บทที่ 4
ผลการศึกษา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม บริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) จำนวน 261 คน ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 62.45) และเป็นเพศชาย (ร้อยละ 37.55) โดยส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 40-49 ปี (ร้อยละ 32.57) และ 20-29 ปี (ร้อยละ 32.18) มีการศึกษาระดับประถมศึกษา (ร้อยละ 27.97) และระดับปริญญาตรี (ร้อยละ 24.52) ดังตารางที่ 4.1

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มี อายุการทำงานในบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) 1-5 ปี (ร้อยละ 46.36) และ มีอายุการทำงานในบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) 10 ปีขึ้นไป (ร้อยละ 33.33) โดยส่วนใหญ่ มีตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน เป็นพนักงานปฏิบัติการ (ร้อยละ 67.82) รองลงมา มีตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน เป็นเจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 10.73) พนักงานส่วนใหญ่ไม่เคย ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) (ร้อยละ 49.81) รองลงมาได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) 1 ครั้ง (ร้อยละ 27.20) ดังตารางที่ 4.2

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลด้านประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน (คน) (N = 261)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	98	37.55
หญิง	163	62.45
อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	2	0.77
20-29 ปี	84	32.18
30-39 ปี	77	29.50
40-49 ปี	85	32.57
50 ปีขึ้นไป	13	4.98
ระดับการศึกษาสูงสุด		
ประถมศึกษา	73	27.97
มัธยมศึกษาตอนต้น	39	14.94
มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.	46	17.62
ปวส. หรืออนุปริญญา	35	13.41
ปริญญาตรี	64	24.52
สูงกว่าปริญญาตรี	4	1.53

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.2 ข้อมูลด้านอายุการทำงาน ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน และจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005)

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน (คน) (N = 261)	ร้อยละ
อายุการทำงานในบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน)		
ต่ำกว่า 1 ปี	28	10.73
1-5 ปี	121	46.36
6-10 ปี	25	9.58
10 ปีขึ้นไป	87	33.33
ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน		
ผู้บริหาร	4	1.53
หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	13	4.98
ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	12	4.60
เจ้าหน้าที่	21	8.05
พนักงานปฏิบัติการ	211	80.84
จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005)		
1 ครั้ง	71	27.20
2 ครั้ง	46	17.62
3 ครั้ง	3	1.15
มากกว่า 3 ครั้ง	11	4.21
ไม่เคย	130	49.81

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

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

ส่วนที่ 2.1 ความรู้ ความเข้าใจ

สำหรับด้านความรู้ ความเข้าใจในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) พบว่า พนักงานส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับน้อย โดยตอบถูก 12 – 14 ข้อ จากคำถามทั้งหมด 20 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 39.46 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด รองลงมาคือ มีความรู้ความเข้าใจปานกลางคิดเป็นร้อยละ 20.69 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด ในขณะที่มีเพียงร้อยละ 3.07 เท่านั้นที่มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด (ตอบถูก 19-20 ข้อ) ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 ระดับความรู้ ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005)

ระดับความรู้ความเข้าใจ	ข้อที่ตอบถูก	จำนวน	ร้อยละ
มากที่สุด (91 - 100 %)	19-20 ข้อ	8	3.07
มาก (81 – 90 %)	17-18 ข้อ	46	17.62
ปานกลาง (71 – 80 %)	15-16 ข้อ	54	20.69
น้อย (61 – 70 %)	12-14 ข้อ	103	39.46
น้อยที่สุด (ต่ำกว่า 60%)	ต่ำกว่า 12 ข้อ	50	19.16
	รวม	**261**	**100.00**

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2.1.1 ผลของอายุงานต่อความรู้ความเข้าใจ

จากการศึกษาอายุการทำงานในปัจจุบันกับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) พบว่าพนักงานที่มีอายุงานต่างกัน มีความรู้ความเข้าใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) โดยพนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปี มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด คือมีคะแนนเฉลี่ยเพียง 12.04 คะแนน ส่วนพนักงานที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด 14.32 คะแนนคือ พนักงานที่มีอายุงาน 6-10 ปี โดยเมื่อมีอายุการทำงานเกินกว่า 1 ปีขึ้นไปแล้วพนักงานจะมีความรู้ความเข้าใจในระบบ ISO 22000:2005 ไม่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ค่าคะแนนเฉลี่ยในด้านความรู้ความเข้าใจกับอายุการทำงานของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน)

ความรู้ความเข้าใจ	อายุการทำงาน			
	ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	มากกว่า 10 ปี
คะแนนเฉลี่ย	12.04 ± 1.58^{b}	14.09 ± 2.55^{a}	14.32 ± 2.95^{a}	14.25 ± 2.63^{a}

ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

เมื่อพิจารณาคำถามด้านความรู้ความเข้าใจ แยกเป็นข้อ พบว่าคำถามที่พนักงานตอบผิดมากที่สุดคือ ข้อที่ 11 ผู้มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหาร และแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัยของอาหารคือผู้บริหารระดับสูง (ตอบผิดร้อยละ 98.08) ในขณะที่ข้อที่ตอบถูกมากที่สุดคือ ข้อที่ 1 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 เป็นการรวม GMP HACCP และข้อกำหนดบางส่วนของ ISO 9001:2000 ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลเกี่ยวกับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่เน้นการควบคุมอันตรายของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร (ตอบถูกร้อยละ 98.08) ดังตารางที่ 4.5

โดยพนักงานที่มีอายุงานต่างกัน มีความรู้ความเข้าใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ทั้งหมด 7 ข้อ ดังตารางที่ 4.5 ได้แก่ในข้อ

- ข้อ 7 OPRP หรือ PRP ที่ถูกระบุขึ้นโดยการวิเคราะห์อันตราย เพื่อทำการควบคุมโอกาสที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร
- ข้อที่ 8 การควบคุมกระบวนการผู้รับจ้างช่วงไม่จำเป็นต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

- ข้อที่ 9 เอกสารต่างๆ ไม่ควรเก็บไว้ ณ จุดใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดการสูญหายได้ ควรเก็บไว้ที่ห้องเก็บเอกสารเท่านั้น
- ข้อที่ 10 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอาหารไม่เป็นเพียงแค่ข้อมูลภายในบริษัทเท่านั้น แต่ยังต้องนำไปเผยแพร่ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้และต้องบอกข้อมูลให้ลูกค้าทราบไม่ควรปิดบัง
- ข้อที่ 13 การจัดตั้งทีมงานความปลอดภัย ISO 22000:2005 ควรรวบรวมบุคลากรจากแผนกผลิต แผนกควบคุมคุณภาพ และแผนกแพคกิ้งเท่านั้น
- ข้อที่ 17 สภาวะการฆ่าเชื้อที่ไม่เหมาะสมเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายด้านกายภาพ
- ข้อที่ 19 การปรับปรุงข้อกำหนด ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติไม่ควรกระทำอย่างต่อเนื่อง เพราะจะทำให้เกิดความล่าช้าและความเสียหายต่อการทำงาน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.5 อายุการทำงานกับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ในแต่ละอายุการทำงาน				รวม	P-Value
			ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	มากกว่า 10 ปี		
1	ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 เป็นการรวม GMP HACCP และข้อกำหนดบางส่วนของ ISO 9001:2000 ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลเกี่ยวกับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่เน้นการควบคุมอันตรายของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร	ตอบถูก	28 (100.00)	119(98.35)	25(100.00)	84(96.55)	256(98.08)	0.538
		ตอบผิด	0	2(1.65)	0	3(3.45)	5(1.92)	
2	สิ่งที่ ISO 22000:2005 มีความต่างจาก ISO 9001:2000 คือ ISO 22000 มีข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ซึ่ง ISO 9001 ไม่มี	ตอบถูก	23(82.14)	84(69.42)	25(80.00)	63(72.11)	190(72.80)	0.459
		ตอบผิด	5(17.86)	37(30.58)	5(20.00)	24(27.59)	71(27.20)	
3	ประโยชน์ของการจัดทำ ISO 22000:2005 คือ ทำให้บริษัทสามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพเท่านั้น	ตอบถูก	11(39.29)	74(61.16)	12(48.00)	50(57.47)	147(56.32)	0.157
		ตอบผิด	17(60.71)	47(38.84)	13(52.00)	37(42.53)	114(43.68)	
4	องค์กรที่สามารถทำ ISO 22000:2005 ได้ คือองค์กรขนาดกลางขึ้นไป	ตอบถูก	8(28.57)	66(54.55)	11(44.00)	44(50.57)	129(49.43)	0.090
		ตอบผิด	20(71.43)	55(45.45)	14(56.00)	43(43.43)	132(50.57)	
5	HACCP เป็นมาตรฐานที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น แต่ระบบ ISO 22000:2005 เป็นมาตรฐานที่ใช้กับอุตสาหกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับวงจรอาหาร ที่เรียกว่าห่วงโซ่อาหารด้วย	ตอบถูก	21(75.00)	103(85.12)	18(72.00)	68(78.16)	210(80.46)	0.304
		ตอบผิด	7(25.00)	18(14.88)	7(28.00)	19(21.85)	51(19.54)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.5 อายุการทำงานกับความรู้ความเข้าใจของพนักงานเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ในแต่ละอายุการทำงาน				รวม	P-Value
			ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	มากกว่า 10 ปี		
6	ISO 22000:2005 มีขอบเขตครอบคลุมไปถึงโรงงานผลิตน้ำยาทำความสะอาดสำหรับใช้ในโรงงานผลิตอาหาร	ตอบถูก	22(78.57)	101(83.47)	21(84.00)	73(83.91)	217(83.14)	0.924
		ตอบผิด	6(21.43)	20(16.53)	4(16.00)	14(16.09)	44(16.86)	
7	OPRP หรือ PRP ที่ถูกระบุขึ้นโดยการวิเคราะห์อันตราย เพื่อทำการควบคุมโอกาสที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร	ตอบถูก	25(89.29)	105(86.76)	25(100.00)	68(78.16)	223(85.44)	**0.037**
		ตอบผิด	3(10.71)	16(13.23)	0	19(21.84)	38(14.56)	
8	การควบคุมกระบวนการผู้รับจ้างช่วงไม่จำเป็นต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษร	ตอบถูก	17(60.71)	97(80.17)	20(80.00)	80(91.95)	47(18.01)	**0.002**
		ตอบผิด	11(39.29)	24(19.83)	5(20.00)	7(8.05)	214(81.99)	
9	เอกสารต่างๆ ไม่ควรเก็บไว้ ณ จุดใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดการสูญหายได้ ควรเก็บไว้ที่ห้องเก็บเอกสารเท่านั้น	ตอบถูก	4(14.29)	49(40.50)	10(40.00)	44(50.57)	154(59.00)	**0.009**
		ตอบผิด	24(85.71)	12(59.50)	15(60.00)	43(49.43)	107(41.00)	
10	ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอาหารไม่เป็นเพียงแค่ข้อมูลภายในบริษัทเท่านั้น แต่ยังต้องนำไปเผยแพร่ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้และต้องบอกข้อมูลให้ลูกค้าทราบไม่ควรปิดบัง	ตอบถูก	26(92.86)	112(92.56)	24(96.00)	69(79.31)	231(88.51)	**0.011**
		ตอบผิด	2(7.14)	9(7.44)	1(4.00)	18(20.69)	30(11.49)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.5 อายุการทำงานกับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ในแต่ละอายุการทำงาน				รวม	P-Value
			ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	มากกว่า 10 ปี		
11	ผู้มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหารและแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัยของอาหารคือผู้บริหารระดับสูง	ตอบถูก	0	2(1.65)	0	3(3.45)	5(1.92)	0.538
		ตอบผิด	28(100.00)	119(98.35)	25(100.00)	84(96.55)	256(98.08)	
12	หัวหน้างานและพนักงานปฏิบัติงานมีหน้าที่ต้องทบทวน ระบบความปลอดภัยของอาหาร ขององค์กรตามระยะเวลาที่วางแผนไว้เพื่อให้มั่นใจว่าระบบดำเนินไปอย่างต่อเนื่องเพียงพอ และมีประสิทธิผล	ตอบผิด	1(3.57)	10(8.26)	4(16.00)	14(16.06)	29(11.11)	0.145
		ตอบผิด	21(96.43)	111(91.74)	21(84.00)	73(83.91)	232(88.89)	
13	การจัดตั้งทีมงานความปลอดภัย ISO 22000:2005 ควรรวบรวมบุคลากรจากแผนกผลิต แผนกควบคุมคุณภาพ และแผนกแพคกิ้งเท่านั้น	ตอบถูก	14(50.00)	100(96.24)	23(92.00)	78(89.66)	215(82.38)	**0.000**
		ตอบผิด	14(50.00)	11(7.36)	2(8.00)	9(10.34)	46(17.62)	
14	พนักงานในแผนกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับความปลอดภัยของอาหารต้องได้รับการฝึกอบรมตามแผนที่กำหนดไว้ และบันทึกเกี่ยวกับการฝึกอบรมต้องจัดเก็บไว้ตามระยะเวลาที่กำหนด	ตอบถูก	25(89.29)	115(95.04)	25(100.00)	80(91.95)	245(93.87)	0.321
		ตอบผิด	3(10.91)	6(4.96)	0	7(8.05)	16(6.13)	
15	การแบ่งพื้นที่ปฏิบัติงานระหว่างพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนกับพื้นที่ที่ปลอดการปนเปื้อนอย่างชัดเจนเป็นการป้องกันการปนเปื้อนข้ามไปสู่อาหาร เป็นไปตามข้อกำหนดเรื่องการจัดการทรัพยากร	ตอบถูก	19(67.86)	87(47.90)	21(84.00)	68(78.16)	195(74.71)	0.409
		ตอบผิด	9(32.14)	34(28.10)	4(16.00)	19(21.84)	66(25.29)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.5 อายุการทำงานกับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ในแต่ละอายุการทำงาน				รวม	P-Value
			ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	มากกว่า 10 ปี		
16	วัตถุดิบหลักและส่วนผสมของอาหารทั้งหมดจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดรายละเอียดต่างๆ ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร	ตอบถูก	28(100.00)	113(93.39)	21(84.00)	83(95.40)	245(93.87)	0.091
		ตอบผิด	0	8(6.61)	4(16.00)	4(4.60)	16(6.13)	
17	สภาวะการฆ่าเชื้อที่ไม่เหมาะสมเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายด้านกายภาพ	ตอบถูก	3(10.71)	63(52.07)	9(36.00)	42(48.28)	117(44.83)	**0.001**
		ตอบผิด	25(89.29)	58(47.93)	16(64.00)	45(51.72)	144(55.17)	
18	ระบบการสอบย้อนกลับต้องกำหนดขอบข่ายให้กว้างเพียงพอที่จะสามารถสืบย้อนได้ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ส่งมอบโดยผู้ขายจนถึงผู้ขนส่งผลิตภัณฑ์สุดท้าย	ตอบถูก	23(82.14)	102(84.30)	22(88.00)	78(89.66)	225(86.21)	0.637
		ตอบผิด	5(17.86)	19(15.70)	3(12.00)	9(10.34)	36(13.79)	
19	การปรับปรุงข้อกำหนด ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติไม่ควรกระทำอย่างต่อเนื่อง เพราะจะทำให้เกิดความล่าช้าและความเสียหายต่อการทำงาน	ตอบถูก	15(53.57)	91(80.17)	25(100.00)	71(81.61)	208(79.69)	**0.000**
		ตอบผิด	13(46.43)	24(19.83)	0	16(18.39)	53(20.31)	
20	ผู้ตรวจประเมินภายในจะต้องเป็นพนักงานที่ได้รับการฝึกอบรมและได้รับการรับรองว่ามีคุณสมบัติเหมาะสม	ตอบถูก	24(85.71)	106(87.60)	22(88.00)	80(91.95)	232(88.89)	0.721
		ตอบผิด	4(14.29)	15(12.40)	3(12.00)	7(8.05)	29(11.11)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2.1.2 ผลของตำแหน่งหน้าที่ต่อความรู้ความเข้าใจ

จากการศึกษาตำแหน่งหน้าที่ กับความรู้ ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) พบว่าพนักงานที่มีตำแหน่งหน้าที่ต่างกันมีความรู้ความเข้าใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) โดยพนักงานปฏิบัติการ มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด คือมีคะแนนเฉลี่ย 13.33 คะแนน แตกต่างจากพนักงานในตำแหน่งอื่นๆอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ส่วนพนักงานที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด 17.38 คะแนนคือ พนักงานตำแหน่งหัวหน้าและรองหัวหน้าแผนก ดังตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 ค่าคะแนนเฉลี่ยในด้านความรู้ความเข้าใจกับตำแหน่งหน้าที่ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน)

ความรู้ความเข้าใจ	ตำแหน่งหน้าที่				
	ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ
คะแนนเฉลี่ย	17.25±0.96[a]	17.38±1.04[a]	16.33±1.50[a]	16.00±1.64[a]	13.33±2.43[b]

ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

เมื่อพิจารณาคำถามด้านความรู้ความเข้าใจ แยกเป็นข้อ พบว่าพนักงานที่มีตำแหน่งหน้าที่ต่างกัน มีความรู้ความเข้าใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ทั้งหมด 8 ข้อ ดังตารางที่ 4.7 ได้แก่ในข้อ

- ข้อที่ 2 สิ่งที่ ISO 22000:2005 มีความต่างจาก ISO 9001:2000 คือ ISO 22000 มีข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ซึ่ง ISO 9001 ไม่มี
- ข้อที่ 3 ประโยชน์ของการจัดทำ ISO 22000:2005 คือ ทำให้บริษัทสามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพเท่านั้น
- ข้อที่ 4 องค์กรที่สามารถทำ ISO 22000:2005 ได้ คือองค์กรขนาดกลางขึ้นไป
- ข้อที่ 6 ISO 22000:2005 มีขอบเขตครอบคลุมไปถึงโรงงานผลิตน้ำยาทำความสะอาดสำหรับใช้ในโรงงานผลิตอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

- ข้อที่ 9 เอกสารต่างๆ ไม่ควรเก็บไว้ ณ จุดใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดการสูญหายได้ ควรเก็บไว้ที่ห้องเก็บเอกสารเท่านั้น
- ข้อที่ 12 หัวหน้างานและพนักงานปฏิบัติงานมีหน้าที่ต้องทบทวน ระบบความปลอดภัยของอาหาร ขององค์กรตามระยะเวลาที่วางแผนไว้เพื่อให้มั่นใจว่าระบบดำเนินไปอย่างต่อเนื่องเพียงพอ และมีประสิทธิผล
- ข้อที่ 17 สภาวะการฆ่าเชื้อที่ไม่เหมาะสมเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายด้านกายภาพ
- ข้อที่ 19 การปรับปรุงข้อกำหนด ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติไม่ควรกระทำอย่างต่อเนื่อง เพราะจะทำให้เกิดความล่าช้าและความเสียหายต่อการทำงาน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.7 ตำแหน่งหน้าที่กับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ในแต่ละตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน						P-Value
			ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	รวม	
1	ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 เป็นการรวม GMP HACCP และข้อกำหนดบางส่วนของ ISO 9001:2000 ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลเกี่ยวกับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่เน้นการควบคุมอันตรายของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร	ตอบถูก	4(100.00)	13(100.00)	12(100.00)	21(100.00)	206(97.63)	256(98.08)	0.877
		ตอบผิด	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	5(2.37)	5(1.92)	
2	สิ่งที่ ISO 22000:2005 มีความต่างจาก ISO 9001:2000 คือ ISO 22000 มีข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ซึ่ง ISO 9001 ไม่มี	ตอบถูก	4(100.00)	12(92.31)	12(100.00)	18(85.71)	144(68.25)	190(72.80)	**0.014**
		ตอบผิด	0(0.00)	1(7.69)	0(0.00)	3(14.29)	67(31.75)	71(27.20)	
3	ประโยชน์ของการจัดทำ ISO 22000:2005 คือ ทำให้บริษัทสามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพเท่านั้น	ตอบถูก	4(100.00)	13(100.00)	10(83.33)	15(71.43)	105(49.76)	147(56.32)	**0.000**
		ตอบผิด	0(0.00)	0(0.00)	2(16.67)	6(28.57)	106(50.24)	114(43.68)	
4	องค์กรที่สามารถทำ ISO 22000:2005 ได้ คือองค์กรขนาดกลางขึ้นไป	ตอบถูก	4(100.00)	12(92.31)	10(83.33)	11(52.38)	92(43.60)	129(49.43)	**0.000**
		ตอบผิด	0(0.00)	1(7.69)	2(16.67)	10(47.62)	119(56.40)	132(50.57)	
5	HACCP เป็นมาตรฐานที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น แต่ระบบ ISO 22000:2005เป็นมาตรฐานที่ใช้กับอุตสาหกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับวงจรอาหาร ที่เรียกว่าห่วงโซ่อาหารด้วย	ตอบถูก	2(50.00)	11(84.62)	11(91.67)	21(100.00)	165(78.20)	210(80.46)	0.055
		ตอบผิด	2(50.00)	2(15.38)	1(8.33)	0(0.00)	46(21.80)	51(19.54)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.7 ตำแหน่งหน้าที่กับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ในแต่ละตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน						P-Value
			ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	รวม	
6	ISO 22000:2005 มีขอบเขตครอบคลุมไปถึงโรงงานผลิตน้ำยาทำความสะอาดสำหรับใช้ในโรงงานผลิตอาหาร	ตอบถูก	4(100.00)	13(100.00)	12(100.00)	20(95.24)	168(79.62)	217(83.14)	**0.041**
		ตอบผิด	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	1(4.76)	43(20.38)	44(16.86)	
7	OPRP หรือ PRP ที่ถูกระบุขึ้นโดยการวิเคราะห์อันตราย เพื่อทำการควบคุมโอกาสที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร	ตอบถูก	3(75.00)	11(84.62)	12(100.00)	21(100.00)	176(83.41)	223(85.44)	0.154
		ตอบผิด	1(25.00)	2(15.38)	0(0.00)	0(0.00)	35(16.59)	38(14.56)	
8	การควบคุมกระบวนการผู้รับจ้างช่วงไม่จำเป็นต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษร	ตอบถูก	4(100.00)	13(100.00)	11(91.67)	20(95.24)	166(78.67)	47(18.01)	0.073
		ตอบผิด	0(0.00)	0(0.00)	1(8.33)	1(4.76)	45(21.33)	214(81.99)	
9	เอกสารต่างๆ ไม่ควรเก็บไว้ ณ จุดใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดการสูญหายได้ควรเก็บไว้ที่ห้องเก็บเอกสารเท่านั้น	ตอบถูก	4(100.00)	13(100.00)	7(58.33)	11(52.38)	72(34.12)	154(59.00)	**0.000**
		ตอบผิด	0(0.00)	0(0.00)	5(41.67)	10(47.62)	139(65.88)	107(41.00)	
10	ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอาหารไม่เป็นเพียงแค่ข้อมูลภายในบริษัทเท่านั้น แต่ยังต้องนำไปเผยแพร่ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้และต้องบอกข้อมูลให้ลูกค้าทราบไม่ควรปิดบัง	ตอบถูก	4(100.00)	12(92.31)	11(91.67)	21(100.00)	183(86.73)	231(88.51)	0.379
		ตอบผิด	0(0.00)	1(7.69)	1(8.33)	0(0.00)	28(13.27)	30(11.49)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.7 ตำแหน่งหน้าที่กับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ในแต่ละตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน						P-Value
			ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	รวม	
11	ผู้มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหาร และแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัยของอาหาร คือ ผู้บริหารระดับสูง	ตอบถูก	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	5(2.37)	5(1.92)	0.877
		ตอบผิด	4(100.00)	13(100.00)	12(100.00)	21(100.00)	206(97.63)	256(98.08)	
12	หัวหน้างานและพนักงานปฏิบัติงานมีหน้าที่ต้องทบทวน ระบบความปลอดภัยของอาหาร ขององค์กรตามระยะเวลาที่วางแผนไว้เพื่อให้มั่นใจว่าระบบดำเนินไปอย่างต่อเนื่องเพียงพอ และมีประสิทธิผล	ตอบผิด	0(0.00)	5(38.46)	3(25.00)	6(28.57)	15(7.11)	29(11.11)	**0.000**
		ตอบผิด	4(100.00)	8(61.54)	9(75.00)	15(71.43)	196(92.89)	232(88.89)	
13	การจัดตั้งทีมงานความปลอดภัย ISO 22000:2005 ควรรวบรวมบุคลากรจากแผนกผลิต แผนกควบคุมคุณภาพ และแผนกแพคกิ้งเท่านั้น	ตอบถูก	4(100.00)	13(100.00)	12(100.00)	19(90.48)	167(79.14)	215(82.38)	0.070
		ตอบผิด	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	2(9.52)	44(20.86)	46(17.62)	
14	พนักงานในแผนกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับความปลอดภัยของอาหารต้องได้รับการฝึกอบรมตามแผนที่กำหนดไว้ และบันทึกเกี่ยวกับการฝึกอบรมต้องจัดเก็บไว้ตามระยะเวลาที่กำหนด	ตอบถูก	4(100.00)	13(100.00)	12(100.00)	21(100.00)	195(92.42)	245(93.87)	0.401
		ตอบผิด	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	16(7.58)	16(6.13)	
15	การแบ่งพื้นที่ปฏิบัติงานระหว่างพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนกับพื้นที่ที่ปลอดการปนเปื้อนอย่างชัดเจน เป็นการป้องกันการปนเปื้อนข้ามไปสู่อาหาร เป็นไปตามข้อกำหนดเรื่องการจัดการทรัพยากร	ตอบถูก	4(100.00)	10(76.92)	9(75.00)	14(66.67)	158(74.88)	195(74.71)	0.715
		ตอบผิด	0(0.00)	3(23.08)	3(25.00)	7(33.33)	53(25.12)	66(25.29)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.7 ตำแหน่งหน้าที่กับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ในแต่ละตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน						P-Value
			ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	รวม	
16	วัตถุดิบหลักและส่วนผสมของอาหารทั้งหมดจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดรายละเอียดต่างๆ ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร	ตอบถูก	4(100.00)	13(100.00)	10(83.33)	21(100.00)	197(93.36)	245(93.87)	0.299
		ตอบผิด	0(0.00)	0(0.00)	2(16.67)	0(0.00)	14(6.64)	16(6.13)	
17	สภาวะการฆ่าเชื้อที่ไม่เหมาะสมเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายด้านกายภาพ	ตอบถูก	4(100.00)	11(84.62)	10(83.33)	13(61.90)	79(37.44)	117(44.83)	**0.000**
		ตอบผิด	0(0.00)	2(15.38)	2(16.67)	8(38.10)	132(62.56)	144(55.17)	
18	ระบบการสอบย้อนกลับต้องกำหนดขอบข่ายให้กว้างเพียงพอที่จะสามารถสืบย้อนได้ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ส่งมอบโดยผู้ขายจนถึงผู้ขนส่งผลิตภัณฑ์สุดท้าย	ตอบถูก	4(100.00)	12(92.31)	9(75.00)	21(100.00)	179(84.83)	225(86.21)	0.198
		ตอบผิด	0(0.00)	1(7.69)	3(25.00)	0(0.00)	32(15.17)	36(13.79)	
19	การปรับปรุงข้อกำหนด ขั้นตอนหรือวิธีปฏิบัติไม่ควรกระทำอย่างต่อเนื่องเพราะจะทำให้เกิดความล่าช้าและความเสียหายต่อการทำงาน	ตอบถูก	4(100.00)	13(100.00)	12(100.00)	21(100.00)	158(74.88)	208(79.69)	**0.003**
		ตอบผิด	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	53(25.12)	53(20.31)	
20	ผู้ตรวจประเมินภายในจะต้องเป็นพนักงานที่ได้รับการฝึกอบรมและได้รับการรับรองว่ามีคุณสมบัติเหมาะสม	ตอบถูก	4(100.00)	13(100.00)	11(91.67)	21(100.00)	183(86.73)	232(88.89)	0.211
		ตอบผิด	0(0.00)	0(0.00)	1(8.33)	0(0.00)	28(13.27)	29(11.11)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2.1.3 ผลของจำนวนครั้งในการได้รับการฝึกอบรมเรื่องระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่อความรู้ความเข้าใจ

จากการศึกษาจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 กับความรู้ ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) พบว่าพนักงานที่จำนวนครั้งการอบรมต่างกัน มีความรู้ความเข้าใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) โดยพนักงานที่ไม่เคยได้รับการอบรม มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด คือมีคะแนนเฉลี่ย 13.01 คะแนน ส่วนพนักงานที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด 16.00 คะแนน คือ พนักงานที่ได้รับการอบรม 3 ครั้ง และพบว่าพนักงานที่อบรมมากกว่า 3 ครั้งกลับมีความรู้ความเข้าใจไม่ต่างจากผู้ที่ไม่ได้รับการอบรม ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้ที่ได้รับการอบรมมากกว่า 3 ครั้ง เป็นการอบรมที่ผ่านมาเป็นระยะเวลานาน ซึ่งอาจทำให้ผู้อบรมลืมเนื้อหาและข้อกำหนดต่างๆ จึงควรจัดให้มีการอบรมอย่างสม่ำเสมอ ดังตารางที่ 4.8

ตารางที่ 4.8 ค่าคะแนนเฉลี่ยในด้านความรู้ความเข้าใจกับจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน)

ความรู้ความเข้าใจ	จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005				
	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย
คะแนนเฉลี่ย	14.62±2.39^{ab}	15.52±2.06^{ab}	16.00±3.46^{a}	13.55±2.84^{bc}	13.01±2.49^{c}

ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

เมื่อพิจารณาคำถามในส่วนความรู้ความเข้าใจแยกเป็นข้อๆ พบว่าพนักงานที่มีจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานต่างกัน มีความรู้ความเข้าใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ทั้งหมด 9 ข้อ ดังตารางที่ 4.9 ได้แก่ในข้อ

- ข้อที่ 3 ประโยชน์ของการจัดทำ ISO 22000:2005 คือ ทำให้บริษัทสามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพเท่านั้น
- ข้อที่ 5 HACCP เป็นมาตรฐานที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น แต่ระบบ ISO 22000:2005เป็นมาตรฐานที่ใช้กับอุตสาหกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับวงจรอาหารที่เรียกว่าห่วงโซ่อาหารด้วย
- ข้อที่ 7 OPRP หรือ PRP ที่ถูกระบุขึ้นโดยการวิเคราะห์อันตราย เพื่อทำการควบคุมโอกาสที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร
- ข้อที่ 8 การควบคุมกระบวนการผู้รับจ้างช่วงไม่จำเป็นต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษร
- ข้อที่ 9 เอกสารต่างๆ ไม่ควรเก็บไว้ ณ จุดใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดการสูญหายได้ ควรเก็บไว้ที่ห้องเก็บเอกสารเท่านั้น
- ข้อที่ 13 การจัดตั้งทีมงานความปลอดภัย ISO 22000:2005 ควรรวบรวมบุคลากรจากแผนกผลิต แผนกควบคุมคุณภาพ และแผนกแพคกิ้งเท่านั้น
- ข้อที่ 16 วัตถุดิบหลักและส่วนผสมของอาหารทั้งหมดจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดรายละเอียดต่างๆ ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร
- ข้อที่ 17 สภาวะการฆ่าเชื้อที่ไม่เหมาะสมเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายด้านกายภาพ
- ข้อที่ 19 การปรับปรุงข้อกำหนด ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติไม่ควรกระทำอย่างต่อเนื่อง เพราะจะทำให้เกิดความล่าช้าและความเสียหายต่อการทำงาน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.9 จำนวนครั้งการอบรมกับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ของจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน						P-Value
			1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	รวม	
1	ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 เป็นการรวม GMP HACCP และข้อกำหนดบางส่วนของ ISO 9001:2000 ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลเกี่ยวกับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่เน้นการควบคุมอันตรายของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร	ตอบถูก	68(95.77)	46(100.00)	3(100.00)	11(100.00)	128(98.46)	256(98.08)	0.511
		ตอบผิด	3(4.23)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	2(1.54)	5(1.92)	
2	สิ่งที่ ISO 22000:2005 มีความต่างจาก ISO 9001:2000 คือ ISO 22000 มีข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ซึ่ง ISO 9001 ไม่มี	ตอบถูก	46(64.79)	36(78.26)	2(66.67)	10(90.91)	96(73.85)	190(72.80)	0.293
		ตอบผิด	25(35.21)	10(21.74)	1(33.33)	1(9.09)	34(26.15)	71(27.20)	
3	ประโยชน์ของการจัดทำ ISO 22000:2005 คือ ทำให้บริษัทสามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพเท่านั้น	ตอบถูก	46(64.79)	33(71.74)	2(66.67)	5(45.46)	61(46.92)	147(56.32)	**0.019**
		ตอบผิด	25(35.21)	13(28.26)	1(33.33)	6(54.54)	69(53.08)	114(43.68)	
4	องค์กรที่สามารถทำ ISO 22000:2005 ได้คือองค์กรขนาดกลางขึ้นไป	ตอบถูก	42(59.16)	26(56.52)	2(66.67)	6(54.54)	53(40.77)	129(49.43)	0.092
		ตอบผิด	29(40.84)	20(43.48)	1(33.33)	5(45.46)	77(59.23)	132(50.57)	
5	HACCP เป็นมาตรฐานที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น แต่ระบบ ISO 22000:2005 เป็นมาตรฐานที่ใช้กับอุตสาหกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับวงจรอาหาร ที่เรียกว่าห่วงโซ่อาหารด้วย	ตอบถูก	64(90.14)	39(84.78)	3(100.00)	8(72.73)	96(73.85)	210(80.46)	**0.049**
		ตอบผิด	7(9.86)	7(15.22)	0(0.00)	3(27.27)	34(26.15)	51(19.54)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.9 จำนวนครั้งการอบรมกับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ของจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน						P-Value
			1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	รวม	
6	ISO 22000:2005 มีขอบเขตครอบคลุมไปถึงโรงงานผลิตน้ำยาทำความสะอาดสำหรับใช้ในโรงงานผลิตอาหาร	ตอบถูก	60(84.51)	42(91.30)	3(100.00)	8(72.73)	104(80.00)	217(83.14)	0.324
		ตอบผิด	11(15.49)	4(8.70)	0(0.00)	3(27.27)	26(20.00)	44(16.86)	
7	OPRP หรือ PRP ที่ถูกระบุขึ้นโดยการวิเคราะห์อันตรายเพื่อทำการควบคุมโอกาสที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร	ตอบถูก	67(94.37)	37(80.44)	3(100.00)	6(54.54)	110(84.62)	223(85.44)	**0.006**
		ตอบผิด	4(5.63)	9(19.56)	0(0.00)	5(45.46)	20(15.38)	38(14.56)	
8	การควบคุมกระบวนการผู้รับจ้างช่วงไม่จำเป็นต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษร	ตอบถูก	61(85.92)	44(95.66)	3(100.00)	9(81.82)	97(74.62)	47(18.01)	**0.017**
		ตอบผิด	10(14.08)	2(4.34)	0(0.00)	2(18.18)	33(25.38)	214(81.99)	
9	เอกสารต่างๆ ไม่ควรเก็บไว้ ณ จุดใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดการสูญหายได้ควรเก็บไว้ที่ห้องเก็บเอกสารเท่านั้น	ตอบถูก	41(57.74)	28(60.87)	2(66.67)	5(45.46)	31(23.85)	154(59.00)	**0.000**
		ตอบผิด	30(42.26)	18(39.13)	1(33.33)	6(54.54)	99(76.15)	107(41.00)	
10	ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอาหารไม่เป็นเพียงแค่ข้อมูลภายในบริษัทเท่านั้น แต่ยังต้องนำไปเผยแพร่ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้ และต้องบอกข้อมูลให้ลูกค้าทราบไม่ควรปิดบัง	ตอบถูก	64(90.14)	44(95.66)	3(100.00)	9(81.82)	111(85.38)	231(88.51)	0.329
		ตอบผิด	7(9.86)	2(4.34)	0(0.00)	2(18.18)	19(14.62)	30(11.49)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.9 จำนวนครั้งการอบรมกับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ของจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน						P-Value
			1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	รวม	
11	ผู้มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหารและแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัยของอาหารคือผู้บริหารระดับสูง	ตอบถูก	3(4.22)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	2(1.54)	5(1.92)	0.511
		ตอบผิด	68(95.78)	46(100.00)	3(100.00)	11(100.00)	128(98.46)	256(98.08)	
12	หัวหน้างานและพนักงานปฏิบัติงานมีหน้าที่ต้องทบทวน ระบบความปลอดภัยของอาหาร ขององค์กรตามระยะเวลาที่วางแผนไว้เพื่อให้มั่นใจว่าระบบดำเนินไปอย่างต่อเนื่องเพียงพอ และมีประสิทธิผล	ตอบถูก	7(9.86)	8(17.39)	0(0.00)	2(18.18)	12(9.23)	29(11.11)	0.502
		ตอบผิด	64(90.14)	38(82.61)	3(100.00)	9(81.82)	118(90.77)	232(88.89)	
13	การจัดตั้งทีมงานความปลอดภัย ISO 22000:2005 ควรรวบรวมบุคลากรจากแผนกผลิต แผนกควบคุมคุณภาพ และแผนกแพคกิ้งเท่านั้น	ตอบถูก	57(80.28)	46(100.00)	3(100.00)	10(90.91)	99(76.15)	215(82.38)	**0.005**
		ตอบผิด	14(19.72)	0(0.00)	0(0.00)	1(9.09)	31(23.85)	46(17.62)	
14	พนักงานในแผนกที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับความปลอดภัยของอาหารต้องได้รับการฝึกอบรมตามแผนที่กำหนดไว้ และบันทึกเกี่ยวกับการฝึกอบรมต้องจัดเก็บไว้ตามระยะเวลาที่กำหนด	ตอบถูก	68(95.78)	46(100.00)	3(100.00)	11(100.00)	117(90.00)	245(93.87)	0.101
		ตอบผิด	3(4.22)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	13(10.00)	16(6.13)	
15	การแบ่งพื้นที่ปฏิบัติงานระหว่างพื้นที่ที่มีการปนเปื้อนกับพื้นที่ที่ปลอดการปนเปื้อนอย่างชัดเจนเป็นการป้องกันการปนเปื้อนข้ามไปสู่อาหารเป็นไปตามข้อกำหนดเรื่องการจัดการทรัพยากร	ตอบถูก	50(70.42)	36(78.26)	3(100.00)	5(45.46)	101(77.69)	195(74.71)	0.107
		ตอบผิด	21(29.58)	10(21.74)	0(0.00)	6(54.54)	29(23.31)	66(25.29)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.9 จำนวนครั้งการอบรมกับความรู้ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แยกเป็นข้อ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจ		จำนวนคน (ร้อยละ) ของจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน						P-Value
			1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	รวม	
16	วัตถุดิบหลักและส่วนผสมของอาหารทั้งหมดจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดรายละเอียดต่างๆ ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร	ตอบถูก	71(100.00)	45(97.83)	3(100.00)	11(100.00)	115(88.46)	245(93.87)	**0.009**
		ตอบผิด	0(0.00)	1(2.17)	0(0.00)	0(0.00)	15(11.54)	16(6.13)	
17	สภาวะการฆ่าเชื้อที่ไม่เหมาะสมเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายด้านกายภาพ	ตอบถูก	37(52.11)	29(63.04)	2(66.67)	5(45.46)	44(33.85)	117(44.83)	**0.006**
		ตอบผิด	34(47.89)	17(36.96)	1(33.33)	6(54.54)	86(66.15)	144(55.17)	
18	ระบบการสอบย้อนกลับต้องกำหนดขอบข่ายให้กว้างเพียงพอที่จะสามารถสืบย้อนได้ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ส่งมอบโดยผู้ขาย จนถึงผู้ขนส่งผลิตภัณฑ์สุดท้าย	ตอบถูก	61(85.92)	43(93.48)	2(66.67)	10(90.91)	109(83.85)	225(86.21)	0.430
		ตอบผิด	10(14.08)	3(6.52)	1(33.33)	1(9.09)	21(16.15)	36(13.79)	
19	การปรับปรุงข้อกำหนด ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติไม่ควรกระทำอย่างต่อเนื่อง เพราะจะทำให้เกิดความล่าช้าและความเสียหายต่อการทำงาน	ตอบถูก	61(85.92)	44(95.66)	3(100.00)	9(81.82)	91(70.00)	208(79.69)	**0.002**
		ตอบผิด	10(14.08)	2(4.34)	0(0.00)	2(18.18)	39(30.00)	53(20.31)	
20	ผู้ตรวจประเมินภายในจะต้องเป็นพนักงานที่ได้รับการฝึกอบรมและได้รับการรับรองว่ามีคุณสมบัติเหมาะสม	ตอบถูก	64(90.14)	42(91.30)	3(100.00)	9(81.82)	114(87.69)	232(88.89)	0.826
		ตอบผิด	7(9.86)	4(8.70)	0(0.00)	2(18.18)	16(12.31)	29(11.11)	

ค่า P-value มีค่าน้อยกว่า 0.05 แสดงว่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2.2 ความรู้สึก

2.2.1 ผลของอายุงานต่อความรู้สึก

จากการศึกษาความรู้สึกของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) โดยการเปรียบเทียบจากอายุการทำงานพบว่า พนักงานที่มีอายุงานต่างกันมีความรู้สึก ต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ดังตารางที่ 4.10 โดยมีรายละเอียดในข้อกำหนดดังต่อไปนี้

ข้อกำหนดที่ 4 คือ พนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปี เห็นด้วยปานกลางว่าการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่านเป็นการเพิ่มภาระการทำงาน แตกต่างจากพนักงานที่มีอายุงาน 1 ปีขึ้นไปอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 5 คือ พนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปี เห็นด้วยมากว่าการที่ผู้บริหารทำการสื่อสารภายนอกไปยังส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ส่งมอบ ลูกค้า เป็นลายลักษณ์อักษร เป็นสิ่งที่ไม่สมควรเพราะจะทำให้ข้อมูลของบริษัทรั่วไหล แตกต่างจากพนักงานที่มีอายุงาน 1 ปีขึ้นไปซึ่งเห็นด้วยปานกลางอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 6 คือ พนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปี เห็นด้วยปานกลางว่าการจัดฝึกอบรมพนักงานให้สอดคล้องกับความสามารถเป็นสิ่งที่ไม่จำเป็นเพราะทำให้เสียเวลาทำงาน แตกต่างจากพนักงานที่มีอายุงาน 1 ปีขึ้นไปซึ่งเห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 7 คือ พนักงานที่มีอายุงาน 6 ปีขึ้นไป เห็นด้วยน้อยว่าการตั้งโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานการปฏิบัติงาน ไม่จำเป็นต้องอาศัยข้อมูลอันตรายของความปลอดภัยของอาหาร วิธีการควบคุม วิธีการตรวจติดตาม แตกต่างจากพนักงานที่ทำงานต่ำกว่า 5 ปี ที่เห็นด้วยปานกลางอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

พนักงานที่มีอายุงาน 6 ปีขึ้นไป เห็นด้วยน้อยว่าการปรับเปลี่ยนข้อมูลคุณลักษณะจำเพาะของผลิตภัณฑ์ แผนภูมิการผลิต ขั้นตอนการผลิตให้ทันสมัยตามความเหมาะสมเป็นเรื่องที่ยุ่งยากและเสียเวลา แตกต่างจากพนักงานที่ทำงานต่ำกว่า 5 ปี ที่เห็นด้วยปานกลางอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

พนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปี เห็นด้วยปานกลางว่าไม่จำเป็นต้องทำการทวนสอบว่าได้มีการปฏิบัติจริงตามขั้นตอนที่กำหนดไว้ที่หน้างานหรือไม่ หรือไม่จำเป็นต้องปรับปรุงข้อมูลในการวิเคราะห์อันตรายมีความทันสมัยอยู่เสมอ แตกต่างจากพนักงานที่ทำงาน 1 ปี ขึ้นไป ที่เห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ข้อกำหนดที่ 8 คือ พนักงานที่มีอายุงาน 6-10 ปี เห็นด้วยมากที่หน่วยงานต้องมั่นใจว่ามาตรการควบคุมที่ทำการเลือกไว้สามารถควบคุมอันตรายที่กำหนดไว้แล้วและมาตรการควบคุมมีประสิทธิผล ก่อนที่จะดำเนินการใช้มาตรการควบคุมนั้น แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$) จากอายุงานอื่นๆ

พนักงานที่มีอายุงาน 6-10 ปี เห็นด้วยมากที่หน่วยงานต้องทำการตรวจประเมินภายในตามเวลาที่กำหนดไว้เพื่อพิจารณาว่าระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสอดคล้องกับแผนที่กำหนด และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิผล แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$) จากอายุงานอื่นๆ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.10 ความรู้สึกที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 กับอายุการทำงานในบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน)

	รายละเอียด	อายุการทำงาน				ค่าเฉลี่ย
		ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
1 ns	**ข้อกำหนดที่ 1-3** ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่าน	4.25 ± 0.75	4.25 ± 0.73	4.20 ± 0.76	4.22 ± 0.71	4.23 ± 0.73
2 ns	ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการกำหนดให้มีการจัดทำโครงสร้างระบบการบริหารความปลอดภัยในอาหารตามสภาพความเป็นจริงขององค์กร	4.00 ± 0.72	4.17 ± 0.73	4.48 ± 0.65	4.01 ± 0.75	4.13 ± 0.74
1 ns	**ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร** ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการสื่อสารข้อมูลให้เกิดความตระหนักถึงการพัฒนา การนำไปปฏิบัติและการทำการบริหารความปลอดภัยในอาหารให้เป็นปัจจุบัน เป็นสิ่งที่หน่วยงานของท่านควรทำ	4.11 ± 0.79	4.05 ± 0.75	4.24 ± 0.72	4.01 ± 0.71	4.06 ± 0.74
2 ns	ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการว่าจ้างบริษัทภายนอกจะต้องกำหนดวิธีการควบคุมกระบวนการในการทำงานและต้องดำเนินการอย่างจริงจัง การควบคุมเอกสารต้องจัดทำเป็นเอกสารไว้ล่วงหน้า	3.93 ± 0.77	3.79 ± 0.82	3.60 ± 1.19	3.67 ± 0.98	3.74 ± 0.91
3	ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่านเป็นการเพิ่มภาระการทำงาน	3.39 ± 0.99[a]	2.95 ± 0.99[b]	2.88 ± 1.09[b]	2.71 ± 0.89[b]	2.91 ± 0.98
4 ns	ท่านเห็นว่าการควบคุมเอกสารในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ทำให้การทำงานยุ่งยากและไม่ได้ประโยชน์อะไรเกิดขึ้น	2.64 ± 1.10	2.40 ± 0.90	2.12 ± 0.83	2.40 ± 0.92	2.40 ± 0.93

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.10 ความรู้สึกที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 กับอายุการทำงานในบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) (ต่อ)

	รายละเอียด	อายุการทำงาน				ค่าเฉลี่ย
		ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
	ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการ					
1 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ผู้บริหารมีความมุ่งมั่นในการพัฒนาและการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้รวมทั้งการปรับปรุงประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง	4.21 ± 0.79	4.18 ± 0.74	4.44 ± 0.65	4.01 ± 0.77	4.15 ± 0.75
2 ns	ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการที่ผู้บริหารกำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหารที่ทำให้เป็นตัวเลขที่เข้าใจง่ายสอดคล้องกับกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า และทำเป็นเอกสารเผยแพร่ไปยังทุกแผนก	4.04 ± 0.74	4.02 ± 0.86	4.28 ± 0.61	3.86 ± 0.78	3.99 ± 0.80
3 ns	ท่านเป็นด้วยหรือไม่กับการที่ผู้บริหารแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัย ที่มีความรู้ มีความสามารถในการสื่อสารและมีความเป็นกลาง เพื่อทำหน้าที่บริหารทีมงานความปลอดภัยของอาหาร	3.89 ± 0.74	4.12 ± 0.80	4.20 ± 0.91	4.03 ± 0.69	4.07 ± 0.77
4	ท่านเห็นว่าการที่ผู้บริหารทำการสื่อสารภายนอกไปยังส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ส่งมอบ ลูกค้า เป็นลายลักษณ์อักษรเป็นสิ่งที่ไม่สมควรเพราะจะทำให้ข้อมูลของบริษัทรั่วไหล	3.61 ± 0.92[a]	2.91 ± 1.00[b]	2.60 ± 1.19[b]	2.77 ± 1.03[b]	2.91 ± 1.05
5 ns	ท่านเห็นว่าการที่ผู้บริหารสื่อสารปัญหาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารให้พนักงานทราบเป็นสิ่งที่ไม่สำคัญ	3.11 ± 1.17	2.75 ± 1.18	2.48 ± 1.39	2.75 ± 1.29	2.76 ± 1.24
6 ns	ท่านมั่นใจมากน้อยเพียงใดว่าผู้บริหารเตรียมพร้อมในการตอบสนองต่อเหตุฉุกเฉินและสามารถดำเนินการแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว	3.54 ± 0.74	3.60 ± 0.81	3.88 ± 0.93	3.66 ± 0.64	3.64 ± 0.77
7 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ผู้บริหารรับทราบสภาพระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ดำเนินการอยู่ และนำไปปรับปรุงในการทบทวนของฝ่ายบริหาร	3.64 ± 0.73	3.79 ± 0.74	4.08 ± 0.76	3.85 ± 0.69	3.82 ± 0.73

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.10 ความรู้สึกที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 กับอายุการทำงานในบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) (ต่อ)

	รายละเอียด	อายุการทำงาน				ค่าเฉลี่ย
		ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
	ข้อกำหนดที่ 6 การบริหารทรัพยากร					
1 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องมีความสามารถ การฝึกอบรม ความชำนาญและประสบการณ์ที่เหมาะสม	4.14 ± 0.71	4.01 ± 0.76	4.36 ± 0.70	4.07 ± 0.74	4.08 ± 0.75
2	ท่านเห็นว่าการจัดฝึกอบรมพนักงานให้สอดคล้องกับความสามารถเป็นสิ่งที่ไม่จำเป็นเพราะทำให้เสียเวลาทำงาน	3.18 ± 1.16[a]	2.31 ± 0.97[b]	2.44 ± 1.12[b]	2.41 ± 1.21[b]	2.45 ± 1.11
3 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดกับการที่โรงงานให้ความสำคัญกับการควบคุมและการจัดแบ่งโซนการผลิตเป็นเขตปนเปื้อนและปลอดการปนเปื้อน	3.86 ± 0.71	3.98 ± 0.74	3.88 ± 0.78	4.03 ± 0.84	3.98 ± 0.77
4 ns	ท่านเห็นว่าสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพจะช่วยป้องกันอันตรายได้	4.32 ± 0.72	3.98 ± 0.70	3.92 ± 0.76	3.97 ± 0.80	4.01 ± 0.74
	ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย					
1 ns	ท่านเห็นว่าหน่วยงานต้องจัดทำโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (PRPs) เพื่อไม่ให้อาหารถูกปนเปื้อนและไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอมปะปนในอาหาร	3.89 ± 0.74	3.98 ± 0.82	4.12 ± 0.67	4.02 ± 0.81	4.00 ± 0.79
2 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดว่าการกำหนด PRPs ต้องคำนึงถึงข้อกำหนดทางกฎหมาย ข้อกำหนดของลูกค้า ขั้นตอนการปฏิบัติงานและการจัดวางเครื่องจักรอุปกรณ์	3.82 ± 0.86	3.92 ± 0.89	4.16 ± 0.55	3.86 ± 0.78	3.91 ± 0.83
3 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานมีคณะทำงานความปลอดภัยในอาหารที่มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาต่างๆ และมีการจัดเก็บหลักฐานเกี่ยวกับความรู้และประสบการณ์ของคณะทำงานเอาไว้	4.04 ± 0.64	3.99 ± 0.84	4.20 ± 0.76	3.78 ± 0.84	3.95 ± 0.82

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.10 ความรู้สึกที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 กับอายุการทำงานในบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) (ต่อ)

	รายละเอียด	อายุการทำงาน				ค่าเฉลี่ย
		ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
4 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่คณะกรรมการความปลอดภัยในอาหารต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตราย ระดับการควบคุมและวิธีการความปลอดภัยในอาหารอย่างชัดเจน	4.04 ± 0.58	4.10 ± 0.70	4.32 ± 0.56	4.02 ± 0.76	4.09 ± 0.70
5	ท่านเป็นว่าการตั้งโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานการปฏิบัติงาน ไม่จำเป็นต้องอาศัยข้อมูลอันตรายของความปลอดภัยของอาหาร วิธีการควบคุม วิธีการตรวจติดตาม	3.39 ± 0.99[a]	2.55 ± 1.10[a]	2.48 ± 1.16[b]	2.44 ± 1.26[b]	2.60 ± 1.18
6 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดกับการที่หน่วยงานมีการกำหนดแผน HACCP ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนการควบคุมและขีดจำกัดที่ยอมรับได้	3.68 ± 0.72	3.72 ± 0.80	3.60 ± 1.00	3.87 ± 0.76	3.75 ± 0.80
7	ท่านเห็นว่าการปรับเปลี่ยนข้อมูลคุณลักษณะจำเพาะของผลิตภัณฑ์ แผนภูมิการผลิต ขั้นตอนการผลิตให้ทันสมัยตามความเหมาะสมเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา	3.07 ± 0.98[a]	2.52 ± 0.90[b]	2.12 ± 0.97[b]	2.37 ± 0.98[b]	2.49 ± 0.96
8	ท่านเห็นว่าไม่จำเป็นต้องทำการทวนสอบว่าได้มีการปฏิบัติจริงตามขั้นตอนที่กำหนดไว้ที่หน้างานหรือไม่ หรือไม่จำเป็นต้องปรับปรุงข้อมูลในการวิเคราะห์อันตรายมีความทันสมัยอยู่เสมอ	3.21 ± 0.99[a]	2.45 ± 1.04[b]	2.08 ± 1.04[b]	2.41 ± 1.11[b]	2.48 ± 1.09
9	ท่านเห็นว่าจำเป็นอย่างยิ่งที่หน่วยงานจะต้องมีระบบสอบย้อนกลับเพื่อที่สามารถสืบหาสาเหตุของการปนเปื้อนหรือการปลอมปนของอันตรายในอาหารได้	3.82 ± 0.77[b]	4.01 ± 0.72[b]	4.24 ± 0.72[a]	3.79 ± 1.19[b]	3.94 ± 0.92
10 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานมีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่มีแนวโน้มที่ไม่ปลอดภัยไม่ให้เข้าสู่ห่วงโซ่อาหาร และเมื่อพบผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหน่วยงานได้ดำเนินการเรียกสินค้าคืนอย่างรวดเร็วและค้นหาสาเหตุที่แท้จริง	3.93 ± 0.81	4.07 ± 0.79	4.36 ± 0.70	4.10 ± 0.88	4.10 ± 0.81

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.10 ความรู้สึกที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 กับอายุการทำงานในบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) (ต่อ)

	รายละเอียด	อายุการทำงาน				ค่าเฉลี่ย
		ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	
1 ns	**ข้อกำหนดที่ 8 การรับรอง การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร** ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องวางแผนและนำไปปฏิบัติในกระบวนการที่ต้องการการรับรองมาตรการควบคุมหรือมาตรการต่างๆ	4.00 ± 0.72	4.04 ± 0.68	4.56 ± 0.58	3.98 ± 0.85	4.07 ± 0.75
2	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานต้องมั่นใจว่ามาตรการควบคุมที่ทำการเลือกไว้สามารถควบคุมอันตรายที่กำหนดไว้แล้วและมาตรการควบคุมมีประสิทธิผล ก่อนที่จะดำเนินการใช้มาตรการควบคุมนั้น	3.75 ± 0.65 [b]	3.83 ± 0.74 [b]	4.40 ± 0.58 [a]	4.00 ± 0.85 [b]	3.93 ± 0.77
3 ns	ท่านเห็นว่าการสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ โดยจัดให้มีการบันทึกประวัติการสอบเทียบ และมีการประเมินเพื่อรับรองค่าที่เบี่ยงเบนไปในกรณีที่พบว่าเกิดความคลาดเคลื่อนเป็นสิ่งที่สำคัญ	3.75 ± 0.70	3.92 ± 0.83	4.24 ± 0.97	4.06 ± 0.83	3.98 ± 0.84
4	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานต้องทำการตรวจประเมินภายในตามเวลาที่กำหนดไว้เพื่อพิจารณาว่าระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสอดคล้องกับแผนที่กำหนด และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิผล	4.07 ± 0.72 [b]	3.95 ± 0.72 [b]	4.28 ± 0.89 [a]	3.99 ± 0.75 [b]	4.01 ± 0.75
5 ns	ท่านเห็นว่าการที่หน่วยงานมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้มีความทันสมัยอย่างต่อเนื่องเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา	3.14 ± 1.11	2.74 ± 1.05	2.24 ± 1.09	2.76 ± 1.22	2.74 ± 1.13

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2.2.2 ผลของตำแหน่งหน้าที่ต่อความรู้สึก

จากการศึกษาความรู้สึกของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) โดยการเปรียบเทียบจากตำแหน่งหน้าที่ พบว่าพนักงานที่มีตำแหน่งหน้าที่ต่างกันมีความรู้สึก ต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ดังตารางที่ 4.11 โดยมีรายละเอียด ในข้อกำหนดดังต่อไปนี้

ข้อกำหนดที่ 1-3 คือ ผู้บริหาร ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก และ เจ้าหน้าที่เห็นด้วยมากที่สุดกับการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่าน แตกต่างจากหัวหน้า / รองหัวหน้าแผ นกและพนักงานปฏิบัติการ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร และ เจ้าหน้าที่ เห็นด้วยมากที่สุดกับการกำหนดให้มีการจัดทำโครงสร้างระบบการบริหารความปลอดภัยในอาหารตามสภาพความเป็นจริงขององค์กร แตกต่างจากผู้ช่วยหัวหน้าแผนกหัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก และ พนักงานปฏิบัติการที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 4 คือ ผู้บริหารเห็นด้วยมากที่สุดว่าการสื่อสารข้อมูลให้เกิดความตระหนักถึงการพัฒนา การนำไปปฏิบัติและการทำการบริหารความปลอดภัยในอาหารให้เป็นปัจจุบัน เป็นสิ่งที่หน่วยงานของท่านควรทำ แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

พนักงานปฏิบัติการ เห็นด้วยมาก ว่าการควบคุมเอกสารในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ทำให้การทำงานยุ่งยากและไม่ได้ประโยชน์อะไรเกิดขึ้น แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 5 คือ ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก และ เจ้าหน้าที่เห็นด้วยมากที่สุดที่ผู้บริหารมีความมุ่งมั่นในการพัฒนาและการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้รวมทั้งการปรับปรุงประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร และ ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก เห็น ด้วยมากที่สุดกับการที่ผู้บริหารกำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหารที่ทำให้เป็นตัวเลขที่เข้าใจง่าย สอดคล้องกับกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า และทำเป็นเอกสารเผยแพร่ไปยังทุกแผนก แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร และ ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก เห็น ด้วยมากที่สุดกับการที่ผู้บริหารแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัย ที่มีความรู้ มีความสามารถในการสื่อสาร และมีความเป็นกลาง เพื่อทำหน้าที่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

บริหารทีมงานความปลอดภัยของอาหาร แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก และ หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก เห็นด้วยน้อยว่าการที่ผู้บริหารทำการสื่อสารภายนอกไปยังส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ส่งมอบ ลูกค้า เป็นลายลักษณ์อักษร เป็นสิ่งที่ไม่สมควรเพราะจะทำให้ข้อมูลของบริษัทรั่วไหล แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยปานกลางอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

เจ้าหน้าที่ และ พนักงานปฏิบัติการ เห็นด้วยปานกลางว่าการที่ผู้บริหารสื่อสารปัญหาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารให้พนักงานทราบเป็นสิ่งที่ไม่สำคัญ แตกต่างจาก ผู้ช่วยหัวหน้าแผนกหัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก ที่เห็นด้วยน้อย และผู้บริหารที่เห็นด้วยน้อยที่สุด อย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 6 คือ ผู้บริหารเห็นด้วยมากที่สุดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องมีความสามารถ การฝึกอบรม ความชำนาญและประสบการณ์ที่เหมาะสม แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหารเห็นด้วยน้อยที่สุดว่าการจัดฝึกอบรมพนักงานให้สอดคล้องกับความสามารถเป็นสิ่งที่ไม่จำเป็นเพราะทำให้เสียเวลาทำงาน แตกต่างจากพนักงานปฏิบัติการที่เห็นด้วยปานกลาง และตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร และ เจ้าหน้าที่ เห็นด้วยมากที่สุดกับการที่โรงงานให้ความสำคัญกับการควบคุมและการจัดแบ่งโซนการผลิตเป็นเขตปนเปื้อนและปลอดการปนเปื้อน แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

เจ้าหน้าที่ เห็นด้วยมากที่สุดว่าสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพจะช่วยป้องกันอันตรายได้ แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 7 คือ หัวหน้าแผนกและ เจ้าหน้าที่ เห็นด้วยมากที่สุดว่าหน่วยงานต้องจัดทำโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (PRPs) เพื่อไม่ให้อาหารถูกปนเปื้อนและไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอมปะปนในอาหาร แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

เจ้าหน้าที่ เห็นด้วยมากที่สุดว่าการกำหนด PRPs ต้องคำนึงถึงข้อกำหนดทางกฎหมาย ข้อกำหนดของลูกค้า ขั้นตอนการปฏิบัติงานและการจัดวางเครื่องจักรอุปกรณ์ แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร เห็นด้วยมากที่สุดที่หน่วยงานมีคณะทำงานความปลอดภัยในอาหารที่มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาต่างๆ และมีการจัดเก็บหลักฐานเกี่ยวกับความรู้และประสบการณ์ของคณะทำงานเอาไว้ แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

เจ้าหน้าที่ เห็นด้วยมากที่สุดที่คณะกรรมการความปลอดภัยในอาหารต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตราย ระดับการควบคุมและวิธีการความปลอดภัยในอาหารอย่างชัดเจน แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก และ พนักงานปฏิบัติการ เห็นด้วยน้อยว่าการตั้งโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานการปฏิบัติงาน ไม่จำเป็นต้องอาศัยข้อมูลอันตรายของความปลอดภัยของอาหาร วิธีการควบคุม วิธีการตรวจติดตาม แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยน้อยที่สุดอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร เห็นด้วยมากที่สุดกับการที่หน่วยงานมีการกำหนดแผน HACCP ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนการควบคุมและขีดจำกัดที่ยอมรับได้ แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

พนักงานปฏิบัติการ เห็นด้วยปานกลางว่าการปรับเปลี่ยนข้อมูลคุณลักษณะจำเพาะของผลิตภัณฑ์ แผนภูมิการผลิต ขั้นตอนการผลิตให้ทันสมัยตามความเหมาะสมเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร เห็นด้วยน้อยที่สุดว่าไม่จำเป็นต้องทำการทวนสอบว่าได้มีการปฏิบัติจริงตามขั้นตอนที่กำหนดไว้ที่หน้างานหรือไม่ หรือไม่จำเป็นต้องปรับปรุงข้อมูลในการวิเคราะห์อันตรายมีความทันสมัยอยู่เสมอ พนักงานปฏิบัติการ เห็นด้วยปานกลาง แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร เห็นด้วยมากที่สุดว่าจำเป็นอย่างยิ่งที่หน่วยงานจะต้องมีระบบสอบย้อนกลับเพื่อที่สามารถสืบหาสาเหตุของการปนเปื้อนหรือการปลอมปนของอันตรายในอาหารได้ แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก และเจ้าหน้าที่ เห็นด้วยมากที่สุดที่หน่วยงานมีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่มีแนวโน้มที่ไม่ปลอดภัย ไม่ให้เข้าสู่ห่วงโซ่อาหาร และเมื่อพบผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหน่วยงานได้ดำเนินการเรียกสินค้าคืนอย่างรวดเร็วและค้นหาสาเหตุที่แท้จริง แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 8 คือ ผู้บริหาร และ เจ้าหน้าที่ เห็นด้วยมากที่สุดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องวางแผนและนำไปปฏิบัติในกระบวนการที่ต้องการการรับรองมาตรการควบคุมหรือมาตรการต่างๆ แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร และ เจ้าหน้าที่ เห็นด้วยมากที่สุดที่หน่วยงานต้องมั่นใจว่ามาตรการควบคุมที่ทำการเลือกไว้สามารถควบคุมอันตรายที่กำหนดไว้แล้วและมาตรการควบคุมมีประสิทธิผล ก่อนที่จะ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ดำเนินการใช้มาตรการควบคุมนั้น แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้บริหาร และ หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก เห็นด้วยมากที่สุดว่าการสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ โดยจัดให้มีการบันทึกประวัติการสอบเทียบ และมีการประเมินเพื่อรับรองค่าที่เบี่ยงเบนไปในกรณีที่พบว่าเกิดความคลาดเคลื่อนเป็นสิ่งที่สำคัญ แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

เจ้าหน้าที่ เห็นด้วยมากที่สุดที่หน่วยงานต้องทำการตรวจประเมินภายในตามเวลาที่กำหนดไว้เพื่อพิจารณาว่าระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสอดคล้องกับแผนที่กำหนด และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิผล แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady และ พนักงานปฏิบัติการ เห็นด้วยปานกลางว่าการที่หน่วยงานมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้มีความทันสมัยอย่างต่อเนื่องเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา แตกต่างจากตำแหน่งอื่นๆ ที่เห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.11 ความรู้สึกของตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบันของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005

	รายละเอียด	ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน					ค่าเฉลี่ย
		ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	
1	**ข้อกำหนดที่ 1-3** ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่าน	5.00 ± 0.00[a]	4.38 ± 0.51[b]	4.58 ± 0.51[a]	4.67 ± 0.48[a]	4.15 ± 0.74[b]	4.15 ± 0.75
2	ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการกำหนดให้มีการจัดทำโครงสร้างระบบการบริหารความปลอดภัยในอาหารตามสภาพความเป็นจริงขององค์กร	4.75 ± 0.50[a]	4.23 ± 0.73[b]	4.08 ± 1.08[b]	4.62 ± 0.50[a]	4.06 ± 0.72[b]	3.99 ± 0.80
1	**ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร** ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการสื่อสารข้อมูลให้เกิดความตระหนักถึงการพัฒนา การนำไปปฏิบัติและการทำการบริหารความปลอดภัยในอาหารให้เป็นปัจจุบัน เป็นสิ่งที่หน่วยงานของท่านควรทำ	5.00 ± 0.00[a]	4.00 ± 0.71[b]	4.33 ± 0.78[b]	4.38 ± 0.59[b]	4.00 ± 0.74[b]	4.07 ± 0.77
2 ns	ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการว่าจ้างบริษัทภายนอกจะต้องกำหนดวิธีการควบคุมกระบวนการในการทำงาน และต้องดำเนินการอย่างจริงจัง การควบคุมเอกสารต้องจัดทำเป็นเอกสารไว้ล่วงหน้า	3.50 ± 0.58	3.85 ± 0.99	3.75 ± 1.22	4.05 ± 1.24	3.71 ± 0.85	2.91 ± 1.05
3 ns	ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่านเป็นการเพิ่มภาระการทำงาน	2.50 ± 0.58	2.38 ± 0.77	2.50 ± 1.09	2.71 ± 1.27	3.00 ± 0.95	2.76 ± 1.24
4	ท่านเห็นว่าการควบคุมเอกสารในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ทำให้การทำงานยุ่งยากและไม่ได้ประโยชน์อะไรเกิดขึ้น	1.50 ± 0.58[c]	1.85 ± 0.69[c]	2.17 ± 0.94[b]	2.29 ± 1.15[b]	2.48 ± 0.90[a]	3.64 ± 0.77

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.11 ความรู้สึกของตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบันของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 (ต่อ)

	รายละเอียด	ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน					ค่าเฉลี่ย
		ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	
	ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการ						
1	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ผู้บริหารมีความมุ่งมั่นในการพัฒนาและการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้ รวมทั้งการปรับปรุงประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง	4.50 ± 0.58 b	4.23 ± 0.44 b	4.67 ± 0.49 a	4.57 ± 0.51 a	4.07 ± 0.78 b	4.15 ± 0.75
2	ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการที่ผู้บริหารกำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหารที่ทำให้เป็นตัวเลขที่เข้าใจง่าย สอดคล้องกับกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า และทำเป็นเอกสารเผยแพร่ไปยังทุกแผนก	4.75 ± 0.50 a	4.08 ± 0.76 b	4.58 ± 0.67 a	4.14 ± 0.79 b	3.92 ± 0.80 b	3.99 ± 0.80
3	ท่านเป็นด้วยหรือไม่กับการที่ผู้บริหารแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัย ที่มีความรู้ มีความสามารถในการสื่อสาร และมีความเป็นกลาง เพื่อทำหน้าที่บริหารทีมงานความปลอดภัยของอาหาร	4.75 ± 0.50 a	4.38 ± 0.51 b	4.75 ± 0.62 a	4.48 ± 0.60 b	3.96 ± 0.77 b	4.07 ± 0.77
4	ท่านเห็นว่าการที่ผู้บริหารทำการสื่อสารภายนอกไปยังส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ส่งมอบ ลูกค้า เป็นลายลักษณ์อักษร เป็นสิ่งที่ไม่สมควรเพราะจะทำให้ข้อมูลของบริษัทรั่วไหล	2.50 ± 0.58 a	2.38 ± 1.1 b	2.33 ± 1.15 b	2.71 ± 1.27 a	3.00 ± 1.00 a	2.91 ± 1.05
5	ท่านเห็นว่าการที่ผู้บริหารสื่อสารปัญหาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารให้พนักงานทราบเป็นสิ่งที่ไม่สำคัญ	1.25 ± 0.50 c	2.46 ± 1.51 b	2.33 ± 1.15 b	3.05 ± 1.63 a	2.81 ± 1.17 a	2.76 ± 1.24
6 ns	ท่านมั่นใจมากน้อยเพียงใดว่าผู้บริหารเตรียมพร้อมในการตอบสนองต่อเหตุฉุกเฉินและสามารถดำเนินการแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว	3.75 ± 0.50	4.00 ± 0.41	4.08 ± 0.79	3.86 ± 0.57	3.56 ± 0.79	3.64 ± 0.77
7	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ผู้บริหารรับทราบสภาพระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ดำเนินการอยู่ และนำไปปรับปรุงในการทบทวนของฝ่ายบริหาร	4.50 ± 0.58 a	4.23 ± 0.44 a	4.25 ± 0.75 a	4.05 ± 0.38 b	3.74 ± 0.75 c	3.82 ± 0.73

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.11 ความรู้สึกของตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบันของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 (ต่อ)

	รายละเอียด	ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน					ค่าเฉลี่ย
		ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	
1	**ข้อกำหนดที่ 6 การบริหารทรัพยากร** ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องมีความสามารถ การฝึกอบรม ความชำนาญและประสบการณ์ที่เหมาะสม	5.00 ± 0.00 a	4.38 ± 0.51 b	4.33 ± 0.78 b	4.43 ± 0.51 b	3.99 ± 0.76 b	4.08 ± 0.75
2	ท่านเห็นว่าการจัดฝึกอบรมพนักงานให้สอดคล้องกับความสามารถเป็นสิ่งที่ไม่จำเป็นเพราะทำให้เสียเวลาทำงาน	1.00 ± 0.00 c	2.08 ± 1.26 b	1.92 ± 0.67 b	1.71 ± 1.06 b	2.61 ± 1.08 a	2.45 ± 1.11
3	ท่านเห็นด้วยเพียงใดกับการที่โรงงานให้ความสำคัญกับการควบคุมและการจัดแบ่งโซนการผลิตเป็นเขตปนเปื้อนและปลอดการปนเปื้อน	4.75 ± 0.50 a	4.23 ± 0.60 b	4.33 ± 0.78 b	4.71 ± 0.56 a	3.85 ± 0.75 b	3.98 ± 0.77
4	ท่านเห็นว่าสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพจะช่วยป้องกันอันตรายได้	4.50 ± 0.58 a	4.00 ± 0.58 a	4.42 ± 0.51 a	4.76 ± 0.44 a	3.90 ± 0.74 b	4.01 ± 0.74
1	**ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย** ท่านเห็นว่าหน่วยงานต้องจัดทำโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (PRPs) เพื่อไม่ให้อาหารถูกปนเปื้อนและไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอมปะปนในอาหาร	4.50 ± 0.58 b	4.23 ± 0.60 b	4.58 ± 0.51 a	4.62 ± 0.59 a	3.88 ± 0.79 b	4.00 ± 0.79
2	ท่านเห็นด้วยเพียงใดว่าการกำหนด PRPs ต้องคำนึงถึงข้อกำหนดทางกฎหมาย ข้อกำหนดของลูกค้า ขั้นตอนการปฏิบัติงานและการจัดวางเครื่องจักรอุปกรณ์	4.50 ± 0.58 b	4.08 ± 0.64 b	4.50 ± 0.67 b	4.57 ± 0.60 a	3.79 ± 0.82 b	3.91 ± 0.83
3	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานมีคณะทำงานความปลอดภัยในอาหารที่มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาต่างๆ และมีการจัดเก็บหลักฐานเกี่ยวกับความรู้และประสบการณ์ของคณะทำงานเอาไว้	5.00 ± 0.00 a	4.15 ± 0.55 bc	4.25 ± 1.06 b	4.43 ± 0.68 b	3.85 ± 0.81 c	3.95 ± 0.82

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.11 ความรู้สึกของตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบันของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 (ต่อ)

	รายละเอียด	ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน					ค่าเฉลี่ย
		ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	
4	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่คณะกรรมการความปลอดภัยในอาหารต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตราย ระดับการควบคุมและวิธีการความปลอดภัยในอาหารอย่างชัดเจน	4.50 ± 0.58 b	4.31 ± 0.48 b	4.42 ± 0.51 b	4.62 ± 0.50 a	4.00 ± 0.71 b	4.09 ± 0.70
5	ท่านเป็นว่าการตั้งโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานการปฏิบัติงาน ไม่จำเป็นต้องอาศัยข้อมูลอันตรายของความปลอดภัยของอาหาร วิธีการควบคุม วิธีการตรวจติดตาม	1.25 ± 0.50 c	1.69 ± 0.95 b	2.33 ± 1.23 a	1.90 ± 1.37 b	2.76 ± 1.12 a	2.60 ± 1.18
6	ท่านเห็นด้วยเพียงใดกับการที่หน่วยงานมีการกำหนดแผน HACCP ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนการควบคุมและขีดจำกัดที่ยอมรับได้	5.00 ± 0.00 a	4.08 ± 0.49 b	3.83 ± 1.03 b	4.38 ± 0.67 b	3.64 ± 0.77 b	3.75 ± 0.80
7	ท่านเห็นว่าการปรับเปลี่ยนข้อมูลคุณลักษณะจำเพาะของผลิตภัณฑ์ แผนภูมิการผลิต ขั้นตอนการผลิตให้ทันสมัยตามความเหมาะสมเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา	2.00 ± 0.00 c	1.77 ± 0.73 c	2.33 ± 0.89 b	2.00 ± 1.10 c	2.60 ± 0.94 a	2.49 ± 0.96
8	ท่านเห็นว่าไม่จำเป็นต้องทำการทวนสอบว่าได้มีการปฏิบัติจริงตามขั้นตอนที่กำหนดไว้ที่หน้างานหรือไม่ หรือไม่จำเป็นต้องปรับปรุงข้อมูลในการวิเคราะห์อันตรายมีความทันสมัยอยู่เสมอ	1.25 ± 0.50 c	1.85 ± 0.90 b	2.25 ± 1.22 a	1.52 ± 0.98 b	2.65 ± 1.03 a	2.48 ± 1.09
9	ท่านเห็นว่าจำเป็นอย่างยิ่งที่หน่วยงานจะต้องมีระบบสอบย้อนกลับเพื่อที่สามารถสืบหาสาเหตุของการปนเปื้อนหรือการปลอมปนของอันตรายในอาหารได้	5.00 ± 0.00 a	4.08 ± 1.12 b	4.25 ± 0.62 b	4.24 ± 1.41 b	3.86 ± 0.85 b	3.94 ± 0.92
10	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานมีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่มีแนวโน้มที่ไม่ปลอดภัย ไม่ให้เข้าสู่ห่วงโซ่อาหาร และเมื่อพบผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหน่วยงานได้ดำเนินการเรียกสินค้าคืนอย่างรวดเร็วและค้นหาสาเหตุที่แท้จริง	4.50 ± 1.00 a	4.38 ± 0.51 b	4.50 ± 0.67 a	4.81 ± 0.51 a	3.98 ± 0.81 b	4.10 ± 0.81

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.11 ความรู้สึกของตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบันของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 (ต่อ)

	รายละเอียด	ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน					ค่าเฉลี่ย
		ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	
1	**ข้อกำหนดที่ 8 การรับรอง การทวนสอบและการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร** ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องวางแผนและนำไปปฏิบัติในกระบวนการที่ต้องการการรับรองมาตรการควบคุมหรือมาตรการต่างๆ	4.75 ± 0.50 a	4.23 ± 0.60 b	4.42 ± 0.51 b	4.62 ± 0.50 a	3.97 ± 0.76 b	4.07 ± 0.75
2	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานต้องมั่นใจว่ามาตรการควบคุมที่ทำการเลือกไว้สามารถควบคุมอันตรายที่กำหนดไว้แล้วและมาตรการควบคุมมีประสิทธิผลก่อนที่จะดำเนินการใช้มาตรการควบคุมนั้น	5.00 ± 0.00 a	4.23 ± 0.60 b	4.25 ± 0.75 b	4.62 ± 0.50 a	3.81 ± 0.75 b	3.93 ± 0.77
3	ท่านเห็นว่าการสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ โดยจัดให้มีการบันทึกประวัติการสอบเทียบ และมีการประเมินเพื่อรับรองค่าที่เบี่ยงเบนไปในกรณีที่พบว่าเกิดความคลาดเคลื่อนเป็นสิ่งที่สำคัญ	4.75 ± 0.50 a	4.54 ± 0.52 a	4.50 ± 0.52 b	4.43 ± 0.81 b	3.85 ± 0.83 b	3.98 ± 0.84
4	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานต้องทำการตรวจประเมินภายในตามเวลาที่กำหนดไว้เพื่อพิจารณาว่าระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสอดคล้องกับแผนที่กำหนด และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิผล	4.25 ± 0.50 b	4.23 ± 0.44 b	4.25 ± 0.45 b	4.52 ± 0.60 a	3.92 ± 0.77 b	4.01 ± 0.75
5	ท่านเห็นว่าการที่หน่วยงานมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้มีความทันสมัยอย่างต่อเนื่องเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา	1.75 ± 0.50 b	2.38 ± 1.12 b	2.83 ± 1.34 a	2.14 ± 1.20 b	2.83 ± 1.10 a	2.74 ± 1.13

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2.2.3 ผลของจำนวนครั้งในการได้รับการฝึกอบรมเรื่องระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่อความรู้สึก

จากการศึกษาความรู้สึกของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) โดยการเปรียบเทียบจากจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) พบว่าพนักงานที่มีจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005)ต่างกัน จะทำให้ความรู้สึก ต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ดังตารางที่4.12 โดยมีรายละเอียดในข้อกำหนดต่อไปนี้

ข้อกำหนดที่ 1-3 คือ พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้งเห็นด้วยมากที่สุดกับการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่าน แตกต่างจากพนักงานที่ไม่เคยอบรมและอบรมต่ำกว่า 3 ครั้งที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 4 คือ พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้งเห็นด้วยมากที่สุดว่าการสื่อสารข้อมูลให้เกิดความตระหนักถึงการพัฒนา การนำไปปฏิบัติและการทำการบริหารความปลอดภัยในอาหารให้เป็นปัจจุบัน เป็นสิ่งที่หน่วยงานของท่านควรทำ แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

พนักงานที่ผ่านการอบรม มากกว่า 3 ครั้ง เห็นด้วยน้อยว่าการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่านเป็นการเพิ่มภาระการทำงาน แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยปานกลางอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

พนักงานที่ไม่เคยอบรมเห็นด้วยปานกลางว่าการควบคุมเอกสารในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ทำให้การทำงานยุ่งยากและไม่ได้ประโยชน์อะไรเกิดขึ้น แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 5 คือ พนักงานที่ผ่านการอบรม มากกว่า 3 ครั้ง เห็นด้วยปานกลางการที่ผู้บริหารกำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหารที่ทำให้เป็นตัวเลขที่เข้าใจง่าย สอดคล้องกับกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า และทำเป็นเอกสารเผยแพร่ไปยังทุกแผนก แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้งเห็นด้วยน้อยว่าการที่ผู้บริหารสื่อสารปัญหาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารให้พนักงานทราบเป็นสิ่งที่ไม่สำคัญ แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยปานกลางอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

พนักงานที่ผ่านการอบรม มากกว่า 3 ครั้งและไม่เคยอบรม ท่านมั่นใจปานกลางว่าผู้บริหารเตรียมพร้อมในการตอบสนองต่อเหตุฉุกเฉินและสามารถดำเนินการแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่มั่นใจมากอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 6 คือ พนักงานที่ไม่เคยอบรมเห็นด้วยปานกลางว่าการจัดฝึกอบรมพนักงานให้สอดคล้องกับความสามารถเป็นสิ่งที่ไม่จำเป็นเพราะทำให้เสียเวลาทำงาน แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 7 คือ พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้งเห็นด้วยปานกลาง ที่หน่วยงานมีคณะทำงานความปลอดภัยในอาหารที่มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาต่างๆ และมีการจัดเก็บหลักฐานเกี่ยวกับความรู้และประสบการณ์ของคณะทำงานเอาไว้ แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

พนักงานที่ผ่านการอบรม มากกว่า 3 ครั้ง และ พนักงานที่ไม่เคยอบรม เห็นด้วยปานกลางเป็นว่าการตั้งโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานการปฏิบัติงาน ไม่จำเป็นต้องอาศัยข้อูลอันตรายของความปลอดภัยของอาหาร วิธีการควบคุม วิธีการตรวจติดตาม แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

พนักงานที่ผ่านการอบรม มากกว่า 3 ครั้ง เห็นด้วยปานกลาง กับการที่หน่วยงานมีการกำหนดแผน HACCP ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนการควบคุมและขีดจำกัดที่ยอมรับได้ แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

พนักงานที่ผ่านการอบรม มากกว่า 3 ครั้ง และ พนักงานที่ไม่เคยอบรมเห็นด้วยปานกลางว่าการปรับเปลี่ยนข้อมูลคุณลักษณะจำเพาะของผลิตภัณฑ์ แผนภูมิการผลิต ขั้นตอนการผลิตให้ทันสมัยตามความเหมาะสมเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา ส่วนพนักงานกลุ่มอื่นๆ เห็นด้วยน้อย

พนักงานที่ผ่านการอบรม มากกว่า 3 ครั้ง และ พนักงานที่ไม่เคยอบรมเห็นด้วยปานกลางว่าไม่จำเป็นต้องทำการทวนสอบว่าได้มีการปฏิบัติจริงตามขั้นตอนที่กำหนดไว้ที่หน้างานหรือไม่ หรือไม่จำเป็นต้องปรับปรุงข้อมูลในการวิเคราะห์อันตรายมีความทันสมัยอยู่เสมอ แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยน้อยอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

ข้อกำหนดที่ 8 พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้งเห็นด้วยมากที่สุดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องวางแผนและนำไปปฏิบัติในกระบวนการที่ต้องการการรับรองมาตรการควบคุมหรือมาตรการต่างๆ แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยมากอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

พนักงานที่ผ่านการอบรม 2- 3 ครั้งเห็นด้วยน้อยว่าการที่หน่วยงานมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้มีความทันสมัยอย่างต่อเนื่องเป็นเรื่องที่ยุ่งยากเสียเวลา แตกต่างจากพนักงานกลุ่มอื่นๆที่เห็นด้วยปานกลางอย่างมีนัยสำคัญ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.12 ความรู้สึกกับจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005

	รายละเอียด	จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน					ค่าเฉลี่ย
		1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	
1	**ข้อกำหนดที่ 1-3** ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่าน	4.42 ± 0.71 b	4.35 ± 0.60 b	5.00 ± 0.00 a	4.18 ± 0.60 b	4.08 ± 0.75 b	4.15 ± 0.75
2 ns	ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการกำหนดให้มีการจัดทำโครงสร้างระบบการบริหารความปลอดภัยในอาหารตามสภาพความเป็นจริงขององค์กร	4.04 ± 0.84	4.33 ± 0.56	4.33 ± 1.15	3.73 ± 0.47	4.13 ± 0.74	3.99 ± 0.80
1	**ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร** .ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการสื่อสารข้อมูลให้เกิดความตระหนักถึงการพัฒนา การนำไปปฏิบัติและการทำการบริหารความปลอดภัยในอาหารให้เป็นปัจจุบัน เป็นสิ่งที่หน่วยงานของท่านควรทำ	4.06 ± 0.69 a	4.33 ± 0.56 a	4.67 ± 0.58 a	3.82 ± 0.60 b	3.98 ± 0.80 a	4.07 ± 0.77
2 ns	ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการว่าจ้างบริษัทภายนอกจะต้องกำหนดวิธีการควบคุมกระบวนการในการทำงานและต้องดำเนินการอย่างจริงจัง การควบคุมเอกสารต้องจัดทำเป็นเอกสารไว้ล่วงหน้า	3.89 ± 1.05	3.54 ± 1.05	3.67 ± 0.58	4.00 ± 0.00	3.72 ± 0.81	2.91 ± 1.05
3	ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในหน่วยงานของท่านเป็นการเพิ่มภาระการทำงาน	2.72 ± 1.07 a	2.74 ± 1.12 a	3.00 ± 0.00 a	2.27 ± 0.65 b	3.13 ± 0.86 a	2.76 ± 1.24
4	ท่านเห็นว่าการควบคุมเอกสารในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ทำให้การทำงานยุ่งยากและไม่ได้ประโยชน์อะไรเกิดขึ้น	2.37 ± 0.87 b	2.07 ± 0.74 b	1.67 ± 1.15 b	2.00 ± 0.89 b	2.59 ± 0.97 a	3.64 ± 0.77

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.12 ความรู้สึกกับจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานของพนักงานบริษัทเชียงใหม่ โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 (ต่อ)

	รายละเอียด	จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน					ค่าเฉลี่ย
		1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	
1 ns	**ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการ** ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ผู้บริหารมีความมุ่งมั่นในการพัฒนาและการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้ รวมทั้งการปรับปรุงประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง	4.31 ± 0.67	4.33 ± 0.67	3.67 ± 0.58	3.91 ± 0.70	4.04 ± 0.81	4.15 ± 0.75
2	ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการที่ผู้บริหารกำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหารที่ทำให้เป็นตัวเลขที่เข้าใจง่าย สอดคล้องกับกฎหมายและข้อกำหนดของลูกค้า และทำเป็นเอกสารเผยแพร่ไปยังทุกแผนก	4.06 ± 0.79 a	4.17 ± 0.68 a	4.33 ± 1.15 a	3.36 ± 0.67 b	3.94 ± 0.83 a	3.99 ± 0.80
3 ns	ท่านเป็นด้วยหรือไม่กับการที่ผู้บริหารแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัย ที่มีความรู้ มีความสามารถในการสื่อสาร และมีความเป็นกลาง เพื่อทำหน้าที่บริหารทีมงานความปลอดภัยของอาหาร	4.18 ± 0.66	4.24 ± 0.77	4.33 ± 1.15	3.73 ± 0.47	3.98 ± 0.82	4.07 ± 0.77
4 ns	ท่านเห็นว่าการที่ผู้บริหารทำการสื่อสารภายนอกไปยังส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ส่งมอบ ลูกค้า เป็นลายลักษณ์อักษร เป็นสิ่งที่ไม่สมควรเพราะจะทำให้ข้อมูลของบริษัทรั่วไหล	2.59 ± 1.04	2.76 ± 1.14	3.00 ± 0.00	2.91 ± 0.83	3.13 ± 1.01	2.91 ± 1.05
5	ท่านเห็นว่าการที่ผู้บริหารสื่อสารปัญหาที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารให้พนักงานทราบเป็นสิ่งที่ไม่สำคัญ	3.00 ± 1.35 a	2.13 ± 1.11 a	1.67 ± 1.15 b	2.64 ± 1.21 a	2.89 ± 1.14 a	2.76 ± 1.24
6	ท่านมั่นใจมากน้อยเพียงใดว่าผู้บริหารเตรียมพร้อมในการตอบสนองต่อเหตุฉุกเฉินและสามารถดำเนินการแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว	3.83 ± 0.72 a	3.80 ± 0.62 a	3.67 ± 0.58 a	3.45 ± 0.52 b	3.48 ± 0.83 b	3.64 ± 0.77
7 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ผู้บริหารรับทราบสภาพระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ดำเนินการอยู่ และนำไปปรับปรุงในการทบทวนของฝ่ายบริหาร	3.90 ± 0.74	3.85 ± 0.56	4.33 ± 1.15	3.91 ± 0.70	3.75 ± 0.77	3.82 ± 0.73

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.12 ความรู้สึกกับจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานของพนักงาน บริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 (ต่อ)

	รายละเอียด	จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน					ค่าเฉลี่ย
		1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	
1 ns	**ข้อกำหนดที่ 6 การบริหารทรัพยากร** ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องมีความสามารถ การฝึกอบรม ความชำนาญและประสบการณ์ที่เหมาะสม	4.17 ± 0.65	4.28 ± 0.62	4.33 ± 1.15	4.00 ± 0.63	3.95 ± 0.82	4.08 ± 0.75
2	ท่านเห็นว่าการจัดฝึกอบรมพนักงานให้สอดคล้องกับความสามารถเป็นสิ่งที่ไม่จำเป็นเพราะทำให้เสียเวลาทำงาน	2.27 ± 1.06 b	1.93 ± 1.06 b	1.67 ± 1.15 b	2.36 ± 0.81 b	2.76 ± 1.09 a	2.45 ± 1.11
3 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดกับการที่โรงงานให้ความสำคัญกับการควบคุมและการจัดแบ่งโซนการผลิตเป็นเขตปนเปื้อนและปลอดการปนเปื้อน	4.18 ± 0.66	4.13 ± 0.69	4.33 ± 1.15	3.82 ± 0.75	3.82 ± 0.82	3.98 ± 0.77
4 ns	ท่านเห็นว่าสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพจะช่วยป้องกันอันตรายได้	4.25 ± 0.67	4.28 ± 0.72	3.67 ± 0.58	3.82 ± 0.40	3.80 ± 0.75	4.01 ± 0.74
1 ns	**ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย** ท่านเห็นว่าหน่วยงานต้องจัดทำโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (PRPs) เพื่อไม่ให้อาหารถูกปนเปื้อนและไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอมปะปนในอาหาร	4.13 ± 0.81	4.28 ± 0.62	3.67 ± 0.58	3.73 ± 0.90	3.86 ± 0.79	4.00 ± 0.79
2 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดว่าการกำหนด PRPs ต้องคำนึงถึงข้อกำหนดทางกฎหมาย ข้อกำหนดของลูกค้า ขั้นตอนการปฏิบัติงานและการจัดวางเครื่องจักรอุปกรณ์	4.15 ± 0.79	4.02 ± 0.86	3.67 ± 0.58	3.73 ± 0.65	3.76 ± 0.82	3.91 ± 0.83
3	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานมีคณะทำงานความปลอดภัยในอาหารที่มีความรู้และประสบการณ์ในสาขาต่างๆ และมีการจัดเก็บหลักฐานเกี่ยวกับความรู้และประสบการณ์ของคณะทำงานเอาไว้	4.01 ± 0.80 b	4.24 ± 0.67 b	4.33 ± 1.15 a	3.45 ± 0.52 b	3.84 ± 0.86 b	3.95 ± 0.82

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.12 ความรู้สึกกับจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานของพนักงานบริษัทเชียงใหม่ โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 (ต่อ)

	รายละเอียด	จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน					ค่าเฉลี่ย
		1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	
4 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่คณะกรรมการความปลอดภัยในอาหารต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตราย ระดับการควบคุมและวิธีการความปลอดภัยในอาหารอย่างชัดเจน	4.23 ± 0.66	4.17 ± 0.64	3.67 ± 0.58	3.82 ± 0.40	4.02 ± 0.75	4.09 ± 0.70
5	ท่านเป็นว่าการตั้งโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานการปฏิบัติงาน ไม่จำเป็นต้องอาศัยข้อูลอันตรายของความปลอดภัยของอาหาร วิธีการควบคุม วิธีการตรวจติดตาม	2.45 ± 1.32 b	2.02 ± 0.88 b	1.67 ± 1.15 b	2.73 ± 1.01 a	2.89 ± 1.12 a	2.60 ± 1.18
6	ท่านเห็นด้วยเพียงใดกับการที่หน่วยงานมีการกำหนดแผน HACCP ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนการควบคุมและขีดจำกัดที่ยอมรับได้	3.90 ± 0.68 ab	4.15 ± 0.70 a	4.33 ± 1.15 a	3.18 ± 0.60 c	3.57 ± 0.83 b	3.75 ± 0.80
7	ท่านเห็นว่าการปรับเปลี่ยนข้อมูลคุณลักษณะจำเพาะของผลิตภัณฑ์ แผนภูมิการผลิต ขั้นตอนการผลิตให้ทันสมัยตามความเหมาะสมเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา	2.31 ± 0.98 b	2.07 ± 0.95 b	2.33 ± 0.58 b	2.64 ± 0.50 a	2.73 ± 0.93 a	2.49 ± 0.96
8	ท่านเห็นว่าไม่จำเป็นต้องทำการทวนสอบว่าได้มีการปฏิบัติจริงตามขั้นตอนที่กำหนดไว้ที่หน้างานหรือไม่ หรือไม่จำเป็นต้องปรับปรุงข้อมูลในการวิเคราะห์อันตรายมีความทันสมัยอยู่เสมอ	2.28 ± 1.00 b	2.15 ± 1.05 b	1.67 ± 1.15 c	2.91 ± 1.14 a	2.69 ± 1.09 a	2.48 ± 1.09
9 ns	ท่านเห็นว่าจำเป็นอย่างยิ่งที่หน่วยงานจะต้องมีระบบสอบย้อนกลับเพื่อที่สามารถสืบหาสาเหตุของการปนเปื้อนหรือการปลอมปนของอันตรายในอาหารได้	3.86 ± 1.09	4.33 ± 0.70	4.33 ± 1.15	3.91 ± 0.83	3.84 ± 0.86	3.94 ± 0.92
10 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานมีการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่มีแนวโน้มที่ไม่ปลอดภัยไม่ให้เข้าสู่ห่วงโซ่อาหาร และเมื่อพบผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหน่วยงานได้ดำเนินการเรียกสินค้าคืนอย่างรวดเร็วและค้นหาสาเหตุที่แท้จริง	4.34 ± 0.79	4.35 ± 0.60	4.33 ± 1.15	3.82 ± 0.75	3.89 ± 0.84	4.10 ± 0.81

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.12 ความรู้สึกกับจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 (ต่อ)

	รายละเอียด	จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน					ค่าเฉลี่ย
		1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	
1	**ข้อกำหนดที่ 8 การรับรอง การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร** ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่ทีมงานความปลอดภัยของอาหารต้องวางแผนและนำไปปฏิบัติในกระบวนการที่ต้องการการรับรองมาตรการควบคุมหรือมาตรการต่างๆ	4.15 ± 0.58 a	4.22 ± 0.66 a	4.67 ± 0.58 a	3.64 ± 0.50 b	3.98 ± 0.85 a	4.07 ± 0.75
2 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานต้องมั่นใจว่ามาตรการควบคุมที่ทำการเลือกไว้สามารถควบคุมอันตรายที่กำหนดไว้แล้วและมาตรการควบคุมมีประสิทธิผลก่อนที่จะดำเนินการใช้มาตรการควบคุมนั้น	4.03 ± 0.79	4.07 ± 0.80	4.33 ± 1.15	3.64 ± 0.50	3.85 ± 0.75	3.93 ± 0.77
3 ns	ท่านเห็นว่าการสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ โดยจัดให้มีการบันทึกประวัติการสอบเทียบ และมีการประเมินเพื่อรับรองค่าที่เบี่ยงเบนไปในกรณีที่พบว่าเกิดความคลาดเคลื่อนเป็นสิ่งที่สำคัญ	4.00 ± 0.79	4.15 ± 0.73	4.00 ± 1.73	4.00 ± 0.89	3.90 ± 0.87	3.98 ± 0.84
4 ns	ท่านเห็นด้วยเพียงใดที่หน่วยงานต้องทำการตรวจประเมินภายในตามเวลาที่กำหนดไว้เพื่อพิจารณาว่าระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสอดคล้องกับแผนที่กำหนด และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิผล	4.11 ± 0.73	4.17 ± 0.71	3.67 ± 0.58	3.82 ± 0.40	3.92 ± 0.79	4.01 ± 0.75
5	ท่านเห็นว่าการที่หน่วยงานมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้มีความทันสมัยอย่างต่อเนื่องเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก และเสียเวลา	2.51 ± 1.21 b	2.37 ± 1.04 b	2.00 ± 0.00 c	3.27 ± 0.90 a	2.97 ± 1.09 b	2.74 ± 1.13

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2.3 พฤติกรรม

2.3.1 ผลของอายุงานต่อพฤติกรรม

จากการศึกษาพฤติกรรมของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) พบว่าพนักงานมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับมาก ดังตารางที่ 4.13

โดยเมื่อพิจารณาจากอายุการทำงานของพนักงาน พบว่าพนักงานที่มีอายุงานต่างกัน จะมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ดังตารางที่ 4.13 โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มาใช้ พนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปีและ 6-10 ปีสามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้นกว่าพนักงานกลุ่มอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
2. พนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปีและ 6-10 ปีมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมากกว่าพนักงานกลุ่มอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
3. พนักงานที่มีอายุงาน 6-10 ปีปฏิบัติตามกฎระเบียบในเรื่องของการแต่งกายที่ถูกสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร มากกว่าพนักงานกลุ่มอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
4. พนักงานที่มีอายุงาน 1-5 ปี ขึ้นไปใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหารน้อยกว่าพนักงานกลุ่มอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.13 พฤติกรรมการมีส่วนรวมในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีอายุงานต่างกัน

	รายละเอียด	อายุการทำงาน				ค่าเฉลี่ย
		ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	มากกว่า 10 ปี	
1	ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มาใช้ ท่านสามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น	3.96 ± 0.92[a]	3.61 ± 0.58[b]	3.88 ± 0.60[a]	3.76 ± 0.61[b]	3.72 ± 0.64
2 ns	ท่านปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงเป้าหมายและข้อกำหนดเรื่องการวางแผนและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย	3.86 ± 0.80	3.74 ± 0.59	3.80 ± 0.65	3.83 ± 0.78	3.79 ± 0.68
3 ns	ท่านมีความมุ่งมั่นที่จะร่วมพัฒนาปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยคำนึงถึงนโยบายความปลอดภัยของอาหาร ตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	4.11 ± 0.92	3.76 ± 0.63	3.92 ± 0.57	3.87 ± 0.73	3.85 ± 0.70
4 ns	ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับใบรับรองมาตรฐาน ISO22000:2005 อย่างต่อเนื่อง	3.89 ± 0.99	3.78 ± 0.75	3.72 ± 0.79	3.93 ± 0.77	3.84 ± 0.79
5	ท่านมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	3.93 ± 0.72[a]	3.61 ± 0.68[b]	3.92 ± 0.76[a]	3.75 ± 0.81[b]	3.72 ± 0.74
6 ns	ท่านมีส่วนร่วมในการกระตุ้นให้เพื่อนร่วมงานปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	3.64 ± 0.83	3.38 ± 0.74	3.72 ± 0.74	3.60 ± 0.78	3.51 ± 0.77
7 ns	ท่านมีความสนใจในระบบระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ภายในองค์กร	3.79 ± 0.83	3.74 ± 0.75	3.88 ± 0.83	3.69 ± 0.80	3.74 ± 0.78
8	ท่านปฏิบัติตามกฎระเบียบในเรื่องของการแต่งกายที่ถูกสุขอนามัยอย่างเคร่งครัดเพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร	3.93 ± 0.72[b]	3.88 ± 0.72[b]	4.24 ± 0.52[a]	4.10 ± 0.68[b]	4.00 ± 0.70
9	ท่านใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหาร	3.93 ± 0.90[a]	3.69 ± 0.93[b]	3.96 ± 1.10[a]	4.05 ± 0.85[a]	3.86 ± 0.93

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2.3.2 ผลของตำแหน่งหน้าที่ต่อพฤติกรรม

เมื่อพิจารณาจากตำแหน่งหน้าที่ พบว่าพนักงานที่มีตำแหน่งหน้าที่ต่างกัน จะมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ดังตารางที่ 4.14 โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มาใช้ พนักงานตำแหน่งเจ้าหน้าที่ สามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้นกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
2. ผู้บริหารปฏิบัติงาน โดยคำนึงถึงเป้าหมายและข้อกำหนดเรื่องการวางแผนและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยมากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) และพนักงานปฏิบัติการ ปฏิบัติงาน โดยคำนึงถึงเป้าหมายและข้อกำหนดเรื่องการวางแผนและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยน้อยกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
3. ผู้บริหาร มีความมุ่งมั่นที่จะร่วมพัฒนาปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยคำนึงถึงนโยบายความปลอดภัยของอาหาร ตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005มากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
4. ผู้บริหารให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับใบรับรองมาตรฐาน ISO22000:2005 อย่างต่อเนื่องมากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) และพนักงานปฏิบัติการให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับใบรับรองมาตรฐาน ISO22000:2005 อย่างต่อเนื่องน้อยกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
5. ผู้บริหารมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร มากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) และพนักงานปฏิบัติการ มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร น้อยกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
6. ผู้บริหาร มีส่วนร่วมในการกระตุ้นให้เพื่อนร่วมงานปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005มากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

7. ผู้บริหาร มีความสนใจในระบบระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ภายในองค์กรมากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
8. ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ ใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหาร มากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ซึ่งพบว่าโดยส่วนใหญ่ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่จะมีส่วนร่วมในระบบ การจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มากกว่าพนักงานในตำแหน่งอื่นๆ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.14 พฤติกรรมการมีส่วนรวมในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีตำแหน่งหน้าที่ต่างกัน

	รายละเอียด	ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน					ค่าเฉลี่ย
		ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	
1	ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มาใช้ ท่านสามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น	4.00 ± 0.00 b	3.85 ± 0.55 b	3.50 ± 0.67 c	4.10 ± 0.30 a	3.69 ± 0.67 bc	3.72 ± 0.64
2	ท่านปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงเป้าหมายและข้อกำหนดเรื่องการวางแผนและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย	4.75 ± 0.50 a	4.00 ± 0.58 b	4.00 ± 0.43 b	4.24 ± 0.54 b	3.70 ± 0.69 c	3.79 ± 0.68
3	ท่านมีความมุ่งมั่นที่จะร่วมพัฒนาปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่องโดยคำนึงถึงนโยบายความปลอดภัยของอาหารตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	4.75 ± 0.50 a	3.77 ± 0.60 b	3.92 ± 0.51 b	4.14 ± 0.65 b	3.81 ± 0.71 b	3.85 ± 0.70
4	ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับใบรับรองมาตรฐาน ISO22000:2005 อย่างต่อเนื่อง	5.00 ± 0.00 a	4.00 ± 0.41 b	4.08 ± 0.67 b	4.38 ± 0.50 b	3.73 ± 0.80 c	3.84 ± 0.79
5	ท่านมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	4.75 ± 0.50 a	3.92 ± 0.49 b	4.00 ± 0.74 b	4.24 ± 0.77 b	3.62 ± 0.72 c	3.72 ± 0.74
6	ท่านมีส่วนร่วมในการกระตุ้นให้เพื่อนร่วมงานปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	4.50 ± 1.00 a	3.77 ± 0.44 b	3.67 ± 0.78 b	3.86 ± 0.65 b	3.44 ± 0.77 b	3.51 ± 0.77
7	ท่านมีความสนใจในระบบระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ภายในองค์กร	4.75 ± 0.50 a	4.08 ± 0.49 b	4.17 ± 0.58 b	4.14 ± 0.65 b	3.64 ± 0.78 b	3.74 ± 0.78
8 ns	ท่านปฏิบัติตามกฎระเบียบในเรื่องของการแต่งกายที่ถูกสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร	4.75 ± 0.50	4.00 ± 0.41	4.25 ± 0.62	4.05 ± 0.59	3.96 ± 0.72	4.00 ± 0.70
9	ท่านใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหาร	4.75 ± 0.50 a	4.15 ± 0.55 b	4.08 ± 0.79 b	4.43 ± 0.60 a	3.76 ± 0.95 b	3.86 ± 0.93

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2.3.3 ผลของจำนวนครั้งในการได้รับการฝึกอบรมเรื่องระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่อพฤติกรรม

เมื่อพิจารณาจากจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 พบว่าพนักงานที่มีจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานต่างกัน จะมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ดังตารางที่ 4.15 โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้งปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงเป้าหมายและข้อกำหนดเรื่องการวางแผนและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย มากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
2. พนักงานที่ผ่านการอบรมมากกว่า 3 ครั้งและไม่เคย มีความมุ่งมั่นที่จะร่วมพัฒนาปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยคำนึงถึงนโยบายความปลอดภัยของอาหาร ตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 น้อยกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
3. พนักงานที่ผ่านการอบรมมากกว่า 3 ครั้งและไม่เคย ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับใบรับรองมาตรฐาน ISO22000:2005 อย่างต่อเนื่อง น้อยกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
4. พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้งมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร มากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
5. พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้งมีส่วนร่วมในการกระตุ้นให้เพื่อนร่วมงานปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005มากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
6. พนักงานที่ไม่ผ่านการอบรม มีความสนใจในระบบระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ภายในองค์กรน้อยกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)
7. พนักงานที่ผ่านการอบรมมากกว่า 3 ครั้งปฏิบัติตามกฎระเบียบในเรื่องของการแต่งกายที่ถูกสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร น้อยกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

8. พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้งใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหาร มากกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) และพนักงานที่ไม่ผ่านการอบรมใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหารน้อยกว่าตำแหน่งอื่นอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.15 พฤติกรรมการมีส่วนรวมในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีจำนวนครั้งการฝึกอบรมต่างกัน

	รายละเอียด	จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน					ค่าเฉลี่ย
		1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	
1 ns	ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มาใช้ ท่านสามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น	3.86 ± 0.54	3.83 ± 0.61	3.67 ± 0.58	3.64 ± 0.50	3.62 ± 0.71	3.72 ± 0.64
2	ท่านปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงเป้าหมายและข้อกำหนดเรื่องการวางแผนและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย	3.90 ± 0.59 b	4.00 ± 0.67 b	4.67 ± 0.58 a	3.73 ± 0.65 b	3.63 ± 0.71 b	3.79 ± 0.68
3	ท่านมีความมุ่งมั่นที่จะร่วมพัฒนาปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยคำนึงถึงนโยบายความปลอดภัยของอาหาร ตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	4.00 ± 0.63 a	4.00 ± 0.63 a	4.33 ± 1.15 a	3.64 ± 0.50 b	3.72 ± 0.74 b	3.85 ± 0.70
4	ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับใบรับรองมาตรฐาน ISO22000:2005 อย่างต่อเนื่อง	3.99 ± 0.77 a	4.20 ± 0.58 a	4.33 ± 1.15 a	3.55 ± 0.69 b	3.64 ± 0.81 b	3.84 ± 0.79
5	ท่านมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	3.92 ± 0.67 b	3.87 ± 0.58 b	4.33 ± 1.15 a	3.55 ± 0.69 b	3.56 ± 0.79 b	3.72 ± 0.74
6	ท่านมีส่วนร่วมในการกระตุ้นให้เพื่อนร่วมงานปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	3.55 ± 0.65 b	3.85 ± 0.60 b	4.33 ± 1.15 a	3.64 ± 0.50 b	3.35 ± 0.85 b	3.51 ± 0.77
7	ท่านมีความสนใจในระบบระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ภายในองค์กร	3.96 ± 0.66 a	3.93 ± 0.57 a	4.33 ± 1.15 a	3.73 ± 0.65 a	3.55 ± 0.85 b	3.74 ± 0.78
8	ท่านปฏิบัติตามกฎระเบียบในเรื่องของการแต่งกายที่ถูกสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร	4.01 ± 0.62 a	4.24 ± 0.57 a	4.33 ± 1.15 a	3.64 ± 0.50 b	3.92 ± 0.76 a	4.00 ± 0.70
9	ท่านใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหาร	4.10 ± 0.74 b	4.11 ± 0.85 b	4.67 ± 0.58 a	3.82 ± 0.40 b	3.63 ± 1.02 c	3.86 ± 0.93

4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ns แสดงถึงไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ตัวอักษรที่ต่างกันแสดงถึงค่าเฉลี่ยในแนวนอนมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาปัญหาของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 พบว่า พนักงานส่วนใหญ่เห็นว่าทุกปัญหา ในการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในบริษัทอยู่ในระดับปานกลาง ดังตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.16 จำนวนคน (ร้อยละ) ในแต่ละระดับปัญหาของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005

ปัญหา	จำนวนคน (ร้อยละ) ในแต่ละระดับปัญหา				
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1.การปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ทำให้มีภาระงานเพิ่มขึ้น	19(7.28)	41(15.71)	130(49.81)	63(24.14)	8(3.07)
2.พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	5(1.92)	31(11.88)	116(44.44)	74(28.35)	35(13.41)
3.ขาดความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของพนักงาน	4(1.53)	52(19.92)	131(50.19)	68(26.05)	6(2.30)
4.ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารแก่พนักงานทุกระดับในองค์กร	5(1.92)	43(16.48)	123(47.13)	75(28.74)	15(5.75)
5.ไม่ได้รับการสนับสนุนทรัพยากรต่างๆ จากผู้บริหารอย่างเพียงพอ	16(6.13)	67(25.67)	131(50.19)	41(15.71)	6(2.30)
6.พนักงานไม่เห็นประโยชน์ของการทำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	11(4.21)	80(30.65)	119(45.59)	47(18.01)	4(1.53)
7.ข้อกำหนดต่างๆ ของ ISO22000:2005 มีความยุ่งยากซับซ้อน	29(11.11)	76(29.12)	108(41.38)	42(16.09)	6(2.30)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

โดยปัญหาที่พนักงานเห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ซึ่งได้คะแนนความรุนแรงแฉลี่ย 3.39 รองลงมาคือ ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร ซึ่งได้คะแนนความรุนแรงแฉลี่ย 3.20 ส่วนปัญหาที่พนักงานเห็นว่ามีความรุนแรงน้อยกว่าปัญหาอื่น คือ ข้อกำหนดต่างๆ ของ ISO22000:2005 มีความยุ่งยาก ซับซ้อนซึ่งได้คะแนนความรุนแรงแฉลี่ย2.69 ดังตารางที่ 4.17

3.1 ผลของอายุงานต่อระดับปัญหา

เมื่อพิจารณาจากอายุการทำงาน พบว่า ปัญหาที่พนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า1 ปีและอายุงาน 1-5 ปี เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 รองลงมาคือ ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร

ปัญหาที่พนักงานที่มีอายุงาน 6-10 ปี และ 10 ปีขึ้นไป เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 รองลงมาคือ ขาดความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของพนักงาน ดังตารางที่ 4.17

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.17 ระดับปัญหาที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีอายุงานต่างกัน

	รายละเอียด	อายุการทำงาน				ค่าเฉลี่ย
		ต่ำกว่า 1 ปี	1-5 ปี	6-10 ปี	มากกว่า 10 ปี	
1	การปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ทำให้มีภาระงานเพิ่มขึ้น	3.11 ± 0.99	3.15 ± 0.88	3.00 ± 1.08	2.76 ± 0.81	3.00 ± 0.90
2	พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	3.54 ± 0.79	3.47 ± 0.87	3.72 ± 1.06	3.15 ± 0.97	3.39 ± 0.93
3	ขาดความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของพนักงาน	3.07 ± 0.98	3.07 ± 0.74	3.20 ± 0.71	3.05 ± 0.79	3.08 ± 0.78
4	ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารแก่พนักงานทุกระดับในองค์กร	3.36 ± 0.95	3.38 ± 0.87	2.80 ± 0.76	3.01 ± 0.74	3.20 ± 0.85
5	ไม่ได้รับการสนับสนุนทรัพยากรต่างๆ จากผู้บริหารอย่างเพียงพอ	3.21 ± 0.96	2.86 ± 0.83	2.56 ± 0.92	2.72 ± 0.79	2.82 ± 0.85
6	พนักงานไม่เห็นประโยชน์ของการทำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	2.96 ± 0.79	2.90 ± 0.80	2.28 ± 0.89	2.82 ± 0.81	2.82 ± 0.83
7	ข้อกำหนดต่างๆ ของ ISO22000:2005 มีความยุ่งยาก ซับซ้อน	2.89 ± 1.10	2.84 ± 0.89	2.28 ± 0.89	2.54 ± 0.95	2.69 ± 0.95

หมายเหตุ: 4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

3.2 ผลของตำแหน่งหน้าที่ต่อระดับปัญหา

เมื่อพิจารณาจากตำแหน่งการทำงาน พบว่า ปัญหาที่ผู้บริหารเห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่น คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 และ ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร

ปัญหาที่หัวหน้า / รองหัวหน้าแผน ก ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady และเจ้าหน้าที่ เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 รองลงมาคือ ขาดความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของพนักงาน

ปัญหาที่พนักงานปฏิบัติการ เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 รองลงมาคือ ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร ดังตารางที่ 4.18

3.3 ผลของจำนวนครั้งในการได้รับการฝึกอบรมเรื่อง ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่อระดับปัญหา

เมื่อพิจารณาจาก จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 พบว่า พนักงานที่ผ่านการอบรม 1 ครั้ง 2 ครั้ง มากกว่า 3 ครั้ง และไม่เคยอบรม เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่น คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 และความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร

ปัญหาที่พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้ง เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 และ ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร ดังตารางที่ 4.19

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.18 ระดับปัญหาที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีตำแหน่งต่างกัน

	รายละเอียด	ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน					ค่าเฉลี่ย
		ผู้บริหาร	หัวหน้า / รองหัวหน้าแผนก	ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady	เจ้าหน้าที่	พนักงานปฏิบัติการ	
1	การปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ทำให้มีภาระงานเพิ่มขึ้น	2.25 ± 0.50	2.85 ± 0.80	3.17 ± 1.03	2.62 ± 1.24	3.05 ± 0.86	3.00 ± 0.90
2	พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	3.75 ± 0.50	4.00 ± 0.82	3.50 ± 1.31	3.43 ± 0.81	3.34 ± 0.92	3.39 ± 0.93
3	ขาดความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของพนักงาน	3.00 ± 1.41	3.46 ± 0.78	3.17 ± 0.83	3.29 ± 0.64	3.03 ± 0.77	3.08 ± 0.78
4	ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร	3.75 ± 0.50	3.31 ± 0.75	3.17 ± 1.11	3.29 ± 0.85	3.18 ± 0.85	3.20 ± 0.85
5	ไม่ได้รับการสนับสนุนทรัพยากรต่างๆ จากผู้บริหารอย่างเพียงพอ	1.50 ± 0.58	2.92 ± 0.76	2.42 ± 0.90	2.57 ± 0.75	2.89 ± 0.84	2.82 ± 0.85
6	พนักงานไม่เห็นประโยชน์ของการทำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	3.00 ± 0.00	3.00 ± 1.08	2.83 ± 0.72	2.52 ± 0.68	2.83 ± 0.84	2.82 ± 0.83
7	ข้อกำหนดต่างๆ ของ ISO22000:2005 มีความยุ่งยาก ซับซ้อน	2.00 ± 0.00	2.85 ± 1.21	2.58 ± 1.00	2.24 ± 1.00	2.75 ± 0.92	2.69 ± 0.95

หมายเหตุ: 4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.19 ระดับปัญหาที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีจำนวนครั้งการฝึกอบรมต่างกัน

	รายละเอียด	จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน					ค่าเฉลี่ย
		1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง	มากกว่า 3 ครั้ง	ไม่เคย	
1	การปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ทำให้มีภาระงานเพิ่มขึ้น	2.86 ± 0.93	2.46 ± 0.94	2.33 ± 0.58	2.91 ± 0.30	3.29 ± 0.80	3.00 ± 0.90
2	พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	3.21 ± 0.98	3.26 ± 0.71	3.67 ± 0.58	3.73 ± 0.79	3.51 ± 0.97	3.39 ± 0.93
3	ขาดความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของพนักงาน	2.92 ± 0.81	3.04 ± 0.70	2.33 ± 0.58	3.27 ± 0.90	3.18 ± 0.77	3.08 ± 0.78
4	ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร	3.04 ± 0.89	3.22 ± 0.73	3.67 ± 0.58	3.27 ± 0.65	3.26 ± 0.89	3.20 ± 0.85
5	ไม่ได้รับการสนับสนุนทรัพยากรต่างๆ จากผู้บริหารอย่างเพียงพอ	2.82 ± 0.76	2.76 ± 0.87	1.67 ± 1.15	2.64 ± 0.50	2.89 ± 0.89	2.82 ± 0.85
6	พนักงานไม่เห็นประโยชน์ของการทำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005	2.70 ± 0.78	2.57 ± 0.72	3.00 ± 0.00	3.18 ± 1.17	2.94 ± 0.84	2.82 ± 0.83
7	ข้อกำหนดต่างๆ ของ ISO22000:2005 มีความยุ่งยาก ซับซ้อน	2.69 ± 0.96	2.26 ± 0.68	2.33 ± 0.58	3.45 ± 0.93	2.79 ± 0.97	2.69 ± 0.95

หมายเหตุ: 4.50-5.00 = มากที่สุด, 3.50-4.49 = มาก, 2.50-3.49 = ปานกลาง, 1.50-2.49 = น้อย, 1.00-1.49 = น้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานของพนักงานบริษัท เชียงใหม่โฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ให้เกิดประโยชน์และเกิดประสิทธิภาพอย่างสูงสุดควบคู่ไปกับนโยบายของบริษัท

ข้อเสนอแนะจากฝ่ายบริหาร

1. การจัดISO HACCP GMPนั้นต้องมีการจัดทำอย่างต่อเนื่องเพื่อประโยชน์ที่จะเกิดขึ้นและควรมีการติดตามผลและประเมินผลออกมาเพื่อให้พนักงานทุกคนของบริษัทได้ทราบข้อมูลความเคลื่อนไหวของการทำงานและให้พนักงานตระหนักถึงการจัดทำระบบดังกล่าวเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อบริษัท
2. พนักงานควรมี ความตระหนัก ให้ความร่วมมือ ช่วยกันทำงานตามบทบาทหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มที่

ข้อเสนอแนะจากพนักงานตำแหน่งหัวหน้างาน

1. ควรมีการจัดอบรมให้ความรู้ในระบบ ISO22000:2005 ให้กับพนักงานทุกระดับ
2. ต้องมีการฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพที่ทางบริษัทได้ทำอยู่ และปลูกจิตสำนึกในการทำงานของพนักงาน เพื่อให้เกิดความสอดคล้องกันในการทำงานภายใต้ระบบคุณภาพของบริษัท
3. ควรสร้างความตระหนักให้กับพนักงานในเรื่องความรู้ความเข้าใจในเรื่องการทำหรือปฏิบัติตามข้อระเบียบของระบบ ISO22000 ให้มากขึ้นกว่านี้

ข้อเสนอแนะจากพนักงานตำแหน่งเจ้าหน้าที่

1. บริษัทควรจะมีการอบรมเรื่อง ISO 2200:2005 หรือนำพนักงานดูงานที่มีบริษัทที่เกี่ยวกับระบบ ISO 2200:2005
2. อยากให้มีการปรับปรุงพัฒนาการให้ดีมากกว่านี้ ให้เกิดประโยชน์มากขึ้น

ข้อเสนอแนะจากพนักงานปฏิบัติการ

1. อุปกรณ์ในการทำงานอย่างมีคุณภาพและเพียงพอต่อการทำงาน อุปกรณ์ป้องกันภัยในการทำงาน โรงอาหารสะอาด ห้องน้ำที่ดีมีอุปกรณ์ครบทุกห้อง
2. ควรจะมีการให้ความรู้แก่พนักงานในโรงงานมากกว่านี้ และนำเสนอแก่พนักงานให้ทั่วถึงเข้าใจง่ายกว่านี้ หรือนำความรู้ที่เกี่ยวกับ IS0 มาปฏิบัติต่อพนักงาน
3. ทุกคนควรได้รับการอบรมให้มากขึ้น
4. เพิ่มค่าแรงขึ้นอีก 7 บาท หรือมีเบี้ยขยันทุกเดือนไป เพราะโรงงานส่งออกได้มาก ก็ให้สัดส่วนตามนั้น
5. อยากให้บริษัทมีการจัดงานกิจกรรมต่างๆให้มากขึ้นกว่าเดิม (และให้เวลากับพนักงาน)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved