

## บทที่ 5

### สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ ข้อเสนอแนะ

ในการศึกษาความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 โดยใช้ได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการเก็บแบบสอบถามจากกลุ่มประชากรที่เป็นพนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด จำนวน 74 คน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) โดยใช้ตารางค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (percentage) และค่าเฉลี่ย (Mean) และหาความสัมพันธ์โดยวิธี chi-square โดยผลการศึกษาสามารถสรุปได้ดังนี้

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา

##### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการผลการศึกษา พบว่า พนักงานส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 75.68 มีอายุระหว่าง 26-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 48.65 การศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 50.00 พนักงานส่วนใหญ่ อยู่ฝ่ายผลิต คิดเป็นร้อยละ 64.86 ปฏิบัติงานในบริษัท 6-10 ปี คิดเป็นร้อยละ 52.70

##### ส่วนที่ 2 ความรู้ ความเข้าใจของพนักงาน บริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000

จากการผลการศึกษา พบว่า พนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด มีความรู้ ความเข้าใจโดยภาพรวม ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 74.38

พนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด มีความรู้ ความเข้าใจในระบบ ISO 22000 ในระดับดีเยี่ยม โดยเรียงลำดับได้ดังนี้ องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 98.65 รองลงมาคือ การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food

Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค คิดเป็นร้อยละ 97.30 และองค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย คิดเป็นร้อยละ 95.95 ตามลำดับ

### ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นของพนักงาน บริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000

จากผลการศึกษาความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 พบว่า พนักงานบริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด มีความคิดเห็น ดังนี้คือ

ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พนักงานมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.16 \pm 0.64$  และเมื่อจำแนกออกเป็นข้อกำหนดย่อยพบว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย  $4.21 \pm 0.68$ ) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย  $4.12 \pm 0.61$ )

ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง พนักงานมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $3.97 \pm 0.61$

ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม พนักงานมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนปฏิบัติการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.17 \pm 0.74$

ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พนักงานมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย  $4.19 \pm 0.67$  และเมื่อจำแนกออกเป็นข้อกำหนดย่อยพบว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ธำรงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย  $4.20 \pm 0.75$ ) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสารและการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย  $4.18 \pm 0.58$ )

ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พนักงานมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง มีค่าเฉลี่ย  $4.28 \pm 0.64$  และเมื่อจำแนกออกเป็นข้อกำหนดย่อยพบว่า หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย  $4.51 \pm 0.61$ ) ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัย

อาหาร ตามช่วงเวลาที่ยาวแผน (ค่าเฉลี่ย  $4.29 \pm 0.65$ ), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย  $4.28 \pm 0.67$ ), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย  $4.18 \pm 0.65$ ) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย  $4.16 \pm 0.64$ )

ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร พนักงานมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.15 \pm 0.63$  และเมื่อจำแนกออกเป็นข้อกำหนดย่อยพบว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย  $4.20 \pm 0.64$ ), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย  $4.17 \pm 0.64$ ), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย  $4.16 \pm 0.64$ ) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย  $4.08 \pm 0.61$ )

ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย พนักงานมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.11 \pm 0.67$  และเมื่อจำแนกออกเป็นข้อกำหนดย่อยพบว่า บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย  $4.21 \pm 0.66$ ), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย  $4.16 \pm 0.70$ ), องค์กรต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย  $4.09 \pm 0.66$ ) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย  $4.00 \pm 0.68$ )

ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พนักงานมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.18 \pm 0.61$  และเมื่อจำแนกออกเป็นข้อกำหนดย่อยพบว่า ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆ ที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย  $4.22 \pm 0.65$ ), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย  $4.20 \pm 0.66$ ), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย  $4.20 \pm 0.61$ ), องค์กร

ต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย  $4.20 \pm 0.61$ ) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย  $4.09 \pm 0.55$ )

#### ส่วนที่ 4 พฤติกรรมการมีส่วนร่วมของพนักงาน บริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ในระบบ ISO 22000

จากการผลการศึกษา พบว่า พนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ดังนี้

พนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในระดับมาก โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยได้แก่ พนักงานมีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.20 \pm 0.75$ , พนักงานให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.17 \pm 0.79$  ภายหลังจากนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.16 \pm 0.74$  พนักงานให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.14 \pm 0.65$ , พนักงานให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.06 \pm 0.68$ , พนักงานปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.05 \pm 0.71$ , พนักงานได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.04 \pm 0.69$ , พนักงาน ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $3.97 \pm 0.64$ , พนักงานได้ใช้คำศัพท์และคำนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ

3.93± 0.74 และพนักงาน ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.89± 0.65

#### ส่วนที่ 5 ความพึงพอใจโดยรวมของพนักงาน บริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000

จากการผลการศึกษา พบว่า พนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด มีระดับความพึงพอใจต่อการนำเอาระบบ ISO 22000 มาใช้อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.68± 0.59

#### ส่วนที่ 6 ความสัมพันธ์ของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามกับความรู้ ความเข้าใจ ที่มีต่อระบบ ISO 22000

จำแนกตามเพศ พบว่าพนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด เพศชาย มีความรู้ ความเข้าใจในระบบ ISO 22000 ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 75.00 และ พนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด เพศหญิง มีความรู้ ความเข้าใจในระบบ ISO 22000 ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 74.78 ตามลำดับ โดยมี ความรู้ ความเข้าใจในระดับดีเยี่ยม ในประเด็นของ การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ฝ่ายบริหารสูงสุดจำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 5.06, P = 0.024$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 83.33 มากกว่าเพศหญิง ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 53.57

จำแนกตามกลุ่มอายุ พบว่าพนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด กลุ่มอายุ 36-45 ปี, 26-35 ปี, 15-25 ปี และ 45 ปีขึ้นไป มีความรู้ ความเข้าใจ ในระบบ ISO 22000 ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 75.98, 75.00, 74.44 และ 72.22 ตามลำดับ โดยมีความรู้ ความเข้าใจดีเยี่ยม ในประเด็นของ การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค แต่ในขณะที่กลุ่มอายุ 36-45 ปี มีความรู้ ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด ในประเด็นดังกล่าว

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ องค์กรจำเป็นต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมใน

การทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 9.90, P = 0.019$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 26-35 ปี และ 36-45 ปี ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 97.22 และ 94.12 ตามลำดับ ในขณะที่กลุ่มอายุ 15-25 ปี และ 45 ปีขึ้นไป ตอบถูกต้อง ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 73.33 และ 66.67 ตามลำดับ

จำแนกตามระดับการศึกษา พนักงานบริษัท กรีนโดมอนต์ จำกัด ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความรู้ ความเข้าใจ ในระบบ ISO 22000 ในระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 80.62 และพนักงานบริษัท กรีนโดมอนต์ จำกัดที่มีระดับการศึกษานุปริญญา/ปวช. และต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวส. มีความรู้ ความเข้าใจ ในระบบ ISO 22000 ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 75.00 และ 72.16 ตามลำดับ โดยมีความรู้ ความเข้าใจดีเยี่ยม ในประเด็นของ การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน แต่ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความรู้ ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุดในประเด็นของ ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ธำรงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

จำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ พนักงานบริษัท กรีนโดมอนต์ จำกัด ฝ่ายปฏิบัติการ และฝ่ายการตลาด มีความรู้ ความเข้าใจ ในระบบ ISO 22000 ในระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 83.33 และ 80.83 ตามลำดับ ส่วนฝ่ายงานระบบคุณภาพ ฝ่ายผลิต และฝ่ายการบริหาร มีความรู้ ความเข้าใจ ในระบบ ISO 22000 ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 78.47, 73.13 และ 72.08 ตามลำดับ โดยมีความรู้ ความเข้าใจดีเยี่ยม ในประเด็นของ การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน , องค์กรจำเป็นที่

จะต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 9.90, P = 0.042$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามฝ่ายการตลาด ฝ่ายระบบงานคุณภาพ และฝ่ายห้องปฏิบัติการ ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 100.00, 83.33 และ 80.00 ตามลำดับ ในขณะที่ฝ่ายผลิต มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับดี คิดเป็นร้อยละ 68.75 ส่วนฝ่ายบริหาร ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 30.00

จำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ พนักงานบริษัท กรีนไทมอนด์ จำกัด ที่มีอายุการทำงาน 10 ปีขึ้นไป มีความรู้ ความเข้าใจ ในระบบ ISO 22000 ในระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 82.81 และพนักงานบริษัท กรีนไทมอนด์ จำกัด ที่มีอายุการทำงาน 6-10 ปี และ 1-5 ปี มีความรู้ ความเข้าใจ ในระบบ ISO 22000 ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ 74.03 และ 73.61 ตามลำดับ โดยมีความรู้ ความเข้าใจดีเยี่ยม ในประเด็นของ การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน , องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม อายุการทำงานในบริษัทฯ ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

### ส่วนที่ 7 ความสัมพันธ์ของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามกับความคิดเห็น ที่มีต่อระบบ ISO 22000

จำแนกตามเพศ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

จำแนกตามกลุ่มอายุ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร ในเรื่องของผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 9.505, P = 0.050$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง (ค่าเฉลี่ย  $4.55 \pm 0.51$ ) แต่ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. และระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย  $4.10 \pm 0.57$ ) และ (ค่าเฉลี่ย  $4.04 \pm 0.68$ )

จำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร ในเรื่องของผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 18.253, P = 0.019$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง (ค่าเฉลี่ย  $5.00 \pm 0.00$ ) แต่ฝ่ายบริหาร ฝ่ายงานระบบคุณภาพ ฝ่ายผลิต และฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย  $4.20 \pm 0.79$ ), (ค่าเฉลี่ย  $4.17 \pm 0.40$ ), (ค่าเฉลี่ย  $4.21 \pm 0.67$ ) และ (ค่าเฉลี่ย  $4.00 \pm 0.00$ ) ตามลำดับ และมีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 22.459, P = 0.033$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนฝ่ายผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายบริหาร และฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงาน ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

#### ส่วนที่ 8 ความสัมพันธ์ของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามกับพฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000

จำแนกตามเพศ พบว่า พนักงานบริษัท กรีนโดมอนด์ จำกัด เพศชาย และเพศหญิงมีระดับพฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในระดับมาก ว่าได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุม อันตราย, ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ, ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง, ให้ความร่วมมือ



ในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร , ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรมปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ, ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan, ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น และให้ความร่วมมือ พร้อมปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้ เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับ พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000

จำแนกตามกลุ่มอายุ พบว่า พนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด กลุ่มอายุ 15-25 ปี, 26-35 ปี, 36-45 ปี และ 45 ปีขึ้นไป มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในระดับมาก คือพนักงานได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย , ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ, ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง, ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในระบบ ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร , ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรมปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ , ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan, ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการ

ควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม, ภายหลังจากนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น และให้ความร่วมมือ พร้อมปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในเรื่องของการปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 21.224, P = 0.012$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย  $3.53 \pm 0.51$ ), กลุ่มอายุ 26-35 ปี (ค่าเฉลี่ย  $4.02 \pm 0.65$ ), กลุ่มอายุ 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย  $4.06 \pm 0.56$ ) และกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย  $3.50 \pm 0.83$ ) มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ พบว่ามีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในเรื่องของการใช้คำศัพท์และคำนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 17.741, P = 0.038$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย  $3.80 \pm 0.77$ ), กลุ่มอายุ 26-35 ปี (ค่าเฉลี่ย  $3.86 \pm 0.68$ ), กลุ่มอายุ 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย  $4.29 \pm 0.68$ ) และกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย  $3.67 \pm 1.03$ ) มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ภายหลังจากนำเอาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 16.465, P = 0.011$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย  $3.93 \pm 0.96$ ), กลุ่มอายุ 26-35 ปี (ค่าเฉลี่ย  $4.25 \pm 0.69$ ), กลุ่มอายุ 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย  $4.18 \pm 0.98$ ) และกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย  $4.17 \pm 0.98$ ) มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก

จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในเรื่องของการให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การซำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 14.952, P = 0.005$ ) โดยผู้ตอบ

แบบสอบถามที่มีระดับการศึกษา ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. (ค่าเฉลี่ย  $4.07 \pm 0.89$ ), ระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. (ค่าเฉลี่ย  $4.10 \pm 0.57$ ) และระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า (ค่าเฉลี่ย  $4.45 \pm 0.60$ )

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา พบว่ามีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในเรื่องของการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $\chi^2 = 10.707, P = 0.030$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษา ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. (ค่าเฉลี่ย  $4.20 \pm 0.85$ ) ระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. (ค่าเฉลี่ย  $4.10 \pm 0.73$ ) และระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า (ค่าเฉลี่ย  $4.25 \pm 0.55$ )

จำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ พบว่า พนักงานบริษัท กรีนโดมอนด์ จำกัด ฝ่ายงานระบบคุณภาพ และฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในระดับมากที่สุด คือพนักงาน ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในระบบ ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) ในขณะที่ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ในระดับมากที่สุด คือภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น ส่วนฝ่ายผลิต, ฝ่ายการตลาด ฝ่ายบริหาร, ฝ่ายงานระบบคุณภาพ และฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ในระดับมากที่สุด คือพนักงาน ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย , ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ , ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง, ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในระบบ ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร, ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กร ได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ศึกษารักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ , ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP

HACCP plan, ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม , ภายหลังจากการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงาน สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น และให้ความร่วมมือ พร้อมปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000

จำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ พบว่า พนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัดที่มีอายุการทำงานในบริษัทฯ 1-5 ปี, 6-10 ปี และ 10 ปีขึ้นไป มีระดับพฤติกรรมมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในระดับมาก คือพนักงาน ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย , ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ, ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง, ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร, ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ศึกษารักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ , ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบบงานที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan, ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม, ภายหลังจากการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงาน สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น และให้ความร่วมมือ พร้อมปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับ  
พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000

**ส่วนที่ 9 ความสัมพันธ์ของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามกับ ความพึงพอใจ  
โดยรวมของพนักงาน บริษัท กรีนไดมอนต์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000**

จากการผลการศึกษา พบว่าจำแนกตามความสัมพันธ์ของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบ  
แบบสอบถามกับความพึงพอใจโดยรวม ที่มีต่อระบบ ISO 22000 พบว่า มีระดับความพึงพอใจใน  
ระดับมาก และไม่พบความสัมพันธ์

**ส่วนที่ 10 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาในการใช้ระบบ ISO 22000 ของบริษัท กรีนไดมอนต์  
จำกัด**

ปัญหาข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย จากผลการศึกษาพบว่า พนักงานบริษัท กรีน ไดมอนต์ จำกัด  
พบปัญหาการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่แสดงให้เห็น  
เห็นว่ามีความสามารถในการควบคุมอันตราย คิดเป็นร้อยละ 71.62 รองลงมาคือ การระบุข้อกำหนด  
สำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารของยังไม่ครอบคลุมจุดที่จะก่อให้เกิดอันตราย  
คิดเป็นร้อยละ 60.81

ปัญหาข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง จากผลการศึกษาพบว่า พนักงานบริษัท กรีน  
ไดมอนต์ จำกัด พบปัญหาพนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามระบบบริหารคุณภาพตามมาตรฐานอ้างอิง  
คิดเป็นร้อยละ 86.49 รองลงมาคือ พนักงานบางส่วนยังไม่เชื่อว่าสามารถทำได้ตามมาตรฐาน  
อ้างอิงได้ คิดเป็นร้อยละ 79.73

ปัญหาข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม จากผลการศึกษาพบว่า พนักงานบริษัท กรีนได  
มอนต์ จำกัด พบปัญหามีการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 เฉพาะทีมงานเท่านั้น  
คิดเป็นร้อยละ 91.89 รองลงมาคือ คำศัพท์และนิยามศัพท์เป็นคำที่เข้าใจยาก คิดเป็นร้อยละ 77.03

ปัญหาข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย จากผลการศึกษาพบว่า พนักงาน  
บริษัท กรีน ไดมอนต์ จำกัด พบปัญหามีการสื่อสารข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ยังขาดความ  
ต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 79.73 รองลงมาคือ การบ่งชี้ ประเมิน และควบคุมความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง  
กับผลิตภัณฑ์ยังไม่ดีพอ คิดเป็นร้อยละ 77.03

ปัญหาข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร จากผลการศึกษาพบว่า พนักงาน  
บริษัท กรีน ไดมอนต์ จำกัด พบปัญหาผู้บริหารกำหนดนโยบายเป็นเอกสาร แต่ไม่ได้สื่อสารให้

พนักงานเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 72.97 รองลงมาคือ ผู้บริหารไม่มาควบคุมเรื่องความปลอดภัยอาหาร ในกระบวนการผลิตอย่างจริงจัง คิดเป็นร้อยละ 67.57

ปัญหาข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร จากผลการศึกษาพบว่า พนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด พบปัญหาที่ Food safety ยังขาดการฝึกอบรมให้ความรู้ เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ ให้กับพนักงาน คิดเป็นร้อยละ 78.38 รองลงมาคือ การใช้ทรัพยากรและการปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารยังไม่ทันสมัย คิดเป็นร้อยละ 77.03

ปัญหาข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย จากผลการศึกษาพบว่า พนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด พบปัญหาการวิเคราะห์อันตรายและการประเมินอันตราย ยังขาดความต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 79.73 รองลงมาคือ การทำแผนภูมิกระบวนการผลิต (Flow diagrams) มีความยุ่งยาก คิดเป็นร้อยละ 77.03

ปัญหาข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผลการทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร จากผลการศึกษาพบว่า พนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด พบปัญหาขั้นตอนการรับรองผลและควบคุมอันตรายไม่มีประสิทธิภาพ คิดเป็นร้อยละ 77.03 รองลงมาคือ หลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์ยังไม่น่าเชื่อถือ คิดเป็นร้อยละ 71.62

## 5.2 อภิปรายผล

จากผลการศึกษาความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 สามารถอภิปรายผลตามแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับทัศนคติ ได้ดังนี้

### ด้านความรู้ ความเข้าใจ

จากผลการศึกษา พนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 พบว่าพนักงาน ส่วนใหญ่มีความรู้ ความเข้าใจ ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 74.38 สอดคล้องกับผลการศึกษาของ รุ่งฤทัย รังสี (2551) ที่พบว่า แนวทางการประยุกต์ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 ในการผลิตชาสมุนไพรจึงผสมชาเขียวของบริษัทธาระมิงค์ จำกัด ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความรู้ ความเข้าใจ โดยภาพรวม อยู่ในระดับดี ต่อระบบที่บริษัทฯ ได้การรับรองแล้ว คือ GMP และ ISO 22000 : 2005 สอดคล้องกับผลการศึกษาของ อนเนก จีระวัชชัย (2548) พบว่า ทัศนคติของพนักงานต่อการจัดทำระบบคุณภาพ ISO 9001 : 2000 : กรณีศึกษาบริษัท สยามไวเนอรี่ จำกัด พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับระบบ 9001 : 2000 ในระดับดี และผลการศึกษาของ อนันต์ ทิใหม่ธง (2547) พบว่า ทัศนคติของพนักงานบริษัท ไทยสปอร์ตการ์เมนต์ จำกัด ที่มีต่อการบริหารระบบ ISO 9001:2000 พนักงานส่วนใหญ่ มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการบริหารระบบมาตรฐานคุณภาพ 8 ประการของ ISO

9001 : 2000 ในระดับดี และยังคงคล้องกับผลการศึกษาของ ประยูทธ์ ว่องไว (2548) ที่พบว่า การจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety, HACCP) ในอุตสาหกรรมอาหารทะเล จังหวัดสมุทรสาคร ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความรู้ ความเข้าใจ ต่อการจัดทำระบบ และการนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท มีการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP โดยภาพรวมอยู่ในระดับดี

#### ด้านความคิดเห็น

จากผลการศึกษาความคิดเห็นของ พนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 พนักงานส่วนใหญ่มีระดับความคิดเห็น ในระดับเห็นด้วย สอดคล้องกับผลการศึกษาของ พิษณุ สุวรรณ (2550) ที่ทำการศึกษาคำความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารมาประยุกต์ใช้ของบริษัทสันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด ผลการศึกษพบว่า พนักงานบริษัทสันติภาพ เทรดดิ้ง จำกัด มีความคิดเห็น ในระดับเห็นด้วยกับทั้ง 7 หลักการของ ระบบ HACCP และสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ผดุง เทพหัสดิน ณ อยุธยา (2549) ที่ทำการศึกษารื่องความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ ผลการศึกษพบว่า พนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่มีความคิดเห็นโดยรวมต่อประโยชน์ที่จะได้รับภายหลังจาก การนำเอาระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ อยู่ในระดับเห็นด้วย นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ พิมประไพ ผูกรัมย์ (2549) ที่ทำการ ศึกษาเรื่องทัศนคติของบุคลากรบริษัทชัยพัฒนาฟาร์มจำกัดต่อการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ในโรงงาน ผลการศึกษพบว่า บุคลากรบริษัทชัยพัฒนาฟาร์มจำกัด มีระดับความคิดเห็น เห็นด้วย ต่อประโยชน์ที่จะได้รับภายหลังจาก การนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ในโรงงาน

#### ด้านพฤติกรรมการมีส่วนร่วม

จากผลการศึกษา พนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 พนักงานส่วนใหญ่มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในระดับมาก สอดคล้องกับผลการศึกษาของ อนันต์ ทิใหม่ธง (2547) ที่ทำการศึกษา ทัศนคติของพนักงานบริษัท ไทยสปอร์ตการ์เมนต์ จำกัด ที่มีต่อการบริหารระบบ ISO 9001: 2000 ผลการศึกษพบว่าพนักงานมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อการจัดทำระบบคุณภาพ ISO 9001 : 2000 อยู่ในระดับมาก สอดคล้องกับผลการศึกษาของ พิมประไพ ผูกรัมย์ (2549) ที่ทำการ ศึกษาเรื่องทัศนคติของบุคลากรบริษัทชัยพัฒนาฟาร์มจำกัดต่อการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ในโรงงาน ผลการศึกษพบว่าพนักงานมี

พฤติกรรมกรมการมีส่วนต่อ การจัดทำระบบการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ใน โรงงาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.54 สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ประยูทธ ว่องไว (2548) ที่ทำการศึกษารื่อง การศึกษาการจัดทำระบบความปลอดภัยอาหารมาใช้ในโรงงาน อุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร ผลการศึกษาพบว่าพนักงานมีพฤติกรรมกรมการมีส่วน ร่วมในการใช้ระบบ HACCP อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.60 และยังสอดคล้องกับผล การศึกษาของ นงนุช ชัดเรือน (2549) ที่ทำการศึกษารื่อง ทักษะคติของพนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิต แห่งประเทศไทย (เหมืองแม่เมาะ) ที่มีต่อระบบบริหารงานคุณภาพ มาตรฐานสากล ISO 9001 : 2000 ผลการศึกษาพบว่าพนักงาน มีระดับพฤติกรรม กรมการมีส่วนร่วม ในระบบบริหารงานคุณภาพ มาตรฐานสากล ISO 9001 : 2000 อยู่ในระดับมาก แต่ผลการศึกษาไม่สอดคล้องกับผลการศึกษา ของ ผดุง เทพหัสดิน ณ อยุธยา (2549) ที่ทำการศึกษารื่องความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำ ระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่าพนักงาน มีระดับ พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วม ในการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมใน ระบบ HACCP ของพนักงาน โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ พบว่า พนักงานมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.35 ในส่วนของปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำ ระบบ HACCP พบว่าพนักงานยังขาดความรู้ความ เข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP, ระบบ HACCP ยังไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้เกี่ยวข้อง อย่างจริงจัง และการจัดทำเอกสารยังมีความยุ่งยาก

### 5.3 ข้อค้นพบ

จากผลการศึกษาความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 สามารถสรุปข้อค้นพบ ได้ดังนี้

#### ด้านความรู้ ความเข้าใจ

1. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจระดับ น้อยในประเด็นของเอกสารอ้างอิงที่ใช้ ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ และข้อกำหนดของระบบการจัดการความ ปลอดภัยในอาหาร ต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก และทีม Food Safety และ บุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารจำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่าน การให้ความรู้ อบรม มีทักษะและประสบการณ์

2. ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อ ข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ฝ่ายบริหารสูงสุดจำเป็นต้องทบทวนระบบความ ปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน มีความแตกต่าง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) โดย



ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 83.33 มากกว่า เพศหญิง ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 53.57

3. ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามช่วงอายุ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจในระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามช่วงอายุ 26-35 ปี และ 36-45 ปี ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 97.22 และ 94.12 ตามลำดับ ในขณะที่ช่วงอายุ 15-25 ปี และ 45 ปีขึ้นไป ตอบถูกต้อง ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 73.33 และ 66.67 ตามลำดับ

4. ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามฝ่ายการตลาด ฝ่ายระบบงานคุณภาพ และฝ่ายห้องปฏิบัติการ ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 100.00 , 83.33 และ 80.00 ตามลำดับ ในขณะที่ฝ่ายผลิต และฝ่ายปฏิบัติการ ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 68.75 ส่วนฝ่ายบริหาร ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 30.00

#### ด้านความคิดเห็น

1. ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร ในเรื่องของ ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนฝ่ายผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายบริหาร และฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย และเมื่อจำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. และระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ดังนั้น ในส่วนของข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร ในเรื่องของ ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้

2. ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน และการจัดทำ

ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนฝ่ายผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายบริหาร และฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย

### ด้านพฤติกรรมกรรมกรมีส่วนร่วม

1. ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมกรรมกรมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ การปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ, การใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง และภายหลังการนำเอาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 15-25 ปี กลุ่มอายุ 26-35 ปี และกลุ่มอายุ 36-45 ปี และกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป

2. ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมกรรมกรมีส่วนร่วมในระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ การให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) และการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษา ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. ระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. และระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า

จากการวิเคราะห์ความเชื่อมโยงระหว่าง ความรู้ ความเข้าใจ ความคิดเห็น พฤติกรรมกรรมกรมีส่วนร่วม ปัญหาและข้อเสนอแนะ พบว่า มีประเด็นที่สำคัญ 3 ประเด็น ดังนี้

1. ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ ในข้อกำหนดนี้พบว่าพนักงานมีระดับความรู้ ความเข้าใจ ในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 58.11 ส่วนด้านความคิดเห็น พนักงานมีระดับความคิดเห็น อยู่ในระดับเห็นด้วย ด้านพฤติกรรมกรรมกรมีส่วนร่วม พนักงานมีระดับการมีส่วนร่วมในระดับมาก ในประเด็นดังกล่าว ส่วนด้านปัญหาและข้อเสนอแนะ พบว่าพนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามระบบบริหารคุณภาพตามมาตรฐานอ้างอิง คิดเป็นร้อยละ 86.49 แสดงให้เห็นว่า พนักงานมีความรู้ ความเข้าใจในระดับน้อย ในข้อกำหนดที่ 2 แต่พนักงานมีคิดว่าข้อกำหนดนี้มีความสำคัญต่อระบบ ISO 22000 ที่ทางบริษัทฯ

กำลังดำเนินการ จึงมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย และพนักงานได้มีส่วนร่วมโดยการปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ซึ่งเป็นนโยบายของบริษัทฯ แต่ปัญหาที่พบคือพนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามระบบบริหารคุณภาพตามมาตรฐานอ้างอิงเป็นสิ่งที่ผู้บริหารควรรีบดำเนินการแก้ไข เพื่อให้พนักงานบางส่วนที่เป็นปัญหาได้เข้าใจและปรับเปลี่ยนพฤติกรรม

2. ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งมีข้อกำหนดย่อยคือระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก พบว่าพนักงานมีระดับความรู้ ความเข้าใจ ในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 58.11 ด้านความคิดเห็น พบว่าพนักงานมีความคิดเห็น อยู่ในระดับเห็นด้วย ด้านพฤติกรรมมีส่วนร่วม พบว่าพนักงานการมีระดับพฤติกรรมมีส่วนร่วม อยู่ในระดับมาก ในประเด็นดังกล่าว ส่วนด้านของปัญหาและข้อเสนอแนะ พบว่าการสื่อสารข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ยังขาดความต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 79.73 แสดงให้เห็นว่า ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร พนักงานมีความรู้ ความเข้าใจในระดับน้อย แต่พนักงานคิดว่าข้อกำหนดนี้มีความสำคัญ จึงมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย และพนักงานมีส่วนร่วมในข้อกำหนดที่ 4 แต่ปัญหาที่พบคือการสื่อสารข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ยังขาดความต่อเนื่อง เป็นสิ่งที่ทีมงานระบบ ISO 22000 ต้องรีบแก้ไขด้วยการนำเสนอข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ตามช่วงเวลาที่วางแผนไว้อย่างสม่ำเสมอ

3. ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารจำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม ทักษะและประสบการณ์ พบว่า พนักงานมีระดับความรู้ ความเข้าใจ ในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 56.76 ด้านความคิดเห็น พบว่าพนักงานมีความคิดเห็นอยู่ในระดับเห็นด้วย ด้านพฤติกรรมมีส่วนร่วม พบว่าพนักงานการมีระดับพฤติกรรมมีส่วนร่วม อยู่ในระดับมาก ในประเด็นดังกล่าว ส่วนด้านของปัญหาและข้อเสนอแนะ พบว่าทีม Food safety ยังขาดการฝึกอบรมให้ความรู้ เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ ให้กับพนักงาน คิดเป็นร้อยละ 78.38 แสดงให้เห็นว่า พนักงานมีความรู้ ความเข้าใจในระดับน้อย ในข้อกำหนดที่ 6 แต่พนักงานมีคิดว่าข้อกำหนดนี้มีความสำคัญ จึงมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย และพนักงานมีส่วนร่วมในข้อกำหนดที่ 6 ได้มีส่วนร่วมในสิ่งที่ยังขาดการฝึกอบรมใช้ทรัพยากร แต่ปัญหาที่พบว่าทีม Food safety ยังขาดการฝึกอบรมให้ความรู้ เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ ให้กับพนักงาน ดังนั้นทางบริษัทฯ จึงควรส่งพนักงานทีม Food safety ไปฝึกอบรมระบบ ISO 22000 ให้มากขึ้นและมีการประชุมเพื่อทดสอบความรู้ความเข้าใจ อยู่เสมอ

#### 5.4 ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 สามารถสรุปข้อเสนอแนะต่อบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ได้ดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจระดับ น้อยในประเด็นของ เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก และทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารจำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้อบรม มีทักษะและประสบการณ์ ดังนั้นบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด จึงควรให้ความรู้ความเข้าใจแก่พนักงาน โดยการเรียกพนักงานมาประชุมกันแล้วให้ทีมงาน ISO 22000 ของบริษัทฯ บอกถึงความสำคัญของระบบ ISO 22000 และต้องอธิบายให้พนักงานทุกคนทราบว่า เป็นมาตรฐานของนานาชาติที่ใช้กันเพื่อให้การผลิตอาหารมีความปลอดภัย และ บริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ควรอธิบายให้พนักงานได้เข้าใจใน ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ว่าต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก เพื่อให้ทราบว่าในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตพนักงานได้ทำอะไรไปบ้าง การควบคุมด้านเอกสารจะทำให้สามารถเรียกดูข้อมูลย้อนหลังได้ ซึ่งจะ เป็นประโยชน์ในการควบคุมเพื่อให้กระบวนการผลิตมีความปลอดภัย นอกจากนี้ทาง บริษัทฯ ควรสร้างความเข้าใจกับพนักงานว่าพนักงานที่มาทำหน้าที่เป็น ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารจำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะและประสบการณ์ ด้านระบบ ISO 22000 เป็นอย่างดี โดยทีม Food Safety จะได้ ไปอบรมนอกสถานที่ซึ่งจัดโดยทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อจะได้ นำความรู้เกี่ยวกับระบบ ISO 22000 มาปรับใช้ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

เนื่องพนักงาน บริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด มีความรู้ ความเข้าใจ อยู่ในระดับน้อย เกี่ยวกับระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ฝ่ายบริหารสูงสุดจำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหารตามช่วงเวลาที่วางแผน และองค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด ดังนั้นบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด จึงควรอธิบายให้พนักงานเข้าใจในเรื่องของ ผู้บริหาร ว่ามีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร เพื่อให้พนักงานและทีมงาน ระบบ ISO 22000 ได้ยึดถือเป็นแนวทางในการปฏิบัติ เพราะผู้บริหารถือว่าเป็นบุคคลสำคัญที่จะสร้างความเข้าใจอันดีกับพนักงานเพื่อนำพา ระบบ ISO 22000 มาใช้จนประสบความสำเร็จ ทางบริษัทฯ ควรสร้างความเข้าใจกับพนักงานที่สังกัดฝ่ายบริหาร เช่น งานธุรการ ในเรื่องของ ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร เพื่อให้พนักงานได้มีความเข้าใจถึงหน้าที่ของผู้บริหารใน ระบบ ISO 22000 ให้

มากขึ้น นอกจากนี้ทาง บริษัทฯ ควรสร้างความเข้าใจกับพนักงานในประเด็นที่ว่า องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด ให้กับพนักงานเพศหญิง ในช่วงอายุ 15-25 ปี และ 45 ปีขึ้นไป ให้ทราบ และให้เข้าใจในประเด็นนี้ โดยอาจเรียกมาอบรมเป็นกลุ่มย่อยๆ และเมื่ออบรมเสร็จแล้วก็ควรมีการทดสอบเพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจด้วย และเป็นการจัดระเบียบเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงาน ให้สอดคล้องกับระบบ ISO 22000 เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้เป็นไปตาม ระบบ ISO 22000 ซึ่งสามารถสร้างภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กรให้กับลูกค้า

เนื่องจากพนักงาน ฝ่ายผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายบริหาร และฝ่ายงานระบบคุณภาพ ในระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. และระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย เกี่ยวกับระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร ในประเด็นที่ ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ ดังนั้นทาง บริษัทฯ ควรจัดให้มีการเพิ่มการฝึกอบรมในประเด็นดังกล่าวเพราะพนักงานในแต่ละฝ่าย และระดับการศึกษาดังที่กล่าวมา จำเป็นต้องรู้ว่า ความรับผิดชอบของ ผู้บริหารว่าจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ เพราะจะส่งผลกระทบต่อการใช้ในระบบ ISO 22000 ให้ประสบความสำเร็จ โดยควรวางแผนหลักสูตรการฝึกอบรม ลงในแผนฝึกอบรมประจำปี ของแต่ละฝ่ายเป็นประจำทุกปี เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้พนักงานทุกคนได้เสนอความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้ระบบ ISO 22000 ได้อย่างเต็มที่

เนื่องจากพนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด มีพฤติกรรมมีส่วนร่วมในระดับมาก ในเรื่องการปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ, การใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง และภายหลังการนำเอาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น, การ ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) และการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้นทาง บริษัทฯ ควรผลักดันให้พนักงานทุกฝ่ายภายในบริษัทฯ ได้มีการจัดกิจกรรมเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 อย่างจริงจังเป็นประจำทุกปี ซึ่งเป็นกิจกรรมรณรงค์ส่งเสริมสร้างจิตสำนึกและบรรยากาศในการทำกิจกรรม มีการแสดงผลงาน หรือจัดประกวดผลงานการดำเนินงาน มีการให้รางวัลหรือประกาศชมเชยแก่พนักงาน หรือจูงใจพนักงานด้วยผลตอบแทนใน

รูปแบบต่างๆ เช่น ขึ้นเงินเดือนให้กับพนักงานที่ให้ความร่วมมือ เกี่ยวกับ ISO 22000 ซึ่งเป็นการกระตุ้นให้พนักงานเกิดการมีส่วนร่วมใน ระบบ ISO 22000 ในประเด็นอื่นๆ มากขึ้น เพราะจะส่งผลดีในการรักษามาตรฐานของระบบ ISO 22000 นี้ไว้ จนสามารถตรวจประเมินผ่านในทุกๆ ปี นอกจากนี้ยังพบปัญหาและข้อเสนอแนะในการใช้ระบบ ISO 22000 ของบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ในแต่ละข้อกำหนดดังต่อไปนี้

ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ พบปัญหา การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่แสดงให้เห็นว่ามีความสามารถในการควบคุมอันตราย ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรจะต้องระบุ ข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้ชัดเจน เพื่อแสดงให้เห็นว่าข้อกำหนดนี้สามารถในการควบคุมอันตรายที่จะเกิดขึ้นกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหาพนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามระบบบริหารคุณภาพตามมาตรฐานอ้างอิง ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรจะต้องทำความเข้าใจกับพนักงานกลุ่มนี้และต้องขอความร่วมมือจากพนักงานในการ ทำตามระบบบริหารคุณภาพตามมาตรฐานอ้างอิง ให้มากขึ้น เพราะความสำเร็จจะเกิดขึ้นได้ต้องอาศัยความร่วมมือจากพนักงานทุกคน

ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหาการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 เฉพาะที่ทีมงานเท่านั้น ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรจะต้องให้ความรู้กับพนักงานทุกฝ่ายเกี่ยวกับการ ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 เพื่อให้พนักงานเกิดความคุ้นเคย และใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์มากขึ้น โดยการนำคำคำศัพท์ต่างๆ มาใช้ใน แต่ละขั้นตอนของการผลิตให้มากขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้พนักงาน ได้ฝึกใช้คำศัพท์ จนชำนาญมากขึ้น

ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหา การสื่อสารข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ยังขาดความต่อเนื่อง ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรจะต้องให้ข้อมูลข่าวสารแก่พนักงานให้หลายช่องทางมากขึ้น เช่น การประกาศข่าวสารด้าน Food safety ในตอนเช้า หรือในเวลาที่พนักงานอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม เพื่อให้พนักงาน ได้รับข่าวสารอย่างทั่วถึง ซึ่งจะส่งผลให้พนักงานได้รับข้อมูลใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา จะทำให้มีการตื่นตัวมากขึ้น

ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของผู้บริหาร ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหาในเรื่องของ ผู้บริหารกำหนดนโยบายเป็นเอกสาร แต่ไม่ได้สื่อสารให้พนักงานเข้าใจ ดังนั้นทางผู้บริหารของบริษัทฯ ควรจะต้องนำเอานโยบายเป็นเอกสาร มาพูดเพื่อสื่อสารให้พนักงานได้ จนนำไปปฏิบัติที่มากขึ้น โดยอาจจะมอบหมายให้ทีมงาน Food safety หรือหัวหน้าแผนก เป็นผู้กระจายข้อมูลข่าวสารจากผู้บริหารถึงพนักงานได้ง่ายขึ้น

ข้อกำหนดที่ 6 ระบบการจัดการทรัพยากร ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่พบปัญหา ทีม Food safety ยังขาดการฝึกอบรมให้ความรู้ เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ ให้กับพนักงาน ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรจะต้องให้ทีม Food safety มาทำการฝึกอบรมให้ความรู้ เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ให้กับพนักงาน โดยอาจทำตารางการฝึกอบรมล่วงหน้าในแต่ละช่วงเวลาตามสมควร และทุกครั้งที่มีการอบรม ควรมีการทดสอบความรู้ความเข้าใจโดยการตอบคำถาม เพื่อจะได้วัดผลการอบรมไปด้วยว่าพนักงานมีความรู้เพิ่มขึ้นมากน้อยเพียงใด

ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่พบปัญหาการวิเคราะห์อันตรายและการประเมินอันตราย ยังขาดความต่อเนื่อง ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรจะต้องปรับปรุงใน การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย อย่างสม่ำเสมอ และมีการตรวจสอบว่าการ วิเคราะห์อันตรายและการประเมินอันตราย มีความต่อเนื่องมากน้อยเพียงใด เพื่อจะได้ปรับปรุงแก้ไขอย่างเหมาะสม

ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผลการทวนสอบและการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่พบปัญหา ขั้นตอนการรับรองผลและควบคุมอันตรายไม่มีประสิทธิภาพ ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรจะต้องปรับปรุงขั้นตอน การรับรองผลการทวนสอบและการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร ให้มีประสิทธิภาพและเป็นระบบมากขึ้น ด้วยการตรวจสอบขั้นตอนการรับรองผลและควบคุมอันตราย ว่ามีความถูกต้องตามขั้นตอนที่ระบบ ISO 22000 กำหนดไว้หรือไม่ ถ้าหากพบว่าผิดขั้นตอนควรรับดำเนินการแก้ไข