

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา	3
1.4 นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิด และทฤษฎี	5
2.2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	15
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	
3.1 ขอบเขตการศึกษา	21
3.2 วิธีการศึกษา	21
3.3 ระยะเวลาการศึกษา	23
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
4.1 ผลการสำรวจสถานภาพทั่วไปของโรงงาน	24
4.2 ผลการประเมินระบบ GMP ของโรงงาน	26
4.3 รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการผลิตพริกป่นอบแห้ง และแผนผังโรงงาน	44
4.4 การวิเคราะห์อันตราย	55
4.5 การกำหนดจุดควบคุมวิกฤต	57
4.6 การกำหนดค่าจำกัดวิกฤตของแต่ละจุดวิกฤต	104

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.7 การกำหนดมาตรการตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤต	104
4.8 การกำหนดวิธีการแก้ไข	104
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผลการศึกษา ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา	116
5.2 ข้อเสนอแนะ	117
เอกสารอ้างอิง	119
ภาคผนวก	122
ก หนังสืออนุญาตเข้าเก็บรวบรวมข้อมูล	124
ข แบบประเมินมาตรฐาน GMP	125
ค มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมพริกป่น	139
ง วิธีวิเคราะห์คุณภาพ	146
จ ตัวอย่างเอกสารบันทึกในสายการผลิตพริกป่นอบแห้ง	151
ประวัติผู้เขียน	167

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 รายละเอียดและวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์พริกป่นอบแห้ง	45
4.2 รายละเอียดของขั้นตอนการผลิตพริกป่นอบแห้ง	49
4.3 ข้อมูลการกำหนดอันตรายของการผลิตพริกป่นอบแห้ง	56
4.4 การวิเคราะห์อันตรายและหาจุดควบคุมวิกฤตของการผลิตพริกป่นอบแห้ง	58
4.5 แผนการเฝ้าระวังและตรวจติดตามจุดวิกฤตของการผลิตพริกป่นอบแห้ง	105

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1.1 แผนผังการตัดสินใจซึ่งใช้ในการวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	13
4.1 แผนผังองค์กรห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกลีกริจ	25
4.2 บริเวณการผลิตมีการแบ่งแยกพื้นที่การผลิตอย่างชัดเจน	27
4.3 พื้นของอาคารผลิตมีผิวเรียบและลาดเอียงทำให้น้ำไม่ขัง	28
4.4 มีที่ระบายน้ำในบริเวณการผลิตและมีฝาครอบ	28
4.5 ความสว่างเพียงพอในการผลิต และหลอดไฟมีฝาครอบ	29
4.6 ทางเข้า-ออกของประตูมีการติดตั้งเครื่องดักแมลง	29
4.7 อุปกรณ์ที่ใช้สัมผัสอาหารทำจากสแตนเลส	30
4.8 อุปกรณ์ติดตั้งในตำแหน่งที่สามารถทำความสะอาดเข้าถึงได้ และมีความสูงจากพื้น	31
4.9 ขั้นตอนการคัดเลือกวัตถุดิบก่อนการผลิต	33
4.10 มีการดูแลรักษาอุปกรณ์การผลิตให้อยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน ถูกสุขลักษณะ	34
4.11 พนักงานควบคุมแผงควบคุมอุณหภูมิ	34
4.12 มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	35
4.13 บริเวณล้างมือหน้าห้องน้ำและมีการติดตั้งอุปกรณ์ล้างมือ	37
4.14 พนักงานมีการล้างมือหลังจากห้องน้ำ	37
4.15 สภาพเครื่องมืออุปกรณ์อยู่ในสภาพที่มีการดูแลรักษา	39
4.16 การสอบเทียบเทอร์โมมิเตอร์	40
4.17 การSwab test อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรในกระบวนการผลิต	40
4.18 ตู้สำหรับเก็บรักษารองเท้าพนักงานที่สวมมาจากบ้าน	42
4.19 การแต่งกายของพนักงานขณะปฏิบัติงาน	42
4.20 การฝึกอบรมสุขลักษณะและความรู้ทั่วไปในการปฏิบัติงาน	43
4.21 แผนภูมิการผลิตพริกป่นอบแห้ง	47
4.22 แผนภูมิการบำบัดน้ำ	48
4.23 แผนผังโรงงานห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกลีกริจ	54