

บริการตรวจรับรองระบบ มาตรฐาน ISO

บริษัท มาย แล็บ สเกล จำกัด



ISO 9001 : 2015



ระบบการบริหารคุณภาพ ภายในองค์กร โดยมุ่งเน้นที่การปรับปรุงกระบวนการต่างๆ และการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน เพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้า และ สร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าได้อย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะมีการทำงานตามมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล



ISO 14001 : 2015

เป็นมาตรฐานที่องค์กรสามารถนำไปใช้ในการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม เพื่อให้แน่ใจว่ากระบวนการผลิต การบริการ หรือการดำเนินงานต่างๆ จะไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม และสามารถปฏิบัติตามกฎหมายหรือ ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อมได้



ISO 22000 : 2018

ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยให้องค์กรที่เกี่ยวข้องกับการผลิต, การแปรรูป, การขนส่ง, หรือการจำหน่ายอาหาร สามารถจัดการและควบคุมความปลอดภัยของอาหารตั้งแต่ การผลิตจนถึงการบริโภค โดยการลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนหรืออันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับอาหาร

ISO17025:2015



ความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบและห้องปฏิบัติการสอบเทียบ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรับรองว่าห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานนี้มีความสามารถในการดำเนินงานตามวิธีการทดสอบและการสอบเทียบที่เชื่อถือได้และมีคุณภาพสูง การได้รับการรับรองตาม ISO/IEC 17025 จะช่วยให้ห้องปฏิบัติการสามารถให้บริการทดสอบและสอบเทียบที่มีคุณภาพและเชื่อถือได้ตามมาตรฐานสากล ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าและผู้ให้บริการ

ISO13485 : 2016



ระบบการจัดการคุณภาพสำหรับอุปกรณ์การแพทย์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้มั่นใจว่าอุปกรณ์การแพทย์ที่ผลิตหรือจำหน่ายมีความปลอดภัยและมีคุณภาพสูง ตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับทางการแพทย์ในแต่ละประเทศ มาตรฐาน ISO 13485:2016 เน้นการควบคุมกระบวนการผลิตและการบริการที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์การแพทย์เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดทางกฎหมายของตลาดที่จัดจำหน่ายและสร้างความมั่นใจในคุณภาพของอุปกรณ์การแพทย์ที่ได้รับการผลิต



GMP

Good Manufacturing Practice มาตรฐานที่กำหนดขึ้นเพื่อให้มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมามี คุณภาพและความปลอดภัย ตามข้อกำหนดที่กำหนดโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น องค์การอาหารและยา (อย.) ซึ่งใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตในหลายอุตสาหกรรม เช่น อาหาร ยา เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์ การปฏิบัติการผลิตที่ดี (GMP) จะมีการควบคุมหลายด้าน ทั้งในเรื่องของกระบวนการผลิต วัตถุดิบ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต บุคลากร และสภาพแวดล้อมในกระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

HACCP



การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมที่สำคัญ คือ ระบบที่ใช้ในการตรวจสอบและควบคุมความปลอดภัยของอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในทุกขั้นตอนของการผลิต ตั้งแต่การผลิต วัตถุดิบ การจัดเก็บ การแปรรูป การขนส่ง จนถึงการบริโภค

HACCP มุ่งเน้นการระบุ อันตราย (Hazards) ที่อาจเกิดขึ้นและการควบคุมใน จุดสำคัญ (Critical Control Points - CCP) เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตมีความปลอดภัยและไม่มีอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับผู้บริโภค



บริการขึ้นทะเบียนระบบมาตรฐาน โดยทีมงานมืออาชีพ

 @mylab

 มาย แล็บ สเกล

 www.mylabscale.com

 087 8718915

 salesmylabscale@gmail.com

 ko0878718915@gmail.com

