

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร การศึกษานี้ใช้แนวคิดทฤษฎีด้านความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจและแนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ จากการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจำนวน 400 ตัวอย่าง จาก โรงงาน 5 แห่ง ที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ มาทำการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ซึ่งประกอบด้วย ความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย

จากการศึกษาข้อมูลส่วนบุคคลพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง สถานภาพโสด อายุระหว่าง 20-30 ปี การศึกษาดำรงระดับปริญญาตรี มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานกับบริษัท 1-5 ปี ระดับตำแหน่งหัวหน้างาน ไม่เคยผ่านการอบรมระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ ความเข้าใจโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง และยังพบว่า ระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ มีอิทธิพลต่อลูกค้า พนักงานในองค์กรและผู้ประกอบการที่ส่งออกสินค้าไปประเทศอังกฤษ

ด้านความพึงพอใจ ที่มีต่อระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยมากที่ว่า ลูกค้ายอมรับบริษัทมากขึ้น ลูกค้ามั่นใจในความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น อาหารสะอาด มีความปลอดภัยมากขึ้นกว่าเดิม ผู้บริโภคพึงพอใจกับอาหารที่ผลิตตามระบบ และลูกค้ามั่นใจในความปลอดภัยของสินค้าที่จำหน่ายตามลำดับ

The purpose of this study was to implement of knowledge and understanding towards BRC (British Retail Consortium) food quality and safety system at seafood factories in Samut Sakhon province. BRC (British Retail Consortium) food quality and safety system, knowledge and understanding toward BRC and Satisfaction were used to study. Questionnaires were used for collection data from 400 persons samples of 5 BRC Certified Seafood Factories. The analyzed by descriptive statistics such as frequency, percentage, mean by Likert Scale.

From the study, it was found that the majority of the respondents were single, female, aged between 20-30, who held the under bachelor degrees, with the average income in the range of under 10,000 baht, which they were working firms during 1-5 years, in supervisor level and never training BRC(British Retail Consortium) food quality and safety system course.

From the knowledge and understanding data towards BRC (British Retail Consortium) food quality and safety system. The results showed the respondents had knowledge and understanding towards BRC influenced to the customer, employees and proprietors who exported to UK.

The satisfaction in BRC (British Retail Consortium) food quality and safety system, accepted at a high level, the most of respondents answered that the customers accepted BRC firms certified, customer convinced in food quality and safety system, the foods were more clean and safety , consumers satisfied products were BRC control processing and customers certain in foods safety, respectively.