

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การศึกษาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่ ของบริษัท บิ๊กชี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขาเชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง

ผู้เขียน นางสาวชาติ พุทธนาวัฒน์

ปริญญา บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร. นิตยา เจริญประเสริฐ ประธานกรรมการ
อาจารย์เขมกร ไชยประสิทธิ์ กรรมการ

บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่ ของบริษัท บิ๊กชีซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา เชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง และศึกษาถึงปัญหาอุปสรรคและประโยชน์ในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตของแผนกเบเกอรี่ โดยแบ่งการศึกษาออกเป็น 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 การสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้จัดการสาขา ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายอาหารสด ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายซ่อมบำรุง และหัวหน้าแผนกเบเกอรี่ ในเรื่อง ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้จัดการสาขา ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายอาหารสด ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายซ่อมบำรุง และหัวหน้าแผนกเบเกอรี่ การนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่ ปัญหาอุปสรรคและประโยชน์ในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่

ส่วนที่ 2 การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมกับหัวหน้าแผนกเบเกอรี่และพนักงานแผนกเบเกอรี่ ในเรื่องของ สภาพแวดล้อม กิจกรรม ความสัมพันธ์ การมีส่วนร่วม และการให้ความสำคัญเกี่ยวกับการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่

ส่วนที่ 3 การใช้แบบสอบถามพนักงานแผนกเบเกอรี่ จำนวน 43 ราย เพื่อถามเรื่องข้อมูลส่วนบุคคลของพนักงานแผนกเบเกอรี่ ปัญหาอุปสรรคและประโยชน์ในด้านต่างๆของการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่

ผลการศึกษาพบว่า การจัดทำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่ มีปัจจัยสำคัญที่ต้องคำนึงถึง 6 ข้อ ดังนี้ สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และบุคลากร

จากการใช้แบบสอบถามพนักงาน 43 รายพบว่า ปัญหาอุปสรรคในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่ พบปัญหาระดับปานกลางในทุกด้าน ดังนี้ ด้านการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่ ด้านการควบคุมการดำเนินงาน ด้านการจัดการเอกสาร ด้านการให้ความร่วมมือของผู้บริหาร และด้านการให้ความร่วมมือของพนักงาน

ส่วนประโยชน์ในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่ ผลการศึกษาพบว่า พนักงานให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับประโยชน์ต่อบริษัทและพนักงานในระดับมาก

Independent Study Title Good Manufacturing Practice System (GMP) of the Bakery Processing at Big C Super Center Public Company Limited in Chiang Rai, Chiang Mai and Lampang

Author Miss Thawadee Puttananuwat

Degree Master of Business Administration

Independent Study Advisory Committee

Assoc. Prof. Dr. Nittaya Jariangprasert Chairperson

Lect. Kemakorn Chaiprasit Member

Abstract

The objective of the independent study is to study “Good Manufacturing Practice System of the Bakery Processing at Big C Super Center Public Company Limited in Chiang Rai, Chiang Mai and Lampang” and to study obstacle and benefit of Good Manufacturing Practice System of the Bakery Processing.

This study has been into 3 parts:

Part 1) In-depth interviewing with branch manager, fresh food assistant manager, maintenance assistant manager and bakery chief that concerned with personal data of branch manager, fresh food assistant manager, maintenance assistant manager and bakery chief. Good Manufacturing Practice System of the Bakery Processing. The obstacle and the benefit in Good Manufacturing Practice System of the Bakery Processing.

Part 2) Non participant observation with bakery chief and bakery staffs that concerned with environment, activities, relationship, cooperation and recognition in Good Manufacturing Practice System of the Bakery Processing.

Part 3) Questionnaire with 43 bakery staffs that concerned with personal data of bakery staffs. The obstacle and the benefit in Good Manufacturing Practice System of the Bakery Processing.

The study shown that Good Manufacturing Practice System of the Bakery Processing depends on the following six factors: 1) Food Plant, Location and Establishments, 2) Food Equipment, 3) Production Control, 4) Plumbing System Control, 5) Maintenance and Cleaning, and 6) Personal Hygiene.

The questionnaires study with 43 bakery staffs found that the obstacle of Good Manufacturing Practice System of the Bakery Processing concerned with Good Manufacturing Practice System, process controlling, document management, the executive cooperation and staff cooperation are in the middle level.

The benefits of Good Manufacturing Practice System of the Bakery Processing concerned with benefits to company and staff are in the top level.