

## นโยบายความปลอดภัยอาหาร (FOOD SAFETY POLICY)

ในภาวะปัจจุบัน ผู้ผลิตสินค้ามีการแข่งขันกันสูง ทั้งทางด้านการผลิตและคุณภาพของสินค้า ทำให้ผู้บริโภคมีโอกาสในการเลือกซื้อสินค้าได้หลากหลาย และแน่นอนทุกคนย่อมจะเลือกซื้อสินค้าที่ได้มาตรฐานและมีคุณภาพคุ้มกับเงินที่ต้องจ่ายไป

แต่โดยความเป็นจริงแล้วคุณภาพของสินค้า อาจแตกต่างกันตามความต้องการและกำลังซื้อของผู้บริโภคหรือ ตามสภาวะการณ์ที่เปลี่ยนไป แต่ในแง่ของการผลิตอาหาร สิ่งสำคัญไม่อาจแปรเปลี่ยนหรือลดค่าลงได้ คือคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตขึ้น

บริษัทมีนโยบายอย่างชัดเจนที่คำนึงถึงอาหารที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภคซึ่งหมายถึง "อาหารที่ตลอดกระบวนการผลิตต้องมีระบบการปกป้องอาหารจนถึงมือลูกค้า ให้มีความสมบูรณ์ (Integrity of product) ให้มีความปลอดภัย และ คุณภาพอาหาร (Food safety and quality) ปราศจากการปนเปื้อนอันตรายจากการคุกคามที่เกี่ยวข้องกับอาหารโดยเจตนา (Food defence) และเป็นของแท้ไม่เป็นอาหารปลอม (Food fraud prevention) "

สินค้าที่บริษัทผลิตขึ้นต่อผู้บริโภคไม่ว่ากลุ่มเป้าหมายจะมีกำลังซื้อหรือต้องการคุณภาพที่ดีอย่างไร มาตรฐานด้านความปลอดภัยและคุณภาพของสินค้าต่อผู้บริโภคจะเป็นมาตรฐานเดียวกันเท่านั้น ไม่มีการต่อรองหรือประนีประนอมเกี่ยวกับความปลอดภัยและคุณภาพอาหารเป็นอันขาดไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น มาตรฐานด้านความปลอดภัยและคุณภาพอาหารดังกล่าวเป็นมาตรฐานที่สอดคล้องตามข้อกำหนด กฎหมาย ข้อบังคับ ข้อตกลง ของลูกค้า และ ถือเป็นปฏิบัติเป็นวัฒนธรรมเพื่อความปลอดภัยและคุณภาพอาหารขององค์กรและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้นโยบายดังกล่าว สามารถนำมาใช้ปฏิบัติอย่างได้ผล บริษัทจึงประกาศให้นำระบบ GMP และ Hazard analysis and Critical control point (HACCP) มาใช้เป็นเครื่องมือพื้นฐานในการควบคุมกระบวนการ เพื่อให้บรรลุสำเร็จตามนโยบายที่ตั้งไว้

ประกาศ ณ วันที่ 10 มกราคม 2566

ลงชื่อ : นายกัมพล วัชรนิมิต  
(นายกัมพล วัชรนิมิต)  
กรรมการผู้จัดการ