

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 นิยามศัพท์	2
1.4 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 แนวคิดที่เกี่ยวข้อง	4
แนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติ	4
2.2 ทฤษฎีของระบบ HACCP	6
2.3 ข้อมูลทั่วไปของบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด	9
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	10
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	13
3.1 ขอบเขตการศึกษา	13
3.2 ข้อมูลและแหล่งข้อมูล	13
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	14
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	14
3.5 ระยะเวลาในการศึกษา	18

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการศึกษา	19
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	19
ส่วนที่ 2 ทศนคติที่มีต่อระบบ HACCP ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด	21
2.1 ด้านความรู้ความเข้าใจ ในข้อกำหนดของระบบ HACCP	21
2.2 ความสัมพันธ์ของความรู้ความเข้าใจต่อข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	24
2.3 ด้านความรู้สึกรู้สึกที่มีต่อระบบ HACCP ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด	39
2.4 การประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินการตามระบบ HACCP ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด	52
ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะ	62
3.1 ปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด	62
3.2 ข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้	73
ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการนำเอาระบบ HACCP มาใช้	84
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบและข้อเสนอแนะ	85
5.1 สรุปผลการศึกษา	85
5.2 อภิปรายผล	85
5.3 ข้อค้นพบ	87
5.4 ข้อเสนอแนะ	93
บรรณานุกรม	94
ภาคผนวก	96
แบบสอบถาม	97
ประวัติผู้เขียน	106

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	20
2	ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถามในข้อกำหนดของระบบ HACCP	22
3	ความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามเพศ	25
4	ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถามในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามอายุ	27
5	ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถามในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามการศึกษา	29
6	ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน	31
7	ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงาน	33
8	ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP	35
9	ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถาม ในข้อกำหนดของระบบ HACCP จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง	37
10	ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP	39
11	ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามเพศ	40
12	ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามอายุ	42
13	ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามระดับการศึกษา	44
14	ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน	46
15	ระดับความรู้สึกของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงาน	48

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
16	ระดับความรู้สึทงของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP	50
17	ระดับความรู้สึทงของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อระบบ HACCP จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง	51
18	พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการ ตามระบบ HACCP	52
19	พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการ ตามระบบ HACCP จำแนกตามเพศ	54
20	พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการ ตามระบบ HACCP จำแนกตามอายุ	55
21	พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการ ตามระบบ HACCP จำแนกตามการศึกษา	56
22	พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการ ตามระบบ HACCP จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน	57
23	พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการ ตามระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งงาน	58
24	พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการ ตามระบบ HACCP จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP	60
25	พฤติกรรมกรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการดำเนินการ ตามระบบ HACCP จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง	61
26	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้	62
27	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามเพศ	64

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
28	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามอายุ	65
29	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามการศึกษา	66
30	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน	68
31	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามตำแหน่งงาน	69
32	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ใน จำแนกตามตำแหน่ง ในระบบ HACCP	71
33	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรค ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง	72
34	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้	73
35	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้จำแนกตามเพศ	75
36	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามอายุ	76
37	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามการศึกษา	77
38	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามระยะเวลาการทำงาน	79

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
39	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ จำแนกตามตำแหน่งงาน	80
40	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ใน จำแนกตามตำแหน่งในระบบ HACCP	82
41	ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ใน จำแนกตามกลุ่มของลักษณะการจ้าง	83