

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษา สภาพทั่วไปของกิจการและสภาพความพร้อม ปัญหา/อุปสรรคของการดำเนินการและความต้องการความช่วยเหลือจากภาครัฐเมื่อดำเนินการตามข้อกำหนดในการเข้าสู่ระบบคุณภาพพื้นฐานสุขลักษณะทั่วไปของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารซึ่งประกอบกิจการเจดส์ตว์น้ำ กลุ่มประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ผู้จัดการ โรงงาน และเจ้าของกิจการ จำนวนอย่างละ 507 ราย อยู่ในสถานประกอบการที่จดทะเบียนกับกรมโรงงานอุตสาหกรรม (กระทรวงอุตสาหกรรม) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม 2 ชุด วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและการวิเคราะห์เนื้อหา ผลของการวิจัยมีดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นเจ้าของกิจการส่วนใหญ่เป็นชาย อายุระหว่าง 40-50 ปี วุฒิกการศึกษาปริญญาตรี มีตำแหน่งบริหารเป็นกรรมการผู้จัดการ และประสบการณ์ในการทำงาน ตำแหน่งบริหารระหว่าง 10-20 ปี

กิจการส่วนใหญ่ผลิตอาหารในลักษณะแช่เยือกแข็ง ประเภทอาหารดิบ สัตว์น้ำที่นำมาผลิตจะเป็นปลา ประเภทธุรกิจจดทะเบียนเป็นบริษัทจำกัด ลักษณะการดำเนินธุรกิจเป็นแบบทำการผลิตและจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ ได้แก่กลุ่มโซนยุโรป ทุนจดทะเบียนของกิจการ 10 - 100 ล้านบาท แหล่งที่มาของเงินทุนจากทุนหุ้นส่วนกับเงินกู้บางส่วน จำนวนพนักงานในสำนักงานมีจำนวนน้อยกว่า 20 คน จำนวนพนักงานในโรงงานมีจำนวน 100-400 คน ระยะเวลาในการดำเนินกิจการ 10-20 ปี สถานที่ตั้งของโรงงานอยู่ในจังหวัดสมุทรสาคร ระบบการจัดการหรือระบบคุณภาพมีระบบคุณภาพพื้นฐานสุขลักษณะทั่วไป (GMPs) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) และระบบการจัดการคุณภาพ ISO9000 กิจการรู้จักและได้ดำเนินการแล้ว การส่งสินค้าไปจำหน่ายต่างประเทศไม่เคยพบปัญหา เนื่องจากกิจการปฏิบัติตามมาตรฐานระเบียบ ข้อบังคับของประเทศดังกล่าว กิจการให้ความสำคัญกับระบบ HACCP คุณภาพมาตรฐาน

เป็นส่วนใหญ่ และเห็นความสำคัญของระบบ คุณภาพที่มีต่อการพัฒนากิจการ สาเหตุความสำคัญ เพื่อสร้างภาพพจน์ของกิจการให้ดีขึ้นในด้านการไม่ก่อให้เกิดปัญหาสุขอนามัยและความปลอดภัย สำหรับบางกิจการไม่เห็นความสำคัญของระบบคุณภาพเนื่องจากอยู่ระหว่างขั้นตอนการศึกษารายละเอียดของระบบ

ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นผู้จัดการโรงงาน ส่วนใหญ่เป็นชาย มีอายุ 30-40 ปี วุฒิการศึกษาปริญญาตรี มีตำแหน่งบริหารเป็นผู้จัดการโรงงานและประสบการณ์ในการทำงานตำแหน่งบริหารอยู่ระหว่าง 7-12 ปี

การรับทราบตามข้อกำหนดในการเข้าสู่ระบบคุณภาพพื้นฐานสุขลักษณะทั่วไป (GMPs) จากการวิจัยพบว่า ภาพรวมข้อกำหนดในการเข้าสู่ระบบมีการรับทราบตามข้อกำหนด ซึ่งกิจการส่วนใหญ่มีการรับทราบตามข้อกำหนดในด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล รองลงมาเป็นด้านสุขลักษณะของตัวอาคารสถานที่ผลิต ด้านสุขาภิบาลและการทำความสะอาด และด้านสุขลักษณะของกระบวนการผลิต ตามลำดับ

การดำเนินการตามข้อกำหนดในการเข้าสู่ระบบคุณภาพพื้นฐานสุขลักษณะทั่วไป จากการวิจัยพบว่า ในภาพรวมข้อกำหนดในการเข้าสู่ระบบของกิจการส่วนใหญ่ดำเนินการแล้ว โดยมีด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลมากเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาได้แก่ด้านสุขลักษณะของกระบวนการผลิต ด้านสุขาภิบาลและการทำความสะอาดและด้านสุขลักษณะของตัวอาคารสถานที่ผลิต ตามลำดับ

ปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินการตามข้อกำหนดในการเข้าสู่ระบบคุณภาพพื้นฐานสุขลักษณะทั่วไป ในภาพรวมข้อกำหนดในการเข้าสู่ระบบของกิจการส่วนใหญ่ดำเนินการแล้ว พบว่ามีปัญหาและอุปสรรคในระดับน้อย โดยมีด้านสุขลักษณะของตัวอาคารสถานที่ผลิต ด้านสุขาภิบาลและการทำความสะอาด ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และด้านสุขลักษณะของกระบวนการผลิต กิจการที่ดำเนินการแล้วมีปัญหาและอุปสรรคในระดับน้อย

ความต้องการความช่วยเหลือ/สนับสนุนจากภาครัฐเมื่อดำเนินการตามข้อกำหนดในการเข้าสู่ระบบคุณภาพพื้นฐานสุขลักษณะทั่วไป ในภาพรวมข้อกำหนดในการเข้าสู่ระบบของกิจการที่ดำเนินการแล้วมีความต้องการให้หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องจัดส่งคู่มือ ข่าวสารให้กิจการ โดยมีด้านสุขลักษณะของตัวอาคารสถานที่ผลิต ด้านสุขาภิบาลและการทำความสะอาด ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและด้านสุขลักษณะของกระบวนการผลิตการดำเนินการแล้ว มีความต้องการให้หน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องจัดส่งคู่มือ ข่าวสารให้กิจการ

The purpose of this study was to investigate general conditions of marine food industry and its readiness to enter GMPs. Problems and obstacles arisen from the system operation as well as needs for government assistance were also scrutinized.

The subjects of the study were 507 owners of the business and 507 factory managers of the establishments registered with the Industrial Factory Department. Two sets of questionnaires were used to collect the data, one for the owners and the other for the managers. Frequency, percentage, mean, standard deviation and content analysis were employed to analyze the data.

The study revealed that most business owner responders were male managing directors, aged 40-50 years, earning bachelor's degree with 10-20 years of administrative experience. Most products of the establishments were frozen raw fish. All enterprises were registered as a company limited. The products were for domestic and international consumptions targeting at Europe Zone. Investment capital was from partners and loans approximately amounted baht 10-100 million. The number of office employees was less than 20 while that in the factory was 100-200. Their businesses had been operated for 10-20 years. Factories were mostly located in Samutsakorn Province. Quality systems currently employed were GMPs, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) and ISO 9000. Most establishments recognized the significance of quality systems, as it was believed that the systems could yield better image of the enterprises and lessen hygiene and safety problems. No problems were found in relation to exporting as each country's regulations were followed.

As for the factory managers, most of them were male, aged 30-40 years, earning bachelor's degree with 7-12 years administrative experience.

With respect to awareness of regulations for entering GMPs, it was found, as a whole, that most establishments were informed of regulations on personal hygiene the most, followed by hygiene of manufacturing buildings, sanitation and cleaning, and hygienic manufacturing process respectively.

In relation to the operation according to GMPs' regulations, most establishments had already implemented those related to personal hygiene first, hygienic manufacturing process second, followed by sanitation and cleaning, and hygiene of manufacturing buildings respectively. Only few minor problems and obstacles in following GMPs' regulations were found.

With regard to the government assistance, most establishments would like the government agencies involved to send them the system manuals and disseminate the information and news on the related matters.