



# ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ฐานเศรษฐกิจ ฉบับประจำวันจันทร์ที่ 9-11 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2563 หน้า 9 มูลค่าข่าว 176,925.-

## สถาบันไอเอสโอ รับรองมาตรฐานองค์กรจัดการนวัตกรรม ISO56002 แก่ซีพีเอฟ เป็นรายแรกในประเทศไทย

บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ ซีพีเอฟ โดยโรงงานผลิตอาหารสัตว์บก บางนา ได้รับรองมาตรฐาน ISO 56002 เป็นองค์กรแรกของประเทศไทย ที่ได้รับรองมาตรฐานการบริหารจัดการนวัตกรรมในระดับสากล นางพรณี อังคศิริ ผู้อำนวยการสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ กล่าวว่า มาตรฐานไอเอสโอ 56002 (ISO 56002) เป็นมาตรฐานใหม่ ที่สถาบันฯ ส่งเสริมให้กับองค์กรได้ มีแนวทาง กลยุทธ์ กระบวนการจัดการนวัตกรรมอย่างเป็นระบบ เพื่อให้องค์กรได้รับประโยชน์



### รายงานพิเศษ

มากที่สุดจากการพัฒนาองค์กร โดยซีพีเอฟ นับเป็นองค์กรที่ให้ความสำคัญและขับเคลื่อนพัฒนาการบริหารจัดการขององค์กรตามมาตรฐานสากลอย่างจริงจัง และต่อเนื่อง ตั้งแต่การประยุกต์ใช้มาตรฐาน CEN/TS16555-1:2013 จนถึงมาตรฐาน ISO56002:2019 สถาบันฯ ภูมิใจที่เห็นความสำเร็จของซีพีเอฟ ที่เป็นสถานประกอบการรายแรกของประเทศไทยที่ได้รับเกียรติบัตร ไอเอสโอ 56002 จากสถาบันฯ ช่วยต่อยอดว่าซีพีเอฟเป็นผู้นำในอุตสาหกรรมเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารของโลก ที่มีรายได้นับพันล้านบาท มีการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างต่อเนื่อง สามารถตอบสนองกับสภาพการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมและของโลกได้อย่างรวดเร็ว เติบโตอย่างยั่งยืนควบคู่กับสังคม สิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจ และมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนประเทศสู่ Thailand 4.0 ขับเคลื่อนการเติบโตทางเศรษฐกิจด้วยนวัตกรรม (Innovative Drive Economy)

นายสิริพงษ์ อรุณรัตน์ ประธานผู้บริหารฝ่ายปฏิบัติการ ธุรกิจสัตว์บก ซีพีเอฟ กล่าวว่า การได้รับรองมาตรฐาน ISO 56002 นับเป็นความสำเร็จของคณะผู้บริหารและเพื่อนพนักงานของซีพีเอฟทุกท่านและ ทุกหน่วยงานที่ร่วมมือกันสร้างสรรค นวัตกรรมในกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ เพื่อพัฒนาสู่การเป็นองค์กรแห่งนวัตกรรมมาตลอดระยะเวลา 12 ปี และ โรงงานผลิตอาหารสัตว์บกบางนา ซีพีเอฟ มีความ

ก้าวหน้าอย่างชัดเจนและประสบความสำเร็จเป็นหน่วยงานแรกของไทยที่ได้รับรองมาตรฐานไอเอสโอ และยังเป็นต้นแบบให้กับหน่วยงานอื่นๆ ของซีพีเอฟในการพัฒนาระบบบริหารจัดการนวัตกรรมตามมาตรฐานสากล

“การส่งเสริมให้ทุกคนในองค์กรพัฒนานวัตกรรมหรือสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ เพื่อร่วมสร้างการเติบโตอย่างยั่งยืนเป็นหนึ่งในค่านิยมองค์กรของ ซีพีเอฟ หรือ CPF Way ช่วยให้องค์กรสามารถ

### ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับธุรกิจ สร้างโอกาสการเติบโต ทางธุรกิจอย่างต่อเนื่อง

ปรับเปลี่ยนการดำเนินงานให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป และสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งนวัตกรรม ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับธุรกิจ สร้างโอกาสการเติบโตทางธุรกิจอย่างต่อเนื่อง” ขณะเดียวกัน ยังช่วยพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อมควบคู่กัน อย่างยั่งยืนอีกด้วย บรรลุวิสัยทัศน์การ “ครัวของโลก” นายสิริพงษ์กล่าว



ที่ผ่านมา ซีพีเอฟได้ส่งเสริมให้เกิดการสร้างสรรค นวัตกรรมภายในองค์กรที่เป็นระบบอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2551 โดยมีการจัดอบรมพนักงานให้มีความรู้ความเข้าใจ และพร้อมประยุกต์นวัตกรรมเข้ากับกระบวนการทำงาน นำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาปรับใช้เพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน รวมทั้งการ

ดำเนินโครงการ CPF CEO Award เพื่อมอบรางวัลแก่ผู้ที่มีส่วนร่วมสร้างสรรค์สิ่งใหม่ให้กับองค์กร และเป็นกิจกรรมประจำปี ของ ค ำ ว ร ู้ และ แ ล ก เ ป ล ี่ ย ั น ประสพการณ์ ซึ่งมีส่วนช่วยกระตุ้นให้พนักงานสร้างสรรค์นวัตกรรมและ สิ่งใหม่รวมไม่น้อยกว่า 45,000 ผลงาน และมีนวัตกรรมที่นำไปจดทะเบียนสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตรแล้วรวมถึง 294 ผลงาน

บริษัทฯ ยังได้ต่อยอดพัฒนาพนักงานเป็นนวัตกรรมตามแนวทาง TRIZ ซึ่งในปัจจุบัน บริษัทฯ สามารถมีนวัตกรรมในองค์กรรวมทั้ง 1,020 คนซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการขับเคลื่อนให้องค์กรมีการพัฒนา นวัตกรรม สร้างมูลค่าเพิ่มสร้างโอกาสและการเติบโตให้กับ

ธุรกิจ นอกจากนี้ บริษัทฯ ได้ร่วมมือกับภาคส่วนต่างๆ โดยเฉพาะสถาบันการศึกษา ทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พัฒนาชุดทดสอบแบคทีเรียกลุ่ม *Listeria monocytogenes* ที่ก่อโรคในอาหาร ช่วยเพิ่มความแม่นยำและลดระยะเวลาการตรวจเหลือเพียง 1 วัน นอกจากนี้ยังร่วมมือกับมหาวิทยาลัยมหิดล พัฒนาเชื้อจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหารของคนไทย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับคนไทยแต่ละช่วงวัย เป็นต้น

ขณะเดียวกัน บริษัทฯ ยังได้ก่อตั้ง ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟ (CPF Food Research and Development Center) ณ อำเภอวังน้อย จ.พระนครศรีอยุธยา เพื่อเป็นศูนย์กลางการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหาร ผ่านการคิดค้น วิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ โดยมีโรงงานต้นแบบเป็นพื้นที่ในการทดลองผลิตสินค้าด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย พร้อมทั้งมีผู้เชี่ยวชาญหลากหลายด้าน รวมถึง นักออกแบบบรรจุภัณฑ์เพิ่มโอกาสใน การตอบสนองต่อตลาดได้อย่างแม่นยำและรวดเร็ว บนพื้นฐานของความยั่งยืน