ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ	แนวทางการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP เพื่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง กรณีศึกษา บริษัทยูเนี่ยนฟรอสท์ จำกัด
ชื่อผู้เขียน	นางสาวสุดคนึง พงษ์พิสุทธินันท์
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ	ผศ. ชัยยศ สันติวงษ์ ประธานกรรมการ ผศ. รัตนา อัตตปัญโญ กรรมการ อ. ดร. นิตยา เจรียงประเสริฐ กรรมการ

บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP เพื่อการส่งออกถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง ของบริษัทยูเนี่ยนฟรอสท์ จำกัด

วิธีการศึกษาเป็นการวิเคราะห์ข้อ00นมูลที่รวบรวมได้จากการสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องกับการจัดทำระบบคุณภาพ HACCP โดยการสัมภาษณ์ ผู้จัดการโรงงาน ผู้ช่วยผู้จัดการโรงงาน หัวหน้าแผนกและผู้ปฏิบัติงานในแผนกต่างๆ ได้แก่ แผนกส่งเสริมวัตถุดิบ แผนกผลิต แผนกควบคุมคุณภาพ แผนกบรรจุ แผนกบุคคลและธุรการ แผนกซ่อมบำรุง วิศวกรและแผนกการตลาด ของบริษัทยูเนี่ยนฟรอสท์ จำกัด รวมจำนวนทั้งหมด 16 คนโดยสัมภาษณ์ในเชิงลึกเกี่ยวกับความสำคัญ ความจำเป็นและแนวทางการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP

จากการศึกษาพบว่าการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP เพื่อการส่งออกถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็งมีการดำเนินงานทั้งหมด 6 ขั้นตอนได้แก่

1) ศึกษาระบบ GMPs และ HACCP ศึกษาโครงสร้างอาคารโรงงานและระบบสุขลักษณะโรงงาน จัดงบประมาณในการปรับปรุงโครงสร้างอาคารและระบบสุขลักษณะตามข้อกำหนด และทำการคัดเลือกสมาชิกของทีม HACCP มาจากทุกแผนก

2) จัดทำโปรแกรมควบคุมสุขลักษณะของโรงงาน ซึ่งเป็นโปรแกรมพื้นฐานในการจัดทำระบบคุณภาพ HACCP โดยจัดทำเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน การควบคุมสุขลักษณะโรงงาน เพื่อเป็นแนวทางในการจัดการระบบสุขลักษณะร่วมกัน

3) จัดทำแผน HACCP โดยสมาชิกของทีม HACCP ระดมความคิดและร่วมกันจัดทำแผน HACCP สำหรับผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง ตามแนวทางการประยุกต์ใช้ HACCP 12 ขั้นตอน

4) ผู้ปฏิบัติงานในทุกแผนกที่เกี่ยวข้องกับระบบคุณภาพ GMPs และ HACCP ทดลองปฏิบัติงานตามเอกสารคุณภาพที่ได้จัดทำขึ้นเพื่อหาข้อบกพร่องและปรับปรุงแก้ไขให้มีความเหมาะสมมากขึ้น

5) ทำการตรวจสอบภายในเพื่อติดตามผลการดำเนินงานตามระบบคุณภาพ HACCP

6) ขอประกาศนียบัตร HACCP จาก สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณะสุข ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีความเชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

จากการศึกษายังพบว่า ความร่วมมือจากพนักงานทุกระดับ และการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องของผู้บริหารระดับสูงมีความสำคัญต่อความสำเร็จของการจัดทำระบบคุณภาพ HACCP อุปสรรคในการดำเนินงานที่พบ เกิดจากการไม่นำเอาวิธีการทำงานในเอกสารคุณภาพไปปฏิบัติ ผู้บริหารไม่ได้ให้ความสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง ความด้อยประสิทธิภาพในการทำงานของผู้ปฏิบัติงานบางคนทำให้ระบบเกิดความล่าช้า และสมาชิกของทีม HACCP พบปัญหาภายในทีมงานเองด้วยเช่นกัน คือ ขาดรูปแบบการทำงานที่เหมาะสม

แนวทางการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP เพื่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็งของบริษัท ยูเนี่ยนฟรอสท์ จำกัด นับเป็นตัวอย่างหนึ่งในการพัฒนาระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขซึ่งพบในการศึกษาสามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP ของผลิตภัณฑ์อาหารอื่นได้

Independent Study Title	Development of HACCP System for Exporting Frozen Green Soy Beans : A Case Study of Union Frost Co., Ltd.
Author	Ms. Sudkanung Pongpisuttinun
M.B.A.	Business Administration
Examining Committee	Assistant Prof. Chaiyot Suntivong — Chairman Assistant Prof. Ratana Attapanyo — Member Dr. Nittaya Jariangprasert — Member

Abstract

The objective of the independent study is to study the development of HACCP system for exporting frozen green soy beans of Union Frost Co., Ltd.

The methodology involved the analysis of the primary data through an in-depth interview with the relevant HACCP team member related to the significance, the necessity and the development guideline of an HACCP system. There were 16 respondents in the interview consisting of : Plant Manager, Assistant Plant Manager, Chief of Raw Material Supply Department, Chief of Production Department, Chief of Quality Control Department, Chief of Packing Department, Chief of Cold storage Department , Chief of Personnel and Administration Department, Engineer of Repair & Maintenance Department, Sales/Marketing Department and employees of each department.

According to the study, the development of HACCP system for exporting frozen green soy beans incorporated the following six stages:

1) studying the systems of Good Manufacturing Practices (GMPs), Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), facilities structure, sanitation system. Setting up the budget related to the improvement of such facilities and sanitation system as required by HACCP system and setting up a team consisting of staff of the relevant departments;

2) setting up the controlling program of the sanitation system which has been the fundamental principal of HACCP system. The instruction manuals were prepared in written documents as the implementation and controlling guideline for the company.

3) preparing the HACCP plan for frozen green soy beans by the team member by applying the 12 steps of HACCP program.

4) implementing the GMPs and HACCP as prepared in order to evaluate the program for further improvement.

5) follow up the implementation of HACCP system by internal quality audit.

6) applying to Thai Industrial Standard Institute (T.I.S.I.) and Food and Drug Administration (FDA), the certified bodies which recognized food standard institutes which are internationally accepted and acknowledged.

It was significant that cooperation from employees at all levels and the support of top management were needed in establishing the HACCP system. The obstacle occurred because of people didn't take the methodology into the action and also came from the insufficient management support and commitment , inefficiency of some staff causing the delay in stages of implementation. It was also found that HACCP team had inappropriate of work system.

The development of HACCP system for the export of Union Frost Company's frozen green soy beans could be an example of development of a quality system in the food industry. The case provides the problem, the drawbacks and the corrective action, which could be applicable to the development of HACCP system for other food products.