ที่ 06/2566

OSOTSPA

ประกาศ

เรื่อง นโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล

โดยที่เป็นการสมควรให้ยกเลิกประกาศ ที่ 08/2564 (30 เมษายน 2564) เรื่อง นโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล และให้ใช้ประกาศฉบับนี้แทน ดังนี้

บริษัท โอสถสภา จำกัด (มหาชน) ได้มีการจัดทำ นำมาปฏิบัติ และคงรักษาไว้ ซึ่งระบบการจัดการด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล ตามระบบมาตรฐาน ได้แก่

1. General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System
   หรือ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีของสุขอนามัยด้านอาหารและระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
2. GMP-PIC/S (Good Manufacturing Practice-Pharmaceutical Inspection Co-operation Scheme)
   หรือ แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์ยา
3. GMP-ASEAN (Good Manufacturing Practice-ASEAN Guideline)
   หรือ แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์สมุนไพร
4. FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)
   หรือ ระบบรับรองความปลอดภัยอาหาร
5. Halal Product Assurance System (HPAS)
   หรือ ระบบประกันมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล

เพื่อยกระดับระบบบริหารคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนมาตรฐานฮาลาลขององค์กร บริษัทฯ จึงได้กำหนดนโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาลให้ครอบคลุม พร้อมแนวทางปฏิบัติให้การดำเนินงานสอดคล้องตามข้อกำหนดมาตรฐานในทุกระบบอย่างมีประสิทธิภาพ และมีการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ตามเอกสารแนบ

จึงประกาศมาเพื่อทราบและปฏิบัติโดยทั่วกัน

ประกาศฉบับนี้ มีผลบังคับใช้ วันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2566 เป็นต้นไป

.....
(วรรณิภา ภักดีบุตร)
Chief Executive Officer

.....
(รุจาภา เหมนิลรัตน์)
Head of Human Capital and Organization Excellence

.....
(ใกล้รุ่ง ปัญญาคม)
Head of Quality

ที่ 06/2566

OSOTSPA

ประกาศ

เรื่อง นโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล

"บริษัท โอสถสภา จำกัด (มหาชน) มุ่งมั่นในการผลิตสินค้าและบริการที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค สอดคล้องตามข้อกำหนดกฎหมาย โดยคำนึงถึงการพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานระบบบริหารจัดการด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนมาตรฐานฮาลาล เพื่อตอบสนองความพึงพอใจของลูกค้าและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างต่อเนื่อง"

โดยมีแนวทางปฏิบัติ ดังนี้

1. คุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และมาตรฐานฮาลาล ถือเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบขององค์กรและพนักงานทุกคน โดยต้องมีส่วนร่วมทั้งทางตรงและทางอ้อม ในการดำเนินการจัดทำ นำมาปฏิบัติ คงรักษาไว้ และพัฒนาปรับปรุงระบบการจัดการด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนมาตรฐานฮาลาลอย่างต่อเนื่อง ให้เหมาะสมกับบริบทขององค์กร และสนับสนุนทิศทางกลยุทธ์ขององค์กร เพื่อให้สอดคล้องตามมาตรฐาน กฎหมาย รวมถึงข้อกำหนดของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนมาตรฐานฮาลาล

2. กำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารขององค์กร เพื่อชี้วัดและประเมินผลการดำเนินงาน ในการผลิตสินค้าและบริการ รวมถึงวัดความพึงพอใจของลูกค้าและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียให้บรรลุสอดคล้องตามนโยบายฯ ที่กำหนดไว้ พร้อมกำหนดให้มีการทบทวนนโยบายฯ, วัตถุประสงค์และเป้าหมายเพื่อความเหมาะสม อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

3. จัดให้มีการสื่อสารภายในองค์กร ในเรื่องของนโยบายผลิตภัณฑ์คุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล รวมถึงความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ให้กับพนักงานทุกระดับได้เข้าใจทั่วกัน และจัดให้มีการสื่อสารภายนอกไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องได้ทราบถึงนโยบายฯ ที่องค์กรจัดทำ

4. ให้การสนับสนุนทรัพยากรที่จำเป็น ในการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ สร้างจิตสำนึก ให้ตระหนักถึงความสำคัญด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนมาตรฐานฮาลาล โดยพนักงานทุกระดับ ต้องได้รับการฝึกอบรมและเสริมความรู้ให้มีความสามารถอย่างเพียงพอ และเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพ

จึงประกาศมาเพื่อทราบและปฏิบัติโดยทั่วกัน

ประกาศฉบับนี้ มีผลบังคับใช้ วันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2566 เป็นต้นไป

.....

(วรรณิภา ภักดีบุตร)
Chief Executive Officer