

มองลึกลงไป

แนวทางสดใหม่ในการรับประกันคุณภาพอาหารทะเล

LRQA



สารบัญ

- 3 ก้าวนำหน้าความเสี่ยงภาคอาหารทะเลในยุคประกันคุณภาพอาหาร 4.0
- 4 เจาะลึกสู่การประกันคุณภาพอาหารทะเลชั้นนำของอุตสาหกรรม
- 7 แนวทางที่ขับเคลื่อนด้วยข้อมูลเพื่อการประกันคุณภาพอาหารทะเล
- 8 กรณีศึกษา - MOWI
- 9 ผู้เชี่ยวชาญทั่วห่วงโซ่อาหาร

ก้าวนำหน้าความเสี่ยงภาค อาหารทะเลในยุคประกัน คุณภาพอาหาร 4.0

ในยุคที่อุตสาหกรรมกำหนดโดยความคาดหวังด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาล (ESG) ที่เพิ่มสูงขึ้น และห่วงโซ่อุปทานทั่วโลกที่กระจุกกระจาย แนวทางใหม่ในการบริหารความเสี่ยงช่วยให้ธุรกิจต่าง ๆ มองเห็นความท้าทายเหล่านี้ได้ดีขึ้น และทำให้พวกเขาสามารถตัดสินใจโดยอิงตามข้อมูลได้มากขึ้น

ในฐานะภาคส่วนที่มีความเสี่ยงสูง อุตสาหกรรมอาหารทะเลจะต้องเตรียม พร้อมในการคาดการณ์ การบรรเทา และ การจัดการความเสี่ยงเหล่านี้

LRQA ใช้โอกาสนี้เพื่อช่วยเหลือธุรกิจภาคส่วนอาหารทะเลในการทำความเข้าใจ และใช้ประโยชน์จากข้อมูลของตน เพื่อเพิ่มการมองเห็น จัดการความเสี่ยง และปกป้องประสิทธิภาพการดำเนินงานของตน

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารทะเลของเราทำการประเมินอาหารทะเลมากกว่า 100 สายพันธุ์ตามมาตรฐานต่าง ๆ ของอุตสาหกรรม และมีประวัติยาวนานถึง 30 ปีในการให้บริการรับประกันคุณภาพอาหารทะเล รวมถึงการรับรอง การตรวจสอบสถานะ และโซลูชันการวิเคราะห์ความเสี่ยงที่จะช่วยสร้างความไว้วางใจของผู้บริโภคและปกป้องชื่อเสียงของแบรนด์ ปกป้องสวัสดิภาพของพนักงานของคุณ และปกป้องสิ่งแวดล้อมของเราไปพร้อมกัน



เจาะลึกสู่การประกันคุณภาพอาหารทะเลชั้นนำของอุตสาหกรรม

ก่อนหน้า

ถัดไป



เราจะทำงานอย่างใกล้ชิดกับคุณเพื่อกำหนดมาตรฐานและแผนงานที่เหมาะสมเพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการทางธุรกิจของคุณ รวมถึงโซลูชันการรับรองที่ปรับให้เหมาะสมกับความต้องการ



มาตรฐานสภาการดูแลเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในฟาร์ม (ASC)

สภาการดูแลเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (Aquaculture Stewardship Council: ASC) มีเป้าหมายที่จะเป็นโปรแกรมการรับรองและการติดตามชั้นนำของโลกสำหรับอาหารทะเลที่เลี้ยงอย่างมีความรับผิดชอบ

บทบาทหลักของ ASC คือการจัดการมาตรฐานระดับโลกสำหรับการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างมีความรับผิดชอบ ซึ่งได้รับการพัฒนาโดย WWF Aquaculture Dialogues

LRQA เป็นผู้ริเริ่มนำมาตรฐานฟาร์มของ ASC มาใช้ และทำงานทั่วโลกเพื่อให้การรับรองสำหรับปลาแซลมอน ปลาเทราต์ ปลากะพง ปลาทรายแดง หอยแมลงภู่ และกุ้ง

มาตรฐานที่ล้ำหน้าในภาคส่วนนี้ พร้อมด้วยการสนับสนุนจากอุตสาหกรรมอย่างกว้างขวาง ได้มีการออกแบบมาเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคมของฟาร์มเลี้ยงปลาเชิงพาณิชย์ผ่านการส่งเสริมการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

ผู้ค้าปลีกรายใหญ่มองหาผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง ASC มากขึ้นเรื่อย ๆ เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับจากผู้ผลิตไปยังอาหารพร้อมรับประทานผ่านมาตรฐาน Chain of Custody (CoC) หรือห่วงโซ่ความคุ้มครองที่รองรับได้

[ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรับรอง ASC ->](#)



แนวปฏิบัติที่ดีที่สุดด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GSA BAP)

นับตั้งแต่ก่อตั้ง ทาง Global Seafood Alliance ก็ได้ตัดสินใจที่จะทำงานร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมดเพื่อนำหลักการพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างมีความรับผิดชอบมาสู่ผู้ผลิตให้ได้มากที่สุด

ในการทำเช่นนี้ พวกเขาได้สร้างมาตรฐานการรับรองซึ่งอำนวยความสะดวก แนวปฏิบัติที่ดีที่สุดด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (Best Aquaculture Practices: BAP) ที่เข้มงวดและครอบคลุมขึ้นมา

LRQA เป็นหนึ่งในผู้ให้บริการที่ได้รับเลือกที่สามารถให้การรับรอง GSA BAP สำหรับโรงงานอาหารสัตว์ โรงฟัก ฟาร์ม และโรงงานแปรรูปได้

GSA BAP เป็นหนึ่งในมาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำระดับสากลที่เติบโตเร็วที่สุด โดยมุ่งเน้นไปที่ด้านต่าง ๆ เช่น สุขภาพของสัตว์ ความปลอดภัยของอาหาร และความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อให้มั่นใจว่าธุรกิจที่เกี่ยวข้องเป็นไปตามมาตรฐานสูงสุดที่เป็นไปได้ ผู้สนใจสามารถสมัครได้โดยตรงกับ GSA หรือติดต่อ LRQA เพื่อหารือเกี่ยวกับวิธีที่เราสามารถช่วยให้คุณได้รับการรับรองที่คุณต้องการ

[ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ GSA BAP ->](#)



GLOBALG.A.P. มาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

GLOBALG.A.P. เสนอ 16 มาตรฐานสำหรับ 3 ขอบเขตด้วยกันคือ พืชผล ปศุสัตว์ และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

ด้วยผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมากกว่า 530 รายการและผู้ผลิตที่ผ่านการรับรองมากกว่า 170,000 รายในกว่า 120 ประเทศ GLOBALG.A.P. มีรากฐานที่แข็งแกร่งและสามารถสร้างความไว้วางใจและแสดงให้เห็นถึงบูรณาภาพ รวมถึงมีความยืดหยุ่นเพียงพอที่จะกระตุ้นให้เกิดนวัตกรรมใหม่ ๆ และนำไปสู่ความเป็นเลิศ

LRQA สามารถนำเสนอการตรวจประเมิน GLOBALG.A.P. ทั่วทั้งขอบเขตการเพาะเลี้ยงปลาที่มีก้านครีบ สัตว์น้ำเปลือกแข็ง และหอยมอลลัสก์ ทั้งที่โรงเพาะฟักและในฟาร์ม นอกจากนี้ LRQA ยังสามารถตรวจประเมินและรับรองผู้ผลิตอาหารสัตว์ผสมที่ผลิตอาหารสำหรับสัตว์น้ำได้ รวมถึงเป็นไปตามข้อกำหนดของห่วงโซ่การคุ้มครอง (CoC) ด้วย

การรับรองจะตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร อาชีวอนามัยและความปลอดภัย สุขภาพสัตว์ และการดูแลสิ่งแวดล้อมตลอดกระบวนการผลิตทั้งหมด

[ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ GLOBAL G.A.P ->](#)

เจาะลึกสู่การประกันคุณภาพอาหารทะเลชั้นนำของอุตสาหกรรม

ก่อนหน้า

ถัดไป



มาตรฐานการประมงของผู้ดูแลทางทะเล (MSC)

ธุรกิจประมงและอาหารทะเลขอการรับรองตามมาตรฐาน MSC ชั้นนำของอุตสาหกรรมโดยสมัครใจ มาตรฐานการประมงของ MSC เป็นไปตามแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดระดับสากลสำหรับการรับรองและการติดตามด้านสิ่งแวดล้อม และได้รับการพัฒนาพร้อมกับผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมประมง นักวิทยาศาสตร์ และนักอนุรักษ์

LRQA เป็นผู้นำตลาดในการรับรองการประมงและผู้แปรรูปอาหารที่ยั่งยืนโดยเป็นไปตามมาตรฐาน MSC

การประเมินความยั่งยืนของการประมงที่จับจากธรรมชาติและรับรองว่าผลิตภัณฑ์ที่มีหลากหลายสามารถตรวจสอบย้อนกลับไปยังแหล่งที่มาได้ มาตรฐานดังกล่าวมีความสำคัญในระดับสากลเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคและผู้ค้าปลีกต้องการสนับสนุนการผลิตที่มีความรับผิดชอบมากยิ่งขึ้น

ด้วยผลิตภัณฑ์มากถึง 45% ของตลาดและสัตว์น้ำมากกว่า 100 ชนิดที่ได้รับการประเมิน LRQA เราสามารถตอบสนองความต้องการทางธุรกิจของคุณได้ ไม่ว่าความต้องการของคุณคืออะไร

[ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ MSC ->](#)



มาตรฐานการแปรรูปอาหารทะเล (BSP SPS)

มาตรฐานการแปรรูปอาหารทะเล (Seafood Processing Standard: SPS) เป็นมาตรฐานโรงงานแปรรูปอาหารทะเลเพียงอย่างเดียวที่สอดคล้องกับโครงการริเริ่มความปลอดภัยด้านอาหารระดับโลก (Global Food Safety Initiative: GFSI) และโปรแกรมการปฏิบัติตามข้อกำหนดทางสังคมระดับโลก (Global Social Compliance Program: GSCP)

มาตรฐานนี้เป็นส่วนหนึ่งของแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดด้านอาหารทะเลที่ดีที่สุด (Best Seafood Practice: BSP) ซึ่งอนุญาตให้มาตรฐานการแปรรูปอาหารทะเล (SPS) เชื่อมโยงกับโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเรือประมงอย่างมีความรับผิดชอบ (Responsible Fishing Vessel Standard: RFVS) ผ่านห่วงโซ่การคุ้มครอง (CoC) สิ่งนี้ช่วยให้คุณสามารถแก้ไขช่องโหว่การประกันคุณภาพในห่วงโซ่อุปทานอาหารทะเลจากธรรมชาติได้ และยืนยันได้ว่ามีสภาพการทำงานที่ปลอดภัยสำหรับคนงานบนเรือและที่โรงงานแปรรูป

LRQA สามารถสนับสนุนธุรกิจของคุณให้เป็นส่วนหนึ่งของโปรแกรม BSP ได้ ซึ่งเป็นโปรแกรมการรับรองโดยบุคคลที่สามเพียงโปรแกรมเดียวของโลกที่รับรองโดยบุคคลที่สามที่น่าเชื่อถือ และสามารถเชื่อมโยงการประมงที่ผ่านการรับรองกับเรือเข้ากับโรงงานแปรรูปที่ได้รับการรับรองได้



GFSI และการตรวจประเมินซัพพลายเออร์

เรามีผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยของอาหารชั้นนำของโลกคอยช่วยให้คุณบรรลุเป้าหมาย ด้วยความเชี่ยวชาญในมาตรฐาน GFSI ที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก ซึ่งรวมถึงมาตรฐาน BRCGS สำหรับความปลอดภัยของอาหาร IFS Food, FSSC 22000 และ SQF พวกเขาได้มีส่วนร่วมอย่างแข็งขันในการสร้างมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารต่าง ๆ

นอกจากนี้ เรายังสามารถทำงานร่วมกับคุณเพื่อทบทวนและตรวจสอบห่วงโซ่อุปทานในทุกระดับผ่านเครือข่ายผู้ตรวจสอบผู้เชี่ยวชาญที่กว้างขวางของเรา เพื่อให้มั่นใจว่าซัพพลายเออร์ของคุณตรงตามมาตรฐานของคุณเองในด้านแหล่งที่มา คุณภาพ และหลักปฏิบัติด้านจริยธรรม เราสามารถให้การตอบสนองอย่างรวดเร็วต่อปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อห่วงโซ่อุปทาน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความต้องการทางธุรกิจของคุณ

เจาะลึกสู่การประกันคุณภาพอาหารทะเลชั้นนำ ของอุตสาหกรรม

ก่อนหน้า

ถัดไป



การประเมินความรับผิดชอบต่อสังคม (SRA)

SRA เป็นเครื่องมือประเมินความเสี่ยงในการวินิจฉัยและเปิดให้เข้าถึงได้ ซึ่งออกแบบมาเพื่อระบุความเสี่ยงทางสังคมในห่วงโซ่อุปทานอาหารทะเลโดยเฉพาะ กรอบการประเมินความเสี่ยงของ SRA กำหนดประเด็นการรวบรวมข้อมูลที่สำคัญในหัวข้อความเสี่ยงทางสังคมที่หลากหลาย เพื่อระบุด้านที่มีความเสี่ยงสูงสุด

SRA ได้รับการพัฒนาโดยองค์กรอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมนานาชาติ (Conservation International) ผ่านความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เข้มงวด และสอดคล้องกับอนุสัญญา นโยบาย และคำแนะนำระหว่างประเทศและพหุภาคี

การประเมินผลกระทบด้านสิทธิมนุษยชน (HRIA)

HRIA ช่วยให้เราสามารถระบุความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้ ซึ่งแตกต่างไปจากแนวทางการปฏิบัติตามกฎระเบียบ และช่วยให้บริษัทต่าง ๆ สามารถกำหนดวิธีการทรมุขที่ทรัพยากรได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้นตามผลลัพธ์

นอกเหนือจากการรวบรวมข้อมูลนอกสถานที่โดยใช้ SRA แล้ว วิธีการของ HRIA ยังรวมถึงการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างเข้มข้นกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในห่วงโซ่อุปทาน สมาชิกในชุมชน หน่วยงานรัฐบาลและองค์กรภาคประชาสังคม เพื่อให้มีความเข้าใจแบบองค์รวมมากขึ้นเกี่ยวกับความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานที่สำคัญ

LRQA สามารถทำงานร่วมกับคุณเพื่อระบุห่วงโซ่อุปทานอาหารทะเลที่สำคัญซึ่งเป็นตัวเลือกที่ดีสำหรับกระบวนการ HRIA ที่กว้างขวางยิ่งขึ้น เพื่อยกระดับโครงการ HRDD ของคุณไปสู่ขั้น

กลไกการร้องทุกข์

เสาหลักสำคัญของหลักการชี้แนะแห่งสหประชาชาติว่าด้วยธุรกิจและสิทธิมนุษยชน (United Nations Guiding Principle: UNGP) คือการเข้าถึงการแนวทางการเยียวยาคนงาน ขณะที่การประเมินทางสังคมในที่ทำงานและแบบสำรวจผู้ปฏิบัติงานจะมอบโอกาสสำคัญในการรับฟังข้อมูลโดยตรงจากผู้ปฏิบัติงาน แต่เหตุการณ์ต่าง ๆ นั้นเกิดขึ้นแบบเรียลไทม์ การสร้างกลไกการร้องทุกข์สำหรับคนงานเป็นขั้นตอนสำคัญในการระบุและแก้ไขปัญหาอย่างทันที่เพื่อให้คนงานสามารถเข้าถึงการเยียวยาได้

การมีส่วนร่วมของซัพพลายเออร์

ทีม การมีส่วนร่วมของซัพพลายเออร์ ของ LRQA นั้นให้ข้อมูลว่า "จะทำอะไรต่อไป" สำหรับโปรแกรมการประเมินทางสังคม แม้ในระยะสั้น ๆ หลังจากการตรวจประเมินหรือการประเมินทางสังคมยังมีกิจกรรมที่ต้องปรับปรุงอย่างชัดเจน แต่ก็มีบางประเด็นที่ไม่สามารถแก้ไขได้ง่ายนัก

ทีมการมีส่วนร่วมของซัพพลายเออร์ของ LRQA นั้นจะเจาะลึกถึงผลลัพธ์และจัดเตรียมการเสริมสร้างขีดความสามารถที่สำคัญร่วมกับผู้จัดการและพนักงาน เพื่อแก้ไขสาเหตุที่แท้จริงและลดการเกิดซ้ำของปัญหาให้เหลือน้อยที่สุด ทีมงาน LRQA มีพนักงานในประเทศประจำอยู่ทั่วโลกเพื่อจัดกิจกรรมภาคพื้นดินร่วมกับซัพพลายเออร์ เราติดตามการปรับปรุงอย่างเข้มงวดผ่านการพัฒนาตัวบ่งชี้ประสิทธิภาพหลัก (KPI) ร่วมกับซัพพลายเออร์ และติดตามประสิทธิภาพเทียบกับ KPI เหล่านี้อย่างสม่ำเสมอเพื่อให้แน่ใจว่ากิจกรรมต่าง ๆ เป็นไปตามผลลัพธ์ที่ตั้งใจไว้

แนวทางที่ขับเคลื่อนด้วยข้อมูลเพื่อการประกันคุณภาพอาหารทะเล

กฎระเบียบด้าน ESG ยังคงได้รับแรงผลักดันอย่างต่อเนื่อง และความคาดหวังของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่มาจากแหล่งที่มีความรับผิดชอบต่อสังคมและความโปร่งใสของห่วงโซ่อุปทานก็เพิ่มมากขึ้น ด้วยเหตุนี้ การแสดงความทุ่มเทอย่างแน่วแน่ในการจัดหาอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคมจึงมีความสำคัญมากกว่าที่เคย

แพลตฟอร์ม EiQ ของ LRQA เป็นแพลตฟอร์มการตรวจสอบสถานะและการรับประกัน ด้านห่วงโซ่อุปทานแบบครบวงจรแพลตฟอร์มแรกของโลก

เป็นการท้าทายกระบวนการทัศนคติด้วยแนวคิดที่ว่า "ขนาดเดียวเหมาะกับทุกสถานที่" สำหรับการจัดหาอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยใช้โปรแกรมตามความเสี่ยงที่ปรับให้เหมาะสม ซึ่งสอดคล้องกับห่วงโซ่อุปทานที่มีเอกลักษณ์ของแต่ละธุรกิจ

EiQ เป็นแพลตฟอร์มที่ขับเคลื่อนด้วยข้อมูลซึ่งใช้โดยธุรกิจต่าง ๆ เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพการจัดการความเสี่ยงด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาล (ESG) EiQ ให้บริการโซลูชัน ESG แบบครบวงจรเพื่อเปลี่ยนโฉมโปรแกรมการจัดหาอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคม และอำนวยความสะดวกในการค้าที่ยั่งยืน แพลตฟอร์มดังกล่าวใช้การเรียนรู้ของเครื่องจักร (แมชชีน เลิร์นนิง) ร่วมกับข้อมูลในสถานที่เพื่อช่วยให้บริษัท ซัพพลายเออร์ และสถาบันการเงินสามารถเป็นไปตามข้อกำหนดในการตรวจสอบสถานะของลูกค้า ผู้กำกับดูแล และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย





Mowi

Mowi ซึ่งเป็นบริษัทอาหารทะเลชั้นนำที่มีส่วนแบ่งการตลาด 30% ของตลาดปลาเทราท์และปลาแซลมอนทั่วโลก โดยมีแหล่งผลิตหลักในนอร์เวย์ สกอตแลนด์ ไอร์แลนด์ และแคนาดา

เพื่อให้แน่ใจว่าปลาแซลมอนที่เลี้ยงเป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมายและระดับคุณภาพที่เข้มงวด LRQA ได้ทำงานร่วมกับ Mowi เพื่อจัดให้มีการตรวจประเมินการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่เป็นที่ยอมรับระดับสากลในสถานที่ของพวกเขา

ผู้เชี่ยวชาญของเราทำงานร่วมกับฟาร์มเลี้ยงปลาแต่ละแห่งและเจ้าหน้าที่ด้านเทคนิคในการตรวจประเมินตามมาตรฐาน ASC, Code of Good Practice, GLOBALG.A.P., Label Rouge และ PGI สำหรับปลาแซลมอนสก๊อตแลนด์ตามความจำเป็น

การตรวจประเมินเหล่านี้ช่วยให้ Mowi มั่นใจได้ว่าโรงงานของตนดำเนินงานตามมาตรฐานอุตสาหกรรมสูงสุดเท่าที่จะเป็นไปได้ และผลิตภัณฑ์ของตนมีคุณภาพสูงเพียงพอที่จะจำหน่ายในตลาดที่ต้องการ

ผู้เชี่ยวชาญตลอดห่วงโซ่อาหาร

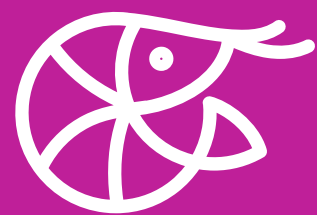
ก่อนหน้า

ถัดไป



ที่ 1

ผู้บุกเบิกการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ – มาตรฐานรับรองการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำแห่งแรก



5 อันดับ

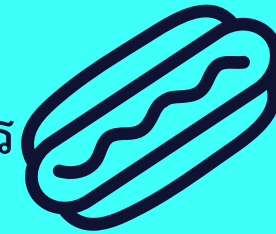
ผู้ให้บริการการตรวจประเมิน GFSI

10,000

สถานที่ผลิตอาหารที่ตรวจประเมินต่อปี

ครอบคลุม 60+

มาตรฐานและขอบเขตด้านอาหาร



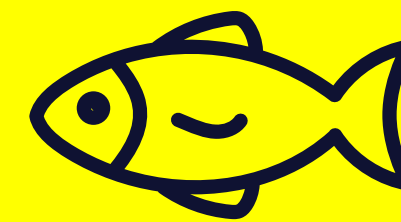
ประสบการณ์ 30+

ปีในภาคส่วนอาหาร



100+

สายพันธุ์อาหารทะเลที่ได้รับการประเมิน



25+

โปรแกรมตรวจประเมินตามความต้องการสำหรับแบรนด์ระดับโลก

18 ปี

ระยะเวลาโดยเฉลี่ยที่ลูกค้าหลักอยู่กับเรา

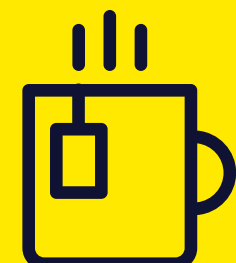


160

เข้าถึงได้ทั่วโลก – เราดำเนินงานใน 160 ประเทศ



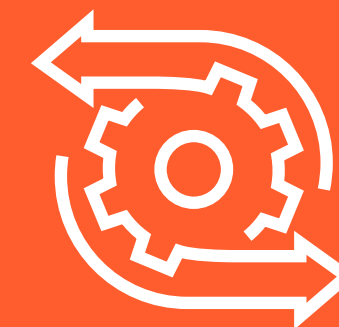
500+



ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ผู้เชี่ยวชาญในสาขา

800+

ผู้เชี่ยวชาญด้าน ESG



100%

ครอบคลุมทั่วทั้งห่วงโซ่อุปทาน



ความคิด

ที่สดใหม่

เกี่ยวกับ LRQA:

การสั่งสมความเชี่ยวชาญอย่างไม่มีใครเทียบได้ในด้านการรับรอง การรับประกันแบรนด์ และการฝึกอบรม ทำให้ LRQA เป็นหนึ่งในผู้ให้บริการด้านความปลอดภัยของอาหารและโซลูชันการรับรองชั้นนำระดับโลก เราทำงานร่วมกับฟาร์ม กิจการประมง ผู้ผลิตอาหาร ร้านอาหาร โรงแรม และผู้ค้าปลีกทั่วโลก เพื่อช่วยจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยและความยั่งยืนของอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน และก้าวขึ้นเป็นผู้ให้บริการด้านการรับรองชั้นนำระดับโลก

เราภูมิใจในมรดกของเรา แต่สิ่งที่สำคัญจริง ๆ ก็คือตัวตนของเราในปัจจุบัน เพราะนั่นคือสิ่งที่หล่อหลอมความเป็นพันธมิตรกับลูกค้าของเราในอนาคต ด้วยการผสมผสานค่านิยมที่แข็งแกร่ง ประสบการณ์หลายสิบปีในการบริหารความเสี่ยงและลดความเสี่ยง ตลอดจนการมุ่งสู่ออนาคต เราจึงพร้อมสนับสนุนลูกค้าในการสร้างธุรกิจที่ปลอดภัย มั่นคงและยั่งยืนมากขึ้น

ตั้งแต่การตรวจสอบแบบอิสระ การรับรอง และการฝึกอบรม ไปจนถึงบริการให้คำปรึกษาด้านเทคนิค เทคโนโลยีการรับรองแบบเรียลไทม์ และการเปลี่ยนแปลงห่วงโซ่อุปทานที่ขับเคลื่อนด้วยข้อมูล โซลูชันแบบครบวงจรที่มีนวัตกรรมของเราช่วยให้ลูกค้าสามารถรับมือกับภูมิทัศน์ความเสี่ยงที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว เพื่อให้แน่ใจว่าลูกค้าจะได้ ก าหนดอนาคตของตนเอง แทนที่จะถูกอนาคตก าหนด

ติดต่อเรา

เยี่ยมชมเว็บไซต์ www.lrqa.com/th หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่ออีเมล enquiries.th@lrqa.com หรือโทร +66 24590252



LRQA

Muang Thai - Phatra Complex Tower B,

Rachadaphisek Road, Huaykwang 10310

Bangkok, Thailand

เราได้ พิจารณาอย่างถี่ ถ้วนเพื่อให้ แน่ใจว่าข้ ้อมูลทั้งหมดที่ ีระบุนั้นมีความถูกต้อง ึ่งและเป็น ัจจุบัน อย่างไรก็ตาม LRQA จะไม่รับผิดชอบต่อข้ ้อมูลที่ ีไม่ถูกต้อง ึ่งหรือมีการเปล่ ี่ยนแปลงใด ๆ ส าหรับข้ ้อมูลเพิ่มเติมเกี่ วยกับ LRQA คลิกที่นี่ © LRQA Group Limited 2024

อนาคตของคุณ คือสิ่งที่เราให้ความสำคัญ

