



รายงานการตรวจสอบสิทธิมนุษยชน

อย่างรอบด้าน ปี 2567

บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)



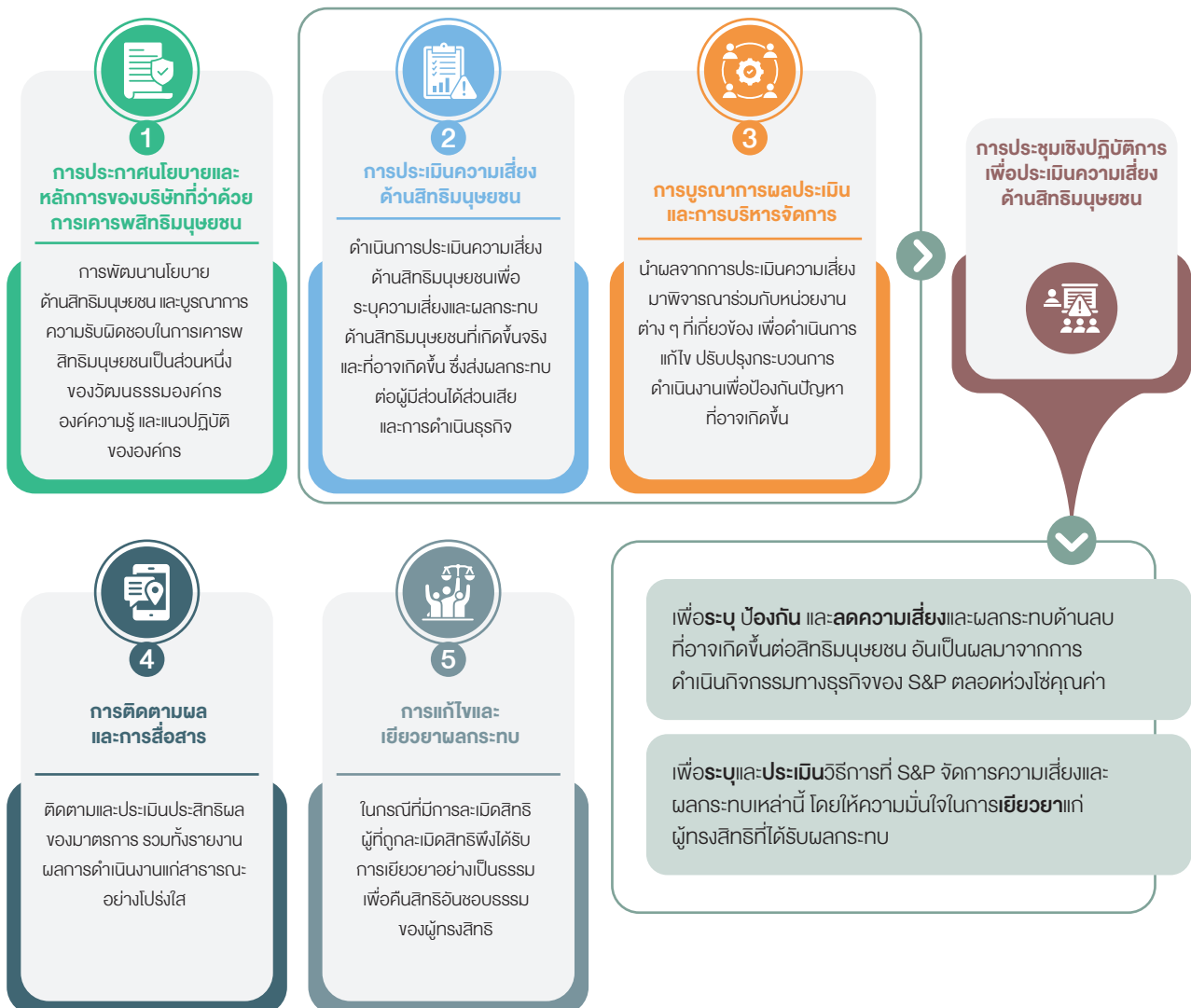
การตรวจสอบด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน

วัตถุประสงค์

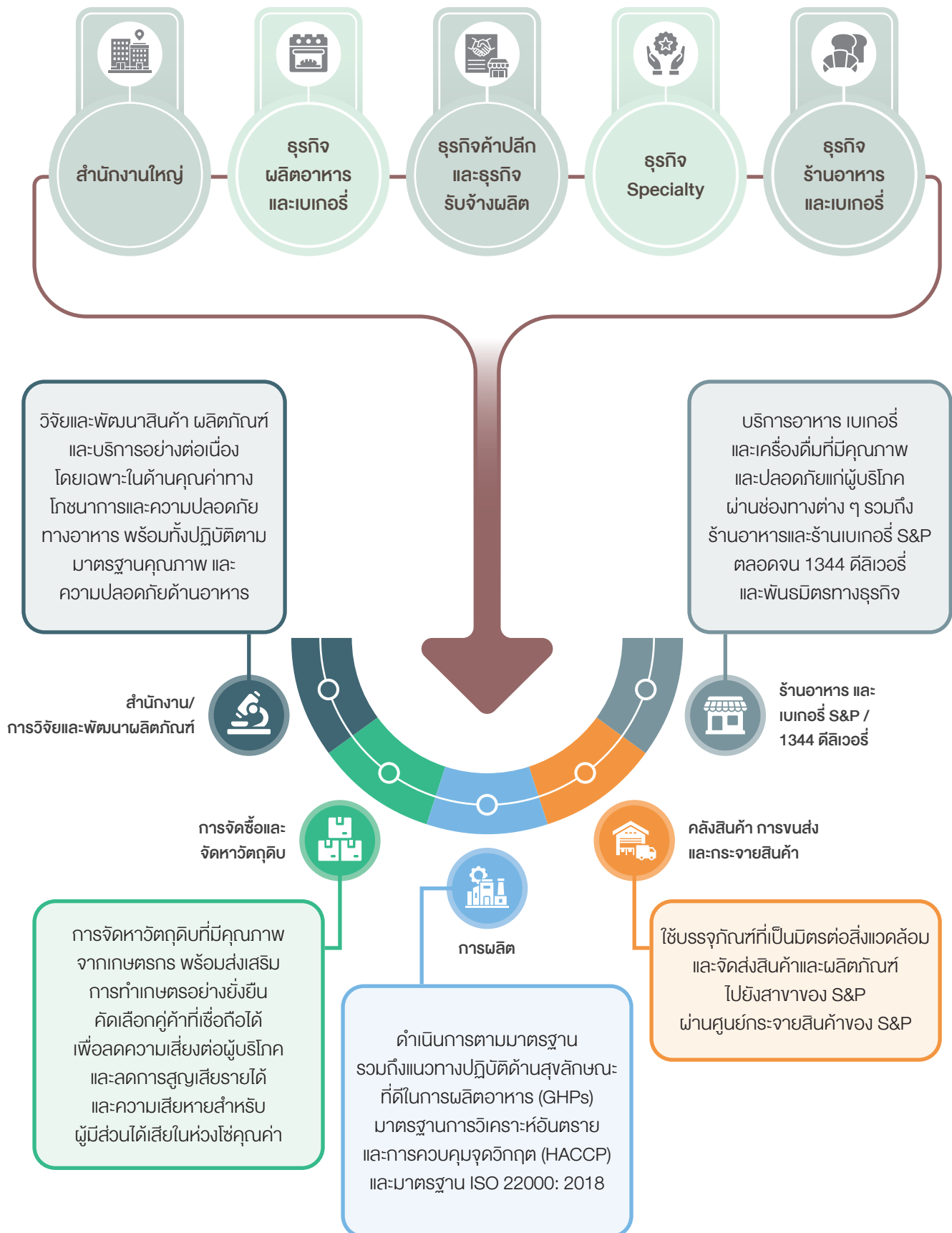
สิทธิมนุษยชนเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานที่มนุษย์ทุกคนพึงได้รับ ด้วยความเท่าเทียม โดยไม่คำนึงถึงสัญชาติ ศาสนา เพศ เชื้อชาติ หรือสถานะอื่นใด การยอมรับสิทธิมนุษยชนในระดับโลก มุ่งเน้นถึงความสำคัญของสิทธิเหล่านี้ อันเป็นพื้นฐานสำคัญในการดำเนินธุรกิจ โดยการดำเนินธุรกิจมักเกี่ยวข้องกับบุคคลทั้งทางตรงและทางอ้อม ตลอดการดำเนินงาน อาทิ การใช้แรงงาน การจัดการ และการประสานงานของมนุษย์ เพื่อตอบสนองต่อประเด็นดังกล่าว ในการจัดซื้อจัดหา กระบวนการผลิต การขนส่ง หรือการบริการ

บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ได้ดำเนินโครงการการตรวจสอบสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน (Human Rights Due Diligence: HRDD) ครอบคลุมทุกกระบวนการดำเนินงานของบริษัท เพื่อระบุ ป้องกัน ลดความเสี่ยง และผลกระทบด้านลบที่อาจเกิดขึ้นต่อประเด็นด้านสิทธิมนุษยชน อันเป็นผลมาจากการดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจของบริษัทฯ ตลอดห่วงโซ่อุปทาน

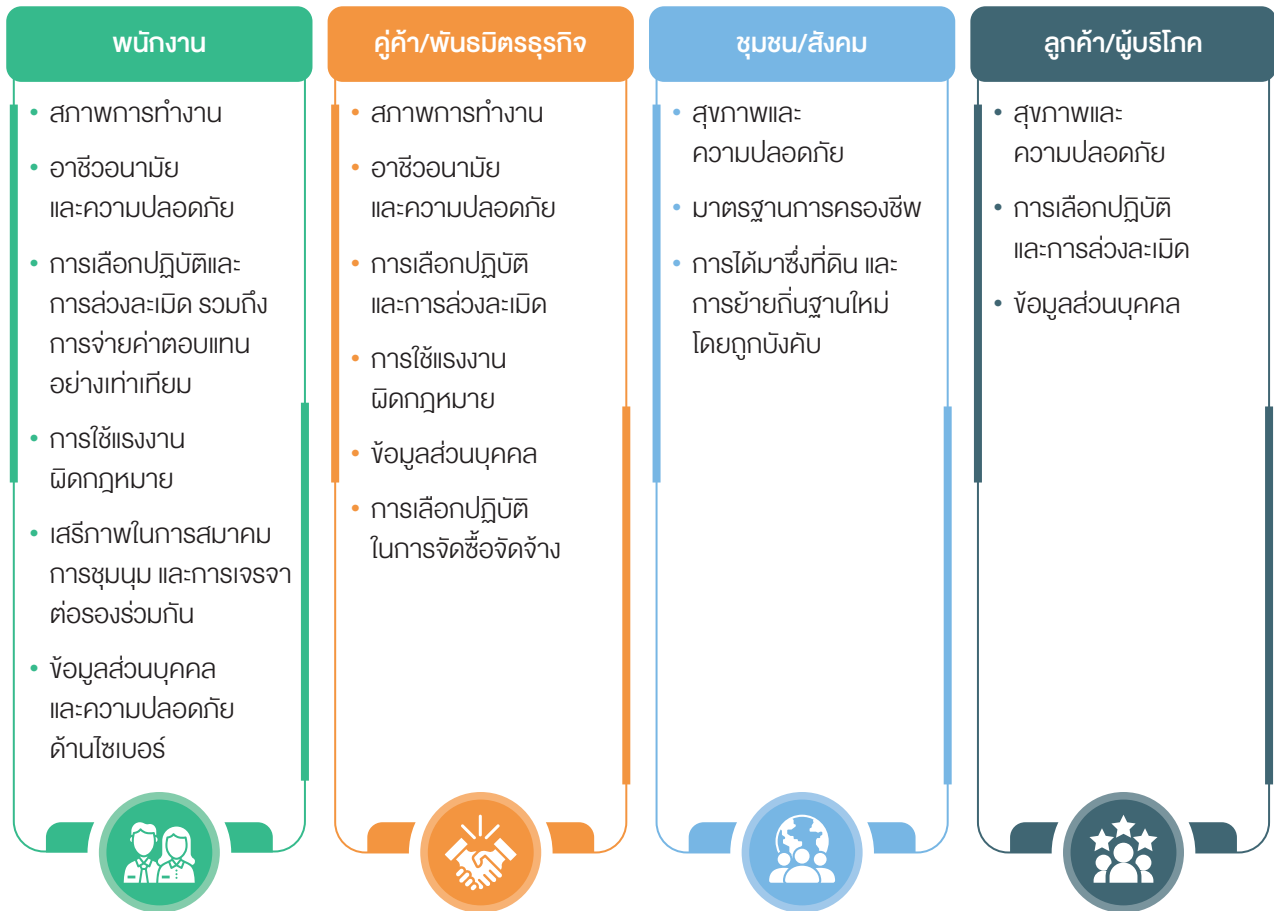
กระบวนการตรวจสอบสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน



การระบุกิจกรรมที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่คุณค่า

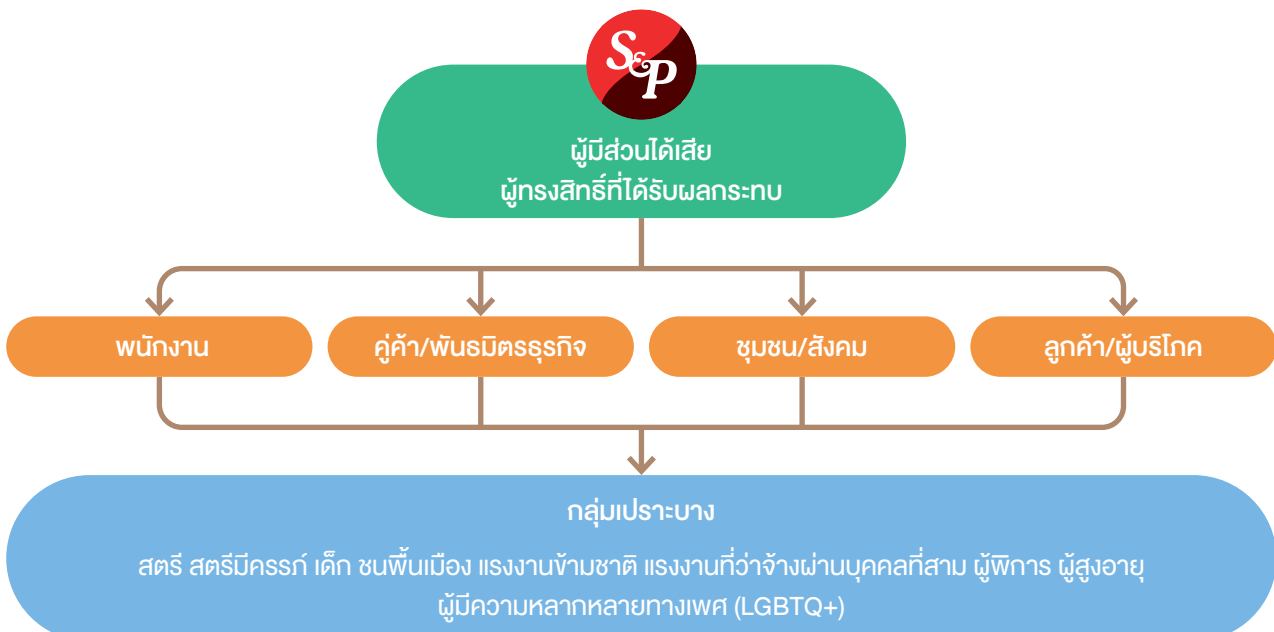


ขอบเขตของการประเมิน

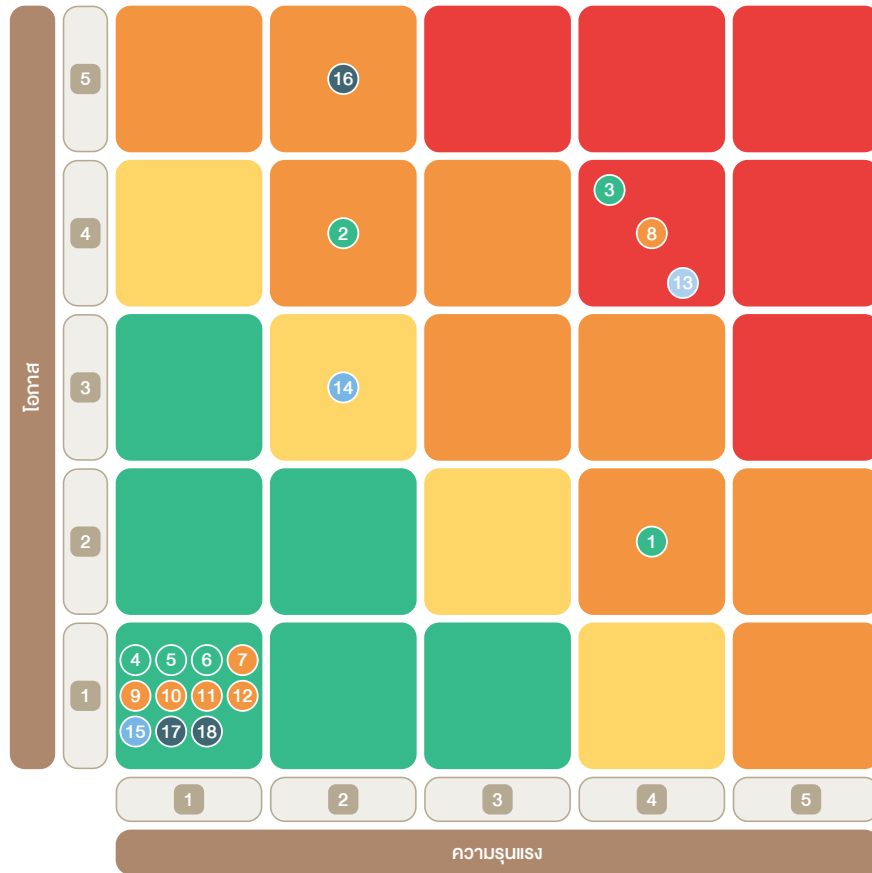


ผู้ทรงสิทธิ์ที่ได้รับผลกระทบ

ขอบเขตของการตรวจสอบสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้านและการประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชนครอบคลุมถึงผู้มีส่วนได้เสียและผู้ทรงสิทธิ์ที่ได้รับผลกระทบที่อาจมีความเสี่ยงที่จะถูกละเมิดจากกิจกรรมทางธุรกิจของ S&P โดยครอบคลุมกลุ่มหลักดังนี้



ผลการประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชน ปี 2567



ประเด็นด้านสิทธิมนุษยชน

แนวปฏิบัติต่อพนักงาน

1	สภาพการทำงาน
2	การเลือกปฏิบัติและการล่วงละเมิด รวมถึงการจ่ายค่าตอบแทนอย่างเท่าเทียม
3	อาชีวอนามัยและความปลอดภัย
4	เสรีภาพในการสมาคม การชุมนุม และการเจรจาต่อรองร่วมกันของพนักงาน
5	การใช้แรงงานผิดกฎหมาย
6	ความเป็นส่วนตัวของข้อมูล/ความปลอดภัยทางไซเบอร์

แนวปฏิบัติต่อลูกค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ

10	การปฏิบัติอย่างไม่เป็นธรรมในระหว่างกระบวนการจัดซื้อจัดจ้าง
11	การใช้แรงงานผิดกฎหมาย
12	ความเป็นส่วนตัวของข้อมูล/ความปลอดภัยทางไซเบอร์

แนวปฏิบัติต่อชุมชน

13	สุขภาพอนามัยและความปลอดภัย
14	มาตรฐานการครองชีพ
15	การได้มาซึ่งที่ดินและการโยกย้ายถิ่นฐานโดยบังคับ

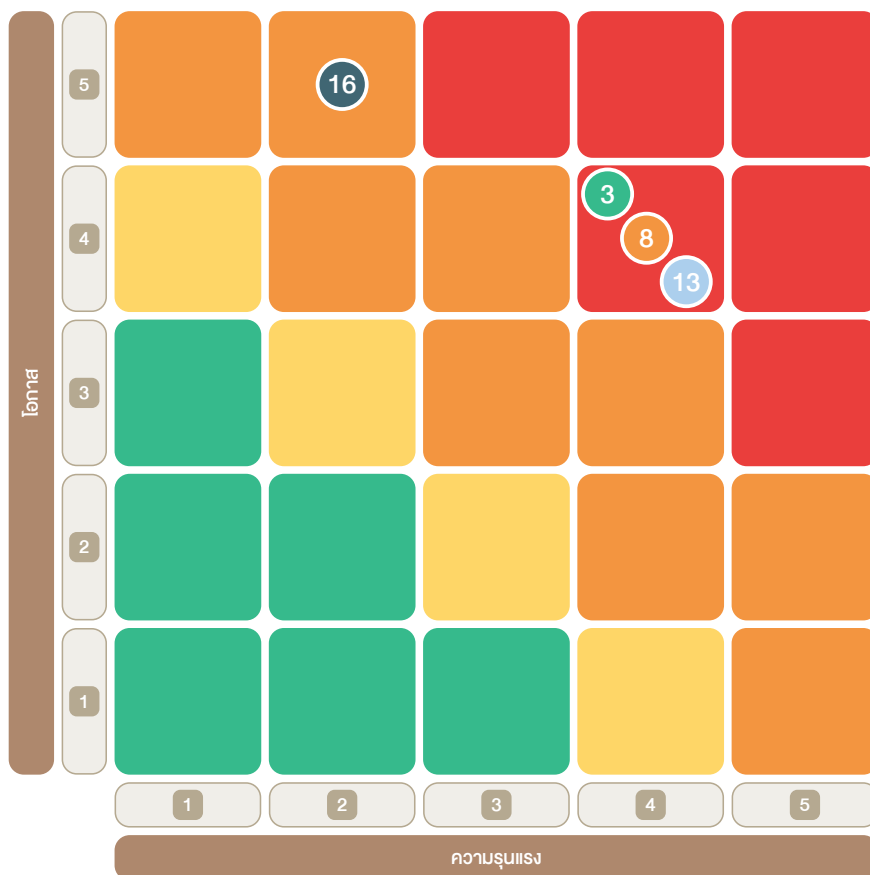
แนวปฏิบัติต่อลูกค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ

7	สภาพการทำงาน
8	อาชีวอนามัยและความปลอดภัย
9	การเลือกปฏิบัติและการล่วงละเมิด รวมถึงการจ่ายค่าตอบแทนอย่างเท่าเทียม

แนวปฏิบัติต่อลูกค้า/ผู้บริโภค

16	สุขภาพอนามัยและความปลอดภัย
17	การเลือกปฏิบัติและการล่วงละเมิด
18	ความเป็นส่วนตัวของข้อมูล/ความปลอดภัยทางไซเบอร์

ระบุประเด็นสิทธิมนุษยชนที่สำคัญ



ประเด็นด้านสิทธิมนุษยชน

หน่วยงาน /ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

3

อาชีพอนามัยและความปลอดภัย

พนักงาน



- สำนักงานใหญ่
- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P

8

อาชีพอนามัยและความปลอดภัย

ลูกค้าและพันธมิตรทางธุรกิจ



- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P

13

สุขภาพและความปลอดภัย

ชุมชน



- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P

16

สุขภาพและความปลอดภัย

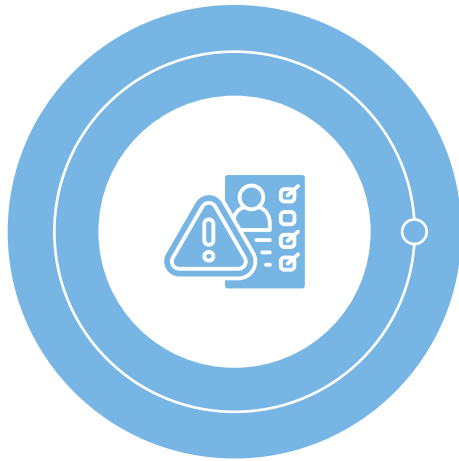
ลูกค้า/ผู้บริโภค



- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P
- จุดผลิตเบเกอรี่ S&P
- โรงงานผลิตเบเกอรี่สุขุมวิท 62
- โรงงานผลิตเบเกอรี่บางนา-ตราด กม.23.5

ผลการประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชน ปี 2567

ใช้หน่วยการวัดการทำงานในหน่วยที่เทียบเท่ากับการทำงานเต็มเวลา (Full-time equivalent: FTE) เป็นฐานในการรายงาน



ร้อยละ 100

ของ FTE ของพื้นที่
ดำเนินการและกิจกรรม
ทางธุรกิจ ได้รับการประเมิน
ความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชน



ร้อยละ 78.89

ของ FTE
มีความเสี่ยงสูงที่สำคัญ
ด้านสิทธิมนุษยชน



ร้อยละ 100

ของ FTE ของพื้นที่
ดำเนินการและกิจกรรม
ทางธุรกิจ ที่ถูกระบุว่ามีความเสี่ยงได้มีการจัดเตรียมมาตรการ
บรรเทาผลกระทบ และกระบวนการในการชดเชยและเยียวยา



Remark : *ประเด็นด้านสิทธิมนุษยชนที่ได้รับการประเมินว่ามีความเสี่ยงสูง ได้แก่ ความปลอดภัยและอาชีวอนามัยของพนักงานและคู่ค้า รวมถึงสุขภาพและความปลอดภัยของชุมชนและลูกค้า/ผู้บริโภค ในพื้นที่ดำเนินการ ได้แก่ สำนักงานใหญ่ S&P ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P จุดผลิตเบเกอรี่สำหรับกระจายไปยังสาขาและร้านสาขาในพื้นที่ใกล้เคียง (S&P Production Hub) โรงงานเบเกอรี่สุ่มวิท 62 และโรงงานเบเกอรี่บางนา-ตราด กม. 23.5

ผลการประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชน



อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (พนักงาน)



หน่วยงาน/ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

- สำนักงานใหญ่
- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P



ความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจริงและความเสี่ยงที่มีแนวโน้มอาจเกิดขึ้น

- การทำงานหนักเกินไปส่งผลต่อปัญหาสุขภาพ
- อุบัติเหตุระหว่างเวลาทำงาน:
 - » การถูกไฟไหม้
 - » อุบัติเหตุจากการทำงานกับเครื่องจักร
 - » การบาดเจ็บจากของมีคม



สิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องตามหลักการสากล

- สิทธิในการมีชีวิต
- สิทธิในการได้รับสภาพเงื่อนไขการทำงานที่เป็นธรรมและน่าพอใจ
- สิทธิด้านสุขภาพ
- สิทธิในการเข้าถึงการเยียวยาที่มีประสิทธิภาพ



มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อนักงานสำนักงานใหญ่

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส
- หลักจรรยาบรรณสำหรับคณะกรรมการ ผู้บริหาร และพนักงาน
- นโยบายอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- การตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงานประจำปี
- การติดตามประสิทธิภาพในการปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม
- การประเมินความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อพนักงาน คู่ค้า และผู้รับเหมาในสถานที่ของ S&P
- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย



มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อนักงานสำนักงานใหญ่

- โครงการ Safe & Happy Workplace เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อม วิธีปฏิบัติที่ปลอดภัย ตลอดจนการใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายที่เหมาะสม
- กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพและความปลอดภัยแก่นักงาน อาทิ จัดอบรมโภชนาการแก่ผู้บริหารและพนักงาน เพื่อสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืน กิจกรรมออกกำลังกายหลังเลิกงาน*
- การตรวจสุขภาพประจำปี*
- โครงการส่งเสริมการฉีดวัคซีนป้องกันโรคระบาด อาทิ ไข้หวัดใหญ่*

หมายเหตุ : *มาตรการเพิ่มเติมที่กำหนดขึ้นเพื่อบรรเทาความเสี่ยงและผลกระทบ



มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อนักงานร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายด้านสิทธิมนุษยชน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส
- หลักจรรยาบรรณสำหรับคณะกรรมการ ผู้บริหาร และพนักงาน
- นโยบายอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- การตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงานประจำปี
- การติดตามประสิทธิภาพในการปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม
- การประเมินความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อพนักงาน คู่ค้า และผู้รับเหมาในสถานที่ของ S&P
- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย
- โครงการ Safe & Happy Workplace เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อม วิธีปฏิบัติที่ปลอดภัย ตลอดจนการใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายที่เหมาะสม
- มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure)
- การตรวจประเมินตามมาตรฐาน QSC (Quality, Service and Cleanliness) โดยหน่วยงาน QSC ส่วนกลางลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านคุณภาพ การบริการ และความสะอาด ของร้าน S&P ทุกสาขา
- โครงการอบรมหัวหน้างานเพื่อทราบแนวทางการตรวจสอบ QSC อย่างสม่ำเสมอ*
- พนักงานที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร ต้องผ่านการรับรองหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร*
- เจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงาน (จป.) ลงพื้นที่ที่เกิดเหตุการณ์เพื่อตรวจสอบการทำงาน และปรับเปลี่ยนแนวทางการทำงานเพื่อป้องกันการเกิดกรณีซ้ำ*
- เจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงาน (จป.) กำหนดแนวทางการตรวจสอบและการประเมินความปลอดภัยของร้านสาขาให้แก่ทีม QSC ตลอดจนกำหนดมาตรการเพิ่มเติมเพื่อบริหารจัดการเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น หรือป้องกันไม่ให้เกิดเหตุการณ์ซ้ำ*

หมายเหตุ : *มาตรการเพิ่มเติมที่กำหนดขึ้นเพื่อบรรเทาความเสี่ยงและผลกระทบ



อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (คู่ค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ)



หน่วยงาน/ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P



ความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจริงและความเสี่ยงที่มีแนวโน้มอาจเกิดขึ้น

- อุบัติเหตุระหว่างเวลาทำงาน:
 - » การถูกไฟไหม้
 - » อุบัติเหตุจากการทำงานกับเครื่องจักร
 - » การบาดเจ็บจากของมีคม
 - » อุบัติเหตุบนท้องถนน
- การทำงานหนักเกินไปส่งผลต่อปัญหาสุขภาพ



สิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องตามหลักการสากล

- สิทธิในการมีชีวิต
- สิทธิในการได้รับสภาพเงื่อนไขการทำงานที่เป็นธรรมและน่าพอใจ
- สิทธิด้านสุขภาพ
- สิทธิในการเข้าถึงการเยียวยาที่มีประสิทธิผล



มาตรการบรรเทาผลกระทบคู่ค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส
- หลักจรรยาบรรณสำหรับพันธมิตรทางธุรกิจ
- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย
- หลักเกณฑ์การสรรหาและคัดเลือกคู่ค้า
- หลักเกณฑ์การระงับคู่ค้าและการคัดเลือกคู่ค้าตรวจประเมิน
- นโยบายอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- การตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงานประจำปี
- การติดตามประสิทธิภาพในการปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม
- การประเมินความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อพนักงาน คู่ค้า และผู้รับเหมาในสถานที่ของ S&P
- มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure)
- การบริหารจัดการคู่ค้า



มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อลูกค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ

- หลักจรรยาบรรณสำหรับพันธมิตรทางธุรกิจ
- การประเมินความเสี่ยงในประเด็นด้านสิทธิมนุษยชนกับลูกค้า (Tier 1) ทุกราย และร่วมมือกับลูกค้าลำดับอื่นๆ เพื่อป้องกันความเสี่ยง โดยประเด็นที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย กระบวนการตรวจสอบอายุแรงงานและใบอนุญาตทำงาน รวมทั้งนโยบายการปกป้องด้านการละเมิดสิทธิมนุษยชน
- การจัดอบรมหลักสูตรขั้นพื้นฐานเกี่ยวกับพนักงานขนส่ง*
- กำหนดมาตรการทางวินัยสำหรับผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบและแนวทางการขนส่ง โดยมีบทลงโทษสูงสุดคือการเลิกจ้าง*

หมายเหตุ : *มาตรการเพิ่มเติมที่กำหนดขึ้นเพื่อบรรเทาความเสี่ยงและผลกระทบ



สุขภาพและความปลอดภัย (ชุมชน)



หน่วยงาน/ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P



ความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจริงและความเสี่ยงที่มีแนวโน้มอาจเกิดขึ้น

- อุบัติเหตุบนท้องถนน
- การเกิดไฟฟ้าลัดวงจร
- การจัดการของเสียที่ไม่เหมาะสม
- การขาดสุขอนามัยที่ดี และปัญหาแมลงพาหะที่รุนแรง



สิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องตามหลักการสากล

- สิทธิในการเข้าถึงการเยียวยาที่มีประสิทธิภาพ
- สิทธิที่จะได้รับการดำรงชีวิตที่ดี เช่น อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค และการบริการสาธารณสุขที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิตที่ดี
- สิทธิในการมีชีวิต
- สิทธิด้านสุขภาพ



มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อชุมชน

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส



มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อชุมชน

- หลักจรรยาบรรณ
- นโยบายอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- การตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงานประจำปี
- การติดตามประสิทธิภาพในการปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม
- การประเมินความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อพนักงาน คู่ค้า และผู้รับเหมาในสถานที่ของ S&P
- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย
- โครงการ Safe & Happy Workplace เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อม วิธีปฏิบัติที่ปลอดภัย ตลอดจนการใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายที่เหมาะสม
- มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure)
- การตรวจประเมินตามมาตรฐาน QSC (Quality, Service and Cleanliness)
- การประเมินความเสี่ยงเพื่อป้องกันหรือลดผลกระทบต่อชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
- ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับอย่างเคร่งครัด
- ปฏิบัติตามแนวทางการคัดแยกขยะเพื่อกำจัดอย่างถูกต้อง รวมทั้งจัดจุดทิ้งตามข้อกำหนดของกรมอนามัย และกรุงเทพมหานคร รวมถึงจัดหลักสูตรฝึกอบรมการแยกขยะสำหรับพนักงานทั้งองค์กร
- การกำจัดขยะอย่างถูกวิธีก่อนทำการปิดร้าน และหน่วยงานท้องถิ่นเข้ามามีจัดการขยะทุกวัน
- ร้านอาหาร S&P ทุกแห่งติดตั้งบ่อดักไขมัน
- โครงการตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน อาทิ น้ำมันเก่าส่งต่อไปทำน้ำมันอากาศยานยั่งยืน (SAF) ขวดพลาสติกส่งต่อกระบวนการรีไซเคิลผลิตเป็นเสื้อพนักงาน Upcycling เป็นต้น
- การฝึกอบรมการใช้สารเคมี ประเภท Food Grade อย่างเหมาะสม
- พนักงานปฏิบัติตามกฎระเบียบอย่างเคร่งครัด เพื่อให้พร้อมต่อการสุ่มตรวจโดยเจ้าหน้าที่อนามัย กรมสาธารณสุข
- โครงการ S&P Food Rescue เพื่อส่งต่อเบเกอรี่ส่วนเกินจากการผลิตแก่ชุมชนผู้ยากไร้และกลุ่มเปราะบาง สำหรับสาขาที่ไม่ได้เข้าร่วมโครงการ ในขั้นตอนการจัดการอาหารหมดอายุต้องดำเนินการทำลายต่อหน้ากล้อง CCTV
- สื่อสารและเปิดเผยการดำเนินงานของบริษัทฯ ผ่านรายงานประจำปีอย่างถูกต้อง ครบคลุม และโปร่งใส
- ขั้นตอนการจัดการอุบัติเหตุ โดยหัวหน้างานและผู้จัดการร้านจะต้องดำเนินการตามคู่มือ มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure)*
- พนักงานได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ เพื่อรับทราบและเข้าใจแนวทางปฏิบัติการจัดการหลักสูตรขั้นความปลอดภัยแก่พนักงานส่งอาหาร*
- การจัดอบรมหลักสูตรต่างๆ เพื่อให้มั่นใจว่าเข้าใจแนวปฏิบัติในการทำงานอย่างปลอดภัย*
- กำหนดมาตรการทางวินัยสำหรับผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบและแนวทางการขนส่ง โดยมีบทลงโทษสูงสุดคือการเลิกจ้าง*
- ฝึกอบรมและพัฒนาตำแหน่งหัวหน้างานให้ยึดมั่นในหลักการ การตัดสินใจตามเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับ หัวหน้างานที่ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบจะถูกลงโทษทางวินัยเช่นกัน*
- สื่อสารกฎระเบียบและแนวทางปฏิบัติงานตั้งแต่วันแรกที่เข้าทำงาน*
- จัดทำคู่มือพนักงานและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับหลักการปฏิบัติและการทำงาน*

หมายเหตุ: *มาตรการเพิ่มเติมที่กำหนดขึ้นโดยมุ่งเน้นไปที่พนักงานของ S&P เพื่อบรรเทาความเสี่ยงและผลกระทบต่อชุมชน



คุณภาพและความปลอดภัย (ลูกค้า/ผู้บริโภค)



หน่วยงาน/ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P
- จุดผลิตเบเกอรี่ S&P



ความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจริงและความเสี่ยงที่มีแนวโน้มอาจเกิดขึ้น

- สิ่งแปลกปลอมในผลิตภัณฑ์
- การปนเปื้อนในอาหาร
- อันตรายจากอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก
- ข้อผิดพลาดจากบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก



สิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องตามหลักการสากล

- สิทธิในการเข้าถึงการเยียวยาที่มีประสิทธิภาพ
- สิทธิในการมีชีวิต
- สิทธิด้านสุขภาพ



มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อลูกค้า/ผู้บริโภค

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส
- หลักจรรยาบรรณ
- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย
- โครงการสำรวจความพึงพอใจของลูกค้า
- มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure)
- การตรวจประเมินตามมาตรฐาน QSC (Quality, Service and Cleanliness) โดยผู้จัดการสาขา ตรวจสอบสาขารายสัปดาห์ และผู้จัดการเขต ตรวจสอบสาขารายเดือน สำหรับหน่วยงาน QSC ตรวจสอบสาขา รายไตรมาส
- โครงการ Service Master หลักสูตร 5 ขั้นตอนการบริการ เพื่อสร้างวัฒนธรรม Service excellence ทั้งคุณภาพของสินค้าและบริการ



มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อลูกค้า/ผู้บริโภค

- พนักงานทุกคนต้องได้รับการอบรมและผ่านหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร*
- การตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ ด้วยระบบ 2DBarcode เพื่อป้องกันการขายสินค้าหมดอายุ และติดตามผลิตภัณฑ์กลับไปยังแหล่งที่มาในกระบวนการผลิต วันที่ผลิต และชุดการผลิตได้*
- การตรวจสอบขั้นตอนการเตรียมอาหารตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedures) เพื่อป้องกันปัญหาที่เกิดขึ้นซ้ำ โดยผู้จัดการเขต*

หมายเหตุ : *มาตรการเพิ่มเติมที่กำหนดขึ้นเพื่อบรรเทาความเสี่ยงและผลกระทบ



สุขภาพและความปลอดภัย (ลูกค้า/ผู้บริโภค)



หน่วยงาน/ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

- โรงงานผลิตเบเกอรี่สุขุมวิท 62
- โรงงานผลิตเบเกอรี่บางนา-ตราด กม.23.5



ความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจริงและความเสี่ยงที่มีแนวโน้มอาจเกิดขึ้น

- สิ่งแปลกปลอมในผลิตภัณฑ์
- การปนเปื้อนในอาหาร
- อันตรายจากอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก
- ข้อผิดพลาดจากบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก



สิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องตามหลักการสากล

- สิทธิในการเข้าถึงการเยียวยาที่มีประสิทธิภาพ
- สิทธิในการมีชีวิต
- สิทธิด้านสุขภาพ



มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อลูกค้า/ผู้บริโภค

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส
- หลักจรรยาบรรณ



มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อลูกค้า/ผู้บริโภค

- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย
- ดำเนินงานตามมาตรฐานต่างๆ ดังนี้
 - » ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000: 2018 (Food Safety Management System)
 - » มาตรฐาน ISO/IEC 17025: 2017 (International Standard for Testing and Calibration Laboratories) สำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบผลิตภัณฑ์ของโรงงาน
 - » ระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัย: ขั้นตอนที่สำคัญ (Critical Control Point: CCP) เพื่อประสิทธิภาพในการป้องกันอันตรายจากสิ่งแปลกปลอม ต่างๆ
 - » มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร Good Hygiene Practices (GHPs)
 - » มาตรฐาน HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) หรือระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมที่สำคัญในการผลิตอาหาร
 - » ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร จากสถาบัน United Kingdom Accreditation Service
 - » หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร Good Manufacturing Practices (GMP)
- การตรวจประเมินด้วยตนเอง โดยพนักงานตรวจสอบขั้นตอนการดำเนินงานในกระบวนการผลิต (Self Check List)*
- การบริหารจัดการเวลาทำงานเพื่อป้องกันความผิดพลาดของมนุษย์ (Human error)*
- การส่งเสริมการมีส่วนร่วมของลูกค้า ด้วยกระบวนการตรวจสอบวัตถุดิบจากลูกค้าก่อนส่งบริษัท*
- มาตรการควบคุมการปนเปื้อนอย่างเข้มงวดก่อนเข้าไลน์ผลิต โดยการสวมหมวกคลุมผมและหมวกเพิ่มเติม การล้างมือก่อนเข้าสู่พื้นที่การผลิต และการล้างทำความสะอาดทุก ๆ สองชั่วโมงระหว่างการผลิต โดยพนักงานยังต้องสวมผ้าคลุมแขนเพื่อป้องกันการหลุดร่วงของเส้นผม*
- การตระหนักถึงการป้องกันการปนเปื้อนและผลกระทบต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น*
- การฝึกอบรมขณะปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล*
- การสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคล*

หมายเหตุ : *มาตรการเพิ่มเติมที่กำหนดขึ้นเพื่อบรรเทาความเสี่ยงและผลกระทบ

กลไกการแก้ไขและเยียวยา

บริษัทฯ กำหนดให้คณะกรรมการบรรษัทภิบาลและความยั่งยืน และหน่วยงานสำนักพัฒนาความยั่งยืนร่วมกับฝ่ายทรัพยากรบุคคล รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานด้านสิทธิมนุษยชนตลอดห่วงโซ่คุณค่า ได้แก่ ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายผลิต ฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อร่วมกันวิเคราะห์ และประเมินความเสี่ยงที่ด้านสิทธิมนุษยชนที่อาจเกิดขึ้น โดยร่วมกันจัดทำมาตรการป้องกันและเยียวยาที่ประกอบด้วยการประกาศและทบทวนนโยบายการจัดการด้านสิทธิมนุษยชนเพื่อให้พนักงานยึดถือเป็นแนวปฏิบัติทั้งต่อพนักงานด้วยกัน และต่อผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่คุณค่า โดยมีหน่วยงานตรวจสอบภายในเป็นผู้ตรวจสอบรับเรื่องราวอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่าการดำเนินกิจกรรมขององค์กรไม่มีการละเมิดสิทธิมนุษยชน รวมถึงการบูรณาการแนวปฏิบัติด้านความเสี่ยงเข้ากับการดำเนินงานของบริษัทฯ ผ่านการสื่อสารในจรรยาบรรณสำหรับคณะกรรมการผู้บริหาร และพนักงาน รวมถึงจรรยาบรรณสำหรับพันธมิตรทางธุรกิจ นอกจากนี้ยังกำหนดแผนงานฝึกอบรมด้านสิทธิมนุษยชน โดยใช้ในการดำเนินธุรกิจของบริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) และบริษัทในเครือ รวมถึงส่งเสริมให้ลูกค้าเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจของตนและส่งเสริมการมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้องในการเคารพสิทธิมนุษยชน

1

การประกาศนโยบายและหลักการของบริษัทฯ ที่ว่าด้วยการเคารพสิทธิมนุษยชน

โดยบริษัทฯ สื่อสารนโยบายที่ประยุกต์จากหลักการพื้นฐานและมาตรฐานสากลด้านสิทธิมนุษยชน เพื่อให้พนักงานในองค์กร และคู่ค้า มีความรู้ ความเข้าใจ ตลอดจนมีความตระหนักถึงความสำคัญของการเคารพสิทธิมนุษยชน

2

การตรวจประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน

เพื่อระบุความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชนในประเด็นสำคัญต่างๆ ที่เกิดขึ้นจริง หรือมีแนวโน้มที่จะเกิดขึ้น รวมทั้งทบทวนการดำเนินงานเพื่อบรรเทาผลกระทบเชิงลบที่อาจเกิดขึ้นกับกลุ่มผู้มีส่วนได้เสียทุกกลุ่มจากการดำเนินงานของบริษัทฯ

3

การบูรณาการผลการประเมินกับการบริหารงานภายในองค์กร

เพื่อวางแผนและกำหนดแนวทางการป้องกัน และการบริหารจัดการแก้ไขและเยียวยาผลกระทบในกรณีเกิดการละเมิดสิทธิมนุษยชนหรือมีการปฏิบัติต่อแรงงานอย่างไม่เป็นธรรมให้สอดคล้องกับบริบทขององค์กร

4

การรับเรื่องร้องเรียน

โดยบริษัทฯ จัดให้มีกระบวนการรับเรื่องร้องเรียนที่เกี่ยวข้องกับสิทธิมนุษยชนจากพนักงาน และผู้มีส่วนได้เสีย รวมถึงกระบวนการตรวจสอบเรื่องร้องเรียน เพื่อดำเนินการแก้ไขและเยียวยาผู้เสียหายอย่างเหมาะสม ตลอดจนนำประเด็นร้องเรียนมาพิจารณาปรับปรุงการดำเนินงานเพื่อป้องกันให้เกิดกรณีซ้ำหรือเหตุการณ์ใหม่ได้ ผ่านช่องทางการร้องเรียนบนเว็บไซต์ของบริษัทฯ โดยหน่วยงานตรวจสอบภายในจะนำข้อร้องเรียนดังกล่าวหารือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการแก้ไขเยียวยาภายใน 30 วัน

ช่องทางการสื่อสาร



โทรศัพท์

: 089-204-5542 หรือ 0-2785-4000 ต่อ 386



อีเมล

: crm@snpfood.com : ร้องเรียนเรื่องคุณภาพสินค้า/การให้บริการลูกค้า
whistleline@snpfood.com : แจ้งเบาะแสการทุจริต/การไม่ปฏิบัติตามกฎหมาย
กฎระเบียบ ข้อบังคับบริษัทฯ และจรรยาบรรณ



ผู้รับเรื่องร้องเรียน

: สำนักงานใหญ่ และสำนักงานต่าง ๆ ของบริษัท รวมถึงโรงงานผลิตอาหาร
และเบเกอรี่ S&P



จดหมายปิดผนึก

: สำนักงานตรวจสอบ บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)
สำนักงานใหญ่ 2034/100-103 อาคารอิตัลไทย ทาวเวอร์ ชั้นที่ 23
ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310

5

การติดตามและเปิดเผยผลการดำเนินงานด้านสิทธิมนุษยชน

โดยติดตามผล ทวนสอบผลกระทบที่เกิดขึ้นจริง เพื่อนำประเด็นที่เกิดขึ้นมาปรับปรุงการดำเนินงานให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และเปิดเผยผลการดำเนินงานอย่างโปร่งใส ตรวจสอบได้



สำนักงานใหญ่ : บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)

เลขที่ 2034/100 - 103 อาคารอิตัลไทย ทาวเวอร์ ชั้นที่ 23

ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง

กรุงเทพมหานคร 10310

ติดต่อ สำนักพัฒนาความยั่งยืนและสื่อสารองค์กร : sd@snpfood.com



snpfood



snpfood



snpfood



www.snpfood.com