

โรงแรมโซฟิเทล โซ แบงคอก รับมอบใบรับรองระบบ มาตรฐาน GMP Codex และ HACCP



คุณประวาลทอง ทองใหญ่ ณ อยุธยา ผู้จัดการฝ่ายรับรองระบบมาตรฐาน บริษัท บูโร เวอร์ริทัส เซอทิฟิเคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด มอบใบรับรองมาตรฐาน GMP Codex และ HACCP ให้กับโรงแรมโซฟิเทล โซ แบงคอก ภายใต้ขอบข่ายการรับรองด้านการดำเนินการบริการจัดเลี้ยง (กระบวนการความร้อน, กระบวนการความเย็น, กระบวนการการคั่วปิ้ง, ห้องอาหาร, โรงอาหาร, เลานจ์/ บาร์ และการรับประทานอาหารในห้องพัก) โดย Mr. Yves Mudry, General Manager Sofitel และ Mr. Paul Smart, Head Culinary Designer Sofitel So Bangkok ร่วมรับมอบใบ Certificate พร้อมด้วยคณะผู้บริหารร่วมแสดงความยินดี ณ โรงแรมโซฟิเทล โซ แบงคอก ถ.สาทรเหนือ บางรัก เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2558 ที่ผ่านมา

มาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) คือ หลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้ เกิดความปลอดภัยและมั่นใจต่อการบริโภค มาตรฐาน HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) คือ ระบบวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม ใช้เป็นเครื่องมือในการชี้เฉพาะเจาะจง ประเมิน และควบคุมอันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นระบบที่ได้รับการยอมรับอย่างมากจากนานาประเทศ ถึงประสิทธิภาพ การประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้บริโภค