

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบัน ประเทศไทยมีโรงงานอุตสาหกรรมที่ทำการผลิตด้านอาหารเกิดขึ้นจำนวนมาก มีทั้งขนาดเล็ก ไปจนถึงขนาดใหญ่ เพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ การแข่งขันในการผลิตมีมากขึ้น เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเอง ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค คำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัย และ เรียกร้องระบบคุณภาพความปลอดภัยที่สูงมากขึ้น (สำนักงาน ส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2548: ออนไลน์)

ประเทศไทยมีการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหาร คิดเป็นมูลค่านับแสนล้านบาทต่อปี ประกอบกับรัฐบาลมีนโยบายผลักดันอุตสาหกรรมอาหารของไทย ให้เป็นครัวของโลก ดังนั้นต้องมีการเตรียมความพร้อมในด้านคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องมีการจัดการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยด้วยการนำระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) ซึ่งเป็นระบบที่กฎหมายกำหนดไว้ว่าโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต้องมีและมาตรฐานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System) หรือ HACCP ซึ่งเป็นมาตรฐานสากล โดย Codex หรือโครงการมาตรฐาน FAO/WHO แนะนำให้ผู้ผลิตอาหารนำไปปฏิบัติเพื่อลดอันตรายและปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดกับผู้บริโภคและเพื่อการแข่งขันได้ในตลาดโลก (สำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2548: ออนไลน์)

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) คือ การวิเคราะห์อันตรายในอาหารและกำหนดจุดควบคุมวิกฤต ซึ่งประกอบด้วย การวินิจฉัยและการประเมินอันตรายของอาหารที่อาจเกิดขึ้นกับผู้บริโภค ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่ง จนถึงมือผู้บริโภค และเป็นระบบที่ควบคุมเพื่อขจัดหรือป้องกัน หรือลดสาเหตุที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ซึ่งมีขั้นตอนการจัดทำ 5 ขั้นตอน 7 หลักการ (Quality Innovation, 2549)

บริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรคดิง จำกัด ได้ก่อตั้งขึ้นในปี 2538 ภายใต้การบริหารงานของบริษัท เป๊ปซี่-โคล่า ในประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นบริษัทผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประเภทขนมขบเคี้ยว ได้แก่ มันฝรั่งทอดกรอบเลย์ ข้าวเกรียบข้าวโพดกรอบโคริโดส ข้าวโพดอบกรอบซีโตส ฯลฯ ทั้งภายในและต่างประเทศ ซึ่งเป้าหมายหลักของบริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรคดิง จำกัด คือ ต้องการเป็นผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ประเภทขนมขบเคี้ยวที่มียอดจำหน่ายสูงเป็น

อันดับหนึ่งของตลาดขนมขบเคี้ยว ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพเป็นสากล เป็นที่ยอมรับของนานาประเทศ โดยมุ่งเน้นทางด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยของผู้บริโภค (ธานี ตระกูลอินทร์, 2545)

พนักงานถือได้ว่าเป็นทรัพยากรที่สำคัญขององค์กร การที่ผลิตภัณฑ์จะมีคุณภาพที่ดี เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคนั้น พนักงานย่อมต้องมีทัศนคติที่ดีต่อการจัดทำระบบ HACCP ซึ่งประกอบไปด้วย ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับกระบวนการผลิตและระบบที่องค์กรนำมาใช้ ความรู้สึกและพฤติกรรมที่เป็นไปในทางบวกกับการนำระบบมาใช้จริง โดย ระบบ HACCP เป็นระบบที่มีความน่าเชื่อถือระดับสากล หากองค์กรนำระบบนี้มาใช้จะสามารถสร้างความน่าเชื่อถือให้กับลูกค้ามากยิ่งขึ้น และทำให้องค์กรสามารถเพิ่มตลาดเป้าหมาย ได้ดียิ่งขึ้น ซึ่งตลาดดังกล่าวมีข้อกำหนดในเรื่องของความปลอดภัยของผู้บริโภค ด้านผลกระทบต่อการดำเนินงานของพนักงานเมื่อนำระบบนี้มาใช้อาจมีผลกระทบบ้างในช่วงแรก เนื่องจาก การนำระบบ HACCP มาใช้จะเป็นการเปลี่ยนแปลงที่ทำให้พนักงานรู้สึกว่ามีภาระงานเพิ่มขึ้นและต้องมีการเรียนรู้เพิ่มเติม แต่หากพนักงานมีความเข้าใจในระบบที่ถูกต้อง จะทำให้พนักงานทำงานได้ดียิ่งขึ้น และมีความปลอดภัยทั้งกับตัวพนักงานเองและผู้บริโภค

ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงมีความสนใจที่จะทำการศึกษาเรื่อง ทัศนคติของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดดิ้ง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP เพื่อให้การนำระบบมาใช้ประสบผลสำเร็จและเพื่อให้พนักงานมีทัศนคติที่ดีต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในองค์กร ซึ่งหากพนักงานมีทัศนคติที่ดีต่อระบบแล้ว ก็จะทำให้การนำระบบมาใช้ประสบความสำเร็จมากยิ่งขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดดิ้ง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงทัศนคติของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดดิ้ง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP
2. เพื่อให้ผู้บริหารของบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดดิ้ง จำกัด และผู้ที่เกี่ยวข้อง สามารถนำข้อมูลไปใช้เป็นแนวทางในการกำหนดวิธีการสำหรับพัฒนาระบบความปลอดภัย ในอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.4 นิยามศัพท์

ทัศนคติ หมายถึง ความคิด ความรู้ ความเข้าใจ และความรู้สึก ที่บุคคลมีต่อบุคคล กลุ่มบุคคล วัตถุสิ่งของ หรือเหตุการณ์หนึ่งๆ ที่ได้รับรู้จนก่อให้เกิดความรู้สึก และมีแนวโน้มว่า บุคคลจะแสดงพฤติกรรม ตามความคิด ความรู้ ความเข้าใจ และความรู้สึกนั้น

พนักงาน หมายถึง บุคคลที่ทำงานในบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด ตั้งแต่ระดับผู้จัดการ จนถึงเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทั้งพนักงานรายวันและรายเดือน รวมถึงคณะกรรมการ ระบบ HACCP

บริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด หมายถึง บริษัทที่ดำเนินธุรกิจผลิตมันฝรั่งทอดกรอบ และขนมขบเคี้ยว ตั้งอยู่เลขที่ 99/9-10 หมู่ 11 ถนนชูปเปอร์ไฮเวย์ เชียงใหม่ – ลำปาง ตำบลอุโมงค์ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน 51150

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP) หมายถึง ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อันตรายเหล่านั้น มีโอกาสเกิดขึ้นจึงสามารถประกันความปลอดภัยของอาหารได้