

การค้นคว้าแบบอิสระนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) ต่อผู้ประกอบการและลูกค้า วัตถุประสงค์ของการจัดทำ และเพื่อศึกษาปัญหา อุปสรรคในการจัดทำระบบ HACCP ของอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการศึกษาจำนวน 250 ตัวอย่าง จาก 25 โรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลซึ่งผลการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 70.8 สถานภาพโสด อายุ 25-34 ปี การศึกษาระดับปริญญาตรี ทำงานในตำแหน่งรองหัวหน้าแผนก ร้อยละ 43.2 และไม่มีตำแหน่งในระบบ HACCP ร้อยละ 56.4 อายุงานน้อยกว่า 3 ปี ร้อยละ 49.2 ทำงานในกิจการแปรรูปอาหารทะเล ร้อยละ 74.0 ซึ่งกิจการได้เปิดดำเนินการมากกว่า 13 ปี ร้อยละ 70.0 กิจการมีพนักงานมากกว่า 500 คน ร้อยละ 81.6 ผลิตภัณฑ์ส่งออกไปยังตลาดญี่ปุ่น ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย กิจการได้รับการรับรองระบบ HACCP, GMP, ISO 9001 และระบบ BRC

ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจต่อการจัดทำระบบและนาระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท มีการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก และยังพบว่า ระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety , HACCP) มีอิทธิพลต่อผู้ประกอบการ ลูกค้า และมีวัตถุประสงค์ในการจัดทำเพื่อ ช่วยสร้างความเชื่อถือให้บริษัททั้งในและต่างประเทศ เป็นการพัฒนางานองค์การตลอดจนการทำงานเป็นมาตรฐานสากล เป็นการป้องกันอันตรายที่จะเกิดกับผู้บริโภคอันเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน และผลิตภัณฑ์ของบริษัทมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล

ในการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety , HACCP) มีปัญหาและอุปสรรคในการการจัดทำหลายประการ เช่น พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบ HACCP ขาดงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งต่าง ๆ ให้สอดคล้องตามระบบ GMP ทีมตรวจติดตามภายใน (Internal Auditor) ขาดความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบที่ถูกต้อง การขอรับระบบ HACCP มีค่าใช้จ่ายสูง การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบ HACCP ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากผู้เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก การฝึกอบรมทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย และขาดความมุ่งมั่นของผู้บริหาร

The purpose of this study is to implement of HACCP Food Safety System regarding effectiveness, purpose problems and threats of implementation. The area studies are Seafood Factories in Samut Sakorn Province. Questionnaires were used for collection data from 250 employee samples of 16 Seafood Factories. This study found that most of respondents are female, 70.6 % are single, aged 25-34 with bachelor degree, 43.2 % are head division of organization, 56.4 % are not HACCP committee, 49.2 % are work experience more than 3 year, 74.0 % are employees in seafood processing factory which operated more than 13 year and 81.6% more than 500 employees. Most of seafood processing products were exported to Japan, EU, USA, and Australia with certificate of HACCP, GMP, ISO 9001 and BRC system.

The respondents understood in implementation and used of HACCP system used and jointed the HACCP system at high level at high level too. The results showed the Food Safety System (HACCP) were effect to the firms and the firm with implement HACCP System were purpose to give credit to the firms in both inside and outside the nation, developed the firms to international standard , prevented customer from using disqualified international standard products.

Implementation of Food Safety System (HACCP) have many problem. Such as the employee might not understand HACCP general regulation , lack of budgeting to improve GMP System , internal auditor lack of good knowledge for auditing. Certify to improve and training were too high expanse , lack of cooperation amount of employee in organization . Documentation and control system was complicate and finally top management were not full support their commitment.