

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันพฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์นมในประเทศไทยและทั่วโลกเปลี่ยนแปลงไปมาก เนื่องจากผู้บริโภคให้ความสนใจด้านสุขอนามัย สุขภาพและคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น อีกทั้งภาครัฐบาลสนับสนุนเกษตรกรให้เลี้ยงโคนมเพิ่มขึ้นผ่านทางหน่วยงานกรมปศุสัตว์และองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย นอกจากนี้ส่งเสริมให้ประชาชนบริโภคนมและผลิตภัณฑ์นมมากขึ้น ทำให้มีการผลิตผลิตภัณฑ์นมออกจำหน่ายในท้องตลาด เช่น นมพาสเจอร์ไรส์ เนย เนยแข็ง นมสเตอริไรส์ และไอศกรีม เป็นต้น

ปัจจุบันผู้ประกอบการยังประสบปัญหาจากด้านวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพระหว่างกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ได้แก่ สารตกค้างในวัตถุดิบ เช่น สารปฏิชีวนะ และยาฆ่าแมลง เป็นต้น นอกจากนี้ยังพบอันตรายทางชีวภาพทั้งในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ เช่น *Bacillus cereus* *Salmonella spp.* *Escherichia coli* และ *Staphylococcus spp.* เป็นต้น เนื่องจากกระบวนการตรวจรับวัตถุดิบและกระบวนการผลิตยังไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ทำให้เกิดการสูญเสียผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตหรือเกิดข้อร้องเรียนจากผู้บริโภค ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม โดยการนำระบบหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP) และ การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) มาประยุกต์ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต

โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ ซึ่งเป็นโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นมขนาดเล็กแห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ มีการบริหารงานโดยระบบรัฐวิสาหกิจ ทางโรงงานได้มีกระบวนการผลิตที่ดีจนได้รับการรับรอง ที่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตจากกระทรวงสาธารณสุข ในปี พ.ศ.2548 โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ได้จัดตั้งขึ้นมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นศูนย์ให้ความรู้แก่ประชาชนทั่วไปและสถานศึกษาต่าง ๆ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์นม โดยจำหน่ายผลิตภัณฑ์นมสดพาสเจอร์ไรส์ตรา อ.ส.ค. เป็นผลิตภัณฑ์หลัก นอกจากนี้ทางโรงงานได้มีนโยบายในการนำระบบคุณภาพ HACCP มาใช้ในการผลิต

โดยที่ได้เริ่มมีการนำระบบคุณภาพ HACCP มาใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ.2547 และดำเนินการต่อมาเรื่อย ๆ จนถึงปัจจุบัน แต่การนำระบบ HACCP มาใช้ภายในโรงงานยังขาดความต่อเนื่องทำให้ล่าช้า จนยังไม่สามารถได้รับการรับรองจากหน่วยงานรับรองภายนอก ปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ รวมทั้งข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้ระบบ HACCP ยังไม่ได้รับการศึกษาอย่างแท้จริง ดังนั้นผู้ศึกษาจึงต้องการศึกษาความคิดเห็นของพนักงานต่อการใช้ระบบ HACCP ของโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงการทำงานภายใต้ระบบ HACCP ขอโรงงานให้สัมฤทธิ์ผลและมีประสิทธิภาพ ตามที่โรงงานได้มีการกำหนดนโยบายไว้

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาถึงความคิดเห็นของพนักงานที่มีต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่

1.3 นิยามศัพท์

ความคิดเห็น (เรื่องเวทย์ แสงวัฒนา, 2522 : 20) หมายถึง การแสดงออกทางด้านความรู้สึกต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งด้วยการพูดหรือเขียน โดยอาศัยพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์และสภาพแวดล้อม การแสดงความคิดเห็นนี้อาจได้รับการยอมรับหรือปฏิเสธจากคนอื่นได้

พนักงาน หมายถึง พนักงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต ซึ่งทำหน้าที่รับผิดชอบงานทางด้านผลิตผลิตภัณฑ์ ควบคุมคุณภาพ ซ่อมบำรุง คลังสินค้าและบริหารงานทั่วไป

ระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) หมายถึง ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อันตรายเหล่านั้น มีโอกาสเกิดขึ้นจึงสามารถ ประกันความปลอดภัยของอาหารได้

โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ หมายถึง โรงงานผู้ผลิตนมสดพาสเจอร์ไรส์ตรา อ.ส.ค. ตั้งอยู่ที่ 122 ถนน ห้วยแก้ว ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50300 เป็นโรงงานขนาดเล็กที่มีกำลังการผลิตผลิตภัณฑ์นมประมาณวันละ 10 ตัน

ระบบความปลอดภัยของนม หมายถึง ระบบที่จัดทำขึ้นมาเพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดขึ้นจากนมอันส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค

การเบี่ยงเบน (Deviation) หมายถึง ข้อผิดพลาดที่ไม่เป็นไปตามค่าวิกฤต

แผนภูมิกระบวนการผลิต (Flow Diagram) หมายถึง การแสดงลำดับขั้นตอน หรือการปฏิบัติงานการผลิต หรือการทำงานอย่างเป็นระบบ

อันตราย (Hazard) หมายถึง สิ่งที่มีคุณลักษณะทางชีวภาพ เคมี หรือฟิสิกส์ที่อยู่ในอาหาร หรือสถานะของนมที่มีศักยภาพในการก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพ

ISO 9001 : 2000 หมายถึง ระบบการบริหารคุณภาพ เพื่อให้องค์กรใช้แสดงความสามารถ ในการทำความเข้าใจความต้องการของลูกค้า และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสามารถนำไปใช้ปฏิบัติในองค์กร หรือใช้เพื่อการรับรองได้

1.4 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงความคิดเห็นของพนักงานที่มีต่อการนำระบบ HACCP ไปใช้ในโรงงาน ผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่
2. โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ ผู้ที่เกี่ยวข้อง และผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถนำข้อมูลไปใช้เป็นแนวทางในการนำมาพัฒนาปรับปรุงการปฏิบัติงานให้มีคุณภาพ ประสิทธิภาพและสร้างการยอมรับจากพนักงาน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved