

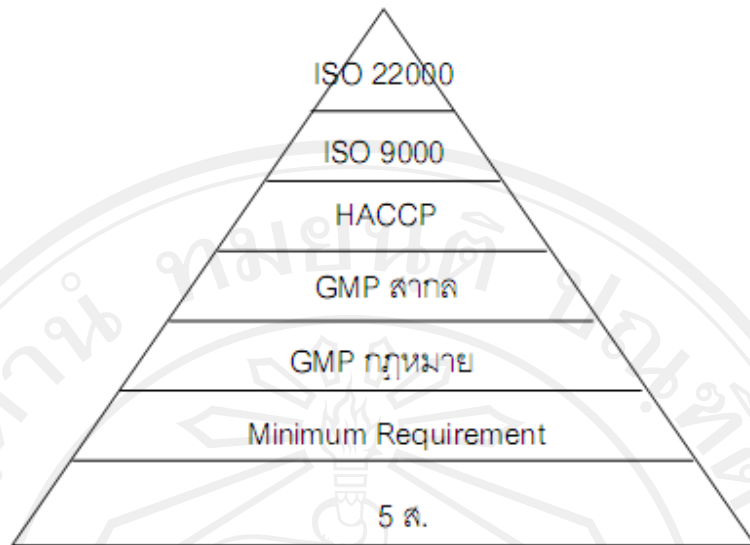
บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การค้นคว้าแบบอิสระเรื่องความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 มีแนวคิดทฤษฎีและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ แนวคิดเกี่ยวกับระบบคุณภาพ และด้านความปลอดภัย แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับระบบคุณภาพ ด้านความปลอดภัยอาหาร

ระบบคุณภาพ (Quality System) คือระบบการผลิตที่มีมาตรฐาน โดยคำนึงถึงขั้นตอนของการผลิตรวมทั้งปัจจัยต่างๆที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะต้องถูกควบคุมตรวจสอบอย่างเป็นระบบต่อเนื่อง และสม่ำเสมอเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีคุณภาพและปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ในระดับสากลระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ GMP HACCP และ ISO 22000 ซึ่งปัจจุบันมีความสำคัญอย่างมาก โดยเฉพาะอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และอุตสาหกรรมส่งออก เนื่องจากกระแสความต้องการการบริโภคอาหารภายในประเทศ และกระแสการค้าโลกที่มีการแข่งขันในเรื่องคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหารมากยิ่งขึ้นเส้นทางและลำดับขั้นตอนของระบบคุณภาพอาหารที่ดี ตั้งแต่ขั้นพื้นฐานจนถึงลำดับสุดท้ายมีดังนี้



ภาพที่ 1 ภาพแสดงลำดับขั้นตอนของระบบคุณภาพ
ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2550)

กิจกรรม 5 ส. เป็นกิจกรรมพื้นฐาน ซึ่งเป็นการปูพื้นฐานการจัดการในองค์กร ในการปรับปรุงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ทั้งด้านการผลิต คุณภาพ ต้นทุน การจัดส่ง ความปลอดภัย ขวัญ กำลังใจ และสภาพแวดล้อม

หลักเกณฑ์ขั้นต่ำในการดำเนินการสถานที่ผลิตอาหาร (Minimum Requirement)

หมายถึง หลักเกณฑ์ขั้นต่ำในการดำเนินการสถานที่ผลิตอาหารเป็นหลักเกณฑ์ที่จัดทำขึ้นโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตั้งแต่ปี 2523 มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ผลิตจัดสถานที่ เครื่องจักรอุปกรณ์ และให้มีการดำเนินการในหลักการขั้นต่ำในเรื่องสุขาภิบาลและสุขลักษณะเบื้องต้น

GMP (Good Manufacturing Practice) หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตรายหรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) หมายถึง ระบบการวิเคราะห์ที่อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้น จึงสามารถประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่ยอมรับกันว่าสามารถป้องกันอันตรายและสิ่งปนเปื้อนได้ดีกว่าการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย โดยระบบ HACCP จะเน้นการควบคุมกระบวนการผลิตในจุดหรือขั้นตอนที่สำคัญ ที่มีโอกาสเกิดความผิดพลาดขึ้นได้แม้ว่า

จุดหรือในขั้นตอนดังกล่าวจะยังไม่เคยเกิดอันตรายมาก่อน ซึ่งประกอบไปด้วย 5 ขั้นตอน 7 หลักการ คือ 1. หลักการวิเคราะห์อันตราย 2. การหาจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม 3. การกำหนดค่าวิกฤติ 4. การตรวจติดตามและกำหนดค่าวิกฤติที่ต้องการควบคุม 5. การกำหนดการแก้ไข 6. การกำหนดการทวนสอบ 7. การกำหนดระบบเอกสารและการควบคุม

ISO 9001 : 2000 หมายถึง ระบบบริหารงานคุณภาพ ซึ่งองค์กรต่างๆ ได้นำเข้ามาช่วยเป็นระบบการจัดการเพื่อมุ่งตอบสนองความพึงพอใจของลูกค้า ซึ่งประกอบไปด้วยข้อกำหนด 8 ข้อ คือ 1. ขอบข่าย 2. การอ้างอิง 3. คำศัพท์และคำนิยาม 4. ระบบการบริหารงานคุณภาพ 5. ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร 6. การบริหารทรัพยากร 7. การสร้างผลิตภัณฑ์ 8. การวัด การวิเคราะห์ และการปรับปรุง

ISO 22000 : 2005 หมายถึง ระบบความปลอดภัยที่รวมเอาระบบ HACCP และ ระบบ ISO 9001 มารวมกันเพื่อให้เป็นระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ประกอบด้วย ข้อกำหนด 8 ข้อ ได้แก่ 1. ขอบข่าย 2. มาตรฐานอ้างอิง 3. คำศัพท์และนิยาม 4. ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร 5. ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร 6. การจัดการทรัพยากร 7. การวางแผน และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย 8. การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้ คือ

2.2 ระบบการจัดการคุณภาพตามมาตรฐาน ISO 22000

ISO 22000 : 2005 เป็นระบบความปลอดภัยของอาหารที่ประกอบด้วยข้อกำหนด 8 ข้อ ได้แก่ ขอบข่าย มาตรฐานอ้างอิง คำศัพท์และนิยาม ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร การจัดการทรัพยากร การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร ดังต่อไปนี้

ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย (Scope)

1.1 การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร ที่ต้องแสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายทั้งหลายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค

1.2 ข้อกำหนดแบบทั่วไปใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร และต้องมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า

ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง (Normative references)

2.1 เอกสารอ้างอิงที่ต้องใช้มาตรฐานนานาชาติเพื่ออ้างอิงประเทศสมาชิก ISO และ IEC ซึ่งขึ้นทะเบียนมาตรฐานนานาชาติฉบับล่าสุด ISO 9000 : 2000 ระบบบริหารคุณภาพ - หลักการพื้นฐานและคำศัพท์

ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม (Terms and definitions)

นิรมล อุดมอ่าง (2551) 3.1 ตามมาตรฐานนานาชาติฉบับนี้ คำศัพท์และนิยามใน ISO 9000 ได้ถูกนำมาใช้เพื่ออธิบายห่วงโซ่การส่งมอบซึ่งได้เปลี่ยนแปลงจากเดิมดังนี้ คำว่าองค์กร (Organization) ใช้แทนคำว่าผู้ส่งมอบ (Supplier) และคำว่าผู้ส่งมอบ (Supplier) ใช้แทนคำว่าผู้รับจ้าง (Subcontractor) และยังมีคำศัพท์อีกหลายคำที่ได้รับการนิยาม เช่น ห่วงโซ่อาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นต้น

ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร (Food Safety Management System)

4.1 ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารที่มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 โดยต้องปฏิบัติตามนี้คือ

- จัดทำเอกสาร (Document)
- นำไปปฏิบัติ (Implement)
- ศึกษารักษาไว้ (Maintain)
- ปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)

4.1.1 องค์กรต้องมั่นใจว่ามีการบ่งชี้ ประเมิน และควบคุม Food safety hazard ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสมและเพียงพอที่จะไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคทั้งทางตรงและทางอ้อม

4.1.2 องค์กรต้องมีการสื่อสาร ข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ไปยังผู้เกี่ยวข้องตลอดทั้งห่วงโซ่อาหารอย่างเหมาะสม

4.1.3 มีการสื่อสาร ข้อมูลข่าวสารด้านการจัดทำ พัฒนา FSMS การนำไปปฏิบัติ และการปรับปรุงให้มีความทันสมัยอย่างเพียงพอทั่วทั้งองค์กรเพื่อประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดนี้

4.1.4 มีการประเมิน FSMS อยู่เป็นระยะเพื่อให้มั่นใจว่าระบบสะท้อนให้เห็นถึงกิจกรรมต่างๆ ที่เปลี่ยนแปลงไป

4.2 ข้อกำหนดด้านเอกสาร

4.2.1 บททั่วไป เอกสารของ FSMS ประกอบด้วย

- นโยบายและวัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัยของอาหาร
- เอกสารขั้นตอนการทำงานและบันทึกกระบวนการบริหารความปลอดภัยอาหาร

ตามข้อกำหนดใน ISO 22000

- เอกสารที่จำเป็นต่อองค์กรที่จะทำให้มั่นใจว่าการจัดทำ การพัฒนาของ FSMS จะนำไปสู่การปรับปรุงที่ทันสมัยและมีประสิทธิภาพ

4.2.2 การควบคุมเอกสาร

- ต้องควบคุมเอกสารใน FSMS เพื่อให้มั่นใจว่าก่อนที่จะทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ มีการทบทวนถึงผลกระทบที่เกิดขึ้น
- ต้องจัดทำเอกสารขั้นตอนการทำงาน (Document Procedure) เพื่อให้มีการควบคุมเอกสาร

4.2.3 การควบคุมบันทึก

- ต้องจัดทำและเก็บรักษาบันทึกในระบบ
- การบันทึกต้องอ่านง่าย บ่งชี้ได้โดยง่ายและสามารถนำมาอ้างอิงได้
- ต้องจัดทำเอกสารขั้นตอนการทำงาน เพื่อควบคุมบันทึกกว่าด้วย การบ่งชี้การจัดเก็บ การนำกลับมาอ้างอิง การป้องกัน การกำหนดระยะเวลาการจัดเก็บ การทำลายบันทึกที่หมดความจำเป็นแล้ว

สรุป ข้อกำหนดนี้เน้นการจัดทำเอกสารและการควบคุมเอกสาร

ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร (Management Responsibility)

5.1 ผู้บริหารขององค์กรมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร

5.2 ผู้บริหารต้องกำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ตามข้อ 1) และสื่อสารภายในองค์กรให้รับทราบทั่วถึง ซึ่งนโยบายนี้ต้องเหมาะสมกับบทบาทขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร

5.3 ผู้บริหารต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ในข้อ (1)

5.4 ผู้บริหารต้องมีความรับผิดชอบและมีอำนาจสั่งการให้พนักงานทุกคนต้องได้รับมอบหมายความรับผิดชอบให้รายงานปัญหาเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยอาหารไปยังบุคคลากรที่องค์กรแต่งตั้ง

5.5 ผู้บริหารต้องมีการแต่งตั้งบุคคลที่ทำหน้าที่เป็นหัวหน้าทีมความปลอดภัยอาหาร โดยมีหน้าที่บริหารทีมจัดระเบียบงาน ดูแลการอบรมและจัดทำระบบความปลอดภัยอาหาร รายงานประสิทธิผลของระบบ รวมทั้งประสานกับหน่วยงานภายนอก

5.6 องค์กรต้องมีการสื่อสารให้กับลูกค้า ผู้บริโภค หน่วยงานควบคุมตามกฎหมาย และหน่วยงานใดๆ ที่มีผลกระทบจากประสิทธิภาพความปลอดภัยอาหาร

5.7 องค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร

5.8 องค์กรต้องจัดทำ ฝึกอบรม และบำรุงรักษา เอกสารว่าด้วยเรื่องการจัดการสถานการณ์ฉุกเฉินและอุบัติภัยที่ส่งผลต่อความปลอดภัยอาหาร

5.9 ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน

สรุป ข้อกำหนดนี้เน้นองค์กรและผู้บริหารต้องให้ความสำคัญกับการจัดทำระบบการวางแผน การทบทวน รวมทั้งเน้นเรื่องการสื่อสาร และการจัดการกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน ที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร

ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร (Resource management)

6.1 องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ฝึกอบรม บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ

6.2 ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะและประสบการณ์

6.3 องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษา สภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน

6.4 องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด

สรุป องค์กรต้องมีทรัพยากรรวมทั้งบุคลากรที่มีประสิทธิภาพ เพื่อให้การดำเนินการทางด้านความปลอดภัยอาหารเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนด ซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐาน

ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (Planning and realization of safe products)

7.1 บททั่วไปองค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

7.2 โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร และต้องจัดทำเป็นเอกสาร

- องค์กรต้องจัดทำ นำไปใช้ และรักษาไว้ซึ่งโปรแกรมพื้นฐานเพื่อช่วยในการควบคุมความปลอดภัย พร้อมกับบังคับข้อกำหนด กฎระเบียบทางกฎหมายไว้ด้วย มีการบันทึก และมีการควบคุมเอกสารอย่างเหมาะสม

7.3 ขั้นตอนเบื้องต้นเพื่อช่วยวิเคราะห์อันตราย

- ข้อมูลข่าวสารทั้งหมดที่จำเป็นในการวิเคราะห์อันตราย ต้องได้รับการรวบรวมรักษาให้ทันสมัย

- มีการระบุคุณลักษณะผลิตภัณฑ์ (Product characteristics)

- มีการกำหนดการนำไปใช้งาน (Intended use)

- มีการจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต (Flow diagrams) และต้องอธิบายมาตรการควบคุมหรือวิธีการปฏิบัติที่อาจส่งผลต่อความปลอดภัยอาหาร เพื่อนำไปวิเคราะห์อันตรายในขั้นตอนต่อไป

7.4 การวิเคราะห์อันตราย (Hazard analysis) ทีม Food Safety ต้องประเมินอันตรายเพื่อกำหนดชนิดอันตรายที่จำเป็น

- การประเมินอันตราย (Hazard assessment) อันตรายแต่ละชนิดต้องถูกนำมาประเมินเพื่อพิจารณาความจำเป็นในการกำจัดหรือลดลงสู่ระดับที่ยอมรับได้

- การสร้าง HACCP plan ซึ่งต้องถูกจัดทำเป็นเอกสาร โดยแต่ละจุดวิกฤตที่กำหนดต้องประกอบด้วย อันตรายที่ถูกควบคุม มาตรการควบคุมขอบเขตวิกฤต วิธีการเฝ้าระวัง การแก้ไข และมาตรการแก้ไข

7.5 การจัดทำโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะเป็นเอกสาร ซึ่งประกอบด้วยข้อมูล ด้าน Food Safety และมาตรการควบคุม

7.6 การจัดทำ HACCP plan ต้องมีการบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้

7.7 การปรับปรุงข้อมูลข่าวสารและเอกสารเกี่ยวกับโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะและการจัดทำ HACCP plan ต้องมีความทันสมัย

7.8 การวางแผนเพื่อทำการทวนสอบ ต้องระบุถึงจุดประสงค์ วิธีการ ความถี่และหน้าที่ ความรับผิดชอบ และผลการทวนสอบต้องมีการบันทึกและสื่อสาร ไปยังทีม Food Safety

7.9 องค์กรต้องมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง และมีการจดบันทึก

7.10 การควบคุมสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด องค์กรต้องจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด โดยดำเนินการไม่ให้ผลิตภัณฑ์หลุดเข้าไปในห่วงโซ่อาหาร

สรุป ข้อกำหนดนี้เป็นข้อหลักการที่เน้นจุดสำคัญของการควบคุมความปลอดภัยของอาหาร คือ GMP/HACCP รวมถึงระบบการจัดการสินค้าเมื่อไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการสอบกลับสินค้า และการเรียกคืนสินค้า

ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร (Validation Verification and Improvement of FSMS)

8.1 ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิภาพ

8.2 การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ

8.3 การควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด องค์กรต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ

8.4 องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไขและต้องมีการวิเคราะห์ผลลัพธ์จากกิจกรรมการทวนสอบ

8.5 ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย กิจกรรมเพื่อการปรับระบบให้ทันสมัยต้องได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม

สรุป องค์กรต้องมีการยืนยันค่าตัวเลขต่างๆที่ใช้ หรือมาตรฐานที่นำมาอ้างอิงว่าเหมาะสมกับองค์กร สามารถลดและขจัดอันตราย มีการทวนสอบอุปกรณ์ เครื่องมือที่สำคัญๆ โดยการสอบเทียบ และมีการทวนสอบระบบ เช่น การตรวจประเมินภายใน เป็นต้น (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2550)

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น

เรื่องวิทย์ แสงวัฒนา (2522) ให้ความหมายของความคิดเห็นว่าเป็นการแสดงออกทางด้านความรู้สึกต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งด้วยการพูดหรือเขียน โดยอาศัยพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์และสภาพแวดล้อมการแสดงความคิดเห็นนี้อาจได้รับการยอมรับหรือปฏิเสธจากคนอื่นได้ ความสำคัญของความคิดเห็นคือการศึกษาความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งแต่ละคนจะแสดงความเชื่อและความรู้สึกใดๆ ออกมาโดยการพูดหรือเขียน เป็นต้น การสำรวจความคิดเห็นจะเป็นประโยชน์ต่อการวางแผนนโยบายต่างๆเพราะจะทำให้การดำเนินการต่างๆเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โครงการพัฒนาใดๆก็ตาม ถ้าจะให้เสร็จและบรรลุเป้าหมายอย่างแท้จริงแล้วก็จะต้องได้รับความร่วมมือจากทุกคน

สุโท เจริญสุข (2519) ได้กล่าวว่า ความคิดเห็นเป็นสภาพ ความรู้สึกทางด้านจิตที่เกิดจากประสบการณ์ และการเรียนรู้ของบุคคล อันเป็นผลให้บุคคลมีความคิดต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งในลักษณะที่ ชอบ ไม่ชอบ หรือเฉยๆ

เสกสรร วัฒนพงษ์ (2542) ได้สรุปไว้ว่า ความคิดเห็น หมายถึง การแสดงออกถึงความเชื่อ ทศนะ การวินิจฉัย การพิจารณาหรือการประเมินอย่างมีรูปแบบ โดยได้รับอิทธิพลมาจากทัศนคติ และข้อเท็จจริง ความรู้ที่มีอยู่ของผู้แสดงความคิดเห็นต่อเรื่องใด เรื่องหนึ่ง ซึ่งขึ้นอยู่กับสถานการณ์ และสภาพแวดล้อมต่างๆ การแสดงออกอาจพูดหรือเขียนก็ได้

การวัดความคิดเห็น

วิเชียร เกตุสิงห์ (2524) กล่าวว่า การใช้แบบสอบถามสำหรับวัดความคิดเห็น จะต้องระบุให้ผู้ตอบ ตอบว่าเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยกับข้อความที่กำหนดให้แบบสอบถามประเภทนี้นิยมสร้างตามแนวคิดของไลเคิร์ท ซึ่งแบ่งน้ำหนักความคิดเห็นออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ชาติชาย โทสินธิติ (2529) ได้กล่าวถึงอิทธิพลที่ทำให้มีความคิดเห็นต่างกันซึ่งประกอบด้วย

1. การอบรมจากครอบครัว อิทธิพลของครอบครัวมีมากกว่าปัจจัยอื่นๆ เพราะครอบครัวเป็นสถาบันสังคมแห่งแรกของบุคคล
2. กลุ่มสังคมที่เกี่ยวข้อง บุคคลเมื่ออยู่ในกลุ่มใดหรือสังคมใด ก็จะมีความคิดเห็นไปในทางเดียวกับกลุ่มหรือสังคมนั้นๆ กลุ่มเป็นส่วนผลักดันให้บุคคลมีการเรียนรู้โดยตรง
3. วัฒนธรรมประเพณี บุคคลเมื่อได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมประเพณีโดยอ้อมปฏิบัติไปตามวัฒนธรรมประเพณีนั้นๆ และมักจะมีความคิดเห็นต่อวัฒนธรรมและประเพณีของตนไปในแนวทางที่ดี
4. การศึกษาระดับการศึกษามีอิทธิพลต่อการแสดงความคิดเห็นเพราะเป็นการจัดประสบการณ์ให้กับบุคคล
5. สื่อมวลชน ได้แก่ หนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงความคิดเห็นของบุคคล เพราะจะเป็นสื่อในการสร้างความคิดทั้งด้านบวกและลบได้

2.4 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

อนเนก จีระราชชัย (2548) ได้ทำการศึกษาทัศนคติของพนักงาน ต่อการจัดทำระบบคุณภาพ ISO 9001 : 2000: กรณีศึกษา บริษัท สยามไวเนอรี่ จำกัด จากข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 58.49 ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 26-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 59.43 ระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 44.81 ตำแหน่งงานในบริษัทฯ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในฝ่ายผลิตคิดเป็นร้อยละ 73.11 ข้อมูลด้านความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในระบบคุณภาพ ISO 9001 : 2000 ในระดับสูงคิดเป็นร้อยละ 79.1 ข้อมูลด้านพฤติกรรมมีส่วนร่วมต่อการจัดทำระบบคุณภาพ ISO 9001 : 2000 อยู่ในระดับปานกลาง

อนันต์ ทิใหม่ธง (2547) ได้ ทำการศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัท ไทยสปอร์ตการ์เมนต์ จำกัด ที่มีต่อการบริหารระบบ ISO 9001: 2000 จากข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 79.20 ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วง มากกว่า 30-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 32.00 ระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงระดับประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 41.20 ตำแหน่งงานในบริษัทฯ

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในฝ่ายผลิตในคิดเป็นร้อยละ 92.20 ข้อมูลด้านความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจในหลักการบริหารระบบมาตรฐานคุณภาพ 8 ประการของ ISO 9001 : 2000 ในระดับมาก ด้านความพึงพอใจพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับความพึงพอใจโดยรวมในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75 ข้อมูลด้านพฤติกรรมกรรมกรมีส่วนร่วมต่อการจัดทำระบบคุณภาพ ISO 9001 : 2000 อยู่ในระดับมาก

พิมประไพ ผูกรัมย์ (2549) ได้ศึกษาเรื่องทัศนคติของบุคลากรบริษัทชัยพัฒนาฟาร์มจำกัด ต่อการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ในโรงงาน ผลการศึกษาจากข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 50.90 ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 20-29 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.60 ระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วง ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 49.10 ตำแหน่งงานในบริษัทฯ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในฝ่ายผลิตคิดเป็นร้อยละ 69.10 ข้อมูลด้านความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบว่า บุคลากรบริษัทชัยพัฒนาฟาร์มจำกัดมีความรู้ความเข้าใจต่อการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ในโรงงานในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 78.70 ในส่วนของความคิดเห็นของบุคลากรบริษัทชัยพัฒนาฟาร์มจำกัดต่อการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ในโรงงาน พบว่า มีระดับความคิดเห็น เห็นด้วย ต่อประโยชน์ที่จะได้รับภายหลังจาก การนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ในโรงงาน ข้อมูลด้านพฤติกรรมกรรมกรมีส่วนร่วมต่อ การจัดทำระบบการนำหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตมาใช้ในโรงงาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.54

ผดุง เทพหัสดิน ณ อยุธยา (2549) ได้ศึกษาเรื่องความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ ผลการศึกษา จากข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 30-39 ปี คิดเป็นร้อยละ 60.00 ระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วง ระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 70.00 ตำแหน่งงานในบริษัทฯ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในฝ่ายผลิตคิดเป็นร้อยละ 33.00 ข้อมูลด้านความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ พบว่าพนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่มีความรู้ความเข้าใจโดยรวมต่อการนำระบบ HACCP ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 69.88 ในส่วนของความคิดเห็นของพนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่มีความคิดเห็นโดยรวมต่อประโยชน์ที่จะได้รับภายหลังจาก การนำเอาระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ อยู่ในระดับเห็นด้วย ในส่วนของการประยุกต์ใช้และการมี

ส่วนร่วมของพนักงานโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่พบว่า พนักงานมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.35 ในส่วนของปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำ ระบบ HACCP พบว่าพนักงาน ยังขาดความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนด ของระบบ HACCP, ระบบ HACCP ยังไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง และการจัดทำเอกสารยังมีความยุ่งยาก

พิษณุ สุวรรณ (2550) ได้ศึกษาความคิดเห็นของพนักงานต่อการนำระบบวิเคราะห์ อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารมาประยุกต์ใช้ของบริษัทสันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด ผลการศึกษาจากข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 84.20 ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 30-39 ปี คิดเป็นร้อยละ 44.20 ระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วง ระดับการศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 82.50 ในส่วนของความคิดเห็นของพนักงานบริษัทสันติภาพเทรดดิ้ง จำกัด ต่อหลักการของ ระบบ HACCP พบว่าพนักงานความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยกับทั้ง 7 หลักการของระบบ HACCP ในส่วนของความพึงพอใจใน ระบบ HACCP พบว่าพนักงานมีระดับความพึงพอใจโดยรวมต่อระบบ HACCP อยู่ในระดับมาก

