

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา	2
บทที่ 2 ทฤษฎี แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน BRC	3
2.2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
2.3 นิยามศัพท์	15
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	18
3.1 ขอบเขตการศึกษา	18
3.1.1 ขอบเขตเนื้อหา	18
3.1.2 ขอบเขตประชากร	18
3.2 ข้อมูลและแหล่งของข้อมูล	18
3.2.1 ข้อมูลปฐมภูมิ	18
3.2.2 ข้อมูลทุติยภูมิ	18
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	18
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	19
3.5 สถานที่ที่ใช้ดำเนินการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล	21
3.6 ระยะเวลาในการศึกษา	21

บทที่ 4 ผลการศึกษา	22
4.1 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนดหลักของมาตรฐาน BRC	22
4.1.1 การประเมินความพร้อมด้านความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	22
4.1.2 การประเมินความพร้อมด้านแผนความปลอดภัยอาหาร HACCP	24
4.1.3 การประเมินความพร้อมด้านระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	28
4.1.4 การประเมินความพร้อมด้านมาตรฐานสภาพแวดล้อมที่ตั้งของโรงงาน	34
4.1.5 การประเมินความพร้อมด้านการควบคุมผลิตภัณฑ์	51
4.1.6 การประเมินความพร้อมด้านการควบคุมกระบวนการ	58
4.1.7 การประเมินความพร้อมด้านบุคลากร	59
4.1.8 การประเมินความพร้อมโดยรวมในแต่ละข้อกำหนดหลักของมาตรฐาน BRC	62
4.2 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ของมาตรฐาน BRC	64
4.2.1 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 1 ด้านความมุ่งมั่นของผู้บริหารและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง	64
4.2.2 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 2 ด้านแผนความปลอดภัยอาหาร HACCP	66
4.2.3 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 3 ด้านการตรวจติดตามภายใน	69
4.2.4 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 4 การดำเนินการแก้ไข	70
4.2.5 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 5 ด้านการสอบย้อนกลับ	70
4.2.6 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 6 ด้านแผนผังโรงงาน เส้นทางการผลิตผลิตภัณฑ์และการจัดแยก	71
4.2.7 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 7 ด้านการจัดการสุขลักษณะ	73
4.2.8 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 8 ด้านการจัดการสารที่ทำให้เกิดอาการแพ้	75
4.2.9 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 9 ด้านการควบคุมกระบวนการ	77

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright © by Chiang Mai University  
 All rights reserved

4.2.10 การประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 10	
ด้านการฝึกอบรม	78
4.2.11 การประเมินความพร้อมโดยรวมตามข้อกำหนด fundamental	
ของมาตรฐาน BRC	79
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	81
5.1 สรุปผลการศึกษา	81
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	82
5.3 ข้อค้นพบ	83
5.4 ข้อเสนอแนะ	84
บรรณานุกรม	86
ภาคผนวก	88
ภาคผนวก ก แบบประเมินความพร้อมของสถานประกอบการตาม	
มาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร	
(British Retail Consortium standard: BRC standard)	89
ภาคผนวก ข เกณฑ์การจัดการผลการดำเนินการและความถี่ของ	
การตรวจประเมินตามมาตรฐาน BRC ฉบับที่ 6	117
ภาคผนวก ค เอกสารอนุมัติให้ทำการศึกษาค้นคว้าแบบอิสระ	118
ประวัติผู้เขียน	120

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
3.1 จำนวนข้อกำหนดตามมาตรฐาน BRC ที่จะทำการประเมินความพร้อม	18
3.2 ระดับและคะแนนความพร้อมของแต่ละข้อกำหนดย่อยของมาตรฐาน BRC	19
3.3 จำนวนข้อกำหนด fundamental ตามมาตรฐาน BRC ที่จะทำการประเมินความพร้อม	20
3.4 การแปลผลความพร้อมในแต่ละข้อกำหนด fundamental ตามมาตรฐาน BRC	21
4.1.1 ผลการประเมินความพร้อมด้านความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	22
4.1.2 ผลการประเมินความพร้อมด้านแผนความปลอดภัยอาหาร HACCP	25
4.1.3 ผลการประเมินความพร้อมด้านระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัย	28
4.1.4 ผลการประเมินความพร้อมด้านมาตรฐานสภาพแวดล้อมที่ตั้งของโรงงาน	35
4.1.5 ผลการประเมินความพร้อมด้านการควบคุมผลิตภัณฑ์	52
4.1.6 ผลการประเมินความพร้อมด้านการควบคุมกระบวนการ	56
4.1.7 ผลการประเมินความพร้อมด้านด้านบุคลากร	59
4.1.8 ผลการประเมินความพร้อมโดยรวมในแต่ละข้อกำหนดหลักของมาตรฐาน BRC	63
4.2.1 ผลการประเมินความพร้อมของข้อกำหนด fundamental ที่ 1 ด้านความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	64
4.2.2 ผลการประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 2 ด้านแผนความปลอดภัยอาหาร HACCP	66
4.2.3 ผลการประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 3 ด้านการตรวจติดตามภายใน	69
4.2.4 ผลการประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 4 ด้านการดำเนินการแก้ไข	70
4.2.5 ผลการประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 5 ด้านการสอบย้อนกลับ	70
4.2.6 ผลการประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 6 ด้านแผนผังโรงงาน เส้นทางการผลิตผลิตภัณฑ์และการจัดแยก	72
4.2.7 ผลการประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 7 ด้านการจัดการสุขลักษณะ	74

4.2.8 ผลการประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 8 ด้านการจัดการสารที่ทำให้เกิดอาการแพ้	75
4.2.9 ผลการประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 9 ด้านการควบคุมกระบวนการ	77
4.2.10 ผลการประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ที่ 10 ด้านการฝึกอบรม	78
4.2.11 ผลการประเมินความพร้อมโดยรวมในแต่ละข้อกำหนด fundamental ตามมาตรฐาน BRC	80

