

ข่าวประชาสัมพันธ์

TACC ปลื้ม! โรงงานที่บ้านบึงก้าวสู่มาตรฐานสากล สอบผ่านมาตรฐานระดับโลก FSSC 22000 รับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร

มีนาคม 15, 2021 vakyries

โรงงาน TACC ที่บ้านบึง ก้าวสู่ความเป็นมาตรฐานระดับสากลโดยได้รับการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่มให้มีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย

และความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สอบผ่านมาตรฐานระดับโลก FSSC 22000 รับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารภายใต้การยอมรับจาก Global Food Safety Initiative (GSFI)



นายชัชชวี วัฒนสุข ประธานกรรมการบริหาร บริษัท ที.เอ.ซี.คอนซูเมอร์ จำกัด (มหาชน) (TACC)

นายชัชชวี 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 (GSFI) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับจากผู้ค้าปลีกรายใหญ่ในระดับนานาชาติ

โดยจะระบุสิ่งที่ผู้ผลิตต้องดำเนินการเพื่อแสดงให้เห็นว่า บริษัทฯ ได้มีการควบคุมอันตรายต่างๆ ที่ส่งผลต่อความปลอดภัยในอาหาร จึงทำให้เห็นได้ว่า อาหารที่ถูกผลิตจากผู้ผลิตที่ได้การรับรองนี้มีความปลอดภัยของอาหารอย่างแน่นอน ปัจจุบันมาตรฐาน FSSC 22000 จึงกลายเป็นเงื่อนไขหรือข้อกำหนดทางการค้าในการติดต่อธุรกิจระหว่างประเทศและในประเทศ รวมทั้งเป็นใบเบิกทางไปสู่การค้าในระดับสากลอีกด้วย

“ถือว่าเป็นความภาคภูมิใจของ TACC ที่ได้ก้าวสู่ความเป็นมาตรฐานระดับสากลกับการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม โดย TACC เป็น 1 ใน 444 โรงงานของไทยที่ได้รับการรับรองนี้ (ณ วันที่ 11 มีนาคม 2564) โดยมีการผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ ถูกสุข

อนามัย และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนมีความพร้อมในการส่งออกสินค้าเข้าสู่ตลาดต่างประเทศอย่างเต็มรูปแบบ ตอกย้ำให้เห็นความมุ่งมั่นของทีมงานผู้บริหาร ที่คำนึงถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในทุกภาคส่วน ซึ่งจะช่วยผลักดันธุรกิจเติบโตอย่างแข็งแกร่งและยั่งยืนในอนาคต”

นอกจากนี้ ภายใต้ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (FSSC 22000) นี้เป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก ในด้านการตรวจสอบและรับรองผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความปลอดภัยของอาหารชั้นสูงสุด โดยการรวมกันของมาตรฐาน ISO 22000:2018 และ ISO 22002-X และข้อกำหนดเพิ่มเติมของระบบ FSSC 22000 ดังนั้น จึงทำให้สาขา โรงงานบ้านนิง 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 เพื่อแสดงถึงความมุ่งมั่นของบริษัท ในการดำเนินการกระบวนการจัดการให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพความปลอดภัย และสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

“เรามุ่งมั่นผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มและสินค้า ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย สอดคล้องกับข้อกำหนดกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า อีกทั้งยังพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีและสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้ลูกค้า” นายชัชวริกุลกล่าวในที่สุด

ดูเรื่องทั้งหมดโดย vakyries



Published by vakyries

สร้างเว็บไซต์หรือบล็อกฟรีที่ [WORDPRESS.COM](https://www.wordpress.com).