

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่ได้จากการศึกษา	2
1.4 นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 ทฤษฎี แนวคิด และทบทวนวรรณกรรม	5
2.1 ทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวข้อง	5
2.2 ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	14
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	22
3.1 ขอบเขตการศึกษา	22
3.2 วิธีการศึกษา	23
บทที่ 4 รายงานผลการศึกษา	27
ส่วนที่ 1 ขั้นตอนการจัดทำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในกระบวนการผลิตของแผนกเบเกอรี่ ของบริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน)	29
ส่วนที่ 2 ผลจากการสัมภาษณ์ผู้จัดการสาขา ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายอาหารสด ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายซ่อมบำรุง และหัวหน้าแผนกเบเกอรี่ ในเรื่อง	38
ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้จัดการสาขา ผู้ช่วยผู้จัดการสาขา ฝ่ายอาหารสด ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายซ่อมบำรุง และหัวหน้าแผนกเบเกอรี่	38

ตอนที่ 2 การนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีมาใช้ในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่	39
ตอนที่ 3 ปัญหาอุปสรรคและประโยชน์ในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีมาใช้ในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตของแผนกเบเกอรี่	41
ส่วนที่ 3 ผลการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมกับหัวหน้าแผนกเบเกอรี่และพนักงานแผนกเบเกอรี่	52
ส่วนที่ 4 ผลจากการใช้แบบสอบถาม ถามพนักงานแผนกเบเกอรี่ ของสาขา เชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง	79
ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของพนักงานแผนกเบเกอรี่	79
ตอนที่ 2 ข้อมูลระดับปัญหาอุปสรรคที่พบและประโยชน์ที่ได้รับ ในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่มาใช้	81
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	95
5.1 สรุปผลการศึกษา	95
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	110
5.3 ข้อค้นพบ	117
5.4 ข้อเสนอแนะ	118
บรรณานุกรม	122
ภาคผนวก	124
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	125
ภาคผนวก ข คู่มือปฏิบัติงานตามขั้นตอนของหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่	150
ภาคผนวก ค เอกสารที่เกี่ยวข้องทั้งหมดตามขั้นตอนของหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในกระบวนการผลิตของแผนกเบเกอรี่	171
ประวัติผู้เขียน	176

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงข้อมูลส่วนบุคคลของผู้จัดการสาขา ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายอาหารสด ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายซ่อมบำรุง และหัวหน้าแผนกเบเกอรี่	38
2 แสดงผลการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่ ของสาขา เชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง	39
3 แสดงปัญหาอุปสรรคและแนวทางการแก้ไขปัญหาในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่	41
4 แสดงประโยชน์ในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตของแผนกเบเกอรี่	51
5 แสดงผลที่ได้จากการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมกับหัวหน้าแผนกเบเกอรี่และพนักงานแผนกเบเกอรี่ เกี่ยวกับการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่ ของสาขา เชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง	53
6 แสดงจำนวนและร้อยละ จำแนกตามข้อมูลส่วนบุคคลของพนักงานแผนกเบเกอรี่	79
7 แสดงจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ระดับปัญหาอุปสรรคที่พบในด้านการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในการผลิตแผนกเบเกอรี่	81
8 แสดงจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ระดับปัญหาอุปสรรคที่พบในด้านการควบคุมการดำเนินงาน	84
9 แสดงจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ระดับปัญหาอุปสรรคที่พบในด้านการจัดการเอกสาร	85
10 แสดงจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ระดับปัญหาอุปสรรคที่พบในด้านการให้ความร่วมมือของผู้บริหาร	87
11 แสดงจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ระดับปัญหาอุปสรรคที่พบในด้านการให้ความร่วมมือของพนักงาน	89
12 แสดงจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ระดับประโยชน์ที่พบในด้านประโยชน์ต่อบริษัท	91
13 แสดงจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ระดับประโยชน์ที่พบในด้านประโยชน์ต่อพนักงาน	92

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
14 แสดงจำนวน ค่าเฉลี่ย ของปัญหาอุปสรรคและประโยชน์ในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีที่ดีมาใช้ในการกระบวนการผลิตเบเกอรี่	94



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
1 แสดงขั้นตอนการจัดทำและขอรับรองระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ของสาขาตัวอย่าง 10 สาขา	30
2 แสดงขั้นตอนการจัดทำและขอรับรองระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่ ของสาขาเชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง	35

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved