

ที่ 08/2564



ประกาศ

เรื่อง นโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล

โดยที่เป็นการสมควรให้ยกเลิกประกาศ ที่ 21/2563 (1 กรกฎาคม 2563) เรื่อง นโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ และความปลอดภัยของอาหาร และให้ใช้ประกาศฉบับนี้แทน ดังนี้

บริษัท โอสดสภา 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. FSSC22000 (Food Safety System Certification 22000)
หรือ ระบบรับรองความปลอดภัยอาหาร
4. Halal Assurance System (HAS)
หรือ ระบบประกันมาตรฐานฮาลาล

เพื่อยกระดับระบบบริหารคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนมาตรฐานฮาลาลขององค์กร บริษัทฯ จึงได้กำหนดนโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาลให้ครอบคลุม พร้อมแนวทางปฏิบัติให้การดำเนินงานสอดคล้องตามข้อกำหนดมาตรฐานในทุกกระบวนการที่มีประสิทธิภาพ และมีการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ตามเอกสารแนบ

จึงประกาศมาเพื่อทราบและปฏิบัติโดยทั่วกัน

ประกาศฉบับนี้ มีผลบังคับใช้ วันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2564 เป็นต้นไป

(วรรณิภา ภักดีบุตร)
กรรมการผู้จัดการใหญ่

(วีระชัย กุลชนะภาคย์)
Head of Human Capital and
Organization Excellence

(ไกรสรัง ปัญญาคม)
Head of Quality



ประกาศ

เรื่อง นโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล

“บริษัท โอเอสสปา จำกัด (มหาชน) มุ่งมั่นในการผลิตสินค้าและบริการ ที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค สอดคล้องตามข้อกำหนดกฎหมาย โดยคำนึงถึงการพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานระบบบริหารจัดการด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนมาตรฐานฮาลาล เพื่อตอบสนองความพึงพอใจของลูกค้าและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างต่อเนื่อง”

โดยมีแนวทางปฏิบัติ ดังนี้

1. คุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และมาตรฐานฮาลาล ถือเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบขององค์กรและพนักงานทุกคน โดยต้องมีส่วนร่วม ทั้งทางตรงและทางอ้อม ในการดำเนินการจัดทำ นำมาปฏิบัติ อนุรักษ์ไว้ และพัฒนาปรับปรุงระบบการจัดการด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนมาตรฐานฮาลาล อย่างต่อเนื่อง ให้เหมาะสมกับบริบทขององค์กร และสนับสนุนทิศทางการกลยุทธ์ขององค์กร เพื่อให้สอดคล้องตามมาตรฐาน กฎหมาย รวมถึงข้อกำหนดของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนมาตรฐานฮาลาล
2. กำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารขององค์กร เพื่อชี้วัดและประเมินผลการดำเนินงาน ในการผลิตสินค้าและบริการ รวมถึงวัดความพึงพอใจของลูกค้าและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียให้บรรลุสอดคล้องตามนโยบายฯ ที่กำหนดไว้ พร้อมกำหนดให้มีการทบทวนนโยบายฯ, วัตถุประสงค์และเป้าหมาย เพื่อความเหมาะสม 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 30 เมษายน พ.ศ. 2564 เป็นต้นไป

(วรรณิภา ภักดีบุตร)
กรรมการผู้จัดการใหญ่



Announcement

Company Product Quality, Food Safety and Halal Policy

It deems appropriate to amend the announcement no. 21/2020 (July 1st, 2020), Re: Company Product Quality and Food Safety Policy, hereby issues the notification as follows:

Osotspa Public Company Limited has established, implemented and maintained the Halal and Food Safety and Quality Management System that comply with the standards;

1. General Principles of Food Hygiene: Good Hygiene Practices (GHPs) and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System
2. GMP-PIC/S (Good Manufacturing Practice-Pharmaceutical Inspection Co-operation Scheme)
3. FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)
4. Halal Assurance System (HAS)

To enhance the Food Safety and Quality management system and Halal of the organization. The company has established the Product Quality, Food Safety and Halal Policy including the guidelines for operations that comply with all standard requirement effectively and improve continuously as attachment.

Please kindly be informed and action accordingly.

This announcement is effective on April 30th, 2021 onwards.

.....
(Wannipa Bhakdibutr)
President

.....
(Werachai Kulchanapark)
Head of Human Capital and
Organization Excellence

.....
(Klairoong Panyakom)
Head of Quality



Announcement

Company Product Quality, Food Safety and Halal Policy

"Osotspa Public Company Limited is committed to manufacture products and services that provide quality and safe for customers, comply with applicable regulatory requirements, strive towards to continual improvement the operating of the product quality and food safety management system and Halal in order to fulfil the satisfaction of customers and interested parties."

The guidelines are as follows;

1. Product Quality, Food Safety and Halal is responsibility of the organization and all employees to get involved both directly and indirectly to establish, implement, maintain and continually improve the Product Quality and Food Safety Management System including Halal appropriately align with the context of organization and are compatible with the corporate strategic direction of organization in order to comply with standards, applicable regulatory requirements including needs and expectations of interested parties that are relevant to the Product Quality and Food Safety Management System including Halal.

2. To establish the Company Quality and Food Safety objectives and targets to evaluate and maintain the performance of operating products and services including satisfaction of customers and interested parties to ensure the achievement in accordance with policy including the reviewing of the policy, objectives and targets should be at least once a year.

3. To provide the internal communication for the Company Product Quality, Food Safety and Halal Policy, needs and expectations of interested parties for all levels of employees in the organization and provide the external communication for the Company Product Quality, Food Safety and Halal Policy to relevant interested parties for acknowledgement.

4. To determine and provide resources needed to develop the adequate knowledge, understanding and awareness on Quality, Food Safety and Halal for all employees to operate and maintain and effective Food Safety Management System by education and training.

Please kindly be informed and action accordingly.

This announcement is effective on April 30th, 2021 onwards.

(Wannipa Bhakdibutr)
President