

# นโยบายความปลอดภัยอาหาร (FOOD SAFETY POLICY)

ในภาวะปัจจุบัน ผู้ผลิตสินค้ามีการแข่งขันกันสูง ทั้งทางด้านการผลิตและคุณภาพของสินค้า ทำให้ผู้บริโภคมีโอกาสในการเลือกซื้อสินค้าได้หลากหลาย และแน่นอนทุกคนย่อมจะเลือกซื้อสินค้าที่ได้มาตรฐานและมีคุณภาพคุ้มกับเงินที่ต้องจ่ายไป

แต่โดยความเป็นจริงแล้วคุณภาพของสินค้า อาจแตกต่างกันตามความต้องการและกำลังซื้อของผู้บริโภคหรือ ตามสภาวะการณ์ที่เปลี่ยนไป แต่ในแง่ของการผลิตอาหาร สิ่งสำคัญไม่อาจแปรเปลี่ยนหรือลดค่าลงได้ คือคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตขึ้น

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

สินค้าที่บริษัทผลิตขึ้นต่อผู้บริโภคไม่ว่ากลุ่มเป้าหมายจะมีกำลังซื้อหรือต้องการคุณภาพที่ด้อยอย่างไร 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

# IMPORTANT POLICY REGARDING MANUFACTURING OF COMPANY'S PRODUCTS

Manufacturers face strong competition on production and quality factors with the present situation. thus creating an opportunity for customers to select from many choices for highest standard and quality products for money value.

However, the product's quality may differ with requirements and the buying power or according to the changed conditions. However it is important not to change or reduce the quality in the production process for consumer's safety.

The company has a very clear policy for the **food safety to consumer means :**

**" food that during all production process received full protection until reach customer for maintain integrity of product, comply food safety and quality standard, no hazard from intentional adulteration of product and products are authentic "**

The products produced by the company for consumption by the consumers and will definitely not in any circumstance, change or reduce the safety and quality standard.

**The food safety and quality standard comply with all customer statutory and regulatory requirements and company commitment to foster the company food safety and quality culture and continuous improvement.**

To execute the policy set by the company accordingly, the system " GMP AND HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT" (HACCP) will be introduced and put in enforcement for the production process.

THE BOARDS OF DIRECTORS  
JANUARY 10, 2023.

ลงชื่อ : นายกัมพล วัชรนิมิต  
(นายกัมพล วัชรนิมิต)  
กรรมการผู้จัดการ