



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม

แบบสอบถามเพื่อการค้นคว้าอิสระ

เรื่อง ทัศนคติของพนักงานที่มีต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อต้องการข้อมูลประกอบการค้นคว้าอิสระ หลักสูตรปริญญาโท สาขาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามจะถูกเก็บเป็นความลับ โดยจะนำเสนอผลการศึกษาในลักษณะที่ผ่านการประมวลผลแล้วเท่านั้น ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณในความร่วมมือจากท่านเป็นอย่างสูง

กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง หน้าข้อความที่เป็นคำตอบของท่าน
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- 1.ชาย 2.หญิง

2. อายุ

1. อายุ 20-29 ปี 2. อายุ 30-39 ปี
 3. อายุ 40-49 ปี 4. อายุ 50 ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษาสูงสุด

1. ต่ำกว่าระดับ ป.6 2. ป.6
 3. ม.3 4. ม.6 หรือ ปวช.
 5. ปวส. หรือ อนุปริญญา 6. ปริญญาตรี

4. ท่านทำงานกับบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด มาเป็นเวลาเท่าไร

1. ระยะเวลาไม่ถึง 1 ปี 2. ระยะเวลา 1 ปีขึ้นไปถึง 5 ปี
 3. ระยะเวลา 5 ปีขึ้นไปถึง 10 ปี 4. ระยะเวลา 11 ปีขึ้นไปถึง 15 ปี
 5. ระยะเวลา 15 ปี ขึ้นไป

5. ตำแหน่งงานของท่านในปัจจุบัน

1. พนักงานแผนกผลิต 2. พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ
 3. พนักงานแผนกคลังสินค้า 4. อื่นๆ โปรดระบุ.....

6. ตำแหน่งของท่านในระบบ HACCP คืออะไร

1. เป็นคณะกรรมการ 2. เป็นผู้ตรวจติดตามภายใน
 3. ไม่มีตำแหน่ง

7. ท่านเป็นหน่วยงานประเภท/กลุ่มใด

1. พนักงานรายวัน 2. พนักงานรายเดือน

ส่วนที่ 2 ทศนคติที่มีต่อระบบ HACCP ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

1) ด้านความรู้ความเข้าใจ ในข้อกำหนดของระบบ HACCP

1. ระบบใดที่จำเป็นต้องมี เมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้

1. Good Manufacturing Practice (GMP) 2. ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม
 3. ระบบคุณภาพ ISO 9001:2000 4. กิจกรรม 5 ส.

2. การใช้ระบบ HACCP ต้องคำนึงถึงความสำคัญของข้อใดมากที่สุด

1. วัตถุประสงค์และส่วนผสมต้องดี 2. ความปลอดภัยของผู้บริโภค
 3. กรรมวิธีผลิตอาหารต้องถูกต้อง 4. ขั้นตอนการผลิตต้องควบคุม
 5. พนักงานผลิตต้องมีความรู้

3. หลักการของระบบ HACCP คือข้อใด

1. ควบคุมและป้องกันจุดวิกฤติ
 2. สร้างภาพลักษณ์ของบริษัทให้เป็นที่น่าเชื่อถือแก่ลูกค้า
 3. ค้นหาอันตรายที่จะเกิดกับผู้บริโภคแล้วมีการควบคุม
 4. ควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น
 5. เพื่อให้ได้การรับรองจากสถาบันรับรอง

4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานฝ่ายใด

1. ฝ่ายผลิตและฝ่ายควบคุมคุณภาพ
 2. ผู้บริหารและฝ่ายควบคุมคุณภาพ
 3. ฝ่ายควบคุมคุณภาพและฝ่ายบุคคล
 4. ฝ่ายผลิตและฝ่ายคลังสินค้า
 5. ทุกฝ่ายในองค์กร

5. หลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP แล้ว ต้องดำเนินการอย่างไร

- 1. จัดการฝึกอบรมและขอคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ
- 2. ดำเนินการทันที
- 3. เริ่มทำการวิเคราะห์กระบวนการผลิต
- 4. ดำเนินการตามที่หัวหน้าทีมสั่ง
- 5. ทำตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

6. ผู้ที่มีหน้าที่จัดทำคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP คือใคร

- 1. หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ
- 2. หัวหน้าฝ่ายผลิต
- 3. หัวหน้าฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
- 4. ทีมงาน HACCP
- 5. เจ้าหน้าที่ควบคุมเอกสารระบบ HACCP

7. การเริ่มวิเคราะห์จุดอันตรายได้มาจากอะไร

- 1. สอบถามจากโรงงานอื่น
- 2. ฝ่ายผลิตระบุมา
- 3. หัวหน้าทีมระบุ
- 4. ตรวจสอบจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง
- 5. ขั้นตอนการผลิตอย่างละเอียด

8. ชนิดของอันตรายที่คำนึงถึงในระบบ HACCP

- 1. อันตรายก่อนการผลิต อันตรายระหว่างการผลิตและอันตรายหลังการผลิต
- 2. อันตรายที่เกี่ยวกับโทษของพิษอาหารทางชีวภาพ
- 3. อันตรายที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ได้ตามมาตรฐาน
- 4. อันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางชีวภาพ
- 5. อันตรายที่เกิดจากการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ไม่ถูกต้อง

9. อันตรายทางชีวภาพ หมายถึงลักษณะใด

- 1. อาหารเป็นพิษ เนื่องจากมีเชื้ออหิวาห์
- 2. ผลตกค้างจากปุ๋ยชีวภาพ
- 3. สารพิษจากพืช
- 4. เศษแก้วที่ปลอมปนในอาหาร
- 5. การใช้พืชที่ผ่านการตัดแปลงพันธุกรรม

10. ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตราย คือข้อใด

- 1. วัตถุดิบเข้ามาในโรงงาน
- 2. โรงผลิตจนถึงคลังสินค้า
- 3. ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต จนผลิตภัณฑ์ถึงผู้บริโภค
- 4. ทุกจุดที่ฝ่ายควบคุมคุณภาพทำการวิเคราะห์
- 5. ผลิตภัณฑ์ที่ส่งถึงผู้บริโภค

11. จุดวิกฤติคืออะไร

- 1. จุดหรือขั้นตอนที่อาจทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน
- 2. จุดหรือขั้นตอนในกระบวนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค
- 3. จุดหรือขั้นตอนที่อาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน
- 4. จุดที่ต้องมีการวัดและบันทึกอุณหภูมิและเวลา
- 5. จุดที่ต้องให้ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ทำการควบคุม

12. ประโยชน์หลัก ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติ คือข้อใด

- 1. ผลิตสินค้าได้รวดเร็ว
- 2. ทำให้ชั่วโมงการทำงานลดลง
- 3. ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 4. ปฏิบัติงานได้อย่างปลอดภัย
- 5. ความสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงานดีขึ้น

13. การตรวจติดตามจุดวิกฤติควรเริ่มเมื่อใด

- 1. เมื่อมีการตรวจรับรองระบบ
- 2. ก่อนมีผู้เข้าเยี่ยมชมกระบวนการผลิต
- 3. หลังจากที่มีการกำหนดค่าวิกฤติที่จุดๆนั้น
- 4. หลังจากที่ได้รับอนุมัติจากผู้บริหารและฝ่ายควบคุมคุณภาพ
- 5. เมื่อได้รับข้อร้องเรียนจากผู้บริโภค

14. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความสำคัญมากที่สุดต่อระบบ HACCP อย่างไร

- 1. เพื่อให้ทราบรายละเอียดการตรวจติดตาม และวิธีการแก้ไขแต่ละจุดวิกฤติ
- 2. เพื่อให้หัวหน้าตรวจสอบว่าการทำงานเป็นไปตามข้อกำหนด
- 3. เพื่อให้ระบบมีความสมบูรณ์ เป็นที่พอใจของลูกค้า
- 4. เพื่อนำไปประเมินผลการทำงานของพนักงาน
- 5. เพื่อให้ทำงานได้เร็วขึ้น ประหยัดแรงงานและพลังงาน

15. ความรับผิดชอบของระบบ HACCP เป็นของใคร

- 1. เจ้าหน้าที่ควบคุมเอกสารระบบ HACCP
- 2. ทีมผู้บริหาร
- 3. ฝ่ายผลิตและฝ่ายควบคุมคุณภาพ
- 4. ทีมงาน HACCP
- 5. ทุกคนในองค์กร

2) ด้านความรู้สึกรู้สึกที่มีต่อระบบ HACCP ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง HACCP		ระดับความรู้สึก				
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1	HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร					
2	ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า					
3	ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ					
4	HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆได้เป็นอย่างดี					
5	ระบบคุณภาพช่วยให้การจับคู่ดูแลเอกสารเป็นระบบ และมีประสิทธิภาพ					
6	ท่านมีความเข้าใจนโยบายคุณภาพที่บริษัทใช้อยู่ในปัจจุบันชัดเจน					
7	การใช้ระบบ HACCP ทำให้ทราบถึงอันตรายที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้า					
8	การใช้ระบบ HACCP ทำให้ควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น ณ จุดใดๆของกระบวนการผลิตได้					
9	การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้เกิดการรวบรวมข้อมูลเพื่อใช้ในการวิเคราะห์					
10	การใช้ระบบ HACCP ช่วยทำให้มีข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานน้อยลง					
11	การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้การดำเนินงานเฝ้าติดตามและตรวจสอบได้					
12	การใช้ระบบ HACCP ช่วยทำให้การปฏิบัติงานของท่านมีประสิทธิภาพมากขึ้น					
13	การใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต					

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง HACCP		ระดับความรู้สึก				
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
14	ระบบคุณภาพทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง มีประสิทธิภาพ					
15	ระบบคุณภาพช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความ ผิดพลาดในการปฏิบัติงาน					

3) การประยุกต์ใช้และพฤติกรรมกรรมมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP ในบริษัท ลำ
ปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

ประเด็นพฤติกรรมกรรมมีส่วนร่วม		ระดับพฤติกรรมกรรมมีส่วนร่วม				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1	ท่านมีส่วนร่วมในการวางแผนงานการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทฯ					
2	ท่านมีส่วนร่วมในการจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP					
3	ท่านมีส่วนร่วมในการสร้างความเข้าใจและสร้าง จิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP					
4	ท่านมีส่วนร่วมในการเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับ ระบบ HACCP					
5	ท่านมีส่วนร่วมในการจัดเตรียมและดูแลรักษา อาคารสถานที่ อุปกรณ์และเครื่องจักร ให้มีสภาพ สมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตาม ระบบ HACCP					
6	ท่านมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตาม ระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด					
7	ท่านมีส่วนร่วมในการควบคุมคุณภาพสินค้า และ ความครบถ้วนของสินค้า					
8	ท่านมีส่วนร่วมในการติดตามและประเมินผลการ ปฏิบัติงานตามระบบ HACCP					
9	ท่านมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นในการ ปรับปรุงกระบวนการทำงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP					

ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

1) ปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนาระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

ประเด็นปัญหาและอุปสรรค		ระดับความคิดเห็น				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1	ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP					
2	ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง					
3	การขอรับรองระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง					
4	การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง					
5	พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP					
6	การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก					
7	การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย					
8	การปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความยุ่งยากซับซ้อน					
9	ไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง					
10	ขาดผู้นำและแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP					
11	ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร					

2) ข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จ

ประเด็นข้อเสนอแนะ		ระดับความคิดเห็น				
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วยอย่าง ยิ่ง
	ด้านการบริหารและจัดการ					
1	ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ					
2	ผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP					
3	ผู้บริหารมีการจัดฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ					
4	ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน					
	ด้านการปฏิบัติงาน					
1	พนักงานทุกคนต้องตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานอย่างเคร่งครัด					
2	ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีความสามัคคี ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน					
3	ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ					
	ด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ					
1	ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการนำระบบ HACCP มาใช้					
2	การให้การสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ					
3	ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเอกสารความรู้ต่างๆ					

3) ความคิดเห็นส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการนำเอาระบบ HACCP มาใช้ใน
บริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวอภิวันท์ อินตะวงค์
วัน เดือน ปีเกิด	6 มกราคม 2515
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบุญวาทย์วิทยาลัย อ.เมือง จ.ลำปาง ปีการศึกษา 2532 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการบัญชี มหาวิทยาลัย รามคำแหง กรุงเทพมหานคร ปีการศึกษา 2536
ประวัติการทำงาน	พ.ศ.2535-2536 เจ้าหน้าที่บัญชี สำนักงานเนติสยามการบัญชี กรุงเทพมหานคร พ.ศ.2537-2538 เจ้าหน้าที่บัญชี บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) กรุงเทพมหานคร พ.ศ.2538-ปัจจุบัน รักษาการผู้ช่วยหัวหน้าแผนกบัญชี บริษัท ลำปาง ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด