

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพความพร้อม ปัญหาอุปสรรคของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารก่อนได้รับการรับรองระบบ HACCP และศึกษาผลที่ได้รับจากการนำระบบ HACCP มาใช้ของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคือ ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้ว จำนวน 265 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิจัยในส่วนของข้อมูลทั่วไปได้แก่ ค่าร้อยละ ส่วนสภาพการเตรียมความพร้อม สภาพปัญหาอุปสรรค และผลที่ได้รับจากการนำระบบ HACCP มาใช้ในธุรกิจ ใช้ค่าเฉลี่ยและ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 30-40 ปี มีประสบการณ์ในตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพมากกว่า 5 ปี ธุรกิจส่วนใหญ่เป็นธุรกิจขนาดกลาง การดำเนินธุรกิจเป็นการผลิตและจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ ประกอบกิจการจากผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ มีระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจระหว่าง 10-15 ปี และใช้ระยะเวลาในการพัฒนาระบบ HACCP ระหว่าง 2-3 ปี

สภาพความพร้อมของธุรกิจก่อนได้รับการรับรองระบบ HACCP ด้านบุคลากรและการฝึกอบรม มีความพร้อมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.37 ด้านบริหารจัดการ มีความพร้อมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.48 ด้านเครื่องจักร อุปกรณ์และสถานที่ มีความพร้อมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.15 และด้านเงินทุน มีความพร้อมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.47 ส่วนสภาพปัญหาอุปสรรคของธุรกิจก่อนได้รับการรับรองระบบ HACCP ด้านบุคลากรและการฝึกอบรม มีปัญหาอุปสรรคในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.02 ด้านบริหารจัดการ มีปัญหาอุปสรรคในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.86 ด้านเครื่องจักร อุปกรณ์และสถานที่ มีปัญหาอุปสรรคในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.00 และด้านเงินทุน มีปัญหาอุปสรรคในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.75 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าธุรกิจมีความพร้อมเกี่ยวกับความมุ่งมั่นในการจัดทำระบบ HACCP ของผู้บริหารสูงสุด และมีปัญหาอุปสรรคเกี่ยวกับการเพิ่มศักยภาพและทักษะการทำงานของบุคลากรให้มีประสิทธิภาพสูงสุด

ผลที่ได้รับจากการนำระบบ HACCP มาใช้ในธุรกิจ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นด้วยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 ยกเว้น สินค้าได้มาตรฐานและมีความปลอดภัย เห็นด้วยในระดับมากที่สุด และการขอสินเชื่อเพื่อขยายธุรกิจและเสริมสภาพคล่องได้ง่ายและจำนวนมากขึ้น เห็นด้วยในระดับปานกลาง

The research aimed at studying the readiness and problems conditions of food industry entrepreneurs before being certified the HACCP system and the effect gained from applying the HACCP system of the certified entrepreneurs. The target group of the study was 265 Quality Assurance Managers of the certified entrepreneurs. The research was conducted by the questionnaires and the statistic applied are the percentage, the average and the standard deviation. The information was analyzed by SPSS program.

The result of the study showed that the majority of the target group is female, 30 to 40 years of age and they have experienced in the position of Quality Assurance Manager for over 5 years. Most of them have 10–15 years of experience in medium enterprise in manufacturing and distributing aquatic animal products for domestic and international. They spent 2–3 years in applying and developing HACCP system.

The research revealed the moderate levels of readiness condition in the following areas: the personnel and training at 3.37, the administrative management at 3.48, the machine, the equipment and the spaces at 3.15, and the capital at 3.47. The problem conditions were also in moderate levels in these areas; the personnel and training at 2.02, the administrative management at 1.86, the machine, the equipment and the spaces at 2.00, and the capital at 1.75. In specifically consideration, the research indicated that the top executives were ready for applying the HACCP system, but the problem was about increasing the effectiveness of working potential and working skills of the personnel.

Most of the food industry entrepreneurs agreed about the benefits gained from HACCP system application in the high level at 4.06 and the standard and safety of the products were at the highest level. The credit requesting for business expanding and promoting business flow were seen in the moderate level.