

เชียงใหม่นิวส์

แม่ใจเบทาโกร

ณ มหาวิทยาลัยแม่ใจ

โรงงานแปรรูปเนื้อสุกรอนามัย ตั้งอยู่ที่ภาควิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ใจ เครื่องเบทาโกรสนับสนุนการลงทุนโดยการปรับปรุงอาคาร สถานที่ เครื่องมือ เครื่องจักร เพื่อให้โรงงานแห่งนี้เป็นโรงงานมาตรฐาน รวมทั้งเป็นโรงงานที่ดำเนินการบริหารจัดการทั้งด้านสุขลักษณะของโรงงานและสุขลักษณะอนามัยส่วนบุคคล ตลอดจนขั้นตอนและกรรมวิธีการผลิต การจัดการด้านสิ่งแวดล้อม เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักเกณฑ์การผลิตที่ดี (GMP : Good Manufacturing Practice) และการควบคุมการผลิตทั้งวงจรตามระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ ในกระบวนการผลิต (HACCP : Hazard Analysis & Critical Point) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรที่ผลิตมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

เนื้อสุกรอนามัยที่ได้จากการแปรรูปเครื่องเบทาโกรจะทำการจัดจำหน่ายสินค้าเป็นผลผลิตของโครงการรวมถึงผลผลิตของภาควิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ แก่บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยแม่ใจในราคาต่ำหรือไม่เกินราคาปกติ สินค้าในโครงการจะระบุรายละเอียดในฉลากกำกับสินค้าว่า "โครงการความร่วมมือทางวิชาการ ด้วยการแปรรูปผลิตภัณฑ์สุกร" ระหว่างมหาวิทยาลัยแม่ใจและเครื่องเบทาโกร

กับวิสัยทัศน์ของเครื่องเบทาโกรที่สร้าง

กระบวนการ Food Safety (การผลิตอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพสูงแก่ผู้บริโภค) ให้เข้มแข็งและจริงจังในวงการอุตสาหกรรมอาหารไทย นอกจากนี้ยังถือเป็นการสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลที่ประกาศให้ปี 2547 เป็น "ปีแห่งอาหารปลอดภัยเพื่อผู้บริโภค"