

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 และสนับสนุนทิศทางกลยุทธ์ขององค์กร 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

ที่ 09/2564



ประกาศ

เรื่อง การแต่งตั้งตัวแทนฝ่ายบริหารด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล และการเปลี่ยนแปลงรายชื่อ คณะกรรมการบริหารคุณภาพและคณะทำงานด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล

เนื่องด้วยคณะกรรมการบริหารคุณภาพ และคณะทำงานด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล มีการปรับเปลี่ยนรายชื่อและตำแหน่งงาน อีกทั้งกำหนดรายชื่อคณะกรรมการฯและคณะทำงานฯเพิ่มเติม เพื่อความเหมาะสมและคงประสิทธิภาพการบริหารงานของคณะกรรมการฯและคณะทำงานฯ และดำรงไว้ซึ่งการจัดการกับเหตุวิกฤตด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาลได้อย่างสมบูรณ์ เพื่อให้มีการรายงานตรงต่อผู้บริหารระดับสูงตามลำดับสายงาน และปรับโครงสร้างของการจัดการคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาลให้เป็นปัจจุบัน

ทั้งนี้บริษัทฯ จึงขอประกาศแต่งตั้งตัวแทนฝ่ายบริหารด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล (Food Safety and Quality Management and Halal Representative) โดยมีรายชื่อและหน้าที่ความรับผิดชอบ ดังต่อไปนี้

คุณไกลรุ่ง ปัญญาคม เป็น **ตัวแทนฝ่ายบริหารด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล (Food Safety and Quality Management and Halal Representative)**

บทบาทและหน้าที่ของตัวแทนฝ่ายบริหารด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล

1. เป็นตัวแทนฝ่ายบริหารในการผลักดันและติดตามการดำเนินการของหน่วยงานตามแผนบริหารคุณภาพ อาหารปลอดภัย และฮาลาล รวมถึงแผนบริหารความเสี่ยง
2. รายงานถึงประสิทธิผลของการดำเนินงานและความเหมาะสมของระบบการจัดการคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาลต่อผู้บริหารระดับสูง
3. รายงานถึงประสิทธิผลของการจัดการเหตุวิกฤตด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาลต่อผู้บริหารระดับสูง

ทั้งนี้บริษัทฯ ยังได้ทำการเปลี่ยนแปลง/เพิ่มเติมรายชื่อและตำแหน่งงานของคณะกรรมการระบบบริหารคุณภาพ (Quality Steering Committee), คณะทำงานด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล (Food Safety & Quality and Halal Team) และคณะทำงานด้านการจัดการระบบคุณภาพ (Quality Management System Team) โดยมีรายชื่อและหน้าที่รับผิดชอบดังเอกสารแนบ

มีผลตั้งแต่วันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2564 เป็นต้นไป

(วรรณิภา ภัคดิบุตร)
กรรมการผู้จัดการใหญ่

(วีระชัย กุลชนะภาคย์)
Head of Human Capital and
Organization Excellence

(ไกลรุ่ง ปัญญาคม)
Head of Quality

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

คณะกรรมการบริหารระบบคุณภาพ (Quality Steering Committee)

			ประธานคณะกรรมการ
1.	คุณวรรณิภา	ภักดีบุตร	กรรมการผู้จัดการใหญ่
2.	คุณนุกิจ	ชลศุภ	Chief Manufacturing Officer
3.	ดร.วิวรรณ	กฤษฎาสิมะ	Chief Supply Chain Officer
4.	คุณสุทิพา	ปัญญามหาทรัพย์	Chief Personal Care & HCC Business Officer
5.	คุณสรายุทธ	จิตจรุงพร	Chief Customer Development Officer – Thailand
6.	Mr. William Joseph Leo		Head of Research and Development
7.	คุณสุธิดา	เสียมหาญ	Head of Corporate Communication and CSR
8.	คุณวีระชัย	กุลชนะภาคย์	Head of Human Capital and Organization Excellence
9.	คุณธีรวัฒน์	จันทร์สมบูรณ์	Advisor – CEO Office
10.	คุณปรีชา	ไชยขาว	Head of Beverage Operations
11.	คุณนฤมล	ศรีวิริยะเลิศกุล	Head of Personal Care Operations
12.	คุณวีวัฒน์	ศุภธรรม	Head of Glass Operations
13.	คุณอภิญา	มณีดำ	Head of Manufacturing Improvement
14.	คุณสุวรรณา	มุลากุล	Head of Supply Chain Beverage
15.	คุณวิศ	อึ้งคณิสร	Head of International Business Supply Chain
16.	คุณพูลศักดิ์	คลองบุญชี	Head of Beverages Plant – Huamak
17.	คุณพิทักษ์พันธ์	ผลพิทักษ์	Head of Beverage Plant – Ayutthaya
18.	คุณเมธา	น้อมนำมา	Head of Beverage Plant – Minburi
19.	คุณสุเทพ	สุทธิพงษ์เกียรติ์	Head of HCC Operations
20.	คุณสุนนา	อินทราราม	Myanmar-Head of Plant
21.	คุณสมพงษ์	โพธิ์สัตย์	Factory Manager-Siam Beverage Manufacturing
22.	คุณไกรสร	ปัญญาคม	Head of Quality
23.	คุณนัยนา	ยุติศาสตร์	Head of Quality Control - Beverages & HCC
24.	คุณประมน	ญาณศิริมนตรี	Head of Quality Assurance and Quality Management - Beverages
25.	คุณอรระจพจน์	พุดิทานันท์	Head of Quality Assurance and Quality Management – Personal Care & HCC
26.	คุณเกียรติ	ทองเรือง	Head of Supplier Quality Management and Quality Control Incoming Packaging
27.	คุณสันติ	รสโหมด	Head of Progressive Quality
28.	Mr. Zaw Win Naing		Myanmar-Head of Quality Management
29.	คุณวิมลลิน	ศิริพัฒนานนท์	Head of Quality Management - Beverages

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

คณะกรรมการด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล (Food Safety & Quality and Halal Team)

โรงงานเครื่องดื่ม หัวหมาก

			หัวหน้าคณะทำงาน
1.	คุณพลศักดิ์	คลองบัญชา	Head of Beverage Plant - Huamak
2.	คุณเอกวัฒน์	พาณิชย์	Beverage Mixing Lead - Huamak
3.	คุณอานนท์	เขี้ยวคำ	Beverage Mixing Supervisor
4.	คุณชุนาม	งามอมรรักษ์รัตน์	Beverage Mixing Supervisor
5.	คุณนันทพล	ทิพย์พรพจน์	Beverage Mixing Supervisor
6.	คุณรณกร	หงส์พันธ์	Beverage Production Lead - Huamak Line 1 and 3
7.	คุณวรยุทธ	โกทอง	Beverage Production Lead - Huamak Line 5 และ Beverage Production Lead - RMPK
8.	คุณวรยุทธ	ปัญญาทิพย์สกุล	Beverage Production Lead - Huamak Line 6 - 7
9.	คุณทวีภาพ	วิมลชาติ	Technical and Engineering Lead – Huamak
10.	คุณเกตุศักดิ์	ทิพย์ศรีราช	Beverage Warehouse Lead
11.	คุณอลิษา	เรือนน้อย	Quality Control Inline Supervisor
12.	คุณวัลย์พร	ผลเรืองวิไลแสง	Senior Human Capital Business Partner Executive - Beverage Manufacturing

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

คณะทำงานด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล (Food Safety & Quality and Halal Team) โรงงานเครื่องดื่ม อยุธยา

1. คุณพิทักษ์พันธ์	ผลพิทักษ์	Head of Beverage Plant - Ayutthaya	หัวหน้าคณะทำงาน
2. คุณพนารณ	ปณิธานสุทธิ	Beverages Mixing Lead - Ayutthaya	
3. คุณเอี้ยววิทย์	เจริญสุวรรณกิจ	Beverages Mixing Supervisor	
4. คุณณัฐกฤษฏี	พุทธเจริญจิตต์	Beverages Mixing Supervisor	
5. คุณนิรุดี	เหล็องอ่อน	Beverage Production Lead - Ayutthaya Line 1-3	
6. คุณนราธิป	แสงเมือง	Beverage Production Lead - Ayutthaya Line 4-7	
7. คุณสุพจน์	ชวงศ์	Beverage Production Lead - Ayutthaya Line 8-9	
8. คุณรุเดช	ภูประเสริฐ	Technical and Engineering Lead - Ayutthaya	
9. คุณทิวากร	จิตรวีไลย์	Electrical Engineer	
10. คุณวุฒิกัทร	แก้วสุวรรณ	Beverage Production Lead - RMPK	
11. คุณบัญญัติดา	เหล็กดี	Beverage Warehouse Lead	
12. คุณเมย์รี	ยุสเปมานนท์	Quality Control Inline Supervisor	
13. คุณวัลย์พร	ผลเรืองวิไลแสง	Senior Human Capital Business Partner Executive - Beverage Manufacturing	

