

TACCปลื้มโรงงานที่บ้านบึง คว้ามาตรฐานFSSC22000

“TACC” ก้าวสู่ความเป็นมาตรฐานระดับสากล “โรงงานที่บ้านบึง” สอดผ่านมาตรฐานระดับโลก FSSC 22000 รับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร ภายใต้การยอมรับจาก Global Food Safety Initiative (GSFI)

นายชัชชวี วัฒนสุข ประธานกรรมการบริหาร บริษัท ที.เอ.ซี.คอนซูเมอร์ จำกัด (มหาชน) หรือ TACC เปิดเผยว่า โรงงานสาขาบ้านบึง ได้รับการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety System Certification : FSSC 22000) อยู่ภายใต้การยอมรับจาก Global Food Safety Initiative (GSFI) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับจากผู้ค้าปลีกรายใหญ่ในระดับนานาชาติ

โดยจะระบุถึงผู้ผลิตต้องดำเนินการเพื่อแสดงให้เห็นว่า บริษัทได้มีการควบคุมอันตรายต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อความปลอดภัยในอาหาร จึงทำให้เห็นได้ว่าอาหารที่ถูกผลิตจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองนี้ มีความปลอดภัยของอาหารอย่างแน่นอน ปัจจุบันมาตรฐาน FSSC 22000 จึงกลายเป็นเงื่อนไขหรือข้อกำหนดทางการค้าในการติดต่อธุรกิจระหว่างประเทศและในประเทศ รวมทั้งเป็นใบเบิกทางไปสู่การค้าในระดับสากลอีกด้วย

“ถือว่าเป็นความภาคภูมิใจของ TACC ที่ได้ก้าวสู่ความเป็นมาตรฐานระดับสากล กับการรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม โดย TACC เป็น 1 ใน 444



ชัชชวี วัฒนสุข

โรงงานของไทยที่ได้รับการรับรองนี้ (ณ วันที่ 11 มีนาคม 2564) โดยมีการผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนมีความพร้อมในการส่งออกสินค้าเข้าสู่ตลาดต่างประเทศอย่างเต็มรูปแบบ ตอกย้ำให้เห็นความมุ่งมั่นของทีมงานผู้บริหาร ที่คำนึงถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในทุกภาคส่วน ซึ่งจะช่วยผลักดันธุรกิจเติบโตอย่างแข็งแกร่งและยั่งยืนในอนาคต”

นอกจากนี้ ภายใต้ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (FSSC 22000) นี้ เป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก ในด้านการตรวจสอบและรับรองผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความปลอดภัยของอาหารขั้นสูงสุด โดยการรวมกันของมาตรฐาน

ISO 22000 : 2018 และ ISO 22002-X และข้อกำหนดเพิ่มเติมของระบบ FSSC 22000 ทำให้สาขาโรงงานบ้านบึง ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหารหรือมาตรฐาน ISO 22000 : 2018 (Food Safety Management System) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) และหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices, GMP)

ทั้งนี้ มาตรฐานต่าง ๆ ดังกล่าว เป็นมาตรฐานที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารที่มีการยอมรับเชิงการค้าระดับโลกของสินค้าอาหารที่มีอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งจะทำให้ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวที่สอดคล้องกัน และเป็นมาตรฐานที่ตรวจประเมินได้ รวมทั้งจะช่วยผลักดันให้องค์กรเห็นความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมาย เพื่อให้ระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของบริษัท เกิดความสมบูรณ์แบบต่อระบบนี้

นายชัชชวี กล่าวอีกว่า บริษัทได้มีการกำหนดนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร เพื่อแสดงถึงความมุ่งมั่นของบริษัทในการดำเนินการกระบวนการจัดการให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพความปลอดภัย และสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยมุ่งมั่นผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มและสินค้าที่มีคุณภาพปลอดภัย สอดคล้องกับข้อกำหนดกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า อีกทั้ง ยังพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีและสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้ลูกค้า ■