

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
แนวคิดและทฤษฎี	4
แนวคิดการบริหารการผลิต	4
กลยุทธ์การผลิต	5
การเลือกทำเลที่ตั้งโรงงานอุตสาหกรรม	6
การวางแผนการผลิต	7
การวางผังโรงงาน	9
การควบคุมการผลิต	10
การควบคุมคุณภาพ	11
การพยากรณ์เพื่อการผลิต	13
การจัดซื้อและการบริหารสินค้าคงคลัง	14
มาตรฐาน GMP	14
ระบบคุณภาพ HACCP	16
มาตรฐาน ISO 9000	19
มาตรฐาน BRC	20
มาตรฐาน HALAL	21

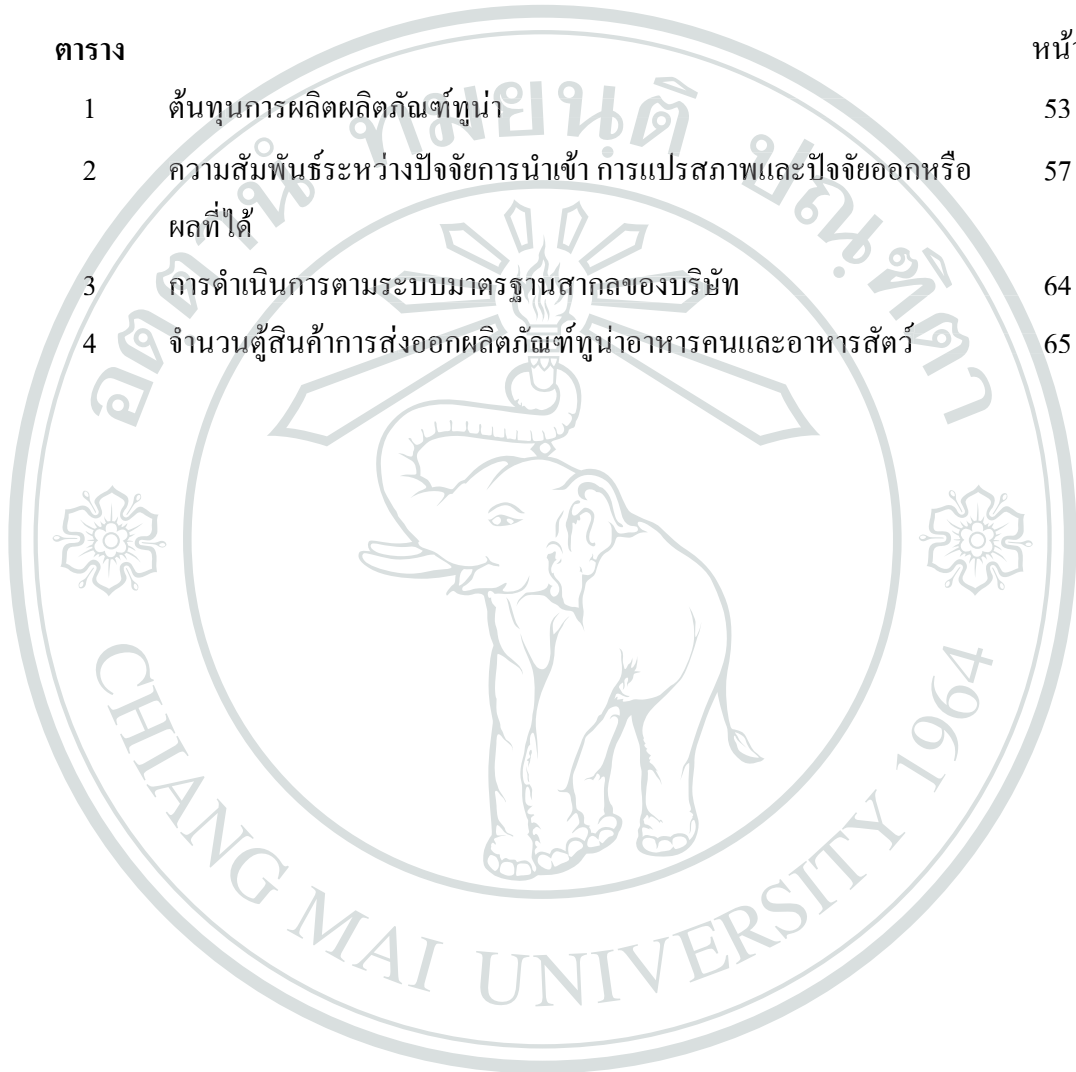
สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ IFS	22
มาตรฐาน SABS	23
มาตรฐาน SENASA	23
มาตรฐาน ISO 17025	24
มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14000	26
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	27
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	29
ขอบเขตการศึกษา	29
วิธีการศึกษา	29
การวิเคราะห์ข้อมูล	31
สถานที่ใช้ในการศึกษาและระยะเวลาในการศึกษา	31
บทที่ 4 ผลการศึกษา	32
ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับกิจการของบริษัท ยูนิคอร์น จำกัด (มหาชน)	32
ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์นุ่น่า	36
ส่วนที่ 3 ปัญหาที่พบและแนวทางแก้ไข	68
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	70
สรุปผลการศึกษา	70
อภิปรายผลการศึกษา	75
ข้อค้นพบ	78
ข้อเสนอแนะ	80
บรรณานุกรม	84
ภาคผนวก	86
ภาคผนวก ก แบบคำถามการสัมภาษณ์เชิงลึก	87
ภาคผนวก ข ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ให้สัมภาษณ์	90
หนังสือตอบรับการให้ข้อมูลเพื่อประกอบการค้นคว้าแบบอิสระ	92
ประวัติผู้เขียน	93

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	ต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์ทูน่า	53
2	ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการนำเข้า การแปรสภาพและปัจจัยออกหรือผลที่ได้	57
3	การดำเนินการตามระบบมาตรฐานสากลของบริษัท	64
4	จำนวนผู้สินค้าการส่งออกผลิตภัณฑ์ทูน่าอาหารคนและอาหารสัตว์	65



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
1 แผนผังองค์การบริหาร	35
2 แผนที่ตั้งของบริษัท	39
3 สายการผลิตหลักผลิตภัณฑ์ทูน่าในกระป๋องและถุง पै สำหรับอาหารคนและอาหารสัตว์	42
4 สายการผลิตหลักผลิตภัณฑ์ทูน่าแช่แข็งสำหรับอาหารคนและอาหารสัตว์	43
5 ปลาทูน่าหลังจากการคัดขนาด	44
6 การตัดตัวอย่างปลาเพื่อการทดสอบทางเคมี	44
7 การระบุป้ายสถานะปลาหลังการตรวจสอบ	45
8 การรับเข้ากล่อง - ฉลาก	45
9 การตรวจรับองค์ประกอบการผลิต	46
10 ขั้นตอนการเตรียมการผลิต	47
11 ขั้นตอนการทำความสะอาดปลา	48
12 ขั้นตอนการบรรจุ	49
13 ขั้นตอนการปิดผนึก	50
14 ขั้นตอนการฆ่าเชื้อและการแช่แข็ง	51
15 ขั้นตอนการเรียงพาเลต การปิดฉลากและการโหลดสินค้า	52
16 การวางผังโรงงาน	56
17 แสดงสายพันธุ์ปลาทูน่า	57
18 การตรวจสอบการรับเข้าวัตถุดิบปลา	60
19 การตรวจสอบการรับเข้าบรรจุภัณฑ์	61
20 การตรวจสอบระหว่างการผลิต	62
21 การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้าย	63