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

คณะทำงานด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล (Food Safety & Quality and Halal Team)

โรงงานเครื่องดื่ม มินบุรี

			หัวหน้าคณะทำงาน
1. คุณเมธา	น้อมนำมา	Head of Beverage Plant – Minburi	
2. คุณสุพรรณ	จันทร์ก๊อด	Beverages Mixing Supervisor	
3. คุณทรงกลด	สิริเหมรัตน์	Beverages Mixing Supervisor	
4. คุณทรงพล	ชื่นเข้ม	Beverages Mixing Supervisor	
5. คุณอรรถพันธ์	พกาแก้ว	Technical and Engineering Supervisor	
6. คุณจักรี	มุสิกิม	Beverage Production Supervisor	
7. คุณอดิเทพ	ศศะรมย์	Beverage Production Supervisor	
8. คุณกุลเดช	เอี่ยมละออ	Beverage Administration Staff - RMPK	
9. คุณอลิษา	เรื่อนน้อย	Quality Control Inline Supervisor	
10. คุณรัตนากร	หอมขจร	Human Capital Business Partner Executive - Beverage Manufacturing	

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

คณะกรรมการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล (Food Safety & Quality and Halal Team) ทีมงานสนับสนุนโรงงานเครื่องดื่ม

1. คุณวิมลลิน	ศิริพัฒนานานนท์	Head of Quality Management - Beverages	หัวหน้าคณะทีมงานสนับสนุน
2. คุณเมธี	เหรียญถาวรจิต	Senior Executive - Food Technologist	
3. คุณวนารักษ์	นพฤทธิ	Senior Procurement Executive - Strategic Sourcing	
4. คุณนพวรรณ	สร้อยประสิทธิ์	Head of Beverage Warehouse	
5. คุณทองศักดิ์	ต้นนิติไพศาล	Head of Logistics and Distribution Management	
6. คุณอภิรดี	มกรัตรา	Head of Recruitment	
7. คุณสมวิภา	พวงมณี	Head of Energy Drinks Research and Development	
8. คุณจิตต์อาภา	เดชะวิจิตร	Head of Functional Drinks Research and Development	
9. คุณธีรพล	เมธานุเคราะห์	Head of Packaging Development	
10. คุณประมณ	ญาณศิริมนตรี	Head of Quality Assurance and Quality Management - Beverages	
11. คุณนัยนา	ยุติศาสตร์	Head of Quality Control - Beverages & HCC	
12. คุณสรายุพัฒน์	พงษ์เพียรกิจ	Head of Quality Control Inline	
13. คุณกัลยาณศรี	นิรันดร์ศิริโรจน์	Head of Medicine Laboratory	
14. คุณนิตติ	กาญจนบุตร	Quality Control Medicine lead	
15. คุณกัมภักดิ์	นพวงค์	Head of Beverage Laboratory	
16. คุณกวีจักร	ทองเรือง	Head of Supplier Quality Management and Quality Control Incoming Packaging	
17. คุณชัยศักดิ์	หัทธฤทธิศักดิ์	Senior Technical Development Executive	
18. คุณเยี่ยม	มีสัจ	Automation & Calibration Champion	
19. คุณธนภฤต	ม่วงสวัสดิ์	Senior Executive - Food Technologist	
20. คุณวุฒิชัย	สำรว	Supply Planning Lead	
21. คุณเอกสิทธิ์	พรพัฒน์เดชอุดม	IB Regulatory Affairs Champion	
22. คุณเสวี	สุระประสิทธิ์	Senior Regulatory Affairs Executive - Beverage and Factory License	
23. คุณอชิระ	เจนภาษา	Senior Beverage Process Development Executive	
24. คุณธนภรณ์	สมัยสมภพ	Senior Beverage Quality Management Executive	
25. คุณชนภา	จตุปรีสุทธิศีล	Senior Beverage Quality Management Executive	
26. ว่าที่ รต.ทินกร	อัสมาแอล	Beverage Quality Management Executive และ Halal Supervisor	

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

คณะกรรมการด้านคุณภาพสำหรับผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและลูกอม Quality Management System Team (Health Care and Confectionery - HCC)

			หัวหน้าคณะกรรมการ
1. คุณสุเทพ	สุทธิพงศ์เกียรติ	Head of HCC Operations	
2. คุณภัทร์	จิवालักษณ์	Engineering and Process Improvement Lead	
3. คุณรุจี	แพรดา	Traditional Medicine and Confectionery Lead	
4. คุณอภิชาติ	ใจกระจ่าง	Pharmaceutical Engineer	
5. คุณกิตติศักดิ์	แสงจันทร์	Medicine and Food Supplement Production Lead	
6. คุณธีรพล	เมธานูเคราะห์	Head of Packaging Development	
7. คุณปณทริก	รุจิราภา	Head of Process Development - Confectionery and Healthcare	
8. คุณสรัญ	บิณมิตตอร์	Senior Confectionery Research and Development Executive	
9. คุณวนารักษ์	นพฤทธิ	Senior Procurement Executive - Strategic Sourcing	
10. คุณชัยพร	ศิริบุญเรือง	Head of Health Care and Confectionery Category Planning	
11. คุณอรระจพจน์	พุดิทานันท์	Head of Quality Assurance and Quality Management – Personal Care & HCC	
12. คุณเสกสรร	สาโรจน์	Head of Quality Assurance - HCC	
13. คุณเกียรติฉัตร	ทองเรือง	Head of Supplier Quality Management and Quality Control Incoming Packaging	
14. คุณนัยนา	ยุติศาสตร์	Head of Quality Control - Beverages & HCC	
15. คุณกัลยาณศรี	นิรันดร์ศิริโรจน์	Head of Medicine Laboratory	
16. คุณวรยุทธ	โก๋ทอง	Beverage Production Lead – RMPK	
17. คุณกิตติศักดิ์	ทิพย์ศรีราช	Beverage Warehouse Lead	
18. คุณเบรริสอศักดิ์	สุขเจริญ	Senior Human Capital Business Partner Executive - Beverage Manufacturing	
19. คุณเชิดศักดิ์	แซ่เตี้ย	Regulatory Affairs Executive - Non-Beverage and Supplement	
20. คุณกนกทิพย์	ทรัพย์เจริญกุล	Senior Non-Beverage Quality Management Executive	
21. คุณสิริณัฐ	เกศวรกิตติ	Non-Beverage Quality Management Executive	
22. คุณณัฐรุจา	ทองมี	Confectionery and Healthcare Quality Assurance Executive	

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

คณะกรรมการด้านคุณภาพ และฮาลาล ผลิตภัณฑ์ส่วนบุคคล-กรีนสวิลล์
Quality Management System and Halal Team (Personal Care - Greenville)

			หัวหน้าคณะกรรมการ
1. คุณสุพัตรา	วิชญานันท์	Head of Personal Care Plant - Liquid	
2. คุณสมชาย	สงสัย	Head of Personal Care Plant - Powder	
3. คุณบงอร	เนตร์เพ็ง	Personal Care Production Lead	
4. คุณทรงศรี	สามปลื้ม	Personal Care Production Lead	
5. คุณธนิษา	อุไรวงศ์	Personal Care Production & Material Planning Lead	
6. คุณพิรุณ	เรือนคำ	Personal Care Warehouse Lead	
7. คุณทิพย์ยุพา	วิชาคง	Head of Personal Care Research and Development	
8. คุณธีรพล	เมธานเคราะห์	Head of Packaging Development	
9. คุณนิชานันท์	อัจฉริยวงศ์	Senior Procurement Executive - Strategic Sourcing	
10. คุณจิราณช	ศิริพงศภัค	Senior Human Capital Business Partner Executive - Personal Care Manufacturing	
11. คุณกุลนิภา	ธนรุ่งรังสี	Senior Regulatory Affairs Executive - Non-Beverage and Supplement	
12. คุณสินีท์	วุฒิกรสมบัติกุล	Head of Quality Control Chemical & Microbiology Personal Care	
13. คุณสุภาพ	วังศิริ	Head of Quality Control Physical Personal Care	
14. คุณอรระพจน์	พุดิทานันท์	Head of Quality Assurance and Quality Management – Personal Care & HCC	
15. คุณอุบล	พรมทองดี	Head of Quality Assurance - Personal Care	
16. คุณพัณณิตา	วงเวียน	Personal Care Quality Assurance Executive	

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

**คณะกรรมการด้านคุณภาพโรงงานขวดแก้ว
Quality Management System Team (Glass Manufacturing Plant)**

			หัวหน้าคณะกรรมการ
1. คุณวิวัฒน์	ศุภธรรม	Head of Glass Operations	
2. คุณพิสิฐ	พงษ์ไทย	Head of Glass Plant - SGI SP Manufacturing	
3. คุณวีจ่า	ใจดี	Head of Glass Plant - SGI AY Manufacturing	
4. คุณฤทธิพล	เพ็ญธิสาร	Head of Glass Plant - SGA Manufacturing	
5. คุณศุภสิทธิ์	วามะลุน	Quality Assurance Lead	
6. คุณสาธิต	ลาภพาณิชย์กุล	Glass Production Support Lead	
7. คุณเบ็ทมา	พลกนิช	Glass Production Support Lead	
8. คุณเกียรติธร	ทองเรือง	Head of Supplier Quality Management and Quality Control Incoming Packaging	
9. คุณสันติ	ชัยยะ	Head of Glass Planning	
10. คุณเงินชนก	จันทร์อร่ามตระกูล	Senior Procurement Executive - Cullet Sourcing	

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

Food Safety & Quality and Halal Team (OSOTSPA MYANMAR)

1. Sumana Intraram	Head of Plant	Team Leader
2. Zaw Win Naing	Head of Quality Management	
3. Myo Min Zaw	Production Manager	
4. Kyaw Swar Lin	Technical and Engineering Manager	
5. Aung Than Oo	Lab and Finished Goods Control Lead	
6. Lei Yin Win	Quality Control Lead	
7. Ru Par Swe Lay	Document Controller	
8. Aye Aye Oo	HR Lead	
9. Tin Tin Moe	Senior Supply Planning Executive	
10. Klairoong Panyakom	Head of Quality	
11. Pramon Yansirimontri	Head of Quality Assurance and Quality Management - Beverages	

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

คณะทำงานด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล (Food Safety & Quality and Halal Team)

โรงงาน SIAM BEVERAGE MANUFACTURING

			หัวหน้าคณะทำงาน
1. คุณสมพงษ์	โพธิ์สัถย์	Factory Manager	
2. คุณเลี้ยวรรณ	ธรรมวงษ์	Division Manager (QA/QC) Manager	
3. คุณสุนทร	โพธิ์กุล	Division Manager (SCM)	
4. คุณสมศักดิ์	ผิวอ่อน	Mixing Supervisor	
5. คุณเจ้านรงค์	เกิดทรัพย์	Division Manager (Production)	
6. คุณวรินทร์	มุ่งช่อนกลาง	Packing Supervisor	
7. คุณมงคล	โพธิ์วัน	Utility Supervisor	
8. คุณนวรรต์	นาคนิยม	QC Senior Staff	
9. คุณปารมี	สงชัย	RD Senior Staff	
10. คุณปญชร์รัมย์	ภูเหล็ก	HR & GA Senior Staff	
11. คุณชนิสรา	พระนอนข้าม	Industrialization Supervisor	
12. คุณพรมพนา	เกิดสุวรรณ	QC Senior Staff	
13. คุณเกรียงศักดิ์	ภาคบุบผา	Engineering Supervisor	
14. คุณเพ็ญศิริ	หิรัญทัศน์	SCM Senior Staff	
15. คุณพนมพร	จิตรตรีเนตร	Production Chief	
16. คุณเกิดดีพงษ์	วงศ์ภาพิสิษฐ์	Senior Technician	
17. คุณเบญจวรรณ	รักจิตร	QC Senior Staff	
18. คุณไกลรุ่ง	ปัญญาคม	Head of Quality	
19. คุณประมน	ญาณศิริมนตรี	Head of Quality Assurance and Quality Management - Beverages	
20. คุณเกียรติ	ทองเรือง	Head of Supplier Quality Management and Quality Control Incoming Packaging	
21. คุณขวัญหทัย	สุนทรารักษ์	Head of Beverage Category Planning	

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

หน้าที่ความรับผิดชอบของ คณะกรรมการบริหารระบบคุณภาพ (Quality Steering Committee)

1. กำหนดนโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล (Company Product Quality, Food Safety and Halal Policy) เป้าประสงค์คุณภาพของบริษัทฯ (Company Quality KPI's) และบริบทของบริษัทฯ (Context of the organization)
2. สื่อสารนโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล และเป้าประสงค์คุณภาพของบริษัทฯ ให้กับพนักงานทุกคนในองค์กร
3. กำหนดแผนงานเพื่อให้บรรลุเป้าประสงค์คุณภาพของบริษัทฯ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนดมอบหมายผู้มีหน้าที่รับผิดชอบและกรอบเวลา
4. ทบทวนประสิทธิภาพของแผนงานของคณะทำงานด้านคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และฮาลาลอย่างสม่ำเสมอ และสนับสนุนทรัพยากรที่จำเป็น เพื่อส่งเสริมให้แผนงานและเป้าประสงค์คุณภาพของบริษัทฯ บรรลุผลสำเร็จ

เอกสารแนบประกาศที่ 09/2564

หน้าที่ความรับผิดชอบของ คณะทำงานด้านคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และฮาลาล และคณะทำงานด้านคุณภาพ และฮาลาล

1. สื่อสารนโยบายคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล (Company Product Quality, Food Safety and Halal Policy) เป้าประสงค์คุณภาพ (Quality KPI's) และข้อกำหนดต่างๆ ของระบบคุณภาพและ/หรือความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงมาตรฐานฮาลาล ที่เกี่ยวข้องให้กับพนักงานหรือบุคคลทุกคนในหน่วยงานทราบ ทั้งนี้รวมถึงการติดต่อสื่อสารข้อมูลที่จำเป็นต่างๆ ของระบบคุณภาพและ/หรือความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงมาตรฐานฮาลาล ต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสม เช่น ลูกค้าและ/หรือผู้บริโภคร, บริษัทคู่ค้าและบริษัทผู้ให้บริการต่างๆ, หน่วยงานราชการ และหน่วยงานให้การรับรอง เป็นต้น
2. วิเคราะห์อันตรายและประเมินความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์ที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนของการผลิต, พิจารณากำหนดมาตรการควบคุมและมาตรการการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงทบทวนและยืนยันกระบวนการและมาตรการในการป้องกันอันตรายดังกล่าวอย่างสม่ำเสมอ
3. ประเมินความเสี่ยงจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (TACCP; Threat Assessment and Critical Control Point) และประเมินความเสี่ยงจุดเปราะบางอ่อนไหวหรือช่องโหว่ของอาหารที่ต้องควบคุม (VACCP; Vulnerability Assessment and Critical Control Point) และพิจารณากำหนดมาตรการควบคุมและป้องกันอันตรายจากการก่อการร้ายทางอาหาร (Food Defense) และอาหารปลอม (Food Fraud) จากการปนเปื้อนโดยเจตนา (Intentional Adulteration)
4. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงใดๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพและ/หรือความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล คณะทำงานต้องเข้าร่วมประชุมเพื่อประเมินความเสี่ยง ตรวจสอบและยืนยันกระบวนการ รวมถึงทบทวนเอกสารขั้นตอนการผลิตที่จัดทำขึ้นกับการปฏิบัติงานจริงว่ามีความสอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนด โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อคุณภาพและ/หรือความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาลเป็นสำคัญ
5. เข้าร่วมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการจัดการด้านคุณภาพและ/หรือความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล เช่น การประชุมฝ่ายบริหาร (Management Review), การตรวจประเมินภายใน (Internal Audit), การตรวจประเมินจากหน่วยงานภายนอก (External Audit), การฝึกอบรมด้านคุณภาพและ/หรือความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล เป็นต้น
6. รายงานถึงประสิทธิผลของการดำเนินงาน และความเหมาะสมของระบบการจัดการคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล ต่อตัวแทนฝ่ายบริหารด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล
7. รายงานถึงประสิทธิผลของการจัดการเหตุการณ์ด้านคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหาร และฮาลาล ต่อตัวแทนฝ่ายบริหารด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
8. รักษาและดำรงไว้ซึ่งระบบคุณภาพและ/หรือความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงมาตรฐานฮาลาล ที่บริษัทฯ ได้รับการรับรองอย่างยั่งยืน