



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

## แบบสอบถาม

## เรื่อง การจัดทำระบบ HACCP ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ในจังหวัดเชียงใหม่

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาการค้นคว้าแบบอิสระ หลักสูตรปริญญาโท บริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งข้อมูลทั้งหมดที่ได้รับจะใช้ในการศึกษาเท่านั้น ขอขอบพระคุณในความ ร่วมมืออย่างสูง

แบบสอบถามสำหรับ QMR / ผู้รับผิดชอบระบบคุณภาพ

- แบบสอบถามแบ่งเป็น 5 ส่วน
- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
  - ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปขององค์กร
  - ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระบบ HACCP ขององค์กร
  - ส่วนที่ 4 ขั้นตอนในการจัดทำระบบ HACCP
  - ส่วนที่ 5 ปัญหา อุปสรรคในการจัดทำระบบ HACCP

## ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ

1. ชาย  2. หญิง

1.2 อายุ

1. น้อยกว่า 20 ปี  2. 20-30 ปี  
 3. 31-40 ปี  4. มากกว่า 40 ปี

1.3 ระดับการศึกษา

1. มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า  2. อนุปริญญา หรือเทียบเท่า  
 3. ปริญญาตรี  4. สูงกว่าปริญญาตรี

1.4 สาขาที่สำเร็จการศึกษา.....

1.5 อายุการทำงานในองค์กร

1. น้อยกว่า 2 ปี  2. 2-5 ปี  
 3. 6-10 ปี  4. มากกว่า 10 ปี

1.6 ตำแหน่ง .....

## ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปขององค์กร

### 2.1 ประเภทของกิจการ

1. บริษัท จำกัด (มหาชน)                       2. บริษัท จำกัด  
 3. ห้างหุ้นส่วน     4. เจ้าของคนเดียว  
 5. อื่น ๆ .....

### 2.2 ประเภทกลุ่มอุตสาหกรรม

1. อาหารแช่เย็นและอาหารแช่เยือกแข็ง                       2. อาหารแห้ง  
 3. อาหารกระป๋อง     4. อาหารแปรรูปอื่นๆ  
 5. อื่นๆ.....

### 2.3 สัดส่วนการลงทุนของผู้ลงทุนคนไทย

1. ต่ำกว่าร้อยละ 50                       2. ร้อยละ 50                       3. ร้อยละ 51-99                       4. ร้อยละ 100

### 2.4 เงินทุนจดทะเบียนขององค์กร

1. ต่ำกว่า 1 ล้านบาท                       2. 1 - 5 ล้านบาท  
 3. มากกว่า 5 ล้านบาทแต่ไม่เกิน 10 ล้านบาท                       4. มากกว่า 10 ล้านบาทแต่ไม่เกิน 20 ล้านบาท  
 5. มากกว่า 20 ล้านบาท

### 2.5 จำนวนบุคลากรในองค์กร

1. ต่ำกว่า 50 คน                       2. 51-100 คน  
 3. 101 – 150 คน                       4. 151 – 200 คน  
 5. มากกว่า 200 คน

### 2.6 กลุ่มลูกค้า ในประเทศ .....%                      ต่างประเทศ.....%

### 2.7 กลุ่มประเทศที่ส่งออก

1. กลุ่มประเทศยุโรป                       2. สหรัฐอเมริกา  
 3. ญี่ปุ่น     4. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

### 2.8 วิธีการจำหน่ายสินค้าของกิจการ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. จำหน่ายผู้บริโภครโดยตรง                       2. ผ่านตัวแทนจำหน่าย  
 3. รับจ้างผลิต     4. อื่นๆ(โปรดระบุ).....

### 2.9 ระบบมาตรฐานที่องค์กรได้รับการรับรอง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. ISO 9000                       2. ISO 14000                       3. ISO 18000  
 4. GMP                       5. HACCP                       6. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

### ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระบบ HACCP ขององค์กร

- 3.1 องค์กรของท่านได้รับการรับรองระบบ HACCP จากหน่วยงานใดและเมื่อใด.....  
.....
- 3.2 ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP .....  
.....
- 3.3 ท่านพัฒนาระบบ HACCP โดย  
 1. พัฒนาระบบเอง  2. เข้าร่วมโครงการ TLC (สมอ. / สถาบันอาหาร)  
 3.จ้างที่ปรึกษาภายนอก (โปรดระบุชื่อบริษัทที่ปรึกษา).....
- 3.4 ระยะเวลาที่จัดทำระบบ HACCP  
 1. น้อยกว่า 6 เดือน  2. 6 เดือน – 8 เดือน  
 3. มากกว่า 8 เดือน – 10 เดือน  4. มากกว่า 10 เดือน – 12 เดือน  
 5. มากกว่า 12 เดือน
- 3.5 ท่านคิดว่าการจัดทำระบบ HACCP มีผลดีต่อองค์กรอย่างไรบ้าง.....  
.....  
.....

### ส่วนที่ 4 ขั้นตอนการจัดทำระบบ HACCP

#### ขั้นตอนที่ 1 การศึกษามาตรฐานระบบ HACCP

- 1.1 ท่านเคยได้รับบริการปรึกษาแนะนำ จากหน่วยงานภาครัฐ เอกชน หรือบริษัทใดหรือไม่ เกี่ยวกับการจัดทำระบบ HACCP  
 1. ไม่เคย  2. เคย โปรดระบุชื่อหน่วยงาน.....
- 1.2 องค์กรของท่านมีการจัดฝึกอบรมสมาชิกทีมงาน HACCP อย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 1. ส่งไปอบรมภายนอก  2. จัดอบรมภายใน  3. อื่นๆ.....
- 1.3 ฝ่ายบริหารได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP ด้วยหรือไม่  
 1. ได้รับการฝึกอบรม  2. ไม่ได้รับการอบรม
- 1.4 ผู้บริหารมีความเข้าใจในระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด  
 1. มาก  2. ปานกลาง  3. น้อย

1.5 ท่านพบปัญหาในขั้นตอนการศึกษามาตรฐานระบบ HACCP หรือไม่

.....ไม่พบ

.....พบ ปัญหาที่พบคืออะไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1. สมาชิกทีมงาน HACCP ขาดความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP อย่างแท้จริง
- 2. หลักสูตรการฝึกอบรมเกี่ยวกับ ระบบ HACCP ไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ
- 3. พื้นฐานความรู้ วิชาการศึกษา ของสมาชิกทีมงานที่น้อยเกินไป เป็นอุปสรรคต่อการเรียนรู้
- 4. ขาดความต่อเนื่องของการฝึกอบรม
- 5. อื่นๆ.....

**ขั้นตอนที่ 2 ประชุมฝ่ายบริหาร จัดตั้งทีมงานจัดทำระบบ HACCP**

2.1 ทีมงาน HACCP มีจำนวนกี่คน

- 1. 1-5 คน
- 2. 6-10 คน
- 3. 11-15 คน
- 4. มากกว่า 15 คน

2.2 ทีมงาน HACCP ประกอบด้วยตัวแทนจากฝ่ายใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1. ฝ่ายผลิต
- 2. ฝ่ายควบคุมคุณภาพ
- 3. ฝ่ายประกันคุณภาพ
- 4. ฝ่ายวิจัยและพัฒนา
- 5. ฝ่ายซ่อมบำรุง
- 6. ฝ่ายบริหาร
- 7. ฝ่ายจัดซื้อ
- 8. ฝ่ายบุคคล
- 9. อื่นๆ .....

2.3 หลักเกณฑ์ในการคัดเลือก คณะทำงาน HACCP (HACCP TEAM) (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1. ระดับการศึกษา
- 2. ความเชี่ยวชาญในสายงาน
- 3. ความสามารถในการทำงานเป็นทีม
- 4. ประสบการณ์ในการทำงาน
- 5. หัวหน้าแต่ละฝ่าย
- 6. อายุงานในองค์กร
- 7. ทักษะติดต่อองค์กร
- 8. อื่นๆ.....

2.4 ระยะเวลาในการจัดตั้งทีมงาน HACCP

- 1. 1-2 สัปดาห์
- 2. มากกว่า 2 สัปดาห์ – 1 เดือน
- 3. มากกว่า 1 เดือน
- 4. อื่นๆ.....

2.5 ในการจัดตั้งทีมงาน HACCP มีตัวแทนจากฝ่ายบริหารเข้าร่วมทีมด้วยหรือไม่

- 1. มี
- 2. ไม่มี

2.6 ทีมงาน HACCP ประกอบด้วยผู้ที่มีความรู้ด้านเทคโนโลยีการอาหาร / จุลชีววิทยาหรือไม่

- 1. มี
- 2. ไม่มี

2.7 ทีมงาน HACCP มีการประชุมร่วมกันบ่อยแค่ไหน

- 1. เดือนละ 1 ครั้ง
- 2. 6 เดือน/ครั้ง
- 3. ปีละ 1 ครั้ง
- 4. อื่นๆ.....

2.8 ท่านพบปัญหาในขั้นตอนการจัดตั้งทีมงาน HACCP หรือไม่

.....ไม่พบ

.....พบ ปัญหาที่พบคืออะไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1. ขาดบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ เกี่ยวกับระบบ HACCP
- 2. จำนวนสมาชิกทีมงานไม่เหมาะสม
- 3. เวลาว่างของสมาชิกทีมงานไม่ตรงกันทำให้นัดประชุมได้ยาก
- 4. เกิดความขัดแย้งของสมาชิกทีมงาน
- 5. ขาดความร่วมมือจากฝ่ายบริหาร
- 6. อื่นๆ.....

### ขั้นตอนที่ 3 จัดทำแผน HACCP และลงมือปฏิบัติ

3.1 ในการเริ่มจัดทำระบบ HACCP ครั้งแรก ท่านขอการรับรองผลิตภัณฑ์ชนิด

- 1. 1-5 ชนิด
- 2. 6-10 ชนิด
- 3. มากกว่า 10 ชนิด

3.2 ปัจจุบันจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมีมากที่สุดกี่จุด

- 1. 1-5 จุด
- 2. 6-10 จุด
- 3. มากกว่า 10 จุด

3.3 ใครมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดมาตรการควบคุม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1. ตัวแทนฝ่ายบริหาร
- 2. ทีมงาน HACCP
- 3. พนักงานระดับปฏิบัติงาน ณ จุดนั้นๆ
- 4. อื่นๆ.....

3.4 ท่านคิดว่าขั้นตอนที่ยากที่สุดสำหรับการจัดทำแผน HACCP คือขั้นตอนใด

- 1. การระบุอันตราย
- 2. การหามาตรการควบคุม
- 3. การกำหนดจุด CCP
- 4. การระบุค่าควบคุมวิกฤต
- 5. การกำหนดวิธีการตรวจติดตาม
- 6. การระบุวิธีการแก้ไข
- 7. อื่นๆ.....

3.5 ใครเป็นผู้จัดทำเอกสารคู่มือคุณภาพ และคู่มือการดำเนินงาน

- 1. ตัวแทนฝ่ายบริหาร
- 2. ทีมงาน HACCP
- 3. หัวหน้าทีม HACCP
- 4. อื่นๆ.....

3.6 ในการจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานต่างๆ (Work instruction) พนักงานระดับปฏิบัติการ มีส่วนร่วมในการจัดทำด้วยหรือไม่

- 1. มี
- 2. ไม่มี

3.7 ในองค์กรของท่านมีการจัดฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP แก่พนักงาน บ่อยแค่ไหน

- 1. 1-3 เดือน/ครั้ง
- 2. มากกว่า 3-6 เดือน/ครั้ง
- 3. ปีละ 1 ครั้ง
- 4. อื่นๆ.....

3.8 ท่านคิดว่าความถี่ในการจัดฝึกอบรมดังกล่าวมีความเหมาะสมแล้วหรือไม่

- 1. เหมาะสม
- 2. น้อยไป
- 3. มากไป
- 4. อื่นๆ.....

3.9 ใครเป็นผู้ฝึกอบรม เกี่ยวกับระบบ HACCP แก่พนักงาน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1. หัวหน้าทีม HACCP
- 2. วิทยากรจากภายนอก
- 3. อื่นๆ.....

3.10 จำนวนบุคลากรที่ต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP มีจำนวนเท่าใด(ของบุคลากรทั้งหมด)

1. น้อยกว่า 50 %       2. 51 – 99%       3. 100 %

3.11 ท่านคิดว่าพนักงานระดับปฏิบัติการ ในองค์กรของท่านมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP มากน้อยแค่ไหน

1. มาก       2. ปานกลาง       3. น้อย

3.12 ท่านพบปัญหาในขั้นตอนการจัดทำแผน HACCP และนำไปปฏิบัติ หรือไม่

.....ไม่พบ

.....พบ ปัญหาที่พบคืออะไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. เอกสารมากเกินไป ทำให้ยุ่งยากในการใช้งาน
2. ขาดการควบคุมระบบเอกสารที่มีประสิทธิภาพ
3. กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) มากเกินไป
4. แผน HACCP ไม่เหมาะสม ไม่สมบูรณ์
5. การละเลยไม่ปฏิบัติตามคู่มือการดำเนินงานหรือแผน HACCP
6. บันทึกข้อมูลไม่ถูกต้อง
7. อื่นๆ.....

#### ขั้นตอนที่ 4 ทวนสอบระบบ

4.1 องค์กรของท่านมีการจัดทำการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Audit) ที่ครั้งต่อปี

1. 1 ครั้ง/ปี       2. 2 ครั้ง/ปี       3. 3 ครั้ง/ปี       4. อื่นๆ.....

4.2 องค์กรของท่านมีการจัดฝึกอบรม ทีมงาน HACCP เรื่องการตรวจติดตามคุณภาพภายในหรือไม่อย่างไร

\_\_\_ ไม่มี เพราะ.....

- \_\_\_ มี โดย  1. ส่งทีมงานไปอบรมภายนอก
2. จัดฝึกอบรมภายใน
3. ส่งตัวแทนไปอบรมภายนอกและจัดฝึกอบรมภายใน
4. อื่นๆ.....

4.3 ข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจติดตามคุณภาพภายในในองค์กรของท่านส่วนใหญ่เป็นข้อบกพร่องด้านใด

1. ด้านเอกสาร       2. ด้านการปฏิบัติตามสุขลักษณะที่ดี (GMP)
3. ด้านบุคลากร       4. อื่นๆ.....

4.4 ท่านมีการสอบเทียบอุปกรณ์และเครื่องมือวัดอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. ส่งสอบเทียบภายนอก       2. สอบเทียบในโรงงาน(ผ่านการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการแล้ว)
3. สอบเทียบภายในโรงงานโดยหน่วยงานภายนอก       4. อื่นๆ.....

4.5 กรณีสอบเทียบโดยหน่วยงานภายนอก ท่านใช้บริการสอบเทียบจากหน่วยงานใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. ศูนย์ส่งเสริมเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น(สสสท.)       2. สถาบันอาหาร       3. บริษัทเอกชน
4. หน่วยงานของรัฐ       5. อื่นๆ.....



4.6 องค์กรของท่านมีการตรวจประเมินระบบ HACCP (Pre-Audit) ก่อนรับการตรวจประเมินจริงอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. ตรวจโดยทีม HACCP       2. ตรวจโดยผู้บริหาร       3. ตรวจโดยที่ปรึกษา  
 4. ตรวจโดยหน่วยงานที่ขอการรับรอง(CB)       5. อื่นๆ.....

4.7 ระยะเวลาในการทำ Pre Audit ก่อนการตรวจประเมินจริงนานเท่าใด

1. น้อยกว่า 1 เดือน       2. มากกว่า 1-2 เดือน       3. มากกว่า 2-3 เดือน       4. มากกว่า 3 เดือน

4.8 ท่านคิดว่าการทำ Pre Audit ในช่วงเวลาดังกล่าว มีผลต่อการตรวจประเมินระบบจริงหรือไม่ อย่างไร

1. มี เพราะ.....  
 2. ไม่มี เพราะ.....

4.9 หน่วยงานของท่านเคยมีลูกค้าของบริษัทมาตรวจประเมินระบบ HACCP ณ สถานที่ผลิตหรือไม่

1. เคย       2. ไม่เคย

4.10 ท่านพบปัญหาในขั้นตอนการทวนสอบระบบ HACCP หรือไม่

.....ไม่พบ

.....พบ ปัญหาที่พบคืออะไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. สมาชิกทีมขาดความเข้าใจในการตรวจประเมินภายในที่ถูกต้อง  
 2. ขาดความร่วมมือจากพนักงานแต่ละฝ่าย  
 3. ข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมินไม่ได้รับการแก้ไขในทันที  
 4. ขาดการตรวจติดตามประสิทธิภาพของระบบ HACCP อย่างต่อเนื่อง  
 5. อื่นๆ.....

**ขั้นตอนที่ 5 ติดต่อนักวิชาการที่ให้การรับรองและยื่นคำขอ**

5.1 ท่านมีหลักการในการเลือกหน่วยงานภายนอกที่จะให้การรับรองกับโรงงานท่านอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. ความน่าเชื่อถือของหน่วยงานที่ให้การรับรอง       2. ค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรองระบบ  
 3. ความสะดวก รวดเร็วในการให้บริการ       4. ความเชี่ยวชาญของผู้ตรวจประเมิน  
 5. คำแนะนำจากผู้ประกอบการรายอื่น       6. อื่นๆ.....

5.2 ระยะเวลาในการติดต่อนักวิชาการที่ขอการรับรองจนถึงได้รับมอบประกาศนียบัตร ใช้เวลานานเท่าใด

1. 1-2 เดือน       2. มากกว่า 2-4 เดือน       3. มากกว่า 4-6 เดือน  
 4. มากกว่า 6-8 เดือน       5. มากกว่า 8 เดือน



5.3 ท่านคิดว่าช่วงระยะเวลาดังกล่าวเหมาะสมหรือไม่

1. เหมาะสม เพราะ.....
2. ไม่เหมาะสม เพราะ.....

5.4 ค่าใช้จ่ายในการขอรับการตรวจประเมินรับรองระบบ HACCP ของหน่วยงานของท่านเป็นจำนวนเท่าใด

1. ต่ำกว่า 5,000 บาท       2. 5,001-20,000 บาท       3. 20,001- 50,000 บาท
4. 50,001-100,000 บาท       5. มากกว่า 100,000 บาท

5.5 ระยะเวลาในการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิต ใช้เวลานานเท่าใด

1. 1 วัน       2. 2 วัน       3. 3 วัน       4. อื่นๆ.....

5.6 หน่วยงานตรวจประเมิน (Certificate Body) ที่รับรองระบบ HACCP แก่องค์กรของท่านมีการกำหนดการตรวจติดตามระบบ (Surveillance) บ่อยแค่ไหน

1. อย่างน้อย 1 ครั้งต่อปี       2. อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี       3. อื่นๆ.....

5.7 ท่านพอใจหน่วยงานที่ให้การรับรองแก่ท่านมากน้อยแค่ไหน

1. มาก       2. ปานกลาง       3. น้อย

5.8 ท่านพบปัญหาในการยื่นขอการรับรองระบบ HACCP ขององค์กรของท่าน หรือไม่  
.....ไม่พบ

.....พบ ปัญหาที่พบคืออะไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. ระยะเวลาในการยื่นขอรับรองจนถึงได้รับการรับรองนานเกินไป
2. ค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินมากเกินไป
3. ผู้ตรวจประเมินไม่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญเพียงพอ
4. ระยะเวลาในการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตไม่เหมาะสม
5. อื่น.....

## ส่วนที่ 5 ปัญหาในการจัดทำระบบ HACCP

5.1 องค์กรของท่านมี ปัญหา อุปสรรคในการจัดทำระบบ HACCP ต่อไปนี้มากน้อยเพียงใด

ปัญหา / อุปสรรค	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มี
<b>1. ด้านผู้บริหาร</b>					
1.1 การขาดความมุ่งมั่น ตั้งใจจริงของผู้บริหาร					
1.2 ขาดการให้การสนับสนุนทรัพยากรอย่างเพียงพอ					
1.3 ผู้บริหารไม่เห็นความสำคัญของการจัดทำระบบ HACCP อย่างแท้จริง					
<b>2. ด้านเงินทุน</b>					
2.1 ขาดการสนับสนุนด้านงบประมาณในองค์กรอย่างเพียงพอ					
2.2 ขาดการสนับสนุนงบประมาณจากภาครัฐ					
<b>3. ด้านบุคลากร</b>					
3.1 ขาดบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในการจัดทำระบบ HACCP					
3.2 ขาดความมุ่งมั่นจริงจังในการจัดทำระบบของทีมงาน HACCP					
3.3 ขาดความร่วมมือของบุคลากรภายในองค์กร					
3.4 พนักงานไม่มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP เพียงพอ					
3.5 ความรู้ ความสามารถของที่ปรึกษา					
<b>4. อื่นๆ .....</b>					

\*\*\*\*\*

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาววิเศษลักษณ์ ใจกุม
วัน เดือน ปี เกิด	8 กันยายน 2519
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษา โรงเรียนสอศพิทยาคม ปีการศึกษา 2533 สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนยุพราชวิทยาลัย ปีการศึกษา 2537 สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2540
ประวัติการทำงาน	หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ห้างหุ้นส่วนจำกัดประจันตคามฟู๊ดส์ ปี พ.ศ. 2541-2545 ผู้จัดการฝ่ายผลิต บริษัท สหปราจีนบุรีอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด (สาขาเชียงใหม่) ปี พ.ศ. 2545-2548 ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ บริษัท สหปราจีนบุรีอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด (สาขาเชียงใหม่) ปัจจุบัน