

การศึกษาระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP)

เฉพาะกรณีอุตสาหกรรมอาหาร เขตจังหวัดสมุทรสาคร

A Study of Quality Management System in Safety (HACCP) :

A Case Study of Food Industry in Samut Sakhon Province

สาธิต พิธานวงศ์¹

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อหาสาเหตุที่สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารบางรายในจังหวัดสมุทรสาคร ไม่นำการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ ตลอดจนศึกษาปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP)

ผลการศึกษาพบว่า สาเหตุสำคัญที่สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารบางรายไม่นำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้คือ ไม่คุ้มค่าต่อการลงทุน เพราะสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารบางราย มองว่าระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ยังไม่มีความจำเป็นต่ออุตสาหกรรมของตน

ปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญ ที่มีผลต่อการจัดการระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) คือพนักงานขาดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) เนื่องจากผู้บริหารองค์กรมีการขาดความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) เช่นกัน ทำให้ขาดการสนับสนุนที่เพียงพอ

Abstract

The objective of this research is to find out why some organization of food industry in Samutsakorn do not employ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in their operations and to study the barriers to the implementation of HACCP.

This research can be concluded that implementing HACCP is not necessary for some organizations because they believe that it is too costly and it is not worth investing.

¹ ผู้จัดการโรงงาน บริษัท โกลฟ์ จำกัด ถนนเจริญสุขุมวิทวาระ 35 ซอยดงสิงห์ กรุงเทพมหานคร 10170

The study stated that the problems and barriers to HACCP execution is the lack of knowledge and well understanding on HACCP within the organization. Top management in particular does not comprehend its principal and does not provide fully support to their employees. Therefore the number of food industry firms employing HACCP in their operations is not considerable.

บทนำ

ปัจจุบันระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) มีบทบาทสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต้องมีการจัดการด้านคุณภาพที่ดี เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและเพื่อการแข่งขันได้ในตลาดโลก ซึ่งมาตรการสำคัญที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารสามารถสร้างความมั่นใจในเรื่องของความปลอดภัยอาหาร และเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ซึ่งระบบดังกล่าวเป็นการวิเคราะห์อันตรายที่อาจมีผลต่อสุขอนามัยของผู้บริโภค ในทุกขั้นตอนของกระบวนการและวางมาตรการในการป้องกัน เฝ้าระวังและตรวจติดตามแก้ไข เพื่อให้อาหารที่ผลิตนั้นมีความปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เพื่อตอบรับกับนโยบายเชิงรุก เช่นการเปิดเขตการค้าเสรี (Free Trade Areas Agreement)

ภาคอุตสาหกรรม จังหวัดสมุทรสาคร มีทรัพยากรที่เอื้ออำนวยต่อการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างมาก จากการวิเคราะห์ข้อมูลทางเศรษฐกิจ โดยสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ พบว่าภาคอุตสาหกรรมเป็นโครงสร้างทางเศรษฐกิจหลักของจังหวัดสมุทรสาคร สามารถจำแนกตามสาขาการผลิต ดังนี้ ภาคอุตสาหกรรม 63% ภาคเกษตร 16% ไฟฟ้า ประปา 5% บริการ 4% ก๊าซ ก๊าซปิโตรเลียม 4% อื่นๆ 8% ด้านรายได้ของจังหวัด ประชากรมีรายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปี อยู่ในอันดับสูงของประเทศ โดยข้อมูลปี 2545 รายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปีเท่ากับ 369,667 บาท สูงเป็นอันดับ 2 ของประเทศ เนื่องจากมูลค่าการผลิตจากภาคอุตสาหกรรม ได้ทำรายได้เป็นจำนวนมาก รวมทั้งมูลค่าการผลิตจากภาคเกษตรกรรม จึงส่งผลให้รายได้สูงขึ้นตามไปด้วย อีกทั้งสภาพภูมิศาสตร์จังหวัดสมุทรสาคร มีความหลากหลายทางธรรมชาติ พื้นที่ตอนล่างติดทะเลและพื้นดินมีความอุดมสมบูรณ์ ด้านอุตสาหกรรม จังหวัดสมุทรสาครเป็นจังหวัดปริมณฑลของกรุงเทพมหานครที่ได้รับผลกระทบจากการเจริญเติบโตและขยายตัวของกรุงเทพมหานคร ประกอบกับมีปัจจัยการผลิตที่เหมาะสมต่อการลงทุนในภาคอุตสาหกรรม จึงมีผู้สนใจมาลงทุนตั้งโรงงานอุตสาหกรรมในจังหวัดนี้เป็นจำนวนมาก ทั้งสิ้น 3,329 โรงงาน ด้านภาคอุตสาหกรรมอาหารมีการขยายตัวต่อเนื่อง โดยข้อมูล ณ วันที่ 22 เมษายน 2548 ที่มาจากกระทรวงอุตสาหกรรม จำนวนโรงงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารเขตจังหวัด สมุทรสาครเพิ่มจาก 357 โรงงาน ในปี 2545 เป็น 462 โรงงานในปี 2548

บทบาทของการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ปัจจุบันประเทศต่างๆ ทั่วโลกให้ความสำคัญและได้มีมาตรการ กฎระเบียบต่างๆ ออกมายังคับใช้ให้ผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารถือปฏิบัติ ส่งผลให้ผู้ผลิตอาหารทะเลที่จะส่งสินค้าเข้าไปจำหน่ายต้องจัดทำระบบ HACCP เพื่อเป็นการประกันคุณภาพอาหารของโรงงาน อุตสาหกรรมอาหารไทยต่างได้รับผลกระทบด้านคุณภาพ ทั้งในรูปแบบการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี ที่ปัจจุบันประเทศต่างๆ นิยมใช้ เช่นตั้งมาตรฐานสินค้าให้สูงขึ้น อ้างความสะอาดและปลอดภัยของสินค้าอาหาร จนกระทั่งผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารบางรายของไทยไม่สามารถส่งสินค้าเข้าประเทศเหล่านั้นได้

ระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย HACCP จึงมีส่วนสร้างความสามารถในการแข่งขันและพัฒนาตนเอง ไปสู่อนาคตให้ได้ ประการสำคัญ แนวคิดเรื่องคุณภาพ มิได้จำกัดอยู่ในภาคการผลิตและการดำเนินงานเท่านั้น แต่ขยายครอบคลุมการดำเนินงานของทั้งองค์กร ตลอดจนถึงคนในภาพกว้างและในระดับสากล

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาทัศนคติของเจ้าของสถานประกอบการ คัดแทนผู้ประกอบการธุรกิจอุตสาหกรรมในเขตจังหวัดสมุทรสาคร ว่าเล็งเห็นถึงประโยชน์ของระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) หรือไม่
2. ศึกษาสาเหตุที่ผู้ประกอบการไม่นำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาประยุกต์ใช้ในธุรกิจอุตสาหกรรมเขตจังหวัดสมุทรสาคร
3. ต้องการศึกษาปัญหาและอุปสรรคของการบริหารระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ของอุตสาหกรรมอาหารในเขตจังหวัดสมุทรสาคร

สมมติฐานของการวิจัย

1. อุตสาหกรรมอาหารที่มีความแตกต่างกัน ทางด้านจำนวนบุคลากร เงินทุนและนโยบายบริหารงาน จะส่งผลต่อการนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้
2. ผู้บริหารที่ขาดความรู้ความเข้าใจในระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ถือเป็นอุปสรรคต่อการจัดการระบบ (HACCP) และไม่มีกระแสสนับสนุนให้พนักงานของตนเองเข้าใจถึงทักษะและการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานอย่างแท้จริง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อเพิ่มความรู้ด้านวิชาการและการจัดการคุณภาพระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) สำหรับการบริหารงานของอุตสาหกรรมอาหารในเขตจังหวัดสมุทรสาคร
2. เพื่อเจ้าของสถานประกอบการ ผู้บริหารในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร ได้นำข้อมูลมาปรับใช้กับการบริหารจัดการระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ให้เหมาะสมต่อองค์กร
3. เพื่อให้เจ้าของสถานประกอบการ ผู้บริหารให้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายด้านระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP)
4. เพื่อแก้ปัญหาและอุปสรรคที่มีผลต่อระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ในอุตสาหกรรมอาหาร
5. เพื่อเป็นแนวทางให้เจ้าของสถานประกอบการ ผู้บริหารแก้ปัญหาที่เป็นอุปสรรคต่อระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาประยุกต์ใช้
6. เพื่อเป็นแนวทางในการนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้อย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

วิธีการดำเนินการวิจัย

ในการศึกษาระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ศึกษากระบวนการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) เฉพาะกรณีอุตสาหกรรมอาหาร เขตจังหวัดสมุทรสาคร ผู้วิจัยได้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณ (Descriptive Method) โดยดำเนินการวิจัยและรวบรวมข้อมูล ก็คือกลุ่มตัวอย่างโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เขตจังหวัดสมุทรสาคร โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ สถานประกอบการกิจการธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารในเขตจังหวัดสมุทรสาคร โดยเลือกโรงงานอุตสาหกรรมจำนวน 180 โรงงาน จาก 462 โรงงาน โดยใช้หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกดังนี้

- โรงงานอุตสาหกรรมต้องจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล และขึ้นทะเบียนโรงงานตามกฎหมายอุตสาหกรรม
- โรงงานอุตสาหกรรมต้องจัดอยู่ในหมวดการผลิตอาหารเท่านั้น
- โรงงานอุตสาหกรรมต้องตั้งอยู่ในจังหวัดสมุทรสาคร
- เงินลงทุนในอุตสาหกรรมต้องไม่ต่ำกว่า 500,000 บาท
- สถานประกอบการต้องเปิดดำเนินการไม่น้อยกว่า 3 ปี

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย แบ่งออกเป็น 2 เครื่องมือ ดังนี้

1. การสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่าง 3 กลุ่ม จากสถานประกอบการที่นำ (HACCP) แล้ว แบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ประสบความสำเร็จกับระบบ (HACCP) กลุ่มที่กำลังดำเนินการจัดทำระบบ และกลุ่มที่ไม่ประสบความสำเร็จในการใช้ ระบบ (HACCP)
2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากการค้นคว้าหนังสือและเอกสารต่างๆ เพื่อใช้ศึกษาการจัดการคุณภาพทั่วทั้งองค์กร โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 3 ตอน ดังนี้ ตอนที่ 1 เป็นข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการ ตอนที่ 2 เป็นข้อมูลในส่วนของสถานประกอบการที่ไม่นำการจัดการตามระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ โดยศึกษาถึงสาเหตุของปัญหา อุปสรรคของการบริหารจัดการตามระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ตอนที่ 3 เป็นข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติของผู้ประกอบการหรือตัวแทนสถานประกอบการที่มีต่อระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP)

การหาความเที่ยงตรง แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นได้รับการตรวจสอบและทดสอบกับกลุ่มตัวอย่าง นักศึกษาปริญญาโท บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต จำนวน 15 ชุดและนำผลมาแก้ไขอีกครั้งหนึ่ง

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้จัดส่งแบบสอบถามโดยวิธีการจัดส่งทางไปรษณีย์ 156 ชุด การจัดส่งทางโทรสาร 8 ชุด และยื่นแบบสอบถามตรง 16 ชุด ระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน 2549 ถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2549 และการสัมภาษณ์ โดยได้โทรศัพท์ไปสอบถามเรื่องระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) กับบุคคลที่เกี่ยวข้อง 3 บริษัทที่ได้นำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้แล้ว และได้สัมภาษณ์ตรงกับที่ปรึกษาจัดทำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP)

การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล และแสดงผล

ผลการวิจัย

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ จากผลการวิจัย จากผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 89.83 ของผู้ตอบแบบสอบถาม ดำรงตำแหน่งระดับผู้บริหาร อีกร้อยละ 10-17 เป็นพนักงานประจำสำนักงาน ข้อมูลด้านการลงทุนหรือเงินทุนจดทะเบียน ร้อยละ 85.59 มีเงินลงทุนในอุตสาหกรรมมากกว่า 10 ล้านบาท มีจำนวนพนักงานต่ำกว่า 100 คน อยู่ร้อยละ 48.31 และจำนวนพนักงานตั้งแต่ 101 ถึง 400 อยู่ร้อยละ 30.51 ผลที่ได้รับพบว่าอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นอุตสาหกรรมหลักของจังหวัดสมุทรสาคร คืออุตสาหกรรมประมงและผลิตภัณฑ์ รองลงมาได้แก่ อุตสาหกรรมผักและไม้แปรรูป มาตรฐานของอุตสาหกรรมอาหารที่ควรต้องมี คือ มาตรฐาน GMP สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ร้อยละ 98.31 ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และมาตรฐานอื่นที่สถานประกอบการยอมรับ คือ ISO 9001:2000 สถานประกอบการที่ผ่านการรับรอง ISO ร้อยละ 44.07 สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารเขตจังหวัดสมุทรสาคร ร้อยละ 82.20 ยังไม่นำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) เข้ามาใช้ในองค์กร ดังนั้นจากสถานประกอบการ 118 ราย มีเพียง 21 ราย เท่านั้นที่นำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) เข้ามาใช้ในการยกระดับการผลิต

ตอนที่ 2 สามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

2.1 ผลการวิจัยของสถานประกอบการที่ไม่นำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ในองค์กร ผลการวิจัยพบว่า สถานประกอบการทั้งหมด 70 สถานประกอบการ ร้อยละ 100 ที่ไม่นำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ รู้จักระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ร้อยละ 68.57 เคยศึกษาเกี่ยวกับระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) แต่ยังไม่เคยนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ โดยมีเหตุผลสำคัญคือ ไม่คุ้มค่าต่อการลงทุน เพราะเจ้าของสถานประกอบการ ตัวแทนสถานประกอบการ เห็นว่าการนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาปรับใช้ต้องมีการปรับโครงสร้างขององค์กรและต้องทำการฝึกอบรมพนักงาน ซึ่งต้องใช้เงินลงทุนเป็นจำนวนมากและต้องใช้ทรัพยากรต่างๆ อีกด้วย ดังนั้น ผู้ประกอบการจึงคิดไม่ควรทำการปรับโครงสร้างมากในช่วงเศรษฐกิจปัจจุบัน เพราะภาวะวิกฤตน้ำมันแพงและอัตราดอกเบี้ยที่ปรับขึ้น ส่วนสาเหตุรองลงมา คือ ผู้ประกอบการบางรายเห็นว่าองค์กรของตนเป็นองค์กรขนาดเล็กและเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัว ทรัพยากรต่างๆ ยังไม่มีความพร้อมในการทำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ซึ่งระบบดังกล่าวต้องอาศัยบุคลากรที่มีความรู้ในด้านอุตสาหกรรมอาหารเป็นอย่างดี ในส่วนของการคาดการณ์ว่าจะนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ในอนาคตนั้น สถานประกอบการร้อยละ 61.43 คาดว่าในอนาคตจะนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ และร้อยละ 78.57 มีทัศนคติต่อระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ในทางบวก โดยเห็นว่าระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) จะส่งผลดีและสร้างประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมอาหารอย่างแน่นอน และมีสถานประกอบการร้อยละ 21.43 มองว่า ระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ไม่มีผลใดๆ ต่ออุตสาหกรรมของตน

2.1 ปัญหาและอุปสรรคในการนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ ผลการวิจัย พบว่า ปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญในระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ในเรื่องปัญหาผู้บริหารขาดความรู้ต่อระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ผู้ตอบแบบสอบถามให้เป็นระดับปัญหาที่สำคัญมากที่สุดร้อยละ 32.20 ปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญในการนำระบบการจัดการคุณภาพ

ด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ในเรื่องการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ในองค์กร ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าเป็นปัญหาหรืออุปสรรคไม่สำคัญในการจัดทำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) โดยถือว่าเป็นปัญหาไม่สำคัญถึงสำคัญน้อย ร้อยละ 69.49 ส่วนปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญในการนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ด้านวัฒนธรรมองค์กรนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญระดับมาก ร้อยละ 27.97 และสำคัญปานกลางร้อยละ 25.42 ส่วนในเรื่องขนาดและโครงสร้างองค์กร ผู้ตอบแบบสอบถามให้เป็นระดับปัญหาที่สำคัญมากที่สุดร้อยละ 38.98 และปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญในการนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ในเรื่องของพนักงานขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) และไม่มีส่วนร่วมในการดำเนินงานอย่างจริงจังผู้ตอบแบบสอบถามให้เป็นระดับปัญหาสำคัญมากที่สุดร้อยละ 56.78

ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่าการขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ทั้งระดับผู้บริหารและระดับพนักงานเป็นปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญมากในการจัดทำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ผู้บริหารนั้นถือว่าเป็นส่วนสำคัญในการสนับสนุนทุกด้าน ทิศทางการผลักดันของผู้บริหารแล้วการจัดทำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) จะประสบความสำเร็จได้ยาก ส่วนพนักงานนั้น ถือเป็นตัวหลักในการขับเคลื่อนให้เกิดระบบและเป็นผู้รักษาระบบ หากขาดความรู้ความเข้าใจระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) จะไม่สามารถประสบความสำเร็จได้

ตอนที่ 3 ข้อมูลด้านทัศนคติเกี่ยวกับประโยชน์ของระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ผลการวิจัย พบว่า สถานประกอบการทุกรายเล็งเห็นประโยชน์ของการมีระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) เพราะจะทำให้มีชื่อเสียงดีขึ้น สร้างผลกำไรเพิ่มขึ้น เพราะระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) เป็นระบบสากลที่ยอมรับกันทั่วโลก

ตอนที่ 4 ข้อมูลด้านประสพการณ์ของสถานประกอบการที่ได้นำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) และจากที่ปรึกษาจัดทำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) โดยการสัมภาษณ์สรุปได้ว่า องค์กรที่จัดทำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ประสบความสำเร็จนั้นเป็นเพราะผู้บริหารระดับสูงมีนโยบายที่ชัดเจน เข้าใจระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มีความมุ่งมั่นที่จะให้ได้มาเพื่อนำไปใช้ มีเป้าหมายที่ชัดเจน โดยเข้าใจวัตถุประสงค์ที่แท้จริงว่าระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มีประโยชน์ต่อองค์กรอย่างไร

ผลการทดสอบสมมติฐาน ที่ว่าอุตสาหกรรมอาหารที่แตกต่างกันด้านขนาดอุตสาหกรรม จำนวนบุคลากร และนโยบายการบริหารงานส่งผลต่อการนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัยระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ ผลการทดสอบ พบว่าอุตสาหกรรมอาหารเขตจังหวัดสมุทรสาครเห็นว่าปัญหาด้านขนาดและโครงสร้างองค์กร จำนวนบุคลากร เงินทุนที่จำกัด และนโยบายผู้บริหาร ส่งผลต่อการนำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) มาใช้ ผลการสำรวจด้านทัศนคติเกี่ยวกับประโยชน์ของระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ต่อองค์กร สถานประกอบการส่วนใหญ่เห็นว่า มีความสำคัญ และเป็นประโยชน์และพร้อมที่จะนำมาใช้เมื่อทุกอย่างมีความพร้อม จากสมมติฐานที่ว่า ผู้บริหารขาดความรู้ความเข้าใจในระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ถือว่าเป็นอุปสรรคต่อระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) และไม่มีการลงทุนสนับสนุนให้พนักงานเข้าใจถึงทักษะและการมีส่วน

รวมทั้งแท้จริงเกี่ยวกับระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ด้วย ผลการสำรวจ พบว่าผู้บริหารที่ขาดความเข้าใจในระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ถือเป็นปัญหามากที่สุดและการที่พนักงานไม่ได้รับการส่งเสริม สนับสนุน ให้เข้าใจถึงทักษะ การมีส่วนร่วมเกี่ยวกับระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ถือเป็นปัญหาที่สำคัญมากที่สุดเช่นกัน ดังนั้นการที่ผู้บริหารขาดความเข้าใจในระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ไม่สนับสนุนให้พนักงานเข้าใจจึงเป็นอุปสรรคต่อการจัดการระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP)

ข้อเสนอแนะในการวิจัย

1. หากองค์กรใดที่คิดจะดำเนินการจัดทำระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ให้ประสบความสำเร็จนั้น ผู้บริหารต้องกำหนดเป็นนโยบายที่ชัดเจน และมุ่งมั่นอย่างแท้จริงและพร้อมที่จะลงมือช่วยแก้ปัญหาหากทีมงานไม่สามารถแก้ปัญหาได้
2. ความรู้และความเข้าใจในระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) นั้น หากผู้บริหาร ทีมงาน พนักงานไม่มีความเข้าใจ โอกาสที่จะจัดทำระบบให้ประสบความสำเร็จเป็นไปได้ยาก ควรต้องมีการฝึกอบรมให้บุคลากรมีความเข้าใจในระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) และควรมีบุคลากรที่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและจัดจ้างผู้ปรึกษาภายนอกในการให้คำปรึกษาในการจัดทำระบบด้วย
3. การดำเนินการในระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ต้องมีความต่อเนื่อง ปรับปรุงเอกสารสม่ำเสมอในการรักษาระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย (HACCP) ให้มีความต่อเนื่อง

บรรณานุกรม

- ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับจังหวัดสมุทรสาคร, 2548, กรุงเทพมหานคร : งานพัฒนาข่าวกองบริการท่องเที่ยว ททท.
- ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์, วรภา มหาคัญจนกุล, HACCP: การประกันความปลอดภัยของอาหาร กรุงเทพมหานคร: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545.
- รายงานข้อมูลโรงงานเขตจังหวัดสมุทรสาคร, 2548, กรุงเทพมหานคร: กระทรวงอุตสาหกรรม (อัครสำเนาะ).
- สุเมธชา วัฒนสินธุ์, ความปลอดภัยของอาหาร : การใช้ระบบ HACCP, กรุงเทพมหานคร: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยีไทยญี่ปุ่น, 2543.
- อันดับรายได้ประชากรจังหวัดสมุทรสาคร, 2545, กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.