

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากผลการศึกษาเรื่อง “ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของนิคมอุตสาหกรรมภาคตะวันออก ในจังหวัดระยอง ” ผู้ศึกษาได้แบ่งผลการศึกษาออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบ

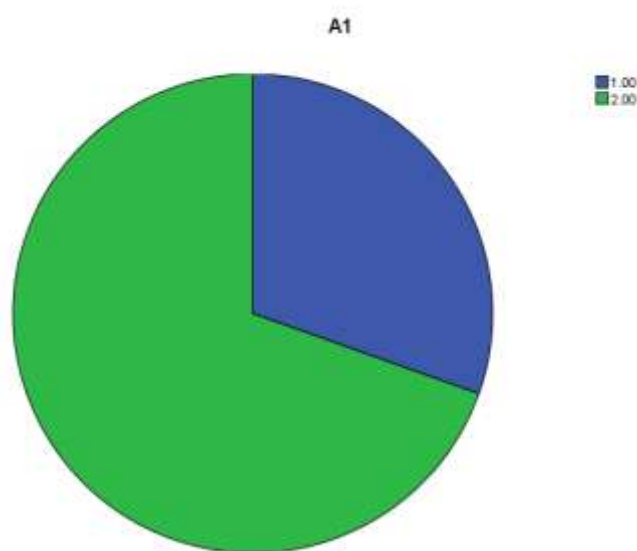
ตอนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับความเข้าใจในระบบ HACCP วัดความรู้และเจตคติที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ซึ่งมีทั้งหมด 9 ข้อว่ามีความเข้าใจในระบบ HACCP หรือไม่ อยู่ในระดับใด

ตอนที่ 3 เป็นการสำรวจความคิดเห็น และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมที่เกี่ยวกับความสำเร็จของระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) และอุปสรรคของระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) โดยใช้วิธีเขียนแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

ตอนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบ

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม “เพศ”

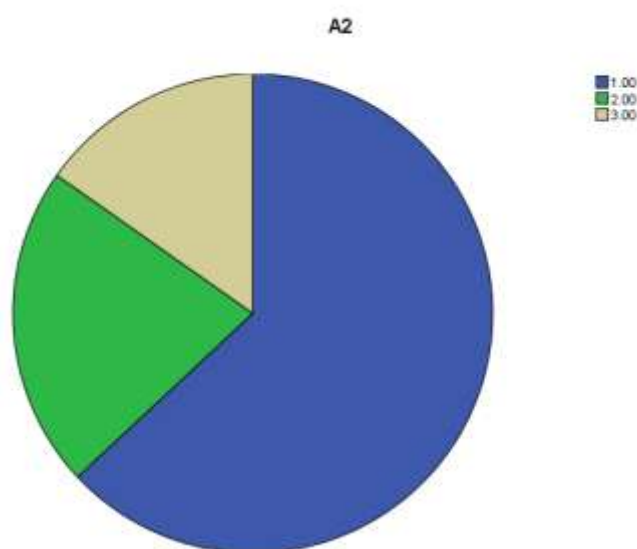
การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ	ลำดับที่
ชาย	14	30.4	2
หญิง	32	69.6	1
รวม	46	100.0	



จากตารางที่ 1 พบว่า เพศของผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคือเพศหญิงมีจำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 69.6 เพศชาย มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 30.4

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม “อายุ”

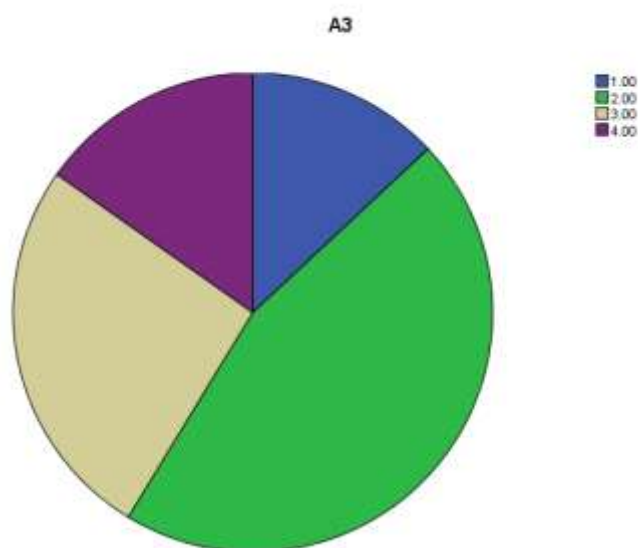
การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ	ลำดับที่
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี	29	63.0	1
มากกว่า 25 – 35 ปี	10	21.7	2
มากกว่า 35 - 45 ปี	7	15.2	3
รวม	46	100.0	



จากตารางที่ 2 พบว่า อายุของผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคือ น้อยกว่าหรือเท่ากับ 25 ปี มีจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 63.0 มากกว่า 25 – 35 ปี มีจำนวน 10คน คิดเป็นร้อยละ 21.7 มากกว่า 35 - 45 ปี มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 15.2

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม “ระดับการศึกษาสูงสุด”

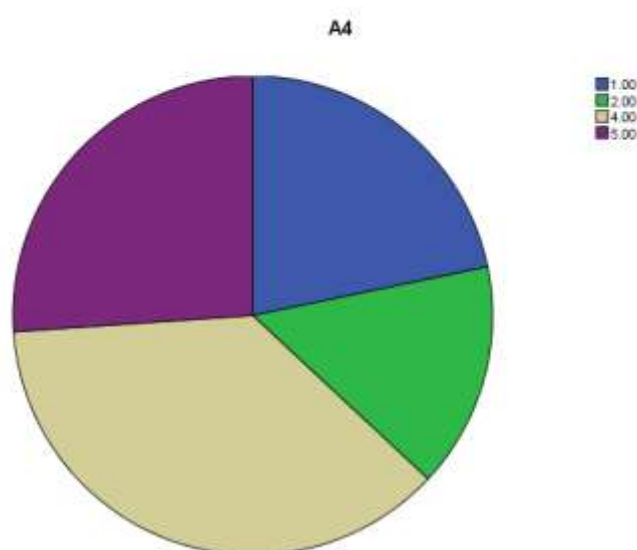
การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ	ลำดับที่
มัธยมต้นหรือต่ำกว่า	6	13.0	4
มัธยมปลายหรือเทียบเท่า/ปวช.	21	45.7	1
อนุปริญญา/ปวส.	12	26.1	2
ปริญญาตรี	7	15.2	3
รวม	46	100.0	



จากตารางที่ 3 พบว่า ระดับการศึกษาสูงสุดของผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคือ มัธยมปลายหรือเทียบเท่า/ปวช. มีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 45.7 อนุปริญญา/ปวส. มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 26.1 ปริญญาตรี มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 15.2 มัธยมต้นหรือต่ำกว่า มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 13.0

ตารางที่ 4 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม “สาขาการศึกษาที่สำเร็จ”

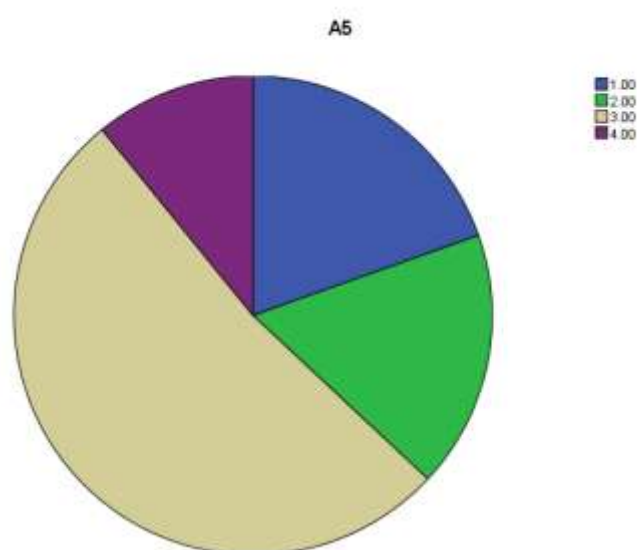
การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ	ลำดับที่
โภชนาการ/อาหาร	10	21.7	3
พาณิชยศาสตร์/บริหารธุรกิจ	7	15.2	4
วิทยาศาสตร์/เทคโนโลยี	17	37.0	1
อื่นๆ	12	26.1	2
รวม	46	100.0	



จากตารางที่ 4 พบว่า สาขาการศึกษาที่สำเร็จของผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคือ วิทยาศาสตร์/เทคโนโลยี มีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 37.0 อื่นๆมีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 26.1 โภชนาการ/อาหารมีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 21.7 พาณิชยศาสตร์/บริหารธุรกิจมีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 15.2

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม “อายุการทำงานในองค์กร”

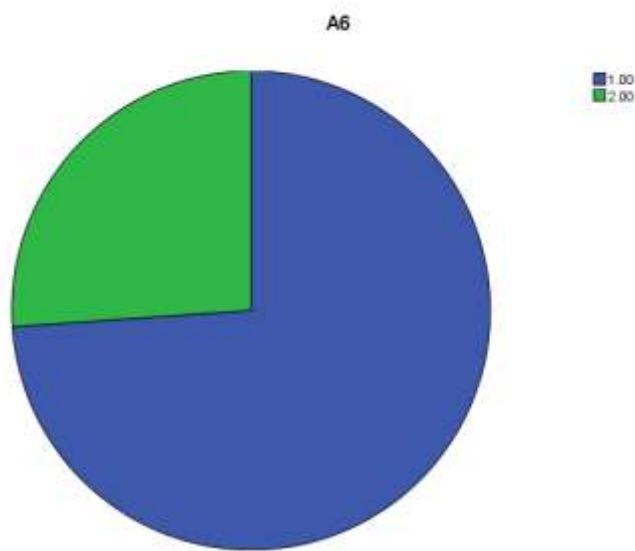
การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ	ลำดับที่
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1 ปี	9	19.6	2
มากกว่า 1 – 3 ปี	8	17.4	3
มากกว่า 3 – 5 ปี	24	52.2	1
5 ปี ขึ้นไป	5	10.9	4
รวม	46	100.0	



จากตารางที่ 5 พบว่า อายุการทำงานในองค์กรของผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคือ มากกว่า 3 – 5 ปี มีจำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 52.2 น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1 ปีมีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 19.6 มากกว่า 1 – 3 ปีมีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 17.4 5 ปี ขึ้นไปมีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.9

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม “ตำแหน่งงานปัจจุบัน”

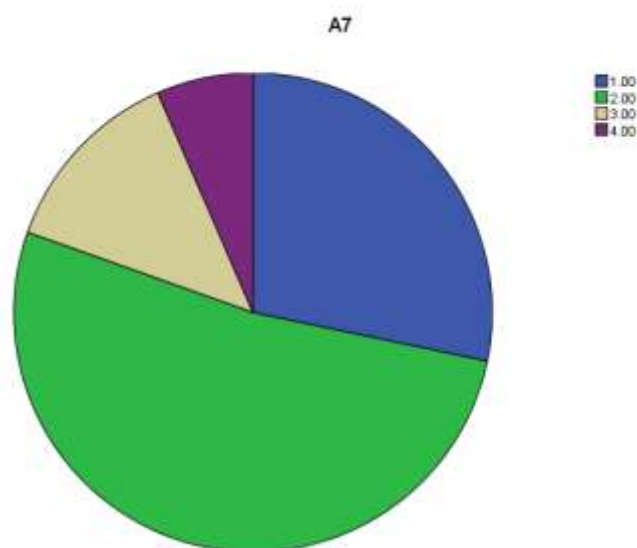
การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ	ลำดับที่
เจ้าหน้าที่หรือพนักงานในสายการผลิต	34	73.9	1
เจ้าหน้าที่สำนักงาน	12	26.1	2
รวม	46	100.0	



จากตารางที่ 6 พบว่า ตำแหน่งงานปัจจุบันของผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคือ เจ้าหน้าที่หรือพนักงานในสายการผลิต มีจำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 73.9 เจ้าหน้าที่สำนักงานมีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 26.1

ตารางที่ 7 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม “ระดับเงินเดือน”

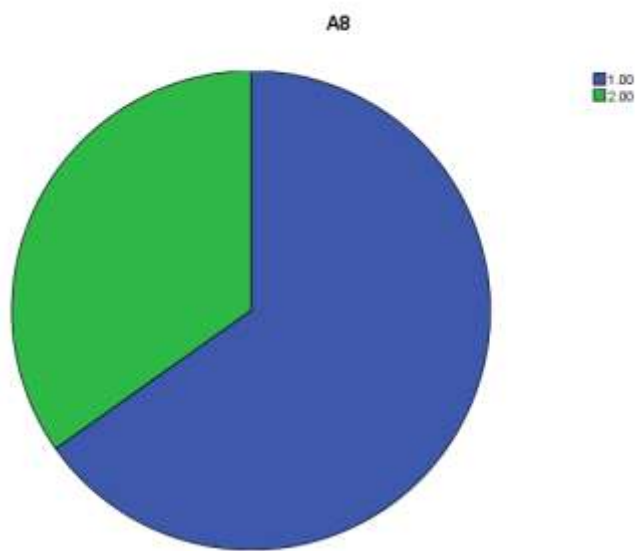
การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ	ลำดับที่
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 8,000 บาท	13	28.3	2
มากกว่า 8,000 - 12,000 บาท	24	52.2	1
มากกว่า 12,000 - 16,000 บาท	6	13.0	3
มากกว่า 16,000 - 12,000 บาท	3	6.5	4
รวม	46	100.0	



จากตารางที่ 7 พบว่า ระดับเงินเดือนของผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุดคือ มากกว่า 8,000 - 12,000 บาทมีจำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 52.2 น้อยกว่าหรือเท่ากับ 8,000 บาทมีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 28.3มากกว่า 12,000 - 16,000 บาทมีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 13.0 มากกว่า 16,000 - 12,000 บาทมีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.5

ตารางที่ 8 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม “การฝึกอบรมระบบคุณภาพ HACCP”

การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ	ลำดับที่
ผ่านการฝึกอบรม	30	65.2	1
ยังไม่ได้ผ่านการฝึกอบรม	16	34.8	2
รวม	46	100.0	



จากตารางที่ 8 พบว่า การฝึกอบรมระบบคุณภาพ HACCP ของผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด คือ ผ่านการฝึกอบรมมีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 65.2 ยังไม่ได้ผ่านการฝึกอบรมมีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 34.8

ตอนที่ 2 เป็นคำถามเกี่ยวกับความเข้าใจในระบบ HACCP วัดความรู้และเจตคติที่ต้องการทราบความรู้สึกที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ซึ่งมีทั้งหมด 9 ข้อว่ามีความเข้าใจในระบบ HACCPหรือไม่ อยู่ในระดับใด

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ด้านความรู้สึกที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP

ความคิดเห็น	\bar{X}	S.D.	แปลผล	ลำดับ
1 HACCP สามารถทำให้งานที่ท่านได้รับมอบหมายสำเร็จล่วงไปได้ด้วยดี	3.70	0.84	มาก	3
2 HACCP ส่งผลต่อความก้าวหน้าในงานของท่าน เช่น การเลื่อนตำแหน่ง , เงินเดือน	2.84	1.09	ปานกลาง	9
3 HACCP ทำให้ท่านมีโอกาสเข้าร่วมประชุมสัมมนาและฝึกอบรม เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์	3.72	0.83	มาก	2
4 HACCP ทำให้ท่านมีโอกาสในการเสนอความคิดเห็นและให้คำปรึกษาต่อผู้บังคับบัญชาอยู่เสมอ	2.96	0.70	ปานกลาง	8
5 HACCP ทำให้ท่านได้รับการยอมรับและชื่นชมในผลงานของท่านจากเพื่อนร่วมงาน	3.07	0.77	ปานกลาง	7
6 HACCP ทำลายความกระตือรือร้นและความสามารถของท่านเพราะงานซ้ำซากจำเจ	3.11	0.67	ปานกลาง	6
7 HACCP ทำให้ท่านได้ใช้ความรู้ความสามารถอย่างเต็มที่	3.74	0.91	มาก	1
8 HACCP ทำให้ภาระงานของท่านมากขึ้นจนทำงานไม่ทันในเวลางาน	3.22	0.70	ปานกลาง	5
9 HACCP ทำให้การทำงานของท่านรวดเร็วขึ้นด้วยระบบงานที่เป็นระบบ	3.67	0.76	มาก	4
รวมด้านความรู้สึกที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP	3.34	0.81	ปานกลาง	

จากตารางที่ 9 พบว่าค่าเฉลี่ยรวมด้านความรู้สึกที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP (\bar{X} 3.34,S.D.0.81) ผลการศึกษาพบว่า HACCP ทำให้ท่านได้ใช้ความรู้ความสามารถอย่างเต็มที่ มีค่ามาก(\bar{X} 3.74,S.D.0.91) พบว่าค่าเฉลี่ยด้าน HACCP ทำให้ท่านมีโอกาสเข้าร่วมประชุมสัมมนาและฝึกอบรม เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ มีค่ามาก(\bar{X} 3.72,S.D.0.83) พบว่าค่าเฉลี่ย HACCP สามารถทำให้งานที่ท่านได้รับมอบหมายสำเร็จล่วงไปได้ด้วยดี มีค่ามาก(\bar{X} 3.70,S.D.0.84) พบว่าค่าเฉลี่ย HACCP ทำให้การทำงานของท่านรวดเร็วขึ้นด้วยระบบงานที่เป็นระบบ มีค่ามาก(\bar{X} 3.67,S.D.0.76) พบว่าค่าเฉลี่ย HACCP ทำให้ภาระงานของท่านมากขึ้น จนทำงานไม่ทันในเวลางาน มีค่าปานกลาง(\bar{X} 3.22,S.D.0.70) พบว่าค่าเฉลี่ย HACCP ทำลายความกระตือรือร้นและความสามารถของท่านเพราะงานซ้ำซากจำเจ มีค่าปานกลาง

(X 3.11,S.D.0.67) พบว่าค่าเฉลี่ย HACCP ทำให้ท่านได้รับการยอมรับและชื่นชมในผลงานของท่าน จากเพื่อนร่วมงาน มีค่าปานกลาง(X 3.07,S.D.0.77) รองลงมาพบว่า HACCP ทำให้ท่านมีโอกาสในการเสนอความคิดเห็นและให้คำปรึกษาต่อผู้บังคับบัญชาอยู่เสมอ มีค่าปานกลาง(X 2.96,S.D.0.70) และ HACCP ส่งผลต่อความก้าวหน้าในงานของท่านเช่น การเลื่อนตำแหน่ง , เงินเดือน มีค่าปานกลาง(X 2.84,S.D.1.09)

ตอนที่ 3 เป็นการสำรวจความคิดเห็น และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมที่เกี่ยวกับความสำเร็จของระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) และอุปสรรคของระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร (HACCP)

สำหรับข้อเสนอแนะที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความคิดเห็นดังนี้

1) ควรทำการศึกษาเรื่อง “การประยุกต์ใช้ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ของนิคมอุตสาหกรรมภาคตะวันออก ก ในจังหวัดระยอง”

2) พัฒนาศักยภาพของบุคคลผู้เกี่ยวข้องของการผลิตอาหารให้เข้าใจและสามารถประยุกต์ทฤษฎีลงสู่การปฏิบัติจริงได้ การวิเคราะห์อันตราย การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนดค่าวิกฤต การกำหนดระบบตรวจติดตามเพื่อควบคุมจุดวิกฤต การกำหนดการแก้ไข การกำหนดการทวนสอบ และการกำหนดระบบเอกสารและเก็บบันทึกข้อมูล

3) ระบบ HACCP จะประสบผลสำเร็จได้ ผู้ผลิตจะต้องมีโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานคือหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ Good Manufacturing Practice (GMP) รองรับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ Good Manufacturing Practice (GMP) คือเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิต และควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย

4) ปัจจุบันมีโรงงานที่ผ่านการตรวจประเมินและได้รับการรับรอง HACCP มีเพียง 700 โรง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการรายใหญ่เพื่อการส่งออก ในขณะที่โรงงานอุตสาหกรรมอาหารทั้งหมดกว่า 9,000 โรงงานที่ผลิตอาหารจำหน่ายแก่คนทั้งประเทศ ส่วนใหญ่ยังไม่มีระบบประกันคุณภาพความปลอดภัย HACCP และเป็นโรงงานที่มีผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม หรือ SME จึงจำเป็นต้องได้รับความรู้ความเข้าใจในการผลิตอาหารให้ปลอดภัยยิ่งขึ้น และต้องผลักดันให้ผู้ประกอบการโดยเฉพาะกลุ่ม SME เข้าสู่มาตรฐาน HACCP โดยเร็ว

5) ระบบ HACCP ทำให้งานที่ออกมามีคุณภาพที่ดีขึ้น แต่เมื่อทำตามระบบแล้วทำให้ทำงานได้ช้าลง ควรปรับปรุงวิธีการทำงานด้วย และควรจัดการอบรมระบบ HACCP ให้ทุกคนเข้าใจให้มากกว่านี้

6) พนักงานยังไม่เข้าใจระบบ HACCP โดยแท้จริง และไม่ทราบว่าระบบ HACCP มีผลอะไรกับพวกเขา และการฝึกอบรมระบบ HACCP ยังไม่ทั่วถึง