

รายละเอียดแนบท้ายบัญชีหน่วยรับรองสถานประกอบการอาหาร

เลขที่ ๐๐๑/๒๕๖๐

หน่วยรับรอง : บริษัท เอสเอไอ โกลบอล (ประเทศไทย) จำกัด

๑. ข้อมูลการติดต่อ

ที่ตั้งสำนักงาน	เลขที่ ๕๒/๑๒๐ ห้องเอบี ชั้น ๓ อาคารชุดแกรนด์หลังสวนคอนโดมิเนียม ซอยหลังสวน ถนนเพลินจิต เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๓๐
โทรศัพท์	๐-๒๖๕๗-๑๙๔๗
โทรสาร	๐-๒๖๕๗-๑๙๔๘
E-mail	Wiparat.yindee@saiglobal.com หรือ Vichit.Krupanyamat@saiglobal.com
Website	www.saiglobal.com

๒. มาตรฐานการตรวจและการให้บริการ

ขอบข่ายมาตรฐานการตรวจประเมินและผู้ตรวจประเมิน	ขอบข่ายการให้บริการ**
๒.๑ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา	
๑) นางสาวสุวดี เวชมนี (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๒) นางสาวศศิวิมล อานมณี (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๓) นายธรรมฤทธิ์ สังข์สัมฤทธิ์ (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๔) นางสาววิวรรณ์ วงษ์มณีเทศ (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๕) นางสาววารีย์ สันตสุธารมย์ (ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๖) นางสาวสุวิมล ฤทธิ์แสนต่อ (ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๒.๒ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่๓)	
๑) นางสาวสุวดี เวชมนี (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๒) นางสาวศศิวิมล อานมณี (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๒.๓ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ.๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)	
๑) นางสาวสุวดี เวชมนี (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๒) นางสาวศศิวิมล อานมณี (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๓) นายธรรมฤทธิ์ สังข์สัมฤทธิ์ (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๔) นางสาววิวรรณ์ วงษ์มณีเทศ (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๕) นางสาววารีย์ สันตสุธารมย์ (ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๖) นางสาวสุวิมล ฤทธิ์แสนต่อ (ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)

๒. มาตรฐานการตรวจและการให้บริการ (ต่อ)

ขอบข่ายมาตรฐานการตรวจประเมินและผู้ตรวจประเมิน	ขอบข่ายการให้บริการ**
๒.๔ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	
๑) นางสาวศศิวิมล อานมณี (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๒) นางสาวสุวิมล ฤทธิแสนตอ (ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๒.๕ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด	
๑) นางสาวศศิวิมล อานมณี (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๒) นางสาวสุวิมล ฤทธิแสนตอ (ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๒.๖ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๖) พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก	
๑) นางสาวสุวดี เวชมณี (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๒) นางสาวศศิวิมล อานมณี (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๓) นายธรรมฤทธิ สังข์สัมฤทธิ (หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน/ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)
๔) นางสาววารีย์ สันตสุธรรมย์ (ผู้ตรวจประเมิน)	(๑) (๒)

- หมายเหตุ:**
๑. * หมายความว่า ยังไม่ได้รับการรับรองผลการประเมินสมรรถนะ ณ สถานที่ประกอบการ ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 ๒. ** ปัจจุบัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เปิดขอบข่ายการให้บริการ ๓ ขอบข่าย ดังนี้
 - (๑) หมายความว่า การตรวจประเมินเพื่อออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร
 - (๒) หมายความว่า การตรวจประเมินเพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร
 - (๓) หมายความว่า การตรวจประเมินเพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบการขอใบอนุญาตผลิตอาหาร
 ๓. ข้อมูล ณ วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ กรุณาติดตามข้อมูลรายชื่อผู้ตรวจสอบที่เป็นปัจจุบันที่เว็บไซต์สำนักงานอาหาร <http://www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/Unit.aspx>