

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

การแข่งขันทางการค้าในกลุ่มสินค้าเกษตรและอาหารระหว่างประเทศมีความรุนแรงขึ้น นโยบายการเก็บภาษีค่อยๆ ปรับลดลง ทำให้หลายประเทศคิดค้นวิธีการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่มาตรการทางภาษีขึ้นมาใช้ (ฐานเศรษฐกิจ, 2546: ออนไลน์) ประกอบกับ ปัจจุบันผู้บริโภคได้ตระหนักในความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น สืบเนื่องมาจาก การพบสารที่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคปนเปื้อนอยู่ในผลิตภัณฑ์หลายประเภท ซึ่งอันตรายจากการปนเปื้อนนี้สามารถเกิดได้ในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่วัตถุดิบ การผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่ง การจัดจำหน่าย ตลอดจนถึงผู้บริโภค ในการผลิตอาหารนั้นนอกจากผู้ผลิตจะต้องมีการจัดการด้านคุณภาพของสินค้าแล้ว ด้านความปลอดภัยของอาหารจึงเป็นเรื่องที่สำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน การควบคุมการปฏิบัติงานอย่างเหมาะสมตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร จึงเป็นสิ่งที่จำเป็นที่องค์กรที่เกี่ยวข้องต้องหามาตรการหรือวิธีการเพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัย

ปัจจุบันแต่ละประเทศได้กำหนดกติกาการค้าด้านความปลอดภัยของอาหารของตนเอง ขึ้นมาและต่างไม่ยอมรับมาตรฐานของกันและกัน ประเทศผู้ส่งออกอาหารต้องปฏิบัติตามมาตรฐานหลายมาตรฐานและขอการรับรองหลายระบบ ระบบ ISO 22000 (Requirement for a Food Safety Management System) จึงได้ถูกกำหนดขึ้น โดยองค์การมาตรฐานระหว่างประเทศ เพื่อให้เป็นมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ทำให้ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวที่สอดคล้องกันและเป็นมาตรฐานที่ตรวจประเมินได้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล รวมทั้งผลักดันให้ดำเนินธุรกิจสอดคล้องกับกฎหมาย (กอบกุล มโนตั้งวรพันธ์, 2550)

ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ของโลกจึงจำเป็นต้องมีการนำระบบการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเข้ามาประยุกต์ใช้ เพื่อเป็นหลักประกันด้านคุณภาพและความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค ISO 22000 เป็นมาตรฐานสากลซึ่งเกี่ยวกับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่เน้นการควบคุมอันตรายของอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่วัตถุดิบ การขนส่ง การแปรรูป และการกระจายสินค้า จึงเป็นมาตรฐานสากลที่ได้รับในเวทีการค้าโลก นอกจากนี้ ISO 22000 เป็นมาตรฐานที่ได้รวมเรื่องของ GMP HACCP และ ISO 9001 ไว้เป็นมาตรฐานเดียว จึงเป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตที่จะนำระบบ ISO 22000 ไปประยุกต์ใช้เพื่อให้การ

จัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารอยู่ภายใต้กรอบการบริหารเดียวกัน และอาจทำให้ลดภาระค่าใช้จ่ายในการจัดทำระบบและการตรวจประเมิน (สุวิมล กิริติพิบูล, 2551)

บริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) เริ่มดำเนินกิจการเมื่อ 3 พฤศจิกายน 2531 ตั้งอยู่ที่ตำบลหนองจ่อม อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ ประกอบธุรกิจแปรรูปผักผลไม้แช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออก ซึ่งบริษัทได้ให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหารเป็นอย่างมาก ดังนโยบายของบริษัท คือ “เรามุ่งมั่นที่จะส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ปลอดภัยต่อการบริโภค และพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอเพื่อเพิ่มความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภค” และเพื่อแสดงให้เห็นถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่มีอยู่ในอาหาร สร้างความมั่นใจว่าอาหารปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค บริษัทจึงได้นำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในการปฏิบัติงาน และได้รับการรับรองระบบ ISO 22000:2005 เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2552

การนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) มาใช้ในการปฏิบัติงานนั้นย่อมมีผลกระทบทำให้ภาระหน้าที่ในการปฏิบัติงานเพิ่มมากขึ้น ซึ่งพนักงานจะต้องมีความรู้ความเข้าใจและมีความพึงพอใจในการที่จะให้ความร่วมมือและให้การสนับสนุนส่งเสริมในการนำเอาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) มาใช้ในบริษัท เพื่อก่อให้เกิดผลสำเร็จบรรลุตามนโยบายของบริษัท ซึ่งที่ผ่านมาบริษัทไม่ได้มีการศึกษาทัศนคติของผู้ปฏิบัติงานที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) รวมทั้งไม่ทราบถึงปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อทัศนคติของพนักงาน เช่น อายุการทำงาน ตำแหน่งหน้าที่ และจำนวนครั้งที่ได้รับการฝึกอบรม ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีความสนใจศึกษาทัศนคติของผู้ปฏิบัติงานที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005)

1.3 นิยามศัพท์

ทัศนคติ (Attitude) หมายถึง ความรู้ ความเข้าใจ พฤติกรรมและความคิดเห็นของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005)

ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) หมายถึง ระบบคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร เป็นมาตรฐานกลางที่ครอบคลุมทุกข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร โดยองค์กรที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารต้องแสดงให้เห็นถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่มีอยู่ในอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารมีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ซึ่งข้อกำหนดของ ISO 22000:2005 ได้แก่

1. ขอบเขต
2. การอ้างอิง
3. คำจำกัดความ
4. ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร
5. ความรับผิดชอบด้านการบริหาร
6. การจัดการทรัพยากร
7. การวางแผนและทำให้ผลิตภัณฑ์ปลอดภัยอย่างแท้จริง
8. การทดสอบ การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบ

บริษัทเชียงใหม่ฟรเซนฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) หมายถึง บริษัทที่ประกอบธุรกิจแปรรูปผัก ผลไม้แช่เยือกแข็ง เพื่อการส่งออก ตั้งอยู่เลขที่ 92 หมู่ 3 ตำบลหนองจ้อม อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ 50210

พนักงานบริษัทเชียงใหม่ฟรเซนฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) หมายถึง พนักงานบริษัทเชียงใหม่ฟรเซนฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ประกอบด้วย 4 ฝ่าย ได้แก่ ฝ่ายบริหาร ฝ่ายสำนักงาน ฝ่ายโรงงาน และฝ่ายประกันคุณภาพ

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ทำให้ทราบทัศนคติของพนักงานบริษัทเชียงใหม่ฟรเซนฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานของพนักงานบริษัทเชียงใหม่ ฟรเซนฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ให้เกิดประโยชน์และประสิทธิภาพอย่างสูงสุดควบคู่ไปกับนโยบายของบริษัท