

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะ

การศึกษาค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง ความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร การศึกษาครั้งนี้อ้างอิงทฤษฎีด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานของ BRC แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจ และแนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ

สรุปผลการศึกษา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 400 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 281 คน คิดเป็นร้อยละ 70.25 มีอายุระหว่าง 20-30 ปี 231 คน คิดเป็นร้อยละ 57.75 มีสถานะภาพโสด 231 คน คิดเป็นร้อยละ 57.75 การศึกษาดำรงต่ำกว่าปริญญาตรี 227 คน คิดเป็นร้อยละ 56.75 ระดับเงินเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท 194 คน คิดเป็นร้อยละ 48.50 มีระยะเวลาที่ปฏิบัติงานกับบริษัท 1-5 ปี 252 คน คิดเป็นร้อยละ 63 มีระดับตำแหน่งงานเป็นหัวหน้างาน 215 คน คิดเป็นร้อยละ 53.75 ไม่เคยผ่านการอบรมหลักสูตร BRC 230 คน คิดเป็นร้อยละ 57.50

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตาม

มาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ BRC (British Retail Consortium)

จากผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจต่อระบบคุณภาพ BRC ที่นำมาใช้เป็นระบบคุณภาพในบริษัท ส่วนใหญ่เฉลี่ยในระดับปานกลาง จำนวน 264 คน จากจำนวน 400 คน คิดเป็นร้อยละ 66

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องระบบคุณภาพ BRC ซึ่งได้แก่ ระบบ BRC เป็นระบบที่ป้องกันการปนเปื้อนของสารก่ออันตรายในอาหาร ตอบถูก ร้อยละ 92.5

การจัดทำระบบ BRC ทำให้ง่ายต่อการชี้บ่งปัญหาที่เกิดขึ้นจากการผลิต และลดการสุ่มตัวอย่างมาตรวจสอบ ตอบถูก ร้อยละ 91.25

การจัดทำระบบ BRC ช่วยเพิ่มความระมัดระวังในการทำงานและเพิ่มความปลอดภัย
แก่อาหาร ตอบถูก ร้อยละ 90

พนักงานที่ทำหน้าที่เก็บรักษาอาหาร จำเป็นต้องแต่งกายรัดกุมเพื่อไม่ให้มีสิ่ง
แปลกปลอมจากร่างกาย ลงไปเจือปนในอาหารได้ ตอบถูก ร้อยละ 89.5

ระบบ BRC ใช้หลักการเดียวกันทั่วโลก ตอบถูก ร้อยละ 88.75

ข้อกำหนดของระบบ BRC กำหนดให้ต้องสอบเทียบเครื่องมือ เครื่องจักร ก่อน
นำมาใช้งาน ตอบถูก ร้อยละ 87.75

ระบบ BRC จะต้องจัดให้มีคณะกรรมการคอยตรวจติดตามการทำงานของพนักงาน
ด้วยว่าปฏิบัติตามระบบหรือไม่ ตอบถูก ร้อยละ 87.5

ระบบ BRC เป็นเรื่องที่สัมพันธ์กันระหว่างสภาพแวดล้อมของสถานที่ผลิต กับการ
ควบคุมกระบวนการผลิต ตอบถูก ร้อยละ 87

ระบบ BRC จะต้องมีการจัดเก็บเอกสารที่เป็นระบบเหมือนระบบ ISO 9000 ตอบถูก
ร้อยละ 84.5

ระบบ BRC ครอบคลุมไปถึง เรื่องการส่งสินค้าที่ถูกต้องตรงเวลาให้กับลูกค้าด้วย
ตอบถูก ร้อยละ 84

ระบบ BRC สามารถใช้สารเคมีที่มีอันตรายในกระบวนการ แต่ต้องได้รับอนุญาตจาก
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ก่อน ตอบถูก ร้อยละ 73

ระบบ BRC ไม่ได้บังคับให้บริษัทผู้ผลิตอาหารทุกบริษัทต้องนำระบบนี้มาใช้ ตอบถูก
ร้อยละ 68.25

พนักงานที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ หรือสารอันตราย ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติ
ตามระบบ BRC ตอบถูก ร้อยละ 63.25

ระบบ BRC เน้นเฉพาะความสะอาดในการผลิตเท่านั้น ตอบถูก ร้อยละ 63

ระบบ BRC ทำให้ใช้เวลาในการผลิตนานกว่าเดิม ตอบถูก ร้อยละ 61.5

การปฏิบัติงานตามระบบ BRC จะสิ้นสุดเมื่อบริษัทได้รับการรับรองแล้ว ตอบถูก ร้อย
ละ 61.5

พนักงานในฝ่ายผลิตเท่านั้น ที่จำเป็นต้องเรียนรู้ขั้นตอนการปฏิบัติงานตามระบบ BRC
ตอบถูก ร้อยละ 61

ข้อกำหนดของระบบ BRC จะแตกต่างกันไปตามขนาดของโรงงานอุตสาหกรรม
การปฏิบัติตามตอบถูก ร้อยละ 57.5

ระบบ BRC ทำให้มีกากของเสียและขยะจากขบวนการผลิตมากขึ้น ตอบถูก ร้อยละ 56.5

บางส่วนของข้อกำหนดของระบบ BRC บริษัทผู้ผลิต สามารถกำหนดเองได้ ตอบถูก ร้อยละ 55.75

บริษัท ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการกำจัดของเสียเพิ่มขึ้นเมื่อปฏิบัติตามระบบ BRC ตอบถูก ร้อยละ 55

ข้อกำหนดของระบบ BRC ถูกกำหนดขึ้นจากกระทรวงอุตสาหกรรมของแต่ละประเทศ ตอบถูก ร้อยละ 54.25

ระบบ BRC ถูกกำหนดขึ้นมาเพื่อใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมทุกประเภท ตอบถูก ร้อยละ 53.75

ระบบ BRC ไม่ได้รวมการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและพลังงานไว้ด้วย ตอบถูก ร้อยละ 49.25

ข้อกำหนดของระบบ BRC สามารถยืดหยุ่นได้ตามความเหมาะสม ตอบถูก ร้อยละ 46.75

พนักงานต้องผ่านการอบรมในระบบ BRC ก่อนจึงจะสามารถทำงานการผลิตได้ ตอบถูก ร้อยละ 45.5

พนักงานสามารถมีส่วนร่วมในการออกข้อกำหนดในการปฏิบัติตามระบบ BRC ได้ ตอบถูก ร้อยละ 44.25

พนักงานที่เป็นโรคมุมิแพ้ ไม่สามารถทำงานในกระบวนการผลิตอาหารได้ ตอบถูก ร้อยละ 43.25

พนักงานทุกคนไม่จำเป็นต้องทราบข้อกำหนดทั้งหมดในระบบ BRC เพียงรับรู้เฉพาะสิ่งที่เกี่ยวข้องกับงานที่ตนทำเท่านั้น ตอบถูก ร้อยละ 32.5

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจ ที่มีต่อระบบคุณภาพและความปลอดภัยตามและ ความปลอดภัยตามมาตรฐาน BRC (British Retail Consortium)

จากผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อการ ใช้ระบบคุณภาพ และความปลอดภัย BRC โดยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ย 3.92

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดในระบบคุณภาพ ได้แก่ ลูกค้ายอมรับ บริษัทมากขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.30 ลูกค้านั่งใจในความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.27

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากในระบบคุณภาพ ได้แก่ อาหารสะอาด มีความปลอดภัยมากขึ้นกว่าเดิม ค่าเฉลี่ย 4.15

ผู้บริหารให้ความสำคัญกับอาหารที่ผลิตตามระบบBRC มากกว่าอาหารที่ผลิตแบบเดิม ค่าเฉลี่ย 4.13

มั่นใจในความปลอดภัยของสินค้าที่จำหน่ายให้กับผู้บริหารมากขึ้น ค่าเฉลี่ย 4.09

อาหารมีคุณภาพดีกว่าเดิม ค่าเฉลี่ย 4.03

ปรับระดับมาตรฐานการผลิตให้สูงขึ้น ค่าเฉลี่ย 3.99

พนักงานตระหนักถึงความสำคัญของการผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะมากขึ้น ค่าเฉลี่ย 3.98

สามารถตรวจสอบคุณภาพสินค้าระหว่างกระบวนการผลิตได้ง่ายขึ้น ค่าเฉลี่ย 3.96

มีการบำรุงรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้งานมากขึ้น ค่าเฉลี่ย 3.94

เห็นว่าส่งผลดีต่อการทำงาน ค่าเฉลี่ย 3.93

รู้สึกว่าเป็นระบบที่เหมาะสมกับบริษัทแห่งนี้ และสามารถแก้ไขได้ง่าย เมื่อเกิดปัญหาในตัวสินค้า ค่าเฉลี่ย 3.90

ได้ทำตามระบบคู แล้วเห็นว่ามีการทำงานเป็นระบบมากขึ้น ค่าเฉลี่ย 3.87

ยินดีให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตาม และ ผู้ปฏิบัติงานมีสุขภาพดีและปลอดภัย ค่าเฉลี่ย 3.86

ทำให้มีการปรับตัวและพัฒนาการทำงานดีขึ้น ค่าเฉลี่ย 3.85

อยากทำงานด้วยระบบมาตรฐาน BRCตลอดไป รู้สึกสบายใจ ที่มีข้อกำหนดในการปฏิบัติงานที่ชัดเจน ค่าเฉลี่ย 3.82

การปฏิบัติงานของผู้เกี่ยวข้องกับระบบมีระเบียบวินัยมากขึ้น ค่าเฉลี่ย 3.79

ได้รับการอบรม เพื่อให้มีความรู้ในระบบมาตรฐานBRC ค่าเฉลี่ย 3.78

รักษาความสะอาดและดูแลสุขภาพร่างกายตัวเองมากยิ่งขึ้นและ ลดการสูญเสียจากการปฏิบัติงาน ค่าเฉลี่ย 3.77

ข้อร้องเรียนด้านคุณภาพของอาหารที่ผลิตด้วยระบบ BRC ลดลง และ ทำงานง่ายขึ้นกว่าเดิม ค่าเฉลี่ย 3.67

ส่วนที่ 4 ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ

จากผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมส่วนใหญ่ตอบถูกในเรื่องของความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC โดยเพศชายและเพศหญิง ตอบถูก คิดเป็นร้อยละ 65.01 และ 65.98 ตามลำดับ หมายความว่า เพศชายและเพศหญิง มีความรู้ความเข้าใจไม่แตกต่างกัน

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมส่วนใหญ่ตอบถูกในเรื่องของความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC หมายความว่า โดยผู้ที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 64.67 ระดับปริญญาตรี ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 67.07 และสูงกว่าปริญญาตรี ตอบถูกคิดเป็นร้อยละ 66.03 หมายความว่าผู้ที่มีการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี ปริญญาตรี และสูงกว่าปริญญาตรี ไม่แตกต่างกัน

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมส่วนใหญ่ตอบถูก หมายความว่า โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระยะเวลาปฏิบัติงานกับบริษัทต่ำกว่า 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 58.46 ระยะเวลา 1-5 ปี คิดเป็นร้อยละ 67.45 ระยะเวลา 6-10 ปี คิดเป็นร้อยละ 64.97 ระยะเวลา 11-15 ปี คิดเป็นร้อยละ 68.50 และระยะเวลามากกว่า 15 ปี คิดเป็นร้อยละ 39.78

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม โดยผู้ที่เคยผ่านการอบรมมาตรฐาน BRC ตอบถูกต้องคิดเป็นร้อยละ 70.11 และผู้ที่ไม่เคยผ่านการอบรมมาตรฐาน BRC ตอบถูกต้องคิดเป็นร้อยละ 62.39

การอภิปรายผล

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร BRC (British Retail Consortium) พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามและพนักงานที่ปฏิบัติงานในบริษัทที่ได้รับการรับรองระบบดังกล่าว มีความรู้ ความเข้าใจและมีระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก และยังพบว่า ระบบคุณภาพ BRC (British Retail Consortium) มีอิทธิพลต่อผู้ประกอบการ ลูกค้า และเจ้าหน้าที่บริษัทที่ปฏิบัติงาน

ด้านความพึงพอใจ ที่มีต่อระบบคุณภาพ BRC (British Retail Consortium) ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยมากที่ว่า การมีระบบคุณภาพทำให้ลูกค้ายอมรับบริษัทมากขึ้น ลูกค้ามั่นใจในความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น อาหารสะอาด มีความปลอดภัยมากกว่าเดิม ผู้บริโภคพึงพอใจกับอาหารที่ผลิตตามระบบ และลูกค้ามั่นใจในความปลอดภัยของสินค้าที่จำหน่าย

จากการศึกษาเรื่องความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร โดยใช้ทฤษฎีด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามระบบมาตรฐานของ BRC ซึ่งมาตรฐาน BRC ได้รับการรับรองมาตรฐานอุตสาหกรรมจากทางองค์กรค้าปลีกอังกฤษ เพื่อปฏิบัติตามข้อกำหนดและเป็นที่ยอมรับของผู้นำเข้าสินค้าประเทศอังกฤษ โดยกำหนดพื้นฐานสำคัญของมาตรฐานตามทฤษฎี

จากผลประเมินผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 400 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในระดับคุณภาพ BRC อยู่ในระดับมาก คือ ระบบ BRC เป็นระบบที่ป้องกันการปนเปื้อนของสารก่ออันตรายในอาหาร จำนวน 370 คน คิดเป็นร้อยละ 92.50 สอดคล้องกับผลการศึกษาค้นคว้าอิสระของประยูทธ ว่องไว (2548) เรื่องการศึกษาการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety, HACCP) มาใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร พบว่า ระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety, HACCP) มีอิทธิพลต่อผู้ประกอบการ ลูกค้า และมีวัตถุประสงค์ในการจัดทำเพื่อ ช่วยสร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและต่างประเทศ เป็นการพัฒนาระบบการดำเนินงานเป็นมาตรฐานสากล เป็นการป้องกันอันตรายที่จะเกิดกับผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน และผลิตภัณฑ์ของบริษัทมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล

ความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามตอบถูกมากที่สุด ได้แก่ ระบบ BRC เป็นเรื่องที่สัมพันธ์กันระหว่างสภาพแวดล้อมของสถานที่ผลิต กับการควบคุมกระบวนการผลิต จำนวน 348 คน คิดเป็นร้อยละ 87 ซึ่งต่างจากผลการศึกษาค้นคว้าของศูนย์ประเมินผล สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2549) เรื่องการประเมินผลแผนงานความปลอดภัยด้านอาหาร 2548 พบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจการรับรองระบบ ตรวจสอบผลการให้การรับรองระบบการผลิต ซึ่งครอบคลุมกระบวนการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารให้ได้ตามมาตรฐานทั้งระบบการผลิตระดับฟาร์ม เช่น GAP, COC และระบบการผลิต

ความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามด้านการควบคุมการผลิตที่ตอบถูกมากที่สุด ได้แก่ คำถามว่าการจัดทำระบบ BRC ทำให้ง่ายต่อการชี้แจงปัญหาที่เกิดขึ้นจากการผลิต และลดการ สุ่มตัวอย่างมาตรวจสอบ จำนวน 365 คน คิดเป็นร้อยละ 91.25 ซึ่งตรงกับผลการศึกษาค้นคว้า อีสาระของประยุทธ์ ว่องไว (2548) เรื่องการศึกษาการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร(Food Safety, HACCP) มาใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร พบว่าพนักงาน ส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท อยู่ในระดับ มากที่สุด คือ ขั้นตอนที่ 4 การสร้างแผนภูมิการผลิต คำถามว่าการจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต ต้องครอบคลุมขั้นตอนใดบ้าง จำนวน 223 คน จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 250 คน คิดเป็นร้อยละ 89.20

ความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่เกี่ยวข้องกับบุคลากรอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ คำถามว่าพนักงานในฝ่ายผลิตเท่านั้น ที่จำเป็นต้องเรียนรู้ขั้นตอนการปฏิบัติงานตามระบบ BRC จำนวน 244 คน คิดเป็นร้อยละ 61 ซึ่งต่างกับผลการศึกษาค้นคว้าอีสาระของอรสา จงวรกุล (2549) เรื่องการศึกษาระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย กรณีศึกษา: ในมุมมองของผู้บริหารหน่วยงานหลัก พบว่าบุคลากรไม่เพียงพอในการกำกับดูแล ความปลอดภัยด้านอาหาร และเกิดปัญหาด้านการอบรมบุคลากรใหม่ คือ คำถามว่าบุคลากรไม่ เพียงพอกับภาระงานที่มากขึ้น จำนวน 27 คน จากจำนวนผู้ให้สัมภาษณ์ 31 คน คิดเป็นร้อยละ 87.09

ข้อค้นพบ

จากผลการศึกษาพบว่า

1. กลุ่มตัวอย่างทั้งหมดเป็นพนักงานของโรงงานอุตสาหกรรมที่ได้รับการรับรอง มาตรฐานระบบ BRC แต่จากการประมวลผลพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามตอบว่าเคย ผ่านการอบรมหลักสูตร BRC เพียงร้อยละ 42.50 และตอบว่าไม่เคยผ่านการอบรมสูง ถึงร้อยละ 57.50 ซึ่งตามหลักเกณฑ์ของ BRC พนักงานทั้งหมดจะต้องผ่านการอบรม ตามมาตรฐานระบบ BRC
2. กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC โดยรวมร้อยละ 65.68 โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยผ่านการอบรม ตอบถูกต้อง ร้อยละ 46.96 ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยผ่านการอบรม ตอบถูกต้อง ร้อยละ 69.41 แสดงให้เห็นว่าผู้ที่เคยผ่านการอบรมยังขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานระบบ คุณภาพ BRC

3. สอบถามเพศชาย และเพศหญิงมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC หรือไม่แตกต่างกันตามเพศ

จากผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี ระดับปริญญาตรี และสูงกว่าปริญญาตรี มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC ไม่แตกต่างกันตามระดับการศึกษา

จากผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระยะเวลาปฏิบัติงานกับบริษัทต่ำกว่า 1 ปี ระยะเวลา 1-5 ปี ระยะเวลา 6-10 ระยะเวลา 11-15 ปี และระยะเวลามากกว่า 15 ปี มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC ไม่แตกต่างกันตามระยะเวลาปฏิบัติงาน

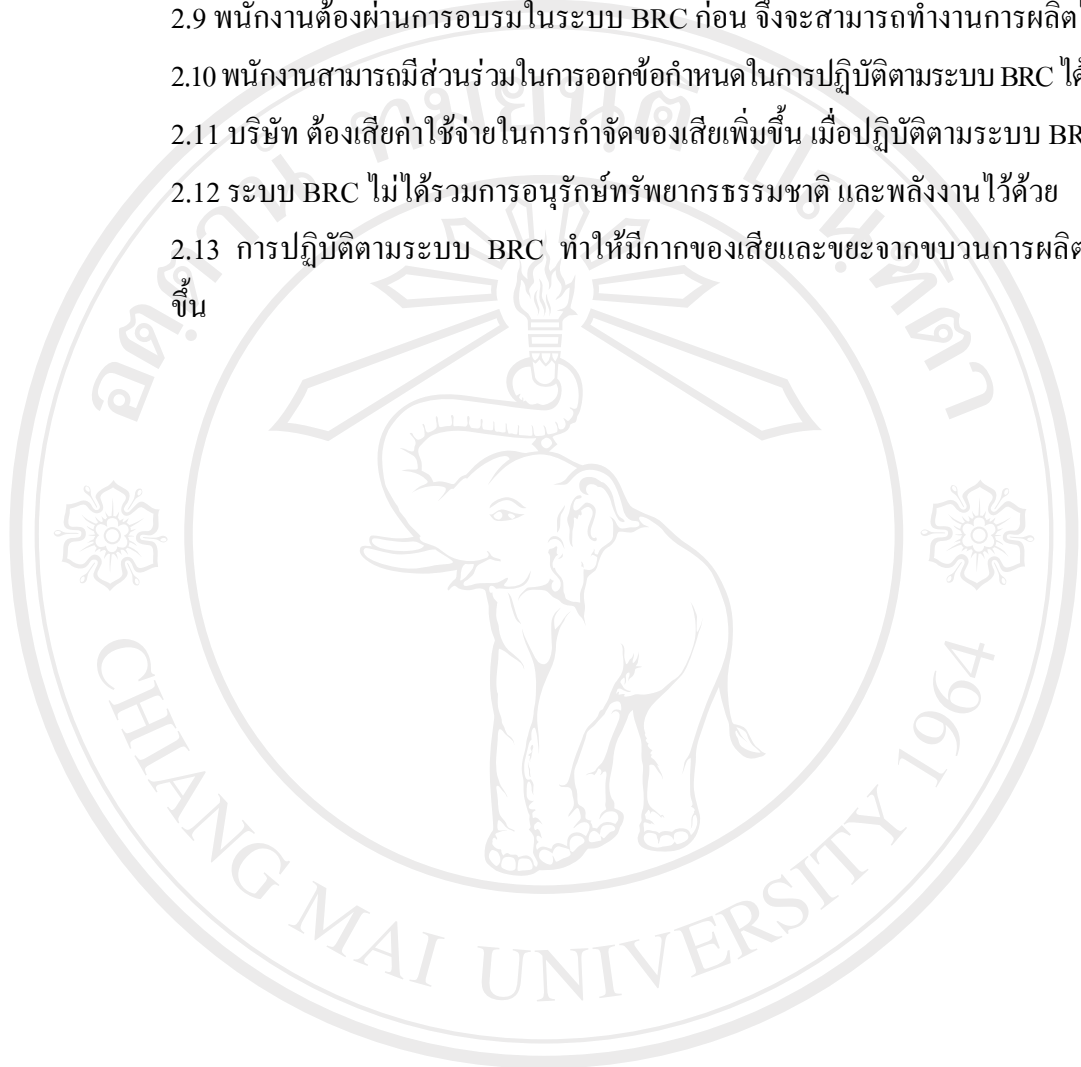
จากผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยผ่านการอบรมมาตรฐาน BRC และผู้ที่ไม่เคยผ่านการอบรมมาตรฐาน BRC มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานระบบคุณภาพ BRC ไม่แตกต่างกัน

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาในหัวข้อเรื่อง ความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร ทางผู้ทำการศึกษาได้มีข้อเสนอแนะต่าง ๆ ดังนี้

1. ผู้ผลิตและส่งออก ควรให้ความสำคัญ และควรจัดการฝึกอบรมเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนด และมาตรฐานต่างประเทศผู้นำเข้าสินค้ากำหนดให้แก่พนักงานทุกระดับในองค์กรให้มีความรู้ความเข้าใจ เพื่อความถูกต้องเหมาะสมของคุณภาพสินค้า
2. ผู้ผลิตและส่งออก ควรมีแผนในการฝึกอบรมให้ผู้เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง เพื่อรักษามาตรฐาน ของคุณภาพสินค้าและความยั่งยืนในการปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ถูกต้องเหมาะสมตามมาตรฐานของต่างประเทศซึ่งเป็นผู้นำเข้าสินค้า โดยเฉพาะในเรื่อง
 - 2.1 ระบบ BRC ถูกกำหนดขึ้นมาเพื่อใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมทุกประเภท
 - 2.2 ข้อกำหนดของระบบ BRC จะแตกต่างกันไปตามขนาดของโรงงานอุตสาหกรรม
 - 2.3 ข้อกำหนดของระบบ BRC ถูกกำหนดขึ้นจากกระทรวงอุตสาหกรรมของแต่ละประเทศ
 - 2.4 ข้อกำหนดของระบบ BRC ถูกกำหนดขึ้นจากกระทรวงอุตสาหกรรมของแต่ละประเทศข้อกำหนดของระบบ
 - 2.5 ข้อกำหนดของระบบ BRC สามารถยืดหยุ่นได้ตามความเหมาะสม
 - 2.6 บางส่วนของข้อกำหนดของระบบ BRC บริษัทผู้ผลิต สามารถกำหนดเองได้

- 2.7 พนักงานที่เป็นโรคภูมิแพ้ ไม่สามารถทำงานในกระบวนการผลิตอาหารได้
- 2.8 พนักงานที่เป็นโรคภูมิแพ้ ไม่สามารถทำงานในกระบวนการผลิตอาหารได้
- 2.9 พนักงานต้องผ่านการอบรมในระบบ BRC ก่อน จึงจะสามารถทำงานการผลิตได้
- 2.10 พนักงานสามารถมีส่วนร่วมในการออกข้อกำหนดในการปฏิบัติตามระบบ BRC ได้
- 2.11 บริษัท ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการกำจัดของเสียเพิ่มขึ้น เมื่อปฏิบัติตามระบบ BRC
- 2.12 ระบบ BRC ไม่ได้รวมการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและพลังงานไว้ด้วย
- 2.13 การปฏิบัติตามระบบ BRC ทำให้มีกากของเสียและขยะจากขบวนการผลิตมากขึ้น



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved