

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การประเมินความพร้อมของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด ต่อการรองรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร (บี อาร์ ซี)

ผู้เขียน นางสาวอัจฉรา โทพรหม

ปริญญา บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง

บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้เป็นการศึกษาการประเมินความพร้อมของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด ต่อการรองรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่ง สหราชอาณาจักร (BRC) โดยการสังเกตและประเมินจากสิ่งที่บริษัทฯ ดำเนินการอยู่ ใช้แบบประเมินความพร้อมที่จัดทำขึ้นตามแนวทางของมาตรฐาน BRC ซึ่งประกอบด้วย 7 ข้อกำหนดหลัก ได้แก่ ความมุ่งมั่นของผู้บริหาร แผนความปลอดภัยอาหาร HACCP ระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานสภาพแวดล้อมที่ตั้งของโรงงาน การควบคุมผลิตภัณฑ์ การควบคุมกระบวนการผลิต และบุคลากร จากการประเมิน พบว่า บริษัทฯ มีระดับความพร้อมมากที่สุดใน 3 ข้อกำหนดหลัก ได้แก่ การควบคุมกระบวนการ แผนความปลอดภัยอาหาร HACCP และระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (ได้คะแนนประเมินร้อยละ 100.00 94.74 และ 92.65 ตามลำดับ) มีอีก 2 ข้อกำหนดหลัก ที่มีระดับความพร้อมมาก ได้แก่ ความมุ่งมั่นของผู้บริหาร และมาตรฐานสภาพแวดล้อมที่ตั้งของโรงงาน (ได้คะแนนประเมินร้อยละ 88.89 และ 84.88 ตามลำดับ) ข้อกำหนดหลักด้านบุคลากรมีระดับความพร้อมน้อย (ได้คะแนนประเมินร้อยละ 65.79) ส่วนข้อกำหนดหลักด้านการควบคุมผลิตภัณฑ์มีระดับความพร้อมน้อยที่สุด (ได้คะแนนประเมินร้อยละ 56.90) เมื่อพิจารณาโดยรวมบริษัทฯ มีความพร้อมอยู่ในระดับมาก (ได้คะแนนประเมินรวมเฉลี่ย

