

ทัศนคติและความเข้าใจของพนักงานฝ่ายผลิตต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลือง

เอกภพ บูรณวิจารณ์*

*สาขาการจัดการอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา 1061 ถนนนิสรภาพ แขวงหิรัญรูจี เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายเพื่อศึกษาทัศนคติและความเข้าใจของพนักงานฝ่ายผลิตต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลือง ประชากรที่ทำการวิจัยครั้งนี้คือพนักงานฝ่ายผลิตของบริษัท กรีนสปอร์ต จำกัด ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต คือ พนักงานห้องผสม พนักงานประกันคุณภาพ พนักงานบรรจุขวด และพนักงานบรรจุกล่อง จำนวน 320 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงปริมาณ ทำการคำนวณหาค่าสถิติวิเคราะห์ข้อมูลและทดสอบสมมติฐาน ด้วย ANOVA t -test และ F-test โดยใช้โปรแกรม SPSS ผลการวิจัยพบว่าพนักงานกลุ่มตัวอย่างพบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุ 31-35 ปี ระดับการศึกษาส่วนใหญ่ต่ำกว่าปวส. มีระยะเวลาในการทำงาน 6-10 ปี ส่วนใหญ่ทำงานอยู่ในแผนกพนักงานบรรจุกล่อง โดยพนักงานมีทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายด้านพบว่าพนักงานมีทัศนคติที่ดีต่อคุณภาพของสินค้า ภาพลักษณ์องค์กรและการดำเนินงานอยู่ในระดับมาก นอกจากนี้พบว่า พนักงานส่วนใหญ่มีความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า พนักงานมีความเข้าใจในด้านจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิต อยู่ในระดับเข้าใจมากที่สุด ส่วนในด้านหลักการเบื้องต้นพนักงานมีความเข้าใจอยู่ในระดับมาก และในด้านการจัดทำระบบเอกสารในระบบ HACCP พนักงานมีความเข้าใจอยู่ในระดับ เข้าใจน้อยที่สุด

คำสำคัญ: ทัศนคติ/ ความเข้าใจ/ ระบบ HACCP/ โรงงานอุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลือง

Abstract

This research aimed to study employees' attitude and understanding of production staff towards HACCP system in soymilk industry. The population consisted of 320 production staff from the Green Sport Company, i.e., mixing chamber, quality assurance, and packaging staff. The questionnaires were designed for collecting the data and analyzing with ANOVA, *t*-test, and F-test. The demographic results showed that most of staff in this company was male, 31-35 years old, lower advanced vocational certificate level, and 6-10 years of service in packaging staff. The attitude towards HACCP system was investigated in three aspects; product quality, the image of organization and the operation. The results revealed that employees' attitude for those aspects were in good level with mean values of 4.167, 4.110, and 4.014, respectively. The three aspects of staffs' understanding which were principle of HACCP system, critical control points in production process, and document making of HACCP system, were in good (63.7%), fair (92.3%), and low (57.8%) levels, respectively.

Keywords: Attitude/ Understanding/ HACCP system/ Soymilk industry

บทนำ

นมถั่วเหลืองเป็นหนึ่งในเครื่องดื่มจากพืชที่ได้ถูกบรรจุไว้ในอันดับต้นๆ ของความนิยมในการบริโภค ซึ่งพบเห็นการค้าขายได้ทั่วไปในยามเช้า และปัจจัยที่สำคัญต่อการขยายตัวของตลาดนมถั่วเหลืองคือ กระแสความสนใจในเรื่องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ เมื่อนมถั่วเหลืองได้ผลิตออกมาในระดับอุตสาหกรรมแล้วจึงต้องมีการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และถ้าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศจำเป็นต้องมีระบบมาตรฐานมารองรับ โดยความสำคัญของระบบ HACCP ในแง่ของผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตอาหารนั้นคงจะอยู่ตรงที่ตลาดนำเข้าสินค้าอาหารของโดยเฉพาะ

ประเทศคู่ค้าสำคัญและมีกำลังซื้อสูง เช่น สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย และ ญี่ปุ่น ต่างให้ความสำคัญกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) เพราะเชื่อว่าระบบดังกล่าวเป็นระบบที่ดีที่สุดที่สามารถนำมาใช้ประกันความปลอดภัยของอาหารได้ โดยแต่ละประเทศจะกำหนดเป็น กฎระเบียบ หรือข้อบังคับให้ผู้ผลิตทั้งในและต่างประเทศต้องนำระบบ HACCP ไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้นการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารจึงกลายเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตและส่งออกอาหารเข้าสู่ตลาดโลกไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ จึงจำเป็นต้องนำ

ระบบ HACCP มาเป็นเครื่องมือในการชี้เฉพาะเจาะจงประเมินและควบคุมอันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์อาหาร นอกจากจะทำให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยแล้วยังช่วยลดการสูญเสียในด้านเศรษฐกิจเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลผู้ป่วยจากอาการอาหารเป็นพิษ องค์การที่นำมามาตรฐาน HACCP ไปปฏิบัติยังสามารถขอให้หน่วยงานรับรอง ให้การรับรอง ระบบ HACCP ซึ่งทำให้องค์กรนั้นสามารถนำผล การรับรองไปใช้ในการ โฆษณาและประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมสนับสนุนภาพลักษณ์ และความเชื่อถือในผลิตภัณฑ์ขององค์กรให้ดีขึ้น ซึ่งประเด็นสำคัญของการจัดทำระบบ HACCP คือการรักษา ระดับมาตรฐานในการควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามที่กำหนด และพนักงานต้องมีความเข้าใจ และมีทัศนคติที่ดีต่อระบบ เพื่อให้ระบบเกิดความผิดพลาดน้อยที่สุดหรือไม่เกิดขึ้นเลย แต่ทั้งนี้การนำระบบดังกล่าวมาใช้ในปัจจุบันยังมีปัญหาทางด้านความไม่เข้าใจของบุคลากรหรือพนักงานที่อยู่ภายใต้ระบบ ทำให้ปฏิบัติงานได้ อย่างไม่เต็มประสิทธิภาพ และเกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ เมื่อถึงมือลูกค้า ทำให้ลูกค้าเกิดความไม่มั่นใจในสินค้าซึ่งส่งผลกระทบต่อบริษัท โดยตรงดังนั้นจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาทัศนคติ ความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิตในโรงงาน

อุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลือง ซึ่งผลงานวิจัยที่ได้นี้จะเป็นข้อมูลพื้นฐานให้ผู้บริหารหรือผู้ที่เกี่ยวข้องนำไปใช้ในโรงงานได้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิต ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลือง
2. เพื่อศึกษาความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิต ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลือง
3. เพื่อเปรียบเทียบทัศนคติต่อดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่าย ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลืองจำแนกตามสถานภาพส่วนบุคคล
4. เพื่อเปรียบเทียบความเข้าใจต่อดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิต ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลือง จำแนกตามสถานภาพส่วนบุคคล

สมมติฐานการวิจัย

สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลมีผลต่อทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP โดยมีสมมติฐานย่อยดังนี้

สมมติฐานที่ 1.1 พนักงานที่มีเพศแตกต่างกัน มีทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.2 พนักงานที่มีอายุแตกต่างกัน มีทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.3 พนักงานที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.4 พนักงานที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 1.5 พนักงานที่อยู่ในแผนกที่สังกัดเกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต มีทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2 ปัจจัยส่วนบุคคลมีผลต่อความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP โดยมีสมมติฐานย่อยดังนี้

สมมติฐานที่ 2.1 พนักงานเพศต่างกัน มีความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.2 พนักงานที่มีอายุแตกต่างกัน มีความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.3 พนักงานที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.4 พนักงานที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2.5 พนักงานที่อยู่ในแผนกที่สังกัดเกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต มีความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP แตกต่างกัน

วิธีการดำเนินการวิจัย

ประชากรที่ทำการวิจัยครั้งนี้คือพนักงานฝ่ายผลิตของบริษัท กรีนสปอร์ท จำกัด ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบงานทางด้าน ห้องผสม ประกันคุณภาพ บรรจุขวด และบรรจุกล่อง จำนวน 320 คน จากจำนวน 1,600 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเองประกอบด้วยส่วนต่างๆ 5 ส่วนคือ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนที่ 2 ข้อมูลทัศนคติของพนักงานฝ่ายผลิต ต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงาน ส่วนที่ 3 ข้อมูลความเข้าใจที่มีต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมนมถั่วเหลือง ส่วนที่ 4 ข้อมูลแนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP ส่วนที่ 5 ข้อเสนอแนะแนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP เพิ่มเติม เมื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงปริมาณ โดยผู้วิจัย นำข้อมูลจากแบบสอบถามที่ได้รับคืนมาจำนวน 320 ชุดคิดเป็น ร้อยละ 100 จากแบบสอบถามทั้งหมด มาจัดหมวดหมู่ และทำการวิเคราะห์ข้อมูล ด้วยการแปลงสภาพแนวความคิดเห็นหรือตัวแปรที่ต้องการศึกษาเป็นข้อมูลเชิง

ปริมาณ และ ทำการคำนวณหาค่าสถิติวิเคราะห์ ข้อมูลและทดสอบสมมุติฐาน ด้วย ANOVA *t*-test และ F-test โดยใช้โปรแกรม SPSS

ผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไป

การศึกษาลักษณะทางประชากรของกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาในการทำงาน และแผนก โดยใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 320 คน ซึ่งผลการวิเคราะห์ ข้อมูลมีรายละเอียด ดังนี้ พนักงานกลุ่มตัวอย่าง พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 293 คน (ร้อยละ 91.6) และเพศหญิง จำนวน 27 คน (ร้อยละ 8.4) ส่วนใหญ่อยู่อายุ 31-35 ปี จำนวน 100 คน (ร้อยละ 31.3) รองลงมาคืออายุ 26-30 ปี จำนวน 89 คน (ร้อยละ 27.8) และอายุ มากกว่า 40 ปี จำนวน 50 คน (ร้อยละ 15.6) มีระดับการศึกษา ส่วนใหญ่ต่ำกว่าปวส. จำนวน 141 คน (ร้อยละ 44.1) รองลงมาคือระดับการศึกษา ปวส. จำนวน 137 คน (ร้อยละ 42.8) และสูงกว่า ปวส. จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 13.1 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระยะเวลาในการทำงาน 6-10 ปี จำนวน 99 คน (ร้อยละ 30.9) รองลงมาคือระยะเวลาในการทำงาน น้อยกว่า 6 ปี จำนวน 92 คน (ร้อยละ 28.8) และระยะเวลาในการทำงาน 16-20 ปี จำนวน 58 คน (ร้อยละ 18.1) และกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีทำงานอยู่ในแผนกพนักงานบรรจุ

กล่อง จำนวน 139 คน (ร้อยละ 43.4) รองลงมาคือพนักงานบรรจุขวด จำนวน 89 คน (ร้อยละ 27.8) และพนักงานห้องผสม จำนวน 59 คน (ร้อยละ 18.4)

2. การวิเคราะห์ทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP

การวิเคราะห์ทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ประกอบด้วย 3 ด้าน 1) ด้านภาพลักษณ์องค์กร 2) ด้านการดำเนินงาน 3) ด้านคุณภาพของสินค้ามีรายละเอียดผลการวิเคราะห์ดังนี้ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีค่าเฉลี่ยของทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP โดยรวมในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.097 เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ด้านคุณภาพของสินค้า มีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 4.167 รองลงมาคือ ด้านภาพลักษณ์องค์กร ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.110 และด้านการดำเนินงาน ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.014 แสดงให้เห็นว่า พนักงานบริษัทกรีนสปอต ประเทศไทย (จำกัด) มีทัศนคติต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

3. การวิเคราะห์ความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิต

การวิเคราะห์ความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิต ประกอบด้วย 3 ด้าน คือด้านหลักการ

เบื้องต้น ด้านจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิต และด้านการจัดทำระบบเอกสารในระบบ HACCP มีรายละเอียดผลการวิเคราะห์ดังนี้ กลุ่มตัวอย่างได้คะแนนความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิต ด้านหลักการเบื้องต้นส่วนใหญ่อยู่ที่ 4-5 คะแนน ร้อยละ 63.7 จากคะแนนเต็ม 7 คะแนน รองลงมาคือน้อยกว่า 3 คะแนน ร้อยละ 33.1 แสดงว่าพนักงานมีความเข้าใจในด้านการจัดการเบื้องต้นอยู่ในระดับมาก กลุ่มตัวอย่างได้คะแนนความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิต ด้านจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิต ส่วนใหญ่อยู่ที่ 4-7 คะแนน ร้อยละ 92.3 จากคะแนนเต็ม 10 คะแนน รองลงมาคือมากกว่า 7 คะแนนขึ้นไป ร้อยละ 6.4 1 แสดงว่าพนักงานมีความเข้าใจใน ด้านจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิต อยู่ในระดับเข้าใจมากที่สุด และกลุ่มตัวอย่างได้คะแนนความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิต ด้านการจัดทำระบบเอกสารในระบบ HACCP ส่วนใหญ่น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2 คะแนน ร้อยละ 57.8 จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน รองลงมาคือ 3-4 คะแนน ร้อยละ 40.6 1 แสดงว่าพนักงานมีความเข้าใจในด้านการจัดทำระบบเอกสารในระบบ HACCP อยู่ในระดับ เข้าใจน้อยที่สุด ซึ่งความเข้าใจในด้านการจัดทำระบบเอกสาร HACCP ของพนักงานอาจเป็นไปได้ว่า ยังมี

การจัดทำเอกสารที่ซับซ้อน ยุ่งยาก การจัดเก็บไม่เป็นหมวดหมู่ ทำให้ มีการเข้าใจในการทำระบบเอกสารได้ยาก

4. การวิเคราะห์แนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP

การวิเคราะห์แนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP ประกอบด้วย 3 ด้าน 1) ด้านบุคลากรองค์กร 2) ด้านกระบวนการผลิต 3) ด้านเอกสาร มีรายละเอียดผลการวิเคราะห์ดังนี้ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีค่าเฉลี่ยของแนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP โดยรวมในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.418 เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ด้านกระบวนการผลิตมีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 4.427 รองลงมาคือ ด้านบุคลากรองค์กร ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.415 และด้านเอกสารค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.413

อภิปรายผล

1. การวิเคราะห์ทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP

จากการวิเคราะห์ทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ประกอบด้วย 3 ด้าน คือด้านภาพลักษณ์องค์กร ด้านการดำเนินงาน และด้านคุณภาพของสินค้า พบว่าพนักงานบริษัทกรีนสปอต ประเทศไทย (จำกัด) มีทัศนคติต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุดด้านทัศนคติต่อการดำเนินงาน

ตามระบบ HACCP ด้านภาพลักษณ์ขององค์กร ซึ่งมีส่วนสำคัญที่สามารถทำให้สินค้าเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จากการเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารและตลาดการค้าผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นภายในประเทศ หรือระดับสากลมีการแข่งขัน และขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทำให้ประเทศต่างๆหันมาให้ความสำคัญกับระบบวิธีการควบคุมคุณภาพที่มีมาตรฐาน ประกอบกับประเทศคู่ค้าของด้านการค้าระหว่างประเทศ ได้ร่วมกันกำหนดกติกาผ่านองค์การการค้าโลก (WHO) กำหนดให้ใช้มาตรฐานและข้อกำหนดต่างๆและกำหนดให้ใช้มาตรฐานและข้อกำหนดต่างๆของโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO เป็นเอกสารอ้างอิงในการเจรจาต่อรองทางการค้า และกำหนดว่าในการค้าระหว่างประเทศจะต้องมีระบบการควบคุมที่มีมาตรฐานเท่าเทียมกัน (ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, 2551) ซึ่งสอดคล้องกับคำกล่าวของ สุวิมล กิริติพิบูล (2546) ว่าองค์กรที่ผ่านการรับรองมาตรฐานระบบ HACCP จะได้รับการยกระดับมาตรฐานการผลิตของโรงงาน ทำให้พนักงานเกิดความภาคภูมิใจ สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับหน่วยงานในเครือข่ายได้โดยง่าย และช่วยส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศและได้เปรียบคู่แข่งด้านทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ด้านการดำเนินงาน เนื่องจากระบบ HACCPเป็นระบบที่ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์

ในการป้องกันและควบคุมปัญหาความเสี่ยง เพื่อให้สามารถผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย ดังนั้นการนำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้ในองค์กรต้องได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่าย เริ่มต้นต้องได้รับการสนับสนุนจากผู้บริหารระดับสูง และกำหนดเป็นนโยบายปฏิบัติ โดยบุคคลที่เกี่ยวข้องจะต้องมีพันธะสัญญาและมีหน้าที่ในการพัฒนาและนำระบบ HACCP ไปใช้ในการปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้คณะทำงานในระบบ HACCP จะต้องประกอบด้วยบุคลากรของหลายฝ่ายที่มีวุฒิการศึกษา มีประสบการณ์ และมีทัศนคติที่ดีต่อองค์กร รวมทั้งมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่เกี่ยวข้อง(ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, 2551) แสดงให้เห็นว่าพนักงานขององค์กรที่ได้การประกันคุณภาพในระบบ HACCP จะต้องมีความเชื่อมั่นในระบบการดำเนินงานที่ถือปฏิบัติเป็นอย่างดี ทั้งนี้เนื่องจากความสำเร็จของการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารขึ้นอยู่กับทั้งนโยบายและการดำเนินงานของบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกคนจึงจะสามารถนำองค์กรไปสู่การได้รับมาตรฐานในระบบประกันคุณภาพได้ ด้านทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ด้านคุณภาพของสินค้า มีค่าเฉลี่ยสูงสุดที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะพนักงานให้ความสำคัญกับคุณภาพของสินค้า และมีความเชื่อมั่น ในระบบ HACCP ว่าสามารถควบคุม

กระบวนการผลิตทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยและเป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค ทั้งนี้ระบบ HACCP จะมุ่งเน้นควบคุมกระบวนการผลิตโดยเฉพาะจุดหรือขั้นตอนที่ระบุแล้วว่าเป็นจุดวิกฤติ ทำให้ควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ (สุวิมล กิรติพิบูล, 2546) จึงเห็นว่าการดำเนินงานตามระบบ HACCP ทำให้ลูกค้ายึดมั่นในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์มากขึ้น ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมากขึ้น และทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับทั้งตลาดภายในและต่างประเทศซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สมหมาย จิรจตุพัทตร์ (2546)

2. การวิเคราะห์ความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิต

การวิเคราะห์ความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิตด้านหลักการเบื้องต้นอยู่ในระดับเข้าใจมาก เนื่องจากระบบ HACCP ไม่ใช่ระบบที่สามารถสร้าง/จัดทำขึ้นได้ทันที แต่เป็นส่วนหนึ่งของระบบบริหารความปลอดภัยเดิมคือ GMP (Good Manufacturing Practice) ที่เรียกกันว่า Pre-requisite programme ซึ่งต้องอาศัยความรู้พื้นฐานพอสมควร ดังนั้นพนักงานจึงจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP เพื่อที่จะหาแนวทางหรือมาตรการควบคุมตามแนวทางของระบบ (เอกภพ สังข์สัมฤทธิ์, 2549) จากผลของ

การประเมินแสดงให้เห็นว่าพนักงานที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิต ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลืองได้รับการให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการดำเนินงานในระบบ HACCP เป็นอย่างดี การวิเคราะห์ความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิตด้านจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตอยู่ในระดับเข้าใจมากที่สุด แสดงให้เห็นว่าพนักงานที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลืองเป็นผู้ที่มีความรู้และความชำนาญเฉพาะที่เป็นสหสาขาวิชา (multidisciplinary) เช่น ฝ่ายผลิต ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนา ฝ่ายซ่อมบำรุง ฝ่ายสุขาภิบาล ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ฯลฯ หรือผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางที่เป็นบุคคลภายนอกมาร่วมเป็นที่ปรึกษา ซึ่งหัวใจของระบบ HACCP อยู่ที่ผู้เชี่ยวชาญที่ปฏิบัติงานในแผนกต่างๆ ของสถานที่แห่งนั้น มาร่วมกันวิเคราะห์จำแนก ประเมินสิ่งที่จะก่อให้เกิดอันตราย หรือความไม่ปลอดภัยแก่อาหารที่ผลิต หรือจำหน่าย และสร้างระบบ HACCP ขึ้น โดยอาศัยการมีส่วนร่วมของผู้รับผิดชอบ (Key person) ในแต่ละแผนก โดยวิธีระดมสมอง (Brain Storming) ซึ่งจัดเป็นวิธีที่จะสามารถร่วมกันคิดและสร้างระบบได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลที่สุด โดยใช้ข้อมูลทางวิชาการเทคนิควิธีการ เช่น การประเมินความเสี่ยง และการกำหนดจุด

วิกฤติ เป็นต้น (สุมนทนา วัฒนสินธุ์, 2545) การวิเคราะห์ความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของพนักงานฝ่ายผลิตด้านการจัดทำระบบเอกสารอยู่ในระดับเข้าใจน้อยที่สุด การจัดเก็บบันทึกอย่างมีประสิทธิภาพและถูกต้องเป็นสิ่งจำเป็นในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ดังนั้นขั้นตอนการจัดทำเอกสารและการจัดเก็บบันทึก จะต้องสอดคล้องกับลักษณะและขนาดของการปฏิบัติงานและพอเพียงเพื่อทวนสอบว่า การควบคุมของระบบ HACCP ยังคงอยู่ ทำให้มีความซับซ้อนในขั้นตอนการดำเนินงาน (ณัฐกาญจน์ สุวรรณปฏิกรณ์, 2544) จึงมีเพียงกลุ่มงานเฉพาะฝ่ายเท่านั้นที่สามารถเข้าใจในระบบการจัดทำระบบเอกสารได้อย่างเชี่ยวชาญจึงส่งผลให้พนักงานที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องในระบบเอกสารนั้นๆ ไม่สามารถเข้าใจในระบบเอกสารที่ตนไม่เกี่ยวข้องได้

3. การวิเคราะห์แนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP

การวิเคราะห์แนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP ประกอบด้วย 3 ด้าน คือ ด้านบุคลากรองค์กร ด้านกระบวนการผลิต และด้านเอกสาร พบว่า พนักงานบริษัทกรีนสปอตประเทศไทย (จำกัด) มีค่าเฉลี่ยของแนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP โดยรวมในระดับมากที่สุด การวิเคราะห์แนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP ด้านบุคลากรองค์กรอยู่ในระดับมากที่สุดนับว่าเป็นผลดีต่อ

องค์กร เนื่องจากในการดำเนินงานในระบบ HACCP การกำหนดนโยบายขององค์กรที่แสดงถึงความตั้งใจและให้ความสำคัญของผู้บริหารระดับสูงต่อการจัดทำระบบ ให้การสนับสนุนระบบ HACCP และต้องผนวกเข้ากับการบริหารจัดการขององค์กร โดยจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรไว้ชัดเจนให้ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับเข้าใจและถือปฏิบัติ โดยจะต้องมีการพัฒนาบุคลากรและการมีส่วนร่วมทุกระดับชั้น มีการฝึกอบรมให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกันคุณภาพ ผู้บริหารระดับสูงเป็นผู้ตรวจสอบและติดตามรายงานระบบ HACCP ผู้บริหารระดับกลางเป็นผู้ปฏิบัติและนำไปใช้ให้เกิดผล โดยการจัดทำ พัฒนา ปรับปรุง แก้ไขระบบ HACCP ผู้ปฏิบัติงานระดับล่างเป็นผู้ทำงานได้รับการสื่อสาร ชี้แจงให้เข้าใจและ เห็นความสำคัญของระบบและความสัมพันธ์ของงานที่ปฏิบัติต่อระบบ HACCP ที่จะทำให้อาหารที่ผลิต เกิดความปลอดภัย (สุวิมล กิรติพิบูล, 2546) การวิเคราะห์แนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP ด้านกระบวนการผลิตอยู่ในระดับมากที่สุดจะส่งผลให้ช่วยสนับสนุนให้มีการนำศักยภาพของบุคลากรในโรงงานมาใช้ประโยชน์สูงสุด ซึ่งเป็นไปตามคำกล่าวของสุวิมล กิรติพิบูล (2546) ที่กล่าวว่า บุคลากรในองค์กรที่มีศักยภาพสูงจะช่วยให้ผู้ผลิตประหยัดเงินทุน ลดเวลา และขั้นตอนการดำเนินการ และสิ่งที่สำคัญคือ ระบบ HACCP นอกจากจะทำให้

มั่นใจเรื่องความปลอดภัยแล้ว ยังเป็นระบบที่สามารถช่วยปรับปรุงการดำเนินการด้านการควบคุมคุณภาพของกระบวนการผลิต ทำให้ผู้ผลิตรู้จักวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดจากอันตรายต่าง ๆ มากขึ้น ทำให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐานเทียบเท่าสากลเป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า ลดการร้องเรียนจากผู้บริโภค และการเรียกผลิตภัณฑ์กลับคืน เนื่องจากไม่ได้คุณภาพหรือไม่ปลอดภัย ช่วยให้ผู้ผลิตและผู้บริโภค ตลอดจนหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องมั่นใจในสินค้าว่าปลอดภัย รวมทั้งส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศ ซึ่งในการดำเนินการระบบ HACCP จะต้องใช้เทคนิคในการแก้ปัญหาทางวิทยาศาสตร์อย่างสมเหตุสมผลของพนักงานที่มีความสามารถ เช่น การระดมสมอง การวิเคราะห์สาเหตุและผลกระทบ การจับคู่เทียบเคียง ฯลฯ เพื่อการจัดการกับปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในแบบที่สามารถจัดการต้นตอและป้องกันมิให้เกิดซ้ำขึ้นอีก (สุเมธธา วัฒนสินธุ์, 2545) การวิเคราะห์แนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP ด้านเอกสารอยู่ในระดับมากที่สุด การที่พนักงานเล็งเห็นความสำคัญของระบบเอกสารเนื่องจากการเก็บข้อมูลอย่างมีประสิทธิภาพและถูกต้องเป็นสิ่งจำเป็นในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP วิธีในระบบ HACCP จะต้องบันทึกเป็นหลักฐาน ระบบเอกสารและการเก็บบันทึกจะต้องเหมาะสมกับลักษณะและขนาดของกระบวนการ โดยระบบเอกสารจะเป็น

ตัวที่แสดงว่าสามารถควบคุมการผลิตได้ปกติตามแนวทางหรือแผนงานที่กำหนดไว้หรือไม่ ซึ่งจะทำให้ผู้ทวนสอบหรือแม้กระทั่งผู้ตรวจที่มาตรวจสอบมีหลักฐานที่ใช้ในการให้ความเชื่อมั่นว่าโรงงานผลิตได้ตามความเหมาะสมที่กำหนดไว้ และสามารถทำการสอบกลับ เพื่อหาสาเหตุและแก้ไขปัญหาในกรณีที่เกิดปัญหาหรือในกรณี และจะนำมาเป็นข้อมูลในการทบทวนในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงปัจจัยที่มีผลทำให้ HACCP เปลี่ยนแปลง เช่น เปลี่ยนวัตถุดิบ เปลี่ยนวิธีการบางอย่าง เป็นต้น (ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร และ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, 2551)

ข้อเสนอแนะ

1. ทีมงานในระบบ HACCP ควรได้รับการฝึกอบรมและพัฒนาความรู้เกี่ยวกับระบบ HACCP อย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานตามระบบได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. ควรให้ความรู้และคำแนะนำทางด้านการจัดทำเอกสาร จัดบันทึกข้อมูล และการจัดเก็บเอกสารให้ให้เป็นหมวดหมู่ เพื่อที่พร้อมนำมาใช้งานได้อย่างสะดวก
3. ควรมีการจัดทำคู่มือในการดำเนินงานตามระบบ HACCP ของแต่ละหน่วยงานอย่างชัดเจน

เอกสารอ้างอิง

ณัฐกาญจน์ สุวรรณปฎิกรณ์. (2544). คู่มือกิจกรรมประยุกต์ใช้ตามข้อกำหนดระบบบริหารคุณภาพ ISO 9001:2000. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์ฯ.

ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2551). การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับ SME โดยระบบ Pre-HACCP. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: หจก.ฟรี-วัน.

สุเมธชา วัฒนสินธุ์. (2545). ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบ HACCP)

HACCP. กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

สุวิมล กิระติพิบูล. (2546). ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

เอกภพ สังข์สัมฤทธิ์. (2549). เอกสารประกอบการบรรยายมาตรฐานการผลิตใหม่ของ BRC, HACCP, GMP 27-29 กรกฎาคม. จังหวัดปทุมธานี: สถาบันวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม.