

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ทักษะจิตของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่ – โคล่า (ไทย) เทรคดิ่ง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP โดยใช้ในการเก็บแบบสอบถามสำหรับผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 162 คนและการสัมภาษณ์ คณะกรรมการระบบ HACCP จำนวน 11 คน ได้ทำการวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูลในรูปแบบตารางคำอธิบายผลความหมาย และการอธิบายเชิงพรรณนา โดยจะแบ่งข้อมูลการศึกษายเป็น 2 ชุด ดังนี้

แบบสอบถามชุดที่ 1 สำหรับผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวัน และ รายเดือน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้ เฉลี่ยต่อเดือน ตำแหน่งงานปัจจุบัน ประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับบริษัท และ แผนกที่สังกัด (ตารางที่ 1)

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP ได้แก่ องค์กรประกอบทางด้านการรับรู้ องค์กรประกอบด้านความรู้สึก และองค์กรประกอบด้านพฤติกรรม (ตารางที่ 2 – 22)

แบบสอบถาม ชุดที่ 2 สำหรับผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นคณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP

ข้อมูลการสัมภาษณ์เกี่ยวกับทัศนคติของคณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP

แบบสอบถามชุดที่ 1 สำหรับผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวัน และ รายเดือน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามข้อมูลทั่วไป

หัวข้อ	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	116	71.60
หญิง	46	28.40

หัวข้อ	จำนวน	ร้อยละ
อายุ		
18 – 25 ปี	54	33.34
26 – 35 ปี	74	45.68
36 ปีขึ้นไป	34	20.98
ระดับการศึกษา		
มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ปวช.	50	30.87
อนุปริญญา หรือ ปวส.	62	38.27
ปริญญาตรี และสูงกว่าปริญญาตรี	50	30.86
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
น้อยกว่า 10,000 บาท	110	67.90
10,000 – 20,000 บาท	40	24.69
มากกว่า 20,000 บาท	12	7.41
ตำแหน่งงานปัจจุบัน		
พนักงานรายวัน	48	29.63
เจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน	104	64.20
ระดับผู้บริหาร	10	6.17
ประสบการณ์ในการทำงานกับ บ.เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด		
น้อยกว่า 1 ปี	22	13.58
1 – 3 ปี	88	54.32
4 – 7 ปี	20	12.35
8 – 11 ปี	28	17.28
12 ปีขึ้นไป	4	2.47
ฝ่ายที่สังกัด		
ฝ่ายผลิตและวิศวกรรม	106	65.43
ฝ่ายส่งเสริม	38	23.46
ฝ่ายอื่นๆ	18	11.11
(โกดัง /คลังสินค้า /บัญชี – การเงิน)		

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 71.60 มีอายุระหว่าง 26-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 45.68 มีการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือ ปวส. คิดเป็นร้อยละ 38.27 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 67.90 ทำงานในตำแหน่งเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน คิดเป็นร้อยละ 64.20 มีประสบการณ์ในการทำงานกับ บริษัท เป๊ปซี่-โค ล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด 1-3 ปี คิดเป็นร้อยละ 54.32 สังกัดฝ่ายผลิตและวิศวกรรม คิดเป็นร้อยละ 65.43

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP

2.1 องค์กรประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP

หัวข้อ	ตอบถูก / จำนวน (ร้อยละ)	ระดับความรู้ความเข้าใจ
1. ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร	150 (92.59)	มากที่สุด
2. หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP	118 (72.84)	มาก
3. จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น	98 (60.49)	ปานกลาง
4. จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP”	150 (92.59)	มากที่สุด
5. ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	95 (58.64)	น้อย
6. ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม	117 (72.22)	มาก
7. เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้	88 (54.32)	น้อย
8. ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน	149 (91.98)	มากที่สุด

หัวข้อ	ตอบถูก/จำนวน (ร้อยละ)	ระดับความรู้ ความเข้าใจ
9. บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้	80 (49.38)	น้อยที่สุด
10. อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ	142 (87.65)	มากที่สุด
11. หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก	107 (66.05)	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)	72.61	มาก

หมายเหตุ : คะแนนร้อยละ 0.00-49.99 มีความเข้าใจน้อยที่สุด 50.00-59.99 ความเข้าใจน้อย 60.00-69.99 ความเข้าใจปานกลาง 70.00-79.99 ความเข้าใจมาก 80.00-100.00 ความเข้าใจมากที่สุด

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจ ในระบบ HACCP โดยเฉลี่ยในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 72.61 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ได้แก่ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร และ จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 92.59 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 91.98 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 87.65

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก เรียงตามค่าร้อยละ ได้แก่ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 72.84 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 72.22

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง เรียงตามค่าร้อยละ ได้แก่ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 66.05 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 60.49

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย เรียงตามค่าร้อยละ ได้แก่ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 58.64 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 54.32 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด ได้แก่ บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 49.38

2.2 องค์ประกอบด้านความรู้สึกร

ตารางที่ 3 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้สึกรของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP

องค์ประกอบด้านความรู้สึกร	ระดับของความรู้สึกร/ความคิดเห็น					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
1. ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค	92 (56.80)	64 (39.50)	0 (0.00)	4 (2.50)	2 (1.20)	4.48 (มาก)
2. ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น	40 (24.70)	110 (67.90)	4 (2.50)	4 (2.50)	4 (2.50)	4.10 (มาก)
3. ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน	84 (51.90)	72 (44.40)	2 (1.20)	2 (1.20)	2 (1.20)	4.44 (มาก)
4. ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย	34 (21.00)	102 (63.00)	18 (11.10)	6 (3.70)	2 (1.20)	3.99 (มาก)
5. ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้	36 (22.20)	114 (70.40)	8 (4.90)	4 (2.50)	0 (0.00)	4.12 (มาก)
6. ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาย่างต่อเนื่อง	43 (21.00)	122 (75.30)	4 (2.50)	2 (1.20)	0 (0.00)	4.16 (มาก)
7. ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ	30 (18.50)	116 (71.60)	14 (8.60)	2 (1.20)	0 (0.00)	4.07 (มาก)
8. ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย	24 (14.80)	122 (75.30)	8 (4.90)	8 (4.90)	0 (0.00)	4.00 (มาก)
9. ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง	54 (33.30)	102 (63.00)	4 (2.50)	2 (1.20)	0 (0.00)	4.28 (มาก)
10. ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น	40 (24.70)	116 (71.60)	2 (1.20)	2 (1.20)	2 (1.20)	4.17 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)						4.18 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 3 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมมีความรู้สึกต่อองค์ประกอบด้านความรู้สึก ในระดับเห็นด้วยมากต่อการจัดทำระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้สึกเห็นด้วย มาก เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.48) ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.44) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.28) ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.17) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาด้านต่อเนื่อง (4.16) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างล่องหน (4.12) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.07) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.00) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (3.99)

2.3 องค์ประกอบด้านพฤติกรรม

ตารางที่ 4 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและระดับ ของพฤติกรรม หรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	ระดับของพฤติกรรม / การมีส่วนร่วม					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
1. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ	46 (28.40)	88 (54.30)	22 (13.60)	6 (3.70)	0 (0.00)	4.07 (มาก)
2. ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP	24 (14.80)	92 (56.80)	38 (23.50)	6 (3.70)	2 (1.20)	3.80 (มาก)
3. ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ	30 (18.50)	78 (48.10)	50 (30.90)	4 (2.50)	0 (0.00)	3.83 (มาก)
4. ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP	28 (17.30)	76 (46.90)	44 (27.20)	10 (6.20)	4 (2.50)	3.70 (มาก)
5. ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน	32 (19.80)	100 (61.70)	22 (13.60)	8 (4.90)	0 (0.00)	3.96 (มาก)
6. ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ	20 (12.30)	76 (46.90)	52 (32.10)	14 (8.60)	0 (0.00)	3.63 (มาก)

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	ระดับของพฤติกรรม / การมีส่วนร่วม					ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
7. ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP	12 (7.40)	46 (28.40)	86 (53.10)	16 (9.90)	2 (1.20)	3.31 (ปานกลาง)
8. ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP	8 (4.90)	58 (35.80)	72 (44.40)	16 (9.90)	8 (4.90)	3.26 (ปานกลาง)
9. ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ได้บังคับบัญชาของท่านให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP	22 (13.60)	66 (40.70)	64 (39.50)	6 (3.70)	4 (2.50)	3.59 (มาก)
10. ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง	18 (11.10)	74 (45.70)	54 (33.30)	12 (7.40)	4 (2.50)	3.56 (มาก)
11. ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP	24 (14.80)	76 (46.90)	56 (34.60)	6 (3.70)	0 (0.00)	3.73 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)						3.67 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมมีระดับ ของพฤติกรรม หรือการมีส่วนร่วม ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 3.67 โดยผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก เรียงตามค่าเฉลี่ย ได้แก่ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.07) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (3.96) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.83) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.80) ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.73) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.70) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.63) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ได้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.59) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง (3.56)

ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง เรียงตามค่าเฉลี่ย ได้แก่ ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.31) ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.26)

2.4 องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ตำแหน่งงานปัจจุบัน และ ประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับบริษัท

ตารางที่ 5 จำนวน ร้อยละ และระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อระบบ HACCP จำแนกตามเพศ

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ	เพศ		รวม
	ชาย n = 116	หญิง n = 46	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
1. ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร	108 (93.10) มากที่สุด	42 (91.30) มากที่สุด	150 (92.59) มากที่สุด
2. หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP	79 (68.10) ปานกลาง	39 (84.78) มากที่สุด	118 (72.84) มาก
3. จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น	60 (51.72) น้อย	38 (82.61) มากที่สุด	98 (60.49) ปานกลาง
4. จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP”	115 (99.14) มากที่สุด	35 (76.09) มาก	150 (92.59) มากที่สุด
5. ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	58 (50.00) น้อย	37 (80.43) มากที่สุด	95 (58.64) น้อย

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ	เพศ		รวม
	ชาย n = 116	หญิง n = 46	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
6. ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม	82 (70.69) มาก	35 (76.09) มาก	117 (72.22) มาก
7. เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้	59 (50.86) น้อย	29 (63.04) ปานกลาง	88 (54.32) น้อย
8. ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน	105 (90.52) มากที่สุด	44 (95.65) มากที่สุด	149 (91.98) มากที่สุด
9. บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้	54 (46.55) น้อยที่สุด	26 (56.52) น้อย	80 (49.38) น้อยที่สุด
10. อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ	108 (93.10) มากที่สุด	34 (73.91) มาก	142 (87.65) มากที่สุด
11. หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก	75 (64.66) ปานกลาง	32 (69.57) ปานกลาง	107 (66.05) ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)	70.77 มาก	77.27 มาก	72.61 มาก

หมายเหตุ : คะแนนร้อยละ 0.00-49.99 มีความเข้าใจน้อยที่สุด 50.00-59.99 ความเข้าใจน้อย 60.00-69.99 ความเข้าใจปานกลาง

70.00-79.99 ความเข้าใจมาก 80.00-100.00 ความเข้าใจมากที่สุด

จากตารางที่ 5 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชายและเพศหญิง มีความรู้ความเข้าใจต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 70.77 และ 72.27 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชาย มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 99.14 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 93.10 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 90.52

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 70.69

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 68.10 หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้วบริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 64.66

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิตมีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 51.72 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 50.86 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 50.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด คือ บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 46.55

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศหญิง มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็น ร้อยละ 95.65 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 84.78 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 82.61 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 80.43

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 76.09 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 73.91

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 69.57 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 63.04

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็น
ที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 56.52

ตารางที่ 6 จำนวน ร้อยละ และระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อระบบ
HACCP จำแนกตามอายุ

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ	อายุ			รวม
	18 – 25 ปี n=54	26 – 35 ปี n=74	36 ปีขึ้นไป n=34	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
1. ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพใน โรงงานอาหาร	50 (92.59) มากที่สุด	69 (93.24) มากที่สุด	31 (91.18) มากที่สุด	150 (92.59) มากที่สุด
2. หากทำไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการ ผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP	37 (68.52) ปานกลาง	58 (78.38) มาก	23 (67.65) ปานกลาง	118 (72.84) มาก
3. จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุด เดียวเท่านั้น	35 (64.81) ปานกลาง	41 (55.41) น้อย	22 (64.71) ปานกลาง	98 (60.49) ปานกลาง
4. จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP”	52 (96.30) มากที่สุด	67 (90.54) มากที่สุด	31 (91.18) มากที่สุด	150 (92.59) มากที่สุด
5. ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการ พัฒนาอย่างต่อเนื่อง	36 (66.67) ปานกลาง	32 (43.24) น้อยที่สุด	27 (79.41) มาก	95 (58.64) น้อย
6. ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมี ส่วนร่วม	25 (46.30) น้อยที่สุด	69 (93.24) มากที่สุด	23 (67.65) ปานกลาง	117 (72.22) มาก
7. เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะ กรรมการฯ การจัดทำระบบได้	34 (62.96) ปานกลาง	39 (52.70) น้อย	15 (44.12) น้อยที่สุด	88 (54.32) น้อย
8. ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารใน การปฏิบัติงาน	51 (94.44) มากที่สุด	70 (94.59) มากที่สุด	29 (85.29) มากที่สุด	149 (91.98) มากที่สุด

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ	อายุ			รวม
	18 – 25 ปี n=54	26 – 35 ปี n=74	36 ปีขึ้นไป n=34	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
9. บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้	38 (70.37) มาก	29 (39.19) น้อยที่สุด	13 (38.24) น้อยที่สุด	80 (49.38) น้อยที่สุด
10. อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ	45 (83.33) มากที่สุด	71 (95.95) มากที่สุด	26 (76.47) มาก	142 (87.65) มากที่สุด
11. หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก	39 (72.22) มาก	55 (74.32) มาก	13 (38.24) น้อยที่สุด	107 (66.05) ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)	74.41 มาก	73.71 มาก	67.65 ปานกลาง	72.61 มาก

หมายเหตุ : คะแนนร้อยละ 0.00-49.99 มีความเข้าใจน้อยที่สุด 50.00-59.99 ความเข้าใจน้อย 60.00-69.99 ความเข้าใจปานกลาง 70.00-79.99 ความเข้าใจมาก 80.00-100.00 ความเข้าใจมากที่สุด

จากตารางที่ 6 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 18-25 ปี และ 26-35 ปี มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 74.41 และ 73.31 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 36 ปีขึ้นไป มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 67.65

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 18-25 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติที่ชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 96.30 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 94.44 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 92.59 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 83.33

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้วบริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 72.22 บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 70.37

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หากท่านไม่ได้ อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 68.52 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 66.67 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 64.81 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 62.96 มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด คือ ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 46.30

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 26-35 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 95.95 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 94.59 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 93.24 จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 90.54

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หากท่านไม่ได้ อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 78.38 หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 74.32

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 55.41 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 52.70

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด คือ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 43.24 บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 39.19

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 36 ปีขึ้นไป มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร และ จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 91.18 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 85.29

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย เรียงตามค่าร้อยละ คือ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 58.64 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 76.47

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 67.65 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 64.71

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด ดังนี้ เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 44.12 บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 38.24

ตารางที่ 7 จำนวน ร้อยละ และระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อระบบ HACCP จำแนกตามระดับการศึกษา

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ	ระดับการศึกษา			รวม
	ม.ปลาย หรือ ปวช. n =50	อนุปริญญา หรือ ปวส. n =62	ปริญญาตรี และสูงกว่า ปริญญาตรี n =50	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
1. ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพใน โรงงานอาหาร	44 (88.00) มากที่สุด	56 (90.32) มากที่สุด	50 (100.00) มากที่สุด	150 (92.59) มากที่สุด
2. หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการ ผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP	41 (82.00) มากที่สุด	30 (48.39) น้อยที่สุด	47 (94.00) มากที่สุด	118 (72.84) มาก
3. จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุด เดียวเท่านั้น	15 (30.00) น้อยที่สุด	45 (72.58) มาก	38 (76.00) มาก	98 (60.49) ปานกลาง
4. จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP”	44 (88.00) มากที่สุด	59 (95.16) มากที่สุด	47 (94.00) มากที่สุด	150 (92.59) มากที่สุด
5. ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการ พัฒนาอย่างต่อเนื่อง	25 (50.00) น้อย	27 (43.55) น้อยที่สุด	43 (86.00) มากที่สุด	95 (58.64) น้อย

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ	ระดับการศึกษา			รวม
	ม.ปลาย หรือ ปวช. n =50	อนุปริญญา หรือ ปวส. n =62	ปริญญาตรี และสูงกว่า ปริญญาตรี n =50	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
6. ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม	37 (74.00) มาก	44 (70.97) มาก	36 (72.00) มาก	117 (72.22) มาก
7. เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้	23 (46.00) น้อยที่สุด	29 (46.77) น้อยที่สุด	36 (72.00) มาก	88 (54.32) น้อย
8. ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน	45 (90.00) มากที่สุด	57 (91.94) มากที่สุด	47 (94.00) มากที่สุด	149 (91.98) มากที่สุด
9. บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้	13 (26.00) น้อยที่สุด	29 (46.77) น้อยที่สุด	38 (76.00) มาก	80 (49.38) น้อยที่สุด
10. อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ	45 (90.00) มากที่สุด	53 (85.48) มากที่สุด	44 (88.00) มากที่สุด	142 (87.65) มากที่สุด
11. หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก	32 (64.00) ปานกลาง	33 (53.23) น้อย	42 (84.00) มากที่สุด	107 (66.05) ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)	66.18 ปานกลาง	67.74 ปานกลาง	85.09 มากที่สุด	72.61 มาก

หมายเหตุ : คะแนนร้อยละ 0.00-49.99 มีความเข้าใจน้อยที่สุด 50.00-59.99 ความเข้าใจน้อย 60.00-69.99 ความเข้าใจปานกลาง 70.00-79.99 ความเข้าใจมาก 80.00-100.00 ความเข้าใจมากที่สุด

จากตารางที่ 7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ปวช. และระดับอนุปริญญาหรือ ปวส. มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 66.18 และ 67.74 สำหรับผู้ที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 85.09

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ปวช. มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 90.00 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 88.00 หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 82.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 74.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คือ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจสอบระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 64.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 50.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 46.00 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 30.00 บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 26.00

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับอนุปริญญา หรือ ปวส. มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็น ร้อยละ 95.16 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 91.94 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 90.32 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 85.48

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 72.58 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 70.97

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 53.23

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่าน ไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 48.39 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรอง ได้คิดเป็นร้อยละ 46.77 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 43.55

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 100.00 หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่าน ไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 94.00 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 88.00 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 86.00 หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 84.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 76.00 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 72.00

ตารางที่ 8 จำนวน ร้อยละ และระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อระบบ HACCP
จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

องค์ประกอบด้านความรู้ ความเข้าใจ	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)			รวม
	น้อยกว่า 10,000 n = 110	10,000- 20,000 n = 40	มากกว่า 20,000 n = 12	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
1. ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพ ในโรงงานอาหาร	102 (92.73) มากที่สุด	38 (95.00) มากที่สุด	10 (83.33) มากที่สุด	150 (92.59) มากที่สุด
2. หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับ การผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP	79 (71.82) มาก	30 (75.00) มาก	9 (75.00) มาก	118 (72.84) มาก
3. จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียง จุดเดียวเท่านั้น	58 (52.73) น้อย	33 (82.50) มากที่สุด	7 (58.33) น้อย	98 (60.49) ปานกลาง
4. จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP”	105 (95.45) มากที่สุด	37 (92.50) มากที่สุด	8 (66.67) ปานกลาง	150 (92.59) มากที่สุด
5. ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการ พัฒนาอย่างต่อเนื่อง	69 (62.73) ปานกลาง	21 (52.50) น้อย	5 (41.67) น้อยที่สุด	95 (58.64) น้อย
6. ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนใน องค์กรมีส่วนร่วม	78 (70.91) มาก	32 (80.00) มากที่สุด	7 (58.33) น้อย	117 (72.22) มาก
7. เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะ กรรมการฯ การจัดทำระบบได้	65 (59.09) น้อย	19 (47.50) น้อยที่สุด	4 (33.33) น้อยที่สุด	88 (54.32) น้อย
8. ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสาร ในการปฏิบัติงาน	103 (93.64) มากที่สุด	36 (90.00) มากที่สุด	10 (83.33) มากที่สุด	149 (91.98) มากที่สุด

องค์ประกอบด้านความรู้ ความเข้าใจ	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)			รวม
	น้อยกว่า 10,000 n = 110	10,000- 20,000 n = 40	มากกว่า 20,000 n = 12	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
9. บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็น ที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้	64 (58.18) น้อย	12 (30.00) น้อยที่สุด	4 (33.33) น้อยที่สุด	80 (49.38) น้อยที่สุด
10. อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ	99 (90.00) มากที่สุด	35 (87.50) มากที่สุด	8 (66.67) ปานกลาง	142 (87.65) มากที่สุด
11. หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่ จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก	76 (69.09) ปานกลาง	27 (67.50) ปานกลาง	4 (33.33) น้อยที่สุด	107 (66.05) ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)	74.22 มาก	72.73 มาก	57.57 น้อย	72.61 มาก

หมายเหตุ : คะแนนร้อยละ 0.00-49.99 มีความเข้าใจน้อยที่สุด 50.00-59.99 ความเข้าใจน้อย 60.00-69.99 ความเข้าใจปานกลาง 70.00-79.99 ความเข้าใจมาก 80.00-100.00 ความเข้าใจมากที่สุด

จากตารางที่ 8 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท และ 10,001 -20,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 74.22 และ 72.73 สำหรับผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 57.57

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 95.45 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 93.64 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 92.73 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 90.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 71.82 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 70.91

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 69.09 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 62.73

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 59.09 บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 58.18 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 52.73

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000-20,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 95.00 จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 92.50 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 90.00 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 87.50 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 82.50 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 80.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 75.00 มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คือ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 67.50 มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 52.50

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด คือ เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะ เป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 47.50 บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 30.00

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คือ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร และ ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 83.33

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 75.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คือ จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” และ อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 66.67

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น ระบบ HACCP และ ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 58.33

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด คือ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 33.33

ตารางที่ 9 จำนวน ร้อยละ และระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงานปัจจุบัน

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ	ตำแหน่งงานปัจจุบัน			รวม
	พจน.รายวัน n = 48	พจน.รายเดือน n = 104	ระดับผู้บริหาร n = 10	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
1. ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร	42 (87.50) มากที่สุด	99 (95.19) มากที่สุด	9 (90.00) มากที่สุด	150 (92.59) มากที่สุด
2. หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP	29 (60.42) ปานกลาง	84 (80.77) มากที่สุด	5 (50.00) น้อย	118 (72.84) มาก
3. จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น	29 (60.42) ปานกลาง	65 (62.50) ปานกลาง	4 (40.00) น้อยที่สุด	98 (60.49) ปานกลาง

องค์ประกอบด้านความรู้ ความเข้าใจ	ตำแหน่งงานปัจจุบัน			รวม
	พจน.รายวัน n = 48	พจน.ราย เดือน n = 104	ระดับ ผู้บริหาร n = 10	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
4. จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อว่า “CCP”	44 (91.67) มากที่สุด	96 (92.31) มากที่สุด	10 (100.00) มากที่สุด	150 (92.59) มากที่สุด
5. ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการ พัฒนาอย่างต่อเนื่อง	20 (41.67) น้อยที่สุด	71 (68.27) ปานกลาง	4 (40.00) น้อยที่สุด	95 (58.64) น้อย
6. ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมี ส่วนร่วม	24 (50.00) น้อย	86 (82.69) มากที่สุด	7 (70.00) มาก	117 (72.22) มาก
7. เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะ กรรมการฯ การจัดทำระบบได้	19 (39.58) น้อยที่สุด	64 (61.54) ปานกลาง	5 (50.00) น้อย	88 (54.32) น้อย
8. ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารใน การปฏิบัติงาน	41 (85.42) มากที่สุด	103 (99.04) มากที่สุด	5 (50.00) น้อย	149 (91.98) มากที่สุด
9. บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้	17 (35.42)	59 (56.73)	4 (40.00)	80 (44.05)
10. อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตราย ทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ	42 (87.50) มากที่สุด	93 (89.42) มากที่สุด	7 (70.00) มาก	142 (82.31) มาก
11. หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามา ตรวจระบบในองค์กรอีก	28 (58.33) น้อย	72 (69.23) ปานกลาง	7 (70.00) มาก	107 (65.85) ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)	63.45 ปานกลาง	77.27 มาก	60.91 ปานกลาง	72.61 มาก

หมายเหตุ : คะแนนร้อยละ 0.00-49.99 มีความเข้าใจน้อยที่สุด 50.00-59.99 ความเข้าใจน้อย 60.00-69.99 ความเข้าใจปานกลาง
70.00-79.99 ความเข้าใจมาก 80.00-100.00 ความเข้าใจมากที่สุด

จากตารางที่ 9 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือนมีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ย อยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 7 7.27 ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวันและผู้ที่มีตำแหน่งระดับผู้บริหาร มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ย อยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 63.45 และ 60.91ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวัน มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 91.67 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 87.50 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 85.42

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คือ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 60.42

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย เรียงตามค่าร้อยละ คือ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจสอบระบบ ในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 58.33 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็น ร้อยละ 50.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 41.67 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้นที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 39.58 บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 35.42

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 99.04 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 95.19 จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 92.31 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 89.42 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 82.69 หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 80.77

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 69.23 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 68.27 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 62.50 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 61.54

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 56.73

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งระดับผู้บริหาร มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คือ จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 100.00 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 90.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 70.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 50.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด คือ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 40.00

ตารางที่ 10 จำนวน ร้อยละ และระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามต่อระบบ HACCP จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงานกับ บริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ	ประสบการณ์ในการทำงาน (ปี)					รวม
	น้อยกว่า 1 ปี n = 22	1-3 ปี n = 88	4-7 ปี n = 20	8-11 ปี n = 28	12 ปีขึ้นไป n = 4	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
1. ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร	18 (81.82) มากที่สุด	84 (95.45) มากที่สุด	20 (100.00) มากที่สุด	24 (85.71) มากที่สุด	4 (100.00) มากที่สุด	150 (92.59) มากที่สุด
2. หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP	16 (72.73) มาก	72 (81.82) มากที่สุด	15 (75.00) มาก	12 (42.86) น้อยที่สุด	3 (75.00) มาก	118 (72.84) มาก
3. จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น	13 (59.09) น้อย	55 (62.50) ปานกลาง	9 (45.00) น้อยที่สุด	20 (71.43) มาก	1 (25.00) น้อยที่สุด	98 (60.49) ปานกลาง
4. จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า "CCP"	19 (86.36) มากที่สุด	85 (96.59) มากที่สุด	18 (90.00) มากที่สุด	25 (89.29) มากที่สุด	3 (75.00) มาก	150 (92.59) มากที่สุด
5. ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	14 (63.64) ปานกลาง	44 (50.00) น้อย	12 (60.00) ปานกลาง	23 (82.14) มากที่สุด	2 (50.00) น้อย	95 (58.64) น้อย
6. ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม	8 (36.36) น้อยที่สุด	65 (73.86) มาก	16 (80.00) มากที่สุด	25 (89.29) มากที่สุด	3 (75.00) มาก	117 (72.22) มาก
7. เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้	11 (50.00) น้อย	32 (36.36) น้อยที่สุด	19 (95.00) มากที่สุด	24 (85.71) มากที่สุด	2 (50.00) น้อย	88 (54.32) น้อย
8. ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน	19 (86.36) มากที่สุด	85 (96.59) มากที่สุด	18 (90.00) มากที่สุด	25 (89.29) มากที่สุด	2 (50.00) น้อย	149 (91.98) มากที่สุด

องค์ประกอบด้านความรู้ ความเข้าใจ	ประสบการณ์ในการทำงาน (ปี)					รวม
	น้อยกว่า 1 ปี n = 22	1-3 ปี n = 88	4-7 ปี n = 20	8-11 ปี n = 28	12 ปีขึ้นไป n = 4	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
9. บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษา ให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้	10 (45.45) น้อยที่สุด	33 (37.50) น้อยที่สุด	14 (70.00) มาก	22 (78.57) มาก	1 (25.00) น้อยที่สุด	80 (49.38) น้อยที่สุด
10. อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตราย ทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และ กายภาพ	13 (59.09) น้อย	88 (100.00) มากที่สุด	16 (80.00) มากที่สุด	21 (75.00) มาก	4 (100.00) มากที่สุด	142 (87.65) มากที่สุด
11. หลังจากได้รับการรับรอง ระบบ HACCP แล้ว บริษัท ผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่ จำเป็นต้องเข้ามาตรวจสอบใน องค์กรอีก	18 (81.82) มากที่สุด	43 (48.86) น้อยที่สุด	17 (85.00) มากที่สุด	26 (92.86) มากที่สุด	3 (75.00) มาก	107 (66.05) ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)	65.70 ปานกลาง	70.87 มาก	79.09 มาก	80.20 มากที่สุด	63.64 ปานกลาง	72.61 มาก

หมายเหตุ : คะแนนร้อยละ 0.00-49.99 มีความเข้าใจน้อยที่สุด 50.00-59.99 ความเข้าใจน้อย 60.00-69.99 ความเข้าใจปานกลาง 70.00-79.99 ความเข้าใจมาก 80.00-100.00 ความเข้าใจมากที่สุด

จากตารางที่ 10 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 8-11 ปี มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80.20 ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงาน 1-3 ปี และ 4-7 ปี มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 70.87 และ 79.09 ตามลำดับ ผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า 1 ปี และมีประสบการณ์ในการทำงาน 12 ปีขึ้นไป มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 65.70 และ 63.64 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า 1 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 86.36 ระบบ HACCP เป็นระบบ

ประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 81.82

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่าน ไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 72.73

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คือ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 63.64

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 59.09 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 50.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด คือ บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 45.45 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 36.36

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 1-3 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 100.00 จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อย่อว่า “CCP” ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 96.59 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 95.45 หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่าน ไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 81.82

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 73.86

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คือ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 62.50

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 50.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 48.86 บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 37.50 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 36.36

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 4-7 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 100.00 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 95.00 จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 90.00 หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 85.00 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 80.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 75.00 บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 70.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คือ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 60.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด คือ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 45.00

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 8-11 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 92.86 จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 89.29 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้นที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 85.71 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 82.14

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 78.57 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 75.00 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 71.43

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด คือ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 42.86

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 12 ปีขึ้นไป มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คือ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 100.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจสอบระบบในองค์กรอีก ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 75.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย คือ ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 50.00

มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด คือ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ คิดเป็นร้อยละ 25.00

2.5 องค์ประกอบด้านความรู้สึกรู้สึก จำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ตำแหน่งงานปัจจุบัน และ ประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับบริษัท

ตารางที่ 11 ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้สึกรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามเพศ

องค์ประกอบด้านความรู้สึกรู้สึก	เพศ		รวม
	ชาย n = 116	หญิง n = 46	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
1. ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค	4.43 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)
2. ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น	3.98 (มาก)	4.39 (มาก)	4.09 (มาก)
3. ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน	4.44 (มาก)	4.43 (มาก)	4.44 (มาก)
4. ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย	3.89 (มาก)	4.21 (มาก)	3.98 (มาก)
5. ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้	4.12 (มาก)	4.12 (มาก)	4.12 (มาก)
6. ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	4.15 (มาก)	4.17 (มาก)	4.16 (มาก)
7. ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ	4.05 (มาก)	4.13 (มาก)	4.07 (มาก)
8. ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย	3.98 (มาก)	4.04 (มาก)	4.00 (มาก)
9. ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง	4.29 (มาก)	4.26 (มาก)	4.28 (มาก)
10. ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบ ง่ายขึ้น	4.22 (มาก)	4.04 (มาก)	4.17 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	4.16 (มาก)	4.24 (มาก)	4.18 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 11 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายและเพศหญิง มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP มีค่าโดยเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 และ 4.24 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย มีความรู้สึกเห็นด้วยมากในทุกปัจจัยย่อย โดยเรียงลำดับปัจจัยย่อยตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ยกกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.44) ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.43) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ และได้เปรียบคู่แข่ง (4.29) ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตามตรวจสอบง่ายขึ้น (4.22) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง (4.15) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ (4.12) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.05) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (3.98) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (3.89)

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุด ต่อ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.60) และมีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยย่อยอื่นๆ เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ยกกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.43) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น (4.39) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ และได้เปรียบคู่แข่ง (4.26) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (4.21) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง (4.17) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.13) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ (4.12) ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.04)

ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้สึกของ ผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP
จำแนกตามอายุ

องค์ประกอบด้านความรู้สึก	อายุ			รวม
	18 – 25 ปี n=54	26 – 35 ปี n=74	36 ปีขึ้นไป n=34	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1. ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค	4.70 (มากที่สุด)	4.43 (มาก)	4.43 (มาก)	4.52 (มากที่สุด)
2. ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น	4.25 (มาก)	4.08 (มาก)	4.00 (มาก)	4.11 (มาก)
3. ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน	4.62 (มากที่สุด)	4.43 (มาก)	4.18 (มาก)	4.41 (มาก)
4. ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย	4.14 (มาก)	3.97 (มาก)	3.93 (มาก)	4.01 (มาก)
5. ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอย่างถ่องแท้	4.18 (มาก)	4.08 (มาก)	4.14 (มาก)	4.13 (มาก)
6. ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	4.22 (มาก)	4.16 (มาก)	4.11 (มาก)	4.16 (มาก)
7. ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ	4.11 (มาก)	4.08 (มาก)	4.07 (มาก)	4.09 (มาก)
8. ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย	4.14 (มาก)	3.91 (มาก)	4.04 (มาก)	4.03 (มาก)
9. ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง	3.55 (มาก)	3.87 (มาก)	4.05 (มาก)	3.82 (มาก)
10. ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตามตรวจสอบ ง่ายขึ้น	4.33 (มาก)	4.10 (มาก)	4.11 (มาก)	4.18 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	4.22 (มาก)	4.11 (มาก)	4.11 (มาก)	4.18 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 12 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทุกช่วงอายุมีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP โดยผู้ที่มี อายุ 18-25 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ผู้ที่มีอายุ 26-35 ปี และผู้ที่มีอายุ 36 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกเห็นด้วยมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน เท่ากับ 4.11

ผู้ตอบแบบสอบถามที่อายุ 18-25 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อปัจจัยระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.70) และระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.62)

มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อปัจจัยย่อยอื่นทุกปัจจัย เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตามตรวจสอบง่ายขึ้น (4.33) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น (4.25) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง (4.22) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ (4.18) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (4.14) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.11) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (3.55)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่อายุ 26-35 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.43) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง (4.16) ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.10) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.08) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (3.97) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (3.91) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (3.87)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่อายุ 36 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.43) ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.18) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ (4.14) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.11) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.07) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.05) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.04) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น (4.00) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (3.93)

ตารางที่ 13 ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้สึกรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP
จำแนกตามระดับการศึกษา

องค์ประกอบด้านความรู้สึกรู้สึก	ระดับการศึกษา			รวม
	ม.ปลาย หรือ ปวช. n =50	อนุปริญญา หรือ ปวส. n =62	ปริญญาตรี และสูงกว่า ปริญญาตรี n =50	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1. ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค	4.71 (มากที่สุด)	4.38 (มาก)	4.29 (มาก)	4.48 (มาก)
2. ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น	4.32 (มาก)	3.96 (มาก)	4.08 (มาก)	4.09 (มาก)
3. ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน	4.39 (มาก)	4.38 (มาก)	4.25 (มาก)	4.44 (มาก)
4. ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย	4.32 (มาก)	4.00 (มาก)	3.96 (มาก)	4.09 (มาก)
5. ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้	4.32 (มาก)	4.03 (มาก)	4.08 (มาก)	4.14 (มาก)
6. ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	4.15 (มาก)	4.12 (มาก)	4.15 (มาก)	4.14 (มาก)
7. ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ	4.13 (มาก)	4.16 (มาก)	4.00 (มาก)	4.10 (มาก)
8. ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย	4.17 (มาก)	3.87 (มาก)	4.02 (มาก)	4.02 (มาก)
9. ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง	4.29 (มาก)	4.22 (มาก)	4.17 (มาก)	4.23 (มาก)
10. ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น	4.05 (มาก)	4.16 (มาก)	4.15 (มาก)	4.12 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	4.29 (มาก)	4.13 (มาก)	4.12 (มาก)	4.18 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 13 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทุกกลุ่มระดับการศึกษา มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP โดยผู้ที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือ ปวช. มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.29 ผู้ที่มีการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือปวส. มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.13 และ ผู้ที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี และสูงกว่าปริญญาตรี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.12

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือ ปวช. มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อพนักงานระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.71)

มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยย่อยอื่นทุกปัจจัย เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ยกกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.39) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ (4.32) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.29) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.17) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง (4.15) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.13) ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตามตรวจสอบง่ายขึ้น (4.05)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือ ปวส. มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ระบบ HACCP ยกกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.38) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.22) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.16) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง (4.12) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ (4.03) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (4.00) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น (3.96) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (3.87)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี มีความรู้สึกเห็นด้วย มากต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.29) ระบบ HACCP ยกกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.25) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.17) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตามตรวจสอบง่ายขึ้น (4.15) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น ระบบ HACCP

ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ (4.08) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.02) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.00) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (3.96)

ตารางที่ 14 ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้สึกรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามระดับรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

องค์ประกอบด้านความรู้สึกรู้สึก	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)			รวม
	น้อยกว่า 10,000 n = 110	10,000- 20,000 n=40	มากกว่า 20,000 n=12	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1. ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค	4.45 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	3.90 (มาก)	4.48 (มาก)
2. ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น	4.14 (มาก)	4.15 (มาก)	3.70 (มาก)	4.09 (มาก)
3. ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน	4.47 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.40 (มาก)	4.44 (มาก)
4. ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย	4.03 (มาก)	4.05 (มาก)	3.20 (ปานกลาง)	3.98 (มาก)
5. ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้	4.09 (มาก)	4.20 (มาก)	4.10 (มาก)	4.12 (มาก)
6. ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	4.16 (มาก)	4.15 (มาก)	4.10 (มาก)	4.16 (มาก)
7. ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ	4.05 (มาก)	4.15 (มาก)	3.60 (มาก)	4.07 (มาก)
8. HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย	4.00 (มาก)	4.05 (มาก)	3.50 (มาก)	4.00 (มาก)
9. ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง	4.30 (มาก)	4.30 (มาก)	4.00 (มาก)	4.28 (มาก)

องค์ประกอบด้านความรู้สึก	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)			รวม
	น้อยกว่า 10,000 n = 110	10,000- 20,000 n=40	มากกว่า 20,000 n=12	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
10. ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบ ง่ายขึ้น	4.14 (มาก)	4.25 (มาก)	4.10 (มาก)	4.17 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	4.18 (มาก)	4.23 (มาก)	3.86 (มาก)	4.18 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 14 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทุกกลุ่มรายได้ มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP โดยผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18 ผู้ที่มีรายได้เฉลี่ย ต่อเดือน 10,000 -20,000 บาท มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 และ ผู้ที่มีรายได้ เฉลี่ย ต่อเดือน มากกว่า 20,000 บาท มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.86

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท มีความรู้สึกเห็นด้วย มากต่อทุกปัจจัยย่อย เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ยกย่องมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.47) ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.45) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.30) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนายังต่อเนื่อง (4.16) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.14) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอย่างถ่องแท้ (4.09) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.05) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (4.03) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.00)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้ เฉลี่ยต่อเดือน 10,000-20,000 บาท มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค และ ระบบ HACCP ยกย่องมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.50)

มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยย่อยอื่นทุกปัจจัย เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.30) ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.25) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอย่างถ่องแท้ (4.20) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนายอย่างต่อเนื่อง ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.15) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.05)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มีความรู้สึกเห็นด้วย มากต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ยก ระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.40) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอย่างถ่องแท้ ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนายอย่างต่อเนื่อง ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.10) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.00) ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (3.90) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น (3.70) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (3.60) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (3.50) ยกเว้น มีความรู้สึกเห็นด้วยระดับปานกลางต่อ ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (3.20)

ตารางที่ 15 ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้สึกของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่ – โคล่า (ไทย) เทรคดิ่ง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงานปัจจุบัน

องค์ประกอบด้านความรู้สึก	ตำแหน่งงานปัจจุบัน			รวม
	พนง.รายวัน n = 48	จนท./พนง. รายเดือน n=104	ระดับ ผู้บริหาร n=10	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1. ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค	4.66 (มากที่สุด)	4.48 (มาก)	2.63 (ปานกลาง)	4.48 (มาก)
2. ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น	4.20 (มาก)	4.17 (มาก)	2.13 (น้อย)	4.09 (มาก)
3. ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน	4.58 (มากที่สุด)	4.44 (มาก)	2.75 (ปานกลาง)	4.44 (มาก)
4. ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย	4.08 (มาก)	3.98 (มาก)	2.63 (ปานกลาง)	3.98 (มาก)
5. ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้	4.29 (มาก)	4.01 (มาก)	4.25 (มาก)	4.12 (มาก)
6. HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	4.25 (มาก)	4.11 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.16 (มาก)
7. ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ	4.16 (มาก)	4.00 (มาก)	4.25 (มาก)	4.07 (มาก)
8. ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย	4.25 (มาก)	3.88 (มาก)	4.00 (มาก)	4.00 (มาก)
9. ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง	4.41 (มาก)	4.25 (มาก)	3.63 (มาก)	4.28 (มาก)
10. ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตามตรวจสอบง่ายขึ้น	4.12 (มาก)	4.19 (มาก)	4.13 (มาก)	4.17 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	4.30 (มาก)	4.15 (มาก)	3.49 (ปานกลาง)	4.18 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 15 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวัน และ เจ้าหน้าที่ หรือพนักงานรายเดือน มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 และ 4.15 โดยพนักงานที่มีตำแหน่งระดับผู้บริหาร มีความรู้สึกเห็นด้วยในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.49

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวันมีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.66) และ ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.58)

มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยย่อยอื่นทุกปัจจัย เรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.41) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ (4.19) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาย่างต่อเนื่อง ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.25) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น (4.20) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.16) ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.12) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (4.08)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP ในทุกปัจจัยย่อย เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.48) ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.44) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.25) ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.19) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น (4.17) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาย่างต่อเนื่อง (4.11) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ (4.01) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.00) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (3.98) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (3.88)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งในระดับผู้บริหาร มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อ ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาย่างต่อเนื่อง (4.50)

มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อ ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.25) ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.13) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.00) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (3.63)

มีความรู้สึกเห็นด้วยในระดับปานกลางต่อระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (2.75) ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (2.63)

มีความรู้สึกเห็นด้วยในระดับน้อยต่อระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น(2.13)

ตารางที่ 16 ค่าเฉลี่ยและระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงานกับ บริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดดิ้ง จำกัด

องค์ประกอบด้านความรู้สึก	ประสบการณ์ในการทำงาน (ปี)					รวม
	น้อยกว่า 1 ปี n = 22	1-3 ปี n=88	4-7 ปี n=20	8-11 ปี n=28	12 ปีขึ้นไป n=4	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1. ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค	4.72 (มากที่สุด)	4.47 (มาก)	4.70 (มากที่สุด)	4.57 (มากที่สุด)	1.50 (น้อย)	4.48 (มาก)
2. ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น	4.18 (มาก)	4.13 (มาก)	4.50 (มากที่สุด)	4.00 (มาก)	1.50 (น้อย)	4.09 (มาก)
3. ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน	4.45 (มาก)	4.47 (มาก)	4.60 (มากที่สุด)	4.64 (มากที่สุด)	1.50 (น้อย)	4.44 (มาก)
4. ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย	3.90 (มาก)	4.06 (มาก)	4.30 (มาก)	3.92 (มาก)	1.50 (น้อย)	3.98 (มาก)
5. ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้	4.18 (มาก)	4.11 (มาก)	4.20 (มาก)	4.21 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	4.12 (มาก)
6. ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนางานอย่างต่อเนื่อง	4.27 (มาก)	4.18 (มาก)	4.10 (มาก)	4.14 (มาก)	3.50 (มาก)	4.16 (มาก)
7. ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ	4.18 (มาก)	4.02 (มาก)	4.10 (มาก)	4.28 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	4.07 (มาก)
8. ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย	4.00 (มาก)	4.04 (มาก)	3.80 (มาก)	4.14 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	4.00 (มาก)

องค์ประกอบด้านความรู้สึกรู้สึก	ประสบการณ์ในการทำงาน (ปี)					รวม
	น้อยกว่า 1 ปี n = 22	1-3 ปี n=88	4-7 ปี n=20	8-11 ปี n=28	12 ปีขึ้นไป n=4	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
9. ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง	4.09 (มาก)	3.89 (มาก)	3.92 (มาก)	4.21 (มาก)	2.85 (ปานกลาง)	3.52 (มาก)
10. ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น	4.18 (มาก)	4.18 (มาก)	4.20 (มาก)	4.28 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	4.17 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	4.22 (มาก)	4.16 (มาก)	4.24 (มาก)	4.24 (มาก)	2.44 (น้อย)	4.18 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 16 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงานกับบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทคคิง จำกัด น้อยกว่า 1 ปีและ 1-3 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 4.22 และ 4.16 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 4-7 ปี และ 8 -11 ปีมีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 4.24 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 12 ปี ขึ้นไป มีความรู้สึกเห็นด้วยในระดับน้อย โดยเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 2.44

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า 1 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.72)

มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยย่อยอื่นทุกปัจจัย เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ยกกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.45) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.36) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง (4.27) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.18) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.00) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (3.90)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 1-3 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมาก ต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.47) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.29) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาดังต่อไปนี้ ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.18) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น (4.13) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอย่างถ่องแท้ (4.11) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.04) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.02)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 4-7 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.70) ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.60) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น (4.50)

มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยอื่น ทุกปัจจัย เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.30) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอย่างถ่องแท้ ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.20) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาดังต่อไปนี้ ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ (4.10) ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (3.80)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 8-11 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน (4.64) ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค (4.57)

มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยอื่นทุกปัจจัย เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง (4.42) ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (4.28) ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอย่างถ่องแท้ (4.21) ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาดังต่อไปนี้ ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย (4.14) ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น (4.00) ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (3.92)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 12 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาดังต่อไปนี้ (3.50)

มีความรู้สึกเห็นด้วยในระดับปานกลางต่อ ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอย่างถ่องแท้ ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น (3.00) ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ และได้เปรียบคู่แข่ง (2.85)

มีความรู้สึกเห็นด้วยในระดับน้อยต่อระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงานระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น และระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย (1.50)

2.5 องค์ประกอบด้านพฤติกรรม จำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ตำแหน่งงานปัจจุบัน และ ประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับบริษัท

ตารางที่ 17 ค่าเฉลี่ย และ ระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามเพศ

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	เพศ		รวม
	ชาย n = 116	หญิง n = 46	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
1. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ	4.12 (มาก)	3.95 (มาก)	4.07 (มาก)
2. ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP	3.82 (มาก)	3.73 (มาก)	3.80 (มาก)
3. ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ	3.84 (มาก)	3.78 (มาก)	3.82 (มาก)
4. ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP	3.79 (มาก)	3.47 (ปานกลาง)	3.70 (มาก)
5. ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน	4.00 (มาก)	3.86 (มาก)	3.96 (มาก)

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	เพศ		รวม
	ชาย n = 116	หญิง n = 46	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
6. ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ	3.67 (มาก)	3.52 (มาก)	3.62 (มาก)
7. ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.43 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)
8. ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.43 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)
9. ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP	3.29 (ปานกลาง)	3.17 (ปานกลาง)	3.25 (ปานกลาง)
10. ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง	3.68 (มาก)	3.34 (ปานกลาง)	3.59 (มาก)
11. ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP	3.77 (มาก)	3.60 (มาก)	3.72 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	3.71 (มาก)	3.49 (ปานกลาง)	3.64 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 17 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายมีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.49

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายมีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.12) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (4.00) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.84) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.82) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.79) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.67) ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.77) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง (3.68)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.43) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงาน หรือผู้ได้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.29)

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (3.95) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (3.86) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.78) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.73) ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.60) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.52)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.47) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง (3.34) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ได้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.17) ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.00)

ตารางที่ 18 ค่าเฉลี่ยและระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามอายุ

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	อายุ			รวม
	18 – 25 ปี n=54	26 – 35 ปี n=74	36 ปีขึ้นไป n=34	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ	4.29 (มาก)	3.86 (มาก)	4.14 (มาก)	4.10 (มาก)
2. ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP	4.03 (มาก)	3.62 (มาก)	3.71 (มาก)	3.79 (มาก)
3. ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ	3.96 (มาก)	3.70 (มาก)	3.75 (มาก)	3.80 (มาก)

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	อายุ			รวม
	18 – 25 ปี n=54	26 – 35 ปี n=74	36 ปีขึ้นไป n=34	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
4. ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP	4.07 (มาก)	3.40 (ปานกลาง)	3.46 (ปานกลาง)	3.64 (มาก)
5. ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน	4.14 (มาก)	3.75 (มาก)	4.11 (มาก)	3.73 (มาก)
6. ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ	3.70 (มาก)	3.45 (ปานกลาง)	3.50 (มาก)	3.63 (มาก)
7. ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.25 (ปานกลาง)	3.27 (ปานกลาง)	3.07 (ปานกลาง)	3.20 (ปานกลาง)
8. ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.33 (ปานกลาง)	3.13 (ปานกลาง)	2.82 (ปานกลาง)	3.09 (ปานกลาง)
9. ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP	3.55 (ปานกลาง)	3.43 (ปานกลาง)	3.82 (มาก)	3.60 (มาก)
10. ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง	3.37 (ปานกลาง)	3.51 (มาก)	4.00 (มาก)	3.59 (มาก)
11. ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP	3.74 (มาก)	3.62 (มาก)	3.50 (มาก)	3.72 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	3.77 (มาก)	3.52 (มาก)	3.63 (มาก)	3.63 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 = มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 18 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทุกช่วงอายุ มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.77, 3.52 และ 3.63

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 18-25 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.29) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (4.14) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (4.07) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำ

ให้เข้ากับระบบ HACCP (4.03) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.96) ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.74) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.70)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.55) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะ อย่างต่อเนื่อง (3.37) ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.33) ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.25)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 26-35 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (3.86) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (3.75) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.70) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ (3.62) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะ อย่างต่อเนื่อง (3.51)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.45) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.43) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.40) ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.27) ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.13)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 36 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.14) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (4.11) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะ อย่างต่อเนื่อง (4.00) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.82) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.75) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.71) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูล

ตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.50)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.46) ตามลำดับท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.07) ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (2.82)

ตารางที่ 19 ค่าเฉลี่ยและระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของ ผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามระดับการศึกษา

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	ระดับการศึกษา			รวม
	ม.ปลาย หรือ ปวช. n =50	อนุปริญญา หรือ ปวส. n =62	ปริญญาตรี และสูงกว่า ปริญญาตรี n =50	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
1. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ	3.95 (มาก)	4.06 (มาก)	4.13 (มาก)	4.05 (มาก)
2. ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP	3.65 (มาก)	3.77 (มาก)	3.94 (มาก)	3.79 (มาก)
3. ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ	3.83 (มาก)	3.93 (มาก)	3.90 (มาก)	3.67 (มาก)
4. ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP	3.71 (มาก)	3.70 (มาก)	3.85 (มาก)	3.74 (มาก)
5. ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน	4.08 (มาก)	3.90 (มาก)	4.02 (มาก)	3.99 (มาก)
6. ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ	3.46 (ปานกลาง)	3.70 (มาก)	3.85 (มาก)	3.66 (มาก)
7. ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.04 (ปานกลาง)	3.51 (มาก)	3.54 (มาก)	3.35 (ปานกลาง)
8. ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.10 (ปานกลาง)	3.41 (ปานกลาง)	3.56 (มาก)	3.33 (ปานกลาง)

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	ระดับการศึกษา			รวม
	ม.ปลาย หรือ ปวช. n =50	อนุปริญญา หรือ ปวส. n =62	ปริญญาตรี ขึ้นไป n =50	
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	
9. ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือ ผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการ ปฏิบัติงานในระบบ HACCP	3.57 (มาก)	3.67 (มาก)	3.81 (มาก)	3.66 (มาก)
10. ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็น ระยะอย่างต่อเนื่อง	3.51 (มาก)	3.64 (มาก)	3.73 (มาก)	3.61 (มาก)
11. ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP	3.93 (มาก)	3.80 (มาก)	3.73 (มาก)	3.80 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	3.62 (มาก)	3.74 (มาก)	3.82 (มาก)	3.60 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 19 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทุกช่วงระดับการศึกษา มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.62, 3.74 และ 3.82

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือ ปวช. มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (4.08) ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (3.95) ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.93) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.83) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.71) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.65) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.57) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง (3.51)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลางเรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.46) ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.10) ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.04)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือ ปวส. มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.06) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.93) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (3.90) ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.80) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.77) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.70) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงาน หรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.67) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง (3.64) ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.51)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.41)

ผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมากต่อทุกปัจจัยย่อย เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.13) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (4.02) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.94) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.90) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.85) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.81) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.73) ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.56) ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.54)

ตารางที่ 20 ค่าเฉลี่ยและระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามระดับรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)			รวม
	น้อยกว่า 10,000 n = 110	10,000- 20,000 n=40	มากกว่า 20,000 n=12	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ	4.04 (มาก)	4.10 (มาก)	3.70 (มาก)	4.07 (มาก)
2. ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP	3.81 (มาก)	3.85 (มาก)	3.30 (ปานกลาง)	3.80 (มาก)
3. ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ	3.78 (มาก)	4.05 (มาก)	3.30 (ปานกลาง)	3.82 (มาก)
4. ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP	3.69 (มาก)	3.80 (มาก)	3.70 (มาก)	3.70 (มาก)
5. ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน	3.90 (มาก)	4.15 (มาก)	3.90 (มาก)	3.96 (มาก)
6. ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ	3.52 (มาก)	3.75 (มาก)	4.10 (มาก)	3.62 (มาก)
7. ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.27 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)	3.40 (มาก)	3.30 (ปานกลาง)
8. ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.20 (ปานกลาง)	3.40 (ปานกลาง)	2.80 (ปานกลาง)	3.25 (ปานกลาง)
9. ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP	3.49 (ปานกลาง)	3.70 (มาก)	4.10 (มาก)	3.59 (มาก)
10. ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง	3.43 (ปานกลาง)	4.75 (มาก)	4.00 (มาก)	3.55 (มาก)

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)			รวม
	น้อยกว่า 10,000 n = 110	10,000- 20,000 n=40	มากกว่า 20,000 n=12	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
11. ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดย ใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP	3.69 (มาก)	3.85 (มาก)	3.40 (มาก)	3.72 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	3.62 (มาก)	3.88 (มาก)	3.61 (มาก)	3.67 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 20 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทุกช่วงรายได้เฉลี่ยต่อเดือน มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.62, 3.88 และ 3.61 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.04) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (3.90) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.81) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.78) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.69) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.52)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.49) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะ อย่างต่อเนื่อง (3.43) ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.27) ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.20)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000-20,000 บาท มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมากที่สุด ได้แก่ ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง (4.75)

มีพฤติกรรมต่อการจัดทำระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (4.15) ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.10) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (4.05) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.85) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.80) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.75) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.70)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.30) และ ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน มากกว่า 20,000 บาท มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (4.10) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง (4.00) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (3.90) ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.70)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.40) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.30)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับน้อย ได้แก่ ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (2.80)

ตารางที่ 21 ค่าเฉลี่ยและระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงานปัจจุบัน

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	ตำแหน่งงานปัจจุบัน			รวม
	พจน.รายวัน n = 48	จนท./พจน.ราย เดือน n=104	ระดับ ผู้บริหาร n=10	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)
1. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ	4.20 (มาก)	4.01 (มาก)	4.38 (มาก)	4.07 (มาก)
2. ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP	3.91 (มาก)	3.78 (มาก)	3.25 (ปานกลาง)	3.80 (มาก)
3. ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ	3.83 (มาก)	3.82 (มาก)	3.50 (มาก)	3.82 (มาก)
4. ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP	3.91 (มาก)	3.63 (มาก)	3.25 (ปานกลาง)	3.70 (มาก)
5. ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน	4.04 (มาก)	3.96 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	3.96 (มาก)
6. ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ	3.50 (มาก)	3.65 (มาก)	4.00 (มาก)	3.62 (มาก)
7. ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.20 (ปานกลาง)	3.32 (ปานกลาง)	3.38 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)
8. ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.20 (ปานกลาง)	3.25 (ปานกลาง)	3.75 (มาก)	3.25 (ปานกลาง)
9. ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP	3.45 (ปานกลาง)	3.57 (มาก)	4.63 (มากที่สุด)	3.59 (มาก)
10. ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง	3.25 (ปานกลาง)	3.65 (มาก)	4.00 (มาก)	3.55 (มาก)
11. ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP	3.75 (มาก)	3.73 (มาก)	3.75 (มาก)	3.74 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	3.65 (มาก)	3.67 (มาก)	3.72 (มาก)	3.67 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 21 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทุกตำแหน่งงาน มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.65, 3.67 และ 3.72

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวัน มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.20) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (4.04) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.91) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.83) ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.75) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.50)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.45) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง (3.25) ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.20)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.01) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (3.96) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.82) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.78) ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.73) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง (3.65) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.63) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.57)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.32) ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.25)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งในระดับผู้บริหารมีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก ที่สุด ต่อ ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (4.63)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.38) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำ อย่างต่อเนื่อง (4.00) ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.75) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.50)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.38) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.25) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (3.00)

ตารางที่ 22 ค่าเฉลี่ยและระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงานกับ บริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทอร์คิง จำกัด

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	ประสบการณ์ในการทำงาน (ปี)					รวม
	น้อยกว่า 1 ปี n = 22	1-3 ปี n=88	4-7 ปี n=20	8-11 ปี n=28	12 ปีขึ้นไป n=4	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
1. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ	4.27 (มาก)	4.06 (มาก)	4.00 (มาก)	4.00 (มาก)	4.00 (มาก)	4.07 (มาก)
2. ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP	3.63 (มาก)	3.95 (มาก)	3.60 (มาก)	3.71 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	3.80 (มาก)
3. ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ	3.72 (มาก)	3.90 (มาก)	3.70 (มาก)	3.85 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	3.82 (มาก)

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม	ประสบการณ์ในการทำงาน (ปี)					รวม
	น้อยกว่า 1 ปี n = 22	1-3 ปี n=88	4-7 ปี n=20	8-11 ปี n=28	12 ปีขึ้นไป n=4	
	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	
4. ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP	4.00 (มาก)	3.72 (มาก)	3.30 (ปานกลาง)	3.78 (มาก)	3.00 (ปานกลาง)	3.70 (มาก)
5. ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน	3.90 (มาก)	4.00 (มาก)	4.00 (มาก)	4.07 (มาก)	2.50 (ปานกลาง)	3.96 (มาก)
6. ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ	3.36 (ปานกลาง)	3.68 (มาก)	3.50 (มาก)	3.78 (มาก)	3.50 (มาก)	3.62 (มาก)
7. ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.09 (ปานกลาง)	3.38 (ปานกลาง)	3.10 (ปานกลาง)	3.42 (ปานกลาง)	3.00 (ปานกลาง)	3.30 (ปานกลาง)
8. ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP	3.09 (ปานกลาง)	3.36 (ปานกลาง)	3.10 (ปานกลาง)	3.14 (ปานกลาง)	3.50 (มาก)	3.25 (ปานกลาง)
9. ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ได้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP	3.54 (มาก)	3.59 (มาก)	3.40 (ปานกลาง)	3.71 (มาก)	4.00 (มาก)	3.59 (มาก)
10. ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง	3.09 (ปานกลาง)	3.54 (มาก)	3.50 (มาก)	4.00 (มาก)	3.50 (มาก)	3.55 (มาก)
11. ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP	3.45 (ปานกลาง)	3.79 (มาก)	3.70 (มาก)	3.78 (มาก)	3.50 (มาก)	3.72 (มาก)
ค่าเฉลี่ย (แปลผล)	3.55 (มาก)	3.72 (มาก)	3.53 (มาก)	3.74 (มาก)	3.31 (ปานกลาง)	3.67 (มาก)

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 =มากที่สุด 3.51 – 4.50 = มาก 2.51 – 3.50 = ปานกลาง 1.51 – 2.50 = น้อย 1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 22 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์ทำงานน้อยกว่า 1 ปี จนถึง 11 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.55, 3.72, 3.53 และ 3.74 ตามลำดับ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์ทำงานกับ 12 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.31

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า 1 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.27) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (4.00) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (3.90) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.72) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.63) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.54)

มีพฤติกรรมต่อการจัดทำระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.45) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.36) ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง (3.09)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 1-3 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ (4.06) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (4.00) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.95) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.90) ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.79) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.72) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ (3.68) ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.59) ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง (3.54)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.38) ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.36)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 4-7 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (4.00) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.70) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP (3.60) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะ อย่างต่อเนื่อง (3.50)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.40) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP (3.30) ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.10) ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 8-11 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (4.07) ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะ อย่างต่อเนื่อง (4.00) ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ (3.85) ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.78) ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (3.71)

มีพฤติกรรมต่อการจัดทำระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.42) ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.14)

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 12 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เรียงตามลำดับค่าเฉลี่ย ได้แก่ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ได้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP (4.00) ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP (3.50)

มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ได้แก่ ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP (3.00) ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน (2.50)

แบบสอบถามชุดที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติของผู้ตอบแบบสอบถามคณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP

ข้อมูลการสัมภาษณ์เกี่ยวกับทัศนคติของคณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP จำนวน 11 คน (อ้างอิงจากช่วงระยะเวลาในการจัดเก็บข้อมูลในช่วงปีพ.ศ. 2551-2552)

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอน และ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่
ถ้าทราบ โปรดให้รายละเอียด
พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 9 คน สามารถอธิบาย 5 ขั้นตอน 7 หลักการของระบบ HACCP ได้อย่างถูกต้อง กล่าวคือ 5 ขั้นตอน ได้แก่ จัดตั้งทีมงาน กำหนดรายละเอียด ผลิตภัณฑ์ กำหนดวัตถุประสงค์ จัดทำผังกระบวนการผลิต ตรวจสอบความถูกต้องของผังกระบวนการผลิต และ 7 หลักการ ได้แก่ วิเคราะห์อันตราย กำหนดจุด CCP กำหนดค่าวิกฤติที่ต้องควบคุม กำหนดวิธีการเฝ้าระวัง กำหนดมาตรการแก้ไข กำหนดการทวนสอบ จัดทำระบบเอกสารและการบันทึก

พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 1 คน สามารถอธิบายได้เฉพาะ 7 หลักการ ผู้ตอบแบบสอบถาม 1 คน ไม่สามารถอธิบายได้ เนื่องจากไม่สามารถจำรายละเอียดได้

2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียด พอสังเขป

พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทุกคนทราบว่าในระบบ HACCP จำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน เช่น แผน ผังกระบวนการผลิต การวิเคราะห์จุดวิกฤติ การวิเคราะห์อันตราย ขั้นตอนการปฏิบัติงาน เพื่อให้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้เป็นแนวทางเดียวกัน และทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์สุดท้ายจะมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สำหรับบันทึกผลการปฏิบัติงานเพื่อให้เป็นข้อมูลที่สามารถสืบย้อนกลับได้ และเป็นหลักฐานว่าได้มีการปฏิบัติงานจริง

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรมให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน หรือภายในบริษัท

พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 10 คน สามารถเป็นผู้บรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรมให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงานหรือภายในบริษัทได้ โดยพบว่า มีผู้ตอบ

แบบสอบถาม 1 คนที่ ระบุว่าไม่สามารถ เป็นผู้บรรยายการจัดทำระบบ HACCP ได้เนื่องจาก ระบบ HACCP ไม่มีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับแผนกวิศวกรรม

องค์ประกอบด้านความรู้สึ

1. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้สึกต่อประโยชน์ของระบบ HACCP ดังนี้ เป็นการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคในคุณภาพด้านความปลอดภัย ลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนและป้องกันไม่ให้สิ่งปนเปื้อนที่ก่อให้เกิดอันตรายเข้าไปในผลิตภัณฑ์ ทำให้ระบบการทำงานเป็นมาตรฐาน เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และสามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่น สร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ของบริษัท เพื่อลดความสูญเสียในขั้นตอนต่างๆ เป็นการสร้างภาพพจน์ที่ดี และสามารถแข่งขันในระดับสากลได้ และ ทำให้การเรียกดูข้อมูลย้อนกลับทำได้ อย่างมีประสิทธิภาพ

2. จากการทำระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มีอุปสรรค ในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขอุปสรรคเหล่านั้น

ผู้ตอบแบบสอบถาม 3 คน มีความรู้สึกต่ออุปสรรคในการจัดทำระบบ HACCP ในด้านเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงขั้นตอนการผลิต หรือการเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ๆบ่อยครั้ง ทำให้บางครั้ง ต้องใช้เวลานานในการจัดทำระบบเอกสารให้ครอบคลุม หรือต้องมีการแก้ไข HACCP Plan ดังนั้น ควรจัดประชุมเพื่อปรับปรุงข้อมูลในการทำงานให้ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา และมีการจัดเก็บ ข้อมูลในระบบส่วนกลาง เพื่อให้มีการแก้ไขข้อมูลได้สะดวกยิ่งขึ้น นอกจากนี้ผู้ตอบแบบสอบถาม ยังพบอุปสรรคในการจัดทำระบบ HACCP ดังนี้

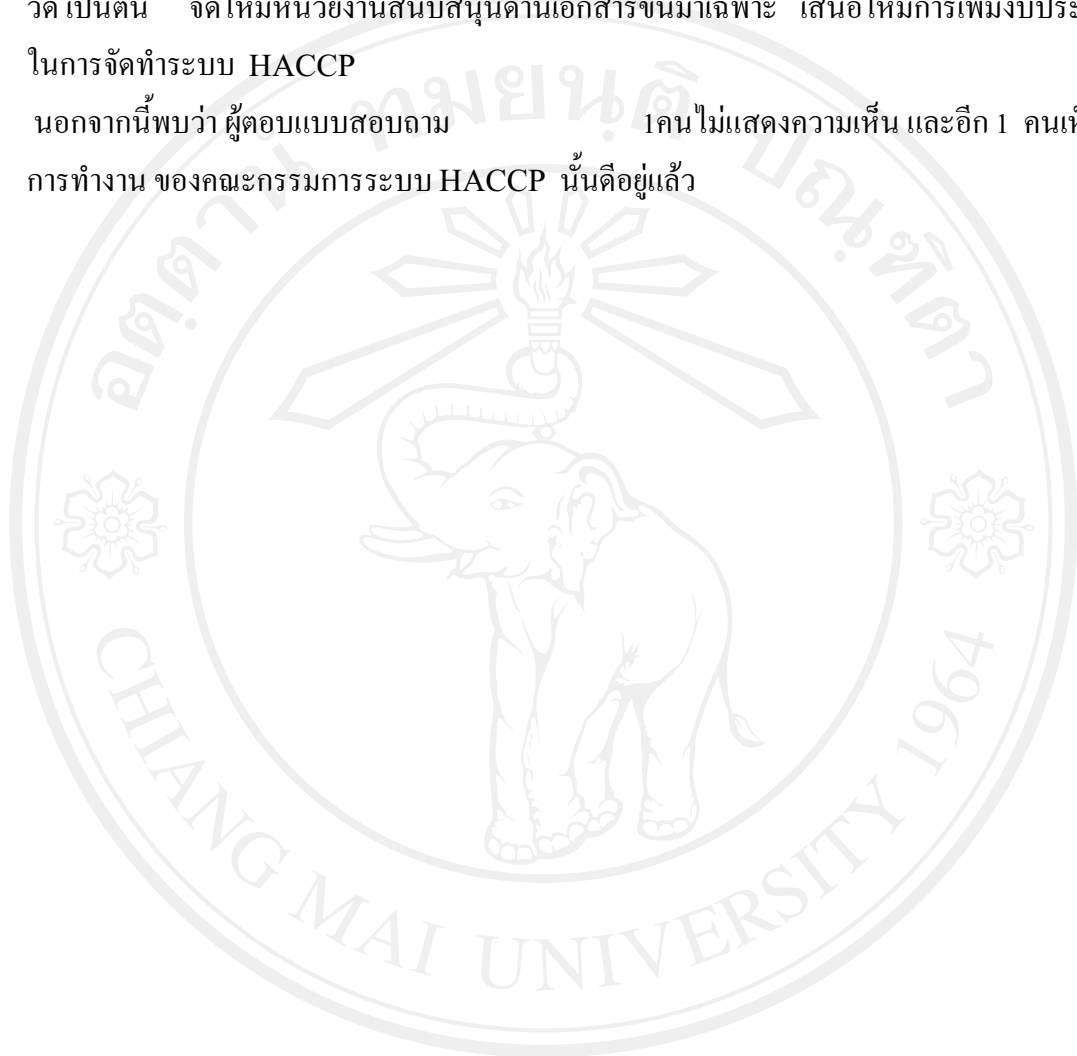
พบปัญหาในช่วงการดำเนินงานแรกๆ ได้แก่ เอกสารไม่ครอบคลุม ไม่ชัดเจนทำให้ พนักงานไม่เข้าใจ การวิเคราะห์อันตรายบางครั้งอาจมองข้ามการทำงานของเครื่องมือหรือ เครื่องจักรนั้นๆอย่างแท้จริง พนักงานส่วนใหญ่หรือผู้ทำระบบเองยังไม่ค่อยเข้าใจในรายละเอียด ของระบบอย่างชัดเจน สามารถแก้ไขได้ด้วยการอบรมพนักงาน โดยเน้นในส่วนที่พนักงาน รับผิดชอบ และต้องรู้ อาจจัดการฝึกอบรมโดยเชิญวิทยากรมาฝึกอบรมที่องค์กร ความพร้อมด้าน งบประมาณ ในการจัดหาอุปกรณ์ ในการปรับปรุง ซ่อมแซมอาคารและระบบสาธารณูปโภคใน โรงงาน ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนอย่างจริงจัง และ ระบบเอกสารมีความยุ่งยาก

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม

1. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด โปรดให้รายละเอียดในส่วนงานของท่าน
พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทุกคนให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP ในด้านต่างๆ ได้แก่ การเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP การปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งเลขานุการของคณะกรรมการ HACCP จัดทำ HACCP Plan ของแผนก และจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานในส่วนงานของตนเอง กำหนดข้อปฏิบัติสำหรับบุคลากรภายนอกที่ต้องเข้ามาทำงานในโรงงานการอบรมพนักงาน เข้าร่วมการฝึกอบรม HACCP จัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้องในส่วนงานของตนเองร่วมมือดำเนินการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างเต็มที่ และดูแลอุปกรณ์เครื่องจักรให้มีความพร้อมสำหรับการปฏิบัติงาน
2. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบมากน้อยเพียงใดให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม
พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่า พนักงานในแต่ละแผนกมีส่วนร่วมในการจัดทำระบบ HACCP ดังนี้ ได้รับการอบรมให้ทราบถึงอันตรายต่างๆ และวิธีป้องกันไม่ให้อันตรายเหล่านั้นปนเปื้อนอยู่ในผลิตภัณฑ์ พนักงานที่ทำงานควบคุมที่จุด CCP ทราบว่าจุดไหนคือจุด CCP และทราบขั้นตอนปฏิบัติเมื่อเกิดปัญหา และสามารถทำการแก้ไขปัญหาได้ มีส่วนร่วมในการบันทึกข้อมูลในจุดที่รับผิดชอบ ให้ถูกต้องและทำการจัดเก็บเอกสาร พนักงานในแผนกปฏิบัติตามกฎระเบียบอย่างเคร่งครัด และให้ความสำคัญต่องานในหน้าที่ที่ตนได้รับมอบหมาย มากขึ้นโดยพนักงานทุกคนเข้าใจในระบบที่ทำอยู่ว่าเราต้องมีส่วนร่วมในการรักษาระบบให้ต่อเนื่อง
3. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด
พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม 4 คน เห็นว่า ควรจัดการประชุมให้บ่อยครั้งขึ้น เพื่อให้ได้ความเข้าใจที่ตรงกัน และทำให้ข้อมูลในการทำงานเป็นปัจจุบันมากขึ้น เพราะอาจมีการเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิต หรือเพิ่มผลิตภัณฑ์ จึงต้องขอความเห็นจากหลายๆฝ่าย และหมั่นทบทวนระบบเป็นระยะๆ และในกรณีที่ต้องมีการทำระบบใหม่ๆเพิ่มเติม พยายามให้สอดคล้องกับระบบที่มีอยู่ให้มากที่สุดเพื่อให้ง่ายต่อการจัดการ นอกจากนี้ผู้ตอบแบบสอบถามยังมีข้อเสนอแนะ ดังนี้ ควรมีการทวนสอบระบบบ่อยครั้งและมีตรวจติดตามภายใน (Internal Audit) บ่อยครั้งขึ้น

ทบทวนความรู้เกี่ยวกับระบบ HACCP และ ปรับการอบรมเนื้อหาให้เหมาะสมกับระดับของ
ตำแหน่งงานและหน้าที่รับผิดชอบ เพิ่มหน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบอุปกรณ์ เครื่องชั่ง ตวง
วัด เป็นต้น จัดให้มีหน่วยงานสนับสนุนด้านเอกสารขึ้นมาเฉพาะ เสนอให้มีการเพิ่มงบประมาณ
ในการจัดทำระบบ HACCP

นอกจากนี้พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม 1 คน ไม่แสดงความเห็น และอีก 1 คน เห็นว่า
การทำงาน ของคณะกรรมการระบบ HACCP นั้นคืออยู่แล้ว



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved