

บทที่ 1

บทนำ

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ในขณะนี้เป็นที่ยอมรับกันในวงการอุตสาหกรรมอาหารทั่วโลกว่า ในการผลิตอาหารนั้น นอกจากผู้ผลิตจะต้องมีการจัดการด้านคุณภาพของสินค้าแล้ว ด้านความปลอดภัยของอาหารก็ต้องการให้ความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน เนื่องจากอาหารเป็นสินค้าที่ผู้บริโภค นำไปใช้บริโภคโดยตรง หากเกิดปัญหาในเรื่องความปลอดภัยของสินค้า ก็จะส่งผลกระทบต่อร่างกายผู้บริโภคโดยตรง อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ดังจะเห็นจากการที่ประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทย มีการกำหนดกฎหมายอาหารเพื่อกำหนดกฎเกณฑ์ ความปลอดภัยของอาหาร ทั้งที่ผลิตในประเทศไทย และนำเข้าชนิดต่างๆ ไว้ เพื่อป้องกันมิให้อาหารที่ผลิตนั้นเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคภายในประเทศ

ดังนั้นในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร คำว่าคุณภาพจึงต้องควบคู่กับความปลอดภัยของอาหารเสมอ ความสำคัญของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิต (HACCP) ในแง่ของผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตอาหารนั้น อยู่ที่ตลาดส่งออกสินค้าอาหารไทยโดยเฉพาะประเทศคู่ค้าสำคัญ และมีกำลังซื้อสูง เช่น สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย และญี่ปุ่น ต่างให้ความสำคัญกับระบบ HACCP

ความสำคัญของระบบ HACCP

เพราะเชื่อว่าระบบดังกล่าวเป็นระบบที่ดีที่สุดที่สามารถนำมาใช้ประกันความปลอดภัยของอาหารได้ โดยแต่ละประเทศจะกำหนดเป็นกฎระเบียบหรือข้อบังคับให้ผู้ผลิตทั้งในและต่างประเทศต้องนำระบบ HACCP ไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร (สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ, 2549:ออนไลน์)

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้หลักให้แก่ประเทศไทย ตั้งแต่ผู้ประกอบการไปจนถึงเกษตรกร เพราะใช้วัตถุดิบภายในประเทศเป็นหลักสามารถนำเอาผลผลิตทางการเกษตรไปพัฒนาและแปรรูปในทางอุตสาหกรรมได้หลากหลายทำให้ง่ายต่อการลงทุน การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารในยุคแรกๆ มีวัตถุประสงค์การผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้า ต่อมาเมื่อการผลิตมีการขยายตัวดีขึ้นประกอบกับผู้ประกอบการมีความรู้ความชำนาญมากขึ้น ภาคอุตสาหกรรมเริ่มได้ประโยชน์จากการผลิตในปริมาณมากจึงเกิดศักยภาพในการผลิตเพื่อส่งออก ดังนั้นการพัฒนาอุตสาหกรรมจึงเปลี่ยนทิศทางการผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้าไปสู่การผลิตเพื่อส่งออก และ

ในปัจจุบันอาหารของไทยกำลังได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นในตลาดโลก มาตรฐานของการส่งออกสินค้าไปยังต่างประเทศจำเป็นต้องปฏิบัติตามเกณฑ์สากลนิยม ด้านสุขลักษณะอาหาร และระบบประกันคุณภาพอาหาร โดยระบบที่เป็นมาตรฐานสากลที่นิยมนำมาใช้คือระบบ Good Manufacturing Practice (GMP) และระบบ Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) และในปี 2547 ที่ผ่านมารัฐบาลกำหนดให้เป็นปีแห่งสุขอนามัยเพื่ออรรถรงค์และเผยแพร่คุณภาพมาตรฐานของไทยให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายและกว้างขวางออกไปทั้งในและต่างประเทศ เพื่อนำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลกโดยได้มอบหมายให้กระทรวงและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ร่วมบูรณาการผลักดันให้ประเทศไทยเข้าสู่ระบบความปลอดภัยด้านอาหาร อันจะเป็นพื้นฐานสำคัญให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก (สถาบันอาหาร, 2548) ดังนั้นอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการส่งออกจำเป็นต้องตื่นตัวและปรับปรุงระบบการประกันคุณภาพของผลิตสินค้าของตนให้สอดคล้องและผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานสากลให้ได้ (มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546)

ระบบ HACCP เป็นระบบที่มีพื้นฐานบนหลักการวิทยาศาสตร์ มีการระบุอันตรายและการกำหนดมาตรการควบคุมเพื่อให้เกิดความมั่นใจ ในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารระบบ HACCP เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์และประเมินอันตราย รวมทั้งกำหนดระบบการควบคุมโดยมุ่งเน้นการป้องกันอันตรายมากกว่าการเชื่อถือเพียงแต่ผลการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้าย ระบบ HACCP ยังสามารถรองรับการปรับเปลี่ยนต่างๆ ได้ง่าย เช่น ความก้าวหน้าของการออกแบบเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต ขั้นตอนการผลิต หรือการพัฒนาด้านเทคโนโลยีการผลิต

ด้านผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารของไทยเอง ก็จำเป็นต้องเร่งปรับตัวอย่างมาก โดยเฉพาะการปรับปรุงด้านกระบวนการผลิต ตั้งแต่ขั้นตอนของการเตรียมวัตถุดิบ สถานที่ผลิต

คณะกรรมการอาหารระหว่างประเทศก่อตั้งเมื่อ พ.ศ. 2505 ได้พัฒนามาตรฐานอาหาร แนวทางและข้อแนะนำต่างๆขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุน การปฏิบัติทางการค้าที่เป็นธรรม และเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งในปัจจุบัน องค์การการค้า โลก (WTO) ได้ใช้เป็นหลักอ้างอิงในการดำเนินการทางการค้าระหว่างประเทศ ในส่วนของการ รับรองความปลอดภัยด้านสุขภาพของผู้บริโภคและการ คุ้มครองการกีดกันทางการค้าโดยได้ร่วม แนวทางในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขึ้นปัจจุบันถูกใช้เป็นหลักอ้างอิงสำหรับผู้ส่งออก ผลิตภัณฑ์อาหารและหน่วยงานควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากคณะกรรมการอาหาร ระหว่างประเทศได้พัฒนาขึ้นโดยประเทศสมาชิก 160 ประเทศ ดังนั้นระบบคุณภาพ HACCP จึงได้ มีการประยุกต์ใช้ในประเทศไทยในการประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสนับสนุน และอำนวยความสะดวกในการดำเนินการค้าระหว่างประเทศ (สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ ,2549: ออนไลน์)

บริษัทสันติภาพเทรดดิ้งจำกัด

เป็นหนึ่งในบริษัทที่มีการดำเนินกิจการ โดยมีการใช้แรงงานเป็นปัจจัยสำคัญ ในการผลิตและ แปรรูปสินค้าพืชผลทางการเกษตรแบบครบวงจรในการส่งออกโดยมีการส่งเสริมเกษตรกรใน ลักษณะการทำสัญญาแบบ ผูกพัน มีมะเขือม่วงญี่ปุ่นแดงเป็นผลิตภัณฑ์หลักของบริษัท รองลงมา คือผลิตภัณฑ์แตงกวาดองโดยตลาดในปัจจุบันคือประเทศญี่ปุ่นเพียงประเทศเดียว และมีการนำ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร HACCP มาประยุกต์ใช้ โดยมีการนำระบบมาใช้อย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 15 ธันวาคม 2548

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะทำการศึกษาความคิดเห็นของพนักงานในสายการผลิตและ คณะทำงานระบบ HACCP ซึ่งเป็นผู้ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุด วิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร HACCP โดยตรงเพื่อศึกษาถึงความคิดเห็นของพนักงานใน การจัดทำระบบดังกล่าว

วัตถุประสงค์การศึกษา

เพื่อศึกษาความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP) มาประยุกต์ใช้ของบริษัทสันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด

นิยามศัพท์

ความคิดเห็น หมายถึงการแสดงออกของพนักงานทางด้านความรู้สึก ต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งด้วยการพูดหรือการเขียนโดยอาศัยพื้นฐานความรู้ประสบการณ์ และสภาพแวดล้อมการแสดงความคิดเห็นนี้อาจได้รับการยอมรับหรือปฏิเสธจากคนอื่นได้

พนักงาน หมายถึงผู้ที่ปฏิบัติงานในสายการผลิตของ บริษัทสันติภาพเทรดดิ้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP รวมถึงคณะทำงานระบบ HACCP ของบริษัทสันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด

ระบบ HACCP หมายถึง ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิต

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการศึกษา

1. เพื่อทราบถึงความคิดเห็นของพนักงานที่มีต่อการนำระบบ HACCP ไปใช้ในสายการผลิตของบริษัทสันติภาพเทรดดิ้งจำกัด
2. คณะทำงาน HACCP ของบริษัทสันติภาพเทรดดิ้งจำกัด ผู้ที่เกี่ยวข้อง และผู้ที่สนใจสามารถนำข้อมูลไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงการปฏิบัติงานให้มีคุณภาพและประสิทธิภาพรวมถึงการสร้างการยอมรับจากพนักงาน