



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



ภาคผนวก ก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

NO.....

แบบสอบถาม

เรื่องความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคม
ผู้ค้าปลีกอังกฤษ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยของนักศึกษาปริญญาโท มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับระบบมาตรฐาน BRC และนำผลที่ได้ไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินการด้านความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพตามมาตรฐาน BRC ให้ดียิ่งขึ้น โดยข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมนี้ ไม่มีผลต่อการทำงานของท่านแต่อย่างใด อีกทั้งยังเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจศึกษาในเรื่องการยอมรับในมาตรฐาน BRC ต่อไป

ดังนั้น จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความกรุณาจากท่านในการตอบแบบสอบถาม และขอขอบพระคุณล่วงหน้า ที่ได้เสียสละเวลาในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจงสำหรับผู้ตอบแบบสอบถาม

1. แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐาน BRC (British Retail Consortium)

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจ ที่มีต่อระบบคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐาน BRC (British Retail Consortium)

5 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมากที่สุด

4 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมาก

3 หมายถึง ระดับความพึงพอใจปานกลาง

2 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อย

1 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณท่านเป็นอย่างยิ่งที่กรุณาให้ความร่วมมือในการตอบคำถามในครั้งนี้
นางสาววนิดา บุญบุตร นักศึกษาปริญญาโท คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ส่วนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของพนักงาน

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงไปใน () หน้าข้อความที่ตรงกับข้อมูลส่วนตัวของท่าน

1. เพศ () 1. ชาย () 2. หญิง
2. ปัจจุบันนี้ท่านอายุ
 - () 1. ต่ำกว่า 20 ปี () 4. 41-50 ปี
 - () 2. 20-30 ปี () 5. มากกว่า 50 ปี
 - () 3. 31-40 ปี
3. สถานภาพสมรส
 - () 1. โสด () 2. สมรส () 3. หย่า/แยกกัน
4. ระดับการศึกษา
 - () 1. ต่ำกว่าปริญญาตรี
 - () 2. ปริญญาตรี
 - () 3. สูงกว่าปริญญาตรี
5. ระดับเงินเดือน
 - () 1. ต่ำกว่า 10,000 บาท () 4. 30,001 – 40,000 บาท
 - () 2. 10,000 - 20,000 บาท () 5. 40,001 – 50,000 บาท
 - () 3. 20,001 – 30,000 บาท () 6. สูงกว่า 50,000 บาท
6. ระยะเวลาที่ท่านปฏิบัติงานกับบริษัท
 - () 1. ต่ำกว่า 1 ปี () 4. 11-15 ปี
 - () 2. 1- 5 ปี () 5. มากกว่า 15 ปี
 - () 3. 6-10 ปี
7. ระดับตำแหน่งงาน
 - () 1. ผู้บริหารระดับสูง () 4. เจ้าหน้าที่ดูแลระบบ
 - () 2. ผู้จัดการโรงงาน/ ผู้จัดการฝ่าย () 5. เจ้าหน้าที่ฝ่ายปฏิบัติการ
 - () 3. หัวหน้างาน

8. ท่านเคยผ่านการอบรมหลักสูตร BRC หรือไม่

() ไม่เคย () เคย

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC (British Retail Consortium)

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องคำตอบใช่ หรือ ไม่ใช่ ที่ตรงกับความรู้ความเข้าใจของท่านมากที่สุด

ข้อ	ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC	ใช่	ไม่ใช่
1.	ระบบ BRC เป็นต้นแบบเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยและอาชีวอนามัยส่วนบุคคล		
2.	ระบบ BRC ถูกกำหนดขึ้นมาเพื่อใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมทุกประเภท		
3.	ระบบ BRC ใช้หลักการเดียวกันทั่วโลก		
4.	ระบบ BRC ไม่ได้บังคับให้บริษัทผู้ผลิตอาหารทุกบริษัทต้องนำระบบนี้มาใช้		
5.	ระบบ BRC ครอบคลุมไปถึง เรื่องการส่งสินค้าที่ถูกต้องตรงเวลาให้กับลูกค้าด้วย		
6.	ระบบ BRC เป็นระบบที่ป้องกันการปนเปื้อนของสารก่ออันตรายในอาหาร		
7.	ระบบ BRC เน้นเฉพาะความสะอาดในการผลิตเท่านั้น		
8.	ระบบ BRC เป็นเรื่องที่สัมพันธ์กันระหว่างสภาพแวดล้อมของสถานที่ผลิต กับการควบคุมกระบวนการผลิต		
9.	ข้อกำหนดของระบบ BRC กำหนดให้ต้องสอบเทียบเครื่องมือ เครื่องจักร ก่อนนำมาใช้งาน		
10.	ข้อกำหนดของระบบ BRC จะแตกต่างกันไปตามขนาดของโรงงานอุตสาหกรรม		
11.	ข้อกำหนดของระบบ BRC ถูกกำหนดขึ้นจากกระทรวงอุตสาหกรรมของแต่ละประเทศ		
12.	ข้อกำหนดของระบบ BRC สามารถยืดหยุ่นได้ตามความเหมาะสม		

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC	ใช่	ไม่ใช่
13.	บางส่วนของข้อกำหนดของระบบ BRC บริษัทผู้ผลิต สามารถกำหนดเองได้		
14.	พนักงานทุกคนไม่จำเป็นต้องทราบข้อกำหนดทั้งหมดในระบบ BRC เพียงรับรู้เฉพาะสิ่งที่เกี่ยวข้องกับงานที่ตนทำเท่านั้น		
15.	พนักงานที่เป็นโรคภูมิแพ้ ไม่สามารถทำงานในกระบวนการผลิตอาหารได้		
16.	ระบบ BRC จะต้องมีการจัดเก็บเอกสารที่เป็นระบบเหมือนระบบ ISO 9000		
17.	การปฏิบัติงานตามระบบ BRC จะสิ้นสุดเมื่อบริษัท ได้รับการรับรองแล้ว		
18.	พนักงานต้องผ่านการอบรมในระบบ BRC ก่อน จึงจะสามารถทำงานการผลิตได้		
19.	พนักงานที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบพืช หรือ สารอันตราย ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามระบบ BRC		
20.	ระบบ BRC จะต้องจัดให้มีคณะกรรมการคอยตรวจติดตามการทำงานของพนักงาน ด้ว่าปฏิบัติตามระบบหรือไม่		
21.	ระบบ BRC สามารถใช้สารเคมีที่มีอันตรายในกระบวนการผลิตได้ แต่ต้องได้รับอนุญาตจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ก่อน		
22.	พนักงานในฝ่ายผลิตเท่านั้น ที่จำเป็นต้องเรียนรู้ขั้นตอนการปฏิบัติงานตามระบบ BRC		
23.	พนักงานสามารถมีส่วนร่วมในการออกข้อกำหนดในการปฏิบัติตามระบบ BRC ได้		
24.	พนักงานที่ทำหน้าที่เก็บรักษาอาหาร จำเป็นต้องแต่งกายรัดกุม เพื่อไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอมจากร่างกาย ลงไปเจือปนในอาหารได้		
25.	บริษัท ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการกำจัดของเสียเพิ่มขึ้น เมื่อปฏิบัติตามระบบ BRC		
26.	ระบบ BRC ทำให้ใช้เวลาในการผลิตนานกว่าเดิม		
27.	ระบบ BRC ไม่ได้รวมการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและพลังงานไว้ด้วย		
28.	การจัดทำระบบ BRC ช่วยเพิ่มความระมัดระวังในการทำงาน และเพิ่มความปลอดภัยแก่อาหาร		
29.	การจัดทำระบบ BRC ทำให้ง่ายต่อการชี้บ่งปัญหาที่เกิดขึ้นจากการผลิต และลดการสูญเสียอย่างมาตรวจสอบ		
30.	การปฏิบัติตามระบบ BRC ทำให้มีกากของเสียและขยะจากขบวนการผลิตมากขึ้น		

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจ ที่มีต่อระบบคุณภาพ BRC (British Retail Consortium)

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย (✓) ลงในช่องที่ท่านคิดว่าตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ข้อ	ความพึงพอใจที่มีต่อระบบมาตรฐาน BRC	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1	อาหารมีคุณภาพดีกว่าเดิม					
2	ลูกค้ายอมรับบริษัทมากขึ้น					
3	ผู้บริโภคพึงพอใจกับอาหารที่ผลิตตามระบบ BRC มากกว่าอาหารที่ผลิตแบบเดิม					
4	ข้อร้องเรียนด้านคุณภาพของอาหารที่ผลิตด้วยระบบ BRC ลดลง					
5	ลูกค้ามั่นใจในความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น					
6	อาหารสะอาด มีความปลอดภัยมากขึ้นกว่าเดิม					
7	เห็นว่าส่งผลดีต่อการทำงาน					
8	สามารถตรวจสอบคุณภาพสินค้าระหว่างกระบวนการผลิตได้ง่ายขึ้น					
9	สามารถแก้ไขได้ง่าย เมื่อเกิดปัญหาในตัวสินค้า					
10	ยินดีให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตาม					
11	รู้สึกว่าเป็นระบบที่เหมาะสมกับบริษัทแห่งนี้					
12	รู้สึกสบายใจ ที่มีข้อกำหนดในการปฏิบัติงานที่ชัดเจน					
13	ทำให้มีการปรับตัวและพัฒนาการทำงานดีขึ้น					
14	ได้รับการอบรม เพื่อให้มีความรู้ในระบบมาตรฐาน BRC					
15	ได้ทำตามระบบดูแล้วเห็นว่ามีการทำงานเป็นระบบมากขึ้น					
16	มั่นใจในความปลอดภัยของสินค้าที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคมากขึ้น					

ข้อ	ความพึงพอใจที่มีต่อระบบมาตรฐาน BRC	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
17	ทำงานง่ายขึ้นกว่าเดิม					
18	อยากทำงานด้วยระบบมาตรฐาน BRC ตลอดไป					
19	รักษาความสะอาดและดูแลสุขภาพร่างกายตัวเองมากยิ่งขึ้น					
20	ลดการสูญเสียจากการปฏิบัติงาน					
21	พนักงานตระหนักถึงความสำคัญของการผลิตอาหารที่ถูกต้องลักษณะมากขึ้น					
22	มีการบำรุงรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้งานมากขึ้น					
23	ผู้ปฏิบัติงานมีสุขภาพดีและปลอดภัย					
24	การปฏิบัติงานของผู้เกี่ยวข้องกับระบบมีระเบียบวินัยมากขึ้น					
25	ปรับระดับมาตรฐานการผลิตให้สูงขึ้น					



ภาคผนวก ข

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

เฉลยคำตอบ เกี่ยวกับความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC (British Retail Consortium)

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องคำตอบใช่ หรือ ไม่ใช่ ที่ตรงกับความรู้ ความเข้าใจของท่านมากที่สุด

ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC	ใช่	ไม่ใช่
1.	ระบบ BRC เป็นต้นแบบเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยและอาชีวอนามัยส่วนบุคคล		✓
2.	ระบบ BRC ถูกกำหนดขึ้นมาเพื่อใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมทุกประเภท	✓	
3.	ระบบ BRC ใช้หลักการเดียวกันทั่วโลก	✓	
4.	ระบบ BRC ไม่ได้บังคับให้บริษัทผู้ผลิตอาหารทุกบริษัทต้องนำระบบนี้มาใช้	✓	
5.	ระบบ BRC ครอบคลุมไปถึง เรื่องการส่งสินค้าที่ถูกต้องตรงเวลาให้กับลูกค้าด้วย	✓	
6.	ระบบ BRC เป็นระบบที่ป้องกันการปนเปื้อนของสารก่ออันตรายในอาหาร	✓	
7.	ระบบ BRC เน้นเฉพาะความสะอาดในการผลิตเท่านั้น		✓
8.	ระบบ BRC เป็นเรื่องที่สัมพันธ์กันระหว่างสภาพแวดล้อมของสถานที่ผลิต กับการควบคุมกระบวนการผลิต	✓	
9.	ข้อกำหนดของระบบ BRC กำหนดให้ต้องสอบเทียบเครื่องมือ เครื่องจักร ก่อนนำมาใช้งาน	✓	
10.	ข้อกำหนดของระบบ BRC จะแตกต่างกันไปตามขนาดของโรงงานอุตสาหกรรม		✓
11.	ข้อกำหนดของระบบ BRC ถูกกำหนดขึ้นจากกระทรวงอุตสาหกรรมของแต่ละประเทศ		✓
12.	ข้อกำหนดของระบบ BRC สามารถยืดหยุ่นได้ตามความเหมาะสม		✓
ข้อ	ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC	ใช่	ไม่ใช่

13.	บางส่วนของข้อกำหนดของระบบ BRC บริษัทผู้ผลิต สามารถกำหนดเองได้		✓
14.	พนักงานทุกคน ไม่จำเป็นต้องทราบข้อกำหนดทั้งหมดในระบบ BRC เพียงรับรู้เฉพาะสิ่งที่เกี่ยวข้องกับงานที่ตนทำเท่านั้น		✓
15.	พนักงานที่เป็น โรคภูมิแพ้ ไม่สามารถทำงานในกระบวนการผลิตอาหารได้	✓	
16.	ระบบ BRC จะต้องมีการจัดเก็บเอกสารที่เป็นระบบเหมือนระบบ ISO 9000	✓	
17.	การปฏิบัติงานตามระบบ BRC จะสิ้นสุดเมื่อบริษัท ได้รับการรับรองแล้ว		✓
18.	พนักงานต้องผ่านการอบรมในระบบ BRC ก่อน จึงจะสามารถทำงานการผลิตได้	✓	
19.	พนักงานที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบพืช หรือ สารอันตราย ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามระบบ BRC		✓
20.	ระบบ BRC จะต้องจัดให้มีคณะกรรมการคอยตรวจติดตามการทำงานของพนักงาน ด้ยว่าปฏิบัติตามระบบหรือไม่	✓	
21.	ระบบ BRC สามารถใช้สารเคมีที่มีอันตรายในกระบวนการผลิตได้ แต่ต้องได้รับอนุญาตจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ก่อน	✓	
22.	พนักงานในฝ่ายผลิตเท่านั้น ที่จำเป็นต้องเรียนรู้ขั้นตอนการปฏิบัติงานตามระบบ BRC		✓
23.	พนักงานสามารถมีส่วนร่วมในการออกข้อกำหนดในการปฏิบัติตามระบบ BRC ได้		✓
24.	พนักงานที่ทำหน้าที่เก็บรักษาอาหาร จำเป็นต้องแต่งกายรัดกุม เพื่อไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอมจากร่างกาย ลงไปเจือปนในอาหารได้	✓	
25.	บริษัท ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการกำจัดของเสียเพิ่มขึ้น เมื่อปฏิบัติตามระบบ BRC		✓
26.	ระบบ BRC ทำให้ใช้เวลาในการผลิตนานกว่าเดิม		✓
27.	ระบบ BRC "ไม่"ได้รวมการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและพลังงานไว้ด้วย		✓
28.	การจัดทำระบบ BRC ช่วยเพิ่มความระมัดระวังในการทำงาน และเพิ่มความปลอดภัยแก่อาหาร	✓	
29.	การจัดทำระบบ BRC ทำให้ง่ายต่อการชี้บ่งปัญหาที่เกิดขึ้นจากการผลิต และลดการสูญเสียตัวอย่างมาตรวจสอบ	✓	
30.	การปฏิบัติตามระบบ BRC ทำให้มีกากของเสียและขยะจากขบวนการผลิตมากขึ้น		✓

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นางสาววนิดา บุญบุตร

วัน เดือน ปีเกิด

18 ธันวาคม 2509

ประวัติการศึกษา

- สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรชั้นสูง
วิทยาเขตเกษตรภาพสันทน์ สาขาวิชา สัตวศาสตร์
- สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี
มหาวิทยาลัยเกษตรแม่โจ้ สาขาวิชา เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม

อาหาร

ประวัติการทำงาน

- พ.ศ. 2533-2535 ตำแหน่งหัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ(ผลิตปลาหน้า
บรรจุกระป๋อง แซ่เหือกแข็ง)
บริษัท เอส เค ฟู้ดส์ จำกัด จังหวัดสมุทรสาคร
- พ.ศ. 2536-2538 ตำแหน่งหัวหน้าฝ่ายผลิต(ผลิตปลาหน้าบรรจุ
กระป๋อง, กุ้งแช่เหือกแข็ง)
บริษัท เอส พี ไอ แคนนิ่ง จำกัด จังหวัดสมุทรปราการ
- พ.ศ. 2539-2545 ตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายผลิต(ผลิตกุ้งชุบแป้งขนมปังแช่
เหือกแข็ง)
บริษัท เอส พี ไอ แคนนิ่ง จำกัด จังหวัดสมุทรปราการ
- พ.ศ. 2546-2549 ตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายผลิต
บริษัท สยาม ยูเนี่ยน โพรเซ่น ฟู้ดส์ จำกัด จังหวัดสมุทรสาคร
- พ.ศ. 2550-ปัจจุบัน ตำแหน่งผู้จัดการโรงงาน
บริษัท สยาม ยูเนี่ยน โพรเซ่น ฟู้ดส์ จำกัด จังหวัดสมุทรสาคร