

บทที่ 4

สรุป อภิปรายผลการศึกษา ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะ

4.1 สรุปและอภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในส่วนโรงงานผลิต ของบริษัท ฟรีโตเลย์ (ประเทศไทย) จำกัด มีจุดประสงค์หลักเพื่อเพิ่มศักยภาพในการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค จากผลการศึกษาพบว่าทางบริษัทฯ สามารถจัดทำและปรับปรุงระบบการผลิต ของโรงงานให้เป็นไปตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ได้ตามแผน และบรรลุจุดประสงค์ที่ตั้งไว้ ในการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) สามารถสรุปขั้นตอนการจัดทำได้ดังต่อไปนี้

1. การศึกษาระบบมาตรฐาน GMP และเตรียมการ

ศึกษาระบบนี้ในเบื้องต้น โดยผู้บริหารของบริษัท เพื่อให้มีความเข้าใจที่ถูกต้องและเกิดความมุ่งมั่นในการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เมื่อผู้บริหารระดับสูงตัดสินใจจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) แล้วจึงจัดสรรด้านงบประมาณเพื่อใช้ในการทำกิจกรรม และจัดตั้งคณะกรรมการโครงการ โดยให้ผู้จัดการโรงงานเป็นผู้จัดการโครงการ หลังจากนั้นจึงมีการส่งหัวหน้าฝ่ายและสมาชิกคณะกรรมการโครงการไปรับการอบรมด้าน ระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

2. จัดตั้งคณะกรรมการปฏิบัติการ

ภายหลังจากบุคลากรที่ปฏิบัติงานในโรงงานผลิตทั้งหมดได้รับการฝึกอบรมทางคณะกรรมการบริหารได้ประกาศนโยบายแผนการจัดตั้งระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ขึ้น พร้อมทั้งแต่งตั้งคณะกรรมการปฏิบัติการ โดยสมาชิกทั้งหมด ประกอบด้วยผู้จัดการฝ่ายและหัวหน้าฝ่ายที่ปฏิบัติงานในส่วนโรงงาน

3. จัดทำแผนการดำเนินงานและขั้นตอนปฏิบัติงาน

ในการจัดทำแผนการดำเนินงานและขั้นตอนปฏิบัติงาน ได้ยึดหลักการและข้อกำหนดของระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 โดยแผนการดำเนินงานและขั้นตอนปฏิบัติงานมีรายละเอียด ดังนี้

- การฝึกอบรมพนักงาน

- การประเมินผล และตรวจสอบสภาพโรงงานและการปฏิบัติงาน ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในด้านต่างๆคือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน
- การปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องของสภาพโรงงานและการปฏิบัติงาน
- การร้องขอต่อสำนักงานสาธารณสุขเพื่อประเมินผลการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
- การรับรองผลการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

4.2 ปัญหาที่คณะกรรมการพบในการจัดทำระบบมาตรฐาน

ปัญหาในการจัดทำระบบมาตรฐาน และการแก้ไขได้แก่

1. การศึกษาและตีความข้อกำหนดของ ระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เนื่องจากข้อกำหนด ถูกเขียนขึ้นเป็นแนวทางกว้างๆ เพื่อการประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมหลายๆประเภท ดังนั้นจะพบว่าข้อกำหนดบางอย่างไม่สามารถนำมาใช้ปฏิบัติได้ และทำให้เกิดข้อขัดแย้งกับเจ้าหน้าที่ประเมินผลและตรวจสอบ
2. การขาดความร่วมมือจากบุคลากรจากแผนกต่างๆ เนื่องจากแผนกอื่น มีทัศนคติที่ว่างานด้านคุณภาพเป็นงานของแผนกควบคุมคุณภาพเท่านั้น และไม่ต้องการเพิ่มภาระงาน จึงทำให้โครงการดำเนินไปด้วยความล่าช้า ปัญหาดังกล่าวนี้สามารถได้รับการแก้ไขโดยผู้บริหารระดับสูงควรเข้ามากระตุ้น โดยกำหนดเป้าหมายที่เฉพาะเจาะจงในการทำงานแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เพิ่มความสนใจงานด้านคุณภาพ พร้อมทั้งนำผลการปฏิบัติงานในเรื่องระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มาใช้เป็นข้อประเมินผลการทำงานประจำปี
3. การทำงานของผู้บริหารงานโครงการบางคนขาดประสิทธิภาพและความเอาใจใส่ สาเหตุเนื่องมาจากการะงานที่ได้รับมอบหมายมีมากเกินไป ทำให้งานด้านการปฏิบัติงานในส่วนนั้นดำเนินไปอย่างล่าช้าและขาดประสิทธิภาพ การแก้ไขสามารถทำได้โดยควรกระจายภาระการทำงานและ

ความรับผิดชอบลงไปสู่หัวหน้างานฝ่ายต่างๆมากขึ้น หรือจัดหาบุคลากรจากหน่วยงานอื่นเข้ามาช่วยประสานงานเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานมากขึ้น ในตำแหน่งงานที่มีความบกร่อง

4. การนำไปใช้ในการปฏิบัติงานจริง พบว่าพนักงานไม่สามารถนำเอาหลักการปฏิบัติไปใช้ในการทำงานได้ทั้งหมด เนื่องจากเอกสารที่จัดทำมีเนื้อหามาก และทำความเข้าใจได้ยาก จึงทำให้พนักงานบางส่วนเกิดความไม่เข้าใจในระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ไม่สนใจอ่านและทำความเข้าใจ และไม่ได้นำเอาวิธีปฏิบัติที่เขียนไว้มาใช้ แนวทางแก้ไขควรประยุกต์เนื้อหาให้มีความเหมาะสมกับระบบการทำงานของบริษัท และควรตัดทอนให้เหลือ ในส่วนที่สำคัญและใช้ภาษาที่ง่ายต่อการอ่านในระดับพนักงานปฏิบัติงาน

4.3 ประโยชน์จากการจัดทำ ระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และข้อเสีย

ประโยชน์ต่อพนักงาน

- เกิดความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มการทำงาน และส่งเสริมการทำงานเป็นทีม
- สร้างขวัญและกำลังใจในการทำงานเพราะพนักงานมีความมั่นใจในการทำงาน
- พนักงานมีทักษะในงานที่รับผิดชอบมากขึ้น

ประโยชน์ต่อบริษัท

- เป็นการพัฒนาองค์กร ตลอดจนการทำงานให้มีระบบที่เป็นมาตรฐานในระดับสากล
- ทำให้ผลิตภัณฑ์ของบริษัทเป็นที่เชื่อถือต่อผู้บริโภค
- เกิดภาพพจน์ที่ดีต่อบริษัท
- ช่วยลดต้นทุนในการผลิต โดยเฉพาะสามารถลดต้นทุนจากการสูญเสียในเรื่องของคุณภาพ
- มีส่วนแบ่งตลาดมากขึ้น เพราะการได้รับการรับรองเป็นข้อได้เปรียบทางธุรกิจ

ประโยชน์ต่อลูกค้า

- เกิดความมั่นใจในคุณภาพของสินค้า
- ลูกค้าได้รับความปลอดภัยในสินค้า

ข้อเสียที่เกิดจากการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

ในการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มีข้อเสียในแง่ของค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการปรับปรุง และแก้ไขในจุดบกพร่องที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ค่าใช้จ่ายด้านการฝึกอบรมต่างๆ และค่าธรรมเนียมจากการตรวจสอบจากหน่วยงานให้การรับรอง

4.4 ข้อค้นพบ

จากผลการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP) ดังกล่าวนี้ พบว่าการดำเนินการเป็นไปได้อีกกว่าหมยกำหนดการเดิม เนื่องจากการปฏิบัติงานโดยปกติแล้ว ระบบการบริหารงานด้านคุณภาพของบริษัทฯ มีระบบควบคุมและตรวจสอบการปฏิบัติงานภายในอยู่แล้ว ซึ่งเป็นโปรแกรมที่ถ่ายทอดมาจาก บริษัทแม่ ฟริโตเลีย

ในการดำเนินการปรับปรุงแก้ไขในส่วนโครงสร้างตัวโรงงาน หรือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิต มีข้อที่ต้องแก้ไขปรับปรุงอยู่ไม่กี่ประการ จึงทำให้มีค่าใช้จ่ายในการแก้ไขที่น้อย และใช้เวลาไม่นาน ทั้งนี้เนื่องจากโรงงาน และเครื่องจักรถูกออกแบบ และจัดทำตามมาตรฐานกำหนด โดยบริษัทแม่ ฟริโตเลีย ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ใช้กันทั่วไปในระบบสากล

4.5 ข้อเสนอแนะ

1. การปฏิบัติงานที่ต่อเนื่อง

จากการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) จะพบว่า หลังจากการเสร็จสิ้นการรับรองผลแล้ว หลังจากนั้นคณะปฏิบัติการจะละเลยการติดตามผล และการปฏิบัติที่ต่อเนื่อง จึงแนะนำให้คณะกรรมการควรจัดตั้งระบบการติดตามและตรวจสอบเป็นระยะๆ และควรจัดให้ผลการปฏิบัติงานในระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เป็นข้อพิจารณาในการประเมินผลการดำเนินงานประจำปีของพนักงาน

2. การฝึกอบรมแก่พนักงานอย่างต่อเนื่อง

การฝึกอบรมเป็นทางหนึ่งที่จะช่วยให้แน่ใจได้ว่าพนักงานจะมีทัศนคติถูกต้องต่อระบบคุณภาพ การฝึกอบรมที่เหมาะสมยังช่วยลดการต่อต้านการเปลี่ยนแปลงของผู้ปฏิบัติงานบางคนอีกด้วย โดยการฝึกอบรมควรใช้วิธีดีโอประกอบการฝึกอบรม เพื่อที่จะเห็นภาพได้อย่างชัดเจน มีการประเมินผลการทำงาน ซึ่งจะส่งผลให้พนักงานมีความกระตือรือร้นในการทำงานมากขึ้น การฝึกอบรมอย่างต่อเนื่องช่วยสร้างจิตสำนึกให้กับพนักงานในการรักษาระบบคุณภาพให้ยั่งยืนได้ การให้ความรู้อย่างต่อเนื่อง จะทำให้พนักงานคุ้นเคยกับระบบคุณภาพมากขึ้น เห็นความสำคัญและไม่มีการต่อต้านในการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

3. ผู้บริหารควรรีความสำคัญในเรื่องของคุณภาพ

ผู้บริหารที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคุณภาพ ต้องมีความมุ่งมั่นในการจัดทำ และตระหนักถึงประโยชน์ที่แท้จริงของระบบคุณภาพ และแสดงตนเป็นตัวอย่างในเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งต้องให้การสนับสนุนทุกๆด้านที่เกี่ยวกับเรื่องของคุณภาพ

จากทั้งหมดที่น่าสนอนี้ ได้แสดงให้เห็นว่าการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในอุตสาหกรรมอาหารที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อการบริโภค มีความสำคัญโดยตรงต่อผู้บริโภคในด้านความปลอดภัย การนำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มาใช้ในองค์กร ไม่เพียงแต่เป็นการสร้างสรรคุณภาพเท่านั้น แต่ยังเป็นการพัฒนาการก้าวหนึ่งของงานด้านคุณภาพ การจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาบริษัทสู่การจัดการระบบมาตรฐานคุณภาพ อื่นๆ ต่อไป นอกจากนี้การจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ยังมีส่วนส่งเสริมให้ยอดขายเพิ่มขึ้น ช่วยลดต้นทุนในการผลิต ลดการสูญเสียเนื่องจากผลิตภัณฑ์ด้อยคุณภาพ และสิ่งสำคัญอย่างยิ่งคือเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและเพิ่มศักยภาพทางเศรษฐกิจของประเทศชาติ และเป็นความรับผิดชอบต่อสังคมอีกด้วย