

## บทที่ 4

### รายงานผลการศึกษา

ผลการศึกษาการจัดทำระบบคุณภาพ HACCP ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ในจังหวัด  
เชียงใหม่ ผู้ศึกษาได้นำมารายงานผลการศึกษาเป็น 5 ส่วนได้ดังนี้

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. อายุ
2. เพศ
3. ระดับการศึกษา
4. สาขาที่จบการศึกษา
5. อายุการทำงานในองค์กร
6. ตำแหน่ง

#### ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปขององค์กรที่ตอบแบบสอบถาม

1. ประเภทของกิจการ
2. ประเภทกลุ่มอุตสาหกรรม
3. สัดส่วนการลงทุนของผู้ลงทุนคนไทย
4. เงินทุนจดทะเบียน
5. จำนวนบุคลากรในองค์กร
6. กลุ่มลูกค้า
7. กลุ่มประเทศที่ส่งออก
8. วิธีการจัดจำหน่ายสินค้า
9. ระบบมาตรฐานขององค์กร

#### ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระบบ HACCP ขององค์กร

1. หน่วยงานที่ให้การรับรองระบบ HACCP
2. วิธีการพัฒนาระบบ HACCP
3. ระยะเวลาในการจัดทำระบบ HACCP

#### ส่วนที่ 4 ขั้นตอนการจัดทำระบบ HACCP

1. การศึกษามาตรฐานระบบ HACCP
2. ประชุมฝ่ายบริหาร จัดตั้งทีมงานจัดทำระบบ HACCP
3. จัดทำแผน HACCP และลงมือปฏิบัติ

4. ทวนสอบระบบ
5. ติดต่อหน่วยงานที่ให้การรับรองและยื่นคำขอ

ส่วนที่ 5 ปัญหาในการจัดทำระบบ HACCP

1. ด้านผู้บริหาร
2. ด้านเงินทุน
3. ด้านบุคลากร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (ตารางที่ 1-6)

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	6	40.0
หญิง	9	60.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเป็นหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.0 และเป็นชาย คิดเป็นร้อยละ 40.0

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 20 ปี	0	0.0
20-30 ปี	3	20.0
31-40 ปี	10	66.7
มากกว่า 40 ปี	2	13.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 2 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 66.7 รองลงมาคือ มีอายุ 20-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 20.0

**ตารางที่ 3** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	0	0.0
อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	0	0.0
ปริญญาตรี	12	80.0
สูงกว่าปริญญาตรี	3	20.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 80.0 รองลงมาคือ การศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 20.0

**ตารางที่ 4** แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสาขาที่สำเร็จการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม

สาขาที่สำเร็จการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการอาหาร	10	66.7
ด้านจุลชีววิทยา	1	6.7
ด้านบริหาร	3	20.0
อื่นๆ	2	13.3

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คิดเป็นร้อยละ 66.7 รองลงมาคือ สำเร็จการศึกษาด้านบริหาร คิดเป็นร้อยละ 20.0

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกอายุการทำงานในองค์กรของผู้ตอบแบบสอบถาม

อายุงานในองค์กร	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 2 ปี	0	0
2 -5 ปี	4	26.7
6-10 ปี	3	20.0
มากกว่า 10 ปี	8	53.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุการทำงานในองค์กรมากกว่า 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 53.3 รองลงมาคือ ทำงาน 2-5 ปี คิดเป็นร้อยละ 26.7

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตำแหน่งของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตำแหน่ง	จำนวน	ร้อยละ
ผู้จัดการโรงงาน	3	20.0
ผู้จัดการฝ่ายผลิต	2	13.3
ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ	3	20.0
ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ	1	6.7
รองผู้จัดการฝ่ายสำนักงานมาตรฐาน	1	6.7
หัวหน้าฝ่ายผลิต	1	6.7
หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ	2	13.3
หัวหน้าฝ่ายวิจัยและพัฒนา	1	6.7
หัวหน้าแผนกวิทยาศาสตร์	1	6.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 6 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมี ตำแหน่งผู้จัดการโรงงาน และผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 20.0 เท่ากัน รองลงมาคือ ตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายผลิต และหัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ คิดเป็นร้อยละ 13.3 เท่ากัน

## ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปขององค์กร (ตารางที่ 7-15)

ตารางที่ 7 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเภทของกิจการ

ประเภทของกิจการ	จำนวน	ร้อยละ
บริษัท จำกัด (มหาชน)	1	6.7
บริษัท จำกัด	14	93.3
ห้างหุ้นส่วน	0	0.0
เจ้าของคนเดียว	0	0.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 7 พบว่าองค์กรที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในรูปบริษัท จำกัด คิดเป็นร้อยละ 93.3 รองลงมาคือ บริษัท จำกัด (มหาชน) คิดเป็นร้อยละ 6.7

ตารางที่ 8 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเภทกลุ่มอุตสาหกรรม

ประเภทกลุ่มอุตสาหกรรม	จำนวน	ร้อยละ
อาหารแช่เย็นและอาหารแช่เยือกแข็ง	5	33.3
อาหารแห้ง	1	6.7
อาหารกระป๋อง	9	60.0
อาหารแปรรูปอื่นๆ	0	0.0
เครื่องดื่ม	2	13.3

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 8 พบว่าองค์กรที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในประเภทกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง คิดเป็นร้อยละ 60.0 รองลงมาคือ กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารแช่เย็นและอาหารแช่เยือกแข็ง คิดเป็นร้อยละ 33.3

**ตารางที่ 9** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสัดส่วนการลงทุนของผู้ลงทุนคนไทย

สัดส่วนการลงทุนของผู้ลงทุนคนไทย	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่าร้อยละ 50	0	0.0
ร้อยละ 50	0	0.0
ร้อยละ 51-99	5	33.3
ร้อยละ 100	10	66.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 9 พบว่าองค์กรที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีสัดส่วนการลงทุนของผู้ลงทุนคนไทย ร้อยละ 100 คิดเป็นร้อยละ 66.7 รองลงมาคือ สัดส่วนการลงทุน ร้อยละ 51-99 คิดเป็นร้อยละ 33.3

**ตารางที่ 10** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเงินทุนจดทะเบียนขององค์กร

เงินทุนจดทะเบียน	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 1 ล้านบาท	0	0.0
มากกว่า 1 ล้านบาท แต่ไม่เกิน 5 ล้านบาท	0	0.0
มากกว่า 5 ล้านบาท แต่ไม่เกิน 10 ล้านบาท	1	6.7
มากกว่า 10 ล้านบาท แต่ไม่เกิน 20 ล้านบาท	0	0.0
มากกว่า 20 ล้านบาท	14	93.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 10 พบว่าองค์กรที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีเงินทุนจดทะเบียน มากกว่า 20 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 93.3 รองลงมาคือ เงินทุนจดทะเบียน มากกว่า 5 ล้านบาท แต่ไม่เกิน 10 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 6.7

**ตารางที่ 11** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามจำนวนบุคลากรในองค์กร

จำนวนบุคลากรในองค์กร	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 50 คน	0	0.0
51-100 คน	1	6.7
101-150 คน	3	20.0
151-200 คน	2	13.3
มากกว่า 200 คน	9	60.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 11 พบว่าองค์กรที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีจำนวนบุคลากรในองค์กรมากกว่า 200 คน คิดเป็นร้อยละ 60.0 รองลงมาคือ มีจำนวนบุคลากรในองค์กร 101-150 คน คิดเป็นร้อยละ 20.0

**ตารางที่ 12** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มลูกค้า

กลุ่มลูกค้า	จำนวน	ร้อยละ
เฉพาะในประเทศ	2	13.3
เฉพาะต่างประเทศ	3	20.0
ทั้งในและต่างประเทศ	10	66.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 12 พบว่าองค์กรที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีกลุ่มลูกค้าทั้งในและต่างประเทศ คิดเป็นร้อยละ 66.7 รองลงมาคือ มีกลุ่มลูกค้าเฉพาะต่างประเทศ คิดเป็นร้อยละ 20.0 และมีกลุ่มลูกค้าเฉพาะในประเทศ คิดเป็นร้อยละ 13.3

ตารางที่ 13 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มประเทศที่ส่งออก

กลุ่มประเทศที่ส่งออก	จำนวน	ร้อยละ
กลุ่มประเทศยุโรป	7	53.8
สหรัฐอเมริกา	9	69.2
ญี่ปุ่น	8	61.5
เอเชีย	7	53.8

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ (N=13)

จากตารางที่ 13 พบว่าองค์กรที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีการส่งออกไปประเทศสหรัฐอเมริกา คิดเป็นร้อยละ 69.2 รองลงมาคือ ส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น คิดเป็นร้อยละ 61.5 ส่งออกไปกลุ่มประเทศยุโรปและเอเชีย คิดเป็นร้อยละ 53.8 เท่ากัน

ตารางที่ 14 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามวิธีการจัดจำหน่าย

จำนวนบุคลากรในองค์กร	จำนวน	ร้อยละ
จำหน่ายผู้บริโภครโดยตรง	2	13.3
ผ่านตัวแทนจำหน่าย	15	100.0
รับจ้างผลิต	9	60.0

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 14 พบว่าองค์กรที่ตอบแบบสอบถาม ทั้งหมดจัดจำหน่ายโดย ผ่านตัวแทนจำหน่าย รองลงมาคือ รับจ้างผลิต คิดเป็นร้อยละ 60.0



ตารางที่ 15 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระบบมาตรฐานที่องค์กรได้รับการรับรอง

ระบบมาตรฐานที่องค์กรได้รับการรับรอง	จำนวน	ร้อยละ
ISO 9000	9	60.0
ISO 14000	0	0.0
ISO 18000	0	0.0
GMP	15	100.0
HACCP	15	100.0
BRC	2	13.3
HALAL	3	20.0
มาตรฐานแรงงานไทย (มรท.)	1	6.7

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 15 พบว่าองค์กรที่ตอบแบบสอบถาม ทั้งหมดได้รับการรับรองระบบ GMP และ HACCP รองลงมาคือ ได้รับการรับรองระบบ ISO 9000 คิดเป็นร้อยละ 60.0

### ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระบบ HACCP ขององค์กร (ตารางที่ 16-21)

ตารางที่ 16 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานที่ให้การรับรองระบบ HACCP

หน่วยงานที่ให้การรับรอง	จำนวน	ร้อยละ
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม / สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	4	26.7
กรมปศุสัตว์	2	13.3
กรมวิชาการเกษตร	2	13.3
สำนักรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)	2	13.3
บริษัท เอส จี เอส (ประเทศไทย) จำกัด	8	53.3
อื่นๆ	3	20.0

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 16 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ได้รับการรับรองจาก บริษัท เอส จี เอส (ประเทศไทย) จำกัด คิดเป็นร้อยละ 53.3 รองลงมาคือได้รับการรับรองระบบ HACCP จาก สมอ./ อย. คิดเป็นร้อยละ 26.7

ตารางที่ 17 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามวิธีการพัฒนาระบบ HACCP

การพัฒนาระบบ HACCP	จำนวน	ร้อยละ
พัฒนาระบบเอง	2	13.3
เข้าร่วมโครงการ TLC (สมอ./สถาบันอาหาร)	10	66.7
จ้างที่ปรึกษาภายนอก	3	20.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 17 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่พัฒนาระบบ HACCP โดยเข้าร่วมโครงการ TLC (สมอ./สถาบันอาหาร) คิดเป็นร้อยละ 66.7 รองลงมาคือ จ้างที่ปรึกษาภายนอก คิดเป็นร้อยละ 20.0 และพัฒนาระบบเอง คิดเป็นร้อยละ 13.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 18 แสดงหน่วยงานรับรองระบบ HACCP เงินทุนจดทะเบียน และประเทศที่ส่งออก

โรงงาน อุตสาหกรรม อาหาร	หน่วยงานรับรองระบบ HACCP						เงินทุนจดทะเบียน		ประเทศที่ส่งออก			
	สมอ./อย.	การปลัดขันธ์	กรมวิชาการเกษตร	มกช.	เอส จี เอส (ประเทศไทย)	อื่นๆ	> 5 ล้าน 10 ล้านบาท	มากกว่า 20 ล้านบาท	กลุ่มประเทศยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	เอเชีย
โรงงานแห่งที่ 1			/	/				/		/		
โรงงานแห่งที่ 2		/		/	/			/		/	/	
โรงงานแห่งที่ 3		/			/			/		/		
โรงงานแห่งที่ 4	/				/			/	/	/		/
โรงงานแห่งที่ 5	/				/			/			/	
โรงงานแห่งที่ 6	/							/	/	/		
โรงงานแห่งที่ 7	/							/	/	/		/
โรงงานแห่งที่ 8					/			/			/	
โรงงานแห่งที่ 9					/			/	/	/	/	/
โรงงานแห่งที่ 10					/			/	/	/		/
โรงงานแห่งที่ 11					/			/	/	/	/	/
โรงงานแห่งที่ 12			/					/	/	/	/	/
โรงงานแห่งที่ 13						/		/	/	/		/
โรงงานแห่งที่ 14						/	/					
โรงงานแห่งที่ 15						/		/				
รวม	4	2	2	2	8	3	1	14	7	9	8	7

จากตารางที่ 18 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP จากหน่วยรับรอง 2 แห่ง มีจำนวน 5 โรงงาน โดยในจำนวนนี้ มี โรงงาน 4 แห่งที่ขอการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐและบริษัท เอส จี เอส (ประเทศไทย) จำกัด นอกจากนี้พบว่าเกือบทุกโรงงานจะขอการรับรองระบบ HACCP จากองค์กรหรือบริษัทที่เป็นที่รู้จักในต่างประเทศ เช่น บริษัท เอส จี เอส (ประเทศไทย) จำกัด

**ตารางที่ 19** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระยะเวลาที่จัดทำระบบ HACCP

การพัฒนา ระบบ HACCP	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 6 เดือน	1	6.7
6 เดือน-8 เดือน	2	13.3
มากกว่า 8 เดือน-10 เดือน	2	13.3
มากกว่า 10 เดือน- 12 เดือน	6	40.0
มากกว่า 12 เดือน	4	26.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 19 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ใช้ระยะเวลาในการจัดทำระบบ HACCP มากกว่า 10 เดือน- 12 เดือน คิดเป็นร้อยละ 40.0 รองลงมาคือ ใช้ระยะเวลาในการจัดทำระบบ HACCP มากกว่า 12 เดือน คิดเป็นร้อยละ 26.7

**ตารางที่ 20** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประโยชน์ของการจัดทำระบบ HACCP

ประโยชน์ของการจัดทำระบบ HACCP	จำนวน	ร้อยละ
ได้รับความน่าเชื่อถือจากลูกค้า	7	46.7
สร้างความรู้ ความเข้าใจและทัศนคติที่ถูกต้องใน ด้านความปลอดภัยของอาหารให้แก่พนักงาน	2	13.3
ลดความสูญเสียที่เกิดจากการผลิต	2	13.3
สร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ต่อ ผู้บริโภค	8	53.3
สร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า	1	6.7
เพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางการค้า	4	26.7
การบริหารจัดการด้านคุณภาพเป็นระบบมากขึ้น	3	20.0
เป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตให้สูงขึ้น	2	13.3

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 20 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ระบุว่า ประโยชน์ในการจัดทำระบบ HACCP คือ สร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ต่อผู้บริโภค คิดเป็นร้อยละ 53.3 รองลงมาคือ ได้รับความน่าเชื่อถือจากลูกค้า คิดเป็นร้อยละ 46.7

ตารางที่ 21 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างวิธีการพัฒนาระบบ HACCP กับระยะเวลาในการจัดทำระบบ HACCP

การพัฒนาระบบ HACCP	ระยะเวลาในการจัดทำระบบ HACCP					รวม
	น้อยกว่า 6 เดือน	6-8 เดือน	8-10 เดือน	10-12 เดือน	มากกว่า 12 เดือน	
พัฒนาระบบเอง	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (50.0)	1 (50.0)	2 (100.0)
เข้าร่วมโครงการ TLC	1 (10.0)	2 (20.0)	1 (10.0)	3 (30.0)	3 (30.0)	10 (100.0)
จ้างที่ปรึกษา	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (33.3)	1 (33.3)	1 (33.3)	3 (100.0)
รวม	1 (6.7)	2 (13.3)	2 (13.3)	5 (33.3)	5 (33.3)	15 (100.0)

จากตารางที่ 21 พบว่าระยะเวลาในการจัดทำระบบ HACCP เมื่อจำแนกตามวิธีการพัฒนาระบบ HACCP องค์กรที่พัฒนาระบบ HACCP โดยพัฒนาระบบเอง จะใช้ระยะเวลาในการจัดทำระบบ HACCP มากกว่า 10-12 เดือน และใช้เวลามากกว่า 12 เดือน สัดส่วนร้อยละ 50.0 เท่ากัน องค์กรที่พัฒนาระบบ HACCP โดยเข้าร่วมโครงการ TLC ส่วนใหญ่ใช้ระยะเวลาในการจัดทำระบบ HACCP 10-12 เดือน และใช้เวลามากกว่า 12 เดือน สัดส่วนร้อยละ 30.0 เท่ากัน ส่วนองค์กรที่พัฒนาระบบ HACCP โดยจ้างที่ปรึกษา ใช้ระยะเวลาในการจัดทำระบบ HACCP 8-10 เดือน มากกว่า 10-12 เดือน และมากกว่า 12 เดือน สัดส่วนร้อยละ 33.3 เท่ากัน

ส่วนที่ 4 ขั้นตอนการจัดทำระบบ HACCP (ตารางที่ 22-74)

ตารางที่ 22 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการเคยรับบริการ  
ปรึกษาแนะนำจากภาครัฐ เอกชน

การเคยรับบริการปรึกษาแนะนำจาก ภาครัฐ / เอกชน	จำนวน	ร้อยละ
ไม่เคย	1	6.7
เคย	14	93.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 22 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP เคยรับบริการปรึกษา  
แนะนำจากภาครัฐ เอกชน คิดเป็นร้อยละ 93.3 และไม่เคยรับบริการปรึกษาแนะนำจากภาครัฐและ  
เอกชน คิดเป็นร้อยละ 6.7

ตารางที่ 23 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานที่องค์กรรับ  
บริการปรึกษา แนะนำ

หน่วยงานที่องค์กรรับบริการปรึกษา แนะนำ	จำนวน	ร้อยละ
สถาบันอาหาร	10	66.7
มหาวิทยาลัย	1	6.7
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)	3	20.0
สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ	1	6.7
กรมปศุสัตว์	1	6.7
บริษัทเอกชน	2	13.3

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 23 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP เคยรับบริการปรึกษา  
แนะนำจากสถาบันอาหาร คิดเป็นร้อยละ 66.7 รองลงมาคือ สำนักงานมาตรฐาน  
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คิดเป็นร้อยละ 20.0 และบริษัทเอกชน คิดเป็นร้อยละ 13.3 ตามลำดับ

**ตารางที่ 24** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการจัดฝึกอบรมสมาชิกทีมงาน HACCP

การจัดฝึกอบรมสมาชิกทีมงาน HACCP	จำนวน	ร้อยละ
ส่งไปอบรมภายนอกเพียงอย่างเดียว	8	53.3
จัดอบรมภายในเพียงอย่างเดียว	1	6.7
ส่งไปอบรมภายนอกและจัดอบรมภายใน	6	40.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 24 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP มีการจัดฝึกอบรมสมาชิกทีมงาน HACCP โดยส่งไปอบรมภายนอกเพียงอย่างเดียว คิดเป็นร้อยละ 53.3 จัดอบรมภายในเพียงอย่างเดียว คิดเป็นร้อยละ 6.7 และจัดอบรมโดยทั้งส่งไปอบรมภายนอกและจัดอบรมภายใน คิดเป็นร้อยละ 40.0

**ตารางที่ 25** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม การฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP ของผู้บริหาร

การฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP ของผู้บริหาร	จำนวน	ร้อยละ
ได้รับการฝึกอบรม	14	93.3
ไม่ได้รับการอบรม	1	6.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 25 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ผู้บริหารได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 93.3 และผู้บริหารไม่ได้รับการอบรมคิดเป็นร้อยละ 6.7

ตารางที่ 26 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ความเข้าใจในระบบ HACCP ของผู้บริหาร

ความเข้าใจในระบบ HACCP ของผู้บริหาร	จำนวน	ร้อยละ
มาก	13	86.7
ปานกลาง	2	13.3
น้อย	0	0.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 26 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ผู้บริหารมีความเข้าใจในระบบ HACCP มาก คิดเป็นร้อยละ 86.7 และผู้บริหารมีความเข้าใจในระบบ HACCP ปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 13.3

ตารางที่ 27 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม การพบปัญหาในขั้นตอนการศึกษามาตรฐานระบบ HACCP

การพบปัญหาในขั้นตอนการศึกษามาตรฐานระบบ HACCP	จำนวน	ร้อยละ
ไม่พบ	7	46.7
พบ	8	53.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 27 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP พบปัญหาในขั้นตอนการศึกษามาตรฐานระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 53.3 และไม่พบปัญหาในขั้นตอนการศึกษามาตรฐานระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 46.7



ตารางที่ 28 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ลักษณะของปัญหาที่พบในขั้นตอนการศึกษามาตรฐานระบบ HACCP

ลักษณะปัญหา	จำนวน	ร้อยละ
สมาชิกทีมงาน HACCP ขาดความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP อย่างแท้จริง	6	75.0
หลักสูตรการฝึกอบรมเกี่ยวกับ ระบบ HACCP ไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ	3	37.5
พื้นฐานความรู้ วุฒิการศึกษา ของสมาชิกทีมงานน้อยเกินไป เป็นอุปสรรคต่อการเรียนรู้	3	37.5
ขาดความต่อเนื่องของการฝึกอบรม	7	87.5
อื่นๆ	1	12.5

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ (N=8)

จากตารางที่ 28 พบว่าลักษณะปัญหาส่วนใหญ่ที่พบในขั้นตอนการศึกษามาตรฐานระบบ HACCP เป็นปัญหาขาดความต่อเนื่องของการฝึกอบรม คิดเป็นร้อยละ 87.5 รองลงมาคือ ปัญหาด้านสมาชิกทีมงาน HACCP ขาดความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP อย่างแท้จริง คิดเป็นร้อยละ 75.0 ส่วนปัญหาด้านหลักสูตรการฝึกอบรมเกี่ยวกับ ระบบ HACCP ไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ และพื้นฐานความรู้ วุฒิการศึกษา ของสมาชิกทีมงานน้อยเกินไป เป็นอุปสรรคต่อการเรียนรู้ คิดเป็นร้อยละ 37.5 เท่ากัน

ตารางที่ 29 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามจำนวนทีมงาน HACCP

จำนวนทีมงาน HACCP	จำนวน	ร้อยละ
1-5 คน	0	0.0
6-10 คน	6	40.0
11-15 คน	5	33.3
มากกว่า 15 คน	4	26.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 29 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีจำนวนสมาชิกทีมงาน HACCP 6-10 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0 รองลงมาคือ มีจำนวนสมาชิกทีมงาน HACCP จำนวน 11-15 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 และมีจำนวนมากกว่า 15 คน คิดเป็นร้อยละ 26.7 ตามลำดับ

ตารางที่ 30 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสมาชิกทีมงาน HACCP จากฝ่ายต่างๆ

สมาชิกทีมงาน HACCP จากฝ่ายต่างๆ	จำนวน	ร้อยละ
ฝ่ายผลิต	15	100.0
ฝ่ายควบคุมคุณภาพ	15	100.0
ฝ่ายประกันคุณภาพ	9	60.0
ฝ่ายวิจัยและพัฒนา	10	66.7
ฝ่ายซ่อมบำรุง	15	100.0
ฝ่ายบริหาร	12	80.0
ฝ่ายจัดซื้อ	15	100.0
ฝ่ายบุคคล	12	80.0
ฝ่ายวัสดุคืบ	2	13.3
ฝ่ายคลังสินค้า	3	20.0
ฝ่ายเอกสาร (Document Center)	1	6.7

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 30 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ทุกองค์กรมีสมาชิกทีมงาน HACCP ที่มาจากฝ่ายผลิต ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ฝ่ายซ่อมบำรุง และฝ่ายจัดซื้อเหมือนกัน ส่วนฝ่ายบุคคล และ ฝ่ายบริหาร คิดเป็นร้อยละ 80.0 เท่ากัน ฝ่ายวิจัยและพัฒนา คิดเป็นร้อยละ 66.7

ตารางที่ 31 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนบุคลากรในองค์กร กับจำนวนสมาชิกทีม HACCP

จำนวนบุคลากรใน องค์กร	จำนวนสมาชิกทีม HACCP			รวม
	6-10 คน	11-15 คน	มากกว่า 15 คน	
ต่ำกว่า 50 คน	1 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (100.0)
51-100 คน	3 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (100.0)
101-200 คน	1 (50.0)	1 (50.0)	0 (0.0)	2 (100.0)
มากกว่า 200 คน	1 (11.1)	4 (44.4)	4 (44.4)	9 (100.0)
รวม	6 (40.0)	5 (33.3)	4 (26.7)	15 (100.0)

จากตารางที่ 31 พบว่าจำนวนสมาชิกทีม HACCP เมื่อจำแนกตามจำนวนบุคลากรในองค์กร องค์กรที่มีจำนวนบุคลากรต่ำกว่า 50 คน มี จำนวนสมาชิกทีม HACCP 6-10 คน เช่นเดียวกับองค์กรที่มีจำนวนบุคลากรในองค์กร 51-100 คน ส่วนองค์กรที่มีจำนวนบุคลากรในองค์กร 101-200 คน มีจำนวนสมาชิกทีม HACCP 6-10 คน สัดส่วนร้อยละ 50 และมีจำนวนสมาชิกทีม 11-15 คน สัดส่วนร้อยละ 50 เท่ากัน สำหรับองค์กรที่มีจำนวนบุคลากรในองค์กรมากกว่า 200 คน มีจำนวนสมาชิกทีม HACCP 11-15 คน และมากกว่า 15 คน สัดส่วนร้อยละ 44.4 เท่ากัน

ตารางที่ 32 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหลักเกณฑ์ในการคัดเลือกคณะทำงาน HACCP

หลักเกณฑ์การคัดเลือกคณะทำงาน HACCP	จำนวน	ร้อยละ
ระดับการศึกษา	5	33.3
ความเชี่ยวชาญในสายงาน	10	66.7
ความสามารถในการทำงานเป็นทีม	6	40.0
ประสบการณ์ในการทำงาน	11	73.3
หัวหน้าแต่ละฝ่าย	12	80.0
อายุงานในองค์กร	6	40.0
ทัศนคติต่อองค์กร	1	6.7

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 32 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีหลักเกณฑ์ในการคัดเลือกคณะทำงาน HACCP จากหัวหน้าแต่ละฝ่าย คิดเป็นร้อยละ 80.0 รองลงมาคือคัดเลือกจากประสบการณ์ในการทำงาน คิดเป็นร้อยละ 73.3 และความเชี่ยวชาญในสายงาน ร้อยละ 66.7 ตามลำดับ

ตารางที่ 33 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระยะเวลาในการจัดตั้งทีมงาน HACCP

ระยะเวลาในการจัดตั้งทีมงาน HACCP	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 1 สัปดาห์	1	6.7
1-2 สัปดาห์	12	80.0
มากกว่า 2 สัปดาห์- 1 เดือน	1	6.7
มากกว่า 1 เดือน	1	6.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 33 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ใช้ระยะเวลาในการจัดตั้งทีมงาน HACCP 1-2 สัปดาห์ คิดเป็นร้อยละ 80.0

ตารางที่ 34 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการมีตัวแทนจากฝ่ายบริหารร่วมทีม HACCP

การมีตัวแทนจากฝ่ายบริหารร่วมทีม HACCP	จำนวน	ร้อยละ
มี	13	86.7
ไม่มี	2	13.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 34 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีตัวแทนจากฝ่ายบริหารร่วมทีม HACCP คิดเป็นร้อยละ 86.7 และไม่มีตัวแทนจากฝ่ายบริหารร่วมทีม HACCP คิดเป็นร้อยละ 13.3

ตารางที่ 35 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการมีผู้มีความรู้ด้านเทคโนโลยีการอาหาร/ จุลชีววิทยา ในทีมงาน HACCP

การมีผู้มีความรู้ด้านเทคโนโลยีการอาหาร / จุลชีววิทยา ในทีมงาน HACCP	จำนวน	ร้อยละ
มี	15	100.0
ไม่มี	0	0.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 35 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ทุกองค์กรมีผู้มีความรู้ด้านเทคโนโลยีการอาหาร/ จุลชีววิทยา ในทีมงาน HACCP คิดเป็นร้อยละ 100.0

ตารางที่ 36 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความถี่ในการประชุมทีมงาน HACCP

ความถี่ในการประชุมทีมงาน HACCP	จำนวน	ร้อยละ
สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	1	6.7
เดือนละ 1 ครั้ง	4	26.7
3 เดือน/ ครั้ง	2	13.3
6 เดือน/ ครั้ง	6	40.0
ปีละ 1 ครั้ง	1	6.7
เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงวิธีการทำงาน หรือเกิดปัญหา	2	13.3
ไม่กำหนดความถี่ในการประชุม	1	6.7

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 36 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่กำหนดความถี่ในการประชุมทีมงาน HACCP 6เดือน/ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 40.0 เดือนละ 1 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 26.7

ตารางที่ 37 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนสมาชิกทีมงาน HACCP กับความถี่ในการประชุมทีม HACCP

จำนวนสมาชิก ทีมงาน HACCP	ความถี่ในการประชุมทีม HACCP				รวม
	เดือนละ 1 ครั้ง	6 เดือน/ ครั้ง	ปีละ 1 ครั้ง	อื่นๆ	
6-10 คน	0 (0.0)	4 (66.7)	0 (0.0)	2 (33.3)	6 (100.0)
11-15 คน	2 (40.0)	1 (20.0)	1 (20.0)	1 (20.0)	5 (100.0)
มากกว่า 15 คน	2 (50.0)	1 (25.0)	0 (0.0)	1 (25.0)	4 (100.0)
รวม	4 (26.7)	6 (40.0)	1 (6.7)	4 (26.7)	15 (100.0)

จากตารางที่ 37 พบว่าความถี่ในการประชุมทีม HACCP เมื่อจำแนกตามจำนวนสมาชิกทีมงาน HACCP องค์กรที่มีจำนวนสมาชิกทีมงาน HACCP 6-10 คน ส่วนใหญ่กำหนดความถี่ในการประชุมทีม HACCP 6 เดือน/ครั้ง สัดส่วนร้อยละ 66.7 องค์กรที่มีจำนวนสมาชิกทีมงาน HACCP 11-15 คน ส่วนใหญ่มีความถี่ในการประชุมทีม HACCP เดือนละ 1 ครั้ง สัดส่วนร้อยละ 40.0 องค์กรที่มีจำนวนสมาชิกทีมงาน HACCP มากกว่า 15 คน ส่วนใหญ่มีความถี่ในการประชุมทีม HACCP เดือนละ 1 ครั้ง สัดส่วนร้อยละ 50.0 รองลงมาเป็น 6 เดือน/ครั้ง สัดส่วนร้อยละ 25.0



ตารางที่ 38 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการพบปัญหาในขั้นตอนการจัดตั้งทีมงาน HACCP

การพบปัญหาในขั้นตอนการจัดตั้งทีมงาน HACCP	จำนวน	ร้อยละ
ไม่พบ	7	46.7
พบ	8	53.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 38 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่พบปัญหาในขั้นตอนการจัดตั้งทีมงาน HACCP คิดเป็นร้อยละ 53.3 และไม่พบปัญหาในขั้นตอนการจัดตั้งทีมงาน HACCP คิดเป็นร้อยละ 46.7

ตารางที่ 39 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการลักษณะปัญหาที่พบในขั้นตอนการจัดตั้งทีมงาน HACCP

ลักษณะปัญหา	จำนวน	ร้อยละ
ขาดบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับระบบ HACCP	4	50.0
จำนวนสมาชิกทีมงานไม่เหมาะสม	1	12.5
เวลาว่างของสมาชิกทีมงานไม่ตรงกัน ทำให้นัดประชุมได้ยาก	3	37.5
เกิดความขัดแย้งของสมาชิกทีมงาน	1	12.5
ขาดความร่วมมือจากฝ่ายบริหาร	2	25.0
การสรุปประเด็นในที่ประชุมทีมอื่นเนื่องจากผู้มีอำนาจขาดประสิทธิภาพ เกี่ยวกับ HACCP	1	12.5

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ (N=8)

จากตารางที่ 39 พบว่าปัญหาที่พบบ่อยที่สุดในขั้นตอนการจัดตั้งทีมงาน HACCP เป็นปัญหาการขาดบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 50.0 รองลงมาคือ ปัญหาเวลาว่างของสมาชิกทีมงานไม่ตรงกัน ทำให้นัดประชุมได้ยาก คิดเป็นร้อยละ 37.5 และปัญหาการขาดความร่วมมือจากฝ่ายบริหาร คิดเป็นร้อยละ 25.0 ตามลำดับ

**ตารางที่ 40** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามจำนวนชนิดผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรองระบบ HACCP ครั้งแรก

จำนวนชนิดผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรองระบบ HACCP ครั้งแรก	จำนวน	ร้อยละ
1-5 ชนิด	11	73.3
6-10 ชนิด	2	13.3
มากกว่า 10 ชนิด	2	13.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 40 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีจำนวนชนิดผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรองระบบ HACCP ครั้งแรก 1-5 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 73.3 รองลงมาคือ มีจำนวนชนิดผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรอง 6 -10 ชนิด และมากกว่า 10 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 13.3 เท่ากัน

**ตารางที่ 41** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามจำนวนจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) มากที่สุดในปัจจุบัน

จำนวนจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) มากที่สุดในปัจจุบัน	จำนวน	ร้อยละ
1-5 จุด	8	53.3
6-10 จุด	6	40.0
มากกว่า 10 จุด	1	6.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 41 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีจำนวนจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) มากที่สุดในปัจจุบัน 1-5 จุด คิดเป็นร้อยละ 53.3 รองลงมาคือ มีจำนวนจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม 6-10 จุด คิดเป็นร้อยละ 40.0 และมีจำนวนจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมมากกว่า 10 จุด คิดเป็นร้อยละ 6.7 ตามลำดับ

ตารางที่ 42 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามผู้มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดมาตรการควบคุม

ผู้มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตราย และ กำหนดมาตรการควบคุม	จำนวน	ร้อยละ
ตัวแทนฝ่ายบริหาร	3	20.0
ทีมงาน HACCP	15	100.0
พนักงานระดับปฏิบัติงาน	2	13.3

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 42 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ทีมงาน HACCP เป็นผู้วิเคราะห์อันตรายและกำหนดมาตรการควบคุม คิดเป็นร้อยละ 100.0 รองลงมาคือ ตัวแทนฝ่ายบริหารมีส่วนร่วมในวิเคราะห์อันตรายและกำหนดมาตรการควบคุม คิดเป็นร้อยละ 20.0 และพนักงานระดับปฏิบัติงานมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดมาตรการควบคุม คิดเป็นร้อยละ 13.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 43 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามขั้นตอนที่ยากสำหรับการจัดทำแผน HACCP

ขั้นตอนที่ยากสำหรับการจัดทำแผน HACCP	จำนวน	ร้อยละ
การระบุอันตราย	3	20.0
การหามาตรการควบคุม	0	0.0
การกำหนดจุดวิกฤต (CCP)	8	53.3
การกำหนดค่าควบคุมวิกฤต	1	6.7
การกำหนดวิธีการตรวจติดตาม	3	20.0
การระบุวิธีการแก้ไข	1	6.7

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 43 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ระบุว่าขั้นตอนที่ยากสำหรับการจัดทำแผน HACCP คือ ขั้นตอนการกำหนดจุดวิกฤต (CCP) คิดเป็นร้อยละ 53.3 รองลงมาคือ ขั้นตอนการระบุอันตราย และขั้นตอนการกำหนดวิธีการตรวจติดตาม คิดเป็นร้อยละ 20.0 เท่ากัน

**ตารางที่ 44** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามผู้จัดทำคู่มือ  
คุณภาพและคู่มือดำเนินงาน

ผู้จัดทำคู่มือคุณภาพและคู่มือดำเนินงาน	จำนวน	ร้อยละ
ตัวแทนฝ่ายบริหาร	1	6.7
ทีมงาน HACCP	15	100.0
Document Center	1	6.7
คณะทำงาน ISO และหัวหน้างาน	1	6.7
ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องจากทุกฝ่าย	2	13.3

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 44 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ทีมงาน HACCP เป็นผู้จัดทำคู่มือคุณภาพและคู่มือดำเนินงานทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100.0 รองลงมาคือ ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องจากทุกฝ่ายเป็นผู้จัดทำ คิดเป็นร้อยละ 13.3

**ตารางที่ 45** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการมีส่วนร่วมของ  
พนักงานระดับปฏิบัติการในการจัดทำเอกสารคู่มือการปฏิบัติงาน (Work Instruction)

การมีส่วนร่วมของพนักงานระดับปฏิบัติการ ในการจัดทำเอกสารคู่มือการปฏิบัติงาน	จำนวน	ร้อยละ
มี	11	73.3
ไม่มี	4	26.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 45 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ พนักงานระดับปฏิบัติการ มีส่วนร่วมในการจัดทำเอกสารคู่มือการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 73.3 และไม่มีส่วนร่วมในการจัดทำเอกสารคู่มือการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 26.7

ตารางที่ 46 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความถี่ในการจัด  
ฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP แก่พนักงาน

ความถี่ในการจัดฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP แก่พนักงาน	จำนวน	ร้อยละ
1-3 เดือน/ครั้ง	2	13.3
มากกว่า 3-6 เดือน/ครั้ง	7	46.7
ปีละ 1 ครั้ง	5	33.3
ปีละ 2 ครั้ง	1	6.7
อื่นๆ	3	20.0

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 46 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ กำหนดความถี่ในการจัดฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP แก่พนักงาน มากกว่า 3-6 เดือน/ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 46.7 รองลงมาคือ ความถี่ในการจัดฝึกอบรม ปีละ 1 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 33.3

ตารางที่ 47 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความเหมาะสม  
ของความถี่ในการจัดฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP แก่พนักงาน

ความเหมาะสมของความถี่ในการจัดฝึกอบรม เกี่ยวกับระบบ HACCP แก่พนักงาน	จำนวน	ร้อยละ
เหมาะสม	13	86.7
น้อยไป	1	6.7
มากไป	0	0.0
อื่นๆ	1	6.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 47 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ คิดว่าความถี่ในการจัดฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP แก่พนักงานมีความเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 86.7 และคิดว่าความถี่ในการจัดฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP แก่พนักงานน้อยไป คิดเป็นร้อยละ 6.7

ตารางที่ 48 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนบุคลากรในองค์กร กับความถี่ในการจัดฝึกอบรมระบบ HACCP แก่พนักงาน

จำนวนบุคลากร ในองค์กร	ความถี่ในการจัดฝึกอบรมระบบ HACCP แก่พนักงาน				รวม
	1-3 เดือน/ครั้ง	มากกว่า 3-6 เดือน/ครั้ง	ปีละ 1 ครั้ง	อื่นๆ	
51-100 คน	0 (0.0)	1 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (100.0)
101-150 คน	2 (66.7)	1 (33.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (100.0)
151-200 คน	0 (0.0)	1 (50.0)	1 (50.0)	0 (0.0)	2 (100.0)
มากกว่า 200 คน	0 (0.0)	4 (44.4)	4 (44.4)	1 (11.1)	9 (100.0)
รวม	2 (13.3)	5 (46.7)	5 (33.3)	1 (6.7)	15 (100.0)

จากตารางที่ 48 พบว่าความถี่ในการจัดฝึกอบรมระบบ HACCP แก่พนักงาน เมื่อจำแนกตามจำนวนบุคลากรในองค์กร องค์กรที่มีจำนวนบุคลากร 51-100 คน มีความถี่ในการจัดฝึกอบรมระบบ HACCP แก่พนักงาน มากกว่า 3-6 เดือน/ครั้ง สัดส่วนร้อยละ 100.0 องค์กรที่มีจำนวนบุคลากรในองค์กร 101-150 คน มีความถี่ในการจัดฝึกอบรมระบบ HACCP แก่พนักงาน 1-3 เดือน/ครั้ง สัดส่วนร้อยละ 66.7 ส่วนองค์กรที่มีจำนวนบุคลากรในองค์กร 151-200 คน มีความถี่ในการจัดฝึกอบรมมากกว่า 3-6 เดือน/ครั้ง และความถี่ปีละ 1 ครั้ง สัดส่วนร้อยละ 50 เท่ากัน สำหรับองค์กรที่มีจำนวนบุคลากรในองค์กรมากกว่า 200 คน ส่วนใหญ่มีความถี่ในการจัดฝึกอบรม HACCP แก่พนักงาน มากกว่า 3-6 เดือน/ครั้ง และจัดฝึกอบรม ปีละ 1 ครั้ง สัดส่วนร้อยละ 44.4 เท่ากัน

ตารางที่ 49 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามผู้ฝึกอบรม HACCP แก่พนักงาน

ผู้ฝึกอบรม HACCP แก่พนักงาน	จำนวน	ร้อยละ
หัวหน้าทีม HACCP	12	80.0
สมาชิกในทีม HACCP	6	40.0
วิทยากรจากภายนอก	2	13.3
Document Center	1	6.7
Training Center	1	6.7
หัวหน้าฝ่ายที่เกี่ยวข้อง	3	20.0

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 49 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ให้หัวหน้าทีม HACCP เป็นผู้ฝึกอบรม HACCP แก่พนักงาน คิดเป็นร้อยละ 80.0 รองลงมาคือ สมาชิกในทีม HACCP เป็นผู้ฝึกอบรม คิดเป็นร้อยละ 40.0 และหัวหน้าฝ่ายที่เกี่ยวข้องเป็นผู้ฝึกอบรม HACCP แก่พนักงาน คิดเป็นร้อยละ 20.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 50 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามจำนวนบุคลากรที่ต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP

จำนวนบุคลากรที่ต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP (ของพนักงานทั้งหมด)	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า ร้อยละ 50	1	6.7
ร้อยละ 51-99	10	66.7
ร้อยละ 100	4	26.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 50 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีจำนวนบุคลากรที่ต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP ร้อยละ 51-99 ของบุคลากรทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 66.7 รองลงมาคือ มีจำนวนบุคลากรที่ต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP จำนวนร้อยละ 100 ของบุคลากรทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 26.7

ตารางที่ 51 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP ของพนักงานระดับปฏิบัติการ

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP ของพนักงานระดับปฏิบัติการ	จำนวน	ร้อยละ
มาก	3	20.0
ปานกลาง	12	80.0
น้อย	0	0.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 51 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่คิดว่าพนักงานระดับปฏิบัติการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 80.0 และคิดว่าพนักงานระดับปฏิบัติการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 20.0

ตารางที่ 52 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการพบปัญหาในขั้นตอนการจัดทำแผนและการนำไปปฏิบัติ

การพบปัญหาในขั้นตอนการจัดทำแผนและการนำไปปฏิบัติ	จำนวน	ร้อยละ
ไม่พบ	4	26.7
พบ	11	73.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 52 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่พบปัญหาในขั้นตอนการจัดทำแผนและการนำไปปฏิบัติ คิดเป็นร้อยละ 73.3 และไม่พบปัญหาในขั้นตอนการจัดทำแผนและการนำไปปฏิบัติ คิดเป็นร้อยละ 26.7



ตารางที่ 53 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามลักษณะของปัญหาที่พบในขั้นตอนการจัดทำแผนและการนำไปปฏิบัติ

ลักษณะของปัญหา	จำนวน	ร้อยละ
เอกสารมากเกินไป ทำให้ยุ่งยากในการใช้งาน	3	27.3
ขาดการควบคุมระบบเอกสารที่มีประสิทธิภาพ	4	36.4
กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) มากเกินไป	3	27.3
แผน HACCP ไม่เหมาะสม ไม่สมบูรณ์	1	9.1
การละเลยไม่ปฏิบัติตามคู่มือการดำเนินงาน หรือแผน HACCP	11	100.0
บันทึกข้อมูลไม่ถูกต้อง	10	90.9

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ (N=11)

จากตารางที่ 53 พบว่าลักษณะปัญหาที่พบในขั้นตอนการจัดทำแผนและการนำไปปฏิบัติ เป็นปัญหาด้านการละเลยไม่ปฏิบัติตามคู่มือการดำเนินงาน หรือแผน HACCP คิดเป็นร้อยละ 100.0 รองลงมาคือ ปัญหาการบันทึกข้อมูลไม่ถูกต้อง คิดเป็นร้อยละ 90.9 ปัญหาขาดการควบคุมระบบเอกสารที่มีประสิทธิภาพ คิดเป็นร้อยละ 36.4 ตามลำดับ ส่วนปัญหาเอกสารมากเกินไป ทำให้ยุ่งยากในการใช้งานและปัญหาคำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) มากเกินไป คิดเป็นร้อยละ 27.3 เท่ากัน

ตารางที่ 54 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความถี่ในการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Audit)

ความถี่ในการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Audit)	จำนวน	ร้อยละ
1 ครั้ง/ปี	2	13.3
2 ครั้ง/ปี	13	86.7
3 ครั้ง/ปี	0	0.0
อื่นๆ	0	0.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 54 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ความถี่ในการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Audit) 2 ครั้ง/ปี คิดเป็นร้อยละ 86.7 รองลงมาคือ ความถี่ในการตรวจประเมินคุณภาพภายใน 1 ครั้ง/ปี คิดเป็นร้อยละ 13.3

ตารางที่ 55 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการมีการฝึกอบรมเรื่องการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Audit)

มีการฝึกอบรมเรื่องการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Audit)	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มี	1	6.7
มี	14	93.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 55 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีการฝึกอบรมเรื่องการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Audit) คิดเป็นร้อยละ 93.3 และไม่มีการฝึกอบรมเรื่องการตรวจประเมินคุณภาพภายใน คิดเป็นร้อยละ 6.7

ตารางที่ 56 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามวิธีการฝึกอบรมเรื่องการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Audit)

วิธีการฝึกอบรมเรื่องการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Audit)	จำนวน	ร้อยละ
ส่งทีมงานไปอบรมภายนอก	8	53.3
จัดฝึกอบรมภายใน	9	60.0
ส่งตัวแทนไปอบรมภายนอกและจัดฝึกอบรมภายใน	3	20.0

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 56 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP มีการฝึกอบรมเรื่องการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Audit) โดย จัดฝึกอบรมภายใน คิดเป็นร้อยละ 60.0 รองลงมาคือ ส่งทีมงานไปอบรมภายนอก คิดเป็นร้อยละ 53.3 และส่งตัวแทนไปอบรมภายนอกและจัดฝึกอบรมภายใน คิดเป็นร้อยละ 20.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 57 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามข้อบกพร่องส่วนใหญ่ที่พบจากการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

ข้อบกพร่องส่วนใหญ่ที่พบจากการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	จำนวน	ร้อยละ
ด้านเอกสาร	8	53.3
ด้านการปฏิบัติตามสุขลักษณะที่ดี (GMP)	7	46.7
ด้านบุคลากร	4	26.7
อื่นๆ	0	0.0

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 57 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่พบข้อบกพร่องจากการตรวจติดตามคุณภาพภายในเป็นข้อบกพร่องด้านเอกสาร คิดเป็นร้อยละ 53.3 รองลงมาคือ ข้อบกพร่องด้านการปฏิบัติตามสุขลักษณะที่ดี (GMP) คิดเป็นร้อยละ 46.7 และข้อบกพร่องด้านบุคลากร คิดเป็นร้อยละ 26.7 ตามลำดับ

ตารางที่ 58 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามวิธีการสอบเทียบอุปกรณ์

วิธีการสอบเทียบอุปกรณ์	จำนวน	ร้อยละ
ส่งสอบเทียบภายนอก	15	100.0
สอบเทียบภายในโรงงาน (ผ่านการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการแล้ว)	1	6.7
สอบเทียบภายในโดยหน่วยงานภายนอก	9	60.0
สอบเทียบกับอุปกรณ์มาตรฐานซึ่งผ่านการสอบเทียบจากภายนอก	5	33.3

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 58 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP มีการสอบเทียบอุปกรณ์โดยส่งสอบเทียบภายนอก คิดเป็นร้อยละ 100.0 รองลงมาคือ สอบเทียบอุปกรณ์ภายในโดยหน่วยงานภายนอก คิดเป็นร้อยละ 60.0 และสอบเทียบกับอุปกรณ์มาตรฐานซึ่งผ่านการสอบเทียบจากภายนอก คิดเป็นร้อยละ 33.3 ตามลำดับ

**ตารางที่ 59** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานที่ใช้  
บริการสอบเทียบ

หน่วยงานที่ใช้บริการสอบเทียบ	จำนวน	ร้อยละ
ศูนย์ส่งเสริมเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น (สตท.)	2	13.3
สถาบันอาหาร	3	20.0
บริษัทเอกชน	13	86.7
หน่วยงานของรัฐ	4	26.7

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 59 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ใช้บริการสอบเทียบจาก บริษัทเอกชน คิดเป็นร้อยละ 86.7 รองลงมาคือ ใช้บริการสอบเทียบจากหน่วยงานของรัฐ คิดเป็นร้อยละ 26.7

**ตารางที่ 60** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการตรวจประเมิน  
ระบบ HACCP ก่อนการตรวจประเมินจริง (Pre Audit)

การตรวจประเมินระบบ HACCP ก่อนการตรวจประเมินจริง (Pre Audit)	จำนวน	ร้อยละ
ตรวจโดยทีม HACCP	9	60.0
ตรวจโดยผู้บริหาร	0	0.0
ตรวจโดยที่ปรึกษา	7	46.7
ตรวจโดยหน่วยงานที่ขอการรับรอง (CB)	3	20.0

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 60 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ตรวจประเมินระบบ HACCP ก่อนการตรวจประเมินจริง (Pre Audit) โดย ทีม HACCP คิดเป็นร้อยละ 60.0 รองลงมาคือ ตรวจโดยที่ปรึกษา คิดเป็นร้อยละ 46.7 ตรวจโดยหน่วยงานที่ขอการรับรอง (CB) คิดเป็นร้อยละ 20.0

ตารางที่ 61 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระยะเวลาในการทำ Pre Audit ก่อนการตรวจประเมินจริง

ระยะเวลาในการทำ Pre Audit ก่อนการตรวจประเมินจริง	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 1 เดือน	3	20.0
มากกว่า 1-2 เดือน	9	60.0
มากกว่า 2-3 เดือน	2	13.3
มากกว่า 3 เดือน	1	6.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 61 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ทำการ Pre Audit ก่อนการตรวจประเมินจริง มากกว่า 1-2 เดือน คิดเป็นร้อยละ 60.0 รองลงมาคือ ทำการ Pre Audit ก่อนการตรวจประเมินจริง น้อยกว่า 1 เดือน คิดเป็นร้อยละ 20.0 และทำการ Pre Audit ก่อนการตรวจประเมินจริง มากกว่า 2-3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 13.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 62 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามผลของช่วงระยะเวลาในการทำ Pre Audit ก่อนการตรวจประเมินจริง

ผลของช่วงระยะเวลาในการทำ Pre Audit ก่อนการตรวจประเมินจริง	จำนวน	ร้อยละ
มีผล	13	86.7
ไม่มีผล	2	13.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 62 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ระบุว่า ช่วงเวลาในการทำ Pre Audit มีผลต่อการตรวจประเมินระบบจริง คิดเป็นร้อยละ 86.7 และระบุว่า ช่วงเวลาในการทำ Pre Audit ไม่มีผลต่อการตรวจประเมินระบบจริง คิดเป็นร้อยละ 13.3

ตารางที่ 63 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการเคยมีลูกค้ามา  
ตรวจประเมินระบบ HACCP ณ สถานที่ผลิต

การเคยมีลูกค้ามาตรวจประเมินระบบ HACCP ณ สถานที่ผลิต	จำนวน	ร้อยละ
เคย	9	60.0
ไม่เคย	6	40.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 63 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP เคยมีลูกค้ามาตรวจ  
ประเมินระบบ HACCP ณ สถานที่ผลิต คิดเป็นร้อยละ 60.0 และไม่เคยมีลูกค้ามาตรวจประเมิน  
ระบบ HACCP ณ สถานที่ผลิต คิดเป็นร้อยละ 40.0

ตารางที่ 64 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการพบปัญหาใน  
ขั้นตอนการทวนสอบระบบ HACCP

การพบปัญหาในขั้นตอนการทวนสอบ ระบบ HACCP	จำนวน	ร้อยละ
ไม่พบ	6	40.0
พบ	9	60.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 64 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP พบปัญหาในขั้นตอนการ  
ทวนสอบระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 60.0 และไม่พบปัญหาในขั้นตอนการทวนสอบระบบ  
HACCP คิดเป็นร้อยละ 40.0

ตารางที่ 65 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามลักษณะของปัญหาที่พบในขั้นตอนการทวนสอบระบบ HACCP

ลักษณะปัญหา	จำนวน	ร้อยละ
สมาชิกที่มขาดความเข้าใจในการตรวจประเมินภายในที่ถูกต้อง	3	33.3
ขาดความร่วมมือจากพนักงาน	2	22.2
ข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมินไม่ได้รับการแก้ไขในทันที	8	88.9
ขาดการตรวจติดตามประสิทธิภาพของระบบ HACCP อย่างต่อเนื่อง	7	77.8

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ (N=9)

จากตารางที่ 65 พบว่าลักษณะของปัญหาที่พบในขั้นตอนการทวนสอบระบบ HACCP เป็นปัญหาด้านข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมินไม่ได้รับการแก้ไขในทันที คิดเป็นร้อยละ 88.9 รองลงมาคือ ปัญหาด้านขาดการตรวจติดตามประสิทธิภาพของระบบ HACCP อย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 77.8

ตารางที่ 66 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหลักการในการเลือกหน่วยงานที่จะให้การรับรอง

หลักการในการเลือกหน่วยงานที่จะให้การรับรอง	จำนวน	ร้อยละ
ความน่าเชื่อถือของหน่วยงานที่ให้การรับรอง	13	86.7
ค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรองระบบ	7	46.7
ความสะดวก รวดเร็วในการให้บริการ	7	46.7
ความเชี่ยวชาญของผู้ตรวจประเมิน	11	73.3
คำแนะนำจากผู้ประกอบการรายอื่น	1	6.7
ความต้องการของลูกค้า	2	13.3

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 66 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP มีหลักการในการเลือกหน่วยงานที่จะให้การรับรองในด้านความน่าเชื่อถือของหน่วยงานที่ให้การรับรอง คิดเป็นร้อยละ

86.7 รองลงมาคือ ด้านความเชี่ยวชาญของผู้ตรวจประเมิน คิดเป็นร้อยละ 73.3 ส่วนการเลือกหน่วยงานที่จะให้การรับรองในด้านค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรองระบบ และด้านความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ คิดเป็นร้อยละ 46.7 เท่ากัน

**ตารางที่ 67** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระยะเวลาในการติดต่อหน่วยงานที่ขอการรับรองจนถึงได้รับมอบประกาศนียบัตร

ระยะเวลาในการติดต่อหน่วยงานที่ขอการรับรองจนถึงได้รับมอบประกาศนียบัตร	จำนวน	ร้อยละ
1-2 เดือน	4	26.7
มากกว่า 2-4 เดือน	10	66.7
มากกว่า 4-6 เดือน	1	6.7
มากกว่า 6-8 เดือน	0	0.0
มากกว่า 8 เดือน	0	0.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 67 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ใช้ระยะเวลาในการติดต่อหน่วยงานที่ขอการรับรองจนถึงได้รับมอบประกาศนียบัตรมากกว่า 2-4 เดือน คิดเป็นร้อยละ 66.7 รองลงมาคือ ใช้ระยะเวลา 1-2 เดือน คิดเป็นร้อยละ 26.7

**ตารางที่ 68** แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความเหมาะสมของระยะเวลาในการติดต่อหน่วยงานที่ขอการรับรองจนถึงได้รับมอบประกาศนียบัตร

ความเหมาะสมของระยะเวลาในการติดต่อหน่วยงานที่ขอการรับรองจนถึงได้รับมอบประกาศนียบัตร	จำนวน	ร้อยละ
เหมาะสม	15	100.0
ไม่เหมาะสม	0	0.0
รวม	15	100.0



จากตารางที่ 68 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่เห็นว่ระยะเวลาในการติดต่อหน่วยงานที่ขอการรับรองจนถึงได้รับมอบประกาศนียบัตรมีความเหมาะสม เหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 100.0

ตารางที่ 69 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามค่าใช้จ่ายในการขอรับการตรวจประเมินรับรองระบบ HACCP

ค่าใช้จ่ายในการขอรับการตรวจประเมินรับรองระบบ HACCP	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 5,000 บาท	0	0.0
5,001-20,000 บาท	3	20.0
20,001-50,000 บาท	5	33.3
50,001-100,000 บาท	3	20.0
มากกว่า 100,000 บาท	4	26.7
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 69 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินระบบ HACCP 20,001-50,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 33.3 รองลงมาคือ มีค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินระบบ HACCP มากกว่า 100,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 26.7

ตารางที่ 70 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระยะเวลาในการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิต

ระยะเวลาในการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิต	จำนวน	ร้อยละ
1 วัน	0	0.0
2 วัน	13	86.7
3 วัน	2	13.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 70 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีระยะเวลาในการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิต 2 วัน คิดเป็นร้อยละ 86.7 และใช้เวลาในการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิต 3 วัน คิดเป็นร้อยละ 13.3

ตารางที่ 71 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความถี่ในการตรวจติดตามระบบ HACCP ของหน่วยงานที่ให้การรับรอง

ความถี่ในการตรวจติดตามระบบ HACCP ของหน่วยงานที่ให้การรับรอง	จำนวน	ร้อยละ
อย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี	7	46.7
อย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี	8	53.3
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 71 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีความถี่ในการตรวจติดตามระบบ HACCP ของหน่วยงานที่ให้การรับรองอย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี คิดเป็นร้อยละ 53.3 รองลงมาคือ ความถี่ในการตรวจติดตามระบบ HACCP ของหน่วยงานที่ให้การรับรองอย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี คิดเป็นร้อยละ 46.7

ตารางที่ 72 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับความพึงพอใจหน่วยงานที่ให้การรับรอง

ระดับความพึงพอใจหน่วยงานที่ให้การรับรอง	จำนวน	ร้อยละ
มาก	11	73.3
ปานกลาง	4	26.7
น้อย	0	0.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 72 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจหน่วยงานที่ให้การรับรองในระดับ มาก คิดเป็นร้อยละ 73.3 รองลงมาคือ มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 26.7

ตารางที่ 73 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการพบปัญหาในขั้นตอนการยื่นขอการรับรองระบบ HACCP

การพบปัญหาในขั้นตอนการยื่นขอการรับรองระบบ HACCP	จำนวน	ร้อยละ
ไม่พบ	12	80.0
พบ	3	20.0
รวม	15	100.0

จากตารางที่ 73 พบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP ส่วนใหญ่ไม่พบปัญหาในขั้นตอนการยื่นขอการรับรองระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 80.0 และพบปัญหาในขั้นตอนการยื่นขอการรับรองระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 20.0

ตารางที่ 74 แสดงจำนวนและร้อยละขององค์กรที่ตอบแบบสอบถามจำแนกตามลักษณะของปัญหาที่พบในขั้นตอนการยื่นขอการรับรองระบบ HACCP

ลักษณะปัญหา	จำนวน	ร้อยละ
ระยะเวลาในการยื่นขอรับรองจนถึงได้รับการรับรองนานเกินไป	0	0.0
ค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินมากเกินไป	3	100.0
ผู้ตรวจประเมินไม่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญเพียงพอ	0	0.0
ระยะเวลาในการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตไม่เหมาะสม	0	0.0

หมายเหตุ : ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ (N=3)

จากตารางที่ 74 พบว่าลักษณะของปัญหาที่พบในขั้นตอนการยื่นขอการรับรองระบบ HACCP เป็นปัญหาด้านค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินมากเกินไป คิดเป็นร้อยละ 100.0

### ส่วนที่ 5 ปัญหาในการจัดทำระบบ HACCP (ตารางที่ 75-77)

ตารางที่ 75 แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับปัญหาด้านผู้บริหาร

ปัญหาด้านผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	ระดับปัญหา
การขาดความมุ่งมั่น ตั้งใจจริงของผู้บริหาร	1.73	น้อย
ขาดการให้การสนับสนุนทรัพยากรอย่างเพียงพอ	1.87	น้อย
ผู้บริหารไม่เห็นความสำคัญของการจัดทำระบบ HACCP อย่างแท้จริง	1.60	น้อย
รวม	1.76	น้อย

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00 มากที่สุด , 3.50-4.49 มาก, 2.50-3.49 ปานกลาง, 1.50-2.49 น้อย, 1.00-1.49 ไม่มี

จากตารางที่ 75 พบว่า องค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP โดยภาพรวมมีปัญหาด้านผู้บริหาร อยู่ในระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย 1.76) โดยมีปัญหาด้านขาดการสนับสนุนทรัพยากรอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 1.87) การขาดความมุ่งมั่นตั้งใจจริงของผู้บริหาร (ค่าเฉลี่ย 1.73) และผู้บริหารไม่เห็นความสำคัญของการจัดทำระบบ HACCP อย่างแท้จริง (ค่าเฉลี่ย 1.60) อยู่ในระดับน้อยทั้งหมด

ตารางที่ 76 แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับปัญหาด้านเงินทุน

ปัญหาด้านเงินทุน	ค่าเฉลี่ย	ระดับปัญหา
ขาดการสนับสนุนด้านงบประมาณในองค์กรอย่างเพียงพอ	2.07	น้อย
ขาดการสนับสนุนงบประมาณจากภาครัฐ	3.00	ปานกลาง
รวม	2.54	ปานกลาง

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00 มากที่สุด , 3.50-4.49 มาก, 2.50-3.49 ปานกลาง, 1.50-2.49 น้อย, 1.00-1.49 ไม่มี

จากตารางที่ 76 พบว่า องค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP โดยภาพรวมมีปัญหาด้านเงินทุน อยู่ในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.54) โดยมีปัญหาด้านขาดการสนับสนุนงบประมาณจากภาครัฐ (ค่าเฉลี่ย 3.00) อยู่ในระดับปานกลาง ส่วนปัญหาด้านขาดการสนับสนุนด้านงบประมาณในองค์กรอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 2.07) อยู่ในระดับน้อย

ตารางที่ 77 แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับปัญหาด้านบุคลากร

ปัญหาด้านบุคลากร	ค่าเฉลี่ย	ระดับปัญหา
ขาดบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในการจัดทำระบบ HACCP	2.40	ปานกลาง
ขาดความมุ่งมั่นจริงจังในการจัดทำระบบของทีมงาน HACCP	2.07	น้อย
ขาดความร่วมมือของบุคลากรภายในองค์กร	2.07	น้อย
พนักงาน ไม่มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP อย่างเพียงพอ	2.40	น้อย
ความรู้ ความสามารถของที่ปรึกษา	1.80	น้อย
รวม	2.15	น้อย

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00 มากที่สุด , 3.50-4.49 มาก , 2.50-3.49 ปานกลาง, 1.50-2.49 น้อย, 1.00-1.49 ไม่มี

จากตารางที่ 77 พบว่า องค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP โดยภาพรวมมีปัญหาด้านบุคลากร อยู่ในระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.15) โดยมีปัญหาด้านขาดบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในการจัดทำระบบ HACCP (ค่าเฉลี่ย 2.40) อยู่ในระดับปานกลาง ส่วนปัญหาพนักงาน ไม่มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP อย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 2.40) ขาดความมุ่งมั่นจริงจังในการจัดทำระบบของทีมงาน HACCP (ค่าเฉลี่ย 2.07) การขาดความร่วมมือของบุคลากรภายในองค์กร (ค่าเฉลี่ย 2.07) และปัญหาเกี่ยวกับ ความรู้ ความสามารถของที่ปรึกษา (ค่าเฉลี่ย 1.80) อยู่ในระดับน้อย