



**ภาคผนวก**

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



**ภาคผนวก ก**  
**แบบสอบถามชุดที่ 1**

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

### แบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อการศึกษาข้อมูลการค้นคว้าแบบอิสระ ตามหลักสูตร  
ปริญญาโทบริหารศึกษาศาสตร์ สาขาวิชาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตรคณะบริหารศึกษาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย)  
เทรคดิง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP ผู้ศึกษาจึงขอความกรุณาท่านโปรดให้ข้อมูลตรงกับเป็นจริงมาก  
ที่สุดและขอขอบพระคุณทุกท่านที่สละเวลาในการตอบแบบสอบถาม

นายเจริญ รักษ์สวัสดิ์  
ผู้ศึกษา

#### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ หน้าคำตอบที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

##### 1. เพศ

1. ชาย

2. หญิง

##### 2. อายุ

1. 18 – 25 ปี

2. 26 – 35 ปี

3. 36 – 45 ปี

4. 46 – 55 ปี

5. 56 ปีขึ้นไป

##### 3. ระดับการศึกษา

1. ประถมศึกษา

2. มัธยมศึกษา / ปวช.

3. อนุปริญญา / ปวส.

4.ปริญญาตรี

5. สูงกว่าปริญญาตรี

##### 4. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

1. น้อยกว่า 10,000 บาท

2. 10,000 – 20,000 บาท

3. 20,001 – 30,000 บาท
4. มากกว่า 30,000 บาท
5. ตำแหน่งงานปัจจุบันของท่าน
1. พนักงานรายวัน
  2. เจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน
  3. รองหัวหน้าแผนก / หัวหน้าแผนก
  4. รองผู้จัดการฝ่าย / ผู้จัดการฝ่าย
  5. ผู้อำนวยการฝ่าย
6. ประสบการณ์ในการทำงานในบริษัท เป๊ปซี่ – โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด
1. น้อยกว่า 1 ปี
  2. 1 – 3 ปี
  3. 4 – 7 ปี
  4. 8 – 11 ปี
  5. 12 ปีขึ้นไป
7. ท่านทำงานอยู่ฝ่ายใดของบริษัท
1. ฝ่ายผลิตและวิศวกรรม
  2. ฝ่ายส่งเสริม(จัดวัตถุดิบ)
  3. ฝ่ายโกดังและคลังสินค้า
  4. ฝ่ายบัญชี
  5. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

**ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP**

**2.1 องค์กรประกอบด้านความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการจัดทำระบบ HACCP**

กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ หน้าคำตอบที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อ	ถูก (✓)	ผิด (ไม่✓)
1. ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร		
2. หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP		
3. จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น		
4. จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อย่อว่า “CCP”		
5. ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีพัฒนาอย่างต่อเนื่อง		
6. ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม		
7. เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การ		

จัดทำระบบได้		
<b>หัวข้อ</b>	<b>ถูก (ใช่)</b>	<b>ผิด (ไม่ใช่)</b>
8. ในการจัดระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน		
9. บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้		
10. อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ		
11. หลังจากได้รับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) จำเป็นต้องเข้ามาตรวจสอบระบบในองค์กรอีก		

## 2.2 องค์ประกอบด้านความรู้สึของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการจัดทำระบบ HACCP

องค์ประกอบด้านความรู้สึ	ระดับของความรู้สึ/ความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค					
2. ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น					
3. ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน					
4. ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย					
5. ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้					
6. ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง					

7. ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ					
องค์ประกอบด้านความรู้สึกรู้สึก	ระดับของความรู้สึกรู้สึก/ความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
8. ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย					
9. ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง					
10. ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น					

2.3 องค์ประกอบด้านพฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการจัดทำระบบ HACCP  
กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ในคำตอบที่ตรงกับพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมของท่านมากที่สุด

ข้อความ	ระดับของพฤติกรรม / การมีส่วนร่วม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ					
2. ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP					
3. ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ					
4. ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP					
5. ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน					
6. ท่านติดตาม และวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ					

ข้อความ	ระดับของพฤติกรรม / การมีส่วนร่วม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
7.ท่านมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP					
8.ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจ เกิดขึ้นในระบบ HACCP					
9.ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือ ผู้ได้บังคับบัญชาของท่านให้ปฏิบัติตามขั้นตอน การปฏิบัติงานในระบบ HACCP					
10.ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็น ระยะอย่างต่อเนื่อง					
11.ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP					



**ภาคผนวก ข**  
**แบบสอบถามชุดที่ 2**

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



### แบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้น เพื่อการศึกษาข้อมูลการค้นคว้าแบบอิสระ ตามหลักสูตรปริญญา  
มหาบัณฑิต สาขาสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร คณะบัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย)  
เทรดดิ้ง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP

ผู้ศึกษาจึงขอความกรุณา ท่านโปรดให้ข้อมูลตรงกับเป็นจริงมากที่สุด และขอขอบพระคุณ  
ทุกท่านที่สละเวลาในการตอบแบบสอบถาม

นายเจริญ รัชส์สวัสดิ์  
ผู้ศึกษา

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรดให้  
รายละเอียดโดยสังเขป  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....
2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียด  
พอสังเขป  
.....  
.....  
.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน หรือภายในบริษัทได้หรือไม่

.....  
.....  
.....  
.....

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง

.....  
.....  
.....

5. จากการทำให้ระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการ อยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข อุปสรรคเหล่านั้น

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด โปรดให้รายละเอียดในส่วนงานของท่าน

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved  
.....  
.....  
.....

7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบมากน้อยเพียงใดให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม

.....

.....

.....

.....

.....

8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้างเพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## **ภาคผนวก ก**

**ผลการสัมภาษณ์คณะกรรมการ**

**จัดทำระบบ HACCP**

**ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ผลการสัมภาษณ์คณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP จำนวน 11 คน ดังนี้

**ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 1**

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรดให้รายละเอียดโดยสังเขป

7 หลักการ คือ 1. การวิเคราะห์อันตราย 2. การกำหนดจุดวิกฤติในกระบวนการ 3. การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การเฝ้าระวัง 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การทวนสอบ ทดสอบ ประสิทธิภาพ 7. จัดทำระบบบันทึก

2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียดพอสังเขป

ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน เช่น เอกสารการใช้มันฝรั่งสด มีการ Run เลขเอกสาร เช่น เอกสาร No. F-PCT-PC-01 Rev. 02 Issued Date Jan 30, 2008

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน หรือภายในบริษัทได้หรือไม่

ได้ และคิดว่ามีประโยชน์มากๆ ต่องานที่ทำและมีประโยชน์มากๆ ในจุดต่างๆของพนักงานที่ควบคุมในจุดงานของตนเอง ทำให้พนักงานมีความรับผิดชอบและบันทึกเอกสารได้อย่างถูกต้อง

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง

มีประโยชน์ช่วยทำให้ จุดที่เราวิเคราะห์ว่าเป็นจุดวิกฤติ (CCP) มีการป้องกันและมีการทวนสอบตามกรอบเวลาที่กำหนด และ ระบบ HACCP ยังช่วยให้มีการบันทึกข้อมูลจุดต่างๆ ให้ได้ข้อมูลสอดคล้องกันและมีการเรียกดูข้อมูล การทวนสอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. จากการทำระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข อุปสรรคเหล่านั้น

ระบบ HACCP อาจต้องมีการแก้ไข หรือ ปรับปรุงแก้ไขเอกสาร ปรับ Rev. ใหม่เรื่อยๆ แนวทางการแก้ไข คือ ควรจัดเก็บเอกสารไว้ใน Drive computer กลางเพื่อให้แต่ละแผนก เข้ามาแก้ไขเอกสารได้สะดวก

6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด  
โปรดให้รายละเอียดในส่วนงานของท่าน  
เป็นคณะกรรมการระบบ HACCP มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบ และรับ  
มอบหมาย เป็น Internal Audit ตรวจภายในโรงงานของแผนกอื่นๆ
7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการ  
จัดทำระบบมากน้อยเพียงใดให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม  
พนักงานมีส่วนร่วมอย่างมากในการบันทึกข้อมูลในจุดที่รับผิดชอบอย่างถูกต้อง  
แม่นยำ และสอบกลับได้ ส่วนในภาพรวมของบริษัท เมื่อมีการ Hold สินค้าอาจด้วยสาเหตุของรั่ว  
จะมีการเรียกสินค้ากลับมาแก้ไขด้วยความรวดเร็วทันเวลาเสมอ
8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง  
เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด  
ควรมีการทวนสอบระบบบ่อยครั้ง และ มีการสุ่มตรวจ Internal Audit บ่อยครั้ง

### ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 2

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรด  
ให้รายละเอียดโดยสังเขป  
มี 5 ขั้นตอน คือ 1. จัดตั้ง HACCP Committee 2. กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ 3.  
กำหนดวัตถุประสงค์ 4. เขียน Flow Diagram 5. ตรวจสอบ Flow Diagram  
7 หลักการ คือ 1. การวิเคราะห์อันตราย 2. การกำหนดจุดวิกฤติในกระบวนการ 3.  
การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การเฝ้าระวัง 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การทวนสอบ ทดสอบ  
ประสิทธิภาพ 7. จัดทำระบบบันทึก
2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียด  
พอสังเขป  
มีระบบเอกสารตาม 7 หลักการ ในการมีหลักฐานและบันทึก
3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานใน  
หน่วยงาน หรือภายในบริษัทได้หรือไม่  
ได้ เริ่มจาก GMP และต่อออกไปที่ระบบ HACCP นำหลักการที่ได้รับ  
การอบรมมาและประสบการณ์ต่างๆถ่ายทอดให้พนักงานได้

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง

มีประโยชน์ช่วยทำให้ อาหาร/ ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย สมองกับนโยบายของบริษัท ลดของเสียและปัญหาที่เกิดจากการผลิต เป็นความรับผิดชอบต่อสังคมในฐานะผู้ประกอบการ และผู้บริโภคให้ความน่าเชื่อถือ เชื้อฉ้อ

5. จากการทำระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข อุปสรรคเหล่านั้น

เนื่องจากไลน์การผลิตไม่นิ่ง มีการตั้งไลน์ใหม่ หรือมีรสชาติใหม่ๆเสมอ เฉลี่ยปีละ 3-4 ครั้งทำให้บางครั้งไม่สามารถนำผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมาเข้าระบบจัดทำเอกสาร วิเคราะห์อันตราย ได้ทันทั่วทั้งที่ หรือต้องใช้เวลานานกว่าจะสามารถจัดทำระบบไลน์ใหม่ได้ทั้งหมด ไม่มี expert ในด้านเครื่องมือเครื่องจักรเฉพาะอย่าง โดยเฉพาะเครื่องจักรใหม่ ทำให้การวิเคราะห์อันตรายบางจุดอาจจะไม่ได้เกิดจากความเข้าใจในเครื่องมือเครื่องจักรนั้นๆ

6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด โปรดให้รายละเอียดในส่วนของงานของท่าน

มีส่วนร่วมมาก เนื่องจาก ทำหน้าที่เป็นเลขานุการคณะกรรมการระบบ HACCP และ Document Keeper ของระบบ HACCP

7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบมากน้อยเพียงใดให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม

พนักงานทุกคนมีส่วนร่วม โดยเฉพาะระดับSup. ลงไปถึง Operator พนักงานมีความเข้าใจในระบบและ monitor จุด CCP ของไลน์การผลิตของตน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด

ควรประชุมบ่อยครั้งขึ้น เนื่องจากช่วงปี สองปีที่ผ่านมามีการเปลี่ยนแปลงการผลิต บ่อยครั้ง บางครั้งอาจต้องการความเห็นจากหลายๆฝ่าย และจากผู้บริหาร ไม่ใช่ความรับผิดชอบของแผนกใดแผนกมันที่จะต้องจัดทำระบบ

### ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 3

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรดให้รายละเอียดโดยสังเขป

มี 5 ขั้นตอน คือ 1. จัดตั้ง HACCP Committee 2. กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ 3. กำหนดวัตถุประสงค์ 4. เขียน Flow Diagram 5. ตรวจสอบ Flow Diagram

7 หลักการ คือ 1. การวิเคราะห์อันตราย 2. การกำหนดจุดวิกฤติในกระบวนการ 3. การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การเฝ้าระวัง 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การทวนสอบ ทดสอบประสิทธิภาพ 7. จัดทำระบบบันทึก

2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียดพอสังเขป

จำเป็น เช่น Flow chart กระบวนการผลิต , การวิเคราะห์จุด CCP , WI, Procedure เอกสารการจัดทำระบบ HACCP เป็นต้น

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน หรือภายในบริษัทได้หรือไม่

ได้

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง

ลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนของอาหาร และสามารถควบคุมอันตรายจากจุลินทรีย์ สารเคมี และสิ่งแปลกปลอมได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งสามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นๆ ได้ เช่น GMP

5. จากการทำระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มีอุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขอุปสรรคเหล่านั้น

การประชุมเพื่อ update ระบบ HACCP เอกสารการวิเคราะห์จุดอันตรายต่างๆ กรณีมีการขยายหรือปรับเปลี่ยนไลน์การผลิตไม่ครบทุกฝ่ายบ้าง Update ค่าซ้ำ วิธีแก้ไข จัดทำแผนระบุวันเวลาให้ชัดเจน และหัวหน้าทีมควรติดตามพร้อมเรียกประชุมทีมตามแผน กรณีมี Case ดัดตั้งขยายไลน์ หรือเปลี่ยนแปลงกระบวนการใหม่ต้องนัดทีมเพิ่มเติม



6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด  
โปรดให้รายละเอียดในส่วนงานของท่าน  
จัดทำแผน HACCP ร่วมวิเคราะห์จุดอันตราย และเผยแพร่ชี้แจง เกี่ยวกับระบบ HACCP ภายในแผนกให้กับทีมงานทุกคนทราบ
7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบมากน้อยเพียงใดให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม  
พนักงานหน้างานปฏิบัติและเข้าใจระบบ HACCP ตามแผนงาน โดยมีหัวหน้า ทบ ทวน ทวนสอบ อยู่เป็นประจำ ทั้งนี้ทีมของคณะกรรมการของโรงงานก็จะมีการ Review เพื่อ ทวนสอบตามแผนอีกครั้ง เพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงระบบให้ดีขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพ
8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง  
เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด  
การนัดประชุมให้ได้ตามแผนเพื่อความเข้าใจที่ตรงกัน และเป็นการ Update ระบบ HACCP ไปด้วย

#### ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 4

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรดให้รายละเอียดโดยสังเขป  
มี 5 ขั้นตอน คือ 1. จัดตั้ง HACCP Committee 2. กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ 3. กำหนดวัตถุประสงค์ 4. เขียน Flow Diagram 5. ตรวจสอบ Flow Diagram  
7 หลักการ คือ 1. การวิเคราะห์อันตราย 2. การกำหนดจุดวิกฤติในกระบวนการ 3. การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การเฝ้าระวัง 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การทวนสอบ ทดสอบ ประสิทธิภาพ 7. จัดทำระบบบันทึก
2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียดพอสังเขป  
มี เกือบทุกอย่างต้องมีการจัดทำระบบเอกสาร มีระบบการควบคุมเอกสาร เพื่อเป็น หลักฐานว่าได้มีการปฏิบัติจริง

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน หรือภายในบริษัท ได้หรือไม่

ได้

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง  
สร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ของบริษัท สร้างชื่อเสียงและภาพพจน์ที่ดีของบริษัท ช่วยลดความเสี่ยงและควบคุมอันตรายด้านต่างๆที่อาจปนเปื้อนลงสู่อาหาร เป็นระบบที่เน้นการป้องกันแทนที่จะมาแก้ไขในภายหลัง สะดวก กรณีที่ต้องการทำส่งออก

5. จากการทำให้ระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข อุปสรรคเหล่านั้น

มีบ้างในช่วงแรก เช่น ยังมีเอกสารไม่ครอบคลุม พนักงานไม่เข้าใจ ขาดการสนับสนุนบางด้าน แต่อุปสรรคต่างๆ ก็สามารถแก้ไขให้ลุล่วงไปได้ด้วยการอบรมพนักงาน เน้นสิ่ง  
ที่พนักงานในแต่ละส่วนต้องรับผิดชอบ และการให้ความรู้

6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด  
โปรดให้รายละเอียดในส่วนงานของท่าน

เข้าร่วมการอบรม HACCP จัดทำเอกสารต่างๆ เช่น WI ในส่วนงานของตนเอง  
อบรมพนักงาน

7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการ  
จัดทำระบบมากน้อยเพียงใด ให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม

พนักงานทุกคนรับรู้และได้รับการอบรมให้คำนึงถึงอันตรายต่างๆและจะทำ  
อย่างไรเพื่อไม่ให้เกิดอันตรายขึ้นกับขนมที่ผลิต ทราบว่าจุดไหนเป็น CCP มีมาตรการป้องกัน  
อย่างไร และทำอย่างไรเมื่อเกิดความเสี่ยงขึ้น

8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง  
เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด

ฟื้นฟู ทบทวน ความรู้เกี่ยวกับ HACCP & Related Food Safety Program และ  
จัดประชุมตามความเหมาะสม

### ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 5

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรดให้รายละเอียดโดยสังเขป

มี 5 ขั้นตอน คือ 1. จัดตั้ง HACCP Committee 2. กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ 3. กำหนดวัตถุประสงค์ 4. เขียน Flow Diagram 5. ตรวจสอบ Flow Diagram

7 หลักการ คือ 1. การวิเคราะห์อันตราย 2. การกำหนดจุดวิกฤติในกระบวนการ 3. การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การเฝ้าระวัง 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การทวนสอบ ทดสอบประสิทธิภาพ 7. จัดทำระบบบันทึก

2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียดพอสังเขป

จำเป็น เช่น แผนภูมิแสดงขั้นตอนการผลิต การวิเคราะห์จุดวิกฤติ ขั้นตอนการทำโครงการ เอกสารการจัดทำระบบ เอกสารการบันทึกข้อมูล เป็นต้น

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน หรือภายในบริษัทได้หรือไม่

ได้

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง

สร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภคในคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ซึ่งในระบบ HACCP จะต้องทำการบันทึกการผลิต ไม่ว่าจะเป็นการระบุ Lot ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิต การระบุเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต การระบุวัตถุดิบ

5. จากการทำระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขอุปสรรคเหล่านั้น

มีอุปสรรคการปรับเปลี่ยนไลน์การผลิต ทำให้ข้อมูลที่มีอยู่ไม่เป็นปัจจุบัน การปรับเปลี่ยนแหล่งของวัตถุดิบและการอ้างอิงวัตถุดิบยังไม่เป็นปัจจุบัน วิธีแก้ไข คือ ให้จัดการประชุมเพื่อ Update ทุกแผนกเป็นประจำทุกๆ 3 เดือน เพื่อให้ข้อมูล Update

6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด  
โปรดให้รายละเอียดในส่วนงานของท่าน

จัดทำแผน HACCP ในส่วนของขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ โดยได้จัดทำ  
วิเคราะห์จุดเสี่ยงในการจัดเตรียมวัตถุดิบ การจัดทำเอกสารเพื่อบันทึก และการจัดทำรายงานการ  
ตรวจสอบวัตถุดิบ

7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการ  
จัดทำระบบมากน้อยเพียงใดให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม  
พนักงานแผนกระดับปฏิบัติการยังไม่มีความรู้ทางด้าน HACCP เพียงพอ แต่  
ระดับหัวหน้างานมีความเข้าใจอยู่ จึงจำเป็นต้องเร่งให้พนักงานทุกคนมีความเข้าใจ จึงจะสามารถทำ  
ให้ระบบ HACCP เป็นไปอย่างถูกต้อง เพื่อให้ระบบ HACCP โดยรวมถูกต้อง

8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง  
เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด  
ให้ทุกฝ่ายเข้าร่วมประชุมเพื่อ Update การเปลี่ยนแปลงต่างๆของแต่ละฝ่าย

#### ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 6

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรด  
ให้รายละเอียดโดยสังเขป

มี 5 ขั้นตอน คือ 1. จัดตั้ง HACCP Committee 2. กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์

3.

กำหนดวัตถุประสงค์ 4. เขียน Flow Diagram 5. ตรวจสอบ Flow Diagram

7 หลักการ คือ 1. การวิเคราะห์อันตราย 2. การกำหนดจุดวิกฤติในกระบวนการ 3.

การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การเฝ้าระวัง 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การทวนสอบ ทดสอบ  
ประสิทธิภาพ 7. จัดทำระบบบันทึก

2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียด  
พอสังเขป

มี ต้องมี plan แบบฟอร์ม ที่ใช้ในการควบคุม และ ต้องมีการ Update

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน หรือภายในบริษัทได้หรือไม่  
ได้ เป็นการวิเคราะห์อันตราย จุดที่เกิดความเสี่ยงในการเกิดอันตราย ณ.จุดเริ่มต้น ระหว่างการผลิต ไปจนถึง FG เพื่อให้มั่นใจได้ว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้ออกมาจะมีความปลอดภัยเมื่อถึงมือผู้บริโภค
4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง  
ป้องกันไม่ให้อุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดอันตรายเข้าไปอยู่ในผลิตภัณฑ์
5. จากการทำให้ระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข อุปสรรคเหล่านั้น  
จากการที่มีการเพิ่ม ขยายการผลิต หลายๆจุดทำให้มีการเปลี่ยนแปลง โครงสร้างสิ่งต่างๆ เช่น โครงสร้างอาคาร ทำให้ต้องมีการ Update และ แก้ไขเพิ่มขึ้น
6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด  
โปรดให้รายละเอียดในส่วนงานของท่าน  
ได้เข้าร่วมการอบรม และเป็นคณะกรรมการระบบ HACCP เพื่อปรับปรุงแก้ไข เอกสาร
7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบมากน้อยเพียงใดให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม  
ปฏิบัติตามกฎระเบียบโดยเคร่งครัดในขณะที่มีการปฏิบัติงาน
8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด  
ทางที่สมควรมีการประชุมและ Update ข้อมูลอยู่ตลอดเวลา

#### ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 7

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรดให้รายละเอียด โดยสังเขป

มี 5 ขั้นตอน คือ 1. จัดตั้ง HACCP Committee 2. กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์

3.

กำหนดวัตถุประสงค์ 4. เขียน Flow Diagram 5. ตรวจสอบ Flow Diagram

7 หลักการ คือ 1. การวิเคราะห์อันตราย 2. การกำหนดจุดวิกฤติในกระบวนการ 3.

การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การเฝ้าระวัง 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การทวนสอบ ทดสอบ

ประสิทธิภาพ 7. จัดทำระบบบันทึก

2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียดพอสังเขป

ต้องมี HACCP Plan / WI ที่จำเป็น แบบฟอร์มที่ใช้ในการควบคุมที่จำเป็น

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน หรือภายในบริษัท ได้หรือไม่

ได้ ระบบนี้คือ ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม เพื่อควบคุมอันตราย ณ จุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อันตราย เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ออกมาจะปลอดภัยมากกว่า การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนสุดท้ายเพียงอย่างเดียว โดยพิจารณาตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่ง จนถึงผู้บริโภค

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง

เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ ทำให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

5. จากการทำระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข อุปสรรคเหล่านั้น

ระบบสาธารณสุขในโรงงาน มีความไม่พร้อมในหลายๆจุด ทำให้ต้องซ่อมแซม ซ้ำๆ การแก้ไข ได้แก่ ควรลงทุนเกี่ยวกับโครงสร้างอาคารและ Facility ให้มั่นคงแข็งแรง เหมาะสมกับ Production Line

6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด

โปรดให้รายละเอียดในส่วนของท่าน

อบรมผู้รับเหมา กำหนดข้อปฏิบัติสำหรับผู้รับเหมา เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ การปรับปรุงแก้ไขในสายการผลิตที่ต้องพิจารณาถึงสิ่งที่จะปนเปื้อนเข้าสู่ผลิตภัณฑ์

7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบมากน้อยเพียงใดให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม ปฏิบัติตามกฎระเบียบเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ขณะอยู่ในสายการผลิต อบรมบุคคลภายนอก เช่น ผู้รับเหมา ผู้ขับรถขนส่งให้ปฏิบัติตามกฎ และออกแบบให้อุปกรณ์ที่ติดตั้งเพิ่มเติม เพื่อความปลอดภัย สอดคล้องกับข้อกำหนดของ HACCP
8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้างเพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด คืออยู่แล้ว และ ทีมก็ปรับปรุงการทำงานเรื่อยๆอยู่แล้ว มีมาตรฐานที่สูงขึ้นอยู่แล้ว

### ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 8

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรดให้รายละเอียดโดยสังเขป
- มี 5 ขั้นตอน คือ 1. จัดตั้ง HACCP Committee 2. กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ 3. กำหนดวัตถุประสงค์ 4. เขียน Flow Diagram 5. ตรวจสอบ Flow Diagram
- 7 หลักการ คือ 1. การวิเคราะห์อันตราย 2. การกำหนดจุดวิกฤติในกระบวนการ 3. การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การเฝ้าระวัง 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การทวนสอบ ทดสอบประสิทธิภาพ 7. จัดทำระบบบันทึก
2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียดพอสังเขป
- จำเป็นต้องมี เนื่องจากเราต้องใช้เอกสารเป็นหลักฐานในการบันทึกต่างๆ ที่เกี่ยวกับระบบที่ทำอยู่ และเพื่อเป็นข้อมูลย้อนหลังถึงระบบการผลิตที่ผ่านมาได้
3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน หรือภายในบริษัทได้หรือไม่
- ได้ โดยเริ่มจากการอบรมว่าด้วย เรื่อง GMP ว่ามีการควบคุมอะไรบ้างและ แต่

ละอย่างต้องมีการควบคุมอย่างไร และโดยข้เข้ามาถึงการวิเคราะห์อันตราย ในอาหารที่เราผลิต โดยอ้างถึงระบบที่เราต้องใช้ในการควบคุมเพื่อจัด หรือป้องกัน หรือลดสาเหตุที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง  
มีประโยชน์ในการเป็นระบบควบคุมเพื่อจัดหรือป้องกัน หรือลดสาเหตุที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ซึ่งต้องมีการวิเคราะห์อันตรายในทุกจุดการผลิต และต้องมีการกำหนดจุดที่ต้องควบคุมซึ่งประกอบด้วย การวินิจฉัยและประเมินอันตรายของอาหารที่อาจเกิดขึ้นกับผู้บริโภค ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่งจนถึงมือผู้บริโภค เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ ทำให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

5. จากการทำระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขอุปสรรคเหล่านั้น

ปัญหาที่พบส่วนใหญ่พนักงาน หรือ ผู้ทำระบบเอง ยังไม่เข้าใจในรายละเอียดของระบบแน่นอน ต้องมีการทบทวน ศึกษาให้ต่อเนื่องตลอด

6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด  
โปรดให้รายละเอียดในส่วนงานของท่าน

เป็นคณะกรรมการในการทำระบบ HACCP และเป็นคณะกรรมการในการทำ Internal Audit เพื่อให้สอดคล้องกับระบบที่ทำอยู่

7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบมากน้อยเพียงใดให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม

พนักงานที่ทำงานที่จุดควบคุม CCP ต้องสามารถที่จะเข้าใจว่าถ้ากรณี ที่จุดควบคุมอยู่นอกเหนือการควบคุมที่แจ้งไว้ พนักงานต้องสามารถกระทำการแก้ไขปัญหา ณ จุดนั้นๆ ได้ดี โดยพนักงานทุกคนต้องเข้าใจในระบบที่ทำอยู่ว่า เราต้องมีส่วนร่วมในการทำให้ระบบต่อเนื่อง และรักษาระบบไว้ได้อย่างไร เช่น ทุกคนต้องปฏิบัติตามกฎ GMP ทั้งหมด

8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด



ต้องหมั่นมีการทบทวนระบบเป็นระยะ และ กรณีที่ต้องมีการทำระบบใหม่ๆ  
เพิ่มเติม พยายามให้สอดคล้องกับระบบที่มีอยู่ให้มากที่สุด เพื่อให้ง่ายต่อการจัดการระบบต่างๆ

### ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 9

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบ โปรด  
ให้รายละเอียดโดยสังเขป

ไม่ทราบ จำไม่ค่อยได้

2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียด  
พอสังเขป

ควรมีเอกสารให้ครบ สำหรับเป็นหลักฐานในการสอบเทียบหรือการทำ Audit  
ต่างๆ

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานใน  
หน่วยงาน หรือภายในบริษัทได้หรือไม่

ไม่ได้ เนื่องจากไม่ค่อยเกี่ยวกับทาง Engineer

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง

มีประโยชน์ในการทำระบบให้มีมาตรฐาน และสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

5. จากการทำระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่าน  
ดำเนินการอยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข  
อุปสรรคเหล่านั้น

ปัญหา คือ งบประมาณในการทำ HACCP การปฏิบัติตามกฎ HACCP การ  
บังคับใช้ข้อบังคับ และระบบเอกสารที่ยุ่งยากหลายขั้นตอน การแก้ไข คือ ผู้บริหารต้องให้การ  
สนับสนุนอย่างจริงจัง

6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด  
โปรดให้รายละเอียดในส่วนของท่าน

ในส่วนของ Engineer โดยส่วนใหญ่จะทำการปรับปรุงระบบเครื่องจักรให้  
Meet Requirement ของ HACCP และปรับปรุงเรื่องเอกสารของการซ่อมบำรุงให้มีความพร้อม

7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบมากน้อยเพียงใด ให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม โดยรวมแล้วทุกคนมีส่วนร่วมมาก ทั้งในการปฏิบัติงานและ การปฏิบัติตัวให้ตรงกับกฎข้อบังคับของ HACCP

8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด ระบบงบประมาณต้องเพียงพอ เพื่อให้คุณภาพออกมาดี

#### ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 10

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรดให้รายละเอียดโดยสังเขป

มี 5 ขั้นตอน คือ 1. จัดตั้ง HACCP Committee 2. กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์

3.

กำหนดวัตถุประสงค์ 4. เขียน Flow Diagram 5. ตรวจสอบ Flow Diagram

7 หลักการ คือ 1. การวิเคราะห์อันตราย 2. การกำหนดจุดวิกฤติในกระบวนการ 3.

การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การเฝ้าระวัง 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การทวนสอบ ทดสอบประสิทธิภาพ 7. จัดทำระบบบันทึก

2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียดพอสังเขป

ในการปฏิบัติงานรวมถึงการทำระบบต่างๆ จำเป็นต้องมีวิธีปฏิบัติงาน เพื่อให้การทำงานเป็นไปในแนวทางเดียวกัน และคุณภาพของสินค้าบริการที่ได้ เป็นมาตรฐานเดียวกัน นอกจากนี้ยังใช้เป็นมาตรฐานเปรียบเทียบเมื่อเกิดปัญหา เพื่อหาสาเหตุได้

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรม ให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน หรือภายในบริษัทได้หรือไม่

สามารถอธิบายได้ ได้แก่ ความหมายของระบบ ความสำคัญของระบบ ขั้นตอนและหลักการต่างๆของระบบ พื้นฐานที่แต่ละส่วนต้องปฏิบัติและรับทราบ จุดวิกฤติ และการควบคุม

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง

เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของเรามีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เนื่องจากมีการวิเคราะห์อันตรายทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อลดความเสี่ยงในขั้นตอนต่างๆ เนื่องจากทุกๆจุดมีการควบคุมมาก่อนแล้ว เพื่อให้เป็นที่ยอมรับของลูกค้า ลดแรงกดดันจากมาตรฐานสากล กฎ และเงื่อนไขทางการค้าระหว่างประเทศ เพื่อให้การปฏิบัติงานเป็นระบบไปในแนวทางเดียวกัน

5. จากการทำระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข อุปสรรคเหล่านั้น

อุปสรรคในการจัดทำระบบ คือ เราจะต้องมีการ Update แผน HACCP อยู่บ่อยๆ ตามสถานการณ์ เช่น ไลน์มีการเปลี่ยนแปลง มีผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ รวมถึงสถิติของการเกิดเหตุค่าควบคุมวิกฤติหลุดจากการควบคุม comment ของ Auditor ที่มา Audit ในแต่ละรอบแตกต่างกัน การแก้ไข คือ ในส่วนของโรงงานต้องจัดทำระบบข้อมูลให้แม่นยำ สามารถนำมาประมวลผลเพื่อสรุปว่าจะ review HACCP Plan อย่างไร

6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด โปรดให้รายละเอียดในส่วนงานของท่าน

จัดทำ HACCP Plan ของแผนกทั้งหมด และเขียน WI ที่เกี่ยวข้องและจำเป็นต้องมี รวมถึงการ Train operator ในพื้นที่ปฏิบัติงานให้ทราบ และเข้าใจระบบ สามารถนำไปปฏิบัติได้

7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบมากน้อยเพียงใด ให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม

พนักงานเข้าใจและตระหนักในกฎพื้นฐาน ที่ต้องปฏิบัติในไลน์ เช่น GMP สำหรับพนักงาน โดยในภาพรวมระบบยังสามารถนำมาใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผ่านการควบคุมดูแลและสื่อสารจากหัวหน้างานไปยังพนักงาน

8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด

จัดให้มีหน่วยงานสนับสนุนทางด้านเอกสารขึ้นมาเฉพาะเนื่องจากระบบนี้ ในแต่ละส่วนจะจัดทำเอกสารเยอะมาก การจะใช้ให้มีประสิทธิภาพผลต้องมีการควบคุมให้ดี Update เสมอ

และทันต่อการใช้งาน ควบคุมอุปกรณ์ เพิ่มหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมอุปกรณ์ตรวจวัด ชั่ง และ เพิ่มการอบรมในเนื้อหาที่มากขึ้นให้แก่ระดับ Operator และผู้ควบคุมงานด้าน QC. รวมถึงส่วน สนับสนุนอื่นๆ

### ผู้ตอบแบบสอบถามคนที่ 11

1. ท่านทราบหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของระบบ HACCP หรือไม่ ถ้าทราบโปรด ให้รายละเอียดโดยสังเขป

มี 5 ขั้นตอน คือ 1. จัดตั้ง HACCP Committee 2. กำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์

3.

กำหนดวัตถุประสงค์ 4. เขียน Flow Diagram 5. ตรวจสอบ Flow Diagram

7 หลักการ คือ 1. การวิเคราะห์อันตราย 2. การกำหนดจุดวิกฤติในกระบวนการ 3.

การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การเฝ้าระวัง 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การทวนสอบ ทดสอบ ประสิทธิภาพ 7. จัดทำระบบบันทึก

2. ในการจัดทำระบบจำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงานหรือไม่ ถ้ามีโปรดให้รายละเอียดพอสังเขป

จำเป็นต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน เพราะต้องดำเนินการบันทึกข้อมูล เพื่อทราบ รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ สำหรับการจัดทำแผนภูมิของการผลิต ตามหลักการ 5 ขั้นตอนและ 7 หลักการของ HACCP

3. ท่านสามารถบรรยายการจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรมให้ความรู้แก่พนักงานใน หน่วยงาน หรือภายในบริษัทได้หรือไม่

ได้ สามารถบรรยายชี้แจงเพื่อให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงาน ทราบถึง ความสำคัญของการจัดทำระบบ HACCP เกี่ยวกับระบบควบคุมคุณภาพ ที่นำมาใช้กับ อุตสาหกรรมอาหาร โดยควบคุมคุณภาพตั้งแต่ขั้นตอนการตั้งชื่อวัตถุดิบ ไปจนถึงผลิตภัณฑ์ออกสู่ ผู้บริโภค

4. ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นั้นมีประโยชน์อย่างไรบ้าง

ลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนของอาหาร เป็นระบบที่สามารถใช้ร่วมกับระบบ

คุณภาพอื่น เช่น GMP สามารถสร้างความมั่นใจในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย และสร้างความแตกต่างในการแข่งขันในตลาดในประเทศและ ต่างประเทศ

5. จากการทำระบบ HACCP มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง ท่านคิดว่าระบบ HACCP ที่ท่านดำเนินการอยู่นี้มี อุปสรรคในการจัดทำระบบอย่างไรบ้าง พร้อมเสนอแนะแนวทางในการแก้ไข อุปสรรคเหล่านั้น

ความพร้อมของบุคลากร แก้ไขด้วยการจัดหลักสูตรฝึกอบรมโดยเชิญวิทยากรมาฝึกอบรม ที่หน่วยงาน หรือองค์กร ด้านงบประมาณในการจัดหาอุปกรณ์

6. ตัวท่านเองได้ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP มากน้อยเพียงใด โปรดให้รายละเอียดในส่วนของท่าน

เข้าร่วมฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับการจัดทำระบบ HACCP ให้ความร่วมมือ และหาวิธีป้องกันสิ่งปนเปื้อน

7. ในการจัดทำระบบ HACCP ท่านเห็นว่าพนักงานทุกคนได้มีส่วนร่วมในการจัดทำระบบมากน้อยเพียงใด ให้กล่าวถึงภาพในแผนกแล้วค่อยกล่าวถึงภาพโดยรวม

พนักงานเริ่มให้ความสำคัญในผลิตภัณฑ์ หรือ วัตถุดิบที่รับเข้ามา โดยเฉพาะบริษัท ได้ตระหนักถึงความสำคัญของผู้บริโภค จึงเน้นย้ำและกำหนดนโยบายของบริษัทให้สอดคล้องกับระบบ HACCP

8. ในฐานะที่ท่านเป็นกรรมการระบบ HACCP ท่านมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง เพื่อที่จะปรับปรุงการทำงานของคณะกรรมการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล นายเจริญ รัชส์สวัสดิ์

วันเดือน ปี เกิด 14 ตุลาคม 2508

ประวัติการศึกษา สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต  
คณะวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร

ประวัติการทำงาน 2532 -2539 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ฝ่ายส่งเสริมการเกษตร  
บริษัท สันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด  
2539 – ปัจจุบัน ตำแหน่งผู้จัดการแผนกห้องเย็น  
บริษัท เป็บซี่โคล่า ไทยเทรดดิ้ง จำกัด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved