

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะ

การศึกษาค้างนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัท เป็บซี-โคล่า (ไทย) เทรดดิ้ง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP โดยแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้างนี้ คือ แนวคิดทัศนคติ

ระเบียบวิธีการศึกษา ได้มีการค้นคว้าข้อมูลทุติยภูมิ โดยการรวบรวมจากเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ในส่วนข้อมูลปฐมภูมิ ผู้ทำการศึกษาได้ศึกษาจากการเก็บแบบสอบถาม จากพนักงานบริษัท เป็บซี-โคล่า (ไทย) เทรดดิ้ง จำกัด จำนวน 162 คน เพื่อสอบถามทัศนคติของพนักงานที่มีต่อระบบ HACCP แล้ว นำมาทำการประมวลผลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และเกณฑ์ระดับความหมาย และ ทำการสัมภาษณ์คณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP จำนวน 11 คน เพื่อสอบถามทัศนคติของผู้จัดทำระบบต่อระบบ HACCP สามารถสรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะ ได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

แบบสอบถามพนักงานรายวันและรายเดือน จำนวน 162 คน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 71.60 มีอายุระหว่าง 26-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 45.68 มีการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือ ปวส. คิดเป็นร้อยละ 38.27 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 67.90 ทำงานในตำแหน่งเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน คิดเป็นร้อยละ 64.20 มีประสบการณ์ในการทำงานกับบริษัท เป็บซี-โคล่า (ไทย) เทรดดิ้ง จำกัด 1-3 ปี คิดเป็นร้อยละ 54.32 สังกัดฝ่ายผลิตและวิศวกรรม คิดเป็น ร้อยละ 65.43

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP

2.1 องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจ ในระบบ HACCP โดยเฉลี่ย ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 72.61 โดยมีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุดและมาก เรียงตามค่าร้อยละ ได้แก่ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร และ จุดควบคุมวิกฤติ

มีชื่อย่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 92.59 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 91.98 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 87.65 หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 72.84 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 72.22

2.2 องค์ประกอบด้านความรู้ลึก

ผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมมีความรู้ลึกต่อองค์ประกอบด้าน

ความรู้ลึก ในระดับเห็นด้วยมากต่อการจัดทำระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18 โดยเรียงลำดับตามค่าเฉลี่ย ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค 4.48 ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน 4.44 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง 4.28 ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น 4.17 ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง 4.16 ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ 4.12 ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น ท่านได้รับทราบข่าวสารเกี่ยวกับระบบ HACCP จากบริษัทของท่าน 4.10 ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ 4.07 ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย 4.00 ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย 3.99

2.3 องค์ประกอบด้านพฤติกรรม

ผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมมีระดับ ของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วม

ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.67 โดยมีระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วมในระดับมาก เรียงตามค่าเฉลี่ย ได้แก่ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ 4.07 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน 3.96 ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ 3.83 ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP 3.80 ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP 3.73 ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP 3.70 ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ 3.63 ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP 3.59 ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำ อย่างต่อเนื่อง 3.56

2.4 องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ตำแหน่งงานปัจจุบัน และ ประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับบริษัท

จำแนกตามเพศ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชายและเพศหญิง มีความรู้ความเข้าใจต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 70.77 และ 72.27 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชาย มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 99.14 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 93.10 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 90.52

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศหญิง มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็น ร้อยละ 95.65 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร หากท่านไม่ได้ อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 84.78 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 82.61 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 80.43

จำแนกตามอายุ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 18-25 ปี และ 26 -35 ปี มีความรู้ความเข้าใจ โดยเฉลี่ย อยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 74.41 และ 73.31 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 36 ปีขึ้นไป มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 67.65

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 18-25 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 96.30 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 94.44 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 92.59 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 83.33

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 26-35 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 95.95 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการ

ปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 94.59 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 93.24 จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อย่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 90.54

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 36 ปีขึ้นไป มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร และจุดควบคุมวิกฤติมีชื่อย่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 91.18 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 85.29

จำแนกตามการศึกษา

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ปวช. และระดับอนุปริญญาหรือ ปวส. มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 66.18 และ 67.74 สำหรับผู้ที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 85.09

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ปวช. มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 90.00 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อย่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 88.00 หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 82.00

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับอนุปริญญา หรือ ปวส. มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อย่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 95.16 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 91.94 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 90.32 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 85.48

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 100.00 หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อย่อว่า “CCP” ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 94.00 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 88.00 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 86.00 หลังจากได้รับการ

รับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กร
อีก คิดเป็นร้อยละ 84.00

จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท และ 10,001 – 20,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมากคิดเป็นร้อยละ 74.22 และ 72.73 สำหรับผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 57.57

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 95.45 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 93.64 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 92.73 อันตรายนอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 90.00

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000-20,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 95.00 จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 92.50 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 90.00 อันตรายนอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 87.50 จุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 82.50 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 80.00

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คือ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร และ ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 83.33

จำแนกตามตำแหน่งงานปัจจุบัน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือนมีความรู้ความเข้าใจ โดยเฉลี่ย อยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 77.27 ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวัน และผู้ที่มีตำแหน่งระดับผู้บริหาร มีความรู้ความเข้าใจ โดยเฉลี่ย อยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 63.45 และ 60.91ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวัน มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติมีชื่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 91.67 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร อันตรายนอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่

อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 87.50 ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 85.42

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 99.04 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 95.19 จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 92.31 อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 89.42 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม คิดเป็นร้อยละ 82.69 หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 80.77

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งระดับผู้บริหาร มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คือ จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” คิดเป็นร้อยละ 100.00 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 90.00

จำแนกตามประสบการณ์การทำงาน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 8-11 ปี มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80.20 ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงาน 1-3 ปี และ 4-7 ปี มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 70.87 และ 79.09 ตามลำดับ ผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า 1 ปี และมีประสบการณ์ในการทำงาน 12 ปีขึ้นไป มีความรู้ความเข้าใจโดยเฉลี่ยในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 65.70 และ 63.64 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า 1 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 86.36 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจสอบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 81.82

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 1-3 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 100.00 จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 96.59 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 95.45 หากท่านไม่ได้อยู่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตท่านไม่จำเป็นต้องรับรู้เกี่ยวกับ HACCP คิดเป็นร้อยละ 81.82

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 4-7 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 100.00 เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น ที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 95.00 จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อว่า “CCP” ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 90.00 หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 85.00 ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 80.00

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 8-11 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด เรียงตามค่าร้อยละ ดังนี้ หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจระบบในองค์กรอีก คิดเป็นร้อยละ 92.86 จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อว่า “CCP” ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 89.29 ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร เฉพาะผู้บริหารระดับสูงเท่านั้นที่จะเป็นคณะกรรมการฯ การจัดทำระบบได้ คิดเป็นร้อยละ 85.71 ระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 82.14

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 12 ปีขึ้นไป มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด คือ ระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ คิดเป็นร้อยละ 100.00

2.5 องค์ประกอบด้านความรู้ลึก จำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ตำแหน่งงานปัจจุบัน และ ประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับบริษัท

จำแนกตามเพศ

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายและเพศหญิง มีความรู้ลึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP มีค่าโดยเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 และ 4.24 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย มีความรู้ลึกเห็นด้วยมากในทุกปัจจัยย่อย 3 ลำดับแรกดังนี้ ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44 ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ และได้เปรียบคู่แข่งจนมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.29

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุด ต่อ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 และมีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดปัจจัยย่อยอื่นๆ 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.39 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ และได้เปรียบคู่แข่ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26

จำแนกตามอายุ

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกช่วงอายุมีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อระบบ HACCP โดยผู้ที่มี อายุ 18-25 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ผู้ที่มีอายุ 26 -35 ปี และผู้ที่มีอายุ 36 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11

ผู้ตอบแบบสอบถามที่อายุ 18-25 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อปัจจัยระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70 และระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน 4.62 และ มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดปัจจัยย่อยอื่น 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตามตรวจสอบง่ายขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาย่างต่อเนื่องมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22

ผู้ตอบแบบสอบถามที่อายุ 26-35 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาย่างต่อเนื่องมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.16 ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10

ผู้ตอบแบบสอบถามที่อายุ 36 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18 ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.14

จำแนกตามการศึกษา

ผู้ตอบแบบสอบถาม ทุกกลุ่มระดับการศึกษามีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อระบบ HACCP โดยผู้ที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือ ปวช. มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.29 ผู้ที่มี

การศึกษาระดับอนุปริญญาหรือปวส. มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.13 และ ผู้ที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี และสูงกว่าปริญญาตรี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.12

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับ มัธยมศึกษาตอนปลายหรือ ปวช. มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อ พนักงานระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.71 และ มีความรู้สึกเห็นด้วย มากต่อปัจจัยย่อยอื่น 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.39 ระบบ HACCP ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.29

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือ ปวส. มีความรู้สึกเห็นด้วย มากต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบ ง่ายขึ้นมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.16

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี มีความรู้สึกเห็นด้วย มากต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.29 ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17

จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกกลุ่มรายได้ มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อระบบ HACCP โดยผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18 ผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 -20,000 บาท มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.23 และ ผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.86

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อทุกปัจจัยย่อย 3 ลำดับแรกดังนี้ ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47 ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.45 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000-20,000 บาท มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค และ ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 และ มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อปัจจัยย่อยอื่นทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตามตรวจสอบง่ายขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40 ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00

จำแนกตามตำแหน่งงานปัจจุบัน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวัน และเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 และ 4.15 โดยพนักงานที่มีตำแหน่งระดับผู้บริหาร มีความรู้สึกเห็นด้วยในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.49

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวันมีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66 และ ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.58 และมีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อปัจจัยย่อยอื่นทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.19 ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อระบบ HACCP ในทุกปัจจัยย่อย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48 ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิต

ให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งในระดับผู้บริหาร มีความรู้สึกเห็นด้วย มากที่สุดต่อ ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 และ มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยย่อย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.13 ระบบ HACCP สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00

จำแนกตามประสบการณ์การทำงาน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงานกับบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดดิ้ง จำกัด น้อยกว่า 1 ปีและ 1-3 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 4.22 และ 4.16 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 4-7 ปีและ 8 -11 ปีมีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 4.24 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 12 ปี ขึ้นไป มีความรู้สึกเห็นด้วยในระดับน้อย โดยเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 2.44

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า 1 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.72 และ มีความรู้สึกเห็นด้วย มากต่อปัจจัยย่อยอื่นทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.45 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 1-3 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยย่อยทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47 ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.29 ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 4-7 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุดต่อ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70 ระบบ HACCP ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 ระบบ HACCP

ทำให้การปฏิบัติงานเป็นระบบมากขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 และมีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยอื่นทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP ช่วยลดปริมาณของเสีย ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้ ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตามตรวจสอบง่ายขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20 ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 8-11 ปี มีความรู้สึกเห็นด้วยมากที่สุด ต่อระบบ HACCP ยกเว้นมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.64 ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 และ มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อปัจจัยอื่นทุกปัจจัย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ระบบ HACCP ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 ระบบ HACCP ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ ระบบ HACCP ช่วยให้การติดตาม ตรวจสอบง่ายขึ้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.28 ระบบ HACCP ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจในงานที่ปฏิบัติอยู่อย่างถ่องแท้มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.21

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 12 ปีขึ้นไป มีความรู้สึกเห็นด้วยมากต่อระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.50

2.5 องค์ประกอบด้านพฤติกรรม จำแนกตามเพศ อายุ ระดับ

การศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ตำแหน่งงานปัจจุบัน และ ประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับบริษัท
จำแนกตามเพศ

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายมีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.49

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.12 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.84

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.95 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ย

เท่ากับ 3.86 ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.78

จำแนกตามอายุ

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกช่วงอายุ มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.77, 3.52 และ 3.63

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 18-25 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.29 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.14 ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.07

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 26-35 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.86 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75 ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.70

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 36 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.14 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11 ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00

จำแนกตามการศึกษา

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกช่วงระดับการศึกษา มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.62, 3.74 และ 3.82

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือ ปวช. มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.08 ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.95 ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.93

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือ ปวส. มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ

HACCP ได้เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.93 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงานมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.90

ผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีการศึกษาในระดับปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมากต่อทุกปัจจัยย่อย 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.13 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.02 ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.94

จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกช่วงรายได้เฉลี่ยต่อเดือน มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.62, 3.88 และ 3.61

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.04 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.90 ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.81

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000-20,000 บาท มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมากที่สุด ต่อ ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 และมีพฤติกรรมต่อการจัดทำระบบ HACCP 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.15 ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10 ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.05

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน มากกว่า 20,000 บาท มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10 ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.90

จำแนกตามตำแหน่งงานปัจจุบัน

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกตำแหน่งงาน มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ย

ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.65, 3.67 และ 3.72

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานรายวัน มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.04 ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.91

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.01 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96 ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งในระดับผู้บริหารมีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก ที่สุด ต่อ ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 และมีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38 ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75

จำแนกตามประสบการณ์การทำงาน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์ทำงานน้อยกว่า 1 ปีจนถึง 11 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.55, 3.72, 3.53 และ 3.74 ตามลำดับ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์ทำงานกับ 12 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.31

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า 1 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 ท่านได้เข้าร่วมประชุมทุกครั้งที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ย

เท่ากับ 4.00 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.90

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 1-3 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.95

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 4-7 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.70 ท่านสามารถประยุกต์การทำงานประจำให้เข้ากับระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.60

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 8-11 ปี มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 3 ลำดับแรก ดังนี้ ท่านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.07 ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะ อย่างต่อเนื่อง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ท่านสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนตามที่กำหนดในระบบ HACCP ได้เสมอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.85

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์การทำงาน 12 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก 2 ลำดับแรก ได้แก่ ท่านให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เสมอ ท่านแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของท่าน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 และ ท่านติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมายอยู่เสมอ ท่านมักจะเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP ท่านบันทึกและตรวจผลการปฏิบัติงานอยู่เป็นระยะ อย่างต่อเนื่อง ท่านปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ข้อมูลจากบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบ HACCP มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.50

แบบสอบถามสัมภาษณ์คณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP

ข้อมูลการสัมภาษณ์เกี่ยวกับทัศนคติของคณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ

คณะกรรมการระบบ HACCP มีความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP เป็นอย่างดี สามารถอธิบายให้ทราบถึง 5 ขั้นตอน 7 หลักการได้ และ ทราบว่าในการจัดทำระบบ HACCP นั้น จำเป็นที่จะต้องมียกเอกสารในการปฏิบัติงาน เช่น แผนผังกระบวนการผลิต เอกสารการวิเคราะห์อันตราย ขั้นตอนการปฏิบัติงาน เพื่อให้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้เป็นแนวทางเดียวกัน และ ทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์สุดท้ายจะมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สำหรับบันทึกผลการปฏิบัติงาน เพื่อให้เป็นข้อมูลที่สามารถสืบย้อนกลับได้ และเป็นหลักฐานว่าได้มีการปฏิบัติงานจริง คณะกรรมการระบบ HACCP ยังสามารถที่จะเป็นผู้บรรยาย การจัดทำระบบ HACCP เพื่ออบรมให้ความรู้แก่พนักงานในหน่วยงานหรือภายในบริษัท ได้

องค์ประกอบด้านความรู้สึก

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นคณะกรรมการระบบ HACCP มีความรู้สึกต่อการจัดทำระบบ HACCP โดยส่วนมากเห็นว่า การจัดทำระบบ HACCP นั้นมีประโยชน์ ได้แก่ เป็นการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคในคุณภาพด้านความปลอดภัย ช่วยลดความเสี่ยงในการปนเปื้อน และป้องกันไม่ให้ สิ่งปนเปื้อนที่ก่อให้เกิดอันตรายเข้าไปในผลิตภัณฑ์ ทำให้ระบบการทำงานเป็นมาตรฐานเป็นไปในทิศทางเดียวกัน และสามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่นสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ของบริษัท เพื่อลดความสูญเสียในขั้นตอนต่างๆ และ เป็นการสร้างภาพพจน์ที่ดี สามารถแข่งขันในระดับสากลได้ และ ทำให้การเรียกดูข้อมูลย้อนกลับทำได้ง่ายมีประสิทธิภาพ

และพบว่าเมื่ออุปสรรคในการจัดทำระบบ HACCP ในด้านของการเปลี่ยนแปลง ขั้นตอนการผลิต หรือการเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ๆบ่อยครั้ง ซึ่งส่งผลต่อการจัดทำระบบเอกสารให้ครอบคลุม หรือต้องมีการแก้ไข HACCP Plan อยู่บ่อยครั้ง

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นคณะกรรมการระบบ HACCP ได้เข้าร่วมการจัดทำระบบ HACCP ในด้านต่างๆ ได้แก่ การเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP และ ปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งต่างๆของคณะกรรมการ HACCP จัดทำ HACCP Plan ของแผนกจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานในส่วนงานของตนเอง กำหนดข้อปฏิบัติสำหรับบุคคลภายนอกที่ต้อง

เข้ามาทำงานในโรงงานการอบรมพนักงาน เข้าร่วมการฝึกอบรม HACCP จัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้อง
ในส่วนงานของตนเอง

พนักงานในแต่ละแผนกมีส่วนร่วมในการจัดทำระบบ HACCP ดังนี้ พนักงาน
ได้รับการอบรมให้ทราบถึงอันตรายต่างๆ และวิธีป้องกันไม่ให้อันตรายเหล่านั้นปนเปื้อนอยู่ใน
ผลิตภัณฑ์ สำหรับพนักงานที่ทำงานควบคุมที่จุด CCP ทราบว่าจุดไหนคือจุด CCP และทราบ
ขั้นตอนปฏิบัติเมื่อเกิดปัญหา และสามารถทำการแก้ไขปัญหานั้นได้ มีส่วนร่วมในการบันทึก
ข้อมูลในจุดที่รับผิดชอบ ให้ถูกต้องและทำการจัดเก็บเอกสาร ปฏิบัติตามกฎระเบียบอย่างเคร่งครัด
โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ ควรจัดการประชุมให้บ่อยครั้งขึ้น เพื่อให้ได้ความ
เข้าใจที่ตรงกัน และทำให้ข้อมูลในการทำงานเป็นปัจจุบันมากขึ้น หมั่นทบทวนระบบเป็นระยะๆ
และในกรณีที่ต้องมีการทำระบบใหม่ๆเพิ่มเติม พยายามให้สอดคล้องกับระบบที่มีอยู่ให้มากที่สุด
เพื่อให้ง่ายต่อการจัดการ

5.2 อภิปรายผล

การศึกษาศักยภาพของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดคิง จำกัด ที่มีต่อ
ระบบ HACCP สามารถอภิปรายผลตามแนวคิด ทฤษฎีและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง โดยจะอภิปราย
ผลดังต่อไปนี้

องค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ พนักงานส่วนใหญ่มีการรับรู้และเข้าใจต่อ
ระบบ HACCP โดยพบว่ามีความรู้ความเข้าใจในด้านข้อมูลพื้นฐานของระบบ HACCP โดยเฉลี่ย
อยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 72.61 ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของสมหมาย จิรจตุรพักตร์
(2546) ที่ศึกษาศักยภาพของพนักงานกรีนสปอต(ประเทศไทย) จำกัด ต่อระบบการวิเคราะห์อันตราย
และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม พบว่า พนักงานมีความรู้เกี่ยวกับระบบ HACCP ในระดับมาก คิดเป็น
ร้อยละ 82.30 แต่ไม่สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ผดุง เทพหัสดิน ณ อยุธยา (2549) ที่ศึกษาความ
คิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ ผล
การศึกษาด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP พบว่า พนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นม
เชียงใหม่มีความรู้ความเข้าใจโดยรวมต่อการนำระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ทั้งนี้เนื่องจาก
พนักงานส่วนใหญ่ของ โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ เป็นผู้ที่มิใช่คนช่างมาก และเริ่มเรียนรู้
วิธีการจัดทำระบบ HACCP เมื่อมีอายุมาก จึงทำให้เกิดอุปสรรคด้านการรับรู้และการเข้าใจได้

องค์ประกอบด้านความรู้สึ พนักงานมีความรู้สึกเห็นด้วยในระดับมาก ว่าการจัดทำระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค และทำให้บริษัทได้ประโยชน์ในด้านต่างๆ เช่น ยกระดับมาตรฐานการผลิตของโรงงาน ส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ และเป็นการได้เปรียบคู่แข่งด้วย ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ผดุง เทพหัสดิน ณ อยุธยา (2549) ได้ศึกษาเรื่องความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ พบว่าพนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่มีความเห็นโดยรวมถึงประโยชน์ที่จะได้รับการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ในระดับมาก และสอดคล้องกับผลการศึกษาของสมหมาย จิรจตุรพัคตร์ (2546) ที่ศึกษาทัศนคติของพนักงานกรีนสปอต(ประเทศไทย) จำกัด ต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม พบว่า พนักงานมีทัศนคติที่ดีโดยรวมต่อระบบ HACCP ในระดับมากที่สุด ในด้านประโยชน์ที่ได้รับจากการทำระบบมากที่สุด

องค์ประกอบด้านพฤติกรรม พนักงานโดยรวมมีระดับของพฤติกรรมหรือการมีส่วนร่วม ในระดับมาก โดยจะให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP ร่วมมือเป็นอย่างดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน โดยพนักงาน มีระดับการกระทำหรือการมีส่วนร่วมในระดับปานกลางต่อ การมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP และการนำเสนอวิธีการป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ผดุง เทพหัสดิน ณ อยุธยา (2549) ได้ศึกษาเรื่องความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ พบว่า พนักงานมีความคิดเห็นว่าผู้บริหาร ภาครัฐ และตนเองมีผลต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จในระดับมาก และสอดคล้องกับผลการศึกษาของ สมหมาย จิรจตุรพัคตร์ (2546) ที่ศึกษาทัศนคติของพนักงานกรีนสปอต(ประเทศไทย) จำกัด ต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม พบว่า พนักงานจะปฏิบัติงานตามระบบระดับมาก

5.3 ข้อค้นพบ

จากการ ศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรคดิง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP มีข้อค้นพบ ดังนี้

ทัศนคติองค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจ

1. ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP ในระดับมากที่สุด ต่อระบบ HACCP เป็นระบบประกันคุณภาพในโรงงานอาหาร และ จุดควบคุมวิกฤติที่มีชื่อย่อว่า “CCP” ในการจัดทำระบบ HACCP ต้องมีเอกสารในการปฏิบัติงาน อันตรายในอาหารมี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และกายภาพ ซึ่งความรู้เหล่านี้เป็นความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบ HACCP ที่พนักงานได้รับจากการจัดการฝึกอบรม
2. ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชาย และ ผู้ที่มีอายุ ระหว่าง 26-35 ปี มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย ต่อจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิต มีได้เพียงจุดเดียวเท่านั้น และระบบ HACCP เปิดโอกาสให้องค์กรมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยผู้ที่มีอายุระหว่าง 18-25 ปี และผู้ที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี มีความเข้าใจว่า ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทุกคนในองค์กรมีส่วนร่วม ในระดับน้อยที่สุด ซึ่งต่างกับผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุระหว่าง 26-35 ปี และผู้ที่มีระดับการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความรู้ความเข้าใจประเด็นนี้ในระดับมากที่สุด นอกจากนี้ ยังพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ไม่ทราบว่าบริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่สามารถมาเป็นที่ปรึกษาให้กับบริษัทที่ขอการรับรองได้ และคณะกรรมการจัดทำระบบไม่จำเป็นต้องเป็นผู้บริหารระดับสูง รวมทั้ง หลังจากได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว บริษัทผู้ให้การรับรอง (CB) ไม่จำเป็นต้องเข้ามาตรวจสอบในองค์กรอีก ซึ่งทั้งนี้อาจเกิดจากการไม่ได้รับความรู้ในระบบ HACCP ที่ถูกต้อง และไม่ได้แจ้งให้แก่พนักงานให้ทราบโดยทั่วถึง ดังนั้นจึงทำให้เกิดความเข้าใจคลาดเคลื่อน
3. ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่า และผู้ที่เป็นเจ้าหน้าที่หรือพนักงานรายเดือน จะมีความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP มากกว่าพนักงานที่มีระดับการศึกษาอื่น เพราะในปัจจุบันการจัดทำระบบ HACCP เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ
4. ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่า มีความรู้ความเข้าใจต่อระบบ HACCP ในระดับมากที่สุด โดยที่ผู้ที่มีตำแหน่งในระดับผู้บริหารมีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง และผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย ข้อขัดแย้งดังกล่าวนี้ อาจเนื่องมาจากโครงสร้างของเงินเดือนและตำแหน่งในการทำงานที่มีความแตกต่างกันของบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรคดิง จำกัด ในแต่ละแผนก

ขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคล แต่ละแผนก ประสบการณ์การทำงานในสายงานที่เกี่ยวข้อง หรือ การผ่านงานจากบริษัทอื่น รวมถึงระดับการศึกษา ปัจจัยเหล่านี้จะส่งผลต่อตำแหน่ง และระดับรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถาม จึงทำให้ ผลการศึกษาความรู้ความเข้าใจต่อการจัดทำระบบของผู้ที่มีตำแหน่งในระดับบริหารมีความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง และผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย แต่ในขณะเดียวกันองค์ประกอบทางด้านพฤติกรรมนั้น ก็พบว่า กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่า กลุ่มผู้ที่มีตำแหน่งในระดับผู้บริหาร และ ผู้ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มีพฤติกรรมต่อระบบ HACCP ในระดับมาก เท่ากัน แสดงให้เห็นว่าทุกกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามมีความพร้อมในการให้ความร่วมมือต่อการจัดทำระบบเป็นอย่างดี

5. ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีประสบการณ์ในการทำงานกับ บริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด มีความรู้ความเข้าใจต่อระบบ HACCP โดยรวมในระดับมากที่สุด ทั้งนี้อาจเกิดจากการได้รับความรู้เกี่ยวกับระบบ HACCP และการทำงานที่ต้องเกี่ยวข้องกับระบบเป็นประจำ จึงทำให้มีความเข้าใจในระบบ HACCP เป็นอย่างดี ซึ่งต่างจากผู้ที่มีตำแหน่งในระดับบริหารที่มีความรู้ความเข้าใจต่อระบบในระดับปานกลาง ทั้งนี้อาจจะไม่ได้ทำงานเกี่ยวข้องกับระบบ HACCP

6. สำหรับคณะกรรมการระบบ HACCP ทุกท่านมีความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP เป็นอย่างดี

ทัศนคติองค์ประกอบด้านความรู้สึก

1. ในภาพรวมผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยมากต่อ ระบบ HACCP เป็นหลักประกันความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค ยกกระดับมาตรฐานการผลิตให้กับโรงงาน และ ช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ทำให้ได้เปรียบคู่แข่ง ซึ่งส่งผลในด้านดีต่อบริษัท ทำให้ได้รับความน่าเชื่อถือ และสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

2. สำหรับในส่วนของบริษัท พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเห็นด้วยมากกว่า ระบบ HACCP จะทำให้การทำงานมีระบบ เกิดความเข้าใจในการปฏิบัติงานอย่างถ่องแท้ ช่วยลดของเสีย ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

3. ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งในระดับบริหาร เห็นว่า ระบบ HACCP ทำให้เกิดการพัฒนายในองค์กรอย่างต่อเนื่องมาก แสดงให้เห็นถึงการจัดทำระบบ HACCP ของบริษัทที่มีประสิทธิภาพ และได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากพนักงานในบริษัท

4. คณะกรรมการระบบ HACCP เห็นว่าพนักงานในส่วนงานแต่ละแผนกมีทัศนคติที่ดีต่อการจัดทำระบบ โดยจะเห็นว่าพนักงานมองเห็นข้อดีของการจัดทำระบบ HACCP แต่ยังคงพบว่ามีอุปสรรคในการดำเนินงานอยู่บ้าง โดยพนักงานยังไม่เข้าใจรายละเอียดของระบบ HACCP อย่างชัดเจน ปัญหาด้านเอกสารที่ไม่ครอบคลุม ข้อผิดพลาดในการวิเคราะห์อันตราย รวมถึงปัญหาด้านงบประมาณ เป็นต้น

ทัศนคติองค์ประกอบด้านพฤติกรรม

1. ผู้ตอบแบบสอบถาม ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP และให้ความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน โดยผู้ที่มีตำแหน่งระดับผู้บริหาร จะแนะนำและชักชวนเพื่อนร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชาของ ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในระบบ HACCP มากที่สุด นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ปวช. มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน น้อยกว่า 10,000 บาท และ เป็นพนักงานรายวัน จะมีส่วนร่วมในการติดตามและวิเคราะห์ข้อมูลตามช่วงระยะเวลาที่กำหนดในเป้าหมาย และ การมีส่วนร่วมในการนำเสนอวิธีการป้องกันและ แก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระบบ HACCP ในระดับปานกลาง ต่างจากผู้ที่เป็นพนักงานรายเดือน หรือมีตำแหน่งในระดับผู้บริหาร ทั้งนี้อาจเป็นเพราะความเกี่ยวข้องในงานที่ทำ ซึ่งจะแตกต่างกันไปในแต่ละแผนก หรือลำดับของสายงาน

2. คณะกรรมการระบบ HACCP และพนักงานในแต่ละแผนก ให้ความร่วมมือในการจัดทำระบบ HACCP เป็นอย่างดี โดยคณะกรรมการระบบ HACCP พบว่าการประชุมที่มีในปัจจุบันยังน้อยเกินไป เพราะในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิต หรือการเพิ่มสายผลิตภัณฑ์ใหม่เกิดขึ้น ดังนั้น จึงต้องทำการประชุมร่วมกันเพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นปัจจุบันมากที่สุด รวมทั้งการทบทวน ตรวจสอบระบบอยู่เป็นระยะๆ

5.4 ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด ที่มีต่อระบบ HACCP ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดทำระบบ HACCP ของบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด โดยวิเคราะห์จากข้อมูลจากการสัมภาษณ์คณะกรรมการจัดทำระบบ HACCP ดังนี้

1. ควรจัดการประชุมคณะกรรมการ HACCP ให้บ่อยครั้งขึ้น โดยอาจจะเพิ่มความถี่การประชุมเป็น 4 เดือนต่อครั้ง เพื่อให้เอกสารระบบ HACCP มีความเป็นปัจจุบันมากที่สุด และตรงกับสภาพการณ์ทำงานที่เกิดขึ้นจริง
2. เพิ่มการทวนสอบระบบ และการตรวจติดตามภายใน (Internal Audit) ให้บ่อยครั้งขึ้น เพื่อเป็นการกระตุ้นการทำงานของพนักงานในแต่ละฝ่ายให้มีความตื่นตัวและทำงานตามระบบ ได้อย่างมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น
3. การฝึกอบรมทวนความรู้ เกี่ยวกับการจัดทำระบบ HACCP ควรจัดการฝึกอบรมให้มีประสิทธิภาพ โดยอาจจะแบ่งผู้เข้ารับการอบรมเป็นกลุ่มย่อยๆ ตามแผนก หรือตามระดับการศึกษา เนื่องจากแต่ละกลุ่มมีความสนใจในการเรียนรู้ระบบ HACCP ต่างกัน โดยส่วนใหญ่จะสนใจในส่วนที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเอง ดังนั้นการแบ่งกลุ่มย่อยจะช่วยให้สามารถจัดเนื้อหาให้สอดคล้องกับแต่ละกลุ่มได้มากขึ้น
4. ควรเพิ่มงบประมาณในการจัดทำระบบ HACCP เพื่อใช้ในการพัฒนาระบบอย่างเต็มที่และต่อเนื่องเพื่อให้ระบบคงอยู่ต่อไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเกิดการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่องยิ่งขึ้นไป
5. ควรจัดให้มีการส่งเสริมด้านขวัญและกำลังใจสำหรับผู้ปฏิบัติตามระบบ ได้อย่างดี เช่น อาจจะมีการให้รางวัลเล็กๆน้อยแก่แผนกที่สามารถปฏิบัติตามระบบได้
6. ในการสร้างความรู้ความเข้าใจให้แก่ผู้ที่มีตำแหน่งในระดับผู้บริหาร สามารถทำได้โดยการเชิญผู้บริหารเข้าร่วมการประชุมบ้างเป็นบางครั้ง หรืออาจการใช้การสื่อสารภายใน เช่น การบันทึกผลสรุปการประชุมคณะกรรมการ HACCP ให้แก่ผู้บริหารให้รับทราบถึงขั้นตอนการดำเนินงาน การส่งข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำระบบให้ผู้บริหารทราบเป็นระยะๆ สำหรับพนักงาน โดยทั่วไปนั้น สามารถสื่อสารได้ด้วยการจัดทำบอร์ดประชาสัมพันธ์เพื่อให้พนักงาน รวมถึงผู้บริหารได้รับทราบข่าวสาร การดำเนินงานต่างๆของบริษัทเกี่ยวกับการจัดทำระบบ HACCP ว่าดำเนินการเป็นอย่างไร มีการปรับปรุงแก้ไขในแผนกใดบ้าง เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมให้แก่พนักงานทุกคน เป็นต้น
7. ในกรณีที่มีการจัดทำระบบคุณภาพใหม่ๆเพิ่มเติม ควรคัดเลือกระบบคุณภาพให้เหมาะสมกับระบบคุณภาพที่มีอยู่เดิม เพื่อไม่ให้เกิดการทำงานซ้ำซ้อน หรือ ทำให้การทำงานยุ่งยากขึ้น