



บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)



*Respect People  
Create Sustainable Value*

รายงานการตรวจสอบสิทธิมนุษยชน  
อย่างรอบด้าน  
ปี 2568

“สิทธิมนุษยชน” เป็นสิทธิขั้นพื้นฐานที่มนุษย์ทุกคนพึงได้รับความเท่าเทียม โดยไม่คำนึงถึงสัญชาติ ศาสนา เพศ เชื้อชาติ หรือสถานะอื่นใด การยอมรับสิทธิมนุษยชนในระดับโลก มุ่งเน้นถึงความสำคัญของสิทธิเหล่านี้ อันเป็นพื้นฐานสำคัญในการดำเนินธุรกิจ อย่างไรก็ตาม การดำเนินธุรกิจมักเกี่ยวข้องกับบุคคลทั้งทางตรงและทางอ้อม ตลอดการดำเนินงาน อาทิ การใช้แรงงาน การจัดการ และการประสานงานของมนุษย์ เพื่อตอบสนองต่อประเด็นต่างๆ ทั้งในการจัดซื้อจัดหา กระบวนการผลิต การขนส่ง หรือการบริการ



ในปี 2568 บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ได้ทบทวนการดำเนินโครงการการตรวจสอบสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน (Human Rights Due Diligence: HRDD) ครอบคลุมทุกกระบวนการดำเนินงานของบริษัทฯ เพื่อระบุ ป้องกัน ลดความเสี่ยงและผลกระทบด้านลบที่อาจเกิดขึ้นต่อประเด็นด้านสิทธิมนุษยชน อันเป็นผลมาจากการดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจของบริษัทฯ ตลอดห่วงโซ่อุปทาน

บริษัทฯ มุ่งมั่นที่จะสร้างการมีส่วนร่วมกับกลุ่มผู้มีส่วนได้เสีย ด้วยการรับฟังความต้องการ ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะ เพื่อนำประเด็นที่ผู้มีส่วนได้เสียให้ความสำคัญสูงสุด มาปรับปรุงกระบวนการดำเนินงานของบริษัทฯ ให้มีประสิทธิภาพ ทั้งการดำเนินงานในปัจจุบัน และโครงการใหม่ที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต เพื่อลดความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน ตลอดจนจัดหามาตรการป้องกัน เพื่อรับมือกับความเสี่ยงที่มีแนวโน้มเกิดขึ้นได้ในอนาคต

## กระบวนการตรวจสอบสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน

1



### การประกาศนโยบายและหลักการของบริษัท ที่ว่าด้วยการเคารพสิทธิมนุษยชน

บริษัทฯ ดำเนินการปรับปรุงและพัฒนา นโยบายด้านสิทธิมนุษยชนบนเว็บไซต์ของบริษัทฯ ตลอดจนบูรณาการ ความรับผิดชอบในการเคารพสิทธิมนุษยชนเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมองค์กร องค์กรความรู้ และแนวปฏิบัติขององค์กร โดยสื่อสารแก่พนักงานผ่านทางอีเมลและการอบรมความรู้แก่พนักงาน

2



### การประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชน

บริษัทฯ ดำเนินการประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชนเพื่อระบุความเสี่ยงและผลกระทบด้านสิทธิมนุษยชน ที่เกิดขึ้นจริงและที่อาจเกิดขึ้น ครอบคลุมทั้งการดำเนินงานในปัจจุบัน และโครงการใหม่ในอนาคต ซึ่งส่งผลกระทบต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและการดำเนินธุรกิจ

3



### การบูรณาการผลประเมินและการบริหารจัดการ

บริษัทฯ นำผลจากการประเมินความเสี่ยงมาพิจารณาร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อดำเนินการแก้ไข ปรับปรุง กระบวนการดำเนินงาน โดยระบุ ป้องกัน และลดความเสี่ยงและผลกระทบด้านลบที่อาจเกิดขึ้นต่อสิทธิมนุษยชน อันเป็นผลมาจากการดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจของบริษัทฯ ตลอดจนห่วงโซ่คุณค่า นอกจากนี้ยังระบุและประเมินวิธีการ ที่บริษัทฯ จัดการความเสี่ยงและผลกระทบเหล่านี้ โดยให้ความมั่นใจในการเยียวยาแก่ผู้ทรงสิทธิที่ได้รับผลกระทบ

4



### การติดตามผลและการสื่อสารผล

- **การติดตาม:** บริษัทฯ มีการประเมินความเสี่ยงและผลกระทบด้านสิทธิมนุษยชนทุกๆ 3 ปี รวมทั้งทบทวนการดำเนินงาน และผลกระทบด้านสิทธิมนุษยชนทุกปี เนื่องจากประเด็นด้านสิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ อาจมีการเปลี่ยนแปลงเมื่อมีกิจกรรม และมีกลุ่มผู้มีส่วนได้เสียที่เปลี่ยนไป
- **การรายงานผลการดำเนินการ:** บริษัทฯ จัดทำรายงานการประเมินความเสี่ยงและผลกระทบด้านสิทธิมนุษยชน เสนอต่อคณะกรรมการบรรษัทภิบาลและความยั่งยืน เพื่อรับทราบสถานการณ์และแผนการดำเนินงานในอนาคต โดยมีการเปิดเผยรายงานด้านสิทธิมนุษยชนบนเว็บไซต์ของบริษัทฯ

5



### การแก้ไขและเยียวยาผลกระทบ

บริษัทฯ ตระหนักดีว่ากิจกรรมทางธุรกิจอาจก่อให้เกิดการสนับสุนนหรือมีความเชื่อมโยงกับการละเมิดสิทธิมนุษยชน ของผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้อง บริษัทฯ จึงมุ่งมั่นลดความเสี่ยงและการละเมิดที่อาจเกิดขึ้น เพื่อให้เป็นไปตามนโยบาย ด้านสิทธิมนุษยชนของบริษัทฯ ทั้งนี้หากมีการละเมิดด้านสิทธิมนุษยชน บริษัทฯ มีกระบวนการสอบสวนอย่างเป็นธรรม และมีมาตรการเยียวยาผู้ได้รับผลกระทบ เพื่อบรรเทาความเสียหายหรือค่าชดเชยที่เหมาะสมและเป็นธรรมจากบริษัทฯ ภายใต้กลไกการบริหารงานและหลักเกณฑ์ทางกฎหมาย รวมทั้งกำหนดมาตรการเชิงป้องกัน เพื่อไม่ให้เหตุการณ์ดังกล่าว เกิดขึ้นซ้ำในอนาคต

