

ผู้บริโภคมั่นใจถ้าใช้ระบบ Food Safety



อาหารเป็น 1 ในปัจจัย 4 ของเราที่ขาดไม่ได้ ทุกคนต้องรับประทานอาหารทุกวัน จึงทำให้ธุรกิจผลิตและแปรรูปอาหาร รวมไปถึงร้านอาหารต่างๆ เกิดขึ้นมาใหม่มากมาย และยิ่งมีความต้องการมากเท่าไร การผลิตยิ่งสูงขึ้นเท่านั้น จึงทำให้เกิดโอกาสผิดพลาดได้ ดังเช่นที่เราเห็นกันในข่าวอยู่บ่อยๆ เช่นอาหารเป็นพิษ มีวัตถุแปลกปลอมติดเข้าไปในบรรจุภัณฑ์ อาหารหมดอายุ หรือแม้แต่การผลิตที่ไม่มีคุณภาพ ทำให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และในปัจจุบันได้มีการควบคุมมาตรฐานทางด้านการผลิตเช่น GMP, HACCP และ ISO22000:2005 เพราะฉะนั้นทางผู้ผลิตหรือร้านค้าต้องมีเครื่องมือในการจัดการและความคุมในการผลิตเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานเหล่านั้น

SATO ได้พัฒนาระบบขึ้นมาโดยใช้ชื่อว่า Trace Eye Food-Pro โดยระบบนี้จะสามารถควบคุมและติดตามกระบวนการผลิตได้ตั้งแต่ การรับวัตถุดิบไปจนถึงผลิตเป็นสินค้าเรียบร้อยแล้ว โดยใช้ระบบบาร์โค้ดเข้ามาควบคุม ทำให้โอกาสเกิดข้อผิดพลาดนั้นน้อยมากจนแทบไม่มีเลย ด้วยระบบ Trace Eye Food-Pro ของ SATO คุณสามารถควบคุมได้ตั้งแต่ การรับวัตถุดิบเข้ามาเก็บในสต็อก การนับจำนวนและน้ำหนักของวัตถุดิบสำหรับการผลิตสินค้าแต่ละชนิด การนำวัตถุดิบมาผสมกันเพื่อผลิตอาหาร การควบคุมการผลิตและนับสินค้าในสต็อก การจัดส่งสินค้า ซึ่งคุณสามารถควบคุม และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ทุกขั้นตอนในการผลิต ทำให้คุณสามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพปลอดภัย และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี

SATO AUTO-ID (THAILAND) เป็นบริษัทที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านระบบบ่งชี้อัตโนมัติ ยินดีให้คำปรึกษากับทุกท่าน โดยนอกจากเราจะมีระบบ Trace Eye Food-Pro แล้ว เรายังมีเครื่องพิมพ์บาร์โค้ด เครื่องอ่านบาร์โค้ด โรงงานผลิตลาเบล และวัสดุสิ้นเปลืองต่างๆ ครบวงจร สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ sales-stc@sato-global.com