



AMBASSADOR

Education Group

นโยบายและขั้นตอนปฏิบัติ
ด้านความปลอดภัยของอาหาร
2023/2024



สารบัญ

1. วัตถุประสงค์	3
2. ขอบเขต	3
3. บทบาทและความรับผิดชอบ	3
4. คำนิยาม	4
5. ขั้นตอนระเบียบการปฏิบัติ	4
ภาคผนวก 1: รายการตรวจสอบความปลอดภัยสำหรับพื้นที่เตรียมอาหาร	7
6. บันทึก	10
7. อ้างอิง	10
8. การควบคุมการดัดแปลงเอกสาร	10

Food Safety Policy and Procedures	Document Number:	ESG-FSP00
	Revision Number:	00
	Effective Date:	01/08/2023
	Page Number:	2 OF 10



1. วัตถุประสงค์

ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นความรับผิดชอบของทุกคนในโรงเรียนของเรา ทุกข้อปฏิบัติสามารถสร้างโอกาสที่จะส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร ไม่ว่าจะเป็นในระหว่างการซื้อ การจัดเก็บ การจัดเตรียม การจับการถือ การเสิร์ฟ หรือการทำความสะอาด นโยบายความปลอดภัยด้านอาหารที่ครอบคลุมฉบับนี้จะสามารถให้คำแนะนำสำหรับบุคคลที่ทำงานเกี่ยวกับอาหารในโรงเรียนเพื่อมั่นใจว่ากระบวนการเตรียมและการอาหารดูแลเกี่ยวกับอาหารมีความปลอดภัย และสามารถช่วยให้วิธีการจัดการการดำเนินงานด้านโภชนาการของโรงเรียนมีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

2. ขอบเขต

โรงเรียนทั้งหมดของ AEG จะต้องปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารฉบับนี้

ข้อยกเว้น นโยบายนี้ใช้ไม่ได้กับอาหารสำเร็จรูปที่ซื้อจากภายนอก

3. บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ

โรงเรียนของ AEG ทุกแห่งจะต้องรับรองความปลอดภัยเพื่อให้มั่นใจว่า :

- ทางโรงเรียนมีการสนับสนุนการซื้อสินค้าอย่างมีจริยธรรม
- ทางโรงเรียนเลือกใช้อาหารที่ปลูกท้องถิ่นและยังยืนต่อสิ่งแวดล้อมทุกครั้งที่เป็นไปได้
- มีการใช้อาหารสดทุกครั้งที่ประกอบอาหารให้ได้มากที่สุด
- มีการตรวจสอบอย่างละเอียดเพื่อให้มั่นใจว่าทางโรงเรียนมีการซื้อสินค้าที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานสูงสุดด้านสุขภาพและความปลอดภัยของอาหารและได้รับการรับรองอย่างมั่นใจจากผู้จัดจำหน่ายทุกราย ทางเรามุ่งมั่นให้ทุกโรงเรียนสร้างมาตรฐานมีขั้นตอนที่ครอบคลุมสำหรับการตรวจสอบแหล่งที่มาของสินค้าอย่างครบถ้วนผ่านห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) โดยมีการติดฉลากอาหารอย่างครอบคลุมและให้ข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้และข้อมูลทางโภชนาการอย่างครบถ้วน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการจัดเตรียมอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ที่มีแพ้อาหาร
- คณะกรรมการที่ดูแลเกี่ยวกับเรื่องอาหารต้องมีการปรึกษาร่วมกับตัวแทนนักเรียน ผู้ปกครอง และเจ้าหน้าที่เพื่อหารือเกี่ยวกับเมนูอาหารและแนะนำอาหารจานใหม่ๆ
- คณะกรรมการที่ดูแลเกี่ยวกับเรื่องอาหารรายงานต่อผู้อำนวยการ **EHS**
- เจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยมีหน้าที่ตรวจสอบการปฏิบัติตามนโยบายฉบับนี้ที่โรงเรียนทุกแห่งของ **AEG** เป็นระยะๆ
- ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยงมีหน้าที่ดูแลจัดการในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร



o น้ำดื่ม

มีน้ำเปล่าสำหรับนักเรียนตลอดทั้งวัน มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำอย่างสม่ำเสมอโดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองอย่างถูกต้อง

o อาหารกรณีพิเศษ

- เป็นที่คาดหวังว่านักเรียนทุกคนในโรงเรียนจะสามารถรับประทานอาหารที่ทางโรงเรียนได้จัดทำและรับประทานอาหารกรณีที่มีข้อบกพร่องได้ตามความต้องการส่วนบุคคลซึ่งต้องมีการอิงจากเหตุผลทางการแพทย์ที่ได้รับการรับรองเท่านั้น
- ผู้ปกครองของเด็กนักเรียนที่มีภาวะการแพ้อาหารใดๆหรือมีความต้องการด้านอาหารเป็นพิเศษ จะต้องมีการชี้แจงให้ชัดเจนในแบบสอบถามทางการแพทย์ที่ผู้ปกครองกรอกเมื่อบุตรหลานลงทะเบียนเรียนในโรงเรียน
- ผู้ปกครองควรแจ้งให้ทราบโรงเรียนทราบโดยทันที หากมีกรณีที่เด็กนักเรียนมีอาการแพ้อาหารจากการรับประทานอาหารในโรงเรียน

พยาบาลประจำโรงเรียนและผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยงอาหารมีความยินดีที่ได้พบผู้ปกครองที่มีความกังวลใจเกี่ยวกับอาการป่วยของบุตรหลาน และจะคิดเมนูอาหารพิเศษหากเป็นไปได้

4. คำนิยาม

	อธิบาย	อักษรย่อ
1.	คณะกรรมการ EHS ของ AEG	EHS AEG
2.	คณะกรรมการดูแลเรื่องอาหาร	FC
3.	ผู้อำนวยการฝ่ายความปลอดภัยด้านสุขภาพ สิ่งแวดล้อมของ AEG	ผู้อำนวยการ EHS
4.	ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยงอาหาร	CM ของทุกโรงเรียน

5. ขั้นตอนระเบียบปฏิบัติ

บริการจัดเลี้ยงจะต้องมีใบรับรองมาตรฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหารที่จัดส่งโดยกรมอนามัยในพื้นที่ในการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยงจะต้อง :

o การฝึกอบรมพนักงาน

- กำหนดให้พนักงานทุกคนที่เป็นผู้ช่วยในการจัดเตรียมอาหารจะต้องมีใบรับรองสุขอนามัยด้านอาหารขั้นพื้นฐาน
- ฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดเลี้ยงในเรื่องการวิเคราะห์อันตรายในจุดควบคุมวิกฤต (HACCP) ของการรับรู้ถึงอันตรายจากอาหารและขั้นตอนการควบคุมสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (COSHH)

Food Safety Policy and Procedures	Document Number:	ESG-FSP00
	Revision Number:	00
	Effective Date:	01/08/2023
	Page Number:	4 OF 10



- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานจัดเลี้ยงทุกคนได้จัดสรรความรับผิดชอบอย่างชัดเจนตามที่ตนเข้าใจ
- ฝึกอบรมพนักงานทุกคนเกี่ยวกับขั้นตอนฉุกเฉินและการปิดแก๊ส/ไฟฟ้า
- เก็บรักษาสันติภาพการฝึกอบรม
- จัดอบรมทบทวนความรู้ประจำปี

o เครื่องแบบพนักงานและสุขอนามัยส่วนบุคคล

- ตรวจสอบว่าพนักงานทุกคนสวมยูนิฟอร์มและชุดป้องกันที่เหมาะสมตลอดเวลาเมื่ออยู่ในพื้นที่เตรียมและเสิร์ฟอาหาร
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานปฏิบัติตามระเบียบการล้างมือหรือทำความสะอาดมืออยู่ตลอดเวลา

o การติดตามในการปฏิบัติตามขั้นตอน

- ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่มีฉลากหรือการระบุว่ามีส่วนผสมจากถั่วมีฉลากระบุไว้อย่างชัดเจน
- ตรวจสอบว่ามีระบบ HACCP และทุกคนสามารถตรวจสอบเอกสารได้
- ตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงานเพื่อให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามขั้นตอนด้านความปลอดภัยของอาหารโดยไม่มีข้อบกพร่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสมอว่ามีการปฏิบัติตามข้อกำหนดการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกวัน
- ตรวจสอบความแน่นอนว่าใบรับรองมาตรฐานนั้นมีความถูกต้องและการต่ออายุใบรับรอง เช่น ใบรับรองฮาลาลและ HACCP จะต้องดำเนินการต่ออายุ 3 เดือนก่อนถึงวันครบกำหนด

o กรณีที่พบนักเรียนมีอาการป่วย

- ทำการติดต่อประสานงานกับทางพยาบาลในโรงเรียนเกี่ยวกับอาหารพิเศษ (special diets)
- ทำการปรึกษากับผู้ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ นักโภชนาการ หากจำเป็น

o การติดตามสินค้าที่นำเข้ามา

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตในการตรวจสอบสินค้ามีการตรวจสอบอย่างละเอียดและถูกต้อง มีการตรวจสอบอุณหภูมิ ตามความเหมาะสม และลงนามรับสินค้าและผู้จัดจำหน่ายที่เข้ามาทั้งหมดก่อนที่จะมีการรับรองสินค้า
- ปฏิเสธรายการสินค้าที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดไว้
- จัดให้มีการขนส่งที่ปลอดภัยและการจัดเก็บอาหารอย่างเหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีใบรับรองมาตรฐานของผู้จัดจำหน่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร เช่น ใบรับรองมาตรฐาน HACCP เป็นข้อมูลล่าสุด
- ปฏิเสธรายการจากผู้จัดจำหน่ายหากใบรับรองมาตรฐานเกินวันครบกำหนด

o การเตรียมอาหาร การเสิร์ฟ และการบริโภค

Food Safety Policy and Procedures	Document Number:	ESG-FSP00
	Revision Number:	00
	Effective Date:	01/08/2023
	Page Number:	5 OF 10



- ตรวจสอบอย่างละเอียดเกี่ยวกับพื้นที่ทั้งหมดที่มีการเตรียม เสิร์ฟ และบริโภคอาหาร เพื่อความสะอาดและสุขอนามัยทั้งตอนเริ่มและตอนท้ายของทุกมื้ออาหาร
- ตรวจสอบอย่างละเอียดเกี่ยวกับห้องรับประทานอาหาร เคาน์เตอร์ รถเข็น/สายพานลำเลียงสำหรับจานสกปรก มิด ฯลฯ รวมถึงภาชนะ/ถังขยะสำหรับอาหารเหลือทิ้งตลอดการให้บริการของทุกมื้อ
- ตรวจสอบอย่างละเอียดว่าหากมีการรั่วไหลของน้ำมีการได้รับการจัดการอย่างรวดเร็วและปลอดภัย และหากจำเป็น ให้ปิดพื้นที่พื้นลื่น
- ตรวจสอบ (และบันทึก) อุณหภูมิของเคาน์เตอร์บริการร้อนและเย็นเป็นประจำทุกวัน และรายงานข้อผิดพลาดใด ๆ ต่อผู้รับเหมาที่ได้รับการแต่งตั้งหรือแผนกบำรุงรักษาทันที

o การตรวจสอบอุปกรณ์

- ตรวจสอบอุปกรณ์ในครัวทั้งหมด (หรือให้พนักงานตรวจสอบ) เป็นประจำทุกวันเพื่อให้แน่ใจว่าอุปกรณ์สามารถใช้ได้ปกติ และไม่เป็นอันตรายต่ออาหาร และเก็บบันทึกไว้
- ตรวจสอบอุณหภูมิเนื้อสัตว์ทั้งหมดที่กำลังปรุงสุก (หรือให้แน่ใจว่ามีเจ้าหน้าที่วัดอุณหภูมิ) และเก็บบันทึกไว้

o การจัดซื้อและการตรวจสอบสต็อก

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารจัดซื้อจากแหล่งที่มีความเชื่อถือได้และได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องเท่านั้น
- ตรวจสอบว่าสินค้าที่จัดซื้อทั้งหมดที่ใช้ นั้นมีการส่งตามเวลาที่กำหนดและไม่มีความเสียหาย
- ตรวจสอบว่ามีการจัดเก็บสต็อกอย่างเหมาะสมทันทีที่มาถึง

o ความช่วยเหลือจากผู้เชี่ยวชาญ

- จัดให้มีการทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมดอย่างละเอียดเหมาะสมโดยใช้ผู้ที่เชี่ยวชาญ ให้มีการทำความสะอาดฆ่าเชื้ออุปกรณ์และพื้นที่การเตรียมอาหาร อย่างน้อยปีละครั้ง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีระบบการควบคุมสัตว์พาหะที่เหมาะสม

o อุปกรณ์เสียหาย

- แจ้งข้อเสียหายของอุปกรณ์ทั้งหมดต่อผู้ทำสัญญาอุปกรณ์หรือแผนกบำรุงรักษาทันทีที่เจอปัญหา

o การปฐมพยาบาล

ให้ทำการตรวจสอบสม่ำเสมอว่ามีกล่องปฐมพยาบาลในห้องครัวตลอดและมีการจัดเก็บไว้อย่างครบครันตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

o การรายงานเหตุการณ์

Food Safety Policy and Procedures	Document Number:	ESG-FSP00
	Revision Number:	00
	Effective Date:	01/08/2023
	Page Number:	6 OF 10



- เหตุการณ์ใดๆ ที่เกิดขึ้นซึ่งเป็นอันตรายต่อเจ้าหน้าที่จะต้องรายงานต่อผู้อำนวยการ EHS และผู้อำนวยการ EHS จะจัดตั้งทีมและเป็นผู้นำการสืบสวนเพื่อค้นหาสาเหตุที่แท้จริงและสร้างบทเรียนที่ได้รับ

o ป้ายประชาสัมพันธ์

- ติดป้ายประชาสัมพันธ์ การปฐมพยาบาล COSHH และเหตุฉุกเฉินที่เหมาะสม

o การกำจัดของเสีย

- จัดให้มีการกำจัดของเสียอย่างถูกสุขลักษณะตามแนวทางปฏิบัติที่แนะนำและนโยบายและขั้นตอนการจัดการของเสียของ AEG
- จัดการระเบียบการใช้เชื้อเพลิงสำหรับ: กระจก กระจกแข็ง แก้วที่สะอาด และกระป๋องทำความสะอาดตามนโยบายการใช้เชื้อเพลิงของโรงเรียน

ภาคผนวก 1: รายการตรวจสอบความปลอดภัยสำหรับพื้นที่เตรียมอาหาร

ความปลอดภัยด้านอาหาร	
F1	อาหารที่เก็บไว้ควรเก็บไว้ตามเวลาที่ระบุไว้ว่า 'ควรบริโภคก่อน' และหากเป็นภายในวันที่ให้ใช้ตามเวลาที่ระบุไว้ว่า 'ใช้ภายใน' ทุกครั้ง
F2	อาหารแช่แข็งไม่ควรนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้งหลังละลายและควรใช้โดยเร็วที่สุดหลังจากนำออกจากช่องแช่แข็ง
F3	อาหารแช่แข็งควรทำให้ละลายภายในตู้เย็นหากเป็นไปได้
F4	ควรป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างอาหารดิบและอาหารพร้อมรับประทานในระหว่างการเตรียมอาหาร เช่น การใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ food grade ในกระบวนการทำความสะอาด และแยกพื้นที่/อุปกรณ์สำหรับอาหารดิบ/อาหารปรุงสุกไว้ให้เป็นระเบียบไม่ใช้ปะปนกันอย่างเด็ดขาด
F5	การตรวจสอบด้วยตาเปล่าหรือควรใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารปรุงสุกอย่างทั่วถึง (อุณหภูมิตรงกลางอยู่ที่ 75 องศาเซลเซียสหรือสูงกว่า)
ความปลอดภัยของอุปกรณ์	หมายเหตุ: อุณหภูมิสูงสุดตามกฎหมายสำหรับตู้เย็นคือ 8 องศาเซลเซียส ควรใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบหรือเทอร์โมมิเตอร์ตู้เย็นในการตรวจสอบ

Food Safety Policy and Procedures	Document Number:	ESG-FSP00
	Revision Number:	00
	Effective Date:	01/08/2023
	Page Number:	7 OF 10



E1	ผู้เย็นควรได้รับการดูแลอย่างดีมีความสะอาดตลอดเวลา และตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้แน่ใจว่าอุณหภูมิจะต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
E2	ตู้แช่แข็งควรได้รับการดูแลอย่างเหมาะสมตามคำแนะนำของผู้ผลิต บรรจุอย่างถูกต้อง และเก็บไว้ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า
E3	เครื่องใช้ไฟฟ้าและแก๊สทั้งหมด รวมถึงสายไฟ ปลั๊กไฟและเตารีด ควรมีการดูแลอย่างถูกต้องเหมาะสมและอยู่ในสภาพที่ปลอดภัย
E4	ทำความเข้าใจวิธีการใช้อย่างถูกต้องของเครื่องใช้ไฟฟ้าแต่ละชนิดผ่านคู่มือของอุปกรณ์
E5	อุปกรณ์ที่ใช้แก๊สจะต้องมีการดูแลรับผิดชอบอย่างดี และพนักงานทุกคนควรทราบตำแหน่งของวาล์วปิดแก๊สหรือวาล์วหลักแก๊ส เพื่อให้สามารถปิดได้ในกรณีฉุกเฉิน และต้องเปิดใหม่อีกครั้งโดยผู้ที่ได้รับการฝึกอบรมเท่านั้น พนักงานทุกคนจะต้องทำการปิดก๊อกควบคุมแก๊สของอุปกรณ์เมื่อไม่ได้ใช้งานเพื่อความปลอดภัย
E6	อุปกรณ์พกพาควรจัดเก็บให้ถูกที่และจัดเก็บเมื่อไม่ได้ใช้งาน
หลักสุขอนามัย	
H1	ควรล้างมือให้สะอาดโดยใช้น้ำอุ่นและสบู่เหลวต้านเชื้อแบคทีเรียสูตรอ่อนโยน
H2	ควรสวมยูนิฟอร์มที่สะอาด ถอดเครื่องประดับและนาฬิกาออก และมัดผมยาวไว้ด้านหลัง ใส่หมวกเพื่อป้องกันเส้นผมตกลงในอาหาร พนักงานทำอาหารและจัดเตรียมควรเปลี่ยนเสื้อผ้าในช่วงเริ่มต้นและสิ้นสุดวันทำการแต่ละวัน
H3	ควรจัดเตรียมอุปกรณ์ล้างมือและผ้าเช็ดมือแบบใช้แล้วทิ้งหรือแบบตู้ไว้ในบริเวณเตรียมอาหาร
หลักสุขอนามัย	
H4	อ่างล้างสำหรับไว้เตรียมอาหารควรแยกออกจากอ่างล้างมือและล้างจาน
H5	ปิดฝาล้างขยะไว้และล้างมือหลังจากใส่เศษอาหารลงไป

Food Safety Policy and Procedures	Document Number:	ESG-FSP00
	Revision Number:	00
	Effective Date:	01/08/2023
	Page Number:	8 OF 10



H6	ไม่ควรมีใครสัมผัสอาหารและเครื่องดื่มหากมีการติดเชื้อที่ผิวหนัง ท้องร่วง อาเจียน ไอ หรือ จาม
H7	หากมีรอยแผลควรมีการปิดด้วยแผ่นกันน้ำและสวมถุงมือพลาสติกตามความเหมาะสม
พื้น พื้นผิว หน้าต่าง ฯลฯ	
S1	พื้นที่ทำงานควรไม่เกะกะและเป็นระเบียบอยู่เสมอเพื่อสามารถสะดวกในการเคลื่อนย้ายอย่างปลอดภัย เช่น หมุนที่จับกระทะเข้าด้านใน
S2	ไม่ควรนำเตาไฟฟ้า ฯลฯ วางในบริเวณหน้าต่าง ในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุขณะพยายามเปิดหรือปิด
S3	พื้นผิวการทำงานต้องไม่มีรูรั่วการซึมผ่านใดๆทั้งสิ้น จะต้องอยู่ในสภาพดีและสะอาดตลอด
S4	ควรมีช่องระบายอากาศที่เพียงพอ
S5	เฟอร์นิเจอร์ควรมีความสูงและการออกแบบที่เหมาะสมเพื่อการใช้งานที่ปลอดภัย
S6	พื้นควรกันลื่นและอยู่ในสภาพดี – ทำความสะอาดคราบที่หกทั้งหมดทันที
การรักษาความปลอดภัยด้านอื่น	
O1	นักเรียน/ผู้เข้ารับการฝึกอบรมควรได้รับการประเมินว่ามีความสามารถก่อนที่จะใช้อุปกรณ์หรือเครื่องใช้ที่อาจเป็นอันตราย รวมถึงมีดหรือของมีคมอื่นๆ และได้รับการดูแลตลอดเวลาโดยบุคคลที่ผ่านการฝึกอบรมและมีความสามารถเพียงพอ
O2	ควรใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าใดๆ ครั้งละหนึ่งคนเท่านั้น เช่น หม้อหุงข้าว เครื่องผสมอาหาร กาต้มน้ำ ฯลฯ
O3	ระดับเสียงควรได้รับการตรวจสอบและควบคุมเพื่อให้คณะครูหรือหัวหน้างานสามารถแทรกแซง/หยุดกิจกรรมได้ตลอดเวลาที่จำเป็น
O4	อุปกรณ์ดับเพลิงควรได้รับการบำรุงรักษา/ตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ ควรที่จะมีการเข้าใจขั้นตอนในการดับเพลิงเข้าใจเป็นอย่างดี รวมถึงขั้นตอนการอพยพอย่างปลอดภัย ประตูและทาง

Food Safety Policy and Procedures	Document Number:	ESG-FSP00
	Revision Number:	00
	Effective Date:	01/08/2023
	Page Number:	9 OF 10



	หนีไฟไม่ควรมิดชิดขวาง และควรได้ยินเสียงสัญญาณเตือนไฟไหม้อย่างชัดเจน ดังกว่าเสียงห้องเรียนหรือเสียงรบกวนจากอุปกรณ์อื่น
O5	ควรกำหนดและปฏิบัติตามขั้นตอนฉุกเฉินอย่างชัดเจน

6. บันทึก

[AEG Accident/Incident Reporting Form](#)

7. อ้างอิง

IFC EHS Guidelines
ESMS

8. การควบคุมการเปลี่ยนแปลงเอกสาร

Document ID:		EHS-FSP00				
Revision Number	Author	Document Status/ Change	Reviewer	Approver	Revision Date	Effective Date
00	EHS- P Farran	New Document	P. Farran	T. Ellingsworth	June 15, 2022	Aug. 1, 2023

Food Safety Policy and Procedures	Document Number:	ESG-FSP00
	Revision Number:	00
	Effective Date:	01/08/2023
	Page Number:	10 OF 10