

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที
ในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่ใช้บังคับเป็นกฎหมาย
ในจังหวัดสมุทรสาคร

ชื่อและนามสกุล นางสาวอารียา บุญจันทร์

แขนงวิชา สาธารณสุขศาสตร์

สาขาวิชา วิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

อาจารย์ที่ปรึกษา 1. รองศาสตราจารย์ ดร. สมโภช รติโอฬาร
2. อาจารย์ ดร. ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ

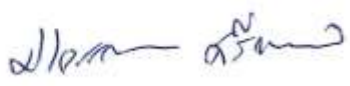
วิทยานิพนธ์นี้ ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม 2558

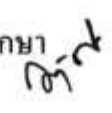
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิมพ์สุรางค์ เดชะบุญเสริมศักดิ์)


..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. สมโภช รติโอฬาร)


..... กรรมการ
(อาจารย์ ดร. ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ)


..... ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา
(ศาสตราจารย์ ดร. สิริวรรณ ศรีพหล)



ชื่อวิทยานิพนธ์ การพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีในการปฏิบัติตาม

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่ใช้บังคับเป็นกฎหมายในจังหวัดสมุทรสาคร

ผู้วิจัย นางสาวอาริยา บุญจันทร์ **รหัสนักศึกษา** 2525000143 **ปริญญา** สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต

อาจารย์ที่ปรึกษา (1) รองศาสตราจารย์ ดร. สมโภช รติโอพาร (2) อาจารย์ ดร. ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ

ปีการศึกษา 2557

บทคัดย่อ

การวิจัยแบบกึ่งทดลองชนิดกลุ่มเดียววัดผลสองครั้ง นี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อ (1) ศึกษาการพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (2) เปรียบเทียบการพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต ก่อนและหลังการเข้าร่วมโปรแกรมพัฒนาความพร้อม และ (3) ศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

ประชากรในการวิจัยครั้งนี้ คือ สถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ได้รับอนุญาตผลิตขนมอบ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ทะเลสำเร็จรูป และขนมขบเคี้ยวในจังหวัดสมุทรสาคร มีผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหารทุกหมวดหรือแต่ละหมวดต่ำกว่าร้อยละ 70 และผู้ผลิตอาหารสมัครใจเข้าร่วมโปรแกรมพัฒนาความพร้อมจำนวน 60 แห่ง เครื่องมือที่ใช้ (1) โปรแกรมพัฒนาความพร้อม (2) แบบประเมินสถานที่ผลิตอาหารด้วยตนเองตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และ (3) แบบวัดความรู้ ตรวจสอบความตรงของเนื้อหาด้วยค่าดัชนีความสอดคล้อง ความยากง่ายและอำนาจจำแนก ตรวจสอบความเที่ยงโดยวิธีของ กูเดอร์-ริชาร์ดสัน เท่ากับ 0.87 สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติการทดสอบที การทดสอบ Wilcoxon และ Mann-Whitney U ด้วยค่าความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ผลการวิจัยพบว่า (1) สถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่มีการพัฒนาความพร้อมในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต โดยผู้ผลิตอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับดีเพิ่มขึ้น และสถานที่ผลิตอาหารผ่านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตเพิ่มขึ้น (2) ก่อนและหลังการเข้าร่วมโปรแกรมพัฒนาความพร้อมความรู้ของผู้ผลิตอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ การประเมินผลการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตด้วยตนเองของผู้ผลิตอาหารรายหมวด พบหมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต และหมวดบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงานแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ การประเมินผลการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตของเจ้าหน้าที่ทุกหมวดแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และการประเมินผลการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตด้วยตนเองของผู้ผลิตอาหารกับเจ้าหน้าที่หลังเข้าร่วมโปรแกรมพัฒนาความพร้อมทุกหมวดแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และ (3) ปัญหาอุปสรรคในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตส่วนใหญ่ คือ สถานที่ผลิตอาหารขาดบุคลากรที่มีความเข้าใจในหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

คำสำคัญ การพัฒนาความพร้อม อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต สมุทรสาคร

Thesis title: Development of the Readiness of Factories Producing Ready-to-eat Foods in Compliance with Good Manufacturing Practices (GMP) Guidelines in Samut Sakhon Province

Researcher: Miss Ariya Boonchan; **ID:** 2525000143;

Degree: Master of Public Health; **Thesis advisors:** (1) Dr. Sompoch Ratoran, Associate Professor, (2) Dr. Tipwon Parinyasiri; **Academic year:** 2014

Abstract

The objectives of this quasi-experimental research, one group pretest-posttest design, were to: (1) develop the readiness of factories producing ready-to-eat foods in compliance with the good manufacturing practices (GMP) guidelines, (2) compare the readiness of factories producing ready-to-eat foods in compliance with the GMP guidelines before and after implementing the readiness development program; and (3) identify problems and obstacles in following the GMP guidelines in Samut Sakhon province.

The study was conducted in 60 factories that had had permits to produce ready-to-eat foods (bakery, meat, and seafood products, and snack foods); had an assessment score for each entire factory or production segment of less than 70%, and voluntarily agreed take part in the readiness improvement program. The instruments used in study were; (1) a readiness development program guide; (2) a self-assessment checklist, based on the GMP criteria; and (3) a test of knowledge, whose content validity was verified by using the objective congruency, difficulty and discrimination indexes; and its reliability value was 0.87 as calculated by using the Kuder-Richardson formula. Data were analyzed to determine percentages, means, and standard deviation, and to perform t-test, Wilcoxon test and Mann-Whitney U test with a 95% confidence interval.

The findings were as follows: (1) most ready-to-eat food producing factories were ready to follow the GMP guidelines, most factory owners had GMP knowledge at a good level, and many factories passed the GMP criteria; (2) before and after participating in the readiness development program, factory owners' knowledge about GMP was significantly different; the results of self-assessment practices in regard to locations, premises, and personnel's personal hygiene, all personnel's GMP compliance, and owners' and workers' GMP compliance were significantly different; and (3) a major operational problem in following the GMP guidelines was personnel's lack of understanding of the GMP requirements.

Keywords: Development of readiness, Ready-to-eat food, GMP criteria, Samut Sakhon

กิตติกรรมประกาศ

การทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาเป็นอย่างยิ่งจาก
รองศาสตราจารย์ ดร. สมโภช รติโอฬาร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก และ อาจารย์ ดร.
ทิพย์วรรณ ปริญาศิริ ผู้อำนวยการสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อาจารย์
ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ที่ให้ความกรุณาให้คำแนะนำ ให้คำปรึกษา ให้กำลังใจ และให้โอกาส
ในการทำวิทยานิพนธ์ นับตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งเสร็จเรียบร้อยสมบูรณ์ ตลอดจนช่วยตรวจทานแก้ไข
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จนสมบูรณ์ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของท่านเป็นอย่างยิ่ง

ขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิมพ์สุรางค์ เตชะบุญเสริมศักดิ์ ที่ให้เกียรติ
เป็นประธานกรรมการในการสอบวิทยานิพนธ์ และช่วยแก้ไขตรวจทานวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จนเสร็จ
สมบูรณ์

ขอกราบขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน คือ คุณกนกเนตร รัตนจันท คุณมณฑา
โอพิทักษ์ชีวัน เจ้าหน้าที่จากสำนักงาน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและคุณเรวัต ฤกษ์มงคลกุล
เภสัชกรชำนาญการ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ ที่ได้
กรุณาตรวจสอบและให้คำแนะนำในการปรับปรุงเครื่องมือวิจัย

ขอขอบพระคุณ คุณอรุณศรี บุญมาศิริ หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงาน
สาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร ที่ได้กรุณาและเสียสละเวลา รวมทั้งให้คำแนะนำในการตรวจประเมิน
สถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคเพื่อเก็บข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้

ขอขอบพระคุณ ผู้บริหาร เจ้าของกิจการ หรือผู้ควบคุมการผลิตสถานที่ผลิตอาหาร
สำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีในจังหวัดสมุทรสาครที่สละเวลาในการเข้าร่วม โปรแกรมและอำนวยความสะดวกในการเก็บข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการวิจัยครั้งนี้

ขอขอบพระคุณคณาจารย์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ เจ้าหน้าที่บัณฑิตศึกษา
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช ตลอดจนเพื่อนนักศึกษาและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำวิทยานิพนธ์
ครั้งนี้ทุกท่านที่ได้กรุณาให้การสนับสนุน ช่วยเหลือตลอดมา

สุดท้ายนี้ผู้วิจัยขอขอบคุณบุคลากรในครอบครัวและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ให้การ
สนับสนุน ให้คำแนะนำและให้กำลังใจด้วยดีตลอดระยะเวลาในการทำวิจัยครั้งนี้

อารียา บุญจันทร์

ตุลาคม 2558

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	3
กรอบแนวคิดการวิจัย	4
สมมติฐานการวิจัย	5
ขอบเขตของการวิจัย	5
ข้อตกลงเบื้องต้น	5
นิยามศัพท์เฉพาะ	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	8
แนวคิดการนำหลักเกณฑ์ GMP กฎหมายมาใช้ในการผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค ทันที	8
ความพร้อมของการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมายในการผลิตอาหารสำเร็จรูป พร้อมบริโภคทันที	18
การพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีในการปฏิบัติ ตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย	26
งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความพร้อมในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย	37
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	43
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	43
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	44
การเก็บรวบรวมข้อมูล	48
การวิเคราะห์ข้อมูล	51

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	52
การพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคนั้นที่ในการปฏิบัติ ตามหลักเกณฑ์ GMP) กฎหมายของสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าร่วม โปรแกรมพัฒนา ความพร้อม	53
การเปรียบเทียบการพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคนั้นที่ในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ก่อนและหลังการเข้าร่วม โปรแกรม พัฒนาความพร้อม ในจังหวัดสมุทรสาคร	61
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	75
สรุปการวิจัย	75
อภิปรายผล	80
ข้อเสนอแนะ	88
บรรณานุกรม	90
ภาคผนวก	97
ก ราชนายผู้ทรงคุณวุฒิ	98
ข แบบวัดความรู้และแบบประเมินสถานที่ผลิตอาหาร	100
ค แผนการพัฒนาความพร้อมและเนื้อหาการอบรม	117
ง การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	123
จ สถิติที่ใช้ในการวิจัย	155
ฉ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	168
ประวัติผู้วิจัย	195

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 2.1	การตรวจรับรองสถานที่ผลิตอาหารที่ต้องบังคับให้ได้ GMP ตามกฎหมาย ในภาพรวมทั้งประเทศ.....	11
ตารางที่ 2.2	การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคนที่ตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ในจังหวัดสมุทรสาคร	12
ตารางที่ 2.3	การวัดผลระดับต่างๆ ทางด้านสติปัญญา	28
ตารางที่ 4.1	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและความสัมพันธ์ระหว่าง คุณลักษณะ ทัวไปกับประเภทสถานที่ผลิตที่ได้รับอนุญาตของสถานที่ผลิต อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคนที่ที่เข้าร่วมโปรแกรมพัฒนาความพร้อม จำนวน 60 แห่ง	54
ตารางที่ 4.2	จำนวน ร้อยละ คะแนนเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความรู้ที่เกี่ยวข้อง กับหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ของผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคนที่ ก่อนและหลังการเข้าร่วมโปรแกรมพัฒนาความพร้อม.....	57
ตารางที่ 4.3	จำนวน ร้อยละของการจัดระดับการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคนที่ประเมินโดยเจ้าหน้าที่ จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร ก่อนและหลังการเข้าร่วม โปรแกรมพัฒนาความพร้อม.....	59
ตารางที่ 4.4	การเปรียบเทียบผลการวัดความรู้ที่เกี่ยวข้องกับหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ของผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคนที่ก่อนและหลังเข้าร่วมโปรแกรม พัฒนาความพร้อม	61
ตารางที่ 4.5	การเปรียบเทียบการประเมินผลการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคนที่ด้วยตนเองของผู้ผลิตอาหาร ก่อนและหลังเข้าร่วมโปรแกรมพัฒนาความพร้อม	64
ตารางที่ 4.6	การเปรียบเทียบการประเมินผลการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคนที่ด้วยตนเองของผู้ผลิตอาหาร กับเจ้าหน้าที่ภายหลังเข้าร่วมโปรแกรมพัฒนาความพร้อม	68

สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

ตารางที่ 4.7	การเปรียบเทียบการประเมินผลการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีของเจ้าหน้าที่จากสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาครก่อนและหลังเข้าร่วม โปรแกรมพัฒนาความพร้อม	72
ตารางที่ 4.8	จำนวน ร้อยละ ของปัญหาอุปสรรคในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่เข้าร่วม โปรแกรมพัฒนา ความพร้อม	74



สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย 4

