ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การศึกษาการจัดทำระบบ HACCP ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในจังหวัดเชียงใหม่

ผู้เขียน นางสาววิเศษลักษณ์ ใจกุม

ปริญญา บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร.นิตยา เจรียงประเสริฐ ประธานกรรมการ
อาจารย์เขมกร ไชยประสิทธิ์ กรรมการ

บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาวิธีการจัดทำระบบคุณภาพ HACCP ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ในจังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้แบบสอบถามรวบรวมข้อมูลจากตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพขององค์กรต่างๆ ในเขตจังหวัดเชียงใหม่ ที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพ HACCP แล้ว จำนวน 15 ราย การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามใช้ค่าสถิติ ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย

ผลการศึกษาพบว่า โรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ เป็นประเภทอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง เงินทุนจดทะเบียน มากกว่า 20 ล้านบาท มีสัดส่วนการลงทุนของผู้ร่วมทุนคนไทยร้อยละ 100 มีจำนวนบุคลากรในองค์กรมากกว่า 200 คน ผลิตสินค้าจำหน่ายทั้งในประเทศและส่งออกไปต่างประเทศ ประเทศที่ส่งออกไปจำหน่ายส่วนใหญ่เป็นสหรัฐอเมริกาและญี่ปุ่น โรงงานอุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่พัฒนาระบบ HACCP โดยเข้าร่วมโครงการฝึกอบรมและให้คำปรึกษาแนะนำ การจัดทำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP) หรือ TLC (Training Lead Consultancy) ใช้ระยะเวลาในการจัดทำระบบ HACCP มากกว่า 10-12 เดือน และเลือก บริษัท เอส จี เอส (ประเทศไทย) จำกัด เป็นหน่วยงานรับรองระบบ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

การจัดทำระบบ HACCP มีขั้นตอนในการจัดทำ 5 ขั้นตอน คือ

1. ศึกษามาตรฐานระบบ HACCP โรงงานอุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่ เคยรับบริการปรึกษาแนะนำจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน มีการฝึกอบรมผู้บริหารและสมาชิกทีมงานโดยส่งอบรมภายนอก

2. ประชุมฝ่ายบริหารจัดตั้งทีมงานจัดทำระบบ HACCP โรงงานส่วนใหญ่มีจำนวนสมาชิกทีมงาน HACCP 6-10 คน ประกอบด้วยสมาชิกที่มาจากหลายฝ่าย ได้แก่ ฝ่ายผลิต ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ฝ่ายซ่อมบำรุง ฝ่ายจัดซื้อ โดยพิจารณาคัดเลือกจาก ประสบการณ์ในการทำงาน ตำแหน่งหัวหน้างานแต่ละฝ่าย และความเชี่ยวชาญในสายงาน มีการประชุมทีมงาน 6 เดือน/ครั้ง

3. จัดทำแผน HACCP และลงมือปฏิบัติ ในการจัดทำระบบ HACCP ครั้งแรกส่วนใหญ่ เลือกทำผลิตภัณฑ์ 1-5 ชนิด ทีมงาน HACCP เป็นผู้จัดทำเอกสารต่างๆในระบบคุณภาพและจัดฝึกอบรมเกี่ยวกับ HACCP แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร ความถี่ในการฝึกอบรม 1-3 เดือน/ครั้ง

4. ทวนสอบระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีการตรวจประเมินคุณภาพภายในโดยกำหนดความถี่ 2 ครั้ง/ปี และมีการสอบเทียบอุปกรณ์เครื่องมือวัดโดยส่งสอบเทียบภายนอกกับบริษัทเอกชน การตรวจประเมินระบบ HACCP ทั้งระบบ จะมีการตรวจก่อนขอการตรวจรับรองจากหน่วยงานภายนอก มากกว่า 1-2 เดือน เพื่อสามารถแก้ไขข้อบกพร่องที่พบได้ก่อน

5. ยื่นขอการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่เลือกหน่วยงานที่จะให้การรับรองจากความน่าเชื่อถือของหน่วยงานที่ให้การรับรอง ความเชี่ยวชาญของผู้ตรวจประเมิน ค่าใช้จ่าย ความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ ใช้ระยะเวลาในการติดต่อหน่วยงานจนถึงได้รับมอบประกาศนียบัตรมากกว่า 2-4 เดือน ค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินอยู่ในช่วง 20,001-50,000 บาท และหน่วยงานที่ให้การรับรองจะตรวจติดตามระบบอย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี

ปัญหาอุปสรรคในการจัดทำระบบ HACCP ในด้านผู้บริหาร และ ด้านบุคลากรมีปัญหาในระดับน้อย ในรายละเอียดพบว่ามีปัญหาการขาดบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในการจัดทำระบบ HACCP มากที่สุด ส่วนปัญหาด้านงบประมาณอยู่ในระดับปานกลาง ในรายละเอียดพบว่ามีปัญหาขาดการสนับสนุนงบประมาณจากภาครัฐมากที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Independent Study Title A Study of the HACCP System Implementation at Food Industrial Factories in Chiang Mai Province

Author Ms. Wisedluck Chaikum

Degree Master of Business Administration.

Independent Study Advisory Committee

Assoc. Prof. Dr. Nittaya Jariangprasert Chairperson

Lect. Kemakorn Chaiprasit Member

Abstract

The purpose of this study is aimed at studying the method of preparing the HACCP quality system for food industrial factories in Chiang Mai province, by collecting questionnaires from representatives of 15 quality controlled organizations under the guidance of HACCP in Chiang Mai. The data from the questionnaires were then analysed to work out the frequencies, percentages and the mean according to statistical methodology.

The data obtained in this research are mostly from canned-food manufacturers. The study shows that most of these industrial plants have more than Bt20 million registered capital each, with all shareholders being Thai and having over 200 employees. Most of their products are for sale in the local market and abroad, mostly in the USA and Japan. Under the direction of SGS (Thailand) Limited, most food manufacturers have developed HACCP system in the last 10-12 months and have joined the TLC (Training Lead Consultancy) project.

Regarding the preparation of the HACCP system, there are five steps as follows:

1. Studying the standard HACCP system. Most food manufacturers have obtained advice from public and private organizations. Their executives and staff also undertake training from the respective agencies.

2. Meeting with the management. Administrators hold a meeting to set up different teams of 6-10 qualified and experienced members from different units including the production, quality-

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

controlled and purchasing departments to work out the HACCP system. Each team holds a meeting once in six months.

3. Working out a HACCP plan for implementation. In carrying out the HACCP system, a team takes the first step by working on five or fewer products. Each team devises the relevant documentation necessary for the system and organizes HACCP training for all levels of employees once or three times a month

4. Evaluating the HACCP system. The evaluation is carried out twice a year by working with certain private agencies. Prior to this evaluation, an agency usually conducts an overall revision of the HACCP system to check any deficiencies.

5. Applying for certification of the HACCP system. Most factories choose to apply from reliable and authorized agencies which provide qualified specialists and service. It takes two to four months' time to obtain a HACCP certificate. The service expense is from Bt20,001-50,000. The respective agency then carries out the evaluation in an organization at least two time a year.

The problems in organizing the HACCP system concerning the executives and the personnel are low. A closer look reveals that a number of personnel mostly lack knowledge and specialization in organizing the HACCP system. There are some budgetary problems to a certain extent. It is found at a close scrutiny that, in organizing the HACCP system, one of the main problems is a lack of state subsidies.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved