเกือบพลาด
- 3) ใช้การแทรกแซง
- 4) การให้ความสำคัญกับพนักงานและให้รางวัล
- 5) อัปเดต FSMS เพื่อสะท้อนถึงวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารที่ต้องการ

“ Q&A Time



สแกน QR code เป็นเพื่อนกับเราใน Line official ของ BSI

เพื่อไม่ให้พลาดข่าวสารข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในสายอาชีพของท่าน

- Free webinars
- Tool และบทความดีๆ