ประยูทธ ว่องไว (2548) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การศึกษาการจัดทำระบบความปลอดภัย อาหารมาใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร จากข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบ แบบสอบถามพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 70.80 ช่วงอายุของ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 25-34 ปี คิดเป็นร้อยละ 65.60 ระดับการศึกษาของผู้ตอบ แบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ใน ปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 78.40 อายุการทำงานในบริษัท ฯ ผู้ตอบ แบบสอบถามส่วนใหญ่ มีอายุการทำงานในบริษัท ฯ ต่ำกว่า 3 ปี คิดเป็นร้อยละ 78.40 ข้อมูลด้าน ความรู้ความเข้าใจ ของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความ เข้าใจต่อการจัดทำและการนำเอาระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลใน จังหวัดสมุทรสาคร อยู่ใน ระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวม คิดเป็นร้อยละ 79.1 ข้อมูลด้านความคิดเห็น พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อการนำเอาระบบ HACCP มาใช้ในโรงงาน อุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร อยู่ใน ระดับเห็นด้วย มีค่าเฉลี่ยรวม 3.97 ข้อมูลด้าน พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการใช้ระบบ HACCP พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับ พฤติกรรมการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.60 ในด้านปัญหาและข้อเสนอแนะใน การนำระบบ HACCP มาใช้ในบริษัท ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ตอบว่าปัญหาที่เกิดขึ้นใน ระบบ HACCP คือไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง ทีมตรวจติดตามภายใน ขาด

ความรู้ความเข้าใจในวิธีการตรวจสอบที่ถูกต้อง การจัดทำเอกสารและบันทึกคุณภาพมีความยุ่งยาก การฝึกอบรมทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย และผู้บริหารขาดความมุ่งมั่น

นงนุช ชัดเรือน (2549) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ทักษะคติของพนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (เหมืองแม่เมาะ) ที่มีต่อระบบบริหารงานคุณภาพ มาตรฐานสากล ISO 9001 : 2000 ผลการศึกษาจากข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 40-49 ปี คิดเป็นร้อยละ 52.00 ระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในระดับการศึกษาปวส.หรืออนุปริญญา คิดเป็นร้อยละ 44.10 อายุการทำงานในบริษัท ๑ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีอายุการทำงานในบริษัท ๑ มากกว่า 10 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 94.50 ข้อมูลด้านความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจต่อระบบบริหารงานคุณภาพ มาตรฐานสากล ISO 9001 : 2000 อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 91.15 ในส่วนของความคิดเห็นของพนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (เหมืองแม่เมาะ) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับความคิดเห็น อยู่ในระดับมาก ในระบบบริหารงานคุณภาพ มาตรฐานสากล ISO 9001 : 2000 ในส่วนของพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของพนักงานการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (เหมืองแม่เมาะ) พบว่าพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นพนักงานระดับปฏิบัติการ ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบบริหารงานคุณภาพ มาตรฐานสากล ISO 9001 : 2000 มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก และผู้ตอบแบบสอบถามยังตอบว่าภายหลังการนำระบบบริหารงานคุณภาพมาตรฐานสากล ISO 9001 : 2000 มาใช้ทำให้สามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผลที่เพิ่มขึ้น

รุ่งฤทัย รังสี (2551) ได้ทำการศึกษาเรื่อง แนวทางการประยุกต์ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 ในการผลิตชาสมุนไพรจึงผสมชาเขียวของบริษัท ชาระมิงค์ จำกัด พบว่า กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถาม มีความรู้ ความเข้าใจโดยรวมต่อระบบที่บริษัทฯ ได้รับการรับรองแล้ว คือ GMP และ ISO 22000 : 2005 อยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 64.00 โดยแยกเป็นกลุ่มปฏิบัติการ มีระดับความรู้ ความเข้าใจ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 84.00 ส่วนคณะกรรมการระบบคุณภาพ มีระดับความรู้ ความเข้าใจ อยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 59.33 จากการประเมินสภาพทั่วไปของบริษัทฯ พบว่า ได้มีการดำเนินการสอดคล้องตามข้อกำหนด เพียง 8 หัวข้อเท่านั้น ได้แก่ การควบคุมเอกสาร การควบคุมบันทึก การสื่อสารภายใน โครงสร้างพื้นฐาน สภาพแวดล้อมในการทำงาน โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน การจัดตั้งโปรแกรมสุขลักษณะฐานการปฏิบัติงาน และระบบการสอบกลับ

2.5 ประวัติความเป็นมาของบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด

ชื่อบริษัท บริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด (Green Diamond Co., Ltd.) เป็นบริษัทที่ประกอบกิจการผลิตอาหารเสริมสุขภาพสำหรับคนและสัตว์

ที่ตั้งสำนักงาน สำนักงานใหญ่ เลขที่ 86-87 หมู่ที่ 6 ตำบลทุ่งปี อำเภอม่วง จังหวัดเชียงใหม่ 50360, สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (1) เลขที่ 51/2-3 หมู่ที่ 9 ถนนพินุลสงคราม ตำบลสวนใหญ่ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (2) เลขที่ 111 หมู่ที่ 6 ตำบลกฤษณา อำเภอสีคิ้ว จังหวัด นครราชสีมา, สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (3) เลขที่ 119/8 อาคารนิ่มซิติ์เดลี ถนนมหิตล ตำบลหายยา อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ก่อตั้งเมื่อ 29 มิถุนายน 2525 โดย นายสมชาย บุญสม

ทุนจดทะเบียน 10 ล้านบาท

ทะเบียนเลขที่ 0105525022892 **เลขประจำตัวผู้เสียภาษี** 3101269536

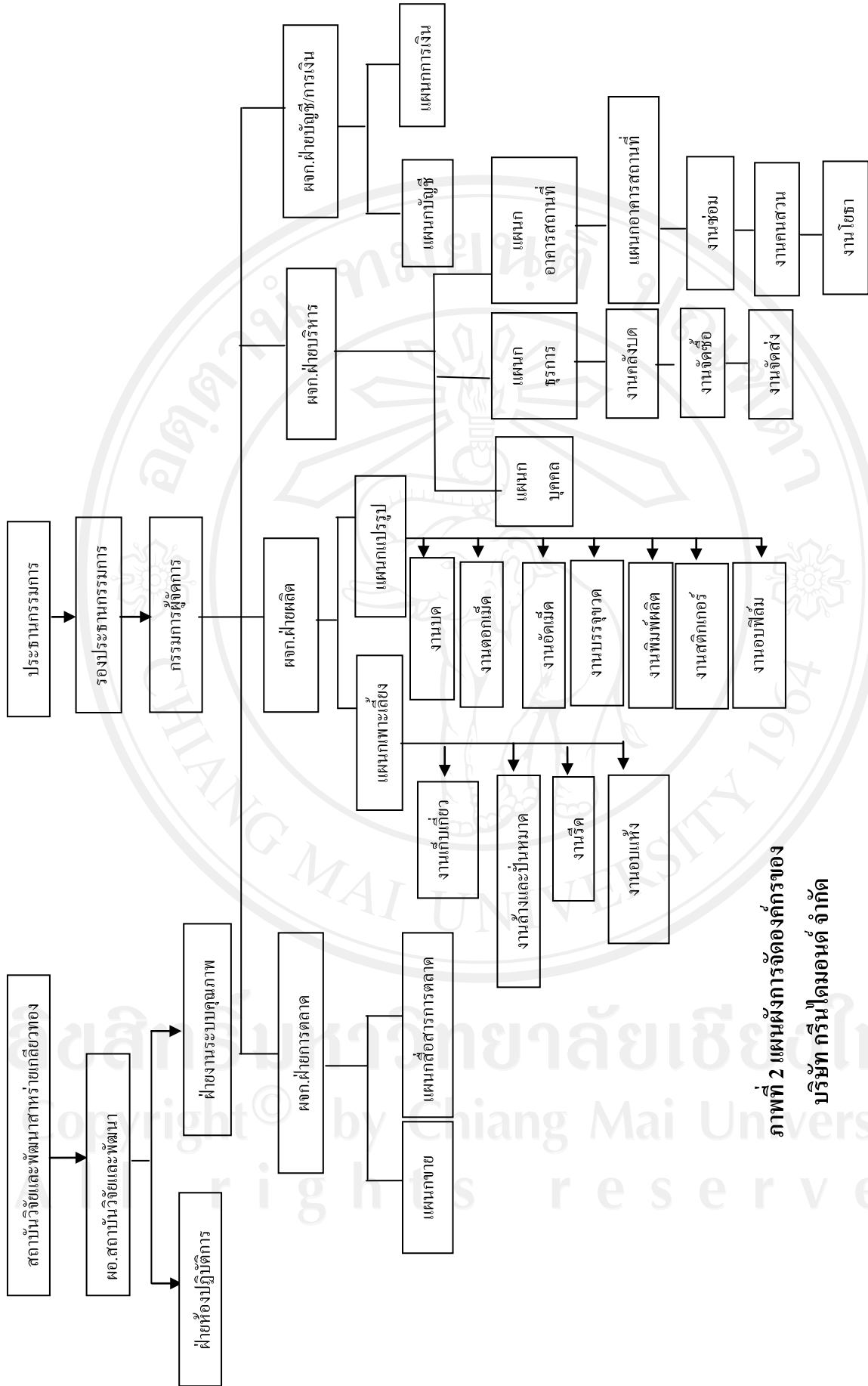
เดิมชื่อ บริษัท เค. วี. ที. จำกัด ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็น บริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด เมื่อวันที่ 13 กรกฎาคม 2532 บริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด ได้เกิดขึ้นจากการนำผลการวิจัยการเลี้ยงสาหร่ายเกลียวทอง ของคุณเจียมจิตต์ บุญสม ที่ทำไว้เมื่อปี พ.ศ. 2526, 2529, 2532 มาทำให้เป็นรูปธรรม โดยเริ่มสร้างบ่อเพาะเลี้ยงสาหร่ายเกลียวทองบ่อแรก ขนาด 100 ตารางเมตรขึ้นที่ตำบลทุ่งปี อำเภอม่วง จังหวัดเชียงใหม่ ปัจจุบันได้ขยายบ่อเพิ่มขึ้นจนมีเนื้อที่บ่อไม่ต่ำกว่า 40,000 ตารางเมตร นับเป็นฟาร์มเลี้ยงสาหร่ายเกลียวทองสายพันธุ์ไทยที่ใหญ่ที่สุด 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 จึงส่งผลให้ผลิตภัณฑ์สาหร่ายเกลียวทองของบริษัทฯ ได้รับการคัดเลือกให้เป็นสินค้า OTOP ระดับ 5 ดาว และจากความต้องการของผู้บริโภคที่มีมากขึ้นจึงได้ขยายฟาร์มแห่งที่ 2 ขึ้น ที่ตำบลกฤษณา อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา ในเนื้อที่ประมาณ 600 ไร่ เมื่อแล้วเสร็จจะเป็นฟาร์มที่ใหญ่ที่สุดของเอเชียและจะเป็นฟาร์มกางมุ้งที่ใหญ่ที่สุดของโลก

สาหร่ายเกลียวทองจีดี-1 จากบริษัท กรีน ไดมอนด์ จำกัด (Green Diamond Co.,Ltd.) ได้รับการอนุญาตให้บริษัทสามารถผลิตและจำหน่าย เมื่อปี พ.ศ.2535 จัดว่าเป็นสาหร่ายคุณภาพและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ได้รับการพิสูจน์และยอมรับในหลายประเทศทั่วโลก สาหร่าย

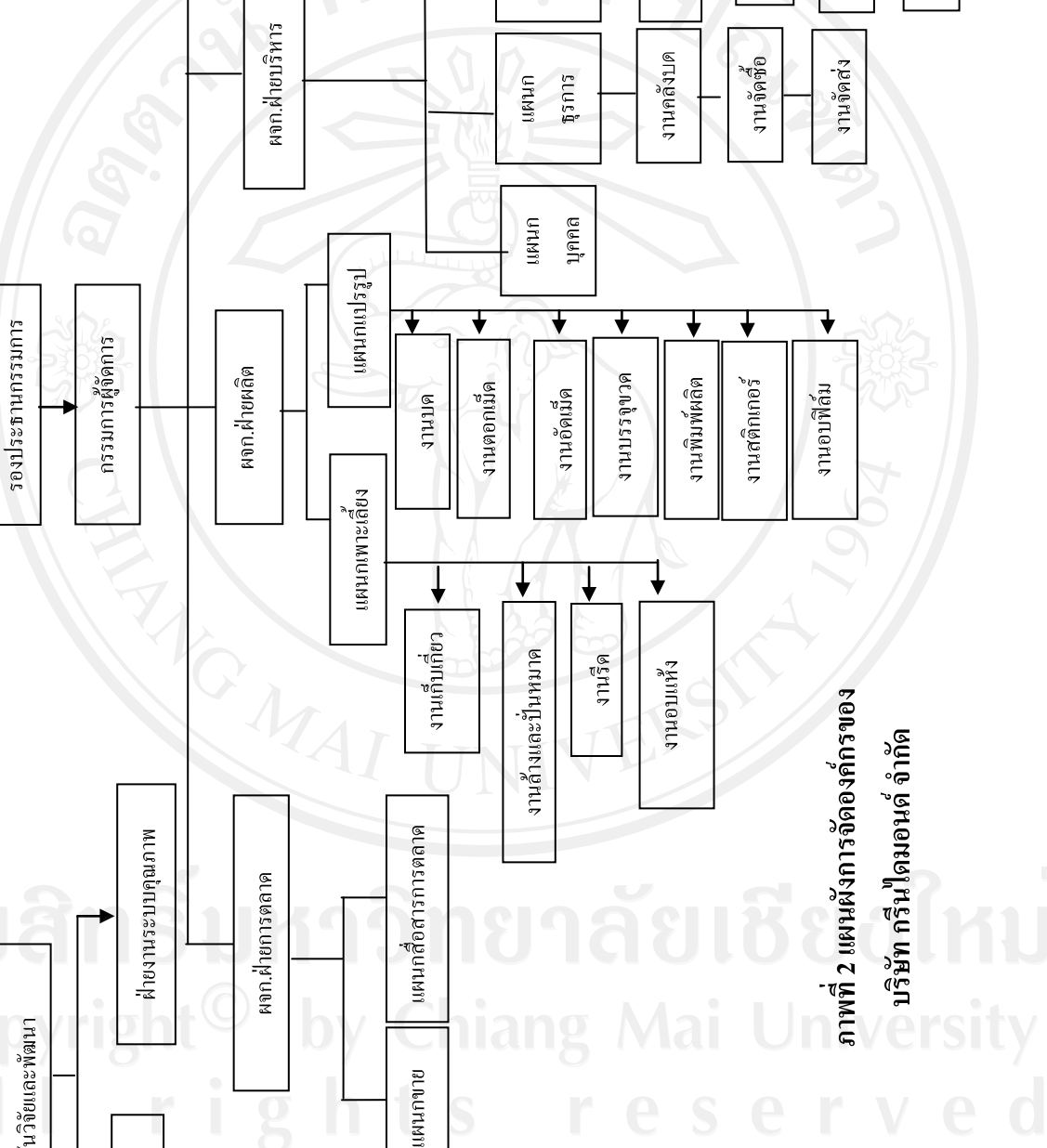
กล้วยทอง จีดี-1 ได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์ดีเด่นในปี พ.ศ. 2538 จากมูลนิธิเพื่อสังคมไทย และในปีเดียวกัน บริษัทฯ ได้รับเชิญและสนับสนุนจากรัฐบาลเนเธอร์แลนด์ ในการเข้าร่วมแสดงและจำหน่ายสินค้าในงาน PROSANITA FAIR ที่เมืองสตูดการ์ด ประเทศเยอรมันนี อีกทั้งในปัจจุบันยังได้มีการส่งออกไปในหลายประเทศทั่วโลก เช่น ญี่ปุ่น เยอรมันนี สิงคโปร์ ไต้หวัน สาธารณรัฐอาหรับเอมิเรต เป็นต้น ซึ่งแสดงถึงคุณภาพที่ได้รับการยอมรับจากลูกค้าในหลายประเทศ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



ภาพที่ 2 แผนผังการจัดองค์กรของ
บริษัท กรีน เดมอนด์ จำกัด



จากโครงสร้างการจัดองค์กรของบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด จะเห็นว่ามีภาระงานที่การบริหารงานออกเป็น ดังนี้คือ

ประธานคณะกรรมการบริษัทฯ มีหน้าที่กำกับดูแลการบริหารงานภาพรวมของบริษัทฯ ทั้งหมดรวมถึงกำกับดูแลและควบคุมมาตรฐานระบบความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000

รองประธานกรรมการบริษัทฯ มีหน้าที่บริหารงานและกำกับดูแลเรื่องเอกสารสำหรับมาตรฐานระบบความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000

กรรมการผู้จัดการบริษัทฯ มีหน้าที่บริหารงานและกำกับดูแลฝ่ายต่างๆ ในบริษัทฯ เพื่อให้การทำงานมีความคล่องตัว รวมถึงการกำกับดูแลเรื่องการนำเอาระบบ ISO 22000 มาใช้อย่างมีประสิทธิภาพ

สถาบันวิจัยและพัฒนาสาหร่ายเกลียวทอง จะมีผู้อำนวยการสถาบันวิจัยเป็นคนดูแล โดยมีห้องปฏิบัติการสำหรับตรวจวิเคราะห์คุณภาพของสาหร่าย ให้เป็นไปตามมาตรฐานโดยใช้นักวิจัยและเครื่องมือที่ทันสมัย และมีฝ่ายประสานงานวิจัยที่ทำหน้าที่ประสานงานและแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับงานวิจัยที่เกี่ยวกับสาหร่ายกับหน่วยงานภายนอก เช่น มหาวิทยาลัย สถาบันวิจัยต่างๆ

ผู้จัดการฝ่ายการตลาด มีหน้าที่ดูแลเรื่องการตลาดให้กลับผลิตภัณฑ์สาหร่ายเกลียวทอง จีดี - 1 โดยมีฝ่ายขาย ทำหน้าที่ขายผลิตภัณฑ์ตลาดในประเทศและตลาดต่างประเทศ เช่น มีสำนักงานขายสาหร่ายเกลียวทองอยู่ที่นิมซิตี้เดรี่ ในอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ มีการผลิตและจัดจำหน่ายสาหร่ายให้กับบริษัท ทีวีไคเร็ก

ผู้จัดการฝ่ายผลิต มีหน้าที่วางแผนการผลิตให้เป็นไปตามคำสั่งซื้อ และการพยากรณ์ยอดขายของฝ่ายการตลาด ฝ่ายผลิตเป็นฝ่ายที่มีความสำคัญกับบริษัทฯ อย่างมาก ผู้จัดการจึงต้องดูแลอย่างเข้มงวดทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สาหร่ายเกลียวทองที่ได้ มีคุณภาพ และมีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค สอดคล้องกับข้อกำหนดมาตรฐานในระบบ ISO 22000 ฝ่ายผลิตสามารถแบ่งแผนกย่อยออกเป็น

1. แผนกเพาะเลี้ยงสาหร่าย ทำการเพาะเลี้ยงสาหร่ายให้มีการเจริญเติบโต จากนั้นก็ทำการเก็บเกี่ยว เก็บเกี่ยวเสร็จก็ทำการปั่นหมาด แล้วทำการรีดสาหร่ายให้เป็นแผ่น แล้วทำการอบแห้ง
2. แผนกแปรรูป หลังจากที่ยอบแห้งสาหร่ายเสร็จแล้ว ก็นำสาหร่ายมาบดเอียง แล้วทำการตอกเม็ด จากนั้นนำมาอัดในเม็ดแคปซูล เมื่อได้เป็นเม็ดเสร็จแล้วก็บรรจุลงขวด แล้วพิมพ์ฉลากเพื่อเตรียมติดขวด จากนั้นก็ติดสติ๊กเกอร์ข้างขวด และทำการอบฟิล์ม เคลือบสติ๊กเกอร์

ผู้จัดการฝ่ายบริหาร มีหน้าที่ดูแลแผนบุคคล แผนกธุรการ แผนกอาคารสถานที่ ให้มีความคล่องตัว โดยแผนบุคคล ทำหน้าที่สรรหาคนเพื่อเข้ามาทำงาน โดยส่วนมากเป็นคนในพื้นที่ใกล้ฟาร์มสาหร่าย

แผนกธุรการ ทำหน้าที่พิมพ์เอกสาร ดูแลเรื่องการเบิก - จ่ายเงิน การจัดซื้อของที่จำเป็นต้องใช้ในบริษัท รวมถึงการจัดส่งสินค้าให้กับลูกค้าโดยมีรถยนต์วิ่งส่งของระหว่างฟาร์มสาหร่ายกับสำนักงานขายในตัวเมืองเชียงใหม่ทุกวัน แผนกอาคารสถานที่มีหน้าที่ดูแลเกี่ยวกับโครงสร้างพื้นฐานของฟาร์มสาหร่ายเช่น ระบบไฟฟ้า ประปา โดยมีงานซ่อมบำรุงสำหรับซ่อมเครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ต่อจากนั้นก็มีการคนสวนไว้สำหรับดูแลต้นไม้ เช่น การตัดกิ่งไม้ที่จะตกลงไปในบ่อเพาะเลี้ยงสาหร่าย ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนภายในบ่อเพาะเลี้ยงสาหร่ายได้ จากนั้นก็มีการโยธา ทำหน้าที่ดูแลโครงสร้างอาคารและหลังคาของบ่อเพาะเลี้ยงสาหร่าย รวมถึงการปลูกสิ่งก่อสร้างต่างๆ ให้มีความมั่นคงแข็งแรง และถูกต้องตามหลักการก่อสร้าง

ผู้จัดการฝ่ายบัญชีและการเงิน ทำหน้าที่ดูแลเรื่องบัญชีและการเงินของบริษัทฯ โดยแผนกบัญชี การเก็บข้อมูลทางบัญชี เช่น การเก็บรวบรวมใบกำกับภาษี การดูแลเรื่องการการเสียภาษี ส่วนแผนกการเงิน ทำหน้าที่ เบิก-จ่ายเงิน ให้กับลูกหนี้และเจ้าหนี้ของบริษัทฯ

จากโครงสร้างองค์กรและหน้าที่ต่างๆ ในบริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด จะเห็นว่า แต่ละฝ่ายต้องทำงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐานระบบ ISO 22000 ซึ่งขั้นตอนในการจัดทำระบบ ISO 22000 เริ่มตั้งแต่ มีบริษัทผู้ให้การรับรองระบบ เข้ามาตรวจสอบภายใน บริษัท กรีนไคมอนด์ จำกัด ว่าบริษัทฯ มีการผลิตอาหารเสริมเพื่อสุขภาพอะไรบ้าง ขั้นตอนการผลิตเป็นไปตามมาตรฐานการผลิตอาหารหรือไม่ มีการผลิตที่ปลอดภัยเป็นตามกฎหมายด้านความปลอดภัยของอาหารหรือไม่ มาตรฐานด้านความปลอดภัยในการผลิตอาหารที่บริษัทเคยได้รับการรับรองมีอะไรบ้าง เช่น GMP HACCP จากนั้นมีการตรวจสอบว่าทางบริษัทได้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการดูแลเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารหรือไม่ มีการตรวจสอบคู่มือ GMP HACCP พร้อมกับระยะเวลาว่าบริษัทฯ ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP HACCP มาแล้วกี่ปี มีการตรวจสอบว่านโยบายด้านความปลอดภัยของอาหารว่าครอบคลุมข้อกำหนดของระบบ HACCP หรือไม่ จากนั้นก็มีการตรวจสอบว่าบริษัทฯ ได้ทำตามนโยบายคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร เช่น การตรวจสอบภายในเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยของอาหารในโรงงานปีละ 2 ครั้ง มีการตรวจสอบแผนแก้ไขเหตุการณ์ฉุกเฉินภายในโรงงาน เช่น ถ้ามีสารเคมีรั่วไหลภายในโรงงานจะแก้ไขอย่างไร จากนั้นก็จะมีการตรวจสอบว่าบริษัทฯ ได้มีการปฏิบัติงานตามมาตรฐานในข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ครบทั้ง 8 ข้อหรือไม่ โดยพนักงานแต่ละแผนกจะต้องปฏิบัติงาน

ให้สอดคล้องกับข้อกำหนด ของระบบ ISO 22000 อย่างเคร่งครัด ซึ่งจะมีบริษัทที่เป็นผู้ให้การรับรองระบบ ISO 22000 จะเข้ามาตรวจประเมินปีละ 2 ครั้ง จนในที่สุดบริษัท กรีนโดมอนด์ จำกัด ก็ได้รับการ รับรองมาตรฐานสากล ISO 22000 ในเดือนเมษายน พ.ศ.2551 แต่ระบบมาตรฐาน ISO 22000 นี้จะมีระยะเวลารับรองเพียง 1 ปี ดังนั้นเพื่อให้บริษัท กรีนโดมอนด์ จำกัด ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานในทุก ๆ ปี พนักงานแต่ละแผนกควรร่วมมือกันปฏิบัติงานให้เป็นไปตามข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ทั้ง 8 ข้อ

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a stylized elephant facing left, with a decorative tusk-like element above its head. The elephant is surrounded by a circular border containing the text 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964'. There are also decorative floral motifs on either side of the elephant.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved