

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการศึกษา

การศึกษาแบบอิสระเรื่อง การศึกษาการจัดทำระบบ ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety, HACCP) ในโรงงานอุตสาหกรรมทะเลของจังหวัดสมุทรสาคร โดยได้กำหนดขั้นตอนการศึกษาไว้ดังนี้

- 3.1 ขอบเขตการศึกษา
- 3.2 ข้อมูลและแหล่งข้อมูล
- 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.5 เกณฑ์การให้คะแนนและการแปลความหมาย
- 3.6 ระยะเวลาในการศึกษา

3.1 ขอบเขตการศึกษา

3.1.1 ขอบเขตเนื้อหา

การศึกษาการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety, HACCP) ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลของจังหวัดสมุทรสาคร โดยศึกษาตามกรอบทฤษฎี ขั้นตอนการจัดทำระบบ HACCP แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น และแนวคิดด้านทัศนคติ

3.1.2 ขอบเขตประชากร

ประชากรในการศึกษาคือ พนักงานผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลของจังหวัดสมุทรสาคร ระดับเจ้าหน้าที่หรือหัวหน้างานจนถึงผู้บริหารระดับสูงของโรงงานที่ได้ดำเนินการจัดทำหรือได้รับการรับรองระบบ HACCP

3.1.3 กลุ่มตัวอย่างและวิธีการสุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาได้แก่พนักงานผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลของจังหวัดสมุทรสาคร ระดับเจ้าหน้าที่หรือหัวหน้างาน จนถึงผู้บริหารระดับสูงของโรงงาน ได้ดำเนินการจัดทำ หรือได้รับการรับรองของระบบ HACCP จำนวน 250 ตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างตามสะดวก (Convenience Sampling)

3.2 ข้อมูลและแหล่งข้อมูล

3.2.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม โดยสอบถามจากพนักงานผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลของจังหวัดสมุทรสาคร ระดับเจ้าหน้าที่หรือหัวหน้างาน จนถึงตัวผู้บริหารระดับสูงของโรงงาน ที่จัดทำ หรือได้รับการรับรองระบบ HACCP

3.2.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) โดยการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่างๆ เช่น หนังสือ วารสารสิ่งพิมพ์ เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และการค้นคว้าข้อมูลผ่านระบบอินเทอร์เน็ต

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม โดยแบ่งแบบสอบถามเป็น 6 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลของกิจการที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่

ส่วนที่ 3 ความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและทำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP

ส่วนที่ 5 การประยุกต์การใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP

ส่วนที่ 6 ข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่รวบรวมได้วิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) ใช้ค่าสถิติความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และหาความหมายสัมพันธ์ของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม และข้อมูลกิจการที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ กับความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP นอกจากนี้ได้มีการนำเสนอข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ โดยการวิเคราะห์ข้อมูลใช้เกณฑ์มาตราการวัดของลิเคิร์ต (Likert's Scale) (ชัยสิทธิ์ : เฉลิมประเสริฐ , 2544)

3.5 เกณฑ์การให้คะแนน และการแปลความหมาย

การศึกษาเรื่อง การศึกษาการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety, HACCP) ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลของจังหวัดสมุทรสาคร มีเกณฑ์ในการให้คะแนน ดังนี้ ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท ใช้เกณฑ์มาตรฐานวัดของ ลิเคิร์ต (Likert's Scale) (ชัยสิทธิ์ : เฉลิมประเสริฐ , 2544) ดังนี้

ช่วงคะแนน	ระดับความเข้าใจ
80.00-100	มีความเข้าใจมากที่สุด
70.00-79.99	มีความเข้าใจมาก
60.00-69.99	มีความเข้าใจปานกลาง
50.00-59.99	มีความเข้าใจน้อย
0.00-49.99	มีความเข้าใจน้อยที่สุด

เกณฑ์ในการให้คะแนนด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP และการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP ใช้เกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ระดับความคิดเห็น	เกณฑ์การให้คะแนน
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5
เห็นด้วย	4
ไม่แน่ใจ	3
ไม่เห็นด้วย	2
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1

เกณฑ์ในการวิเคราะห์จะใช้คะแนนเฉลี่ยมาพิจารณาความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP และการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP

ช่วงคะแนน	ระดับความคิดเห็น
4.50-5.0	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
3.50-4.49	เห็นด้วย
2.50-3.49	ไม่แน่ใจ
1.50-2.49	ไม่เห็นด้วย
1.00-1.49	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

3.6 ระยะเวลาในการศึกษา

การศึกษาในครั้งนี้ใช้ระยะเวลาในการศึกษา 5 เดือน คือตั้งแต่เดือนเมษายน 2548 ถึงเดือนสิงหาคม 2548



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved