

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ กระบวนการพัฒนาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร : กรณีศึกษาบริษัท พาวเวอร์แพคเอ็กซ์เพรส จำกัด จังหวัดเชียงใหม่

ชื่อผู้เขียน นายจิรวัดน์ ยอดสุวรรณ

บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ อาจารย์พิชญลักษณ์ พิชญกุล ประธานกรรมการ
 อาจารย์นันทนา คำนวน กรรมการ
 อาจารย์วรณัย สายประเสริฐ กรรมการ

บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง “กระบวนการพัฒนาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร กรณีศึกษาบริษัทพาวเวอร์ แพค เอ็กซ์เพรส จำกัด จังหวัดเชียงใหม่” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการพัฒนาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice, GMP) สำหรับกระบวนการผลิตอาหาร ความคิดเห็นของผู้บริหารและพนักงานระดับปฏิบัติการฝ่ายผลิตเกี่ยวกับการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) สำหรับกระบวนการผลิตอาหารมาใช้ ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการพัฒนาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต

การศึกษาได้ใช้วิธีการสัมภาษณ์ผู้บริหาร พนักงานฝ่ายผลิต และที่ปรึกษาโครงการพัฒนาระบบในเรื่องกระบวนการพัฒนาระบบ ความคิดเห็นต่อการนำระบบมาใช้ และปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการพัฒนาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต

ผลการศึกษาพบว่าระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) เป็นระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัยต่อการบริโภค ความพร้อมของสภาวะแวดล้อมในกระบวนการผลิต ได้แก่ การจัดการด้านอาคารสถานที่ผลิต สุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค

การทำความสะดวกสถานที่ผลิต เครื่องจักร รวมทั้งอุปกรณ์ผลิต การควบคุมน้ำใช้ในโรงงาน การควบคุมแก้ว การควบคุมสารเคมี การระบุและสอบกลับผลิตภัณฑ์ และการเรียกผลิตภัณฑ์กลับคืน

ในการพัฒนาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต จะทำการตรวจประเมินระบบควบคุมสุขาภิบาลอาหารเบื้องต้นของโรงงาน เพื่อหาข้อบกพร่องหรือประเด็นที่ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต และวิเคราะห์หาแนวทางเพื่อแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าวให้สอดคล้องกับข้อกำหนด จากนั้นทำการออกแบบและจัดทำกระบวนการต่างๆ ตามข้อกำหนดให้เป็นมาตรฐานโดยจัดทำเป็นเอกสาร แล้วจึงทำการฝึกอบรมพนักงานให้ปฏิบัติตามกระบวนการที่ออกแบบไว้ และจัดให้มีการตรวจสอบระบบอย่างสม่ำเสมอซึ่งจะช่วยให้ผู้ปฏิบัติงานได้รับทราบถึงจุดบกพร่องของแต่ละหน่วยงาน เพื่อนำข้อมูลเหล่านี้ไปใช้ในการพัฒนาระบบต่อไป

จากการศึกษาพบว่าผู้บริหารและพนักงานฝ่ายผลิตมีทัศนคติที่ดีต่อการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้เป็นระบบจัดการการผลิตอาหารในโรงงาน ทำให้มีความพร้อมที่จะปฏิบัติงานและปรับปรุงตนเองให้สอดคล้องกับระบบ สำหรับปัจจัยที่ส่งผลให้การพัฒนาระบบประสบความสำเร็จนั้น ผู้บริหารและพนักงานมีความเห็นตรงกัน ที่ให้ผู้บริหารเป็นปัจจัยแรกเนื่องจากเป็นผู้ริเริ่ม คอยประสานงาน สนับสนุนงบประมาณต่างๆ ปัจจัยที่สองคือพนักงานระดับปฏิบัติการที่ให้ความร่วมมือปฏิบัติตามระบบอย่างเคร่งครัด ปัจจัยสุดท้ายคือที่ปรึกษาที่คอยแนะนำแนวทาง ให้ความรู้ จนกระทั่งเสร็จสิ้นการจัดทำระบบ

ปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาระบบที่พบ คือผู้บริหารไม่มีความรู้ด้านระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) แต่ได้แก้ไขปัญหานี้ด้วยการใช้บริการที่ปรึกษา เพื่อช่วยในการพัฒนาระบบ นอกจากนี้ยังพบปัญหาในบางผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงเครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการผลิตเพื่อให้สอดคล้องกับระบบ อาจทำให้คุณภาพของสินค้าเปลี่ยนแปลงไปได้เช่นกัน เช่น การเปลี่ยนแปลงของรสชาติ หรือสีของผลิตภัณฑ์ เป็นต้น แต่ถ้ามีการควบคุมการผลิตที่ดีก็จะสามารถควบคุมให้คุณภาพที่เปลี่ยนแปลงเป็นเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

Independent Study Title The Development Process of Good Manufacturing Practice (GMP) Systems for Food Processing : A Case Study of Power Pack Express Company Limited, Changwat ChiangMai

Author Mr.Jirawat Yodsuwan

M.B.A.

Examining Committee :	Lecturer Pichayalak Pichayakul	Chairman
	Lecturer Nantana Kumnuan	Member
	Lecturer Wanranai Saiprasert	Member

Abstract

The objectives of this independent study, The Development Process of Good Manufacturing Practice (GMP) System for food processing : A Case Study of Power Pack Express Company Limited, Changwat Chiangmai, are to study on the Good Manufacturing Practice (GMP) system development process for food processing, the opinion of executive officers and production workers toward the application of GMP system for food processing and also the problems and obstacles occurred in the operation of GMP system.

The study method is to interview the executive officers, production workers and project consultant of the development process concerning to the opinion toward the application of the system as well as problems and obstacles occurred in the operation of GMP system.

The study found out that the development process of GMP system is a management system that used to control food production for safe consumption, the readiness of production process's environment such as manufacturing building management, personal hygiene, bugs and pets control, manufacturing site, machine and equipment cleaning, water supply consumption control, glass and chemical control, and also redemption of equipment after use.

In the GMP system development process, the preliminary food hygiene system must be evaluated in order to find out the objects that are not relevant to the GMP criteria. Those irrelevant matters must be solved and the proper process must be written in documents according to the GMP criteria. Training workers about the correct process and providing constantly system checking are things to be done so that the operator would realize the defects of each unit and apply these data for other system development.

The study found out that executive officer and production workers have positive attitude to application of GMP for food production process. This brings readiness to operate and adapt themselves to be relevant to the system. For the factor that effect to successful system development, the executive officer and workers do agree that executive officer is the first factor because he will be the one who initiate the project, coordinate and support budgets. The second factor is operation level worker that pay attention and cooperation to the system strictly and the last factor is consultant that guide and give knowledge until system reform complete.

The problems and obstacles in system development is that the executive officers do not have knowledge of GMP. However this problem was solved by using consultant in order to guide for system developing. Besides, some problems occurred to production process because of the change of production equipment for new system. This may cause some change to product quality, such as, taste or color of food. However if production control system is good, it can help to minimize the change.