

## Supplier Assessment (การประเมินร้านค้า)

Can be utilized by hoteliers to audit the food providers and suppliers in their food chain. If used, a copy of the completed audit and the subsequent recommendations issued to the suppliers concerned should be retained on file with the purchasing department and be available for inspection by the tour operators on request. (เพื่อประโยชน์และการตรวจสอบการของโรงแรมสำหรับการนำส่งสินค้าให้กับโรงแรม ถ้าใช้เอกสารฉบับนี้ในการตรวจสอบจะเอื้อประโยชน์ในการวิเคราะห์ร้านค้าที่เกี่ยวข้องจะได้เก็บไว้เป็นหลักฐานที่แผนกจัดซื้อ เมื่อมีการขอตรวจสอบจากบริษัททัวร์ต่างประเทศ)

Company Name (ชื่อบริษัท)	
Managers Name (เจ้าของหรือผู้จัดการ)	
Address of the premises (ที่อยู่ปัจจุบัน)	
Telephone Number	
Description of activities carried out at the above address	
Person responsible for food safety	
Position in the organization	
Date Completed	

Question	Yes ใช่	No ไม่
1 Is there a documented food safety policy มีเอกสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยหรือไม่?		
2 Do they operate a hazard analysis scheme มีการวิเคราะห์รายการเกี่ยวกับความปลอดภัยหรือไม่?		
3 Do they evaluate their Suppliers มีการประเมินร้านค้าหรือไม่?		
4 Do they have a documented product recall procedure มีเอกสารเกี่ยวกับการเรียกคืนสินค้าหรือไม่?		
5 Do they have a formal complaint procedure มีระเบียบเกี่ยวกับการไม่พึงพอใจอย่างเป็นทางการหรือไม่?		
6 Do they provide food-handling training for staff on induction มีการฝึกอบรมในการจัดเก็บอาหารให้กับพนักงานที่เกี่ยวข้องหรือไม่?		
7 Within 3 months of commencing employment are staffs trained in food hygiene ในระยะเวลา 3 เดือนที่ผ่านมาได้มีการฝึกอบรมพนักงานในเรื่องการเก็บรักษาอาหารอย่างถูกสุขลักษณะหรือไม่?		
8 Are internal audits conducted to verify food safety and hygiene standards are being maintained มีการตรวจสอบและการรับรองภายในเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยและการจัดเก็บหรือไม่?		
9 Are written reports produced of these audits มีการดำเนินการ การรายงานการตรวจสอบหรือไม่?		
10 Have any organizations or customers externally audited the company? If Yes attach copies of audits. มีองค์กรหรือลูกค้าจากภายนอกเข้ามามีขอตรวจสอบบริษัทหรือไม่? ถ้ามีกรุณาแนบเอกสารการตรวจสอบ		
11 Does the company belong to an association, which has accredited them บริษัทขึ้นตรงกับหน่วยงานใด, เมื่อไหร่?		
12 Provide the details of the association and the accreditation they have issued the company. กรุณาแสดงเอกสารรายละเอียดเกี่ยวกับองค์กรที่บริษัทขึ้นตรงออกให้		
13 Is a 'goods in' control procedure in place มีระบบการควบคุมสินค้าภายในหรือไม่?		
14 Is there a stock rotation system in place มีระบบการจัดเก็บและการหมุนเวียนของสินค้าภายในหรือไม่?		
15 Are ready to eat products kept separate from raw product มีความพร้อมในการเก็บอาหารสุกแยกจากอาหารดิบหรือไม่?		

16	Is the temperature of the storage areas for chilled and frozen products monitored and recorded มีการตรวจสอบและรายงานการอุณหภูมิการเก็บรักษาสินค้า ในห้องเย็นและห้องแช่แข็งหรือไม่?		
17	Has the company been inspected by a legal enforcement agency in the last 12 months ในระยะเวลา 1 ปีบริษัทได้มีการตรวจสอบจากบริษัทด้านอาหารปลอดภัย ที่ได้รับอนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุข?		
18	Have all of the requirements been completed from this inspection การตรวจสอบจะสมบูรณ์จะต้องตอบครบทุกข้อ?		

Completed By: ..... Signed.....

Job Title..... Date: .....

Received By: ..... Signed.....