บทที่ 1
บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ขณะนี้ทั่วโลกได้ให้ความสำคัญเรื่องความปลอดภัยของอาหารบริโภค เนื่องจากเป็นปัจจัยหลักของการดำรงชีวิตและเป็นฐานสำคัญของการพัฒนาสุขภาพ โดยองค์การอนามัยโลกรายงานว่าในแต่ละปีประชากรโลกเสียชีวิตจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยเกือบ 2,000,000 ราย หรือเฉลี่ยนาทีละ 3 ราย ส่วนใหญ่จะเป็นเด็ก ในส่วนของประเทศไทย พบว่ามีประชาชนเจ็บป่วยจากการรับประทานอาหารและน้ำที่ปนเปื้อนเชื้อโรคปีละ 1,000,000 กว่าราย ตลอดจนความเอาใจใส่ต่อสุขภาพของประชาชน ความตื่นกลัวเรื่องพิษภัยในอาหารที่ใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกรทำให้ผู้บริโภคมีการตื่นตัวอย่างมากต่อการเรียกร้องสิทธิในด้านความปลอดภัยของอาหารที่บริโภค (วัฏฏะคลาสสิฟลาย, 2547)

ขณะเดียวกัน สหภาพยุโรปซึ่งเป็นผู้ที่มีอิทธิพลทางด้านสินค้าเกษตรและอาหารของโลกได้ออกกฎเกณฑ์ในการกำหนดความปลอดภัยของอาหารจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร ที่เรียกกันว่า Farm to Table (FTT) และการจัดการคุณภาพด้วยระบบสุขลักษณะทางอาหารที่ดี (Good Manufacturing Practice, GMP) ซึ่งผู้ประกอบการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องในวงจรของการผลิตอาหาร (Food Chain) ต้องรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของอาหารที่ไปสู่ผู้บริโภค รวมถึงการที่ประเทศไทยเป็นสมาชิกขององค์การการค้าโลก (World Trade Organization, WTO) ทำให้ประเทศไทยจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องหามาตรการด้านความปลอดภัยในอาหารเพื่อป้องกันการกีดกันทางการค้า (ผู้จัดการรายวัน, 2547)

จากกระแสความต้องการในประเทศที่ต้องการความปลอดภัยด้านอาหารเพิ่มขึ้น ร่วมกับแนวคิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อปรับตัวให้ก้าวทันการแข่งขันในตลาดการค้าเสรีและการค้าโลก จึงเป็นปัจจัยผลักดันให้ทุกประเทศสมาชิกรวมทั้งประเทศไทย จำเป็นต้องดำเนินการปรับปรุงพื้นฐานระบบการควบคุมดูแลอาหารให้เป็นไปตามแนวทางที่สากลกำหนดไว้รัฐบาลจึงประกาศให้ ปี 2547 เป็นปีอาหารปลอดภัย เพื่อคุ้มครอง สร้างความมั่นใจให้คนไทยได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย และเผยแพร่คุณภาพอาหารของไทยให้แพร่หลายไปทั่วโลก ดังนั้น การนำหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มาบังคับใช้เป็นกฎหมาย จึงเป็นกระแสที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่, 2547)

หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เป็นหลักเกณฑ์ที่ใช้ควบคุมสำหรับสถานประกอบการผลิตอาหาร ตั้งแต่ที่ตั้งอาคารสถานที่ เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ กระบวน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

การผลิต การสุขาภิบาล การรักษาทำความสะอาดและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน (สุวิมล กีรติพิบูล, 2546)

บริษัท บิ๊กซี ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) ประกอบธุรกิจค้าปลีกขนาดใหญ่ ที่มีการผลิตอาหารบางส่วนไปสู่ผู้บริโภคโดยตรง ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่อยู่ในข้อบังคับให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร จัดอยู่ในกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก ซึ่งเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายต่ำ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2544) บริษัทฯจึงต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหาร รวมถึงทางบริษัทฯให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของผู้บริโภค จึงมีการพัฒนากระบวนการผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

ดังนั้น การศึกษาถึงระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของแผนกเบเกอรี่ ของ บริษัท บิ๊กซีซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งเป็นองค์กรขนาดใหญ่ที่มีผู้ปฏิบัติงานจำนวนมาก จะทำให้เห็นถึงการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตเบเกอรี่ ปัญหาอุปสรรคและประโยชน์ในการนำระบบมาใช้ได้ชัดเจน โดยผลที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้ สามารถนำไปเป็นข้อมูลในการปรับปรุงกระบวนการผลิตตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของแผนกอื่น ๆ และยังเป็นแนวทางในการพัฒนาให้แก่ผู้ประกอบการรายอื่น ที่จะนำไปปฏิบัติต่อไปอีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่
2. เพื่อศึกษาถึงปัญหาอุปสรรคและประโยชน์ในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่

1.3 ประโยชน์ที่ได้จากการศึกษา

1. ทราบถึงการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่
2. ทราบถึงปัญหาอุปสรรคและประโยชน์ในการนำระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาใช้ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

3. เพื่อเสนอแนวทางการพัฒนาระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในกระบวนการผลิตแผนกเบเกอรี่

1.4 นิยามศัพท์

หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) หมายถึง การจัดการด้านความพร้อมของสภาวะแวดล้อมในกระบวนการผลิต เช่น การจัดการด้านอาคารสถานที่ผลิต สุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค การทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องจักร รวมทั้งอุปกรณ์การผลิต การควบคุมน้ำในโรงงาน การควบคุมแก้ว การควบคุมสารเคมี การระบุและการตรวจสอบกลับผลิตภัณฑ์ และการเรียกผลิตภัณฑ์กลับคืน
(สุวิมล กีรติพิบูล, 2545)

กระบวนการผลิตเบเกอรี่ หมายถึง การดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากกระบวนการหมักของยีสต์ แป้งสาลี น้ำ เกลือ น้ำตาล และสารปรุงแต่งอื่นๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารหรือเพิ่มรสชาติ ตั้งแต่ การตรวจรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต การขนย้าย การจัดเตรียมการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาอาหารและการขนส่ง รวมถึงการจดบันทึกและรายงานการผลิต
(สุวิมล กีรติพิบูล, 2545)

ผู้จัดการสาขา หมายถึง ผู้บริหารระดับสูง ทำหน้าที่เป็นผู้บริหารการดำเนินงานทุกฝ่ายภายในสาขา ของ 3 สาขา ของบริษัท บิ๊กซี ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) ได้แก่ สาขา เชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง

ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายอาหารสด หมายถึง ผู้บริหารระดับกลาง ทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยผู้จัดการสาขา โดยรับผิดชอบบริหารการดำเนินงานฝ่ายอาหารสด ของ 3 สาขา ของบริษัท บิ๊กซี ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) ได้แก่ สาขา เชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง

ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายซ่อมบำรุง หมายถึง ผู้บริหารระดับกลาง ทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยผู้จัดการสาขา โดยรับผิดชอบบริหารการดำเนินงานฝ่ายซ่อมบำรุง ของ 3 สาขา ของบริษัท บิ๊กซี ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) ได้แก่ สาขา เชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง

ผู้ช่วยผู้จัดการสาขาฝ่ายบุคคล หมายถึง ผู้บริหารระดับกลาง ทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยผู้จัดการสาขา โดยรับผิดชอบบริหารการดำเนินงานฝ่ายบุคคล ของ 3 สาขา ของบริษัท บิ๊กซี ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) ได้แก่ สาขา เชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง

หัวหน้าแผนกเบเกอรี่ หมายถึง ผู้บริหารระดับล่าง ทำหน้าที่เป็นผู้บริหารการดำเนินงานของแผนกเบเกอรี่ ภายใต้การดูแลของผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายอาหารสด ของ 3 สาขา ของบริษัท บิ๊กซี ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) ได้แก่ สาขา เชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

พนักงานแผนกเบเกอรี่ หมายถึง ผู้ทำหน้าที่ปฏิบัติงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าแผนกเบเกอรี่ ของ 3 สาขา ของบริษัท บิ๊กซี ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) ได้แก่ สาขาเชียงราย เชียงใหม่ และลำปาง

บริษัท บิ๊กซี ซุปเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) หมายถึง บริษัทที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับการค้าปลีก จำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภค

เบเกอรี่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ประเภทขนมปัง ซึ่งประกอบไปด้วย 5 กลุ่มใหญ่ คือ ขนมปัง เค้ก โดนัท พิซซ่า และ เพสตรี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved