

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการศึกษา

การศึกษาการประเมินความพร้อมของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด ต่อการรองรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร (British Retail Consortium standard: BRC standard) กำหนดระเบียบวิธีการศึกษาไว้ ดังนี้

3.1 ขอบเขตการศึกษา

3.1.1 ขอบเขตเนื้อหา การศึกษาครั้งนี้ ทำการศึกษาการตรวจประเมินความพร้อมของบริษัทฯ ต่อการรองรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐาน BRC ทั้ง 7 ข้อกำหนดหลัก ได้แก่ ความมุ่งมั่นของผู้บริหาร แผนความปลอดภัยอาหาร HACCP ระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานสภาพแวดล้อมที่ตั้งของโรงงาน การควบคุมผลิตภัณฑ์ การควบคุมกระบวนการผลิต และบุคลากร

3.1.2 ขอบเขตประชากร ประชากรในการศึกษาครั้งนี้ คือ บริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด

3.2 ข้อมูลและแหล่งของข้อมูล

3.2.1 ข้อมูลปฐมภูมิ ทำการประเมินความพร้อมของบริษัทฯ ตามข้อกำหนดหลักของมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร ทั้ง 7 ข้อกำหนดหลัก ได้แก่ ความมุ่งมั่นของผู้บริหาร แผนความปลอดภัยอาหาร HACCP ระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานสภาพแวดล้อมที่ตั้งของโรงงาน การควบคุมผลิตภัณฑ์ การควบคุมกระบวนการผลิต และบุคลากร

3.2.2 ข้อมูลทุติยภูมิ เก็บรวบรวมจากการศึกษา ค้นคว้าตามเอกสาร งานวิจัยสิ่งพิมพ์ ตำราทางวิชาการ การสืบค้นข้อมูลออนไลน์ รวมถึงข้อมูลที่ได้ความอนุเคราะห์ของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

3.3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา คือ แบบประเมินความพร้อมของสถานประกอบการตามมาตรฐานBRC (ภาคผนวก ก) โดยดัดแปลงรูปแบบการประเมินตามข้อกำหนดของมาตรฐาน GMP

ของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 แต่ได้นำไปประเมินตามมาตรฐาน BRC ซึ่งมีทั้งหมด 7 ข้อกำหนดหลัก ในแต่ละข้อกำหนดหลักประกอบด้วยข้อกำหนดย่อยที่แตกต่างกันออกไป (ตารางที่ 3.1)

ตารางที่ 3.1 จำนวนข้อกำหนดตามมาตรฐาน BRC ที่จะทำการประเมินความพร้อม

ข้อกำหนดหลัก	จำนวนข้อกำหนดย่อย
1.ความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	12
2.แผนความปลอดภัยอาหาร HACCP	19
3.ระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	37
4.มาตรฐานสภาพแวดล้อมที่ตั้งของโรงงาน	108
5.การควบคุมผลิตภัณฑ์	30
6.การควบคุมกระบวนการ	13
7.บุคลากร	19
รวม	238

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.4.1 ข้อมูลที่ได้จากแบบประเมินความพร้อมของสถานประกอบการตามมาตรฐาน BRC ทั้ง 7 ข้อกำหนดหลัก ในแต่ละข้อกำหนดย่อย จะมีระดับการตัดสินใจในการให้คะแนนความพร้อม 3 ระดับ (ตารางที่ 3.2) ในกรณีที่ข้อกำหนดย่อยบางข้อยังไม่อยู่ในช่วงที่ต้องดำเนินการ หรือทางบริษัทฯ ไม่ต้องดำเนินการ จะไม่มีการตรวจประเมินในข้อกำหนดย่อยนั้น

ตารางที่ 3.2 ระดับและคะแนนความพร้อมของแต่ละข้อกำหนดย่อยของมาตรฐาน BRC

ลักษณะความพร้อม	การแปลระดับ ความพร้อม	คะแนน ความพร้อม
มีความพร้อมตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC	ดี	2
มีความพร้อมตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC แต่ไม่ครบถ้วน	พอใช้	1
ไม่มีความพร้อมตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC	ปรับปรุง	0

