

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความเป็นมาของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	4
2.2 หลักการและแนวคิดของระบบการจัดการความปลอดภัย ของอาหารตามมาตรฐาน ISO 22000: 2005	8
2.3 ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับชาสมุนไพรชิงผสมชาเขียว	15
2.4 เอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	18
2.5 นิยามศัพท์	20
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	
3.1 ขอบเขตการศึกษา	21
3.2 ข้อมูลและแหล่งข้อมูล	22
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	22
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	23
3.5 สถานที่ที่ใช้ดำเนินการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล	23
3.6 ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา	23

บทที่ 4 ผลการศึกษา	
4.1 ความรู้ความเข้าใจที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	24
4.2 ผลการประเมินสภาพทั่วไปของบริษัท ชาระมิงค์ จำกัด	32
4.3 ผลการวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของการผลิต ชาสมุนไพรจึงผสมชาเขียวของบริษัท ชาระมิงค์ จำกัด	39
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา	48
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	50
5.3 ข้อค้นพบ	52
5.4 ข้อเสนอแนะ	53
บรรณานุกรม	67
ภาคผนวก	70
ภาคผนวก ก หนังสืออนุญาตเข้าเก็บรวบรวมข้อมูล	71
ภาคผนวก ข แบบสอบถามและเฉลยคำตอบ	73
ภาคผนวก ค การประเมินระดับอันตรายในกระบวนการผลิตอาหาร	84
ภาคผนวก ง แผนภูมิการตัดสินใจจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	89
ภาคผนวก จ สำเนาประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547 เรื่อง ชาสมุนไพร	91
ประวัติผู้เขียน	95

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1.1 ความรู้ความเข้าใจต่อระบบที่บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด ได้รับการรับรองแล้ว คือ GMP และ ISO 9001: 2000	24
4.1.2 ความรู้ความเข้าใจต่อระบบที่บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด ยังไม่ได้ขอรับการรับรอง คือ HACCP และ ISO 22000: 2005	28
4.2.1 ผลการประเมินสภาพการผลิตชาสมุนไพรชิงผสมชาเขียวของบริษัท ชาระมิงค์ จำกัด ในปัจจุบันเทียบกับข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000: 2005	32
4.3.1 การประเมินอันตรายและระดับความเสี่ยงในแต่ละขั้นตอนการผลิตชาสมุนไพรชิงผสมชาเขียว	40
4.3.2 สรุปรูปชนิดและลักษณะอันตรายที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน	43
4.3.3 การวิเคราะห์อันตราย และกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในแต่ละขั้นตอน	44
5.4.1 ข้อเสนอแนะและสิ่งที่จะต้องปรับปรุงให้สอดคล้องกับข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000: 2005	54
5.4.2 ข้อเสนอแนะมาตรการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	64
ค - 1 รายละเอียดขั้นตอนการผลิตชาสมุนไพรชิงผสมชาเขียว	85

สารบัญภาพ

รูป		หน้า
1	แผนภูมิขั้นตอนการผลิตชาสมุนไพรจังหวัดเชียงใหม่	39
ค - 1	ความสัมพันธ์ระหว่างความรุนแรงของโรค โอกาสเกิด และระดับความเสี่ยง	88
ง - 1	แผนภูมิการตัดสินใจ (Decision Tree) เพื่อใช้กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP)	90

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved