

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาคำคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงคำคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000

การศึกษานี้ ใช้แบบสอบถามพนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด จำนวน 74 คน ซึ่งแบ่งการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 6 ส่วนดังนี้

4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตารางที่ 1

4.2 ข้อมูลด้านความรู้ ความเข้าใจของพนักงาน บริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 ตารางที่ 2

4.3 ข้อมูลด้านคำคิดเห็นของพนักงาน บริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ตารางที่ 3 ถึง ตารางที่ 11

4.4 ข้อมูลด้านพฤติกรรมของพนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อการใช้ระบบ ISO 22000 ตารางที่ 12

4.5 ข้อมูลความรู้ ความเข้าใจ คำคิดเห็น และพฤติกรรมของพนักงาน บริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อการใช้ระบบ ISO 22000 จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา หน่วยงานในบริษัทฯ และอายุการทำงานในบริษัทฯ ตารางที่ 14 ถึง ตารางที่ 29

4.6 ข้อมูลด้าน ปัญหาและข้อเสนอแนะในการใช้ระบบ ISO 22000 ตารางที่ 30 ถึง ตารางที่ 37

4.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	18	24.32
หญิง	56	75.68
อายุ		
15-25 ปี	15	20.27
26-35 ปี	36	48.65
36-45 ปี	17	22.97
ตั้งแต่ 45 ปีขึ้นไป	6	8.11
ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าหรือเท่ากับ มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	44	59.46
อนุปริญญา/ปวส.	10	13.51
ปริญญาตรี	19	25.68
สูงกว่าปริญญาตรี	1	1.35
ตำแหน่งงานในบริษัทฯ		
ฝ่ายผลิต	48	64.86
ฝ่ายการตลาด	5	6.76
ฝ่ายบริหาร	10	13.51
ฝ่ายงานระบบคุณภาพ	6	8.11
ฝ่ายห้องปฏิบัติการ	5	6.76
อายุการทำงานในบริษัทฯ		
1-5 ปี	27	36.49
6-10 ปี	39	52.70
11-15 ปี	6	8.11
16-20 ปี	1	1.35
21 ปีขึ้นไป	1	1.35

จากตารางที่ 1 ความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 ของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 74 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 75.68 มีอายุระหว่าง 26-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 48.65 มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 59.46 ส่วนใหญ่อยู่ในตำแหน่งฝ่ายผลิต คิดเป็นร้อยละ 64.86 และมีอายุการทำงานในบริษัทฯ ระหว่าง 6-10 ปี คิดเป็นร้อยละ 52.70

4.2 ข้อมูลด้านความรู้ ความเข้าใจของพนักงาน บริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000

ตารางที่ 2 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับผลการวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	เฉลี่ย คำตอบ	จำนวนคน ตอบถูกต้อง (ร้อยละ)
1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กร ในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	✓	72 (97.30)
2. ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ไม่สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และไม่มีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	✗	53 (71.62)
3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ไม่ได้เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	✗	43 (58.11)
4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	✓	59 (79.73)
5. ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์ไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	✓	52 (70.27)
6. ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ไม่ต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก	✗	43 (58.11)

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	เฉลยคำตอบ	จำนวนคนตอบถูกต้อง (ร้อยละ)
7. หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร	✓	55 (74.32)
8. ผู้บริหารไม่มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	✗	50 (67.57)
9. ผู้บริหารไม่จำเป็นต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้	✗	46 (62.16)
10. องค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร	✓	52 (70.27)
11. ฝ่ายบริหารสูงสุดไม่จำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน	✗	45 (60.81)
12. องค์กรควรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	✓	55 (74.32)
13. ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะและประสบการณ์	✗	42 (56.76)
14. องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	✓	73 (98.65)
15. องค์กรจำเป็นต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	✓	66 (89.19)
16. องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	✓	71 (95.95)
17. โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะไม่ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร	✗	50 (67.57)
18. การจัดทำ HACCP plan จะไม่มีการบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้	✗	50 (67.57)

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	เฉลย คำตอบ	จำนวนคน ตอบถูกต้อง (ร้อยละ)
19. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดย ระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่ เกี่ยวข้อง	✗	59 (79.73)
20. ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้ เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ	✓	59 (79.73)
21. การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานไม่ใช่วิธีการเพื่อ ประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	✗	49 (66.22)
22. องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อ ยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการ ตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	✓	60 (81.08)
23. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่ สอดคล้องตามแผน ก็ยังไม่ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	✗	55 (74.32)
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร อย่างต่อเนื่อง ทันสมัย และมีการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	✓	62 (83.78)
ระดับค่าเฉลี่ย		74.38 (ดี)

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ดีเยี่ยม, 70.00-79.99 = ดี, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99
= น้อย, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 2 จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 74 คน มีความรู้ความเข้าใจทั้งหมด 24 ข้อ
พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ย
รวมของผู้ที่ตอบถูกต้อง คิดเป็นร้อยละ 74.38

1. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจระดับ ดีเยี่ยมจากเกณฑ์การวัดระหว่างร้อยละ
80.00-100.00 ในประเด็นขององค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ
และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ
98.65 รองลงมาคือ การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารของ
องค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food
Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค คิดเป็นร้อยละ 97.30 องค์กร
ต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย คิดเป็นร้อยละ

95.95 องค์กรจำเป็นต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด คิดเป็นร้อยละ 89.19 ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย และมีการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 83.78 และองค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ คิดเป็นร้อยละ 81.08 ตามลำดับ

2. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจระดับดีจากเกณฑ์การวัดระหว่างร้อยละ 70.00 - 79.99 ในประเด็นของตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม คำศัพท์และคำนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 , องค์กรจำเป็นต้องมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง และทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ คิดเป็นร้อยละ 79.73 รองลงมาคือ หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร , องค์กรควรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ และองค์กรจำเป็นต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ก็ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข คิดเป็นร้อยละ 74.32 ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า คิดเป็นร้อยละ 71.62 ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ชำรงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) และองค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร คิดเป็นร้อยละ 70.27 ตามลำดับ

3. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจระดับ ปานกลางจากเกณฑ์การวัดระหว่าง ร้อยละ 60.00-69.99 ในประเด็นของ ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็น เอกสาร, โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะเช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร และการจัดทำ HACCP plan จะมีการบ่งชี้จุดวิกฤตที่

ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัย อยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ คิดเป็นร้อยละ 67.57 การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบ ผสมผสาน เป็นวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ คิดเป็นร้อยละ 66.22 ผู้บริหารจำเป็นที่จะต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่ กำหนดไว้ คิดเป็นร้อยละ 62.16 และฝ่ายบริหารสูงสุดจำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัย อาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน คิดเป็นร้อยละ 60.81 ตามลำดับ

4. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจระดับ น้อยจากเกณฑ์การวัดระหว่างร้อยละ 50.00-59.99 ในประเด็นของเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ต้องควบคุมด้านเอกสาร และการ ควบคุมบันทึก คิดเป็นร้อยละ 58.11 และทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มี ผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารจำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะ และประสบการณ์ คิดเป็นร้อยละ 56.76 ตามลำดับ

5. ไม่มีประเด็นความรู้ใดที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความเข้าใจระดับน้อยที่สุด

4.3 ข้อมูลด้านความคิดเห็นของพนักงาน บริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของ ระบบ ISO 22000

ตารางที่ 3 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อ ข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย	130	156	24	2	0	312	4.21± 0.68
1.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องการระบุ ข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการ ความปลอดภัยของอาหารขององค์กรใน ห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถใน การควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิต ปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	(18)	(48)	(7)	(1)	(0)	(74)	(เห็นด้วย)
1.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนด แบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่า สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	90	192	21	2	0	305	4.12± 0.61
	(18)	(48)	(7)	(1)	(0)	(74)	(เห็นด้วย)
						ค่าเฉลี่ยรวม	4.16± 0.64
						การแปลผล	(เห็นด้วย)

จากตารางที่ 3 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่ายโดย
ภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.16± 0.64) ความคิดเห็นย่อยต่อข้อกำหนดที่ 1
ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความ
ปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่
เกี่ยวข้องกัน Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย

4.21 ± 0.68) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.61)

ตารางที่ 4 แสดงจำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวมคะแนน	ค่าเฉลี่ยการแปลผล
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง	65	184	45	0	0	294	3.97± 0.61
2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	(13)	(46)	(15)	(0)	(0)	(74)	(เห็นด้วย)
ค่าเฉลี่ยรวมการแปลผล							3.97± 0.61 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 3.97± 0.61) ความคิดเห็นน้อยในข้อกำหนดที่ 2 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.97 ± 0.61)

ตารางที่ 5 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวมคะแนน	ค่าเฉลี่ยการแปลผล
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม	135	136	36	2	0	309	4.17± 0.74
3.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	(27)	(34)	(12)	(1)	(0)	(74)	(เห็นด้วย)
						ค่าเฉลี่ยรวม	4.17± 0.74
						การแปลผล	(เห็นด้วย)

จากตารางที่ 5 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.17± 0.74) ความคิดเห็นย่อย ในข้อกำหนดที่ 3 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.74)

All rights reserved

ตารางที่ 6 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การแปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย	145 (29)	128 (32)	36 (12)	2 (1)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.75 (เห็นด้วย)
4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องของข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) คุ้มครองรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	145 (29)	128 (32)	36 (12)	2 (1)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.75 (เห็นด้วย)
4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก	105 (21)	184 (46)	21 (7)	0 (0)	0 (0)	310 (74)	4.18± 0.58 (เห็นด้วย)
ค่าเฉลี่ยรวม							4.19± 0.67
การแปลผล							(เห็นด้วย)

จากตารางที่ 6 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.19± 0.67) ความคิดเห็นน้อยในข้อกำหนดที่ 4 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นเห็นด้วย ว่าข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) คุ้มครองรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.75) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสารและการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.58)

ตารางที่ 7 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร	145 (25)	168 (42)	21 (7)	0 (0)	0 (0)	334 (74)	4.51± 0.61 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)
5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของ ผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้ การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร							
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารมี หน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัย อาหารเป็นเอกสาร	110 (22)	168 (42)	30 (10)	0 (0)	0 (0)	308 (74)	4.16± 0.64 (เห็นด้วย)
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหาร จำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัย อาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้	120 (24)	160 (40)	30 (10)	0 (0)	0 (0)	310 (74)	4.18± 0.65 (เห็นด้วย)
5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้อง สื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	150 (30)	140 (35)	27 (9)	0 (0)	0 (0)	317 (74)	4.28± 0.67 (เห็นด้วย)
5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ฝ่ายบริหาร สูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัย อาหาร ตามช่วงเวลาี่วางแผน	150 (30)	144 (36)	24 (8)	0 (0)	0 (0)	318 (74)	4.29± 0.65 (เห็นด้วย)
						ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล	4.28± 0.64 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.28± 0.64) ความคิดเห็นน้อยในข้อกำหนดที่ 5 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.51± 0.61) ผู้ตอบ

แบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหารตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.65), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.65) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.64) ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 8 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การแปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร	80	196	24	2	0	302	4.08± 0.61
6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้อง มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ปฏิบัติ คุ้มครองรักษา และปรับระบบการ จัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย อย่างเพียงพอ	(16)	(49)	(8)	(1)	(0)	(74)	(เห็นด้วย)
6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่ มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้อง มีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การ อบรม มีทักษะและประสบการณ์	115	176	18	2	0	311	4.20± 0.64
	(23)	(44)	(6)	(1)	(0)	(74)	(เห็นด้วย)
6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้อง มอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การ สร้าง การจัดการ และคุ้มครองรักษา สภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการ ประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	110	176	21	2	0	309	4.17± 0.64
	(22)	(44)	(7)	(1)	(0)	(74)	(เห็นด้วย)
6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้อง กำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อม ในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	110	172	24	2	0	308	4.16± 0.66
	(22)	(43)	(8)	(1)	(0)	(74)	(เห็นด้วย)
						ค่าเฉลี่ยรวม	4.15± 0.63
						การแปลผล	(เห็นด้วย)

จากตารางที่ 8 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความคิดเห็น ต่อข้อกำหนดที่ 6 การจัดการ
ทรัพยากร โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.15± 0.63) ความคิดเห็นย่อยใน
ข้อกำหนดที่ 6 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่

ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.64), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.64), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.64) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.61)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 9 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำ ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	125 (25)	164 (41)	21 (7)	2 (1)	0 (0)	312 (74)	4.21± 0.66 (เห็นด้วย)
7.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับบททั่วไปที่ องค์กรต้องวางแผนและพัฒน กระบวนการที่จำเป็นในการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย							
7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับโปรแกรม พื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภท ผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร	120 (24)	156 (39)	30 (10)	2 (1)	0 (0)	308 (74)	4.16± 0.70 (เห็นด้วย)
7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้น สุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่ เชื่อถือได้	90 (18)	188 (47)	21 (7)	4 (2)	0 (0)	303 (74)	4.09± 0.66 (เห็นด้วย)
7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรมีระบบ การสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบบรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยัง วัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่ เกี่ยวข้อง	70 (14)	196 (49)	24 (8)	6 (3)	0 (0)	296 (74)	4.00± 0.68 (เห็นด้วย)
						ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล	4.11± 0.67 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 9 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความคิดเห็น ต่อข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน
และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย

4.10± 0.67) ความคิดเห็นย่อยในข้อกำหนดที่ 7 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าบท
ทั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย
(ค่าเฉลี่ย 4.21± 0.66), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing
Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.16± 0.70), องค์กรต้อง
จัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจ
ว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.09± 0.66) และองค์กรมี
ระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ
กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.00± 0.68)

ตารางที่ 10 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร	125 (25)	168 (42)	18 (6)	2 (1)	0 (0)	313 (74)	4.22± 0.65 (เห็นด้วย)
8.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ	115 (23)	172 (43)	24 (8)	0 (0)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.61 (เห็นด้วย)
8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	115 (23)	172 (43)	24 (8)	0 (0)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.61 (เห็นด้วย)
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมี การควบคุมการตรวจฝ้าระวังและการวัดต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	115 (23)	172 (43)	24 (8)	0 (0)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.61 (เห็นด้วย)

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
8.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	120 (24)	168 (42)	21 (7)	2 (1)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.66 (เห็นด้วย)
8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	75 (15)	204 (51)	24 (8)	0 (0)	0 (0)	303 (74)	4.09± 0.55 (เห็นด้วย)
						ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล	4.18± 0.61 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 10 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผลการทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.18± 0.61) ความคิดเห็นย่อย ในข้อกำหนดที่ 8 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.22± 0.65), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.20± 0.66), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.20± 0.61), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.20±

0.61) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.09 ± 0.55)

ตารางที่ 11 ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็น	
	ค่าเฉลี่ย	ระดับความคิดเห็น
ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย	4.16 ± 0.64	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง	3.97 ± 0.61	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์ และนิยาม	4.17 ± 0.74	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย	4.19 ± 0.67	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร	4.28 ± 0.64	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร	4.15 ± 0.63	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	4.11 ± 0.67	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร	4.18 ± 0.61	เห็นด้วย

จากตารางที่ 11 พบว่า ระดับความคิดเห็น ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในข้อกำหนดแต่ละข้อ ดังนี้ ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.64), ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.67), ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.61), ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์ และนิยาม (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.74), ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.64), ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.63), ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.67) และข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง (ค่าเฉลี่ย 3.97 ± 0.61)

4.4 ข้อมูลด้านพฤติกรรมของพนักงานบริษัท กรีนไทมอนด์ จำกัด เกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ตารางที่ 12 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวมคะแนน	ค่าเฉลี่ยการแปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย	95 (19)	156 (39)	48 (16)	0 (0)	0 (0)	299 (74)	4.04± 0.69 (มาก)
2. ท่านปฏิบัติตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ	55 (11)	180 (45)	51 (17)	2 (1)	0 (0)	288 (74)	3.89± 0.65 (มาก)
3. ท่านได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของท่านอย่างต่อเนื่อง	85 (17)	144 (36)	60 (20)	2 (1)	0 (0)	291 (74)	3.93± 0.74 (มาก)
4. ท่านให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	155 (31)	100 (25)	54 (18)	0 (0)	0 (0)	309 (74)	4.17± 0.79 (มาก)

ตารางที่ 12 (ต่อ)

พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วม	ระดับพฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วม					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
5. ท่านมีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	150 (30)	116 (29)	45 (15)	0 (0)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.75 (มาก)
6. ท่านให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม วิชาการ และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	100 (20)	156 (39)	45 (15)	0 (0)	0 (0)	301 (74)	4.06± 0.68 (มาก)
7. ท่านได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan	70 (14)	176 (44)	48 (16)	0 (0)	0 (0)	294 (74)	3.97± 0.64 (มาก)
8. ท่านปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม	100 (20)	156 (39)	42 (14)	2 (1)	0 (0)	300 (74)	4.05± 0.71 (มาก)

ตารางที่ 12 (ต่อ)

พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วม	ระดับพฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วม					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
9. ภายหลังกการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ ทำ น สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมี ประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น	135 (27)	128 (32)	45 (15)	0 (0)	0 (0)	308 (74)	4.16± 0.74 (มาก)
10. ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตาม ข้อกำหนดของระบบการจัดการความ ปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่ องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับ รองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง	110 (22)	164 (41)	33 (11)	0 (0)	0 (0)	307 (74)	4.14± 0.65 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม						4.06± 0.70	การแปลผล (มาก)

จากตารางที่ 12 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับพฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมของพนักงานที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 โดยภาพรวม มีระดับพฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.06± 0.70) ระดับพฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมเรียงเป็นข้อย่อย คือ มีส่วนร่วมในระดับมากว่า พนักงาน มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20± 0.75), พนักงาน ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.17± 0.79), ภายหลังกการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.16± 0.74), พนักงาน ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.14± 0.65), พนักงาน ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ฝึกปฏิบัติ ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัย

อาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.68), พนักงานปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.71), ได้รับร่วมการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.69), พนักงานได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.97 ± 0.64), พนักงานใช้คำศัพท์และค่านิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.74), พนักงานปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.65)

ตารางที่ 13 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความพึงพอใจต่อการนำระบบ ISO 22000 มาใช้ในบริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด โดยรวม

ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	ระดับความพึงพอใจ					รวมคะแนน	ค่าเฉลี่ยการแปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	25 (5)	164 (41)	84 (28)	0 (0)	0 (0)	273 (74)	3.68 ± 0.59 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวมการแปลผล							3.68 ± 0.59 (มาก)

จากตารางที่ 13 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความพึงพอใจต่อการนำระบบ ISO 22000 มาใช้ในบริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด โดยภาพรวม มีความพึงพอใจในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.68 ± 0.59)

4.5 ข้อมูลเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ความเข้าใจ ความคิดเห็น และพฤติกรรมของพนักงานบริษัท กรีนไทมอนด์ จำกัด ที่มีต่อการใช้ระบบ ISO 22000 จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

4.5.1 ความรู้ ความเข้าใจ จำแนกตามเพศ

ตารางที่ 14 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับผลการวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 จำแนกตามเพศ

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ชาย	หญิง	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		จำนวน N=18 (ร้อยละ)	จำนวน N=56 (ร้อยละ)		
1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	ตอบ ถูกต้อง	17 (94.44)	55 (98.21)	0.736	0.391
	ตอบ ผิด	1 (5.56)	1 (1.79)		
2. ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ไม่สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และไม่มีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	ตอบ ถูกต้อง	12 (66.67)	41 (73.21)	0.287	0.592
	ตอบ ผิด	6 (33.33)	15 (26.79)		
3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ไม่ได้เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	ตอบ ถูกต้อง	13 (72.22)	30 (53.57)	1.947	0.163
	ตอบ ผิด	5 (27.78)	26 (46.43)		
4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	ตอบ ถูกต้อง	15 (83.33)	44 (78.57)	0.191	0.662
	ตอบ ผิด	3 (16.67)	12 (21.43)		

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ชาย	หญิง	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		จำนวน N=18 (ร้อยละ)	จำนวน N=56 (ร้อยละ)		
5. ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ธารรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ตอบ ถูกต้อง	14 (77.78)	38 (67.86)	0.642	0.423
	ตอบ ผิด	4 (22.22)	18 (32.14)		
6. ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ไม่ต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก	ตอบ ถูกต้อง	12 (66.67)	31 (55.35)	0.716	0.398
	ตอบ ผิด	12 (33.33)	31 (44.64)		
7. หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร	ตอบ ถูกต้อง	13 (72.22)	42 (75.00)	0.055	0.814
	ตอบ ผิด	5 (27.78)	14 (25.00)		
8. ผู้บริหารไม่มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	ตอบ ถูกต้อง	9 (50.00)	41 (73.21)	3.350	0.067
	ตอบ ผิด	9 (50.00)	15 (26.79)		
9. ผู้บริหารไม่จำเป็นที่จะต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้	ตอบ ถูกต้อง	12 (66.67)	34 (60.71)	0.205	0.651
	ตอบ ผิด	6 (33.33)	22 (39.29)		
10. องค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	ตอบ ถูกต้อง	10 (55.56)	42 (75.00)	2.465	0.116
	ตอบ ผิด	8 (44.44)	14 (25.00)		
11. ฝ่ายบริหารสูงสุดไม่จำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน	ตอบ ถูกต้อง	15 (83.33)	30 (53.57)	5.063	0.024
	ตอบ ผิด	3 (16.67)	26 (46.43)		

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ชาย	หญิง	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		จำนวน N=18 (ร้อยละ)	จำนวน N=56 (ร้อยละ)		
12. องค์กรควรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	ตอบ ถูกต้อง	14 (77.78)	41 (73.21)	0.149	0.700
	ตอบ ผิด	4 (22.22)	15 (26.79)		
13. ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรม ที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารไม่จำเป็นต้อง มีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะ และประสบการณ์	ตอบ ถูกต้อง	10 (55.56)	32 (57.14)	0.014	0.906
	ตอบ ผิด	8 (44.44)	24 (42.86)		
14. องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่ จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	ตอบ ถูกต้อง	18 (100.00)	55 (98.21)	0.326	0.568
	ตอบ ผิด	0 (0.00)	1 (1.79)		
15. องค์กรจำเป็นต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับ สภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	ตอบ ถูกต้อง	14 (77.78)	52 (92.86)	3.212	0.073
	ตอบ ผิด	4 (22.22)	4 (7.14)		
16. องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่ จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	ตอบ ถูกต้อง	18 (100.00)	53 (94.64)	1.005	0.316
	ตอบ ผิด	0 (0.00)	3 (5.36)		
17. โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะไม่ ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร	ตอบ ถูกต้อง	13 (72.22)	37 (66.07)	0.235	0.628
	ตอบ ผิด	5 (27.78)	19 (33.93)		
18. การจัดทำ HACCP plan จะไม่มีการบ่งชี้จุด วิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มี ความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้	ตอบ ถูกต้อง	13 (72.22)	37 (66.07)	0.235	0.628
	ตอบ ผิด	5 (27.78)	19 (33.93)		

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ชาย	หญิง	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		จำนวน N=18 (ร้อยละ)	จำนวน N=56 (ร้อยละ)		
19. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	ตอบ ถูกต้อง	13 (72.22)	46 (82.14)	0.830	0.362
	ตอบ ผิด	5 (33.93)	10 (17.86)		
20. ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ	ตอบ ถูกต้อง	15 (83.33)	44 (78.57)	0.191	0.662
	ตอบ ผิด	3 (16.67)	12 (21.43)		
21. การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานไม่ใช้วิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	ตอบ ถูกต้อง	10 (55.56)	39 (69.64)	1.208	0.272
	ตอบ ผิด	8 (44.44)	17 (30.36)		
22. องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	ตอบ ถูกต้อง	15 (83.33)	45 (80.36)	0.079	0.779
	ตอบ ผิด	3 (16.67)	11 (19.64)		
23. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ก็ยังไม่ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	ตอบ ถูกต้อง	11 (61.11)	44 (78.57)	2.176	0.140
	ตอบ ผิด	7 (38.89)	12 (21.43)		
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย และมีการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	ตอบ ถูกต้อง	16 (88.87)	46 (82.14)	0.456	0.499
	ตอบ ผิด	2 (11.11)	10 (17.86)		
ระดับค่าเฉลี่ย	ตอบ ถูกต้อง	75.00 (ดี)	74.78 (ดี)		

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ดีเยี่ยม, 70.00-79.99 = ดี, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99 = น้อย, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 14 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับระบบ ISO 22000 โดยภาพรวม ทั้งเพศชาย และเพศหญิง มีค่าเฉลี่ยในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 75.00 และ 74.78 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ฝ่ายบริหารสูงสุดจำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 5.06, P = 0.024$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 83.33 มากกว่าเพศหญิง ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 53.57 ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรให้ความรู้ ความเข้าใจ พนักงานในเพศหญิงในประเด็นนี้ให้มากขึ้น เนื่องจากเป็นประเด็นที่มีความสำคัญที่พนักงานควรทราบถึงบทบาทหน้าที่ของฝ่ายบริหารในการทบทวนความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งจะส่งผลถึงการบังคับใช้ระบบความปลอดภัยของอาหารให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นด้วย เพราะพนักงานส่วนใหญ่ของบริษัทฯ เป็นเพศหญิงที่จะส่งผลกระทบต่อตรงในการใช้ระบบ ISO 22000 ให้ประสบความสำเร็จ

ตารางที่ 15 (ต่อ)

คำตอบ	15-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	> 45 ปี	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
	จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)		
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	ตอบ	10 (66.67)	23 (63.89)	12 (70.59)	5 (83.33)	0.806
	ถูกต้อง					
8. ผู้บริหารไม่มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	ตอบ	5 (33.33)	13 (36.11)	5 (29.41)	1 (16.67)	
	ผิด					
9. ผู้บริหารไม่จำเป็นต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้	ตอบ	8 (53.33)	22 (61.11)	12 (70.59)	4 (66.67)	0.782
	ถูกต้อง					
10. องค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคลากรในองค์กรประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	ตอบ	7 (46.67)	14 (38.89)	5 (29.41)	2 (33.33)	
	ผิด					
11. ฝ่ายบริหารสูงสุดไม่จำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหารตามช่วงเวลาที่เหมาะสม	ตอบ	7 (46.67)	28 (77.78)	13 (76.47)	4 (66.67)	0.150
	ถูกต้อง					
เกี่ยวกับ	ตอบ	8 (53.33)	8 (22.22)	4 (23.53)	2 (33.33)	
	ผิด					
เกี่ยวกับ	ตอบ	12 (80.00)	19 (52.78)	10 (58.82)	4 (66.67)	0.333
	ถูกต้อง					
เกี่ยวกับ	ตอบ	3 (20.00)	17 (47.22)	7 (41.18)	2 (33.33)	
	ผิด					

ตารางที่ 15 (ต่อ)

คำตอบ	15-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	> 45 ปี	ค่า Chi-square	P-value
	จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)		
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000						
12. องค์กรควรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ศึกษารักษา และปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	ตอบ ถูกต้อง 9 (60.00) ตอบ ผิด 6 (40.00)	29 (80.56) 7 (19.44)	13 (76.47) 4 (23.53)	4 (66.67) 2 (33.33)	2.571	0.463
13. ทีม Food Safety และบุคลากรที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้อบรม มีทักษะและประสบการณ์	ตอบ ถูกต้อง 8 (53.33) ตอบ ผิด 7 (46.67)	20 (55.56) 16 (44.44)	12 (70.59) 5 (29.41)	2 (33.33) 4 (66.67)	2.759	0.430
14. องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	ตอบ ถูกต้อง 15 (100.00) ตอบ ผิด 0 (0.00)	35 (97.22) 2 (2.78)	17 (100.00) 0 (0.00)	6 (100.00) 0 (0.00)	1.070	0.784
15. องค์กรจำเป็นต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	ตอบ ถูกต้อง 11 (73.33) ตอบ ผิด 4 (26.67)	35 (97.22) 1 (2.78)	16 (94.12) 1 (5.88)	4 (66.67) 2 (33.33)	9.905	0.019

ตารางที่ 15 (ต่อ)

คำตอบ	15-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	> 45 ปี	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
	จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)		
16. องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	ตอบ ถูกต้อง	15 (100.00)	33 (91.67)	17 (100.00)	3.300	0.348
	ตอบ ผิด	0 (0.00)	3 (8.33)	0 (0.00)	0 (0.00)	
17. โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะไม่ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน	ตอบ ถูกต้อง	10 (66.67)	23 (63.89)	15 (88.24)	6.750	0.080
	ตอบ ผิด	5 (33.33)	13 (36.11)	2 (11.76)	4 (66.67)	
18. การจัดทำ HACCP plan จะไม่มีการบังคับจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยในระดับที่เชื่อถือได้	ตอบ ถูกต้อง	12 (80.00)	23 (63.89)	12 (70.59)	2.196	0.533
	ตอบ ผิด	3 (20.00)	13 (36.11)	5 (29.41)	3 (50.00)	
19. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	ตอบ ถูกต้อง	12 (80.00)	27 (75.00)	15 (88.24)	1.308	0.727
	ตอบ ผิด	3 (20.00)	9 (25.00)	2 (11.76)	1 (16.67)	

ตารางที่ 15 (ต่อ)

คำอธิบาย	15-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	> 45 ปี	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
	จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)		
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ ถูกต้อง	12 (80.00)	31 (86.11)	11 (64.71)	3.300	0.343
	คำตอบ ผิด	3 (20.00)	5 (13.89)	6 (35.29)	1 (16.67)	
20. ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่าง ๆ ที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ	คำตอบ ถูกต้อง	9 (60.00)	26 (72.22)	12 (70.59)	3.885	0.274
	คำตอบ ผิด	6 (40.00)	10 (27.78)	5 (29.41)	4 (66.67)	
21. การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานไม่ใช่วิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	คำตอบ ถูกต้อง	11 (73.33)	29 (80.56)	15 (88.24)	1.181	0.758
	คำตอบ ผิด	4 (26.67)	7 (19.44)	2 (11.76)	1 (16.67)	
22. องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและกักตัว ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	คำตอบ ถูกต้อง	11 (73.33)	27 (75.00)	14 (82.35)	2.451	0.484
	คำตอบ ผิด	4 (26.67)	9 (25.00)	3 (17.65)	3 (50.00)	
23. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีการทบทวนระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทบทวนส่งผลให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ก็ยังไม่ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	คำตอบ ถูกต้อง	4 (26.67)	9 (25.00)	3 (17.65)		
	คำตอบ ผิด					

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	15-25 ปี				26-35 ปี		36-45 ปี		> 45 ปี		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)				
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง และมีกำรบันทึกใน รูปแบบที่เหมาะสม	ตอบ	13 (86.67)	30 (83.33)	13 (76.47)	6 (100.00)								
	ถูกต้อง												
	ผิด	2 (13.33)	6 (16.67)	4 (23.53)	0 (0.00)								
ระดับค่าเฉลี่ย	ตอบ	74.44 (ดี)	75.00 (ดี)	75.98 (ดี)	72.22 (ดี)								
	ถูกต้อง												

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ดีเยี่ยม, 70.00-79.99 = ดี, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99 = น้อย, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 15 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม กลุ่มอายุ ผลการวัดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 โดยภาพรวม กลุ่มอายุ 15-25 ปี, 26-35 ปี, 36-45 ปี และ 45 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ยในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 74.44, 75.00, 75.98 และ 74.82 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 9.90, P = 0.019$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 26-35 ปี และ 36-45 ปี ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 97.22 และ 94.12 ตามลำดับ ในขณะที่กลุ่มอายุ 15-25 ปี และ 45 ปีขึ้นไป ตอบถูกต้อง ระดับดี คิดเป็นร้อยละ 73.33 และ 66.67 ตามลำดับ

4.5.3 ความรู้ความเข้าใจ จำแนกตามระดับการศึกษา
 ตารางที่ 16 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามตามผลการวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 จำแนกตามระดับการศึกษา

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า		อนุปรัชญา/ปวศ.		ป.ตรีหรือสูงกว่า		ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		ม.ปลาย/ปวช. จำนวน N=44 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)				
1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	ตอบ	43 (97.73)	9 (90.00)	20 (100.00)	0 (0.00)	2.611	0.271		
	ถูกต้อง	1 (2.27)	1 (10.00)						
2. ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ไม่สามารถใช้ได้กับทุกองค์กรทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และไม่มีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	ตอบ	32 (72.73)	7 (70.00)	14 (70.00)	0.065	0.968			
	ถูกต้อง	12 (27.27)	3 (30.00)	6 (30.00)					
3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ไม่ได้เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	ตอบ	27 (61.36)	6 (60.00)	10 (50.00)	0.746	0.689			
	ถูกต้อง	17 (38.64)	4 (40.00)	10 (50.00)					

ตารางที่ 16 (ต่อ)

คำตอบ	ค่ากว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวท.	อนุปริญา/ปวส. จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ป.ตรีหรือสูง กว่า		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
			จำนวน N=44 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)		
คำตอบ ถูกต้อง	35 (79.55)	9 (90.00)	15 (75.00)	0.930	0.628	
	9 (20.45)	1 (10.00)	5 (25.00)			
คำตอบ ผิด	30 (68.18)	8 (80.00)	14 (70.00)	0.546	0.761	
	14 (31.82)	2 (20.00)	6 (30.00)			
คำตอบ ถูกต้อง	24 (54.55)	6 (60.00)	13 (35.00)	0.634	0.728	
	20 (45.45)	4 (40.00)	7 (65.00)			

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000

4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนปฏิบัติการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000

5. ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ีารังรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)

6. ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ไม่ต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก

ตารางที่ 16 (ต่อ)

ค่าตอบ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวท. จำนวน N=44 (ร้อยละ)	อนุประัญญา/ปวส. จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ป.ตรีหรือสูง กว่า		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
			จำนวน N=20 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)		
คำตอบ ถูกต้อง	31 (70.45)	8 (80.00)	16 (80.00)		0.852	0.653
	13 (29.55)	2 (20.00)	4 (20.00)			
ตอบ ผิด	29 (65.91)	6 (60.00)	15 (75.00)		0.821	0.663
	15 (34.09)	4 (40.00)	5 (25.00)			
ตอบ ถูกต้อง	25 (56.82)	6 (60.00)	15 (75.00)		1.956	0.376
	19 (43.18)	4 (40.00)	5 (25.00)			

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000

7. หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร

8. ผู้บริหารไม่มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร

9. ผู้บริหารไม่จำเป็นต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้

ตารางที่ 16 (ต่อ)

คำตอบ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวท. จำนวน N=44 (ร้อยละ)	อนุปริญา/ปวส. จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ป.ตรีหรือสูง กว่า		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
			จำนวน N=20 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)		
คำตอบ ถูกต้อง	31 (70.45)	6 (60.00)	15 (75.00)		0.720	0.698
	13 (29.55)	4 (40.00)	5 (25.00)			
คำตอบ ผิด	27 (61.36)	4 (40.00)	14 (70.00)		2.532	0.282
	17 (38.64)	6 (60.00)	6 (30.00)			
คำตอบ ถูกต้อง	29 (65.91)	8 (80.00)	18 (90.00)		4.377	0.112
	15 (34.09)	2 (20.00)	2 (10.00)			

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000

10. องค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร

11. ฝ่ายบริหารสูงสุดไม่จำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่กำหนด

12. องค์กรควรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม บำรุงรักษา และ ปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ

ตารางที่ 16 (ต่อ)

คำตอบ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวท. จำนวน N=44 (ร้อยละ)	อนุปริญา/ปวส. จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ป.ตรีหรือสูง กว่า		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
			จำนวน N=20 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)		
คำตอบ ถูกต้อง	24 (54.55)	5 (50.00)	7 (65.00)	7 (35.00)	0.827	0.661
	20 (45.45)	5 (50.00)	7 (35.00)	7 (35.00)		
คำตอบ ถูกต้อง	43 (97.73)	10 (100.00)	20 (100.00)	20 (100.00)	0.691	0.708
	1 (2.27)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)		
คำตอบ ถูกต้อง	37 (84.09)	10 (100.00)	19 (95.00)	19 (95.00)	3.099	0.212
	7 (15.91)	0 (0.00)	1 (5.00)	1 (5.00)		

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000

13. ทีม Food Safety และบุคลากรใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่ผลกระทบทบต่อความปลอดภัยอาหาร ไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะและประสบการณ์

14. องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาความปลอดภัยที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน

15. องค์กรจำเป็นต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด

ตารางที่ 16 (ต่อ)

คำอธิบาย	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. จำนวน N=44 (ร้อยละ)	อนุปรัชญา/ปวส. จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ป.ตรีหรือสูง กว่า จำนวน N=20 (ร้อยละ)	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 16. องค์กรต้องวางแผนพัฒนาระบบการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	ตอบ ถูกต้อง	43 (97.73)	10 (100.00)	2.599	0.273
	ตอบ ผิด	1 (2.27)	0 (0.00)	2 (10.00)	
17. โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะไม่ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร	ตอบ ถูกต้อง	26 (59.09)	8 (80.00)	3.559	0.169
	ตอบ ผิด	18 (40.91)	2 (20.00)	4 (20.00)	
18. การจัดทำ HACCP plan จะไม่มีการบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้	ตอบ ถูกต้อง	27 (61.36)	6 (60.00)	3.808	0.149
	ตอบ ผิด	17 (38.64)	4 (40.00)	3 (15.00)	

ตารางที่ 16 (ต่อ)

ค่าตอบ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวท. จำนวน N=44 (ร้อยละ)	อนุปริญา/ปวส. จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ป.ตรีหรือสูง กว่า		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
			จำนวน N=20 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)		
คำตอบ ถูกต้อง	32 (72.73)	8 (80.00)	19 (95.00)		4.221	0.121
	12 (27.27)	2 (20.00)	1 (5.00)			
ตอบ ผิด	34 (77.27)	8 (80.00)	17 (85.00)		0.509	0.775
	10 (22.73)	2 (20.00)	3 (15.00)			
คำตอบ ถูกต้อง	28 (63.64)	7 (70.00)	14 (70.00)		0.323	0.851
	16 (36.36)	3 (30.00)	6 (30.00)			

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000

19. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง

20. ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ

21. การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานไม่ใช่วิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ

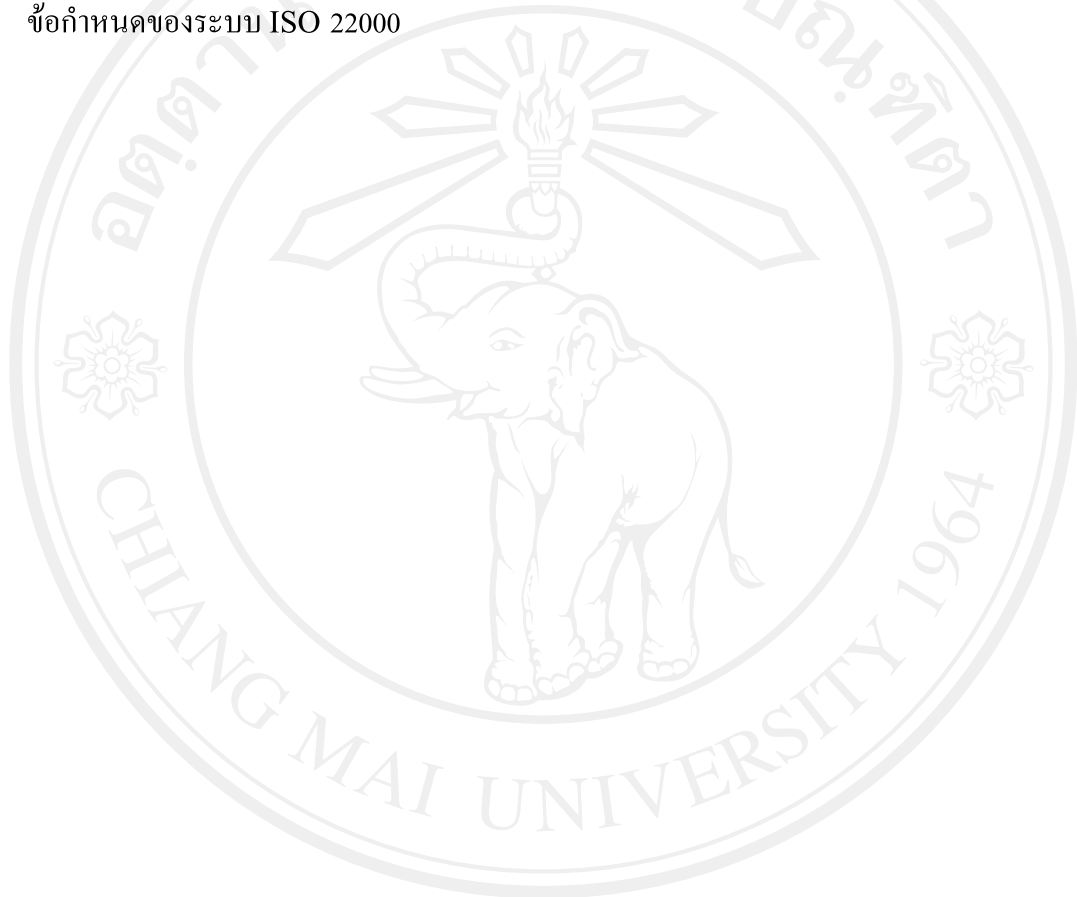
ตารางที่ 16 (ต่อ)

ความรู้อ้างอิงเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวท. จำนวน N=44 (ร้อยละ)	อนุปริญา/ปวส. จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ป.ตรีหรือสูง กว่า จำนวน N=20 (ร้อยละ)	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
22. องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	ตอบ ถูกต้อง	35 (79.55)	8 (80.00)	17 (85.00)	0.275	0.871
	ตอบ ผิด	9 (20.45)	2 (20.00)	3 (15.00)		
23. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีการทบทวนระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ก็ยังไม่ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	ตอบ ถูกต้อง	30 (68.18)	8 (80.00)	17 (85.00)	2.233	0.327
	ตอบ ผิด	14 (31.82)	2 (20.00)	3 (15.00)		
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง และมีการบินทัพในรูปแบบที่เหมาะสม	ตอบ ถูกต้อง	37 (84.09)	7 (70.00)	18 (90.00)	1.970	0.373
	ตอบ ผิด	7 (15.91)	3 (30.00)	2 (10.00)		
ระดับค่าเฉลี่ย	ตอบ ถูกต้อง	72.16 (ดี)	75.00 (ดี)	80.62 (ดีเยี่ยม)		

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ดีเยี่ยม, 70.00-79.99 = ดี, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99 = น้อย, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 16 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 ดังนี้คือ ในระดับการอนุปริญญาปวส. และศึกษาดำรงหรือเทียบเท่าม.ปลาย/ปวช. มีค่าเฉลี่ยในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 75.00 และ 72.16 ตามลำดับ ส่วน ในระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีค่าเฉลี่ยในระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 80.62

ผู้ตอบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.4 ความรู้ ความเข้าใจ จำแนกตามหน่วยงานในบริษัท
 ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามตามผลการวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 จำแนกตามหน่วยงานในบริษัท

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ฝ่ายผลิต		ฝ่ายการตลาด		ฝ่ายบริหาร		ฝ่ายงานระบบคุณภาพ		ฝ่ายห้องปฏิบัติการ		ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		จำนวน N=48 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)					
1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อุปทาน แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	ตอบ ถูกต้อง	47 (97.92)	5 (100.00)	9 (90.00)	6 (100.00)	5 (100.00)	5 (100.00)	2.539	0.638				
	ตอบ ผิด	1 (2.08)	0 (0.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)						
2. ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ไม่สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทาน และไม่มีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	ตอบ ถูกต้อง	37 (77.08)	3 (60.00)	6 (60.00)	4 (66.67)	2 (60.00)	2 (60.00)	2.106	0.716				
	ตอบ ผิด	11 (22.92)	2 (40.00)	4 (40.00)	2 (33.33)	2 (40.00)	2 (40.00)						
3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ไม่ได้เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	ตอบ ถูกต้อง	29 (60.42)	2 (40.00)	6 (60.00)	3 (50.00)	3 (60.00)	3 (60.00)	0.963	0.915				
	ตอบ ผิด	19 (39.58)	3 (60.00)	4 (40.00)	3 (50.00)	2 (40.00)	2 (40.00)						

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ฝ่ายผลิต จำนวน N=48 (ร้อยละ)	ฝ่ายการตลาด จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ฝ่ายบริหาร จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ จำนวน N=6 (ร้อยละ)	ฝ่ายห้อง ปฏิบัติการ จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น หัวใจอาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	ตอบ ถูกต้อง	38 (79.17)	4 (80.00)	8 (80.00)	5 (83.33)	4 (80.00)	0.059	1.00
	ตอบ ผิด	10 (20.83)	1 (20.00)	2 (20.00)	1 (16.67)	1 (20.00)		
5. ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 ที่ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ชำรงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ตอบ ถูกต้อง	34 (70.83)	4 (80.00)	7 (70.00)	3 (50.00)	4 (80.00)	1.641	0.801
	ตอบ ผิด	14 (29.17)	1 (20.00)	3 (30.00)	3 (50.00)	1 (20.00)		
6. ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ในเรื่องความคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก	ตอบ ถูกต้อง	27 (56.25)	5 (100.00)	4 (40.00)	3 (50.00)	4 (80.00)	6.166	0.187
	ตอบ ผิด	21 (43.75)	0 (0.00)	6 (60.00)	3 (50.00)	1 (20.00)		

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ฝ่ายผลิต จำนวน N=48 (ร้อยละ)	ฝ่ายการตลาด จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ฝ่ายบริหาร จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ จำนวน N=6 (ร้อยละ)	ฝ่ายห้อง ปฏิบัติการ จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
7. หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร	ตอบ ถูกต้อง	35 (72.92)	5 (100.00)	5 (50.00)	5 (83.33)	5 (100.00)	6.860	0.143
	ตอบ ผิด	13 (27.08)	0 (0.00)	5 (50.00)	1 (16.67)	0 (0.00)		
8. ผู้บริหารไม่มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	ตอบ ถูกต้อง	33 (68.75)	5 (100.00)	3 (30.00)	5 (83.33)	4 (80.00)	9.904	0.042
	ตอบ ผิด	15 (31.25)	0 (0.00)	7 (70.00)	1 (16.67)	1 (20.00)		
9. ผู้บริหารไม่จำเป็นต้องมีกระบวนการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้	ตอบ ถูกต้อง	30 (62.50)	3 (60.00)	5 (50.00)	4 (66.67)	4 (80.00)	1.369	0.850
	ตอบ ผิด	18 (37.50)	2 (40.00)	5 (50.00)	2 (33.33)	1 (20.00)		

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ฝ่ายผลิต	ฝ่ายการตลาด	ฝ่ายบริหาร	ฝ่ายงานระบบคุณภาพ	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
10. องค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	ตอบ ถูกต้อง	37 (77.08)	3 (60.00)	4 (40.00)	4 (66.67)	4 (80.00)	5.969	0.201
	ตอบ ผิด	11 (22.92)	2 (40.00)	6 (60.00)	2 (33.33)	1 (20.00)		
11. ฝ่ายบริหารสูงสุดไม่จำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่เหมาะสม	ตอบ ถูกต้อง	31 (64.58)	2 (40.00)	6 (60.00)	3 (50.00)	3 (60.00)	1.494	0.828
	ตอบ ผิด	17 (35.42)	3 (60.00)	4 (40.00)	3 (50.00)	2 (40.00)		
12. องค์กรควรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำปฏิบัติ ชำรงรักษา และปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร ให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่องพอ	ตอบ ถูกต้อง	34 (70.83)	4 (80.00)	7 (70.00)	5 (83.33)	5 (100.00)	2.471	0.650
	ตอบ ผิด	14 (29.17)	1 (20.00)	3 (30.00)	1 (16.67)	0 (0.00)		

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ฝ่ายผลิต จำนวน N=48 (ร้อยละ)	ฝ่ายการตลาด จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ฝ่ายบริหาร จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ จำนวน N=6 (ร้อยละ)	ฝ่ายห้อง ปฏิบัติการ จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
13. ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะและประสบการณ์	ตอบ ถูกต้อง	26 (54.17)	4 (80.00)	7 (70.00)	3 (50.00)	2 (40.00)	2.630	0.622
	ตอบ ผิด	22 (45.83)	1 (20.00)	3 (30.00)	3 (50.00)	3 (60.00)		
14. องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบริหารรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	ตอบ ถูกต้อง	47 (97.92)	5 (100.00)	10 (100.00)	6 (100.00)	5 (100.00)	0.549	0.969
	ตอบ ผิด	1 (2.08)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)		
15. องค์กรจำเป็นต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	ตอบ ถูกต้อง	41 (85.42)	5 (100.00)	9 (90.00)	6 (100.00)	5 (100.00)	2.655	0.617
	ตอบ ผิด	7 (14.58)	0 (0.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)		

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ฝ่ายผลิต จำนวน N=48 (ร้อยละ)	ฝ่ายการตลาด จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ฝ่ายบริหาร จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ จำนวน N=6 (ร้อยละ)	ฝ่ายห้อง ปฏิบัติการ จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
16. องค์กรต้องวางแผนและพัฒนาระบบงานการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	ตอบ ถูกต้อง	47 (97.92)	5 (100.00)	9 (90.00)	6 (100.00)	4 (80.00)	5.122	0.275
	ตอบ ผิด	1 (2.08)	0 (0.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	1 (20.00)		
17. โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะไม่ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน	ตอบ ถูกต้อง	28 (58.33)	4 (80.00)	9 (90.00)	5 (83.33)	4 (80.00)	5.550	0.235
	ตอบ ผิด	20 (41.67)	1 (20.00)	1 (10.00)	1 (16.67)	1 (20.00)		
18. การจัดทำ HACCP plan จะไม่มีการบังคับจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์สุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้	ตอบ ถูกต้อง	29 (60.42)	3 (60.00)	8 (80.00)	6 (100.00)	4 (80.00)	5.189	0.268
	ตอบ ผิด	19 (36.58)	2 (40.00)	2 (20.00)	0 (0.00)	1 (20.00)		

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ฝ่ายผลิต จำนวน N=48 (ร้อยละ)	ฝ่ายการตลาด จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ฝ่ายบริหาร จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ จำนวน N=6 (ร้อยละ)	ฝ่ายห้อง ปฏิบัติการ จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
19. องค์กรไม่จำเป็นที่จะต้องมีการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	ตอบ ถูกต้อง	35 (72.92)	5 (100.00)	8 (80.00)	6 (100.00)	5 (100.00)	5.447	0.244
	ตอบ ผิด	13 (27.08)	0 (0.00)	2 (20.00)	0 (0.00)	0 (0.00)		
20. ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ	ตอบ ถูกต้อง	36 (75.00)	5 (100.00)	8 (80.00)	5 (83.33)	5 (100.00)	3.255	0.516
	ตอบ ผิด	12 (25.00)	0 (0.00)	2 (20.00)	1 (16.67)	0 (0.00)		
21. การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานไม่ใช่วิธีการที่ประเมินว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	ตอบ ถูกต้อง	29 (60.42)	4 (80.00)	6 (60.00)	5 (83.33)	5 (100.00)	4.656	0.324
	ตอบ ผิด	19 (39.58)	1 (20.00)	4 (40.00)	4 (16.67)	0 (0.00)		

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ฝ่ายผลิต จำนวน N=48 (ร้อยละ)	ฝ่ายการตลาด จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ฝ่ายบริหาร จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ จำนวน N=6 (ร้อยละ)	ฝ่ายห้อง ปฏิบัติการ จำนวน N=5 (ร้อยละ)	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
22. องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่ น่าเชื่อถือ	ตอบ ถูกต้อง	40 (83.33)	4 (80.00)	7 (70.00)	5 (83.33)	4 (80.00)	0.987	0.912
	ตอบ ผิด	8 (16.67)	1 (20.00)	3 (30.00)	1 (16.67)	1 (20.00)		
23. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้าน ความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตาม แผน ก็ยังไม่ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	ตอบ ถูกต้อง	34 (70.83)	4 (80.00)	8 (80.00)	5 (83.33)	4 (80.00)	0.899	0.925
	ตอบ ผิด	14 (29.17)	1 (20.00)	2 (20.00)	1 (16.67)	1 (20.00)		
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการ ความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย และมีการ บันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	ตอบ ถูกต้อง	41 (85.42)	3 (60.00)	9 (90.00)	5 (83.33)	4 (80.00)	2.514	0.642
	ตอบ ผิด	7 (14.58)	2 (40.00)	1 (10.00)	1 (16.67)	1 (20.00)		
ระดับค่าเฉลี่ย	ตอบ ถูกต้อง	73.13 (ดี)	80.83 (ดีเยี่ยม)	72.08 (ดี)	78.47 (ดี)	83.33 (ดีเยี่ยม)		

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ดีเยี่ยม, 70.00-79.99 = ดี, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99 = น้อย, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 17 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 ดังนี้คือ ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ฝ่ายการตลาด มีค่าเฉลี่ยในระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 83.33 80.83 และ 80.83 ตามลำดับ ส่วนฝ่ายงานระบบคุณภาพ ฝ่ายผลิต และฝ่ายบริหาร มีค่าเฉลี่ยในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 78.47, 73.13 และ 72.08 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 9.90, P = 0.042$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามฝ่ายการตลาด ฝ่ายระบบงานคุณภาพ และฝ่ายห้องปฏิบัติการ ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 100.00, 83.33 และ 80.00 ตามลำดับ ในขณะที่ฝ่ายผลิต มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับดี คิดเป็นร้อยละ 68.75 ส่วนฝ่ายบริหาร ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 30.00 จะเห็นได้ว่า ฝ่ายปฏิบัติการ ซึ่งได้เกี่ยวข้องการตรวจวิเคราะห์ สิ่งปนเปื้อนและความปลอดภัยของอาหาร เกี่ยวข้องกับระบบ ISO 22000 โดยตรงจึงมีความรู้ ความเข้าใจในข้อนี้เป็นอย่างดีเยี่ยม ฝ่ายการตลาด มีความรู้ ความเข้าใจในระดับดีเยี่ยม เพราะได้ทำความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 เป็นอย่างดี ฝ่ายงานระบบคุณภาพ ได้ศึกษาข้อกำหนดในประเด็นนี้ ตลอดจนได้นำข้อกำหนดนี้ นำมาอธิบายให้พนักงานทุกคนเข้าใจ จึงทำให้เกิดความเข้าใจเป็นอย่างดี ส่วนฝ่ายบริหารต้องแบ่งหน้าที่กันคอยบริการลูกค้า และทำหน้าที่คอยบริการบุคคลภายนอกที่มาติดต่อ การเข้าร่วมอบรมแต่ละครั้ง ก็ขาดความต่อเนื่อง จึงมีความเข้าใจ ในระบบ ISO 22000 ในระดับน้อย ดังนั้นทางบริษัทฯ จึงควรให้พนักงานฝ่ายบริหาร ได้มาอบรมเป็นกลุ่มย่อย และทำการทดสอบ ความรู้ ความเข้าใจอย่างสม่ำเสมอ

4.5.5 ความรู้ ความเข้าใจ จำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ

ตารางที่ 18 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามตามผลการวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 จำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	1-5 ปี			6-10 ปี		10 ปีขึ้นไป		ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		ร้อยละ N=27 (ระดับความถี่)	ร้อยละ N=39 (ระดับความถี่)	ร้อยละ N=8 (ระดับความถี่)	ร้อยละ N=39 (ระดับความถี่)	ร้อยละ N=8 (ระดับความถี่)				
1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อุปทาน แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	ตอบ	26 (96.30)	38 (97.44)	8 (100.00)						0.849
	ถูกต้อง									
2. ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ไม่สามารถใช้ได้กับทุกองค์กรทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทาน และไม่มีการบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอย่างคุ้มค่า	ตอบ	1 (3.70)	1 (2.56)	0 (0.00)						
	ผิด									
3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ไม่ได้เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	ตอบ	19 (70.37)	28 (71.79)	6 (75.00)						0.967
	ถูกต้อง									
	ตอบ	8 (29.63)	11 (28.21)	2 (25.00)						
	ผิด									
	ตอบ	15 (55.56)	23 (58.97)	5 (62.50)						0.929
	ถูกต้อง									
	ตอบ	12 (44.44)	16 (41.03)	3 (37.50)						
	ผิด									

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	1-5 ปี ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)			6-10 ปี ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)		10 ปีขึ้นไป ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		ตอบ	ถูกต้อง	ผิด	ตอบ	ถูกต้อง	ผิด	ตอบ		
4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	ตอบ	19 (70.37)	33 (84.62)	7 (87.50)	2.338	0.311				
	ถูกต้อง	8 (29.63)	6 (15.38)	1 (12.50)						
5. ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 ที่ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ารังรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ตอบ	20 (74.07)	25 (64.10)	7 (87.50)	2.034	0.362				
	ถูกต้อง	7 (25.93)	14 (35.90)	1 (12.50)						
6. ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ไม่ต้องควบคุมด้านเอกสาร และกรควบคุมบันทึก	ตอบ	14 (51.85)	23 (58.97)	6 (75.00)	1.384	0.501				
	ถูกต้อง	13 (48.15)	16 (41.03)	2 (25.00)						
7. หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร	ตอบ	19 (70.37)	29 (74.36)	7 (87.50)	0.949	0.622				
	ถูกต้อง	8 (29.63)	10 (25.64)	1 (12.50)						

ตารางที่ 18 (ต่อ)

คำตอบ	1-5 ปี	6-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
	ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)		
ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	ตอบ	29	5	1.765	0.414
	ถูกต้อง	(74.36)	(62.50)		
8. ผู้บริหาร ไม่มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	ตอบ	10	3		
	ผิด	(25.64)	(37.50)		
9. ผู้บริหาร ไม่จำเป็นที่จะต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้	ตอบ	24	6	0.664	0.718
	ถูกต้อง	(61.57)	(75.00)		
10. องค์การต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคลากรในองค์กร ผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร	ตอบ	15	2		
	ผิด	(38.46)	(25.00)		
10. องค์การต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคลากรในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร	ตอบ	28	7	1.870	0.393
	ถูกต้อง	(71.79)	(87.50)		
	ตอบ	11	1		
	ผิด	(28.21)	(12.50)		

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้อย่างไรเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	1-5 ปี ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)			6-10 ปี ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)		10 ปีขึ้นไป ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		ตอบ	ถูกต้อง	ผิด	ตอบ	ถูกต้อง	ผิด	ตอบ		
11. ฝ่ายบริหารสูงสุดไม่จำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ช่วงเวลาที่วางแผน	ตอบ	15 (55.56)	23 (58.97)	7 (87.50)				2.759	0.252	
	ถูกต้อง	12 (44.44)	16 (41.03)	1 (12.50)						
12. องค์กรควรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม จัดทำ รวบรวม และ ปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	ตอบ	19 (70.37)	28 (71.79)	8 (100.00)				3.116	0.211	
	ถูกต้อง	8 (29.63)	11 (28.21)	0 (0.00)						
13. ทีม Food Safety และบุคลากรใดๆที่ดำเนินการที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะ และประสบการณ์	ตอบ	15 (55.56)	20 (51.28)	7 (87.50)				3.573	0.168	
	ถูกต้อง	12 (44.44)	19 (48.72)	1 (12.50)						
14. องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และ การรักษาความปลอดภัยที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	ตอบ	27 (100.00)	38 (97.44)	8 (100.00)				0.910	0.635	
	ถูกต้อง	0 (0.00)	1 (2.56)	0 (0.00)						

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	1-5 ปี	6-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)		
15. องค์กรจำเป็นต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	ตอบ	25 (92.59)	34 (87.18)	7 (87.50)	0.511	0.774
	ถูกต้อง					
16. องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	ตอบ	2 (7.41)	5 (12.82)	1 (12.50)	0.462	0.794
	ผิด					
17. โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะไม่ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน	ตอบ	26 (96.30)	37 (94.87)	8 (100.00)	1.370	0.504
	ถูกต้อง					
	ตอบ	1 (3.70)	2 (5.13)	0 (0.00)		
	ผิด					
	ตอบ	20 (74.07)	15 (61.54)	2 (75.00)		
	ถูกต้อง					
	ตอบ	7 (25.93)	15 (38.46)	2 (25.00)		
	ผิด					

ตารางที่ 18 (ต่อ)

คำตอบ	1-5 ปี	6-10 ปี	10 ปีขึ้นไป		ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
	ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)		
18. การจัดทำ HACCP plan จะไม่มีการบังคับจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้	ตอบ ถูกต้อง	27 (69.23)	5 (62.10)	0.153	0.926	
	ตอบ ผิด	9 (33.33)	3 (37.50)			
19. องค์กรไม่จำเป็นที่จะต้องมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุต้นทุนค่า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	ตอบ ถูกต้อง	18 (66.67)	6 (75.00)	5.381	0.068	
	ตอบ ผิด	9 (33.33)	2 (25.00)			
20. ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่าง ๆ ที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ	ตอบ ถูกต้อง	23 (85.19)	7 (87.50)	1.492	0.474	
	ตอบ ผิด	4 (14.81)	1 (12.50)			

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	1-5 ปี	6-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)		
21. การตรวจสอบความเข้าใจของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานไม่ใช้วิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	ตอบ	17 (62.96)	28 (71.79)	4 (50.00)	1.611	0.447
	ถูกต้อง					
22. องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	ตอบ	10 (37.04)	11 (28.21)	4 (50.00)	2.755	0.252
	ผิด					
23. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ก็ยังไม่ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	ตอบ	20 (74.07)	32 (82.50)	8 (100.00)	1.352	0.509
	ถูกต้อง					
	ตอบ	7 (25.93)	7 (17.95)	0 (0.00)		
	ผิด					
	ตอบ	19 (70.37)	31 (79.49)	5 (62.50)		
	ถูกต้อง					
	ตอบ	8 (29.63)	8 (20.51)	3 (37.50)		
	ผิด					

ตารางที่ 18 (ต่อ)

คำตอบ	1-5 ปี	6-10 ปี	10 ปีขึ้นไป	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
	ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)	ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)		
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย และมีการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	ตอบ ถูกต้อง	25 (92.59)	29 (74.36)	8 (100.00)	5.640
	ตอบ ผิด	2 (7.41)	10 (25.64)	0 (0.00)	
ระดับค่าเฉลี่ย	ตอบ ถูกต้อง	73.61 (ดี)	74.03 (ดี)	82.81 (ดีเยี่ยม)	

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ดีเยี่ยม, 70.00-79.99 = ดี, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99 = น้อย, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 18 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัท ๆ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 ดังนี้คือ กลุ่มอายุในการทำงานในบริษัทฯ 10 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ยในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 82.81 กลุ่มอายุในการทำงานในบริษัทฯ 6-10 ปี และ 1-5 ปี มีค่าเฉลี่ยในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 74.03 และ 73.61 ตามลำดับ

ผู้ตอบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.6 ความคิดเห็น จำแนกตามเพศ

ตารางที่ 19 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 1 -8 จำแนกตามเพศ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	เพศ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)				
ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย 1.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	ชาย N=18	44.44 (8)	38.89 (7)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28± 0.75 (เห็นด้วย)	2.524	0.471
	หญิง N=56	22.22 (18)	66.67 (32)	11.11 (5)	1.78 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.19± 0.67 (เห็นด้วย)		
1.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์ความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	ชาย N=18	22.22 (4)	66.67 (12)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.11± 0.58 (เห็นด้วย)	0.445	0.931
	หญิง N=56	25.00 (14)	64.29 (36)	8.92 (5)	1.78 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.12± 0.61 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	เพศ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง 2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	ชาย N=18	22.22 (4)	55.56 (10)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.00±0.68 (เห็นด้วย)	0.505	0.777
	หญิง N=56	16.07 (9)	64.29 (36)	19.64 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	3.96±0.60 (เห็นด้วย)		
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม 3.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์ และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย ของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูก นำมาใช้ในระบบ ISO 22000	ชาย N=18	38.89 (7)	44.44 (8)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.22±0.73 (เห็นด้วย)	0.374	0.946
	หญิง N=56	35.71 (20)	46.42 (26)	16.07 (9)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.16±0.75 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 19 (ต่อ)

เพศ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ชาย N=18	ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย 4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องของข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้อง จัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้อง กับข้อกำหนดใน ISO 22000 ที่ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย(Update)	50.00 (9)	33.33 (6)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.33±0.77 (เห็นด้วย)	1.574	0.665
		35.71 (20)	46.42 (26)	16.07 (9)	1.79 (1)	0.00 (0)	4.16±0.76 (เห็นด้วย)		
ชาย N=18	4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดของระบบการจัดการความ ปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก	38.89 (7)	50.00 (9)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.28±0.67 (เห็นด้วย)	1.561	0.458
		77.78 (14)	66.07 (37)	8.92 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.16±0.56 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	เพศ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร 5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรที่มีความ มุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร	ชาย N=18	44.44 (8)	44.44 (8)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.33±0.69 (เห็นด้วย)	1.504	0.471
	หญิง N=56	30.36 (17)	60.71 (34)	8.92 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.21±0.59 (เห็นด้วย)		
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความ ปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	ชาย N=18	44.44 (8)	38.89 (7)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28±0.75 (เห็นด้วย)	3.245	0.197
	หญิง N=56	25.00 (14)	62.50 (35)	12.50 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.12±0.60 (เห็นด้วย)		
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความ ปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้	ชาย N=18	33.33 (6)	50.00 (9)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.17±0.70 (เห็นด้วย)	0.253	0.881
	หญิง N=56	32.14 (18)	55.36 (31)	12.50 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.20±0.64 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 19 (ต่อ)

เพศ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ชาย N=18	33.33 (6)	55.56 (10)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.22±0.64 (เห็นด้วย)	0.669	0.716
หญิง N=56	42.86 (24)	44.64 (25)	12.50 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.30±0.69 (เห็นด้วย)		
ชาย N=18	55.56 (10)	33.33 (6)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.44±0.70 (เห็นด้วย)	2.472	0.291
หญิง N=56	35.71 (20)	53.57 (30)	10.71 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.25±0.63 (เห็นด้วย)		

5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร

5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่เหมาะสม

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	เพศ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร 6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการ จัดทำ ฝึกอบรม วิชาการ และปรับระบบการจัดการความปลอดภัย อาหาร ให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	ชาย N=18	22.22 (4)	61.11 (11)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.05±0.63 (เห็นด้วย)	1.173	0.759
	หญิง N=56	21.42 (12)	67.86 (38)	8.92 (5)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.08±0.61 (เห็นด้วย)		
6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมี ความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและ ประสบการณ์	ชาย N=18	27.78 (5)	61.11 (11)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.17±0.61 (เห็นด้วย)	0.680	0.878
	หญิง N=56	32.14 (18)	58.92 (33)	7.14 (4)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.21±0.65 (เห็นด้วย)		
6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อ สนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาความปลอดภัย จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	ชาย N=18	27.78 (5)	61.11 (11)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.17±0.61 (เห็นด้วย)	0.431	0.934
	หญิง N=56	30.36 (17)	58.92 (33)	8.92 (5)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.18±0.66 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 19 (ต่อ)

เพศ	ระดับความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ชาย N=18	6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	27.78 (5)	61.11 (11)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.17±0.61 (เห็นด้วย)	0.391	0.942
		30.56 (17)	57.14 (32)	10.71 (6)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.16±0.68 (เห็นด้วย)		
ชาย N=18	ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	38.87 (7)	50.00 (9)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28±0.67 (เห็นด้วย)	0.699	0.873
		32.14 (18)	57.14 (32)	8.92 (5)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.46±0.67 (เห็นด้วย)		
ชาย N=18	7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน	38.89 (7)	16.07 (9)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28±0.67 (เห็นด้วย)	0.762	0.859
		30.36 (17)	53.57 (30)	14.29 (8)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.12±0.71 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความเคตเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	เพศ	ระดับความเคตเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลผลิตขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้	ชาย N=18	33.33 (6)	50.00 (9)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.11 ± 0.83 (เห็นด้วย)	2.262	0.520
	หญิง N=56	66.67 (12)	67.86 (38)	8.92 (5)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.08 ± 0.61 (เห็นด้วย)		
7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	ชาย N=18	16.67 (3)	66.67 (12)	11.11 (2)	5.56 (1)	0.00 (0)	100 (18)	3.94 ± 0.72 (เห็นด้วย)	0.199	0.978
	หญิง N=56	19.64 (11)	66.07 (37)	10.71 (6)	3.57 (2)	0.00 (0)	100 (56)	4.01 ± 0.67 (เห็นด้วย)		
ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร	ชาย N=18	38.89 (7)	50.00 (9)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28 ± 0.67 (เห็นด้วย)	0.961	0.811
	หญิง N=56	32.14 (18)	58.92 (33)	7.14 (4)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.21 ± 0.65 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 19 (ต่อ)

เพศ	ระดับความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ชาย N=18	8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบความใช้ ^๒ ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	27.78 (5)	55.56 (10)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.11±0.68 (เห็นด้วย)	0.324	0.850
		25.00 (14)	62.50 (35)	12.50 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.12±0.60 (เห็นด้วย)		
ชาย N=18	8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	27.78 (5)	61.11 (11)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.17±0.61 (เห็นด้วย)	0.122	0.941
		32.14 (18)	57.14 (32)	10.71 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.21±0.62 (เห็นด้วย)		
ชาย N=18	8.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบปริมาณภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	44.44 (8)	44.44 (8)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.33±0.69 (เห็นด้วย)	2.084	0.555
		28.57 (16)	60.71 (34)	8.92 (5)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.16±0.65 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	เพศ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่องที่ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	ชาย N=18	16.67 (3)	72.22 (13)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.06± 0.53 (เห็นด้วย)	0.192	0.908
	หญิง N=56	21.42 (12)	67.86 (12)	10.71 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.10± 0.56 (เห็นด้วย)		

จากตารางที่ 19 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความสำคัญเห็นข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.75) และ ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กรทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.58)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.67) และ ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กรทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.61) ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความสำคัญเห็นข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.68) และเพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.96 ± 0.60)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความสำคัญเห็นข้อกำหนด ที่ 3 คำศัพท์และนิยาม จำแนกตามเพศ พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.73)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหารอันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิตวิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบอบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.75)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ซ้ำรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.77) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ซ้ำรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.76) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.56)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.44 ± 0.70),หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.69), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.75), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.64) และองค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.70)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.69) ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.63),หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.59), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.59), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร

ปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.64) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหาร เป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.60)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีม Food Safety และบุคคล ใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.61), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อ สนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.61), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับ สภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.61), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ธำรงรักษา และปรับระบบการ จัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.63)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีม Food Safety และบุคคล ใดๆที่ดำเนิน กิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มี ทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.65), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การ สร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.66) องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.68) และ องค์กรต้อง มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัย อาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.61)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการ จัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย จำแนกตามเพศ พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็น ในระดับเห็นด้วย กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67) โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67) การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.83) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) และโดยระบุรุ่นสินค้า และ เชื่อมโยง ไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.94 ± 0.72)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.46 ± 0.67) โปรแกรม

พื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.71) การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.61) องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) และโดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.01 ± 0.67)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.69) ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.61), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.68) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.53)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.65), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.62), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.65), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.60) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.56)

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	20.00 (3)	60.00 (9)	13.33 (2)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	3.93± 0.79 (เห็นด้วย)	8.406	0.494
26-35 ปี N=36	33.33 (12)	58.33 (21)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.25± 0.60 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	11.76 (2)	76.47 (13)	11.76 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.00± 0.50 (เห็นด้วย)		
>45 ปี N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17± 0.40 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

1.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภท ทุกประเทศ ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	26.67 (4)	46.67 (7)	26.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.00± 0.76 (เห็นด้วย)	6.922	0.328
26-35 ปี N=36	22.22 (8)	55.56 (20)	22.22 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.00± 0.67 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	5.88 (1)	82.35 (14)	11.76 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	3.94± 0.42 (เห็นด้วย)		
>45 ปี N=6	0.00 (0)	83.33 (5)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	3.83± 0.40 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง

2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ
22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ

ISO

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	33.33 (5)	33.33 (5)	26.67 (4)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	3.80±0.96 (เห็นด้วย)	9.998	0.351
	36.11 (13)	50.00 (18)	13.89 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.22±0.68 (เห็นด้วย)		
	35.29 (6)	58.82 (10)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.29±0.58 (เห็นด้วย)		
>45 ปี N=6	50.00 (3)	16.67 (1)	33.33 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.98 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม

3.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005

คำศัพท์และนิยาม เช่น หัวโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับ

ความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP

CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และ

นิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น						รวม	ค่าเฉลี่ยการแปล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)					
15-25 ปี N=15	26.67 (4)	46.67 (7)	26.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.00±0.76 (เห็นด้วย)	10.203	0.334	
26-35 ปี N=36	38.89 (14)	47.22 (17)	13.89 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.25±0.69 (เห็นด้วย)			
36-45 ปี N=17	58.82 (10)	23.53 (4)	11.76 (2)	5.88 (1)	0.00 (0)	100 (17)	4.35±0.93 (เห็นด้วย)			
>45 ปี N=6	16.67 (1)	66.67 (4)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.00±0.63 (เห็นด้วย)			

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย
 4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องของข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์รักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	13.33	66.67	20.00	0.00	0.00	100	3.93±0.59 (เห็นด้วย)	4.345	0.630
	(2)	(10)	(3)	(0)	(0)	(15)	(เห็นด้วย)		
26-35 ปี N=36	33.33	58.33	8.33	0.00	0.00	100	4.25±0.60 (เห็นด้วย)	4.345	0.630
	(12)	(21)	(3)	(0)	(0)	(36)	(เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	29.41	64.71	5.88	0.00	0.00	100	4.23±0.56 (เห็นด้วย)	4.345	0.630
	(5)	(11)	(1)	(0)	(0)	(17)	(เห็นด้วย)		
>45 ปี N=6	33.33	66.67	0.00	0.00	0.00	100	4.33±0.51 (เห็นด้วย)	4.345	0.630
	(2)	(4)	(0)	(0)	(0)	(6)	(เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต่อความคุ้มครองด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	33.33 (5)	46.67 (7)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.13±0.74 (เห็นด้วย)	3.532	0.740
	30.56 (11)	61.11 (22)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.22±0.59 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	41.18 (7)	52.94 (9)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.35±0.60 (เห็นด้วย)		
	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร

5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของผู้บริหารองค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	20.00 (3)	46.67 (7)	33.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	3.87±0.74 (เห็นด้วย)	7.290	0.295
	33.33 (12)	55.56 (20)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.22±0.63 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	29.41 (5)	64.71 (11)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.23±0.56 (เห็นด้วย)	7.290	0.295
	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	26.67 (4)	46.67 (7)	26.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.00±0.76 (เห็นด้วย)	6.362	0.384
	38.89 (14)	47.22 (17)	13.89 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.25±0.69 (เห็นด้วย)		
26-35 ปี N=36	29.41 (5)	64.71 (11)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.23±0.56 (เห็นด้วย)	6.362	0.384
	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบ
ความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความเค็ดเห็น						รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)					
15-25 ปี N=15	40.00 (6)	40.00 (6)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.20± 0.77 (เห็นด้วย)	2.672	0.849
	44.44 (16)	44.44 (16)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.33± 0.68 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	35.29 (6)	52.94 (9)	22.22 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.23± 0.66 (เห็นด้วย)		
	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33± 0.51 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต่อการต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	40.00 (6)	40.00 (6)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.20±0.77 (เห็นด้วย)	5.999	0.423
	47.22 (17)	41.67 (15)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.36±0.68 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	35.29 (6)	58.82 (10)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.29±0.59 (เห็นด้วย)		
	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบ
ความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่กำหนด

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	33.33 (5)	40.00 (6)	20.00 (3)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	4.00±0.92 (เห็นด้วย)	14.874	0.094
	25.00 (9)	66.67 (24)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.17±0.56 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	0.00 (0)	94.12 (16)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	3.94±0.24 (เห็นด้วย)		
	33.33 (2)	50.00 (3)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.75 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร

6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ คือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	33.33 (5)	46.67 (7)	13.33 (2)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	4.07±0.88 (เห็นด้วย)	6.263	0.713
	33.33 (12)	58.33 (21)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.25±0.60 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	23.53 (4)	70.59 (12)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.18±0.52 (เห็นด้วย)	6.263	0.713
	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีทีม Food Safety และบุคคลใดๆ
ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบท่อความปลอดภัยอาหารต้องมี
ความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและ
ประสบการณ์

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	20.00 (3)	60.00 (9)	13.33 (2)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	3.93±0.79 (เห็นด้วย)	7.357	0.600
	30.56 (11)	58.33 (21)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.19±0.62 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	41.18 (7)	52.94 (9)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.35±0.60 (เห็นด้วย)		
	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	26.67 (4)	53.33 (8)	13.33 (2)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	4.00±0.84 (เห็นด้วย)	6.812	0.657
	36.11 (13)	52.78 (19)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.25±0.64 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	23.53 (4)	64.71 (11)	11.76 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.11±0.60 (เห็นด้วย)		
	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับ
สภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่
สอดคล้องตามข้อกำหนด

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	53.33 (8)	26.67 (4)	13.33 (2)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	4.27±0.96 (เห็นด้วย)	11.014	0.275
	27.78 (10)	61.11 (22)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	3.89±0.60 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	35.29 (6)	58.82 (10)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.29±0.59 (เห็นด้วย)		
	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

7.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนาระบบงานที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	13.33 (2)	60.00 (9)	39.29 (22)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	4.20±0.77 (เห็นด้วย)	7.287	0.607
26-35 ปี N=36	30.56 (11)	61.11 (22)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.22±0.59 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	17.65 (3)	70.59 (12)	5.88 (1)	5.88 (1)	0.00 (0)	100 (17)	4.00±0.70 (เห็นด้วย)		
>45 ปี N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	00.0 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ต้องจัดทำ HACCP plan ต้อง
บ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits
เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีความปลอดภัยอยู่ในระดับ
ที่เชื่อถือได้

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	26.67 (4)	46.67 (7)	20.00 (3)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	3.93±0.88 (เห็นด้วย)	9.456	0.396
	16.67 (6)	72.22 (26)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.06±0.53 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	11.76 (2)	70.59 (12)	5.88 (1)	11.76 (2)	0.00 (0)	100 (17)	3.82±0.80 (เห็นด้วย)	9.456	0.396
	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracability system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)				
ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร 8.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ	15-25 ปี N=15	46.67 (7)	33.33 (5)	13.33 (2)	6.67 (1)	0.00 (0)	4.20±0.94 (เห็นด้วย)	8.741	0.462
	26-35 ปี N=36	30.56 (11)	61.11 (22)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.22±0.59 (เห็นด้วย)		
	36-45 ปี N=17	35.29 (6)	58.82 (10)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.29±0.59 (เห็นด้วย)		
	>45 ปี N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.17±0.40 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)				
15-25 ปี N=15	40.00 (6)	40.00 (6)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.20±0.77 (เห็นด้วย)	4.978	0.547
26-35 ปี N=36	25.00 (9)	61.11 (22)	13.89 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.11±0.62 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	17.65 (3)	70.59 (12)	11.76 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.06±0.56 (เห็นด้วย)		
>45 ปี N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)				
15-25 ปี N=15	26.67 (4)	53.33 (8)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.07±0.70 (เห็นด้วย)	3.614	0.729
	33.33 (12)	55.56 (20)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.22±0.63 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	35.29 (6)	58.82 (10)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.29±0.59 (เห็นด้วย)	3.614	0.729
	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)				
8.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	15-25 ปี N=15	40.00 (6)	40.00 (6)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.20±0.77 (เห็นด้วย)	5.067	0.828
	26-35 ปี N=36	30.56 (11)	58.33 (21)	8.33 (3)	2.78 (1)	0.00 (0)	4.17±0.70 (เห็นด้วย)		
	36-45 ปี N=17	29.41 (5)	64.71 (11)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.23±0.56 (เห็นด้วย)		
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 20 (ต่อ)

อายุ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
15-25 ปี N=15	20.00 (3)	60.00 (9)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.00± 0.65 (เห็นด้วย)	4.034	0.672
26-35 ปี N=36	22.22 (8)	66.67 (24)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.11± 0.57 (เห็นด้วย)		
36-45 ปี N=17	11.76 (2)	82.35 (14)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.06± 0.42 (เห็นด้วย)		
>45 ปี N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33± 0.51 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารองค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ยังได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม

จากตารางที่ 20 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พิจารณาตามช่วงอายุได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.92) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.79)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.62) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.60)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.56) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.50)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง พิจารณาตามช่วงอายุได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.76)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.94 ± 0.42)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.83 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม พิจารณาตามช่วงอายุได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.96)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.68)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.58)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.98)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พิจารณาตาม ช่วงอายุได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) รักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.76) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.59)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) คุ้มครองรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.60)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) คุ้มครองรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.93) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.56)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) คุ้มครองรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.63) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พิจารณาตามช่วงอายุ ได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.77), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.77), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.74), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.76) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 3.87 ± 0.74)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.36 ± 0.68), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.68) ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.63) และหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.59)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.60), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.59), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.66), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.56) และ ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.56)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40) และ ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 6 การจัดการพิจารณาตามช่วงอายุ ได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.88), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.92), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.84) และ องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.79)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.64), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.60), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.62) และ

องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.56)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.60), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.52), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.60) และ องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 3.94 ± 0.24)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40) และ องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย พิจารณาตามช่วงอายุได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.27 ± 0.96), ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.77), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.99) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้าและเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.88)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.65), องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และ

เชื่อมโยงไปยังวัตถุประสงค์ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.53), ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70) และบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.60)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.59) โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.52), การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุประสงค์ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.82 ± 0.80)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุประสงค์ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75) และบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผลการทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พิจารณาตามช่วงอายุได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพค่าเฉลี่ย (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.94), การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.77), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.77), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐาน

เพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.70) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.65)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล ค่าเฉลี่ย (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.59) การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.62) องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.63) องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.70) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.57)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผลค่าเฉลี่ย (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.59), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.59), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.56) และการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.62) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.42)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการ

การบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพค่าเฉลี่ย (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40), การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40) และองค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a stylized elephant facing left, with a flame-like symbol above its head. The emblem is surrounded by a circular border containing the university's name in Thai script at the top and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' in English at the bottom. There are decorative floral motifs on either side of the elephant.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.8 ความคิดเห็น จำนวนตามระดับการศึกษา

ตารางที่ 21 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 1- 8 จำนวนตามระดับการศึกษา

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)				
ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย 1.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	34.09 (15)	47.73 (21)	15.91 (7)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.13± 0.76 (เห็นด้วย)	8.626	0.196
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	10.00 (1)	80.00 (8)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00± 0.47 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	50.00 (10)	50.00 (10)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.50± 0.51 (เห็นด้วยอย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
1.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ขนาดทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทาน และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอย่างคุ้มค่า	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	13.64 (6)	70.45 (31)	13.64 (6)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	3.95±0.60 (เห็นด้วย)	11.886	0.065
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	70.00 (7)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.57 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	50.00 (10)	50.00 (10)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.50±0.51 (เห็นด้วยอย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง 2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า ม.ปลาย/ ปวช. N=44	13.64 (6)	59.09 (26)	27.27 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	3.86±0.63 (เห็นด้วย)	6.030	0.197
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	10.00 (1)	70.00 (7)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.90±0.57 (เห็นด้วย)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	30.00 (6)	65.00 (13)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.25±0.55 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม 3.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่ เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การ ตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า ม.ปลาย/ ปวช. N=44	36.36 (16)	36.36 (16)	25.00 (11)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.07±0.84 (เห็นด้วย)	8.609	0.197
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (เห็นด้วย)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	40.00 (8)	60.00 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.40±0.50 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)				
ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย 4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องของข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	38.64 (17)	36.36 (16)	22.73 (10)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.11±0.84 (เห็นด้วย)	6.977	0.323
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	40.00 (4)	40.00 (4)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.79 (เห็นด้วย)		
	บ.ตรีหรือสูงกว่า N=20	40.00 (8)	60.00 (12)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.40±0.50 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสารและการควบคุมบันทึก	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ ปวช. N=44	27.27 (12)	59.09 (26)	13.64 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.13±0.63 (เห็นด้วย)	3.473	0.482
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	70.00 (7)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.57 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	35.00 (7)	65.00 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.35±0.49 (เห็นด้วย)		
ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร 5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กร คือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัย อาหาร	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ ปวช. N=44	29.55 (13)	56.82 (25)	13.64 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.16±0.64 (เห็นด้วย)	3.757	0.440
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	45.00 (9)	55.00 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45±0.51 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	22.73 (10)	59.09 (26)	18.18 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.04±0.64 (เห็นด้วย)	7.754	0.101
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00±0.67 (เห็นด้วย)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	50.00 (10)	50.00 (10)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.50±0.51 (เห็นด้วยอย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า ม.ปลาย/ ปวช. N=44	25.00 (11)	54.55 (24)	20.45 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.04±0.68 (เห็นด้วย)	9.505	0.050
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	70.00 (7)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.57 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	55.00 (11)	45.00 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.55±0.51 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องสื่อสารภายในกับ บุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่ผลกระทบต่อความ ปลอดภัยอาหาร	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า ม.ปลาย/ ปวช. N=44	31.82 (14)	52.27 (23)	15.91 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.16±0.68 (เห็นด้วย)	6.708	0.152
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	40.00 (4)	40.00 (4)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.79 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	60.00 (12)	40.00 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.60±0.50 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่ตั้งวางแผน	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า ม.ปลาย/ ปวช. N=44	31.82 (14)	52.27 (23)	15.91 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.16±0.68 (เห็นด้วย)	8.427	0.077
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	65.00 (13)	35.00 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.65±0.49 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร 6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ฝึกปฏิบัติ ศึกษารักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยเพียงพอ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	15.91 (7)	65.91 (29)	15.91 (7)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	3.95±0.64 (เห็นด้วย)	6.871	0.333
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.67 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	25.00 (5)	75.00 (15)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.25±0.44 (เห็นด้วย)		
6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินการที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	29.55 (13)	56.82 (25)	11.36 (5)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.13±0.70 (เห็นด้วย)	3.214	0.782
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	35.00 (7)	65.00 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.35±0.49 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ต้องตั้งมอบหมายทรัพยากร เพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษา สภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดใน มาตรฐาน	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า ม.ปลาย/ ปวช. N=44	25.00 (11)	59.09 (26)	13.64 (6)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.07±0.69 (เห็นด้วย)	4.432	0.618
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	40.00 (8)	60.00 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.40±0.50 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	27.27 (12)	54.55 (24)	15.91 (7)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.07±0.72 (เห็นด้วย)	7.829	0.251
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	10.00 (1)	80.00 (8)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.70±0.47 (เห็นด้วย)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	45.00 (9)	55.00 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45±0.51 (เห็นด้วย)		
ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย 7.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	29.55 (13)	56.82 (25)	11.36 (5)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.13±0.70 (เห็นด้วย)	5.007	0.543
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	50.00 (5)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.73 (เห็นด้วย)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	45.00 (9)	55.00 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45±0.51 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ซึ่งอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	31.82 (14)	47.73 (21)	18.18 (8)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.09 ± 0.77 (เห็นด้วย)	5.264	0.510
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	50.00 (5)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10 ± 0.73 (เห็นด้วย)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	35.00 (7)	65.00 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.35 ± 0.49 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
7.3 ทำานเห็นด้วยหรือไม่ที่ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องปงซึ่งจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	20.45 (9)	63.64 (28)	13.64 (6)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.02± 0.66 (เห็นด้วย)	12.240	0.057
	อนุปริญญา/วส. N=10	60.00 (6)	30.00 (3)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.50± 0.70 (เห็นด้วยอย่างยิ่ง)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	15.00 (3)	80.00 (16)	0.00 (0)	5.00 (1)	0.00 (0)	100 (20)	4.05± 0.60 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	18.18 (8)	63.64 (28)	13.64 (6)	4.55 (2)	0.00 (0)	100 (44)	3.95±0.71 (เห็นด้วย)	4.677	0.586
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	10.00 (1)	70.00 (7)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.90±0.57 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	25.00 (5)	70.00 (14)	0.00 (0)	5.00 (1)	0.00 (0)	100 (20)	4.15±0.67 (เห็นด้วย)		
ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร 8.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	34.09 (15)	52.27 (23)	11.36 (5)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.18±0.72 (เห็นด้วย)	4.217	0.647
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	70.00 (7)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.57 (เห็นด้วย)		
	ปตรีหรือสูงกว่า N=20	40.00 (8)	60.00 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.40±0.50 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	20.45 (9)	63.64 (28)	15.91 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.04± 0.60 (เห็นด้วย)	3.932	0.415
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00± 0.67 (เห็นด้วย)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	40.00 (8)	55.00 (11)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.35± 0.59 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	25.00 (11)	59.09 (26)	15.91 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.09±0.64 (เห็นด้วย)	5.047	0.283
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (เห็นด้วย)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	45.00 (9)	55.00 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45±0.51 (เห็นด้วย)		
8.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	31.82 (14)	52.27 (23)	13.64 (6)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.13±0.73 (เห็นด้วย)	3.866	0.695
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (เห็นด้วย)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	35.00 (7)	65.00 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.35±0.49 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการ ปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่าง ต่อเนื่อง ทันสมัย "ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า ม.ปลาย/ ปวช. N=44	20.45 (9)	63.64 (28)	15.91 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.04±0.60 (เห็นด้วย)	7.014	0.135
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	0.00 (0)	90.00 (9)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.90±0.31 (เห็นด้วย)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	30.00 (6)	70.00 (14)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.30±0.47 (เห็นด้วย)		

จากตารางที่ 21 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.76) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 3.95 ± 0.60)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57) และการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.47)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.51) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.51)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.86 ± 0.63)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.90 ± 0.57)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.55)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์ และนิยาม พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และคำนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.84)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารแผนภูมิ การผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.50)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.63) และข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) คุ้มครองรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.84)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) คุ้มครองรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) คุ้มครองรักษาไว้ (Maintain)

และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.50) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.49) ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช.มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.68), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.64), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.66), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.68) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.63)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.62), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งว่า ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.50), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.55 ± 0.51), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.51) มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.51) และ องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.62)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร ในเรื่องของผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 9.505$, $P = 0.050$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง (ค่าเฉลี่ย 4.55 ± 0.51) แต่ระดับ

การศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. และระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57) และ (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.68) ตามลำดับ จะเห็นได้ว่าพนักงานที่มีระดับการศึกษาสูง จะมีความคิดเห็น เห็นด้วยอย่างยิ่ง ในข้อกำหนดดังกล่าว เพราะพนักงานที่ระดับการศึกษาสูง มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ ISO 22000 อยู่ในระดับมาก และเห็นว่าการนำระบบ ISO 22000 มาใช้ทำให้เกิดประโยชน์กับบริษัทฯ จึงมีความคิดเห็นเห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนระดับระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. มีความรู้ ความเข้าใจ มีระดับปานกลาง การศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความรู้ ความเข้าใจ ในระดับน้อย อาจเป็นเพราะว่าอ่านข้อกำหนดระบบ ISO 22000 แล้วไม่เข้าใจ ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรอบรมให้ความรู้เพิ่มเติมให้กับพนักงานในระดับการศึกษากลุ่มนี้ เพื่อให้พนักงานมีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดนี้ให้มากขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.70), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.72), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็นเพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.69) และ องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 3.95 ± 0.64)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63) และ องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 3.70 ± 0.47)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.51), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และ

ข้าราชการสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.50), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร ต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.49) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.44)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผน และพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.70) โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.09 ± 0.77) การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.02 ± 0.66) และ องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.95 ± 0.71)

ระดับอนุปริญญา/ปวส. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง กับการจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.70) มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.73), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.73) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.90 ± 0.57)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.51), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.49), องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.67) และการจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้อง

ควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.60)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.72), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.73), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.09 ± 0.64), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.60) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.60)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.90 ± 0.31)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.51) ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้

ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.50) มีการตรวจสอบ
ความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่
ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.59), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัย
อาหาร เช่น ตรวจสอบภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตาม
แผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.49) และองค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการ
จัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวน
สอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการ
ปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทัศนสัย ได้รับการบันทึกใน
รูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.47)

4.5.9 ความคิดเห็น จำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ

ตารางที่ 22 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 1 - 8
จำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)				
		ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย 1.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	ฝ่ายผลิต N=48	33.33 (16)	50.00 (24)	14.58 (7)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.14± 0.74 (เห็นด้วย)	5.300	0.947
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	50.00 (5)	40.00 (4)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.40± 0.69 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	40.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33± 0.51 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40± 0.54 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท*	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
1.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทาน และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	ฝ่ายผลิต N=48	16.67 (8)	68.75 (33)	12.50 (6)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	3.96±0.61 (เห็นด้วย)	7.784	0.802
	ฝ่ายการตลาด N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ข้อกำหนดที่ 22 (ต่อ)	ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
			เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง 2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	ฝ่ายผลิต N=48	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0)	0.00 (0)	3.88±0.60 (เห็นด้วย)	5.829	0.666
		20.00 (1)	60.00 (3)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.70 (เห็นด้วย)		
		20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.67 (เห็นด้วย)		
		33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		
		40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.40±0.54 (เห็นด้วย)		
ฝ่ายบริหาร N=10	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.67 (เห็นด้วย)	5.829	0.666	
20.00 (1)	60.00 (3)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.70 (เห็นด้วย)				
20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.67 (เห็นด้วย)				
33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)				
40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.40±0.54 (เห็นด้วย)				
ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.67 (เห็นด้วย)	5.829	0.666	
20.00 (1)	60.00 (3)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.70 (เห็นด้วย)				
20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.67 (เห็นด้วย)				
33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)				
40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.40±0.54 (เห็นด้วย)				
ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.67 (เห็นด้วย)	5.829	0.666	
20.00 (1)	60.00 (3)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.70 (เห็นด้วย)				
20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.67 (เห็นด้วย)				
33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)				
40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.40±0.54 (เห็นด้วย)				

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท*	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม 3.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้อง กับความปลอดภัยของอาหาร แผนปฏิบัติการผลิต วิธีการ ควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจ ติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	ฝ่ายผลิต N=48	41.67 (20)	33.33 (16)	22.92 (11)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.14±0.85 (เห็นด้วย)	14.280	0.283
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	20.00 (2)	70.00 (7)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.57 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (3)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท*	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย 4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่เป็นเรื่องของข้อกำหนดทั่วไปองค์กร ที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของ อาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้อง จัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) รั้งรักษาไว้ (Maintain) และ ปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ฝ่ายผลิต N=48	37.50 (18)	37.50 (18)	22.92 (11)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.10±0.83 (เห็นด้วย)	16.735	0.160
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	70.00 (7)	20.00 (2)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.60±0.69 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ฝ่ายผลิต N=48	29.17 (14)	58.33 (28)	12.50 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.17±0.63 (เห็นด้วย)	5.845	0.665
ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (เห็นด้วย)		
ฝ่ายบริหาร N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.67 (เห็นด้วย)		
ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		
ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	3.60±0.44 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดของระบบการจัดการ
ความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และ การ
ควบคุมบันทึก

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท*	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร 5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กร คือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร	ฝ่ายผลิต N=48	35.42 (17)	52.08 (25)	12.50 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.22±0.66 (เห็นด้วย)	5.910	0.657
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.33±0.67 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท*	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบาย ความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	ฝ่ายผลิต N=48	25.00 (12)	60.42 (29)	14.58 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.10±0.62 (เห็นด้วย)	8.993	0.343
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	80.00 (4)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	3.80±0.44 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	50.00 (5)	30.00 (3)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.82 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท*	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบ ความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้	ฝ่ายผลิต N=48	29.17 (14)	54.17 (26)	16.67 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.12±0.67 (เห็นด้วย)	18.253	0.019
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	40.00 (4)	40.00 (4)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.79 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	5.00±0.00 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องสื่อสารภายในกับ บุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัย ของอาหาร	ฝ่ายผลิต N=48	35.42 (17)	47.92 (23)	16.67 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.19±0.70 (เห็นด้วย)	11.634	0.168
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.67 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	5.00±0.00 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ เปิดผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่เหมาะสม	ฝ่ายผลิต N=48	37.50 (18)	47.92 (23)	14.58 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.22±0.69 (เห็นด้วย)	7.629	0.471
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	50.00 (5)	40.00 (4)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.40±0.67 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	80.00 (4)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.80±0.44 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ฝ่ายผลิต N=48	29.17 (14)	58.33 (28)	10.42 (5)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.14±0.68 (เห็นด้วย)	3.415	0.992
ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (เห็นด้วย)		
ฝ่ายบริหาร N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.67 (เห็นด้วย)		
ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		
ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มี Food Safety และบุคคล
ใดๆที่ดำเนินการที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร
ต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะ
และประสบการณ์

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท*	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากร เพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษา สภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดใน มาตรฐาน	ฝ่ายผลิต N=48	27.08 (13)	58.33 (28)	12.50 (6)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.10±0.69 (เห็นด้วย)	8.299	0.761
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท*	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	ฝ่ายผลิต N=48	25.00 (12)	60.42 (29)	14.58 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.10±0.72 (เห็นด้วย)	9.321	0.675
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	80.00 (4)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	50.00 (5)	30.00 (3)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.67 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย 7.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	ฝ่ายผลิต N=48	29.17 (14)	56.25 (27)	12.50 (6)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.12±0.70 (เห็นด้วย)	9.257	0.681
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	50.00 (5)	40.00 (4)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.40±0.69 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบคุณภาพ N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (เห็นด้วยอย่างยิ่ง)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (เห็นด้วยอย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับโปรแกรมพื้นฐานด้าน สุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ อาหาร	ฝ่ายผลิต N=48	35.42 (17)	45.83 (22)	16.67 (8)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.14±0.77 (เห็นด้วย)	7.376	0.832
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	60.00 (3)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.70 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	20.00 (2)	70.00 (7)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.57 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท*	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องป่งซึ่งจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความ ปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้	ฝ่ายผลิต N=48	22.92 (11)	64.58 (31)	12.50 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.10± 0.59 (เห็นด้วย)	17.119	0.145
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	40.00 (4)	10.00 (1)	20.00 (2)	0.00 (0)	100 (10)	3.80± 1.13 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17± 0.40 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40± 0.54 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	ฝ่ายผลิต N=48	16.67 (8)	68.35 (33)	12.50 (6)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.00±0.61 (เห็นด้วย)	22.459	0.033
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	10.00 (1)	60.00 (6)	10.00 (1)	20.00 (2)	0.00 (0)	100 (10)	3.60±0.96 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบคุณภาพ N=6	0.00 (0)	83.33 (5)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	3.83±0.40 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	80.00 (4)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.80±0.44 (เห็นด้วยอย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการ ปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร 8.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้อง วางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อ ตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและ ทบทวนประสิทธิภาพ	ฝ่ายผลิต N=48	31.25 (15)	56.25 (27)	10.42 (5)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.17±0.69 (เห็นด้วย)	8.270	0.764
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	50.00 (5)	40.00 (4)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.40±0.69 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบความใช้ ¹ ได้ของ มาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่า สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	ฝ่ายผลิต N=48	18.75 (9)	66.67 (32)	14.58 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.04±0.58 (เห็นด้วย)	10.512	0.231
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	80.00 (4)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	3.80±0.44 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	50.00 (5)	30.00 (3)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.82 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต้องการดำเนินการตรวจสอบ เพื่อระวังและกำจัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการ เพื่อระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่ สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	ฝ่ายผลิต N=48	29.17 (14)	56.25 (27)	14.58 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.14±0.65 (เห็นด้วย)	3.648	0.887
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.67 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็นด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
8.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบเป็นภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	ฝ่ายผลิต N=48	29.17 (14)	56.25 (27)	12.50 (6)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.12± 0.70 (เห็นด้วย)	8.310	0.760
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	60.00 (6)	30.00 (3)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.50± 0.70 (เห็นด้วยอย่างแข็ง)		
	ฝ่ายงานระบบคุณภาพ N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17± 0.54 (เห็นด้วย)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40± 0.66 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ฝ่ายผลิต N=48	18.75 (9)	66.67 (32)	14.58 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.04± 0.58 (เห็นด้วย)	7.133	0.522
ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (เห็นด้วย)		
ฝ่ายบริหาร N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30± 0.67 (เห็นด้วย)		
ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	0.00 (0)	100.00 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.00± 0.00 (เห็นด้วย)		
ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	3.60± 0.44 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการ
ปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่าง
ต่อเนื่อง ทันสมัย "ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม

จากตารางที่ 22 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.74) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 3.96 ± 0.61)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ในเรื่องข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54) และการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.69) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ในข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหารแสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัท มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.60)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67)

ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ ให้ความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.85)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.45)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่แนะนำให้ใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่แนะนำให้ใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่แนะนำให้ใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.60) และข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์ไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.83)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์ไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์ไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.69) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่า ข้อกำหนดทั่วไปขององค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์ไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่า ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.44) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยกับ ข้อกำหนดทั่วไปขององค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์ไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหารตาม ช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.69), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.66), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.70), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.67) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.62)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับองค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) และ ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.44)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหารตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.67), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.67), ผู้บริหารมี

หน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.82), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67) และผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ที่ องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยกับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหารตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51) และ ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ที่ ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 5.00 ± 0.00), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 5.00 ± 0.00), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 5.00 ± 0.00) และฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหารตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.80 ± 0.44)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร ในเรื่องของผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 18.253, P = 0.019$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง (ค่าเฉลี่ย 5.00 ± 0.00) แต่ฝ่ายบริหาร ฝ่ายงานระบบคุณภาพ ฝ่ายผลิต และฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79), (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40), (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.67) และ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) ตามลำดับ จะเห็นได้ว่าฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เพราะมีการตรวจสอบคุณภาพของสินค้า ให้มีความปลอดภัยในขั้นตอนการผลิต ดังนั้นจึงมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเด็นดังกล่าว ในระดับดี จึงทำให้เกิดความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนฝ่ายบริหาร มีความคิดเห็นเห็นด้วยเพราะว่าระบบ ISO 22000 ช่วยให้ระบบการทำงานเป็นระบบมากขึ้น ฝ่ายงานระบบคุณภาพ ฝ่ายผลิต และฝ่ายการตลาด มีระดับมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย เพราะฝ่ายงานระบบคุณภาพ เป็นฝ่ายที่กำกับคุณภาพในโรงงาน ส่วนฝ่ายผลิตเมื่อนำระบบมาใช้แล้ว

ขั้นตอนการผลิตจะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยมากขึ้น และฝ่ายการตลาดเมื่อนำระบบมาใช้แล้วลูกค้ามีความพึงพอใจในสินค้ามากขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.68), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.72), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.69) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 3.98 ± 0.63)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) และ องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63) และ องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.54)

ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น

เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยที่ องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54) และทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.77), บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.70), การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.59) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.61)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับการจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่ง

มอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44) โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70) และบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ที่องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.96) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.69), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57) และการจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 1.13)

ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40) ที่ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.83 ± 0.40)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง กับองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.80 ± 0.44), บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยกับการจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 22.459, P = 0.033$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนฝ่ายผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายบริหาร และฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย จะเห็นได้ว่า ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เพราะว่า ระบบการสอบกลับสินค้า จะทำให้ลูกค้าทราบถึงตัวผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ มากขึ้น ส่วนฝ่ายผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายบริหาร และฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย เพราะว่าฝ่ายการตลาด เห็นด้วยว่า ระบบการสอบกลับสินค้า ทำให้ลูกค้ามีความพึงพอใจมากขึ้น ส่วนฝ่ายผลิต เห็นด้วยเพราะระบบการสอบกลับสินค้า ทราบถึงขั้นตอนการผลิตที่ดีของบริษัทฯ ฝ่ายงานระบบคุณภาพ เห็นด้วยเพราะระบบการสอบกลับเป็นระบบมาตรฐานที่จะนำมาใช้บังคับในระบบ ISO 22000 ส่วนฝ่ายบริหาร เห็นด้วย เพราะระบบการสอบกลับทำให้ขั้นตอนการจัดส่งสินค้ามีประสิทธิภาพมากขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.69), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.65), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.70) การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.58) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.58)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย $4.20 \pm$

0.44), ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) และการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.44)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.69), การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.82), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67), ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67) และ องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง กับการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.54) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการ

ควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.66), การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.60 ± 0.44)

4.5.10 ความคิดเห็น จำแนกตามอายุการทำงานในบริษัท
ตารางที่ 23 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 1-8
จำแนกตามอายุการทำงานในบริษัท

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุการทำงาน ในบริษัท	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย ยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย 1.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับ กระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรใน ห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย ที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	1-5 ปี N=27	48.15 (13)	40.74 (11)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (27)	4.33±0.78 (เห็นด้วย)	5.833	0.442
	6-10 ปี N=39	25.64 (10)	61.54 (24)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.12±0.61 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25±0.70 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุการทำงาน ในบริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
1.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทาน และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	59.26 (16)	20.00 (1)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (27)	4.22±0.69 (เห็นด้วย)	5.101	0.531
	6-10 ปี N=39	20.51 (8)	66.67 (26)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.08±0.58 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	12.50 (1)	75.00 (6)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	3.50±0.53 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุการทำงาน ในบริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5) ร้อยละ (จำนวน)	เห็น ด้วย (4) ร้อยละ (จำนวน)	เฉยๆ (3) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย (2) ร้อยละ (จำนวน)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง 2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	1-5 ปี N=27	29.63 (8)	55.56 (15)	14.81 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.14±0.66 (เห็นด้วย)	6.028	0.197
	6-10 ปี N=39	12.82 (5)	66.67 (26)	20.51 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	3.92±0.58 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	0.00 (0)	62.50 (5)	37.50 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	3.62±0.51 (เห็นด้วย)		
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม 3.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้อง กับความปลอดภัยของอาหาร แผนปฏิบัติการผลิต วิธีการ ควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่อมรับได้ การตรวจ ติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	1-5 ปี N=27	29.63 (8)	59.26 (16)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (27)	4.14±0.71 (เห็นด้วย)	6.658	0.354
	6-10 ปี N=39	38.46 (15)	41.03 (16)	20.51 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.18±0.76 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	25.00 (2)	25.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25±0.89 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุการทำงานในบริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น						รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	เห็นด้วย (จำนวน)	เฉยๆ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย 4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องของข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	1-5 ปี N=27	37.04 (10)	40.74 (11)	18.52 (5)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.11 ± 0.84 (เห็นด้วย)	4.088	0.665
	6-10 ปี N=39	35.90 (14)	48.72 (19)	15.38 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.20 ± 0.69 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	62.50 (5)	25.00 (2)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.50 ± 0.76 (เห็นด้วยอย่างยิ่ง)		
4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก	1-5 ปี N=27	25.93 (7)	66.67 (18)	28.57 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.19 ± 0.56 (เห็นด้วย)	2.597	0.627
	6-10 ปี N=39	25.64 (10)	64.10 (25)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.15 ± 0.59 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.38 ± 0.74 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

อายุการทำงานในบริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	เห็นด้วย (จำนวน)	เฉยๆ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)				
ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร 5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กร คือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	59.26 (16)	7.41 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.26 ± 0.59 (เห็นด้วย)	1.540	0.820
	6-10 ปี N=39	30.77 (12)	58.97 (23)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.20 ± 0.61 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.38 ± 0.74 (เห็นด้วย)		
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	51.85 (14)	14.81 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.19 ± 0.68 (เห็นด้วย)	0.889	0.926
	6-10 ปี N=39	25.64 (10)	61.54 (24)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.12 ± 0.61 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.25 ± 0.70 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

อายุการทำงานในบริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	เห็นด้วย (จำนวน)	เฉยๆ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)				
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้	1-5 ปี N=27	44.44 (12)	37.04 (10)	18.52 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.26±0.76 (เห็นด้วย)	5.748	0.219
	6-10 ปี N=39	23.08 (9)	66.67 (26)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.12±0.57 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.25±0.70 (เห็นด้วย)		
5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	1-5 ปี N=27	48.15 (13)	40.74 (11)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.37±0.69 (เห็นด้วย)	1.039	0.904
	6-10 ปี N=39	35.90 (14)	51.28 (20)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.23±0.67 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.25±0.70 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

อายุการทำงานในบริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	เห็นด้วย (จำนวน)	เฉยๆ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)				
5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่เหมาะสม	1-5 ปี N=27	48.15 (13)	40.74 (11)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.37±0.69 (เห็นด้วย)	4.411	0.353
	6-10 ปี N=39	30.77 (12)	58.97 (23)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.20±0.61 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	62.50 (5)	25.00 (2)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.50±0.76 (เห็นด้วยอย่างยิ่ง)		
ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร 6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือบปฏิบัติ ฐานรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร ให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	1-5 ปี N=27	25.93 (7)	62.96 (17)	25.00 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	4.11±0.69 (เห็นด้วย)	2.827	0.830
	6-10 ปี N=39	17.95 (7)	69.23 (27)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.05±0.56 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	25.00 (2)	62.50 (5)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.12±0.64 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

การดำเนินงานในบริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น						รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	เห็นด้วย (จำนวน)	เฉยๆ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)				
6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินการที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร ต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์	1-5 ปี N=27	29.63 (8)	62.96 (17)	3.70 (1)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (27)	4.19 ± 0.68 (เห็นด้วย)	3.102	0.796
	6-10 ปี N=39	30.77 (12)	58.97 (23)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.20 ± 0.61 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25 ± 0.70 (เห็นด้วย)		
6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษา สภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	55.56 (15)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (27)	4.19 ± 0.73 (เห็นด้วย)	2.796	0.834
	6-10 ปี N=39	25.64 (10)	64.10 (25)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.16 ± 0.59 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25 ± 0.70 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

อายุการทำงานในบริษัท	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	เห็นด้วย (จำนวน)	เฉยๆ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)				
6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	33.33 (9)	55.56 (15)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (27)	4.19 ± 0.73 (เห็นด้วย)	4.857	0.562
	23.08 (9)	64.10 (25)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.10 ± 0.59 (เห็นด้วย)		
	50.00 (4)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.38 ± 0.74 (เห็นด้วย)		
ข้อกำหนดที่ 7 กรวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย 7.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	40.74 (11)	48.15 (13)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (27)	4.26 ± 0.76 (เห็นด้วย)	3.308	0.769
	28.21 (11)	61.54 (24)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.18 ± 0.60 (เห็นด้วย)		
	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25 ± 0.70 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

อายุการทำงานในบริษัท	ระดับความคิดเห็น						รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	เห็นด้วย (จำนวน)	เฉยๆ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยเลย (จำนวน)				
1-5 ปี N=27	29.63 (8)	62.96 (17)	3.70 (1)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.19±0.68 (เห็นด้วย)	7.591	0.270
6-10 ปี N=39	30.77 (12)	51.28 (20)	17.95 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.12±0.69 (เห็นด้วย)		
10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	25.00 (2)	25.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25±0.89 (เห็นด้วย)		
1-5 ปี N=27	22.22 (6)	62.96 (17)	11.11 (3)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.03±0.70 (เห็นด้วย)	5.979	0.425
6-10 ปี N=39	23.08 (9)	69.23 (27)	7.69 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.15±0.53 (เห็นด้วย)		
10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.00±1.06 (เห็นด้วย)		

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร

7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบังคับจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้อุ่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยในระดับที่เชื่อถือได้

ตารางที่ 23 (ต่อ)

อายุการทำงานในบริษัท	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	เห็นด้วย (จำนวน)	เฉยๆ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)				
1-5 ปี N=27	11.11 (3)	74.07 (20)	11.11 (3)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (27)	3.92±0.61 (เห็นด้วย)	3.642	0.725
	23.08 (9)	64.10 (25)	10.26 (4)	2.56 (1)	0.00 (0)	100 (39)	4.08±0.66 (เห็นด้วย)		
6-10 ปี N=39	25.00 (2)	50.00 (4)	12.50 (1)	12.50 (1)	0.00 (0)	100 (8)	3.88±0.99 (เห็นด้วย)	7.315	0.293
	48.15 (13)	40.74 (11)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (27)	4.33±0.78 (เห็นด้วย)		
6-10 ปี N=39	23.08 (9)	69.23 (27)	7.69 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.15±0.53 (เห็นด้วย)	7.315	0.293
	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25±0.70 (เห็นด้วย)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

อายุการทำงานในบริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น						รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	เห็นด้วย (จำนวน)	เฉยๆ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)				
8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	37.04 (10)	51.85 (14)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.26± 0.66 (เห็นด้วย)	3.793	0.435
	20.51 (8)	66.67 (26)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.08± 0.58 (เห็นด้วย)		
	12.50 (1)	62.50 (5)	25.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	3.88± 0.64 (เห็นด้วย)		
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	37.04 (10)	51.85 (14)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.26± 0.66 (เห็นด้วย)	6.806	0.146
	20.51 (8)	69.23 (27)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.10± 0.55 (เห็นด้วย)		
	62.50 (5)	25.00 (2)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.50± 0.76 (เห็นด้วยอย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

อายุการทำงานในบริษัท	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)	เห็นด้วย (จำนวน)	เฉยๆ (จำนวน)	ไม่เห็นด้วย (จำนวน)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (จำนวน)				
8.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	1-5 ปี N=27	37.04 (10)	51.85 (14)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	3.59 ± 0.75 (เห็นด้วย)	4.466	0.614
	6-10 ปี N=39	25.64 (10)	64.10 (25)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.05 ± 0.59 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	3.88 ± 0.74 (เห็นด้วย)		
8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับความบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	1-5 ปี N=27	22.22 (6)	66.67 (18)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.11 ± 0.58 (เห็นด้วย)	2.319	0.677
	6-10 ปี N=39	15.38 (6)	874.36 (29)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.05 ± 0.51 (เห็นด้วย)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.25 ± 0.70 (เห็นด้วย)		

จากตารางที่ 23 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.78) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.69)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.61) และ ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.58)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70) และ ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 3.50 ± 0.53)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.66)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.92 ± 0.58)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.62 ± 0.51)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.14± 0.71)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.18± 0.76)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.25± 0.89)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุม ด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.19± 0.56) และข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์ไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.11± 0.84)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์ไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.20± 0.69) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.15± 0.59)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์ไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.50± 0.76) มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า

ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.38 ± 0.74)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.37 ± 0.69), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.37 ± 0.69), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.76) หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.59) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.68)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.67), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.61), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.61), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.61) และ ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.57)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.76) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.38 ± 0.74), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70) และ ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.73), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.68), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.73) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ปฏิบัติ ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.69)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.61), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.59), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.59) และ องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ปฏิบัติ ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.56)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็น ว่า องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.38 ± 0.74), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และธำรงรักษา สภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70) และ องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ปฏิบัติ ธำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.64)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.76), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.68), การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.03 ± 0.70) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.92 ± 0.61)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.60), การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.53), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.69) และ องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.66)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็น ว่า โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.89), บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 1.06) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.99)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.78), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.66), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.66), ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.58) และ องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 3.59 ± 0.75)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.53), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.55), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.58), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.59) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.51)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่า องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.76) มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความ

ปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.74) และมีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.64)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.11 พฤติกรรมการมีส่วนร่วม จำแนกตามเพศ

ตารางที่ 24 จำนวนร้อยละค่าเฉลี่ยและระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีชื่อ ต่อกำหนดของระบบ ISO 22000 จำแนกตามเพศ

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	เพศ	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย	ชาย N=18	11.11 (2)	66.67 (12)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	3.89±0.58 (มาก)	2.849	0.241
	หญิง N=56	30.36 (17)	48.21 (27)	21.43 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.08±0.72 (มาก)		
2. ท่านปฏิบัติตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ	ชาย N=18	16.67 (3)	72.22 (13)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.06±0.53 (มาก)	2.340	0.505
	หญิง N=56	14.29 (8)	57.14 (32)	26.79 (15)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	3.83±0.68 (มาก)		

ตารางที่ 24 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	เพศ	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด ร้อยละ (จำนวน)	มาก ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด ร้อยละ (จำนวน)				
3. ท่านได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของท่านอย่างต่อเนื่อง	ชาย N=18	33.33 (6)	44.44 (8)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.11± 0.76 (มาก)	1.722	0.632
	หญิง N=56	19.64 (11)	50.00 (28)	28.57 (16)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	3.88± 0.74 (มาก)		
4. ท่านให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในการจัดทำเอกสาร (Document) (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ชาย N=18	44.44 (8)	33.33 (6)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.22± 0.80 (มาก)	0.082	0.960
	หญิง N=56	41.07 (23)	33.93 (19)	25.00 (14)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.16± 0.80 (มาก)		
5. ท่านมีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กรได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	ชาย N=18	50.00 (9)	27.78 (5)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28± 0.82 (มาก)	1.360	0.507
	หญิง N=56	37.50 (21)	42.86 (24)	19.64 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.18± 0.74 (มาก)		

ตารางที่ 24 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	เพศ	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
6. ท่านให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ คู่มือปฏิบัติ รักรักษา และปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	ชาย N=18	27.78 (5)	50.00 (9)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.06± 0.72 (มาก)	0.083	0.960
	หญิง N=56	26.79 (15)	53.57 (30)	19.64 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.07± 0.68 (มาก)		
7. ท่านได้ปฏิบัติตามที่องค์การวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan	ชาย N=18	27.78 (5)	55.56 (10)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.11± 0.68 (มาก)	1.318	0.517
	หญิง N=56	16.07 (9)	60.71 (34)	23.21 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	3.92± 0.62 (มาก)		
8. ท่านปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม	ชาย N=18	33.33 (6)	44.44 (8)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.11± 0.76 (มาก)	1.116	0.773
	หญิง N=56	25.00 (14)	55.36 (31)	17.86 (10)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.03± 0.71 (มาก)		

ตารางที่ 24 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	เพศ	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด ร้อยละ (จำนวน)	มาก ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด ร้อยละ (จำนวน)				
9. ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ ท่านสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น	ชาย N=18	44.44 (8)	38.89 (7)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28± 0.75 (มาก)	0.670	0.716
	หญิง N=56	33.93 (19)	44.64 (25)	21.43 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.12± 0.74 (มาก)		
10. ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง	ชาย N=18	38.89 (7)	50.00 (9)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28± 0.67 (มาก)	1.022	0.600
	หญิง N=56	26.79 (15)	57.14 (32)	16.07 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.10± 0.65 (มาก)		

จากตารางที่ 24 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกจำแนกตามเพศให้ความสำคัญ พฤติกรรมการมีส่วนร่วม พิจารณาตามเพศได้ดังนี้

เพศชาย มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.82), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67) ภายหลังจากนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.75), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.80), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.76), ปฏิบัติตามการรับรองผลการทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.76), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.68), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.72), ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.53) และได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.58)

เพศหญิง มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.74) ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.80), ภายหลังจากนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.74), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของ

ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.65), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.72), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรมปฏิบัติ ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.68), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.03 ± 0.71), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.92 ± 0.62), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.74) และปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.83 ± 0.68)

4.5.12 พฤติกรรมการมีส่วนร่วม จำนวนตามกลุ่มอายุ
ตารางที่ 25 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 จำนวนตามอายุ

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	อายุ	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด ร้อยละ (จำนวน)	มาก ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด ร้อยละ (จำนวน)				
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย	15-25 ปี N=15	26.67 (4) ร้อยละ (จำนวน)	46.67 (7) ร้อยละ (จำนวน)	26.67 (4) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (15)	4.00 ± 0.76 (มาก)	0.945	0.988
		22.22 (8) ร้อยละ (จำนวน)	55.56 (20) ร้อยละ (จำนวน)	22.22 (8) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (36)	4.00 ± 0.67 (มาก)		
	36-45 ปี N=17	29.41 (5) ร้อยละ (จำนวน)	52.94 (9) ร้อยละ (จำนวน)	17.65 (3) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (17)	4.11 ± 0.70 (มาก)		
		33.33 (2) ร้อยละ (จำนวน)	50.00 (3) ร้อยละ (จำนวน)	16.67 (1) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (6)	4.17 ± 0.75 (มาก)		

จากตารางที่ 25 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมพิจารณาตามกลุ่มอายุได้ดังนี้

15-25 ปี มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่าได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.76), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรมปฏิบัติ ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.65), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.96), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.88), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.88), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.70), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.79), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.77), ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบบการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.73 ± 0.59) และปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.53 ± 0.51)

26-35 ปี มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่าภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.72), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่

ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.72), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.69), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.70), ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.02 ± 0.65), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.97 ± 0.60) และได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.86 ± 0.68)

36-45 ปี มีระดับพฤติกรรมมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่าจะให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.41 ± 0.79), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.41 ± 0.61), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.68) ภายหลังจากนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.52), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.70), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.49), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.69), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.56) ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับ

ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70) และปฏิบัติตามตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.56)

45 ปีขึ้นไป มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.98), ภายหลังจากนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.98), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ศึกษารักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การรักษารักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 3.83 ± 0.98), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 1.03), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 1.03)

ปฏิบัติตามตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.50 ± 0.83)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ การปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 21.224$, $P = 0.012$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.53 ± 0.51), กลุ่มอายุ 26-35 ปี (ค่าเฉลี่ย 4.02 ± 0.65), กลุ่มอายุ 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.56) และกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย 3.50 ± 0.83) จะเห็นได้ว่า กลุ่มอายุ แต่ละกลุ่ม มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก

โดยกลุ่มอายุ 36-45 ปี มีค่าเฉลี่ยมากกว่ากลุ่มอายุอื่นๆ เพราะว่า พนักงานในกลุ่มดังกล่าวฯ ได้ร่วมรับฟังข้อกำหนดดังกล่าวฯ มากกว่ากลุ่มอายุอื่น ส่วนกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ย ค่าเฉลี่ย 3.50 ± 0.83 มีระดับค่าเฉลี่ย น้อยกว่ากลุ่มอายุอื่น เพราะว่าพนักงานในกลุ่มดังกล่าวฯ มีอายุมาก ทำให้การจำข้อกำหนดดังกล่าวฯ ได้น้อยลง จึงจำเป็นต้องทบทวนข้อกำหนดดังกล่าวฯ ให้บ่อยขึ้น ดังนั้นทางบริษัทฯ จึงควรจะต้องมุ่งเน้นให้ความรู้เกี่ยวกับเอกสารอ้างอิงในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ เพื่อให้พนักงานให้ความร่วมมือมากขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 17.741, P = 0.038$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.77), กลุ่มอายุ 26-35 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.86 ± 0.68), กลุ่มอายุ 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.68) และกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 1.03) จะเห็นได้ว่ากลุ่มอายุ แต่ละกลุ่ม มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก โดยกลุ่มอายุ 36-45 ปี มีค่าเฉลี่ยมากกว่ากลุ่มอายุอื่นๆ เพราะว่า ในกลุ่มอายุดังกล่าว เป็นกลุ่มที่อยู่ระดับหัวหน้ากลุ่มย่อยในการทำงาน จึงจำเป็นต้องใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในการทำงานมาก ส่วนกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ย ค่าเฉลี่ย 0.67 ± 1.03 พนักงานกลุ่มอายุนี้จะเป็นผู้ปฏิบัติจึงได้ใช้คำศัพท์น้อย ดังนั้นทางบริษัทฯ จึงควรกำหนดให้พนักงานทุกกลุ่มอายุ ได้ใช้คำศัพท์ จนเกิดความชำนาญ ทำให้สามารถใช้คำศัพท์ และนิยามศัพท์ ของระบบ ISO 22000 ได้ดีขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของการนำเอาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 16.465, P = 0.011$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.96), กลุ่มอายุ 26-35 ปี (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69), กลุ่มอายุ 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.98) และกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.98) จะเห็นได้ว่า กลุ่มอายุ 26-35 ปี มีค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69 มากที่สุด มีทักษะการนำเอาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ ส่วนกลุ่มอายุ 15-25 ปี มีค่าเฉลี่ยน้อยกว่า กลุ่มอายุอื่นๆ เนื่องจาก อายุyoung จึงทำให้มีทักษะ และประสบการณ์การใช้ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้น้อยตามไปด้วย ดังนั้นทางบริษัทจึงต้องกระตุ้นในพนักงาน ในกลุ่มอายุ 15-25 ปี ให้พนักงานได้มีส่วนร่วมมากขึ้น โดยบอกถึงประโยชน์ของการนำเอาระบบ ISO 22000 มาใช้ จะทำให้เกิดประสิทธิภาพการทำงานมากขึ้น

4.5.13 พฤติกรรมการมีส่วนร่วม จำแนกตามระดับการศึกษา
 ตารางที่ 26 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 จำแนกตามระดับการศึกษา

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	ระดับการศึกษา	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	31.82 (14) ร้อยละ (จำนวน)	40.91 (18) ร้อยละ (จำนวน)	27.27 (12) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (44)	4.04 ± 0.78 (มาก)	6.720	0.151
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2) ร้อยละ (จำนวน)	60.00 (6) ร้อยละ (จำนวน)	20.00 (2) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (10)	4.00 ± 0.67 (มาก)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	15.00 (3) ร้อยละ (จำนวน)	75.00 (15) ร้อยละ (จำนวน)	10.00 (2) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (20)	4.05 ± 0.51 (มาก)		

ตารางที่ 26 (ต่อ)

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	ระดับการศึกษา	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปรผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
2. ท่านปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.บดย/ปวช. N=44	13.64 (6)	52.27 (23)	31.82 (14)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	3.77± 0.71 (มาก)	8.022	0.237
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.63 (มาก)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	10.00 (2)	80.00 (16)	10.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.00± 0.46 (มาก)		
3. ท่านได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของท่านอย่างต่อเนื่อง	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.บดย/ปวช. N=44	20.45 (9)	47.73 (21)	29.55 (13)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	3.86± 0.77 (มาก)	3.395	0.758
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	40.00 (4)	40.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.80± 0.79 (มาก)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	30.00 (6)	55.00 (11)	15.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.15± 0.67 (มาก)		

ตารางที่ 26 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	ระดับการศึกษา	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
4. ท่านให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. N=44	43.18 (19)	20.45 (9)	36.36 (16)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.07± 0.89 (มาก)	14.952	0.005
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	70.00 (7)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10± 0.57 (มาก)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	50.00 (10)	45.00 (9)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45± 0.60 (มาก)		

ตารางที่ 26 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	ระดับการศึกษา	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
5. ท่านมีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.บดช./ปวช. N=44	47.73 (21)	25.00 (11)	27.27 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.20± 0.85 (มาก)	10.707	0.030
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	30.00 (3)	50.00 (5)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10± 0.73 (มาก)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	30.00 (6)	65.00 (13)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.25± 0.55 (มาก)		
6. ท่านให้ความสำคัญเมื่อองค์กร ได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ คือปฏิบัติ รักรรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.บดช./ปวช. N=44	25.00 (11)	47.73 (21)	27.27 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	3.98± 0.73 (มาก)	8.822	0.066
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	50.00 (5)	30.00 (3)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30± 0.82 (มาก)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	20.00 (4)	75.00 (15)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.15± 0.49 (มาก)		

ตารางที่ 26 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	ระดับการศึกษา	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
7. ท่านได้ปฏิบัติตามที่องค์การวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.บดย/ปวช. N=44	18.18 (8)	52.27 (23)	29.55 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	3.89± 0.69 (มาก)	7.910	0.095
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	50.00 (5)	30.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.90± 0.73 (มาก)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	20.00 (4)	80.00 (16)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.20± 0.41 (มาก)		
8. ท่านปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด ตรวจสอบประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.บดย/ปวช. N=44	25.00 (11)	47.73 (21)	25.00 (11)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	3.95± 0.78 (มาก)	5.964	0.427
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	40.00 (4)	40.00 (4)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.79 (มาก)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	25.00 (5)	70.00 (14)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.20± 0.52 (มาก)		

ตารางที่ 26 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	ระดับการศึกษา	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
9. ภายหลังจากนาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ ท่านสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.บดฯ/ปวช. N=44	36.36 (16)	34.09 (15)	29.55 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.07± 0.81 (มาก)	9.205	0.056
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00± 0.67 (มาก)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	45.00 (9)	55.00 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45± 0.51 (มาก)		
10. ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.บดฯ/ปวช. N=44	29.55 (13)	50.00 (22)	20.45 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.09± 0.70 (มาก)	6.627	0.157
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	40.00 (4)	40.00 (4)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.79 (มาก))		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	25.00 (5)	75.00 (15)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.25± 0.44 (มาก)		

จากตารางที่ 26 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีระดับพฤติกรรม การมีส่วนร่วม พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้

ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมใน ระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้าน ความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.85), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความ ปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.09 ± 0.70), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหาร จัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.89), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของ อาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่ม มากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.81), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความ ปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.78), ใ้ ความสำเร็จเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ธำรงรักษา และปรับระบบ การจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 3.98 ± 0.73), ปฏิบัติตามการ รับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อ ปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจ ประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.95 ± 0.78), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและ พัฒนาระบบการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.69), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่าง ต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.86 ± 0.77) และปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะ เป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.77 ± 0.71)

ระดับการศึกษานุปริญญา/ปวส. มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่าได้ใ้ ความสำเร็จเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ธำรงรักษา และปรับระบบ การจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.82), ปฏิบัติตามการ รับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อ ปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมิน ภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนด ของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กร

ได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79), ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.73), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.67), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.90 ± 0.73) และได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.79)

ระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีระดับพฤติกรรมมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่าได้ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.60), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.51), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.44), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.55), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ศึกษารักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.49), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.52), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan

(ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.41), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.67), ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.51) และปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.46)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของการให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 14.952, P = 0.005$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.89) ระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57) และระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.60) จะเห็นได้ว่า ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีค่าเฉลี่ยมากกว่า ระดับการศึกษาอื่นๆ เนื่องจาก ได้รับการศึกษาที่สูงกว่า และมีความเข้าใจในข้อกำหนดดังกล่าวมากจึง มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วม และให้ความร่วมมือ มากกว่าระดับการศึกษาอื่นๆ ส่วนระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีระดับค่าเฉลี่ยน้อย เพราะไม่เข้าใจวิธีการจัดทำเอกสารของระบบ ISO 22000 จึงทำให้เกิดความร่วมมือน้อย ดังนั้นทางบริษัทจึงควรชี้แจงเรื่องวิธีการจัดทำเอกสาร แล้วนำไปสู่การปฏิบัติในพนักงานกลุ่มนี้ให้มากขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 10.707, P = 0.030$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.85) ระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.73) และระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.55) จะเห็นได้ว่า ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีค่าเฉลี่ยมากกว่า ระดับการศึกษาอื่นๆ เนื่องจาก ได้รับการศึกษาที่สูงกว่าจึงมีความสามารถในการปรับเปลี่ยนวิธีการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารองค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยของอาหาร ได้คล่องตัวกว่า กลุ่มที่มีระดับการศึกษา ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. ส่วนระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีระดับค่าเฉลี่ยน้อย เนื่องจากไม่เข้าใจวิธีการจัดทำเอกสารของระบบ ISO 22000 จึงทำให้เกิดความร่วมมือน้อย ดังนั้นทางบริษัทจึงควรให้ความรู้เรื่อง

วิธีการจัดทำเอกสารให้พนักงานในกลุ่มระดับการศึกษาในกลุ่มนี้ให้มากขึ้น เพื่อให้พนักงานในกลุ่มนี้เข้าใจและให้ความร่วมมือมากขึ้น



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.1 4 พฤติกรรมการมีส่วนร่วม จำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ
 ตารางที่ 27 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับพฤติกรรมที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 จำแนกตาม
 หน่วยงานในบริษัทฯ

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับพฤติกรรมมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย	ฝ่ายผลิต N=48	31.25 (15) ร้อยละ (จำนวน)	41.67 (20) ร้อยละ (จำนวน)	27.08 (13) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (48)	4.04 ± 0.77 (มาก)	12.502	0.130
	ฝ่ายการตลาด N=5	40.00 (2) ร้อยละ (จำนวน)	60.00 (3) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (5)	4.40 ± 0.54 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	10.00 (1) ร้อยละ (จำนวน)	60.00 (6) ร้อยละ (จำนวน)	30.00 (3) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (10)	3.80 ± 0.63 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบคุณภาพ N=6	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100.00 (6) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (6)	4.00 ± 0.00 (มาก)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	20.00 (1) ร้อยละ (จำนวน)	10.26 (4) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	0.00 (0) ร้อยละ (จำนวน)	100 (5)	4.20 ± 0.44 (มาก)		

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
2. ท่านปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ	ฝ่ายผลิต N=48	14.58 (7)	54.17 (26)	29.17 (14)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	3.81±0.70 (มาก)	6.488	0.890
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00±0.67 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	0.00 (0)	83.33 (5)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	3.83±0.40 (มาก)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (มาก)		

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
3. ท่านได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของท่านอย่างต่อเนื่อง	ฝ่ายผลิต N=48	20.83 (10)	50.00 (24)	27.08 (13)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	3.89±0.75 (มาก)	5.473	0.940
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	40.00 (2)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	3.80±0.83 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	30.00 (3)	40.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.90±0.88 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	16.67 (1)	66.67 (4)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.00±0.63 (มาก)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (มาก)		

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
4. ท่านให้ความสำคัญในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ฝ่ายผลิต N=48	43.75 (21)	22.92 (11)	33.33 (16)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.10±0.88 (มาก)	12.497	0.130
	ฝ่ายการตลาด N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00±0.67 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (มากที่สุด)		
ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (มากที่สุด)			

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
5. ท่านมีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารของ องค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้ สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความ ปลอดภัยของอาหาร	ฝ่ายผลิต N=48	47.92 (23)	27.08 (13)	25.00 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.22±0.83 (มาก)	10.723	0.218
	ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	60.00 (3)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.70 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	50.00 (5)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.73 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (มาก)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (มาก)		

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
6. ท่านให้ความร่วมมือเมื่อองค์กร ได้มอบหมายทรัพยากร ในการจัดทำ ดื้อปฏิบัติ ชำรงรักษา และปรับปรุงระบบการ จัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	ฝ่ายผลิต N=48	25.00 (12)	45.83 (22)	29.17 (14)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	3.96± 0.74 (มาก)	8.304	0.404
	ฝ่ายการตลาด N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40± 0.54 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.63 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17± 0.40 (มาก)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40± 0.54 (มาก)		

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วม	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับพฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
7. ท่าน ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบบงานที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan	ฝ่ายผลิต N=48	16.67 (8)	54.17 (26)	29.17 (14)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	3.88± 0.67 (มาก)	9.922	0.271
	ฝ่ายการตลาด N=5	40.00 (2)	40.00 (2)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.83 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.63 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	0.00 (0)	100.00 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.00± 0.00 (มาก)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (มาก)		

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พฤติกรรมที่มีส่วนร่วม	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับพฤติกรรมที่มีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
8. ท่านปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการ ปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการ ควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบ ผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจ ประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม	ฝ่ายผลิต N=48	25.00 (12)	47.92 (23)	25.00 (12)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	3.96±0.77 (มาก)	7.472	0.825
	ฝ่ายการตลาด N=5	40.00 (2)	40.00 (2)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.83 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.67 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (มาก)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (มาก)		

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พหุโครงการมีส่วนร่วม	หน่วยงานใน บริษัท ^๑	ระดับพหุโครงการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
9. ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของ อาหาร ISO 22000 มาใช้ ท่านสามารถปฏิบัติงานได้อย่าง มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น	ฝ่ายผลิต N=48	31.25 (15)	43.75 (21)	25.00 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.06± 0.76 (มาก)	5.606	0.691
	ฝ่ายการตลาด N=5	40.00 (2)	40.00 (2)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.83 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	50.00 (5)	30.00 (3)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30± 0.82 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33± 0.51 (มาก)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60± 0.54 (มากที่สุด)		

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พฤติกรรมกรมีส่วนรวม	หน่วยงานใน บริษัท ¹	ระดับพฤติกรรมกรมีส่วนรวม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value (P ≤0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
10. ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่ องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กร ได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง	ฝ่ายผลิต N=48	27.08 (13)	54.17 (26)	18.75 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.08±0.68 (มาก)	3.287	0.915
	ฝ่ายการตลาด N=5	40.00 (2)	40.00 (2)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.83 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (มาก)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (มาก)		

จากตารางที่ 2 7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ ระดับความสำคัญ ของพฤติกรรมการมีส่วนร่วม พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้

ฝ่ายผลิต มีระดับความสำคัญในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.83), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.88), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.68), ภายหลังจากนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.76), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.77), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสานการตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.96 ± 0.77), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 3.96 ± 0.74), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.75), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.67) และปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.81 ± 0.70)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความสำคัญในระดับมาก ว่าได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54) ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบ

การจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ได้ปฏิบัติตามที่
 องค์กรวางแผนและพัฒนาระบบการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP
 HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.83), ภายหลังกการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร
 ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย
 4.20 ± 0.83), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของ
 อาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่าง
 ต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.83), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบ
 ความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน
 การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย $4.20 \pm$
 0.83), ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ
 (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การ
 สนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความ
 ปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70) และได้ใช้คำศัพท์และคำนิยามศัพท์ของระบบ ISO
 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.83)

ฝ่ายการบริหาร มีระดับความสำคัญในระดับมาก ภายหลังกการนำระบบการจัดการความ
 ปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล
 เพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.82), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบ
 ความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน
 การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย $4.30 \pm$
 0.67), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้
 สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ
 (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย $4.00 \pm$
 0.67), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบบการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มี
 ความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตาม
 ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้
 เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), มีการ
 ปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร
 ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.73)
 ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย
 4.00 ± 0.67), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ศึกษาดูงาน

และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63) และเข้าร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.63)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความสำคัญในระดับมากที่สุด ที่ได้ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) มีระดับความสำคัญในระดับมากกว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ภายหลังจากนาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.63), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) และได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความสำคัญในระดับมากที่สุด ที่ได้ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54), ภายหลังจากนาระบบการ

จัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงาน สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54) มีระดับความสำคัญในระดับมากว่าได้ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรมปฏิบัติ ชำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44) และปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44)

4.5.15 พฤติกรรมการมีส่วนร่วม จำแนกตามอายุการทำงานในบริษัท
 ตารางที่ 28 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับพฤติกรรมมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 จำแนกตามอายุการทำงานในบริษัท

พฤติกรรมมีส่วนร่วม	อายุการทำงาน ในบริษัท	ระดับพฤติกรรมมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการระดมความคิดเห็นสำหรับ กระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึง ความสามารถในการควบคุมอันตราย	1-5 ปี N=27	18.52 (5)	48.15 (13)	33.33 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	3.85±0.71 (มาก)	5.569	0.234
	6-10 ปี N=39	33.33 (13)	51.28 (20)	15.38 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.18±0.68 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	12.50 (1)	75.00 (6)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.00±0.53 (มาก)		

ตารางที่ 28 (ต่อ)

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	อายุการทำงาน ในบริษัท	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
2. ท่านปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ	1-5 ปี N=27	7.41 (2)	70.37 (19)	22.22 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	3.85± 0.53 (มาก)	5.835	0.442
	6-10 ปี N=39	15.38 (6)	58.97 (23)	23.08 (9)	2.56 (1)	0.00 (0)	100 (39)	3.87± 0.69 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	37.50 (3)	25.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.12± 0.83 (มาก)		
3. ท่านได้ใช้คำสั่งพิเศษและนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของท่านอย่างต่อเนื่อง	1-5 ปี N=27	11.11 (3)	66.67 (18)	22.22 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	3.89± 0.58 (มาก)	9.947	0.127
	6-10 ปี N=39	25.64 (10)	43.59 (17)	28.21 (11)	2.56 (1)	0.00 (0)	100 (39)	3.92± 0.80 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	12.50 (1)	37.50 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.12± 0.99 (มาก)		

ตารางที่ 28 (ต่อ)

พหุติกรรมการมีส่วนร่วม	อายุการทำงาน ในบริษัทฯ	ระดับพหุติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
4. ท่านให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การรักษารักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	1-5 ปี N=27	40.74 (11)	44.44 (12)	14.81 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.26± 0.71 (มาก)	6.359	0.174
	6-10 ปี N=39	38.46 (15)	33.33 (13)	28.21 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.10± 0.82 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	62.50 (5)	0.00 (0)	37.50 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25± 1.03 (มาก)		
5. ท่านมีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	44.44 (12)	22.22 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.11± 0.75 (มาก)	1.206	0.877
	6-10 ปี N=39	43.59 (17)	35.90 (14)	20.51 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.23± 0.78 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.38± 0.74 (มาก)		

ตารางที่ 28 (ต่อ)

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	อายุการทำงาน ในบริษัท	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด ร้อยละ (จำนวน)	มาก ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด ร้อยละ (จำนวน)				
6. ท่านให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากร ในการจัดทำ ดิอปฏิบัติการ ทรัพยากร และปรับระบบการ จัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยเพียงพอ	1-5 ปี N=27	25.93 (7)	48.15 (13)	25.93 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.00± 0.73 (มาก)	1.074	0.898
	6-10 ปี N=39	28.21 (11)	53.85 (21)	17.95 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.10± 0.68 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	25.00 (2)	62.50 (5)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.12± 0.64 (มาก)		
7. ท่านได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความ ปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan	1-5 ปี N=27	18.52 (5)	55.56 (15)	25.93 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	3.92± 0.68 (มาก)	2.612	0.625
	6-10 ปี N=39	15.38 (6)	64.10 (25)	20.51 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	3.94± 0.60 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25± 0.70 (มาก)		

ตารางที่ 28 (ต่อ)

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	อายุการทำงาน ในบริษัท ^a	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด ร้อยละ (จำนวน)	มาก ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด ร้อยละ (จำนวน)				
8. ท่านปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรฐานควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและกักตัว การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	48.15 (13)	18.52 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.14± 0.71 (มาก)	2.680	0.848
	6-10 ปี N=39	20.51 (8)	56.41 (22)	20.51 (8)	2.56 (1)	0.00 (0)	100 (39)	3.94± 0.72 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25± 0.70 (มาก)		
9. ภายหลังจากการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ ท่านสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มขึ้น	1-5 ปี N=27	40.74 (11)	37.04 (10)	22.22 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.19± 0.79 (มาก)	0.934	0.920
	6-10 ปี N=39	33.33 (13)	46.15 (18)	20.51 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.12± 0.73 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25± 0.70 (มาก)		

ตารางที่ 28 (ต่อ)

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	อายุการทำงาน ในบริษัท	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
10. ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่ องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง	1-5 ปี N=27	37.04 (10)	51.85 (14)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.26± 0.66 (มาก)	1.957	0.744
	6-10 ปี N=39	23.08 (9)	58.97 (23)	17.95 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.05± 0.64 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25± 0.70 (มาก)		

จากตารางที่ 2 8 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทให้ความสำคัญ พฤติกรรมการมีส่วนร่วม พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทได้ดังนี้

1-5 ปี มีระดับความสำคัญในระดับมาก ให้ความสำคัญร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.71), ให้ความสำคัญและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.66), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.79), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.71), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.75), ให้ความสำคัญเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ศึกษารักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.73), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.92 ± 0.68), ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.58) ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.58) และได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 3.85 ± 0.53)

6-10 ปี มีระดับความสำคัญในระดับมาก ให้ความสำคัญปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.78), ให้ความสำคัญร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.82), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.73), ให้ความสำคัญเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ

ถือปฏิบัติ คุ้มครองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.68), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.64), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.92 ± 0.80), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.94 ± 0.72), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.68), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.94 ± 0.60) และปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.87 ± 0.69)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความสำคัญในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.38 ± 0.74), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ คุ้มครองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.64), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.99), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การคุ้มครองรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 1.03), ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย

4.12± 0.83) และได้รับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.00± 0.53)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.16 ความพึงพอใจโดยรวม จำแนกตามข้อมูลทั่วไป

ตารางที่ 29 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความพึงพอใจของการนำเอาระบบ ISO 22000 มาใช้ในบริษัท กรีนไทมอนด์ จำกัด โดยรวม

ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	ข้อมูลทั่วไป	ระดับความพึงพอใจ					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	ชาย N=18	0.00 (0)	66.67 (12)	33.33 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	3.67± 0.48 (มาก)	2.279	0.320
	หญิง N=56	8.93 (5)	51.79 (29)	39.29 (22)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	3.69± 0.63 (มาก)		
ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	15-25 ปี N=15	0.00 (0)	66.67 (10)	33.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	3.67± 0.48 (มาก)	6.456	0.374
	26-35 ปี N=36	8.33 (3)	55.56 (20)	36.11 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	3.72± 0.61 (มาก)		
	36-45 ปี N=17	11.76 (2)	35.29 (6)	52.94 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	3.59± 0.71 (มาก)		
	>45 ปี N=6	0.00 (0)	83.33 (5)	16.67 (1)	0.00 (0)	100 (6)	3.83± 0.40 (มาก)			

ตารางที่ 29 (ต่อ)

ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	ข้อมูลทั่วไป	ระดับความพึงพอใจ					รวม	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ความพึงพอใจของพนักงาน โดยรวม	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า ม.ปลาย/ ปวช. N=44	4.55 (2)	52.27 (23)	43.18 (19)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	3.61±0.58 (มาก)	5.496	0.240
	อนุปริญญา/ปวส. N=10	20.00 (2)	40.00 (4)	40.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.80±0.79 (มาก)		
	ป.ตรีหรือสูงกว่า N=20	5.00 (1)	70.00 (14)	25.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	3.80±0.52 (มาก)		

ตารางที่ 29 (ต่อ)

ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	ข้อมูลทั่วไป	ระดับความพึงพอใจ					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ความพึงพอใจของพนักงาน โดยรวม	ฝ่ายผลิต N=48	8.33 (4)	50.00 (24)	41.67 (20)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	3.67±0.63 (มาก)	3.214	0.920
	ฝ่ายการตลาด N=5	0.00 (0)	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	3.60±0.54 (มาก)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	10.00 (1)	60.00 (6)	30.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.80±0.63 (มาก)		
	ฝ่ายงานระบบ คุณภาพ N=6	0.00 (0)	66.67 (4)	33.33 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	3.67±0.51 (มาก)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	0.00 (0)	80.00 (4)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	3.80±0.44 (มาก)		

ตารางที่ 29 (ต่อ)

ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	ข้อมูลทั่วไป	ระดับความพึงพอใจ					รวม	ค่าเฉลี่ยการแปลผล	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)				
ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	1-5 ปี N=27	11.11 (3)	55.56 (15)	33.33 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	3.78±0.64 (มาก)	1.962	0.743
	6-10 ปี N=39	5.13 (2)	56.41 (22)	38.46 (15)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	3.67±0.58 (มาก)		
	10 ปีขึ้นไป N=8	0.00 (0)	50.00 (4)	50.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	3.50±0.53 (มาก)		

จากตารางที่ 29 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ระดับความพึงพอใจ เพศชาย (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 0.48) และเพศหญิง (ค่าเฉลี่ย 3.69 ± 0.63)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตาม กลุ่มอายุ จำแนกตามกลุ่มอายุโดยภาพรวมมีระดับความพึงพอใจในระบบ ISO 22000 ระดับมาก ในกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 0.48), 26-35 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.72 ± 0.61), 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.59 ± 0.71) และ 45 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย 3.83 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษาให้ระดับความพึงพอใจ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. (ค่าเฉลี่ย 3.61 ± 0.58), ระดับการศึกษาอนุปริญญา (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.79), ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.52)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ ให้ระดับความพึงพอใจ พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 0.63), ฝ่ายการตลาด (ค่าเฉลี่ย 3.60 ± 0.54) ฝ่ายบริหาร (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.63), ฝ่ายงานระบบคุณภาพ (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 0.51) และ ฝ่ายห้องปฏิบัติการ (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.44)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ให้ระดับความพึงพอใจ พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.78 ± 0.64), 6-10 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 0.58) และ 10 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย 3.50 ± 0.53)

ส่วนที่ 6 ปัญหา และข้อเสนอแนะในการใช้ระบบ ISO 22000 ของบริษัท กรีนไทมอนด์ จำกัด
 ตารางที่ 30 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 1
 ขอบข่าย

ปัญหาข้อกำหนดที่1 ขอบข่าย	จำนวน	ร้อยละ
1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่ครอบคลุมจุดที่จะก่อให้เกิดอันตราย	45	60.81
2. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่แสดงให้เห็น ว่ามีความสามารถในการควบคุมอันตราย	53	71.62
3. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่แสดงให้เห็น ถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety	28	37.84
4. การทำตามข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัย ยังขาดความสม่ำเสมอ	23	31.08

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 30 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่พบปัญหา การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่แสดงให้เห็นว่ามีความสามารถในการควบคุมอันตราย คิดเป็นร้อยละ 71.62 รองลงมาคือ การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารของยังไม่ครอบคลุมจุดที่จะก่อให้เกิดอันตราย คิดเป็นร้อยละ 60.81 การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่แสดงให้เห็น ถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety คิดเป็นร้อยละ 37.84 และ การทำตามข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัย ยังขาดความสม่ำเสมอ คิดเป็นร้อยละ 31.08

ตามลำดับ

ตารางที่ 31 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง

ปัญหาข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง	จำนวน	ร้อยละ
1. พนักงานบางส่วนยังไม่เชื่อว่าจะสามารถทำได้ตามมาตรฐานอ้างอิงได้	59	79.73
2. พนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามระบบบริหารคุณภาพตามมาตรฐานอ้างอิง	64	86.49
3. พนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามหลักการพื้นฐานตามมาตรฐานอ้างอิง	28	37.84
4. พนักงานบางส่วนยังไม่ใช้คำศัพท์ตามมาตรฐานอ้างอิง	14	18.92

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 31 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่พบปัญหา พนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามระบบบริหารคุณภาพตามมาตรฐานอ้างอิง คิดเป็นร้อยละ 86.49 รองลงมาคือ พนักงานบางส่วนยังไม่เชื่อว่าจะสามารถทำได้ตามมาตรฐานอ้างอิงได้ คิดเป็นร้อยละ 79.73 พนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามหลักการพื้นฐานตามมาตรฐานอ้างอิง คิดเป็นร้อยละ 37.84 และพนักงานบางส่วนยังไม่ใช้คำศัพท์ตามมาตรฐานอ้างอิง คิดเป็นร้อยละ 18.92 ตามลำดับ

ตารางที่ 32 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหาในข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์ และนิยาม

ปัญหาข้อกำหนดที่ 3 มาตรฐานอ้างอิง	จำนวน	ร้อยละ
1. คำศัพท์และนิยามศัพท์เป็นคำที่เข้าใจยาก	57	77.03
2. มีการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 เฉพาะทีมงานเท่านั้น	68	91.89
3. ขาดคนแนะนำ การใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000	29	39.19
4. มีการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 บางช่วงเวลาเท่านั้น	17	22.97

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 32 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหาที่มีการใช้คำศัพท์และคำนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 เฉพาะทีมงานเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 91.89 รองลงมาคือ คำศัพท์และนิยามศัพท์เป็นคำที่เข้าใจยาก คิดเป็นร้อยละ 77.03 ขาดคนแนะนำ การใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 คิดเป็นร้อยละ 39.19 และมีการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 บางช่วงเวลาเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 22.97 ตามลำดับ

ตารางที่ 33 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย

ปัญหาข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
1. การบ่งชี้ ประเมิน และควบคุมความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ยังไม่ดีพอ	57	77.03
2. การสื่อสาร ข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ยังขาดความต่อเนื่อง	59	79.73
3. การประเมินระบบการจัดการความปลอดภัยยังไม่มีปรับปรุงให้ทันสมัย	30	40.54
4. การจัดทำเอกสารและการควบคุมเอกสารในทุกขั้นตอน สร้างความยุ่งยาก	28	37.84

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 33 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่พบปัญหา มีการสื่อสารข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ยังขาดความต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 79.73 รองลงมาคือ การบ่งชี้ ประเมิน และควบคุมความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ยังไม่ดีพอ คิดเป็นร้อยละ 77.03 การประเมินระบบการจัดการความปลอดภัย ยังไม่มีการปรับปรุงให้ทันสมัย คิดเป็นร้อยละ 40.54 และการจัดทำเอกสารและการควบคุมเอกสารในทุกขั้นตอนสร้างความยุ่งยาก คิดเป็นร้อยละ 37.84 ตามลำดับ

ตารางที่ 34 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร

ปัญหาข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร	จำนวน	ร้อยละ
1. ผู้บริหารไม่มาควบคุมเรื่องความปลอดภัยอาหารในกระบวนการผลิตอย่างจริงจัง	50	67.57
2. ผู้บริหารกำหนดนโยบายเป็นเอกสาร แต่ไม่ได้สื่อสารให้พนักงานเข้าใจ	54	72.97
3. ผู้บริหารแต่งตั้งทีมงานความปลอดภัยที่ไม่เหมาะสม	35	47.30
4. ผู้บริหารยังขาดการจัดการกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน ที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	23	31.08
5. อื่นๆ คือ ฝ่ายบริหารไม่ลงมาตรวจดูการทำงาน of พนักงาน	1	1.35

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 34 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหาผู้บริหารกำหนดนโยบายเป็นเอกสาร แต่ไม่ได้สื่อสารให้พนักงานเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 72.97 รองลงมาคือ ผู้บริหารไม่มาควบคุมเรื่องความปลอดภัยอาหารในกระบวนการผลิตอย่างจริงจัง คิดเป็นร้อยละ 67.57 ผู้บริหารแต่งตั้งทีมงานความปลอดภัยที่ไม่เหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 47.30 และผู้บริหารยังขาดการจัดการกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน ที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร คิดเป็นร้อยละ 31.08 และอื่นๆฝ่ายบริหารไม่ลงมาตรวจดูการทำงาน of พนักงาน คิดเป็นร้อยละ 1.35 ตามลำดับ

ตารางที่ 35 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 6 ระบบการจัดการทรัพยากร

ปัญหาข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร	จำนวน	ร้อยละ
1.การใช้ทรัพยากรและการปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารยังไม่ทันสมัย	57	77.03
2. ทีม Food safety ยังขาดการฝึกอบรมให้ความรู้ เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ ให้กับพนักงาน	58	78.38
3. สภาพแวดล้อมของการทำงาน ยังไม่ตรงกับข้อกำหนดในมาตรฐาน	33	44.59
4. การจัดการทรัพยากรยังไม่เป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่องค์กรกำหนด	18	24.32

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 35 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหาทีม Food safety ยังขาดการฝึกอบรมให้ความรู้ เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ ให้กับพนักงาน คิดเป็นร้อยละ 78.38 รองลงมา คือ การใช้ทรัพยากรและการปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารยังไม่ทันสมัย คิดเป็นร้อยละ 77.03 สภาพแวดล้อมของการทำงานยังไม่ตรงกับข้อกำหนดในมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 44.59 และการจัดการทรัพยากรยังไม่เป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่องค์กรกำหนด คิดเป็นร้อยละ 24.32 ตามลำดับ

ตารางที่ 36 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

ปัญหาข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
1. การทำแผนภูมิกระบวนการผลิต (Flow diagrams) มีความยุ่งยาก	57	77.03
2. การวิเคราะห์อันตรายและ การประเมินอันตราย ยังขาดความต่อเนื่อง	59	79.73
3. ขอบเขตวิกฤต วิธีการเฝ้าระวังและมาตรการแก้ไข ยังไม่ชัดเจน	28	37.84
4. ระบบการจัดการสินค้าเมื่อไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการสอบกลับสินค้า และการเรียกคืนสินค้าทำให้เกิดความยุ่งยาก	23	31.08

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 36 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่พบปัญหา การวิเคราะห์อันตรายและการประเมินอันตราย ยังขาดความต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 79.73 รองลงมาคือ การทำแผนภูมิกระบวนการผลิต (Flow diagrams) มีความยุ่งยาก คิดเป็นร้อยละ 77.03 ขอบเขตวิกฤต วิธีการเฝ้าระวังและมาตรการแก้ไข ยังไม่ชัดเจน คิดเป็นร้อยละ 37.84 และระบบการจัดการสินค้าเมื่อไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการสอบกลับสินค้า และการเรียกคืนสินค้าทำให้เกิดความยุ่งยาก คิดเป็นร้อยละ 31.08 ตามลำดับ

ตารางที่ 37 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผลการทวนสอบและการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร

ปัญหาข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผลการทวนสอบและการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
1. ขั้นตอนการรับรองผลและควบคุมอันตรายไม่มีประสิทธิภาพ	57	77.03
2. หลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์ยังไม่น่าเชื่อถือ	53	71.62
3. ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) ยังไม่ชัดเจน	29	39.19
4. เครื่องมือที่ใช้ในโรงงานไม่ค่อยมีการสอบเทียบความถูกต้อง	28	37.84

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 37 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหาขั้นตอนการรับรองผลและควบคุมอันตรายไม่มีประสิทธิภาพ คิดเป็นร้อยละ 77.03 รองลงมาคือ หลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์ยังไม่น่าเชื่อถือ คิดเป็นร้อยละ 71.62 ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) ยังไม่ชัดเจน คิดเป็นร้อยละ 39.19 และเครื่องมือที่ใช้ในโรงงานไม่ค่อยมีการสอบเทียบความถูกต้อง คิดเป็นร้อยละ 37.84 ตามลำดับ