

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในสภาวะปัจจุบันเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร หรือ Food Safety เป็นเรื่องที่สำคัญและจำเป็นมากที่จะต้องดำเนินการเพื่อธุรกิจและความปลอดภัยด้านสุขภาพ ซึ่งการที่จะบรรลุเป้าหมายในเรื่องดังกล่าวจะต้องมีการดำเนินการทั้งระบบของการผลิต คือทุกขั้นตอนจะต้องมีมาตรฐานที่ดี ตั้งแต่วัตถุดิบโรงงานจะต้องมีระบบการจัดการที่ดีมีมาตรฐานในการผลิตที่เป็นที่ยอมรับ และสิ่งสำคัญคือจะต้องมีบุคลากรที่มีความรู้ และความเข้าใจในเรื่องการปฏิบัติตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องต่างๆ ปัจจุบันพฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไปมาก มีการบริโภคอาหารสำเร็จรูปกันมากขึ้นทำให้ธุรกิจด้านการผลิตอาหารสำเร็จรูปมีปริมาณมากขึ้นอย่างรวดเร็วทั้งตามคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารนับเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่จะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนให้ธุรกิจการผลิตอาหารของประเทศไทยสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในตลาดการค้าเสรีที่มีการแข่งขันกันอย่างรุนแรงในปัจจุบัน

องค์การการค้าโลก หรือ WTO (World Trade Organization) ได้มีข้อตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measure: SPS) เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และเสนอให้ประเทศสมาชิกมีมาตรฐานการผลิตอาหารให้ปลอดภัยบนพื้นฐานเดียวกัน ดังนั้น ประเทศสมาชิกจึงควรกำหนดมาตรการตามมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ รวมทั้งข้อแนะนำข้อเสนอนี้ต่าง ๆ ด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งกำหนดโดยโครงการมาตรฐานอาหาร FAO / WHO (Codex Alimentaris Commission) โครงการมาตรฐานอาหาร FAO / WHO ได้จัดทำข้อกำหนดหลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหาร (General Principles of Food Hygiene) แนวทางปฏิบัติเพื่อการประยุกต์ใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม [Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application] เพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติในการควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย ทำให้ประเทศสมาชิกซึ่งรวมถึงประเทศไทยที่เป็นหนึ่งในประเทศสมาชิกที่มีการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารมากเป็นอันดับต้น ๆ ของโลกต้องกำหนดมาตรการการควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัยตามข้อกำหนดหลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหาร และแนวทางปฏิบัติเพื่อการประยุกต์ใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมของ Codex

ในการคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารประเทศไทยได้มีการดำเนินการตอบสนองระบบสากลเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายหน่วยงาน ได้มีการพัฒนานำหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice) หรือ GMP มาใช้ตั้งแต่ พ.ศ. 2529 โดยบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 6 เพื่อประกันว่าสินค้าที่ผลิตมีคุณภาพและความปลอดภัยสม่ำเสมอจนกว่าจะถึงมือผู้บริโภค และเป็นระบบประกันคุณภาพพื้นฐานก่อนที่จะนำไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ที่สูงกว่าต่อไป เช่น HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ซึ่งในปัจจุบันได้มีการนำระบบ HACCP มาใช้กันอย่างแพร่หลายในภาคอุตสาหกรรมอาหารระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) คือ ระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย ซึ่งใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้อาหารที่ปราศจากอันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์สารเคมี และสิ่ง

แปลกปลอมต่างๆ อาทิ เชื้อแบคทีเรีย โลหะ เป็นต้น ปัจจุบัน HACCP เป็นมาตรฐานที่นับวันจะทวีความสำคัญในอุตสาหกรรมอาหารของโลก ทั้งนี้เนื่องจากจะเป็นหนึ่งในเครื่องมือสำคัญในการจัดระเบียบการค้าระหว่างประเทศของประเทศคู่ค้าในหมู่สมาชิกสมาคมองค์การการค้าโลก ที่ต่างจะต้องยึดถือปฏิบัติเป็นหนึ่งเดียวถึงจะทำการค้าแลกเปลี่ยนกันได้

สำหรับประเทศไทยจากการศึกษาของสถาบันอาหารอุตสาหกรรมอาหารมีมูลค่ากว่า 1.2 ล้านล้านบาท หรือร้อยละ 28 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (GDP) และไทยเป็นประเทศส่งออกอาหารของโลกคิดเป็นอันดับที่ 14 ของโลก โดยมูลค่าส่งออกสินค้าอาหารโดยรวมเพิ่มขึ้นจาก 190,000 ล้านบาทในปี 2534 เป็น 444,000 ล้านบาทในปี 2544 คิดเป็นประมาณร้อยละ 10 ของมูลค่าส่งออกรวมของประเทศในอัตราการขยายตัวร้อยละ 3 ในช่วง 5 ปี ที่ผ่านมา (2540 – 2544) มีการจ้างงานถึงประมาณ 400,000 คน รวมทั้งมูลค่าเพิ่มในตัวอุตสาหกรรมประมาณร้อยละ 19 ของมูลค่าเพิ่มภาคอุตสาหกรรม และอุตสาหกรรมที่ใช้วัตถุดิบในประเทศถึงร้อยละ 80 ซึ่งมีผลผลิตส่งออกสำคัญหลากหลายชนิด ได้แก่ ข้าว กุ้งสดแช่เย็น กุ้งแปรรูป ทุ่นกระป๋อง ไก่สด ไก่แปรรูป น้ำตาลทราย มันสำปะหลังอัดเม็ด/เส้น สับประรดกระป๋อง เป็นต้น โดยมีตลาดส่งออกอาหารที่สำคัญ เช่น ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป จีนและมาเลเซีย เป็นต้น

แม้ว่าประเทศไทยจะสามารถส่งออกสินค้าอาหารได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในอดีตที่ผ่านมาแต่เมื่อวิเคราะห์ถึงสถานการณ์ในอนาคตพบว่าไทยจะต้องประสบกับปัญหาหลายประการทั้งในเรื่องของการกีดกันทางการค้าโดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านสุขภาพอนามัยการแข่งขันในตลาดโลกที่สูงขึ้น รวมทั้งปัญหาด้านมาตรฐานสินค้าและคุณภาพสินค้าที่จำเป็นจะต้องทำให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคทั้งภายในและภายนอกประเทศที่ต้องการอาหารที่มีคุณภาพดีถูกสุขอนามัยนอกจากนี้ประเทศไทยยังมีปัญหาในด้านของคุณภาพและมาตรฐานของผลผลิตเกษตรซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญของภาคการผลิตอาหาร รวมทั้งการขาดความเชื่อมโยงระหว่างการผลิตวัตถุดิบในภาคเกษตรกับการแปรรูปทำให้เกิดปัญหาการส่งต่อวัตถุดิบเพื่อการผลิตที่ไม่สม่ำเสมอจากนั้นประเด็นสำคัญอีกประการหนึ่งของอุตสาหกรรมอาหารของไทย คือ การขาดการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ อย่างต่อเนื่อง รวมไปถึงการพัฒนาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตของวัตถุดิบและการสร้างมูลค่าเพิ่ม จึงทำให้อุตสาหกรรมอาหารไทยมีความจำเป็นต้องมีการปรับตัวให้สามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ทั้งในด้านของคุณภาพมาตรฐานรสชาติที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค (สถาบันอาหาร 2546) [Online]

ในบรรดาอาหารหวานประเภทต่าง ๆ อาหารสำเร็จรูปและอาหารแช่แข็ง และจัดอยู่ในประเภทอาหารควบคุมพิเศษที่มีปัจจัยเสี่ยงสูง ซึ่งอาหารสำเร็จรูปและอาหารแช่แข็งนิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ในการผลิตทางอุตสาหกรรมจึงพยายามมุ่งเน้นให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่แลดูน่ารับประทานเพื่อดึงดูดลูกค้าลักษณะคุณภาพที่สำคัญของไอศกรีม ได้แก่ ลักษณะเนื้อความสดกลื่น รสดี ภาชนะบรรจุ คุณภาพการเก็บรักษา และจำนวนจุลินทรีย์ แต่ในทางสาธารณสุขนั้นจะมุ่งเน้นคุณภาพด้านความปลอดภัยในการบริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องความสะอาด ปลอดภัยจากการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ โดยเฉพาะจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางสุขภิบาลอาหารได้แก่ Salmonella Escherichia coli และ Staphylococcus aureus เป็นต้น (กองสารวัตร. 2537)

จากผลการตรวจสอบเบื้องต้นในช่วงต้นปี 2542 พบว่า ในส่วนของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตขนาดกลางและขนาดเล็กมีการปนเปื้อนหรือไม่เป็นไปตามมาตรฐานในลักษณะต่างๆ เช่น พบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์เกินมาตรฐานกำหนด (กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา 2543) ผลการวิเคราะห์ดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงปัญหาที่สถานประกอบการผลิตอาหารสำเร็จรูปขนาดกลางและขนาดเล็กในปัจจุบันประสบอยู่ได้ดังนี้

1. ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารโดยเฉพาะทักษะในเรื่องการฆ่าเชื้อเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตต่างๆก่อนการผลิต หรือการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิตภายหลังการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ตามขั้นตอนการผลิตไม่ถูกต้องเหมาะสม หรือไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ

2. ขาดการจัดการในเรื่องกระบวนการผลิตที่ถูกต้อง เช่น วิธีการป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ภายหลังการฆ่าเชื้อการนำน้ำที่ไม่ได้มาตรฐานน้ำดื่มมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิต

3. ขาดความรู้ด้านสุขอนามัยของพนักงานผู้ปฏิบัติงานซึ่งมีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตการบรรจุซึ่งมีโอกาสสัมผัสอาหารโดยตรง

4. ขาดการบำรุงรักษาอาคารผลิต รวมถึงระบบป้องกันการปนเปื้อนก่อนเข้าและออกบริเวณการผลิต

5. ขาดความรับผิดชอบที่ดีของผู้ผลิต โดยพบว่าสถานประกอบการบางแห่งมีการใช้ สารให้ช่วยรักษาความสดของอาหารที่เป็นอันตรายห้ามใช้

ดังนั้นการวิจัยในครั้งนี้จึงมุ่งความสนใจที่จะศึกษาระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของนิคมอุตสาหกรรม ในเขตนิคมอุตสาหกรรมภาคตะวันออก ในจังหวัดระยอง ซึ่งผลของการศึกษาจะเป็นข้อมูลเบื้องต้นสำหรับการปรับปรุงการนำระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหารเข้ามาใช้ให้ประสบความสำเร็จต่อไป โดยการศึกษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยมุ่งเน้นที่จะนำผลการศึกษาไปพัฒนาความรู้และเจตคติของพนักงานโรงงานในอุตสาหกรรมอาหารให้มีความก้าวหน้ายิ่งขึ้นรวมถึงประโยชน์ที่ได้จากการทำระบบนี้ ตลอดจนรับทราบปัญหาที่เกิดขึ้นเพื่อที่จะได้หาวิธีการในการแก้ไขให้การดำเนินระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP บรรลุเป้าหมายที่วางไว้ และเพื่อให้หน่วยงานหรือองค์กรต่างๆที่สนใจ ได้เข้าใจและนำไปประยุกต์ใช้เหมาะสมกับหน่วยงานหรือองค์กรของตน เพราะในปัจจุบันสถานประกอบการด้านอาหารในประเทศไทยยังมีความแตกต่างกับสูงมากทั้งด้านการลงทุน ขนาดทางเศรษฐกิจความรู้ทางหลักวิชาการ ความเชี่ยวชาญ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิต กล่าวคือ มีการผลิตทั้งแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก อุตสาหกรรมขนาดกลาง และอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ประกอบกับผู้ผลิตต้องเผชิญปัญหาการเปลี่ยนแปลงทางด้านกฎหมายอาหาร สังคม และเศรษฐกิจ ซึ่งมีผลกระทบโดยตรงต่อการดำเนินงาน การศึกษาครั้งนี้ จะเป็นประโยชน์ในการดำเนินงานเพื่อพัฒนาระดับมาตรฐานการผลิตอาหารสำเร็จรูปต่อไป เพื่อให้สถานประกอบการการผลิตอาหารสำเร็จรูป โดยเฉพาะอย่างยิ่งสถานประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลางมีการปรับปรุงพัฒนาและให้ความสำคัญในการผลิตให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมาตรฐานด้านความปลอดภัย เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคมากขึ้นและสอดคล้องกับกระแสการค้าของโลกปัจจุบัน

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความรู้และระดับเจตคติที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
2. เพื่อศึกษาอิทธิพลของปัจจัย ที่มีต่อระดับความรู้และระดับเจตคติที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
3. เพื่อหาแนวทางการประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

พนักงานในสถานประกอบการผลิตอาหารซึ่งเป็นสถานประกอบการผลิตอาหารสำเร็จรูปที่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงงานและอนุญาตผลิตอาหารที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพด้านความปลอดภัย HACCP ซึ่งมีทั้งสถานประกอบการขนาดเล็กขนาดกลาง และขนาดใหญ่ โดยทำการศึกษาเฉพาะโรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหารของนิคมอุตสาหกรรมภาคตะวันออก ในจังหวัดระยอง ประกอบด้วย นิคมอีสเทิร์นซีบอร์ด

1.3.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ปัจจัยส่วนบุคคลของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร โดยจะศึกษาถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อตัวแปรตาม ซึ่งได้แก่ ความรู้และเจตคติที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP มีดังนี้

ตัวแปรต้น ได้แก่

1. เพศ อายุ
2. ระดับการศึกษา
3. สาขาการศึกษา
4. อายุการทำงาน
5. ตำแหน่งงาน
6. เงินเดือน
7. การฝึกอบรม

ตัวแปรตาม ได้แก่

1. ความรู้เกี่ยวกับระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP
2. เจตคติที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ทั้งส่วนบุคคลและต่อองค์กร
3. แนวทางการประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา

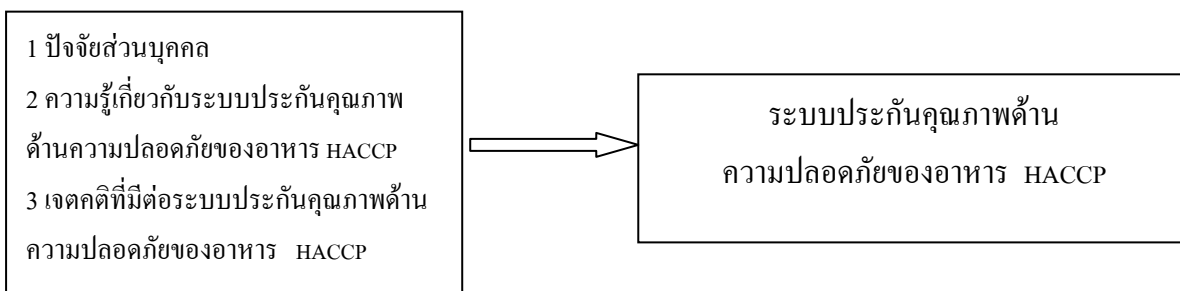
กำหนดระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย 12 เดือน

1.4 กรอบแนวความคิดของโครงการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาถึงความรู้และเจตคติมีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเป็นเครื่องมือสำคัญในการบริหารงานซึ่งคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารนับเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่จะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนให้ธุรกิจการผลิตอาหารของประเทศไทยสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ถ้าหากว่าพนักงานทุกระดับในอุตสาหกรรมนั้นมีความรู้และเจตคติเป็นอย่างดีซึ่งจะเป็นแรงผลักดันให้อุตสาหกรรมอาหารไทยสามารถแข่งขันได้ในตลาดการค้าเสรีที่มีการแข่งขันกันอย่างรุนแรงในปัจจุบัน ส่วนบุคคล

ตัวแปรต้น (Independent Variable)

ตัวแปรตาม (Dependent Variable)



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

1.5. นิยามศัพท์

หลักเกณฑ์ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) หมายถึงระบบการผลิตที่ดี กระบวนการผลิตที่ปลอดภัยและมีคุณภาพได้มาตรฐานในทุกขั้นตอนการผลิตตั้งแต่ การวางแผนการผลิต ระบบควบคุมจุดวิกฤตบันทึกข้อมูลตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

สถานประกอบการผลิตอาหาร หมายถึง อาหารหรือสถานที่ที่ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงงานและใบอนุญาตผลิตอาหาร

อาหารสำเร็จรูป หมายถึง อาหารที่ทำจากผลิตภัณฑ์จากสัตว์หรือพืชได้แก่ ครีมไขมันเนยนม เนื้อสัตว์ พืชผักต่างๆ ผสมกับส่วนผสมหลัก ได้แก่ น้ำตาลและสารปรุงแต่งกลิ่นรส นำมาผ่านการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยความร้อนก่อนนำบรรจุและแช่แข็งหีบห่อเป็นขั้นตอนสุดท้าย

กระบวนการผลิต หมายถึง ขั้นตอนในการแปรรูปวัตถุดิบจนได้ผลิตภัณฑ์อาหารการเตรียมวัตถุดิบ การปรับปรุงผสม การฆ่าเชื้อ การอบแห้ง การบรรจุ และการแช่แข็ง

การควบคุมคุณภาพ หมายถึง การตรวจสอบ หรือมีข้อกำหนดเพื่อควบคุมให้วัตถุดิบผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิตและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปมีคุณภาพดีเหมาะสมและปลอดภัยต่อการบริโภค

อาหาร (Food) หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่มอม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณีวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือเป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

อุตสาหกรรมอาหาร หมายถึง อุตสาหกรรมที่นำผลผลิตจากภาคเกษตร ได้แก่ผลผลิตจากพืช ปศุสัตว์ และประมงมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต โดยอาศัยเทคโนโลยีต่างๆโดยผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นต้นหรือขั้นกลางเป็นสินค้าสำเร็จรูป หรือขั้นปลายเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

ระบบ GMP หมายถึง ระบบที่มีการควบคุมและป้องกันสภาวะแวดล้อมในผลิตอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะตลอดห่วงโซ่อาหาร

ระบบ HACCP หมายถึง ระบบที่ใช้ในการพิสูจน์ ประเมิน และควบคุมอันตราย ซึ่งมีความสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหาร

หัวหน้าทีม HACCP หมายถึง ตำแหน่งที่ระบุหน้าที่และความรับผิดชอบอย่างชัดเจน โดยมีบทบาทในการดำเนินงานควบคุม สั่งการและประสานงานในกิจกรรมต่างๆ ตั้งแต่เริ่มดำเนินการ จนได้รับการรับรองระบบ HACCP และเป็นผู้ที่มีคุณวุฒิ เข้าใจหลักการและวิธีการระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

การได้รับการรับรองระบบ HACCP หมายถึง ขั้นตอนดำเนินงานที่บุคคลที่สามให้การประกันเป็นลายลักษณ์อักษรว่าผลิตภัณฑ์กรรมวิธีหรือบริการเป็นไปตามความต้องการที่ระบุไว้

หน่วยงานที่ให้การรับรองระบบ HACCP หมายถึง บุคคลที่สามที่ให้บริการตรวจประเมินและรับรองระบบ HACCP ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารตามมาตรฐานระบบคุณภาพและตามเอกสารประกอบอื่นๆ ที่กำหนดไว้ในระบบ

อันตราย (Hazard) หมายถึง สิ่งที่มีคุณลักษณะทางด้านจุลชีววิทยา เคมีกายภาพที่มีอยู่ในอาหารหรือสภาวะของอาหารที่อาจทำให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพ

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย

1) ทำให้ทราบถึงระดับความรู้ของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่ดำเนินระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP

2) ทำให้ทราบถึงระดับเจตคติของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่ดำเนินระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ทั้งต่อส่วนบุคคลและองค์กร

3) ทำให้ทราบถึงอิทธิพลของปัจจัยส่วนบุคคลที่ศึกษา ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สาขาการศึกษา อายุการทำงาน ตำแหน่งงานเงินเดือน และการฝึกอบรม ว่าปัจจัยใดมีผลต่อความรู้และเจตคติต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP

4) ทำให้ทราบถึงความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และเจตคติที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP มีการบริหารจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างมีระบบ และใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ และประหยัดค่าใช้จ่ายและลดการสูญเสียในด้านเศรษฐกิจเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล

5) เป็นข้อมูลให้สำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่จะนำระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP มาใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติในการจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารให้ประสบความสำเร็จ และลดการกีดกันทางการค้า และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการตลาด

6) ทำให้ทราบถึงปัญหาและข้อจำกัดในการผลิตตามหลักเกณฑ์ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP รวมถึงปัจจัยสนับสนุนความต้องการของผู้ผลิตในการที่จะปรับปรุงการผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหารเกิดภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร และผลิตภัณฑ์ เกิดผลดีต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค