



## ประกาศนโยบาย

TKS016/2565

### ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร (FSSC22000/ GHP/ HACCP)

บริษัท ที. เค. เอส. เทคโนโลยี จำกัด (มหาชน) และกลุ่มบริษัท ที.เค.เอส. ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร (Manufacture of Packaging ด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่อย่างยั่งยืน มุ่งเน้นการพัฒนาปรับปรุงกระบวนการ บุคลากร ทรัพยากร ระบบการบริหารงาน และเทคโนโลยีให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ทันต่อสภาวะการณ์ในปัจจุบันอย่างต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจของลูกค้า และความก้าวหน้าในการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน

และเพื่อให้ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารของบริษัท ที. เค. เอส. เทคโนโลยี จำกัด (มหาชน) และกลุ่มบริษัท ที.เค.เอส. มีความเหมาะสมกับบริบทองค์กร และสอดคล้องกับทิศทางกลยุทธ์ของธุรกิจ อันนำไปสู่การบรรลุเป้าหมายและการพัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืน ภายใต้นโยบายการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ดังนี้

1. จัดหาวัตถุดิบ ผลิต และจัดจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค
2. ปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ให้เหมาะสมกับบริบทองค์กร และสนับสนุนทิศทางกลยุทธ์ของบริษัทฯ เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดตามมาตรฐาน พร้อมทั้งปฏิบัติตามกฎหมายด้านความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงข้อกำหนดของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร
3. จัดสรรทรัพยากรที่จำเป็น อย่างเหมาะสม และเพียงพอ รวมถึงมุ่งเน้นให้พนักงานได้รับการฝึกอบรมอย่างเพียงพอ เหมาะสมและต่อเนื่อง มีความเข้าใจในมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. สื่อสารและถ่ายทอดนโยบายการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารไปสู่พนักงานทุกระดับที่เกี่ยวข้อง และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง
5. ทบทวนและปรับปรุงการดำเนินการตามวัตถุประสงค์คุณภาพด้านการจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่อง

ทั้งนี้ให้ถือว่า การดำเนินกิจการของบริษัท ที. เค. เอส. เทคโนโลยี จำกัด (มหาชน) และกลุ่มบริษัท ที.เค.เอส. ต้องสอดคล้องกับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร และเป็นความรับผิดชอบร่วมกันของผู้บริหาร และพนักงานทุกระดับ โดยผู้บริหารพร้อมที่จะให้การสนับสนุนด้านทรัพยากรต่าง ๆ อย่างเพียงพอ เพื่อให้นโยบายนี้สัมฤทธิ์ผล

ประกาศ ณ วันที่ 19 พฤษภาคม 2565

(นายจตุพันธ์ มงคลสุทธิ)

ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร (CEO)