สำหรับแนวทางการเยียวยาของบริษัทฯ มีหลักปฏิบัติ ดังนี้



การชดเชยโดยตรงต่อผู้ได้รับผลกระทบ



การชดเชยค่าเสียหาย



การให้ความช่วยเหลือเพื่อเยียวยาด้านอื่นๆ

## การระบุกิจกรรมที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่คุณค่า



สำนักงานใหญ่



ธุรกิจ  
ผลิตอาหาร  
และเบเกอรี่



ธุรกิจ  
ร้านอาหาร  
และเบเกอรี่



ธุรกิจ  
Specialty



ธุรกิจค้าปลีก  
และธุรกิจ  
รับจ้างผลิต

1



### สำนักงาน / การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

การวิจัยและพัฒนาสินค้า ผลิตภัณฑ์และบริการอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในด้านคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร พร้อมทั้งปฏิบัติตามมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหารอย่างเคร่งครัด

2



### การจัดซื้อและจัดหาวัตถุดิบ

การจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพจากเกษตรกร พร้อมส่งเสริมการเกษตรอย่างยั่งยืน รวมทั้งคัดเลือกคู่ค้าที่เชื่อถือได้เพื่อลดความเสี่ยงต่อผู้บริโภค ลดการสูญเสียรายได้และความเสียหายสำหรับผู้มีส่วนได้เสียในห่วงโซ่คุณค่า

3



### การผลิต

การดำเนินการตามมาตรฐานสากล รวมถึงแนวทางปฏิบัติด้านสูงลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHPs) มาตรฐานการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) มาตรการควบคุมความปลอดภัยอาหารของมาตรฐาน FSSC 22000 และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14001:2015

4



### คลังสินค้า การขนส่งและกระจายสินค้า

การใช้รถบรรทุกที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การจัดส่งสินค้าและผลิตภัณฑ์ไปยังร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P ผ่านศูนย์กระจายสินค้า S&P

5



### ร้านอาหาร และเบเกอรี่ S&P / 1344 ดิลิเวอรี่

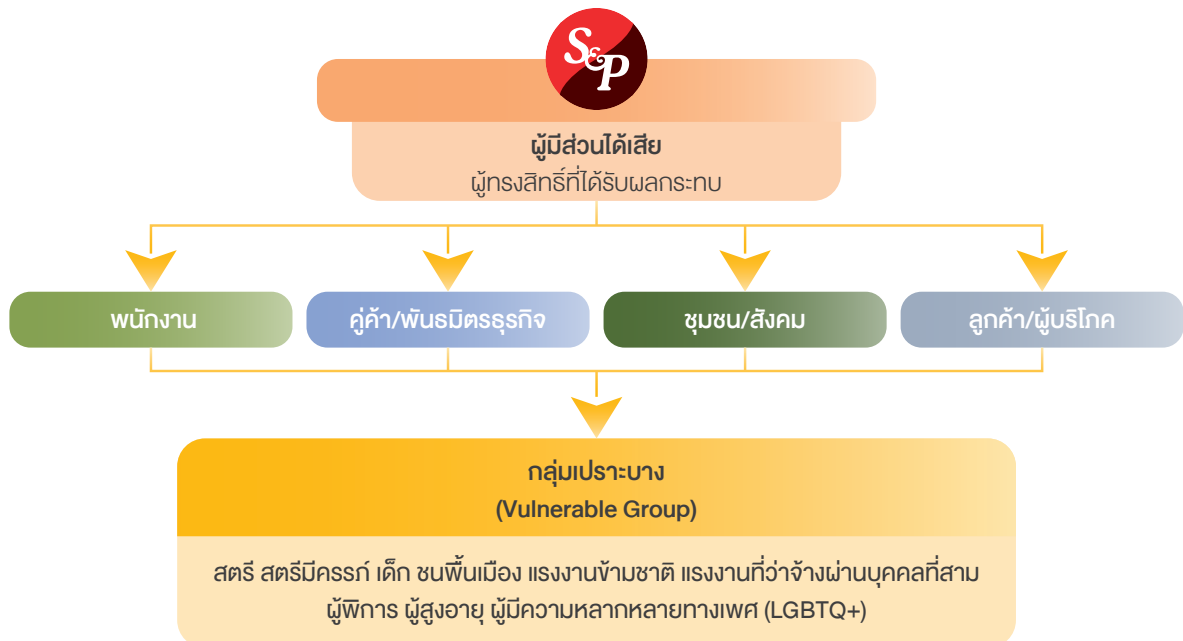
การให้บริการอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่มีคุณภาพและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ผ่านช่องทางต่างๆ รวมถึงร้านอาหารและร้านเบเกอรี่ S&P ตลอดจน 1344 ดิลิเวอรี่ และพันธมิตรผู้ให้บริการสั่งอาหาร (Food Aggregator)

## ขอบเขตของการประเมิน

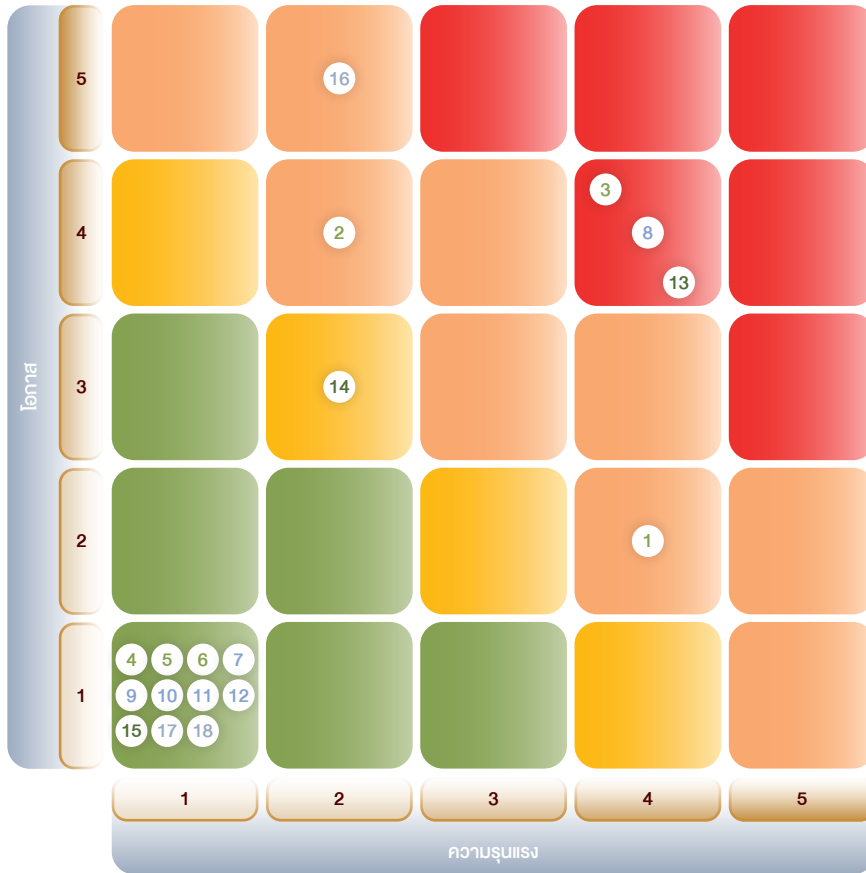


## ผู้ทรงสิทธิ์ที่ได้รับผลกระทบ

ขอบเขตของการตรวจสอบสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้านและการประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชนครอบคลุมถึงผู้มีส่วนได้เสียและผู้ทรงสิทธิ์ที่ได้รับผลกระทบที่อาจมีความเสี่ยงที่จะถูกละเมิดจากกิจกรรมทางธุรกิจของ S&P โดยครอบคลุมกลุ่มหลักดังนี้



# ผลการประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชน ปี 2568



## ประเด็นด้านสิทธิมนุษยชน



### แนวปฏิบัติของพนักงาน

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



### แนวปฏิบัติของลูกค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ

- 7 สภาพการทำงาน
- 8 อาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- 9 การเลือกปฏิบัติและการล่วงละเมิด รวมถึงการจ่ายค่าตอบแทนอย่างเท่าเทียม



### แนวปฏิบัติของลูกค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ

- 10 การปฏิบัติอย่างไม่เป็นธรรมในระหว่างกระบวนการจัดซื้อจัดจ้าง
- 11 การใช้แรงงานผิดกฎหมาย
- 12 ความเป็นส่วนตัวของข้อมูล/ความปลอดภัยทางไซเบอร์



### แนวปฏิบัติต่อชุมชน/สังคม

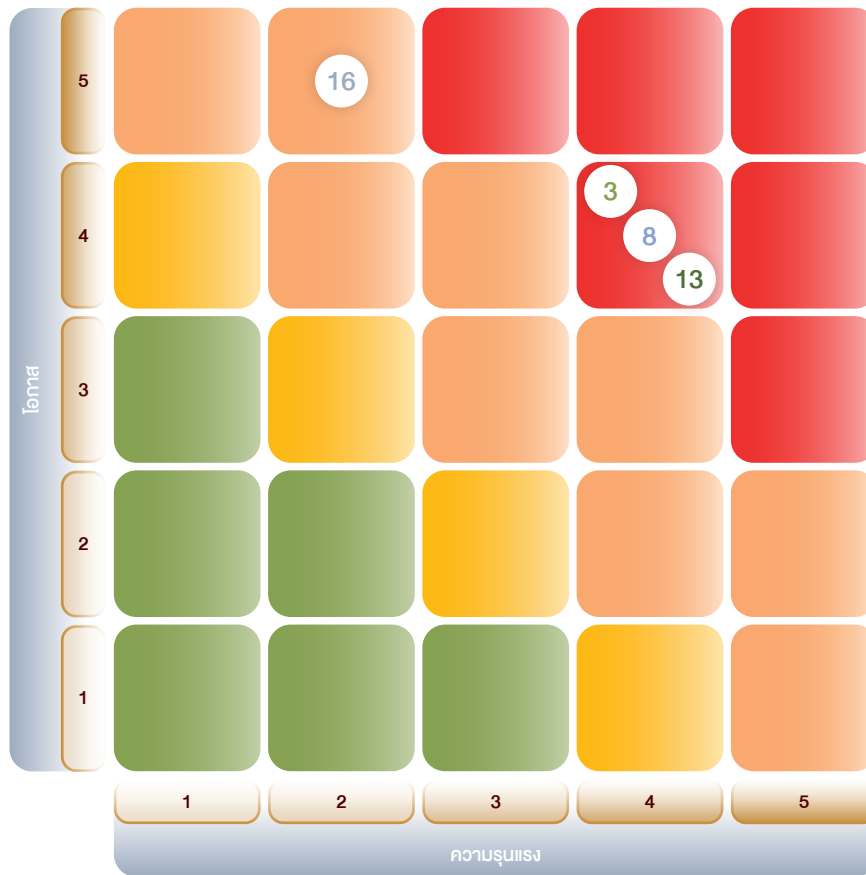
- 13 สุขอนามัยและความปลอดภัย
- 14 มาตรฐานการครองชีพ
- 15 การได้มาซึ่งที่ดินและการโยกย้ายถิ่นฐานโดยบังคับ



### แนวปฏิบัติต่อลูกค้า/ผู้บริโภค

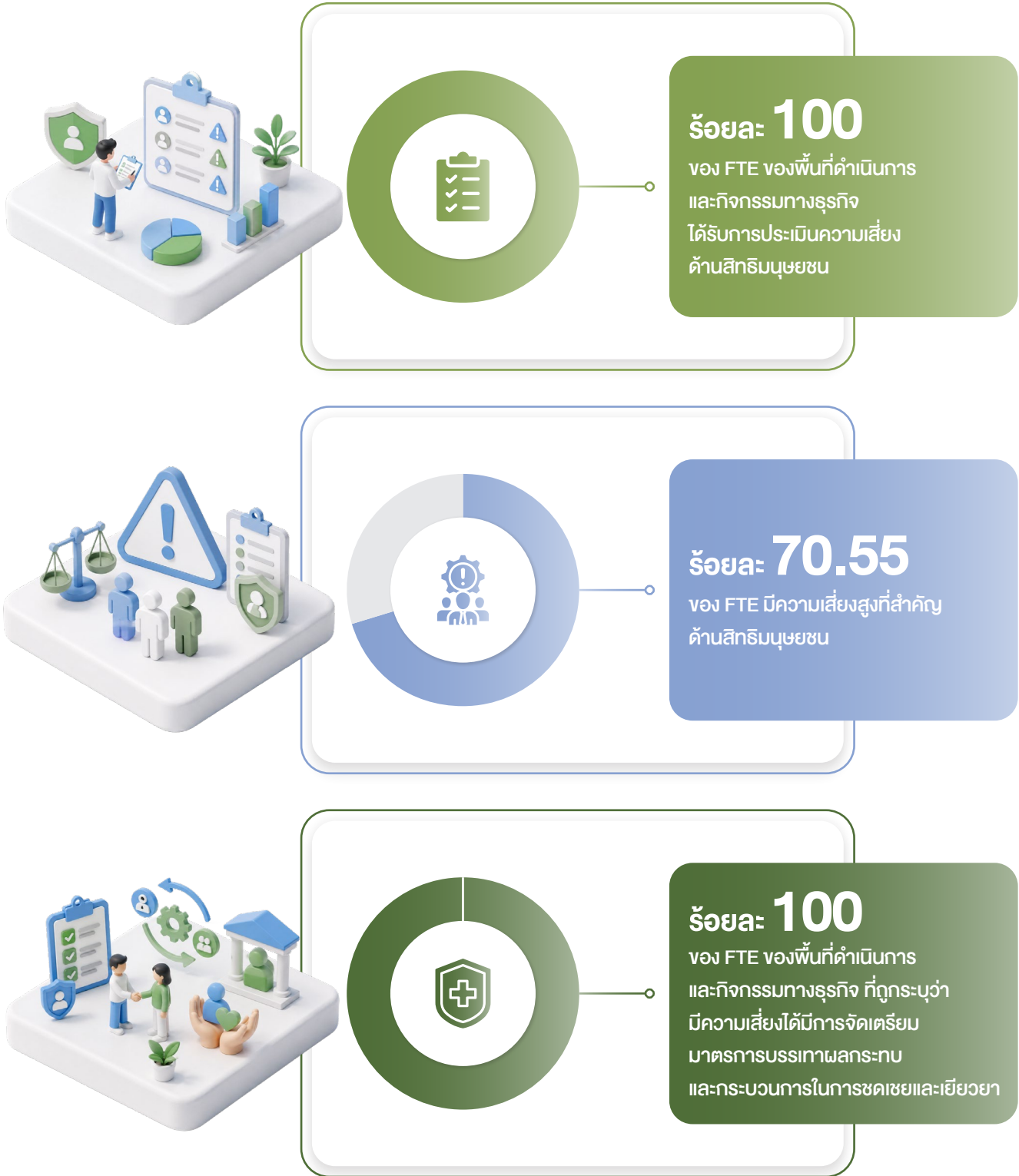
- 16 สุขอนามัยและความปลอดภัย
- 17 การเลือกปฏิบัติและการล่วงละเมิด
- 18 ความเป็นส่วนตัวของข้อมูล/ความปลอดภัยทางไซเบอร์

# ระบุประเด็นสิทธิมนุษยชนที่สำคัญ



# ผลการประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชน ปี 2568

Full-time equivalent (FTE) as reporting basis



หมายเหตุ: \* ประเด็นด้านสิทธิมนุษยชนที่ได้รับการประเมินว่ามีความเสี่ยงสูง ได้แก่ ความปลอดภัยและอาชีวอนามัยของพนักงานและลูกค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ รวมถึงสุขภาพและความปลอดภัยของชุมชน/สังคม และลูกค้า/ผู้บริโภค ในพื้นที่ดำเนินการ ได้แก่ สำนักงานใหญ่ S&P ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P จุดผลิตเบเกอรี่สำหรับกระจายไปยังสาขาและร้านสาขาในพื้นที่ใกล้เคียง (S&P Production Hub) โรงงานเบเกอรี่สุขุมวิท 62 และโรงงานเบเกอรี่บางนา-ตราด กม. 23.5

# ผลการประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชน



## อาชีพอนามัยและความปลอดภัย (พนักงาน)



### หน่วยงาน/ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

- สำนักงานใหญ่
- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P

### สิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องตามหลักการสากล

- สิทธิในการมีชีวิต
- สิทธิในการได้รับสภาพเงื่อนไขการทำงานที่เป็นธรรมและน่าพอใจ
- สิทธิด้านสุขภาพ
- สิทธิในการเข้าถึงการเยียวยาที่มีประสิทธิผล

## ประเด็นความเสี่ยงที่เกิดขึ้นและมีแนวโน้มที่อาจเกิดขึ้น

- การทำงานหนักเกินไปส่งผลต่อปัญหาสุขภาพ
- อุบัติเหตุระหว่างเวลาทำงาน:



การถูกไฟไหม้



อุบัติเหตุจากการทำงานกับเครื่องจักร



การบาดเจ็บจากของมีคม



การลื่นล้มในพื้นที่ปฏิบัติงาน

## มาตรการบรรเทาผลกระทบ

### พนักงานสำนักงาน

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส
- หลักจรรยาบรรณสำหรับคณะกรรมการ ผู้บริหาร และพนักงาน
- นโยบายอาชีพอนามัยและความปลอดภัย
- การตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงานประจำปี
- การติดตามประสิทธิภาพในการปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม
- การประเมินความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อพนักงาน คู่ค้าและผู้รับเหมาในสถานที่ของ S&P
- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย

## มาตรการสุขภาพและสุขภาวะ

- โครงการ Safe & Happy Workplace เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อม วิธีปฏิบัติที่ปลอดภัย ตลอดจนการใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายที่เหมาะสม
- กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพและความปลอดภัยแก่พนักงาน อาทิ การจัดอบรมโภชนาการแก่ผู้บริหารและพนักงาน เพื่อสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืน และกิจกรรมส่งเสริมการออกกำลังกายหลังเลิกงาน
- การตรวจสุขภาพประจำปี
- โครงการดูแลสุขภาวะและความปลอดภัยของพนักงานในสถานการณ์โรคระบาด อาทิ ใช้หน้ากาก
- พนักงานทุกคนจะได้รับการฝึกอบรมก่อนเริ่มงาน “หลักสูตรความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน” เพื่อให้มั่นใจว่าเข้าใจแนวปฏิบัติและสามารถดำเนินงานอย่างปลอดภัย

