



**ภาคผนวก**

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

--	--	--

## แบบสอบถาม

เรื่อง ความคิดเห็นของพนักงาน บริษัท กรีน ไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000  
แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อการศึกษาข้อมูลการค้นคว้าแบบอิสระ ตามหลักสูตรปริญญาโท สาขาวิชา  
การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา  
ความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีน ไคมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000

ผู้ศึกษาจึงขอความกรุณาท่านโปรดให้ข้อมูล ครบถ้วนและตรง กับความเป็นจริงมากที่สุด และ  
ขอขอบพระคุณทุกท่านที่ได้สละเวลาอันมีค่าในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

นายนิคม ศรีภักดี ผู้ศึกษา

## ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน □ ที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. อายุ

15 – 25 ปี

26 – 35 ปี

36 – 45 ปี

มากกว่า 45 ปี

3. ระดับการศึกษา

มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.

อนุปริญญา / ปวส.

ปริญญาตรี

สูงกว่าปริญญาตรี

4. ตำแหน่งงานปัจจุบันของท่าน

พนักงานฝ่ายผลิต

พนักงานฝ่ายการตลาด

พนักงานฝ่ายบริหาร

พนักงานฝ่ายงานระบบคุณภาพ

พนักงานห้องปฏิบัติการ

อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

5. อายุการทำงานในบริษัท กรีน ไคมอนด์ จำกัด

1 – 5 ปี

6 – 10 ปี

11 – 15 ปี

16 – 20 ปี

21 ขึ้นไป

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นฐานความรู้ของพนักงาน บริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด เกี่ยวกับระบบ ISO 22000

กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ถูก เครื่องหมาย ✗ หน้าข้อที่ผิด

[ ]	1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค
[ ]	2. ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ไม่สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และไม่มีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า
[ ]	3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ไม่ได้เป็นมาตรฐานของนานาชาติ
[ ]	4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000
[ ]	5. ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) อนุรักษ์ไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)
[ ]	6. ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ไม่ต้องควบคุมด้านเอกสาร และ การควบคุมบันทึก
[ ]	7. หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร
[ ]	8. ผู้บริหารไม่มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร
[ ]	9. ผู้บริหารไม่จำเป็นต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้
[ ]	10. องค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร
[ ]	11. ฝ่ายบริหารสูงสุดไม่จำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน
[ ]	12. องค์กรควรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม อนุรักษ์ไว้ และปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ
[ ]	13. ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะและประสบการณ์
[ ]	14. องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และอนุรักษ์สภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน
[ ]	15. องค์กรจำเป็นต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด
[ ]	16. องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

[ ]	17. โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะไม่ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร
[ ]	18. การจัดทำ HACCP plan จะไม่มีการบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้
[ ]	19. องค์กรไม่จำเป็นที่จะต้องมียระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง
[ ]	20. ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล
[ ]	21. การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานไม่ใช่วิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ
[ ]	22. องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ
[ ]	23. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ก็ยังไม่ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข
[ ]	24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย และมีการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นของพนักงาน บริษัทกรีนไดมอนต์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ๒ ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ความคิดเห็นของพนักงาน บริษัทกรีนไดมอนต์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	ไม่ แน่ใจ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1)
<b>ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย</b>					
1.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค					
1.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กรทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า					
<b>ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง</b>					
2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ					
<b>ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม</b>					
3.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000					

ความคิดเห็นของพนักงาน บริษัทกรีนไทมอนด์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	ไม่ แน่ใจ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1)
ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร 4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 โดยต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ำรงรักษาไว้ (Maintain) ปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)					
4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก					
ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร 5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร					
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร					
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้					
5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร					
5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่เหมาะสม					

ความคิดเห็นของพนักงาน บริษัทกรีนไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	ไม่ แน่ใจ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1)
<b>ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร</b>					
6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมาย ทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษา และ ปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ ทันสมัยอย่างเพียงพอ					
6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีม Food Safety และ บุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์					
6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมาย ทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และ ชำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการ ประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน					
6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องกำหนดและ จัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด					
<b>ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ ที่มีความปลอดภัย</b>					
7.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับองค์กรต้องวางแผนและ พัฒนาระบบงานที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มี ความปลอดภัย					
7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับโปรแกรมพื้นฐานด้าน สุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ อาหาร					

ความคิดเห็นของพนักงาน บริษัทกรีนไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	ไม่ แน่ใจ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1)
7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องมีไม่บ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้					
7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรไม่จำเป็นต้องมีระบบ การสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง					
<b>ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร</b>					
8.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล					
8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานไม่ใช่วิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ					
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการควบคุม การตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ					
8.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข					



ความคิดเห็นของพนักงาน บริษัทกรีนไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย (4)	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
	(5)		(3)	(2)	(1)
8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ท่านสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม					

ส่วนที่ 4 ข้อมูลด้านพฤติกรรมของพนักงาน บริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อการใช้ระบบ ISO 22000  
กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ในคำตอบที่ตรงกับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของท่านมากที่สุด

พฤติกรรมมีส่วนร่วม	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของท่าน				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย					
2. ท่านปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ					
3. ท่านได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของท่านอย่างต่อเนื่อง					
4. ท่านให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การธำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)					
5. ท่านมีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร					

พฤติกรรมกรมีส่วนร่วม	ระดับพฤติกรรมกรมีส่วนร่วมของท่าน				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
6. ท่านให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม ชำรงรักษาและปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ					
7. ท่านได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan					
8.ท่านปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม					
9. ภายหลังกการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ ท่านสามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น					
10. ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับการรับรองระบบมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง					

ท่านมีความพึงพอใจของระบบ ISO 22000 มาใช้ในบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัดโดยรวมเพียงใด

- มากที่สุด  
 มาก  
 ปานกลาง  
 น้อย  
 น้อยที่สุด

## ส่วนที่ 5 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการใช้ระบบ ISO 22000

กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ๒ ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

### 1. ขอบข่าย

- 1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารของ  
ยังไม่ครอบคลุมจุดที่จะก่อให้เกิดอันตราย
- 2. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารยังไม่แสดงให้เห็น  
ว่ามีความสามารถในการควบคุมอันตราย
- 3. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารยังไม่แสดงให้เห็น  
ถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety
- 4. การทำตามข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัย ยังขาดความสม่ำเสมอ
- 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

### 2. มาตรฐานอ้างอิง

- 1. พนักงานบางส่วนยังไม่เชื่อว่าสามารถทำได้ตามมาตรฐานอ้างอิงได้
- 2. พนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามระบบบริหารคุณภาพตามมาตรฐานอ้างอิง
- 3. พนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามหลักการพื้นฐานตามมาตรฐานอ้างอิง
- 4. พนักงานบางส่วนยังไม่ใช้คำศัพท์ตามมาตรฐานอ้างอิง
- 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

### 3. คำศัพท์และนิยาม

- 1. คำศัพท์และนิยามศัพท์เป็นคำที่เข้าใจยาก
- 2. มีการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 เฉพาะที่ทีมงานเท่านั้น
- 3. ขาดคนแนะนำ การใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000
- 4. มีการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 บางช่วงเวลาเท่านั้น
- 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

### 4. ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร

- 1. การบ่งชี้ ประเมิน และควบคุมความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ยังไม่ดีพอ
- 2. การสื่อสาร ข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ยังขาดความต่อเนื่อง
- 3. การประเมินระบบการจัดการความปลอดภัยยังไม่มีปรับปรุงให้ทันสมัย
- 4. การจัดทำเอกสารและการควบคุมเอกสารในทุกขั้นตอนสร้างความยุ่งยาก
- 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

### 5. ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร

- 1. ผู้บริหารไม่มาควบคุมเรื่องความปลอดภัยอาหารในกระบวนการผลิตอย่างจริงจัง
- 2. ผู้บริหารกำหนดนโยบายเป็นเอกสาร แต่ไม่ได้สื่อสารให้พนักงานเข้าใจ
- 3. ผู้บริหารแต่งตั้งทีมงานความปลอดภัยที่ไม่เหมาะสม
- 4. ผู้บริหารยังขาดการจัดการกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน ที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร
- 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

### 6. การจัดการทรัพยากร

- 1. การใช้ทรัพยากรและการปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารยังไม่ทันสมัย
- 2. ทีม Food Safety ยังขาดการฝึกอบรมให้ความรู้ เพื่อเพิ่มทักษะและประสิทธิภาพให้กับพนักงาน
- 3. สภาพแวดล้อมของการทำงาน ยังไม่ตรงกับข้อกำหนดในมาตรฐาน
- 4. การจัดการทรัพยากรยังไม่เป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่องค์กรกำหนด
- 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

### 7. การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

- 1. การทำแผนภูมิกระบวนการผลิต (Flow diagrams) มีความยุ่งยาก
- 2. การวิเคราะห์อันตรายและ การประเมินอันตราย ยังขาดความต่อเนื่อง
- 3. ขอบเขตวิกฤต วิธีการเฝ้าระวังและมาตรการแก้ไข ยังไม่ชัดเจน
- 4. ระบบการจัดการสินค้าเมื่อไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการสอบกลับสินค้า และการเรียกคืนสินค้าทำให้เกิดความยุ่งยาก
- 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

### 8. การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร

- 1. ขั้นตอนการรับรองผลและควบคุมอันตรายไม่มีประสิทธิภาพ
- 2. หลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์ยังไม่น่าเชื่อถือ
- 3. ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) ยังไม่ชัดเจน
- 4. เครื่องมือที่ใช้ในโรงงาน ไม่ค่อยมีการสอบเทียบความถูกต้อง
- 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

ข้อเสนอแนะอื่น

.....

.....

.....

\*\*\*\*\*

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นายนิคม ศรีภักดี
วัน เดือน ปีเกิด	26 กุมภาพันธ์ 2522
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษา มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบรบือวิทยาคาร อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม พ.ศ. 2541 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาบริหารธุรกิจ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ระยอง พ.ศ. 2543 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท สาขาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พ.ศ. 2545
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2545- ปัจจุบัน ตำแหน่งฝ่ายขายและการตลาด บริษัท เบลไทย กรุงเทพอุปกรณ์เคมีภัณฑ์ จำกัด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved