

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารของไทยได้เจริญก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็ว ตลาดทั้งในและต่างประเทศได้ขยายตัวเพิ่มขึ้น สามารถนำเงินตราต่างประเทศเข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนมาก แต่ปัญหาที่สำคัญที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารได้แก่ ปัญหาของคุณภาพของสินค้าที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า ทั้งทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารจึงเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตต้องรีบหาทางแก้ไข จึงได้มีการนำระบบการบริหารจัดการด้าน ความปลอดภัยของอาหารมาใช้ซึ่งระบบที่นำมาใช้คือ ระบบ การจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 โดยระบบนี้จะครอบคลุม หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) (สิริพร สชนเสาวภาคย์, 2541)

ระบบการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเป็นระบบสำคัญที่จะช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าจะได้รับอาหารที่สะอาดและปลอดภัยโดยที่หลักการของ GMP จะมุ่งเน้นการจัดการสภาพแวดล้อมของกระบวนการผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะควบคู่ไปกับการควบคุมกระบวนการผลิตให้ถูกต้อง แล้วพัฒนาขึ้นไปเป็นระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) ระบบ HACCP จะเน้นที่กระบวนการผลิตและการวิเคราะห์อันตรายจุดเสี่ยงที่ต้องควบคุม และมีการบังคับใช้มาตรฐาน HACCP ของ Codex เป็นหลักเกณฑ์อ้างอิง โดยหลักการของระบบ HACCP จะครอบคลุมถึงการป้องกันปัญหาจากอันตราย 3 สาเหตุได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ ซึ่งเป็นอันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ อันตรายจากสารเคมี และอันตรายทางกายภาพ (เพ็ญศรี รอดมา, 2542)

ISO 22000 ระบบนี้เป็นการประกันความปลอดภัยของสินค้าตลอดระบบห่วงโซ่อาหาร รวมถึงการจัดการและระบบเอกสารทำให้ระบบนี้เหมาะกับอุตสาหกรรมอาหารเพื่อให้อาหารที่ผลิตมีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ซึ่งต้องจัดให้มีกลไกสามารถควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น เพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยต่อการบริโภค (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2550)

บริษัทกรีน ไดมอนด์ จำกัด ได้เกิดขึ้นจากการนำผลการวิจัยการเลี้ยงสาหร่ายเกลียวทองของคุณเจียมจิตต์ บุญสม ที่ทำไว้เมื่อ 2526, 2529, 2532 มาทำให้เป็นรูปธรรม โดยเริ่มสร้างบ่อเพาะเลี้ยง

สำหรับกล้วยทองบ่อแรก ขนาด 100 ตารางเมตรขึ้นที่ตำบลทุ่งปี่ อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่ ปัจจุบันได้ขยายบ่อเพิ่มขึ้นมีเนื้อที่บ่อไม่ต่ำกว่า 40,000 ตารางเมตร นับเป็นฟาร์มเลี้ยงสาหร่ายกล้วยทองสายพันธุ์ไทยที่ใหญ่ที่สุด ในประเทศไทย บริษัทมีความมุ่งมั่นที่จะผลิตสาหร่ายที่มีคุณภาพเพื่อประโยชน์ของผู้บริโภคสูงสุดบริษัทจึงได้นำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้ ส่งผลให้บริษัทได้รับเกียรติบัตรรับรองมาตรฐานสากล GMP ในปี พ.ศ. 2547 ต่อมาบริษัทได้พัฒนาระบบความปลอดภัยอย่างต่อเนื่องจนในปี พ.ศ. 2548 บริษัทได้รับการรับรองมาตรฐานสากล HACCP และได้เริ่มจัดทำระบบมาตรฐาน ISO 22000 ตั้งแต่เดือนกันยายน พ.ศ. 2550 จนในที่สุดเมื่อเดือนเมษายน พ.ศ.2551 บริษัทได้รับการรับรองมาตรฐานสากล ISO 22000 จึงส่งผลให้ผลิตภัณฑ์สาหร่ายกล้วยทองของบริษัทได้รับการคัดเลือกให้เป็นสินค้า OTOP ระดับ 5 ดาวของประเทศ และจากความต้องการของผู้บริโภคที่มีมากขึ้นจึงได้ขยายฟาร์มแห่งที่ 2 ขึ้น ที่ตำบลกฤษณา อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา ในเนื้อที่ประมาณ 600 ไร่ เมื่อแล้วเสร็จจะเป็นฟาร์มที่ใหญ่ที่สุดของเอเชียและจะเป็นฟาร์มกางมุ้งที่ใหญ่ที่สุดของโลก

สาหร่ายกล้วยทองจีดี-1 จากบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด (Green Diamond Co.,Ltd.) ได้รับการอนุญาตให้บริษัทสามารถผลิตและจำหน่าย เมื่อปี พ.ศ.2535 จัดว่าเป็นสาหร่ายคุณภาพและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ได้รับการพิสูจน์และยอมรับในหลายประเทศทั่วโลก สาหร่ายกล้วยทอง จีดี-1 ได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์ดีเด่นในปี พ.ศ. 2538 จากมูลนิธิเพื่อสังคมไทย และในปีเดียวกัน บริษัทฯ ได้รับเชิญและสนับสนุนจากรัฐบาลเนเธอร์แลนด์ ในการเข้าร่วมแสดงและจำหน่ายสินค้าในงาน PROSANITA FAIR ที่เมืองสตูดการ์ด ประเทศเยอรมันนี อีกทั้งในปัจจุบันยังได้มีการส่งออกไปในหลายประเทศทั่วโลก เช่น ญี่ปุ่น เยอรมันนี สิงคโปร์ ไต้หวัน สาธารณรัฐอาหรับเอมิเรต เป็นต้น ซึ่งแสดงถึงคุณภาพที่ได้รับการยอมรับจากลูกค้าในหลายประเทศ

จากเหตุผลดังกล่าวจะเห็นได้ว่าการที่บริษัทประสบความสำเร็จในธุรกิจสามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคจนทำให้ได้รับรางวัล ซึ่งเกิดจากการมุ่งมั่นที่จะพัฒนา ด้วยการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้ ระบบ ISO 22000 เป็นระบบมาตรฐานสากลที่ทั่วโลกให้การยอมรับ แต่ระบบมาตรฐานนี้ต้องมีการตรวจประเมินโดยบริษัทเอกชนที่ทำหน้าที่ให้การรับรองระบบคุณภาพ โดยการตรวจประเมินจะกระทำทุกๆปี ถ้าหากบริษัทไม่สามารถรักษามาตรฐานคุณภาพไว้อย่างสม่ำเสมออาจทำให้การตรวจประเมินไม่ผ่านซึ่งจะส่งผลกระทบต่อธุรกิจ ทำให้ผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่นในตัวสินค้าที่บริษัทจำหน่าย อาจส่งผลให้ยอดขายลดลง ด้วยเหตุนี้เองทางบริษัทจึงต้องการรักษามาตรฐาน ISO 22000 นี้ไว้ แต่การที่จะรักษามาตรฐานต้องอาศัยความร่วมมือจากพนักงานทุกคนทั่วทั้ง องค์กร ซึ่งพนักงานทุกคนต้องมีความคิดเห็นที่ดีต่อ

มาตรฐาน ISO 22000 นี้ด้วย ดังนั้นผู้ศึกษาจึงสนใจ ที่จะทำการศึกษาเรื่อง ความคิดเห็นของ พนักงานบริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 เพื่อให้การนำระบบมาตรฐานมาใช้ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถตรวจประเมินผ่านเกณฑ์มาตรฐานจนได้รับการรับรอง มาตรฐานในทุกๆ ปี

1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา

เพื่อศึกษาความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. เพื่อให้ทราบถึงความคิดเห็นของพนักงาน บริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000
2. เพื่อให้ผู้บริหาร บริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด มีข้อมูลด้านความคิดเห็นของพนักงาน เพื่อใช้ในการบริหาร ระบบ ISO 22000 อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถแก้ไขข้อบกพร่องและสามารถ รักษามาตรฐานของระบบ ISO 22000 จนผ่านการตรวจประเมินในทุกๆ ปี
3. เพื่อให้ผู้บริหารในสถานประกอบการ ผู้สนใจและผู้ที่เกี่ยวข้อง สามารถนำข้อมูลไปใช้ในการพัฒนาระบบความปลอดภัยของอาหารให้ประสบผลสำเร็จในโอกาสต่อไป

1.4 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา

ความคิดเห็น หมายถึง การแสดงออกทางด้านความรู้สึกต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งด้วยการพูดหรือเขียน โดยอาศัยพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์และสภาพแวดล้อมการแสดงความคิดเห็นนี้อาจได้รับการยอมรับหรือปฏิเสธจากคนอื่นได้ ความสำคัญของความคิดเห็นคือการศึกษาความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งแต่ละคนจะแสดงความเชื่อและความรู้สึกใดๆ ออกมาโดยการพูดหรือเขียนเป็นต้น การสำรวจความคิดเห็นจะเป็นประโยชน์ต่อการวางแผนนโยบายต่างๆเพราะจะทำให้การดำเนินการต่างๆเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โครงการพัฒนาใดๆก็ตาม ถ้าจะให้เสร็จและบรรลุเป้าหมายอย่างแท้จริงแล้วก็คงต้องได้รับความร่วมมือจากทุกคน

พนักงาน หมายถึง บุคคลที่ทำงานในบริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด ตั้งแต่หัวหน้าแผนกและพนักงานผู้ที่ปฏิบัติงานอยู่ที่บริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด

บริษัท กรีนไทมอนด์ จำกัด หมายถึง บริษัทที่ประกอบกิจการผลิตอาหารเสริมเพื่อสุขภาพ สำหรับคนและสัตว์ ได้แก่ สหรัยเกลียวทองจีดี-1 โดยจัดว่าเป็นสหรัยที่มีคุณภาพ และมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานสากล

GMP (Good Manufacturing Practice) หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารเป็นพิษ

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) หมายถึง ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อันตรายเหล่านั้น มีโอกาสเกิดขึ้นจึงสามารถประกันความปลอดภัยของอาหารได้

ISO 22000:2005 หมายถึง ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารและห่วงโซ่อาหาร ซึ่งมาตรฐาน ISO 22000 จะครอบคลุมทั้งข้อกำหนดของ GMP/ HACCP และข้อกำหนดบางส่วน ของระบบ ISO 9001 เพื่อให้ระบบการจัดการในองค์กรมาตรฐานดังกล่าวเน้นไปที่ผู้ประกอบการที่ต้องการพัฒนาการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้มีความชัดเจน โดยจะเป็นที่รวมของข้อกำหนดในมาตรฐานต่างๆ ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันเพื่อประกันความปลอดภัยของสินค้าตลอดเส้นทางห่วงโซ่อาหาร