### พนักงานหน้าร้านอาหารและเบเกอรี่

- 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
- คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure)
- การตรวจประเมินตามมาตรฐาน QSC (Quality, Service and Cleanliness) โดยหน่วยงาน QSC ส่วนกลางลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านคุณภาพการบริการ และความสะอาดของร้าน S&P ทุกสาขา
- โครงการอบรมหัวหน้างานเพื่อทราบแนวทางการตรวจสอบมาตรฐาน QSC อย่างสม่ำเสมอ
- พนักงานที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร ต้องผ่านการรับรองหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
- พนักงานทุกคนจะได้รับการฝึกอบรมก่อนเริ่มงาน “หลักสูตรความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน” เพื่อให้มั่นใจว่าเข้าใจแนวปฏิบัติและสามารถดำเนินงานอย่างปลอดภัย
- เจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงาน (จป.) ลงพื้นที่ที่เกิดเหตุการณ์เพื่อตรวจสอบการทำงาน และปรับเปลี่ยนแนวทางการทำงานเพื่อป้องกันการเกิดกรณีซ้ำ
- เจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงาน (จป.) กำหนดแนวทางการตรวจสอบและการประเมินความปลอดภัยของร้านสาขาให้แก่ทีม QSC ตลอดจนกำหนดมาตรการเพิ่มเติมเพื่อบริหารจัดการเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นหรือป้องกันไม่ให้เกิดเหตุการณ์ซ้ำ
- ทบทวนขั้นตอนการทำงานในครัวตามคู่มือการปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ
- ติดตั้งป้ายแจ้งเตือนในบริเวณพื้นที่ที่อาจมีความเสี่ยงในการเกิดอุบัติเหตุ
- ตรวจสอบสมรรถภาพของอุปกรณ์ในการเข้าพื้นที่ให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ และเปลี่ยนใหม่เมื่อชำรุด
- มอบหมายงานแก่พนักงานตามความเหมาะสมของลักษณะงานและสุขภาพของพนักงาน
- การตรวจสุขภาพประจำปีสำหรับพนักงานทั่วไป และการตรวจสุขภาพประจำปีตามปัจจัยเสี่ยงจากการทำงาน (Occupational Diseases)
- โครงการดูแลสุขภาวะและความปลอดภัยของพนักงานในสถานการณ์โรคระบาด อาทิ ใช้หน้ากาก



## อาชีพอนามัยและความปลอดภัย (ลูกค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ)



### หน่วยงาน/ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P

### สิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องตามหลักการสากล

- สิทธิในการมีชีวิต
- สิทธิในการได้รับสภาพเงื่อนไขการทำงานที่เป็นธรรมและน่าพอใจ
- สิทธิด้านสุขภาพ
- สิทธิในการเข้าถึงการเยียวยาที่มีประสิทธิผล

### ประเด็นความเสี่ยงที่เกิดขึ้นและมีแนวโน้มที่อาจเกิดขึ้น

อุบัติเหตุระหว่างเวลาทำงาน:



การถูกไฟไหม้



อุบัติเหตุจากการทำงานกับเครื่องจักร



การบาดเจ็บจากของมีคม



อุบัติเหตุบนท้องถนน



อุบัติเหตุจากการแต่งกายไม่พร้อมในการเข้าพื้นที่ปฏิบัติงาน อันเกิดจากความประมาท

### มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อกู้ค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส
- หลักจรรยาบรรณสำหรับพันธมิตรทางธุรกิจ
- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย
- หลักเกณฑ์การสรรหาและคัดเลือกลูกค้า
- หลักเกณฑ์การระบุลูกค้าและการคัดเลือกลูกค้าตรวจประเมิน
- นโยบายอาชีพอนามัยและความปลอดภัย
- การตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงานประจำปี

### มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อกู้ค้า/พันธมิตรทางธุรกิจ

- การติดตามประสิทธิภาพในการปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม
- การประเมินความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อพนักงาน คู่ค้า และผู้รับเหมาในสถานที่ของ S&P
- คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure)
- การบริหารจัดการคู่ค้า
- หลักจรรยาบรรณสำหรับพันธมิตรทางธุรกิจ
- การประเมินความเสี่ยงในประเด็นด้านสิทธิมนุษยชนกับคู่ค้า (Tier 1) ทุกราย และร่วมมือกับคู่ค้าลำดับอื่นๆ เพื่อป้องกันความเสี่ยง โดยประเด็นที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย กระบวนการตรวจสอบอายุแรงงานและใบอนุญาตทำงาน รวมทั้งนโยบายการปกป้องด้านการละเมิดสิทธิมนุษยชน
- ตรวจสอบสมรรถภาพของอุปกรณ์ในการเข้าพื้นที่ให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ และเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งเมื่อชำรุด
- เพิ่มการตรวจสอบสายไฮดรอลิคลงในเอกสารตรวจสอบการปฏิบัติงาน
- เพิ่มการตรวจสอบรอยกดของอย่างสม่ำเสมอ โดยช่างของบริษัทฯ
- เพิ่มความถี่ในการตรวจเปลี่ยนสายไฮดรอลิค และเปลี่ยนน้ำมันเป็น Food grade
- การจัดอบรมหลักสูตรขับขี่ปลอดภัยแก่พนักงานขนส่ง
- กำหนดมาตรการทางวินัยสำหรับผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบและแนวทางการขนส่ง โดยมีบทลงโทษสูงสุดคือการเลิกจ้าง



### สุขภาพและความปลอดภัย (ชุมชน/สังคม)



#### หน่วยงาน/ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P

#### สิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องตามหลักการสากล

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

## ประเด็นความเสี่ยงที่เกิดขึ้นและมีแนวโน้มที่อาจเกิดขึ้น



อุบัติเหตุ  
บนท้องถนน



การเกิด  
ไฟฟ้าลัดวงจร



การจัดการของเสีย  
ที่ไม่เหมาะสม



การขาดสุขอนามัยที่ดี  
ส่งผลต่อปัญหา  
แมลงพาหะที่รุนแรง

## มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อชุมชน

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส
- หลักจรรยาบรรณ
- นโยบายอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- การตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงานประจำปี
- การติดตามประสิทธิภาพในการปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม
- การประเมินความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อพนักงาน คู่ค้าและผู้รับเหมาในสถานที่ของ S&P
- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย
- โครงการ Safe & Happy Workplace เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อม วิธีปฏิบัติที่ปลอดภัย ตลอดจนการใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายที่เหมาะสม
- คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure)
- การตรวจประเมินตามมาตรฐาน QSC (Quality, Service and Cleanliness)
- การประเมินความเสี่ยงเพื่อป้องกันหรือลดผลกระทบต่อชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
- ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับอย่างเคร่งครัด
- ปฏิบัติตามแนวทางการคัดแยกขยะเพื่อกำจัดอย่างถูกต้อง รวมทั้งจัดจุดทิ้งตามข้อกำหนดของกรมอนามัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- การจัดหลักสูตรฝึกอบรมการแยกขยะสำหรับพนักงานทั้งหมด
- การกำจัดขยะอย่างถูกวิธีก่อนทำการปิดร้าน และประสานหน่วยงานท้องถิ่นเข้ามาจัดการขยะทุกวัน
- ร้านอาหารS&P ทุกแห่งติดตั้งบ่อดักไขมัน และจัดระบบระบายอากาศที่เหมาะสม
- โครงการตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียน อาทิ น้ำมันเก่าส่งต่อไปทำน้ำมันอากาศยานยั่งยืน (SAF) ขวดพลาสติกส่งต่อกระบวนการรีไซเคิลผลิตเป็นเสื้อพนักงาน Upcycling เป็นต้น
- โครงการ S&P Food Rescue เพื่อส่งต่อเบเกอรี่ส่วนเกินจากการผลิตแก่ชุมชนผู้ยากไร้และกลุ่มเปราะบางสำหรับสาขาที่ไม่ได้เข้าร่วมโครงการ ในขั้นตอนการจัดการอาหารหมดอายุต้องดำเนินการทำลายต่อหน้ากล้อง CCTV
- การฝึกอบรมการใช้สารเคมี ประเภท Food Grade อย่างเหมาะสม
- พนักงานปฏิบัติตามกฎระเบียบอย่างเคร่งครัด เพื่อให้พร้อมต่อการสุ่มตรวจโดยเจ้าหน้าที่อนามัยภายใต้กระทรวงสาธารณสุข
- สื่อสารและเปิดเผยการดำเนินงานของบริษัทฯ ผ่านรายงานประจำปีอย่างถูกต้อง ครอบคลุมและโปร่งใส

### มาตรการสุขภาพผลกระทบต่อชุมชน

- การดำเนินงานตามมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14001:2015
- กำหนดขั้นตอนการจัดการอุบัติเหตุ โดยหัวหน้างานและผู้จัดการร้านจะต้องดำเนินการตามคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure) อย่างเคร่งครัด
- พนักงานได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ เพื่อรับทราบและเข้าใจแนวทางการจัดการจัดอบรมหลักสูตรซ้ำที่ปลอดภัยแก่พนักงานส่งอาหาร
- พนักงานทุกคนจะได้รับการฝึกอบรมก่อนเริ่มงาน “หลักสูตรความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน” เพื่อให้มั่นใจว่าเข้าใจแนวปฏิบัติและสามารถดำเนินงานอย่างปลอดภัย
- กำหนดมาตรการทางวินัยสำหรับผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบและแนวทางการขนส่ง โดยมีบทลงโทษสูงสุดคือการเลิกจ้าง
- การฝึกอบรมและพัฒนาตำแหน่งหัวหน้างานให้ยึดมั่นในหลักการ การตัดสินใจตามเกณฑ์และระเบียบข้อบังคับ หัวหน้างานที่ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบจะถูกลงโทษทางวินัยเช่นกัน
- การสื่อสารกฎระเบียบและแนวทางปฏิบัติงานแก่พนักงานตั้งแต่วันแรกที่เข้าทำงาน เพื่อลดความเสี่ยงในการสร้างผลกระทบต่อชุมชน
- จัดทำคู่มือพนักงานและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับหลักการปฏิบัติและการทำงาน



### สุขภาพและความปลอดภัย (ลูกค้า/ผู้บริโภค)



#### หน่วยงาน/ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

- ร้านอาหารและเบเกอรี่ S&P
- จุดผลิตเบเกอรี่ S&P

#### สิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องตามหลักการสากล

- สิทธิในการเข้าถึงการเยียวยาที่มีประสิทธิผล
- สิทธิในการมีชีวิต
- สิทธิด้านสุขภาพ

ประเด็นความเสี่ยงที่เกิดขึ้นและมีแนวโน้มที่อาจเกิดขึ้น



สิ่งแปลกปลอม  
ในผลิตภัณฑ์



การปนเปื้อน  
ในอาหาร



อันตรายจากอุปกรณ์  
และสิ่งอำนวยความสะดวก



ข้อผิดพลาด  
จากบรรจุภัณฑ์  
และการติดฉลาก

มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อลูกค้า/ผู้บริโภค

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส
- หลักจรรยาบรรณ
- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย
- โครงการสำรวจความพึงพอใจของลูกค้า
- คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure)
- การตรวจประเมินตามมาตรฐาน QSC (Quality, Service and Cleanliness) โดยผู้จัดการสาขา ตรวจสอบสาขารายสัปดาห์ และผู้จัดการเขต ตรวจสอบสาขารายเดือน สำหรับหน่วยงาน QSC ตรวจสอบสาขารายไตรมาส
- โครงการ Service Master หลักสูตร 5 ขั้นตอน การบริการ สร้างวัฒนธรรม Service excellence ทั้งคุณภาพของสินค้าและบริการ เพื่อส่งมอบบริการที่ดีที่สุดแก่ลูกค้า
- พนักงานทุกคนต้องได้รับการอบรมและผ่านหลักสูตร ผู้สัมผัสอาหาร
- การตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ ด้วยระบบ 2DBarcode เพื่อป้องกันการขายสินค้าหมดอายุ และติดตามผลิตภัณฑ์กลับไปยังแหล่งที่มา ในกระบวนการผลิต วันที่ผลิต และชุดการผลิตได้
- การตรวจสอบขั้นตอนการเตรียมอาหารตามคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedures) เพื่อป้องกันปัญหาที่เกิดขึ้นซ้ำ โดยผู้จัดการเขต



หน่วยงาน/ธุรกิจที่มีความเสี่ยง

- โรงงานผลิตเบเกอรี่สุขุมวิท 62
- โรงงานผลิตเบเกอรี่บางนา-ตราด กม.23.5

สิทธิมนุษยชนที่เกี่ยวข้องตามหลักการสากล

- สิทธิในการเข้าถึงการเยียวยาที่มีประสิทธิภาพ
- สิทธิในการมีชีวิต
- สิทธิด้านสุขภาพ

## ประเด็นความเสี่ยงที่เกิดขึ้นและมีแนวโน้มที่จะเกิดขึ้น



สิ่งแปลกปลอม  
ในผลิตภัณฑ์



การปนเปื้อน  
ในอาหาร



อันตรายจากอุปกรณ์  
และสิ่งอำนวยความสะดวก



ข้อผิดพลาดจาก  
บรรจุภัณฑ์และ  
การติดฉลาก

## มาตรการบรรเทาผลกระทบต่อลูกค้า/ผู้บริโภค

- แนวทางการกำกับดูแลกิจการที่ดี
- นโยบายการกำกับดูแลกิจการ
- นโยบายสิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน
- นโยบายการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- ช่องทางการร้องเรียนหรือแจ้งเบาะแส
- หลักจรรยาบรรณ
- นโยบายการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย
- ดำเนินงานตามมาตรฐานต่างๆ ดังนี้
  - ▶ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000: 2018 (Food Safety Management System)
  - ▶ มาตรการควบคุมความปลอดภัยอาหารของมาตรฐาน FSSC 22000
  - ▶ มาตรฐาน ISO/IEC 17025: 2017 (International Standard for Testing and Calibration Laboratories) สำหรับห้องปฏิบัติการทดสอบผลิตภัณฑ์ของโรงงาน
  - ▶ ระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัย: ขั้นตอนที่สำคัญ (Critical Control Point: CCP) เพื่อประสิทธิภาพในการป้องกันอันตรายจากสิ่งแปลกปลอมต่างๆ
  - ▶ มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร Good Hygiene Practices (GHPs)
  - ▶ มาตรฐาน HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) หรือระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมที่สำคัญในการผลิตอาหาร
  - ▶ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร Good Manufacturing Practices (GMP)
- การตรวจประเมินด้วยตนเอง โดยพนักงานตรวจสอบขั้นตอนการดำเนินงานในกระบวนการผลิต (Self Check List)
- การบริหารจัดการเวลาทำงานเพื่อป้องกันความผิดพลาดของมนุษย์ (Human error)
- การส่งเสริมการมีส่วนร่วมของคู่ค้า ด้วยกระบวนการตรวจสอบวัตถุดิบจากคู่ค้าก่อนส่งเข้าบริษัท
- มาตรการควบคุมการปนเปื้อนอย่างเข้มงวดก่อนเข้าไลน์ผลิต โดยการสวมหมวกคลุมผมและอุปกรณ์ป้องกันเพิ่มเติม การล้างมือก่อนเข้าสู่พื้นที่การผลิต และการล้างทำความสะอาดทุกๆ สองชั่วโมงระหว่างการผลิต โดยพนักงานยังต้องสวมผ้าคลุมแขนเพื่อป้องกันการหลุดร่วงของเส้นผม
- การตระหนักถึงการป้องกันการปนเปื้อนและผลกระทบต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น
- การฝึกอบรมขณะปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล
- การสุ่มตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคล
- การแยกพื้นที่ในการแกะบรรจุภัณฑ์ออกจากวัตถุดิบให้เรียบร้อยก่อนนำเข้าห้องต้มผสมเนื้อเค้ก
- การเพิ่มมาตรการตรวจสอบสิ่งแปลกปลอม (Visual control) ก่อนทำการผสมวัตถุดิบ
- การแจ้งปัญหากลับทางคู่ค้าผู้ผลิตวัตถุดิบเพื่อร่วมกันหาแนวทางแก้ไขและป้องกัน
- ฝ่ายประกันคุณภาพเพิ่มจำนวนความถี่ในการสุ่มตรวจวัตถุดิบก่อนการรับเข้าและดำเนินการอย่างเคร่งครัด
- การเพิ่มมาตรการตรวจสอบสิ่งแปลกปลอม (Visual control) ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบก่อนนำไปใช้งาน

## กลไกการแก้ไขและเยียวยา

บริษัทฯ กำหนดให้หน่วยงานสำนักพัฒนาความยั่งยืน ร่วมกับ ฝ่ายทรัพยากรบุคคล และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานด้านสิทธิมนุษยชนตลอดห่วงโซ่คุณค่า ได้แก่ ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายผลิต ฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อร่วมกันวิเคราะห์ และประเมินความเสี่ยงที่ด้านสิทธิมนุษยชนที่อาจเกิดขึ้น โดยร่วมกันจัดทำมาตรการป้องกันและเยียวยา ที่ประกอบด้วย การประกาศและทบทวนนโยบายการจัดการด้านสิทธิมนุษยชนเพื่อให้พนักงานยึดถือเป็นแนวปฏิบัติทั้งต่อพนักงานด้วยกัน และต่อผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่คุณค่า โดยมีหน่วยงานตรวจสอบภายใน เป็นผู้ตรวจสอบรับเรื่องรายวันอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่าการดำเนินกิจกรรมขององค์กรไม่มีการละเมิดสิทธิมนุษยชน รวมถึงการบูรณาการแนวปฏิบัติด้านความเสี่ยงเข้ากับการดำเนินงานของบริษัท ผ่านการสื่อสารในจรรยาบรรณสำหรับคณะกรรมการ ผู้บริหาร และพนักงาน รวมถึงจรรยาบรรณสำหรับพันธมิตรทางธุรกิจ นอกจากนี้ยังกำหนดแผนงานฝึกอบรมด้านสิทธิมนุษยชน โดยใช้กับการดำเนินธุรกิจของบริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) และบริษัทในเครือ รวมถึงส่งเสริมให้คู่ค้านำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจของตน และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้องในการเคารพสิทธิมนุษยชน

ทั้งนี้ จะมีการรายงานต่อคณะกรรมการบริษัทและความยั่งยืน ซึ่งมีหน้าที่กำหนดนโยบาย กำกับดูแล และส่งเสริมการดำเนินงานเกี่ยวกับบริษัท และการพัฒนาอย่างยั่งยืนของบริษัท ทั้งในด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และการกำกับดูแล (ESG) ครอบคลุมเรื่องสิทธิมนุษยชน สุขภาพและอาชีวอนามัยของผู้มีส่วนได้เสีย เพื่อสร้างคุณค่าระยะยาวให้กับธุรกิจของบริษัทและผู้มีส่วนได้เสียทุกฝ่าย

### 1 การประกาศนโยบายและหลักการของบริษัทฯ ที่ว่าด้วยการเคารพสิทธิมนุษยชน

มาตรฐานสากลด้านสิทธิมนุษยชน เพื่อให้พนักงานในองค์กร และคู่ค้ามีความรู้ ความเข้าใจ ตลอดจนมีความตระหนักถึงความสำคัญของการเคารพสิทธิมนุษยชน



### 2 การตรวจประเมินความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน

เพื่อระบุความเสี่ยงด้านสิทธิมนุษยชนในประเด็นสำคัญต่างๆ ที่เกิดขึ้นจริง หรือมีแนวโน้มที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งทบทวนการดำเนินงานเพื่อบรรเทาผลกระทบเชิงลบที่อาจเกิดขึ้นกับกลุ่มผู้มีส่วนได้เสียทุกกลุ่มจากการดำเนินงานของบริษัทฯ



### 3 การบูรณาการผลการประเมินกับการบริหารงานภายในองค์กร

เพื่อวางแผนและกำหนดแนวทางการป้องกัน และการบริหารจัดการแก้ไขและเยียวยาผลกระทบในกรณีเกิดการละเมิดสิทธิมนุษยชนหรือมีการปฏิบัติตามแรงงานอย่างไม่เป็นธรรมให้สอดคล้องกับบริษัทขององค์กร



## 4 การรับเรื่องร้องเรียน

บริษัทฯ จัดให้มีกระบวนการรับเรื่องร้องเรียนที่เกี่ยวข้องกับสิทธิมนุษยชนจากพนักงาน และผู้มีส่วนได้เสีย รวมถึงกระบวนการตรวจสอบเรื่องร้องเรียน เพื่อดำเนินการแก้ไขและเยียวยาผู้เสียหายอย่างเหมาะสม ตลอดจนนำประเด็นร้องเรียนมาพิจารณา ปรับปรุงการดำเนินงาน เพื่อป้องกันให้เกิดกรณีซ้ำ หรือเหตุการณ์ใหม่ได้ ผ่านช่องทางการร้องเรียนบนเว็บไซต์ของบริษัทฯ โดยหน่วยงานตรวจสอบภายในจะนำข้อร้องเรียนดังกล่าวหารือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการแก้ไขเยียวยาภายใน 30 วัน



### ช่องทางการสื่อสาร

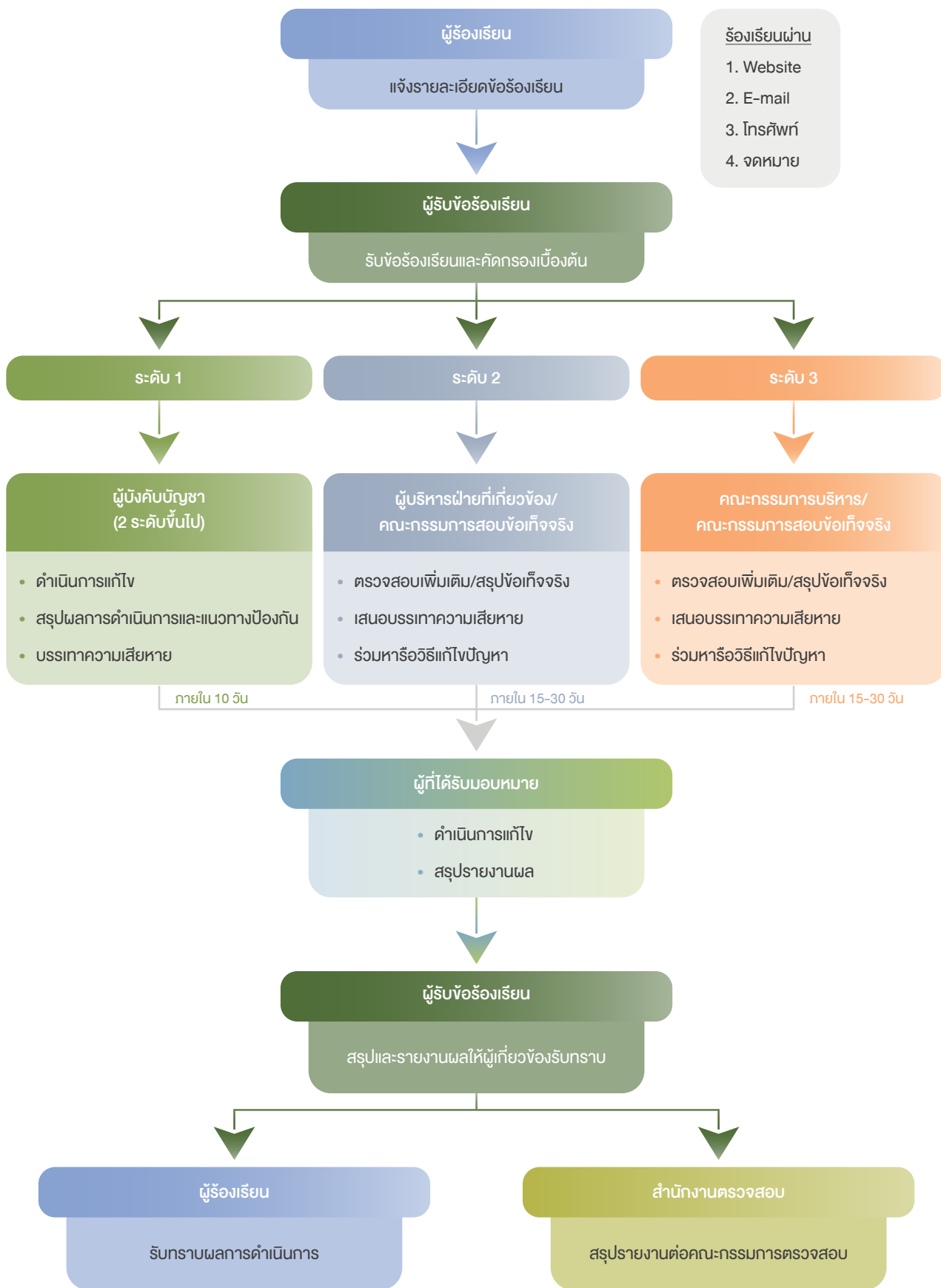
- ☎ **โทรศัพท์** : 089-204-5542 หรือ 0-2785-4000 ต่อ 386
- ✉ **อีเมล** : [crm@snpfood.com](mailto:crm@snpfood.com) : ร้องเรียนเรื่องคุณภาพสินค้า/การให้บริการลูกค้า  
[whistleline@snpfood.com](mailto:whistleline@snpfood.com) : แจ้งเบาะแสการทุจริต/การไม่ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับบริษัทฯ และจรรยาบรรณของบริษัท
- 🏢 **ตู้รับเรื่องร้องเรียน** : สำนักงานใหญ่ และสำนักงานต่างๆ ของบริษัท รวมถึงโรงงานผลิตอาหารและเบเกอรี่ 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



# กลไกการจัดการข้อร้องเรียน





**สำนักงานใหญ่ : บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)**

เลขที่ 2034/100 - 103 อาคารอิติลไทย ทาวเวอร์ ชั้นที่ 23

ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง

กรุงเทพมหานคร 10310

ติดต่อ สำนักพัฒนาความยั่งยืนและสื่อสารองค์กร : [sd@snpfood.com](mailto:sd@snpfood.com)



snpfood



snpfood



snpfood



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