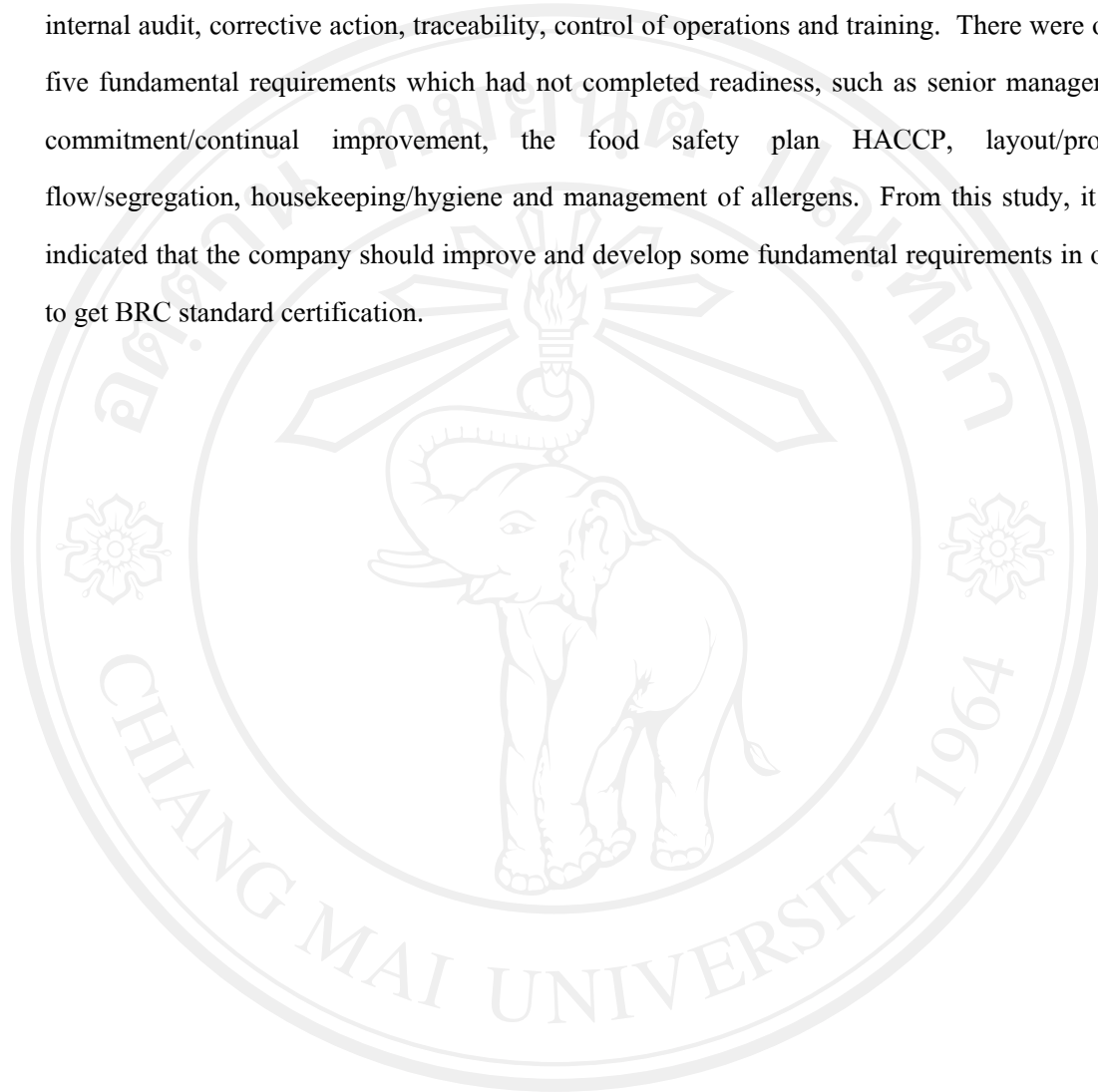
ร้อยละ 83.49) แต่ถ้าวิเคราะห์แยกตาม 10 ข้อกำหนด fundamental ของมาตรฐาน BRC ซึ่งต้องมีความพร้อมในทุกข้อกำหนด fundamental จึงจะได้รับการรับรองมาตรฐานนี้ พบว่า บริษัทฯ มีเพียง 5 ข้อกำหนด fundamental ที่มีความพร้อม ได้แก่ การตรวจติดตามภายใน การดำเนินการแก้ไข การสอบย้อนกลับ การควบคุมกระบวนการ และการฝึกอบรม และมีอีก 5 ข้อกำหนด fundamental ที่ยังไม่มีความพร้อม ได้แก่ ความมุ่งมั่นตั้งใจของฝ่ายบริหารและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง แผนความปลอดภัยอาหาร HACCP การกำหนดแผนผังการผลิตและการแบ่งแยกพื้นที่การจัดการสุขลักษณะ และการจัดการสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ จากการศึกษาชี้ให้เห็นว่าทางบริษัทฯ จำเป็นต้องมีการปรับปรุงและพัฒนาในบางข้อกำหนด fundamental ให้มีความพร้อมก่อนจึงจะสามารถได้รับการรับรองตามมาตรฐาน BRC นี้

Independent Study Title	Evaluation of Readiness of Northern Food Co., Ltd. Towards Compatibility of Food Safety Management System in Accordance with the British Retail Consortium (BRC) Standard
Author	Miss Atchara Thoprom
Degree	Master of Business Administration (Agro-Industry Management)
Independent Study Advisor	Asst. Prof. Dr. Somchai Jomduang

ABSTRACT

This independent study investigated the evaluation of readiness of Northern Food Co., Ltd. towards compatibility of food safety management system in accordance with the British Retail Consortium (BRC) standard by conducting the observation and auditing evidence. Readiness evaluation topics were conducted following BRC standard which consisted of seven main requirements, such as senior management commitment, food safety plan HACCP, food safety and quality management system, site standards, product control, process control, and personal. From the evaluation, it was found that the company had the highest level of readiness in three main requirements, such as process control, food safety plan HACCP, and food safety and quality management system (100.00, 94.74, and 92.65 percent of evaluation scores, respectively). There were two main requirements which were high level of readiness, such as senior management commitment and site standards (88.89 and 84.88 percent of evaluation scores, respectively). There was only one main requirement (personal) which was low level of readiness (65.79 percent of evaluation scores). For product control, it had the lowest level of readiness (56.90 percent of evaluation scores). When overall evaluation was considered, the company's readiness was still at the high level (83.49 overall percent average of evaluation scores). If it was analysed following

ten fundamental requirement of BRC standard which the factor should been completed in all fundamental requirements. The company had five fundamental requirement readinesses, such as internal audit, corrective action, traceability, control of operations and training. There were other five fundamental requirements which had not completed readiness, such as senior management commitment/continual improvement, the food safety plan HACCP, layout/product flow/segregation, housekeeping/hygiene and management of allergens. From this study, it was indicated that the company should improve and develop some fundamental requirements in order to get BRC standard certification.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved