

สารบัญเรื่อง

| | หน้า |
|--|------|
| กิตติกรรมประกาศ | ค |
| บทคัดย่อภาษาไทย | ง |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ | ฉ |
| สารบัญเรื่อง | ช |
| สารบัญตาราง | ฌ |
| สารบัญแผนภูมิ | ญ |
| บทที่ 1 บทนำ | |
| 1.1 ความเป็นมาของปัญหาและความสำคัญ | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา | 4 |
| 1.3 ขอบเขตการศึกษา | 4 |
| 1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ | 4 |
| บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และทบทวนวรรณกรรม | |
| 2.1 แนวคิดและทฤษฎี | 5 |
| 2.2 ทบทวนวรรณกรรม | 22 |
| บทที่ 3 ระเบียบวิธีการและผลการศึกษา | |
| 3.1 วิธีการศึกษา | 27 |
| 3.2 วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล | 28 |
| 3.3 วิธีการรายงานผลการศึกษา | 28 |
| 3.4 นิยามศัพท์ | 29 |
| 3.5 ข้อมูลเบื้องต้นของบริษัท ฟรีโตเลย์ (ประเทศไทย) จำกัด | 29 |

| | หน้า |
|--|------|
| 3.5 ความเป็นมาของการจัดทำระบบมาตรฐาน GMP | 34 |
| 3.6 วัตถุประสงค์ในการจัดทำระบบมาตรฐาน GMP | 34 |
| 3.7 แนวทางการพัฒนาระบบมาตรฐาน GMP | 34 |
| 3.8 แผนการจัดทำและขอรับรองระบบมาตรฐาน GMP | 35 |
| 3.8.1 แผนการศึกษาระบบมาตรฐาน GMP | 37 |
| 3.8.2 การจัดตั้งคณะกรรมการปฏิบัติงาน | 37 |
| 3.8.3 แผนและขั้นตอนการดำเนินงาน | 38 |
| 3.8.3.1 การฝึกอบรมพนักงาน | 40 |
| 3.8.3.2 การประเมินสภาพโรงงานและการปฏิบัติงาน | 40 |
| 3.8.3.3 การปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง | 47 |
| 3.8.3.4 การร้องขอประเมินผลการจัดทำระบบมาตรฐาน GMP | 49 |
| 3.8.3.5 การรับรองผลการจัดทำระบบมาตรฐาน GMP | 52 |
| 3.9 ปัญหา อุปสรรคและแนวทางแก้ไข | 57 |
| บทที่ 4 สรุป อภิปรายผลการศึกษา ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ | |
| 4.1 สรุป อภิปรายผลการศึกษา | 60 |
| 4.2 ปัญหาที่พบ | 61 |
| 4.3 ประโยชน์ที่ได้รับ | 62 |
| 4.4 ข้อค้นพบ | 63 |
| 4.5 ข้อเสนอแนะ | 63 |
| บรรณานุกรม | 65 |
| ภาคผนวก | |
| ภาคผนวก ก แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร | 67 |
| ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์ | 74 |
| ประวัติผู้เขียน | 76 |

สารบัญตาราง

| ตาราง | | หน้า |
|-------|---|------|
| 1 | แสดงข้อกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร | 18 |
| 2 | แผนการทำงานและระยะเวลาในการศึกษาจัดทำระบบมาตรฐาน GMP ของบริษัท ฟรีโตเลย์ (ประเทศไทย) จำกัด | 27 |
| 3 | แสดงผลการตรวจสอบสภาพโรงงานและการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐาน GMP โดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดลำพูน | 52 |

สารบัญแผนภูมิ

| แผนภูมิ | หน้า |
|--|------|
| 1 แผนผังแสดงองค์กรของบริษัท ฟรี โดเลย์ (ประเทศไทย) จำกัด | 30 |
| 2 แผนผังแสดงขั้นตอนการผลิต มันฝรั่งทอดกรอบ | 31 |
| 3 แผนผังแสดงขั้นตอนการผลิต ข้าว โปดอบทอดกรอบ | 32 |
| 4 แผนผังโรงงานผลิตของบริษัท ฟรี โดเลย์ (ประเทศไทย) จำกัด | 33 |
| 5 แผนผังแสดงขั้นตอนการดำเนินงานจัดทำระบบมาตรฐาน GMP | 36 |
| 6 แผนผังแสดงกระบวนการขอรับรองผลการจัดทำระบบมาตรฐาน GMP | 51 |