

## บทที่ 4

### การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาเรื่อง การศึกษาการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety, HACCP) ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลของจังหวัดสมุทรสาคร ได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากการเก็บแบบสอบถามจากกลุ่มประชากรตัวอย่างจำนวน 250 ชุด โดยแบ่งผลการแสดงการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 5 ส่วน ดังนี้

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (ตารางที่ 1 ถึงตารางที่ 12)

- 1.1 เพศ
- 1.2 สถานะภาพ
- 1.3 อายุ
- 1.4 ระดับการศึกษา
- 1.5 อายุงาน
- 1.6 ตำแหน่งงาน
- 1.7 ตำแหน่งในระบบ HACCP
- 1.8 ประเภทของกิจการ
- 1.9 อายุของกิจการ
- 1.10 จำนวนพนักงาน
- 1.11 ตลาดส่งออก
- 1.12 ระบบคุณภาพ

#### ส่วนที่ 2 ความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท (ตารางที่ 13 ถึง ตารางที่ 25)

#### ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP (ตารางที่ 26 ถึงตารางที่ 38)

#### ส่วนที่ 4 การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP (ตารางที่ 39 ถึงตารางที่ 51)

#### ส่วนที่ 5 ข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP ไปใช้ (ตารางที่ 52)

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	73	29.2
หญิง	177	70.8
รวม	250	100.0

จากตารางที่ 1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 70.8 และเพศชาย ร้อยละ 29.2

ตารางที่ 2 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามสถานะภาพ

สถานะภาพ	จำนวน	ร้อยละ
โสด	184	73.6
สมรส	66	26.4
รวม	250	100.0

จากตารางที่ 2 พบว่า ตอบแบบสอบถาม มีสถานภาพโสด ร้อยละ 73.6 และสถานภาพสมรส ร้อยละ 26.4

ตารางที่ 3 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 25 ปี	52	20.8
25-34 ปี	164	65.6
35-44 ปี	24	9.6
45-54 ปี	8	3.2
มากกว่า 54 ปี	2	0.8
รวม	250	100.0

จากตารางที่ 3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุระหว่าง 25-34 ปี มีจำนวนมากที่สุด ร้อยละ 65.6 รองลงมา คืออายุต่ำกว่า 25 ปี ร้อยละ 20.8 อายุระหว่าง 35-44 ปี ร้อยละ 9.6 อายุ 45-54 ปี ร้อยละ 3.2 และผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุมากกว่า 54 ปี ร้อยละ 0.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 4 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่าปริญญาตรี	39	15.6
ปริญญาตรี	196	78.4
สูงกว่าปริญญาตรี	15	6.0
รวม	250	100.0

จากตารางที่ 4 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการศึกษาระดับปริญญาตรีมากที่สุด ร้อยละ 78.4 รองลงมา คือการศึกษาต่ำกว่าระดับปริญญาตรี ร้อยละ 15.6 และการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 6.0 9 ตามลำดับ

ตารางที่ 5 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุงาน

อายุงาน	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 3 ปี	123	49.2
3-5 ปี	58	23.2
6-8 ปี	24	9.6
9-11 ปี	24	9.6
มากกว่า 11 ปี	21	8.4
รวม	250	100.0

จากตารางที่ 5 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุงานน้อยกว่า 3 ปี มากที่สุด ร้อยละ 49.2 รองลงมา คืออายุงานระหว่าง 3-5 ปี ร้อยละ 23.2 อายุงานระหว่าง 6-8 ปี และ 9-11 ปี ร้อยละ 9.6 และอายุงานมากกว่า 11 ปี ร้อยละ 8.4 ตามลำดับ

ตารางที่ 6 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามตำแหน่งงาน

ตำแหน่งงาน	จำนวน	ร้อยละ
พนักงานหรือเจ้าหน้าที่	97	38.8
รอง/หัวหน้าแผนก	108	43.2
รอง/ผู้จัดการ	25	10.0
รอง/ผู้อำนวยการ	3	1.2
รอง/ผู้จัดการ โรงงาน	1	0.4
รอง/กรรมการผู้จัดการ	5	2.0
ผู้จัดการทั่วไป	6	2.4
หัวหน้าฝ่าย	5	2.0
รวม	250	100.0

จากตารางที่ 6 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีตำแหน่งรอง/หัวหน้าแผนกมากที่สุด ร้อยละ 43.2 รองลงมา คือตำแหน่งพนักงานหรือเจ้าหน้าที่ ร้อยละ 38.8 ตำแหน่งรอง/ผู้จัดการ ร้อยละ 10.0 ตำแหน่งผู้จัดการทั่วไป ร้อยละ 2.4 ตำแหน่งรองกรรมการผู้จัดการ และตำแหน่งหัวหน้าฝ่าย ร้อยละ 2.0 ตำแหน่งรอง/ผู้อำนวยการ ร้อยละ 1.2 และตำแหน่งรอง/ผู้จัดการ โรงงาน ร้อยละ 0.4 ตามลำดับ

ตารางที่ 7 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามตำแหน่งในระบบ

#### HACCP

ตำแหน่งในระบบ HACCP	จำนวน	ร้อยละ
QMR	10	4.0
ผู้ตรวจติดตาม	67	26.8
ไม่มีตำแหน่ง	141	56.4
คณะกรรมการ HACCP	32	12.8
รวม	250	100.0

จากตารางที่ 7 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามไม่มีตำแหน่งในระบบ HACCP มากที่สุดร้อยละ 56.4 รองลงมา คือตำแหน่งผู้ตรวจติดตาม ร้อยละ 26.8 ตำแหน่งคณะกรรมการ HACCP ร้อยละ 12.8 และตำแหน่ง QMR ร้อยละ 4.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 8 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทของกิจการ

ประเภทของกิจการ	จำนวน	ร้อยละ
ห้องเย็น	17	6.8
อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง	41	16.4
แปรรูปอาหารทะเล	185	74.0
อื่นๆ	7	2.8
รวม	250	100.0

จากตารางที่ 8 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทำงานในกิจการแปรรูปอาหารทะเลมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 74.0 รองลงมา คือทำงานในกิจการอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง ร้อยละ 16.4 ทำงานในกิจการห้องเย็น ร้อยละ 6.8 และทำงานในกิจการอื่น ๆ ร้อยละ 2.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 9 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุกิจการ

อายุของกิจการ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 3 ปี	7	2.8
4-8 ปี	38	15.2
9-13 ปี	30	12.0
มากกว่า 13 ปี	175	70.0
รวม	250	100.0

จากตารางที่ 9 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทำงานในกิจการที่มีอายุกิจการมากกว่า 13 ปี มากที่สุดร้อยละ 70.0 รองลงมา คือทำงานในกิจการที่มีอายุกิจการ 4-8 ปี ร้อยละ 15.2 ทำงานในกิจการที่มีอายุกิจการ 9-13 ปี ร้อยละ 12.0 และอันดับสุดท้ายทำงานในกิจการที่มีอายุกิจการน้อยกว่า 3 ปี ร้อยละ 2.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 10 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามจำนวนพนักงาน

จำนวนพนักงาน	จำนวน	ร้อยละ
50-200 คน	2	0.8
201-350 คน	21	8.4
351-500 คน	23	9.2
มากกว่า 500 คน	204	81.6
รวม	250	100.0

จากตารางที่ 10 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามทำงานในกิจการที่มีจำนวนพนักงานมากกว่า 500 คน มากที่สุดร้อยละ 81.6 รองลงมาคือทำงานในกิจการที่มีจำนวนพนักงาน 351-500 คน ร้อยละ 9.2 ทำงานในกิจการที่มีจำนวนพนักงาน 201-350 คน ร้อยละ 8.4 และทำงานในกิจการที่มีจำนวนพนักงาน 50-200 คน ร้อยละ 0.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 11 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามตลาดส่งออก

ตลาดส่งออก	จำนวน	ร้อยละ
ภายในประเทศ	193	77.2
ญี่ปุ่น	229	91.6
จีน	71	28.4
ยุโรป	212	84.8
อเมริกา	201	80.8
ออสเตรเลีย	164	65.6
อเมริกาใต้	56	22.4
เกาหลี	12	4.8
อื่นๆ	30	12.0

จากตารางที่ 11 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่ส่งผลิตภัณฑ์ออกไปยังตลาดญี่ปุ่นมีจำนวน 229 คน มากที่สุดร้อยละ 91.6 อันดับสอง คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่ส่งผลิตภัณฑ์ออกไปยังตลาดแถบยุโรป มีจำนวน 212 คน คิดเป็นร้อยละ 84.4 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่ส่งผลิตภัณฑ์ออกไปขายยังตลาดสหรัฐอเมริกา มีจำนวน 201 คน คิดเป็นร้อยละ 80.8 อันดับสี่ คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่ส่ง

ผลิตภัณฑ์ไปยังภายในประเทศมีจำนวน 193 คน คิดเป็นร้อยละ 77.2 อันดับห้า คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่ส่งผลิตภัณฑ์ออกไปยังตลาดออสเตรเลียมีจำนวน 164 คน คิดเป็นร้อยละ 65.6 อันดับหก คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่ส่งผลิตภัณฑ์ออกไปยังตลาดจีนมีจำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 28.4 อันดับเจ็ด คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่ส่งผลิตภัณฑ์ออกไปยังตลาดอเมริกาใต้มีจำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 22.4 อันดับแปด คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่ส่งผลิตภัณฑ์ออกไปยังตลาดๆ เช่น ฮองกง รัสเซีย ใต้หวัน สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย มาเลเซีย นิวซีแลนด์ เป็นต้น ซึ่งมีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 12.0 และอันดับเก้า คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่ส่งผลิตภัณฑ์ออกไปยังตลาดเกาหลีมีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 4.8

ตารางที่ 12 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระบบคุณภาพ

ระบบคุณภาพ	จำนวน	ร้อยละ
ISO 14000	58	23.2
ISO 9001	218	87.2
HACCP	250	100.0
GMP	250	100.0
BRC	72	28.8
TQM	17	6.8
อื่นๆ	30	12.0

จากตารางที่ 12 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่จัดทำระบบคุณภาพ HACCP และ GMP มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 250 คน มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100.0 อันดับสอง คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่จัดทำระบบ ISO 9001 มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 218 คน คิดเป็นร้อยละ 87.2 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่จัดทำระบบ BRC มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 72 คน คิดเป็นร้อยละ 28.8 อันดับสี่ คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่จัดทำระบบ ISO 14000 มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 58 คน คิดเป็นร้อยละ 23.2 อันดับห้า คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่จัดทำระบบอื่นๆ เช่น 5ส มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 30 คน คิดเป็นร้อยละ 12.0 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานอยู่กับบริษัทที่จัดทำระบบ TQM มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 17 คน คิดเป็นร้อยละ 6.8

## ส่วนที่ 2 ความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนาระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท

ตารางที่ 13 แสดงจำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนาระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท

คำถาม	คำตอบที่ถูกต้อง	ผู้ตอบถูก		ระดับความเข้าใจ
		จำนวน	ร้อยละ	
1. ก่อนนาระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	Good Manufacturing Practice (GMP)	219	87.6	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ถูกทุกข้อ (วัตถุดิบ ส่วนผสม ผู้บริโภคและกรรมวิธีผลิตอาหาร)	216	86.4	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ค้นหาอันตรายที่ต้องควบคุม ณ จุดวิกฤติ	140	56.0	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ทุกฝ่ายในองค์กร	237	94.8	มากที่สุด
5. ในกรณีที่ทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถควรดำเนินการอย่างไร	ถูกทุกข้อ (จัดการฝึกอบรม คัดเลือกทีมงานเพิ่มเติม ขอคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ)	181	72.4	มาก
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ถูกทุกข้อ (ข้อมูลส่วนผสมที่ใช้ การแปรรูป คุณลักษณะทางเคมีของผลิตภัณฑ์)	224	89.6	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้บริโภค	237	94.8	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิตต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ทุกขั้นตอนการทำงาน	223	89.2	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	การปฏิบัติงานจริง	204	81.6	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ถูกทุกข้อ (พิจารณาโอกาสที่จะเกิดอันตรายและความรุนแรงของผลเสียที่เกิดขึ้นซึ่งมีผลต่อสุขภาพ การรอดชีวิตหรือการเพิ่มจำนวนประชากรของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องและพิจารณาความคงทนอยู่ในอาหารของ สารพิษที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตวัตถุเคมีและอาหารทางกายภาพ)	214	85.6	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใดต่อไป	ถูกทุกข้อ (จัดทำรายการของอันตราย หาจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม กำจัดอันตรายที่เกิดขึ้นโดยปกติให้อยู่ในจุดที่ยอมรับได้)	170	68.0	ปานกลาง



## ตารางที่ 13 (ต่อ)

คำถาม	คำตอบที่ถูกต้อง	ผู้ตอบถูก		ระดับ ความ เข้าใจ
		จำนวน	ร้อยละ	
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	ผังการตัดสินใจ (Decision Tree)	189	75.6	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตใดได้บ้าง	ถูกทุกข้อ (กระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจัดส่งสินค้า)	211	84.4	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ถูกทุกข้อ (ปรับปรุงกระบวนการผลิต ณ. จุดนั้น ปรับปรุงกระบวนการก่อนการผลิต ณ. จุดนั้น และปรับปรุงกระบวนการหลังการผลิต ณ. จุดนั้น)	149	59.6	น้อย
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ถูกทุกข้อ (ทางกายภาพ ทางเคมี และทางชีวภาพ)	232	92.8	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจสอบความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ถูกทุกข้อ (ค่าความเป็นกรด ค่าอุณหภูมิ ระดับความชื้น)	192	76.8	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่มเมื่อใด	เมื่อกำหนดค่าวิกฤตแต่ละจุด	217	86.8	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ใช้เวลานานในการทราบผล ควรดำเนินการใด	ใช้การตรวจฟิสิกส์ หรือ เคมี	178	71.2	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจลงนามกำกับในเอกสารที่บันทึกข้อมูลเกี่ยวกับการตรวจหาจุดวิกฤต	ผู้ที่ได้รับมอบหมาย	105	42.0	น้อยที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤต คืออะไร	ถูกทุกข้อ (สินค้าที่ไม่เป็นไปตามกำหนดได้รับการดูแล จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมกลับสู่การควบคุม และสินค้าที่ไม่เป็นไปตามกำหนดมีน้อย)	200	80.0	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบคือขั้นตอนใด	การทวนสอบ	161	64.4	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวนเท่าใด	เท่าใดก็ได้ แต่ต้องเพียงพอที่จะยืนยันประสิทธิภาพของระบบ	177	70.8	มาก
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูลมีความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่ เพราะเหตุใด	ข้อ 1 และ 2 ถูก (จำเป็น เพื่อให้ทราบรายละเอียดการตรวจติดตาม และวิธีการแก้ไขแต่ละจุดวิกฤต และเพื่อทราบการเปลี่ยนแปลงเมื่อเข้าสู่ระบบ (HACCP))	196	78.4	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ถูกทุกข้อ (การวิเคราะห์อันตรายกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนดค่าวิกฤต)	238	95.2	มากที่สุด

## ตารางที่ 13 (ต่อ)

คำถาม	คำตอบที่ถูกต้อง	ผู้ตอบถูก		ระดับความเข้าใจ
		จำนวน	ร้อยละ	
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ทุกคนในองค์กร	236	94.4	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม			79.1	มาก

จากตารางที่ 13 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 79.1

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุดในด้านต่าง ๆ ดังนี้ อันดับหนึ่ง คือความเข้าใจในด้านเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP ซึ่งได้แก่ การวิเคราะห์อันตราย การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนดค่าวิกฤต คิดเป็นร้อยละ 95.2 อันดับสอง คือจุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่อค้นหาอันตรายที่ต้องควบคุม ณ จุดวิกฤต และวัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นผู้บริโภคเป็นหลัก คิดเป็นร้อยละ 94.8 อันดับสาม คือผู้ที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP ซึ่งได้แก่ทุกคนในองค์กร คิดเป็นร้อยละ 94.4 อันดับสี่ คือการวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิด ทางกายภาพ ทางเคมี และทางชีวภาพ คิดเป็นร้อยละ 92.8 อันดับห้า คือคำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลส่วนผสมที่ใช้ การแปรรูป และคุณลักษณะทางเคมีของผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 89.6 อันดับหก คือการจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องครอบคลุมทุกขั้นตอนการทำงาน คิดเป็นร้อยละ 89.2 อันดับเจ็ด คือก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ Good Manufacturing program (GMP) คิดเป็นร้อยละ 87.6 อันดับแปด คือการตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่มเมื่อได้กำหนดค่าวิกฤตแต่ละจุด คิดเป็นร้อยละ 86.8 อันดับเก้า คือการใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากการใช้วัตถุดิบ และส่วนผสม ผู้บริโภคและกรรมวิธีผลิตอาหาร คิดเป็นร้อยละ 86.4 อันดับสิบ คือการวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาว่า โอกาสที่จะเกิดอันตรายและความรุนแรงของผลเสียที่เกิดขึ้นซึ่งมีผลกระทบต่อสุขภาพ พิจารณาการรอดของชีวิตหรือการเพิ่มจำนวนประชากรของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง และพิจารณาความคงทนอยู่ในอาหารของสารพิษที่เกิดจากสิ่งที่มีวัตถุเคมี และอันตรายทางกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 85.6 อันดับที่ยี่สิบเอ็ด คือ Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตได้ทุกกระบวนการในการผลิต การเก็บรักษา การจัดส่งสินค้า คิดเป็นร้อยละ 84.4 อันดับสิบสอง คือเมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการจัดทำรายการของอันตราย หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและกำจัด

อันตรายที่เกิดขึ้นโดยปกติให้อยู่ในจุดที่ยอมรับได้ คิดเป็นร้อยละ 81.6 อันดับสิบสาม คือประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤต คือ สินค้าที่ไม่เป็นไปตามกำหนดได้รับการดูแล จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมกลับสู่การควบคุมและสินค้าที่ไม่เป็นไปตามกำหนดมีน้อย คิดเป็นร้อยละ 80.0

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับมาก ในด้านต่าง ๆ ดังนี้ อันดับหนึ่ง คือเอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความจำเป็นต่อระบบ HACCP เพื่อให้ทราบรายละเอียดการตรวจติดตาม และวิธีการแก้ไขแต่ละจุดวิกฤตและ เพื่อทราบการเปลี่ยนแปลงเมื่อเข้าสู่ระบบ HACCP คิดเป็นร้อยละ 78.4 อันดับสอง คือตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอได้แก่ค่าความเป็นกรดค่า อุณหภูมิและระดับความชื้น คิดเป็นร้อยละ 76.8 อันดับสาม คือเครื่องมือที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมคือผังการตัดสินใจ (Decision Tree) คิดเป็นร้อยละ 75.6 อันดับสี่ คือในกรณีที่ทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถควรดำเนินการโดยจัดการฝึกอบรม คัดเลือกทีมงานเพิ่มเติม และขอคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ คิดเป็นร้อยละ 72.4 อันดับห้า คือเมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ใช้ระยะเวลาในการทราบผล ควรดำเนินการโดยใช้การตรวจฟิสิกส์ หรือ เคมี คิดเป็นร้อยละ 71.2 อันดับหก คือความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดความถี่เป็นจำนวนก็ได้แต่ต้องเพียงพอที่จะยืนยันประสิทธิภาพของระบบ คิดเป็นร้อยละ 70.8

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับปานกลาง ในด้านต่าง ๆ ดังนี้ อันดับหนึ่ง คือเมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการจัดทำรายการของอันตราย หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและกำจัดอันตรายที่เกิดขึ้นโดยปกติให้อยู่ในจุดที่ยอมรับได้ คิดเป็นร้อยละ 68.0 อันดับสอง คือเมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP แล้วการตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบ คือขั้นตอนการทวนสอบ คิดเป็นร้อยละ 64.4

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับน้อย ในด้านต่าง ๆ ดังนี้ อันดับหนึ่ง คือหากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการ ปรับปรุงกระบวนการผลิต ณ. จุดนั้น ปรับปรุงกระบวนการก่อนการผลิต ณ. จุดนั้นและปรับปรุงกระบวนการหลังการผลิต ณ. จุดนั้น คิดเป็นร้อยละ 59.6 อันดับสอง คือจุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่อค้นหาอันตรายที่ต้องควบคุม ณ จุดวิกฤต คิดเป็นร้อยละ 56.0

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับน้อยที่สุดในด้านต่าง ๆ ดังนี้ ผู้มีอำนาจลงนามกำกับในเอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจหาจุดวิกฤต คือผู้ที่ได้รับมอบหมาย คิดเป็นร้อยละ 42.0

ตารางที่ 14 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามเพศ

คำถาม		เพศ		ร้อยละ/ แปรผล
		ชาย	หญิง	
1. ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	90.4	86.4	87.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	82.1	88.1	86.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	46.5	59.8	56.0
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	น้อย	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	94.5	94.9	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่มีทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	68.4	74.0	72.4
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	มาก	มาก
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	87.6	90.4	89.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์นั้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	94.5	94.9	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	89.0	89.2	89.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	76.7	83.6	81.6
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	83.5	86.4	85.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	68.4	67.8	68.0
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	71.2	77.4	75.6
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตใดได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	89.0	82.4	84.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิเคราะห์ได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	49.3	63.8	59.6
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	ปานกลาง	น้อย
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	93.1	92.6	92.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด

## ตารางที่ 14 (ต่อ)

คำถาม		เพศ		ร้อยละ/ แปรผล
		ชาย	หญิง	
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจ ความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	79.4	75.7	76.8
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่มเมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	87.6	86.4	86.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ใช้ระยะเวลาในการ ทราบผล ควรดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	63.0	74.5	71.2
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	มาก	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนามกำกับในเอกสารที่บันทึก ข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจ หาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	49.3	22.0	30.0
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤต คืออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	80.8	79.6	80.0
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความ ถูกต้องของระบบ คือขั้นตอนใด	ผู้ตอบถูก (%)	56.1	67.8	64.4
	ความเข้าใจ	น้อย	ปานกลาง	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็น จำนวนเท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	68.4	71.7	70.8
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	มาก	มาก
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความจำเป็นต่อ ระบบ HACCP หรือไม่เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	80.8	77.4	78.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	91.7	96.6	95.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	93.1	94.9	94.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		79.8	82.9	82.0
ระดับความเข้าใจ		มาก	มากที่สุด	มากที่สุด

จากตารางที่ 14 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 82.0 โดยผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมีความรู้ความเข้าใจต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 82.9 และผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายมีความรู้ความเข้าใจต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.8

ตารางที่ 15 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามสถานภาพ

คำถาม		สถานภาพ		ร้อยละ/ แปรผล
		โสด	สมรส	
1. ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	89.1	83.3	87.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	88.5	80.3	89.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	52.7	65.1	56.0
	ความเข้าใจ	น้อย	ปานกลาง	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	94.5	95.4	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่ทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	76.0	62.1	72.4
	ความเข้าใจ	มาก	ปานกลาง	มาก
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	90.2	87.8	89.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	95.1	93.9	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	88.0	92.4	89.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	82.0	80.3	81.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	87.5	80.3	85.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	70.1	62.1	68.0
	ความเข้าใจ	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	76.0	74.2	75.6
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตใดได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	85.3	81.8	84.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	63.5	48.4	59.6
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	น้อยที่สุด	น้อย
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	92.3	93.9	92.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	77.7	74.2	76.8
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก

## ตารางที่ 15 (ต่อ)

คำถาม		สถานภาพ		ร้อยละ/ แปรผล
		โสด	สมรส	
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่มเมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	87.5	84.8	86.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ใช้ระยะเวลาในการทราบผล ควรดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	78.2	51.5	71.2
	ความเข้าใจ	มาก	น้อย	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนามกำกับในเอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจ หาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	38.0	53.0	42.0
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤตคืออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	82.0	74.2	80.0
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบ คือขั้นตอนใด	ผู้ตอบถูก (%)	67.9	54.5	64.4
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	น้อย	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวนเท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	72.8	65.1	70.8
	ความเข้าใจ	มาก	ปานกลาง	มาก
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	77.7	80.3	78.4
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	95.6	93.9	95.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	94.0	95.4	94.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		82.8	79.8	82.0
ระดับความเข้าใจ		มากที่สุด	มาก	มากที่สุด

จากตารางที่ 15 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 82.0 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีสถานภาพโสดมีความรู้ความเข้าใจต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 82.8 และผู้ตอบแบบสอบถามที่มีสถานภาพสมรสมีความรู้ความเข้าใจต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.8

ตารางที่ 16 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำถาม		อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม					ร้อยละ/ แปรผล
		ต่ำกว่า 25 ปี	25-34 ปี	35-44 ปี	45-54 ปี	มากกว่า 54 ปี	
1. ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	88.4	85.9	91.6	100	100	87.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควร พิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจาก ส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	88.4	86.5	87.5	75.0	50.0	86.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	น้อย	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	50	56.1	66.7	50	100	56
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	ปานกลาง	น้อย	มากที่สุด	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควร รวบรวมบุคลากรจากหน่วยงาน ใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	96.2	93.9	95.8	100	100	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่ทีมงาน HACCP ขาดผู้ มีความรู้ความสามารถควร ดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	80.8	70.1	70.8	75.0	50.0	72.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มาก	มาก	น้อย	มาก
6. คำอธิบายรายละเอียดของ ผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูล ใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	90.4	89.6	87.5	87.5	100	89.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์ เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	96.2	94.5	91.7	100	100	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการ ผลิต ต้องครอบคลุมขั้นตอน ใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	82.7	90.9	87.5	100	100	89.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควร สอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	78.6	82.3	79.1	87.5	100	81.6
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละ ขั้นตอนของกระบวนการผลิตควร พิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	84.6	86.6	83.3	87.5	50	85.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	น้อย	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์ อันตรายในกระบวนการผลิตแล้ว ควรดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	78.9	65.9	54.1	87.5	50	68
	ความเข้าใจ	มาก	ปานกลาง	น้อย	มากที่สุด	น้อย	ปานกลาง



ตารางที่ 16 (ต่อ)

คำถาม		อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม					ร้อยละ/ แปรผล
		ต่ำกว่า 25 ปี	25-34 ปี	35-44 ปี	45-54 ปี	มากกว่า 54 ปี	
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุด วิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	71.1	79.3	70.8	50	50	75.6
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	น้อย	น้อย	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ใน การวิเคราะห์กระบวนการผลิตได้ ได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	92.3	81.1	87.5	87.5	100	84.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก ที่สุด	มาก ที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนด มาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	69.2	56.1	54.1	87.5	50	59.6
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	น้อย	น้อย	มาก ที่สุด	น้อย	น้อย
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควร พิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่ง ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	94.2	92.7	91.7	87.5	100	92.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก ที่สุด	มาก ที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤต ที่ต้องกำหนดและตรวจความ ถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	80.7	72	95.8	87.5	100	76.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มาก ที่สุด	มาก ที่สุด	มากที่สุด	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควร เริ่มเมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	84.6	89.0	75	87.5	100	86.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มาก ที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ ใช้ระยะเวลาในการทราบผล ควรดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	75	71.6	66.7	62.5	0	71.2
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	ปาน กลาง	ปาน กลาง	น้อยที่สุด	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนาม กำกับในเอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจ หาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	32.7	43.9	54.2	37.5	0	42.0
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อย	น้อย ที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนด วิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤต คือ อะไร	ผู้ตอบถูก (%)	78.8	81.1	70.8	100	50.0	80.0
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มาก	มาก ที่สุด	น้อย	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความถูกต้อง ของระบบ คือขั้นตอนใด	ผู้ตอบถูก (%)	69.2	66.5	45.8	50	50	64.4
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	ปานกลาง	น้อย ที่สุด	น้อย	น้อย	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวน เท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	77.0	68.9	70.8	75	50	70.8
	ความเข้าใจ	มาก	ปานกลาง	มาก	มาก	น้อย	มาก

## ตารางที่ 16 (ต่อ)

คำถาม		อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม					ร้อยละ/ แปรผล
		ต่ำกว่า 25 ปี	25-34 ปี	35-44 ปี	45-54 ปี	มากกว่า 54ปี	
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึก ข้อมูล มีความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	77.0	77.4	87.5	75	100	78.4
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสาร ที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	94.2	95.1	100	87.5	100	95.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรม เกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	94.2	93.9	95.8	100	100	94.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		80.20	78.90	78.50	81.00	74.00	79.10
ระดับความเข้าใจ		มากที่สุด	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก	มาก

จากตารางที่ 16 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ใน  
บริษัทของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 79.1 โดยผู้ตอบ  
แบบสอบถามที่มีช่วงอายุระหว่าง 45-54 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ  
81.0 อันดับสอง คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุต่ำกว่า 25 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด  
คิดเป็นร้อยละ 80.2 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีช่วงอายุระหว่าง 25-34 ปี มีความรู้ความ  
เข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 78.9 อันดับสี่ คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีช่วงอายุระหว่าง 35-44  
ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 78.5 และอันดับห้า คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มี  
ช่วงอายุมากกว่า 54 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 74.0

ตารางที่ 17 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำถาม		ระดับการศึกษา			ร้อยละ/ แปรผล
		ต่ำกว่าปริญญาตรี	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี	
1. ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	74.3	90.3	86.7	87.6
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	92.3	86.2	73.3	86.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	38.5	59.1	60.0	56.0
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	97.4	94.4	93.3	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่มีทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	71.8	72.4	73.3	72.4
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	97.4	87.8	93.3	89.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	97.4	94.4	93.3	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิตต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	76.9	91.8	86.7	89.2
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	74.4	83.7	73.3	81.6
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	89.7	84.7	86.7	85.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	92.3	64.3	53.3	68.0
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	ปานกลาง	น้อย	ปานกลาง
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	69.2	78.1	60.0	75.6
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	92.3	82.7	86.7	84.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	87.2	55.6	40.0	59.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	น้อย	น้อยที่สุด	น้อย

## ตารางที่ 17 (ต่อ)

คำถาม		ระดับการศึกษา			ร้อยละ/ แปรผล
		ต่ำกว่าปริญญาตรี	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี	
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	92.3	92.9	93.3	92.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่องค์กำหนดและตรวจสอบความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	92.3	73.5	80.0	76.9
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่มเมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	61.5	91.3	93.3	86.8
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ใช้ระยะเวลาในการทราบผล ควรดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	79.5	69.4	73.3	71.2
	ความเข้าใจ	มาก	ปานกลาง	มาก	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนามกำกับในเอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจหาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	25.7	43.9	60.0	42.0
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	ปานกลาง	น้อยที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤต คืออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	79.5	79.6	86.7	80.0
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบคือขั้นตอนใด	ผู้ตอบถูก (%)	64.1	64.3	66.7	64.4
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวนเท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	69.2	72.0	60	70.8
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	มาก
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่ เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	76.9	79.6	66.7	78.4
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	ปานกลาง	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	89.7	96.9	86.7	95.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	92.3	94.9	93.3	94.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		79.00	79.4	76.8	79.1
ระดับความเข้าใจ		มาก	มาก	มาก	มาก

จากตารางที่ 17 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 79.1 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.4

รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาดำกว่าปริญญาตรีมีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.0 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรีมีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 76.8

ตารางที่ 18 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามอายุงานของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำถาม		อายุงานของผู้ตอบแบบสอบถาม					ร้อยละ/ แปรผล
		ต่ำกว่า 3 ปี	3-5 ปี	6-8 ปี	9-11 ปี	มากกว่า 11 ปี	
1. ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	92.2	86.2	83.3	83.3	85.7	87.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	88.6	86.2	79.2	87.5	81.0	86.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	54.5	50.0	45.8	75.0	71.4	56.0
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	น้อยที่สุด	มาก	มาก	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	95.1	96.5	95.8	83.3	100	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่มีทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	78.9	72.4	79.2	54.2	47.6	72.4
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	มาก
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	90.2	89.7	95.8	79.2	90.5	89.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	96.8	94.8	87.5	87.5	100	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิตต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	92.7	84.5	79.2	87.5	95.2	89.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	84.6	70.7	83.3	83.3	90.5	81.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด

## ตารางที่ 18 (ต่อ)

คำถาม		อายุงานของผู้ตอบแบบสอบถาม					ร้อยละ/ แปรผล
		ต่ำกว่า 3 ปี	3-5 ปี	6-8 ปี	9-11 ปี	มากกว่า 11 ปี	
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละ ขั้นตอนของกระบวนการผลิตควร พิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	82.9	96.6	91.7	79.2	71.4	85.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มาก	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์ อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควร ดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	69.1	70.7	66.7	62.5	61.9	68.0
	ความเข้าใจ	ปาน กลาง	มาก	ปาน กลาง	ปาน กลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง
12. เครื่องมือที่ใช้ในการหาจุด วิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	74.8	77.6	87.5	79.2	57.1	75.6
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก	มาก	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการ วิเคราะห์กระบวนการผลิตได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	86.2	82.7	79.2	83.3	85.7	84.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนด มาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควร ดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	59.4	62.1	50.0	70.8	52.4	59.6
	ความเข้าใจ	น้อย	ปาน กลาง	น้อย	มาก	น้อย	น้อย
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณา อันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	91.9	93.1	100	91.7	90.5	92.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ ต้องกำหนดและตรวจสอบความถูกต้องใน การปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	72.4	79.3	79.2	75.0	95.2	76.8
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่ม เมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	92.2	82.8	79.2	83.3	90.5	86.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจลนหรือใช้ ระยะเวลาในการ ทราบผล ควร ดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	72.4	79.3	70.8	58.3	57.1	71.2
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	น้อย	น้อย	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนามกำกับใน เอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการ ตรวจ หาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	35.7	43.1	54.2	50.0	50.4	42.0
	ความเข้าใจ	น้อย ที่สุด	น้อย ที่สุด	น้อย	น้อย	น้อย	น้อย ที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการ แก้ไขในแต่ละจุดวิกฤต คืออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	78.0	87.9	79.2	83.3	66.7	80.0
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด

## ตารางที่ 18 (ต่อ)

คำถาม		อายุงานของผู้ตอบแบบสอบถาม					ร้อยละ/ แปรผล
		ต่ำกว่า 3 ปี	3-5 ปี	6-8 ปี	9-11 ปี	มากกว่า 11 ปี	
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบ คือขั้นตอนนี้	ผู้ตอบถูก (%)	65.0	63.8	75.0	54.2	61.9	64.4
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	น้อย	ปานกลาง	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวนเท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	71.5	72.4	66.7	62.5	76.2	70.8
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	มาก
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	79.7	77.6	79.2	75.0	76.2	78.4
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	95.9	94.8	95.8	91.7	95.2	95.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	94.3	94.8	91.7	91.7	100	94.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		79.6	79.6	79.0	76.5	78.1	79.1
ระดับความเข้าใจ		มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก

จากตารางที่ 18 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 79.1 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงานต่ำกว่า 3 ปี และอายุงาน 3-5 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.6 อันดับที่สอง คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงาน 6-8 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.0 อันดับที่สาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงานมากกว่า 11 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 78.1 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงาน 9-11 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 76.5

All rights reserved





## ตารางที่ 19 (ต่อ)

คำถาม		ตำแหน่งงาน								ร้อยละ/แปรผล
		หัวหน้างาน/จนท.	รอง/หน.	รอง/ผู้จัดการ	รอง/ผู้อำนวยการ	รอง/ผจก.โรงงาน	รอง/กรรมการผู้จัดการ	ผู้จัดการทั่วไป	หัวหน้าฝ่าย	
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	76.3	81.5	92.0	66.7	100	100	100	100	81.6
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	82.5	87.0	88.0	100	100	100	66.7	100	85.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	77.3	63.9	44	66.7	100	80.0	83.3	60.0	68.0
	ความเข้าใจ	มาก	ปานกลาง	น้อยที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	ปานกลาง
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	67.0	81.5	92.0	33.3	100	60.0	66.7	80.0	75.6
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	น้อยที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	ปานกลาง	มากที่สุด	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	85.6	84.3	88.0	66.7	100	80.0	83.3	60.0	84.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	76.3	51.8	28.0	0.0	100	100	33.3	80.0	59.6
	ความเข้าใจ	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	น้อยที่สุด	มากที่สุด	น้อย
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	92.8	92.6	92.0	66.7	100	100	100	100	92.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจควบคุมในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	81.4	73.2	76.0	33.3	100	100	100	40.0	76.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มาก	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	น้อยที่สุด	มาก



## ตารางที่ 19 (ต่อ)

คำถาม		ตำแหน่งงาน								ร้อยละ/แปรผล
		หัวหน้างาน/จนท.	รอง/หน.แผนก	รอง/ผู้จัดการ	รอง/ผู้อำนวยการ	รอง/หจก.โรงงาน	รอง/กรรมการผู้จัดการ	ผู้จัดการทั่วไป	หัวหน้าฝ่าย	
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	95.9	94.4	96.0	66.7	100	100	100	100	95.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	93.8	95.4	100	66.7	100	80.0	100	80.0	94.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		77.5	79.6	82.2	64.0	96.0	85.6	79.3	84.0	79.2
ระดับความเข้าใจ		มาก	มาก	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มาก

จากตารางที่ 19 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 79.2 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/ผู้จัดการโรงงาน มีระดับความรู้ความเข้าใจมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.0 รองมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/กรรมการผู้จัดการ มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 85.6 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งหัวหน้าฝ่ายมีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 84.0 อันดับสี่ คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/ผู้จัดการ มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 82.2 อันดับห้า คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/หัวหน้าแผนก มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.6 อันดับหก คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งผู้จัดการทั่วไปมีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.3 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งพนักงาน/เจ้าหน้าที่ มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 77.5

ตารางที่ 20 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP

คำถาม		ตำแหน่งในระบบ HACCP				ร้อยละ/ แปรผล
		QMR	ผู้ตรวจ ติดตาม	ไม่มี ตำแหน่ง	คณะกรร มการ HACCP	
1. ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	80.0	89.6	84.4	100	87.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	90.0	88.1	84.4	90.6	84.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	60.0	58.2	54.6	56.3	56.0
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	น้อย	น้อย	น้อย	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	90.0	98.5	92.9	96.9	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่มีทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	60.0	80.6	70.2	68.8	72.4
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	90.0	94.0	85.8	96.9	89.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	80.0	97.0	93.6	100	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	80.0	91.0	86.5	100	89.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	80.0	85.0	80.1	81.3	81.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	70.0	89.6	81.6	100	85.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	68.7	68.8	68.8	68.0
	ความเข้าใจ	น้อย	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง

## ตารางที่ 20 (ต่อ)

คำถาม		ตำแหน่งในระบบ HACCP				ร้อยละ/ แปรผล
		QMR	ผู้ตรวจ ติดตาม	ไม่มีตำแหน่ง	คณะกรรมการ HACCP	
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	90.0	82.1	68.1	90.6	75.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตใดได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	90.0	79.1	84.4	93.8	84.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	40.0	62.7	61.0	53.1	59.6
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	ปานกลาง	ปานกลาง	น้อย	น้อย
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	90.0	94.0	90.8	100	92.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	90.0	74.6	80.1	62.5	76.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	ปานกลาง	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่มเมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	80.0	88.1	83.7	100	86.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ใช้เวลานานในการทราบผล ควรดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	60.0	73.1	70.9	71.9	71.2
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนามกำกับในเอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจหาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	60.0	44.8	39.0	43.8	42.0
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤต คืออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	70.0	86.6	76.6	84.4	80.0
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบ คือขั้นตอนใด	ผู้ตอบถูก (%)	70.0	64.2	61.7	75.0	64.4
	ความเข้าใจ	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวนเท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	60.0	74.6	66.7	84.4	70.8
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	มากที่สุด	มาก

## ตารางที่ 20 (ต่อ)

คำถาม		ตำแหน่งในระบบ HACCP				ร้อยละ/ แปรผล
		QMR	ผู้ตรวจ ติดตาม	ไม่มีตำแหน่ง	คณะกรรมการ HACCP	
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่ เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	80.0	76.1	77.3	87.5	78.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	90.0	92.5	95.7	100	95.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	90.0	94.0	93.6	100	96.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		75.6	81.0	77.3	84.3	79.1
ระดับความเข้าใจ		มาก	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มาก

จากตารางที่ 20 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 79.1 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งในเป็นคณะกรรมการ HACCP มีระดับความรู้ความเข้าใจมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 84.3 รองลงมาคือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งเป็นผู้ตรวจติดตาม มีระดับความรู้ความเข้าใจมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 81.0 อันดับที่สามคือผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่มีตำแหน่ง มีระดับความรู้ความเข้าใจมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 77.3 และอันดับสุดท้ายคือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งเป็น QMR มีระดับความรู้ความเข้าใจมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 75.6

ตารางที่ 21 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามประเภทของกิจการ

คำถาม		ประเภทของกิจการ				ร้อยละ/ แปรผล
		ห้องเย็น	อาหารทะเล บรรจุ กระป๋อง	แปรรูป อาหาร ทะเล	อื่นๆ	
1. ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	58.8	78.1	91.9	100	87.6
	ความเข้าใจ	น้อย	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	100	73.2	88.1	85.7	86.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	52.9	58.4	56.8	28.6	56.0
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	น้อย	น้อยที่สุด	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	88.2	97.6	94.6	100	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่มีทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	82.4	68.3	71.9	85.7	72.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	มาก
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	76.5	92.2	90.8	85.7	89.6
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	94.1	92.7	95.1	100	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	88.2	95.1	87.6	100	89.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	82.4	87.8	79.5	100	81.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	76.5	85.4	85.9	100	85.6
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	82.4	61.0	68.7	57.1	68.0
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	ปานกลาง	ปานกลาง	น้อย	ปานกลาง
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	47.1	70.7	78.9	85.7	75.6
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตใดได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	82.4	82.9	84.9	85.7	84.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด

## ตารางที่ 21 (ต่อ)

คำถาม		ประเภทของกิจการ				ร้อยละ/ แปรผล
		ห้องเย็น	อาหาร ทะเล บรรจุ กระป๋อง	แปรรูป อาหาร ทะเล	อื่นๆ	
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	70.6	56.1	58.4	85.7	59.6
	ความเข้าใจ	มาก	น้อย	น้อย	มากที่สุด	น้อย
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	82.4	100	91.9	100	92.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	76.5	90.2	74.6	57.2	76.8
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มาก	น้อย	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่มเมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	94.1	87.8	85.4	100	86.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ใช้เวลานานในการทราบผล ควรดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	82.4	73.2	68.7	100	71.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	มากที่สุด	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนามกำกับในเอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจหาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	23.5	53.7	40.5	57.1	42.0
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	น้อย	น้อยที่สุด	น้อย	น้อยที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤต คืออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	79.6	90.2	78.4	85.7	80.0
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบ คือขั้นตอนใด	ผู้ตอบถูก (%)	47.1	63.4	65.9	71.4	64.0
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวนเท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	35.3	68.3	73.5	100	70.8
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	มาก
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่ เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	70.6	70.7	80.5	85.7	78.4
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	100	92.7	95.1	100	95.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	94.1	95.1	94.6	85.7	94.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		74.3	79.3	79.3	85.7	79.1
ระดับความเข้าใจ		มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก



จากตารางที่ 21 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 79.1 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานในกิจการประเภทอื่นๆ ที่นอกเหนือจากกิจกรรมแปรรูปอาหารทะเล มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 85.7 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานในกิจการประเภทอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง และอาหารแปรรูป มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.3 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานในกิจการประเภทห้องเย็น มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 74.35

ตารางที่ 22 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามอายุของกิจการ

คำถาม		อายุของกิจการ				ร้อยละ/ แปรผล
		น้อยกว่า 3 ปี	4-8 ปี	9-13 ปี	มากกว่า 13 ปี	
1. ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	100		83.3	88.6	87.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	71.4	84.2	90.0	86.9	86.4
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	55.3	66.7	54.3	56.0
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	ปานกลาง	น้อย	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	71.4	94.7	90.0	96.6	94.8
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่ทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	73.7	73.3	72.6	72.4
	ความเข้าใจ	น้อย	มาก	มาก	มาก	มาก
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	85.7	89.5	80.0	91.4	89.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	85.7	92.1	90.0	96.6	94.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	100	89.5	73.3	91.4	89.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	73.7	83.3	84.0	81.6
	ความเข้าใจ	น้อย	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	78.9	86.7	88.0	85.6
	ความเข้าใจ	น้อย	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด

## ตารางที่ 22 (ต่อ)

คำถาม		อายุของกิจการ				ร้อยละ/ แปรผล
		น้อยกว่า 3 ปี	4-8 ปี	9-13 ปี	มากกว่า 13 ปี	
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตราย ในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใด ต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	55.3	66.7	71.4	68.0
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	28.6	81.6	73.3	76.6	75.6
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มาก	มาก	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการ วิเคราะห์กระบวนการผลิตได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	85.7	84.2	83.3	84.6	84.4
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการ ควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการ อย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	57.9	63.3	59.4	59.6
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	ปานกลาง	น้อย	น้อย
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณา อันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	92.1	86.7	95.4	92.8
	ความเข้าใจ	น้อย	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของตำวิฤตที่ต้อง กำหนดและตรวจความถูกต้องในการ ปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	63.2	83.3	79.4	76.8
	ความเข้าใจ	น้อย	ปานกลาง	มากที่สุด	มาก	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่ม เมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	71.4	84.2	86.7	88.0	86.8
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ใช้ ระยะเวลานานในการทราบผล ควร ดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	28.6	63.2	80.0	73.1	71.2
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มาก	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนามกำกับใน เอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจ หาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	42.9	39.5	50.0	41.1	42.0
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อย	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไข ในแต่ละจุดวิกฤต คืออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	73.9	83.3	81.7	80.0
	ความเข้าใจ	น้อย	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การ ตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบ คือ ขั้นตอนใด	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	57.9	50.0	68.6	64.4
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	น้อย	ปานกลาง	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวนเท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	42.9	60.5	53.3	77.1	70.8
	ความเข้าใจ	ที่สุคน้อย	ปานกลาง	น้อย	มาก	มาก
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มี ความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่ เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	57.1	76.3	70.0	81.1	78.4
	ความเข้าใจ	น้อย	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควร จัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	71.4	92.1	96.7	96.6	95.2
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด

## ตารางที่ 22 (ต่อ)

คำถาม		อายุของกิจการ				ร้อยละ/ แปรผล
		น้อยกว่า 3 ปี	4-8 ปี	9-13 ปี	มากกว่า 13 ปี	
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับ หลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	71.4	92.1	90.0	96.6	94.4
	ความเข้าใจ	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		63.4	75.6	77.3	80.9	79.1
ระดับความเข้าใจ		ปานกลาง	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก

จากตารางที่ 22 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนาระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 79.10 โดยผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานในกิจการมากกว่า 13 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80.9 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานในกิจการ 9-13 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 77.3 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานในกิจการ 4-8 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 75.6 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งทำงานในกิจการน้อยกว่า 3 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 63.4

ตารางที่ 23 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนาระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามจำนวนพนักงาน

คำถาม		จำนวนพนักงาน				ร้อยละ/ แปรผล
		50-200 คน	201-350 คน	351-500 คน	มากกว่า 500 คน	
1. ก่อนนาระบบ HACCP มาใช้ควรมีการ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	90.5	100	86.3	87.6
	ความเข้าใจ	น้อย	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึง ผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	100	90.5	91.3	85.3	85.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	0	66.7	39.1	57.4	56.0
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	ปานกลาง	น้อยที่สุด	น้อย	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวม บุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	100	91.3	95.1	94.8
	ความเข้าใจ	น้อย	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่มีทีมงาน HACCP ชขาดผู้มีความ รู้ความสามารถควรดำเนินการ อย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	71.4	78.3	72.1	72.4
	ความเข้าใจ	น้อย	มาก	มาก	มาก	มาก

## ตารางที่ 23 (ต่อ)

คำถาม		จำนวนพนักงาน				ร้อยละ/ แปรผล
		50-200 คน	201-350 คน	351-500 คน	มากกว่า 500 คน	
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	85.7	91.3	90.2	89.6
	ความเข้าใจ	น้อย	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	100	95.7	94.6	94.8
	ความเข้าใจ	น้อย	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	100	95.2	56.5	92.2	89.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	น้อย	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	80.9	78.3	82.4	81.6
	ความเข้าใจ	น้อย	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	100	85.7	86.9	85.3	85.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	61.9	73.9	68.1	68.0
	ความเข้าใจ	น้อย	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	0	85.7	95.7	73.0	75.6
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตใดได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	100	95.2	91.3	82.4	84.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	61.9	86.9	56.3	59.6
	ความเข้าใจ	น้อย	ปานกลาง	มากที่สุด	น้อย	น้อย
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	100	95.2	91.3	92.7	92.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจสอบความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	100	76.2	82.6	76.0	76.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	มาก	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่มเมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	90.5	60.9	89.7	86.8
	ความเข้าใจ	น้อย	มากที่สุด	ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ใช้ระยะเวลาในการทราบผล ควรดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	100	76.2	82.6	69.1	71.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด	ปานกลาง	มาก

## ตารางที่ 23 (ต่อ)

คำถาม		จำนวนพนักงาน				ร้อยละ/ แปรผล
		50-200 คน	201-350 คน	351-500 คน	มากกว่า 500 คน	
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนามกำกับในเอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจหาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	50.0	38.1	26.1	44.1	42.0
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤต คืออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	100	85.7	82.6	78.9	80.0
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบ คือขั้นตอนใด	ผู้ตอบถูก (%)	0	66.7	78.3	63.2	64.4
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวนเท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	0	85.7	78.3	69.1	70.8
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	มาก
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่ เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	100	85.7	86.9	76.5	78.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	100	95.2	100	94.6	95.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	100	90.5	95.7	94.6	94.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		64.0	82.3	80.9	78.8	79.1
ระดับความเข้าใจ		ปานกลาง	มากที่สุด	มากที่สุด	มาก	มาก

จากตารางที่ 23 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 79.1 โดยบริษัทซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานที่มีพนักงาน 201-350 คน มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 82.3 รองลงมา คือบริษัทซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานที่มีพนักงาน 351-500 คน มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80.9 อันดับสาม คือบริษัทซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานที่มีพนักงาน มากกว่า 500 คน มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 78.8 และอันดับสุดท้าย คือบริษัทซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานที่มีพนักงาน 50-200 คน มีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 64.0

ตารางที่ 24 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามตลาดส่งออก

คำถาม		ตลาดส่งออก				ร้อยละ/ แปรผล
		ในประเทศ	ญี่ปุ่น	ยุโรป	อเมริกา	
1. ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	88.6	90.0	90.6	90.1	89.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	86.0	86.9	87.2	86.6	86.7
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	59.5	55.5	56.1	56.7	56.9
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	น้อย	น้อย	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	95.9	94.8	95.3	95.0	95.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่มีทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามรถควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	76.2	73.4	71.2	72.6	73.3
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	89.6	90.4	90.6	90.1	90.2
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	95.9	95.6	96.2	96.0	95.
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	88.6	89.1	88.2	89.	88.7
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	83.0	81.1	81.6	81.8	86.0
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	86.0	86.0	85.9	86.6	86.1
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	63.7	67.7	67.9	69.2	67.2
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	77.7	77.3	79.3	79.1	78.3
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตใดได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	83.9	83.8	85.4	84.1	84.3
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	59.1	59.8	59.0	58.7	59.2
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	น้อย	น้อย	น้อย

## ตารางที่ 24 (ต่อ)

คำถาม		ตลาดส่งออก				ร้อยละ/ แปรผล
		ในประเทศ	ญี่ปุ่น	ยุโรป	อเมริกา	
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	93.3	93.0	93.9	94.0	93.5
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	74.6	77.3	78.8	78.1	77.3
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่มเมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	86.0	87.8	87.3	87.1	87.1
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ใช้ระยะเวลาในการทราบผล ควรดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	72.0	72.1	73.1	74.6	72.9
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนามกำกับในเอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจหาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	44.0	40.6	41.5	41.8	41.9
	ความเข้าใจ	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด	น้อยที่สุด
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤตคืออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	83.9	82.5	80.7	82.6	82.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบ คือขั้นตอนใด	ผู้ตอบถูก (%)	65.8	65.1	67.5	66.7	66.2
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวนเท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	73.1	71.6	74.1	73.1	72.9
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่ เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	79.3	79.0	77.8	77.6	78.4
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	96.9	97.4	95.8	97.0	96.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	96.4	95.6	95.3	96.0	95.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		79.9	79.8	80.0	80.2	80.0
ระดับความเข้าใจ		มาก	มาก	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด

จากตารางที่ 24 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 80.0 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานอยู่ภายในกิจการที่ส่งผลิตภัณฑ์ออกไปยังตลาดสหรัฐอเมริกา มีความรู้ความ

เข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80.2 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานกิจการส่งผลิตภัณฑ์ออกไปยังตลาดยุโรป มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 80.0 อันดับสามคือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานในกิจการที่ส่งผลิตภัณฑ์ขายภายในประเทศ มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.9 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานในกิจการที่ผลิตภัณฑ์ส่งออกไปยังตลาดญี่ปุ่น มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.8

ตารางที่ 25 แสดงร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท จำแนกตามระบบคุณภาพ

คำถาม		ระบบคุณภาพ				ร้อยละ/ แปรผล
		ISO 9001	HACCP	GMP	BRC	
1. ก่อนนำระบบ HACCP มาใช้ควรมีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใด	ผู้ตอบถูก (%)	89.0	87.6	87.6	98.6	89.0
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
2. การใช้ระบบ HACCP ควรพิจารณาถึงผลกระทบที่เกิดจากส่วนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	84.9	86.4	86.4	71.7	86.5
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
3. จุดมุ่งหมายของการวิเคราะห์ตามระบบ HACCP เพื่ออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	57.3	56.0	56.0	56.9	56.5
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	น้อย	น้อย	น้อย
4. การจัดตั้งทีมงาน HACCP ควรรวบรวมบุคลากรจากหน่วยงานใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	96.3	94.8	94.8	98.6	95.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5. ในกรณีที่มีทีมงาน HACCP ขาดผู้มีความรู้ความสามารถควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	72.0	72.4	72.4	84.7	73.4
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
6. คำอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ควรรวบรวมข้อมูลใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	90.4	89.6	89.6	90.3	89.9
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์เน้นที่ผู้ใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	96.3	94.8	94.8	97.2	95.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
8. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	89.9	89.2	89.2	98.6	90.3
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
9. แผนภูมิกระบวนการผลิตควรสอดคล้องกับข้อใด	ผู้ตอบถูก (%)	81.7	81.6	81.6	90.3	82.4
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
10. การวิเคราะห์อันตรายในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตควรพิจารณาปัจจัยใดบ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	87.6	85.6	85.6	90.3	86.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
11. เมื่อทีมงาน HACCP วิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตแล้วควรดำเนินการใดต่อไป	ผู้ตอบถูก (%)	68.8	68.01	68.0	68.1	68.2
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง



ตารางที่ 25 (ต่อ)

คำถาม		ระบบคุณภาพ				ร้อยละ/ แปรผล
12. เครื่องมือใดที่ใช้ในการหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	ผู้ตอบถูก (%)	76.6	75.6	75.6	81.9	76.5
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
13. Decision Tree สามารถใช้ในการวิเคราะห์กระบวนการผลิตใดได้บ้าง	ผู้ตอบถูก (%)	85.3	84.4	84.4	100.0	86.1
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
14. หากกรณีที่ไม่มีการกำหนดมาตรการควบคุม ณ จุดวิกฤตได้ ควรดำเนินการอย่างไร	ผู้ตอบถูก (%)	62.4	59.6	59.6	52.8	59.7
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
15. การวิเคราะห์จุดวิกฤตควรพิจารณาอันตรายที่เกิดจากแหล่งใดเป็นหลัก	ผู้ตอบถูก (%)	94.5	92.8	92.8	95.8	93.5
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
16. ข้อใดเป็นตัวอย่างของค่าวิกฤตที่ต้องกำหนดและตรวจความถูกต้องในการปฏิบัติอยู่เสมอ	ผู้ตอบถูก (%)	79.4	76.8	76.8	72.2	77.1
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
17. การตรวจติดตามจุดวิกฤตควรเริ่มเมื่อใด	ผู้ตอบถูก (%)	87.2	86.8	86.8	94.4	87.6
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
18. เมื่อการวิเคราะห์ทางจลนหรือใช้ระยะเวลาในการทราบผล ควรดำเนินการใด	ผู้ตอบถูก (%)	70.2	71.2	71.2	76.4	71.4
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
19. ใครเป็นผู้มีอำนาจ ลงนามกำกับในเอกสารที่บันทึกข้อมูล เกี่ยวกับการตรวจ หาจุดวิกฤต	ผู้ตอบถูก (%)	40.4	42.0	42.0	44.4	41.8
	ความเข้าใจ	น้อย	น้อย	น้อย	น้อย	น้อย
20. ประโยชน์ในการกำหนดวิธีการแก้ไขในแต่ละจุดวิกฤต คืออะไร	ผู้ตอบถูก (%)	80.3	80.0	80.0	87.5	80.8
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
21. เมื่อมีการเริ่มใช้ระบบ HACCP การตรวจวิเคราะห์ความถูกต้องของระบบ คือขั้นตอนใด	ผู้ตอบถูก (%)	65.1	64.4	64.4	65.3	64.7
	ความเข้าใจ	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
22. ความถี่ในการทวนสอบระบบ HACCP ควรกำหนดเป็นจำนวนเท่าใด	ผู้ตอบถูก (%)	73.9	70.8	70.8	80.6	72.5
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
23. เอกสารและการจัดเก็บบันทึกข้อมูล มีความจำเป็นต่อระบบ HACCP หรือไม่ เพราะเหตุใด	ผู้ตอบถูก (%)	78.0	78.4	78.4	76.4	78.1
	ความเข้าใจ	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
24. ข้อใดเป็นตัวอย่างของเอกสารที่ควรจัดทำในระบบ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	95.9	95.2	95.2	95.6	95.7
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
25. ผู้ใดที่ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการของ HACCP	ผู้ตอบถูก (%)	96.3	94.4	94.4	98.6	95.3
	ความเข้าใจ	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย		80.0	79.1	79.1	83.6	79.8
ระดับความเข้าใจ		มากที่สุด	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก

จากตารางที่ 25 พบว่าความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัทของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 79.8 โดยบริษัทที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่และได้รับการรับรองระบบคุณภาพ BRC มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 83.6 รองลงมา คือบริษัทซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่และได้รับการรับรองระบบคุณภาพ ISO9001 มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80.0 และอันดับสุดท้าย คือบริษัทที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ และได้รับการรับรองระบบคุณภาพ HACCP และ GMP มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 79.1

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a stylized elephant facing left, with a traditional Thai lamp (Lampang) on its back. Above the elephant is a sunburst or starburst design. The text 'เชียงใหม่' (Chiang Mai) is written in Thai script along the top inner edge of the circle, and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' is written in English along the bottom inner edge. There are decorative floral motifs on the left and right sides of the circle.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

### ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP

ตารางที่ 26 แสดงจำนวนร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการ  
ใช้ระบบ HACCP

รายละเอียดของความคิดเห็น		ระดับความรู้สึก					รวม	แปรผล ระดับ ความรู้สึ ก
		ไม่เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่ แน่ ใจ	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง		
1. เป็นการพัฒนาองค์การตลอดจนการทำงานที่มีระบบตามมาตรฐานสากล	จำนวน			3	81	166	250	4.65
	ร้อยละ			1.2	32.4	66.4	100	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและต่างประเทศ	จำนวน			4	76	170	250	4.66
	ร้อยละ			1.6	30.4	68.0	100	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
3. ป้องกันการกีดกันทางการค้าจากต่างประเทศ	จำนวน		2	29	93	126	250	4.37
	ร้อยละ		0.8	11.6	37.2	50.4	100	เห็นด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร	จำนวน	1	1	10	108	130	250	4.46
	ร้อยละ	0.4	0.4	4.0	43.2	52	100	เห็นด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการปฏิบัติงาน	จำนวน	2	15	48	128	57	250	3.89
	ร้อยละ	0.8	6.0	19.2	51.2	22.8	100	เห็นด้วย
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิต	จำนวน		13	37	105	95	250	4.13
	ร้อยละ		5.2	14.8	42.0	38.0	100	เห็นด้วย
7. สามารถเข้าร่วมกับระบบคุณภาพอื่นได้	จำนวน			16	121	113	250	4.39
	ร้อยละ			6.4	48.4	45.2	100	เห็นด้วย
8. สร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้เกิดขึ้นในองค์กร	จำนวน			19	125	106	250	4.35
	ร้อยละ			7.6	50.0	42.4	100	เห็นด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มและส่งเสริมการทำงานเป็นทีม	จำนวน		3	62	128	57	250	3.96
	ร้อยละ		1.2	24.8	51.2	22.8	100	เห็นด้วย
10. ช่วยให้การจัดการด้านสุขลักษณะภายในโรงงานเป็นไปตามมาตรฐาน	จำนวน		1	7	111	131	250	4.49
	ร้อยละ		0.4	2.8	44.4	52.4	100	เห็นด้วย
11. ช่วยทำให้องค์กรทราบถึงข้อกำหนดหรือกฎหมายอาหารของประเทศคู่ค้า	จำนวน		3	25	131	91	250	4.24
	ร้อยละ		1.2	10.0	52.4	36.4	100	เห็นด้วย
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่ดีมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล	จำนวน		1	3	96	150	250	4.58
	ร้อยละ		0.4	1.2	38.4	60.0	100	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันในเวทีการค้าโลก	จำนวน			14	119	117	250	4.41
	ร้อยละ			5.6	47.6	46.8	100	เห็นด้วย

## ตารางที่ 26 (ต่อ)

รายละเอียดของความบกพร่อง		ระดับความรู้สึก					รวม	แปรผล ระดับ ความรู้สึก
		ไม่เห็น ด้วย อย่าง ชัด	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่ แน่ ใจ	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ชัด		
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	จำนวน		11	27	117	95	250	4.18
	ร้อยละ		4.4	10.8	46.8	38.0	100	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	จำนวน			33	124	93	250	4.24
	ร้อยละ			13.2	49.6	37.2	100	เห็นด้วย
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับ ผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ ไม่ได้มาตรฐาน	จำนวน	1	2	7	70	170	250	4.62
	ร้อยละ	0.4	0.8	2.8	28.0	68.0	100	เห็นด้วย อย่างชัด
17. ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของ ลูกค้าและคู่ค้า	จำนวน			23	122	105	250	4.33
	ร้อยละ			9.2	48.8	42.0	100	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่ง ต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ GMP	จำนวน	17	52	65	92	24	250	3.22
	ร้อยละ	6.8	20.8	26.0	36.8	9.6	100	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการ ตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง	จำนวน	10	67	63	84	26	250	3.20
	ร้อยละ	4.0	26.8	25.2	33.6	10.4	100	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง	จำนวน	17	48	89	74	22	250	3.14
	ร้อยละ	6.8	19.2	35.6	29.6	8.8	100	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้อง อย่างจริงจัง	จำนวน	14	53	45	101	37	250	3.38
	ร้อยละ	5.6	21.2	18.0	40.4	14.8	100	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจใน ข้อกำหนดของระบบ HACCP	จำนวน	6	46	62	90	46	250	3.50
	ร้อยละ	2.4	18.4	24.8	36.0	18.4	100	เห็นด้วย
23. การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพ มีความยุ่งยาก	จำนวน	13	78	63	79	17	250	3.04
	ร้อยละ	5.2	31.2	25.2	31.6	6.8	100	ไม่แน่ใจ
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสีย เวลาและค่าใช้จ่าย	จำนวน	32	91	46	64	17	250	2.77
	ร้อยละ	12.8	36.4	18.4	25.6	6.8	100	ไม่แน่ใจ
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	จำนวน	43	58	46	76	27	250	2.94
	ร้อยละ	17.2	23.2	18.4	30.4	10.8	100	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ยรวม								3.97
ระดับความรู้สึก								เห็นด้วย

จากตารางที่ 26 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ในด้านต่าง ๆ ได้แก่ อันดับหนึ่ง คือช่วยสร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและต่างประเทศ มีค่าเฉลี่ย 4.66 อันดับสอง คือเป็นการพัฒนาองค์การตลอดจนการทำงานที่มีระบบตามมาตรฐานสากล มีค่าเฉลี่ย 4.65 อันดับสาม คือ เป็นการป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน มีค่าเฉลี่ย 4.62 อันดับสี่ คือเป็นการทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่ดีมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล มีค่าเฉลี่ย 4.58

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมในระดับเห็นด้วยในด้านต่าง ๆ ได้แก่ อันดับหนึ่งคือ ช่วยให้การจัดการด้านสุขลักษณะภายในโรงงานเป็นไปตามมาตรฐาน มีค่าเฉลี่ย 4.49 อันดับสอง คือเป็นการสร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร มีค่าเฉลี่ย 4.46 อันดับสาม คือเป็นการเพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันในเวทีการค้าโลก มีค่าเฉลี่ย 4.41 อันดับสี่คือสามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นได้ มีค่าเฉลี่ย 4.39 อันดับห้า คือเป็นการป้องกันการกีดกันทางการค้าจากต่างประเทศ มีค่าเฉลี่ย 4.37 อันดับหก คือเป็นการสร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้เกิดขึ้นในองค์กร มีค่าเฉลี่ย 4.35 อันดับเจ็ด คือ ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและคู่ค้า มีค่าเฉลี่ย 4.33 อันดับแปด คือช่วยทำให้องค์การทราบถึงข้อกำหนดหรือกฎหมายอาหารของประเทศคู่ค้าและลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน มีค่าเฉลี่ย 4.24 อันดับเก้า คือเป็นการลดข้อร้องเรียนของลูกค้า มีค่าเฉลี่ย 4.18 อันดับสิบ คือช่วยลดความเสี่ยงที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิต มีค่าเฉลี่ย 4.13 อันดับสิบเอ็ด คือเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มและส่งเสริมการทำงานเป็นทีม มีค่าเฉลี่ย 3.96 อันดับสิบสอง คือช่วยลดเวลาขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ย 3.89 อันดับสิบสาม คือพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ย 3.50

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมในระดับไม่แน่ใจในด้านต่าง ๆ ได้แก่ อันดับหนึ่ง คือ ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง มีค่าเฉลี่ย 3.38 อันดับสอง ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ GMP มีค่าเฉลี่ย 3.22 อันดับสาม คือทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง มีค่าเฉลี่ย 3.20 อันดับสี่ คือการขอรับการรับรองระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง มีค่าเฉลี่ย 3.14 อันดับห้า คือการจัดทำเอกสารและบันทึกที่คุณภาพมีความยุ่งยาก มีค่าเฉลี่ย 3.04 และอันดับหก คือขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร โดยมีค่าเฉลี่ย 2.94

ตารางที่ 27 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP  
จำแนกตามเพศ

รายละเอียดของความคิดเห็น		เพศ		รวม/ แปรผล
		ชาย	หญิง	
1. เป็นการพัฒนางานการลดจนการทำงานที่มีระบบตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.59	4.68	4.65
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.67	4.66	4.66
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่าง ยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
3. ป้องกันการกีดกันทางการค้าจากต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.27	4.41	4.37
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.38	4.49	4.46
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ค่าเฉลี่ย	3.68	3.98	3.89
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย	4.04	4.16	4.13
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
7. สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นได้	ค่าเฉลี่ย	4.34	4.41	4.39
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
8. สร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้เกิดขึ้นในองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.27	4.38	4.35
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มและส่งเสริมการทำงานเป็นทีม	ค่าเฉลี่ย	3.92	3.97	3.96
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
10. ช่วยให้การจัดการด้านสุขลักษณะภายในโรงงานเป็นไปตามมาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.47	4.50	4.49
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วยอย่าง ยิ่ง	เห็นด้วย
11. ช่วยทำให้องค์กรทราบถึงข้อกำหนดหรือกฎหมายอาหารของประเทศคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.23	4.24	4.24
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่ดีมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.55	4.59	4.58
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่าง ยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันในเวทีการค้าโลก	ค่าเฉลี่ย	4.44	4.40	4.41
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	4.21	4.18	4.18
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	4.16	4.27	4.24
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

## ตารางที่ 27 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		เพศ		รวม/ แปลผล
		ชาย	หญิง	
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.53	4.66	4.62
	ความรู้สึก	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
17. ผลกระทบที่เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.26	4.36	4.33
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.11	3.26	3.22
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.14	3.22	3.20
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	3.15	3.14	3.14
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.18	3.46	3.38
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.47	3.51	3.50
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	เห็นด้วย
23. การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.12	3.00	3.04
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	2.88	2.73	2.77
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	2.82	2.99	2.94
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		3.92	3.99	3.97
ระดับความรู้สึก		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 27 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.99 และผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.92

All rights reserved

ตารางที่ 28 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP  
จำแนกตามสถานภาพ

รายละเอียดของความคิดเห็น		สถานภาพ		รวม/ แปรผล
		โสด	สมรส	
1. เป็นการพัฒนาองค์กรตลอดจนการทำงานที่มีระบบตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.64	4.70	4.65
	ความรู้สึก	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.65	4.71	4.66
	ความรู้สึก	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
3. ป้องกันการกีดกันทางการค้าจากต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.40	4.30	4.37
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.47	4.44	4.46
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ค่าเฉลี่ย	3.88	3.92	3.89
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย	4.09	4.23	4.13
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
7. สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นได้	ค่าเฉลี่ย	4.38	4.41	4.39
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
8. สร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้เกิดขึ้นในองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.36	4.32	4.35
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มและส่งเสริมการทำงานเป็นทีม	ค่าเฉลี่ย	4.00	3.83	3.96
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
10. ช่วยให้การจัดการด้านสุขลักษณะภายในโรงงานเป็นไปตามมาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.48	4.52	4.49
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย
11. ช่วยทำให้องค์กรทราบถึงข้อกำหนดหรือกฎหมายอาหารของประเทศคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.24	4.23	4.24
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่ดีมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.61	4.48	4.58
	ความรู้สึก	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันในเวทีการค้าโลก	ค่าเฉลี่ย	4.44	4.33	4.41
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	4.16	4.26	4.18
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	4.22	4.29	4.24
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.64	4.59	4.62
	ความรู้สึก	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
17. ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.34	4.30	4.33
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย



## ตารางที่ 28 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		สถานภาพ		รวม/ แปลผล
		โศค	สมรส	
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.35	2.85	3.22
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.26	3.02	3.20
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	3.27	2.79	3.14
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.49	3.06	3.38
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.62	3.14	3.50
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย
23. การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.17	2.67	3.04
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	2.88	2.47	2.77
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	3.01	2.77	2.94
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		4.00	3.86	3.97
ระดับความรู้สึก		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 28 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีสถานภาพโศคมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 4.00 และผู้ตอบแบบสอบถามที่สมรสแล้วมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.86



## ตารางที่ 29 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม					รวม/ แปรผล
		ต่ำกว่า 25 ปี	25-34 ปี	35-44 ปี	45-54 ปี	มากกว่า 54 ปี	
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่ดีมี คุณภาพตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.63	4.60	4.29	4.63	4.50	4.58
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันใน เวทีการค้าโลก	ค่าเฉลี่ย	4.40	4.42	4.42	4.25	4.50	4.41
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	4.12	4.18	4.25	4.38	4.50	4.18
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	4.12	4.26	4.29	4.38	4.50	4.24
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับ ผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ ที่ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.62	4.62	4.75	4.38	5.00	4.62
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
17. ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนด ของลูกค้าและผู้ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.40	4.31	4.25	4.38	4.50	4.33
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุง สิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.46	3.23	2.92	2.13	3.50	3.22
	ความรู้ สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการ ตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.35	3.18	3.33	2.13	3.00	3.20
	ความรู้ สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	3.33	3.15	3.00	2.38	2.50	3.14
	ความรู้ สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากผู้ ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.63	3.37	3.33	2.25	2.00	3.38
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วยด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจ ในข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.75	3.47	3.54	2.50	2.50	3.50
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย

## ตารางที่ 29 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม					รวม/ แปรศล
		ต่ำกว่า 25 ปี	25-34 ปี	35-44 ปี	45-54 ปี	มากกว่า 54 ปี	
23. การจัดทำเอกสารและบันทึก คุณภาพมีความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.27	3.01	3.04	2.25	2.00	3.04
	ความรู้ สึก	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้ เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	3.04	2.70	2.92	2.38	1.50	2.77
	ความรู้ สึก	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	3.10	2.98	2.83	1.87	1.50	2.94
	ความรู้ สึก	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย
ค่าเฉลี่ย		4.03	3.97	3.93	3.68	3.76	3.97
ระดับความรู้สึก		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 29 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุต่ำกว่า 25 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 4.03 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 25-34 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 3.97 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 35-44 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 3.93 อันดับสี่ คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุมากกว่า 54 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 3.76 และสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 45-54 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.68

ตารางที่ 30 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP  
จำแนกตามระดับการศึกษา

รายละเอียดของความคิดเห็น		ระดับการศึกษา			รวม/ แปรรผล
		ต่ำกว่า ปริญญาตรี	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญา ตรี	
1. เป็นการพัฒนางานองค์กร ตลอดจนการทำงานที่มีระบบ ตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.49	4.70	4.47	4.65
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้ง ในและต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.44	4.70	4.80	4.66
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
3. ป้องกันการกีดกันทางการค้า จากต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.23	4.38	4.60	4.37
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับ องค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.41	4.47	4.40	4.46
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการ ปฏิบัติงาน	ค่าเฉลี่ย	4.03	3.88	3.67	3.89
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้นใน กระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย	4.00	4.19	3.67	4.13
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
7. สามารถใช้ร่วมกับระบบ คุณภาพอื่นได้	ค่าเฉลี่ย	4.13	4.44	4.33	4.39
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
8. สร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้ เกิดขึ้นในองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.10	4.41	4.20	4.35
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่ม และส่งเสริมการทำงานเป็นทีม	ค่าเฉลี่ย	3.87	3.98	3.87	3.96
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
10. ช่วยให้การจัดการด้าน สุขภาพอนามัยในโรงงาน เป็นไปตามมาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.41	4.53	4.20	4.49
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย
11. ช่วยทำให้องค์กรทราบถึง ข้อกำหนดหรือกฎหมายอาหาร ของประเทศคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.36	4.24	3.87	4.24
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่ดีมี คุณภาพตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.62	4.59	4.33	4.58
	ความรู้สึก	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขัน ในเวทีการค้าโลก	ค่าเฉลี่ย	4.33	4.42	4.47	4.41
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	3.92	4.23	4.20	4.18
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	4.05	4.28	4.27	4.24
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

## ตารางที่ 30 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		ระดับการศึกษา			รวม/ แปรผล
		ต่ำกว่า ปริญญาตรี	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญา ตรี	
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.54	4.65	4.53	4.62
	ความรู้สึก	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
17. ผลักดันให้เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.36	4.35	4.00	4.33
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.44	3.18	3.13	3.22
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.21	3.18	3.40	3.20
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	3.15	3.14	3.13	3.14
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.49	3.37	3.20	3.38
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.36	3.52	3.60	3.50
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
23. การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.13	2.99	3.33	3.04
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	3.05	2.74	2.47	2.77
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	3.56	2.84	2.67	2.94
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		3.95	3.98	3.87	3.97
ระดับความรู้สึก		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 30 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 3.98 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาด้านต่ำกว่าปริญญาตรี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 3.95 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.87



## ตารางที่ 31 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		อายุงานของผู้ตอบแบบสอบถาม					รวม/ แปรผล
		น้อยกว่า 3 ปี	3-5 ปี	6-8 ปี	9-11 ปี	มากกว่า 11 ปี	
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่ดีมี คุณภาพตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.53	4.66	4.67	4.67	4.48	4.58
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันใน เวทีการค้าโลก	ค่าเฉลี่ย	4.42	4.47	4.42	4.38	4.24	4.41
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	4.12	4.24	4.25	4.38	4.10	4.18
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	4.23	4.22	4.21	4.33	4.29	4.24
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับ ผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ ที่ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.64	4.55	4.79	4.50	4.67	4.62
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
17. ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนด ของลูกค้าและคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.32	4.36	4.46	4.38	4.10	4.33
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุง สิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.42	3.45	2.75	2.38	2.86	3.22
	ความรู้ สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการ ตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.37	3.31	2.79	2.83	2.76	3.20
	ความรู้ สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	3.27	3.36	2.92	2.63	2.67	3.14
	ความรู้ สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากผู้ ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.56	3.41	3.04	2.71	3.33	3.38
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจ ในข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.74	3.52	3.04	2.79	3.33	3.50
	ความรู้ สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย



## ตารางที่ 31 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		อายุงานของผู้ตอบแบบสอบถาม					รวม/ แปรผล
		น้อยกว่า 3 ปี	3-5 ปี	6-8 ปี	9-11 ปี	มากกว่า 11 ปี	
23. การจัดทำเอกสารและบันทึก คุณภาพมีความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.10	3.22	3.17	2.50	2.62	3.04
	ความรู้ สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้ เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	2.79	2.88	2.92	2.50	2.52	2.77
	ความรู้ สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	2.99	3.16	2.71	2.46	2.90	2.94
	ความรู้ สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		4.00	4.00	3.91	3.83	3.87	3.97
ระดับความรู้สึก		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 31 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงานต่ำกว่า 3 ปี และ 3-5 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 4.00 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงาน 6-8 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.91 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงาน มากกว่า 11 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.87 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงาน 9-11 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.83

ตารางที่ 32 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP  
จำแนกตามตำแหน่งงาน

รายละเอียดของความคิดเห็น		ตำแหน่งงาน							รวม/ แปร ผล	
		หัวหน้า/ จหนท.	รอง/ หน.	รอง/ ผจก.	รอง/ ผอ.	รอง/ ผจก. โรง งาน	รอง/ กรรม การบริ หาร	ผจก. ทั่วไป		หัวหน้า ฝ่าย
1. เป็นการพัฒนาองค์การ ตลอดจนการทำงานที่มี ระบบตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.64	4.68	4.68	4.67	4.00	4.60	4.67	4.40	4.65
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้ บริษัททั้งในและ ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.63	4.67	4.68	4.33	5.00	4.80	5.00	4.80	4.66
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
3. ป้องกันการกีดกันทาง การค้าจากต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.35	4.43	4.28	3.67	5.00	4.20	4.50	4.40	4.37
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับ องค์การ	ค่าเฉลี่ย	4.54	4.39	4.48	4.33	5.0	4.40	4.5	4.40	4.46
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการ ปฏิบัติงาน	ค่าเฉลี่ย	3.98	3.85	3.72	4.00	4.00	4.00	3.83	3.80	3.89
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้น ในกระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย	4.09	4.19	4.00	4.00	4.00	4.20	4.00	4.40	4.13
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย
7. สามารถใช้ร่วมกับระบบ คุณภาพอื่นได้	ค่าเฉลี่ย	4.24	4.50	4.48	4.00	4.00	4.40	4.67	4.40	4.39
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย

## ตารางที่ 32 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		ตำแหน่งงาน								รวม/ แปร ผล
		หัวหน้า/ จนท.	รอง/ หน. แผนก	รอง/ ผจก.	รอง/ ผอ.	รอง/ ผจก. โรง งาน	รอง/ กรรม การ บริหาร	ผจก. ทั่วไป	หัวหน้า ฝ่าย	
8. สร้างจิตสำนึกเรื่อง คุณภาพให้เกิดขึ้นใน องค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.26	4.42	4.40	4.33	4.00	4.20	4.83	4.00	4.35
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดี ในกลุ่มและส่งเสริมการ ทำงานเป็นทีม	ค่าเฉลี่ย	3.92	3.98	4.08	3.67	4.00	4.00	4.00	3.60	3.96
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย
10. ช่วยให้การจัดการด้าน สุขภาพภายในโรงงาน เป็นไปตามมาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.42	4.53	4.48	4.67	4.00	4.80	4.67	4.40	4.49
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย
11. ช่วยทำให้้องค์กร ทราบถึงข้อกำหนดหรือ กฎหมายอาหารของ ประเทศคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.31	4.22	4.16	4.33	4.00	4.40	4.00	3.80	4.24
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้า ที่ดีมีคุณภาพตาม มาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.62	4.57	4.40	4.67	5.00	4.60	4.83	4.40	4.58
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการ แข่งขันในเวทีการค้าโลก	ค่าเฉลี่ย	4.42	4.44	4.36	3.67	4.00	4.60	4.67	4.00	4.41
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของ ลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	3.91	4.36	4.36	4.00	4.00	4.40	4.67	4.20	4.18
	ความรู้ ลึก	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย



## ตารางที่ 32 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		ตำแหน่งงาน								รวม/ แปร ผล
		หัวหน้า/ จนท.	รอง/ หน. แผนก	รอง/ ผจก.	รอง/ ผอ.	รอง/ ผจก. โรงงาน	รอง/ กรรม การ บริหาร	ผจก. ทั่วไป	หัวหน้า ฝ่าย	
22. พนักงานขาดความรู้ ความเข้าใจในข้อกำหนด ของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.56	3.60	3.00	3.00	2.00	3.20	3.83	3.00	3.50
	ความรู้ ลึก แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย
23. การจัดทำเอกสารและ บันทึกคุณภาพมีความ ยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.22	3.12	2.36	3.00	2.00	2.60	3.00	1.80	3.04
	ความรู้ ลึก แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย
24. การฝึกอบรมพนักงาน ทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	3.04	2.71	2.28	2.67	2.00	2.40	2.67	2.00	2.77
	ความรู้ ลึก แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย
25. ขาดความมุ่งมั่นของ ผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	3.37	2.8	2.20	2.33	2.00	2.60	3.00	2.40	2.94
	ความรู้ ลึก แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		4.01	4.00	3.74	3.73	3.60	3.89	4.10	3.64	3.97
ระดับความรู้ลึก		เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย

จากตารางที่ 32 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งผู้จัดการทั่วไป มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 4.10 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่ง หัวหน้างานหรือเจ้าหน้าที่ที่มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 4.01 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/หัวหน้าแผนก มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 4.00 อันดับสี่ คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/กรรมการบริหารมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.89 อันดับห้า คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/ผู้จัดการ มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.74 อันดับหก คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/ผู้อำนวยการ มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.73 อันดับเจ็ด คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่ง หัวหน้าฝ่าย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.64 และสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่ง รอง/ผู้จัดการ โรงงาน มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 3.60

ตารางที่ 33 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP  
จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP

รายละเอียดของความคิดเห็น		ตำแหน่งในระบบ HACCP				รวม/ แปรผล
		QMR	ผู้ตรวจ ติดตาม	ไม่มีตำแหน่ง	คณะกรรมการ	
1. เป็นการพัฒนาองค์การลดจนการทำงาน ที่มีระบบตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.70	4.72	4.61	4.69	4.65
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและ ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.70	4.67	4.65	4.69	4.66
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
3. ป้องกันการกีดกันทางการค้าจาก ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.40	4.33	4.44	4.37
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.52	4.41	4.53	4.46
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ค่าเฉลี่ย	4.10	3.90	3.89	3.84	3.89
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการ ผลิต	ค่าเฉลี่ย	4.40	4.27	4.06	4.06	4.13
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
7. สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นได้	ค่าเฉลี่ย	4.60	4.48	4.33	4.41	4.39
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
8. สร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้เกิดขึ้นใน องค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.60	4.40	4.28	4.44	4.36
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มและส่งเสริม การทำงานเป็นทีม	ค่าเฉลี่ย	4.00	4.06	3.87	4.09	3.96
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
10. ช่วยให้การจัดการด้านสุขลักษณะภายใน โรงงานเป็นไปตามมาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.55	4.46	4.47	4.49
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
11. ช่วยทำให้องค์กรทราบถึงข้อกำหนดหรือ กฎหมายอาหารของประเทศคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.30	4.33	4.20	4.22	4.24
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

## ตารางที่ 33 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		ตำแหน่งในระบบ HACCP				รวม/ แปรผล
		QMR	ผู้ตรวจ ติดตาม	ไม่มี ตำแหน่ง	คณะ กรรม การ	
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตาม มาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.60	4.64	4.57	4.47	4.58
	ความรู้สึกร อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างขี้
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันในเวทีการค้า โลก	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.48	4.38	4.41	4.41
	ความรู้สึกร อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	4.70	4.34	4.08	4.16	4.18
	ความรู้สึกร อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	4.60	4.34	4.15	4.31	4.24
	ความรู้สึกร อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภค อันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.70	4.73	4.57	4.59	4.62
	ความรู้สึกร อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้	เห็นด้วย อย่างขี้
17. ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้า และคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.20	4.43	4.32	4.19	4.33
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.30	3.36	3.31	2.47	3.22
	ความรู้สึกร	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.10	3.40	3.22	2.69	3.20
	ความรู้สึกร	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มี ค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	3.00	3.40	3.21	2.34	3.14
	ความรู้สึกร	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.20	3.48	3.45	2.91	3.38
	ความรู้สึกร	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจใน ข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.40	3.66	3.53	3.03	3.50
	ความรู้สึกร	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย
23. การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมี ความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.00	3.22	3.01	2.63	3.04
	ความรู้สึกร	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและ ค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	2.90	2.69	2.86	2.53	2.77
	ความรู้สึกร	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ

## ตารางที่ 33 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		ตำแหน่งในระบบ HACCP				รวม/ แปรผล
		QMR	ผู้ตรวจ ติดตาม	ไม่มี ตำแหน่ง	คณะ กรรม การ	
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	3.20	3.13	2.96	2.41	2.94
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		4.05	4.06	3.95	3.80	3.97
ระดับความรู้สึก		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 33 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งผู้ตรวจติดตามมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 4.06 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่ง QMR มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 4.05 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่มีตำแหน่งในระบบ HACCP มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.95 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งคณะกรรมการ HACCP มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.80



ตารางที่ 34 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP  
จำแนกตามประเภทของกิจการ

รายละเอียดของความคิดเห็น		ประเภทของกิจการ				รวม /เฉลี่ย
		ห้องเย็น	อาหารทะเลบรรจุ กระป๋อง	แปรรูป อาหาร ทะเล	อื่น ๆ	
1. เป็นการพัฒนาองค์การลดจนการทำงาน ที่มีระบบตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.76	4.68	4.64	4.57	4.65
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและ ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.71	4.73	4.64	4.86	4.66
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
3. ป้องกันการกีดกันทางการค้าจาก ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.24	4.37	4.38	4.57	4.37
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.53	4.56	4.43	4.43	4.46
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ค่าเฉลี่ย	3.59	3.98	3.89	4.29	3.89
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการ ผลิต	ค่าเฉลี่ย	3.94	4.44	4.07	4.29	4.13
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
7. สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นได้	ค่าเฉลี่ย	4.18	4.51	4.38	4.43	4.39
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
8. สร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้เกิดขึ้นใน องค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.24	4.46	4.34	4.14	4.35
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มและส่งเสริม การทำงานเป็นทีม	ค่าเฉลี่ย	3.76	4.00	3.96	4.14	3.96
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
10. ช่วยให้การจัดการด้านสุขลักษณะภายใน โรงงานเป็นไปตามมาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.35	4.66	4.46	4.43	4.49
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
11. ช่วยทำให้องค์กรทราบถึงข้อกำหนดหรือ กฎหมายอาหารของประเทศคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.12	4.29	4.23	4.43	4.24
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตาม มาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.53	4.66	4.57	4.43	4.58
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง

## ตารางที่ 34 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		ประเภทของกิจการ				รวม /เปอร์ส
		ห้องเย็น	อาหารทะเลบรรจุ กระป๋อง	แปรรูป อาหารทะเล	อื่นๆ	
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันในเวทีการค้าโลก	ค่าเฉลี่ย	4.35	4.49	4.39	4.57	4.41
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	3.88	4.49	4.14	4.43	4.18
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	3.76	4.44	4.24	4.29	4.24
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.35	4.63	4.64	4.71	4.62
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
17. ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้าและคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.18	4.44	4.31	4.43	4.33
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.29	3.02	3.25	3.14	3.22
	ความรู้สึกรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.24	3.24	3.19	3.00	3.20
	ความรู้สึกรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	3.47	3.12	3.14	2.71	3.14
	ความรู้สึกรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.53	3.37	3.37	3.29	3.38
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.76	3.63	3.46	3.00	3.50
	ความรู้สึกรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
23. การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.35	3.00	3.03	2.57	3.04
	ความรู้สึกรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	3.35	2.54	2.79	2.29	2.77
	ความรู้สึกรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	3.24	2.98	2.93	2.43	2.94
	ความรู้สึกรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		3.95	4.03	3.95	3.91	3.97
ระดับความรู้สึกรู้สึก		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 34 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยบริษัทที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ซึ่งประกอบกิจการประเภทอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 4.03 รองลงมา คือบริษัทที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ซึ่งประกอบกิจการประเภท ห้างเย็นและแปรรูปอาหารทะเล มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.95 และอันดับสุดท้าย คือบริษัทที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ซึ่งประกอบกิจการประเภทอื่นๆ มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 3.91

ตารางที่ 35 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP จำแนกตามอายุของกิจการ

รายละเอียดของความคิดเห็น		อายุของกิจการ				รวม/ แปรผล
		น้อยกว่า 3 ปี	4-8 ปี	9-13 ปี	มากกว่า 13 ปี	
1. เป็นการพัฒนางานการลดจนการทำงานที่มีระบบตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.57	4.63	4.67	4.66	4.65
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.57	4.63	4.60	4.69	4.66
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
3. ป้องกันการกีดกันทางการค้าจากต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.29	4.39	4.37	4.37	4.37
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.14	4.42	4.60	4.46	4.46
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ค่าเฉลี่ย	3.86	3.89	3.83	3.90	3.89
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย	4.29	4.26	4.10	4.10	4.13
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
7. สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นได้	ค่าเฉลี่ย	4.29	4.45	4.33	4.39	4.39
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
8. สร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้เกิดขึ้นในองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.14	4.50	4.23	4.34	4.35
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มและส่งเสริมการทำงานเป็นทีม	ค่าเฉลี่ย	4.29	4.13	3.90	3.91	3.96
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

## ตารางที่ 35 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		อายุของกิจการ				รวม/ แปลผล
		น้อยกว่า 3 ปี	4-8 ปี	9-13 ปี	มากกว่า 13 ปี	
10. ช่วยให้การจัดการด้านสุขลักษณะ ภายในโรงงานเป็นไปตามมาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.57	4.61	4.43	4.47	4.49
	ความรู้สึก	เห็นด้วยอย่าง ยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
11. ช่วยทำให้องค์กรทราบถึง ข้อกำหนดหรือกฎหมายอาหารของ ประเทศคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.00	4.13	4.27	4.27	4.24
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่ดีมีคุณภาพ ตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.71	4.61	4.43	4.59	4.58
	ความรู้สึก	เห็นด้วยอย่าง ยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันในเวที การค้าโลก	ค่าเฉลี่ย	4.43	4.45	4.47	4.39	4.41
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	3.71	4.53	4.17	4.13	4.18
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	3.57	4.45	4.17	4.23	4.24
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับ ผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.29	4.66	4.43	4.66	4.62
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
17. ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของ ลูกค้าและคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.14	4.50	4.20	4.32	4.33
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่ง ต่างๆให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.43	3.45	3.50	3.11	3.22
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการ ตรวจสอบภายในที่ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.29	3.42	3.33	3.12	3.20
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	3.43	3.32	3.50	3.03	3.14
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้อง อย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.29	3.26	3.50	3.38	3.38
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจใน ข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.86	3.58	3.57	3.45	3.50
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย

## ตารางที่ 35 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		อายุของกิจการ				รวม/ แปรผล
		น้อยกว่า 3 ปี	4-8 ปี	9-13 ปี	มากกว่า 13 ปี	
23. การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพ มีความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.14	3.05	3.40	2.97	3.04
	ความรู้สึกร	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลา และค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	3.29	2.76	3.20	2.68	2.77
	ความรู้สึกร	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	2.86	2.84	3.10	2.94	2.94
	ความรู้สึกร	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		3.94	4.04	4.01	3.94	3.97
ระดับความรู้สึกร		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 35 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยบริษัทซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ที กิจการก่อตั้งมา 4-8 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 4.04 รองลงมา คือบริษัทซึ่งผู้ตอบ แบบสอบถามทำงานอยู่ที กิจการก่อตั้งมา 9-13 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 4.01 และอันดับสุดท้ายคือ บริษัทซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ที กิจการก่อตั้งมาน้อยกว่า 3 ปี และ มากกว่า 13 ปี มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.94

ตารางที่ 36 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP  
จำแนกตามจำนวนพนักงาน

รายละเอียดของความคิดเห็น		จำนวนพนักงาน				รวม/ แปรผล
		50-200 คน	201-350 คน	351-500 คน	มากกว่า 500 คน	
1. เป็นการพัฒนางานการตลอดจนการทำงาน ที่มีระบบตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	5.00	4.76	4.35	4.67	4.65
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและ ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	5.00	4.81	4.48	4.67	4.66
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
3. ป้องกันการกีดกันทางการค้าจาก ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.86	4.35	4.32	4.37
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.00	4.57	4.30	4.47	4.46
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ค่าเฉลี่ย	3.50	4.00	3.83	3.89	3.89
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการ ผลิต	ค่าเฉลี่ย	4.00	4.33	3.83	4.14	4.13
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
7. สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นได้	ค่าเฉลี่ย	4.00	4.57	4.04	4.41	4.39
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
8. สร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้เกิดขึ้นใน องค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.43	3.91	4.39	4.35
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มและส่งเสริม การทำงานเป็นทีม	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.14	3.52	3.98	3.96
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
10. ช่วยให้การจัดการด้านสุขลักษณะภายใน โรงงานเป็นไปตามมาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.62	4.22	4.50	4.49
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย
11. ช่วยทำให้องค์กรทราบถึงข้อกำหนดหรือ กฎหมายอาหารของประเทศคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.00	4.52	4.35	4.20	4.24
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

## ตารางที่ 36 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		จำนวนพนักงาน				รวม/ แปรผล
		50-200 คน	201-350 คน	351-500 คน	มากกว่า 500 คน	
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตาม มาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	5.00	4.67	4.57	4.57	4.58
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขัน ในเวทีการค้า โลก	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.62	4.61	4.37	4.41
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.33	4.09	4.18	4.18
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	4.50	4.43	4.04	4.24	4.24
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภค อันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.00	4.62	4.87	4.60	4.62
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
17. ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้า และคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.00	4.29	4.65	4.30	4.33
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.00	3.62	3.52	3.14	3.22
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.00	3.38	3.30	3.17	3.20
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มี ค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	4.00	3.33	3.22	3.11	3.14
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.50	3.67	3.52	3.33	3.38
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจใน ข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	4.50	3.86	3.30	3.47	3.50
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย
23. การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมี ความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.50	3.19	3.26	2.99	3.04
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ

## ตารางที่ 36 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		จำนวนพนักงาน				รวม/ แปรผล
		50-200 คน	201-350 คน	351-500 คน	มากกว่า 500 คน	
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและ ค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	3.00	2.86	3.00	2.74	2.77
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	3.50	3.00	3.13	2.91	2.94
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		4.08	4.14	3.93	3.95	3.97
ระดับความรู้สึก		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 36 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานอยู่ในกิจการที่มีพนักงาน 201-350 คน มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 4.14 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานอยู่ในกิจการที่มีพนักงาน 50-200 คน มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 4.08 ลำดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานอยู่ในกิจการที่มีพนักงาน มากกว่า 500 คน มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.95 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานอยู่ในกิจการที่มีพนักงาน 351-500 คน มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.93



ตารางที่ 37 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP  
จำแนกตามตลาดส่งออก

รายละเอียดของความคิดเห็น		ตลาดส่งออก				รวม/ แปรผล
		ญี่ปุ่น	ภายใน ประเทศ	ยุโรป	อเมริกา	
1. เป็นการพัฒนางานการคลอจนการทำงาน ที่มีระบบตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.67	4.64	4.67	4.67	4.66
	ความรู้สึกร อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและ ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.68	4.67	4.68	4.68	4.68
	ความรู้สึกร อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง
3. ป้องกันการถักกันทางการค้าจาก ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.37	4.37	4.42	4.41	4.39
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.48	4.46	4.46	4.47	4.47
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ค่าเฉลี่ย	3.90	3.90	3.91	3.88	3.90
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการ ผลิต	ค่าเฉลี่ย	4.12	4.23	4.13	4.12	4.15
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
7. สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นได้	ค่าเฉลี่ย	4.40	4.41	4.39	4.40	4.40
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
8. สร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้เกิดขึ้นใน องค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.36	4.37	4.36	4.38	4.37
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มและส่งเสริม การทำงานเป็นทีม	ค่าเฉลี่ย	3.96	3.98	3.94	3.97	3.96
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
10. ช่วยให้การจัดการด้านสุขลักษณะภายใน โรงงานเป็นไปตามมาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.49	4.52	4.48	4.49	4.50
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างช่ง
11. ช่วยทำให้องค์กรทราบถึงข้อกำหนดหรือ กฎหมายอาหารของประเทศคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.24	4.24	4.27	4.27	4.26
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตาม มาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.59	4.63	4.61	4.62	4.61
	ความรู้สึกร อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง	เห็นด้วย อย่างช่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันในเวทีการค้า โลก	ค่าเฉลี่ย	4.44	4.45	4.44	4.46	4.45
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	4.18	4.27	4.16	4.16	4.19
	ความรู้สึกร	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

## ตารางที่ 37 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		ตลาดส่งออก				รวม/ แปรรผล
		ญี่ปุ่น	ภายใน ประเทศ	ยุโรป	อเมริกา	
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	4.24	4.25	4.25	4.25	4.25
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภค อันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.66	4.66	4.66	4.67	4.66
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
17. ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้า และคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.34	4.42	4.34	4.34	4.36
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.23	3.13	3.23	3.23	3.20
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.19	3.22	3.21	3.19	3.21
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มี ค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	3.16	3.16	3.17	3.14	3.16
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.37	3.36	3.41	3.39	3.38
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจใน ข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.49	3.51	3.53	3.50	3.51
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
23. การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมี ความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	3.02	3.04	3.02	3.00	3.02
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและ ค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	2.75	2.72	2.75	2.78	2.75
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	2.94	2.93	2.97	2.97	2.95
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		3.97	3.98	3.98	3.98	3.98
ระดับความรู้สึก		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 37 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.98 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานอยู่มีกิจการส่งออกตลาดยุโรป, อเมริกา และภายในประเทศ มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 3.98 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานอยู่มีกิจการส่งออกตลาดญี่ปุ่น มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.97

ตารางที่ 38 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP  
จำแนกตามระบบคุณภาพ

รายละเอียดของความคิดเห็น		ระบบคุณภาพ				รวม/ แปรรผล
		ISO9001	HACCP	GMP	BRC	
1. เป็นการพัฒนางานการตลอดจนการทำงาน ที่มีระบบตามมาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.68	4.65	4.65	4.69	4.67
	ความรู้สึก อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง
2. สร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและ ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.70	4.66	4.66	4.69	4.68
	ความรู้สึก อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง
3. ป้องกันการกีดกันทางการค้าจาก ต่างประเทศ	ค่าเฉลี่ย	4.41	4.37	4.37	4.39	4.39
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
4. สร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับองค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.49	4.46	4.46	4.40	4.45
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
5. ช่วยลดเวลาขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ค่าเฉลี่ย	3.91	3.89	3.89	3.83	3.88
	ความรู้สึก อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง
6. ช่วยลดของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการ ผลิต	ค่าเฉลี่ย	4.14	4.13	4.13	4.25	4.16
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
7. สามารถเข้าร่วมกับระบบคุณภาพอื่นได้	ค่าเฉลี่ย	4.41	4.39	4.39	4.49	4.42
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
8. สร้างจิตสำนึกเรื่องคุณภาพให้เกิดขึ้นใน องค์กร	ค่าเฉลี่ย	4.37	4.35	4.35	4.45	4.40
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
9. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในกลุ่มและส่งเสริม การทำงานเป็นทีม	ค่าเฉลี่ย	3.96	3.96	3.96	4.03	3.97
	ความรู้สึก อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง
10. ช่วยให้การจัดการด้านสุขลักษณะภายใน โรงงานเป็นไปตามมาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.51	4.49	4.49	4.53	4.50
	ความรู้สึก อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง
11. ช่วยทำให้องค์กรทราบถึงข้อกำหนดหรือ กฎหมายอาหารของประเทศคู่ค้า	ค่าเฉลี่ย	4.29	4.24	4.24	4.22	4.25
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
12. ทำให้บริษัทผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตาม มาตรฐานสากล	ค่าเฉลี่ย	4.61	4.58	4.58	4.63	4.60
	ความรู้สึก อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง	เห็นด้วย อย่างชั่ง
13. เพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันในเวทีการค้า โลก	ค่าเฉลี่ย	4.43	4.41	4.41	4.49	4.44
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

## ตารางที่ 38 (ต่อ)

รายละเอียดของความคิดเห็น		ระบบคุณภาพ				รวม/ แปลผล
		ISO9001	HACCP	GMP	BRC	
14. ลดข้อร้องเรียนของลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	4.22	4.18	4.18	4.35	4.23
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
15. ลดการเรียกผลิตภัณฑ์คืน	ค่าเฉลี่ย	4.28	4.24	4.24	4.38	4.28
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
16. ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภค อันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน	ค่าเฉลี่ย	4.67	4.62	4.62	4.58	4.63
	ความรู้สึก	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
17. ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้า และลูกค้า	ค่าเฉลี่ย	4.36	4.33	4.33	4.36	4.34
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
18. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆ ให้สอดคล้องตามระบบ GMP	ค่าเฉลี่ย	3.21	3.22	3.22	3.15	3.20
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
19. ทีมตรวจสอบภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบภายในที่ ถูกต้อง	ค่าเฉลี่ย	3.17	3.20	3.20	3.14	3.18
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
20. การขอรับการรับรองระบบ HACCP มี ค่าใช้จ่ายสูง	ค่าเฉลี่ย	3.12	3.14	3.14	3.15	3.14
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
21. การแก้ไขปัญหาในระบบ HACCP ไม่ได้ ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง	ค่าเฉลี่ย	3.36	3.38	3.38	3.11	3.31
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
22. พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจใน ข้อกำหนดของระบบ HACCP	ค่าเฉลี่ย	3.45	3.50	3.50	3.53	3.49
	ความรู้สึก	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
23. การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมี ความยุ่งยาก	ค่าเฉลี่ย	2.98	3.04	3.04	2.94	3.00
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
24. การฝึกอบรมพนักงานทำให้เสียเวลาและ ค่าใช้จ่าย	ค่าเฉลี่ย	2.72	2.77	2.77	2.67	2.73
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
25. ขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร	ค่าเฉลี่ย	2.93	2.94	2.94	2.58	2.85
	ความรู้สึก	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ	ไม่แน่ใจ
ค่าเฉลี่ย		3.98	3.97	3.97	3.97	3.97
ระดับความรู้สึก		เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย

จากตารางที่ 38 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อการใช้ระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานในกิจการที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพ ISO 9001 มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยมีค่าเฉลี่ย 3.98 รองลงมา คือ ผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานในกิจการที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพ HACCP, GMP, BRC มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ย 3.97

#### ส่วนที่ 4 การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP

ตารางที่ 39 แสดงจำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม					รวม	แปรผล ระดับการมีส่วนร่วม
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด		
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่างเคร่งครัด	จำนวน		6	52	140	52	250	3.95
	ร้อยละ		2.4	20.8	56.0	20.8	100	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	จำนวน	1	8	38	139	64	250	4.03
	ร้อยละ	0.4	3.2	15.2	55.6	25.6	100	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	จำนวน	2	37	79	101	21	250	3.49
	ร้อยละ	0.8	14.8	31.6	40.4	12.4	100	ปานกลาง
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	จำนวน	3	13	58	122	54	250	3.84
	ร้อยละ	1.2	5.2	23.2	48.8	21.6	100	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการปฏิบัติตนก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	จำนวน	9	17	46	135	43	250	3.74
	ร้อยละ	3.6	6.8	18.4	54.0	17.2	100	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตามรอบระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ใน HACCP PLAN	จำนวน	7	9	58	117	59	250	3.85
	ร้อยละ	2.8	3.6	23.2	46.8	23.6	100	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	จำนวน	8	14	51	121	56	250	3.81
	ร้อยละ	3.2	5.6	20.4	48.4	22.4	100	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	จำนวน	27	40	73	67	43	250	3.24
	ร้อยละ	10.8	16.0	29.2	26.8	17.2	100	ปานกลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	จำนวน	6	26	70	117	31	250	3.56
	ร้อยละ	2.4	10.4	28.0	46.8	12.4	100	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	จำนวน	24	37	62	86	41	250	3.33
	ร้อยละ	9.6	14.8	24.8	34.4	16.4	100	ปานกลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	จำนวน	18	33	56	106	37	250	3.44
	ร้อยละ	7.2	13.2	22.4	42.4	14.8	100	ปานกลาง
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ	จำนวน	38	47	75	52	38	250	3.02
	ร้อยละ	15.2	18.8	30.0	20.8	15.2	100	ปานกลาง

## ตารางที่ 39 (ต่อ)

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม	ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม					รวม	แปรผล ระดับการ มีส่วนร่วม
	น้อย ที่สุด	น้อย	ปาน กลาง	มาก	มาก ที่สุด		
ค่าเฉลี่ยรวม							3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม							มาก

จากตารางที่ 39 พบว่าการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60

ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก ในด้านต่างๆ ได้แก่ อันดับหนึ่ง คือให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี มีค่าเฉลี่ย 4.03 อันดับสอง คือปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่างเคร่งครัด มีค่าเฉลี่ย 3.95 อันดับสาม คือ จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตามรอบระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ใน HACCP PLAN มีค่าเฉลี่ย 3.85 อันดับสี่ คือระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด มีค่าเฉลี่ย 3.84 อันดับห้า คือก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ย 3.81 อันดับหก คือได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการปฏิบัติตนก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต มีค่าเฉลี่ย 3.74 อันดับเจ็ด คือได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 3.56

ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง ในด้านต่างๆ ได้แก่ อันดับหนึ่ง คือมีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ มีค่าเฉลี่ย 3.49 อันดับสอง คือดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม มีค่าเฉลี่ย 3.44 อันดับสาม คือมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบภายใน (Internal Audit) มีค่าเฉลี่ย 3.33 อันดับสี่ คือเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP มีค่าเฉลี่ย 3.24 และอันดับห้า คือได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ มีค่าเฉลี่ย 3.02

ตารางที่ 40 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการ  
ดำเนินการตามระบบ HACCP จำแนกตามเพศ

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		เพศ		รวม/ แปรผล
		ชาย	หญิง	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่างเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.99	3.94	3.95
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	4.08	4.01	4.03
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.52	3.47	3.49
	แปรผล	มาก	ปานกลาง	มาก
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.90	3.82	3.84
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการปฏิบัติตนก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	3.78	3.73	3.74
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตามรอบระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	3.92	3.82	3.85
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	3.90	3.77	3.81
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	3.19	3.25	3.24
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	3.63	3.54	3.56
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	3.32	3.34	3.33
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	3.41	3.46	3.44
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ	เฉลี่ย	3.00	3.03	3.02
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		3.63	3.59	3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		มาก	มาก	มาก

จากตารางที่ 40 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชายมีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.63 ส่วนเพศหญิงมีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.59

ตารางที่ 41 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการ  
ดำเนินตามระบบ HACCP จำแนกตามสถานภาพ

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		สถานภาพ		รวม/ แปรผล
		โสด	สมรส	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่างเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.91	4.06	3.95
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	3.99	4.12	4.03
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.40	3.73	3.49
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.79	4.00	3.84
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการปฏิบัติตนก่อนเข้าสู่ กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	3.66	3.97	3.74
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตามรอบระยะเวลาที่ได้ระบุ ไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	3.79	4.02	3.85
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการฝึกอบรมด้านความรู้ เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	3.73	4.03	3.81
	แปรผล	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	3.20	3.35	3.24
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้ อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	3.48	3.80	3.56
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	3.26	3.55	3.33
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจาก ค่าควบคุม	เฉลี่ย	3.34	3.73	3.44
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ	เฉลี่ย	2.92	3.30	3.02
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		3.53	3.80	3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		มาก	มาก	มาก

จากตารางที่ 41 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามด้านการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการ  
ดำเนินตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่  
มีสถานภาพสมรสแล้ว มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.80 ส่วนผู้ตอบ  
แบบสอบถามที่มีสถานภาพโสด มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.53



ตารางที่ 42 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการ  
ดำเนินตามระบบ HACCP จำแนกตามอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม					รวม/ แปรผล
		ต่ำกว่า 25 ปี	25-34 ปี	35-44 ปี	45-54 ปี	มากกว่า 54 ปี	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่าง เคร่งครัด	เฉลี่ย	3.77	4.01	3.96	3.88	4.00	3.95
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำ ระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	3.85	4.10	3.96	3.88	4.50	4.03
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.23	3.52	3.63	3.88	4.50	3.49
	แปรผล	ปาน กลาง	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	ปานกลาง
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.75	3.85	3.92	3.88	4.50	3.84
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการ ปฏิบัติตนก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	3.54	3.80	3.87	3.50	4.00	3.74
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอ ตามรอบระยะเวลาที่ได้รับไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	3.52	3.95	3.87	3.63	4.50	3.85
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการ ฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	3.60	3.85	3.92	4.13	4.00	3.81
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	2.94	3.32	3.08	3.88	3.50	3.24
	แปรผล	ปาน กลาง	ปาน กลาง	ปาน กลาง	มาก	มาก	ปานกลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	3.31	3.64	3.46	3.88	4.00	3.56
	แปรผล	ปาน กลาง	มาก	ปาน กลาง	มาก	มาก	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการ ตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	2.90	3.46	3.33	3.38	4.00	3.33
	แปรผล	ปาน กลาง	ปาน กลาง	ปาน กลาง	ปาน กลาง	มาก	ปานกลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	3.12	3.57	3.29	3.38	3.50	3.44
	แปรผล	ปาน กลาง	มาก	ปาน กลาง	ปาน กลาง	มาก	ปานกลาง

## ตารางที่ 42 (ต่อ)

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม					รวม/ แปรผล
		ต่ำกว่า 25 ปี	25-34 ปี	35-44 ปี	45-54 ปี	มากกว่า 54 ปี	
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ	เฉลี่ย	2.67	3.08	3.13	3.75	3.00	3.02
	แปรผล	ปาน กลาง	ปาน กลาง	ปาน กลาง	มาก	ปาน กลาง	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		3.35	3.67	3.61	3.75	4.00	3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		ปาน กลาง	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก

จากตารางที่ 42 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุมากกว่า 54 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.00 รองลงมาคือ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 45 ปี ถึง 54 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.75 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 25 ปี ถึง 34 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.67 อันดับสี่ คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 35 ปี ถึง 44 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.61 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ ต่ำกว่า 25 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.35

ตารางที่ 43 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการ  
ดำเนินตามระบบ HACCP จำแนกตามระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		การศึกษา			รวม/ แปรผล
		ต่ำกว่า ปริญญา ตรี	ปริญญา ตรี	สูงกว่า ปริญญา ตรี	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่างเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.77	4.01	3.67	3.95
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	3.72	4.09	4.07	4.03
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.31	3.49	3.93	3.49
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.74	3.86	3.87	3.84
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการปฏิบัติตนก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	3.54	3.77	4.00	3.74
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตามรอบระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	3.56	3.91	3.80	3.85
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	3.72	3.83	3.87	3.81
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	3.23	3.27	2.87	3.24
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	3.44	3.60	3.47	3.56
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	3.13	3.39	3.07	3.33
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	3.28	3.49	3.20	3.44
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ	เฉลี่ย	3.05	3.03	2.87	3.02
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		3.45	3.64	3.55	3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		ปานกลาง	มาก	มาก	มาก

จากตารางที่ 43 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.64 รองลงมาคือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับสูงกว่าปริญญาตรี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมใน

ระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.55 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาค่ำกว่าปริญญาตรี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.45

ตารางที่ 44 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการ ดำเนินตามระบบ HACCP จำแนกตามอายุงานของผู้ตอบแบบสอบถาม

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		อายุงานของผู้ตอบแบบสอบถาม					รวม/ แปร ผล
		น้อยกว่า 3 ปี	3-5 ปี	6-8 ปี	9-11 ปี	มากกว่า 11 ปี	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่าง เคร่งครัด	เฉลี่ย	3.87	3.97	4.04	4.21	4.00	3.95
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	3.91	4.07	4.00	4.42	4.19	4.03
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.32	3.48	3.79	3.79	3.81	3.49
	แปรผล	ปานกลาง	ปาน กลาง	มาก	มาก	มาก	ปาน กลาง
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.78	3.72	3.83	4.08	4.29	3.84
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการ ปฏิบัติตามก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	3.65	3.79	3.87	3.96	3.76	3.74
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตาม รอบระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	3.73	3.86	4.00	4.25	3.86	3.85
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการ ฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	3.65	3.83	4.17	4.25	3.81	3.81
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	3.00	3.55	3.08	3.71	3.38	3.24
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	ปาน กลาง	มาก	ปาน กลาง	ปาน กลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับ ระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	3.37	3.71	3.67	4.00	3.67	3.56
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบ ภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	3.03	3.64	3.42	3.92	3.48	3.33
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	ปาน กลาง	มาก	ปาน กลาง	ปาน กลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มี การเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	3.28	3.60	3.38	3.83	3.57	3.44
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	ปาน กลาง	มาก	มาก	ปาน กลาง

## ตารางที่ 44 (ต่อ)

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		อายุงานของผู้ตอบแบบสอบถาม					รวม/ แปร ผล
		น้อยกว่า 3 ปี	3-5 ปี	6-8 ปี	9-11 ปี	มากกว่า 11 ปี	
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่ เสมอ	เฉลี่ย	2.72	3.40	2.96	3.63	3.10	3.02
	แปรผล	ปานกลาง	ปาน กลาง	ปาน กลาง	มาก	ปาน กลาง	ปาน กลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		3.44	3.71	3.68	4.00	3.69	3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก

จากตารางที่ 44 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงาน 9-11 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.00 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงาน 3-5 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.71 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงาน มากกว่า 11 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.69 อันดับสี่ คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงาน 6-8 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.68 และอันดับสุดท้ายคือ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุงานน้อยกว่า 3 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.44

ตารางที่ 45 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการ  
ดำเนินการตามระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถาม

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		ตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถาม								รวม/ แปร ผล
		หัวหน้า งาน/ จนท.	รอง/ หน แผนก	รอง/ผู้ จัดการ	รอง/ ผู้อำนวยการ	รอง/ ผจก. โรงงาน	รอง/ กรรม การ ผู้จัดการ	ผู้จัดกา รทั่วไป	หัวหน้า ฝ่าย	
1. ท่านปฏิบัติตาม ข้อกำหนดของ HACCP อย่างเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.79	4.00	4.24	3.67	4.00	3.80	4.50	4.2	4.02
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือใน การจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	3.79	4.17	4.28	3.67	4.00	4.20	4.50	3.8	4.05
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานใน การปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.23	3.58	3.76	3.67	4.00	4.00	4.50	3.20	3.74
	แปรผล	ปาน กลาง	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	ปาน กลาง	มาก
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้ โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.63	3.93	4.08	4.33	4.00	3.80	4.67	3.80	4.03
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชม ทราบทุกครั้งถึงการปฏิบัติ ตนก่อนเข้าสู่กระบวนการ ผลิต	เฉลี่ย	3.57	3.79	4.00	3.67	4.00	3.80	4.67	3.80	3.91
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวน สอบโดยสม่ำเสมอตาม รอบระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	3.62	3.93	4.24	3.67	4.00	4.00	4.67	3.60	3.96
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการ ฝึกอบรมด้านความรู้ เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	3.59	3.84	4.32	4.00	4.00	4.00	4.67	3.60	4.00
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มากที่สุด	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของ ทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	2.97	3.25	4.12	2.33	4.00	3.20	4.00	3.20	3.38
	แปรผล	ปาน กลาง	ปาน กลาง	มาก	น้อย	มาก	ปานกลาง	มาก	ปาน กลาง	ปาน กลาง

## ตารางที่ 45 (ต่อ)

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม	ตำแหน่งงานของผู้ตอบแบบสอบถาม									รวม/ แปร ผล
	หัวหน้า งาน/ จนท.	รอง/ หน .แผนก	รอง/ ผู้ จัดการ	รอง/ ผู้ อำนวยการ	รอง/ ผ จก. โรง งาน	รอง/ กร ร ม การ ผู้ จัดการ	ผู้ จ ก า ร ท ว ้ ไป	ห ว ้ น ้า ฝ ่ าย		
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	3.31	3.66	4.04	3.33	4.00	3.60	4.17	3.40	3.68
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	มาก	ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	ปานกลาง	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	2.98	3.45	3.96	3.67	4.00	2.60	4.50	3.40	3.57
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	มาก	ปานกลาง	มากที่สุด	ปานกลาง	มาก
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	3.01	3.68	3.84	4.00	4.00	3.20	4.50	3.40	3.70
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	มาก	ปานกลาง	มากที่สุด	ปานกลาง	มาก
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ	เฉลี่ย	2.72	3.08	3.76	2.67	4.00	3.00	4.00	2.60	3.22
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		3.35	3.70	4.05	3.55	4.00	3.60	4.44	3.50	3.61
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก

จากตารางที่ 45 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.61 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งผู้จัดการทั่วไป มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.44 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/ผู้จัดการ มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.05 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/ผู้จัดการโรงงาน มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.00 อันดับสี่ คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/หัวหน้าแผนก มีระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.70 อันดับห้า คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/กรรมการผู้จัดการ มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.60 อันดับหก คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งรอง/ผู้อำนวยการ มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.55 อันดับเจ็ด คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มี

ตำแหน่งหัวหน้าฝ่าย มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.50 และอันดับสุดท้ายคือ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งพนักงานหรือเจ้าหน้าที่ มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.35

ตารางที่ 46 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งในระบบ

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		ตำแหน่งในระบบ HACCP				รวม/ แปรผล
		QMR	ผู้ตรวจ ติดตาม	ไม่มี ตำแหน่ง	คณะ กรรม การ	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่างเคร่งครัด	เฉลี่ย	4.30	4.06	3.85	4.06	3.95
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	4.20	4.27	3.87	4.19	4.03
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.80	3.67	3.33	3.72	3.49
	แปรผล	มาก	มาก	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	4.20	3.96	3.72	4.06	3.84
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการปฏิบัติตามก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	4.00	3.93	3.60	3.94	3.74
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตามรอบระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	4.30	4.01	3.68	4.09	3.85
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	4.60	4.12	3.59	3.91	3.81
	แปรผล	มากที่สุด	มาก	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	4.60	3.88	2.70	3.84	3.24
	แปรผล	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	4.10	3.93	3.27	3.94	3.56
	แปรผล	มาก	มาก	ปานกลาง	มาก	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	4.30	3.90	2.85	3.97	3.33
	แปรผล	มาก	มาก	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	3.70	3.75	3.14	4.06	3.44
	แปรผล	มาก	มาก	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ	เฉลี่ย	4.00	3.63	2.48	3.81	3.02
	แปรผล	มาก	มาก	น้อย	มาก	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		4.17	3.92	3.34	3.96	3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		มาก	มาก	ปานกลาง	มาก	มาก



จากตารางที่ 46 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่ตำแหน่ง QMR มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.17 รองลงมา คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งคณะกรรมการ HACCP มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.96 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งผู้ตรวจติดตาม มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.92 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่มีตำแหน่ง มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.34

ตารางที่ 47 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP จำแนกตามประเภทของกิจการ

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		ประเภทของกิจการ				รวม/ แปรผล
		ห้อง เย็น	อาหาร ทะเลบรรจุ กระป๋อง	แปรรูป อาหาร ทะเล	อื่น ๆ	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่าง เคร่งครัด	เฉลี่ย	3.71	4.22	3.91	4.00	3.95
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	3.76	4.20	4.01	4.14	4.03
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.35	3.80	3.42	3.71	3.49
	แปรผล	ปาน กลาง	มาก	ปาน กลาง	มาก	ปานกลาง
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.65	4.02	3.82	4.00	3.84
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการปฏิบัติ ตนก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	3.47	3.90	3.74	3.71	3.74
	แปรผล	ปาน กลาง	มาก	มาก	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตามรอบ ระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	3.41	4.02	3.85	3.86	3.85
	แปรผล	ปาน กลาง	มาก	มาก	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการ ฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	3.24	4.00	3.83	3.71	3.81
	แปรผล	ปาน กลาง	มาก	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	2.65	3.24	3.27	3.71	3.24
	แปรผล	ปาน กลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง	มาก	ปานกลาง

## ตารางที่ 47 (ต่อ)

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		ประเภทของกิจการ				รวม/ แปรผล
		ห้อง เย็น	อาหาร ทะเลบรรจุ กระป๋อง	แปรรูป อาหาร ทะเล	อื่น ๆ	
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	3.00	3.63	3.59	3.86	3.56
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	2.47	3.44	3.37	3.71	3.33
	แปรผล	น้อย	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	2.76	3.37	3.50	4.14	3.44
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	มาก	ปานกลาง
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ	เฉลี่ย	2.06	3.05	3.09	3.43	3.02
	แปรผล	น้อย	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		3.12	3.74	3.61	3.83	3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	มาก

จากตารางที่ 47 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60 โดยผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่กิจการประเภทอื่นๆ ที่นอกเหนือจากกิจการแปรรูปอาหารทะเล มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.83 คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานในกิจการอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.74 อันดับสาม คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานในกิจการแปรรูปอาหารทะเล มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.61 และอันดับสุดท้าย คือผู้ตอบแบบสอบถามที่ทำงานในกิจการห้องเย็น มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.12

All rights reserved

ตารางที่ 48 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการ  
ดำเนินตามระบบ HACCP จำแนกตามอายุของกิจการ

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		อายุของกิจการ				รวม/ แปรผล
		น้อยกว่า 3 ปี	4-8 ปี	9-13 ปี	มากกว่า 13 ปี	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่างเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.86	3.82	3.70	4.03	3.95
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	3.71	4.03	3.80	4.08	4.03
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.29	3.47	3.50	3.50	3.49
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	มาก	ปานกลาง
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.29	3.89	3.63	3.89	3.84
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบทุกครั้งถึงการปฏิบัติตามก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	3.43	3.79	3.63	3.77	3.74
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	มาก	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตามรอบระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	3.57	3.87	3.73	3.87	3.85
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	3.57	3.79	3.70	3.85	3.81
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	3.00	3.47	2.83	3.26	3.24
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	3.57	3.61	3.33	3.59	3.56
	แปรผล	มาก	มาก	ปานกลาง	มาก	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	3.14	3.34	3.03	3.39	3.33
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	3.43	3.53	3.20	3.47	3.44
	แปรผล	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ	เฉลี่ย	3.00	3.16	2.50	3.08	3.02
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง

## ตารางที่ 48 (ต่อ)

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม	อายุของกิจการ				รวม/ แปรผล
	น้อยกว่า 3 ปี	4-8 ปี	9-13 ปี	มากกว่า 13 ปี	
ค่าเฉลี่ยรวม	3.40	3.64	3.38	3.64	3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม	ปาน กลาง	มาก	ปานกลาง	มาก	มาก

จากตารางที่ 48 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60 โดยกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่และก่อตั้งมา 4-8 ปี และ มากกว่า 13 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.64 รองลงมา คือกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่และก่อตั้งมาน้อยกว่า 3 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.40 และอันดับสุดท้าย คือกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่และก่อตั้งมา 9-13 ปี มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.38

ตารางที่ 49 แสดงร้อยละและค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วม  
ร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP จำแนกตามจำนวนพนักงาน

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		จำนวนพนักงาน				รวม/ แปรผล
		50-200 คน	201-350 คน	351-500 คน	มาก กว่า 500 คน	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่าง เคร่งครัด	เฉลี่ย	4.50	3.86	3.57	4.00	3.95
	แปรผล	มากที่สุด	มาก	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	4.50	3.90	3.83	4.06	4.03
	แปรผล	มากที่สุด	มาก	มาก	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.50	3.24	3.09	3.56	3.49
	แปรผล	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	ปาน กลาง
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	4.00	3.71	3.35	3.91	3.84
	แปรผล	มาก	มาก	ปานกลาง	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบทุกครั้งถึงการ ปฏิบัติตนก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	4.00	3.43	3.43	3.81	3.74
	แปรผล	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตาม รอบระยะเวลาที่ได้ระบุไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	4.00	3.71	3.70	3.88	3.85
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการ ฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	4.50	3.38	3.78	3.85	3.81
	แปรผล	มากที่สุด	ปานกลาง	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	4.00	3.24	2.87	3.27	3.24
	แปรผล	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง	ปาน กลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับ ระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	4.00	3.57	3.04	3.62	3.56
	แปรผล	มาก	มาก	ปานกลาง	มาก	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบ ภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	3.50	3.19	2.57	3.43	3.33
	แปรผล	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง	ปาน กลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มี การเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	4.00	3.43	2.91	3.50	3.44
	แปรผล	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	ปาน กลาง
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่ เสมอ	เฉลี่ย	4.00	2.67	2.65	3.09	3.02
	แปรผล	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง	ปาน กลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		4.04	3.44	3.23	3.66	3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		มาก	ปานกลาง	ปานกลาง	มาก	มาก

จากตารางที่ 49 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60 โดยกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ และมีพนักงาน 50-200 คน มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.04 รองลงมา คือกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ และมีพนักงาน มากกว่า 500 คน มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.66 อันดับที่สาม คือกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ และมีพนักงาน 201-350 คน มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลางมีค่าเฉลี่ย 3.44 และอันดับสุดท้าย คือกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่ และมีพนักงาน 351-500 คน มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.23

ตารางที่ 50 แสดงร้อยละและค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP จำแนกตามตลาดส่งออกส่งออก

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		ตลาดส่งออก				รวม/ แปรผล
		ญี่ปุ่น	อเมริกา	ยุโรป	ภายใน ประเทศ	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่างเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.96	3.97	3.95	3.95	3.96
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	4.04	4.03	4.02	4.05	4.03
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.47	3.49	3.46	3.50	3.48
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.84	3.87	3.86	3.78	3.84
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการปฏิบัติตามก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	3.75	3.79	3.74	3.74	3.75
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบโดยสม่ำเสมอตามรอบระยะเวลาที่ได้รับไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	3.86	3.83	3.83	3.85	3.84
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	3.79	3.81	3.79	3.82	3.80
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	3.21	3.24	3.21	3.18	3.21
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	3.54	3.55	3.53	3.54	3.54
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก

## ตารางที่ 50 (ต่อ)

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		ตลาดส่งออก				รวม/ แปรผล
		ญี่ปุ่น	อเมริกา	ยุโรป	ภายใน ประเทศ	
10. ท่านมีส่วนร่วมเสนอในกิจกรรมการตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	3.32	3.31	3.30	3.32	3.31
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มีการเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	3.43	3.40	3.42	3.40	3.41
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่เสมอ	เฉลี่ย	2.98	3.01	3.00	3.01	3.00
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		3.60	3.61	3.59	3.60	3.60
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		มาก	มาก	มาก	มาก	มาก

จากตารางที่ 50 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.60 โดยกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงาน และส่งออกไปยังตลาดสหรัฐอเมริกา มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.61 รองลงมา คือกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานและส่งออกไปยังตลาดญี่ปุ่น และภายในประเทศ มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.60 และอันดับสุดท้ายคือกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานและส่งออกไปยังตลาดยุโรป มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.59

ตารางที่ 51 แสดงค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านการประยุกต์ใช้ และการมีส่วนร่วมในการ  
ดำเนินตามระบบ HACCP จำแนกตามระบบคุณภาพ

การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วม		ระบบคุณภาพ				รวม/ แปรผล
		ISO9001	HACCP	GMP	BRC	
1. ท่านปฏิบัติตามข้อกำหนดของ HACCP อย่าง เคร่งครัด	เฉลี่ย	3.98	3.95	3.95	4.07	3.99
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
2. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้เป็นอย่างดี	เฉลี่ย	4.08	4.03	4.03	4.13	4.06
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
3. มีการอบรมพนักงานในการปฏิบัติตามระบบ HACCP อย่างสม่ำเสมอ	เฉลี่ย	3.15	3.45	3.49	3.69	3.54
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง
4. ระบบ GMP ถูกนำมาใช้โดยเคร่งครัด	เฉลี่ย	3.89	3.84	3.84	4.08	3.91
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
5. ท่านได้แจ้งให้ผู้เยี่ยมชมทราบทุกครั้งถึงการ ปฏิบัติตนก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต	เฉลี่ย	3.75	3.74	3.74	3.93	3.79
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
6. จุด CCP ได้รับการทวนสอบ โดยสม่ำเสมอตาม รอบระยะเวลาที่ได้รับไว้ใน HACCP PLAN	เฉลี่ย	3.89	3.85	3.85	3.93	3.88
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
7. ก่อนการจัดทำระบบ HACCP ท่านได้รับการ ฝึกอบรมด้านความรู้เบื้องต้นในการจัดทำระบบ HACCP	เฉลี่ย	3.85	3.81	3.81	4.00	3.87
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
8. ท่านเป็นส่วนหนึ่งของทีมงาน HACCP	เฉลี่ย	3.28	3.24	3.24	3.47	3.31
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง
9. ท่านได้มีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ร่วมกับ ระบบคุณภาพอื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม	เฉลี่ย	3.60	3.56	3.56	3.82	3.64
	แปรผล	มาก	มาก	มาก	มาก	มาก
10. ท่านมีส่วนร่วมเสมอในกิจกรรมการตรวจสอบ ภายใน (Internal Audit)	เฉลี่ย	3.36	3.33	3.33	3.54	3.39
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง	มาก	ปาน กลาง
11. ท่านดำเนินการแก้ไขและป้องกันเมื่อจุด CCP มี การเบี่ยงเบนออกจากค่าควบคุม	เฉลี่ย	3.50	3.44	3.44	3.58	3.49
	แปรผล	มาก	ปานกลาง	ปาน กลาง	มาก	ปาน กลาง
12. ท่านได้ร่วมประชุมเกี่ยวกับระบบ HACCP อยู่ เสมอ	เฉลี่ย	3.08	3.02	3.02	3.40	3.13
	แปรผล	ปานกลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง	ปานกลาง	ปาน กลาง
ค่าเฉลี่ยรวม		3.65	3.61	3.61	3.80	3.67
ระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วม		มาก	มาก	มาก	มาก	มาก



จากตารางที่ 51 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม 3.67 โดยกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่และได้รับการรับรองระบบคุณภาพ BRC มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.80 รองลงมา คือกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่และได้รับการรับรองระบบคุณภาพ ISO 9001 มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.65 และอันดับสุดท้าย คือกิจการซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามทำงานอยู่และได้รับการรับรองระบบคุณภาพ HACCP และ GMP มีการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.61

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a white elephant facing left, with a traditional Thai lamp (Lampang) on its back. Above the elephant is a sunburst or starburst design. The emblem is surrounded by a circular border containing the university's name in Thai script at the top and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' at the bottom. There are also decorative floral motifs on the sides.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ส่วนที่ 5 ข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP ไปใช้

ตารางที่ 52 แสดงจำนวน และร้อยละของข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP ไปใช้

ข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP ไปใช้	จำนวน	ร้อยละ
1. ผู้บริหารควรให้การสนับสนุนปัจจัยต่างๆ ในการจัดทำระบบ HACCP เช่น งบประมาณและเวลาที่ต้องใช้ในการจัดทำ	64	25.60
2. ผู้บริหารควรมีความมุ่งมั่นในการจัดทำระบบ HACCP และควรกำหนดเป็นนโยบาย	78	31.20
3. ควรมีการฝึกอบรมทีมงานและผู้เกี่ยวข้องให้ทราบถึงความสำคัญของระบบ HACCP ตลอดจนขั้นตอนต่างๆ ในการจัดทำระบบ HACCP	121	48.40
4. ควรมีการประชุมร่วมกันทุกฝ่ายเพื่อให้ระบบ HACCP ดำเนินต่อไปและควรมีการตรวจสอบภายใน (Internal Audit)	111	44.40
5. ภาครัฐควรให้การสนับสนุนให้โรงงานผลิตอาหารทั้งหมดในประเทศต้องจัดทำระบบ HACCP โดยออกเป็นกฎหมายบังคับรวมทั้งการสนับสนุนในการให้ความรู้ความเข้าใจโดยการจัดการฝึกอบรมและการเข้าไปให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิดและจะต้องมีมาตรฐานการตรวจรับรองที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน	102	40.80
6. ควรมีผู้ตรวจรับรองระบบเพิ่มเติมนอกจากภาครัฐ	53	21.20
7. บริษัทที่ได้รับการรับรองควรมีสถานีพิเศษ	1	0.40

ตารางที่ 52 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP ไปใช้ ซึ่งมีข้อเสนอแนะ จำนวน 7 ข้อ ได้แก่ อันดับหนึ่งควรมีการฝึกอบรมทีมงานและผู้เกี่ยวข้องให้ทราบถึงความสำคัญของระบบ HACCP ตลอดจนขั้นตอนต่างๆ ในการจัดทำระบบ HACCP มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ร้อยละ 48.40 อันดับสอง คือควรมีการประชุมร่วมกันทุกฝ่ายเพื่อให้ระบบ HACCP ดำเนินต่อไปและควรมีการตรวจสอบภายใน (Internal Audit) มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ร้อยละ 44.40 อันดับสาม คือภาครัฐควรให้การสนับสนุนให้โรงงานผลิตอาหารทั้งหมดในประเทศต้องจัดทำระบบ HACCP โดยออกเป็นกฎหมายบังคับรวมทั้งการสนับสนุนในการให้ความรู้ความเข้าใจโดยการจัดการฝึกอบรม การเข้าไปให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิดและจะต้องมีมาตรฐานการตรวจรับรองที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน ร้อยละ 40.08 อันดับสี่ คือผู้บริหารควรมีความมุ่งมั่นในการจัดทำระบบ HACCP และควรกำหนดเป็น นโยบาย ร้อยละ 31.20 อันดับห้า คือผู้บริหารควรให้การสนับสนุนปัจจัยต่างๆ ในการจัดทำระบบ HACCP เช่น งบประมาณและเวลาที่ต้องใช้ในการจัดทำ ร้อยละ 25.60 อันดับหก คือควรมีผู้ตรวจรับรองระบบเพิ่มเติมนอกจากภาครัฐ ร้อยละ 21.20 และอันดับสุดท้าย คือบริษัทที่ได้รับการรับรองควรมีสถานีพิเศษ ร้อยละ 0.40