



FOOD SAFETY AND QUALITY POLICY

นโยบายระบบบริหารคุณภาพ
และความปลอดภัยด้านอาหาร

20 มกราคม พ.ศ. 2569

Policy



GFPT PUBLIC COMPANY LIMITED

PLANT: 209 MOO 1, TEPARAK RD., K.M. 20.5 BANGSAOTONG, SAMUTPRAKARN 10570, THAILAND. TEL. 02-3159400, FAX. 02-3159433
OFFICE: GFPT TOWER, 312 RAMA 2 ROAD, BANGMOD, JOMTHONG, BANGKOK 10150, THAILAND. TEL. 02-4738000, 02-4738384-5

ประกาศ

เรื่อง นโยบายระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร

บริษัทจีเอฟพีที จำกัด (มหาชน) มุ่งมั่นที่จะเป็นผู้นำในอุตสาหกรรมผลิตเนื้อไก่แปรรูปครบวงจร ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานสากล โดยนำมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร BRCGS และ ISO22000 ร่วมกับระบบบริหารคุณภาพ ISO9001 มาประยุกต์ใช้และปรับปรุงอย่างต่อเนื่องในการพัฒนาอย่างสอดคล้องกับข้อกำหนดต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อความพึงพอใจและความปลอดภัยด้านอาหารของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

ปัจจุบันธุรกิจด้านการผลิตสินค้าไก่แช่แข็งและไก่ปรุงสุกเพื่อการส่งออกมีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง และมีการแข่งขันสูงในด้านธุรกิจ โดยมีการพัฒนาศักยภาพด้านกระบวนการผลิตและการรับรองมาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยทางอาหาร เพื่อให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจในมาตรฐานสินค้าและบริการอย่างสูงที่สุดเพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการด้านการตลาดและความต้องการของลูกค้า ผู้บริหารในเครือจีเอฟพีที จึงได้กำหนดนโยบายด้านระบบบริหารงานด้านคุณภาพ, ความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและความเป็นของแท้ของวัตถุดิบ ส่งเสริมและสนับสนุนทรัพยากรต่างๆที่จำเป็นเพื่อธำรงรักษาไว้ซึ่งระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร โดยกำหนดให้มั่นนโยบายคุณภาพดังนี้

“มุ่งมั่นผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ ปลอดภัย คงความเป็นของแท้ อย่างมีประสิทธิภาพ ภายใต้ข้อกำหนดกฎหมายและความพึงพอใจของลูกค้าพร้อมทั้งส่งเสริมวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยอาหาร และพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่อง”

เพื่อให้บรรลุถึงนโยบายคุณภาพและเป้าหมายของบริษัทฯ โดยกำหนดให้มีการดำเนินดังต่อไปนี้

1. มุ่งเน้นให้มีการดำเนินการผลิตสินค้าอย่างมีคุณภาพโดยยึดหลักด้านความปลอดภัยด้านอาหาร, ความเป็นของแท้ของวัตถุดิบตามมาตรฐานและข้อกำหนดของลูกค้าภายใต้กฎระเบียบข้อบังคับของกฎหมายทั้งภายในและต่างประเทศ
2. สนับสนุนการให้ทรัพยากรที่จำเป็น เช่น บุคลากร, เครื่องจักร, เครื่องมือ และอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์และส่งเสริมด้านคุณภาพและด้านการผลิต
3. กำหนดให้มีตัวชี้วัดคุณภาพเพื่อส่งเสริมและผลักดันให้ผู้มีส่วนร่วมในการผลิตร่วมปฏิบัติให้เกิดประสิทธิภาพ เพื่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อย่างสูงสุด ตลอดจนการพัฒนาแก้ไขและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
4. ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรให้มีความรู้ความชำนาญอย่างต่อเนื่องโดยการให้ฝึกอบรมและส่งเสริมในการรับรู้และเรียนรู้องค์ความรู้ใหม่ๆ โดยสื่อสารไปยังผู้ได้บังคับบัญชาที่เกี่ยวข้องอย่างทั่วถึงรวมทั้งปลูกฝังและสร้างความตระหนักให้เห็นถึงความสำคัญด้านความปลอดภัยอาหาร ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของพันธกิจหลักในองค์กร
5. ให้ความสำคัญในความคาดหวังและความพึงพอใจของลูกค้าเป็นที่ตั้ง

ประกาศ ณ วันที่ 20 มกราคม พ.ศ. 2569

(นายกิตติชัย ศิริมงคลเกษม)

กรรมการผู้จัดการร่วม (Co-CEO)