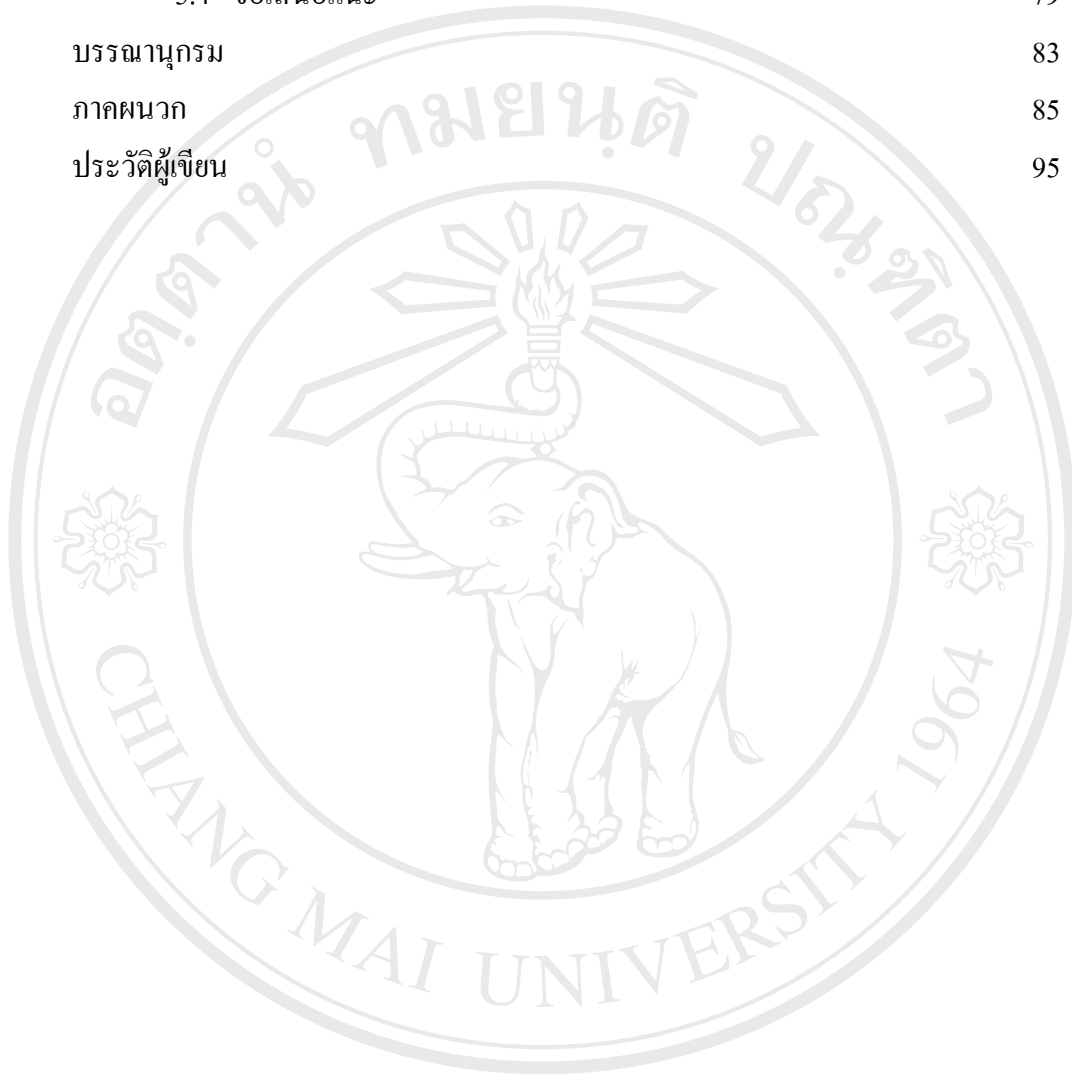


## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญแผนภูมิ	ต
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และทบทวนวรรณกรรม	
2.1 แนวคิดและทฤษฎี	4
2.2 ทบทวนวรรณกรรม	19
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	
3.1 ขอบเขตประชากร	21
3.2 วิธีการศึกษา	22
3.3 นิยามศัพท์	23
บทที่ 4 รายงานผลการศึกษา	
4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	26
4.2 ข้อมูลทั่วไปขององค์กรที่ตอบแบบสอบถาม	29
4.3 ข้อมูลเกี่ยวกับระบบ HACCP ขององค์กร	34
4.4 ขั้นตอนการจัดทำระบบ HACCP	38
4.5 ปัญหาในของการจัดทำระบบ HACCP	68
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา	70
5.2 อภิปรายผล	75
5.3 ข้อเสนอแนะ	77

	หน้า
5.4 ข้อเสนอแนะ	79
บรรณานุกรม	83
ภาคผนวก	85
ประวัติผู้เขียน	95



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	26
2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	26
3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา	27
4 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสาขาที่สำเร็จการศึกษา	27
5 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงาน ในองค์กร	28
6 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตำแหน่ง	28
7 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามประเภทของกิจการ	29
8 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามประเภทกลุ่มอุตสาหกรรม	29
9 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามสัดส่วนการลงทุนของ ผู้ลงทุนคนไทย	30
10 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามเงินทุนจดทะเบียนขององค์กร	30
11 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามจำนวนบุคลากรในองค์กร	31
12 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามกลุ่มลูกค้า	31
13 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามกลุ่มประเทศที่ส่งออก	32
14 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามวิธีการจัดจำหน่ายสินค้าของกิจการ	32
15 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามระบบมาตรฐานที่องค์กร ได้รับการรับรอง	33
16 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามหน่วยงานที่ให้การรับรองแก่ องค์กร	34
17 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามวิธีการพัฒนาระบบ HACCP	34
18 แสดงหน่วยรับรองระบบ HACCP เงินทุนจดทะเบียน และประเทศที่ส่งออก	35
19 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามระยะเวลาที่จัดทำระบบ HACCP	36
20 จำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามประโยชน์ของการจัดทำระบบ HACCP	36
21 แสดงความสัมพันธ์ระหว่าง วิธีการพัฒนาระบบ HACCP กับระยะเวลาในการ จัดทำระบบ HACCP	37

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
22 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการเคยรับบริการปรึกษา แนะนำจากหน่วยงานภาครัฐ เอกชน	38
23 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานที่ องค์กรรับบริการปรึกษา แนะนำ	38
24 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการจัดฝึกอบรมสมาชิก ทีมงาน HACCP	39
25 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP ของผู้บริหาร	39
26 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามความเข้าใจในระบบ HACCP ของผู้บริหาร	40
27 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการพบปัญหาในขั้นตอนการศึกษา มาตรฐานระบบ HACCP	40
28 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามลักษณะของปัญหาที่พบในขั้นตอน การศึกษามาตรฐานระบบ HACCP	41
29 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามจำนวนสมาชิกทีมงาน HACCP	42
30 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามสมาชิกทีมงาน HACCP จากฝ่าย ต่างๆ	43
31 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนบุคลากรในองค์กรกับจำนวนสมาชิกทีม HACCP	44
32 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามหลักเกณฑ์ในการคัดเลือก คณะทำงาน HACCP	45
33 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามระยะเวลาในการจัดตั้ง ทีมงาน HACCP	45
34 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการมีตัวแทนจากฝ่ายบริหาร ในทีมงาน HACCP	46
35 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการมีผู้มีความรู้ด้าน เทคโนโลยีการอาหาร/ จุลชีววิทยาในทีมงาน HACCP	46

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
36 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามความถี่ในการประชุมทีม HACCP	47
37 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนสมาชิกทีมงาน HACCP กับความถี่ในการประชุมทีม HACCP	48
38 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการพบปัญหาในขั้นตอนการจัดตั้งทีมงาน HACCP	49
39 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามลักษณะของปัญหาที่พบในขั้นตอนการจัดตั้งทีมงาน HACCP	49
40 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรอง HACCP ในการเริ่มต้นทำระบบ	50
41 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามจำนวนจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) มากที่สุดในปัจจุบัน	50
42 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามผู้มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	51
43 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามขั้นตอนที่ยากที่สุดสำหรับการจัดทำแผน HACCP	51
44 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามผู้จัดทำเอกสารคู่มือคุณภาพและคู่มือการดำเนินงาน	52
45 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการมีส่วนร่วมของพนักงานระดับปฏิบัติการในการจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานต่างๆ	52
46 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามความถี่ในการจัดฝึกอบรมเกี่ยวกับ HACCP แก่พนักงาน	53
47 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามความเหมาะสมของความถี่ในการจัดฝึกอบรม HACCP แก่พนักงาน	53
48 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนบุคลากรในองค์กร กับความถี่ในการจัดฝึกอบรมระบบ HACCP แก่พนักงาน	54

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
49 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามผู้ฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP แก่พนักงาน	55
50 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามจำนวนบุคลากรที่ต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP	55
51 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP ของพนักงาน	56
52 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการพบปัญหาในขั้นตอนการจัดทำแผน HACCP และนำไปปฏิบัติ	56
53 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามลักษณะของปัญหาที่พบในขั้นตอนการจัดทำแผน HACCP และนำไปปฏิบัติ	57
54 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามความถี่ในการตรวจประเมินคุณภาพภายใน	57
55 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการมีการจัดฝึกอบรมเกี่ยวกับการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	58
56 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามวิธีการฝึกอบรมเกี่ยวกับการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	58
57 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามข้อบกพร่องส่วนใหญ่ที่พบจากการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	59
58 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการสอบเทียบอุปกรณ์และเครื่องมือวัด	59
59 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามหน่วยงานที่ใช้บริการสอบเทียบ	60
60 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการตรวจประเมินระบบ HACCP ก่อนตรวจประเมินจริง (Pre Audit)	60
61 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามระยะเวลาในการทำ Pre Audit ก่อนการตรวจประเมินจริง	61

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
62 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามผลของช่วงระยะเวลาในการทำ Pre Audit ก่อนการตรวจประเมินจริง	61
63 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการมีลูกค้ามาตรวจประเมิน ระบบ HACCP ณ สถานที่ผลิต	62
64 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการพบปัญหาในขั้นตอน การทวนสอบระบบ HACCP	62
65 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามลักษณะของปัญหาที่พบใน ขั้นตอนการทวนสอบระบบ HACCP	63
66 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามหลักการในการเลือกหน่วยงาน ภายนอกที่จะให้การรับรอง	63
67 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามระยะเวลาในการติดต่อ หน่วยงานที่ขอการรับรองจนถึงได้รับมอบประกาศนียบัตร	64
68 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามความเหมาะสมของช่วง ระยะเวลาที่ใช้ในการติดต่อขอรับรองระบบ	64
69 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมิน รับรองระบบ HACCP	65
70 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามระยะเวลาในการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิต	65
71 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามความถี่ในการตรวจติดตาม ระบบ HACCP ของหน่วยงานตรวจประเมิน	66
72 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามระดับความพึงพอใจ หน่วยงานที่ให้การรับรอง	66
73 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามการพบปัญหาในขั้นตอน การยื่นขอการรับรองระบบ HACCP	67
74 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรจำแนกตามลักษณะของปัญหาที่พบใน ขั้นตอนการยื่นขอการรับรองระบบ HACCP	67

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
75 แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับปัญหาด้านผู้บริหาร	68
76 แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับปัญหาด้านเงินทุน	68
77 แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับปัญหาด้านบุคลากร	69

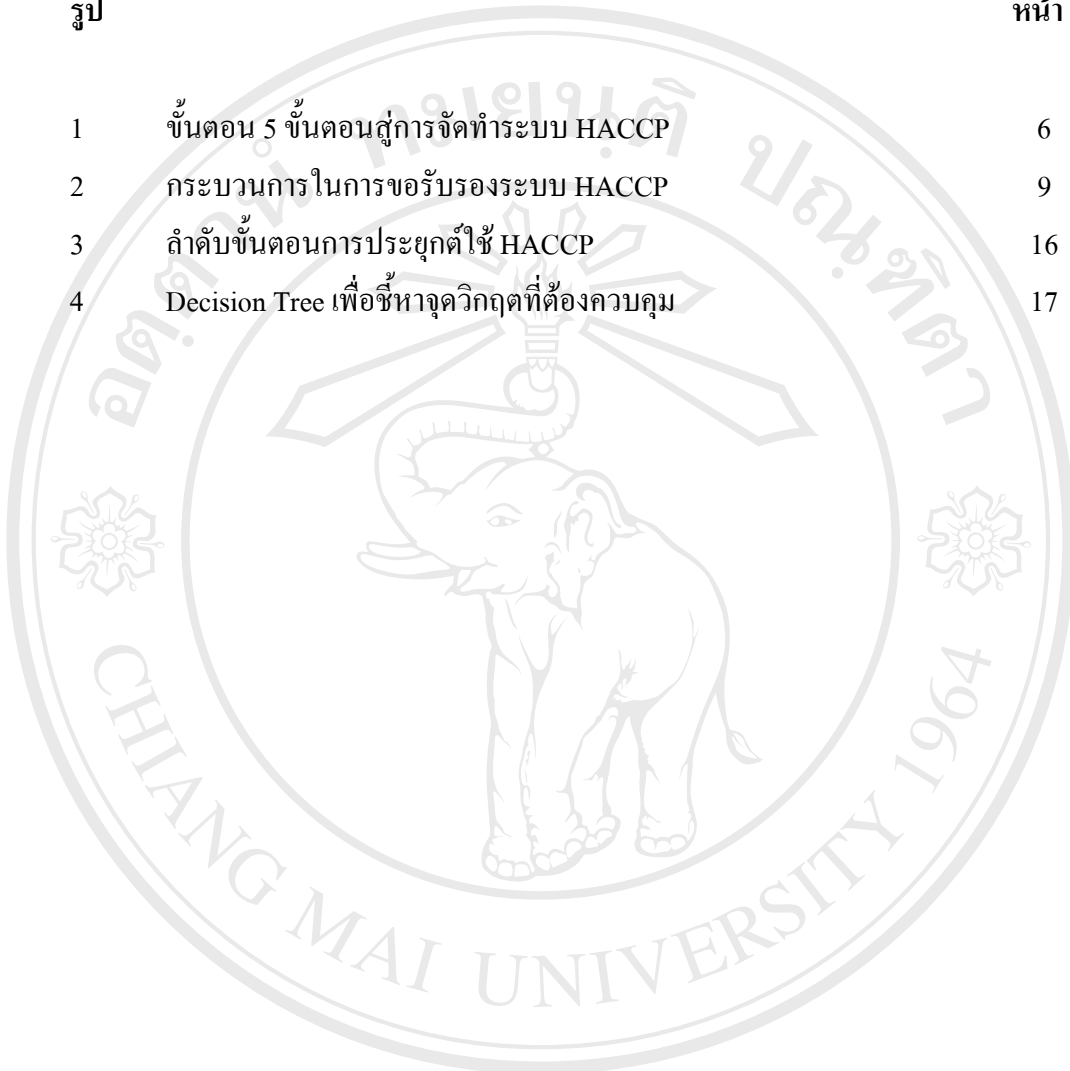


ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright © by Chiang Mai University  
 All rights reserved



สารบัญภาพ

รูป		หน้า
1	ขั้นตอน 5 ขั้นตอนผู้จัดทำระบบ HACCP	6
2	กระบวนการในการขอรับรองระบบ HACCP	9
3	ลำดับขั้นตอนการประยุกต์ใช้ HACCP	16
4	Decision Tree เพื่อชี้หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	17



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved