

เอกสารโครงการนวัตกรรมหรือสหพัฒน์ ประจำปี 2568 (ปีที่ 21) (ฉบับเต็ม)

ชื่อนวัตกรรม [SmartTrack Barcode Solution](#)

ประเภทนวัตกรรม

- ☐ Product ☒ Production ☐ System & Process ☐ Sales & Marketing
☐ Services & Personality ☐ ESG : Environment, Social & Governance
☐ Petty Award

บริษัทเจ้าของนวัตกรรม คือ [บริษัท คิวพี \(ประเทศไทย\) จำกัด](#)

ผู้สร้างนวัตกรรม

- | | | | |
|----|-----------------------------------|---------|-------------------------------------|
| 1) | รัชณาพร มณีจันทร์ | ตำแหน่ง | ผู้ช่วยหัวหน้าหน่วย |
| 2) | ณชนก สังข์เภา | ตำแหน่ง | หัวหน้าหน่วย |
| 3) | รติกา กุระชน | ตำแหน่ง | หัวหน้าหน่วย |

สถานที่ติดต่อ 55 หมู่ 6 ตำบลหลุมดิน อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี 70000

โทรศัพท์ : 032-741771-5 มือถือ : 083-8426493 (รัชณาพร)

E-mail RatchanaphonM@kpthai.com

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบ

(คุณมานิตย์ แยมศิริ)

ตำแหน่ง.....กรรมการฝ่ายโรงงาน.....

.....

กรุณาตรวจสอบสถานะโครงการนวัตกรรมของท่าน ดังหัวข้อต่อไปนี้

1. นวัตกรรมที่ส่งเข้าประกวดเคยได้รับ.....

- ☐ สิทธิบัตร เลขที่..... ☐ อนุสิทธิบัตร เลขที่.....
- ☐ รออนุมัติสิทธิบัตร / อนุสิทธิบัตร ☒ ยังไม่ได้จดสิทธิบัตร / อนุสิทธิบัตร
- ☐ รางวัลอื่นๆ (ระบุ).....

2. นวัตกรรมที่ส่งเข้าประกวดเคยริเริ่มในบริษัทมาก่อนหรือไม่

- ☐ มีการริเริ่มมาก่อน ☐ ไม่เคยริเริ่มมาก่อน
- ☒ นำมาพัฒนาต่อยอดมาจาก (กรุณาเลือกตอบ)
- ☐ นวัตกรรมเดิมของบริษัทที่เคยคิดค้นด้วยตนเอง (โปรดระบุ)
-
- ☒ นวัตกรรมที่มีการคิดค้นจากภายนอก (โปรดระบุ)
-จากบริษัท คิวพี ประเทศญี่ปุ่น.....

3. สถานะของนวัตกรรมที่ส่งเข้าประกวด

- ☐ กำลังทดลองใช้ ☐ ยังไม่วางตลาด
- ☒ นำมาใช้จริง ตั้งแต่....มกราคม 2567..... ☐ วางตลาด ตั้งแต่.....

บทคัดย่อ

ยุคการแข่งขันทางการค้าที่มีแนวโน้มสูงขึ้น **ความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร** เป็นปัจจัยสำคัญในการผลิต เนื่องจากมีผลโดยตรงต่อสุขภาพและความพึงพอใจของผู้บริโภค ซึ่งการรักษาความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารไม่เพียงแต่ทำให้ผู้บริโภคเชื่อมั่น แต่ยังช่วยสร้างความยั่งยืนให้กับธุรกิจอาหาร บริษัทคิวพี(ประเทศไทย) จำกัด นับว่าเป็นแหล่งอุตสาหกรรมผลิตอาหารชั้นนำ ได้เห็นถึงความสำคัญกับการสร้างสรรค์สินค้าที่มีคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อความพึงพอใจของผู้บริโภค เราจึงมุ่งมั่นในการผสมผสานระหว่างการควบคุมความปลอดภัยและการรักษาคุณภาพเป็นสิ่งสำคัญ ด้วยวิธีการสร้างระบบการควบคุมที่ดี โดยเริ่มต้นที่หน่วยงานผลิตมายองเนส ซึ่งนับว่าเป็นหน่วยงานหลักขององค์กรที่มีกำลังการผลิตที่เพิ่มสูงขึ้นและเติบโตอย่างต่อเนื่อง การควบคุมความปลอดภัยและการรักษาคุณภาพสินค้าเป็นสิ่งที่ท้าทายมาก เนื่องจากหน่วยงานนี้มีจำนวนสูตรสินค้า(Formula) ที่มากกว่า 200 สูตร และมีความแตกต่างกันของวัตถุดิบและลำดับการผสม แต่เพื่อต้องการช่วยควบคุมขั้นตอนการทำงานของพนักงานให้ถูกต้องแม่นยำ เพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการผลิต จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาโดยใช้เทคโนโลยีให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยการนำระบบบาร์โค้ดมาใช้สำหรับการระบุชนิดของวัตถุดิบและลำดับการผสมให้ตรงตามสูตร นอกจากนี้ ยังมีการใช้เทคโนโลยีในด้านการตรวจสอบคุณภาพอาหาร เพื่อให้แน่ใจว่าสินค้ามีมาตรฐานและความปลอดภัยสูงสุด ด้วยการนำหลักการในการสำรวจวิธีการทำงาน ขั้นตอนและรูปแบบของปัญหาที่เกิดขึ้น โดยศึกษาจากการทำงานจริง และการนำหลักการ ECRS และระบบการจัดการข้อมูลการผลิต(MDMS) นำไปสู่การปรับเปลี่ยนและปรับปรุงวิธีการทำงานให้ง่ายด้วยการใช้เทคโนโลยี Barcode system

ผลลัพธ์ของนวัตกรรมแสดงให้เห็นว่าการใช้ Barcode system สามารถติดตามสถานะการผลิตสินค้าทุกขั้นตอนในกระบวนการผลิตได้แบบ Real time และช่วยลดระยะเวลาในการจัดการข้อมูลได้ถึง 88% โดยการลดเวลาในการบันทึกข้อมูลการผลิตได้ 100 ชั่วโมงต่อเดือน หรือสามารถประหยัดค่าแรงในการบันทึกข้อมูลได้ 88,800 บาทต่อปี พร้อมทั้งยังสามารถเพิ่มความถูกต้องแม่นยำในการผสมสินค้าได้ 100% ซึ่งคิดเป็นมูลค่าความเสียหายที่สูญเสีย 98,000 บาท และลดข้อผิดพลาดที่เกิดจากการบันทึกข้อมูลด้วยตนเอง นอกจากนี้ระบบยังสามารถลดจำนวนสินค้าเสียหายจากสินค้าไม่ตรงตามมาตรฐานการผลิตอีกด้วย ซึ่งนวัตกรรมนี้สามารถประหยัดต้นทุนได้ปีละ 186,800 บาท และยังช่วยลดโอกาสในการสูญเสียจากการผสมผิดซึ่งคิดเป็นมูลค่า ได้มากถึง 9.3 ล้านบาทต่อปี ดังนั้นระบบบาร์โค้ดจึงเป็นเทคโนโลยีที่มีประโยชน์อย่างมากในการเพิ่มประสิทธิภาพและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค

คำสำคัญ : ความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร , ระบบบาร์โค้ด , MDMS , การลดข้อผิดพลาด