# บทที่ 4
# ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ทัศนคติของพนักงานที่มีต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด ได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากการเก็บแบบสอบถามจากกลุ่มพนักงานในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด จำนวน 200 ชุด โดยสามารถนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ทัศนคติที่มีต่อระบบ HACCP ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 76.00 และเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 24.00 (ตารางที่1) มีอายุระหว่าง 20-29 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.50 อายุระหว่าง30-39 ปี คิดเป็นร้อยละ 32.00 และอายุระหว่าง 40-49 ปี คิดเป็นร้อยละ 26.50 มีการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 23.00 ระดับ ม.6 หรือ ปวช. คิดเป็นร้อยละ 22.50 และมีการศึกษาระดับ ม.3 คิดเป็นร้อยละ 19.00 มีระยะเวลาการทำงานเป็นระยะเวลา 1 ปีขึ้นไปถึง 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.00 ระยะเวลา 5 ปีขึ้นไปถึง 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 27.00 และระยะเวลา 15 ปี ขึ้นไปคิดเป็นร้อยละ 16.00

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นพนักงานแผนกคลังสินค้า คิดเป็นร้อยละ 35.50 รองลงมาเป็นพนักงานแผนกผลิต คิดเป็นร้อยละ 30.00 เป็นพนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ คิดเป็นร้อยละ 24.50 และแผนกอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 10.00 ส่วนใหญ่ไม่มีตำแหน่งในระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 76.00 รองลงมา เป็นกรรมการ คิดเป็นร้อยละ 12.50 และเป็นผู้ตรวจติดตามภายใน คิดเป็นร้อยละ 11.50 เป็นพนักงานรายวัน คิดเป็นร้อยละ 74.50 และเป็นพนักงานรายเดือน คิดเป็นร้อยละ 25.50

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

| ข้อมูลทั่วไป | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---|---|---|
| **เพศ** | | |
| - ชาย | 48 | 24.00 |
| - หญิง | 152 | 76.00 |
| **อายุ** | | |
| - อายุ 20-29 ปี | 73 | 36.50 |
| - อายุ 30-39 ปี | 64 | 32.00 |
| - อายุ 40-49 ปี | 53 | 26.50 |
| - อายุ 50 ปีขึ้นไป | 10 | 5.00 |
| **ระดับการศึกษา** | | |
| - ต่ำกว่าระดับ ป.6 | 11 | 5.50 |
| - ป.6 | 26 | 13.00 |
| - ม.3 | 38 | 19.00 |
| - ม.6 หรือ ปวช. | 45 | 22.50 |
| - ปวส. หรือ อนุปริญญา | 34 | 17.00 |
| - ปริญญาตรี | 46 | 23.00 |
| **ระยะเวลาการทำงาน** | | |
| - ระยะเวลาไม่ถึง 1 ปี | 23 | 11.50 |
| - ระยะเวลา 1 ปีขึ้นไปถึง 5 ปี | 60 | 30.00 |
| - ระยะเวลา 5 ปีขึ้นไปถึง 10 ปี | 54 | 27.00 |
| - ระยะเวลา 11 ปีขึ้นไปถึง 15 ปี | 31 | 15.50 |
| - ระยะเวลา 15 ปี ขึ้นไป | 32 | 16.00 |
| **ตำแหน่งงาน** | | |
| - พนักงานแผนกผลิต | 60 | 30.00 |
| - พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ | 49 | 24.50 |
| - พนักงานแผนกคลังสินค้า | 71 | 35.50 |
| - อื่นๆ ได้แก่ พนักงานจัดซื้อ วัตถุดิบ | 20 | 10.00 |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 1 (ต่อ)**

| ข้อมูลทั่วไป | จำนวน (คน ) | ร้อยละ |
|---|---|---|
| **ตำแหน่งในระบบ HACCP** | | |
| - เป็นกรรมการ | 25 | 12.50 |
| - เป็นผู้ตรวจติดตามภายใน | 23 | 11.50 |
| - ไม่มีตำแหน่ง | 153 | 76.00 |
| **ประเภท** | | |
| - พนักงานรายวัน | 149 | 74.50 |
| - พนักงานรายเดือน | 51 | 25.50 |

**ส่วนที่ 2 ทัศนคติที่มีต่อระบบ HACCP ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด**

**2.1 ด้านความรู้ความเข้าใจ ในข้อกำหนดของระบบ HACCP**

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจ ในข้อกำหนดของระบบ HACCP โดยรวมในระดับ ปานกลาง มีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมร้อยละ 68.87 (ตารางที่ 2) สามารถแบ่งตามระดับความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP ได้ 5 ระดับ โดยเรียงจากมากไปน้อย ดังนี้

ความรู้ความเข้าใจระดับมากที่สุด จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่ตอบถูกเรียงลำดับจากมากไปน้อย พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามรู้ถึงความสำคัญของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลในระบบ HACCP (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 91.00) รองลงมาเป็นเรื่องของการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 86.00) การเริ่มวิเคราะห์จุดอันตรายได้มาจากขั้นตอนการผลิตที่ละเอียด และ ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตรายเริ่มตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต จนผลิตภัณฑ์ถึงผู้บริโภค (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 85.50)

ความรู้ความเข้าใจระดับมาก จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่ตอบถูกเรียงลำดับจากมากไปน้อย พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามรู้ถึงความหมายของจุดวิกฤติเป็นจุดหรือขั้นตอนในกระบวนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 78.50) รองลงมาเป็นเรื่องของการตรวจติดตามจุดวิกฤติควรเริ่มหลังจากที่มีการกำหนดค่าวิกฤติที่จุดนั้นๆ (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 75.50) ระบบ HACCP ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากที่สุด และทุกฝ่ายในองค์กรควรร่วมกันจัดตั้งทีมงาน HACCP (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 71.00)

ความรู้ความเข้าใจระดับปานกลาง จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่ตอบถูกเรียงลำดับจากมากไปน้อย พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามรู้ถึงชนิดของอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (ตอบ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ถูกคิดเป็นร้อยละ 68.00) รองลงมาเป็นเรื่องของขั้นตอนการแปรรูปเป็นประเด็นที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 65.00) ระบบ Good Manufacturing Practice (GMP) มีความจำเป็นอย่างยิ่งเมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 64.50) และทีมงาน HACCP ต้องได้รับการฝึกอบรมและคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 63.50)

ความรู้ความเข้าใจระดับน้อยจากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่ตอบถูก พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามรู้ถึงความหมายของอันตรายทางชีวภาพว่าเกิดจากอาหารมีเชื้ออหิวาห์ (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 57.00)

ความรู้ความเข้าใจระดับน้อยที่สุด จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่ตอบถูกเรียงลำดับจากมากไปน้อย พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามรู้ว่าทุกคนในองค์กรมีส่วนรับผิดชอบในระบบ HACCP (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 47.50) รองลงมาเป็นเรื่องของการค้นหาอันตรายที่จะเกิดกับผู้บริโภคแล้วมีการควบคุมเป็นหลักการของระบบ HACCP (ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 23.50)

**ตารางที่ 2 ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถามต่อในข้อกำหนดของระบบ HACCP**

| คำถาม | คำตอบที่ถูกต้อง | ผู้ตอบถูก | | ระดับความเข้าใจ |
|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (คน) | ร้อยละ | |
| 1.ระบบใดที่จำเป็นต้องมี เมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ | Good Manufacturing Practice (GMP) | 129 | 64.50 | ปานกลาง |
| 2.การใช้ระบบ HACCP ต้องคำนึงถึงความสำคัญของข้อใดมากที่สุด | ความปลอดภัยของผู้บริโภค | 149 | 71.00 | มาก |
| 3.หลักการของระบบ HACCP คือข้อใด | ค้นหาอันตรายที่จะเกิดกับผู้บริโภคแล้วมีการควบคุม | 47 | 23.50 | น้อยที่สุด |
| 4.การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานฝ่ายใด | ทุกฝ่ายในองค์กร | 142 | 71.00 | มาก |
| 5.หลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP แล้ว ต้องดำเนินการอย่างไร | จัดการฝึกอบรมและขอคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ | 127 | 63.50 | ปานกลาง |
| 6. ประเด็นใดที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP | ขั้นตอนการแปรรูป | 130 | 65.00 | ปานกลาง |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 2 (ต่อ)**

| คำถาม | คำตอบที่ถูกต้อง | ผู้ตอบถูก | | ระดับความเข้าใจ |
|---|---|---|---|---|
| | | จำนวน (คน) | ร้อยละ | |
| 7.การเริ่มวิเคราะห์จุดอันตรายได้มาจากอะไร | ขั้นตอนการผลิตอย่างละเอียด | 171 | 85.50 | มากที่สุด |
| 8.ชนิดของอันตรายที่คำนึงถึงในระบบ HACCP | อันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางชีวภาพ | 136 | 68.00 | ปานกลาง |
| 9.อันตรายทางชีวภาพ หมายถึงลักษณะใด | อาหารเป็นพิษ เนื่องจากมีเชื้ออหิวาห์ | 114 | 57.00 | น้อย |
| 10.ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตราย คือข้อใด | ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิตจนผลิตภัณฑ์ถึงผู้บริโภค | 171 | 85.50 | มากที่สุด |
| 11.จุดวิกฤติคืออะไร | จุดหรือขั้นตอนในกระบวนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค | 157 | 78.50 | มาก |
| 12.ประโยชน์หลัก ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติ คือข้อใด | ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค | 172 | 86.00 | มากที่สุด |
| 13.การตรวจติดตามจุดวิกฤติควรเริ่มเมื่อใด | หลังจากที่มีการกำหนดค่าวิกฤติที่จุดๆนั้น | 151 | 75.50 | มาก |
| 14.เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลมีความสำคัญมากที่สุดต่อระบบ HACCP อย่างไร | เพื่อให้ทราบรายละเอียดการตรวจติดตาม และวิธีการแก้ไขแต่ละจุดวิกฤติ | 182 | 91.00 | มากที่สุด |
| 15.ความรับผิดชอบของระบบ HACCP เป็นของใคร | ทุกคนในองค์กร | 95 | 47.50 | น้อยที่สุด |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | | | **68.87** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ระดับความเข้าใจ ร้อยละ 80.00-100.00 เท่ากับมากที่สุด ร้อยละ 70.00-79.99 เท่ากับมาก 60.00-69.99 เท่ากับปานกลาง 50.00-59.00 เท่ากับน้อย 0.00-49.99 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**2.2 ความสัมพันธ์ของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามต่อความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP**

**2.2.1 ความสัมพันธ์ของเพศของผู้ตอบแบบสอบถามต่อความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า เพศชายและเพศหญิง มีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP ที่ใกล้เคียงกัน ซึ่งสามารถแยกตามระดับความรู้ความเข้าใจได้ 4 ระดับ (ตารางที่ 3) โดยเรียงจากมากไปน้อย ดังนี้

ความรู้ความเข้าใจระดับมากที่สุด ใน 4 ประเด็น คือการเริ่มวิเคราะห์จุดอันตรายได้มาจากขั้นตอนการผลิตที่ละเอียด ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตรายเริ่ม ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต จนผลิตภัณฑ์ถึงผู้บริโภค การกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และความสำคัญของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลในระบบ HACCP

ความรู้ความเข้าใจระดับมาก ใน 3 ประเด็น คือความสำคัญมากที่สุดของการใช้ระบบ HACCP จุดวิกฤติคือจุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภคและขั้นตอนในการเริ่มตรวจติดตามจุดวิกฤติ

ความรู้ความเข้าใจระดับปานกลาง ใน 3 ประเด็น คือระบบที่จำเป็นต้องมีเมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ ข้อมูลที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP และชนิดของอันตรายที่ต้องคำนึงถึงในระบบ HACCP

ความรู้ความเข้าใจระดับน้อยที่สุด ในประเด็นของหลักการของระบบ HACCP

พนักงานเพศชายและเพศหญิงมีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP แตกต่างกัน โดยเพศหญิงมีความรู้ความเข้าใจมากกว่าเพศชายในประเด็นของการรวบรวมบุคลากรจากแต่ละหน่วยงานในการจัดตั้งทีมงาน HACCP วิธีการปฏิบัติงานหลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP และผู้รับผิดชอบระบบ HACCP แต่เพศชายมีความรู้ความเข้าใจมากกว่าเพศหญิงเพียงประเด็นเดียว คือลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ แต่เมื่อพิจารณาภาพรวมของระดับความรู้ความเข้าใจในแต่ละเพศ พบว่า ทั้ง 2 เพศมีระดับความรู้ความเข้าใจที่เหมือนกัน คือระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 66.82 – 69.53

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 3 ความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามเพศ**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามเพศ | |
|---|---|---|
| | ชาย | หญิง |
| 1.ระบบที่จำเป็นต้องมี เมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ | 66.70<br>ปานกลาง | 63.80<br>ปานกลาง |
| 2.ความสำคัญที่สุดของการใช้ระบบ HACCP | 70.80<br>มาก | 71.10<br>มาก |
| 3.หลักการของระบบ HACCP | 12.50<br>น้อยที่สุด | 27.00<br>น้อยที่สุด |
| 4.การรวบรวมบุคลากรจากแต่ละหน่วยงานในการจัดตั้งทีมงาน HACCP | 62.50<br>ปานกลาง | 73.70<br>มาก |
| 5.วิธีการปฏิบัติงานหลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP | 56.30<br>น้อย | 65.80<br>ปานกลาง |
| 6. ข้อมูลที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP | 66.70<br>ปานกลาง | 64.50<br>ปานกลาง |
| 7.ขั้นตอนการเริ่มวิเคราะห์จุดอันตราย | 83.30<br>มากที่สุด | 86.20<br>มากที่สุด |
| 8.ชนิดของอันตรายที่คำนึงถึงในระบบ HACCP | 68.80<br>ปานกลาง | 67.80<br>ปานกลาง |
| 9.ลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ | 68.80<br>ปานกลาง | 53.30<br>น้อย |
| 10.ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตราย | 85.40<br>มากที่สุด | 85.50<br>มากที่สุด |
| 11.จุดวิกฤติคือ ขั้นตอนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค | 77.10<br>มาก | 78.90<br>มาก |
| 12.ประโยชน์หลัก ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติ | 81.30<br>มากที่สุด | 87.50<br>มากที่สุด |
| 13.ขั้นตอนในการเริ่มตรวจติดตามจุดวิกฤติ | 77.10<br>มาก | 75.00<br>มาก |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 3 (ต่อ)**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจจำแนกตามเพศ | |
|---|---|---|
| | **ชาย** | **หญิง** |
| 14.ความสำคัญมากที่สุดของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล | 87.50<br>มากที่สุด | 92.10<br>มากที่สุด |
| 15.ผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP | 37.50<br>น้อยที่สุด | 50.70<br>น้อย |
| **ค่าเฉลี่ย** | **66.82** | **69.53** |
| **แปลผล** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ระดับความเข้าใจ ร้อยละ 80.00-100.00 เท่ากับมากที่สุด ร้อยละ 70.00-79.99 เท่ากับมาก 60.00-69.99 เท่ากับปานกลาง 50.00-59.00 เท่ากับน้อย 0.00-49.99 เท่ากับน้อยที่สุด

**2.2.2 ความสัมพันธ์ของอายุของผู้ตอบแบบสอบถามต่อความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP ที่เหมือนกันในระดับที่มากที่สุด คือ ความสำคัญของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลในระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 86.80 – 100.00 (ตารางที่ 4) และในระดับน้อยที่สุด คือ หลักการของระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 18.90 – 30.00 สำหรับประเด็นความรู้อื่นๆ ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความรู้ความเข้าใจที่แตกต่างกัน จนไม่สามารถระบุแนวโน้มได้ แต่เมื่อพิจารณาภาพรวมของระดับความรู้ความเข้าใจในแต่ละช่วงอายุ พบว่า ช่วงอายุตั้งแต่ 20 – 49 ปีมีระดับความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 68.07 – 68.87 ส่วนช่วงอายุตั้งแต่ 50 ปีขึ้นไปมีระดับความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 78.00

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 4 ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถามในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามอายุ**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามอายุ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | อายุ 20-29 ปี | อายุ 30-39 ปี | อายุ 40-49 ปี | อายุ 50 ปีขึ้นไป |
| 1.ระบบที่จำเป็นต้องมี เมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ | 68.50 ปานกลาง | 59.40 น้อย | 60.40 ปานกลาง | 90.00 มากที่สุด |
| 2.ความสำคัญที่สุดของการใช้ระบบ HACCP | 72.60 มาก | 67.20 ปานกลาง | 75.50 มาก | 60.00 ปานกลาง |
| 3.หลักการของระบบ HACCP | 28.80 น้อยที่สุด | 20.30 น้อยที่สุด | 18.90 น้อยที่สุด | 30.00 น้อยที่สุด |
| 4.การรวบรวมบุคลากรจากแต่ละหน่วยงาน ในการจัดตั้งทีมงาน HACCP | 61.60 ปานกลาง | 76.60 มาก | 77.40 มาก | 70.00 มาก |
| 5.วิธีการปฏิบัติงานหลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP | 67.10 ปานกลาง | 81.30 มากที่สุด | 43.40 น้อยที่สุด | 30.00 น้อยที่สุด |
| 6. ข้อมูลที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP | 67.10 ปานกลาง | 57.80 น้อย | 64.20 ปานกลาง | 100.00 มากที่สุด |
| 7.ขั้นตอนการเริ่มวิเคราะห์จุดอันตราย | 79.50 มาก | 84.40 มากที่สุด | 92.50 มากที่สุด | 100.00 มากที่สุด |
| 8.ชนิดของอันตรายที่คำนึงถึงในระบบ HACCP | 71.20 มาก | 60.90 ปานกลาง | 66.00 ปานกลาง | 100.00 มากที่สุด |
| 9.ลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ | 58.90 น้อย | 46.90 น้อยที่สุด | 58.50 น้อย | 100.00 มากที่สุด |
| 10.ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตราย | 76.70 มาก | 90.60 มากที่สุด | 88.70 มากที่สุด | 100.00 มากที่สุด |
| 11.จุดวิกฤติคือ ขั้นตอนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค | 75.30 มาก | 71.90 มาก | 86.80 มากที่สุด | 100.00 มากที่สุด |
| 12.ประโยชน์หลัก ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติ | 79.50 มาก | 89.10 มากที่สุด | 88.70 มากที่สุด | 100.00 มากที่สุด |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 4 (ต่อ)**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามอายุ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | อายุ 20-29 ปี | อายุ 30-39 ปี | อายุ 40-49 ปี | อายุ 50 ปีขึ้นไป |
| 13.ขั้นตอนในการเริ่มตรวจติดตามจุดวิกฤติ | 75.30 มาก | 75.00 มาก | 73.60 มาก | 90.00 มากที่สุด |
| 14.ความสำคัญมากที่สุดของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล | 94.50 มากที่สุด | 89.10 มากที่สุด | 86.80 มากที่สุด | 100.00 มากที่สุด |
| 15.ผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP | 46.60 น้อยที่สุด | 62.50 ปานกลาง | 39.60 น้อยที่สุด | 0.00 น้อยที่สุด |
| **ค่าเฉลี่ย** | **68.21** | **68.87** | **68.07** | **78.00** |
| **แปลผล** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **มาก** |

หมายเหตุ : ระดับความเข้าใจ ร้อยละ 80.00-100.00 เท่ากับมากที่สุด ร้อยละ 70.00-79.99 เท่ากับมาก 60.00-69.99 เท่ากับปานกลาง 50.00-59.00 เท่ากับน้อย 0.00-49.99 เท่ากับน้อยที่สุด

**2.2.3 ความสัมพันธ์ของระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามต่อความรู้ความเข้าใจ ในระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ในทุกระดับการศึกษามีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุดเหมือนกัน คือ ความสำคัญของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลในระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 81.80 – 97.80 (ตารางที่ 5) และมีระดับความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุดเหมือนกัน คือ หลักการของระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 8.80 – 45.50 ส่วนในประเด็นความรู้อื่นๆ นั้นแต่ละระดับการศึกษา มีความรู้ความเข้าใจที่แตกต่างกันไปจนไม่สามารถสรุปแนวโน้มได้ แต่เมื่อพิจารณาภาพรวมของระดับความรู้ความเข้าใจในแต่ละระดับการศึกษาพบว่า ผู้ที่มีการศึกษา ป.6 มีระดับความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 72.83 ส่วนผู้ที่มีการศึกษาอื่นๆ มีระดับความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 61.17 – 69.47

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 5 ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถามในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามการศึกษา**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามการศึกษา | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ต่ำกว่าระดับ ป.6 | ป.6 | ม.3 | ม.6 หรือ ปวช. | ปวส. หรือ อนุปริญญา | ปริญญาตรี |
| 1.ระบบที่จำเป็นต้องมี เมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ | 45.50 น้อยที่สุด | 61.50 ปานกลาง | 60.50 ปานกลาง | 64.40 ปานกลาง | 52.50 น้อย | 82.60 มากที่สุด |
| 2.ความสำคัญที่สุดของการใช้ระบบ HACCP | 81.80 มากที่สุด | 73.10 มาก | 71.10 มาก | 62.20 ปานกลาง | 67.60 ปานกลาง | 78.30 มาก |
| 3.หลักการของระบบ HACCP | 45.50 น้อยที่สุด | 15.40 น้อยที่สุด | 36.80 น้อยที่สุด | 22.20 น้อยที่สุด | 8.80 น้อยที่สุด | 23.90 น้อยที่สุด |
| 4.การรวบรวมบุคลากรจากแต่ละหน่วยงานในการจัดตั้งทีมงาน HACCP | 81.80 มากที่สุด | 80.80 มากที่สุด | 57.90 น้อย | 71.10 มาก | 70.60 มาก | 73.90 มาก |
| 5.วิธีการปฏิบัติงานหลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP | 36.40 น้อยที่สุด | 73.10 มาก | 63.20 ปานกลาง | 80.00 มากที่สุด | 52.90 น้อย | 56.50 น้อย |
| 6. ข้อมูลที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP | 54.50 น้อย | 73.10 มาก | 68.40 ปานกลาง | 51.10 น้อย | 64.70 ปานกลาง | 73.90 มาก |
| 7.ขั้นตอนการเริ่มวิเคราะห์จุดอันตราย | 81.80 มากที่สุด | 88.50 มากที่สุด | 84.20 มากที่สุด | 82.20 มากที่สุด | 70.60 มาก | 100.00 มากที่สุด |
| 8.ชนิดของอันตรายที่คำนึงถึงในระบบ HACCP | 63.60 ปานกลาง | 80.80 มากที่สุด | 71.10 มาก | 62.20 ปานกลาง | 58.80 น้อย | 71.70 มาก |
| 9.ลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ | 54.50 น้อย | 65.40 ปานกลาง | 57.90 น้อย | 42.20 น้อยที่สุด | 47.10 น้อยที่สุด | 73.90 มาก |
| 10.ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตราย | 81.80 มากที่สุด | 92.30 มากที่สุด | 92.10 มากที่สุด | 73.30 มาก | 85.30 มากที่สุด | 89.10 มากที่สุด |
| 11.จุดวิกฤติคือ ขั้นตอนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค | 81.80 มากที่สุด | 76.90 มาก | 86.80 มากที่สุด | 75.60 มาก | 73.50 มาก | 78.30 มาก |
| 12.ประโยชน์หลัก ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติ | 90.90 มากที่สุด | 88.50 มากที่สุด | 92.10 มากที่สุด | 75.60 มาก | 73.50 มาก | 97.80 มากที่สุด |
| 13.ขั้นตอนในการเริ่มตรวจติดตามจุดวิกฤติ | 45.50 น้อยที่สุด | 76.90 มาก | 71.10 มาก | 84.40 มากที่สุด | 64.70 ปานกลาง | 84.80 มากที่สุด |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 5 (ต่อ)**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามการศึกษา | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ต่ำกว่าระดับ ป.6 | ป.6 | ม.3 | ม.6 หรือ ปวช. | ปวส. หรือ อนุปริญญา | ปริญญาตรี |
| 14.ความสำคัญมากที่สุดของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล | 81.80 มากที่สุด | 92.30 มากที่สุด | 86.80 มากที่สุด | 95.60 มากที่สุด | 82.40 มากที่สุด | 97.80 มากที่สุด |
| 15.ผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP | 27.30 น้อยที่สุด | 53.80 น้อย | 42.10 น้อยที่สุด | 57.80 น้อย | 44.10 น้อยที่สุด | 45.70 น้อยที่สุด |
| **ค่าเฉลี่ย** | **63.63** | **72.83** | **69.47** | **66.66** | **61.17** | **69.27** |
| **แปลผล** | **ปานกลาง** | **มาก** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ระดับความเข้าใจ ร้อยละ 80.00-100.00 เท่ากับมากที่สุด ร้อยละ 70.00-79.99 เท่ากับมาก 60.00-69.99 เท่ากับปานกลาง 50.00-59.00 เท่ากับน้อย 0.00-49.99 เท่ากับน้อยที่สุด

**2.2.4 ความสัมพันธ์ของระยะเวลาการทำงานของผู้ตอบแบบสอบถามต่อความรู้ความเข้าใจ ในระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาการทำงานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ในทุกๆ ระยะเวลาการทำงานมีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุดเหมือนกัน คือ ความสำคัญของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลในระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 87.00 – 96.80 (ตารางที่ 6) และมีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุดเหมือนกัน คือ หลักการของระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 18.80 – 34.80 ส่วนในประเด็นความรู้อื่นๆ นั้นแต่ละระยะเวลาการทำงานมีความรู้ความเข้าใจที่แตกต่างกันไป จนไม่สามารถสรุปแนวโน้มได้ แต่เมื่อพิจารณาภาพรวมของระดับความรู้ความเข้าใจตามระยะเวลาการทำงานพบว่า ผู้ที่มีระยะเวลาการทำงาน 11 ปี ถึง 15 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 78.27 ส่วนผู้ที่มีระยะเวลาการทำงานอื่นๆ มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 64.74 – 68.76

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 6 ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ระยะเวลาไม่ถึง 1 ปี | ระยะเวลา 1 ปีขึ้นไปถึง 5 ปี | ระยะเวลา 5 ปีขึ้นไปถึง 10 ปี | ระยะเวลา 11 ปีขึ้นไปถึง 15 ปี | ระยะเวลา 15 ปี ขึ้นไป |
| 1.ระบบที่จำเป็นต้องมี เมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ | 43.50 น้อยที่สุด | 66.70 ปานกลาง | 68.50 ปานกลาง | 83..90 มากที่สุด | 50.00 น้อย |
| 2.ความสำคัญที่สุดของการใช้ระบบ HACCP | 73.90 มาก | 73.30 มาก | 68.50 ปานกลาง | 80.60 มากที่สุด | 59.40 น้อย |
| 3.หลักการของระบบ HACCP | 34.80 น้อยที่สุด | 20.00 น้อยที่สุด | 24.10 น้อยที่สุด | 25.80 น้อยที่สุด | 18.80 น้อยที่สุด |
| 4.การรวบรวมบุคลากรจากแต่ละหน่วยงานในการจัดตั้งทีมงาน HACCP | 60.90 ปานกลาง | 66.70 ปานกลาง | 74.10 มาก | 87.10 มากที่สุด | 65.60 ปานกลาง |
| 5.วิธีการปฏิบัติงานหลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP | 60.90 ปานกลาง | 76.70 มาก | 59.30 น้อย | 54.80 น้อย | 56.30 น้อย |
| 6. ข้อมูลที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP | 56.50 น้อย | 60.00 ปานกลาง | 70.40 มาก | 74.20 มาก | 62.50 ปานกลาง |
| 7.ขั้นตอนการเริ่มวิเคราะห์จุดอันตราย | 73.90 มาก | 78.30 มาก | 90.70 มากที่สุด | 93.50 มากที่สุด | 90.60 มากที่สุด |
| 8.ชนิดของอันตรายที่คำนึงถึงในระบบ HACCP | 73.90 มาก | 65.00 ปานกลาง | 64.80 ปานกลาง | 77.40 มาก | 65.60 ปานกลาง |
| 9.ลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ | 60.90 ปานกลาง | 48.30 น้อยที่สุด | 57.40 น้อย | 74.20 มาก | 53.10 น้อย |
| 10.ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตราย | 73.90 มาก | 78.30 มาก | 88.90 มากที่สุด | 93.50 มากที่สุด | 93.80 มากที่สุด |
| 11.จุดวิกฤติคือ ขั้นตอนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค | 78.30 มาก | 73.30 มาก | 72.20 มาก | 90.30 มากที่สุด | 87.50 มากที่สุด |
| 12.ประโยชน์หลัก ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติ | 69.90 ปานกลาง | 81.70 มากที่สุด | 88.90 มากที่สุด | 90.30 มากที่สุด | 96.90 มากที่สุด |
| 13.ขั้นตอนในการเริ่มตรวจติดตามจุดวิกฤติ | 65.20 ปานกลาง | 75.00 มาก | 72.20 มาก | 90.30 มากที่สุด | 75.00 มาก |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 6 (ต่อ)**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ระยะเวลาไม่ถึง 1 ปี | ระยะเวลา 1 ปีขึ้นไปถึง 5 ปี | ระยะเวลา 5 ปีขึ้นไปถึง 10 ปี | ระยะเวลา 11 ปีขึ้นไปถึง 15 ปี | ระยะเวลา 15 ปี ขึ้นไป |
| 14.ความสำคัญมากที่สุดของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล | 87.00 มากที่สุด | 90.00 มากที่สุด | 90.70 มากที่สุด | 96.80 มากที่สุด | 90.60 มากที่สุด |
| 15.ผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP | 60.90 ปานกลาง | 45.00 น้อยที่สุด | 40.70 น้อยที่สุด | 61.30 ปานกลาง | 40.60 น้อยที่สุด |
| **ค่าเฉลี่ย** | **64.74** | **66.55** | **68.76** | **78.27** | **67.09** |
| **แปลผล** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **มาก** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ระดับความเข้าใจ ร้อยละ 80.00-100.00 เท่ากับมากที่สุด ร้อยละ 70.00-79.99 เท่ากับมาก 60.00-69.99 เท่ากับปานกลาง 50.00-59.00 เท่ากับน้อย 0.00-49.99 เท่ากับน้อยที่สุด

### 2.2.5 ความสัมพันธ์ของตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถามต่อความรู้ความเข้าใจในระบบ

เมื่อพิจารณาตามตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ในทุกตำแหน่งงานมีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุดเหมือนกัน คือ ความสำคัญของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลในระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 83.10 – 100.00 (ตารางที่ 7) และมีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุดเหมือนกัน คือ หลักการของระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 15.00 – 33.80 ส่วนในประเด็นความรู้อื่นๆนั้นแต่ละแผนกมีความรู้ความเข้าใจที่แตกต่างกันไป จนไม่สามารถสรุปแนวโน้มได้ แต่เมื่อพิจารณาภาพรวมของความรู้ความเข้าใจตามตำแหน่งงานพบว่า ในแผนกผลิตและแผนกควบคุมคุณภาพ มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 74.44 และ ร้อยละ 74.70 ตามลำดับ แผนกคลังสินค้า มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 63.56 ส่วนในแผนกอื่นๆ มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 56.67

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 7 ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงาน**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ ตามตำแหน่งงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | พนักงาน แผนกผลิต | พนักงาน แผนกควบคุม คุณภาพ | พนักงาน แผนก คลังสินค้า | อื่นๆ |
| 1.ระบบที่จำเป็นต้องมี เมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ | 80.00 มากที่สุด | 73.50 มาก | 47.90 น้อยที่สุด | 55.00 น้อย |
| 2.ความสำคัญที่สุดของการใช้ระบบ HACCP | 73.30 มาก | 79.60 มาก | 71.80 มาก | 40.00 น้อยที่สุด |
| 3.หลักการของระบบ HACCP | 18.30 น้อยที่สุด | 18.40 น้อยที่สุด | 33.80 น้อยที่สุด | 15.00 น้อยที่สุด |
| 4.การรวบรวมบุคลากรจากแต่ละหน่วยงานในการจัดตั้งทีมงาน HACCP | 76.70 มาก | 63.30 ปานกลาง | 74.60 มาก | 60.00 ปานกลาง |
| 5.วิธีการปฏิบัติงานหลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP | 50.00 น้อย | 61.20 ปานกลาง | 74.60 มาก | 70.00 มาก |
| 6. ข้อมูลที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP | 75.00 มาก | 75.50 มาก | 60..60 ปานกลาง | 25.00 น้อยที่สุด |
| 7.ขั้นตอนการเริ่มวิเคราะห์จุดอันตราย | 91.70 มากที่สุด | 93.90 มากที่สุด | 71.80 มาก | 95.00 มากที่สุด |
| 8.ชนิดของอันตรายที่คำนึงถึงในระบบ HACCP | 81.70 มากที่สุด | 91.80 มากที่สุด | 50.70 น้อย | 30.00 น้อยที่สุด |
| 9.ลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ | 75.00 มาก | 71.40 มาก | 40.80 น้อยที่สุด | 25.00 น้อยที่สุด |
| 10.ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตราย | 98.30 มากที่สุด | 91.80 มากที่สุด | 77.55 มาก | 60.00 ปานกลาง |
| 11.จุดวิกฤติคือ ขั้นตอนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค | 88.30 มากที่สุด | 83.70 มากที่สุด | 67.60 ปานกลาง | 75.00 มาก |
| 12.ประโยชน์หลัก ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติ | 93.30 มากที่สุด | 93.90 มากที่สุด | 73.20 มาก | 90.00 มากที่สุด |
| 13.ขั้นตอนในการเริ่มตรวจติดตามจุดวิกฤติ | 83.30 มากที่สุด | 89.80 มากที่สุด | 63.40 ปานกลาง | 60.00 ปานกลาง |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 7 (ต่อ)**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ ตามตำแหน่งงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | พนักงาน แผนกผลิต | พนักงาน แผนกควบคุม คุณภาพ | พนักงาน แผนก คลังสินค้า | อื่นๆ |
| 14.ความสำคัญมากที่สุดของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล | 91.70 มากที่สุด | 98.00 มากที่สุด | 83.10 มากที่สุด | 100.00 มากที่สุด |
| 15.ผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP | 40.00 น้อยที่สุด | 34.70 น้อยที่สุด | 62.00 ปานกลาง | 50.00 น้อย |
| **ค่าเฉลี่ย** | **74.44** | **74.70** | **63.56** | **56.67** |
| **แปลผล** | **มาก** | **มาก** | **ปานกลาง** | **น้อย** |

หมายเหตุ : ระดับความเข้าใจ ร้อยละ 80.00-100.00 เท่ากับมากที่สุด ร้อยละ 70.00-79.99 เท่ากับมาก 60.00-69.99 เท่ากับปานกลาง 50.00-59.00 เท่ากับน้อย 0.00-49.99 เท่ากับน้อยที่สุด

**2.2.6 ความสัมพันธ์ของตำแหน่งในระบบ HACCP ของผู้ตอบแบบสอบถามต่อความรู้ความเข้าใจ ในระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาตามตำแหน่งในระบบ HACCP ของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ตำแหน่งในระบบ HACCP และไม่มีตำแหน่งมีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุดเหมือนกัน คือ ขั้นตอนการเริ่มวิเคราะห์จุดอันตราย คิดเป็นร้อยละ 83.60 – 92.00 (ตารางที่ 8) ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตราย คิดเป็นร้อยละ 84.20 – 91.30 ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติ คิดเป็นร้อยละ 84.00 – 95.70 และความสำคัญของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลในระบบ HACCP 80.00 – 92.80 และมีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุดเหมือนกัน คือ หลักการของระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 13.00 – 36.00 ส่วนในประเด็นความรู้อื่นๆ นั้นทั้งตำแหน่งในระบบ HACCP และไม่มีตำแหน่งมีความรู้ความเข้าใจที่แตกต่างกันไป แต่เมื่อพิจารณาภาพรวมของความรู้ความเข้าใจตามตำแหน่งในระบบ HACCP พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งในระบบ HACCP มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 71.60 – 72.27 ส่วนที่ไม่มีตำแหน่งในระบบ HACCP มีระดับความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 67.91

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 8 ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP | | |
|---|---|---|---|
| | เป็นกรรมการ | เป็นผู้ตรวจติดตามภายใน | ไม่มีตำแหน่ง |
| 1.ระบบที่จำเป็นต้องมี เมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ | 64.00 ปานกลาง | 87.00 มากที่สุด | 61.20 ปานกลาง |
| 2.ความสำคัญที่สุดของการใช้ระบบ HACCP | 68.00 ปานกลาง | 87.00 มากที่สุด | 69.10 ปานกลาง |
| 3.หลักการของระบบ HACCP | 36.00 น้อยที่สุด | 13.00 น้อยที่สุด | 23.00 น้อยที่สุด |
| 4.การรวบรวมบุคลากรจากแต่ละหน่วยงานในการจัดตั้งทีมงาน HACCP | 68.00 ปานกลาง | 73.90 มาก | 71.10 มาก |
| 5.วิธีการปฏิบัติงานหลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP | 60.00 ปานกลาง | 30.40 น้อยที่สุด | 69.10 ปานกลาง |
| 6. ข้อมูลที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP | 84.00 มากที่สุด | 78.30 มาก | 59.90 น้อย |
| 7.ขั้นตอนการเริ่มวิเคราะห์จุดอันตราย | 92.00 มากที่สุด | 91.30 มากที่สุด | 83.60 มากที่สุด |
| 8.ชนิดของอันตรายที่คำนึงถึงในระบบ HACCP | 84.00 มากที่สุด | 78.30 มาก | 63.80 ปานกลาง |
| 9.ลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ | 88.00 มากที่สุด | 82.60 มากที่สุด | 48.00 น้อยที่สุด |
| 10.ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตราย | 88.00 มากที่สุด | 91.30 มากที่สุด | 84.20 มากที่สุด |
| 11.จุดวิกฤติคือ ขั้นตอนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค | 84.00 มากที่สุด | 82.60 มากที่สุด | 77.00 มาก |
| 12.ประโยชน์หลัก ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติ | 84.00 มากที่สุด | 95.70 มากที่สุด | 84.90 มากที่สุด |
| 13.ขั้นตอนในการเริ่มตรวจติดตามจุดวิกฤติ | 68.80 ปานกลาง | 78.30 มาก | 76.30 มาก |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 8 (ต่อ)**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP | | |
|---|---|---|---|
| | เป็นกรรมการ | เป็นผู้ตรวจติดตามภายใน | ไม่มีตำแหน่ง |
| 14.ความสำคัญมากที่สุดของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล | 80.00 มากที่สุด | 91.30 มากที่สุด | 92.80 มากที่สุด |
| 15.ผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP | 36.00 น้อยที่สุด | 13.00 น้อยที่สุด | 54.60 น้อย |
| **ค่าเฉลี่ย** | **72.27** | **71.60** | **67.91** |
| **แปลผล** | **มาก** | **มาก** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ระดับความเข้าใจ ร้อยละ 80.00-100.00 เท่ากับมากที่สุด ร้อยละ 70.00-79.99 เท่ากับมาก 60.00-69.99 เท่ากับปานกลาง 50.00-59.00 เท่ากับน้อย 0.00-49.99 เท่ากับน้อยที่สุด

**2.2.7 ความสัมพันธ์ของกลุ่มของลักษณะการจ้าง ของผู้ตอบแบบสอบถามต่อความรู้ความเข้าใจ ในระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละกลุ่มของลักษณะการจ้างของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ผู้ที่เป็นพนักงานรายวันและพนักงานรายเดือน มีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP ที่ใกล้เคียงกัน ซึ่งสามารถแยกตามระดับความรู้ความเข้าใจได้ 4 ระดับ (ตารางที่ 9) โดยเรียงจากมากไปน้อย ดังนี้

ความรู้ความเข้าใจระดับมากที่สุด ใน 4 ประเด็น คือการเริ่มวิเคราะห์จุดอันตรายได้มาจากขั้นตอนการผลิตที่ละเอียด คิดเป็นร้อยละ 81.90 – 96.10 ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตรายเริ่ม ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต จนผลิตภัณฑ์ถึงผู้บริโภค คิดเป็นร้อยละ 84.60 – 88.20 การกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค คิดเป็นร้อยละ 82.60 – 96.10 และความสำคัญของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลในระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 89.30 – 96.10

ความรู้ความเข้าใจระดับมาก ในประเด็นของการรวบรวมบุคลากรจากแต่ละหน่วยงานในการจัดตั้งทีมงาน คิดเป็นร้อยละ 70.50 – 72.50

ความรู้ความเข้าใจระดับปานกลาง ในประเด็นของชนิดของอันตรายที่ต้องคำนึงถึงในระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 66.70 – 68.50

ความรู้ความเข้าใจระดับน้อยที่สุด ในประเด็นของหลักการของระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 19.60 – 24.80 และผู้รับผิดชอบในระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 43.10 – 49.00

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ผู้ที่เป็นพนักงานรายวันและพนักงานรายเดือน มีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP แตกต่างกัน โดยพนักงานรายเดือนมีความรู้ความเข้าใจมากกว่าพนักงานรายวัน ในประเด็นของระบบ GMP เป็นระบบที่จำเป็นต้องมีเมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ คิดเป็นร้อยละ 60.40 – 76.50 ความสำคัญของการใช้ระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 69.80 – 74.50 ข้อมูลที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 63.10 – 70.60 ลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ คิดเป็นร้อยละ 53.00 – 68.60 จุดวิกฤติคือขั้นตอนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค คิดเป็นร้อยละ 76.50 – 84.30 และขั้นตอนในการเริ่มตรวจติดตามจุดวิกฤติ คิดเป็นร้อยละ 73.80 – 80.40 แต่พนักงานรายวันมีความรู้ความเข้าใจมากกว่าพนักงานรายเดือนเพียงประเด็นเดียว คือวิธีการปฏิบัติงานหลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP คิดเป็นร้อยละ 49.00 – 68.50 แต่เมื่อพิจารณาภาพรวมของระดับความรู้ความเข้าใจในแต่ละกลุ่มของลักษณะการจ้าง พบว่า ผู้ที่เป็นพนักงานรายวันมีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 67.75 และพนักงานรายเดือนมีความรู้ความเข้าใจในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 72.15

**ตารางที่ 9 ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง | |
|---|---|---|
| | พนักงานรายวัน | พนักงานรายเดือน |
| 1.ระบบที่จำเป็นต้องมี เมื่อมีการนำระบบ HACCP มาใช้ | 60.40<br>ปานกลาง | 76.50<br>มาก |
| 2.ความสำคัญที่สุดของการใช้ระบบ HACCP | 69.80<br>ปานกลาง | 74.50<br>มาก |
| 3.หลักการของระบบ HACCP | 24.80<br>น้อยที่สุด | 19.60<br>น้อยที่สุด |
| 4.การรวบรวมบุคลากรจากแต่ละหน่วยงานในการจัดตั้งทีมงาน HACCP | 70.50<br>มาก | 72.50<br>มาก |
| 5.วิธีการปฏิบัติงานหลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP | 68.50<br>ปานกลาง | 49.00<br>น้อยที่สุด |
| 6.ข้อมูลที่ไม่จำเป็นต้องอยู่ในคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตามระบบ HACCP | 63.10<br>ปานกลาง | 70.60<br>มาก |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 9 (ต่อ)**

| ประเด็นความรู้ความเข้าใจ | ร้อยละของผู้ตอบถูกและระดับความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง | |
|---|---|---|
| | พนักงานรายวัน | พนักงานรายเดือน |
| 7.ขั้นตอนการเริ่มวิเคราะห์จุดอันตราย | 81.90<br>มากที่สุด | 96.10<br>มากที่สุด |
| 8.ชนิดของอันตรายที่คำนึงถึงในระบบ HACCP | 68.50<br>ปานกลาง | 66.70<br>ปานกลาง |
| 9.ลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ | 53.00<br>น้อย | 68.60<br>ปานกลาง |
| 10.ขอบเขตในการวิเคราะห์อันตราย | 84.60<br>มากที่สุด | 88.20<br>มากที่สุด |
| 11.จุดวิกฤติคือ ขั้นตอนการผลิตที่อาจเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค | 76.50<br>มาก | 84.30<br>มากที่สุด |
| 12.ประโยชน์หลัก ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤติ | 82.60<br>มากที่สุด | 96.10<br>มากที่สุด |
| 13.ขั้นตอนในการเริ่มตรวจติดตามจุดวิกฤติ | 73.80<br>มาก | 80.40<br>มากที่สุด |
| 14.ความสำคัญมากที่สุดของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล | 89.30<br>มากที่สุด | 96.10<br>มากที่สุด |
| 15.ผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP | 49.00<br>น้อยที่สุด | 43.10<br>น้อยที่สุด |
| **ค่าเฉลี่ย** | **67.75** | **72.15** |
| **แปลผล** | **ปานกลาง** | **มาก** |

หมายเหตุ : ระดับความเข้าใจ ร้อยละ 80.00-100.00 เท่ากับมากที่สุด ร้อยละ 70.00-79.99 เท่ากับมาก 60.00-69.99 เท่ากับปานกลาง 50.00-59.00 เท่ากับน้อย 0.00-49.99 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**2.3 ด้านความรู้สึกที่มีต่อระบบ HACCP ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด**

ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของระบบ HACCP ว่าเป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.51 (ตารางที่ 10) ส่วนประเด็นอื่นๆ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้สึกต่อระบบ HACCP ในระดับเห็นด้วย โดยมีคะแนนอยู่ในช่วง 4.23 – 4.50 และเมื่อพิจารณาภาพรวมผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดมีความรู้สึกอยู่ในระดับเห็นด้วย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 4.33

**ตารางที่ 10 ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | | ระดับความรู้สึก | | | | | ค่าเฉลี่ย (แปลผล) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | เห็นด้วยอย่างยิ่ง | เห็นด้วย | เฉยๆ | ไม่เห็นด้วย | ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง | |
| 1.HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร | จำนวน (คน) | 102 | 98 | 0 | 0 | 0 | 4.51 เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| | ร้อยละ | 51.00 | 49.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | |
| 2.ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า | จำนวน (คน) | 99 | 101 | 0 | 0 | 0 | 4.50 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 49.50 | 50.50 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | |
| 3.ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ | จำนวน (คน) | 95 | 103 | 2 | 0 | 0 | 4.47 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 47.50 | 51.50 | 1.00 | 0.00 | 0.00 | |
| 4.HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้เป็นอย่างดี | จำนวน (คน) | 79 | 119 | 2 | 0 | 0 | 4.39 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 39.50 | 59.50 | 1.00 | 0.00 | 0.00 | |
| 5.ระบบคุณภาพช่วยให้การจัดเก็บดูแลเอกสารเป็นระบบ และมีประสิทธิภาพ | จำนวน (คน) | 71 | 121 | 8 | 0 | 0 | 4.32 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 35.50 | 60.50 | 4.00 | 0.00 | 0.00 | |
| 6.มีความเข้าใจต่อนโยบายคุณภาพที่บริษัทใช้อยู่ในปัจจุบันอย่างชัดเจน | จำนวน (คน) | 62 | 123 | 13 | 2 | 0 | 4.23 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 31.00 | 61.50 | 6.50 | 1.00 | 0.00 | |
| 7.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ทราบถึงอันตรายที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้า | จำนวน (คน) | 76 | 122 | 2 | 0 | 0 | 4.37 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 38.00 | 61.00 | 1.00 | 0.00 | 0.00 | |
| 8.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น ณ จุดใดๆของกระบวนการผลิตได้ | จำนวน (คน) | 65 | 130 | 3 | 2 | 0 | 4.29 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 32.50 | 65.00 | 1.50 | 1.00 | 0.00 | |
| 9.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้เกิดการรวบรวมข้อมูลเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ | จำนวน (คน) | 53 | 142 | 5 | 0 | 0 | 4.24 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 26.50 | 71.00 | 2.50 | 0.00 | 0.00 | |
| 10.การใช้ระบบ HACCP ช่วยทำให้มีข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานน้อยลง | จำนวน (คน) | 54 | 140 | 4 | 2 | 0 | 4.23 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 27.00 | 70.00 | 2.00 | 1.00 | 0.00 | |
| 11.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้การดำเนินงานเป็าติดตามและตรวจสอบได้ | จำนวน (คน) | 66 | 130 | 4 | 0 | 0 | 4.31 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 33.00 | 65.00 | 2.00 | 0.00 | 0.00 | |
| 12.การใช้ระบบ HACCPช่วยทำให้การปฏิบัติงานของท่านมีประสิทธิภาพมากขึ้น | จำนวน (คน) | 67 | 124 | 8 | 1 | 0 | 4.29 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 33.50 | 62.00 | 4.00 | 0.50 | 0.00 | |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 10 (ต่อ)**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | | ระดับความรู้สึก | | | | | ค่าเฉลี่ย/แปลผล |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | เห็นด้วยอย่างยิ่ง | เห็นด้วย | เฉยๆ | ไม่เห็นด้วย | ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง | |
| 13.การใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต | จำนวน (คน) | 70 | 123 | 6 | 1 | 0 | 4.31 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 35.00 | 61.50 | 3.00 | 0.50 | 0.00 | |
| 14.ระบบคุณภาพทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพ | จำนวน (คน) | 66 | 132 | 2 | 0 | 0 | 4.32 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 33.00 | 66.00 | 1.00 | 0.00 | 0.00 | |
| 15.ระบบคุณภาพช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน | จำนวน (คน) | 56 | 137 | 5 | 2 | 0 | 4.23 เห็นด้วย |
| | ร้อยละ | 28.00 | 68.50 | 2.50 | 1.00 | 0.00 | |
| ค่าเฉลี่ยรวม | | | | | | | 4.33 |
| ระดับความรู้สึก | | | | | | | เห็นด้วย |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 3.51-4.50 เท่ากับเห็นด้วย 2.51-3.50 เท่ากับเฉยๆ 1.51-2.50 เท่ากับไม่เห็นด้วย 1.00-1.50 เท่ากับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

**2.3.1 ความสัมพันธ์ของเพศต่อระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า เพศชายและเพศหญิง มีความรู้สึกเห็นด้วยต่อระบบ HACCP แตกต่างกัน โดยที่เพศชายมีระดับความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของการที่ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.52 (ตารางที่11) และเพศหญิงมีระดับความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของระบบ HACCP เป็นที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.51 ส่วนในประเด็นอื่นๆทั้งเพศชายและเพศหญิง มีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยเหมือนกัน และเมื่อพิจารณาภาพรวมทั้งเพศชายและเพศหญิงมีความรู้สึกในระดับเห็นด้วย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 4.34 และ 4.33 ตามลำดับ

**ตารางที่ 11 ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามเพศ**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามเพศ | |
|---|---|---|
| | ชาย | หญิง |
| 1.HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร | 4.50 เห็นด้วย | 4.51 เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| 2.ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.49 เห็นด้วย |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 11 (ต่อ)**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามเพศ | |
|---|---|---|
| | ชาย | หญิง |
| 3.ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ | 4.42 เห็นด้วย | 4.49 เห็นด้วย |
| 4.HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆได้เป็นอย่างดี | 4.46 เห็นด้วย | 4.36 เห็นด้วย |
| 5.ระบบคุณภาพช่วยให้การจัดเก็บดูแลเอกสารเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ | 4.29 เห็นด้วย | 4.32 เห็นด้วย |
| 6.ท่านมีความเข้าใจนโยบายคุณภาพที่บริษัทใช้อยู่ในปัจจุบันชัดเจน | 4.25 เห็นด้วย | 4.22 เห็นด้วย |
| 7.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ทราบถึงอันตรายที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้า | 4.44 เห็นด้วย | 4.35 เห็นด้วย |
| 8.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น ณ จุดใดๆของกระบวนการผลิตได้ | 4.33 เห็นด้วย | 4.28 เห็นด้วย |
| 9.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้เกิดการรวบรวมข้อมูลเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ | 4.29 เห็นด้วย | 4.22 เห็นด้วย |
| 10.การใช้ระบบ HACCP ช่วยทำให้มีข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานน้อยลง | 4.29 เห็นด้วย | 4.21 เห็นด้วย |
| 11.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้การดำเนินงานเฝ้าติดตามและตรวจสอบได้ | 4.31 เห็นด้วย | 4.31 เห็นด้วย |
| 12.การใช้ระบบ HACCPช่วยทำให้การปฏิบัติงานของท่านมีประสิทธิภาพมากขึ้น | 4.25 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย |
| 13.การใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต | 4.29 เห็นด้วย | 4.32 เห็นด้วย |
| 14.ระบบคุณภาพทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพ | 4.29 เห็นด้วย | 4.33 เห็นด้วย |
| 15.ระบบคุณภาพช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน | 4.21 เห็นด้วย | 4.24 เห็นด้วย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.34** | **4.33** |
| **ระดับความรู้สึก** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 3.51-4.50 เท่ากับเห็นด้วย 2.51-3.50 เท่ากับเฉยๆ 1.51-2.50 เท่ากับไม่เห็นด้วย 1.00-1.50 เท่ากับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**2.3.2 ความสัมพันธ์ของอายุต่อระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าอายุ 40 – 50 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งเหมือนกันในประเด็นของระบบ HACCP เป็นที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.62 - 4.70 และทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.60 – 4.70 (ตารางที่12) ช่วงอายุ 40 – 49 ปีมีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.51 และอายุ 50 ปีขึ้นไปมีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของระบบ HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆได้เป็นอย่างดี โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.60 และการใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.60 ส่วนในประเด็นอื่นๆ ทุกช่วงอายุมีความรู้สึกเห็นด้วยเหมือนกัน และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกช่วงอายุมีความรู้สึกเห็นด้วย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 4.27 - 4.45

**ตารางที่ 12 ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามอายุ**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามอายุ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | อายุ 20-29 ปี | อายุ 30-39 ปี | อายุ 40-49 ปี | อายุ 50 ปีขึ้นไป |
| 1.HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร | 4.41 เห็นด้วย | 4.50 เห็นด้วย | 4.62 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.70 เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| 2.ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า | 4.47 เห็นด้วย | 4.41 เห็นด้วย | 4.60 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.70 เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| 3.ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ | 4.41 เห็นด้วย | 4.48 เห็นด้วย | 4.51 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.50 เห็นด้วย |
| 4.HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆได้เป็นอย่างดี | 4.37 เห็นด้วย | 4.34 เห็นด้วย | 4.42 เห็นด้วย | 4.60 เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| 5.ระบบคุณภาพช่วยให้การจัดเก็บดูแลเอกสารเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ | 4.26 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย | 4.38 เห็นด้วย | 4.50 เห็นด้วย |
| 6.ท่านมีความเข้าใจนโยบายคุณภาพที่บริษัทใช้อยู่ในปัจจุบันชัดเจน | 4.23 เห็นด้วย | 4.11 เห็นด้วย | 4.32 เห็นด้วย | 4.40 เห็นด้วย |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 12 (ต่อ)**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามอายุ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | อายุ 20-29 ปี | อายุ 30-39 ปี | อายุ 40-49 ปี | อายุ 50 ปีขึ้นไป |
| 7.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ทราบถึงอันตราย ที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้า | 4.42 เห็นด้วย | 4.23 เห็นด้วย | 4.43 เห็นด้วย | 4.50 เห็นด้วย |
| 8.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ควบคุมอันตราย ที่เกิดขึ้น ณ จุดใดๆของกระบวนการผลิตได้ | 4.27 เห็นด้วย | 4.22 เห็นด้วย | 4.40 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย |
| 9.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้เกิดการรวบรวม ข้อมูลเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ | 4.16 เห็นด้วย | 4.17 เห็นด้วย | 4.42 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย |
| 10.การใช้ระบบ HACCP ช่วยทำให้มีข้อผิดพลาด ในการปฏิบัติงานน้อยลง | 4.19 เห็นด้วย | 4.19 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย | 4.40 เห็นด้วย |
| 11.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้การดำเนินงาน เฝ้าติดตามและตรวจสอบได้ | 4.27 เห็นด้วย | 4.27 เห็นด้วย | 4.42 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย |
| 12.การใช้ระบบ HACCPช่วยทำให้การปฏิบัติงาน ของท่านมีประสิทธิภาพมากขึ้น | 4.29 เห็นด้วย | 4.16 เห็นด้วย | 4.42 เห็นด้วย | 4.40 เห็นด้วย |
| 13.การใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของ ข้อบกพร่องที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต | 4.34 เห็นด้วย | 4.17 เห็นด้วย | 4.38 เห็นด้วย | 4.60 เห็นด้วย อย่างยิ่ง |
| 14.ระบบคุณภาพทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพ | 4.30 เห็นด้วย | 4.34 เห็นด้วย | 4.32 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย |
| 15.ระบบคุณภาพช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความผิดพลาดใน การปฏิบัติงาน | 4.19 เห็นด้วย | 4.22 เห็นด้วย | 4.32 เห็นด้วย | 4.20 เห็นด้วย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.31** | **4.27** | **4.42** | **4.45** |
| **ระดับความรู้สึก** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 3.51-4.50 เท่ากับเห็นด้วย 2.51-3.50 เท่ากับเฉยๆ 1.51-2.50 เท่ากับไม่เห็นด้วย 1.00-1.50 เท่ากับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

### 2.3.3 ความสัมพันธ์ของระดับการศึกษาต่อระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP

เมื่อพิจารณาในแต่ละระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ผู้ที่มีการศึกษาต่ำกว่าระดับ ป.6 ส่วนใหญ่มีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งกับระบบ HACCP ที่ถูกนำไปใช้ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 4.47 (ตารางที่13) ระดับปริญญาตรีมีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งเพียง 2 ประเด็น คือระบบ HACCP เป็นที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.67 และลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.52 ส่วนในประเด็นอื่นๆทุกระดับการศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้สึกเห็นด้วย และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกระดับการศึกษามีความรู้สึกเห็นด้วย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 4.20 – 4.47

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 13 ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามระดับการศึกษา**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามระดับการศึกษา | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ต่ำกว่าระดับ ป.6 | ป.6 | ม.3 | ม.6 หรือ ปวช. | ปวส. หรือ อนุปริญญา | ปริญญาตรี |
| 1.HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร | 4.64 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.54 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.42 เห็นด้วย | 4.42 เห็นด้วย | 4.44 เห็นด้วย | 4.67 เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| 2.ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า | 4.63 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.58 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.47 เห็นด้วย | 4.44 เห็นด้วย | 4.53 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.46 เห็นด้วย |
| 3.ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ | 4.64 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.46 เห็นด้วย | 4.53 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.33 เห็นด้วย | 4.44 เห็นด้วย | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| 4.HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆได้เป็นอย่างดี | 4.55 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.42 เห็นด้วย | 4.42 เห็นด้วย | 4.18 เห็นด้วย | 4.44 เห็นด้วย | 4.46 เห็นด้วย |
| 5.ระบบคุณภาพช่วยให้การจัดเก็บดูแลเอกสารเป็นระบบ และมีประสิทธิภาพ | 4.55 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.27 เห็นด้วย | 4.32 เห็นด้วย | 4.22 เห็นด้วย | 4.35 เห็นด้วย | 4.35 เห็นด้วย |
| 6.ความเข้าใจนโยบายคุณภาพที่บริษัทใช้อยู่ในปัจจุบันชัดเจน | 4.64 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.31 เห็นด้วย | 4.26 เห็นด้วย | 3.98 เห็นด้วย | 4.18 เห็นด้วย | 4.33 เห็นด้วย |
| 7.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ทราบถึงอันตรายที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้า | 4.45 เห็นด้วย | 4.42 เห็นด้วย | 4.34 เห็นด้วย | 4.31 เห็นด้วย | 4.38 เห็นด้วย | 4.39 เห็นด้วย |
| 8.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น ณ จุดใดๆของกระบวนการผลิตได้ | 4.55 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.31 เห็นด้วย | 4.24 เห็นด้วย | 4.18 เห็นด้วย | 4.38 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย |
| 9.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้เกิดการรวบรวมข้อมูลเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ | 4.45 เห็นด้วย | 4.19 เห็นด้วย | 4.24 เห็นด้วย | 4.11 เห็นด้วย | 4.15 เห็นด้วย | 4.41 เห็นด้วย |
| 10.การใช้ระบบ HACCP ช่วยทำให้มีข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานน้อยลง | 4.27 เห็นด้วย | 4.19 เห็นด้วย | 4.24 เห็นด้วย | 4.11 เห็นด้วย | 4.24 เห็นด้วย | 4.35 เห็นด้วย |
| 11.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้การดำเนินงานเฝ้าติดตามและตรวจสอบได้ | 4.55 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.38 เห็นด้วย | 4.39 เห็นด้วย | 4.04 เห็นด้วย | 4.26 เห็นด้วย | 4.43 เห็นด้วย |
| 12.การใช้ระบบ HACCPช่วยทำให้การปฏิบัติงานของท่านมีประสิทธิภาพมากขึ้น | 4.55 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.31 เห็นด้วย | 4.37 เห็นด้วย | 4.18 เห็นด้วย | 4.29 เห็นด้วย | 4.24 เห็นด้วย |
| 13.การใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต | 4.27 เห็นด้วย | 4.31 เห็นด้วย | 4.29 เห็นด้วย | 4.20 เห็นด้วย | 4.38 เห็นด้วย | 4.39 เห็นด้วย |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 13 (ต่อ)**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามระดับการศึกษา | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ต่ำกว่าระดับ ป.6 | ป.6 | ม.3 | ม.6 หรือ ปวช. | ปวส. หรืออนุปริญญา | ปริญญาตรี |
| 14.ระบบคุณภาพทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพ | 4.27 เห็นด้วย | 4.46 เห็นด้วย | 4.45 เห็นด้วย | 4.13 เห็นด้วย | 4.38 เห็นด้วย | 4.28 เห็นด้วย |
| 15.ระบบคุณภาพช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน | 4.00 เห็นด้วย | 4.31 เห็นด้วย | 4.34 เห็นด้วย | 4.11 เห็นด้วย | 4.32 เห็นด้วย | 4.22 เห็นด้วย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.47** | **4.36** | **4.35** | **4.20** | **4.34** | **4.39** |
| **ระดับความรู้สึก** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 3.51-4.50 เท่ากับเห็นด้วย 2.51-3.50 เท่ากับเฉยๆ 1.51-2.50 เท่ากับไม่เห็นด้วย 1.00-1.50 เท่ากับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

### 2.3.4 ความสัมพันธ์ของระยะเวลาการทำงานต่อระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP

เมื่อพิจารณาตามระยะเวลาการทำงานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ผู้ที่มีระยะเวลาการทำงาน 11 ปี – 15 ปีขึ้นไปมีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.52 – 4.63 (ตารางที่14) ผู้ที่มีระยะเวลาการทำงาน 15 ปีขึ้นไปมีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.63 และการใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกิดจากกระบวนการผลิต โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.53 ส่วนผู้ที่มีระยะเวลาการทำงานไม่ถึง 1 ปี ถึงระยะเวลา 10 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยในทุกประเด็น และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกระยะเวลาการทำงานมีความรู้สึกเห็นด้วย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 4.27 – 4.47

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 14 ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามระยะเวลาการทำงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ระยะเวลาไม่ถึง 1 ปี | ระยะเวลา 1 ปี ขึ้นไปถึง 5 ปี | ระยะเวลา 5 ปี ขึ้นไปถึง 10 ปี | ระยะเวลา 11 ปีขึ้นไปถึง 15 ปี | ระยะเวลา 15 ปี ขึ้นไป |
| 1.HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร | 4.43 เห็นด้วย | 4.38 เห็นด้วย | 4.56 เห็นด้วย | 4.48 เห็นด้วย | 4.75 เห็นด้วย |
| 2.ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า | 4.39 เห็นด้วย | 4.47 เห็นด้วย | 4.48 เห็นด้วย | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.63 เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| 3.ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ | 4.35 เห็นด้วย | 4.45 เห็นด้วย | 4.43 เห็นด้วย | 4.48 เห็นด้วย | 4.63 เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| 4.HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้เป็นอย่างดี | 4.48 เห็นด้วย | 4.33 เห็นด้วย | 4.41 เห็นด้วย | 4.29 เห็นด้วย | 4.47 เห็นด้วย |
| 5.ระบบคุณภาพช่วยให้การจัดเก็บดูแลเอกสารเป็นระบบ และมีประสิทธิภาพ | 4.17 เห็นด้วย | 4.27 เห็นด้วย | 4.41 เห็นด้วย | 4.23 เห็นด้วย | 4.44 เห็นด้วย |
| 6.ความเข้าใจนโยบายคุณภาพที่บริษัทใช้อยู่ในปัจจุบันชัดเจน | 4.30 เห็นด้วย | 4.20 เห็นด้วย | 4.24 เห็นด้วย | 4.19 เห็นด้วย | 4.22 เห็นด้วย |
| 7.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ทราบถึงอันตรายที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้า | 4.39 เห็นด้วย | 4.33 เห็นด้วย | 4.31 เห็นด้วย | 4.42 เห็นด้วย | 4.47 เห็นด้วย |
| 8.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น ณ จุดใดๆของกระบวนการผลิตได้ | 4.43 เห็นด้วย | 4.17 เห็นด้วย | 4.28 เห็นด้วย | 4.35 เห็นด้วย | 4.38 เห็นด้วย |
| 9.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้เกิดการรวบรวมข้อมูลเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ | 4.26 เห็นด้วย | 4.07 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย | 4.26 เห็นด้วย | 4.44 เห็นด้วย |
| 10.การใช้ระบบ HACCP ช่วยทำให้มีข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานน้อยลง | 4.17 เห็นด้วย | 4.17 เห็นด้วย | 4.26 เห็นด้วย | 4.19 เห็นด้วย | 4.38 เห็นด้วย |
| 11.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้การดำเนินงานเป็นติดตามและตรวจสอบได้ | 4.35 เห็นด้วย | 4.18 เห็นด้วย | 4.35 เห็นด้วย | 4.29 เห็นด้วย | 4.47 เห็นด้วย |
| 12.การใช้ระบบ HACCPช่วยทำให้การปฏิบัติงานของท่านมีประสิทธิภาพมากขึ้น | 4.26 เห็นด้วย | 4.27 เห็นด้วย | 4.28 เห็นด้วย | 4.19 เห็นด้วย | 4.44 เห็นด้วย |
| 13.การใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต | 4.43 เห็นด้วย | 4.20 เห็นด้วย | 4.31 เห็นด้วย | 4.19 เห็นด้วย | 4.53 เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| 14.ระบบคุณภาพทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ | 4.43 เห็นด้วย | 4.25 เห็นด้วย | 4.33 เห็นด้วย | 4.32 เห็นด้วย | 4.34 เห็นด้วย |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 14 (ต่อ)**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามระยะเวลาการทำงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ระยะเวลาไม่ถึง 1 ปี | ระยะเวลา 1 ปี ขึ้นไปถึง 5 ปี | ระยะเวลา 5 ปี ขึ้นไปถึง 10 ปี | ระยะเวลา 11 ปีขึ้นไปถึง 15 ปี | ระยะเวลา 15 ปี ขึ้นไป |
| 15.ระบบคุณภาพช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน | 4.39 เห็นด้วย | 4.22 เห็นด้วย | 4.15 เห็นด้วย | 4.13 เห็นด้วย | 4.41 เห็นด้วย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.35** | **4.27** | **4.34** | **4.40** | **4.47** |
| **ระดับความรู้สึก** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 3.51-4.50 เท่ากับเห็นด้วย 2.51-3.50 เท่ากับเฉยๆ 1.51-2.50 เท่ากับไม่เห็นด้วย 1.00-1.50 เท่ากับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

**2.3.5 ความสัมพันธ์ของตำแหน่งงานต่อระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาตามตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า แผนกควบคุมคุณภาพมีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งใน 3 ประเด็นคือ ระบบ HACCP เป็นที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร ทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า และลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.57 4.55 และ 4.61 ตามลำดับ (ตารางที่15) แผนกผลิตมีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งเพียงประเด็นเดียวคือ ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.67 และในส่วนของแผนกคลังสินค้าและแผนกอื่นๆ มีความรู้สึกเห็นด้วย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 3.90 – 4.50 และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกแผนกมีความรู้สึกเห็นด้วย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 4.19 – 4.44

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 15 ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงาน**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามตำแหน่งงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | พนักงานแผนกผลิต | พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ | พนักงานแผนกคลังสินค้า | อื่นๆ ได้แก่ พนักงานจัดซื้อ วัตถุดิบ/บัญชี |
| 1.HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร | 4.36 เห็นด้วย | 4.57 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.37 เห็นด้วย | 4.50 เห็นด้วย |
| 2.ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า | 4.67 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.55 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.34 เห็นด้วย | 4.40 เห็นด้วย |
| 3.ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ | 4.50 เห็นด้วย | 4.61 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.34 เห็นด้วย | 4.45 เห็นด้วย |
| 4.HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆได้เป็นอย่างดี | 4.40 เห็นด้วย | 4.45 เห็นด้วย | 4.34 เห็นด้วย | 4.35 เห็นด้วย |
| 5.ระบบคุณภาพช่วยให้การจัดเก็บดูแลเอกสารเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ | 4.33 เห็นด้วย | 4.41 เห็นด้วย | 4.27 เห็นด้วย | 4.20 เห็นด้วย |
| 6.ความเข้าใจนโยบายคุณภาพที่บริษัทใช้อยู่ในปัจจุบันชัดเจน | 4.28 เห็นด้วย | 4.35 เห็นด้วย | 4.15 เห็นด้วย | 4.00 เห็นด้วย |
| 7.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ทราบถึงอันตรายที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้า | 4.37 เห็นด้วย | 4.55 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.28 เห็นด้วย | 4.25 เห็นด้วย |
| 8.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น ณ จุดใดๆของกระบวนการผลิตได้ | 4.28 เห็นด้วย | 4.45 เห็นด้วย | 4.27 เห็นด้วย | 4.00 เห็นด้วย |
| 9.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้เกิดการรวบรวมข้อมูลเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ | 4.32 เห็นด้วย | 4.31 เห็นด้วย | 4.14 เห็นด้วย | 4.20 เห็นด้วย |
| 10.การใช้ระบบ HACCP ช่วยทำให้มีข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานน้อยลง | 4.28 เห็นด้วย | 4.39 เห็นด้วย | 4.15 เห็นด้วย | 3.95 เห็นด้วย |
| 11.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้การดำเนินงานเฝ้าติดตามและตรวจสอบได้ | 4.33 เห็นด้วย | 4.47 เห็นด้วย | 4.23 เห็นด้วย | 4.15 เห็นด้วย |
| 12.การใช้ระบบ HACCPช่วยทำให้การปฏิบัติงานของท่านมีประสิทธิภาพมากขึ้น | 4.30 เห็นด้วย | 4.43 เห็นด้วย | 4.28 เห็นด้วย | 3.90 เห็นด้วย |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 15 (ต่อ)**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามตำแหน่งงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | พนักงานแผนกผลิต | พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ | พนักงานแผนกคลังสินค้า | อื่นๆ ได้แก่ พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบ/บัญชี |
| 13.การใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต | 4.32 เห็นด้วย | 4.39 เห็นด้วย | 4.34 เห็นด้วย | 4.00 เห็นด้วย |
| 14.ระบบคุณภาพทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพ | 4.32 เห็นด้วย | 4.33 เห็นด้วย | 4.32 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย |
| 15.ระบบคุณภาพช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน | 4.25 เห็นด้วย | 4.29 เห็นด้วย | 4.21 เห็นด้วย | 4.15 เห็นด้วย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.37** | **4.44** | **4.27** | **4.19** |
| **ระดับความรู้สึก** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 3.51-4.50 เท่ากับเห็นด้วย 2.51-3.50 เท่ากับเฉยๆ 1.51-2.50 เท่ากับไม่เห็นด้วย 1.00-1.50 เท่ากับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

