

หลักเกณฑ์สุขอนามัยที่ดี (GMP) ระบบการจัดการคุณภาพ ISO 9001: 2000 ระบบบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร (TQM) และกิจกรรม 5ส เป็นกลยุทธ์หนึ่งที่สำคัญในการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร สำหรับพัฒนาให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารไปสู่ระบบที่มีการยอมรับในระดับสากลและสามารถแข่งขันได้ภายใต้สภาวะการแข่งขันที่รุนแรงในปัจจุบัน

การวิจัยนี้ได้จัดทำขึ้นเพื่อวิเคราะห์ปัญหาจากการจัดทำระบบดังกล่าวในวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร การนำเอาวิธีการกระบวนการลำดับขั้นเชิงวิเคราะห์มาใช้ในการจัดลำดับความสำคัญให้กับระบบต่างๆ ในการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารในวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร โดยในงานวิจัยนี้ได้ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือ และใช้ผู้เชี่ยวชาญเป็นผู้ช่วยประเมินในการจัดลำดับขั้นความสำคัญ จากการศึกษาและวิเคราะห์ปัญหาของระบบต่างๆ พบว่า ปัญหาที่สำคัญที่ควรแก้ไขในกิจกรรม 5ส คือ การสะสม ปัญหาที่สำคัญที่ควรแก้ไขในระบบ GMP คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องจักรเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต และระดับคุณภาพของกระบวนการผลิต ในระบบ TQM มีปัญหาที่สำคัญที่ควรแก้ไข คือ การวางแผนเชิงกลยุทธ์ และสุดท้ายในระบบ ISO9001: 2000 มีปัญหาสำคัญที่ควรแก้ไข คือ โครงสร้างองค์กร ระบบขององค์กร รูปแบบขององค์กร และกลยุทธ์ขององค์กร จากการจัดลำดับความสำคัญโดยใช้กระบวนการลำดับขั้นเชิงวิเคราะห์ของระบบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร โดยผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการ จำนวน 5 คน และนักวิชาการ จำนวน 5 คน ที่มีความรู้ในการจัดทำระบบอย่างดี สรุปได้ว่า (1) การ ดำเนินการกิจกรรม 5ส ได้ให้ความสำคัญกับ การสร้างนิสัย (2) ในระบบ GMP ให้ความสำคัญกับระดับคุณภาพของกระบวนการผลิต (3) ในระบบ TQM ให้ความสำคัญกับผลลัพธ์ทางธุรกิจ และ (4) ในระบบ ISO 9001:2000 ให้ความสำคัญกับการควบคุมดูแลกระบวนการผลิต และผลที่ได้จากการวิเคราะห์ปัญหาและการจัดลำดับความสำคัญได้นำมาเสนอเป็นรูปแบบในการพัฒนาระบบร่วมกันของระบบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารในวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร

Good manufacturing Practice (GMP), Quality Management System (ISO 9001:2000), Total Quality Management (TQM), and 5S have become main strategies in the management of food quality and food safety, in order to upgrade food-processing community enterprises' system into international level and increase competitiveness in aggressive business competition.

This research was aimed to analyse problems of implementing these 5 systems in food-processing community enterprises and use Analytical Hierarchy Process (AHP) to classify key activity in these 5 systems of food quality and food safety in these enterprises. This research data had collected by sending questionnaires and used AHP method by experts. Results from analysis of initial problems revealed that the main problem of 5S activity is in the stage of sorting through items and remove the unneeded ones. The main problems for GMP included plant location, machines and equipments, and process quality, while the main problem for TQM is in strategic planning. Finally, In ISO 9001:2000 problem was focused on structure, system, style, and strategy. From the prioritization of food quality and safety issues by 5 entrepreneurs and 5 experts which used AHP method, it concluded that (1) 5S activity should be focused on sustainability, (2) GMP should be focused on process quality, (3) TQM should be focused on business results, and ISO9001:2000 should be focused on process management. From the results of analysis of problems and using AHP method, it can be suggested the integration model of food quality and food safety management system in food-processing community enterprises.