

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาทัศนคติของพนักงานที่มีต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

1. ผู้ตอบแบบสอบถามในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด มีความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง

2. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้สึกต่อระบบ HACCP อยู่ในระดับเห็นด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเด็นของการที่ระบบ HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร

3. ผู้ตอบแบบสอบถามมีพฤติกรรมมีส่วนร่วมต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP อยู่ในระดับปานกลาง

4. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อปัญหาและอุปสรรคในประเด็นต่างๆ โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง มีเพียง 2 ประเด็นที่เป็นปัญหาและอุปสรรคน้อยคือการฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย และการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร

5. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP ไปใช้โดยรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งในด้านของการบริหารและจัดการ การปฏิบัติงาน และการสนับสนุนจากภาครัฐ

5.2 อภิปรายผล

จากการศึกษาทัศนคติของพนักงานที่มีต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP น้อยที่สุดในประเด็นของหลักการระบบ HACCP โดยเฉพาะอย่างยิ่งตำแหน่งในระบบ HACCP ได้แก่ตำแหน่งกรรมการ และผู้ตรวจติดตามภายใน ซึ่งตำแหน่งดังกล่าวต้องมีความรู้ความเข้าใจที่ชัดเจน เนื่องจากตำแหน่งในระบบ HACCP ต้องเป็นผู้ที่ให้คำแนะนำ และควบคุมการทำงาน ตลอดจนตรวจติดตามผู้ปฏิบัติงานให้ปฏิบัติงานภายใต้เงื่อนไขหรือข้อกำหนดของระบบ HACCP ให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง ต่อเนื่องและตลอดไป ซึ่งตรงตามทฤษฎีของระบบ HACCP ในขั้นตอนที่ 1 การจัดตั้งทีมงาน HACCP ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การจัดตั้งทีมงาน HACCP

ในกรณีที่ทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถควรดำเนินการโดยจัดการฝึกอบรมคัดเลือกทีมงานเพิ่มเติม และขอคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ เนื่องจากกลุ่มบุคคลที่ผ่านการคัดเลือกและแต่งตั้งแล้วจะต้องผ่านการฝึกอบรมให้เข้าใจโดยเฉพาะหลักการของระบบ HACCP และผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP

และในด้านความรู้สึกร่วมของพฤติกรรมกรมีส่วนร่วม ปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด พนักงานส่วนใหญ่เห็นด้วยและมีส่วนร่วมต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP อย่างมาก และมีประเด็นปัญหาและอุปสรรคต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในระดับน้อย

จากการศึกษาโดยภาพรวมมีผลการศึกษาคือสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ผดุง เทพหัสดิน ณ อยุธยา.2549. ที่ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ สังกัดองค์การส่งเสริมกิจการ โคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) สามารถแยกได้ 5 ประเด็น ดังนี้

1. ความรู้ความเข้าใจ

ผู้ตอบแบบสอบถามในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด มีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP โดยรวมในระดับปานกลาง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเด็นของความสำคัญของเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลในระบบ HACCP และพนักงานในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ มีความรู้ความเข้าใจโดยรวมในระดับปานกลางเหมือนกัน ในประเด็นของก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ Good Manufacturing Practice (GMP) และการใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากวัตถุดิบ ส่วนผสม ผู้บริโภคและกรรมวิธีผลิตอาหาร

2. ความรู้สึก

ผู้ตอบแบบสอบถามในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด มีความรู้สึกต่อระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเด็นของการที่ระบบ HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร และพนักงานในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ มีความคิดเห็นต่อประโยชน์ที่ได้รับในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้โดยรวมอยู่ในระดับมากในประเด็นของเป็นการพัฒนาองค์กรตลอดจนการทำงานที่มีระบบตามมาตรฐานสากล

3. การประยุกต์ใช้และมีส่วนร่วม

ผู้ตอบแบบสอบถามในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด มีพฤติกรรมกรมีส่วนร่วมต่อการ

ดำเนินการตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับปานกลางในประเด็นของการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด และพนักงานในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้และมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับปานกลางเหมือนกันในประเด็นของการให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี

4. ปัญหาและอุปสรรค

ผู้ตอบแบบสอบถามในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด มีความคิดเห็นต่อปัญหาและอุปสรรคอยู่ในระดับน้อย มี 2 ประเด็นคือการฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย และการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร และพนักงานในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่มีความคิดเห็นต่อปัญหาและอุปสรรค โดยรวมอยู่ในระดับปานกลางในประเด็นของพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP

5. ข้อเสนอแนะ

ผู้ตอบแบบสอบถามในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด มีความคิดเห็นต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP ไปใช้ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งในด้านของการบริหารและจัดการ การปฏิบัติงาน และการสนับสนุนจากภาครัฐ และพนักงานในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุดเกี่ยวกับผู้บริหาร ภาครัฐ และตนเองมีผลต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จ

5.3 ข้อค้นพบ

จากการศึกษาทัศนคติของพนักงานที่มีต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด มีข้อค้นพบสามารถแยกตามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามคือ

1. ความสัมพันธ์ที่มีต่อเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม แยกตามประเด็นต่างๆ ดังนี้

- ความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP เพศชายและเพศหญิงมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุดเหมือนกัน ในประเด็นของหลักการของระบบ HACCP

- ระดับความรู้สึกที่มีต่อระบบ HACCP เพศชายและเพศหญิงมีความรู้สึกเห็นด้วยที่มีต่อระบบ HACCP แตกต่างกัน โดยที่เพศชายมีระดับความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของการที่ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า และเพศหญิงมีระดับความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของระบบ HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร ส่วนในประเด็นอื่นๆ ทั้ง 2 เพศ มีระดับความรู้สึกที่เหมือนกันคือเห็นด้วย

- พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP เพศชายและเพศหญิง มีค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อการดำเนินการตามระบบ HACCP เท่ากันในประเด็นของการสร้างความเข้าใจและจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP

- ความคิดเห็นที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค เพศหญิงมีความคิดเห็นในระดับน้อยกว่าเพศชาย ที่มีความคิดเห็นในระดับปานกลาง ในประเด็นของการไม่มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง เพศชายและเพศหญิงมีความคิดเห็นในระดับน้อยเหมือนกันเพียง 2 ประเด็นคือ การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย และการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร ส่วนในประเด็นอื่นๆ เพศชายและเพศหญิงมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกัน

- ความคิดเห็นที่มีต่อข้อเสนอแนะ เพศชายและเพศหญิงมีความคิดเห็นในระดับมากเหมือนกัน แต่เพศหญิงมีค่าเฉลี่ยความคิดเห็นมากกว่าเพศชายใน 2 ประเด็นคือผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP และผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆ

2. ความสัมพันธ์ที่มีต่ออายุของผู้ตอบแบบสอบถาม แยกตามประเด็นต่างๆ ดังนี้

- ความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP ทุกช่วงอายุมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุดในประเด็นของหลักการของระบบ HACCP และผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP อายุตั้งแต่ 20 – 29 ปีและอายุ 40 – 49 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย ในประเด็นของลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ

- ระดับความรู้สึกรู้สึกที่มีต่อระบบ HACCP อายุ 40 – 50 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งเหมือนกันในประเด็นของระบบ HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหารและทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า อายุ 40 – 49 ปีมีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ ช่วงอายุ 50 ปีขึ้นไปมีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของระบบ HACCP สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้เป็นอย่างดี และการใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต ส่วนในประเด็นอื่นๆ ทุกช่วงอายุมีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยเหมือนกัน

- พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP ทุกช่วงอายุมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง

- ความคิดเห็นที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ทุกช่วงอายุมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันในประเด็นของการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ HACCP และมีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือ การฝึกอบรมพนักงานทำให้

เสียเวลาและค่าใช้จ่าย และการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร ส่วนในประเด็นอื่นๆ แต่ละช่วงอายุมีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้

- ความคิดเห็นที่มีต่อข้อเสนอแนะ อายุ 40 – 49 ปีมีความคิดเห็นระดับมากที่สุด ใน 3 ประเด็นคือผู้บริหารควรให้การสนับสนุนในด้านงบประมาณอย่างเพียงพอ ผู้บริหารควรมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP และผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน ส่วนในประเด็นอื่นๆ ทุกช่วงอายุมีความคิดเห็นระดับมากเหมือนกัน

3. ความสัมพันธ์ที่มีระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม แยกตามประเด็นต่างๆ ดังนี้

- ความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP ทุกระดับการศึกษามีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุดในประเด็นของหลักการของระบบ HACCP และผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP

- ต่ำกว่าระดับ ป.6 ส่วนใหญ่มีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งกับระบบ HACCP ที่ถูกนำไปใช้ ระดับปริญญาตรีมีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งเพียง 2 ประเด็น คือระบบ HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร และลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ ส่วนในประเด็นอื่นๆทุกระดับการศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้สึกในระดับเห็นด้วย

- พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP ของการศึกษาต่ำกว่าระดับ ป.6 อยู่ในระดับมากในประเด็นของการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด และ ป.6 มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมากเช่นกันในประเด็นของการวางแผนการนำระบบ HACCP ไปใช้ และการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด ส่วนในประเด็นอื่นๆทุกระดับการศึกษามีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับปานกลาง

- ความคิดเห็นที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ทุกระดับการศึกษามีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP และพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกันในประเด็นของ การขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร ส่วนในประเด็นอื่นๆ แต่ละระดับการศึกษามีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้

- ความคิดเห็นที่มีต่อข้อเสนอแนะ ทุกระดับการศึกษามีความคิดเห็นระดับมากเหมือนกันทุกประเด็นในด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ ส่วนในประเด็นอื่นๆของด้านการบริหารและจัดการ และด้านการปฏิบัติงานทุกระดับการศึกษามีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้

4. ความสัมพันธ์ที่มีต่อระยะเวลาการทำงานของผู้ตอบแบบสอบถาม แยกตามประเด็นต่างๆ ดังนี้

- ความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP ทุกระยะเวลาการทำงานมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุดในประเด็นของหลักการของระบบ HACCP ระยะเวลา 1 ปีขึ้นไปถึง 5 ปีมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุดในประเด็นของลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ และระยะเวลา 5 ปีขึ้นไปถึง 10 ปี และ 15 ปีขึ้นไป มีความรู้ความเข้าใจน้อยในประเด็นของลักษณะของอันตรายทางชีวภาพ

- ระดับความรู้สึกที่มีต่อระบบ HACCP ระยะเวลา 11 ปี – 15 ปีขึ้นไปมีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า ระยะเวลา 15 ปีขึ้นไปมีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งในประเด็นของลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ และการใช้ระบบ HACCP ช่วยค้นหาสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกิดจากกระบวนการผลิต ส่วนระยะเวลาการทำงานไม่ถึง 1 ปี ถึงระยะเวลา 10 ปี มีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยในทุกประเด็น

- พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP ระยะเวลา 5 ปี ถึง 10 ปีมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมากในประเด็นของการวางแผนการนำระบบ HACCP ไปใช้ และระยะเวลา 15 ปีขึ้นไปมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมากในประเด็นของการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด ส่วนระยะเวลาการทำงานอื่นๆ มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับปานกลางทุกประเด็น

- ความคิดเห็นที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ทุกระยะเวลาการทำงานมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ HACCP และพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกันในประเด็นของการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร ส่วนในประเด็นอื่นๆ แต่ละระยะเวลาการทำงานมีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้

- ความคิดเห็นที่มีต่อข้อเสนอแนะ ระยะเวลา 1 ปี ถึง 15 ปีขึ้นไปมีความคิดเห็นระดับมากเหมือนกันทุกประเด็นและทุกด้าน ส่วนระยะเวลาไม่ถึง 1 ปีมีความคิดเห็นแตกต่างกันในแต่ละด้าน

5. ความสัมพันธ์ที่มีต่อตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถาม แยกตามประเด็นต่างๆ ดังนี้

- ความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP ทุกแผนกมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุดในประเด็นของหลักการของระบบ HACCP

- แผนกควบคุมคุณภาพมีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งใน 3 ประเด็นคือ ระบบ HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร ทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า และลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าจากการที่บริษัทจัดทำระบบคุณภาพ

แผนกผลิตมีความรู้ลึกในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งเพียงประเด็นเดียวคือ ระบบคุณภาพทำให้บริษัทผลิตสินค้าได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า และในส่วนของแผนกคลังสินค้าและแผนกอื่นๆ มีความรู้ลึกในระดับเห็นด้วย

- พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP ทุกแผนกมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับปานกลางเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือ การสร้างความเข้าใจและจิตสำนึกแก่พนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP และการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามระบบ HACCP อย่างเคร่งครัด ส่วนในประเด็นอื่นๆ แต่ละแผนกมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมที่แตกต่างกันไปจนไม่สามารถสรุปแนวโน้มได้

- ความคิดเห็นที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ทุกแผนกมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ HACCP และพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP ส่วนในประเด็นอื่นๆ แต่ละแผนกมีความคิดเห็นแตกต่างกันไปจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้

- ความคิดเห็นที่มีต่อข้อเสนอแนะ แผนกควบคุมคุณภาพมีความคิดเห็นระดับมากที่สุดในการ 2 ประเด็นคือผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP และผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานควรปฏิบัติตนเป็นผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีในการปฏิบัติงาน ส่วนในประเด็นอื่นๆ ทุกแผนกมีความคิดเห็นระดับมากเหมือนกัน

6. ความสัมพันธ์ที่มีต่อตำแหน่งในระบบ HACCP ของผู้ตอบแบบสอบถาม แยกตามประเด็นต่างๆ ดังนี้

- ความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP ทุกตำแหน่งมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุดในประเด็นของหลักการของระบบ HACCP และตำแหน่งในระบบ HACCP มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุดในประเด็นของผู้รับผิดชอบระบบ HACCP

- ตำแหน่งในระบบ HACCP และไม่มีตำแหน่งมีความรู้ลึกอยู่ในระดับเห็นด้วยเหมือนกันใน 3 ประเด็นคือการใช้ระบบ HACCP ช่วยให้มีข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง มีประสิทธิภาพ และช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน ส่วนในประเด็นอื่นๆ มีระดับความรู้ลึกที่แตกต่างกันไปจนไม่สามารถสรุปแนวโน้มได้

- พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP กรรมการมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมากที่สุดเพียงประเด็นเดียวคือ การวางแผนการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท ส่วนในประเด็นอื่นๆ อยู่ในระดับมากเท่านั้น ผู้ตรวจติดตามภายในมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมระดับมากในทุกประเด็น และไม่มีตำแหน่งในระบบ HACCP มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมระดับ

น้อยใน 2 ประเด็นคือ การจัดทำเอกสารตามระบบ HACCP และการติดตาม ประเมินผลการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP ส่วนประเด็นอื่นๆอยู่ในระดับปานกลาง

- ความคิดเห็นที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ตำแหน่งในระบบ HACCP และไม่มีตำแหน่งมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันในประเด็นของการขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP มีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกันใน 2 ประเด็นคือการฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย และการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร ส่วนในประเด็นอื่นๆตำแหน่งในระบบ HACCP และไม่มีตำแหน่งมีความคิดเห็นแตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่มได้

- ความคิดเห็นที่มีต่อข้อเสนอแนะ ตำแหน่งในระบบ HACCP ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นระดับมากที่สุด โดยเฉพาะในด้านการบริหารจัดการและการปฏิบัติงาน ส่วนไม่มีตำแหน่งมีความคิดเห็นระดับมากทุกประเด็น

7. ความสัมพันธ์ที่มีต่อกลุ่มของลักษณะการจ้าง ของผู้ตอบแบบสอบถาม แยกตามประเด็นต่างๆ ดังนี้

- ความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP พนักงานรายวันมีความรู้ความเข้าใจมากกว่าพนักงานรายเดือนในประเด็นของวิธีการปฏิบัติงานหลังจากที่มีการเลือกและแต่งตั้งทีมงาน HACCP พนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุดหลักการของระบบ HACCP และผู้รับผิดชอบระบบ HACCP

- พนักงานรายเดือนมีความรู้สึกเห็นด้วยอย่างยิ่งว่าระบบ HACCP เป็นระบบคุณภาพที่นิยมใช้กันในอุตสาหกรรมอาหาร ส่วนในประเด็นอื่นๆ พนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีความรู้สึกในระดับเห็นด้วยเหมือนกัน

- พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP พนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับปานกลางทุกประเด็น โดยพนักงานรายเดือนมีค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการมีส่วนร่วมน้อยกว่าพนักงานรายวันในประเด็นของการจัดเตรียมและดูแลรักษาอาคารสถานที่ อุปกรณ์เครื่องจักร ให้มีสภาพสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP ส่วนในประเด็นอื่นๆ พนักงานรายเดือนมีค่าเฉลี่ยพฤติกรรมการมีส่วนร่วมมากกว่าพนักงานรายวันทั้งสิ้น

- ความคิดเห็นที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค พนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีความคิดเห็นระดับปานกลางเหมือนกันใน 4 ประเด็นคือ การขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ HACCP การขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง และพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP มีความคิดเห็นระดับน้อยเหมือนกันเพียง 2

ประเด็นคือ การฝึกอบรมทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่ายและการขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร ส่วนในประเด็นอื่นๆ พนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีความคิดเห็นที่แตกต่างกันจนไม่สามารถจัดกลุ่ม

- ความคิดเห็นที่มีต่อข้อเสนอแนะ พนักงานรายเดือนมีความคิดเห็นระดับมากที่สุด ในประเด็นของผู้บริหารมองเห็นความสำคัญของระบบ HACCP ส่วนในประเด็นอื่นๆ พนักงานรายวันและพนักงานรายเดือนมีความคิดเห็นระดับมากเหมือนกัน

5.4 ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษา ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะ 3 ประเด็นคือ

1. ทีมงานในระบบ HACCP ควรได้รับการฝึกอบรมและพัฒนาความรู้เกี่ยวกับระบบ HACCP อย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานตามระบบได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงต้องเป็นผู้ให้คำแนะนำและควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถทำงานได้ภายใต้ข้อกำหนดของระบบ HACCP ได้อย่างถูกต้อง

2. พนักงานควรได้รับการฝึกอบรมและพัฒนาความรู้เพิ่มเติม โดยเฉพาะในประเด็นของหลักการของระบบ HACCP ลักษณะอันตรายทางชีวภาพ และผู้รับผิดชอบของระบบ HACCP

3. เนื่องจากปัจจุบันบริษัทฯ ได้ใช้ระบบคุณภาพอื่นๆ อีกด้วย เช่น BRC Global Standard (British Retail Consortium Global Standard: มาตรฐานกลุ่มสมาพันธ์ผู้ค้าปลีกแห่งประเทศไทย) และ IFS (International Food Standard: มาตรฐานอาหารนานาชาติ) เป็นต้น ดังนั้นบริษัทฯ ควรศึกษาถึงทัศนคติของพนักงานที่มีต่อระบบคุณภาพอื่นๆ เพื่อให้ทราบถึงระดับการรับรู้และการนำไปใช้กับการปฏิบัติงานจริง อิทธิพลของการจัดทำระบบ รวมถึงปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบคุณภาพต่างๆ มาใช้ในบริษัทฯ ต่อไป