

🏠 Home > TACC ปลื้มโรงงานที่บ้านบึงแก้วสู่มาตรฐานระดับโลก



16/03/2021 JAGJANDUM / 👁 44

## TACC ปลื้มโรงงานที่บ้านบึงแก้วสู่มาตรฐานระดับโลก

โรงงาน TACC ที่บ้านบึง ก้าวสู่ความเป็นมาตรฐานระดับสากลโดยได้รับการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารสำหรับอุตสาหกรรมผลิตอาหารและเครื่องดื่มให้มีคุณภาพ ถูกสุขอนามัยและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สอดผ่านมาตรฐานระดับโลก 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 (GSFI) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับจากผู้ค้าปลีกรายใหญ่ในระดับนานาชาติ โดยจะระบุสิ่งที่ผู้ผลิตต้องดำเนินการเพื่อแสดงให้เห็นว่า บริษัทฯ ได้มีการควบคุมอันตรายต่างๆ ที่ส่งผลต่อความปลอดภัยในอาหาร จึงทำให้เห็นได้ว่า อาหารที่ถูกผลิตจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองนี้มีความปลอดภัยของอาหารอย่างแน่นอน ปัจจุบันมาตรฐาน FSSC 22000 จึงกลายเป็นเงื่อนไขหรือข้อกำหนดทางการค้าในการติดต่อธุรกิจระหว่างประเทศและในประเทศ รวมทั้งเป็นใบเบิกทางไปสู่การค้าในระดับสากลอีกด้วย

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

นอกจากนี้ ภายใต้ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (FSSC 22000) นี้เป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก ในด้านการตรวจสอบและรับรองผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความปลอดภัยของอาหารขั้นสูงสุดโดยการรวมกันของมาตรฐาน ISO 22000:2018 และ ISO 22002-X และข้อกำหนดเพิ่มเติมของระบบ FSSC 22000 ดังนั้น จึงทำให้สาขา โรงงานบ้านบึง 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 ในการดำเนินการระบบการจัดการให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพความปลอดภัย และสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

“เรามุ่งมั่นผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มและสินค้า ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย สอดคล้องกับข้อกำหนดกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า อีกทั้งยังพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีและสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้ลูกค้า” นายชัชวีร์กล่าวในที่ต่อ

f Share on Facebook

🐦 Share on Twitter