



## นโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety)

บริษัท หาดทิพย์ จำกัด (มหาชน) เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มภายใต้เครื่องหมายการค้าโคคา-โคลา และบริษัท เซาท์เทิร์น รีออส จำกัด เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายวัตถุดิบหลอดพลาสติก (Preform) ซึ่งเป็นบริษัทในเครือ โดยได้นำเทคโนโลยีและการจัดการสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายเป็นทางเลือกแก่ลูกค้ามากขึ้น รวมทั้งเพื่อให้บรรลุถึงความพึงพอใจสูงสุดของลูกค้า ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตขึ้น รวมถึงการให้ความสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศที่จะส่งผลกระทบต่อคุณภาพและความปลอดภัยทางด้านอาหารของผลิตภัณฑ์ จึงจัดตั้งระบบความปลอดภัยของอาหารทั่วทั้งองค์กรตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยผู้บริหารระดับสูงและพนักงานทุกคนมีความมุ่งมั่นปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัยของอาหาร ดังนี้

1. ดำเนินการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ ระบบความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ให้เหมาะสมกับบริบทองค์กร และสนับสนุนทิศทางกลยุทธ์ของบริษัทฯ เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดตามมาตรฐาน พร้อมทั้งปฏิบัติตามกฎหมายด้านความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงข้อกำหนดของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับระบบบริหารด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยนำหลักเกณฑ์ต่างๆ มาจัดทำเป็นมาตรฐานในการดำเนินงานของบริษัทฯ อย่างเคร่งครัดและมีประสิทธิผล และได้เล็งเห็นถึงการควบคุมความปลอดภัยในอาหาร (Food Security) เป็นสิ่งสำคัญและเป็นหน้าที่ของพนักงานทุกคนในการที่จะร่วมมือกันดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นการป้องกันอันตรายต่างๆ ไม่ให้ปนเปื้อนเข้าสู่อาหาร (Food Safety) การควบคุมไม่ให้เกิดอันตรายจากเจตนาที่จะปนเปื้อนเข้าสู่อาหาร (Food Defense) การปกป้องห่วงโซ่การผลิตของเราจากการปลอมปนและการคุกคามต่ออาหารโดยเจตนา การพัฒนาการดำเนินการทบทวนระบบจัดการป้องกันการปลอมปนและภัยคุกคามต่อธุรกิจและลูกค้า (Food Frauds) การควบคุมสารก่อภูมิแพ้ (Food Allergen) การควบคุมภาคการขนส่งตามระบบความปลอดภัยด้านอาหาร รวมไปถึงการจัดการผลิตภัณฑ์ที่บริจาคให้แก่องค์กรต่างๆ โดยครอบคลุมห่วงโซ่อุปทาน ตลอดจนทำให้มั่นใจว่าทางบริษัทฯ ได้ดำเนินการควบคุมความปลอดภัยต่อการบริโภค

2. มุ่งมั่นส่งเสริมในเรื่องของการปลูกฝังวัฒนธรรมเชิงบวกด้านความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร โดยให้เป็นไปตามระบบการจัดการแบบยั่งยืน และครอบคลุมทุกส่วนงานภายในองค์กรที่กระทบต่อความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร ให้การสนับสนุนทรัพยากรในด้านบุคลากร เวลา งบประมาณ และการฝึกอบรมพนักงานให้เหมาะสม มีจิตสำนึกและตระหนักถึงระบบความปลอดภัยของอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

3. มุ่งมั่นบริหารจัดการ การดำเนินการเพื่อลดการสูญเสียอาหาร (Food Loss) ที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตและขยะอาหาร (Food Waste) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความยั่งยืนในการผลิตและการบริโภค สร้างความมั่นคงทางอาหาร และการลดผลกระทบต่อเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ อีกทั้งสนับสนุนการตอบสนองต่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (United Nations Sustainable Development Goals) ข้อที่ 12.3

HAADYAI OFFICE: 87/1 Kanchanavanich Rd., T.Banpru Hatyai, Songkhla 90250 Thailand Tel: 0 7421 0008-18 Fax: 0 7421 0006-7

BANGKOK OFFICE: 36/6 Soi Ramkhamhaeng 21 (Navasri), Yaek 5 Phlabphla, Wang Thonglang, Bangkok 10310 Tel: 0 2391 4488, 0 2391 0169-70 Fax: 0 2381 2257

Email: [personnel@haadthip.com](mailto:personnel@haadthip.com), [marketing@haadthip.com](mailto:marketing@haadthip.com), [webmaster@haadthip.com](mailto:webmaster@haadthip.com)

4. มีการจัดทำวัตถุประสงค์และเป้าหมายความปลอดภัยของอาหาร (KPI) ของบริษัทฯ เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมบรรลุตามนโยบายของบริษัทฯ และให้มีการทบทวนอย่างสม่ำเสมอ

5. จัดให้มีการสื่อสารภายในองค์กร ในเรื่องของนโยบายความปลอดภัยของอาหาร ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียให้กับพนักงานทุกระดับของบริษัทฯ ได้เข้าใจทั่วกัน รวมทั้งสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้ทราบ เพื่อให้ปฏิบัติตามระบบมาตรฐาน ที่บริษัทฯ จัดทำ

6. จัดให้มีการทบทวนนโยบายความปลอดภัยของอาหาร เพื่อความเหมาะสมและทันสมัยตลอดเวลา

ประกาศ ณ วันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ.2567

พลตรี.....

(พิชิต รัตกุล)

ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร