ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ ความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่

ผู้เขียน นายผดุง เทพหัสดิน ณ อยุธยา

ปริญญา บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์นภาพร ณ เชียงใหม่	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.นัยทัศน์ ภู่ศรัณย์	กรรมการ
ดร.สมชาย จอมดวง	กรรมการ

บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงความรู้ความเข้าใจของพนักงานที่มีต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ และได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการเก็บแบบสอบถามจากกลุ่มประชากรที่เป็นพนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ จำนวน 30 ราย ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) โดยใช้ตารางใช้ค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (percentage) และค่าเฉลี่ย (Mean)

จากผลการศึกษาครั้งนี้พบว่า พนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ ส่วนใหญ่มีการศึกษาอยู่ในระดับต่ำกว่าระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 70.0 ไม่ได้ดำรงตำแหน่งใดๆ ในระบบความปลอดภัยของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 63.3 เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 60.0 มีอายุระหว่าง 30 – 39 ปี คิดเป็นร้อยละ 60.0 ดำรงตำแหน่งพนักงานแผนกผลิตผลิตภัณฑ์ และพนักงานแผนกควบคุมการผลิต คิดเป็นร้อยละ 33.3 และปฏิบัติงานมาเป็นระยะเวลา 21 – 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.0

พนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่มีความรู้ความเข้าใจโดยรวมต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 69.88 พนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่มีความรู้ความเข้าใจต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ในระดับมากที่สุด คือ ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ Good Manufacturing Practice (GMP) การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ผลกระทบที่เกิดจากวัตถุดิบ ส่วนผสม ผู้บริโภคและกรรมวิธีผลิตอาหาร ในกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการปรับปรุงกระบวนการผลิต ณ จุดนั้น ปรับปรุงกระบวนการก่อนการผลิต ณ จุดนั้น และปรับปรุงกระบวนการผลิตหลังการผลิต ณ จุดนั้น และค่าความเป็นกรด ด่าง อุณหภูมิ ระดับความชื้นเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจสอบความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ

พนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่มีความคิดเห็นโดยรวมต่อประโยชน์ที่ได้รับในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 ต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้อยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.45 เกี่ยวกับการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP อยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.35

พนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่มีความคิดเห็นว่าผู้บริหาร ภาครัฐ และตนเอง มีผลต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.83 4.73 และ 4.63 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Independent Study Title The Opinion of Staff Towards Using HACCP System in Chiang Mai Dairy Product Plant

Author Mr. Padung Thephasdin Na Ayutthaya

Degree Master of Business Administration
(Agro-Industry Management)

Independent Study Advisory Committee

Associate Prof. Napaporn Na Chiang Mai	Chairperson
Associate Prof. Dr.Naiyatat Poosaran	Member
Dr. Somchai Chomduang	Member

ABSTRACT

The propose of this independent study was to investigate the opinion of staff towards using HACCP system in Chiang Mai Dairy Product Plant. The questionnaires were collected from 30 employees of Chiang Mai Dairy Product Plant. The data were analyzed using descriptive statistics, frequency percentage, mean.

In this study, most of the staff of Chiang Mai Dairy Product Plant have education background less than bachelors' degree. It is accounted of 70 %. No position in food safety system is 63.3 %. Male is 60 %. The age between 30–39 years, is 60 %. Staff in production and qualities control sections are 33.3 %. In addition, working durations between 21–25 years are 30%.

The staff of Chiang Mai Dairy Product Plant understand HACCP system is moderate ($\overline{X}$ = 69.88%). Most of the staff understand that GMP should be performed before the use of HACCP system. In HACCP system, the effects of raw material, mixture, consumers and food processing should be considered.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

In case of no critical control point settings, up steam, down steam and process should be developed. In addition, critical limits such as pH, temperature and moisture should be set up and regularly checked up.

The overall opinions of the staff at Chiang Mai Dairy Product Plant to the advantages of HACCP system are high ($\overline{X}$ = 4.36), to the problems and obstacles are moderate ($\overline{X}$ = 3.45), to the application and cooperation are moderate ($\overline{X}$ = 3.35).

The opinion of the staff at Chiang Mai Dairy Product is that the manager, the government sector and themselves highly affect the success of the HACCP system ($\overline{X}$ = 4.83, 4.73 and 4.63, respectively).

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved