



Sanko Machinery (Thailand) Co.,Ltd

## นโยบายคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร (Quality and Food Safety Policy)

หมายเลขเอกสาร : SP-SK-QM-002

แก้ไขครั้งที่ : 03/2024

วันที่มีผลบังคับใช้ : 04/04/2024

หน้า : 1/1

### นโยบายคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

บริษัท ซันโก แมชีนเนอรี (ประเทศไทย) จำกัด เป็นผู้รับบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารที่ตระหนักถึงความสำคัญด้านคุณภาพของอาหารและการควบคุมความปลอดภัยในอาหาร เพื่อเป็นการป้องกันอันตรายต่างๆ ไม่ให้ปนเปื้อนเข้าสู่อาหารและควบคุมไม่ให้เกิดอันตรายเจตนาที่จะปนเปื้อนเข้าสู่อาหารซึ่งเป็นสิ่งสำคัญและเป็นหน้าที่ของพนักงานทุกคนในการที่จะร่วมมือกันดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นทางบริษัท จึงได้กำหนดนโยบายเพื่อมุ่งที่จะผลิตหรือบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารให้ได้คุณภาพและมีความปลอดภัยมากที่สุด จึงได้กำหนดให้มีนโยบายดังนี้

**“บริษัทมุ่งมั่นดำเนินการปรับปรุงระบบบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารและบริการอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ได้ตามมาตรฐานระบบการจัดการคุณภาพ ความปลอดภัยและสอดคล้องตามกฎหมายในอาหาร อีกทั้งยังลดการสูญเสียอาหารและของเสีย เพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและความพึงพอใจของลูกค้า รวมไปถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย”**

เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์นโยบายดังกล่าว บริษัทจะดำเนินการดังต่อไปนี้

- ดำเนินการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการบริหารคุณภาพและระบบความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ให้เหมาะสมกับบริบทองค์กร และสนับสนุนทิศทางกลยุทธ์ของบริษัทฯ เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดตามมาตรฐาน พร้อมทั้งปฏิบัติตามกฎหมายด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงข้อกำหนดของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับระบบบริหารคุณภาพ โดยนำหลักเกณฑ์ต่างๆ มาจัดทำเป็นมาตรฐานในการดำเนินงานของบริษัทอย่างเคร่งครัดและมีประสิทธิภาพ
- มีการจัดทำวัตถุประสงค์และเป้าหมายคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของบริษัท เพื่อให้การดำเนินงานบรรลุตามนโยบายของบริษัทฯ และให้มีการทบทวนอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- จัดให้มีการสื่อสารภายในองค์กร ในเรื่องของนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ให้กับพนักงานทุกระดับของบริษัทได้เข้าใจทั่วกัน รวมทั้งสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้ทราบ เพื่อให้ปฏิบัติตามระบบมาตรฐานที่บริษัทฯ จัดทำ
- ให้การสนับสนุนการดำเนินการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องของผู้บริหารให้การดำเนินงานลุล่วงไปด้วยดี
- ให้การสนับสนุนทรัพยากรในด้านบุคลากร เวลา งบประมาณ และการฝึกอบรมพนักงานให้เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
- มีการทบทวนการปฏิบัติงาน นโยบายคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อทำการปรับปรุงให้เหมาะสมกับมาตรฐานที่กำหนดไว้