ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้น เพื่อศึกษาหาข้อมูลประกอบการค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง ทัศนคติของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และผลการศึกษาครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาการดำเนินงานของพนักงานบริษัทเชียงใหม่ โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ให้เกิดประโยชน์และเกิดประสิทธิภาพอย่างสูงสุดควบคู่ไปกับนโยบายของบริษัท

ข้อมูลที่ได้รับจะเก็บเป็นความลับ โดยไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของท่าน ผู้ศึกษาหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือด้วยดีจากท่าน และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

นางสาวณัฐภัทร ไชยเทพ (ผู้ศึกษา)

แบบสอบถามแบ่งเป็น 3 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ทัศนคติของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005

ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน [ ] หน้าคำตอบที่ท่านต้องการเลือก

1. เพศ

   [ ] ชาย [ ] หญิง

2. อายุ

   [ ] ต่ำกว่า 20 ปี [ ] 20 - 29 ปี [ ] 30 – 39 ปี

   [ ] 40 – 49 ปี [ ] 50 ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษาสูงสุด

   [ ] ประถมศึกษา [ ] มัธยมศึกษาตอนต้น

   [ ] มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช. [ ] ปวส. หรืออนุปริญญา

   [ ] ปริญญาตรี [ ] สูงกว่าปริญญาตรี

4. อายุการทำงานในบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน)

   [ ] ต่ำกว่า 1 ปี [ ] 1 – 5 ปี

   [ ] 6 – 10 ปี [ ] 10 ปีขึ้นไป

5. ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน

   [ ] ผู้บริหาร [ ] หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก

   [ ] ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady

   [ ] เจ้าหน้าที่ [ ] พนักงานปฏิบัติการ

6. ท่านเคยได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานเกี่ยวกับระบบ การจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 กี่ครั้ง

   [ ] 1 ครั้ง [ ] 2 ครั้ง [ ] 3 ครั้ง

   [ ] มากกว่า 3 ครั้ง [ ] ไม่เคย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2 ทัศนคติของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบ การจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005

ส่วนที่ 2.1 ความรู้ ความเข้าใจ

คำชี้แจง ทำ เครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ถูก เครื่องหมาย ✗ หน้าข้อที่ผิด

[ ]	1. ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 เป็นการรวม GMP HACCP และข้อกำหนดบางส่วนของ ISO 9001: 2000 ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลเกี่ยวกับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่เน้นการควบคุมอันตรายของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร
[ ]	2. สิ่งที่ ISO 22000:2005 มีความต่างจาก ISO 9001: 2000 คือ ISO 22000 มีข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ซึ่ง ISO 9001 ไม่มี
[ ]	3. ประโยชน์ของการจัดทำ ISO 22000:2005 คือ ทำให้บริษัทสามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพเท่านั้น
[ ]	4. องค์กรที่สามารถทำ ISO 22000:2005 ได้ คือองค์กรขนาดกลางขึ้นไป
[ ]	5. HACCP เป็นมาตรฐานที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น แต่ระบบ ISO 22000:2005 เป็นมาตรฐานที่ใช้กับอุตสาหกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับวงจรอาหาร ที่เรียกว่าห่วงโซ่อาหารด้วย
[ ]	6. ISO 22000:2005 มีขอบเขตครอบคลุมไปถึงโรงงานผลิตน้ำยาทำความสะอาดสำหรับใช้ในโรงงานผลิตอาหาร
[ ]	7. OPRP คือ PRP ที่ถูกระบุขึ้นโดยการวิเคราะห์อันตราย เพื่อทำการควบคุมโอกาสที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร
[ ]	8. การควบคุมกระบวนการผู้รับจ้างช่วง ไม่จำเป็นต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษร
[ ]	9. เอกสารต่างๆไม่ควรเก็บไว้ ณ.จุดใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดการสูญหายได้ ควรเก็บไว้ที่ห้องเก็บเอกสารเท่านั้น
[ ]	10. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอาหารไม่เป็นเพียงแค่ข้อมูลภายในบริษัทเท่านั้นแต่ยังต้องนำไปเผยแพร่ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้และต้องบอกข้อมูลให้ลูกค้าทราบไม่ควรปิดบัง
[ ]	11. ผู้มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหาร และแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัยของอาหาร คือ ผู้บริหารระดับสูง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2.1 ความรู้ ความเข้าใจ (ต่อ)

คำชี้แจง ทำ เครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ถูก เครื่องหมาย ✗ หน้าข้อที่ผิด

[ ]	12. หัวหน้างานและพนักงานปฏิบัติงานมีหน้าที่ต้องทบทวน ระบบความปลอดภัยของอาหาร ขององค์กรตามระยะเวลาที่วางแผนไว้เพื่อให้มั่นใจว่าระบบดำเนินไปอย่างต่อเนื่องเพียงพอ และมีประสิทธิผล
[ ]	13. การจัดตั้งทีมงานความปลอดภัย ISO 22000:2005 ควรรวบรวมบุคลากรจากแผนกผลิต แผนกควบคุมคุณภาพ และแผนกแพคกิ้งเท่านั้น
[ ]	14. พนักงานในแผนกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับความปลอดภัยของอาหารต้องได้รับการฝึกอบรมตามแผนที่กำหนดไว้ และบันทึกเกี่ยวกับการฝึกอบรมต้องจัดเก็บไว้ตามระยะเวลาที่กำหนด
[ ]	15. การแบ่งพื้นที่ปฏิบัติงานระหว่างพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนกับพื้นที่ที่ปลอดการปนเปื้อนอย่างชัดเจน เป็นการป้องกันการปนเปื้อนข้ามไปสู่อาหาร เป็นไปตามข้อกำหนดเรื่องการจัดการทรัพยากร
[ ]	16. วัตถุดิบหลักและส่วนผสมของอาหารทั้งหมดจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดรายละเอียดต่างๆไว้เป็นลายลักษณ์อักษร
[ ]	17. สภาวะการฆ่าเชื้อที่ไม่เหมาะสมเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายด้านกายภาพ
[ ]	18. ระบบการสอบย้อนกลับต้องกำหนดขอบข่ายให้กว้างเพียงพอที่จะสามารถสืบย้อนได้ตั้งแต่วัตถุดิบที่ส่งมอบโดยผู้ขาย จนถึงผู้ขนส่งผลิตภัณฑ์สุดท้าย
[ ]	19. การปรับปรุงข้อกำหนด ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติไม่ควรกระทำอย่างต่อเนื่อง เพราะจะทำให้เกิดความล่าช้าและเสียหายต่อการทำงาน
[ ]	20. ผู้ตรวจประเมินภายในจะต้องเป็นพนักงานที่ได้รับการฝึกอบรมและได้รับการรับรองว่ามีคุณสมบัติเหมาะสม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2.2 ความรู้สึก

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

รายละเอียด	ระดับความคิดเห็น				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
ข้อกำหนดที่ 1-3 1. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่าน					
2. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการกำหนดให้มีการจัดทำโครงสร้างระบบการบริหารความปลอดภัยในอาหารตามสภาพความเป็นจริงขององค์กร					
ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร 1. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการสื่อสารข้อมูลให้เกิดความตระหนักถึงการพัฒนา การนำไปปฏิบัติ และการทำการบริหารความปลอดภัยในอาหารให้เป็นปัจจุบันเป็นสิ่งที่หน่วยงานของท่านควรทำ					
2. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการว่าจ้างบริษัทภายนอกจะต้องกำหนดวิธีการควบคุมกระบวนการในการทำงาน และต้องดำเนินการอย่างจริงจัง การควบคุมเอกสารต้องจัดทำเป็นเอกสารไว้ล่วงหน้า					
3. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่านเป็นการเพิ่มภาระการทำงาน					
4. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการควบคุมเอกสารในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ทำให้การทำงานยุ่งยากและไม่ได้ประโยชน์อะไรเกิดขึ้น					

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รายละเอียด	ระดับความคิดเห็น				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการ					
1. ท่านเห็นด้วยด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารมีความมุ่งมั่นในการพัฒนาและการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้ รวมทั้งการปรับปรุงประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง					
2. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการที่ผู้บริหารกำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหารที่ทำให้เป็นตัวเลขที่เข้าใจง่าย สอดคล้องกับกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า และทำเป็นเอกสารเผยแพร่ไปยังทุกแผนก					
3. ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการที่ผู้บริหารแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัย ที่มีความรู้ มีความสามารถในการสื่อสาร และมีความเป็นกลาง เพื่อทำหน้าที่บริหารทีมงานความปลอดภัยของอาหาร					
4. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการที่ผู้บริหารทำการสื่อสารภายนอกไปยังส่วนต่างๆที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ส่งมอบ ลูกค้า เป็นลายลักษณ์อักษร ไม่ใช่ทำด้วยวาจา เป็นสิ่งที่ไม่สมควรเพราะจะทำให้ข้อมูลของบริษัทรั่วไหล					
5. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการที่ผู้บริหารสื่อสารปัญหาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารให้พนักงานทราบเป็นสิ่งที่ไม่สำคัญ					
6. ท่านมั่นใจมากน้อยเพียงใดว่าผู้บริหารเตรียมพร้อมในการตอบสนองต่อเหตุฉุกเฉินและสามารถดำเนินการแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว					
7. ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ผู้บริหารรับทราบสภาพระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ดำเนินการอยู่และนำไปปรับปรุงในการทบทวนของฝ่ายบริหาร					

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รายละเอียด	ระดับความคิดเห็น				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
ข้อกำหนดที่ 6 การบริหารทรัพยากร					
1. ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องมีความสามารถ การฝึกอบรม ความชำนาญและประสบการณ์ที่เหมาะสม					
2. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการจัดฝึกอบบรมพนักงานให้สอดคล้องกับความสามารถเป็นสิ่งที่ไม่จำเป็นเพราะทำให้เสียเวลาทำงาน					
3. ท่านเห็นด้วยเพียงใดกับการที่โรงงานให้ความสำคัญกับการควบคุมและการจัดแบ่งโซนการผลิตเป็นเขตปนเปื้อนและปลอดการปนเปื้อน					
4. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพจะช่วยป้องกันอันตรายได้					
ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย					
1. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าหน่วยงานต้องจัดทำโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (PRPs) เพื่อไม่ให้อาหารถูกปนเปื้อนและไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอมปะปนในอาหาร					
2. ท่านเห็นด้วยเพียงใดว่าการกำหนด PRPs ต้องคำนึงถึงข้อกำหนดทางกฎหมาย ข้อกำหนดของลูกค้า ขั้นตอนการปฏิบัติงานและการจัดวางเครื่องจักรอุปกรณ์					
3. ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานมีคณะทำงานความปลอดภัยในอาหารที่มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาต่างๆ และมีการจัดเก็บหลักฐานเกี่ยวกับความรู้และประสบการณ์ของคณะทำงานเอาไว้					

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รายละเอียด	ระดับความคิดเห็น				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
4. ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่คณะกรรมการความปลอดภัยในอาหารต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตราย ระดับการควบคุม และวิธีการความปลอดภัยในอาหารอย่างชัดเจน					
5. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการจัดตั้งโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานการปฏิบัติงาน ไม่จำเป็นต้องอาศัยข้อมูลอันตรายของความปลอดภัยของอาหาร วิธีการควบคุม วิธีการตรวจติดตาม					
6. ท่านเห็นด้วยเพียงใดกับการที่หน่วยงานมีการกำหนดแผน HACCP ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนการควบคุมและขีดจำกัดที่ยอมรับได้					
7. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการปรับเปลี่ยนข้อมูลคุณลักษณะจำเพาะของผลิตภัณฑ์ แผนภูมิการผลิต ขั้นตอนการผลิตให้ทันสมัยตามความเหมาะสมเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา					
8. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการทวนสอบ และการปรับข้อมูลในการวิเคราะห์อันตรายมีความทันสมัยอยู่เสมอ เป็นสิ่งที่ไม่สำคัญ					
9. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าจำเป็นอย่างยิ่งที่หน่วยงานจะต้องมีระบบสอบย้อนกลับเพื่อที่สามารถสืบหาสาเหตุของการปนเปื้อนหรือการปลอมปนของอันตรายในอาหารได้					
10. ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานมีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่มีแนวโน้มที่ไม่ปลอดภัย ไม่ให้เข้าสู่ห่วงโซ่อาหาร และเมื่อพบว่าผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด หน่วยงานได้ดำเนินการเรียกสินค้าคืนอย่างรวดเร็วและค้นหาสาเหตุที่แท้จริง					

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

รายละเอียด	ระดับความคิดเห็น				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
ข้อกำหนดที่ 8 การรับรอง การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร					
1. ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องวางแผนและนำไปปฏิบัติในกระบวนการที่ต้องการการรับรองมาตรการควบคุมหรือมาตรการต่างๆ					
2. ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานต้องมั่นใจว่ามาตรการควบคุมที่ทำการเลือกไว้สามารถควบคุมอันตรายที่กำหนดไว้แล้ว และมาตรการควบคุมมีประสิทธิผล ก่อนที่จะดำเนินการใช้มาตรการควบคุมนั้น					
3. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ โดยจัดให้มีการบันทึกประวัติการสอบเทียบ และมีการประเมินเพื่อรับรองค่าที่เบี่ยงเบนไปในกรณีที่พบว่าเกิดความคลาดเคลื่อนเป็นสิ่งที่สำคัญ					
4. ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานต้องทำการตรวจประเมินภายในตามเวลาที่กำหนดไว้เพื่อพิจารณาว่าระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสอดคล้องกับแผนที่กำหนด และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิผล					
5. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการที่หน่วยงานมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้มีความทันสมัยอย่างต่อเนื่องเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา					

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2.3 พฤติกรรม

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับการมีส่วนร่วมของท่าน

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	ระดับการมีส่วนร่วม				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
1. ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ ท่านสามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น					
2. ท่านปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงเป้าหมายและข้อกำหนดเรื่องการวางแผนและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย					
3. ท่านมีความมุ่งมั่นที่จะร่วมพัฒนาปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยคำนึงถึงนโยบายความปลอดภัยของอาหาร ตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005					
4. ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ที่องค์กำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับใบรับรองมาตรฐาน ISO 22000:2005 อย่างต่อเนื่อง					
5. ท่านมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร					
6. ท่านมีส่วนร่วมในการกระตุ้นให้เพื่อนร่วมงานปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005					
7. ท่านมีความสนใจในระบบระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ภายในองค์กร					
8. ท่านปฏิบัติตามกฎระเบียบในเรื่องของการแต่งกายที่ถูกสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร					
9. ท่านใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหาร					

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความรุนแรงของปัญหาที่ท่านพบ

ปัญหา	ระดับปัญหา				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
1. การปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ทำให้มีภาระงานเพิ่มขึ้น					
2. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005					
3. ขาดความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของพนักงาน					
4. ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร					
5. ไม่ได้รับการสนับสนุนทรัพยากรต่างๆจากผู้บริหารอย่างเพียงพอ					
6. พนักงานไม่เห็นประโยชน์ของการทำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005					
7. ข้อกำหนดต่างๆ ของ ISO 22000:2005 มีความยุ่งยากซับซ้อน					

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุง พัฒนา การดำเนินงานของพนักงานบริษัท เชียงใหม่ โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ให้เกิดประโยชน์และเกิดประสิทธิภาพอย่างสูงสุด ควบคู่ไปกับนโยบายของบริษัท

.....

.....

.....

.....

*********ขอขอบคุณ เป็นอย่างสูงที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม*********

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

เฉลยแบบสอบถาม ส่วนความรู้ความเข้าใจ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

เฉลย

ส่วนที่ 2.1 ความรู้ ความเข้าใจ

คำชี้แจง ทำ เครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ถูก เครื่องหมาย ✗ หน้าข้อที่ผิด

[✓]	1. ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 เป็นการรวม GMP HACCP และข้อกำหนดบางส่วนของ ISO 9001: 2000 ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลเกี่ยวกับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่เน้นการควบคุมอันตรายของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร
[✓]	2. สิ่งที่ ISO 22000:2005 มีความต่างจาก ISO 9001: 2000 คือ ISO 22000 มีข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ซึ่ง ISO 9001 ไม่มี
[✗]	3.ประโยชน์ของการจัดทำ ISO 22000:2005 คือ ทำให้บริษัทสามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพเท่านั้น
[✗]	4. องค์กรที่สามารถทำ ISO 22000:2005 ได้ คือองค์กรขนาดกลางขึ้นไป
[✓]	5. HACCP เป็นมาตรฐานที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น แต่ระบบ ISO 22000:2005 เป็นมาตรฐานที่ใช้กับอุตสาหกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับวงจรอาหาร ที่เรียกว่าห่วงโซ่อาหารด้วย
[✓]	6. ISO 22000:2005 มีขอบเขตครอบคลุมไปถึงโรงงานผลิตน้ำยาทำความสะอาดสำหรับใช้ในโรงงานผลิตอาหาร
[✓]	7. OPRP คือ PRP ที่ถูกระบุขึ้นโดยการวิเคราะห์อันตราย เพื่อทำการควบคุมโอกาสที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร
[✗]	8. การควบคุมกระบวนการผู้รับจ้างช่วง ไม่จำเป็นต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษร
[✗]	9. เอกสารต่างๆไม่ควรเก็บไว้ ณ.จุดใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดการสูญหายได้ ควรเก็บไว้ที่ห้องเก็บเอกสารเท่านั้น
[✓]	10. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอาหารไม่เป็นเพียงแค่ข้อมูลภายในบริษัทเท่านั้นแต่ยังต้องนำไปเผยแพร่ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้และต้องบอกข้อมูลให้ลูกค้าทราบไม่ควรปิดบัง
[✓]	11. ผู้มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหาร และแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัยของอาหาร คือ ผู้บริหารระดับสูง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2.1 ความรู้ ความเข้าใจ (ต่อ)

คำชี้แจง ทำ เครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ถูก เครื่องหมาย ✗ หน้าข้อที่ผิด

[✗]	12. หัวหน้างานและพนักงานปฏิบัติงานมีหน้าที่ต้องทบทวน ระบบความปลอดภัยของอาหาร ขององค์กรตามระยะเวลาที่วางแผนไว้เพื่อให้มั่นใจว่าระบบดำเนินไปอย่างต่อเนื่องเพียงพอ และมีประสิทธิผล
[✗]	13. การจัดตั้งทีมงานความปลอดภัย ISO 22000:2005 ควรรวบรวมบุคลากรจากแผนกผลิต แผนกควบคุมคุณภาพ และแผนกแพคกิ้งเท่านั้น
[✓]	14. พนักงานในแผนกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับความปลอดภัยของอาหารต้องได้รับการฝึกอบรมตามแผนที่กำหนดไว้ และบันทึกเกี่ยวกับการฝึกอบรมต้องจัดเก็บไว้ตามระยะเวลาที่กำหนด
[✓]	15. การแบ่งพื้นที่ปฏิบัติงานระหว่างพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนกับพื้นที่ที่ปลอดการปนเปื้อนอย่างชัดเจน เป็นการป้องกันการปนเปื้อนข้ามไปสู่อาหาร เป็นไปตามข้อกำหนดเรื่องการจัดการทรัพยากร
[✓]	16. วัตถุดิบหลักและส่วนผสมของอาหารทั้งหมดจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดรายละเอียดต่างๆไว้เป็นลายลักษณ์อักษร
[✗]	17. สภาวะการฆ่าเชื้อที่ไม่เหมาะสมเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายด้านกายภาพ
[✓]	18. ระบบการสอบย้อนกลับต้องกำหนดขอบข่ายให้กว้างเพียงพอที่จะสามารถสืบย้อนได้ตั้งแต่วัตถุดิบที่ส่งมอบโดยผู้ขาย จนถึงผู้ขนส่งผลิตภัณฑ์สุดท้าย
[✗]	19. การปรับปรุงข้อกำหนด ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติไม่ควรกระทำอย่างต่อเนื่อง เพราะจะทำให้เกิดความล่าช้าและเสียหายต่อการทำงาน
[✓]	20. ผู้ตรวจประเมินภายในจะต้องเป็นพนักงานที่ได้รับการฝึกอบรมและได้รับการรับรองว่ามีคุณสมบัติเหมาะสม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล นางสาวณัฐภัทร ไชยเทพ

วัน เดือน ปี เกิด 14 พฤษภาคม 2527

ประวัติการศึกษา สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสาธิต
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2545
สำเร็จการศึกษาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปีการศึกษา 2549

ประวัติการทำงาน ตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริษัทเชียงใหม่
โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved