

# ACC กับระบบมาตรฐานสากลบนเวที ” อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ ”



ปัจจุบันการค้าอาหารระหว่างประเทศมีบทบาทสำคัญมากขึ้น ยิ่งเป็นธุรกิจด้านอาหาร ความปลอดภัยการคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภค กลายเป็นประเด็นสำคัญจึงต้องมีระบบมาตรฐานที่เป็นสากลรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System) เป็นระบบการจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหาร โดยการใช้การควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) ของการผลิต ซึ่งระบบดังกล่าว ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารสามารถนำไปปฏิบัติได้โดยตลอดในห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ผู้ผลิตเบื้องต้น (Primary Producer) จนถึงผู้บริโภคขั้นสุดท้าย เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังลดการกีดกันทางการค้าของประเทศนำเข้าอีกด้วย ระบบ HACCP ยึดหลักเกณฑ์ตามโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ซึ่งสามารถป้องกันอันตราย หรือสิ่งปนเปื้อนทางชีวภาพ เคมี และกายภาพของอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยจะเน้นการควบคุมพนักงานและ / หรือเทคนิคการตรวจติดตามอย่างต่อเนื่องที่จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและลดความสำคัญของการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้าย บริษัท เอเซียเน เคมีคัล จำกัด (ACC) ผู้ผลิตและจำหน่ายเคมีภัณฑ์ (คอปเปอร์ซัลเฟต) ในกลุ่มของแร่ธาตุอาหารสัตว์ เป็นโรงงานที่ได้มาตรฐานและมีกำลังการผลิต คอปเปอร์ซัลเฟต มากที่สุดในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้รับการรับรองระบบ HACCP จากบริษัท ลอยด์ส์ รีจิสเตอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด ACC ยังได้รับการรับรองระบบมาตรฐานสากลอีกหลายระบบ เช่น ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO/IEC

17025, FAMI-QS, GMP, FAMI-QS, เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับลูกค้าชั้นนำทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อคง  
ความเป็นผู้นำด้านการผลิตแร่ธาตุอาหารสัตว์ป้อนเข้าสู่ตลาดโลก

ที่มาของข่าว

[www.acc1976.com](http://www.acc1976.com)

ธวัชชัย หน.ฝ่ายประชาสัมพันธ์องค์กร

บริษัท เอเซียเน เคมีคัล จำกัด (สำนักงานใหญ่)

E-mail : [pr@acc1976.com](mailto:pr@acc1976.com)