

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ แนวทางการประยุกต์ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร
ตามมาตรฐาน ISO 22000: 2005 ในการผลิตชาสมุนไพรจีน
ผสมชาเขียวของ บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด

ผู้เขียน นางสาวรุ่งฤทัย รังษี

ปริญญา บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

อาจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง

ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์รัตนา อัดตปัญญาโย

กรรมการ

บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้เป็นการศึกษาแนวทางการประยุกต์ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน ISO 22000: 2005 ในการผลิตชาสมุนไพรจีนผสมชาเขียวของบริษัท ชาระมิงค์ จำกัด โดยวิธีการตอบแบบสอบถาม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ได้ทำการสอบถามด้านความรู้ความเข้าใจที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ของกลุ่มฝ่ายบริหารและกลุ่มฝ่ายปฏิบัติการของบริษัทฯ จำนวนรวม 11 คน รวมทั้งมีการสำรวจข้อมูลทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต เพื่อหาความสอดคล้องกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน ISO 22000: 2005 จากการตอบแบบสอบถามพบว่า ทั้ง 2 กลุ่มมีความรู้ความเข้าใจโดยรวมต่อระบบที่บริษัทฯ ได้รับการรับรองแล้ว คือ GMP และ ISO 9001: 2000 มีคะแนนเท่ากันอยู่ในระดับมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ยร้อยละ 84.00) ส่วนความรู้ความเข้าใจโดยรวมต่อระบบที่บริษัทฯ ยังไม่ได้ขอรับการรับรอง คือ HACCP และ ISO 22000: 2005 อยู่ในระดับมาก (คะแนนเฉลี่ยร้อยละ 64.00) โดยแยกเป็นกลุ่มฝ่ายบริหารมีระดับความรู้ความเข้าใจมาก คิดเป็นร้อยละ 69.60 ส่วนกลุ่มฝ่ายปฏิบัติการ มีระดับความรู้ความเข้าใจปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 59.33 จาก

การประเมินสภาพทั่วไปของบริษัทฯ พบว่าบริษัทฯ ได้มีการมีการดำเนินการสอดคล้องตามข้อกำหนด เพียง 8 หัวข้อเท่านั้น ได้แก่ การควบคุมเอกสาร การควบคุมบันทึก การสื่อสารภายใน โครงสร้างพื้นฐาน สภาพแวดล้อมในการทำงาน โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน การจัดตั้งโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานการปฏิบัติงาน และระบบการสอบกลับ ส่วนที่ทางบริษัทฯ ยังดำเนินการไม่ครบถ้วนมี 51 หัวข้อ ซึ่งทางบริษัทฯ จะต้องดำเนินการให้ครบจึงจะสามารถประยุกต์ใช้ระบบดังกล่าวในการผลิตชาสมุนไพรจึงผสมชาเขียว



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Independent Study Title Guidelines on the Application of Food Safety Management System Following ISO 22000: 2005 in the Production of Ginger Herbal Green Tea of Raming Tea Company Limited

Author Miss Roongrutai Rungsi

Degree Master of Business Administration
(Agro-Industry Management)

Independent Study Advisory Committee

Dr. Somchai Jomduang

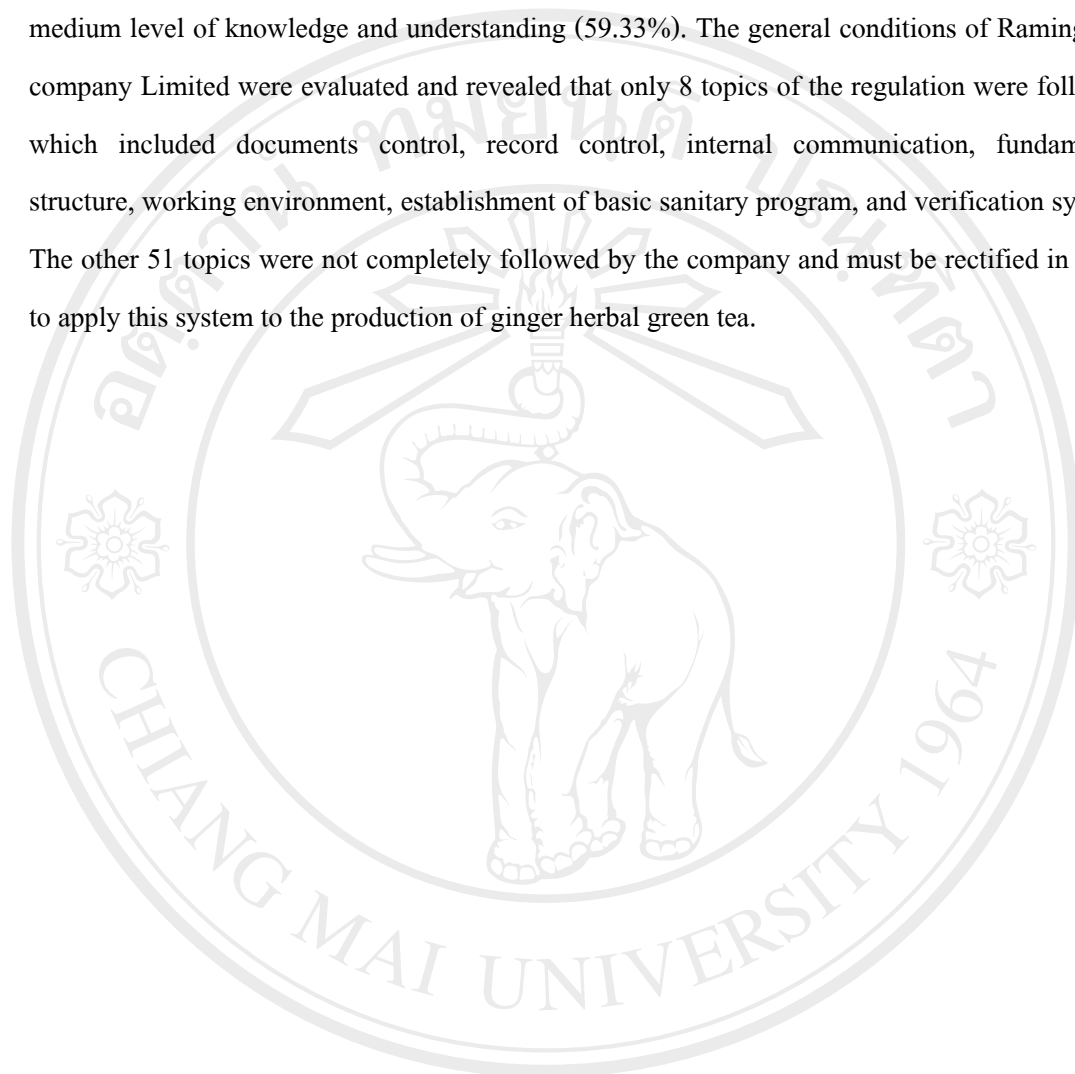
Chairperson

Associate Professor Rattana Attabhanyo Member

ABSTRACT

This independent study investigated the guidelines on the application of food safety management system following ISO 22000: 2005 in the production of ginger herbal green tea of Raming Tea company Limited by conducting the interview and non-participant observation. The food safety management questionnaires were used to evaluate understanding and knowledge of 11 managing directors and operative personnel. The general data relating to the production process was also surveyed to search for the correlation with food safety management system of ISO 22000: 2005. The analyzed results indicated that both groups exhibited overall knowledge and understanding to certified food safety managements of the company, namely, GMP and ISO 9001: 2000. Both groups attained equal scores at the highest level (average score of 84.00%). In addition, the overall knowledge and understanding of both groups to food safety management system that the company had yet to certify, viz. HACCP and ISO 22000: 2005 was

at high level (average score of 64.00%). The group of managing directors possessed high level of knowledge and understanding (69.60%) while the group of operative personnel group had medium level of knowledge and understanding (59.33%). The general conditions of Raming Tea company Limited were evaluated and revealed that only 8 topics of the regulation were followed which included documents control, record control, internal communication, fundamental structure, working environment, establishment of basic sanitary program, and verification system. The other 51 topics were not completely followed by the company and must be rectified in order to apply this system to the production of ginger herbal green tea.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved