

172707 ๙

พิชญา ไกรมาก : การปรับปรุงการดำเนินงานเพื่อเข้าสู่ระบบ GMP และ HACCP สำหรับ
อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสุกร. (OPERATION IMPROVEMENT FOR
SETTING UP GMP AND HACCP SYSTEMS IN PORK PRODUCT INDUSTRY)

อ. ที่ปรึกษา : รศ.ดร.วันชัย วิจิรวณิช, 231 หน้า. ISBN 974-17-4105-7.

การบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับระบบ GMP มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่โรงงานอาหารและยา
ซึ่งจะนำไปสู่การจัดทำระบบ HACCP ที่มีความซับซ้อนมากขึ้นและมีความจำเป็นอย่างยิ่งใน
อุตสาหกรรมส่งออก

การศึกษาวิจัยนี้เป็นการประยุกต์เทคนิคการบริหารคุณภาพของ TQM ในการพัฒนา GMP
และวิเคราะห์ระบบ HACCP สำหรับอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสุกรประกอบด้วย การ
เตรียมการปรับปรุงกระบวนการและการเสนอแนะเพื่อนำไปสู่การวิเคราะห์กระบวนการผลิตเพื่อเป็น
แนวทางสำหรับระบบ HACCP จึงจัดทำแผนการดำเนินงานเข้าสู่ระบบ GMP และ HACCP โดย
อาศัยหลักการของ TQM ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมจากทั้งระดับปฏิบัติงานและระดับบริหาร สามารถ
แก้ปัญหาสภาวะการไม่ลงรอยกันได้

ผลการศึกษาวิจัยการพัฒนา ระบบ GMP สามารถผ่านการประเมินระบบในระยะเวลา
4 เดือนและการวิเคราะห์กระบวนการผลิตทั้งหมดจาก 19 กระบวนการพบจุดเสี่ยงอันตราย 4 ขั้นตอน
ที่จำเป็นต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวด

4670409221 : MAJOR INDUSTRIAL ENGINEERING

KEY WORD: OPERATION IMPROVEMENT / GMP / HACCP / TQM

PICHAYA KRAIMARK : OPERATION IMPROVEMENT FOR SETTING UP GMP AND HACCP SYSTEMS IN PORK PRODUCT INDUSTRY. THESIS ADVISOR : ASSOC.PROF. VANCHAI RIJIRAVANICH, Ph.D., 231 pp. ISBN 974-17-4105-7.

Presently, all consumer product industries have been enforced by the new regulation to control their product quality, especially food industry required GMP standard guarantee from government standard institute. The process is heading toward the HACCP standard which is a more complicate standard for exporter.

This study is to apply technique of TQM in the development of GMP and analysis of HACCP for pork product factory. The study include preparation for standard requirements operations improvements and suggestions for possible changes. By the GMP standard operations are developed and processes analysis are conducted for HACCP recommendations. Planning forward GMP and HACCP has been set by means of TQM. With the participation from workforce and management level, problems of unconforming situations are solved.

From the study, the development for GMP system has passed GMP system assessment within 4 months. Under the analysis of 19 processes for HACCP, there exist 4 critical risk points which need for concentrated controls.