

(<https://www.facebook.com/Corehoon-1013053228752931>)

(<https://twitter.com/ipipatn>)

(https://www.youtube.com/results?search_query=corehoon)

(<http://line.me/ti/p/~corehoon>)



ค้นหา

หน้าแรก (/index.php) ► TACC ปลื้ม! โรงงานที่บ้านบึงแก้วสู่มาตรฐานสากล สอบผ่านมาตรฐานระดับโลก FSSC 22000 รับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร

หมวดหมู่: บริษัทจดทะเบียน (/index.php/component/multicontent_client/category/26.html)



TACC ปลื้ม! โรงงานที่บ้านบึงแก้วสู่มาตรฐานสากล สอบผ่านมาตรฐานระดับโลก FSSC 22000 รับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร

โรงงาน TACC ที่บ้านบึง ก้าวสู่ความเป็นมาตรฐานระดับสากลโดยได้รับการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่มให้มีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สอบผ่านมาตรฐานระดับโลก FSSC 22000 รับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารภายใต้การยอมรับจาก Global Food Safety Initiative (GSFI)

นายชัชวีร์ วัฒนสุข ประธานกรรมการบริหาร บริษัท ที.เอ.ซี.คอนซูเมอร์ จำกัด (มหาชน) (TACC) เปิดเผยว่า บริษัท ที.เอ.ซี. คอนซูเมอร์ จำกัด (มหาชน) สาขาโรงงานบ้านบึง ได้รับการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety System Certification: FSSC 22000) อยู่ภายใต้การยอมรับจาก Global Food Safety Initiative TOP (GSFI) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับจากผู้ค้าปลีกรายใหญ่ในระดับนานาชาติ โดยจะระบุสิ่งที่ผู้ผลิตต้องดำเนิน

การเพื่อแสดงให้เห็นว่า บริษัทฯ ได้มีการควบคุมอันตรายต่างๆ ที่ส่งผลต่อความปลอดภัยในอาหาร จึงทำให้เห็นได้ว่าอาหารที่ถูกผลิตจากผู้ผลิตที่ได้การรับรองนี้มีความปลอดภัยของอาหารอย่างแน่นอน ปัจจุบันมาตรฐาน FSSC 22000 จึงกลายเป็นเงื่อนไขหรือข้อกำหนดทางการค้าในการติดต่อธุรกิจระหว่างประเทศและในประเทศ รวมทั้งเป็นใบเบิกทางไปสู่การค้าในระดับสากลอีกด้วย

“ถือว่าเป็นความภาคภูมิใจของ TACC ที่ได้ก้าวสู่ความเป็นมาตรฐานระดับสากลกับการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม โดย TACC เป็น 1 ใน 444 โรงงานของประเทศไทยที่ได้รับการรับรองนี้ (ณ วันที่ 11 มีนาคม 2564) โดยมีการผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนมีความพร้อมในการส่งออกสินค้าเข้าสู่ตลาดต่างประเทศอย่างเต็มรูปแบบ ดอกเบี้ยให้เห็นความมุ่งมั่นของทีมงานผู้บริหาร ที่คำนึงถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในทุกภาคส่วน ซึ่งจะช่วยผลักดันธุรกิจเติบโตอย่างแข็งแกร่งและยั่งยืนในอนาคต”

นอกจากนี้ ภายใต้ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (FSSC 22000) นี้เป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก ในด้านการตรวจสอบและรับรองผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความปลอดภัยของอาหารขั้นสูงสุด โดยการรวมกันของมาตรฐาน ISO 22000:2018 และ ISO 22002-X และข้อกำหนดเพิ่มเติมของระบบ FSSC 22000 ดังนั้น จึงทำให้สาขาโรงงานบ้านมิ่ง ได้รับการรับรองมาตรฐาน ระบบการบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหาร หรือมาตรฐาน ISO 22000:2018 (Food Safety Management System) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) และหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices, GMP)

โดยมาตรฐานต่างๆ เหล่านี้เป็นมาตรฐานที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่มีการยอมรับเชิงการค้าระดับโลกของสินค้าอาหารที่มีอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งจะทำให้ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวที่สอดคล้องกัน และเป็นมาตรฐานที่ตรวจประเมินได้รวมทั้งจะช่วยผลักดันให้องค์กรเห็นความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมาย เพื่อให้ระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของบริษัทฯ เกิดความสมบูรณ์แบบต่อระบบนี้

ทั้งนี้ บริษัทฯ ได้มีการกำหนดนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร เพื่อแสดงถึงความมุ่งมั่นของบริษัทในการดำเนินการกระบวนการจัดการให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพความปลอดภัย และสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

“เรามุ่งมั่นผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มและสินค้า ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย สอดคล้องกับข้อกำหนดกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า อีกทั้งยังพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีและสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้ลูกค้า” นายชัชวีร์ กล่าวในที่สุด

A3499



(<http://www.facebook.com/Corehooon-Power-Time-1013053228752931/>)



(http://www.newsdatatoday.com//images/Banner1/Corehhon_Line.jpg)



(<http://www.facebook.com/Corehooon-Power-Time-1013053228752931/>)

(<http://www.facebook.com/Corehooon-Power-Time-1013053228752931/>)



(<http://www.facebook.com/Corehooon-Power-Time-1013053228752931/>) กด Like - Share เพจ Corehooon- TOP