3.4.2 ทำการประเมินความพร้อมในแต่ละข้อกำหนดย่อย บันทึกข้อสังเกตและ หรือหลักฐานที่พบลงในแบบประเมินความพร้อมของสถานประกอบการตามมาตรฐาน BRC พร้อมตัดสินใจให้คะแนนความพร้อมให้สอดคล้องกับตารางที่ 3.2

3.4.3 ทำการคำนวณร้อยละของคะแนนความพร้อมที่ได้ในแต่ละข้อกำหนดหลัก และโดยรวมตามมาตรฐาน BRC ดังนี้

$$\text{ร้อยละของคะแนนความพร้อมที่ได้} = \frac{\text{คะแนนความพร้อมที่ได้รวม} \times 100}{\text{คะแนนความพร้อมเต็ม}}$$

3.4.4 นำผลการคำนวณที่ได้ในข้อ 3.4.3 มาแปลเป็นระดับความพร้อม ดังนี้

ร้อยละของคะแนนที่ได้รับในแต่ละหมวด	ระดับความพร้อม
90.01 – 100.00	มีความพร้อมมากที่สุด
80.01 - 90.00	มีความพร้อมมาก
70.01 - 80.00	มีความพร้อมปานกลาง
60.01 – 70.00	มีความพร้อมน้อย
50.01 – 60.00	มีความพร้อมน้อยที่สุด
00.00 – 50.00	ไม่มีความพร้อม

3.4.5 ทำการประเมินความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ทั้งหมด 10 ข้อกำหนด (ตารางที่ 3.3) โดยนำผลที่ได้จากการประเมินในข้อที่ 3.4.2 ในส่วนที่เป็นข้อกำหนด fundamental มาแปลผลความพร้อม (ตารางที่ 3.4) ซึ่งข้อกำหนดย่อยทุกข้อของข้อกำหนด fundamental ต้องมีความพร้อมกรณีที่ข้อกำหนดย่อยของข้อกำหนด fundamental ไม่มีความพร้อมเพียง 1 ข้อผลการประเมินในข้อกำหนด fundamental นั้น ไม่มีความพร้อม

ตารางที่ 3.3 จำนวนข้อกำหนด fundamental ตามมาตรฐาน BRC ที่จะทำการประเมินความพร้อม

ข้อกำหนด fundamental	จำนวนข้อกำหนดย่อย
1. ความมุ่งมั่นตั้งใจของฝ่ายบริหารและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง	10
2. แผนความปลอดภัยอาหาร HACCP	19
3. การตรวจติดตามภายใน	4
4. การดำเนินการแก้ไข	1
5. การสอบย้อนกลับ	3
6. การกำหนดแผนผังการผลิต และการแบ่งแยกพื้นที่	8
7. การจัดการสุขลักษณะ	8
8. การจัดการสารก่อภูมิแพ้	10
9. การควบคุมกระบวนการ	7
10. การฝึกอบรม	5
รวม	77

ตารางที่ 3.4 การแปลผลความพร้อมในแต่ละข้อกำหนด fundamental ตามมาตรฐาน BRC

ลักษณะความพร้อม	การแปลผลความพร้อม
มีความพร้อมตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC	พร้อม
มีความพร้อมตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC แต่ไม่ครบถ้วน	ไม่พร้อม
ไม่มีความพร้อมตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC	ไม่พร้อม

3.4.6 จากผลการประเมินความพร้อมในแต่ละข้อกำหนด fundamental ทั้ง 10 ข้อกำหนด พิจารณาความพร้อมโดยทุกข้อกำหนด fundamental ต้องมีความพร้อมทุกข้อถึงจะทำให้ผลการประเมินโดยรวมมีความพร้อม กรณีที่ข้อกำหนดใดใน 10 ข้อกำหนด fundamental ไม่มีความพร้อม ผลการประเมินโดยรวมในข้อกำหนด fundamental นั้น ไม่มีความพร้อม

3.5 สถานที่ที่ใช้ในดำเนินการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด เลขที่ 323 ม. 1 ต.หนองตอง อ.หางดง จ. เชียงใหม่

3.6 ระยะเวลาในการศึกษา

การศึกษาในครั้งนี้ใช้เวลาในการศึกษา 8 เดือน โดยเริ่มตั้งแต่เดือน มีนาคม – ตุลาคม 2554