**2.3.6 ความสัมพันธ์ของตำแหน่งในระบบ HACCP ต่อระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาตามตำแหน่งในระบบ HACCP ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งในระบบ HACCP และไม่มีตำแน่งมีความรู้สึกเห็นด้วยเหมือนกันใน 3 ประเด็นคือการใช้ระบบ HACCP ช่วยให้มีข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานน้อยลง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.16 – 4.47 (ตารางที่16) ทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง มีประสิทธิภาพ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.30 – 4.48 และช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.20 – 4.40 ส่วนในประเด็นอื่นๆ มีความรู้สึกที่แตกต่างกันไปจนไม่สามารถสรุปแนวโน้มได้และเมื่อพิจารณาภาพรวมตำแหน่งผู้ตรวจติดตามภายในมีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่ง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 4.52 ตำแหน่งกรรมการและไม่มีตำแหน่งมีความรู้สึกเห็นด้วย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 4.47 และ 4.28 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 16 ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP | | |
|---|---|---|---|
| | เป็นกรรมการ | เป็นผู้ตรวจติดตามภายใน | ไม่มีตำแหน่ง |
| 1.HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.65 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.49 เห็นด้วย |
| 2.ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.61 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.47 เห็นด้วย |
| 3.ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.48 เห็นด้วย | 4.45 เห็นด้วย |
| 4.HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆได้เป็นอย่างดี | 4.60 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.57 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.32 เห็นด้วย |
| 5.ระบบคุณภาพช่วยให้การจัดเก็บดูแลเอกสารเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ | 4.40 เห็นด้วย | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.26 เห็นด้วย |
| 6.ความเข้าใจนโยบายคุณภาพที่บริษัทใช้อยู่ในปัจจุบันชัดเจน | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.57 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.13 เห็นด้วย |
| 7.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ทราบถึงอันตรายที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้า | 4.48 เห็นด้วย | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.33 เห็นด้วย |
| 8.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น ณ จุดใดๆของกระบวนการผลิตได้ | 4.36 เห็นด้วย | 4.57 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.24 เห็นด้วย |
| 9.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้เกิดการรวบรวมข้อมูลเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ | 4.40 เห็นด้วย | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.17 เห็นด้วย |
| 10.การใช้ระบบ HACCP ช่วยทำให้มีข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานน้อยลง | 4.40 เห็นด้วย | 4.47 เห็นด้วย | 4.16 เห็นด้วย |
| 11.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้การดำเนินงานเป็าติดตามและตรวจสอบได้ | 4.56 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.52 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.24 เห็นด้วย |
| 12.การใช้ระบบ HACCPช่วยทำให้การปฏิบัติงานของท่านมีประสิทธิภาพมากขึ้น | 4.40 เห็นด้วย | 4.57 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.22 เห็นด้วย |
| 13.การใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต | 4.48 เห็นด้วย | 4.57 เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 4.24 เห็นด้วย |
| 14.ระบบคุณภาพทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพ | 4.48 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย |
| 15.ระบบคุณภาพช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน | 4.40 เห็นด้วย | 4.30 เห็นด้วย | 4.20 เห็นด้วย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.47** | **4.52** | **4.28** |
| **ระดับความรู้สึก** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วยอย่างยิ่ง** | **เห็นด้วย** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 3.51-4.50 เท่ากับเห็นด้วย 2.51-3.50 เท่ากับเฉยๆ 1.51-2.50 เท่ากับไม่เห็นด้วย 1.00-1.50 เท่ากับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**2.3.7 ความสัมพันธ์ของกลุ่มของลักษณะการจ้างต่อระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาตามกลุ่มของลักษณะการจ้างของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าผู้ที่เป็นพนักงานรายเดือนมีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งต่อระบบ HACCP เป็นที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.61 (ตารางที่17) ส่วนในประเด็นอื่นๆ ผู้ที่เป็นพนักงานรายวันและพนักงานรายเดือน มีความรู้สึกเห็นด้วยเหมือนกัน และเมื่อพิจารณาภาพรวมผู้ที่เป็นพนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีความรู้สึกเห็นด้วย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 4.33 และ 4.34 ตามลำดับ

**ตารางที่ 17 ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง | |
|---|---|---|
| | พนักงานรายวัน | พนักงานรายเดือน |
| 1.HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร | 4.48<br>เห็นด้วย | 4.61<br>เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| 2.ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า | 4.50<br>เห็นด้วย | 4.47<br>เห็นด้วย |
| 3.ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ | 4.46<br>เห็นด้วย | 4.47<br>เห็นด้วย |
| 4.HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆได้เป็นอย่างดี | 4.38<br>เห็นด้วย | 4.41<br>เห็นด้วย |
| 5.ระบบคุณภาพช่วยให้การจัดเก็บดูแลเอกสารเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ | 4.31<br>เห็นด้วย | 4.33<br>เห็นด้วย |
| 6.ความเข้าใจนโยบายคุณภาพที่บริษัทใช้อยู่ในปัจจุบันชัดเจน | 4.21<br>เห็นด้วย | 4.25<br>เห็นด้วย |
| 7.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ทราบถึงอันตรายที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสินค้า | 4.39<br>เห็นด้วย | 4.31<br>เห็นด้วย |
| 8.การใช้ระบบ HACCP ทำให้ควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น ณ จุดใดๆของกระบวนการผลิตได้ | 4.29<br>เห็นด้วย | 4.29<br>เห็นด้วย |
| 9.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้เกิดการรวบรวมข้อมูลเพื่อใช้ในการวิเคราะห์ | 4.20<br>เห็นด้วย | 4.35<br>เห็นด้วย |
| 10.การใช้ระบบ HACCP ช่วยทำให้มีข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานน้อยลง | 4.21<br>เห็นด้วย | 4.29<br>เห็นด้วย |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 17 (ต่อ)**

| ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ HACCP | ค่าเฉลี่ยและความคิดเห็นจำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง | |
|---|---|---|
| | พนักงานรายวัน | พนักงานรายเดือน |
| 11.การใช้ระบบ HACCP ช่วยให้การดำเนินงานเฝ้าติดตามและตรวจสอบได้ | 4.29 เห็นด้วย | 4.37 เห็นด้วย |
| 12.การใช้ระบบ HACCPช่วยทำให้การปฏิบัติงานของท่านมีประสิทธิภาพมากขึ้น | 4.32 เห็นด้วย | 4.18 เห็นด้วย |
| 13.การใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต | 4.30 เห็นด้วย | 4.33 เห็นด้วย |
| 14.ระบบคุณภาพทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพ | 4.33 เห็นด้วย | 4.29 เห็นด้วย |
| 15.ระบบคุณภาพช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความผิดพลาดในกาปฏิบัติงาน | 4.24 เห็นด้วย | 4.22 เห็นด้วย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.33** | **4.34** |
| **ระดับความรู้สึก** | **เห็นด้วย** | **เห็นด้วย** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 3.51-4.50 เท่ากับเห็นด้วย 2.51-3.50 เท่ากับเฉยๆ 1.51-2.50 เท่ากับไม่เห็นด้วย 1.00-1.50 เท่ากับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

## 2.4 การประยุกต์ใช้และพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

จากการพิจารณาพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด พบว่าพฤติกรรมการมีส่วนร่วมโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมคิดเป็น 3.03 (ตารางที่ 18)

**ตารางที่ 18 พฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP**

| ประเด็นพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | | ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | | | | | ค่าเฉลี่ย (แปลผล) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด | |
| 1.ในการวางแผนงานการนำระบบHACCP มาใช้ในบริษัทฯ | จำนวน (คน) | 6 | 77 | 58 | 28 | 31 | 3.15 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 3.00 | 38.50 | 29.00 | 14.00 | 15.50 | |
| 2.ในการจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP | จำนวน (คน) | 7 | 72 | 40 | 38 | 43 | 2.81 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 3.50 | 36.00 | 20.00 | 19.00 | 21.50 | |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 18 (ต่อ)**

| ประเด็นพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | | ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | | | | | ค่าเฉลี่ย (แปลผล) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด | |
| 3.ในการสร้างความเข้าใจและสร้างจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบHACCP | จำนวน (คน) | 10 | 74 | 55 | 36 | 25 | 3.04 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 5.00 | 37.00 | 27.50 | 18.00 | 12.50 | |
| 4.ในการเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP | จำนวน (คน) | 12 | 74 | 38 | 46 | 30 | 2.96 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 6.00 | 37.00 | 19.00 | 23.00 | 15.00 | |
| 5.ในการจัดเตรียมและดูแลรักษาอาคาร สถานที่ อุปกรณ์และเครื่องจักร ให้มีสภาพสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามระบบHACCP | จำนวน (คน) | 9 | 80 | 59 | 28 | 24 | 3.11 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 4.50 | 40.00 | 29.50 | 14.00 | 12.00 | |
| 6.ในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด | จำนวน (คน) | 17 | 91 | 52 | 27 | 13 | 3.36 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 8.50 | 45.50 | 26.00 | 13.50 | 6.50 | |
| 7.ในการควบคุมคุณภาพสินค้า และความครบถ้วนของสินค้า | จำนวน (คน) | 14 | 89 | 49 | 31 | 17 | 3.26 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 7.00 | 44.50 | 24.50 | 15.50 | 8.50 | |
| 8.ในการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | จำนวน (คน) | 11 | 65 | 34 | 48 | 42 | 2.78 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 5.50 | 32.50 | 17.00 | 24.00 | 21.00 | |
| 9.ในการเสนอความคิดเห็นในการปรับปรุงกระบวนการทำงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP | จำนวน (คน) | 7 | 69 | 43 | 39 | 42 | 2.80 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 3.50 | 34.50 | 21.50 | 19.50 | 21.00 | |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | | | | | | | **3.03** |
| **ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม** | | | | | | | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

**2.4.1 ความสัมพันธ์ของเพศต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า เพศชายและเพศหญิง มีค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP เท่ากันในประเด็นของการสร้างความเข้าใจและจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.04 (ตารางที่19) และเมื่อพิจารณาภาพรวมทั้งเพศชายและเพศหญิงมีพฤติกรรมการส่วนร่วมในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 3.09 และ 3.01 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 19 พฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP จำแนกตามเพศ**

| ประเด็นพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | ค่าเฉลี่ย พฤติกรรมการมีส่วนร่วมจำแนกตามเพศ | |
|---|---|---|
| | ชาย | หญิง |
| 1ในการวางแผนงานการนำระบบHACCP มาใช้ในบริษัทฯ | 3.06 ปานกลาง | 3.17 ปานกลาง |
| 2.ในการจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP | 2.96 ปานกลาง | 2.76 ปานกลาง |
| 3.ในการสร้างความเข้าใจและสร้างจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบHACCP | 3.04 ปานกลาง | 3.04 ปานกลาง |
| 4.ในการเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP | 3.02 ปานกลาง | 2.94 ปานกลาง |
| 5.ในการจัดเตรียมและดูแลรักษาอาคารสถานที่ อุปกรณ์และเครื่องจักรให้มีสภาพสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 3.17 ปานกลาง | 3.09 ปานกลาง |
| 6.ในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด | 3.46 ปานกลาง | 3.33 ปานกลาง |
| 7.ในการควบคุมคุณภาพสินค้า และความครบถ้วนของสินค้า | 3.17 ปานกลาง | 3.29 ปานกลาง |
| 8.ในการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 3.00 ปานกลาง | 2.70 ปานกลาง |
| 9.ในการเสนอความคิดเห็นในการปรับปรุงกระบวนการทำงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP | 2.92 ปานกลาง | 2.76 ปานกลาง |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **3.09** | **3.01** |
| **ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

**2.4.2 ความสัมพันธ์ของอายุต่อการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ช่วงอายุ 50 ปีขึ้นไป มีค่าคะแนนเฉลี่ยการส่วนร่วมแตกต่างกับช่วงอายุ 30 – 39 ปี โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 3.60 และ 2.65 ตามลำดับ (ตารางที่20) และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกช่วงอายุมีพฤติกรรมการส่วนร่วมในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 2.65 – 3.60

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 20 พฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP จำแนกตามอายุ**

| ประเด็นพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | ค่าเฉลี่ย พฤติกรรมการมีส่วนร่วมจำแนกอายุ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | อายุ 20-29 ปี | อายุ 30-39 ปี | อายุ 40-49 ปี | อายุ 50 ปีขึ้นไป |
| 1.ในการวางแผนงานการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทฯ | 2.96 ปานกลาง | 2.58 ปานกลาง | 3.98 ปานกลาง | 3.70 ปานกลาง |
| 2ในการจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP | 2.79 ปานกลาง | 2.44 ปานกลาง | 3.13 ปานกลาง | 3.60 ปานกลาง |
| 3.ในการสร้างความเข้าใจและสร้างจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบHACCP | 3.10 ปานกลาง | 2.64 ปานกลาง | 3.34 ปานกลาง | 3.60 ปานกลาง |
| 4.ในการเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP | 2.97 ปานกลาง | 2.63 ปานกลาง | 3.26 ปานกลาง | 3.40 ปานกลาง |
| 5.ในการจัดเตรียมและดูแลรักษาอาคาร สถานที่ อุปกรณ์และเครื่องจักร ให้มีสภาพสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามระบบHACCP | 2.99 ปานกลาง | 2.91 ปานกลาง | 3.43 ปานกลาง | 3.60 ปานกลาง |
| 6.ในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด | 3.33 ปานกลาง | 3.17 ปานกลาง | 3.57 ปานกลาง | 3.70 ปานกลาง |
| 7.ในการควบคุมคุณภาพสินค้า และความครบถ้วนของสินค้า | 3.30 ปานกลาง | 3.03 ปานกลาง | 3.43 ปานกลาง | 3.50 ปานกลาง |
| 8.ในการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.81 ปานกลาง | 2.25 ปานกลาง | 3.19 ปานกลาง | 3.70 ปานกลาง |
| 9.ในการเสนอความคิดเห็นในการปรับปรุงกระบวนการทำงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP | 2.88 ปานกลาง | 2.22 ปานกลาง | 3.25 ปานกลาง | 3.60 ปานกลาง |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **3.10** | **2.65** | **3.40** | **3.60** |
| **ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

**2.4.3 ความสัมพันธ์ของระดับการศึกษาต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า พฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ที่มีการศึกษาต่ำกว่าระดับ ป.6 อยู่ในระดับมากในประเด็นของการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.55 (ตารางที่21) และ ป.6 มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมากเช่นกันในประเด็นของการวางแผนการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.46 และ การปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่าง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

เคร่งครัด โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.58 ส่วนในประเด็นอื่นๆทุกระดับการศึกษามีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.31 – 3.50 และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกระดับการศึกษามีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 2.63 – 3.48

**ตารางที่ 21 พฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP จำแนกตามการศึกษา**

| ประเด็นพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | ค่าเฉลี่ย พฤติกรรมการมีส่วนร่วมจำแนกตามการศึกษา | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ต่ำกว่าระดับ ป.6 | ป.6 | ม.3 | ม.6 หรือ ปวช. | ปวส. หรือ อนุปริญญา | ปริญญาตรี |
| 1.ในการวางแผนงานการนำระบบHACCP มาใช้ในบริษัทฯ | 3.36 ปานกลาง | 4.46 มาก | 2.92 ปานกลาง | 2.60 ปานกลาง | 3.09 ปานกลาง | 3.11 ปานกลาง |
| 2.ในการจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP | 2.91 ปานกลาง | 3.12 ปานกลาง | 2.63 ปานกลาง | 2.31 ปานกลาง | 2.94 ปานกลาง | 3.15 ปานกลาง |
| 3.ในการสร้างความเข้าใจและสร้างจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP | 3.45 ปานกลาง | 3.31 ปานกลาง | 2.87 ปานกลาง | 2.73 ปานกลาง | 3.00 ปานกลาง | 3.26 ปานกลาง |
| 4.ในการเข้ารับการฝึกอบรม เกี่ยวกับระบบ HACCP | 3.00 ปานกลาง | 3.23 ปานกลาง | 3.03 ปานกลาง | 2.53 ปานกลาง | 2.97 ปานกลาง | 3.15 ปานกลาง |
| 5.ในการจัดเตรียมและดูแลรักษาอาคารสถานที่ อุปกรณ์และเครื่องจักร ให้มีสภาพสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามระบบHACCP | 3.45 ปานกลาง | 3.26 ปานกลาง | 3.11 ปานกลาง | 2.71 ปานกลาง | 3.18 ปานกลาง | 3.08 ปานกลาง |
| 6.ในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด | 3.55 มาก | 3.58 มาก | 3.32 ปานกลาง | 3.11 ปานกลาง | 3.38 ปานกลาง | 3.46 ปานกลาง |
| 7.ในการควบคุมคุณภาพสินค้า และความครบถ้วนของสินค้า | 3.45 ปานกลาง | 3.50 ปานกลาง | 3.32 ปานกลาง | 2.96 ปานกลาง | 3.32 ปานกลาง | 3.28 ปานกลาง |
| 8.ในการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.55 ปานกลาง | 3.23 ปานกลาง | 2.53 ปานกลาง | 2.31 ปานกลาง | 2.94 ปานกลาง | 3.11 ปานกลาง |
| 9.ในการเสนอความคิดเห็นในการปรับปรุงกระบวนการทำงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP | 2.91 ปานกลาง | 3.27 ปานกลาง | 2.39 ปานกลาง | 2.38 ปานกลาง | 2.97 ปานกลาง | 3.13 ปานกลาง |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **3.18** | **3.48** | **2.90** | **2.63** | **3.09** | **3.19** |
| **ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**2.4.4 ความสัมพันธ์ของระยะเวลาการทำงานต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาระยะเวลาการทำงานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าผู้ที่มีระยะเวลาการทำงาน 5 ปี ถึง 10 ปีมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมากในประเด็นของการวางแผนการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.67 (ตารางที่22) และระยะเวลา 15 ปีขึ้นไปมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมากในประเด็นของการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.69 ส่วนระยะเวลาการทำงานอื่นๆ มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับปานกลางทุกประเด็น และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกระยะเวลาการทำงานมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 2.88 – 3.15

**ตารางที่ 22 พฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน**

| ประเด็นพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | ค่าเฉลี่ย พฤติกรรมการมีส่วนร่วมจำแนกตามระยะเวลาการทำงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ระยะเวลาไม่ถึง 1 ปี | ระยะเวลา 1 ปี ขึ้นไปถึง 5 ปี | ระยะเวลา 5 ปี ขึ้นไปถึง 10 ปี | ระยะเวลา 11 ปี ขึ้นไปถึง 15 ปี | ระยะเวลา 15 ปี ขึ้นไป |
| 1.ในการวางแผนงานการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทฯ | 3.00 ปานกลาง | 2.77 ปานกลาง | 3.67 มาก | 3.13 ปานกลาง | 3.09 ปานกลาง |
| 2.ในการจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP | 3.09 ปานกลาง | 2.55 ปานกลาง | 2.85 ปานกลาง | 3.00 ปานกลาง | 2.84 ปานกลาง |
| 3.ในการสร้างความเข้าใจและสร้างจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP | 3.17 ปานกลาง | 2.87 ปานกลาง | 3.06 ปานกลาง | 3.29 ปานกลาง | 3.09 ปานกลาง |
| 4.ในการเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP | 3.22 ปานกลาง | 2.87 ปานกลาง | 2.83 ปานกลาง | 3.13 ปานกลาง | 3.00 ปานกลาง |
| 5.ในการจัดเตรียมและดูแลรักษาอาคารสถานที่ อุปกรณ์และเครื่องจักร ให้มีสภาพสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 3.17 ปานกลาง | 3.02 ปานกลาง | 3.00 ปานกลาง | 3.13 ปานกลาง | 3.41 ปานกลาง |
| 6.ในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด | 3.39 ปานกลาง | 3.30 ปานกลาง | 3.20 ปานกลาง | 3.39 ปานกลาง | 3.69 มาก |
| 7.ในการควบคุมคุณภาพสินค้า และความครบถ้วนของสินค้า | 3.26 ปานกลาง | 3.28 ปานกลาง | 3.13 ปานกลาง | 3.35 ปานกลาง | 3.34 ปานกลาง |
| 8.ในการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 3.09 ปานกลาง | 2.60 ปานกลาง | 2.74 ปานกลาง | 2.87 ปานกลาง | 2.84 ปานกลาง |
| 9.ในการเสนอความคิดเห็นในการปรับปรุงกระบวนการทำงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP | 3.00 ปานกลาง | 2.63 ปานกลาง | 2.85 ปานกลาง | 2.84 ปานกลาง | 2.84 ปานกลาง |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **3.15** | **2.88** | **3.04** | **3.13** | **3.13** |
| **ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**2.4.5 ความสัมพันธ์ของตำแหน่งงานต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าทุกแผนกมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับปานกลางเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือ การสร้างความเข้าใจและจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.60 – 3.12 (ตารางที่23) และการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.75 – 3.63 ส่วนในประเด็นอื่นๆ แต่ละแผนกมีพฤติกรรมการส่วนร่วมที่แตกต่างกันไปจนไม่สามารถสรุปแนวโน้มได้ และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกแผนกมีพฤติกรรมการส่วนร่วมในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 2.38 – 3.17

**ตารางที่ 23 พฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงาน**

| ประเด็นพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | ค่าเฉลี่ย พฤติกรรมการมีส่วนร่วมจำแนกตามตำแหน่งงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | พนักงานแผนกผลิต | พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ | พนักงานแผนกคลังสินค้า | อื่นๆ ได้แก่ พนักงานจัดซื้อ วัตถุดิบ/บัญชี |
| 1.ในการวางแผนงานการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทฯ | 3.20 ปานกลาง | 2.96 ปานกลาง | 3.44 ปานกลาง | 2.40 น้อย |
| 2.ในการจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP | 3.03 ปานกลาง | 2.86 ปานกลาง | 2.75 ปานกลาง | 2.25 น้อย |
| 3.ในการสร้างความเข้าใจและสร้างจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP | 3.08 ปานกลาง | 3.12 ปานกลาง | 3.07 ปานกลาง | 2.60 ปานกลาง |
| 4.ในการเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP | 3.13 ปานกลาง | 3.37 ปานกลาง | 2.77 ปานกลาง | 2.10 น้อย |
| 5.ในการจัดเตรียมและดูแลรักษาอาคารสถานที่ อุปกรณ์และเครื่องจักร ให้มีสภาพสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 3.28 ปานกลาง | 2.98 ปานกลาง | 3.23 ปานกลาง | 2.50 น้อย |
| 6.ในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด | 3.53 ปานกลาง | 3.63 ปานกลาง | 3.20 ปานกลาง | 2.75 ปานกลาง |
| 7.ในการควบคุมคุณภาพสินค้าและความครบถ้วนของสินค้า | 3.32 ปานกลาง | 3.53 มาก | 3.28 ปานกลาง | 2.35 น้อย |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 23 (ต่อ)**

| ประเด็นพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | ค่าเฉลี่ย พฤติกรรมการมีส่วนร่วมจำแนกตามตำแหน่งงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | พนักงานแผนกผลิต | พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ | พนักงานแผนกคลังสินค้า | อื่นๆ ได้แก่ พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบ/บัญชี |
| 8.ในการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.95 ปานกลาง | 2.88 ปานกลาง | 2.72 ปานกลาง | 2.20 น้อย |
| 9.ในการเสนอความคิดเห็นในการปรับปรุงกระบวนการทำงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP | 2.97 ปานกลาง | 2.84 ปานกลาง | 2.77 ปานกลาง | 2.30 น้อย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **3.17** | **3.13** | **3.03** | **2.38** |
| **ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

**2.4.6 ความสัมพันธ์ของตำแหน่งในระบบ HACCP ต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาตามตำแหน่งในระบบ HACCP ของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า กรรมการมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมากที่สุดในประเด็นของการวางแผนการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 5.00 (ตารางที่ 24) ส่วนในประเด็นอื่นๆ มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมากเท่านั้น โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 3.68 – 3.96 ผู้ตรวจติดตามภายในมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมระดับมากในทุกประเด็น โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 3.78 – 4.13 และไม่มีตำแหน่งในระบบ HACCP มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมระดับน้อยใน 2 ประเด็นคือ การจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.47 และการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.40 ส่วนประเด็นอื่นๆมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.46 – 3.15 และเมื่อพิจารณาภาพรวมตำแหน่งในระบบ HACCP มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง3.95 – 4.00 และไม่มีตำแหน่งมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 2.73

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 24 พฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP**

| ประเด็นพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | ค่าเฉลี่ย พฤติกรรมการมีส่วนร่วมจำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP | | |
|---|---|---|---|
| | เป็นกรรมการ | เป็นผู้ตรวจติดตามภายใน | ไม่มีตำแหน่ง |
| 1.ในการวางแผนงานการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทฯ | 5.00 มากที่สุด | 3.87 มาก | 2.73 ปานกลาง |
| 2.ในการจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP | 3.80 มาก | 3.96 มาก | 2.47 น้อย |
| 3.ในการสร้างความเข้าใจและสร้างจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP | 3.80 มาก | 4.04 มาก | 2.76 ปานกลาง |
| 4.ในการเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP | 3.84 มาก | 4.04 มาก | 2.65 ปานกลาง |
| 5ในการจัดเตรียมและดูแลรักษาอาคารสถานที่ อุปกรณ์และเครื่องจักร ให้มีสภาพสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 3.80 มาก | 3.78 มาก | 2.89 ปานกลาง |
| 6.ในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด | 3.96 มาก | 4.09 มาก | 3.15 ปานกลาง |
| 7.ในการควบคุมคุณภาพสินค้า และความครบถ้วนของสินค้า | 3.88 มาก | 4.00 มาก | 3.05 ปานกลาง |
| 8.ในการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 3.80 มาก | 4.13 มาก | 2.40 น้อย |
| 9.ในการเสนอความคิดเห็นในการปรับปรุงกระบวนการทำงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP | 3.68 มาก | 4.09 มาก | 2.46 ปานกลาง |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **3.95** | **4.00** | **2.73** |
| **ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม** | **มาก** | **มาก** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

**2.4.7 ความสัมพันธ์ของกลุ่มของลักษณะการจ้างต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP**

เมื่อพิจารณาในแต่ละกลุ่มของลักษณะการจ้างของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าผู้ที่เป็นพนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับปานกลางทุกประเด็น โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 3.10 – 3.50 (ตารางที่ 25) โดยผู้ที่เป็นพนักงานรายเดือนมีค่าคะแนนเฉลี่ยพฤติกรรมการมีส่วนร่วมน้อยกว่าผู้ที่เป็นพนักงานรายวันในประเด็นของการจัดเตรียมและดูแลรักษาอาคารสถานที่ อุปกรณ์เครื่องจักร ให้มีสภาพสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.10 และ 3.11 ตามลำดับ ส่วนในประเด็น

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

อื่นๆ ผู้ที่เป็นพนักงานรายเดือนมีค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการมีส่วนร่วมมากกว่าผู้ที่เป็นพนักงานรายวันทั้งสิ้น และเมื่อพิจารณาภาพรวมผู้ที่เป็นพนักงานรายวันและผู้ที่เป็นพนักงานรายเดือนมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 2.94 และ 3.23 ตามลำดับ

**ตารางที่ 25 พฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง**

| ประเด็นพฤติกรรมการมีส่วนร่วม | ค่าเฉลี่ย พฤติกรรมการมีส่วนร่วมจำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง | |
|---|---|---|
| | พนักงานรายวัน | พนักงานรายเดือน |
| 1.ในการวางแผนงานการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทฯ | 2.91<br>ปานกลาง | 3.25<br>ปานกลาง |
| 2.ในการจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP | 2.68<br>ปานกลาง | 3.10<br>ปานกลาง |
| 3.ในการสร้างความเข้าใจและสร้างจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP | 2.93<br>ปานกลาง | 3.37<br>ปานกลาง |
| 4.ในการเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ HACCP | 2.90<br>ปานกลาง | 3.14<br>ปานกลาง |
| 5.ในการจัดเตรียมและดูแลรักษาอาคารสถานที่ อุปกรณ์และเครื่องจักร ให้มีสภาพสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 3.11<br>ปานกลาง | 3.10<br>ปานกลาง |
| 6.ในการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด | 3.32<br>ปานกลาง | 3.50<br>ปานกลาง |
| 7.ในการควบคุมคุณภาพสินค้า และความครบถ้วนของสินค้า | 3.25<br>ปานกลาง | 3.29<br>ปานกลาง |
| 8.ในการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.64<br>ปานกลาง | 3.18<br>ปานกลาง |
| 9.ในการเสนอความคิดเห็นในการปรับปรุงกระบวนการทำงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP | 2.68<br>ปานกลาง | 3.16<br>ปานกลาง |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **2.94** | **3.23** |
| **ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะ**

**3.1 ปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด**

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมคิดเป็น 2.65 (ตารางที่ 26) สามารถแบ่งตามระดับความคิดเห็นได้ 2 ระดับ โดยเรียงจากมากไปน้อย ดังนี้

ความคิดเห็นในระดับปานกลาง มี 9 ประเด็นเรียงลำดับจากมากไปน้อยคือการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP มีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.11 รองลงมาเป็นเรื่องพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP มีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.01 การขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง มีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.80 การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCPไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง มีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.71 การขอรับรองระบบ HACCPไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง มีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.61 การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก มีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.60 การขาดผู้นำและแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP มีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.58 การปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความยุ่งยากซับซ้อน มีค่าคะแนนเฉลี่ย2.56 และไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง มีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.53

ความคิดเห็นในระดับน้อยมี 2 ประเด็นคือ การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย มีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.38 และการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร มีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.21

**ตารางที่ 26 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | | ระดับความคิดเห็น | | | | | ค่าเฉลี่ย (แปลผล) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด | |
| 1.ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP | จำนวน (คน) | 12 | 57 | 80 | 42 | 9 | 3.11 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 6.00 | 28.50 | 40.00 | 21.00 | 4.50 | |
| 2.ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง | จำนวน (คน) | 6 | 41 | 69 | 74 | 10 | 2.80 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 3.00 | 20.50 | 34.50 | 37.00 | 5.00 | |
| 3.การขอรับรองระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | จำนวน (คน) | 5 | 27 | 71 | 79 | 18 | 2.61 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 2.50 | 13.50 | 35.50 | 39.50 | 9.00 | |
| 4.การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | จำนวน (คน) | 9 | 27 | 75 | 75 | 14 | 2.71 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 4.50 | 13.50 | 37.50 | 37.50 | 7.00 | |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 26 (ต่อ)**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | | ระดับความคิดเห็น | | | | | ค่าเฉลี่ย (แปลผล) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด | |
| 5.พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP | จำนวน (คน) | 20 | 45 | 61 | 65 | 9 | 3.01 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 10.00 | 22.50 | 30.50 | 32.50 | 4.50 | |
| 6.การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก | จำนวน (คน) | 3 | 25 | 74 | 84 | 14 | 2.60 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 1.50 | 12.50 | 37.00 | 42.00 | 7.00 | |
| 7.การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย | จำนวน (คน) | 3 | 15 | 67 | 84 | 31 | 2.38 น้อย |
| | ร้อยละ | 1.50 | 7.50 | 33.50 | 42.00 | 15.50 | |
| 8.การปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความยุ่งยากซับซ้อน | จำนวน (คน) | 3 | 23 | 73 | 85 | 16 | 2.56 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 1.50 | 11.50 | 36.50 | 42.00 | 8.00 | |
| 9.ไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง | จำนวน (คน) | 5 | 25 | 63 | 85 | 22 | 2.53 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 2.50 | 12.50 | 31.50 | 42.50 | 11.00 | |
| 10.ขาดผู้นำและแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | จำนวน(คน) | 14 | 24 | 50 | 88 | 24 | 2.58 ปานกลาง |
| | ร้อยละ | 7.00 | 12.00 | 25.00 | 44.00 | 12.00 | |
| 11.ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร | จำนวน (คน) | 1 | 20 | 53 | 71 | 55 | 2.21 น้อย |
| | ร้อยละ | 0.50 | 10.00 | 26.50 | 35.50 | 27.50 | |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | | | | | | | **2.65** |
| **ระดับความคิดเห็น** | | | | | | | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

**3.1.1 ความสัมพันธ์ของเพศที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้**

จากการพิจารณาความคิดเห็นแต่ละเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า เพศหญิงมีความคิดเห็นในระดับน้อยกว่าเพศชายที่มีความคิดเห็นในระดับปานกลาง ในประเด็นของการไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 2.47 และ 2.71 ตามลำดับ (ตารางที่ 27) เพศชายและเพศหญิงมีความคิดเห็นในระดับน้อยเหมือนกันเพียง 2 ประเด็นคือ การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.34 – 2.48 และการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.17 – 2.31 ส่วนในประเด็นอื่นๆ เพศชายและเพศหญิงมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกัน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.53 – 3.35 และเมื่อพิจารณาภาพรวมเพศชายและเพศหญิงมีความคิดเห็นระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 2.77 และ 2.61 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 27 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามเพศ**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามเพศ | |
|---|---|---|
| | ชาย | หญิง |
| 1.ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP | 3.35 ปานกลาง | 3.03 ปานกลาง |
| 2.ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง | 2.85 ปานกลาง | 2.78 ปานกลาง |
| 3.การขอรับรองระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.75 ปานกลาง | 2.57 ปานกลาง |
| 4.การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.85 ปานกลาง | 2.66 ปานกลาง |
| 5.พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP | 3.02 ปานกลาง | 3.01 ปานกลาง |
| 6.การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก | 2.69 ปานกลาง | 2.57 ปานกลาง |
| 7.การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย | 2.48 น้อย | 2.34 น้อย |
| 8.การปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความยุ่งยากซับซ้อน | 2.67 ปานกลาง | 2.53 ปานกลาง |
| 9.ไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง | 2.71 ปานกลาง | 2.47 น้อย |
| 10.ขาดผู้นำและแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.75 ปานกลาง | 2.53 ปานกลาง |
| 11.ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร | 2.31 น้อย | 2.17 น้อย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **2.77** | **2.61** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

### 3.1.2 ความสัมพันธ์ของอายุที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้

จากการพิจารณาความคิดเห็นแต่ละช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ทุกช่วงอายุมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันในประเด็นของการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.89 – 3.36

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

(ตารางที่ 28) และมีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือ การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.30 – 2.50 และการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.90 – 2.33 ส่วนในประเด็นอื่นๆ แต่ละช่วงอายุมีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้ และเมื่อพิจารณาภาพรวมช่วงอายุ 20 ปี – 39 ปีมีความคิดเห็นระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 2.64 – 2.82 และช่วงอายุ 40 – 50 ปีขึ้นไปมีความคิดเห็นระดับน้อย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 2.47 – 2.49

**ตารางที่ 28 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำกัด จำแนกตามอายุ**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามอายุ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | อายุ 20-29 ปี | อายุ 30-39 ปี | อายุ 40-49 ปี | อายุ 50 ปีขึ้นไป |
| 1.ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP | 3.36 ปานกลาง | 3.00 ปานกลาง | 2.89 ปานกลาง | 3.10 ปานกลาง |
| 2.ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง | 3.03 ปานกลาง | 2.72 ปานกลาง | 2.64 ปานกลาง | 2.40 น้อย |
| 3.การขอรับรองระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.85 ปานกลาง | 2.53 ปานกลาง | 2.40 น้อย | 2.50 น้อย |
| 4.การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 3.00 ปานกลาง | 2.63 ปานกลาง | 2.47 น้อย | 2.70 ปานกลาง |
| 5.พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP | 3.11 ปานกลาง | 3.17 ปานกลาง | 2.77 ปานกลาง | 2.50 น้อย |
| 6.การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก | 2.74 ปานกลาง | 2.61 ปานกลาง | 2.40 น้อย | 2.50 น้อย |
| 7.การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย | 2.47 น้อย | 2.31 น้อย | 2.30 น้อย | 2.50 น้อย |
| 8.การปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความยุ่งยากซับซ้อน | 2.64 ปานกลาง | 2.64 ปานกลาง | 2.38 น้อย | 2.40 น้อย |
| 9.ไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง | 2.53 ปานกลาง | 2.63 ปานกลาง | 2.43 น้อย | 2.40 น้อย |
| 10.ขาดผู้นำและแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.67 ปานกลาง | 2.63 ปานกลาง | 2.42 น้อย | 2.50 น้อย |
| 11.ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร | 2.33 น้อย | 2.20 น้อย | 2.09 น้อย | 1.90 น้อย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **2.82** | **2.64** | **2.47** | **2.49** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **น้อย** | **น้อย** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**3.1.3 ความสัมพันธ์ของระดับการศึกษาที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้**

จากการพิจารณาความคิดเห็นแต่ละระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าทุกระดับการศึกษามีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.77 – 3.26 (ตารางที่ 29) และพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.89 – 3.21 มีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกันในประเด็นของ การขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.09 – 2.38 ส่วนในประเด็นอื่นๆ แต่ละระดับการศึกษามีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้ และเมื่อพิจารณาภาพรวมผู้ที่มีการศึกษาต่ำกว่าระดับ ป.6 มีความคิดเห็นระดับน้อย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 2.44 และการศึกษา ป.6 – ปริญญาตรี มีความคิดเห็นระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 2.52 – 2.87

**ตารางที่ 29 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามระดับการศึกษา**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามระดับการศึกษา | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ต่ำกว่าระดับ ป.6 | ป.6 | ม.3 | ม.6 หรือ ปวช. | ปวส. หรือ อนุปริญญา | ปริญญาตรี |
| 1.ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP | 3.09 ปานกลาง | 2.77 ปานกลาง | 3.21 ปานกลาง | 3.07 ปานกลาง | 3.26 ปานกลาง | 3.13 ปานกลาง |
| 2.ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง | 2.45 น้อย | 2.77 ปานกลาง | 2.84 ปานกลาง | 2.87 ปานกลาง | 3.00 ปานกลาง | 2.63 ปานกลาง |
| 3.การขอรับรองระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.27 น้อย | 2.46 น้อย | 2.55 ปานกลาง | 2.76 ปานกลาง | 2.94 ปานกลาง | 2.43 น้อย |
| 4.การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.73 ปานกลาง | 2.46 น้อย | 2.76 ปานกลาง | 2.84 ปานกลาง | 2.94 ปานกลาง | 2.50 น้อย |
| 5.พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP | 2.91 ปานกลาง | 3.00 ปานกลาง | 2.89 ปานกลาง | 3.07 ปานกลาง | 3.21 ปานกลาง | 2.93 ปานกลาง |
| 6.การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก | 2.45 น้อย | 2.50 น้อย | 2.63 ปานกลาง | 2.56 ปานกลาง | 2.85 ปานกลาง | 2.50 น้อย |
| 7.การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย | 2.18 น้อย | 2.31 น้อย | 2.32 น้อย | 2.56 ปานกลาง | 2.44 น้อย | 2.28 น้อย |
| 8.การปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความยุ่งยากซับซ้อน | 2.09 น้อย | 2.46 น้อย | 2.71 ปานกลาง | 2.62 ปานกลาง | 2.71 ปานกลาง | 2.43 น้อย |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 29 (ต่อ)**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามระดับการศึกษา | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ต่ำกว่าระดับ ป.6 | ป.6 | ม.3 | ม.6 หรือ ปวช. | ปวส. หรือ อนุปริญญา | ปริญญาตรี |
| 9.ไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง | 2.36 น้อย | 2.46 น้อย | 2.29 น้อย | 2.60 ปานกลาง | 2.94 ปานกลาง | 2.43 น้อย |
| 10.ขาดผู้นำและแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.18 น้อย | 2.73 ปานกลาง | 2.45 น้อย | 2.71 ปานกลาง | 2.85 ปานกลาง | 2.37 น้อย |
| 11.ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร | 2.09 น้อย | 2.12 น้อย | 2.16 น้อย | 2.27 น้อย | 2.38 น้อย | 2.13 น้อย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **2.44** | **2.55** | **2.62** | **2.72** | **2.87** | **2.52** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **น้อย** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

### 3.1.4 ความสัมพันธ์ของระยะเวลาการทำงานที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้

จากการพิจารณาความคิดเห็นตามระยะเวลาการทำงานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ทุกระยะเวลาการทำงานมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.68 – 3.61 (ตารางที่ 30) และพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.81 – 3.48 มีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกันในประเด็นของการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.90 – 2.39 ส่วนในประเด็นอื่นๆ แต่ละระยะเวลาการทำงานมีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้ และเมื่อพิจารณาภาพรวมผู้ที่มีระยะเวลาการทำงานไม่ถึง 1 ปี – 10 ปีขึ้นไปมีความคิดเห็นระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 2.66 – 3.04 และผู้ที่มีระยะเวลาการทำงาน 11 ปี – 15 ปีขึ้นไปมีความคิดเห็นระดับน้อย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 2.34 – 2.50

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 30 ระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามระยะเวลาการทำงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ระยะเวลา ไม่ถึง 1 ปี | ระยะเวลา 1 ปีขึ้นไป ถึง 5 ปี | ระยะเวลา 5 ปีขึ้นไป ถึง 10 ปี | ระยะเวลา 11 ปีขึ้นไป ถึง 15 ปี | ระยะเวลา 15 ปี ขึ้นไป |
| 1.ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP | 3.61 ปานกลาง | 3.25 ปานกลาง | 3.02 ปานกลาง | 2.68 ปานกลาง | 3.03 ปานกลาง |
| 2.ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง | 3.17 ปานกลาง | 2.85 ปานกลาง | 2.87 ปานกลาง | 2.42 น้อย | 2.60 ปานกลาง |
| 3.การขอรับรองระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 3.04 ปานกลาง | 2.73 ปานกลาง | 2.69 ปานกลาง | 2.16 น้อย | 2.38 น้อย |
| 4.การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 3.17 ปานกลาง | 2.85 ปานกลาง | 2.65 ปานกลาง | 2.26 น้อย | 2.66 ปานกลาง |
| 5.พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP | 3.48 ปานกลาง | 2.93 ปานกลาง | 3.06 ปานกลาง | 2.81 ปานกลาง | 2.94 ปานกลาง |
| 6.การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก | 3.09 ปานกลาง | 2.63 ปานกลาง | 2.57 ปานกลาง | 2.45 น้อย | 2.34 น้อย |
| 7.การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย | 2.74 ปานกลาง | 2.45 น้อย | 2.35 น้อย | 2.19 น้อย | 2.19 น้อย |
| 8.การปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความยุ่งยากซับซ้อน | 3.04 ปานกลาง | 2.55 ปานกลาง | 2.50 น้อย | 2.42 น้อย | 2.47 น้อย |
| 9.ไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง | 2.87 ปานกลาง | 2.53 ปานกลาง | 2.63 ปานกลาง | 2.19 น้อย | 2.44 น้อย |
| 10.ขาดผู้นำและแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.87 ปานกลาง | 2.70 ปานกลาง | 2.61 ปานกลาง | 2.26 น้อย | 2.41 น้อย |
| 11.ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร | 2.39 น้อย | 2.32 น้อย | 2.28 น้อย | 1.90 น้อย | 2.03 น้อย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **3.04** | **2.71** | **2.66** | **2.34** | **2.50** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** | **น้อย** | **น้อย** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**3.1.5 ความสัมพันธ์ของตำแหน่งงานที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้**

จากการพิจารณาความคิดเห็นตามตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ทุกแผนกมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.65 – 3.30 (ตารางที่ 31) และพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.63 – 3.45 ส่วนในประเด็นอื่นๆ แต่ละแผนกมีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้และเมื่อพิจารณาภาพรวมแผนกผลิตและแผนกควบคุมคุณภาพมีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกัน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 2.43 และ 2.47 ตามลำดับ แผนกคลังสินค้าและแผนกอื่นๆ มีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกัน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 2.91 และ 2.77 ตามลำดับ

**ตารางที่ 31 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามตำแหน่งงาน**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามตำแหน่งงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | พนักงานแผนกผลิต | พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ | พนักงานแผนกคลังสินค้า | อื่นๆ ได้แก่ พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบ/บัญชี |
| 1.ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP | 2.90 ปานกลาง | 3.14 ปานกลาง | 3.30 ปานกลาง | 2.65 ปานกลาง |
| 2.ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง | 2.50 น้อย | 2.69 ปานกลาง | 3.04 ปานกลาง | 3.05 ปานกลาง |
| 3.การขอรับรองระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.40 น้อย | 2.51 ปานกลาง | 2.86 ปานกลาง | 2.60 ปานกลาง |
| 4.การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.50 น้อย | 2.59 ปานกลาง | 2.96 ปานกลาง | 2.75 ปานกลาง |
| 5.พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP | 2.73 ปานกลาง | 2.63 ปานกลาง | 3.38 ปานกลาง | 3.45 ปานกลาง |
| 6.การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก | 2.35 น้อย | 2.47 น้อย | 2.87 ปานกลาง | 2.65 ปานกลาง |
| 7.การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย | 2.35 น้อย | 2.27 น้อย | 2.46 น้อย | 2.40 น้อย |
| 8.การปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความยุ่งยากซับซ้อน | 2.35 น้อย | 2.45 น้อย | 2.80 ปานกลาง | 2.60 ปานกลาง |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 31 (ต่อ)**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามตำแหน่งงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | พนักงานแผนกผลิต | พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ | พนักงานแผนกคลังสินค้า | อื่นๆ ได้แก่ พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบ/บัญชี |
| 9.ไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง | 2.32 น้อย | 2.29 น้อย | 2.83 ปานกลาง | 2.70 ปานกลาง |
| 10.ขาดผู้นำและแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.32 น้อย | 2.27 น้อย | 2.97 ปานกลาง | 2.75 ปานกลาง |
| 11.ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร | 1.98 น้อย | 1.88 น้อย | 2.52 ปานกลาง | 2.55 ปานกลาง |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **2.43** | **2.47** | **2.91** | **2.77** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **น้อย** | **น้อย** | **ปานกลาง** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

**3.1.6 ความสัมพันธ์ของตำแหน่งในระบบ HACCP ที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้**

จากการพิจารณาความคิดเห็นตามตำแหน่งในระบบ HACCP ของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ตำแหน่งในระบบ HACCP และไม่มีตำแหน่งมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันในประเด็นของการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 3.05 – 3.43 (ตารางที่ 32) มีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือการฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.04 – 2.45 และการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.68 – 2.33 ส่วนในประเด็นอื่นๆ ตำแหน่งในระบบ HACCP และไม่มีตำแหน่งมีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้และเมื่อพิจารณาภาพรวมตำแหน่งในระบบ HACCP มีความคิดเห็นในระดับน้อย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 2.31 – 2.41 และไม่มีตำแหน่งมีความคิดเห็นระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 2.73

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 32 ระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP | | |
|---|---|---|---|
| | เป็นกรรมการ | เป็นผู้ตรวจติดตามภายใน | ไม่มีตำแหน่ง |
| 1.ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP | 3.12 ปานกลาง | 3.43 ปานกลาง | 3.05 ปานกลาง |
| 2.ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง | 2.44 น้อย | 2.61 ปานกลาง | 2.88 ปานกลาง |
| 3.การขอรับรองระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.40 น้อย | 2.43 น้อย | 2.67 ปานกลาง |
| 4.การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.52 ปานกลาง | 2.39 น้อย | 2.79 ปานกลาง |
| 5.พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP | 2.48 น้อย | 2.48 น้อย | 3.18 ปานกลาง |
| 6.การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก | 2.24 น้อย | 2.22 น้อย | 2.71 ปานกลาง |
| 7.การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย | 2.04 น้อย | 2.26 น้อย | 2.45 น้อย |
| 8.การปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความยุ่งยากซับซ้อน | 2.16 น้อย | 2.22 น้อย | 2.68 ปานกลาง |
| 9.ไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง | 2.16 น้อย | 2.35 น้อย | 2.62 ปานกลาง |
| 10.ขาดผู้นำและแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.16 น้อย | 2.13 น้อย | 2.72 ปานกลาง |
| 11.ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร | 1.68 น้อย | 1.96 น้อย | 2.33 น้อย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **2.31** | **2.41** | **2.73** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **น้อย** | **น้อย** | **ปานกลาง** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**3.1.7 ความสัมพันธ์ของกลุ่มของลักษณะการจ้างที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้**

จากการพิจารณาความคิดเห็นแต่ละกลุ่มของลักษณะการจ้างของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่าผู้ที่เป็นพนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันใน 4 ประเด็นคือ การขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 3.09 -3.16 (ตารางที่ 33) การขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.69 – 2.83 การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจังโดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.53 – 2.77 และพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.98 – 3.02 มีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกันเพียง 2 ประเด็นคือ การฝึกอบรมทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.24 – 2.42 และการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 2.10 – 2.24 ส่วนในประเด็นอื่นๆผู้ที่เป็นพนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีความคิดเห็นที่แตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้ และเมื่อพิจารณาภาพรวมผู้ที่เป็นพนักงานรายวันมีความคิดเห็นระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 2.69 และผู้ที่เป็นพนักงานรายเดือนมีความคิดเห็นระดับน้อยโดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม2.50

**ตารางที่ 33 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง | |
|---|---|---|
| | พนักงานรายวัน | พนักงานรายเดือน |
| 1.ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP | 3.09<br>ปานกลาง | 3.16<br>ปานกลาง |
| 2.ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง | 2.83<br>ปานกลาง | 2.69<br>ปานกลาง |
| 3.การขอรับรองระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.65<br>ปานกลาง | 2.49<br>น้อย |
| 4.การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง | 2.77<br>ปานกลาง | 2.53<br>ปานกลาง |
| 5.พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP | 3.02<br>ปานกลาง | 2.98<br>ปานกลาง |
| 6.การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก | 2.66<br>ปานกลาง | 2.41<br>น้อย |
| 7.การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย | 2.42<br>น้อย | 2.24<br>น้อย |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 33 (ต่อ)**

| ประเด็นปัญหาและอุปสรรค | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง | |
|---|---|---|
| | พนักงานรายวัน | พนักงานรายเดือน |
| 8.การปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความยุ่งยากซับซ้อน | 2.64 ปานกลาง | 2.31 น้อย |
| 9.ไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง | 2.58 ปานกลาง | 2.37 น้อย |
| 10.ขาดผู้นำและแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP | 2.68 ปานกลาง | 2.27 น้อย |
| 11.ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร | 2.24 น้อย | 2.10 น้อย |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **2.69** | **2.50** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **ปานกลาง** | **น้อย** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

### 3.2 ข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จ

จากการพิจารณาความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ พบว่า มีความคิดเห็นระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.27 – 4.42 (ตารางที่ 34) และเมื่อพิจารณาภาพรวมความคิดเห็นที่มีต่อข้อเสนอแนะอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมคิดเป็น 4.33

**ตารางที่ 34 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | | ระดับคิดเห็น | | | | | ค่าเฉลี่ย (แปลผล) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | เห็นด้วยอย่างยิ่ง | เห็นด้วย | เฉยๆ | ไม่เห็นด้วย | ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง | |
| **ด้านการบริหารและจัดการ** | | | | | | | |
| 1.ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ | จำนวน (คน) | 79 | 107 | 13 | 1 | 0 | 4.32 มาก |
| | ร้อยละ | 39.50 | 53.50 | 6.50 | 0.50 | 0.00 | |
| 2.ผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP | จำนวน (คน) | 90 | 104 | 6 | 0 | 0 | 4.42 มาก |
| | ร้อยละ | 45.00 | 52.00 | 3.00 | 0.00 | 0.00 | |
| 3.ผู้บริหารมีการจัดฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ | จำนวน (คน) | 63 | 132 | 5 | 0 | 0 | 4.29 มาก |
| | ร้อยละ | 31.50 | 66.00 | 2.50 | 0.00 | 0.00 | |
| 4.ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน | จำนวน (คน) | 81 | 118 | 1 | 0 | 0 | 4.40 มาก |
| | ร้อยละ | 40.50 | 59.00 | 0.50 | 0.00 | 0.00 | |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 34 (ต่อ)**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | | ระดับคิดเห็น | | | | | ค่าเฉลี่ย (แปลผล) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | เห็นด้วยอย่างยิ่ง | เห็นด้วย | เฉยๆ | ไม่เห็นด้วย | ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง | |
| **ด้านการปฏิบัติงาน** | | | | | | | |
| 1.พนักงานทุกคนต้องตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานอย่างเคร่งครัด | จำนวน (คน) | 75 | 124 | 1 | 0 | 0 | 4.37 มาก |
| | ร้อยละ | 37.50 | 62.00 | 0.50 | 0.00 | 0.00 | |
| 2.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีความสามัคคี ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน | จำนวน (คน) | 77 | 122 | 1 | 0 | 0 | 4.38 มาก |
| | ร้อยละ | 38.50 | 61.00 | 0.50 | 0.00 | 0.00 | |
| 3.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ | จำนวน (คน) | 73 | 122 | 5 | 0 | 0 | 4.34 มาก |
| | ร้อยละ | 36.50 | 61.00 | 2.50 | 0.00 | 0.00 | |
| **ด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ** | | | | | | | |
| 1.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการนำระบบ HACCP มาใช้ | จำนวน (คน) | 77 | 102 | 20 | 1 | 0 | 4.28 มาก |
| | ร้อยละ | 38.50 | 51.00 | 10.00 | 0.50 | 0.00 | |
| 2.การให้การสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ | จำนวน (คน) | 73 | 117 | 10 | 0 | 0 | 4.32 มาก |
| | ร้อยละ | 36.50 | 58.50 | 5.00 | 0.00 | 0.00 | |
| 3.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเอกสารความรู้ต่างๆ | จำนวน (คน) | 65 | 123 | 12 | 0 | 0 | 4.27 มาก |
| | ร้อยละ | 32.50 | 61.50 | 6.00 | 0.00 | 0.00 | |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | | | | | | | **4.33** |
| **ระดับความคิดเห็น** | | | | | | | **มาก** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

### 3.2.1 ความสัมพันธ์ของเพศของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้

จากการพิจารณาความคิดเห็นแต่ละเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า เพศชายและเพศหญิงความคิดเห็นในระดับมากเหมือนกัน แต่เพศหญิงมีค่าเฉลี่ยความคิดเห็นมากกว่าเพศชายใน 2 ประเด็นคือผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.43 และ 4.40 (ตารางที่ 35) และผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.34 และ 4.33 ส่วนในประเด็นอื่นๆ เพศชายและเพศหญิงมีค่าเฉลี่ยความคิดเห็นแตกต่างกัน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.24 – 4.48 และเมื่อพิจารณาภาพรวมเพศชายและเพศหญิงมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 4.41 และ 4.32 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 35 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามเพศ**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามเพศ | |
|---|---|---|
| | ชาย | หญิง |
| **ด้านการบริหารและจัดการ** | | |
| 1.ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ | 4.35<br>มาก | 4.31<br>มาก |
| 2.ผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP | 4.40<br>มาก | 4.43<br>มาก |
| 3.ผู้บริหารมีการจัดฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ | 4.40<br>มาก | 4.26<br>มาก |
| 4.ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน | 4.48<br>มาก | 4.38<br>มาก |
| **ด้านการปฏิบัติงาน** | | |
| 1.พนักงานทุกคนต้องตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานอย่างเคร่งครัด | 4.48<br>มาก | 4.34<br>มาก |
| 2.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีความสามัคคี ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน | 4.44<br>มาก | 4.36<br>มาก |
| 3.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ | 4.33<br>มาก | 4.34<br>มาก |
| **ด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ** | | |
| 1.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการนำระบบ HACCP มาใช้ | 4.42<br>มาก | 4.23<br>มาก |
| 2.การให้การสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ | 4.40<br>มาก | 4.29<br>มาก |
| 3.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเอกสารความรู้ต่างๆ | 4.35<br>มาก | 4.24<br>มาก |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.41** | **4.32** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **มาก** | **มาก** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**3.2.1 ความสัมพันธ์ของอายุของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้**

จากการพิจารณาความคิดเห็นแต่ละช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า อายุ 40 – 49 ปีมีความคิดเห็นระดับมากที่สุดใน 3 ประเด็นคือผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.53 (ตารางที่ 36) ผู้บริหารควรมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.62 และผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.51 ส่วนในประเด็นอื่นๆ ทุกช่วงอายุมีความคิดเห็นระดับมากเหมือนกัน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.14 – 4.50 และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกช่วงอายุมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 4.24 – 4.41

**ตารางที่ 36 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามอายุ**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามอายุ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | อายุ 20-29 ปี | อายุ 30-39 ปี | อายุ 40-49 ปี | อายุ 50 ปีขึ้นไป |
| **ด้านการบริหารและจัดการ** | | | | |
| 1.ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ | 4.30 มาก | 4.14 มาก | 4.53 มากที่สุด | 4.50 มาก |
| 2.ผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP | 4.41 มาก | 4.27 มาก | 4.62 มากที่สุด | 4.40 มาก |
| 3.ผู้บริหารมีการจัดฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ | 4.32 มาก | 4.19 มาก | 4.36 มาก | 4.40 มาก |
| 4.ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน | 4.42 มาก | 4.27 มาก | 4.51 มากที่สุด | 4.50 มาก |
| **ด้านการปฏิบัติงาน** | | | | |
| 1.พนักงานทุกคนต้องตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานอย่างเคร่งครัด | 4.38 มาก | 4.30 มาก | 4.43 มาก | 4.40 มาก |
| 2.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีความสามัคคี ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน | 4.42 มาก | 4.30 มาก | 4.43 มาก | 4.30 มาก |
| 3.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ | 4.38 มาก | 4.22 มาก | 4.42 มาก | 4.40 มาก |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 36 (ต่อ)**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามอายุ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | อายุ 20-29 ปี | อายุ 30-39 ปี | อายุ 40-49 ปี | อายุ 50 ปีขึ้นไป |
| **ด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ** | | | | |
| 1.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการนำระบบ HACCP มาใช้ | 4.32 มาก | 4.19 มาก | 4.30 มาก | 4.40 มาก |
| 2.การให้การสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ | 4.38 มาก | 4.27 มาก | 4.26 มาก | 4.40 มาก |
| 3.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเอกสารความรู้ต่างๆ | 4.29 มาก | 4.23 มาก | 4.26 มาก | 4.30 มาก |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.36** | **4.24** | **4.41** | **4.40** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **มาก** | **มาก** | **มาก** | **มาก** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

### 3.2.2 ความสัมพันธ์ของระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้

จากการพิจารณาความคิดเห็นแต่ละระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าทุกระดับการศึกษามีความคิดเห็นระดับมากเหมือนกันทุกประเด็นในด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.15 – 4.44 (ตารางที่ 37) ส่วนในประเด็นอื่นๆของด้านการบริหารและจัดการและด้านการปฏิบัติงานทุกระดับการศึกษามีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.15 – 4.64 และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกระดับการศึกษามีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 4.24 – 4.42

**ตารางที่ 37 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามการศึกษา**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามการศึกษา | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ต่ำกว่าระดับ ป.6 | ป.6 | ม.3 | ม.6 หรือ ปวช. | ปวส. หรืออนุปริญญา | ปริญญาตรี |
| **ด้านการบริหารและจัดการ** | | | | | | |
| 1.ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ | 4.55 มากที่สุด | 4.38 มาก | 4.32 มาก | 4.18 มาก | 4.26 มาก | 4.41 มาก |
| 2.ผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP | 4.18 มาก | 4.54 มากที่สุด | 4.32 มาก | 4.33 มาก | 4.44 มาก | 4.57 มากที่สุด |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 37 (ต่อ)**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามการศึกษา | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ต่ำกว่าระดับ ป.6 | ป.6 | ม.3 | ม.6 หรือ ปวช. | ปวส. หรือ อนุปริญญา | ปริญญาตรี |
| 3.ผู้บริหารมีการจัดฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ | 4.28 มาก | 4.23 มาก | 4.18 มาก | 4.20 มาก | 4.32 มาก | 4.48 มาก |
| 4.ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน | 4.64 มากที่สุด | 4.23 มาก | 4.29 มาก | 4.31 มาก | 4.50 มาก | 4.54 มากที่สุด |
| **ด้านการปฏิบัติงาน** | | | | | | |
| 1.พนักงานทุกคนต้องตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานอย่างเคร่งครัด | 4.55 มากที่สุด | 4.23 มาก | 4.32 มาก | 4.22 มาก | 4.44 มาก | 4.54 มากที่สุด |
| 2.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีความสามัคคีช่วยเหลือซึ่งกันและกัน | 4.45 มาก | 4.23 มาก | 4.32 มาก | 4.24 มาก | 4.53 มาก | 4.52 มากที่สุด |
| 3.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ | 4.64 มากที่สุด | 4.15 มาก | 4.24 มาก | 4.20 มาก | 4.47 มาก | 4.50 มาก |
| **ด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ** | | | | | | |
| 1.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการนำระบบ HACCP มาใช้ | 4.18 มาก | 4.15 มาก | 4.29 มาก | 4.36 มาก | 4.38 มาก | 4.20 มาก |
| 2.การให้การสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ | 4.27 มาก | 4.15 มาก | 4.39 มาก | 4.29 มาก | 4.44 มาก | 4.28 มาก |
| 3.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเอกสารความรู้ต่างๆ | 4.27 มาก | 4.15 มาก | 4.29 มาก | 4.27 มาก | 4.44 มาก | 4.17 มาก |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.40** | **4.24** | **4.30** | **4.26** | **4.42** | **4.42** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **มาก** | **มาก** | **มาก** | **มาก** | **มาก** | **มาก** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

### 3.2.3 ความสัมพันธ์ของระยะเวลาการทำงานของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้

จากการพิจารณาความคิดเห็นแต่ละระยะเวลาการทำงานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ผู้ที่มีระยะเวลาการทำงาน 1 ปี ถึง 15 ปีขึ้นไปมีความคิดเห็นระดับมากเหมือนกันทุกประเด็นและทุกด้าน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.16 – 4.47 (ตารางที่ 38) ส่วนผู้ที่มีระยะเวลาการทำงานไม่ถึง 1 ปีมีความคิดเห็นแตกต่างกันในแต่ละด้าน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.30 – 4.57 และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกระยะเวลาการทำงานมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 4.30 – 4.47

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 38 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามระยะเวลาการทำงาน | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ระยะเวลาไม่ถึง 1 ปี | ระยะเวลา 1 ปีขึ้นไปถึง 5 ปี | ระยะเวลา 5 ปีขึ้นไปถึง 10 ปี | ระยะเวลา 11 ปีขึ้นไปถึง 15 ปี | ระยะเวลา 15 ปี ขึ้นไป |
| **ด้านการบริหารและจัดการ** | | | | | |
| 1.ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ | 4.48 มาก | 4.30 มาก | 4.20 มาก | 4.32 มาก | 4.44 มาก |
| 2.ผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP | 4.48 มาก | 4.38 มาก | 4.37 มาก | 4.45 มาก | 4.50 มาก |
| 3.ผู้บริหารมีการจัดฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ | 4.43 มาก | 4.32 มาก | 4.24 มาก | 4.26 มาก | 4.25 มาก |
| 4.ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน | 4.52 มากที่สุด | 4.38 มาก | 4.37 มาก | 4.32 มาก | 4.47 มาก |
| **ด้านการปฏิบัติงาน** | | | | | |
| 1.พนักงานทุกคนต้องตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานอย่างเคร่งครัด | 4.48 มาก | 4.35 มาก | 4.35 มาก | 4.29 มาก | 4.44 มาก |
| 2.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีความสามัคคี ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน | 4.57 มากที่สุด | 4.33 มาก | 4.35 มาก | 4.29 มาก | 4.47 มาก |
| 3.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ | 4.52 มากที่สุด | 4.28 มาก | 4.31 มาก | 4.29 มาก | 4.41 มาก |
| **ด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ** | | | | | |
| 1.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการนำระบบ HACCP มาใช้ | 4.35 มาก | 4.32 มาก | 4.30 มาก | 4.23 มาก | 4.16 มาก |
| 2.การให้การสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ | 4.52 มากที่สุด | 4.33 มาก | 4.28 มาก | 4.29 มาก | 4.22 มาก |
| 3.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเอกสารความรู้ต่างๆ | 4.30 มาก | 4.30 มาก | 4.28 มาก | 4.23 มาก | 4.19 มาก |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.47** | **4.33** | **4.31** | **4.30** | **4.36** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **มาก** | **มาก** | **มาก** | **มาก** | **มาก** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

### 3.2.4 ความสัมพันธ์ของตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้

จากการพิจารณาความคิดเห็นตามตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า แผนกควบคุมคุณภาพมีความคิดเห็นระดับมากที่สุดใน 2 ประเด็นคือผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.57 (ตารางที่ 39) และผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.53 ส่วนในประเด็นอื่นๆทุกแผนกมีความคิดเห็นระดับมากเหมือนกัน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 3.85 – 4.45 และเมื่อพิจารณาภาพรวมทุกแผนกมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 4.28 – 4.43

**ตารางที่ 39 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามตำแหน่งงาน**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามตำแหน่งงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | พนักงานแผนกผลิต | พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ | พนักงานแผนกคลังสินค้า | อื่นๆ ได้แก่ พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบ/บัญชี |
| **ด้านการบริหารและจัดการ** | | | | |
| 1.ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ | 4.43 มาก | 4.23 มาก | 4.28 มาก | 3.85 มาก |
| 2.ผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP | 4.37 มาก | 4.59 มากที่สุด | 4.38 มาก | 4.30 มาก |
| 3.ผู้บริหารมีการจัดฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ | 4.22 มาก | 4.45 มาก | 4.30 มาก | 4.10 มาก |
| 4.ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน | 4.33 มาก | 4.53 มากที่สุด | 4.41 มาก | 4.25 มาก |
| **ด้านการปฏิบัติงาน** | | | | |
| 1.พนักงานทุกคนต้องตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานอย่างเคร่งครัด | 4.32 มาก | 4.45 มาก | 4.38 มาก | 4.30 มาก |
| 2.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีความสามัคคี ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน | 4.30 มาก | 4.43 มาก | 4.41 มาก | 4.40 มาก |
| 3.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ | 4.27 มาก | 4.41 มาก | 4.37 มาก | 4.30 มาก |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 39 (ต่อ)**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามตำแหน่งงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | พนักงานแผนกผลิต | พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ | พนักงานแผนกคลังสินค้า | อื่นๆ ได้แก่ พนักงานจัดซื้อวัตถุดิบ/บัญชี |
| **ด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ** | | | | |
| 1.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการนำระบบ HACCP มาใช้ | 4.17 มาก | 4.39 มาก | 4.37 มาก | 4.00 มาก |
| 2.การให้การสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ | 4.23 มาก | 4.43 มาก | 4.41 มาก | 3.95 มาก |
| 3.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเอกสารความรู้ต่างๆ | 4.18 มาก | 4.39 มาก | 4.34 มาก | 3.95 มาก |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.28** | **4.43** | **4.37** | **4.14** |
| **ระดับความความคิดเห็น** | **มาก** | **มาก** | **มาก** | **มาก** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

### 3.2.5 ความสัมพันธ์ของตำแหน่งงานในระบบ HACCP ของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้

จากการพิจารณาความคิดเห็นตามตำแหน่งในระบบ HACCP ของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ตำแหน่งในระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นระดับมากที่สุดโดยเฉพาะในด้านการบริหารจัดการและการปฏิบัติงาน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.36 – 4.74 (ตารางที่ 40) ส่วนไม่มีตำแหน่งมีความคิดเห็นระดับมากทุกประเด็น โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.20 – 4.36 และเมื่อพิจารณาภาพรวมผู้ตรวจติดตามภายในมีความคิดเห็นระดับมากที่สุด โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 4.64 กรรมการ HACCP และไม่มีตำแหน่งมีความคิดเห็นระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในช่วง 4.27 – 4.49

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**ตารางที่ 40 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP | | |
|---|---|---|---|
| | เป็นกรรมการ | เป็นผู้ตรวจติดตามภายใน | ไม่มีตำแหน่ง |
| **ด้านการบริหารและจัดการ** | | | |
| 1.ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ | 4.36 มาก | 4.61 มากที่สุด | 4.27 มาก |
| 2.ผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP | 4.60 มากที่สุด | 4.65 มากที่สุด | 4.36 มาก |
| 3.ผู้บริหารมีการจัดฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ | 4.48 มาก | 4.70 มากที่สุด | 4.20 มาก |
| 4.ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน | 4.64 มากที่สุด | 4.74 มากที่สุด | 4.31 มาก |
| **ด้านการปฏิบัติงาน** | | | |
| 1.พนักงานทุกคนต้องตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานอย่างเคร่งครัด | 4.56 มากที่สุด | 4.70 มากที่สุด | 4.29 มาก |
| 2.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีความสามัคคี ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน | 4.56 มากที่สุด | 4.65 มากที่สุด | 4.31 มาก |
| 3.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ | 4.56 มากที่สุด | 4.65 มากที่สุด | 4.26 มาก |
| **ด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ** | | | |
| 1.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการนำระบบ HACCP มาใช้ | 4.40 มาก | 4.61 มากที่สุด | 4.20 มาก |
| 2.การให้การสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ | 4.40 มาก | 4.57 มากที่สุด | 4.26 มาก |
| 3.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเอกสารความรู้ต่างๆ | 4.36 มาก | 4.48 มาก | 4.22 มาก |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.49** | **4.64** | **4.27** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **มาก** | **มากที่สุด** | **มาก** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

### 3.2.6 ความสัมพันธ์ของกลุ่มของลักษณะการจ้างของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้

จากการพิจารณาความคิดเห็นแต่ละกลุ่มของลักษณะการจ้างของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ผู้ที่เป็นพนักงานรายเดือนมีความคิดเห็นระดับมากที่สุดในประเด็นของผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.51 (ตารางที่ 41) ส่วนในประเด็นอื่นๆ ผู้ที่เป็นพนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีความคิดเห็นระดับมากเหมือนกัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.18 – 4.49 และเมื่อพิจารณาภาพรวมพนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีความคิดเห็นระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยรวม 4.33 และ 4.38 ตามลำดับ

**ตารางที่ 41 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง**

| ประเด็นข้อเสนอแนะ | ค่าเฉลี่ย ความคิดเห็นจำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง | |
|---|---|---|
| | พนักงานรายวัน | พนักงานรายเดือน |
| **ด้านการบริหารและจัดการ** | | |
| 1.ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ | 4.33<br>มาก | 4.29<br>มาก |
| 2.ผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP | 4.39<br>มาก | 4.51<br>มากที่สุด |
| 3.ผู้บริหารมีการจัดฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ | 4.24<br>มาก | 4.43<br>มาก |
| 4.ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน | 4.37<br>มาก | 4.49<br>มาก |
| **ด้านการปฏิบัติงาน** | | |
| 1.พนักงานทุกคนต้องตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานอย่างเคร่งครัด | 4.33<br>มาก | 4.49<br>มาก |
| 2.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีความสามัคคี ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน | 4.34<br>มาก | 4.49<br>มาก |
| 3.ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ | 4.31<br>มาก | 4.43<br>มาก |
| **ด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ** | | |
| 1.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเงินทุนในการนำระบบ HACCP มาใช้ | 4.30<br>มาก | 4.22<br>มาก |
| 2.การให้การสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการให้ความรู้อย่างสม่ำเสมอ | 4.34<br>มาก | 4.24<br>มาก |
| 3.ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านเอกสารความรู้ต่างๆ | 4.30<br>มาก | 4.18<br>มาก |
| **ค่าเฉลี่ยรวม** | **4.33** | **4.38** |
| **ระดับความคิดเห็น** | **มาก** | **มาก** |

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

**4. ความคิดเห็นส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการนำเอาระบบ HACCP มาใช้**

1. ควรให้ความรู้แก่พนักงานอย่างสม่ำเสมอ
2. ผู้บริหารต้องให้งบประมาณในการสนับสนุนการดำเนินงานตามระบบ
3. การนำระบบ HACCP มาใช้ทำให้บริษัทฯพัฒนาขึ้น
4. ทุกคนในบริษัทต้องช่วยกันรักษาและพัฒนาระบบให้สามารถดำเนินไปได้ด้วยดี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved