

## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### แนวคิดทฤษฎี

##### ความคิดเห็น

ความคิดเห็นหมายถึง ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ความคิดเห็นเป็นส่วนหนึ่งของทัศนคติเป็นการแสดงออกซึ่งวิจารณ์ญาณ โดยเฉพาะ ความคิดเห็นของบุคคลเปลี่ยนแปลงไปตามข้อเท็จจริง และทัศนคติ ของแต่ละบุคคล ในขณะที่ทัศนคติจะเป็นการแสดงความรู้สึกทั่วไปเกี่ยวกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ความคิดเห็นจะเป็นการอธิบายเหตุผลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยเฉพาะ เพื่อให้ง่ายต่อการทำความเข้าใจ ซึ่งอาจสรุปความสัมพันธ์ดังกล่าวได้ดังนี้



แผนภูมิต้นต้นแสดงให้เห็นว่าความคิดเห็นเกิดจากการแปลข้อเท็จจริงหรือสิ่งที่ได้เห็นมา แต่ลักษณะการแปลข้อเท็จจริงนั้น ย่อมเป็นไปตามทัศนคติของบุคคล ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกถึงความรู้สึกทัศนคติความเชื่อและก่านิยมของแต่ละบุคคลที่มีต่อ บุคคล สิ่งของ เรื่องราว หรือสถานการณ์ต่างๆ โดยมีพื้นฐานมาจากภูมิหลัง ทาง สังคมความรู้ประสบการณ์และสภาพแวดล้อมต่างๆของบุคคลนั้นๆ(กรมปศุสัตว์, 2549: ออนไลน์)

##### ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความคิดเห็น

การแสดงความคิดเห็นเป็นเรื่องของบุคคลซึ่งความคิดเห็นของแต่ละคนต่อเรื่องใดเรื่องหนึ่งแม้เป็นเรื่องเดียวกันไม่จำเป็นต้องเหมือนกันเสมอไปและอาจแตกต่างกันออกไปทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปัจจัยพื้นฐานของแต่ละบุคคลที่ได้รับมามีอิทธิพลต่อการแสดงความคิดเห็นปัจจัยที่มีผลต่อความคิดเห็นได้แก่

1. ปัจจัยทางพันธุกรรมและร่างกาย (Genetic and physiology factors) เป็นปัจจัยตัวแรกที่ไม่ค่อยจะ ได้พูดถึงมากนักโดยมีการศึกษาพบว่า ปัจจัยด้านพันธุกรรมจะมีผลต่อระดับความก้าวร้าวของบุคคลซึ่งจะมีผลต่อการศึกษาเจตคติหรือความคิดเห็นของบุคคลนั้นๆได้ ปัจจัยด้านร่างกาย เช่น อายุและความเจ็บป่วย

2. ประสบการณ์โดยตรงของบุคคล (Direct personal experience) คือ บุคคลได้รับความรู้สึกและแนวคิดต่างๆ จากประสบการณ์โดยตรงเป็นการกระทำหรือพบเห็นต่อสิ่งต่างๆ โดยตนเองทำให้เกิดเจตคติหรือความคิดต่างๆ จากประสบการณ์ที่ตนเองได้รับ
3. อิทธิพลจากครอบครัว (Parental influence) เป็นปัจจัยที่บุคคลเมื่อเป็นเด็กจะได้รับอิทธิพลจากการอบรมเลี้ยงดูของพ่อแม่และครอบครัว
4. เจตคติและความคิดเห็นของกลุ่ม (Group determinants of attitude) เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลอย่างมากต่อความคิดเห็นหรือเจตคติของแต่ละบุคคล เนื่องจากบุคคลจะต้องมีสังคมและอยู่ร่วมกันเป็นกลุ่ม ดังนั้นความคิดเห็นและเจตคติต่างๆ จะได้รับการถ่ายทอดและมีแรงกดดันจากกลุ่ม
5. สื่อมวลชน (Mass media) เป็นสื่อต่างๆ ที่บุคคลได้รับสื่อเหล่านี้ไม่ว่าจะเป็นหนังสือพิมพ์ ภาพยนตร์ วิทยุ โทรทัศน์ จะมีผลทำให้บุคคลมีความคิดเห็นมีความรู้สึกต่างๆ เป็นไปตามข้อมูลข่าวสารที่ได้รับจากสื่อ (กรมปศุสัตว์, 2549: ออนไลน์)

#### การวัดความคิดเห็น

การวัดความคิดเห็น โดยทั่วไป จะต้องมียุทธวิธีประกอบ 3 อย่าง คือ บุคคลที่จะถูกวัด สิ่งเร้า และมีการตอบสนองซึ่งจะออกมาในระดับสูง ต่ำ มาก น้อย วิธีวัดความคิดเห็นนั้นโดยมากจะใช้ตอบแบบสอบถามและการสัมภาษณ์ โดยให้ผู้ที่ตอบคำถามเลือกตอบแบบสอบถาม และผู้ถูกวัดจะเลือกตอบความคิดเห็นของตนในเวลานั้น การใช้แบบสอบถามสำหรับวัดความคิดเห็นนั้นใช้การวัดแบบลิเคิร์ต โดยเริ่มด้วยการรวบรวมหรือการเรียบเรียงข้อความที่กำหนดให้ซึ่งข้อความแต่ละข้อความจะมีความคิดเห็นเลือกตอบออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่ เห็นด้วยมากที่สุด เห็นด้วยมาก เห็นด้วยปานกลาง เห็นด้วยน้อย และเห็นด้วยน้อยที่สุด (กรมปศุสัตว์, 2549: ออนไลน์)

#### ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร

1. HACCP คือ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุด หรือ ขั้นตอนการผลิตที่อันตรายเหล่านั้นมีโอกาสเกิดขึ้น จึงสามารถประกันความปลอดภัยของอาหารระบบนี้เป็นระบบที่ยอมรับว่าสามารถป้องกันอันตรายและสิ่งปนเปื้อนได้ดีกว่าการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายหรือควบคุมคุณภาพที่ใช้กันอยู่เดิม โดยระบบ HACCP จะเน้นการควบคุมกระบวนการผลิตในจุดหรือขั้นตอนที่สำคัญที่สามารถประยุกต์วิธีการควบคุมเข้าไปใช้ได้ โดยพิจารณาตั้งแต่วัตถุดิบกระบวนการผลิต การขนส่งจนถึงผู้บริโภค นอกจากนั้นระบบ HACCP ยังมีศักยภาพในการระบุบริเวณหรือขั้นตอนการผลิตที่มีโอกาสเกิดความปลอดภัยขึ้นได้ แม้ว่าจุด

หลักการของ HACCP สามารถใช้ปฏิบัติได้โดยตลอดในวงจรของโซ่อาหารตั้งแต่ผู้ผลิตอาหารเบื้องต้น จนถึงผู้บริโภคขั้นสุดท้ายและการนำระบบนี้ไปใช้ควรจะเป็นไปตามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ด้านความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์การนำระบบ HACCP ไปใช้ปฏิบัติสามารถทำให้เกิดผลประโยชน์ด้านอื่นเช่นเดียวกันกับการสร้างความมั่นใจในเรื่องความปลอดภัยต่อการบริโภค ภาพลักษณ์ชื่อเสียงของบริษัทยิ่งไปกว่านั้นการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ยังสามารถช่วยงานด้านการตรวจเช็คของหน่วยงานของรัฐและส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศโดยการเพิ่มความเชื่อมั่นทางด้านความปลอดภัยของอาหาร

### หลักการของระบบ HACCP มี 7 ประการ ได้แก่

1. การวิเคราะห์อันตราย จากผลิตภัณฑ์นั้นๆ ที่อาจมีต่อผู้บริโภค ที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย โดยการประเมินความรุนแรงและ โอกาส ที่จะเกิดอันตรายต่างๆ ในทุกขั้นตอนการผลิต จากนั้นจึงกำหนด วิธีการป้องกัน เพื่อลดหรือขจัดอันตรายเหล่านั้น
2. การกำหนดจุดควบคุมวิกฤตในกระบวนการผลิต จุดควบคุมวิกฤต หมายถึง ตำแหน่งวิธีการหรือขั้นตอนในกระบวนการผลิต ซึ่งหากสามารถควบคุม ให้อยู่ในค่าหรือลักษณะที่กำหนดไว้ได้แล้ว จะทำให้มีการขจัดอันตรายหรือลดการเกิดอันตรายจากผลิตภัณฑ์นั้นได้
3. การกำหนดค่าวิกฤต ณ จุดควบคุม ค่าวิกฤตอาจเป็นค่าตัวเลขหรือลักษณะเป้าหมายของคุณภาพด้านความปลอดภัยที่ต้องากรของผลผลิต ณ จุดควบคุมวิกฤต ซึ่งกำหนดขึ้นเป็นเกณฑ์สำหรับการควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่าควบคุมวิกฤต อยู่ภายใต้การควบคุม
4. การเฝ้าระวัง ทำการเฝ้าระวังโดยกำหนดขึ้นอย่างเป็นระบบ มีแผนการตรวจสอบ หรือเฝ้าสังเกตการณ์ และบันทึกข้อมูลและบันทึกข้อมูล เพื่อให้เชื่อมั่นได้ว่า การปฏิบัติงาน ณ จุดควบคุมวิกฤตมีการควบคุมอย่างถูกต้อง
5. กำหนดมาตรการแก้ไข สำหรับข้อบกพร่อง และใช้มาตรการนั้นทันที กรณีที่พบว่าจุดควบคุมวิกฤตไม่อยู่ภายใต้การควบคุมตามค่าวิกฤตที่กำหนดไว้
6. การทวนสอบคือ การทบทวนประสิทธิภาพของระบบ HACCP ที่ใช้งานอยู่รวมทั้งใช้ผลการวิเคราะห์ทดสอบ ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อประกอบการพิจารณา ในการยืนยันว่าระบบ HACCP ที่ใช้อยู่มีมีประสิทธิภาพเพียงพอที่จะสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ได้

7. จัดทำระบบบันทึก และเก็บรักษาข้อมูล ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์อาหาร แต่ละชนิดไว้ เพื่อเป็นหลักฐาน ให้สามารถค้นได้เมื่อจำเป็น ( สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ, 2549: ออนไลน์)

นอกจากนี้ระบบ HACCP ยังช่วยกระตุ้นให้หน่วยงานมีการติดต่อตามการทำงานแก้ไขปัญหา และปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่องเป็นระบบเป็นการเพิ่มความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหารให้กับผู้บริโภคอีกด้วย

### งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ศิวพร ศิวเวช (2542) ได้กล่าวไว้ว่า เนื่องจากระบบ HACCP นั้นเป็นระบบการทำงานที่ใช้คนเป็นคณะหรือเป็นการระดมความคิดเห็น จากคณะบุคคลผู้เชี่ยวชาญเพื่อวิเคราะห์หาจุดวิกฤต และวิธีการควบคุมจุดวิกฤตฉะนั้นบางครั้งอาจมีปัญหาในการหาจุดวิกฤตและวิธีการที่เหมาะสม เนื่องจากเป็นการตัดสินใจร่วมกัน โดยใช้คณะบุคคลที่เกี่ยวข้องเป็นผู้กำหนดจุดวิกฤตตามหลักของเหตุผลด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง

นันทนา นิ่มเจริญนิยมและสุวดี เวชมนี (2544) กล่าวไว้ว่าปัญหาและความสำเร็จของการจัดทำระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารขึ้นอยู่กับองค์ประกอบหลายอย่างที่จะช่วยส่งเสริมหรือผลักดันให้ระบบนั้นประสบความสำเร็จ และหากโรงงานไหนได้รับการรับรองระบบแล้วการรักษาระบบให้ยังคงมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลนั้นก็ถือว่ามีความสำคัญเช่นเดียวกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้ากลไกระบบนั้นยึดติดกับตัวบุคคลที่เป็นผู้นำทีม

ปัญหาที่ทำให้ระบบ HACCP ไม่ประสบความสำเร็จ ได้แก่ด้าน โครงสร้างอาคารโรงงาน ผู้ประกอบการขาดเงินทุนที่จะต้องนำมาใช้ปรับปรุง โครงสร้างต่างๆ ให้อยู่ในมาตรฐานตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ด้านระบบ HACCP เองกล่าวคือเกิดจากความล้มเหลวของระบบ GMP หรือโปรแกรมพื้นฐานต่างๆที่ไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอหรือจัดทำไว้ไม่เหมาะสมกับชนิดของผลิตภัณฑ์และการที่ไม่ปฏิบัติตามจริง ตามที่เขียนไว้ในเอกสารและความไม่สมบูรณ์ของเอกสาร/ไม่ครบถ้วนตามหลักการของ HACCP PLAN เช่นการระบุขอบข่ายอาจจะกว้างเกินไป / ไม่ชัดเจน การระบุอันตรายไม่ครบหรือไม่ถูกต้องตามลักษณะของผลิตภัณฑ์การกำหนดจุด CCP มากเกินไป การกำหนด ค่า Critical limit (CL) ไม่เหมาะสมหรือไม่ครบถ้วนและยังรวมไปถึงด้านผู้บริหารและทีมงานขาดความมุ่งมั่นอย่างเต็มที่และการมีส่วนร่วมของผู้บริหาร และพนักงานที่เกี่ยวข้องทุกท่านรวมไปถึงการทำงานเป็นทีมเนื่องจากการทำงานระบบ HACCP ไม่สามารถบรรลุผลสำเร็จได้โดยบุคคลใดบุคคลหนึ่ง หรือเฉพาะผู้ปฏิบัติงานในด้านควบคุมคุณภาพ

ประยูทธ ว่องไว (2548) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การศึกษาการจัดทำระบบความปลอดภัยอาหาร มาใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร พบว่าด้าน ปัญหาในการจัดทำ ระบบและนำระบบ HACCPมาใช้คือ ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่างๆให้สอดคล้องตาม ระบบ GMP ทีมตรวจติดตามภายใน ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบที่ถูกต้องการขอรับรอง ระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือ จากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจังการจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก การฝึกอบรมทำให้ เสียเวลาและค่าใช้จ่าย และขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved