

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ

การศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) สามารถสรุปผล อภิปรายผล ได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็น เป็นเพศหญิง มีอายุ 40-49 ปี การศึกษาระดับประถมศึกษา มีอายุการทำงาน 1-5 ปี ปฏิบัติงานในตำแหน่งพนักงานปฏิบัติงาน และไม่เคยได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005)

ส่วนที่ 2 ความรู้ ความเข้าใจ พฤติกรรมและความคิดเห็นของพนักงาน บริษัทเชียงใหม่โพรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005)

ส่วนที่ 2.1 ความรู้ ความเข้าใจ

ผลการตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจ ที่มีต่อ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) สรุปผลได้ดังนี้

จากการศึกษา ความรู้ ความเข้าใจของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) พบว่า พนักงานส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับน้อย ซึ่งตอบถูก 12 – 14 ข้อ จากคำถามทั้งหมด 20 ข้อ

พบว่าพนักงานที่มีอายุงานต่างกัน จะทำให้ความรู้ความเข้าใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) โดยพนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปี มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด ส่วนพนักงานที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด คือ พนักงานที่มีอายุงาน 6-10 ปี ซึ่งอาจเกิดจากพนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปี ยังไม่มีประสบการณ์ในการทำงานรวมทั้งไม่คุ้นเคยกับระบบคุณภาพต่างๆ และยังไม่ได้รับการอบรมเรื่องระบบการจัดการความปลอดภัยเท่าที่ควร จึงทำให้ขาดความรู้ความเข้าใจ ซึ่งพนักงานพนักงานที่มีอายุงาน 6-10 ปี เป็นพนักงานที่มีประสบการณ์ในการทำงาน คุ้นเคยกับการใช้ระบบคุณภาพต่างๆ และหลายท่านได้ผ่านการฝึกอบรมเรื่องระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารมาแล้ว

พนักงานที่มีตำแหน่งหน้าที่ต่างกันจะทำให้ความรู้ความเข้าใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) โดยพนักงานปฏิบัติการ มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด ส่วนพนักงานที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด คือ พนักงานตำแหน่งหัวหน้าและรองหัวหน้าแผนก เนื่องจากพนักงานระดับปฏิบัติการยังได้รับการอบรมและความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งพนักงานระดับปฏิบัติการมีจำนวนมาก และมีการหมุนเวียนอยู่ตลอดเวลา ส่วนพนักงานตำแหน่งหัวหน้าและรองหัวหน้าแผนก นั้นเป็นตำแหน่งที่ได้รับการอบรมเรื่องระบบคุณภาพแล้ว และเป็นตำแหน่งที่ได้รับผิดชอบในเรื่องของการจัดทำแผน HACCP ดำรงตำแหน่งอยู่ใน Food Safety Team จึงมีความเข้าใจในระบบการจัดการความปลอดภัยมากที่สุด

พนักงานที่จำนวนครั้งการอบรมต่างกันจะทำให้ความรู้ความเข้าใจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) โดยพนักงานที่ไม่เคยได้รับการอบรม มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด ส่วนพนักงานที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุด คือ พนักงานที่ได้รับการอบรม 3 ครั้ง

เมื่อพิจารณาคำถามด้านความรู้ความเข้าใจ แยกเป็นข้อ พบว่าคำถามที่พนักงานตอบผิดมากที่สุด คือ ผู้มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยของอาหาร และแต่งตั้งหัวหน้าทีมงานความปลอดภัยของอาหาร คือผู้บริหารระดับสูง ซึ่งเกี่ยวข้องกับข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร และข้อที่ตอบถูกมากที่สุด คือ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 เป็นการรวม GMP HACCP และข้อกำหนดบางส่วนของ ISO 9001:2000 ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลเกี่ยวกับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ที่เน้นการควบคุมอันตรายของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับข้อกำหนดที่ 1 ขอบเขตระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

ส่วนที่ 2.2 ความคิดเห็น

จากแบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) จากการศึกษาระดับความรู้สึกรู้สึกของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) โดยการเปรียบเทียบจากอายุการทำงาน พบว่าพนักงานที่มีอายุงานต่างกัน จะทำให้ความรู้สึกต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ในข้อกำหนดที่ 4, 5, 6, 7 และ 8

การศึกษาระดับความรู้สึกของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) โดยการเปรียบเทียบจากตำแหน่ง

หน้าที่ พบว่าพนักงานที่มีตำแหน่งหน้าที่ต่างกัน จะทำให้ความรู้สึก ต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ในข้อกำหนดที่ 1 – 8

การศึกษาระดับความรู้สึกของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซ้นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) โดยการเปรียบเทียบจากจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) พบว่าพนักงานที่มีจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงาน ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกัน จะทำให้ความรู้สึกต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ในข้อกำหนดที่ 1-8

ส่วนที่ 2.3 พฤติกรรม

จากการศึกษาพฤติกรรมของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซ้นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) พบว่าพนักงานมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับมาก

โดยเมื่อพิจารณาจากอายุการทำงานของพนักงาน พบว่าพนักงานที่มีอายุงานต่างกัน จะมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) คือ ภายหลังจากการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มาใช้ พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น พนักงานมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร พนักงาน ปฏิบัติตามกฎระเบียบในเรื่องของการแต่งกายที่ถูกสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร และพนักงาน ใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหาร

เมื่อพิจารณาจากตำแหน่งหน้าที่ พบว่าพนักงานที่มีตำแหน่งหน้าที่ต่างกัน จะมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) คือ ภายหลังจากการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มาใช้ พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น พนักงานปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงเป้าหมายและข้อกำหนดเรื่องการวางแผนและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย พนักงาน มีความมุ่งมั่นที่จะร่วมพัฒนาปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยคำนึงถึงนโยบายความปลอดภัยของอาหาร ตามระบบการจัดการความปลอดภัยของ

อาหาร ISO22000:2005 พนักงานให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับใบรับรองมาตรฐาน ISO22000:2005 อย่างต่อเนื่อง พนักงานมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร พนักงานมีส่วนร่วมในการกระตุ้นให้เพื่อนร่วมงานปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 พนักงาน มีความสนใจในระบบระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ภายในองค์กร และพนักงาน ใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหาร

เมื่อพิจารณาจากจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 พบว่าพนักงานที่มีจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานต่างกัน จะมีพฤติกรรมมีส่วนร่วม ต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) คือ พนักงานปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงเป้าหมายและข้อกำหนดเรื่องการวางแผนและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย พนักงานมีความมุ่งมั่นที่จะร่วมพัฒนาปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยคำนึงถึงนโยบายความปลอดภัยของอาหาร ตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 พนักงาน ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับใบรับรองมาตรฐาน ISO22000:2005 อย่างต่อเนื่อง พนักงาน มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร พนักงาน มีส่วนร่วมในการกระตุ้นให้เพื่อนร่วมงานปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ท่านมีความสนใจในระบบระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ภายในองค์กร พนักงาน ปฏิบัติตามกฎระเบียบในเรื่องของการแต่งกายที่ถูกสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร และพนักงาน ใส่ใจในเรื่องการป้องกันอาชญากรรมทางอาหาร เช่น การควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน การป้องกันสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนสู่อาหาร

ส่วนที่ 3 ปัญหา ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาปัญหาของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซสฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 พบว่า พนักงานส่วนใหญ่เห็นว่าทุกปัญหาในการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในบริษัทอยู่ในระดับปานกลาง ปัญหาที่พนักงานเห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ส่วนปัญหาที่พนักงานเห็นว่ามีความรุนแรงน้อยกว่าปัญหาอื่น คือ ข้อกำหนดต่างๆ ของ ISO22000:2005 มีความยุ่งยาก ซับซ้อน

เมื่อพิจารณาจากอายุการทำงาน พบว่า ปัญหาที่พนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปีและอายุงาน 1-5 ปี เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ปัญหาที่พนักงานที่มีอายุงาน 6-10 ปี และ 10 ปีขึ้นไป เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005

เมื่อพิจารณาจากตำแหน่งการทำงาน พบว่า ปัญหาที่ผู้บริหารเห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่น คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 และ ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร ปัญหาที่หัวหน้า/รองหัวหน้าแผนก ผู้ช่วยหัวหน้าแผนก / Foreman / Forelady และ เจ้าหน้าที่ที่เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ปัญหาที่พนักงานปฏิบัติการเห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005

เมื่อพิจารณาจากจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม/สัมมนา หรือศึกษาดูงานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 พบว่า พนักงานที่ผ่านการอบรม 1 ครั้ง 2 ครั้ง มากกว่า 3 ครั้ง และไม่เคยอบรม เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่น คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 และ ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร ปัญหาที่พนักงานที่ผ่านการอบรม 3 ครั้ง เห็นว่ามีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่นๆ คือ พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

ISO22000:2005 และ ความไม่ทั่วถึงของการสื่อสารระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร แก่พนักงานทุกระดับในองค์กร

5.2 อภิปรายผลการศึกษา

ผลการศึกษาพบว่าพนักงานส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับน้อย ซึ่งไม่สอดคล้องกับ รุ่งฤทัย รังสี (2551) ที่ศึกษาแนวทางการประยุกต์ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ในการผลิตชาสมุนไพรเชิงผสมชาเขียวของบริษัท ชาระมิงค์ จำกัด พบว่า พนักงานมีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับมาก ทั้งนี้อาจเกิดจากที่บริษัทเชียงใหม่โพรเซสฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) พึ่งได้นำระบบ การจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มาใช้ในโรงงานและพึ่งได้รับการรับรองในปี 2552 จึงทำให้พนักงานยังไม่ได้รับการอบรมและชี้แจงความเข้าใจอย่างทั่วถึง

ผลการศึกษาด้านความคิดเห็น ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซสฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 เข้ามาใช้พบว่า พนักงานส่วนใหญ่มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก ซึ่งสอดคล้องกับอนันต์ ทิใหม่ธง (2547) ที่ศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทไทยสปอร์ตคาร์เมนต์ จำกัด ที่มีต่อการบริหารระบบมาตรฐานคุณภาพ (ISO 9001:2000) และนงนุช ชัดเรือนมูล (2549) ที่ศึกษาทัศนคติของพนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (เหมืองแม่เมาะ) ต่อการนำระบบบริหารงานคุณภาพมาตรฐานสากล (ISO 9001:2000) มาใช้ซึ่งพบว่า พนักงานส่วนใหญ่เห็นด้วยมาก ทั้งนี้เกิดจากที่บริษัทต่างๆ เกิดการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีภายหลังจากนำระบบการจัดการคุณภาพมาใช้ ไม่ว่าจะเป็นด้านการปฏิบัติงานและความพึงพอใจของลูกค้า พนักงานจึงเกิดความพึงพอใจในการนำระบบคุณภาพมาใช้ในบริษัท

ผลการศึกษาด้านพฤติกรรม ของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซสฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 พบว่า พนักงานส่วนใหญ่มีส่วนร่วมต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 อยู่ในระดับมาก ซึ่งสอดคล้องกับสมปอง หวังรุ่งวิชัยศรี (2547) ที่ศึกษาทัศนคติของพนักงานสำนักงานอุตสาหกรรมพื้นฐานและการเหมืองแร่เขต 3 ต่อโครงสร้างและกลยุทธ์การบริหารการจัดการรูปแบบใหม่ นงนุช ชัดเรือนมูล (2549) ที่ศึกษาทัศนคติของพนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (เหมืองแม่เมาะ) ที่มีต่อระบบบริหารงานคุณภาพมาตรฐานสากล (ISO 9001:2000) ที่พบว่าพนักงานมีความกระตือรือร้นและใส่ใจในการทำงานมากขึ้นและสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลที่เพิ่มขึ้น

ผลการศึกษาปัญหาในการนำ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) พนักงานเห็นว่าปัญหาต่างๆอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับ พิชณ สุวรรณ (2550) ที่ศึกษาความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารมาประยุกต์ใช้ของ บริษัทสันติภาพ เทรคดิ่งพบว่าปัญหาในการนำระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม มาใช้ในการผลิตอาหารมาประยุกต์ใช้ของ บริษัทสันติภาพเทรคดิ่ง จำกัด อยู่ในระดับปานกลาง แต่จะแตกต่างกันที่ปัญหาที่มีความรุนแรงมากของบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) คือพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 ในขณะที่ปัญหาที่รุนแรงที่สุดของบริษัทสันติภาพเทรคดิ่ง จำกัด คือ การสับสนในการทำงาน เนื่องจากการวิเคราะห์อันตรายไม่ได้รับการทบทวนอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้เป็นเพราะ บริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) พึ่งได้นำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มาใช้ใน โรงงานและพึ่งได้รับการรับรอง พนักงานจึงไม่เข้าในระบบมากเท่าที่ควร

5.3 ข้อค้นพบ

การศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โฟรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) มีข้อค้นพบดังนี้

ด้านความรู้ ความเข้าใจ

จากการศึกษาพบว่า พนักงาน ผลการศึกษาพบว่าพนักงานส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับน้อย แสดงให้เห็นว่าบริษัทยังไม่ให้ความรู้ความเข้าใจด้าน ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) แก่พนักงานอย่างทั่วถึง โดยพนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปี มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด ในขณะที่พนักงานที่มีความรู้ความเข้าใจมากที่สุดคือ พนักงานที่มีอายุงาน 6-10 ปี แสดงให้เห็นว่าประสบการณ์ทำงานที่มากขึ้นทำให้พนักงานมีความรู้ความเข้าใจในงานที่ทำรวมถึงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ด้วย เมื่อพิจารณาจากตำแหน่งหน้าที่พบว่า พนักงานปฏิบัติการ มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด ในขณะที่พนักงานที่มีความรู้ความเข้าใจมากที่สุดคือ พนักงานตำแหน่งหัวหน้าและรองหัวหน้าแผนก แสดงให้เห็นว่าลักษณะงานและงานที่ได้รับผิดชอบที่มีผลต่อความรู้ความเข้าใจของพนักงาน โดยตำแหน่งที่ต้องรับผิดชอบในเรื่องของการวางแผน การควบคุม และเกี่ยวข้องกับระบบคุณภาพต่างๆ จะมีความรู้ความเข้าใจในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) มาก และพนักงานที่พนักงานที่ไม่เคยได้รับการอบรม มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด ส่วนพนักงานที่มีความรู้ความ

เข้าใจพนักงานที่ได้รับการอบรม 3 ครั้ง แสดงให้เห็นว่าการเข้ารับการอบรมใน ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ทำให้พนักงานได้รับความรู้ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น

ด้าน ความคิดเห็น

พนักงานที่มีอายุงานต่างกัน ตำแหน่งหน้าที่ที่ต่างกัน และจำนวนครั้งที่ได้รับการอบรมต่างกัน มีความคิดเห็นต่อระบบ การจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกัน โดยพนักงานที่มีอายุงานมาก มีตำแหน่งหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับระบบคุณภาพ และเคยได้รับการอบรมมาจะเห็นด้วยกับการนำเอาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) มาใช้ในบริษัทมากกว่าพนักงานที่มีอายุงานน้อย พนักงานปฏิบัติการ และไม่เคยได้รับการอบรม

ด้านพฤติกรรม

จากการศึกษาพฤติกรรมของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) พบว่าพนักงานมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับมาก แสดงให้เห็นว่าพนักงานมีความตื่นตัวในการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร มาใช้ในบริษัท และเห็นว่ากรนำเอาระบบมาใช้ส่งผลให้ประสิทธิภาพการทำงานเพิ่มขึ้น ต้องการให้มีการพัฒนาระบบต่อไป รวมถึงพนักงานตระหนักถึงความปลอดภัยในอาหารมากยิ่งขึ้น

5.4 ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทเชียงใหม่โพรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 สามารถนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ในบริษัทได้ ดังนี้

1. เนื่องจากพนักงานส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 อยู่ในระดับน้อยโดยเฉพาะพนักงานระดับปฏิบัติการ ดังนั้นบริษัทจึงจำเป็นต้องเพิ่มการอบรมและให้ความรู้ความเข้าใจให้แก่พนักงานทุกระดับ โดยให้การอบรมเรื่องระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ตั้งแต่วันปฐมนิเทศ รวมถึงให้หัวหน้างานชี้แจงลักษณะงานและการปฏิบัติที่ถูกต้องก่อนเริ่มงาน รวมถึงส่งพนักงานระดับเจ้าหน้าที่ขึ้นไปอบรมภายนอกประกอบกับการศึกษาคูณจากหน่วยงานภายนอกด้วย ซึ่งพนักงานที่ผ่านการอบรมจะมีความรู้ความเข้าใจรวมถึงทัศนคติทางบวกต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มากกว่าพนักงานที่ไม่ได้รับการอบรม

2. ผู้บริหารและหัวหน้างานควรเพิ่มความใส่ใจและเผยแพร่ความรู้ให้แก่พนักงาน ปฏิบัติการอย่างทั่วถึงมากขึ้น รวมถึงปลูกฝัง กระตุ้นให้พนักงานปฏิบัติการมีความสนใจและทัศนคติที่ต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มากขึ้น
3. ผู้บริหารต้องให้ความสำคัญและสนับสนุนอย่างจริงจัง เพื่อให้การดำเนินระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารISO 22000:2005 เป็นไปอย่างต่อเนื่อง
4. สร้างทัศนคติให้กับพนักงานเพื่อให้เกิดความเข้าใจ ความพอใจและการมีส่วนร่วมมากขึ้น โดยอาจสร้างแรงจูงใจให้ผู้ปฏิบัติ เช่น โบนัส ค่าแรง สวัสดิการต่างๆ เพื่อกระตุ้นให้พนักงานตื่นตัวในการทำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารISO 22000:2005
5. การทำระบบคุณภาพต่างๆ นั้นต้องมีการจัดทำอย่างต่อเนื่องเพื่อประโยชน์ที่จะเกิดขึ้นและควรมีการติดตามผลและประเมินผลออกมาเพื่อให้พนักงานทุกคนของบริษัทได้ทราบข้อมูลความเคลื่อนไหวของการทำงานและให้พนักงานตระหนักถึงการจัดทำระบบดังกล่าวเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อบริษัท



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved