

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

จากการรัฐบาลมีเป้าหมายที่จะให้ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารรายใหญ่ 1 ใน 5 ของโลก และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความเชื่อมั่นในระดับสูงด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย (สถาบันอาหาร, 2548: ออนไลน์) นโยบายที่จะประสบความสำเร็จได้จำเป็นต้องอาศัยหลายปัจจัยด้วยกัน หนึ่งในปัจจัยนั้นได้แก่ การผลิตอาหารเพื่อการส่งออก ในการประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการส่งอาหารออกนั้น มีข้อกีดกันทางการค้าในรูปแบบใหม่ๆ เกิดขึ้นมากมายเช่น การกำหนดมาตรฐานสินค้า มาตรฐานแรงงาน มาตรฐานสิ่งแวดล้อม เป็นต้น ดังนั้นผู้ประกอบการส่งออกจึงต้องมีการพัฒนาระบบต่างๆ เพื่อจัดอุปสรรคและเงื่อนไขของประเทศคู่ค้า การส่งออกสินค้าอาหารไปยังต่างประเทศนับว่าได้รับผลกระทบอย่างมาก จากมาตรการกีดกันทางการค้าดังกล่าว ดังนั้น ทางภาคเอกชน และรัฐบาลจึงได้มีการส่งเสริมให้มีการจัดทำระบบต่างๆ เพื่อให้เกิดคุณภาพกับระบบการผลิต และผลิตภัณฑ์ ตลอดจนให้เป็นที่ไปตามเงื่อนไขทางด้านกฎหมายการค้าระหว่างประเทศ กฎหมายภายในประเทศ ตรงกับข้อกำหนดและความต้องการของลูกค้า

การเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารที่ได้รับความเชื่อมั่นในระดับสูงสุดด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย ต้องอาศัยระบบการบริหารคุณภาพ ไม่ว่าจะเป็นระบบสุจริตที่ดีในการปฏิบัติงาน GMP (Good Manufacturing Practice) ระบบบริหารงานคุณภาพ ISO 9000:2000 และระบบควบคุมอันตรายจุดวิกฤติ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) เป็นต้น ดังนั้น บริษัทที่นำเอาระบบบริหารคุณภาพเข้ามาใช้ในการบริหารกิจการย่อมจะได้เปรียบกับคู่แข่งทางการค้า เพราะผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับจากนานาประเทศทั่วโลก ความสำคัญของระบบ HACCP ในแง่ของผู้ประกอบการ หรือผู้ผลิตอาหารนั้นคงจะอยู่ตรงที่ตลาดนำเข้าสินค้าอาหารของไทยโดยเฉพาะประเทศคู่ค้าสำคัญและมีกำลังซื้อสูงเช่น สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย และญี่ปุ่น ต่างให้ความสำคัญกับระบบ HACCP เพราะเชื่อว่าระบบดังกล่าวเป็นระบบที่ดีที่สุดที่สามารถนำมาใช้ประกันความปลอดภัยของอาหารได้ โดยแต่ละประเทศจะกำหนดเป็นกฎระเบียบหรือข้อบังคับให้ผู้ผลิตทั้งในและต่างประเทศต้องนำระบบ HACCP ไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหารเพื่อควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหาร (บริษัท คิวพลัส คอนเซพท์ จำกัด, 2548: ออนไลน์)

บริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด ได้พัฒนาระบบคุณภาพอย่างต่อเนื่องจาก ISO 9000, GMP, HACCP ตลอดจนถึง BRC Global Standard (British Retail Consortium Global Standard: มาตรฐานกลุ่มสมาพันธ์ผู้ค้าปลีกแห่งประเทศอังกฤษ) และ IFS (International Food Standard: มาตรฐานอาหารนานาชาติ) โดยเฉพาะอย่างยิ่งระบบ HACCP บริษัทฯ ได้เริ่มจัดทำและได้รับการรับรองระบบ HACCP ในปี พ.ศ. 2542 โดยเริ่มจากผลิตภัณฑ์ ข้าวโพดฝักอ่อนในน้ำเกลือบรรจุกระป๋อง มะเขือเทศลวกผิวในน้ำมะเขือเทศบรรจุกระป๋อง หน่อไม้ในน้ำบรรจุกระป๋องและ ข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง เป็นต้น ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ของบริษัทฯ ได้ผ่านการรับรองมาตรฐาน HACCP ทั้งสิ้น หลังจากที่ได้นำระบบ HACCP มาใช้เป็นระยะเวลากว่า 9 ปี บริษัทฯ ยังไม่เคยมีการประเมินถึงความรู้ความเข้าใจ ความรู้สึก ของพนักงานที่มีต่อระบบ HACCP

ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงมีความสนใจจะศึกษาถึงทัศนคติของพนักงาน ที่มีต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด โดยศึกษาแนวความคิดของพนักงานที่มีต่อระบบ HACCP หลังจากที่บริษัทฯ ได้ผ่านการรับรองมาตรฐานระบบ HACCP ไปแล้วโดยการศึกษาี้เพื่อให้บริษัทฯ มีการพัฒนาระบบอย่างต่อเนื่อง โดยพนักงานได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาดังกล่าว รวมถึงเพื่อความมั่นคง สามารถที่จะแข่งขันกับคู่ค้าอื่นๆ ได้ และเป็นประโยชน์ในวงกว้างสำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรม พนักงาน บริษัทและผู้สนใจทั่วไปอีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาถึงทัศนคติของพนักงาน ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด ที่มีต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP)

1.3 นิยามศัพท์

ทัศนคติ หมายถึง แนวความคิดของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยแนวความคิดนั้นเป็นผลจากการเรียนรู้ หรือประสบการณ์เดิมนำมาเปรียบเทียบกับประเมินค่ากับสิ่งที่พบ แล้วกำหนดผลของการประเมินออกมา ซึ่งบุคคลนั้นจะแสดงทัศนคติออกมาใน 3 ด้าน คือความรู้ความเข้าใจ ความรู้สึกและพฤติกรรม

พนักงาน หมายถึง พนักงานรายเดือน และรายวันซึ่งทำหน้าที่หรือมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานให้บรรลุเป้าหมายทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยปฏิบัติตามวิธีการปฏิบัติงาน หรือขั้นตอน

การปฏิบัติงานที่มีการระบุไว้ในระบบคุณภาพ ทั้งนี้ไม่รวมถึงพนักงานฝ่ายบริหาร ตั้งแต่ระดับรองผู้จัดการฝ่ายขึ้นไป

ระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) หมายถึงระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อันตรายเหล่านั้นมีโอกาสเกิดขึ้นจึงสามารถประกันความปลอดภัยของอาหารได้

จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Critical Control Points : CCP) หมายถึงขั้นตอนในกระบวนการผลิตที่สำคัญ ซึ่งต้องมีการควบคุมและเป็นสิ่งจำเป็น เพื่อป้องกันหรือขจัดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร หรือลดอันตรายดังกล่าวจนถึงระดับที่ยอมรับได้

1.4 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

1. เพื่อทราบถึงทัศนคติที่มีต่อระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) ของพนักงาน ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด
2. เพื่อบริษัทฯ สามารถใช้ข้อมูลเป็นแนวทางในการนำระบบคุณภาพต่างๆ มาใช้ในการปฏิบัติงาน และพัฒนาระบบได้อย่างเหมาะสม เพื่อความมั่นคงและยั่งยืนตลอดไป
3. เพื่อให้ข้อมูลที่ศึกษาได้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ผู้ประกอบการ ผู้สนใจ และผู้ที่เกี่ยวข้อง