

สารบัญเรื่อง

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ง
สารบัญเรื่อง	ฉ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภูมิ	ณ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ขอบเขตการศึกษา	3
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และทบทวนวรรณกรรม	
2.1 แนวคิดและทฤษฎี	4
2.2 ทบทวนวรรณกรรม	13
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	
3.1 วิธีการศึกษา	17
3.2 วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล	17
3.3 วิธีการรายงานผลการศึกษา	19
3.4 นิยามศัพท์	19
บทที่ 4 รายงานผลการศึกษา	
4.1 ข้อมูลเบื้องต้นของบริษัทยูเนี่ยนฟรอสท์ จำกัด	21
4.2 ความเป็นมาของการขอรับรองระบบคุณภาพ HACCP	25
4.3 วัตถุประสงค์ในการจัดทำระบบคุณภาพ HACCP	25
4.4 แนวทางการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP ผลิตภัณฑ์ ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง	26

4.5	แผนการจัดทำและขอรับรองระบบคุณภาพ	27
4.5.1	ขั้นที่ 1 ศึกษาระบบ HACCP	28
4.5.2	ขั้นที่ 2 จัดทำโปรแกรมควบคุมสุขลักษณะอาหาร	28
4.5.3	ขั้นที่ 3 จัดทำแผน HACCP	51
4.5.4	ขั้นที่ 4 ปฏิบัติงาน	56
4.5.5	ขั้นที่ 5 ทำการตรวจสอบภายใน	57
4.5.6	ขั้นที่ 6 ขอประกาศนียบัตรรับรองระบบ HACCP	57
4.6	ปัญหา อุปสรรคและแนวทางแก้ไข	60
บทที่ 5	สรุป อภิปรายผลการศึกษา ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	
5.1	สรุป อภิปรายผลการศึกษา	64
5.2	ข้อค้นพบ	68
5.3	ข้อเสนอแนะ	69
บรรณานุกรม		73
ภาคผนวก		
	ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์	74
	ภาคผนวก ข วิธีปฏิบัติงานการทำความสะอาด	77
	ภาคผนวก ค วิธีปฏิบัติงานการเรียกคืนสินค้า	79
	ภาคผนวก ง วิธีปฏิบัติงานการควบคุมสัตว์พาหะ	80
	ภาคผนวก จ แผน HACCP ของถั่วเหลืองฝักสด	82
ประวัติผู้ศึกษา		96

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 แผนและระยะเวลาการศึกษาระบบคุณภาพ HACCP ของบริษัท ยูเนียนฟรอสท์ จำกัด	18
ตารางที่ 2 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างขั้นตอนและแผนกต่างๆในการจัดทำระบบคุณภาพ HACCP	18
ตารางที่ 3 การควบคุมอุณหภูมิในขั้นตอนการผลิต	38
ตารางที่ 4 สรุปผลการจัดทำ GMPs ของบริษัท ยูเนียนฟรอสท์ จำกัด	50

สารบัญแผนภูมิ

	หน้า
แผนภูมิที่ 1 การนำเอาหลักการของ Decision Tree มาใช้เพื่อหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	8
แผนภูมิที่ 2 แผนผังองค์กร บริษัท ยูเนี่ยนฟรอสท์ จำกัด	22
แผนภูมิที่ 3 ขั้นตอนการผลิตถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง	23
แผนภูมิที่ 4 แผนผังโรงงาน บริษัท ยูเนี่ยนฟรอสท์ จำกัด	24
แผนภูมิที่ 5 ขั้นตอนการจัดทำและขอรับรองระบบคุณภาพ HACCP	27
แผนภูมิที่ 6 แสดงสายการเคลื่อนย้ายในกระบวนการผลิต (process flow)	32
แผนภูมิที่ 7 ลำดับขั้นตอนในการประยุกต์ใช้ HACCP	51
แผนภูมิที่ 8 ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	56
แผนภูมิที่ 9 กระบวนการในการขอรับการรับรองระบบ HACCP จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	58
แผนภูมิที่ 10 ขั้นตอนการตรวจประเมินระบบ HACCP	59