

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านการบริโภคเนื้อสัตว์ในประเทศไทยและทั่วโลกเปลี่ยนแปลงไปมาก โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่ได้ให้ความสนใจดูแลสุขภาพและคำนึงถึงความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น ประกอบกับรัฐบาลมีนโยบายให้ผู้ประกอบการผลิตเนื้อสุกร ทำการผลิตเนื้อสุกรที่มีคุณภาพ ปราศจากสารตกค้างและปลอดภัยต่อการบริโภค เนื่องจากเนื้อสุกรถือว่าเป็นวัตถุดิบหลักที่สำคัญในการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น ลูกชิ้น หมูยอ แหนม แสม ไส้กรอก เป็นต้น และเป็นส่วนประกอบสำคัญในการปรุงอาหารสำหรับรับประทานในครัวเรือนทั่วไป (เศรษฐศิลป์ อัมมววรรณ, 2547: ออนไลน์)

ประเทศไทยยังคงประสบปัญหาด้านวัตถุดิบเนื้อสุกร ได้แก่ การพบสารตกค้างในเนื้อสุกร เช่น สารเร่งเนื้อแดงและฮอร์โมน นอกจากนี้การฆ่าและการจัดการซากยังไม่ได้มาตรฐาน เช่น โรงฆ่าสัตว์ในระดับท้องถิ่นส่วนใหญ่ยังมีการฆ่าด้วยวิธีดั้งเดิม ที่เป็นการทารุณและทรมานสัตว์ เช่น การทุบหัวและการชำแหละซากบนพื้น ทำให้คุณภาพซากไม่ดีและไม่ถูกสุขลักษณะ การขนส่งและการจัดการเนื้อระหว่างกระบวนการขนส่งที่ไม่ดี ทำให้เกิดการปนเปื้อนก่อนถึงมือผู้บริโภคหรือโรงงานแปรรูป ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญต่อการส่งออกเนื้อและผลิตภัณฑ์ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย, 2547: ออนไลน์) ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตเนื้อสุกร โดยการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice : GMP) และการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazards Analysis and Critical Control Points : HACCP) มาประยุกต์ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตเนื้อสุกร เพื่อให้เนื้อสุกรที่ผลิตได้นั้นมีคุณภาพและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยกระทรวงสาธารณสุขของประเทศไทย ได้นำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาประยุกต์และกำหนดเป็นกฎหมายที่มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 เป็นต้นมา เพื่อบังคับให้ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตาม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิต และมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งเป็นการพัฒนามาตรฐานการผลิตอาหาร ในประเทศไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และเป็นการสร้างความมั่นใจและคุ้มครองผู้บริโภค

บริษัท ชัยพัฒนาฟาร์ม จำกัด เป็นผู้ประกอบกิจการโรงเชือดและชำแหละเนื้อสุกรขนาด เล็ก ซึ่งได้เริ่มดำเนินการในปี 2548 และได้ผ่านการรับรองให้เป็นโรงงานผลิตเนื้อสัตว์อนามัยจาก กรมปศุสัตว์ โดยมีการวางโครงสร้างโรงงานและกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการ ปฏิบัติที่ดีในการผลิต และอยู่ในระหว่างการดำเนินการตรวจรับรองจากกรมปศุสัตว์ โดยในการนำ หลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาประยุกต์ใช้ใน โรงงานนั้นบุคลากรนับว่ามีส่วนสำคัญมาก เนื่องจากเป็นผู้ปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตโดยตรง ดังนั้นการที่จะสามารถปฏิบัติงานให้ บรรลุผลตามหลักเกณฑ์ที่วางไว้ได้นั้นสิ่งสำคัญคือ บุคลากรจะต้องมีความรู้ความเข้าใจในระบบ และให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด การนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีใน การผลิตมาใช้ใน โรงงานนั้นจำเป็นต้องมีการเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมวิธีการปฏิบัติงานในบาง ขั้นตอน ซึ่งทำให้การปฏิบัติงานมีความซับซ้อนมากขึ้น ซึ่งอาจทำให้บุคลากรบางส่วนเกิดทัศนคติที่ ไม่ดีต่อการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ใน โรงงาน

ดังนั้นผู้ศึกษาซึ่งเป็นผู้มีส่วนร่วมในการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ใน โรงงานจึงต้องการศึกษาทัศนคติของบุคลากรบริษัท ชัยพัฒนาฟาร์ม จำกัด ต่อการนำหลักเกณฑ์ วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ใน โรงงาน เพื่อเป็นประโยชน์ในการปรับปรุงและพัฒนาการ ปฏิบัติงานของบุคลากรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ตามหลักเกณฑ์และวัตถุประสงค์ของ ระบบที่ได้วางไว้

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาทัศนคติของบุคลากรบริษัท ชัยพัฒนาฟาร์ม จำกัด ต่อการนำหลักเกณฑ์วิธีการ ปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ใน โรงงาน

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบทัศนคติของบุคลากรบริษัท ชัยพัฒนาฟาร์ม จำกัด ต่อการนำ หลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ใน โรงงาน เพื่อเป็นประโยชน์ในการวางแผนการ ปรับปรุง และพัฒนาการปฏิบัติงานของบุคลากร ภายใต้หลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการ ผลิตให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

2. สามารถนำข้อมูลไปใช้เป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจในการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ ดีในการผลิตไปใช้ใน โรงงาน

1.4 นิยามศัพท์

ทัศนคติ (Attitude) หมายถึง ความรู้ความเข้าใจ ความคิดเห็น และพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของบุคลากรบริษัท ชัยพัฒนาฟาร์ม จำกัด ต่อการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ในโรงงาน

บุคลากร หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต ซึ่งทำหน้าที่รับผิดชอบงานด้านการผลิตผลิตภัณฑ์ ควบคุมคุณภาพ ซ่อมบำรุง คลังสินค้าและบริหารงานทั่วไป

บริษัท ชัยพัฒนาฟาร์ม จำกัด หมายถึง โรงเชือดและชำแหละเนื้อสุกรขนาดเล็ก ตั้งอยู่ ณ เลขที่ 1 หมู่ที่ 13 ตำบลเชิงคอย อำเภอคอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

GMP (Good Manufacturing Practice) หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิต ซึ่งผู้ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามเพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตได้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยมุ่งเน้นการจัดการสภาพแวดล้อมของกระบวนการผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะควบคู่ไปกับการควบคุมกระบวนการผลิตให้ถูกต้อง