

มาตรฐานที่สำคัญสำหรับ “โรงงานอุตสาหกรรม”



ISO 9000 – มาตรฐานระบบบริหารงานคุณภาพ

ISO 14000 – มาตรฐานการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม

ISO 18000 – มาตรฐานการจัดการอาชีวอนามัย
และความปลอดภัย

ISO 22000 – มาตรฐานการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

<https://shorturl.asia/sGnrc>



มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (Thai Industrial Standard)
เป็นข้อกำหนดที่สร้างขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการผลิตสินค้าให้มี
คุณภาพและอยู่บนมาตรฐานที่ดี ประกอบไปด้วย เกณฑ์ทางเทคนิค
คุณภาพของวัสดุที่ใช้ผลิต และประสิทธิภาพในการใช้งาน ซึ่งยัง
ครอบคลุมสินค้าหลายประเภท ทั้งเครื่องใช้ไฟฟ้ายานพาหนะ และ
วัสดุก่อสร้าง <https://data.go.th/en/detail/tis-name>



มาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice)

หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต หรือเป็นเครื่องหมายในการรับรองคุณภาพ
การผลิตของผู้ผลิต ทำให้ผู้บริโภคมั่นใจว่าสินค้าที่ออกจากผู้ผลิตนี้ มีแนวโน้ม
แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

1.GMP แบบทั่วไป (General GMP) – เป็นมาตรฐานแบบทั่วไป

2.GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์ (Specific GMP) – เป็นหลักเกณฑ์ปฏิบัติสำหรับ
ผลิตภัณฑ์เฉพาะประเภท เช่น น้ำดื่ม / ยา / เครื่องสำอาง

<https://www.kacha.co.th/articles/มาตรฐาน-gmp/>



เครื่องหมายที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลาง
อิสลามแห่งประเทศไทย แสดงลงบนฉลากการผลิต การให้บริการ
หรือการจำหน่ายใด ๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของศาสนา “อาหารฮาลาล”
คือ อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำ ผสมปรุง ประกอบ
หรือแปรรูป เป็นการรับประกันว่า ชาวมุสลิม โดยทั่วไปสามารถ
บริโภคอาหาร หรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้

<https://www.innovahealth.co.th/>



HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System)

เป็นระบบการจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหาร โดยให้การควบคุมจุด
วิกฤตที่ต้องควบคุมของการผลิต ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารสามารถ
นำไปปฏิบัติได้โดยตลอดในห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ผู้ผลิตเบื้องต้น
(Primary Producer) จนถึงผู้บริโภคขั้นสุดท้าย เพื่อสร้างความมั่นใจ
ในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

<https://www.masci.or.th/service/มาตรฐานระบบการวิเคราะห์>

