



TACC ปลื้ม! ราง.ผ่านเกณฑ์ FSSC 22000 อาหารปลอดภัยระดับโลก

🕒 15/03/2021 12:57 📧 Breaking News

HoonSmart.com>>โรงงาน TACC ที่บ้านมิ่ง ก้าวสู่ความเป็นมาตรฐานระดับสากลโดยได้รับการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่มให้มีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สอบผ่านมาตรฐานระดับโลก FSSC 22000 รับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารภายใต้การยอมรับจาก Global Food Safety Initiative (GSFI)

นายชัชชวี วัฒนสุข ประธานกรรมการบริหาร บริษัท ที.เอ.ซี.คอนซูเมอร์ (TACC) เปิดเผยว่า บริษัท ที.เอ.ซี. คอนซูเมอร์ สาขาโรงงานบ้านมิ่ง ได้รับการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety System Certification: FSSC 22000) อยู่ภายใต้การยอมรับจาก Global Food Safety Initiative (GSFI) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับจากผู้ค้าปลีก รายใหญ่ในระดับนานาชาติ โดยจะระบุสิ่งที่ผู้ผลิตต้องดำเนินการเพื่อแสดงให้เห็นว่า บริษัทฯ ได้มีการควบคุมอันตรายต่างๆ ที่ส่งผลต่อความปลอดภัยในอาหาร จึงทำให้เห็นได้ว่า อาหารที่ถูกผลิตจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองนี้มีความปลอดภัยของอาหารอย่างแน่นอน ปัจจุบันมาตรฐาน FSSC 22000 จึงกลายเป็นเงื่อนไขหรือข้อกำหนดทางการค้าในการติดต่อธุรกิจระหว่างประเทศและในประเทศ รวมทั้งเป็นใบเบิกทางไปสู่การค้าในระดับสากลอีกด้วย

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

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

โดยมาตรฐานต่างๆ เหล่านี้เป็นมาตรฐานที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐาน ที่เกี่ยวข้องกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่มีการยอมรับเชิงการค้าระดับโลกของสินค้าอาหารที่มีอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งจะช่วยให้ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวที่สอดคล้องกัน และเป็นมาตรฐานที่ตรวจประเมินได้รวมทั้งจะช่วยผลักดันให้องค์กรเห็นความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมาย เพื่อให้ระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของบริษัทฯ เกิดความสมบูรณ์แบบต่อระบบนี้

ทั้งนี้ บริษัทฯ ได้มีการกำหนดนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร เพื่อแสดงถึงความมุ่งมั่นของบริษัท ในการดำเนินการกระบวนการจัดการให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพความปลอดภัย และสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

“เรามุ่งมั่นผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มและสินค้า ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย สอดคล้องกับข้อกำหนดกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า อีกทั้งยังพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีและสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้ลูกค้า” นายชัชชวีกล่าวในที่สุด