

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา

1. จากการประเมินความพร้อมของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด ต่อการรองรับมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร (British Retail Consortium standard: BRC standard) ตามข้อกำหนดหลัก 7 ข้อ ได้ผลการประเมินระดับความพร้อม 4 ระดับ ดังนี้คือ

1.1 ระดับความพร้อมมากที่สุด มีทั้งหมด 3 ข้อกำหนดหลัก ได้แก่ แผนความปลอดภัยอาหาร HACCP ระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และการควบคุมกระบวนการ

1.2 ระดับความพร้อมมาก มีทั้งหมด 2 ข้อกำหนดหลัก ได้แก่ ความมุ่งมั่นของผู้บริหาร และมาตรฐานสภาพแวดล้อมที่ตั้งของโรงงาน

1.3 ระดับพร้อมน้อย มีเพียง 1 ข้อกำหนดหลัก คือ บุคลากร

1.4 ระดับพร้อมน้อยที่สุด มีเพียง 1 ข้อกำหนดหลัก คือ การควบคุมผลิตภัณฑ์เมื่อประเมินในภาพรวมทั้งหมด บริษัทฯ ยังคงมีความพร้อมในระดับมาก (ร้อยละ 83.49) ต่อการรองรับมาตรฐาน BRC

2. จากการประเมินความพร้อมของบริษัทฯ ตามข้อกำหนด fundamental ได้ผลการประเมิน ดังนี้คือ

2.1 มีความพร้อมทั้งหมด 5 ข้อกำหนด fundamental ได้แก่ การตรวจติดตามภายใน การดำเนินการแก้ไข การสอบย้อนกลับ การควบคุมกระบวนการ และการฝึกอบรม

2.2 ไม่มีความพร้อมทั้งหมด 5 ข้อกำหนด fundamental ได้แก่ ความมุ่งมั่นตั้งใจของฝ่ายบริหารและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง แผนความปลอดภัยอาหาร HACCP การกำหนดแผนผังการผลิตและการแบ่งแยกพื้นที่ การจัดการสุขลักษณะ และการจัดการสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้

โดยภาพรวมแล้วบริษัทฯ ไม่มีความพร้อมตามข้อกำหนด fundamental ของมาตรฐาน BRC

5.2 อภิปรายผลการศึกษา

มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยอาหารมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อการผลิตสินค้าที่ คุณภาพ ปลอดภัย สอดคล้องกับข้อกำหนดกฎหมาย มาตรฐาน BRC ก็เช่นกัน เมื่อปี พ.ศ. 2541 มีการประกาศใช้ฉบับที่ 1 (Issue 1) ปัจจุบันมีการพัฒนาถึงฉบับที่ 6 (Issue 6) เมื่อเดือนกรกฎาคม 2554 ที่ผ่านมามีการปรับปรุงและพัฒนาจากฉบับที่ 5 (Issue 5) โดยการลดข้อกำหนดลงประมาณ ร้อยละ 25 เนื่องจากมีการผนวกข้อกำหนดย่อยเข้าด้วยกัน มีทางเลือกสำหรับการประเมินให้สถาน ประกอบการ 2 รูปแบบ และการเปลี่ยนแปลงเรื่องของเกรดที่ได้รับจากการตรวจประเมิน ส่วน ข้อกำหนดที่เป็น fundamental ยังคงเป็นเรื่องเดิม 10 เรื่อง แต่หมายเลขข้อกำหนดจะเปลี่ยนแปลงไป โดยงานวิจัยนี้จะใช้ฉบับที่ 6 ในการศึกษา เนื่องจากเป็นการศึกษาที่จะนำไปใช้ในอนาคต

การประเมินความพร้อมของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด ต่อการรองรับมาตรฐาน BRC นี้ เป็นการประเมินตามข้อกำหนดหลักทั้ง 7 ข้อของมาตรฐาน BRC โดยที่มาตรฐานเดิมของบริษัทฯ ที่ ได้รับการรับรอง คือ มาตรฐาน ISO 22000: 2005 ซึ่งมาตรฐานนี้เป็นมาตรฐานที่ครอบคลุม มาตรฐาน GMP HACCP และ ISO9001 :2000 และเป็นมาตรฐานนานาชาติ แต่เดิมบริษัทฯ มีการ ส่งออกไปยังตะวันออกกลาง เอเชีย และอเมริกา แต่ถ้าบริษัทฯ ต้องการนำสินค้าส่งออกไปยังกลุ่ม สมพันธ์อังกฤษและสหภาพยุโรปนั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องได้รับรองมาตรฐาน BRC ในการ ประเมินนี้ไม่ได้ประเมินความรู้ความเข้าใจของพนักงานที่มีต่อมาตรฐาน BRC ซึ่งต่างจากงานวิจัย ของวนิดา บุญบุตร (2551) ที่ทำการศึกษาเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจของพนักงานที่มีต่อมาตรฐาน BRC ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเล 5 แห่งในจังหวัดสมุทรสาคร ที่ได้รับรองมาตรฐาน BRC แล้ว ซึ่งพบว่า พนักงานมีความรู้ความเข้าใจโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง

แนวทางของการศึกษานี้จะคล้ายกับการศึกษาของรุ่งฤทัย รังษี (2551) ที่ทำการประเมินสภาพ ทั่วไปของบริษัท ชาระมิงค์ จำกัด เทียบกับข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000: 2005 พบการ ดำเนินการที่เป็นไปตามข้อกำหนดบางส่วน เนื่องจากข้อกำหนดดังกล่าวเป็นข้อกำหนดของ มาตรฐาน GMP และ ISO 9001: 2000 ที่ทางบริษัทฯ ได้รับรองอยู่ แต่พบผลการดำเนินงานที่ไม่ สอดคล้องกับมาตรฐาน ISO 22000: 2005 ได้แก่ ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหารด้านความปลอดภัย และการวางแผนระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ที่จะต้องทำการปรับปรุงและพัฒนา ส่วนการประเมินความพร้อมของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด ต่อการรองรับมาตรฐาน BRC ที่ได้ จากการประเมินโดยการสังเกตและประเมินจากสิ่งที่บริษัทฯ ดำเนินการอยู่ ตามแบบประเมินความ พร้อมที่จัดทำขึ้นตามแนวทางของมาตรฐาน BRC โดยส่วนใหญ่พบว่า มีพร้อมในการรองรับ มาตรฐาน BRC ในเกือบทุกข้อกำหนด เนื่องจากข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000: 2005 ที่ บริษัทฯ ได้รับการรับรองอยู่แล้วนั้น ส่วนใหญ่มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC

มีเพียงบางส่วนเท่านั้นที่จะต้องปรับปรุงจากเดิมที่มีอยู่ ได้แก่ โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน การจัดสรรทรัพยากร โครงสร้างพื้นฐาน และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และสิ่งที่บริษัทฯ ต้องดำเนินการเพิ่ม ได้แก่ การจัดการสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ และพืช GMO

ในการตรวจประเมินของหน่วยงานรับรอง (Certified Body: CB) ที่ให้การรับรองตามมาตรฐาน BRC ฉบับที่ 6 นั้นได้มีการกำหนดเกณฑ์ในการประเมินตาม 10 ข้อกำหนด fundamental (ภาคผนวก ข) โดยที่ทุกข้อกำหนด fundamental ต้องมีความสอดคล้องจึงจะได้รับการรับรอง เมื่อสถานประกอบการเตรียมความพร้อมทุกอย่างเพื่อขอการรับรองจากหน่วยงานรับรอง ทางหน่วยงานรับรองจะส่งเจ้าหน้าที่เข้าตรวจประเมินตามเกณฑ์การจัดการผลการดำเนินการเพื่อพิจารณาความสอดคล้องกับ 10 ข้อกำหนด fundamental ซึ่งสถานประกอบการต้องดำเนินการให้สอดคล้องทั้ง 10 ข้อกำหนด fundamental จึงจะได้รับการรับรอง ในกรณีของบริษัทฯ จากการประเมินในงานวิจัยนี้ พบว่า ไม่มีความสอดคล้องใน 5 ข้อกำหนด fundamental แสดงว่าถ้ามีการยื่นขอการรับรองและมีการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่ให้การรับรอง ก็จะไม่ได้รับการรับรอง ดังนั้นบริษัทฯ จึงจำเป็นต้องดำเนินการปรับปรุงและแก้ไขให้มีความพร้อมในทุกข้อกำหนด fundamental ก่อนที่จะยื่นขอการรับรองจากหน่วยงานที่ให้การรับรองตามมาตรฐาน BRC

กรณีที่พบความไม่สอดคล้องในระดับวิกฤต (critical) ก็จะไม่ได้รับการรับรอง แต่ถ้ามีความไม่สอดคล้องในระดับรุนแรง (major) และ หรือ ความไม่สอดคล้องในระดับรุนแรง (minor) ตามจำนวนไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดไว้ก็จะได้รับการรับรอง ซึ่งจะจัดเกรดของการรับรองตามที่กำหนดไว้คือ A B และ C โดยที่เกรด A และ B จะได้รับการรับรองนาน 12 เดือน ในการขอการรับรองแต่ละครั้งจะมีค่าใช้จ่ายประมาณ 300,000 บาท ในกรณีที่ผลการตรวจประเมินที่ได้เป็นเกรด C จะได้รับการรับรองเพียง 6 เดือน ทำให้มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเป็นสองเท่า และทำให้ลดความน่าเชื่อถือจากลูกค้าลงได้ด้วย

5.3 ข้อค้นพบ

ตามบริษัทฯ อาหารภาคเหนือ จำกัด ได้ดำเนินการตามมาตรฐาน ISO 22000:2005 ซึ่งครอบคลุมมาตรฐาน GMP HACCP และ ISO 9001: 2000 เมื่อทำการประเมินความสอดคล้องกับมาตรฐาน BRC พบว่ามีความสอดคล้อง 3 รูปแบบ ดังนี้

1. มาตรฐานเดิมที่มีอยู่มีความสอดคล้องกับมาตรฐาน BRC อย่างครบถ้วน สิ่งที่บริษัทฯ ได้ดำเนินการอยู่แล้วส่วนใหญ่สามารถใช้ได้กับมาตรฐาน BRC ไม่จำเป็นต้องปรับปรุงใดๆ ได้แก่ ข้อกำหนดทั่วไป ข้อกำหนดด้านเอกสาร ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหาร นโยบายความปลอดภัยอาหาร

การวางแผนระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร หน้าที่และอำนาจ หัวหน้าทีมความปลอดภัยอาหาร การสื่อสาร การเตรียมพร้อมและการตอบสนองภาวะฉุกเฉิน การทบทวนโดยฝ่ายบริหาร ทรัพยากรบุคคล ทีมความปลอดภัยอาหาร คุณลักษณะผลิตภัณฑ์ วัตถุประสงค์การนำไปใช้ แผนภูมิการผลิต การวิเคราะห์อันตราย การจัดตั้ง โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน การจัดตั้งแผน HACCP การปรับปรุงข้อมูลพื้นฐานและเอกสารที่ระบุถึง โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (PRPs) และแผน HACCP ให้มีความทันสมัย การวางการทวนสอบ ระบบการสอบกลับ การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด การรับรอง การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร

2. มาตรฐานเดิมที่มีอยู่มีความสอดคล้องกับมาตรฐาน BRC บางส่วน โดยที่ระบบเดิม ไม่มีการระบุเนื้อหาเกี่ยวกับสิ่งที่ต้องปฏิบัติที่ชัดเจนแต่ระบุไว้แบบกว้างๆ ซึ่งเนื้อหาของข้อกำหนดตามมาตรฐาน BRC นั้นมีการระบุสิ่งที่ต้องปฏิบัติอย่างละเอียดและชัดเจน ซึ่งได้แก่ โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน การจัดสรรทรัพยากร โครงสร้างพื้นฐาน และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

3. มาตรฐานเดิมไม่มีความสอดคล้องกับมาตรฐาน BRC คือ การจัดการสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ และพืช GMO

5.4 ข้อเสนอแนะ

1. จากการศึกษาการประเมินความพร้อมของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด ต่อการรองรับมาตรฐาน BRC ได้ข้อเสนอแนะต่างๆ ดังนี้

1.1 สิ่งทางบริษัทฯ ต้องปรับปรุงในส่วนที่มีอยู่แล้ว ได้แก่ โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน การจัดสรรทรัพยากร โครงสร้างพื้นฐาน และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

1.2 สิ่งทางบริษัทฯ ต้องจัดทำขึ้นมาใหม่ ได้แก่ การจัดการสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้และพืช GMO

การศึกษานี้เป็นการประเมินความพร้อมจากการสังเกตและการประเมินจากสิ่งที่สถานประกอบการดำเนินการอยู่ ตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC แต่ยังไม่ได้ประเมินผู้ที่เกี่ยวข้อง ดังนั้นถ้าบริษัทจะดำเนินการตามมาตรฐาน BRC ต้องมีระบบที่มีประสิทธิภาพในการให้ความรู้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้มาตรฐาน BRC

สำหรับการขอรับรองนั้นบริษัทฯ ควรมีการดำเนินการปรับปรุงในทุกข้อกำหนดย่อย ให้มีความพร้อมก่อน และควรมีการตั้งเป้าหมายอย่างน้อยเกรด B ขึ้นไป เนื่องจากเป็นการลดค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมิน และเกรดยังเป็นตัวชี้วัดความน่าเชื่อถือของลูกค้าและผู้บริโภคด้วย

2. ในกรณีที่บริษัทอื่นๆ มีความต้องการที่จะขอการรับรองมาตรฐาน BRC ต้องทำการประเมินเฉพาะของบริษัทฯ แต่สามารถประเมินความพร้อมโดยใช้แนวทางการประเมินตามแบบประเมินความพร้อมในงานวิจัยนี้ได้ เพื่อผลการประเมินที่มีความสอดคล้องกับผลการดำเนินงานของบริษัทฯ และสามารถนำไปบริหารจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved