

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ญ
สารบัญตาราง	1
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมา และ ความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	2
1.4 นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 แนวคิด และ ทฤษฎี	4
2.2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	11
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	14
3.1 ขอบเขตเนื้อหา	14
3.2 ขอบเขตประชากร	14
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	14
3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	15
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	15
3.6 ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา	17
บทที่ 4 ผลการศึกษา	18
แบบสอบถามชุดที่ 1	18
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	18
ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติของผู้ตอบแบบสอบถาม	20
ที่มีต่อระบบ HACCP	

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
แบบสอบถาม ชุดที่ 2	79
ข้อมูลการสัมภาษณ์เกี่ยวกับทัศนคติของคณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP	79
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	83
5.1 สรุปผลการศึกษา	83
5.2 อภิปรายผล	100
5.3 ข้อค้นพบ	102
5.4 ข้อเสนอแนะ	104
บรรณานุกรม	106
ภาคผนวก	108
ภาคผนวก ก แบบสอบถามชุดที่ 1	109
ภาคผนวก ข แบบสอบถามชุดที่ 2	115
ภาคผนวก ค ผลการสัมภาษณ์คณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP	119
ประวัติผู้เขียน	137

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า	
1	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามข้อมูลทั่วไป	18
2	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับความรู้ความเข้าใจ ในระบบ HACCP	20
3	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้สึกรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP	22
4	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP	23
5	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ต่อระบบ HACCP จำแนกตามเพศ	25
6	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ต่อระบบ HACCP จำแนกตามอายุ	28
7	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ต่อระบบ HACCP จำแนกตามระดับการศึกษา	31
8	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ต่อระบบ HACCP จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	35
9	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ต่อระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งปัจจุบัน	38
10	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ต่อระบบ HACCP จำแนกตามตามประสบการณ์ในการทำงาน กับ บริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดคิง จำกัด	42
11	ค่าเฉลี่ย และ ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามเพศ	47
12	ค่าเฉลี่ย และ ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามอายุ	49

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า	
13	ค่าเฉลี่ย และ ระดับความรู้สึกรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามระดับการศึกษา	51
14	ค่าเฉลี่ย และ ระดับความรู้สึกรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	53
15	ค่าเฉลี่ย และ ระดับความรู้สึกรู้สึกของพนักงานบริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงานปัจจุบัน	56
16	ค่าเฉลี่ย และ ระดับความรู้สึกรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามตามประสบการณ์ในการทำงาน กับ บริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด	58
17	ค่าเฉลี่ย และ ระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามเพศ	61
18	ค่าเฉลี่ย และ ระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามอายุ	63
19	ค่าเฉลี่ย และ ระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามระดับการศึกษา	66
20	ค่าเฉลี่ย และ ระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามระดับรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	69
21	ค่าเฉลี่ย และ ระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงานปัจจุบัน	72
22	ค่าเฉลี่ย และ ระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงาน กับ บริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด	74