

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีนไนโตรนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีนไนโตรนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000

การศึกษาครั้งนี้ ใช้แบบสอบถามพนักงานบริษัท กรีนไนโตรนด์ จำกัด จำนวน 74 คน ซึ่งแบ่งการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 6 ส่วนดังนี้

- 4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตารางที่ 1
- 4.2 ข้อมูลด้านความรู้ ความเข้าใจของพนักงาน บริษัท กรีนไนโตรนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 ตารางที่ 2
- 4.3 ข้อมูลด้านความคิดเห็นของพนักงาน บริษัท กรีนไนโตรนด์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ตารางที่ 3 ถึง ตารางที่ 11
- 4.4 ข้อมูลด้านพฤติกรรมของพนักงานบริษัท กรีนไนโตรนด์ จำกัด ที่มีต่อการใช้ระบบ ISO 22000 ตารางที่ 12
- 4.5 ข้อมูลความรู้ ความเข้าใจ ความคิดเห็น และพฤติกรรมของพนักงาน บริษัท กรีนไนโตรนด์ จำกัด ที่มีต่อการใช้ระบบ ISO 22000 จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา หน่วยงานในบริษัทฯ และอายุการทำงานในบริษัทฯ ตารางที่ 14 ถึง ตารางที่ 29
- 4.6 ข้อมูลด้าน ปัญหาและข้อเสนอแนะในการใช้ระบบ ISO 22000 ตารางที่ 30 ถึง ตารางที่ 37

4.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	18	24.32
หญิง	56	75.68
อายุ		
15-25 ปี	15	20.27
26-35 ปี	36	48.65
36-45 ปี	17	22.97
ตั้งแต่ 45 ปีขึ้นไป	6	8.11
ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าหรือเท่ากับ มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	44	59.46
อนุปริญญา/ปวส.	10	13.51
ปริญญาตรี	19	25.68
สูงกว่าปริญญาตรี	1	1.35
ตำแหน่งงานในบริษัทฯ		
ฝ่ายผลิต	48	64.86
ฝ่ายการตลาด	5	6.76
ฝ่ายบริหาร	10	13.51
ฝ่ายงานระบบคุณภาพ	6	8.11
ฝ่ายห้องปฏิบัติการ	5	6.76
อายุการทำงานในบริษัทฯ		
1-5 ปี	27	36.49
6-10 ปี	39	52.70
11-15 ปี	6	8.11
16-20 ปี	1	1.35
21 ปีขึ้นไป	1	1.35

จากตารางที่ 1 ความคิดเห็นของพนักงานบริษัท กรีนไนมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000 ของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 74 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 75.68 มีอายุระหว่าง 26-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 48.65 มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 59.46 ส่วนใหญ่อยู่ในตำแหน่งฝ่ายผลิต คิดเป็นร้อยละ 64.86 และมีอายุการทำงานในบริษัทฯ ระหว่าง 6-10 ปี คิดเป็นร้อยละ 52.70

4.2 ข้อมูลด้านความรู้ ความเข้าใจของพนักงาน บริษัท กรีนไนมอนด์ จำกัด ที่มีต่อระบบ ISO 22000

ตารางที่ 2 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับผลการวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	เฉลย คำตอบ	จำนวนคน ตอบถูกต้อง (ร้อยละ)
1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กร ในห่วงโซ่ออาหาร และแสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	✓	72 (97.30)
2. ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ไม่สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และไม่ใช่ระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้นเคย	✗	53 (71.62)
3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ไม่ได้เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	✗	43 (58.11)
4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่ออาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	✓	59 (79.73)
5. ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ร่างรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	✓	52 (70.27)
6. ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ไม่ต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก	✗	43 (58.11)

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	เฉลย คำตอน	จำนวนคน ตอบถูกต้อง (ร้อยละ)
7. หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร	✓	55 (74.32)
8. ผู้บริหารไม่มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	✗	50 (67.57)
9. ผู้บริหารไม่จำเป็นที่จะต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้	✗	46 (62.16)
10. องค์กรต้องมีการตั้งสารภัยในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร	✓	52 (70.27)
11. ฝ่ายบริหารสูงสุดไม่จำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน	✗	45 (60.81)
12. องค์กรควรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	✓	55 (74.32)
13. ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะและประสบการณ์	✗	42 (56.76)
14. องค์กรต้องมองหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และสำรองรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	✓	73 (98.65)
15. องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	✓	66 (89.19)
16. องค์กรต้องวางแผนและพัฒนาระบบการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	✓	71 (95.95)
17. โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขาภิบาล เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะไม่เข้มข้นกับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน	✗	50 (67.57)
18. การจัดทำ HACCP plan จะไม่มีการบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อใหม่น้ำใจว่าผลิตภัณฑ์ขึ้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เรื่องถือได้	✗	50 (67.57)

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	เฉลย คำตอน	จำนวนคน ตอบถูกต้อง (ร้อยละ)
19. องค์กรไม่จำเป็นที่จะต้องมีระบบการสอบกัลัน (Tracibility system) โดยระบุรุ่นเดินที่ๆ และเชื่อมโยงไปยังวัสดุในกระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	χ	59 (79.73)
20. ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและพัฒนาประสิทธิผล	✓	59 (79.73)
21. การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมพานไม่ใช่วิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	χ	49 (66.22)
22. องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจสอบเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจสอบ และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	✓	60 (81.08)
23. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ก็ยังไม่ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	χ	55 (74.32)
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร อย่างต่อเนื่อง ทันสมัย และมีการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	✓	62 (83.78)
ระดับค่าเฉลี่ย		74.38 (ดี)

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ดีเยี่ยม, 70.00-79.99 = ดี, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99 = น้อย, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 2 จากผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 74 คน มีความรู้ความเข้าใจทั้งหมด 24 ข้อ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ยรวมของผู้ที่ตอบถูกต้อง คิดเป็นร้อยละ 74.38

- ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจระดับ ดีเยี่ยมจากเกณฑ์การวัดระหว่างร้อยละ 80.00-100.00 ในประเด็นขององค์กรต้องมองหาหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 98.65 รองลงมาคือ การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค คิดเป็นร้อยละ 97.30 องค์กรต้องวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย คิดเป็นร้อยละ

95.95 องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด คิดเป็นร้อยละ 89.19 ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย และมีการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 83.78 และองค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจสอบเฝ้าระวังและการวัดต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าใช้การเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ คิดเป็นร้อยละ 81.08 ตามลำดับ

2. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจระดับดีจากเกณฑ์การวัดระหว่างร้อยละ 70.00 - 79.99 ในประเด็นของตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่ออาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม คำศัพท์และคำนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 , องค์กรจำเป็นที่จะต้องมีระบบการสอบกลับ (Traceability system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเข้มโยงไปยังวัตถุคุณ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง และทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล คิดเป็นร้อยละ 79.73 รองลงมาคือ หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรที่มีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร , องค์กรควรต้องมองหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ รำรงรักษา และปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ และองค์กรจำเป็นต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ก็ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข คิดเป็นร้อยละ 74.32 ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า คิดเป็นร้อยละ 71.62 ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) รำรงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) และองค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร คิดเป็นร้อยละ 70.27 ตามลำดับ

3. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจระดับ ปานกลางจากเกณฑ์การวัดระหว่างร้อยละ 60.00-69.99 ในประเด็นของ ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร, โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขาภิบาล เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร และการจัดทำ HACCP plan จะมีการบ่งชี้จุดวิกฤตที่

ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ กิตเป็นร้อยละ 67.57 การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานเป็นวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ กิตเป็นร้อยละ 66.22 ผู้บริหารจำเป็นที่จะต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ กิตเป็นร้อยละ 62.16 และฝ่ายบริหารสูงสุดจำเป็นต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน กิตเป็นร้อยละ 60.81 ตามลำดับ

4. ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ความเข้าใจระดับ น้อยจากเกณฑ์การวัดระหว่างร้อยละ 50.00-59.99 ในประเด็นของเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก กิตเป็นร้อยละ 58.11 และทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารจำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะ และประสบการณ์ กิตเป็นร้อยละ 56.76 ตามลำดับ

5. ไม่มีประเด็นความรู้ใดที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความเข้าใจระดับน้อยที่สุด

4.3 ข้อมูลด้านความคิดเห็นของพนักงาน บริษัท กรีนไพร์มอนด์ จำกัด ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ตารางที่ 3 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อ ข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็น ด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย	130 (18)	156 (48)	24 (7)	2 (1)	0 (0)	312 (74)	4.21± 0.68 (เห็นด้วย)
1.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องการระบุ ข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการ ความปลอดภัยของอาหารขององค์กรใน ห่วงโซ่อุปทาน และถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิต ปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค							
1.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนด แบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่า สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทาน และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	90 (18)	192 (48)	21 (7)	2 (1)	0 (0)	305 (74)	4.12± 0.61 (เห็นด้วย)
						ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล	4.16± 0.64 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 3 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่ายโดย ภาพรวม มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.64) ความคิดเห็นย่อย ต่อข้อกำหนดที่ 1 ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าการระบุ ข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความ ปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อุปทาน และถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่ เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิต ปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย

4.21 ± 0.68) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.61)

ตารางที่ 4 แสดงจำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ต่อ ข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	中立	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง		
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)		
ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง 2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	65 (13)	184 (46)	45 (15)	0 (0)	0 (0)	294 (74)	3.97 ± 0.61 (เห็นด้วย)
ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล						3.97 ± 0.61	(เห็นด้วย)

จากตารางที่ 4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 3.97 ± 0.61) ความคิดเห็นย่อยในข้อกำหนดที่ 2 ผู้ตอบแบบสอบถามมี ความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็น มาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.97 ± 0.61)

ตารางที่ 5 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวมคะแนน	ค่าเฉลี่ย การแปลผล
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)	เห็นด้วย (4)	เลยๆ (3)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม 3.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อุปทานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	135 (27)	136 (34)	36 (12)	2 (1)	0 (0)	309 (74)	4.17± 0.74 (เห็นด้วย)
ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล							4.17± 0.74 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 5 พนวจ ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความคิดเห็น ต่อข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม โดยภาพรวม มีความคิดเห็น ในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.74) ความคิดเห็นย่อย ในข้อกำหนดที่ 3 ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อุปทาน อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.74)

ตารางที่ 6 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การแปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็น ด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย 4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องของ ข้อกำหนดที่ว่า ไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบ การบริหารจัดการความปลอดภัยของ อาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 ก็อต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	145 (29)	128 (32)	36 (12)	2 (1)	0 (0)	311 (74)	4.20 ± 0.75 (เห็นด้วย)
4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนด ของระบบการจัดการความปลอดภัยใน อาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และ การ ควบคุมบันทึก	105 (21)	184 (46)	21 (7)	0 (0)	0 (0)	310 (74)	4.18 ± 0.58 (เห็นด้วย)
						ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล	4.19 ± 0.67 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 6 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยโดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.67) ความคิดเห็นอยู่ในข้อกำหนดที่ 4 ผู้ตอบแบบสอบถามมี ความคิดเห็นเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดที่ว่า ไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 ก็อต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.75) และ ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสารและการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.58)

**ตารางที่ 7 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ต่อข้อกำหนด
ของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร**

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็น ด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่าย บริหาร	145 (25)	168 (42)	21 (7)	0 (0)	0 (0)	334 (74)	4.51 ± 0.61 (เห็นด้วย อย่างยิ่ง)
5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของ ผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้ การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร							
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารมี หน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัย อาหารเป็นเอกสาร	110 (22)	168 (42)	30 (10)	0 (0)	0 (0)	308 (74)	4.16 ± 0.64 (เห็นด้วย)
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหาร จำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัย อาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้	120 (24)	160 (40)	30 (10)	0 (0)	0 (0)	310 (74)	4.18 ± 0.65 (เห็นด้วย)
5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้อง สื่อสารภายในบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความ ปลอดภัยอาหาร	150 (30)	140 (35)	27 (9)	0 (0)	0 (0)	317 (74)	4.28 ± 0.67 (เห็นด้วย)
5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ฝ่ายบริหาร สูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัย อาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน	150 (30)	144 (36)	24 (8)	0 (0)	0 (0)	318 (74)	4.29 ± 0.65 (เห็นด้วย)
ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล							4.28 ± 0.64 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบ
ของฝ่ายบริหาร โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.64) ความคิดเห็นยังอยู่
ในข้อกำหนดที่ 5 ผู้ตอบแบบสอบถามมี ความคิดเห็น เห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าหน้าที่ของผู้บริหารของ
องค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.51 ± 0.61) ผู้ตอบ

แบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.65), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67), ผู้บริหารจำเป็นต้อง วางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.65) และผู้บริหารมี หน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.64) ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 8 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การแปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็น ด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร 6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย อย่างเพียงพอ	80 (16)	196 (49)	24 (8)	2 (1)	0 (0)	302 (74)	4.08± 0.61 (เห็นด้วย)
6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้อง มีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์	115 (23)	176 (44)	18 (6)	2 (1)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.64 (เห็นด้วย)
6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และสำรองรักษา สภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	110 (22)	176 (44)	21 (7)	2 (1)	0 (0)	309 (74)	4.17± 0.64 (เห็นด้วย)
6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	110 (22)	172 (43)	24 (8)	2 (1)	0 (0)	308 (74)	4.16± 0.66 (เห็นด้วย)
ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล							4.15± 0.63 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 8 พนว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความคิดเห็น ต่อข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.63) ความคิดเห็นย่อยในข้อกำหนดที่ 6 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่

ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.64), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และช่างรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.64), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.64) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ช่างรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.61)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 9 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลง
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็น ด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	125 (25)	164 (41)	21 (7)	2 (1)	0 (0)	312 (74)	4.21± 0.66 (เห็นด้วย)
7.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับบทที่ว่าไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย							
7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน	120 (24)	156 (39)	30 (10)	2 (1)	0 (0)	308 (74)	4.16± 0.70 (เห็นด้วย)
7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้	90 (18)	188 (47)	21 (7)	4 (2)	0 (0)	303 (74)	4.09± 0.66 (เห็นด้วย)
7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Traceability system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุเดิม กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	70 (14)	196 (49)	24 (8)	6 (3)	0 (0)	296 (74)	4.00± 0.68 (เห็นด้วย)
ค่าเฉลี่ยรวม การแปลง							4.11± 0.67 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 9 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความคิดเห็น ต่อข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย

4.10 ± 0.67) ความคิดเห็นย่ออย่างในข้อกำหนดที่ 7 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.66), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการ ในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.70), องค์กรต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.09 ± 0.66) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Traceability system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเพื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.68)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 10 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มี ต่อ ข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุง ระบบความปลอดภัยอาหาร

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน (จำนวน)	ค่าเฉลี่ย การ แปลง
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็น ด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวน สอบ และการปรับปรุงระบบความ ปลอดภัยอาหาร	125 (25)	168 (42)	18 (6)	2 (1)	0 (0)	313 (74)	4.22± 0.65 (เห็นด้วย)
8.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ทีมงานความ ปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำ กระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อ ตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการ ความคุ้มเพื่อปรับปรุงและทบทวน ประสิทธิผล							
8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบ ความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบ ผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถ ทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	115 (23)	172 (43)	24 (8)	0 (0)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.61 (เห็นด้วย)
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมี การควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้า ระวัง การตรวจสอบ และอุปกรณ์มีความ เหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่ น่าเชื่อถือ	115 (23)	172 (43)	24 (8)	0 (0)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.61 (เห็นด้วย)

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)	เห็น ด้วย (4)	เฉยๆ (3)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
8.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่องค์กรต้องมี การทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลง มีดำเนินการแก้ไข	120 (24)	168 (42)	21 (7)	2 (1)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.66 (เห็นด้วย)
8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารของ องค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการ จัดการความปลอดภัยของอาหารอย่าง ต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกใน รูปแบบที่เหมาะสม	75 (15)	204 (51)	24 (8)	0 (0)	0 (0)	303 (74)	4.09± 0.55 (เห็นด้วย)
ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล							4.18± 0.61 (เห็นด้วย)

จากตารางที่ 10 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร โดยภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.18± 0.61) ความคิดเห็นย่อย ในข้อกำหนดที่ 8 ผู้ตอบแบบสอบถามมี ความคิดเห็น เห็นด้วย ว่าทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมา ใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.22± 0.65), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลง มีดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.20± 0.66), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพแบบ ผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.20± 0.61), องค์กร ต้องมีการควบคุมการตรวจสอบเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.20±

0.61) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.09 ± 0.55)

ตารางที่ 11 ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็น	
	ค่าเฉลี่ย	ระดับความคิดเห็น
ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย	4.16 ± 0.64	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง	3.97 ± 0.61	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์ และนิยาม	4.17 ± 0.74	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย	4.19 ± 0.67	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร	4.28 ± 0.64	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร	4.15 ± 0.63	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	4.11 ± 0.67	เห็นด้วย
ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การตรวจสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร	4.18 ± 0.61	เห็นด้วย

จากตารางที่ 11 พนวจ ระดับความคิดเห็น ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในข้อกำหนดแต่ละข้อ ดังนี้ ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.64), ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.67), ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การตรวจสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.61), ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์ และนิยาม (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.74), ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.64), ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.63), ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.67) และ ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง (ค่าเฉลี่ย 3.97 ± 0.61)

4.4 ข้อมูลด้านพฤติกรรมของพนักงานบริษัท กรีนไดมอนด์ จำกัด เกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

ตารางที่ 12 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการประชุมข้อกำหนด สำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัย ของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการ ควบคุมอันตราย	95 (19)	156 (39)	48 (16)	0 (0)	0 (0)	299 (74)	4.04± 0.69 (มาก)
2. ท่านปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ ในระบบ ISO 22000 เพื่อเป็น มาตรฐานงานชาติ	55 (11)	180 (45)	51 (17)	2 (1)	0 (0)	288 (74)	3.89± 0.65 (มาก)
3. ท่านได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของ ระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของ ท่านอย่างต่อเนื่อง	85 (17)	144 (36)	60 (20)	2 (1)	0 (0)	291 (74)	3.93± 0.74 (มาก)
4. ท่านให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตาม ระบบการบริหารจัดการความปลอดภัย ของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	155 (31)	100 (25)	54 (18)	0 (0)	0 (0)	309 (74)	4.17± 0.79 (มาก)

ตารางที่ 12 (ต่อ)

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
5. ท่านมีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กรได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	150 (30)	116 (29)	45 (15)	0 (0)	0 (0)	311 (74)	4.20± 0.75 (มาก)
6. ท่านให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	100 (20)	156 (39)	45 (15)	0 (0)	0 (0)	301 (74)	4.06± 0.68 (มาก)
7. ท่านได้ปฏิบัติตามที่้องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan	70 (14)	176 (44)	48 (16)	0 (0)	0 (0)	294 (74)	3.97± 0.64 (มาก)
8. ท่านปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจสอบเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภัยใน การบันทึกที่เหมาะสม	100 (20)	156 (39)	42 (14)	2 (1)	0 (0)	300 (74)	4.05± 0.71 (มาก)

ตารางที่ 12 (ต่อ)

พฤติกรรมการมีส่วนร่วม	ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลผล
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
9. ภายนอกการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ท่านสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น	135 (27)	128 (32)	45 (15)	0 (0)	0 (0)	308 (74)	4.16± 0.74 (มาก)
10. ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อายุต่อเนื่อง	110 (22)	164 (41)	33 (11)	0 (0)	0 (0)	307 (74)	4.14± 0.65 (มาก)
						ค่าเฉลี่ยรวม การแปลผล	4.06± 0.70 (มาก)

จากตารางที่ 12 พน.ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของพนักงานที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 โดยภาพรวม มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.06± 0.70) ระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมเรียงเป็นข้อถัดไป คือ มีส่วนร่วมในระดับมาก ว่า พนักงาน มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20± 0.75), พนักงาน ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.17± 0.79), ภายนอกการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.16± 0.74), พนักงาน ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อายุต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.14± 0.65), พนักงาน ให้ความร่วมมือเมื่องค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัย

อาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.68), พนักงานปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่ก็เหมาจะสม (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.71), ได้รับร่วมการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.69), พนักงานได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.97 ± 0.64), พนักงานใช้คำศัพท์และคำนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.74), พนักงานปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.65)

ตารางที่ 13 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความพึงพอใจต่อการนำระบบ ISO 22000 มาใช้ในบริษัท กรีนไนโตรอนด์ จำกัด โดยรวม

ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	ระดับความพึงพอใจ					รวม คะแนน	ค่าเฉลี่ย การ แปลง
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)		
	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)	คะแนน (จำนวน)		
ความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม	25 (5)	164 (41)	84 (28)	0 (0)	0 (0)	273 (74)	3.68±0.59 (มาก)
ค่าเฉลี่ยรวม การแปลง							3.68±0.59 (มาก)

จากตารางที่ 13 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความพึงใจต่อการนำระบบ ISO 22000 มาใช้ในบริษัท กรีนไนโตรอนด์ จำกัด โดยภาพรวม มีความพึงพอใจในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.68 ± 0.59)

4.5 ข้อมูลเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ความเข้าใจ ความคิดเห็น และพฤติกรรมของ พนักงานบริษัท กรีนไค蒙อนด์ จำกัด ที่มีต่อการใช้ระบบ ISO 22000 จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของ ผู้ตอบแบบสอบถาม

4.5.1 ความรู้ ความเข้าใจ จำแนกตามเพศ

ตารางที่ 14 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับผลการวัดความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับระบบ ISO 22000 จำแนกตามเพศ

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ชาย	หญิง	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
		จำนวน N=18 (ร้อยละ)	จำนวน N=56 (ร้อยละ)		
1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการ ความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย ที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่า อาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	ตอบ ถูกต้อง	17 (94.44)	55 (98.21)	0.736	0.391
	ตอบ ผิด	1 (5.56)	1 (1.79)		
2. ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ไม่สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่ เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และไม่มีระบบบริหาร จัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่าง สม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	ตอบ ถูกต้อง	12 (66.67)	41 (73.21)	0.287	0.592
	ตอบ ผิด	6 (33.33)	15 (26.79)		
3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ไม่ได้ เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	ตอบ ถูกต้อง	13 (72.22)	30 (53.57)	1.947	0.163
	ตอบ ผิด	5 (27.78)	26 (46.43)		
4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และ นิยาม เช่น ห่วงโซ่ออาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับ ความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการ ควบคุม PRP CCP ขอบเขตที่ยอมรับได้ การ ตรวจสอบตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ใน ระบบ ISO 22000	ตอบ ถูกต้อง	15 (83.33)	44 (78.57)	0.191	0.662
	ตอบ ผิด	3 (16.67)	12 (21.43)		

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ชาย	หญิง	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		จำนวน N=18 (ร้อยละ)	จำนวน N=56 (ร้อยละ)		
5. ข้อกำหนดด้านไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) สำรองรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ตอบ ถูกต้อง	14 (77.78)	38 (67.86)	0.642	0.423
	ตอบ ผิด	4 (22.22)	18 (32.14)		
6. ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ไม่ต้องควบคุมด้านเอกสาร และ การควบคุมบันทึก	ตอบ ถูกต้อง	12 (66.67)	31 (55.35)	0.716	0.398
	ตอบ ผิด	12 (33.33)	31 (44.64)		
7. หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร	ตอบ ถูกต้อง	13 (72.22)	42 (75.00)	0.055	0.814
	ตอบ ผิด	5 (27.78)	14 (25.00)		
8. ผู้บริหารไม่มีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร	ตอบ ถูกต้อง	9 (50.00)	41 (73.21)	3.350	0.067
	ตอบ ผิด	9 (50.00)	15 (26.79)		
9. ผู้บริหารไม่จำเป็นที่จะต้องมีการวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้	ตอบ ถูกต้อง	12 (66.67)	34 (60.71)	0.205	0.651
	ตอบ ผิด	6 (33.33)	22 (39.29)		
10. องค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร	ตอบ ถูกต้อง	10 (55.56)	42 (75.00)	2.465	0.116
	ตอบ ผิด	8 (44.44)	14 (25.00)		
11. ผู้บริหารสูงสุดไม่จำเป็นต้องบททวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน	ตอบ ถูกต้อง	15 (83.33)	30 (53.57)	5.063	0.024
	ตอบ ผิด	3 (16.67)	26 (46.43)		

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ชาย	หญิง	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		จำนวน N=18 (ร้อยละ)	จำนวน N=56 (ร้อยละ)		
12. องค์กรควรต้องมอนหนายทรัพยากรในการจัดทำถือปฏิบัติ ช่างรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	ตอบ ถูกต้อง	14 (77.78)	41 (73.21)	0.149	0.700
	ผิด	4 (22.22)	15 (26.79)		
13. ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร ไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะและประสบการณ์	ตอบ ถูกต้อง	10 (55.56)	32 (57.14)	0.014	0.906
	ผิด	8 (44.44)	24 (42.86)		
14. องค์กรต้องมอนหนายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และช่างรักษาสภาพแวดล้อมที่ จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน	ตอบ ถูกต้อง	18 (100.00)	55 (98.21)	0.326	0.568
	ผิด	0 (0.00)	1 (1.79)		
15. องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับ สภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด	ตอบ ถูกต้อง	14 (77.78)	52 (92.86)	3.212	0.073
	ผิด	4 (22.22)	4 (7.14)		
16. องค์กรต้องวางแผนและพัฒนาระบวนการที่ จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	ตอบ ถูกต้อง	18 (100.00)	53 (94.64)	1.005	0.316
	ผิด	0 (0.00)	3 (5.36)		
17. โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขาภิบาล เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) จะไม่ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน	ตอบ ถูกต้อง	13 (72.22)	37 (66.07)	0.235	0.628
	ผิด	5 (27.78)	19 (33.93)		
18. การจัดทำ HACCP plan จะไม่มีการบ่งชี้ชุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยในระดับที่เชื่อถือได้	ตอบ ถูกต้อง	13 (72.22)	37 (66.07)	0.235	0.628
	ผิด	5 (27.78)	19 (33.93)		

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ชาย	หญิง	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		จำนวน N=18 (ร้อยละ)	จำนวน N=56 (ร้อยละ)		
19. องค์กรไม่จำเป็นที่จะต้องมีระบบการสอดคล้อง (Traceability system) โดยระบุรุ่นสินค้า และ เชื่อมโยงไปยังวัตถุคุณ กระบวนการผลิต รวมทั้งการ ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	ตอบ ถูกต้อง	13 (72.22)	46 (82.14)	0.830	0.362
	ผิด	5 (33.93)	10 (17.86)		
20. ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำ กระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความ ใช้ได้ของมาตรฐานความคุณเพื่อป้องป้องและทบทวน ประสิทธิผล	ตอบ ถูกต้อง	15 (83.33)	44 (78.57)	0.191	0.662
	ผิด	3 (16.67)	12 (21.43)		
21. การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการความคุณ แบบผสมผสานไม่ใช่วิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำ ให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	ตอบ ถูกต้อง	10 (55.56)	39 (69.64)	1.208	0.272
	ผิด	8 (44.44)	17 (30.36)		
22. องค์กรต้องมีการตรวจสอบเฝ้าระวังและ การวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้า ระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่ สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	ตอบ ถูกต้อง	15 (83.33)	45 (80.36)	0.079	0.779
	ผิด	3 (16.67)	11 (19.64)		
23. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีการทวนสอบระบบการ จัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมิน ภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวน สอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ก็ยังไม่ต้องลงมือ ดำเนินการแก้ไข	ตอบ ถูกต้อง	11 (61.11)	44 (78.57)	2.176	0.140
	ผิด	7 (38.89)	12 (21.43)		
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการ จัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย และมีการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	ตอบ ถูกต้อง	16 (88.87)	46 (82.14)	0.456	0.499
	ผิด	2 (11.11)	10 (17.86)		
ระดับค่าเฉลี่ย	ตอบ ถูกต้อง	75.00 (๑)	74.78 (๑)		

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ดีเยี่ยม, 70.00-79.99 = ดี, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99

= น้อย, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 14 พบร่วมกับผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับระบบ ISO 22000 โดยภาพรวม ทั้งเพศชาย และเพศหญิง มีค่าเฉลี่ยในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 75.00 และ 74.78 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ฝ่ายบริหารสูงสุดจำเป็นต้องทราบระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 5.06, P=0.024$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 83.33 หากว่าเพศหญิง ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 53.57 ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรให้ความรู้ ความเข้าใจ พนักงานในเพศหญิงในประเด็นนี้ให้มากขึ้น เนื่องจากเป็นประเด็นที่มีความสำคัญที่พนักงานควรทราบถึงบทบาทหน้าที่ของฝ่ายบริหารในการทราบความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งจะส่งผลถึงการบังคับใช้ระบบความปลอดภัยของอาหาร ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นด้วย เพราะพนักงานส่วนใหญ่ของบริษัทฯ เป็นเพศหญิงที่จะส่งผลกระทบโดยตรงในการใช้ระบบ ISO 22000 ให้ประสบความสำเร็จ

4.5.2 ความรู้ ความเชื่อ จําแนกตามสู่อาชญา

ตารางที่ 15 จำนวน และร้อยละของผู้ต้องบนแบบสอบถามตามผลการวัดความเชื่อความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 จำแนกตามสู่อาชญา

ความรู้ ความเชื่อใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	จำตอบ (ร้อยละ)	15-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	> 45 ปี	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)			
1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กร ในหมวด โซ่อหการ และดึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นใน Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่า อาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่ทำการรักษา	ตอบ ถูกต้อง (100.00)	15 (97.22)	35 (97.22)	16 (22.22)	6 (100.00)			0.744
2. ใช้กำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 "มีstanarnar ใช้ได้กับ ทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทเพื่อยield ของกันท่วง โซ่อหการ และ ไม่มีระบุรายวิชาจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่าง สูงและมีประโยชน์อย่างคุ้มค่า"	ตอบ ถูกต้อง (86.67)	13 (61.11)	22 (61.11)	15 (88.24)	3 (50.00)			0.062
3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 "ไม่ได้เป็นมาตรฐานของ นานาชาติ"	ตอบ ถูกต้อง (66.67)	10 (55.56)	20 (52.94)	9 (66.67)	4 (50.00)			0.822
	ตอบ ผิด (33.33)	5 (44.44)	16 (47.06)	8 (33.33)	2 (33.33)			

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ความรู้ ความชำนาญที่เกี่ยวกับระบบ ISO 22000	ค่าตอบ จำนวน N=15 (ร้อยละ)	15-25 ปี		26-35 ปี		36-45 ปี		> 45 ปี		ค่า Chi-square N=6 (ร้อยละ)	P-value (P≤0.05)
		จำนวน N=17 (ร้อยละ)									
4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์เดียวกันในระบบ ISO 22000	ตอบ ถูกต้อง (66.67)	10 (83.33)	30 (83.33)	13 (76.47)	6 (100.00)	6 (100.00)	6 (100.00)	6 (100.00)	6 (100.00)	3.510	0.319
ผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ของผู้ที่คอมplain ให้ การตรวจสอบ เป็นคำศัพท์เดียวกันในระบบ ISO 22000	ตอบ ถูกต้อง (33.33)	5 (16.67)	6 (16.67)	4 (23.53)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)		
5. ปัจจัยหนึ่งที่ป้องกันภัยต้องเจ้าที่ระบบงานบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำเสนอเพื่อติดต่อ (Implement) และปรับปรุงเพื่อนำสูตร (Update) ร่างรักษาไว้ (Maintain)	ตอบ ถูกต้อง (73.33)	11 (72.22)	26 (64.71)	11 (64.71)	4 (66.67)	4 (66.67)	4 (66.67)	4 (66.67)	4 (66.67)	0.422	0.936
6. ปัจจัยหนึ่งของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร คือคุณภาพสาร ผลกระทบต่อการควบคุมทักษะ	ตอบ ถูกต้อง (53.33)	8 (61.11)	22 (52.94)	9 (52.94)	4 (66.67)	4 (66.67)	4 (66.67)	4 (66.67)	4 (66.67)	0.641	0.887
7. หนี้ที่ต้องผ่อนบริหารดูองค์กรต้องมีความมั่นคงการสนับสนุน ด้านความปลอดภัยอาหาร	ตอบ ถูกต้อง (73.33)	11 (38.89)	30 (47.06)	9 (47.06)	2 (33.33)	5 (33.33)	5 (33.33)	5 (33.33)	5 (33.33)	5.867	0.1118
	ตอบ ผิด (46.67)	7 (46.67)	14 (38.89)	8 (47.06)	2 (33.33)	1 (33.33)	1 (33.33)	1 (33.33)	1 (33.33)		
	ตอบ ผิด (26.67)	4 (26.67)	6 (16.67)	8 (47.06)	1 (16.67)						

ตารางที่ 15 (ต่อ)

		15-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	> 45 ปี	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
	ค่าตอบ จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)			
ความรู้ ความชำนาญเกี่ยวกับระบบ ISO 22000							
8. ผู้บริหาร ไม่มีหน้าที่กำกับดูแลความปลอดภัยอาหารในเอกสาร	ตอบ ถูกต้อง 5 ผิด 13	10 (66.67) (33.33)	23 (63.89) (36.11)	12 (70.59) (29.41)	5 (83.33) (16.67)	0.979	0.806
9. ผู้บริหาร ไม่เข้าร่วมพัฒนาการวางแผนและประเมินความปลอดภัย อาหารเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้	ตอบ ถูกต้อง 8 ผิด 22	8 (53.33) (61.11)	13 (61.11) (29.41)	5 (70.59) (29.41)	1 (66.67) (33.33)	1.079	0.782
10. ยกเว้นการต้องมีการถ่ายเอกสารในภาษาไทย ในการศึกษา ประดิษฐ์นิสัยกระเทียมกับความปลอดภัยอาหาร	ตอบ ถูกต้อง 7 ผิด 14	7 (46.67) (38.89)	14 (38.89) (29.41)	5 (70.59) (29.41)	2 (66.67) (33.33)		
11. ผู้อำนวยการต้องศึกษาเรียนรู้ความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน	ตอบ ถูกต้อง 3 ผิด 17	7 (80.00) (47.22)	19 (52.78) (41.18)	10 (58.82) (41.18)	4 (66.67) (33.33)	3.407	0.333

ตารางที่ 15 (ต่อ)

		15-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	> 45 ปี	ค่า Chi-square	P-value
	จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	ค่า Chi-square		
ความรู้ ความชำนาญเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	ค่าตอบ	จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)		
12. องค์กรควรต้องมีหน้าที่พิจารณาที่ทำ ถือปฏิบัติ ร่าง รักษานโยบายและกระบวนการจัดการความปลอดภัยอาหารให้เหมาะสมอย่างเพียงพอ	ตอบ ผู้ที่ต้อง ¹	9 (60.00)	29 (80.56)	13 (76.47)	4 (66.67)	0.463	
13. ทีม Food Safety และบุคลากรได้ทำตามนิยามจริงหรือไม่ ผลการทบทวนประเมินโดยอาหารไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้อบรม มีทักษะและประสบการณ์	ตอบ ผู้ที่ต้อง ¹	8 (53.33)	20 (55.56)	12 (70.59)	2 (33.33)	0.430	
14. องค์กรต้องมีหน้าที่พิจารณาเพื่อสนับสนุน การสร้าง กำจัด ตรวจสอบ ประเมินมาตรฐานอาหารและสุขาภิบาล ให้กับผู้ประกอบการและผู้นำเข้า เพื่อการประเมินมาตรฐาน คุณภาพและมาตรฐาน	ตอบ ผู้ที่ต้อง ¹	15 (100.00)	35 (97.22)	17 (100.00)	6 (100.00)	1.070	0.784
15. องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำกับดูแลและจัดการเรื่องห้องน้ำสกปรก แหล่งติดเชื้อในสถานที่ทำงานให้ดีเพื่อกันไข้ด้วงที่สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนด	ตอบ ผู้ที่ต้อง ¹	11 (73.33)	35 (97.22)	16 (94.12)	4 (66.67)	9.905	0.019
	ผู้ ²	4 (26.67)	1 (2.78)	1 (5.88)	2 (33.33)		

ตารางที่ 15 (ต่อ)

		15-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	> 45 ปี	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
	ค่าตอบ จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)			
ความรู้ ความชำนาญทักษะ ISO 22000							
16. ยังคงต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการการดำเนินงานในรายเดือน ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดตามเป้าหมาย	ตอบ ถูกต้อง (100.00)	15 (91.67)	33 (100.00)	17 (100.00)	6 (100.00)	3.300	0.348
17. ประเมินพัฒนาศักยภาพและ เตรียม GMP (Good Manufacturing Practice) ประเมินอุปกรณ์ประกอบ ผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน	ตอบ ถูกต้อง (66.67)	10 (63.89)	23 (88.24)	15 (33.33)	2 (33.33)	6.750	0.080
18. การจัดทำ HACCP plan และมีการประเมินมาตรฐาน critical limits ควบคุม การกำกับดูแล Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์จะดีทําอย่างมีความปลอดภัยในระดับที่ต้องได้	ตอบ ถูกต้อง (80.00)	12 (63.89)	23 (70.59)	12 (50.00)	3 (50.00)	2.196	0.533
19. ยังคงรู้แจ้งเพื่อตรวจสอบความต้องการของระบบ (Traceability system) โดยระบุร่องรอยติดตาม ผลลัพธ์ของโภชนาค ไปยังต้นตอ กระบวนการผลิต รวมทั้งการส่งมอบให้เข้าช่อง	ตอบ ถูกต้อง (80.00)	12 (75.00)	27 (88.24)	15 (83.33)	5 (83.33)	1.308	0.727

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ความรู้ ความชำนาญที่เกี่ยวกับระบบ ISO 22000	ค่าตอบ จำนวน N=15 (ร้อยละ)	15-25 ปี จำนวน N=15 (ร้อยละ)	26-35 ปี จำนวน N=36 (ร้อยละ)	36-45 ปี จำนวน N=17 (ร้อยละ)	> 45 ปี จำนวน N=6 (ร้อยละ)	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
20. ที่มานาคามาปลดภัยอาหารต้องวางแผนและนำภาระงานนี้มาให้พ่อครัวคนภายนอก ต่างประเทศ ไม่ใช่พ่อครัวคนภายใน ใช่ พ่อครัวคนภายนอก ในการควบคุมเพื่อ ปรับปรุงและพัฒนาปรับปรุงศักยภาพ	ตอบ ถูกต้อง (80.00)	12 (86.11)	31 (64.71)	11 (64.71)	5 (83.33)	3.300	0.343
21. การตรวจสอบความไม่ใช่มาตรฐานของอาหารตามกฎหมายและมาตรฐาน ไม่ว่าธุรกิจการค้าจะกันว่าสถานการณ์ทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ ตอบ ถูกต้อง (60.00)	ผิด (20.00)	3 (13.89)	5 (35.29)	6 (35.29)	1 (16.67)		
22. ยังคงต้องมีการคุมครองตรวจสอบให้ตรวจสอบและกำราด หลักฐานเพื่อยืนยันว่าธุรกิจการค้าระบุวัน การตรวจสอบ และอุปกรณ์มีความ เหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่แม่นยำ ตอบ ถูกต้อง (73.33)	ตอบ ผิด (40.00)	9 (72.22)	26 (70.59)	12 (70.59)	2 (33.33)	3.885	0.274
23. ยังคงไม่จำเป็นต้องมีการตรวจสอบเอกสารการจัดการด้านความ ปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบความถูกต้อง (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน มือดำเนินการเบื้องต้น ตอบ ถูกต้อง (73.33)	ตอบ ผิด (26.67)	6 (27.78)	10 (29.41)	5 (29.41)	4 (66.67)		

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ความรู้ ความเชื่อ ค่านิยมที่สำคัญทั้งหมด ISO 22000	คำตอบ	15-25 ปี		26-35 ปี		36-45 ปี		> 45 ปี		ค่า Chi-square ($P \leq 0.05$)
		จำนวน N=15 (ร้อยละ)	จำนวน N=36 (ร้อยละ)	จำนวน N=17 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)					
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีภาระรับผิดชอบในการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย และมีการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	ตอบ ถูกต้อง (86.67)	13 (83.33)	30 (83.33)	13 (76.47)	13 (76.47)	6 (33.33)	4 (66.67)	6 (100.00)	0 (0.00)	1.928 0.588
ระดับความเชี่ยวชาญ	ผิด (13.33)	2 (16.67)	6 (33.33)	4 (23.53)	4 (23.53)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ดีเยี่ยม, 70.00-79.99 = ดี, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99 = พอๆ กับ, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 15 พบร่วมกับผู้ต้องแบบสอบถามจำแนกตาม กลุ่มอายุ ผลการวัดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 โดยภาพรวม กลุ่มอายุ 15-25 ปี, 26-35 ปี, 36-45 ปี และ 45 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ยในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 74.44, 75.00, 75.98 และ 74.82 ตามลำดับ ผู้ต้องแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อ ข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับ สภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 9.90$, $P = 0.019$) โดยผู้ต้องแบบสอบถามกลุ่มอายุ 26-35 ปี และ 36-45 ปี ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 97.22 และ 94.12 ตามลำดับ ในขณะที่กลุ่มอายุ 15-25 ปี และ 45 ปีขึ้นไป ตอบถูกต้อง ระดับดี คิดเป็นร้อยละ 73.33 และ 66.67 ตามลำดับ

จัดทำโดย ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

4.5.3 ความรู้ ความเข้าใจ จໍาแนกตามระดับการศึกษา

ตารางที่ 16 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามตามผลการวัดความรู้ความรู้ทางบัญชี ISO 22000 จำแนกตามระดับการศึกษา

ความรู้ ความเข้าใจที่มีเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	จำนวน		ต่อหัวหน้าหรือพนักงาน		จำนวน N=10 (ร้อยละ)		จำนวน N=20 (ร้อยละ)		Chi-square ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
	ค่าตอบ ม.ปลาย/ปวช.	ค่าตอบ ม.ปลาย/ปวช.	จำนวน N=44 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)		
1. การระบุข้อมูลกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในหน้างาน และจัดความสมารถในการตรวจสอบคุณลักษณะที่เกี่ยวข้องบน Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตมาอยู่ในทุนมีคุณภาพและปลอดภัย	ตอบ ถูกต้อง (97.73)	43 (97.73)	9 (90.00)	20 (100.00)	20 (100.00)	2.611	0.271			
2. ข้อมูลเดียวกันที่ระบุใน ISO 22000 ไม่สามารถใช้ได้กับธุรกิจที่ขายอาหารทุกชนิด ทุกประเภทที่ไม่ใช่อาหาร แต่ “เมืองขนาดใหญ่” ที่มีร้านอาหารจัดส่งอาหารที่ขายให้กับผู้คนทั่วไป ไม่สามารถนำผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอโดยใช้รถพ่วงพ่วงยืดยาวคุ้มค่า	ตอบ ถูกต้อง (72.73)	32 (72.73)	7 (70.00)	14 (70.00)	14 (70.00)	0.065	0.968			
3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ไม่ได้เป็นมาตรฐานของนานาชาติ	ตอบ ถูกต้อง (61.36)	27 (61.36)	6 (60.00)	10 (50.00)	10 (50.00)	0.746	0.689			

ตารางที่ 16 (ต่อ)

ความรู้ ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	จำนวน	ตัวแปรหนึ่งตัวที่มีผลต่อการพัฒนาคุณภาพอาหาร		จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		น.ปศย./ปวช.	น.ปศย./ปวช.				
4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 ค่าพิพากษาและนิยาม เช่น หัวเชื้ออาหาร อันตรายที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการ ควบคุม PRP CCP ฯลฯ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการตรวจสอบ เป็นต้นที่พัฒนาและประเมินคุณภาพ ISO 22000	ตอบ ถูกต้อง ผิด	ตอบ ถูกต้อง ผิด	35 (79.55) 9 (20.45)	9 (90.00) 1 (10.00)	15 (75.00) 5 (25.00)	0.930 0.628	0.930 0.628
5. ชื่อกำหนดร้าบบอร์ดองค์กรที่ต้องรับผิดชอบในการบริหารจัดการความปลอดภัย ของอาหาร ให้สอดคล้องกับคุณภาพ ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสารสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ร่างรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ตอบ ถูกต้อง ผิด	ตอบ ถูกต้อง ผิด	30 (68.18) 14 (31.82)	8 (80.00) 2 (20.00)	14 (70.00) 6 (30.00)	0.546 0.761	0.546 0.761
6. ชื่อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ไม่ต้องความคุ้มค่า เอกสาร และการควบคุมดูแล	ตอบ ถูกต้อง ผิด	ตอบ ถูกต้อง ผิด	24 (54.55) 20 (45.45)	6 (60.00) 4 (40.00)	13 (35.00) 7 (65.00)	0.634 0.728	0.634 0.728

ตารางที่ 16 (ต่อ)

ความรู้ ความเชื่อ ภูมิปัญญาและนิยาม ISO 22000		คำ เทอบ	ต่อกวนหนึ่งเดือนที่ผ่านมา น.ปกติ/บ่อย.	อนุปริญญา/บ.ต.	ปฏิริริญญา/บ.ต. ก.ว่า	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		จำนวน N=44 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)			
7. หน่วยของผู้บริหารขององค์กรคือความบูรณาการและสนับสนุนความ ปลอดภัยอาหาร		ตอบ ถูกต้อง 13	31 (70.45)	8 (80.00)	16 (80.00)	0.852	0.653
8. ผู้บริหาร ประเมินหน้าที่ภาระหนักโดยมากในภาคลูกค้าอย่างกว้าง ขวาง		ตอบ ผิด 15	13 (29.55)	2 (20.00)	4 (20.00)		
9. ผู้บริหาร ประเมินพื้นที่จะต้องมีการวางแผนและร่วมความไม่สงบกับอาหารเพื่อให้ บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้		ตอบ ถูกต้อง 19	25 (56.82)	6 (60.00)	15 (75.00)	1.956	0.376
		ผิด (43.18)		4 (40.00)	5 (25.00)		

ตารางที่ 16 (ต่อ)

ความรู้ ความเชื่อ ภัลเม็ดยาบ้านและ ISO 22000		ค่าเฉลี่ย	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ค่าเฉลี่ย/ปัจจุบัน	อนุปริญญา/บ.ส.	ปฏิริรื้อถูง. ก.ว่า	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		จำนวน N=44 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)			
10. องค์กรต้องมีการติดต่อสารภัยในบุคคลในองค์กร ผลกรรมหน้าบ้านความปลอดภัยอาชญากรรม	ให้มากับประชาชนเดินทาง	ตอบ ถูกต้อง (70.45)	6 (60.00)	15 (75.00)	0.720	0.698	
11. ฝ่ายบริหารผู้ดูแลบ้านเป็นผู้ต้องพิจารณาความปลอดภัยอาชญากรรม ช่วยเหลือความเห็น	ตาม ถูกต้อง (61.36)	4 (40.00)	5 (25.00)				
12. องค์กรควรต้องมีหน้าที่พิจารณาจัดทำ ถือปฏิบัติ ใช้ร่วมกับ บ้านและบ้านจัดการความปลอดภัยอาชญากรรมของบ้านและบ้าน	ตอบ ถูกต้อง (38.64)	4 (40.00)	14 (70.00)	2.532	0.282		

ตารางที่ 16 (ต่อ)

ความรู้ ความเชี่ยวชาญกับระบบ ISO 22000	คำ เทอบ	ตัวแปรหนึ่งตัวที่มีผลต่อค่า		อัตราผู้รู้ภูมิป่าวส.	ปฏิริรักษ์อยู่	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		น.ปกติ/บวก.	น.ขาด/N=44 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)		
13. พื้น Food Safety และนุ่นคลิด พัฒนานิยามกิจกรรมเพื่อผลิตกระบวนการ ปลอดภัยอาหาร ไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะ [*] และประสบการณ์	ตอบ ถูกต้อง	24 (54.55)	5 (50.00)	7 (65.00)	7 (65.00)	0.827	0.661
14. องค์กรต้องมีบทบาทพิสูจน์ การตรี量 การจัดการ และ [*] ชี้แจงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็นเพื่อการประเมินมาตรฐานกำหนดในมาตรฐาน ที่ใช้ในการประเมิน	ตอบ ถูกต้อง	43 (97.73)	10 (100.00)	20 (100.00)	20 (100.00)	0.691	0.708
15. องค์กรจำเป็นต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการ ทำงานที่จำเป็นพอกันได้เพียงพอให้สำหรับลักษณะของพื้นที่ที่ต้องดำเนินการ ที่งานที่จัดตั้งขึ้น	ตอบ ถูกต้อง	37 (84.09)	10 (100.00)	19 (95.00)	3.099	0.212	
	ตอบ ผิด	7 (15.91)	0 (0.00)	1 (5.00)			

ຄະດາມຕະຫຼາດ 16 (ໝອ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000		ค่าตอบ	ตัวแปรที่มีพิมพ์ท้า ก.ปลาย/ปีช.	อนุปริมาณ/ปีช.	บ.ตรีหรือสูง กว่า	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
16. องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการผลิตให้เข้มแข็ง ในการผลิตผลิตภัณฑ์ตามที่กำหนด		จำนวน N=44 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)			0.273
		ตอบ ถูกต้อง	43 (97.73)	10 (100.00)	18 (90.00)		
		ตอบ ผิด	1 (2.27)	0 (0.00)	2 (10.00)		
17. ปรับเปลี่ยนพัฒนาศักยภาพของ Manufacturing Practice) ให้มีความอยู่ทันสมัยและสามารถดำเนินการ ห่วงโซ่อุปทาน GMP (Good		ตอบ ถูกต้อง	26 (59.09)	8 (80.00)	16 (80.00)		3.559 0.169
		ตอบ ผิด	18 (40.91)	2 (20.00)	4 (20.00)		
18. การจัดทำ HACCP plan ตามที่กฎหมายกำหนด ทั้งในด้านความคุ้ม กำไร กำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่เข้าสู่ตลาดทั้ง มีความ ปลอดภัยในระดับที่ยอมรับได้		ตอบ ถูกต้อง	27 (61.36)	6 (60.00)	17 (85.00)		3.808 0.149
		ตอบ ผิด	17 (38.64)	4 (40.00)	3 (15.00)		

ตรางที่ 16 (ต่อ)

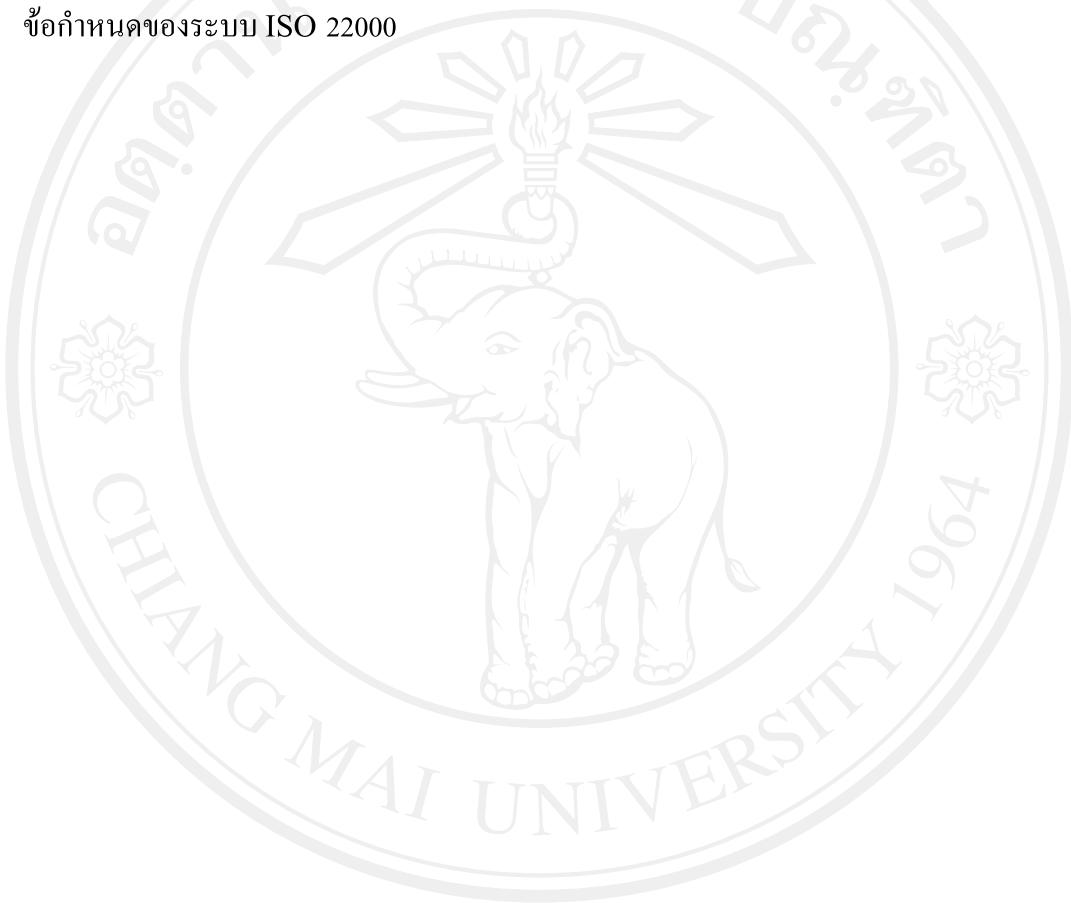
ค่าวัดรุ่งความเข้มข้นก่อนกระบวนการ ISO 22000	ค่าตอบ	ตัววัดหรือพิมพ์ที่		อนุปริญญาตรวจสอบ	ปรับปรุงตรวจสอบ	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		จำนวน N=44 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)				
19. องค์กร ไม่จำเป็นที่จะต้องมีระบบการติดตามกalem system) โดยระบุรุ่นสินค้า และชื่อของ “ไปรษณีย์” ที่ติดต่อ รวมทั้งการส่งมอบที่ถูกใจ	ตอบ ถูกต้อง ติดตาม ผิด	32 (72.73) 12 (27.27)	8 (80.00) 2 (20.00)	19 (95.00) 1 (5.00)	4.221	0.121	
20. ศึกษาความสามารถด้านภาษาต่อรองภาษาแผนและนำภาษาของประเทศเจ้า ปั้นมาใช้เพื่อติดต่อสื่อสารความใกล้ชิดก่อนงานตรวจสอบความถูกต้องเพื่อปรับปรุงแก้ไข ทบทวนประเมินผลที่ได้	ตอบ ถูกต้อง ติดตาม ผิด	34 (77.27) 10 (22.73)	8 (80.00) 2 (20.00)	17 (85.00) 3 (15.00)	0.569	0.775	
21. การตรวจสอบความถูกต้องของมาตรฐานตรวจสอบความถูกต้องแบบสมัครใจวิธีการ เพื่อประโยชน์กันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับ	ตอบ ถูกต้อง ติดตาม ผิด	28 (63.64) 16 (36.36)	7 (70.00) 3 (30.00)	14 (70.00) 6 (30.00)	0.323	0.851	

ตารางที่ 16 (ต่อ)

ความรู้ ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ตัวแปรหนึ่งตัวที่มีผลต่อ น.ปคย./ปวช.		อนุปริญญาปวช. จำนวน N=44 (ร้อยละ)	ปฏิริหรือสูง ก่าว จำนวน N=10 (ร้อยละ)	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		จำนวน N=44 (ร้อยละ)	จำนวน N=20 (ร้อยละ)				
22. องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจสอบผู้รับผิดชอบและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อสืบยืนยันว่าธุรกิจของตน กรรมการผู้จัดการ กรรมการผู้ตรวจสอบ และบุคลากรมีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	ตอบ ถูกต้อง ผิด	35 (79.55) (20.45)	8 (80.00) (20.00)	17 (85.00) (15.00)	17 (15.00)	0.275	0.871
23. องค์กรไม่มีจำเป็นต้องมีการทดสอบระบบงานจัดการด้านความปลอดภัย อาหาร เบ็ด ตรวจสอบภายใน (Internal audit) หากพบว่ากระบวนการสอยไฟฟ้าไม่ถูกต้องตามแผน ก็จะไม่ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	ตอบ ถูกต้อง ผิด	30 (68.18) (31.82)	8 (80.00) (20.00)	17 (85.00) (15.00)	17 (15.00)	2.233	0.327
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการประเมินระบบงานจัดการความปลอดภัยขององค์กรอย่างต่อเนื่อง ทั้งสนับสนุน ประเมินและวิเคราะห์งานที่ทำหน้าที่หน้างาน อาหารอย่างต่อเนื่อง ทั้งสนับสนุน ประเมินและวิเคราะห์งานที่ทำหน้าที่หน้างาน	ตอบ ถูกต้อง ผิด	37 (84.09) (15.91)	7 (70.00) (30.00)	18 (90.00) (10.00)	18 (10.00)	1.970	0.373
ระดับค่าเฉลี่ย	ตอบ ถูกต้อง ผิด	72.16 (3)	75.00 (๓)	80.62 (๓)			

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ต่ำถี่ยม, 70.00-79.99 = ตี่, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99 = มือปี, 0.00-49.99 = น้อมที่ๆๆ

จากตารางที่ 16 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับระบบ ISO 22000 ดังนี้คือ ในระดับการอนุปริญญาปวส. และศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่าม. ป.ตร./ปวช. มีค่าเฉลี่ยในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 75.00 และ 72.16 ตามลำดับ ส่วน ในระดับ ปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีค่าเฉลี่ยในระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 80.62
ผู้ตอบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อ ข้อกำหนดของระบบ ISO 22000



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.4 ความรู้ ความเชื่อ จิตวิญญาณ ทางอาหารที่มีอยู่ในบุคคล
ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามตามผลการวัดความรู้ความเชื่อ จิตวิญญาณ ทางอาหารที่มีอยู่ในบุคคล

ความรู้ ความเชื่อ จิตวิญญาณ ISO 22000	คำขอ	ฝ่ายผลิต	ฝ่ายตรวจสอบ	ฝ่ายบริหาร	ฝ่ายงาน	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
	จำนวน N=48 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)		
1. การระบุข้อมูลสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารสด อาหารปรุงสุก ความสมบูรณ์ในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค	ตอบ ถูกต้อง (97.92)	5 (100.00)	9 (90.00)	6 (100.00)	5 (100.00)	5 (100.00)	2.539	0.638
2. ข้อกำหนดเบื้องต้นของระบบ ISO 22000 ไม่ว่าจะเป็น เด็กนักเรียน นักเรียน นักประถมศึกษาชั้นอนุบาล ปฐมวัย และเด็กนักเรียนชั้นอนุบาล ปฐมวัย ที่มีความต้องการที่จะเข้าสู่ระบบ ความปลอดภัยของอาหารที่มีอยู่อย่างต่อเนื่อง ทุกๆ ครั้งที่นำอาหารมาบริโภค	ตอบ ถูกต้อง (77.08)	3 (60.00)	6 (60.00)	4 (66.67)	4 (66.67)	2 (60.00)	2.106	0.716
3. เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 ไม่ได้เป็นมาตรฐานชาติ	ตอบ ถูกต้อง (60.42)	2 (40.00)	6 (40.00)	3 (33.33)	3 (33.33)	3 (40.00)		
	ตอบ ผิด (39.58)	19 (60.00)	3 (40.00)	3 (50.00)	3 (50.00)	2 (40.00)		

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจก่อนวันรับงาน ISO 22000	จำนวน	ผู้มีผลิต	ผู้ยกรหัสตัว	ผู้ยกรหัสหาร	ผู้รายงาน	ผู้รายงานคุณภาพ	ผู้รายงาน	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
จำนวน N=48 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)		
4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 ค่าสภาพแวดล้อมภายใน แห่ง ห้องซ้อมหาร ถ้าตรวจสอบให้ถูกต้อง ความไม่ปลอดภัยของ อุปกรณ์ แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ของบ้านที่ซ้อมรับ ได้ การตรวจสอบ เป็นคำพิพากษาและนิยาม ที่ถูกกำหนดไว้ในระบบ ISO 22000	ตอบ ถูกต้อง ผิด	38 (79.17) 10 (20.83)	4 1 (20.00)	8 2 (20.00)	5 1 (16.67)	5 1 (83.33)	4 1 (80.00)	0.059	1.00
5. ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหาร จัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนด ใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) สำหรับรายได้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ตอบ ถูกต้อง ผิด	34 (70.83) 14 (29.17)	4 1 (20.00)	7 3 (70.00)	3 3 (50.00)	3 3 (50.00)	4 1 (80.00)	1.641	0.801
6. ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ไม่ต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมเบื้องต้น	ตอบ ถูกต้อง ผิด	27 (56.25) 21 (43.75)	5 0 (0.00)	4 6 (60.00)	3 3 (50.00)	3 6 (50.00)	4 1 (80.00)	6.166	0.187

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวกับระบบ ISO 22000	จำพวก	ฝ่ายผลิต	ฝ่ายการตลาด	ฝ่ายบริหาร	ฝ่ายงาน	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
7. หัวหน้าที่ดูแลผู้บริหารขององค์กรซึ่งมีความรู้ความเชี่ยวชาญในหัวการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐาน ISO 22000	จำนวน N=48 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)		
7. หัวหน้าที่ดูแลผู้บริหารขององค์กรซึ่งมีความรู้ความเชี่ยวชาญในหัวการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐาน ISO 22000	ตอบ ถูกต้อง ผิด	35 (72.92) 13 (27.08)	5 (100.00) 0 (0.00)	5 (50.00) 5 (50.00)	5 (83.33) 1 (16.67)	5 (100.00) 1 (16.67)	5 (0.00) 0 (0.00)	0.143 6.860 0.143
8. ผู้บริหาร กรรมการผู้จัดการและผู้อำนวยการขององค์กร ประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	ตอบ ถูกต้อง ผิด	33 (68.75) 15 (31.25)	5 (100.00) 0 (0.00)	3 (30.00) 7 (70.00)	5 (83.33) 1 (16.67)	5 (80.00) 1 (20.00)	4 (0.00) 1 (20.00)	9.904 0.042
9. ผู้บริหาร กรรมการผู้จัดการและผู้อำนวยการขององค์กร ประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	ตอบ ถูกต้อง ผิด	30 (62.50) 18 (37.50)	3 (60.00) 2 (40.00)	5 (50.00) 5 (50.00)	4 (66.67) 2 (33.33)	4 (80.00) 1 (20.00)	4 (0.00) 1 (20.00)	1.369 0.850

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเชี่ยวชาญ ภัยวันระบบน ISO 22000	คำตอบ	ฝ่ายผลิต	ฝ่ายการตลาด	ฝ่ายบริหาร	ฝ่ายงาน	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
	จำนวน N=48 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)		
10. องค์กรต้องมีการถือเอกสารภายในบุคลากรในลักษณะ ที่เข้าใจง่าย เนื่องจากผู้คนในองค์กร ทำงานประจำเดือนที่มีผลลัพธ์ที่ดีที่สุด	ตอบ ถูกต้อง ๗๐.๘๒%	37 (77.08)	3 (60.00)	4 (40.00)	4 (66.67)	4 (80.00)	5.969	0.201
	ตอบ ผิด (22.92)	11 (40.00)	2 (60.00)	6 (33.33)	2 (20.00)	1 (20.00)		
11. ฝ่ายบริหารดูแลไม่เข้าใจในเชิงทบทวนระบบความ ปลอดภัยอาหาร ตนควรแนะนำเพื่อนๆ	ตอบ ถูกต้อง (64.58)	31 (40.00)	2 (60.00)	6 (60.00)	3 (50.00)	3 (60.00)	1.494	0.828
	ตอบ ผิด (35.42)	17 (60.00)	3 (40.00)	4 (50.00)	3 (40.00)	2 (40.00)		
12. องค์กรควรต้องมุ่งหมายพัฒนาในครัวเรือน ภัยตัวชี้วัดที่ดีที่สุด ให้เป็นมาตรฐานความปลอดภัย อาหาร ให้กับผู้ซื้อขาย และร่วมงานภาครัฐในการจัดทำ กฎหมายและมาตรฐานเพื่อประโยชน์ของประเทศ	ตอบ ถูกต้อง (70.83)	34 (80.00)	4 (70.00)	7 (83.33)	5 (100.00)	5 (16.67)	2.471	0.650
	ตอบ ผิด (29.17)	14 (20.00)	1 (30.00)	3 (30.00)	1 (16.67)	0 (0.00)		

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเชื่อ ภัยภัยนรรบบ ISO 22000		จำนวน	ฝ่ายผลิต	ฝ่ายการตลาด	ฝ่ายบริหาร	ฝ่ายงาน	ฝ่ายห้อง	ค่า	P-value (P≤0.05)
		จำนวน N=48 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	Chi-square	
13. ทีม Food Safety และบุคลากรที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระแทบทุกภาคของอาหาร ไม่เข้มข้นต่อไปนี้	ตอบ ถูกต้อง ผิด	26 (54.17)	4 (80.00)	7 (70.00)	3 (50.00)	2 (50.00)	2 (40.00)	2.630	0.622
ความต้องการ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีพัฒนาและประเมินการผลิต	ตอบ ผิด	22 (45.83)	1 (20.00)	3 (30.00)	3 (50.00)	3 (60.00)	3 (60.00)		
14. องค์กรต้องมีหมายเหตุเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และชี้แจงถึงความแตกต่างของส่วนตัวที่เป็น ประยุทธิ์ช่วยกำหนดในมาตรฐาน	ตอบ ถูกต้อง ผิด	47 (97.92)	5 (100.00)	10 (100.00)	6 (100.00)	5 (100.00)	5 (100.00)	0.549	0.969
15. องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดและจัดการเรื่องความ สกปรกและความไม่洁ในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ ตอบด้วยความซึ้งท่องแท้	ตอบ ถูกต้อง ผิด	41 (85.42)	5 (100.00)	9 (90.00)	6 (100.00)	5 (100.00)	5 (100.00)	2.655	0.617

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเชี่ยวชาญในระบบ ISO 22000	จำนวน	ฝ่ายผลิต	ฝ่ายการตลาด	ฝ่ายบริหาร	ฝ่ายงาน	ฝ่ายช่องทางการค้า	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
16. ยังคงต้องวางแผนและพัฒนาโครงสร้างงานการที่จำเป็นใน การผลิตให้ดีกันตามมาตรฐานความปลอดภัย	จำนวน N=48 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)		
ตอบ ถูกต้อง	47 (97.92)	5 (100.00)	9 (90.00)	6 (100.00)	6 (100.00)	4 (80.00)		
ตอบ ผิด	1 (2.08)	0 (0.00)	1 (10.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	1 (20.00)		
17. ประเมินความถูกต้องของ ห้อง GMP (Good Manufacturing Practice) ตามเกณฑ์ประเมิน ผู้ประกอบการ ให้หัวใจอย่าง	ตอบ ถูกต้อง	28 (58.33)	4 (80.00)	9 (90.00)	5 (83.33)	4 (80.00)		
ตอบ ผิด	20 (41.67)	1 (20.00)	1 (10.00)	1 (16.67)	1 (16.67)	1 (20.00)		
18. การจัดทำ HACCP plan และมีการประเมินคุณภาพที่ต้องควบคุม กำหนด Critical Limits เพื่อให้ งาน จราจรเดิมกลับคืนสู่ สถานศูนย์ น้ำยาปลดล็อกอยู่ในระดับที่ต้องดูแล	ตอบ ถูกต้อง	29 (60.42)	3 (60.00)	8 (80.00)	6 (100.00)	4 (80.00)		
ตอบ ผิด	19 (36.58)	2 (40.00)	2 (20.00)	0 (0.00)	1 (20.00)			

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความชำนาญ ทักษะที่มีอยู่กับระบบ ISO 22000	จำนวน	ฝ่ายผลิต	ฝ่ายการตลาด	ฝ่ายบริหาร	ฝ่ายงาน	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
	จำนวน N=48 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)		
19. องค์กร ไม่จำเป็นที่ต้องมีระบบการติดตามกลับ (Traceability system) โดยระบุถึงลินิกที่ ตรวจสอบ ไปยังวัสดุใด กระบวนการภาคผนวก รวมทั้งการส่งมอบที่เกี่ยวข้อง	ตอบ ถูกต้อง 72.92	5 (100.00)	8 (80.00)	6 (100.00)	5 (100.00)	5 (100.00)	5.447	0.244
20. ที่มีงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและดำเนินกระบวนการตรวจสอบที่ทำให้เข้มแข็งเพื่อตรวจสอบความเชื่อถือทางมาตรฐานคุณภาพของรัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	ตอบ ถูกต้อง 75.00	5 (100.00)	8 (80.00)	5 (83.33)	5 (100.00)	5 (100.00)	3.255	0.516
21. การตรวจสอบความเชื่อถือของมาตรฐานคุณภาพ ผ่านคณะกรรมการเพื่อประเมินว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์ เป็นที่ยอมรับ	ตอบ ถูกต้อง 60.42	4 (80.00)	6 (60.00)	5 (83.33)	5 (100.00)	5 (100.00)	4.656	0.324

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000	คำตอบ	ผู้ชายเดียว	ผู้ชายครัวครัว	ผู้ชายบริหาร	ผู้ชายงาน ระบบคุณภาพ	ผู้ชายห้อง ปฏิบัติการ	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
	จำนวน N=48 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=10 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)	จำนวน N=5 (ร้อยละ)	จำนวน N=6 (ร้อยละ)		
22. องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจสอบให้ราบรื่นและกำราบดูด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อชี้ยืนว่ามีการเฝ้าระวัง การตรวจสอบ และปกป้องลักษณะความที่ถูกนำมาใช้พัฒนาการตรวจสอบที่ นำเสนอต่อไป	ตอบ ถูกต้อง (83.33) ติด (16.67)	40 (80.00) 8 (20.00)	4 (70.00) 1 (30.00)	7 (83.33) 3 (30.00)	5 (83.33) 1 (16.67)	4 (80.00) 1 (20.00)	0.987 4 (20.00)	0.912
23. องค์กรไม่จำเป็นต้องมีการตรวจสอบระบบการจัดการด้าน ^{ความปลอดภัยของห้อง เช่น ตรวจสอบอินเทอร์เน็ต (Internal audit)} ทางพนักงานทุกคนอย่างต่อเนื่อง ไม่ต้องถือถือหมายเหตุ แผน กยง. เมื่อลงนามคำนันการแก้ไข	ตอบ ถูกต้อง (70.83) ติด (29.17)	34 (80.00) 14 (20.00)	4 (80.00) 1 (20.00)	8 (83.33) 2 (16.67)	5 (83.33) 1 (16.67)	4 (80.00) 1 (20.00)	0.899 4 (20.00)	0.899
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการรับประทานระบบการจัดการ ความปลอดภัยของห้องเช่นห้อง พื้นที่น้ำ และห้อง น้ำพักในรูปแบบที่เหมาะสม	ตอบ ถูกต้อง (85.42) ติด (14.58)	41 (60.00) 7 (40.00)	3 (90.00) 2 (10.00)	9 (83.33) 1 (16.67)	5 (80.00) 1 (20.00)	4 (80.00) 1 (20.00)	2.514 4 (20.00)	0.642
ระบบค่าเผลเสีย	ตอบ ถูกต้อง (๓)	73.13 (๓)	80.83 (๓)	72.08 (๓)	78.47 (๓)	83.33 (๓)		

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ดีเยี่ยม, 70.00-79.99 = ดี, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99 = น้อย, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 17 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 22000 ดังนี้คือ ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ฝ่ายการตลาด มีค่าเฉลี่ยในระดับดี เยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 83.33 80.83 และ 80.83 ตามลำดับ ส่วนฝ่ายงานระบบคุณภาพ ฝ่ายผลิต และ ฝ่ายบริหาร มีค่าเฉลี่ยในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 78.47, 73.13 และ 72.08 ตามลำดับ ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 9.90, P = 0.042$) โดย ผู้ตอบแบบสอบถามฝ่ายการตลาด ฝ่ายระบบงานคุณภาพ และฝ่ายห้องปฏิบัติการ ตอบถูกต้อง มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับดีเยี่ยม คิดเป็นร้อยละ 100.00, 83.33 และ 80.00 ตามลำดับ ในขณะที่ ฝ่ายผลิต มีระดับความรู้ ความเข้าใจ ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 30.00 จะเห็นได้ว่า ฝ่ายปฏิบัติการ ซึ่งได้เกี่ยวข้องการตรวจวิเคราะห์ สิ่งปนเปื้อนและความปลอดภัยของอาหาร เกี่ยวข้องกับระบบ ISO 22000 โดยตรงจึงมีความรู้ ความเข้าใจในข้อนี้อย่างดีเยี่ยม ฝ่ายการตลาด มีความรู้ ความเข้าใจในระดับดีเยี่ยม เพราะได้ทำความเข้าใจ เกี่ยวกับระบบ ISO 22000 เป็นอย่างดี ฝ่ายงานระบบคุณภาพ ได้ศึกษาข้อกำหนดในประเด็นนี้ ตลอดจนได้นำข้อกำหนดนี้ นำมาอธิบายให้พนักงานทุกคนเข้าใจ จึงทำให้เกิดความเข้าใจเป็นอย่างดี ส่วนฝ่ายบริหารต้องแบ่งหน้าที่กันโดยบริการลูกค้า และทำหน้าที่ดูแลบริการบุคคลภายนอกที่มาติดต่อ การเข้าร่วมอบรมแต่ละครั้ง ก็ขาดความต่อเนื่อง จึงมีความเข้าใจ ในระบบ ISO 22000 ในระดับน้อย ดังนั้นทางบริษัทฯ จึงควรให้พนักงานฝ่ายบริหาร ได้มาอบรมเป็นกลุ่มย่อย และทำการทดสอบ ความรู้ ความเข้าใจอย่างสม่ำเสมอ

4.5.5 ความรู้ ความเชื่อ จໍาເນົາຄາມອາຍຸກາຮ່າງໃໝ່ນິ້ນມີຢ່າຍ
ຕາງເຮົ້າ 18 ຈຳນວນ ແລະ ວິວວິດທະບຽນຜູ້ຕອນແນບສອບຖາມຕາມພຄາກ ວິວຄາມຮັກງານຮັບການ ISO 22000 ຈຳນວນຕາມອາຍຸກາທ່າງໃນ
ໄປໝາຍຫາ

ຄວາມຮັກງານທີ່ໃຊ້ກ່າວກັບຮະບັນ ISO 22000	ຄຳຕອນ	1-5 ປີ		6-10 ປີ		10 ປີຂຶ້ນໄປ		ຄໍາ	P-value ($P \leq 0.05$)
		ຮ້ອມຄະ N=27 (ຮະຕັບຄວາມຮັກ)	ຮ້ອມຄະ N=39 (ຮະຕັບຄວາມຮັກ)	ຮ້ອມຄະ N=8 (ຮະຕັບຄວາມຮັກ)	ຮ້ອມຄະ N=8 (ຮະຕັບຄວາມຮັກ)	ຮ້ອມຄະ N=8 (ຮະຕັບຄວາມຮັກ)	ຮ້ອມຄະ N=8 (ຮະຕັບຄວາມຮັກ)		
1. ກາຮຮະນູ້ທີ່ອໍາທານດຳທ່ານກາຮ່າງຈົດກາຄານປົດດັກໆຂອງອາຫາຮົດອອງ ອັກກົງໃນທ່າງໂຫຼາກາຮ່າງ ແຕ່ຄົງລືກຄວາມຄານຮັດໃນກາຄວບຄຸນອືນຕຽາຍ ເກົ່າຂ້າຍຈັກ Food Safety ເພື່ອໃຫ້ນໃຈວ່າອາຫາຮັດທີ່ພຶດປັບປອດັກໆໃນ ຈົນຂະໜາກນິກໂຮກ	ຕອນ ຖືກຫົ່ວຈົງ	26 (66.30)	38 (97.44)	8 (100.00)	8 (100.00)	0.328	0.328	0.849	
2. ປູ້ອໍາການຄົດແນບທີ່ໄປຂອງຮະບັນ ISO 22000 ໂນສ່ານາຮັດໃຫ້ໃຊ້ດົກນາຖອນທົກ ຖຸກນາດ ຖຸກປະເທດທີ່ໃຊ້ວ່າງັນກໍ່ຫົວ່າງັນໃຫ້ໂຫຼາກາຮ່າງ ແລະ ໄນມີຮຽນນັບຮັກຈົດກາ ທ່າງຍິ່ງພຶດຕັກລົກທີ່ການຄົດແນບທີ່ຍ່າງເນັ້ນເກົ່າງ ໂດຍໃຫ້ພໍພາກວົນທີ່ມີຫຼຸ້ມຍ່າງ ຄຸ້ມຄ່າ	ຕອນ ຖືກຫົ່ວຈົງ	19 (70.37)	28 (71.79)	6 (75.00)	6 (75.00)	0.066	0.066	0.967	
3. ເບົກສ່າງຮ້າງອົງທີ່ໃນຮະບັນ ISO 22000 ໄນມີຄູ່ໄປນມາຕຽບໜາອຸນນານາຫາຕີ	ຕອນ ຖືກຫົ່ວຈົງ	15 (55.56)	23 (58.97)	5 (62.50)	5 (62.50)	0.148	0.148	0.929	

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านระบบ ISO 20000	ค่าตอบ	1-5 ปี		6-10 ปี		10 ปีขึ้นไป		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		ร้อยละ N=27	(ระดับความรู้)	ร้อยละ N=39	(ระดับความรู้)	ร้อยละ N=8	(ระดับความรู้)		
4. ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม แนว ห่วงโซ่อุปทาน บันทึกข้อมูลความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการ CCP ขอบเขตที่ยอมรับได้ การตรวจสอบตาม เป็นสำคัญ และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	ตอบ ผู้ทั้ง หมด	19 (70.37)	33 (84.62)	7 (87.50)	2.338	0.311			
5. ปัจจัยแวดล้อมที่影晌ต่อสิ่งแวดล้อมในการจัดการความปลอดภัย ของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือสิ่งจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ร่างร่างกายไขว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	ตอบ ผู้ทั้ง หมด	20 (74.07)	25 (64.10)	7 (87.50)	2.034	0.362			
6. ปัจจัยแวดล้อมระบบนิเวศน์ทางการจัดการความปลอดภัย ในการผลิต และการควบคุมบุนเดส์	ตอบ ผู้ทั้ง หมด	14 (51.85)	23 (58.97)	6 (75.00)	1.384	0.501			
7. หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรก็คือความรับผิดชอบในการสนับสนุนดำเนินความ ปลดภัยอาหาร	ตอบ ผู้ทั้ง หมด	19 (70.37)	29 (74.36)	7 (87.50)	0.949	0.622			
	ผู้ หมด	8 (29.63)	10 (25.64)	1 (12.50)					

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้ ความเชื่อ จริย观 วันรัฐธรรมนูญ ISO 20000	ค่าตอบ	1-5 ปี ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)	6-10 ปี ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)	10 ปีขึ้นไป ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
8. ผู้บริหาร ไม่มีหน้าที่กำกับดูแล หมายความปลดออกของอาชญากรรมของสถาบัน	ตอบ ถูกต้อง ผิด	16 (59.26) (40.74)	29 (74.36) (25.64)	5 (62.50) (37.50)	1.765	0.414
9. ผู้บริหาร ไม่สามารถที่จะตัดสินใจวางแผนและประเมินความปลอดภัยของอาชญากรรม บรรดุภาระหมายความที่กำหนดไว้	ตอบ ถูกต้อง ผิด	16 (59.26) (40.74)	24 (61.57) (38.46)	6 (75.00) (25.00)	0.664	0.718
10. องค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร ผลกระทบกับความปลอดภัยของอาชญากรรม	ตอบ ถูกต้อง ผิด	17 (62.96) (37.04)	28 (71.79) (28.21)	7 (87.50) (12.50)	1.870	0.393

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้ ความเชื่อ ใจศักย์ทันรัฐธรรมนูญ ISO 20000 ช่วงเวลาที่ห้ามเผยแพร่	ค่าตอบ ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)	1-5 ปี ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)	6-10 ปี ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)	10 ปีขึ้นไป ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
11. ฝ่ายบริหารสูงสุดไม่จำเป็นต้องทราบความปลอดภัยของ ตาม ช่วงเวลาที่ห้ามเผยแพร่	ตอบ ถูกต้อง ผิด	15 (55.56) (44.44)	23 (58.97) (41.03)	7 (87.50) (12.50)	2.759	0.252
12. องค์กรควรต้องอบรมพนักงานในภาคที่ ไม่ปฏิบัติ สำหรับราย แหล่ง ประเมินนักการค้าในพื้นที่อย่างเพียงพอ ประเมินนักการค้าในพื้นที่อย่างเพียงพอ	ตอบ ถูกต้อง ผิด	19 (70.37) (29.63)	28 (71.79) (28.21)	8 (100.00) (0.00)	3.116	0.211
13. ทีม Food Safety และบุคลากร ได้ดำเนินกิจกรรมเพื่อผลักดันความ ปลอดภัยของ ไม่จำเป็นต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ อบรม มีทักษะ และประสมการ	ตอบ ถูกต้อง ผิด	15 (55.56) (44.44)	20 (51.28) (48.72)	7 (87.50) (12.50)	3.573	0.168
14. องค์กรต้องอบรมพนักงานที่มีส่วนเกี่ยวข้อง การสร้าง กำจัดการ แหล่ง รังนกภายในสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อกำจัดรูปแบบในมาตรฐาน	ตอบ ถูกต้อง ผิด	27 (100.00) (0.00)	38 (97.44) (2.56)	8 (100.00) (0.00)	0.910	0.635

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจ ถี่ยงดูแล ISO 22000	ค่าตอบ	1-5 ปี		6-10 ปี		10 ปีขึ้นไป		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		ร้อยละ N=27	(ระดับความรู้)	ร้อยละ N=39	(ระดับความรู้)	ร้อยละ N=8	(ระดับความรู้)		
15. องค์กรจำเป็นที่จะต้องกำหนดเบ็ดเสร็จการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ล้วนเป็นส่วนที่ดีและถูกกฎหมายที่สอดคล้องตามที่ออกกำหนด	ตอบ ถูกต้อง	25 (92.59)		34 (87.18)		7 (87.50)		0.511	0.774
	ตอบ ผิด	2 (7.41)		5 (12.82)		1 (12.50)			
16. องค์กรต้องวางแผนและพัฒนาระบบงานการที่จำเป็นในการผลิตให้กับชนิดที่มีความปลอดภัย	ตอบ ถูกต้อง	26 (96.30)		37 (94.87)		8 (100.00)		0.462	0.794
	ตอบ ผิด	1 (3.70)		2 (5.13)		0 (0.00)			
17. ประเมินพื้นฐานด้านสุขาภิบาล เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ตามที่มนตรีกูรูประกาศกำหนดในท่วง โภชนาหาร	ตอบ ถูกต้อง	20 (74.07)		15 (61.54)		2 (75.00)		1.370	0.504
	ตอบ ผิด	7 (25.93)		15 (38.46)		2 (25.00)			

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้ ความชำนาญที่ใช้กับระบบ ISO 2000	ค่าตอบ	1-5 ปี		6-10 ปี		10 ปีขึ้นไป		ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		ร้อยละ N=27	(ระดับความรู้)	ร้อยละ N=39	(ระดับความรู้)	ร้อยละ N=8	(ระดับความรู้)		
18. การจัดทำ HACCP plan จะไม่มีการประเมินวิเคราะห์ต้องความคุณ ควรกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ขนส่งออกไป มีความปลอดภัยในระดับที่ต้องได้	ตอบ ถูกต้อง	18 (66.67)	27 (69.23)	5 (62.10)	0.153	0.926			
19. ยังคงไม่จำเป็นที่จะต้องมีระบบงานการสอบทานแล้ว (Traceability system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเรื่องใบแบบฟังก์ชัน กระบวนการผลิต รวมถึงการตั้ง morality เนื่องจาก	ตอบ ผิด	9 (33.33)	12 (30.77)	3 (37.50)					
20. ที่มีงานควบคุมภายนอกตรวจสอบความเหมาะสมและนำกระบวนการการต่างๆมาประเมินเพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพน้ำประปาและพานามประปาทั้งหมด	ตอบ ถูกต้อง	23 (85.19)	29 (74.36)	7 (87.50)	1.492	0.474			
	ตอบ ผิด	4 (14.81)	10 (25.64)	1 (12.50)					

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ ISO 20000	ค่าตอบ	1-5 ปี ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)	6-10 ปี ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)	10 ปีขึ้นไป ^a ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)	ค่า Chi-square	P-value (P≤0.05)
21. การตรวจสอบความต้องการความถูกต้องแบบผิดพลาดในไม่ชัดเจน เพื่อประเมินว่าสามารถทำให้ผลลัพธ์ตามที่เป็นที่ยอมรับ	ตอบ ถูกต้อง	17 (62.96)	28 (71.79)	4 (50.00)	1.611	0.447
	ตอบ ผิด	10 (37.04)	11 (28.21)	4 (50.00)		
22. ยังคงต้องมีการควบคุมการตรวจสอบผู้รับและผู้ผลิต เพื่อยืนยันว่าบริการที่ระบุไว้ การตรวจสอบ และอุปกรณ์ที่มีความเหมาะสมที่ สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	ตอบ ถูกต้อง	20 (74.07)	32 (82.50)	8 (100.00)	2.755	0.252
	ตอบ ผิด	7 (25.93)	7 (17.95)	0 (0.00)		
23. ยังคงต้องมีการตรวจสอบกระบวนการจัดการด้านความปลอดภัย อย่างต่อเนื่อง ตรวจสอบ ให้ผู้ไม่ถูกต้องตามแผน ก็จะไม่อาจดำเนินการแก้ไข	ตอบ ถูกต้อง	19 (70.37)	31 (79.49)	5 (62.50)	1.352	0.509
	ตอบ ผิด	8 (29.63)	8 (20.51)	3 (37.50)		

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ความรู้ ความเชื่อ จริย观 ที่มีต่อระบบ ISO 20000	ค่าตอบ	1-5 ปี ร้อยละ N=27 (ระดับความรู้)	6-10 ปี ร้อยละ N=39 (ระดับความรู้)	10 ปีขึ้นไป ร้อยละ N=8 (ระดับความรู้)	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
24. ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการร่วบปากรับรองว่าบรรจุการร่วมมือของพนักงาน อาชารอย่างดีในหน้าที่หนึ่ง ทั้งส่วนขยายและมีการประเมินพนักงานที่เหมาะสมที่สุด	ตอบ ถูกต้อง ๗๒.๕๙	25 (92.59)	29 (74.36)	8 (100.00)	5.640	0.060
	ตอบ ผิด ๗.๔๑	2 (25.64)	10 (0.00)	0 (0.00)		
ระดับความเชื่อ	ตอบ ถูกต้อง ๗๓.๖๑	73.61 (๕๑)	74.03 (๕๑)	82.81 (๕๑)		

หมายเหตุ : เกณฑ์ 80.00-100.00 = ต่ำ, 70.00-79.99 = ต่ำ, 60.00-69.99 = ปานกลาง, 50.00-59.99 = ปานลows, 0.00-49.99 = น้อยที่สุด

จากตารางที่ 18 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับระบบ ISO 22000 ดังนี้คือ กลุ่มอายุในการทำงานในบริษัทฯ 10 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ยในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 82.81 กลุ่มอายุในการทำงานในบริษัทฯ 6-10 ปี และ 1-5 ปี มีค่าเฉลี่ยในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 74.03 และ 73.61 ตามลำดับ

ผู้ตอบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความเข้าใจที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000



อิชสิทธิ์ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.6 ความคิดเห็น จันทร์นฤตาแพ็ค
ตารางที่ 19 จำนวน ร้อยละ เก้าอี้ แตะตักความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ปัจจุบันดังที่ 1 -8 จำแนกตามเพศ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความคิดเห็น						ค่า			P-value
เพศ	หน่วย อย่างยิ่ง	หญิง (5)	ชาย (4)	เพศฯ อย่างลับ (จำนวน)	บุคคล (จำนวน)	บุคคล อย่างยิ่ง (จำนวน)	ตัวอย่าง ชุลกาล (จำนวน)	บุคคล อย่างลับ (จำนวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย	การ ทดสอบ Chi- square
ข้อกำหนดที่ 1 นโยบาย											
1.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กร ในห่วงโซ่ออาหาร และถึงความสามารถในการรักษาความอันตรายที่อาจเข้าสู่กลุ่ม Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการริบบิค	ชาย N=18	44.44 (8)	38.89 (7)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	100 (0)	4.28± 0.75 (18)	2.524 (หันด้วย)	0.471
1.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดเพิ่มเติมที่ไม่ระบุ ISO 22000 ว่าสถานประกอบกิจกรรมทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภท ที่เข้าร่วมกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า	ชาย N=18	22.22 (18)	66.67 (32)	11.11 (5)	1.78 (1)	0.00 (0)	100 (0)	100 (56)	4.19± 0.67 (56)	2.524 (หันด้วย)	

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความคิดเห็นเรื่องก้าวขั้นตอนของระบบ ISO 22000		ระดับความติดheim						ร่วม ค่าเฉลี่ย ค่า Chi-square ค่า P-value				
เพศ	ผู้คนด้วย อย่างยิ่ง	เข้ม ตัวย	โดยฯ	ไม่เข้ม ตัวย	ต้องอย่างยิ่ง	ตัวย	โดยฯ	ไม่เข้ม ตัวย	ต้องอย่างยิ่ง	จํานวน	บุคคล	(P ≤ 0.05)
ข้อหัวเมดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง												
2.1 ท่านเห็นด้วยหรือ ไม่ได้เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000	N=18	ชาย	22.22	25.56	22.22	0.00	0.00	0.00	0.00	100	4.00± 0.68	0.505
ประเมินมาตรฐานงานชาติ	N=56	หญิง	16.07	64.29	19.64	0.00	0.00	0.00	0.00	(18)	(4.5± 0.68)	(ทันตีภัย)
ข้อหัวเมดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม												
3.1 ท่านเห็นด้วยหรือ ไม่ได้ในมติรัฐ ISO 22000 :2005 คำศัพท์ และนิยาม ใหม่ หัวใจอาหาร อันถันตราที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนปฏิการผัดิ วิธีการควบคุม CCP ข้อมูลที่ย้อมร้า ได้ การตรวจสอบตาม ปืนค่าเพื่อเบนนิยาม ที่ถูก นำใช้ในระบบ ISO 22000	N=18	ชาย	38.89	44.44	16.67	0.00	0.00	0.00	0.00	100	3.96± 0.60	(ทันตีภัย)
		หญิง	(7)	(8)	(3)	(0)	(0)	(0)	(0)	(56)	(4.5± 0.68)	(ทันตีภัย)

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความคิดเห็นเรื่องก้าวขั้นตอนของระบบ ISO 22000		ระดับความติดไฟน์						ค่า Chi-square				P-value
	เพศ	ผู้คนด้วย อายุเฉลี่ย (5)	ผู้คนด้วย อายุเฉลี่ย (4)	ผู้คนด้วย อายุเฉลี่ย (3)	ผู้คนด้วย อายุเฉลี่ย (2)	ผู้คนด้วย อายุเฉลี่ย (1)	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	Chi-square	(P ≤ 0.05)	
ข้อ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย	ชาย	50.00	33.33	16.67	0.00	0.00	100	4.33± 0.77	1.574	0.665		
4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องของข้อมูลกำหนดพิทักษ์เอกสารที่ต้องจัดทำระบบการรับเรื่องจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนด ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร หัวข้อ (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) สำรองรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้เหมาะสม (Update)	N=18	(9)	(6)	(3)	(0)	(0)	(18)	(หนึ่งเดียว)				
4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ก้าวขั้นตอนการจัดการความปลอดภัยในการดูแลความปลอดภัยในการต้องความคุ้มค่าของสาร และการควบคุมปัจจัย	ชาย	35.71	46.42	16.07	1.79	0.00	100	4.16± 0.76	(หนึ่งเดียว)			
	N=56	(20)	(26)	(9)	(1)	(0)	(56)	(หนึ่งเดียว)				
	หญิง	77.78	66.07	8.92	0.00	0.00	100	4.28± 0.67	1.561	0.458		
	N=56	(14)	(37)	(5)	(0)	(0)	(56)	(หนึ่งเดียว)				

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความคิดเห็นเรื่องก้าวขั้นตอนของระบบ ISO 22000		ระดับความติดheim						ค่า Chi-square			P-value
	เพศ	ผู้คนด้วย อุปกรณ์	ผู้คน ด้วย เครื่องจักร	ผู้คน ด้วย เครื่องจักร (จำนวน)	ผู้คน ด้วย เครื่องจักร (จำนวน)	ผู้คน ด้วย เครื่องจักร (จำนวน)	ผู้คน ด้วย เครื่องจักร (จำนวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P ≤ 0.05
ข้อหัวเมดที่ 5 ความรับผิดชอบของผู้เบี่ยงเบ拉ว											
5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความรับผิดชอบในการสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาชญากรรม	N=18	ชาย	44.44	44.44	11.11	0.00	0.00	100	4.33±0.69	1.504	0.471
หญิง	N=56	ชาย	30.36	60.71	8.92	0.00	0.00	100	4.21±0.59	(ทันตีภ)	
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยขององค์กร	N=18	ชาย	44.44	38.89	16.67	0.00	0.00	100	4.28±0.75	3.245	0.197
หญิง	N=56	ชาย	25.00	62.50	12.50	0.00	0.00	100	4.12±0.60	(ทันตีภ)	
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนและประเมินความปลอดภัยขององค์กร	N=18	ชาย	33.33	50.00	16.67	0.00	0.00	100	4.17±0.70	0.253	0.881
หญิง	N=56	ชาย	32.14	55.36	12.50	0.00	0.00	100	4.20±0.64	(ทันตีภ)	

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความคิดเห็นเรื่องก้าวขั้นตอนของระบบ ISO 22000		ระดับความติดheim						ค่า Chi-square			P-value
	เพศ	ผู้คนด้วย อุปกรณ์	ผู้คน ด้วย เครื่องจักร	ผู้คน ด้วย เครื่องจักร (จำนวน)	ผู้คน ด้วย เครื่องจักร (จำนวน)	ผู้คน ด้วย เครื่องจักร (จำนวน)	ผู้คน ด้วย เครื่องจักร (จำนวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P ≤ 0.05
5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องรู้การตั้งงสติสารภารainกับบุคคลใน องค์กร ที่ยกกับประดิศน์เพื่อฝึกอบรมก้าวตามไปผลักดันอาหาร	ชาย N=18	33.33 (6)	55.56 (10)	11.11 (2)	11.11 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.22± 0.64 (หันตัวไป)	0.669	0.716
	หญิง N=56	42.86 (24)	44.64 (25)	12.50 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.30± 0.69 (หันตัวไป)		
5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องรู้การทำสูงสุดต้องทำตามกระบวนการ ประกอบอาหาร ตามมาตรฐานค่ากำหนด	ชาย N=18	55.56 (10)	33.33 (6)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.44± 0.70 (หันตัวไป)	2.472	0.291
	หญิง N=56	35.71 (20)	53.57 (30)	10.71 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.25± 0.63 (หันตัวไป)		

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความคิดเห็นเรื่องก้าวขั้นตอนของระบบ ISO 22000		ระดับความติดheim						ค่า Chi-square				P-value
เพศ	ผู้คนด้วย อย่างยิ่ง	เข้ม ด้วย	โดยฯ	ไม่เข้ม ด้วย	ต้องอย่างยิ่ง	ต้องเข้ม ด้วย	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	Chi-square	P ≤ 0.05	
ข้อหัวหน้าที่ 6 การจัดการหัวทัพยากร												
N=18	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)							
หญิง	22.22	61.11	16.67	0.00	0.00		100	4.05±0.63	1.173	0.759		
ชาย	(11)	(3)	(0)	(0)	(0)		(18)	(ทันตีวะ)				
N=56	(12)	(38)	(5)	(1)	(0)		100	4.08±0.61				
หญิง	21.42	67.86	8.92	1.79	0.00		(56)	(ทันตีวะ)				
ชาย	(4)	(11)	(0)	(0)	(0)		(18)	(ทันตีวะ)				
6.1 ห้ามเห็นด้วยหรือ “ไม่” ถึงการเพิ่มของหมายรักษาภัยในการจัดทำ ถึงการทำรักษา และปรับกระบวนการจัดการความไม่ปลอดภัยอาหารให้เป็นมาตรฐานของประเทศไทย												
N=56	(5)	(11)	(2)	(0)	(0)		100	4.17±0.61	0.680	0.878		
หญิง	27.78	61.11	11.11	0.00	0.00		(56)	(ทันตีวะ)				
ชาย	(5)	(11)	(0)	(0)	(0)		(18)	(ทันตีวะ)				
N=18	(18)	(33)	(4)	(1)	(0)		100	4.21±0.65				
หญิง	32.14	58.92	7.14	1.79	0.00		(56)	(ทันตีวะ)				
ชาย	(5)	(11)	(2)	(0)	(0)		(18)	(ทันตีวะ)				
6.2 ห้ามเห็นด้วยหรือ “ไม่” ถึง Food Safety และคุณภาพได tact คำแนะนำกิจกรรมที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหารดังนี้												
N=56	(18)	(33)	(4)	(1)	(0)		100	4.17±0.61	0.680	0.878		
หญิง	30.36	58.92	8.92	1.79	0.00		(56)	(ทันตีวะ)				
ชาย	(17)	(33)	(5)	(1)	(0)		(18)	(ทันตีวะ)				
N=56	(17)	(33)	(5)	(1)	(0)		(56)	(ทันตีวะ)				
6.3 ห้ามเห็นด้วยหรือ “ไม่” ถึงการเพิ่มของหมายรักษาภัยสำหรับสัมภาระ การตั้งร่าง การจัดการ และธุรกิจภายนอกเพื่อรองรับภัย เป็นเพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน จึงเป็นเพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน												
N=56	(17)	(33)	(5)	(1)	(0)		(56)	(ทันตีวะ)				

ຕາງການ 19 (ເມສ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดตาม						ค่า Chi-square			P-value
	เพศ	เพศ ชาย	เพศ หญิง	เพศ ชาย	เพศ หญิง	เพศ ชาย	เพศ หญิง	เพศ ชาย	เพศ หญิง	ค่า Chi-square	(P ≤0.05)
6.4 ทำหน้าที่ด้านดูแลลูกค้า ไม่ต้องการซื้อขายหนดและจัดการเรื่องภัยสุขภาพเดล่อนในงานทำอาหารเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สะอาดถ่อง	ชาย N=18	27.78	61.11	11.11	0.00	0.00	100	4.17±0.61	0.391	0.942	(ทั้งหมด)
ตามที่ออกกำหนด	หญิง N=56	30.56	57.14	10.71	1.79	0.00	100	4.16±0.68	0.699	0.873	(ทั้งหมด)
ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย	ชาย N=18	38.87	50.00	11.11	0.00	0.00	100	4.28±0.67	0.699	0.859	(ทั้งหมด)
พัฒนากระบวนการเพื่อเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด	หญิง N=56	32.14	57.14	8.92	1.79	0.00	100	4.46±0.67	0.762	0.412	(ทั้งหมด)
GMP (Good Manufacturing Practice) ชุมชนยังคง	ชาย N=18	38.89	16.07	11.11	0.00	0.00	100	4.28±0.67	0.762	0.859	(ทั้งหมด)
ประพฤติประพฤติของบุคลากร แห่งโรงพยาบาล	หญิง N=56	30.36	53.57	14.29	1.79	0.00	100	4.12±0.71	0.699	0.873	(ทั้งหมด)

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความติด鲱์นที่ยกขึ้นทำหน้าที่ของระบบ ISO 22000		ระดับความติด鲱์น						รวม				ค่าเฉลี่ย		ค่า	
เพศ	ผู้คนด้วย อย่างไร	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	Chi-square	Chi-square	P-value ≤0.05	
7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต้องเข้าทำ HACCP plan ต้องงบสูง	ชาย N=18	ชาย (5)	ชาย (4)	ชาย (3)	ชาย (2)	ชาย (1)	ชาย (1)	ชาย (0)	ชาย (0)	ชาย (0)	ชาย (0)	2.262	0.520		
จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ทุกตัวมีความปลอดภัยในระดับที่ต้องการ	หญิง N=56	หญิง (6)	หญิง (9)	หญิง (2)	หญิง (0)	(18)	(ทั้งหมด)								
7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต้องรับรู้กระบวนการตรวจสอบภายใน (Tracibility System) โดยระบุรุ่นสินค้า และชื่อใบอนุญาต วัสดุคงที่ กระบวนการผลิตและผู้ถ่ายมอบอนุญาต	ชาย N=18	ชาย (3)	ชาย (12)	ชาย (2)	ชาย (1)	ชาย (0)	3.94±0.72	0.199	0.978						
ข้อamenที่ 8 การรับรองผล การหานสอน และการปรับปรุงระบบ	ชาย N=18	ชาย (7)	ชาย (9)	ชาย (2)	ชาย (0)	(18)	(ทั้งหมด)								
ความปล่อยเชื้อ	หญิง N=56	หญิง (11)	หญิง (37)	หญิง (6)	หญิง (2)	หญิง (0)	(56)	(ทั้งหมด)							
8.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ทีมงานควาณผลิตภัณฑ์อาหารต้องตรวจสอบความเสี่ยง และนำกระบวนการตรวจสอบความเสี่ยงเพื่อตัดสินใจตัดของมาร์เก็ตและ淘汰ห้ามผลิต	ชาย N=18	ชาย (18)	ชาย (33)	ชาย (4)	ชาย (1)	ชาย (0)	4.21±0.65	(ทั้งหมด)							

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความติด鲱์นที่ยกเว้นข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	เพศ	ระดับความติด鲱์น						P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยิ่ง	ผู้คน ด้วย	กลยุทธ์ ร้อยละ (จำนวน)	ผู้คน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	ผู้คน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	รวม	
		(5)	(4)	(3) ร้อยละ (จำนวน)	(2) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)	ค่า Chi- square	
8.2 ทำนาเพื่อค้าขายหรือไม่ก็มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐาน ISO 22000 ควบคู่ไปพร้อมๆ กับการเพื่อประเมินว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	ชาย N=18	27.78 (5)	25.56 (10)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.11±0.68 (ทันตีวะ)
8.3 ทำนาเพื่อค้าขายหรือไม่ก็มีการตรวจสอบมาตรฐาน ISO 22000 ให้กับผู้ผลิตภัณฑ์ และการวัด ด้วยเกลือและก้านเพื่อป้องกันไวรัสโคโรนาฟิวโรไวรัส การตรวจวัด และอุปกรณ์ความหมายจะสมที่ส่วนมากให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	ชาย N=18	27.78 (5)	61.11 (11)	0.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.12±0.60 (ทันตีวะ)
8.4 ทำนาเพื่อค้าขายหรือไม่ก็มีการตรวจสอบมาตรฐาน ISO 22000 จัดการด้านความปลอดภัยอาหาร ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่ากระบวนการให้ผลไม่ถูกต้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข	ชาย N=18	44.44 (8)	44.44 (8)	0.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.33±0.69 (ทันตีวะ)
	หญิง N=56	28.57 (16)	60.71 (34)	8.92 (5)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.16±0.65 (ทันตีวะ)

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ความคิดเห็นต่ำงบประมาณของระบบ ISO 22000		ระดับความติดheim						ค่า Chi-square			P-value
เพศ	ผู้คนด้วย อัตราเฉลี่ย	เข้ม ตัวอย่าง (5)	โดยฯ ร้อยละ (จำนวน)	เข้ม ตัวอย่าง (4) ร้อยละ (จำนวน)	เข้ม ตัวอย่าง (3) ร้อยละ (จำนวน)	เข้ม ตัวอย่าง (2) ร้อยละ (จำนวน)	เข้ม ตัวอย่าง (1) ร้อยละ (จำนวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	(P ≤ 0.05)
8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุง ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารเพื่อสนับสนุน การดำเนินงานให้เป็นไปตามมาตรฐาน	ชาย	16.67	72.22	11.11	0.00	0.00	0.00	100	4.06±0.53	0.192	0.908
N=18	(3)	(13)	(2)	(0)	(0)	(0)	(0)	(18)	(ทั้งหมด)		
หญิง	21.42	67.86	10.71	0.00	0.00	0.00	0.00	100	4.10±0.56	(ทั้งหมด)	
N=56	(12)	(12)	(6)	(0)	(0)	(0)	(56)	(ทั้งหมด)			

จากตารางที่ 19 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.75) และ ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กรทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.58)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.67) และ ข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กรทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.61) ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิงพิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.68) และเพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.96 ± 0.60)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนด ที่ 3 คำศัพท์และนิยาม จำแนกตามเพศ พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่ออาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.73)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหารอันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร รแผนภูมิการผลิตวิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.75)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปของค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.77) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปของค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.76) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.56)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับฝ่ายบริหารสูงสุด ต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.44 ± 0.70), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.69), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.75), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.64) และองค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.70)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.69) ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.63), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.59), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.59), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความ

ปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.64) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหาร เป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.60)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากรพิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.61), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และดำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.61), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.61), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ดำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.63)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.65), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และดำรงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.66) องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.68) และ องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ดำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.61)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย จำแนกตามเพศ พิจารณาตามเพศได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67) โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขาภัณฑ์ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67) การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.83) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Traceability system) และโดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุคุณ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.94 ± 0.72)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.46 ± 0.67) โปรแกรม

พื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเทศผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.71) การจัดทำ HACCP plan ต้องมีชี้ชุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.61) องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) และโดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุเดิม กระบวนการผลิต และผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.01 ± 0.67)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนเจ้าหน้าที่ทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พิจารณาตามเพศ ได้ดังนี้ เพศชาย มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.69) ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆ ที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัดต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.61), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.68) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.53)

เพศหญิง มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆ ที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.65), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัดต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.62), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.65), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.60) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.56)

4.5.7 ความคิดเห็น จ้านอกตามช่วงอายุ

ตารางที่ 20 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และร้อยละความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อข้อก้าวหน้าของระบบ ISO 22000 ปีองค์กรนัดที่ 1-8 จำแนกตามอายุ

ความคิดเห็นกับข้อก้าวหน้าของระบบ ISO 22000	ระดับความคิดเห็น						P-value (P ≤ 0.05)	
	พื้นด้วย อย่างถี่		โดย ชื่อเล่น (จำนวน)		ไม่เห็น ด้วย อยละเอียด (จำนวน)			
	อายุ	เพศ	เพศ	ตัวอย่าง	ไม่เห็น ด้วย อย่างถี่	รวม		
1. ท่านเห็นด้วยหรือ ไม่เห็นด้วย ว่า กระบวนการประเมินความเสี่ยงที่ก้าวหน้าสำหรับ กระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กร ในห่วงโซ่ อาหาร แสดงถึงความสามารถในการรักษาความอันตรายที่ไม่อาจมองเห็น Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในเชิงที่ มีการปรุงสุก	15-25 ปี N=15	33.33 (5)	40.00 (6)	20.00 (3)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15) 3.93± 0.92 (ห้วนตัวอย)	
26-35 ปี N=36	38.89 (14)	22.78 (19)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36) 4.30± 0.62 (ห้วนตัวอย)		
36-45 ปี N=17	29.41 (5)	64.71 (11)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17) 4.23± 0.56 (ห้วนตัวอย)		
>45 ปี N=6	33.33 (2)	50.00 (3)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6) 4.17± 0.75 (ห้วนตัวอย)		

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ค่าคงคิดพัฒนาเพื่อภัยรักษาหนอนของระบบ ISO 22000	ระดับความติดไฟน์						P-value (P ≤0.05)
	ผู้คนด้วย อย่างยัง (5)	ผู้คน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	ผู้คน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	ผู้คน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย	
1.2 ทำน้ำหนักด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดเดียวกันของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกระบบที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทาน และมีระบบบริหารจัดการที่ร่วมกับผลิตภัณฑ์ความปลอดภัยของตนและโดยใช้ทรัพยากรถของอย่างทุนค่า	15-25% N=15	20.00 (3)	60.00 (9)	13.33 (2)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15) (ทั้งหมด)
	26-35% N=36	33.33 (12)	58.33 (21)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36) (ทั้งหมด)
	36-45% N=17	11.76 (2)	76.47 (13)	11.76 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17) (ทั้งหมด)
	>45% N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6) (ทั้งหมด)

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ค่าคงคลังทั้งหมดที่เกี่ยวกับชุดกำหนดมาตรฐาน ISO 22000							ระดับความติดไฟน์							
อายุ	หน่วยตัวยับยั้ง	เพื่อให้แน่ใจ			เพื่อให้แน่ใจ			เพื่อให้แน่ใจ			เพื่อให้แน่ใจ			P-value (P ≤0.05)
		เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	เพื่อให้แน่ใจ	
15-25 [¶]	26.67	46.67	26.67	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.328
N=15	(4)	(7)	(4)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	6.922
26-35 [¶]	22.22	55.56	22.22	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.67
N=36	(8)	(20)	(8)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	4.00±0.67 (หักน้ำด้วย)
36-45 [¶]	5.88	82.35	11.76	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.94±0.42 (หักน้ำด้วย)
N=17	(1)	(14)	(2)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	4.00±0.67 (หักน้ำด้วย)
>45 [¶]	0.00	83.33	16.67	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.83±0.40 (หักน้ำด้วย)
N=6	(0)	(5)	(1)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	3.83±0.40 (หักน้ำด้วย)

မြန်မာ ၂၀ (၁၃)

		รังสีความคิดเห็น								
		เพื่อตัวย อย่างจง	เพื่อตัว ของฉัน	โดย ชื่อเดียว	โดย ตัวย	โดย ตัวย	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤ 0.05)
อาชญากรรมที่ ก่อให้เกิดความเสียหาย ตามเกณฑ์ ISO 22000	N	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	รวม	平均值	Chi- square	
อาชญากรรมที่ 3 กำลังใจและนิยาม	15-25 ปี	33.33	33.33	26.67	6.67	0.00	100	3.80±0.96	9.998	0.351
3.1 ทำนุ่มนวลด้วยหรือ "ไม่" ความนิยาม ISO 22000 : 2005	N=15	(5)	(5)	(4)	(1)	(0)	(15)			
3.2 ทำนุ่มนวลด้วยหรือ "ไม่" ความนิยาม ISO 22000 : 2005	26-35 ปี	36.11	50.00	13.89	0.00	0.00	100	4.22±0.68		
3.3 ทำนุ่มนวลด้วยหรือ "ไม่" ความนิยาม ISO 22000 : 2005	N=36	(13)	(18)	(5)	(0)	(0)	(36)			
3.4 ทำนุ่มนวลด้วยหรือ "ไม่" ความนิยาม ISO 22000 : 2005	36-45 ปี	35.29	58.82	5.88	0.00	0.00	100	4.29±0.58		
3.5 ทำนุ่มนวลด้วยหรือ "ไม่" ความนิยาม ISO 22000 : 2005	N=17	(6)	(10)	(1)	(0)	(0)	(17)			
3.6 ทำนุ่มนวลด้วยหรือ "ไม่" ความนิยาม ISO 22000 : 2005	>45 ปี	50.00	16.67	33.33	0.00	0.00	100	4.17±0.98		
3.7 ทำนุ่มนวลด้วยหรือ "ไม่" ความนิยาม ISO 22000 : 2005	N=6	(3)	(1)	(2)	(0)	(0)	(6)			

ตารางที่ 20 (ต่อ)

		ระดับความติดตาม								
ความคิดเห็นที่ภายนอกสำหรับมาตรฐาน ISO 22000		ที่มีพื้นที่			ที่ไม่มีพื้นที่			การเปลี่ยนแปลง		P-value (P ≤ 0.05)
อยุ	ชนิดด้วย อย่างไร	พื้นที่	ไม่พื้นที่	ด้วย	ไม่พื้นที่	ด้วย	ไม่พื้นที่	การเปลี่ยนแปลง	ค่า Chi-square	
		(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	ชื่อyle			
4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องของเชิงกำหนดที่ว่า “ประกอบธุรกิจที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับมาตรฐาน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำที่มาปฏิบัติ (Implement) ห้องรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย(Update) ”	15-25 ปี N=15	26.67 (4)	46.67 (7)	26.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.00±0.76 (ที่นี่ดีมาก)	10.203	0.334
	26-35 ปี N=36	38.89 (14)	47.22 (17)	13.89 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.25±0.69 (ที่นี่ดีมาก)		
	36-45 ปี N=17	58.82 (10)	23.53 (4)	11.76 (2)	5.88 (1)	0.00 (0)	100 (17)	4.35±0.93 (ที่นี่ดีมาก)		
	>45 ปี N=6	16.67 (1)	66.67 (4)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.00±0.63 (ที่นี่ดีมาก)		

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติดตามเกี่ยวกับกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุ	ระดับความติดตาม				รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยิ่ง		ผู้คน ด้วย	ผู้คน โดยฯ				
		ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย				
4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในการตรวจสอบความถูกต้องตามเอกสาร และ การควบคุมบันทึก	15-25 ปี N=15	13.33 (2)	66.67 (10)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	3.93±0.59 (ทั้งหมด)	4.345 0.630
	26-35 ปี N=36	33.33 (12)	58.33 (21)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.25±0.60 (ทั้งหมด)	
	36-45 ปี N=17	29.41 (5)	64.71 (11)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.23±0.56 (ทั้งหมด)	
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (ทั้งหมด)	

ตารางที่ 20 (ต่อ)

		ระดับความติดตาม								
ความติดตามเกี่ยวกับภาระงานของระบบ ISO 22000		พื้นที่ด้วย อัตรา			ผลลัพ ธ์ด้วย อัตรา			ร่วม		
อายุ	พื้นที่ด้วย อัตรา	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤ 0.05)	
	ชื่อyle และ (จำนวน)	ชื่อyle และ (จำนวน)	ค่าเฉลี่ย	ค่า						
15-25 ปี	33.33	46.67	20.00	0.00	0.00	100	4.13± 0.74 (ทั้งหมด)	3.532	0.740	
N=15	(5)	(7)	(3)	(0)	(0)	(15)				
26-35 ปี	30.56	61.11	8.33	0.00	0.00	100	4.22± 0.59 (ทั้งหมด)			
N=36	(11)	(22)	(3)	(0)	(0)	(36)				
36-45 ปี	41.18	52.94	5.88	0.00	0.00	100	4.35± 0.60 (ทั้งหมด)			
N=17	(7)	(9)	(1)	(0)	(0)	(17)				
>45 ปี	33.33	66.67	0.00	0.00	0.00	100	4.33± 0.51 (ทั้งหมด)			
N=6	(2)	(4)	(0)	(0)	(0)	(6)				

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติดตามเกี่ยวกับกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุ	ระดับความติดตาม						P-value (P ≤0.05)	
		ระดับความติดตาม			รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า		
		ผู้คนด้วย อย่างยิ่ง	ผู้คน ด้วย	ผู้คน					
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีวิธาระบบที่กำหนด นโยบายความปลอดภัยของห้องอาหารเป็นมืออาชีวะ	15-25 ปี N=15	20.00 (3)	46.67 (7)	33.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	3.87±0.74 (ทั้งหมด)	
	26-35 ปี N=36	33.33 (12)	55.56 (20)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	7.290 (ทั้งหมด)	
	36-45 ปี N=17	29.41 (5)	64.71 (11)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.22±0.63 (ทั้งหมด)	
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (ทั้งหมด)	

ตารางที่ 20 (ต่อ)

		ระดับความติดตาม								
ความติดตามเกี่ยวกับภาระหนี้ของระบบ ISO 22000		พื้นที่ด้วย อัตราเงิน			ผลิต ด้วย อัตรา			รวม		
อายุ	พื้นที่ด้วย อัตราเงิน	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	ค่าเฉลี่ย	การ ประเมิน	ค่า	P-value (P ≤ 0.05)
	วิธีทดสอบ (จำนวน)	วิธีทดสอบ (จำนวน)	วิธีทดสอบ (จำนวน)	วิธีทดสอบ (จำนวน)	วิธีทดสอบ (จำนวน)	วิธีทดสอบ (จำนวน)				
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารเป็นต้องวางแผนและประเมิน ความปลอดภัยอย่างเพื่อมรักษาภาระหนี้ให้คงอยู่										
15-25 ปี	26.67	46.67	26.67	0.00	0.00	0.00	4.00±0.76 (ทั้งหมด)	100	6.362	0.384
N=15	(4)	(7)	(4)	(0)	(0)	(0)	(15)			
26-35 ปี	38.89	47.22	13.89	0.00	0.00	0.00	100	4.25±0.69 (ทั้งหมด)		
N=36	(14)	(17)	(5)	(0)	(0)	(0)	(36)			
36-45 ปี	29.41	64.71	5.88	0.00	0.00	0.00	100	4.23±0.56 (ทั้งหมด)		
N=17	(5)	(11)	(1)	(0)	(0)	(0)	(17)			
>45 ปี	16.67	83.33	0.00	0.00	0.00	0.00	100	4.17±0.40 (ทั้งหมด)		
N=6	(1)	(5)	(0)	(0)	(0)	(0)	(6)			

ตารางที่ 20 (ต่อ)

		ระดับความคิดเห็น						ค่าทางสถิติ			ค่า P-value		
ความคิดเห็นเกี่ยวกับเข้มงวดของมาตรฐาน ISO 22000		อนุญาติ	ห้าม	อนุญาติ	ห้าม	อนุญาติ	ห้าม	อนุญาติ	ห้าม	อนุญาติ	ห้าม	Chi-square	Ci-square
		อนุญาติ อย่างถี่จัง	ห้าม ตัวอย่าง	อนุญาติ ร้อยละ	ห้าม ตัวอย่าง	อนุญาติ ร้อยละ	ห้าม ตัวอย่าง	อนุญาติ ร้อยละ	ห้าม ตัวอย่าง	อนุญาติ ร้อยละ	ห้าม ตัวอย่าง	P ≤0.05	P ≤0.05
5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ก่อการต่อสู้กับรายการในกับบุคคลในองค์กร ที่ยกเว้นประดิษฐ์เพื่อกำกั้นความปลอดภัยอาหาร	N=15	15-25 ปี	40.00	40.00	20.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100	4.20± 0.77	2.672	0.849
	N=36	26-35 ปี	44.44	44.44	11.11	0.00	0.00	0.00	0.00	100	4.20± 0.77	2.672	0.849
	N=17	36-45 ปี	35.29	52.94	22.22	0.00	0.00	0.00	0.00	100	4.23± 0.66	2.672	0.849
	N=6	>45 ปี	33.33	66.67	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100	4.33± 0.51	2.672	0.849

ตารางที่ 20 (ต่อ)

		ระดับความติดตื้น								
ความติดตื้นที่เยาวชนก่อทำหายใจของระบบ ISO 22000		พื้นที่ที่มีความติดตื้น			พื้นที่ที่ไม่มีความติดตื้น			การเปลี่ยนแปลง		P-value (P ≤ 0.05)
อายุ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	จำนวน	จำนวน	
		(5)	(4)	(3)	(2)	(1)				
5.5 ห้านเพลนด้วยหรือไม่ที่ภาระทางสูงสุดต้องทำตามระบบ ISO 22000	N=15	15-25 ปี	40.00	40.00	20.00	0.00	0.00	100	4.20±0.77 (ห้านเดียว)	5.999 0.423
ความปลดปล่อยอาหาร ตามรัฐอาจถูกห้ามเพื่อความเห็น	N=36	26-35 ปี	47.22	41.67	11.11	0.00	0.00	100	4.36±0.68 (ห้านเดียว)	
	N=17	36-45 ปี	35.29	58.82	5.88	0.00	0.00	100	4.29±0.59 (ห้านเดียว)	
	N=6	>45 ปี	16.67	83.33	0.00	0.00	0.00	100	4.17±0.40 (ห้านเดียว)	

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติด鲱์เมียกับภาระดูแลของระบบ ISO 22000	อายุ	ระดับความติด鲱์เมีย				รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยิ่ง	ผู้คน ด้วย	ผู้คน โดยๆ	ผู้คน ด้วย				
		(5)	(4)	(3)	(1)				
ชื่อภาระดูแลที่ 6 ภาระดูแลรักษาภาระ	15-25 ปี	33.33	40.00	20.00	6.67	0.00	100	4.00±0.92 (ห้านด้าวปี)	14.874 0.094
6.1 ท่านผู้มีครัวเรือนที่ไม่ต้องดูแลของบุพพารามาตรฐานการบริการ	N=15	(5)	(6)	(3)	(1)	(0)	(15)		
จัดทำ ถือปฏิบัติ รับรักษา และประเมินการจัดการภาระ	26-35 ปี	25.00	66.67	8.33	0.00	0.00	100	4.17±0.56 (ห้านด้าวปี)	
ปลดภาระทางภาระที่ต้องรับผิดชอบเพียงพอ	N=36	(9)	(24)	(3)	(0)	(0)	(36)		
36-45 ปี	0.00	94.12	5.88	0.00	0.00	0.00	100	3.94±0.24 (ห้านด้าวปี)	
N=17	(0)	(16)	(1)	(0)	(0)	(0)	(17)		
>45 ปี	33.33	50.00	16.67	0.00	0.00	0.00	100	4.17±0.75 (ห้านด้าวปี)	
N=6	(2)	(3)	(1)	(0)	(0)	(0)	(6)		

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติดตามเกี่ยวกับกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุ	ระดับความติดตาม						P-value (P ≤0.05)	
		พื้นที่ด้วย อ่างล้าง			พื้นที่ด้วย ช้อนส้อม				
		พื้นที่ ลอก	พื้นที่ ด้วย อ่างล้าง	พื้นที่ ด้วย ช้อนส้อม	พื้นที่ ลอก	พื้นที่ ด้วย ช้อนส้อม	พื้นที่ ลอก		
6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่เห็น Food Safety และบุคลากรใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทำมุ่งลดความปลอดภัยอาหารต้องปฏิ ความถูกต้อง ผ่านการให้ความรู้ การอบรมเรื่อง มิทากยละเอียด ประจำวัน	15-25 ปี N=15	33.33 (5)	46.67 (7)	13.33 (2)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	4.07±0.88 (ทั้งหมด)	
	26-35 ปี N=36	33.33 (12)	58.33 (21)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.25±0.60 (ทั้งหมด)	
	36-45 ปี N=17	23.53 (4)	70.59 (12)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.18±0.52 (ทั้งหมด)	
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (ทั้งหมด)	

ตารางที่ 20 (ต่อ)

		ระดับความติดเชื้อ									
ความติดเชื้อน้ำเสียทั่วไปทำตามมาตรฐาน ISO 22000											
	ผู้คนด้วย อย่างน้อย ๕% ของผล (จำนวน)	ผู้คน ด้วย อย่างน้อย ๑๐% (จำนวน)	ผู้คน ด้วย อย่างน้อย ๒๐% (จำนวน)	ผู้คน ด้วย อย่างน้อย ๓๐% (จำนวน)	ผู้คน ด้วย อย่างน้อย ๔๐% (จำนวน)	ผู้คน ด้วย อย่างน้อย ๕๐% (จำนวน)	ผู้คน ด้วย อย่างน้อย ๖๐% (จำนวน)	ผู้คน ด้วย อย่างน้อย ๗๐% (จำนวน)	ผู้คน ด้วย อย่างน้อย ๘๐% (จำนวน)	ผู้คน ด้วย อย่างน้อย ๙๐% (จำนวน)	P-value (P ≤0.05)
6.3 ห้านาทีน้ำดื่มหรือไม่ต้องการซ้อมบนห้องน้ำสาธารณะเพื่อสันปะตุน การสร้าง การจัดการ และการรักษาสภาพแวดล้อมที่จัดเป็นเพื่อการรับประยุกต์ใช้ชีวิตอย่างหนาแน่นในมาตรฐาน	15-25 ปี N=15	20.00 (3)	60.00 (9)	13.33 (2)	6.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	3.93± 0.79 (หนึ่งถึงปять)	7.357 0.600	
	26-35 ปี N=36	30.56 (11)	58.33 (21)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.19± 0.62 (หนึ่งถึงปять)		
	36-45 ปี N=17	41.18 (7)	52.94 (9)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.35± 0.60 (หนึ่งถึงปять)		
	>45 ปี N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17± 0.40 (หนึ่งถึงปять)		

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติดตามเกี่ยวกับกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุ	ระดับความติดตาม						P-value (P ≤0.05)	
		ประเมิน			ก้าว				
		ผู้มีอำนาจ ตัดสินใจ	ผู้มีอำนาจ ตัดสินใจ	ผู้มีอำนาจ ตัดสินใจ	การ ประเมิน	การ ประเมิน	การ ประเมิน		
6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องศัพท์ของคำารถภายใน สภาพแวดล้อมในการทำงานที่จะนำไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ สอดคล้องกับมาตรฐานที่ต้องการ	15-25 ปี N=15	26.67 (4)	33.33 (8)	13.33 (2)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	4.00±0.84 (ท่านได้รับ)	
	26-35 ปี N=36	36.11 (13)	22.78 (19)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.25±0.64 (ท่านได้รับ)	
	36-45 ปี N=17	23.53 (4)	64.71 (11)	11.76 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.11±0.60 (ท่านได้รับ)	
	>45 ปี N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (ท่านได้รับ)	

ตารางที่ 20 (ต่อ)

		ระดับความติด鲱์ม								
ความติด鲱์มที่เยาวชนทำตามมาตรฐาน ISO 22000		อายุ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	เพศ	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยั่ง	หญิง (5)	ชาย (4)	หญิง (3)	ชาย (2)	หญิง (1)	ชาย (2)	หญิง (3)	0.275
		ชื่อylex (จำนวน)	ชื่อylex (จำนวน)	ชื่อylex (จำนวน)	ชื่อylex (จำนวน)	ชื่อylex (จำนวน)	ชื่อylex (จำนวน)	ชื่อylex (จำนวน)	ชื่อylex (จำนวน)	
ข้อกําหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำแผนพัฒนาความ		15-25 ปี	53.33	26.67	13.33	6.67	0.00	100	4.27±0.96 (ที่นั่นด้วย)	11.014
ปลอดภัย		N=15	(8)	(4)	(2)	(1)	(0)	(15)		
26-35 ปี		27.78	61.11	11.11	0.00	0.00	100	3.89±0.60 (ที่นั่นด้วย)		
พัฒนา กระบวนการรักษาสุขภาพที่เข้มแข็งในกรุงเทพมหานครเพื่อความ		N=36	(10)	(22)	(4)	(0)	(0)	(36)		
ปลอดภัย		36-45 ปี	35.29	58.82	5.88	0.00	0.00	100	4.29±0.59 (ที่นั่นด้วย)	
พัฒนา กระบวนการรักษาสุขภาพที่เข้มแข็งในกรุงเทพมหานครเพื่อความ		N=17	(6)	(10)	(1)	(0)	(0)	(17)		
ปลอดภัย		>45 ปี	16.67	83.33	0.00	0.00	0.00	100	4.17±0.40 (ที่นั่นด้วย)	
พัฒนา กระบวนการรักษาสุขภาพที่เข้มแข็งในกรุงเทพมหานครเพื่อความ		N=6	(1)	(5)	(0)	(0)	(0)	(6)		

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติดตามเกี่ยวกับกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุ	ระดับความติดตาม						P-value (P ≤0.05)	
		เข้ม			นิ่ง				
		ผู้คนด้วย อย่างรุ่ง	ผู้คน ด้วย	ผลิต	ผู้คน	ผู้คน ด้วยการ ดูแล	การ ประเมิน		
7.2 ห้ามพนักงานหรือไม่กันปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรฐานด้านดูแลคุณภาพ ของ GMP (Good Manufacturing Practice)	15-25 ปี N=15	46.67 (5)	26.67 (4)	20.00 (3)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	4.13±0.99 (ห้ามน้ำยา)	
	26-35 ปี N=36	30.56 (7)	55.56 (4)	13.89 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	9.599 (ห้ามน้ำยา)	
	36-45 ปี N=17	23.53 (4)	70.59 (12)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.17±0.65 (ห้ามน้ำยา)	
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	50.00 (3)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.75 (ห้ามน้ำยา)	

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติดตามเกี่ยวกับกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุ	ระดับความติดตาม						P-value (P ≤0.05)	
		พื้นที่ด้วย อ่างล้าง			พื้นที่ด้วย อุปกรณ์				
		ผลิต ภายนอก	ผลิต ภายใน	ผลิต ภายนอก และภายใน	ผลิต ภายนอก	ผลิต ภายใน	ผลิต ภายนอก และภายใน		
7.3 ท่านเพนดิวายหรือไม่ที่ต้องเข้าทำ HACCP plan ต้อง บังคับใช้ Critical Control การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นมาจะปลอดภัยในระดับ ที่ซ่อนอยู่	15-25 ปี N=15	13.33 (2)	60.00 (9)	39.29 (22)	6.67 (1)	0.00 (0)	100 (15)	4.20±0.77 (ที่นั่นด้วย)	
	26-35 ปี N=36	30.56 (11)	61.11 (22)	8.33 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.22±0.59 (ที่นั่นด้วย)	
	36-45 ปี N=17	17.65 (3)	70.59 (12)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.00±0.70 (ที่นั่นด้วย)	
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (ที่นั่นด้วย)	

ตารางที่ 20 (ต่อ)

		ระดับความติดตาม								
ความติดตามที่ยังไม่ถูกกำหนดของระบบ ISO 22000		พื้นที่ด้วย อัปเดต			ผลิตภัณฑ์ ด้วย อัปเดต			รวม		
อายุ	หน่วย	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	การ ประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤ 0.05)
		วัยเด็ก (เดือน)	วัยเด็ก (เดือน)	วัยเด็ก (เดือน)	วัยเด็ก (เดือน)	วัยเด็ก (เดือน)				
7.4 ท่านผู้ดูแลหรือ "แม่" ของครรภ์ระบบการผลิตภัณฑ์ (Tracibility system) โดยระบุนินทา และเรื่อมโขน [1] ผู้ติดตามกระบวนการผลิตและผู้รับมอบหมายของ	15-25 ปี N=15	26.67	46.67	20.00	6.67	0.00	100	3.93±0.88 (ทั้งหมด)	9.456	0.396
	26-35 ปี N=36	16.67	72.22	11.11	0.00	0.00	100	4.06±0.53 (ทั้งหมด)		
	36-45 ปี N=17	11.76	70.59	5.88	11.76	0.00	100	3.82±0.80 (ทั้งหมด)		
	>45 ปี N=6	33.33	66.67	0.00	0.00	0.00	100	4.33±0.51 (ทั้งหมด)		

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติดหัวเมืองที่อยู่กับกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุ	ระดับความติดหัวเมือง				รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	P-value (P ≤ 0.05)	
		ผู้คนด้วย อย่างร้าย	ผู้คน ด้วย	ผู้คน	ผู้คน					
		(5)	(4)	(3)	(1)					
ชื่อภูมิภาคที่ 8 การรับรองผล การควบคุม และการประเมิน	15-25 ปี	46.67	33.33	13.33	6.67	0.00	100	4.20±0.94	8.741	0.462
รวมภูมิภาคที่ 8 การรับรองผล การควบคุม และการประเมิน	N=15	(7)	(5)	(2)	(1)	(0)	(15)	(ทั้งหมด)		
26-35 ปี	30.56	61.11	8.33	0.00	0.00	100	4.22±0.59	(ทั้งหมด)		
รวมภูมิภาคที่ 26-35 ปี	N=36	(11)	(22)	(3)	(0)	(0)	(36)	(ทั้งหมด)		
36-45 ปี	35.29	58.82	5.88	0.00	0.00	100	4.29±0.59	(ทั้งหมด)		
รวมภูมิภาคที่ 36-45 ปี	N=17	(6)	(10)	(1)	(0)	(0)	(17)	(ทั้งหมด)		
>45 ปี	16.67	83.33	0.00	0.00	0.00	100	4.17±0.40	(ทั้งหมด)		
รวมภูมิภาคที่ >45 ปี	N=6	(1)	(5)	(0)	(0)	(0)	(6)	(ทั้งหมด)		

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติดหูหนาแก้ไขวัสดุก่อทำแหดของระบบ ISO 22000	อายุ	ระดับความติดหูหนา				รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างง่าย	ผู้คน ด้วย	โดยฯ	ผู้คน				
		(5)	(4)	(3)	ผู้คน ด้วยยาเบี้ยง ด้วยยา				
8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลของ มาตรฐานความคุ้ม绑และมาตรฐานวิธีการเพื่อประกันว่าสถานที่บริการ ให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	15-25 ปี N=15	40.00 (6)	40.00 (6)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.20±0.77 (ท่านได้รับ)	4.978 0.547
	26-35 ปี N=36	25.00 (9)	61.11 (22)	13.89 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.11±0.62 (ท่านได้รับ)	
	36-45 ปี N=17	17.65 (3)	70.59 (12)	11.76 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.06±0.56 (ท่านได้รับ)	
	>45 ปี N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (ท่านได้รับ)	

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติดหัวเมืองที่วัดกับเกณฑ์มาตรฐาน ISO 22000	อายุ	ระดับความติดหัวเมือง				จำนวน	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	P-value (P ≤ 0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยิ่ง	ผู้คน ด้วย	ผู้คน	ผู้คน				
		(5)	(4)	(3)	(1)				
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ถึงการต้องมีการควบคุมการตรวจสอบคุณภาพของกระบวนการผลิต ต้องแสดงหลักฐานเพื่อชี้แจงวิธีการให้ตรวจสอบ และเอกสาร ตลอด การตรวจสอบ ที่ต้องมีความหมายและสามารถอ่านได้ ทราบวิธีการ ตรวจสอบ ที่มีความเข้าใจได้	15-25 ปี N=15	26.67 (4)	33.33 (8)	20.00 (3)	0.00 (0)	100 (0)	4.07±0.70 (15)	0.729 (ทั้งหมด)	3.614 (ทั้งหมด)
	26-35 ปี N=36	33.33 (12)	55.56 (20)	11.11 (4)	0.00 (0)	100 (0)	4.22±0.63 (36)		0.729 (ทั้งหมด)
	36-45 ปี N=17	35.29 (6)	58.82 (10)	5.88 (1)	0.00 (0)	100 (0)	4.29±0.59 (17)		
	>45 ปี N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (6)		

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ความติดตามเพื่อยืนยันถูกต้องของระบบ ISO 22000	อายุ	ระดับความติดตาม				ร่วม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		ผู้ดูแล อย่างเป็น ประจำ	ผู้ดูแล ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมิน				
8.4 ท่านที่นักคุณภาพร่วมประเมินการพัฒนาและประเมินการ จัดการศ้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใต้ (Internal audit) หากพบว่าการทำงานสอบให้ผลไม่ สอดคล้องตามแผน ต้องลงความเห็นดำเนินการแก้ไข	15-25 ปี N=15	40.00 (6)	40.00 (6)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.20±0.77 (หนึ่งเดียว)	0.828
	26-35 ปี N=36	30.56 (11)	58.33 (21)	8.33 (3)	2.78 (1)	0.00 (0)	100 (36)	4.17±0.70 (หนึ่งเดียว)	0.067
	36-45 ปี N=17	29.41 (5)	64.71 (11)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.23±0.56 (หนึ่งเดียว)	0.828
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (หนึ่งเดียว)	0.828

ตารางที่ 20 (ต่อ)

		ระดับความคิดเห็น								
ความติดหัวหน้าเพื่อวันที่ทำให้มาตรฐาน ISO 22000		ระดับความคิดเห็น			ร่วม			ค่าเฉลี่ย		P-value
อายุ	เพศ	เพศชาย	เพศหญิง	ด้วย	โดย	ไม่เห็น	ด้วย	การ	บุคคล	(P ≤0.05)
		(5)	(4)	(3)	(2)	(1)				
8.5 ท่านเห็นคุณค่าของ “มีที่ปรึกษาขององค์กรต้องเข้าร่วมในระบบการจัดการความไม่ปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทั้งสมมช ฯด้วยการรับทราบที่หน่วยงานที่หน่วยงานส่วนตัว”	15-25 ปี N=15	20.00 (3)	60.00 (9)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	4.00±0.65 (หนึ่งตัวอย)	4.034	0.672
	26-35 ปี N=36	22.22 (8)	66.67 (24)	11.11 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.11±0.57 (หนึ่งตัวอย)		
	36-45 ปี N=17	11.76 (2)	82.35 (14)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.06±0.42 (หนึ่งตัวอย)		
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (หนึ่งตัวอย)		

จากตารางที่ 20 พนว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พิจารณาตามช่วงอายุได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจ ว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.92) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.79)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.62) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.60)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.56) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.50)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง พิจารณาตามช่วงอายุได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.76)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.94 ± 0.42)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.83 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนทั่วไป มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม พิจารณาตามช่วงอายุ ได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.96)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.68)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.58)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.98)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนทั่วไป มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พิจารณาตามช่วงอายุ ได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้อง กับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) ร่าง รักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.76) และข้อกำหนดของ ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.59)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.60)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.93) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.56)

45 ปี ปัจจุบัน มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.63) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตาม ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พิจารณาตามช่วงอายุ ได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.77), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.77), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.74), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.76) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 3.87 ± 0.74)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.36 ± 0.68), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.68) ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.63) และหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.59)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.60), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.59), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.66), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.56) และ ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.56)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40) และ ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 6 กลุ่มที่ ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 6 การจัดการพิจารณาตามช่วงอายุ ได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.88), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.92), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.84) และ องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.79)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.64), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.60), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.62) และ

องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.56)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และสำรองรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.60), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อกำหนดความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.52), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.60) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 3.94 ± 0.24)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อกำหนดความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และสำรองรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40) และองค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนสามัญ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย พิจารณาตามช่วงอายุได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.27 ± 0.96), ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อใหม่นั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขึ้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.77), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขาภิบาล เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.99) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้าและเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิน กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.88)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขาภิบาล เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.65), องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และ

เชื่อมโยงไปยังวัตถุคุณิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.53), ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70) และบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.60)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.59) โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.52), การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุคุณิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.82 ± 0.80)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุคุณิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75) และบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 8 ช่วงอายุ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พิจารณาตามช่วงอายุได้ดังนี้ 15-25 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผลค่าเฉลี่ย (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.94), การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่า สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.77), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่า การทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.77), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจสอบเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐาน

เพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจสอบ และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.70) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.65)

26-35 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล ค่าเฉลี่ย (4.22 ± 0.59) การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.62) องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจสอบเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจสอบ และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.63) องค์กรต้องมีการทบทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.70) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.57)

36-45 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผลค่าเฉลี่ย (4.29 ± 0.59), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจสอบเฝ้าระวัง และการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจสอบ และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.59), องค์กรต้องมีการทบทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.56) และการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.62) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.42)

45 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องมีการทบทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับ

การบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผน และนำกระบวนการต่างๆ ที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพเพื่อปรับปรุง และทบทวนประสิทธิผล ค่าเฉลี่ย (4.17 ± 0.40), การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการ ควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40) และองค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่า วิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

**4.5.8 ความคิดเห็น จ忙แผนพัฒนาระดับการศึกษา
ตารางที่ 21 จ忙นาฯ ร้อยละค่าเฉลี่ย และรรดคุณภาพตามคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัจจัยกำหนดของระบบ ISO 22000 ปัจจัยหนึ่งที่ 1- 8
จ忙แผนพัฒนาระดับการศึกษา**

ความคิดเห็นที่ว่ากันว่าคำกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความคิดเห็น					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤ 0.05)
		ผู้เดียว	สอง	หลายคน	หลาย	มากที่สุด				
		อย่างยิ่ง	ตัวอย่าง	อย่างลักษณะ	อย่างลักษณะ	ตัวอย่างมาก				
ชัดเจนมากที่ 1 จนง่าย	ตัวก้าวแรก เพื่อเข้ามาปลาย/ ปีก. N=44	34.09 (15)	47.73 (21)	15.91 (7)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.13± 0.76 (หันตัวไป)	8.626 0.196	
1.1 ท่านเห็นด้วยหรือ ไม่เห็น เรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับ กระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กร ในห่วงโซ่อุปทาน และคงถึงความสามารถในการควบคุม อันตรายที่อาจเกิดกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่า	อนุปริญญา/ป.ตร. N=10	10.00 (1)	80.00 (8)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00± 0.47 (หันตัวไป)		
อาหารที่ผลิตและจัดจำหน่ายทั่วโลก	บ.ครีทร็อกจำกัด N=20	50.00 (10)	50.00 (10)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.50± 0.51 (หันตัวไป) อย่างยิ่ง		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความติดเพี้ยนเกี่ยวกับบุคลากรมาตรฐาน ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความติดเพี้ยน					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		ผู้คนด้วย ถ่ายเงิน	ผู้คน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	โดยฯ (4) ร้อยละ (จำนวน)	ผู้คน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	ผู้คน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)				
ข้อหัวเมดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่ามากอย ปวช. N=44	13.64 (6)	39.09 (26)	27.27 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	3.86± 0.63 (หนึ่งปี)	6.030	0.197
2.1 ท่านผู้ดูแลที่รื่นไม่ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานชาติ	อนุปริญญาโท. N=10	10.00 (1)	70.00 (7)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.90± 0.57 (หนึ่งปี)		
	บ.ตรีปริญญาโท N=20	30.00 (6)	65.00 (13)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.25± 0.55 (หนึ่งปี)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความติด鲱์นกัยวันที่ก่อให้เกิดของระบบ ISO 22000	ระบบการติด鲱์นกัยวันที่ก่อให้เกิดของระบบ ISO 22000	ระดับความติด鲱์น						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยิ่ง	ผู้คน ด้วย	กลยุทธ์	ผู้คน ด้วย	ตัวอย่าง	ตัวอย่าง				
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม	ดำเนินการ	36.36	36.36	25.00	25.00	2.27	0.00	100	4.07±0.84	8,609	0.197
3.1 ท่านผู้ดูแลหรือไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 :	เพียงทำตามโดย ปกต. N=44	(16)	(16)	(11)	(11)	(1)	(0)	(44)	(44)	(44)	(44)
2005 คำศัพท์และนิยาม ทั่วไป สำหรับ อันตรายที่ เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร และภัยมัคการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ข้อมูลที่ก่อให้เกิด การ ตรวจสอบตามเงื่อนไขสำคัญและนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ประเมิน ISO 22000	อนุปริมาณของส.	30.00	60.00	10.00	0.00	0.00	0.00	100	4.20±0.63	4.20±0.63	(44)
	N=10	(3)	(6)	(1)	(0)	(0)	(0)	(10)	(10)	(10)	(10)
	บ.ตรีหรือตุ๊กวา	40.00	60.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100	4.40±0.50	4.40±0.50	(44)
	N=20	(8)	(12)	(0)	(0)	(0)	(0)	(20)	(20)	(20)	(20)

อธิบดีมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
Copyright by Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความติด合เส้นที่อยู่กับเกณฑ์มาตรฐาน ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความติดตาม					ร่วม	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	P-value (P ≤ 0.05)
		พื้นดินด้วย อย่างง่าย	ด้วย วัสดุ	โดยฯ	ไม่เห็น	ดูอย่างเข้ม				
4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่เมื่อเรื่องของข้อกำหนดด้าน องค์กรที่จะทำให้ระบบการบริหารจัดการความปลอดภัย ของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 ลักษณะ เอกสารที่ออกสาร (Document) และรักษาไว้(Maintain) (Implement) ปรับปรุงแก้ไขและประเมินสมรรถนะ (Update)	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า มาก ปาน. N=14	38.64 (17)	36.36 (16)	22.73 (10)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (0)	4.11±0.84 (44)	6.977 (หนึ่งเดียว)	0.323
อนุปริญญาบัตร. N=10	40.00 (4)	40.00 (4)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.20±0.79 (10)	4.20±0.79 (หนึ่งเดียว)		
บ.ตระหง่านถูกกว่า มาตรฐาน N=20	40.00 (8)	60.00 (12)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.40± 0.50 (20)	4.40± 0.50 (หนึ่งเดียว)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความติดไฟฟ้าภายในบ้านก่อให้เกิดอุบัติเหตุ ISO 22000	ระดับความติดไฟฟ้า						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
	ผู้คนด้วย อย่างยิ่ง	ผู้คน ด้วย	ผู้คน โดยฯ	ผู้คน ด้วย อย่าง อ่อนน้อม	ผู้คน ด้วย อย่าง อ่อนน้อม	ผู้คน ด้วย อย่าง อ่อนน้อม				
4.2 ทำน้ำหนักด้วยหรือไม่กันชี้เข้าหานดามของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาคารต้องความคุ้มค่าตามเอกสารและ การควบคุมบันทึก	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า มากอย/ปัจช. N=44	27.27 (12)	59.09 (26)	13.64 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.13± 0.63 (หันด้วย)	3.473	0.482
อนุปริมาณยาปฏ.	N=10	20.00 (2)	70.00 (7)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10± 0.57 (หันด้วย)		
บ.ตรีหรือถุงภาชนะ	N=20	35.00 (7)	65.00 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.35± 0.49 (หันด้วย)		
ข้อ 4 ทำน้ำหนักที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า มากอย/ปัจช. N=44	29.55 (13)	56.82 (25)	13.64 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.16± 0.64 (หันด้วย)	3.757	0.440
5.1 ทำน้ำหนักด้วยหรือไม่กันหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กร ศักดิ์สิทธิ์ความนุ่มนวลในการสนับสนุนดำเนินความปลดภัยอาชญากรรม	อนุปริมาณยาปฏ. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.63 (หันด้วย)		
	บ.ตรีหรือถุงภาชนะ N=20	45.00 (9)	55.00 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45± 0.51 (หันด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับเกณฑ์การทดสอบ ISO 22000	ระดับความติดheim							P-value (P ≤0.05)
	ผู้คนด้วย ถ่ายเจยง (5)	ผู้คน ด้วย ถ่ายเจยง (4)	ผู้คน ด้วย ถ่ายเจยง (3)	ผู้คน ด้วย ถ่ายเจยง (2)	ผู้คน ด้วย ถ่ายเจยง (1)	รวม	ค่าเฉลี่ย	
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ปริหารเน้นขั้นที่กำหนดโดย ความปลอดภัยของมนุษย์	ต่ำกว่าหรือ เท่ากับอยา กษา. N=44	22.73 (10)	39.09 (26)	18.18 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.04±0.64 (44) (หันด้วย)	7.754 0.101
อนุมัติงานก่อ. N=10	20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00±0.67 (หันด้วย)	
ปลูกหรือดูแล N=20	50.00 (10)	50.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.50±0.51 (หันด้วย อย่างยิ่ง)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับบทกิจกรรม ISO 22000	ระดับความติดheim					รวม					ค่า		P-value (P ≤0.05)
	ผู้คนด้วย ถ่ายเจยง	ผู้คน ด้วย ถ่ายเจยง	กลยุทธ์ ร้อยละ (จำนวน)	กลยุทธ์ ร้อยละ (จำนวน)	กลยุทธ์ ร้อยละ (จำนวน)	ตัวอย่าง ถ่ายเจยง	ตัวอย่าง ถ่ายเจยง	ตัวอย่าง ถ่ายเจยง	ตัวอย่าง ถ่ายเจยง	การ ประเมิน	การ ประเมิน		
5.3 ทำนองพื้นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารทำเป็นตัวอย่างแผน ระบบความปลอดภัยมาทางเพื่อบรรลุความที่กำหนดไว้	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า มากอย ปวช. N=44	25.00 (11)	54.55 (24)	20.45 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.04±0.68 (หันด้วย)	9.505	0.050	
อนุมัติโดยบอร์ด.	20.00 N=10	70.00 (2)	10.00 (7)	0.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.57 (หันด้วย)			
ปลดล็อกบอร์ด	55.00 N=20	45.00 (11)	0.00 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.55±0.51 (หันด้วย อย่างยิ่ง)			

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความติดเพี้ยนเกี่ยวกับบันทึกการทดสอบ ISO 22000	ระบบการติดตามและประเมินผล	ระดับความติดตาม						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย ภาระ	ผู้คน ด้วย ภาระ	ผู้คน ด้วย ภาระ	ผู้คน ด้วย ภาระ	ผู้คน ด้วย ภาระ	ผู้คน ด้วย ภาระ				
5.4 ทำน้ำหนักด้วยเครื่องไม่มีห้องครัวต้องถอดสารจากในถัง	ต่ำกว่าหรือ เท่ากับ 30 กก/ ปีวช. N=44	31.82 (14)	52.27 (23)	15.91 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.16± 0.68 (หันด้านไป)	6.708	0.152	
บุคคล ในบ่อนครรภ์ เก็บวันประเด็นที่มีผลกรองฟันกับความ ปลอดภัยทาง	อนุปริมาณกม./ N=10	40.00 (4)	40.00 (4)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.79 (หันด้านไป)			
	บ.ครรภ์หรือสูงกว่า N=20	60.00 (12)	40.00 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.60± 0.50 (หันด้านไป)			

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับเกณฑ์การทดสอบ ISO 22000		ระดับความติดheim						รวม			ค่าเฉลี่ย		P-value
	ระดับการศึกษา	ผู้คนด้วย อาชญากรรม	เด็ก ตัวยา	กลยุทธ์ ด้วย ยาเสพติด	ผู้เสื่อม ด้วยยาเสพติด	ตัวยา	ผู้เสื่อม ด้วยยาเสพติด	ผู้เสื่อม ด้วยยาเสพติด	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	ค่า Chi-square	P ≤0.05
5.5 ทำน้ำหนักด้วยหรือไม่ที่ทางราชการถูกต้องตามทบทวน	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่ามากอย	31.82 (14)	52.27 (23)	15.91 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.16± 0.68 (หันตัวไป)	8.427	0.077		
ระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่เหมาะสม	อนุปริญญาโท. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.63 (หันตัวไป)				
	บ.ตรีหรือสูงกว่า N=20	65.00 (13)	35.00 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.65± 0.49 (หันตัวไป)				

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความติด鲱์เบนท์ไวท์กับการทดสอบ ISO 22000	ระบบการติดตาม และประเมินผล	ระดับความติด鲱์เบนท์						ร่วม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		ผู้คนด้วย อย่างยัง	ผู้คน ด้วย	โดยฯ	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย				
ข้อหามเดทที่ 6 การจัดการหัวเพย์แอร์	ตัวกัวห์เรือ พื้นที่ทางอากาศ/ ปั๊วช. N=44	15.91 (7)	65.91 (29)	15.91 (7)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	3.95±0.64 (หนึ่งด้าว)	6.871	0.333	
6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องศัพท์ล้อมรอบหมาทัวร์เพย์แอร์ ในการจัดทำ ถือภารกิจตัว สำรองรักษา และบูรณะบ้านการ จัดการความปลอดภัยของการให้พนักงานของอย่างเพย์แอร์	อนุปริญญาโท N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.67 (หนึ่งด้าว)			
	บ.ตรีห้องเรียน N=20	25.00 (5)	75.00 (15)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.25±0.44 (หนึ่งด้าว)			
6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ item Food Safety และ บุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลก่อรำ邦ต่อความ ปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์	ตัวกัวห์เรือ พื้นที่ทางอากาศ/ ปั๊วช. N=44	29.55 (13)	56.82 (25)	11.36 (5)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.13±0.70 (หนึ่งด้าว)	3.214	0.782	
	อนุปริญญาโท N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (หนึ่งด้าว)			
	บ.ตรีห้องเรียน N=20	35.00 (7)	65.00 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.35±0.49 (หนึ่งด้าว)			

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความติดตามเกี่ยวกับบันทึกการทดสอบ ISO 22000	ระบบการ管理体系	ระดับความติดตาม						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		ผู้คนด้วย อิเล็กทรอนิกส์	ผู้คน ด้วย เอกสาร	โดยฯ	ผู้คน ด้วย เอกสาร	ผู้คน ด้วย เอกสาร	ผู้คน ด้วย เอกสาร				
6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องรู้ถึงองค์ประกอบทั้งหมดในมาตรฐาน ISO 22000	ต่ำกว่าระดับ พื้นฐานมากอย ปวช. N=44	25.00	59.09	13.64	2.27	0.00	100	4.07±0.69	4.432	0.618	
เพื่อสนับสนุน การตั้งง การจัดการ และสร้างรักษา สภาพแวดล้อมที่ดีให้กับ เพื่อการประยุกต์ใช้ห้องทดลอง มาตรฐาน	อนุปริญญาโท. N=10	(11)	(26)	(6)	(1)	(0)	(44)	(พื้นฐาน)			
	บ.ตรีปริญญาโท N=20										

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับบันทึกการทดสอบ ISO 22000		ระดับความติดไฟน์						ค่า Chi-square			
	ระดับการศึกษา	เรียนด้วย อ่าน-เขียน	เรียน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	เรียน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	เรียน ด้วย ร้อยละ (จำนวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า บัญชีผล	ค่า Chi-square	ค่า	(P ≤ 0.05)
6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องเที่ยวสำหรับแผนและจัดการ เกี่ยวกับสภาพแวดล้อม ในการทำงานที่จะเป็นเพื่อให้ได้ ผลลัพธ์ตามที่ต้องการ	ถ้าว่าหรือ พื้นที่มาโดย ปัจจุบัน N=44	27.27 (12)	54.55 (24)	27.27 (7)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.07±0.72 (หนึ่งด้วย)	7.829	0.251	
อนุมัติอย่างไร	N=10	10.00 (1)	80.00 (8)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.70±0.47 (หนึ่งด้วย)			
บ.ตรีหรือถูกว่า	N=20	45.00 (9)	55.00 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45±0.51 (หนึ่งด้วย)			
ข้อก้าวหน้าที่ 7 การวางแผนและการจัดทำแผนภาระ	ถ้าว่าหรือ พื้นที่มาโดย ปัจจุบัน N=44	29.55 (13)	56..82 (25)	11.36 (5)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.13±0.70 (หนึ่งด้วย)		0.543	
ความปลอดภัย	อนุมัติอย่างไร N=10	30.00 (3)	50.00 (5)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.73 (หนึ่งด้วย)		0.007	
ความพึงพอใจ	บ.ตรีหรือถูกว่า N=20	45.00 (9)	55.00 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45±0.51 (หนึ่งด้วย)				

ตารางที่ 21 (ต่อ)

คุณิติเห็นแก่กันและกันของมาตรฐาน ISO 22000		ระดับความติดตาม						ค่าทางสถิติ			
ระดับการติดตาม	ระดับความติดตาม	หนึ่ง	สอง	สาม	สี่	ห้า	หก	รวม	ค่าทางสถิติ	ค่า Chi-square	P-value (P ≤0.05)
ระดับการติดตาม	ระดับความติดตาม	หนึ่ง	สอง	สาม	สี่	ห้า	หก	รวม	ค่าทางสถิติ	ค่า Chi-square	P-value (P ≤0.05)
7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับ ปั๊บเรกรมพนักงานตาม ถูกต้อง เช่น GMP(Good Manufacturing Practice) ซึ่งอยู่ในกระบวนการผลิต	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า มากอย่าง ปั๊บ N=44	31.82 (14)	47.73 (21)	18.18 (8)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.09±0.77 (เห็นด้วย)	5.264	0.510	
7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับ ปั๊บเรกรมพนักงานตาม ถูกต้อง เช่น GMP(Good Manufacturing Practice) ซึ่งอยู่ในกระบวนการผลิต	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า มากอย่าง ปั๊บ N=10	30.00 (3)	50.00 (5)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.73 (เห็นด้วย)			
7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับ ปั๊บเรกรมพนักงานตาม ถูกต้อง เช่น GMP(Good Manufacturing Practice) ซึ่งอยู่ในกระบวนการผลิต	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า มากอย่าง ปั๊บ N=20	35.00 (7)	65.00 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.35±0.49 (เห็นด้วย)			

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความติดเพี้ยนที่วัดกับเกณฑ์มาตรฐาน ISO 22000	ระบบการบริหารความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐาน ISO 22000	ระดับความติดเพี้ยน						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		ผู้คนด้วย อย่างยัง	ผู้คน ด้วย	ผลยา	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วยยาชีวิ	ผู้คน ด้วยยาชีวิ				
7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต้องเข้ามาทำ HACCP plan	ต่ำกว่าหรือ เท่ากับอย่างน้อย ปีละ N=44	20.45	63.64	13.64	2.27	0.00	100	4.02±0.66	12.240	0.057	
ต้องปรับตัวลดพัฒนาความดูด การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นถูกต้อง มีความ	มาก N=10	(9)	(28)	(6)	(1)	(0)	(44)	(หันด้าน)			
อนุมัติอย่างน้อย	60.00	20.00	10.00	0.00	0.00	100	4.50±0.70				
บ.ครัวร้อยกรั่ว	15.00	80.00	0.00	5.00	0.00	100	4.05±0.60	(หันด้าน)			
	N=20	(3)	(16)	(0)	(1)	(0)	(20)	(หันด้าน)			

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับบทกวดากมาตรฐาน ISO 22000	ระดับการศึกษา	ระดับความติดheim					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย ถ่ายเจยง	ผู้คน ด้วย ถ่ายเจยง	โดยฯ	ผู้คน ด้วย ถ่ายเจยง	ผู้คน ด้วย ถ่ายเจยง				
8.2 ทำหน้าที่ด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพและพัฒนาวิธีการเพื่อประกันว่า สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	สำนักงานคุณภาพ N=44	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า มากอย่าง มาก.	20.45 (9)	63.64 (28)	15.91 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.04± 0.60 (หันด้วย)	3.932 0.415
อนุมัติผลิตภัณฑ์	N=10	20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00± 0.67 (หันด้วย)		
ปลดล็อกสูตร	N=20	40.00 (8)	55.00 (11)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.35± 0.59 (หันด้วย)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความติด鲱์นกัยวันที่ 10 กุมภาพันธ์ ของ ISO 22000	ระบบการบริหารความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐาน ISO 22000	ระดับความติด鲱์น						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยัง	ผู้คน ด้วย	โดยฯ	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย				
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องค่าธรรมดามาก ควรเพิ่ร่วงและภารกัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อปืนชี้น้ำว่า วิธีการเพิ่ร่วง กังวล จะจัด และอาจกรุณ์มาร่วมเหมาะสม ที่สามารถให้ผลการตรวจสอบท่านเห็นด้วย	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า มาก ปัจช. N=44	25.00 (11)	59.09 (26)	15.91 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.09± 0.64 (หันด้วย)	5.047	0.283	
อนุปริญญาป.ตร. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.63 (หันด้วย)				
บ.ตรีหรือถุง瓜 N=20	45.00 (9)	55.00 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45± 0.51 (หันด้วย)				
8.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ของค่าธรรมดามาก ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร ประเมินภายใน (Internal audit) หากพิจารณา สอบถามให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ภารกิจ	ต่ำกว่าหรือ เทียบเท่า มาก ปัจช. N=44	31.82 (14)	52.27 (23)	13.64 (6)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	4.13± 0.73 (หันด้วย)	3.866	0.695	
อนุปริญญาป.ตร. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.63 (หันด้วย)				
บ.ตรีหรือถุง瓜 N=20	35.00 (7)	65.00 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.35± 0.49 (หันด้วย)				

ตารางที่ 21 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับบันทึกการทดสอบ ISO 22000	ระดับความติดheim					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
	ผู้คนด้วย ถ่าย แบบ	ผู้คน ด้วย แบบ	ผู้คน ด้วย แบบ	ผู้คน ด้วย แบบ	ผู้คน ด้วย แบบ				
8.5 ทำน้ำหนักด้วยเครื่องไม่ตั้งรีวิวของเครื่องซึ่งมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของห้องอาหารอย่างต่อเนื่อง Hannan ทั้งนี้เพื่อให้รับรองมาตรฐานที่ห้องอาหารสามารถดำเนินการได้ตามที่กำหนด	ต่ำกว่าหรือ เท่ากับ 44 ปีวช. N=44	20.45 (9)	63.64 (28)	15.91 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.04± 0.60 (หันด้วย)	7.014 0.135
อนุปริมาณของ. N=10	0.00 (0)	90.00 (9)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.90± 0.31 (หันด้วย)		
ปลูกผักดูแล N=20	30.00 (6)	70.00 (14)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.30± 0.47 (หันด้วย)			

จากตารางที่ 21 พบร่วมกับผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.76) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 3.95 ± 0.60)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57) และการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.47)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.51) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.51)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.86 ± 0.63)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.90 ± 0.57)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.55)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์ และนิยาม พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และคำนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.84)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารแผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.50)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.63) และข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.84)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และ การควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain)

และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.50) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมมันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.49) ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.68), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กร คือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.64), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.66), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.68) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.63)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.62), ฝ่ายบริหาร สูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่า ฝ่ายบริหารสูงสุด ต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.50), ผู้บริหาร จำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.55 ± 0.51), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.51) มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.51) และ องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.62)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร ในเรื่องของผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 9.505$, $P = 0.050$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง (ค่าเฉลี่ย 4.55 ± 0.51) แต่ระดับ

การศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. และระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57) และ (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.68) ตามลำดับ จะเห็นได้ว่า พนักงานที่มีระดับการศึกษาสูง จะมีความคิดเห็น เห็นด้วยอย่างยิ่ง ในข้อกำหนดดังกล่าว เพราะ พนักงานที่ระดับการศึกษาสูง มีความรู้ ความเข้าใจ ก็ยิ่งกับ ISO 22000 อยู่ในระดับมาก และเห็น ว่าการนำระบบ ISO 22000 มาใช้ทำให้เกิดประโยชน์กับบริษัทฯ จึงมีความคิดเห็นเห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนระดับระดับการศึกษา อนุปริญญา/ปวส. มีความรู้ ความเข้าใจ มีระดับปานกลาง การศึกษาต่ำ กว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความรู้ ความเข้าใจ ในระดับน้อย อาจเป็นเพราะว่าอ่าน ข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 แล้วไม่เข้าใจ ดังนั้นทางบริษัทฯ ควรอบรมให้ความรู้เพิ่มเติมให้กับ พนักงานในระดับการศึกษาลุ่มนี้ เพื่อให้พนักงานมีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดนี้ให้มากขึ้น ผู้ตอบแบบสอบถามตามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและ ประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.70), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.72), องค์กรต้อง มอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และช่างรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.69) และ องค์กรต้องมอบหมาย ทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ช่างรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 3.95 ± 0.64)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ช่างรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร ให้ทันสมัยอย่าง เพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อ ความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และ ช่างรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63) และ องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 3.70 ± 0.47)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องกำหนดและ จัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.51), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และ

สำรองรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.50), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร ต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.49) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการ ความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.44)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความคิดเห็นข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผน และพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.70) โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.09 ± 0.77) การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เรื่องดี ได้ (ค่าเฉลี่ย 4.02 ± 0.66) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.95 ± 0.71)

ระดับอนุปริญญา/ปวส. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง กับการจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เรื่องดี ได้ (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.70) มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.73), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.73) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.90 ± 0.57)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.51), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.49), องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.67) และการจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้อง

ควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.60)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 6 ราย ระบุว่า การทดสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พิจารณาตามระดับการศึกษา ได้ดังนี้ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ป.oly/ปวช. มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆ ที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบ ความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.72), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.73), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.09 ± 0.64), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.60) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่องทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.60)

ระดับอนุปริญญา มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆ ที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบ ความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรฐานคุณภาพแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.90 ± 0.31)

ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องมีการควบคุม การตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.51) ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆ ที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้

ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.50) มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.59), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.35 ± 0.49) และองค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.47)

4.5.9 ความคิดเห็น จําหนนตามห่วงวิจารณ์ปริมาณ
ตารางที่ 22 จํานวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อห้องอาหาร ISO 22000 ปัจจุบันดังที่ 1 - 8 จําแนกตามห่วงวิจารณ์ปริมาณ

ความคิดเห็นที่เกี่ยวกับห้องอาหาร ISO 22000	หน่วยนับ บริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤ 0.05)
		หน่วยด้วย อย่างเดียว	พื้นที่ ตัวอย่าง	ผลลัพ ธ์	ภูมิภาค ชื่อผลลัพ ธ์	ตัวอย่างที่ ใช้ผลลัพ ธ์	หน่วยที่ ตัวอย่างที่ ใช้ผลลัพ ธ์				
ชัดเจนดีที่ 1 จนถึงดี	ผู้เผยแพร่ N=48	33.33 (16)	50.00 (24)	14.58 (7)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (0)	100	4.14± 0.74 (หั้นตัวอย)	5.300	0.947
1. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องการระบุห้องอาหารสำหรับ กระบวนการจัดการรักษาปลอดภัยของอาหารของคอกใน ห้องซึ่งอาหาร และดูแลความสามารถในการควบคุมอนามัย ที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ ผลิตปลอดภัยและฟิตกับมาตรฐาน	ผู้ตรวจสอบ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	100	4.20± 0.44 (หั้นตัวอย)		
ผู้บริหาร N=10	ผู้เผยแพร่ N=6	50.00 (5)	40.00 (4)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	100	4.40± 0.69 (หั้นตัวอย)		
ผู้รายงานประเมินผล คุณภาพ N=6	ผู้เผยแพร่ N=5	33.33 (2)	40.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	100	4.33± 0.51 (หั้นตัวอย)		
ผู้ท่องเที่ยว การ N=5	ผู้เผยแพร่ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	100	4.40± 0.54 (หั้นตัวอย)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับความติดheim						ร่วม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยัง	ผู้คน ด้วย	โดยฯ	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย				
1.2 ทำหน้าที่ด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดของระบบISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับธุรกิจ ทุกประเภทที่อย่างกันทั่วโลก ไม่ใช่แค่ในประเทศไทย และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์และกระบวนการปลอดภัยสำหรับมนต์เสน่ห์ ดูปิ๊กฟ์เพย์มาร์ทที่มีอยู่อย่างกุ้นค่า	ฝ่ายผลิต N=48	16.67 (8)	68.75 (33)	12.50 (6)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (0)	3.96± 0.61 (48)	7.784 (48)	0.802 (48)	
ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับธุรกิจ ทุกประเภทที่อย่างกันทั่วโลก ไม่ใช่แค่ในประเทศไทย และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์และกระบวนการปลอดภัยสำหรับมนต์เสน่ห์ ดูปิ๊กฟ์เพย์มาร์ทที่มีอยู่อย่างกุ้นค่า	ฝ่ายการตลาด N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.40± 0.54 (5)	4.40± 0.54 (5)	0.802 (5)	
ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับธุรกิจ ทุกประเภทที่อย่างกันทั่วโลก ไม่ใช่แค่ในประเทศไทย และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์และกระบวนการปลอดภัยสำหรับมนต์เสน่ห์ ดูปิ๊กฟ์เพย์มาร์ทที่มีอยู่อย่างกุ้นค่า	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.20± 0.63 (10)	4.20± 0.63 (10)	0.802 (10)	
ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับธุรกิจ ทุกประเภทที่อย่างกันทั่วโลก ไม่ใช่แค่ในประเทศไทย และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์และกระบวนการปลอดภัยสำหรับมนต์เสน่ห์ ดูปิ๊กฟ์เพย์มาร์ทที่มีอยู่อย่างกุ้นค่า	ฝ่ายงานระบบ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.33± 0.51 (6)	4.33± 0.51 (6)	0.802 (6)	
ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับธุรกิจ ทุกประเภทที่อย่างกันทั่วโลก ไม่ใช่แค่ในประเทศไทย และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์และกระบวนการปลอดภัยสำหรับมนต์เสน่ห์ ดูปิ๊กฟ์เพย์มาร์ทที่มีอยู่อย่างกุ้นค่า	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.60± 0.54 (5)	4.60± 0.54 (5)	0.802 (5)	

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดheim						ค่า Chi-square			P-value
	N=48	หน่วยงานในบริษัทฯ	หน่วยด้วยอ่างไทย	หน่วยด้วยตัวอักษรไทย	หน่วยด้วยตัวอักษรไทย	หน่วยด้วยตัวอักษรไทย	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	Chi-square	(P ≤0.05)
ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง ISO 22000 เป็นมาตรฐานที่รับรองว่า เอกสารถูกจัดทำให้เป็นระบบ	ผู้ผลิต N=5	ผู้ผลิต (6)	ผู้ผลิต (5)	ผู้ผลิต (4)	ผู้ผลิต (3)	ผู้ผลิต (2)	ผู้ผลิต (1)	3.88±0.60	5.829	0.666	(หันด้านหลัง)
2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่า เอกสารถูกจัดทำให้เป็นระบบ	ผู้บริหาร N=10	ผู้บริหาร (1)	ผู้บริหาร (2)	ผู้บริหาร (3)	ผู้บริหาร (1)	ผู้บริหาร (0)	ผู้บริหาร (0)	4.00±0.70	4.00	0.70	(หันด้านหลัง)
ISO 22000 เป็นมาตรฐานที่รับรองว่า เอกสารถูกจัดทำให้เป็นระบบ	ผู้ตรวจสอบ N=6	ผู้ตรวจสอบ (2)	ผู้ตรวจสอบ (4)	ผู้ตรวจสอบ (0)	ผู้ตรวจสอบ (0)	ผู้ตรวจสอบ (0)	ผู้ตรวจสอบ (0)	4.33±0.51	4.33	0.51	(หันด้านหลัง)
ผู้ที่ขอปฏิบัติ	ผู้ที่ขอปฏิบัติ N=5	ผู้ที่ขอปฏิบัติ (2)	ผู้ที่ขอปฏิบัติ (3)	ผู้ที่ขอปฏิบัติ (0)	ผู้ที่ขอปฏิบัติ (0)	ผู้ที่ขอปฏิบัติ (0)	ผู้ที่ขอปฏิบัติ (0)	4.40±0.54	4.40	0.54	(หันด้านหลัง)

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หัวเมืองใน บริษัทฯ	ระดับความติดheim						ร่วม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		ผู้คนด้วย อย่างยัง	เข้ม ด้วย	โดยฯ	ไม่เข้ม ด้วย	ต้องอย่างยัง	ไม่เข้ม ด้วย				
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม											
3.1 หน้าหนี้คุณวิทยาหรือ ไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์ใดจะมีความ เรื่อง ห่วง ใจห่วง อันตรายที่เกี่ยวข้อง กับความปลอดภัยของอาหาร แห้งกวนภูมิการผลิต วัสดุการ ควบคุม PRP CCP ของทำเพื่อมรับได้ การตรวจสอบ ติดตาม เป็นกำลังที่สามารถ ที่จัดทำให้บรรบาก ISO 22000	ผู้ผลิต N=48	41.67 (20)	33.33 (16)	22.92 (11)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (0)	4.14± 0.85 (48)	14.280	0.283	(ที่นี่ด้วย)
ผู้ผลิตตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.00± 0.00 (5)	(ที่นี่ด้วย)			
ผู้ขายบริการ N=10	20.00 (2)	70.00 (7)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.10± 0.57 (10)	(ที่นี่ด้วย)			
ผู้จ้างงานระบบ คุณภาพ N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50± 0.54 (6)	(ที่นี่ด้วย) อย่างดี			
ผู้ขายของปริมาณ คง N=5	40.00 (3)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40± 0.54 (5)	(ที่นี่ด้วย)			

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับความติดheim						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	P-value (≤ 0.05)
		ผู้คนด้วยอาช่าง	ผู้คนด้วยวิศวกร	ผลิต	ขาย	ผู้เช่นเดิม	ผู้เช่นเดิมต้องอยู่อาศัย				
ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย											
4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องของข้อกำหนดที่ว่า “ป้องกันที่ต้องจัดทำระบบการรับเร็วทั้งกระบวนการผลิตข้าวของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implementation) ใช้วางแผน (Maintain) และปรับปรุงแก้ไข (Update) ปรับปรุงให้กับสมัย (Up-date)	ผู้ผลิต N=48	37.50 (18)	37.50 (18)	22.92 (11)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (0)	4.10± 0.83 (48)	16.735 (48)	0.160 (48)	0.160 (48)
	ผู้ขายตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.00± 0.00 (5)	4.00± 0.00 (5)	4.00± 0.00 (5)	4.00± 0.00 (5)
	ผู้ขายบริการ N=10	70.00 (7)	20.00 (2)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.60± 0.69 (10)	4.60± 0.69 (10)	4.60± 0.69 (10)	4.60± 0.69 (10)
	ผู้รายงานรวม คุณภาพ N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50± 0.54 (6)	4.50± 0.54 (6)	4.50± 0.54 (6)	4.50± 0.54 (6)
	ผู้เข้าอบรมผู้ดูแล N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (5)	4.20± 0.44 (5)	4.20± 0.44 (5)	4.20± 0.44 (5)

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับความติดheim						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		ผู้คนด้วยอาชีวะ	ผู้คนด้วยวิชาชีพ	โดยฯ	ผู้เชี่ยวชาญ	ผู้เชี่ยวชาญด้านอาชีวะ	ผู้เชี่ยวชาญด้านวิชาชีพ				
4.2 ทำน้ำเพื่อความปลอดภัยในการห้ามคราบของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และ การควบคุมบันทึก	ผู้ผู้ผลิต N=48	29.17 (14)	58.33 (28)	12.50 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.17±0.63 (4.17±0.63)	5.845	0.665
	ผู้ผลิต N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (4.00±0.00)		
	ผู้บริหาร N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.67 (4.30±0.67)		
	ผู้งานระบบ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (4.33±0.51)		
	คุณภาพ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	3.60±0.44 (3.60±0.44)		

ตารางที่ 22 (๗๐)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดตาม						ค่า Chi-square			P-value
หน่วยงาน	บริษัทฯ	หนึ่งเดียว	สองถึงห้า	มากกว่าห้า	โดยรวม	ดีมาก	ดีพอ	ปานกลาง	ไม่ดีพอ	ไม่ดีเลย	(P ≤0.05)
หน่วยงานในบ้าน	N=48	หนึ่งเดียว 5	สองถึงห้า 4	มากกว่าห้า 3	โดยรวม 2	ดีมาก 1	ดีพอ 2	ปานกลาง 3	ไม่ดีพอ 1	ไม่ดีเลย 2	0.657
บริษัทฯ	N=5	หนึ่งเดียว 0	สองถึงห้า 5	มากกว่าห้า 0	โดยรวม 0	ดีมาก 0	ดีพอ 0	ปานกลาง 0	ไม่ดีพอ 0	ไม่ดีเลย 0	0.657
ข้อทำให้หันตัวไปใช้ ISO 22000		ค่า Mann-Whitney U Test						ค่า Chi-square			P-value
5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กร		N=48						(48)			(0.48)
คือมีความรุ่งเรืองในให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร		N=10						(10)			(0.10)
ผู้บริหาร		N=5						(5)			(0.5)
ผู้รายงานแบบ		คุณภาพ N=6						(6)			(0.6)
ผู้ที่ซื้อภัณฑ์		ค่า Mann-Whitney U Test						(6)			(0.6)
การ		ค่า Chi-square						(5)			(0.5)

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับความติดheim						ร่วม	คงเหลือ	ค่า Chi-square	ค่า P-value (P ≤ 0.05)
		ผู้คนด้วยอาช่าง	ผู้คนด้วยวิศวกร	โลหะ	ไม้หิน	ดีไซน์	ดีไซน์เพื่อคน				
5.2 ทำให้เกิดความต้องการปรับปรุงในหน้าที่สำหรับคนทำงานโดยรายบุคคล	ผู้ผลิต N=48	25.00 (12)	60.42 (29)	14.58 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.10±0.62 (48)	8.993 (48)	0.343 (48)
ความปลอดภัยของพนักงานในเอกสาร	ผู้ผลิต N=5	0.00 (0)	80.00 (4)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	3.80±0.44 (5)	4.444 (5)	0.444 (5)
	ผู้บริหาร N=10	50.00 (5)	30.00 (3)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.82 (10)	4.820 (10)	0.820 (10)
	ผู้งานระบบ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (6)	5.167 (6)	0.510 (6)
	คุณภาพ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (5)	5.400 (5)	0.540 (5)

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ISO 22000		ระดับความติดheim						ค่า Chi-square			P-value	
	N=48	หน่วยงานในบริษัทฯ	หน่วยงานที่ไม่ใช่ของบริษัทฯ	โดยรวม	ไม่เห็นด้วย	เห็นด้วย	มากอย่างยิ่ง	มากที่สุด	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	(P ≤0.05)
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารจะเป็นตัวของหน่วยงาน	ผู้ผิดติด	29.17 (14)	54.17 (26)	16.67 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.12±0.67 (ให้ผลลัพธ์)	18.253	0.019
ความปลอดภัยของอาหารเพื่อบรร枯ตามที่กำหนดไว้	ผู้การตลาด	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (ให้ผลลัพธ์)		
	ผู้บริหาร	40.00 (4)	40.00 (4)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.79 (ให้ผลลัพธ์)		
	ผู้งานระบบ	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (ให้ผลลัพธ์)		
คุณภาพ N=6	ผู้ห้องปฏิบัติ	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	5.00±0.00 (ให้ผลลัพธ์อย่างยิ่ง)		
ค่า N=5												

ຕາງໝາດ 22 (ຕົວ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดตาม						ค่า Chi-square		P-value (P ≤ 0.05)	
หน่วยงาน บริษัทฯ	หน่วยงานใน บริษัทฯ	เหล่าทวย อย่างจัด	เหล่าทวย ร้อยละ	เหล่าทวย (จำนวน)	เหล่าทวย ร้อยละ ร้อยละ	เหล่าทวย (จำนวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย	การ แปลผล	ค่า	P-value
		(5)	(4)	(3)	(2)	(1)					
5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต้องการต่อสืบทอดสายราชายในการ มุกคล โนนท์กร ภัยภัณฑ์และกระบวนการกับความ ปลอดภัยอาหาร	ฝ่ายผลิต N=48	35.42 (17)	47.92 (23)	16.67 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.19± 0.70 (ให้น้ำด้วย)		11.634	0.168
ฝ่ายตรวจสอบ N=5	ฝ่ายตรวจสอบ N=10	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (ให้น้ำด้วย)			
ฝ่ายบริหาร คุณภาพ N=6	ฝ่ายบริหาร คุณภาพ N=6	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30± 0.67 (ให้น้ำด้วย)			
ฝ่ายตรวจสอบ การ N=5	ฝ่ายตรวจสอบ การ N=5	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	5.00± 0.00 (ให้น้ำด้วย) อย่างถูก)			

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ISO 22000		ระดับความติดheim						ค่า Chi-square			P-value
	N=48	หน่วยงานในบริษัทฯ	หน่วยงานที่ไม่ใช่ของบริษัทฯ	โดยรวม	ไม่เห็นด้วย	เห็นด้วย	มากอย่างยิ่ง	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด	มากที่สุด
5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่factory ทำการถูงบดต้องหานหาน ระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาเที่ว่างแผน		ผู้ผลิต N=48	37.50 (18)	47.92 (23)	14.58 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.22±0.69 (48)	7.629 0.471
ผู้ผลิต N=5		ผู้ผลิต N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (5)	(ทันตัว)
ผู้บริหาร N=10		ผู้บริหาร N=10	50.00 (5)	40.00 (4)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.40±0.67 (10)	(ทันตัว)
ผู้งานระบบ N=6		ผู้งานระบบ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (6)	(ทันตัว)
คุณภาพ N=5		คุณภาพ N=5	80.00 (4)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.80±0.44 (5)	(ทันตัว) อย่างยิ่ง

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดheim						ค่า Chi-square			P-value	
	N=48	หน่วยงานในบริษัทฯ	หน่วยงานที่อยู่ภายนอก	โดยฯ	ด้วยวิธี	ไม่เห็นด้วย	ด้วยวิธี	ด้วยวิธี	ไม่เห็นด้วย	การประเมิน	ค่า Chi-square	(P ≤0.05)
ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการรับພาก												
6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับองค์กรต้องมีหน้าที่รับພากใน การจัดทำ จึงปฏิบัติ ให้ร่างกฎหมาย และสร้างระบบการจัดการ ความปลอดภัยอาหาร ให้พนักงานสามารถเพียงพอ		ฝ่ายผลิต	16.67	66.67	14.58	2.08	0.00	100	3.98±0.63	6.709	0.876	
			(8)	(32)	(7)	(1)	(0)	(48)				
		ฝ่ายตรวจสอบ	20.00	80.00	0.00	0.00	0.00	100	4.20±0.44			
			(1)	(4)	(0)	(0)	(0)	(5)				
		ฝ่ายบริหาร	40.00	50.00	10.00	0.00	0.00	100	4.30±0.67			
			(4)	(5)	(1)	(0)	(0)	(10)				
		ฝ่ายงานระบบ	16.67	83.33	0.00	0.00	0.00	100	4.17±0.40			
			(1)	(5)	(0)	(0)	(0)	(6)				
		คุณภาพ N=6										
		ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	40.00	60.00	0.00	0.00	0.00	100	4.40±0.54			
			(2)	(3)	(0)	(0)	(0)	(5)				

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ISO 22000	หัวเมืองใน บริษัทฯ	ระดับความติดheim						ร่วม กัน	ค่าเฉลี่ย รวม	ค่า Chi- square	ค่า P (P ≤ 0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยัง	ผู้คน ด้วย	โดยฯ	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย				
6.2 ทำน้ำหนึ่งเดียวหรือไม่ทิ้ง Food Safety และบุคคล ใดๆ ที่คำนึงถึงผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร ต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม และประเมินการณ์	ผู้ผลิต N=48	29.17 (14)	58.33 (28)	10.42 (5)	2.08 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.14± 0.68 (48)	3.415	0.992
ผู้ผลิตตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (5)	(ทันตีวะ)		
ผู้ขายบริการ N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30± 0.67 (10)	(ทันตีวะ)		
ผู้ขายงานระบบ คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33± 0.51 (6)	(ทันตีวะ)		
ผู้ขายของปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40± 0.54 (5)	(ทันตีวะ)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ISO 22000	หัวเมืองในบริษัทฯ	ระดับความติดheim						ร่วม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วยอาชญากรรม	อาชญากรรม	โภชนา	โภชนา	ด้วยตัวเอง	ด้วยตัวเอง				
6.3 ทำน้ำหนักด้วยหรือไม่ท่องเที่ยวต้องออกตามกฎหมายหรือพยารเพื่อสันบุญ การสร้าง กำจัดการ และรักษาสภาพแวดล้อมที่ดีที่สุด เพื่อการประยุกต์ใช้ห้องน้ำในมาตรฐาน	ผู้ชายเด็ก N=48	27.08 (13)	58.33 (28)	12.50 (6)	2.08 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.10±0.69 (48)	8.299 (48)	0.761 (48)
	ผู้ชายสาว N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (5)	4.00±0.00 (5)	0.761 (5)
	ผู้ชายเด็ก N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (10)	4.20±0.63 (10)	0.761 (10)
	ผู้ชายสาว N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (6)	4.50±0.54 (6)	0.761 (6)
	ผู้ชายเด็ก N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (5)	4.60±0.54 (5)	0.761 (5)

ຕາງໝາດ 22 (ຕົວ)

ความคิดเห็นถึงวัสดุข้อทำนองของระบบ ISO 22000		ระดับความติดตาม						ค่า Chi-square			P-value
		หน่วยนิยม ปริมาณ	ค่า Chi-square	ค่า P-value							
6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต่อคิดว่า ต้องสำรองต้นแบบและจัดการ เกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ล้าสมัยมาก ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามชื่อทำนอง	N=48	ผู้ผลิต (12)	25.00 (29)	60.42 (7)	14.58 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.10±0.72 (เห็นด้วย)	9.321 0.675	
ผู้นำร่อง N=5	0.00 (0)	80.00 (4)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (เห็นด้วย)			
ผู้นำร่อง N=10	50.00 (5)	30.00 (3)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.67 (เห็นด้วย)			
ผู้นำร่อง คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (เห็นด้วย) อย่างยิ่ง)			
ผู้นำร่องปฏิบัติ การ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (เห็นด้วย) อย่างยิ่ง)			

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ISO 22000	หัวเมืองในบริษัทฯ	ระดับความติดheim						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		ผู้คนด้วยอาชญากรรม	เด็ก	กลยุทธ์	ผู้เช่นเดียว	ต้องอย่างถึงที่สุด	ผู้เชื่อมต่อ				
ข้อความที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์และความปลอดภัย	ผู้ชาย N=48	29.17 (14)	56.25 (27)	12.50 (6)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (0)	4.12±0.70 (48)	9.257	0.681	
7.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับบทวิปธ์ที่องค์กรตรวจสอบความเสี่ยง และพัฒนากระบวนการที่จะเข้มแข็งในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	ผู้ชายตลาด N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.00±0.00 (5)	0.681	0.681	
ผู้ชายบริหาร N=10	50.00 (5)	40.00 (4)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.40±0.69 (10)	0.681	0.681	
ผู้ชายงานระบบ N=6	50.00 (3)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.50±0.54 (6)	0.681	0.681	
ผู้ชายห้องปฏิบัติการ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (5)	0.681	0.681	

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับความต้องการ						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		ผู้คนด้วยอาชีวะ	ผู้คนด้วยวิชาชีพ	โดยฯ	ผู้เชี่ยวชาญ	ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาชีวะ	ผู้เชี่ยวชาญทางด้านวิชาชีพ				
7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับวิรภารัมพ์ในด้าน [*] GMP (Good Manufacturing Practice) ที่มุ่งเน้นการดูแลผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน	ผู้ผู้ผลิต N=48	35.42	45.83	16.67	2.08	0.00	0.00	100	4.14±0.77	7.376	0.832
	ผู้ผลิตตลาด N=5	(17)	(22)	(8)	(1)	(0)	(0)	(48)	(48)	(48)	(48)
	ผู้ขายบริการ N=10	20.00	60.00	20.00	0.00	0.00	0.00	100	4.00±0.70	(4.00±0.70)	(4.00±0.70)
	ผู้ขายงานระบบ N=6	(1)	(3)	(1)	(0)	(0)	(0)	(5)	(5)	(5)	(5)
	คุณภาพ N=5	(2)	(7)	(1)	(0)	(0)	(0)	(10)	(4.10±0.57)	(4.10±0.57)	(4.10±0.57)
	ผู้ขายห้องปฏิบัติการ N=5	16.67	83.33	0.00	0.00	0.00	0.00	100	4.17±0.40	(4.17±0.40)	(4.17±0.40)

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับความติดheim						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยิ่ง	ผู้คน ด้วย	กลยุทธ์	ผู้คน ด้วย	ตัวอย่าง เชิงลึก	ผู้คน ด้วย				
7.3 ท่านพื้นด้วยหรือไม่ต้องเข้าทำ HACCP plan	ฝ่ายผลิต N=48	22.92	64.58	12.50	0.00	0.00	100	4.10± 0.59	17.119	0.145	
ต้องเพิ่มจุดวิกฤตเพื่อลงความคุ้มครองกันแน่ Critical		(11)	(31)	(6)	(0)	(0)	(48)	(48)	(48)	(48)	(ทั้งหมด)
Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย มีความปลอดภัยในระดับที่ต้องการได้	ฝ่ายตรวจสอบ N=5	20.00	80.00	0.00	0.00	0.00	100	4.20± 0.44	3.80± 1.13	3.80± 1.13	(ทั้งหมด)
ฝ่ายบริหาร N=10	30.00	40.00	10.00	20.00	0.00	0.00	100	4.17± 0.40	4.17± 0.40	4.17± 0.40	(ทั้งหมด)
ฝ่ายงานระบบ N=6	16.67	83.33	0.00	0.00	0.00	0.00	100	4.40± 0.54	4.40± 0.54	4.40± 0.54	(ทั้งหมด)
ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	40.00	60.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100	5 (5)	5 (5)	5 (5)	(ทั้งหมด)

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับความติดheim						ร่วม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยัง	ผู้คน ด้วย	โดยฯ	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย				
7.4 ทำให้คนด้วยหรือไม่ท่องศึกษาเรื่องระบบการ安全管理 (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และชื่อของบุคคลที่รับผิดชอบในกระบวนการผลิตและผู้ลงนามที่เขียนลงในเอกสาร	ฝ่ายผลิต N=48	16.67 (8)	68.35 (33)	12.50 (6)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (0)	4.00±0.61 (48)	22.459 (48)	0.033 (48)	
ฝ่ายการตลาด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.20±0.44 (5)	4.20±0.44 (5)	0.00 (5)	0.00 (5)	
ฝ่ายบริหาร N=10	10.00 (1)	60.00 (6)	10.00 (1)	20.00 (2)	0.00 (0)	100 (0)	3.60±0.96 (10)	3.60±0.96 (10)	0.00 (10)	0.00 (10)	
ฝ่ายงานระบบ N=6	0.00 (0)	83.33 (5)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	3.83±0.40 (6)	3.83±0.40 (6)	0.00 (6)	0.00 (6)	
ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	80.00 (4)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.80±0.44 (5)	4.80±0.44 (5)	0.00 (5)	0.00 (5)	

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดheim						ค่า Chi-square			P-value
	หน่วยงานในบริษัทฯ	ผู้คนด้วยอาชีวะ	โดยฯ	ผู้เช่นเดียว	ผู้เช่นเดียวที่ต้องอยู่ยาสูบ	ผู้เช่นเดียวที่ต้องออกออก	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	Chi-square	(P ≤0.05)
ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การหานผล แล้วการประเมินความปลอดภัยอาหาร	ผู้ผลิต N=48	31.25 (15)	56.25 (27)	10.42 (5)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	4.17±0.69 (48)	8.270	0.764	(ทันตีวะ)
ประเมินความปลอดภัยอาหาร	ฝ่ายตรวจสอบ N=5	0.00 (0)	100.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.00 (5)	4.00±0.00	(ทันตีวะ)	(ทันตีวะ)
8.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีงานควบคุมปลดล็อกอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้พร้อมๆกัน	ฝ่ายตรวจสอบ N=10	50.00 (5)	40.00 (4)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.40±0.69 (10)	4.33±0.51 (6)	(ทันตีวะ)	(ทันตีวะ)
ตรวจสอบความ熹ด้วยคอมพิวเตอร์ควบคุมเพื่อปรับปรุงและพัฒนาประสิทธิผล	ฝ่ายงานระบบ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.60±0.54 (6)	4.60±0.54 (5)	(ทันตีวะ)	(ทันตีวะ)
ฝ่ายห้องปฏิบัติการ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60±0.54 (5)	4.60±0.54 (5)	(ทันตีวะ)	(ทันตีวะ)	(ทันตีวะ)

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ISO 22000	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับความติดheim						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		ผู้คนด้วยอาชญากรรม	อาชญากรรม	โดยฯ	ไม่เห็นด้วย	เห็นด้วย	ดีมากอย่างยิ่ง				
8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบความเชื่อถูกต้องมาตรฐานคุณภาพเพื่อประเมินว่า สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ สามารถดำเนินการตามที่ระบุไว้ในเอกสารและสถานที่ที่ระบุไว้	ผู้ผลิต N=48	18.75	66.67	14.58	0.00	0.00	100	4.04±0.58	10.512	0.231	
	ผู้ผลิต N=5	(9)	(32)	(7)	(0)	(0)	(48)	(ทั้งหมด)			
	ผู้ผลิต N=10	0.00	80.00	20.00	0.00	0.00	100	3.80±0.44			
	ผู้ผลิต N=6	50.00	30.00	20.00	0.00	0.00	(5)	(ทั้งหมด)			
	ผู้ประกอบการ N=5	(0)	(4)	(1)	(0)	(0)	(5)	(ทั้งหมด)			
	ผู้ประกอบการ N=10	5.00	50.00	0.00	0.00	0.00	100	4.30±0.82			
	ผู้ประกอบการ N=6	(3)	(3)	(0)	(0)	(0)	(6)	(ทั้งหมด)			
	ผู้ประกอบการ N=5	40.00	60.00	0.00	0.00	0.00	100	4.40±0.54			
	ผู้ประกอบการ N=10	(2)	(3)	(0)	(0)	(0)	(5)	(ทั้งหมด)			

ตรางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดตาม						ค่า			
หน่วยนับ	บริษัท	เพื่อตัวอย่าง	โดย	โดย	มาตรฐาน	มาตรฐาน	มาตรฐาน	การแปลง	การแปลง	ค่า Chi-square	(P ≤0.05)
หน่วยนับ บริษัท	จำนวน (จำนวน)	เพื่อตัวอย่าง (5)	โดย (4)	โดย (3)	มาตรฐาน (จำนวน)	มาตรฐาน (จำนวน)	มาตรฐาน (จำนวน)	การแปลง (1)	การแปลง (2)	ค่า Chi-square	(P ≤0.05)
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องศึกษาหรือไม่สามารถปฏิบัติ ผู้ร่วมงานและภารกิจ ต้องแสดงหลักฐานเพื่อชี้แจงวิธีการ ฝึกอบรม การตรวจสอบ และบูรณาภรณ์ความหมายเหมาะสมที่ สามารถใช้ในการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	N=48	ผู้ผลิต 29.17 (14)	56.25 (27)	14.58 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.14±0.65 (48)	3.648 (48)	0.887 (48)	
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องศึกษาหรือไม่สามารถปฏิบัติ ผู้ร่วมงานและภารกิจ ต้องแสดงหลักฐานเพื่อชี้แจงวิธีการ ฝึกอบรม การตรวจสอบ และบูรณาภรณ์ความหมายเหมาะสมที่ สามารถใช้ในการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	N=5	ผู้ผลิต 20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (5)	4.20±0.44 (5)	0.887 (5)	
ผู้บริหาร	N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.67 (10)	4.30±0.67 (10)	0.887 (10)	
ผู้งานระบบ	คุณภาพ N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (6)	4.33±0.51 (6)	0.887 (6)	
ผู้ท่องปริญต์	ค่า N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (5)	4.40±0.54 (5)	0.887 (5)	

ตรางที่ 22 (ต่อ)

188

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความสำคัญ						ค่า		P-value
หน่วยงาน	บริษัทฯ	เพื่อเตรียม อย่างจัด ร้อยละ	เพื่อ ต่อ ร้อยละ	เพื่อ ลด ร้อยละ	เพื่อ ลด ร้อยละ	เพื่อ ลด ร้อยละ	เพื่อ ลด ร้อยละ	การ เปลี่ยน แปลง	Chi- square	(P ≤0.05)
8.4 ทำให้หนึ่งอย่างหรือไม่ท่องกรองต้องมีการพากวนส่วนประกอบ การจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตราบาระมิน ภายใน (Internal audit) หากพบว่าการควบคุมไม่ได้ ไม่สอดคล้องตามแผน ต้องคงมีการทำแผนการแก้ไข	ผู้ผลิต N=48	29.17 (14)	56.25 (27)	12.50 (6)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (0)	4.12±0.70 (ทั้งหมด)	8.310	0.760
ผู้ขายตรวจสอบ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.20±0.44 (ทั้งหมด)	(5)		
ผู้ขายรับทราบ N=10	60.00 (6)	30.00 (3)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.50±0.70 (ทั้งหมด อย่างเป็น ไปตามที่)			
ผู้รายงานข้อมูล คุณภาพ N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.17±0.54 (ทั้งหมด)	(6)		
ผู้ขายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.40±0.66 (ทั้งหมด)	(5)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของ ISO 22000		ระดับความติดheim						ค่า Chi-square			P-value
	หน่วยงานในบริษัทฯ	ผู้คนด้วยอาช่าง	โดยฯ	ผู้เช่นเดียว	ผู้เช่นเดียวที่ต้องอยู่ยาสูบ	ผู้เช่นเดียวที่ต้องออกออก	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ค่า Chi-square	P ≤0.05
8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารขององค์กรต้องเข้ามีการประเมินรูปแบบการจัดการความปลอดภัยของห้องอาหารย่างต่อเนื่อง ทันท่วงที ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม	ผู้ผิดิต N=48	18.75 (9)	66.67 (32)	14.58 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.04± 0.58 (48)	7.133 (48)	0.522 (48)	
ผู้ภารตลด N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (5)	4.20± 0.44 (5)		
ผู้บริหาร N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30± 0.67 (10)	4.30± 0.67 (10)		
ผู้งานระบบ คุณภาพ N=6	0.00 (0)	100.00 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.00± 0.00 (6)	4.00± 0.00 (6)		
ผู้ห้องปฏิบัติ การ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	3.60± 0.44 (5)	3.60± 0.44 (5)		

จากตารางที่ 22 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.74) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสมำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 3.96 ± 0.61)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ในเรื่องข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสมำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54) และการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.69) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสมำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ในเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสมำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ในข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทาน อาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่อุปทาน แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัท มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.60)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67)

ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ ให้ความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อุปทาน อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.85)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อุปทาน อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.45)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่ออาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจสอบตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่ออาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจสอบตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่ออาหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจสอบตาม เป็นคำศัพท์และนิยามที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.60) และข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.83)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) และข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.69) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่า ข้อกำหนดทั่วไปของคร์ที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่า ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.44) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยกับ ข้อกำหนดทั่วไปของคร์ที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับฝ่ายบริหารสูงสุดต้องบทวนระบบความปลอดภัยอาหารตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.69), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.66), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.70), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.67) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.62)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับองค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.44)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับฝ่ายบริหารสูงสุดต้องบทวนระบบความปลอดภัยอาหารตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.67), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.67), ผู้บริหารมี

หน้าที่กำหนดโดยนายความปลดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.82), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67) และผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ที่ องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยกับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดโดยนายความปลดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลดภัยอาหารตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51) และผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ที่ ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดโดยนายความปลดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 5.00 ± 0.00), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 5.00 ± 0.00), องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กรเกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 5.00 ± 0.00) และฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลดภัยอาหารตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.80 ± 0.44)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร ในเรื่องของผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 18.253$, $P = 0.019$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง (ค่าเฉลี่ย 5.00 ± 0.00) แต่ฝ่ายบริหาร ฝ่ายงานระบบคุณภาพ ฝ่ายผลิต และฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79), (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40), (ค่าเฉลี่ย 4.21 ± 0.67) และ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) ตามลำดับ จะเห็นได้ว่าฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง เพราะมีการตรวจสอบคุณภาพของสินค้า ให้มีความปลอดภัยในขั้นตอนการผลิต ดังนั้นจึงมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเด็นดังกล่าว ในระดับดี จึงทำให้เกิดความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนฝ่ายบริหาร มีความคิดเห็น เห็นด้วยเพราะว่าระบบ ISO 22000 ช่วยให้ระบบการทำงานเป็นระบบมากขึ้น ฝ่ายงานระบบคุณภาพ ฝ่ายผลิต และฝ่ายการตลาด มีระดับมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย เพราะฝ่ายงานระบบคุณภาพ เป็นฝ่ายที่กำกับคุณภาพในโรงงาน ส่วนฝ่ายผลิตเมื่อนำระบบมาใช้แล้ว

ขั้นตอนการผลิตจะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยมากขึ้น และฝ่ายการตลาดเมื่อนำระบบมาใช้แล้ว ลูกค้ามีความพึงพอใจในสินค้ามากขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.68), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.72), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และร่างรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.69) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ร่างรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 3.98 ± 0.63)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ร่างรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และร่างรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) และ องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ร่างรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และร่างรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63) และ องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.54)

ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และร่างรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น

เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่าองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และสำรองรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยที่ องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54) และทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับ โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขาภิบาล เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.77), บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.70), การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.59) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุคุณ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.61)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับการจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุคุณ กระบวนการผลิตและผู้ส่ง

มอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44) โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการ ในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70) และบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ที่องค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุคิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.96) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยว่า บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.69), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการ ในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57) และการจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 1.13)

ฝ่ายงาน ระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง กับบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับ โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการ ในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40) ที่ต้องจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุคิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.83 ± 0.40)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง กับองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุคิบ กระบวนการผลิต และผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.80 ± 0.44), บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการ ในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับการจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 22.459$, $P = 0.033$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนฝ่ายผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายบริหาร และฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย จะเห็นได้ว่า ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เพราะว่า ระบบการสอบกลับสินค้า จะทำให้ลูกค้าทราบถึงตัวผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ มากขึ้น ส่วนฝ่ายผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายบริหาร และฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย เพราะว่า ฝ่ายการตลาด เห็นด้วยว่า ระบบการสอบกลับสินค้า ทำให้ลูกค้ามีความพึงพอใจมากขึ้น ส่วนฝ่ายผลิต เห็นด้วย เพราะระบบการสอบกลับสินค้า ทราบถึงขั้นตอนการผลิตที่ดีของบริษัทฯ ฝ่ายงานระบบคุณภาพ เห็นด้วย เพราะระบบการสอบกลับเป็นระบบมาตรฐานที่จะนำมาใช้บังคับในระบบ ISO 22000 ส่วนฝ่ายบริหาร เห็นด้วย เพราะระบบการสอบกลับทำให้ขั้นตอนการจัดส่งสินค้ามีประสิทธิภาพมากขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและบทบาทประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.69), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.65), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.70) การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.58) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.58)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย $4.20 \pm$

0.44), ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) และการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบพสมพسانวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.44)

ฝ่ายบริหาร มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.69), การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบพสมพسانวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.82), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่า วิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67), ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67) และองค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง กับการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบพสมพسانวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.54) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ที่ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการ

ควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ที่องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.66), การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54) และผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.60 ± 0.44)

4.5.10 ความคิดเห็น จําแนกตามอาชญากรรมทั่วไป
ตารางที่ 23 จำนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย เมืองต่างๆ ตามความคิดเห็น
จําแนกตามอาชญากรรมทั่วไป

ตารางที่ 23 จำนวน รุ่นเบต้าแล็คต์ และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่ต้องการทำตาม ISO 22000 ข้อกำหนดที่ 1-8

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	อายุการดำเนินงาน ในบริษัทฯ	ระดับความติดheim						ร่วม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	ค่า P-value (P ≤0.05)
		ผู้คนด้วย อย่างยัง	ผู้คน ด้วย	โดยฯ	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย	ผู้คน ด้วย				
1.2 ทำหน้าที่ด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับธุรกิจ ทุกขนาด ทุกประเภทเท่าที่อย่างกันทั่วโลก	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	39.26 (16)	20.00 (1)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (0)	4.22±0.69 (27)	5.101 (ทั้งหมด)	0.531	
จัดการเพื่อความปลอดภัยของพนักงานและสิ่งแวดล้อมอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ การค้าและชีวิตริมฝายได้	6-10 ปี N=39	20.51 (8)	66.67 (26)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.08±0.58 (39)	4.08±0.58 (ทั้งหมด)	0.53	
โดยใช้พัฒนาการที่มีอยู่อย่างที่มี	10 ปีขึ้นไป N=8	12.50 (1)	75.00 (6)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	3.50±0.53 (8)	3.50±0.53 (ทั้งหมด)	0.53	

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ระดับความติดheim						ร่วม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤0.05)
	ผู้คนด้วย อย่างยัง	เข้ม ด้วย	โดยฯ	ไม่เข้ม	มากอย่างยิ่ง	มากที่สุด				
อยู่การดำเนิน กิจกรรมฯ	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)					
ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)					
ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง	1-5%	29.63	55.56	14.81	0.00	0.00	100	4.14± 0.66	6.028	0.197
2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานชาติ	N=27	(8)	(15)	(4)	(0)	(0)	(27)	(ทันตีภ)		
6-10%	12.82	66.67	20.51	0.00	0.00	100	3.92± 0.58			
10% ขึ้นไป	N=39	(5)	(26)	(8)	(0)	(0)	(39)	(ทันตีภ)		
ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม	N=8	(0)	62.50	37.50	0.00	0.00	100	3.62± 0.51		
3.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าตามมาตรฐาน ISO 22000 :2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น หัว หัวอหาร อันตรายที่เกี่ยวข้อง กับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการ ควบคุม PRP CCP ขอบเขตเพื่อมรับได้ การตรวจ ติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000	1-5%	29.63	59.26	7.41	3.70	0.00	100	4.14± 0.71	6.658	0.354
	N=27	(8)	(16)	(2)	(1)	(0)	(27)	(ทันตีภ)		
	6-10%	38.46	41.03	20.51	0.00	0.00	100	4.18± 0.76		
	N=39	(15)	(16)	(8)	(0)	(0)	(39)	(ทันตีภ)		
	10% ขึ้นไป	50.00	25.00	25.00	0.00	0.00	100	4.25± 0.89		
	N=8	(4)	(2)	(2)	(0)	(0)	(8)	(ทันตีภ)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความคิดเห็น						ค่าสถิติ				P-value
		ให้มากที่สุด	อย่างต่อไปนี้	ต่ำกว่า	โดยๆ	ทุกคน	มากที่สุด	ด้วยความยิ่ง	มากที่สุด	การเปลี่ยน	ค่า Chi-square	(P ≤0.05)
อัญญาร ห้างใน บริษัทฯ	N=27	37.04 (5)	40.74 (4)	18.52 (3)	3.70 (2)	0.00 (1)	0.00	100 ชื่อและ (จำนวน)	0.00	100 เปลี่ยน (จำนวน)	0.00	4.088 0.665
ข้อ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย	1-5 ปี N=27	37.04 (10)	40.74 (11)	18.52 (5)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00	100 ชื่อและ (จำนวน)	0.00	100 เปลี่ยน (จำนวน)	0.00	4.088 0.665
4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ในเรื่องของข้อกำหนดที่ ISO 22000 ให้ความสำคัญกับห้องอาหารที่ต้องการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับมาตรฐาน ISO 22000 ลักษณะ	6-10 ปี N=39	35.90 (14)	48.72 (19)	15.38 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00	100 ชื่อและ (จำนวน)	0.00	100 เปลี่ยน (จำนวน)	0.00	4.20±0.69 (เห็นด้วย)
จัดทำเอกสาร (Document) สำหรับรักษา (Maintain) ปรับปรุงให้เหมาะสม (Update)	10 ปีขึ้นไป N=8	62.50 (5)	25.00 (2)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00	100 ชื่อและ (จำนวน)	0.00	100 เปลี่ยน (จำนวน)	0.00	4.50±0.76 (เห็นด้วย)
4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในมาตราการต้องควบคุมความเสี่ยง และ การควบคุมมูลค่า	1-5 ปี N=27	25.93 (7)	66.67 (18)	28.57 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00	100 ชื่อและ (จำนวน)	0.00	100 เปลี่ยน (จำนวน)	0.00	4.19±0.56 (เห็นด้วย)
ความปลอดภัยในมาตราการต้องควบคุมความเสี่ยง และ การควบคุมมูลค่า	6-10 ปี N=39	25.64 (10)	64.10 (25)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00	100 ชื่อและ (จำนวน)	0.00	100 เปลี่ยน (จำนวน)	0.00	4.15±0.59 (เห็นด้วย)
ความปลอดภัยในมาตราการต้องควบคุมความเสี่ยง และ การควบคุมมูลค่า	10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00	100 ชื่อและ (จำนวน)	0.00	100 เปลี่ยน (จำนวน)	0.00	4.38±0.74 (เห็นด้วย)

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดตาม						ระดับความติดตาม					
		ประเมินด้วย อิเล็กทรอนิกส์	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง
อาชุภาร	N=27	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	ดีมากอย่างยิ่ง	ดีมาก	ดีมากอย่างยิ่ง	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	P-value ≤ 0.05
ที่งานใหม่		ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)							
บริษัทฯ													
ข้อทำให้ดี 5 ความรับผิดชอบของผู้บริหาร	1-5 ปี	33.33	39.26	7.41	0.00	0.00	100	4.26± 0.59	1.540	0.820			
	N=27	(9)	(16)	(2)	(0)	(0)	(0)	(27)	(27)	(27)	(27)	(27)	(27)
5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กร คือมีความรับผิดชอบต่อน้ำดื่มน้ำดื่นความปลอดภัยอาหาร	6-10 ปี	30.77	58.97	10.26	0.00	0.00	100	4.20± 0.61					
	N=39	(12)	(23)	(4)	(0)	(0)	(0)	(39)	(39)	(39)	(39)	(39)	(39)
10 ปีขึ้นไป	N=8	50.00	37.50	12.50	0.00	0.00	100	4.38± 0.74					
	N=8	(4)	(3)	(1)	(0)	(0)	(0)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)
5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับหน้าที่กำหนดนโยบาย ความปลอดภัยอาหารในเอกสาร	1-5 ปี	33.33	51.85	14.81	0.00	0.00	100	4.19± 0.68	0.889	0.926			
	N=27	(9)	(14)	(4)	(0)	(0)	(0)	(27)	(27)	(27)	(27)	(27)	(27)
6-10 ปี	N=39	25.64	61.54	12.82	0.00	0.00	100	4.12± 0.61					
	N=39	(10)	(24)	(5)	(0)	(0)	(0)	(39)	(39)	(39)	(39)	(39)	(39)
10 ปีขึ้นไป	N=8	37.50	50.00	12.50	0.00	0.00	100	4.25± 0.70					
	N=8	(3)	(4)	(1)	(0)	(0)	(0)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดตาม						ร่วม				ทำ		P-value
		เรียนด้วย อย่างง่าย	เรียน ด้วย อ้อมือ	เรียน โดยฯ	ไม่เรียน	ไม่เรียน ด้วยอย่างง่าย	ไม่เรียน ด้วย อ้อมือ	รวม	ทำ	ไม่ผล	ทำ	ทำ	Chi- square	≤0.05
อาชญากรรม	N=27	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)								
ทำางนใหม่														
บริษัทฯ														
5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ผู้บริหารเจ้าหน้าที่ต้องวางแผนการรับประทาน	1-5 ปี	44.44	37.04	18.52	0.00	0.00	0.00	100	4.26± 0.76	5.748	0.219			
	N=27	(12)	(10)	(5)	(0)	(0)	(0)	(27)	(ทั้งหมด)					
6-10 ปี	N=39	23.08	66.67	10.26	0.00	0.00	0.00	100	4.12± 0.57	4.12± 0.57	0.57			
		(9)	(26)	(4)	(0)	(0)	(0)	(39)	(ทั้งหมด)					
10 ปีขึ้นไป	N=8	37.50	50.00	12.50	0.00	0.00	0.00	100	4.25± 0.70	4.25± 0.70	0.70			
		(3)	(4)	(1)	(0)	(0)	(0)	(8)	(ทั้งหมด)					
5.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องศึกษาสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับการประเมินที่มีผลกรอบความปลอดภัยของอาหาร	1-5 ปี	48.15	40.74	11.11	0.00	0.00	0.00	100	4.37± 0.69	1.039	0.904			
	N=27	(13)	(11)	(3)	(0)	(0)	(0)	(27)	(ทั้งหมด)					
6-10 ปี	N=39	35.90	51.28	12.82	0.00	0.00	0.00	100	4.23± 0.67	4.23± 0.67	0.67			
		(14)	(20)	(5)	(0)	(0)	(0)	(39)	(ทั้งหมด)					
10 ปีขึ้นไป	N=8	37.50	50.00	12.50	0.00	0.00	0.00	100	4.25± 0.70	4.25± 0.70	0.70			
		(3)	(4)	(1)	(0)	(0)	(0)	(8)	(ทั้งหมด)					

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดตาม						ระดับความติดตาม					
		ประเมินด้วย อิเล็กทรอนิกส์	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง
อาชญากรรม	N=27	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	ดีมากอย่างยิ่ง	ดีมาก	ดีมากอย่างยิ่ง	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	P-value ≤ 0.05
ทำนุบำรุง ศรัทธา	N=27	ล้วนและ ที่น่วน	ล้วนและ ที่น่วน	ล้วนและ ที่น่วน	ล้วนและ ที่น่วน	ล้วนและ ที่น่วน	ล้วนและ ที่น่วน	ล้วนและ ที่น่วน	ล้วนและ ที่น่วน	ล้วนและ ที่น่วน	ล้วนและ ที่น่วน	ล้วนและ ที่น่วน	Chi- square
5.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่factory ทำการถูกรบด้วยทางท่าน	1-5 ปี N=27	48.15 (13)	40.74 (11)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.37±0.69 (4.411)	4.411	0.353
ระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาเที่ยวเช่นเดิม	6-10 ปี N=39	30.77 (12)	58.97 (23)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.20±0.61 (4.50±0.76)	4.20±0.61 (4.50±0.76)	(ทั้งหมด)
10 ปีขึ้นไป N=8	ล้วนและ ที่น่วน	62.50 (5)	25.00 (2)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.20±0.61 (4.50±0.76)	4.20±0.61 (4.50±0.76)	(ทั้งหมด)
ข้อกําหนดที่ 6 การจัดการธุรกิจ	1-5 ปี N=27	25.93 (7)	62.96 (17)	25.00 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.11±0.69 (4.12±0.64)	4.11±0.69 (4.12±0.64)	2.827 (0.830)
6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต้องตรวจสอบมาตรฐานอาหารใน การจัดทำ ลูกค้าบันทึก ชี้แจงก่อน และปรับปรุงหากการจัดทำ ความปลอดภัยอาหาร ให้กับผู้ซื้อเพียงพอ	6-10 ปี N=39	17.95 (7)	69.23 (27)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.05±0.56 (4.12±0.64)	4.05±0.56 (4.12±0.64)	(ทั้งหมด)
10 ปีขึ้นไป N=8	ล้วนและ ที่น่วน	25.00 (2)	62.50 (5)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.12±0.64 (4.12±0.64)	4.12±0.64 (4.12±0.64)	(ทั้งหมด)

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ตัวแปรที่มีผลต่อความต้องการที่จะซื้อสินค้า	ระดับความต้องการที่จะซื้อสินค้า						ตัวแปรที่มีผลต่อความต้องการที่จะซื้อสินค้า	ตัวแปรที่มีผลต่อความต้องการที่จะซื้อสินค้า	ตัวแปรที่มีผลต่อความต้องการที่จะซื้อสินค้า	ตัวแปรที่มีผลต่อความต้องการที่จะซื้อสินค้า
		ผู้คนด้วย อย่างง่าย	ผู้คนด้วย ความซับซ้อน	ผู้คนด้วย ความซับซ้อน มาก	ผู้คนด้วย ความซับซ้อน มากที่สุด	ผู้คนด้วย ความซับซ้อน มากที่สุด	ผู้คนด้วย ความซับซ้อน มากที่สุด				
6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่ท่าน Food Safety และบุคลากร ได้ดำเนินกิจกรรมที่มีผลลัพธ์ตามเป้าหมายของ ต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะ [*] และประสบการณ์	1-5 ปี N=27	29.63 (8)	62.96 (17)	3.70 (1)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.19±0.68 (ทั้งหมด)	3.102	0.796
6-10 ปี N=39	30.77 (12)	58.97 (23)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	0.00 (0)	100 (39)	4.20±0.61 (ทั้งหมด)	4.25±0.70 (ทั้งหมด)	
10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	0.00 (0)	100 (8)	4.19±0.73 (ทั้งหมด)	2.796	0.834
6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่่องค์กรต้องมีหน้าที่พิสูจน์ เพื่อสนับสนุน การสร้าง กำรจัดการ และรักษา [*] สภาพแวดล้อมที่ดีที่สุด เพื่อกำรประยุตติห้องอาหารใน มาตรฐาน	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	55.56 (15)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.16±0.59 (ทั้งหมด)	4.25±0.70 (ทั้งหมด)	
6-10 ปี N=39	25.64 (10)	64.10 (25)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	0.00 (0)	100 (39)	4.25±0.70 (ทั้งหมด)	4.25±0.70 (ทั้งหมด)	
10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	0.00 (0)	100 (8)	4.19±0.73 (ทั้งหมด)	2.796	0.834

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	อาชุกร ท่างานใหม่ บริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	P-value (P ≤ 0.05)
		เรียนด้วย อย่างง่าย	เรียน ด้วย รู้เรื่องแล้ว (จำนวน)	เรียน โดยอ่าน เอกสาร (จำนวน)	เรียน ด้วย วิธีสอน แบบ เดียว	ไม่เห็น ด้วย	ดีมาก อย่างยิ่ง				
6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องศึกษาเพื่อกำหนดและจัดการ เกี่ยวกับสภาพแวดล้อม ในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ ผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้องตามข้อกำหนด	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	55.56 (15)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (0)	4.19±0.73 (ทั้งหมด)	4.857	0.562	
	6-10 ปี N=39	23.08 (9)	64.10 (25)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.10±0.59 (ทั้งหมด)			
	10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.38±0.74 (ทั้งหมด)			
ข้อก้างเหตุที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์สำหรับ ปลอดภัย	1-5 ปี N=27	40.74 (11)	48.15 (13)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (0)	4.26±0.76 (ทั้งหมด)	3.308	0.769	
7.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับการทวนสอบครั้งต่อมาของแผน และพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์	6-10 ปี N=39	28.21 (11)	61.54 (24)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.18±0.60 (ทั้งหมด)			
ความไม่ต้องกังวล	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.25±0.70 (ทั้งหมด)			

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	องค์กร ที่งานใหม่ บริษัทฯ	ระดับความคิดเห็น						รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		เรียนด้วย อย่างง่าย	ด้วย ข้อมูล จำนวนมาก	โดยฯ	ไม่เห็น ด้วย	ด้วย ข้อมูลซับซ้อน	มากที่สุด				
7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่กับวิธีการประเมินผู้บุนเดส์ สุขาภิบาล แห่ง GMP (Good Manufacturing Practice) จึงมีถูกต้องและเหมาะสมในห่วงโซ่ อาหาร	1-5 ปี N=27	29.63 (8)	62.96 (17)	3.70 (1)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.19±0.68 (หันด้าน)	0.270	
7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต้องใช้ทำ HACCP plan ต้องเบ็ดเตล็ดวิบัติเพื่อความถูกต้อง [*] Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่เข้าสู่ชั้นสุดท้าย มีความ [*] ปลอดภัยในระดับที่ต้องการ	1-5 ปี N=27	30.77 (12)	51.28 (20)	17.95 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.12±0.69 (หันด้าน)	0.425	
	6-10 ปี N=39	50.00 (4)	25.00 (2)	25.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.25±0.89 (หันด้าน)	0.979	
	10 ปีขึ้นไป N=8	22.22 (6)	62.96 (17)	11.11 (3)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.03±0.70 (หันด้าน)	0.425	
		23.08 (9)	69.23 (27)	7.69 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.15±0.53 (หันด้าน)	0.979	
		37.50 (3)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.00±1.06 (หันด้าน)	0.425	

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดตาม						ระดับความติดตาม					
		ประเมินด้วย อิเล็กทรอนิกส์	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	ตัวอย่าง	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	ตัวอย่าง	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	ประเมินด้วย ตัวอย่าง
อาชุดการ ทำงานใหม่ บริษัทฯ	N=27	(5) ร้อยละ (จำนวน)	(4) ร้อยละ (จำนวน)	(3) ร้อยละ (จำนวน)	(2) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)
7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องศึกษาเรียนรู้ระบบการ安全管理 (Tracibility system) โดยระบุรุ่นเดิมแล้วซื้อใหม่ยัง	1-5 ปี	11.11 (3)	74.07 (20)	11.11 (3)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	3.92±0.61 (ท่านได้รับ)	3.642 (ท่านได้รับ)	0.725 (ท่านได้รับ)	0.725 (ท่านได้รับ)
6-10 ปี	N=39	23.08 (9)	64.10 (25)	10.26 (4)	2.56 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.08±0.66 (ท่านได้รับ)	3.88±0.99 (ท่านได้รับ)	0.99 (ท่านได้รับ)	0.99 (ท่านได้รับ)
10 ปีขึ้นไป	N=8	25.00 (2)	50.00 (4)	12.50 (1)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.33±0.78 (ท่านได้รับ)	7.315 (ท่านได้รับ)	0.293 (ท่านได้รับ)	0.293 (ท่านได้รับ)
ข้อกำหนดที่ 8 การซักรอผล การหานองสอน และการ ปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร	1-5 ปี	48.15 (13)	40.74 (11)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.15±0.53 (ท่านได้รับ)	4.25±0.70 (ท่านได้รับ)	0.70 (ท่านได้รับ)	0.70 (ท่านได้รับ)
8.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ทั้งงานควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารของ วางแผนและนำกระบวนการตรวจสอบและประเมินมาใช้เพื่อ ตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อบรรรจุผล ทางงานประปาสิ�์	6-10 ปี	23.08 (9)	69.23 (27)	7.69 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.15±0.53 (ท่านได้รับ)	7.315 (ท่านได้รับ)	0.293 (ท่านได้รับ)	0.293 (ท่านได้รับ)
10 ปีขึ้นไป	N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25±0.70 (ท่านได้รับ)	7.315 (ท่านได้รับ)	0.293 (ท่านได้รับ)	0.293 (ท่านได้รับ)

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000		ระดับความติดตาม						ระดับความติดตาม					
		ประเมินด้วย อิเล็กทรอนิกส์	ประเมินด้วย ตัวอย่าง	โดยฯ	ประเมินด้วย ตัวอย่างเชิง ลักษณะ	ประเมินด้วย ตัวอย่างเชิง ลักษณะ	ประเมินด้วย ตัวอย่างเชิง ลักษณะ	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤ 0.05)		
8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ที่มีการตรวจสอบความเชื่อถูกต้อง มาตรฐานคุณภาพและสถานวิธีการเพื่อประกันว่า [†] สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ	1-5 ปี N=27	37.04 (10)	51.85 (14)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.26±0.66 (ทั้งหมด)	3.793	0.435		
6-10 ปี N=39	20.51 (8)	66.67 (26)	12.82 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.08±0.58 (ทั้งหมด)				
10 ปีขึ้นไป N=8	12.50 (1)	62.50 (5)	25.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	3.88±0.64 (ทั้งหมด)				
8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ท่องคู่ของตัวอย่างในการควบคุมการตรวจสอบ ผู้รับและกำจัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าการ ดำเนินการ ตรวจสอบ และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่ [†] สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ	1-5 ปี N=27	37.04 (10)	51.85 (14)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.26±0.66 (ทั้งหมด)	6.806	0.146		
6-10 ปี N=39	20.51 (8)	69.23 (27)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.10±0.55 (ทั้งหมด)				
10 ปีขึ้นไป N=8	62.50 (5)	25.00 (2)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.50±0.76 (ทั้งหมด) อย่างน้อย				

ตารางที่ 23 (ต่อ)

ความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อกำหนดของระบบ ISO 22000	ตัวแปรที่มีผลต่อความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น						จำนวน	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		เรียนด้วย อย่าง ทั่วไป	เรียน ด้วย ช่องทาง อิเล็กทรอนิกส์	โดยฯ	ไม่เห็น ด้วย	ดีมาก อย่าง ยิ่ง	ดีมาก อย่าง ยิ่ง				
8.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต่อองค์กรต้องเข้าร่วมศึกษาเรียนรู้กระบวนการระบบ ISO 22000 ในการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจสอบความเสี่ยงภายใน (Internal audit) หากพบว่ากระบวนการสอบให้ผลไม่ถูกต้องตามแผน ต้องถูกงดออกใบอนุญาตประกอบกิจกรรม	1-5 ปี N=27	37.04 (10)	51.85 (14)	7.41 (2)	3.70 (1)	0.00 (0)	100 (0)	3.59±0.75 (27)	4.466 (ทั้งหมด)	0.614	
6-10 ปี N=39	25.64 (10)	64.10 (25)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.05±0.59 (39)	4.05±0.59 (ทั้งหมด)			
10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	3.88±0.74 (8)	3.88±0.74 (ทั้งหมด)			
8.5 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ต่อการขอรับมาตรฐาน ISO 22000 สำหรับองค์กรต้องเข้าร่วมการประเมินระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร เช่น ประเมินห้องพัฒนา ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 22000 ต้องมีผลลัพธ์ที่ดีและสามารถนำไปใช้ได้จริง	1-5 ปี N=27	22.22 (6)	66.67 (18)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.11±0.58 (27)	2.319 (ทั้งหมด)	0.677	
6-10 ปี N=39	15.38 (6)	874.36 (29)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.05±0.51 (39)	4.05±0.51 (ทั้งหมด)			
10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25±0.70 (8)	4.25±0.70 (8)			

จากตารางที่ 23 พบรวมว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.78) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.69)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.61) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่าสามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.58)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กรในห่วงโซ่ออาหาร แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตปลอดภัยในขณะที่มีการบริโภค (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70) และข้อกำหนดแบบทั่วไปของระบบ ISO 22000 ว่า สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร ทุกขนาด ทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ออาหาร และมีระบบบริหารจัดการที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า (ค่าเฉลี่ย 3.50 ± 0.53)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.66)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.92 ± 0.58)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เป็นมาตรฐานของนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.62 ± 0.51)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.71)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์ และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.76)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ตามมาตรฐาน ISO 22000 : 2005 คำศัพท์และนิยาม เช่น ห่วงโซ่อหาร อันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร แผนภูมิการผลิต วิธีการควบคุม PRP CCP ขอบข่ายที่ยอมรับได้ การตรวจติดตาม เป็นคำศัพท์และนิยาม ที่ถูกนำมาใช้ในระบบ ISO 22000 (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.89)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุม ด้านเอกสาร และ การควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.56) และ ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำ ระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือ ต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และ ปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.84)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และ ปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.69) และ ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และ การควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.59)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่า ข้อกำหนดทั่วไปองค์กรที่ต้องจัดทำระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 คือต้องจัดทำเอกสาร (Document) นำไปปฏิบัติ (Implement) บำรุงรักษาไว้ (Maintain) และ ปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.76) มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า

ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหารต้องควบคุมด้านเอกสาร และการควบคุมบันทึก (ค่าเฉลี่ย 4.38 ± 0.74)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.37 ± 0.69), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.37 ± 0.69), ผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.76) หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.59) และผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.68)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.67), หน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.61), ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.61), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.61) และผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.57)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่า ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาที่วางแผน (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.76) และมีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย กับหน้าที่ของผู้บริหารขององค์กรคือมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.38 ± 0.74), ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดนโยบายความปลอดภัยอาหารเป็นเอกสาร (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70) และผู้บริหารจำเป็นต้องวางแผนระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อบรรลุตามที่กำหนดไว้ องค์กรต้องสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าองค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.73), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อกำลังอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.68), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.13 ± 0.73) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.69)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อกำลังอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.61), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.59), องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.59) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.56)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็น ว่า องค์กรต้องกำหนดและจัดการเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามข้อกำหนด (ค่าเฉลี่ย 4.38 ± 0.74), ทีม Food Safety และบุคคลใดๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อกำลังอาหารต้องมีความสามารถ ผ่านการให้ความรู้ การอบรม มีทักษะและประสบการณ์ (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), องค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรเพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการ และบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็น เพื่อการประยุกต์ใช้ ข้อกำหนดในมาตรฐาน (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70) และองค์กรต้องมอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.64)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.76), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.68), การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.03 ± 0.70) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.92 ± 0.61)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าบททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.60), การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.53), โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.69) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.66)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็น ว่า โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่ออาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.89), บททั่วไปที่องค์กรต้องวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), การจัดทำ HACCP plan ต้องบ่งชี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนด Critical Limits เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย มีความปลอดภัยอยู่ในระดับที่เชื่อถือได้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 1.06) และองค์กรมีระบบการสอบกลับ (Tracibility system) โดยระบุรุ่นสินค้า และเชื่อมโยงไปยังวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและผู้ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.99)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯ มีความคิดเห็นต่อ ข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.78), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบพสมพสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.66), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.66), ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.58) และ องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 3.59 ± 0.75)

6-10 ปี มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่าทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.53), องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.55), มีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบพสมพสานวิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.58), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.59) และ ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.51)

10 ปีขึ้นไป มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ว่า องค์กรต้องมีการควบคุมการตรวจเฝ้าระวังและการวัด ต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และ อุปกรณ์มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผลการตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.76) มีระดับความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย ว่า ทีมงานความปลอดภัยอาหารต้องวางแผนและนำกระบวนการต่างๆที่จำเป็นมาใช้เพื่อตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงและทบทวนประสิทธิผล (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการปรับปรุงระบบการจัดการความ

ปลดปล่อยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ทันสมัย ได้รับการบันทึกในรูปแบบที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), องค์กรต้องมีการทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้องตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไข (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.74) และมีการตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมแบบผสมผสาน วิธีการเพื่อประกันว่าสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.64)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright[©] by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.11 พฤติกรรมคนเราเมื่อถูกหัวเราะ จำแนกตามเพศ
 ตารางที่ 24 จำนวนหน่วยเดือนที่ขาดระดับพอดีกับรูปแบบส่วนร่วมของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีข้อ ตอกทำนดของระบบ ISO 22000 จำแนกตามเพศ

พฤติกรรมเมื่อถูกหัวเราะ	เพศ	รูปแบบพอดีกับรูปแบบการเมื่อถูกหัวเราะ					รวม	ค่าเฉลี่ย	การเปลี่ยนแปลง	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด					
1. ท่าน “ได้รับรู้และเข้าใจถูกต้องว่าหน้าที่สำคัญของคนทำงานคือตัดสินใจให้ความต้องการขององค์กรให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อส่งเสริมความพึงพอใจของลูกค้าในสังคม”	ชาย N=18	11.11 (5)	4.00 (4)	2.22 (3)	0.00 (2)	0.00 (1)	100 (0)	3.89±0.58 (0)	2.849 (0.241)		
	หญิง N=56	30.36 (17)	48.21 (27)	21.43 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.08±0.72 (0)	(0)	(0)	
2. “ท่านปฏิบัติตามมาตรฐานเอกสารอย่างถูกต้องที่กำหนดในระบบ ISO 22000 พร้อมทั้งสามารถตรวจสอบและแก้ไขข้อบกพร่องที่พบได้ในกระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง”	ชาย N=18	16.67 (3)	72.22 (13)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.06±0.53 (0)	2.340 (0.505)		
	หญิง N=56	14.29 (8)	57.14 (32)	26.79 (15)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	3.83±0.68 (0)	(0)	(0)	

ตารางที่ 24 (ต่อ)

พฤติกรรมการเมืองร่วม	เพศ	รั้งดับเพ翠ศิริกรรมการเมืองร่วม				รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) รู้อยดี (จิตวิญญาณ)	(4) รู้อยดี (จิตวิญญาณ)	(3) รู้อยดี (จิตวิญญาณ)	(2) รู้อยดี (จิตวิญญาณ)				
3. ทำ เอกสารสำคัญและนิยามศัพท์ของงาน ISO 22000 ในหน่วยงานของท่านอย่างต่อเนื่อง	ชาย N=18	33.33 (6)	44.44 (8)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.11±0.76 (56)	1.722 0.632
	หญิง N=56	19.64 (11)	50.00 (28)	28.57 (16)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	3.88±0.74 (56)	
4. ท่านให้ความร่วมมือในการปฏิบัติภาระหน้าที่การจัดการความปลอดภัยของห้องอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เทคนิคการเข้ามาเอกสาร (Document) การนำเข้าไปบันทึก (Implement) การรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงรักษา (Update) ห้องสมัย (Update)	ชาย N=18	44.44 (8)	33.33 (6)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.22±0.80 (56)	0.082 0.960
	หญิง N=56	41.07 (23)	33.93 (19)	25.00 (14)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.16±0.80 (56)	
5. ท่านมีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กรได้แก้ไขการสนับสนุนด้านความปลอดภัยห้องอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของห้องอาหารตามกำหนดเวลา	ชาย N=18	50.00 (9)	27.78 (5)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28±0.82 (56)	1.360 0.507
	หญิง N=56	37.50 (21)	42.86 (24)	19.64 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.18±0.74 (56)	

ตารางที่ 24 (ต่อ)

พฤติกรรมการล้วนร่วม	เพศ	รังสีบัญชีกรรรมภารมีส่วนร่วม						P-value ($P \leq 0.05$)	
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จํานวน)	(4) ร้อยละ (จํานวน)	(3) ร้อยละ (จํานวน)	(2) ร้อยละ (จํานวน)	(1) ร้อยละ (จํานวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย การ บัญชี	ค่า Chi- square
6. ท่านใช้ความรู้ความเชื่อมองค์กรได้ดีและพึงพอใจในการจัดทำ ถ่ายรูปแบบ และรับทราบการจัดการความปลอดภัยของห้องน้ำเพียงพอ	ชาย N=18	27.78 (5)	50.00 (9)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.06± 0.72 (มากร)	0.083 0.960
7. ท่านได้ปฏิบัติหน้าที่อย่างเคร่งครัดและพึงพอใจในงานที่จัดเป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานปลดออกซี GMP HACCP plan	ชาย N=18	27.78 (5)	55.56 (10)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.07± 0.68 (มากร)	
8. ท่านปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุง ประดิษฐ์ผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจสอบวัสดุ การรับ การตรวจประเมินภายใน การรับน้ำทุกประเภท	ชาย N=18	33.33 (6)	44.44 (8)	22.22 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.11± 0.76 (มากร)	1.116 0.773
	หญิง N=56	25.00 (14)	55.36 (31)	17.86 (10)	1.79 (1)	0.00 (0)	100 (56)	4.03± 0.71 (มากร)	

ตารางที่ 24 (ต่อ)

พฤติกรรมการเมืองร่วม	เพศ	ระดับปฏิกรรມการเมืองร่วม						P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) รู้อยดัง (เจนวะ)	มาก (4) รู้อยดัง (เจนวะ)	ปานกลาง (3) รู้อยดัง (เจนวะ)	น้อย (2) รู้อยดัง (เจนวะ)	น้อย มาก (1) รู้อยดัง (เจนวะ)	รวม	
		ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	
9. ภายนอกตั้งใจทำงานตามปกติของ ISO 22000 มาช่วยทำงานให้ถูกต้องตามมาตรฐาน ISO 22000 มากที่สุด	ชาย N=18	44.44 (8)	38.89 (7)	16.67 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28±0.75 (มากร)
ประสมติดเพื่อมาช่วย	หญิง N=56	33.93 (19)	44.64 (25)	21.43 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.12±0.74 (มากร)
10. หันให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามที่กำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ให้ถูกต้องตามมาตรฐาน ISO 22000 มากที่สุด	ชาย N=18	38.89 (7)	50.00 (9)	11.11 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (18)	4.28±0.67 (มากร)
หันให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามที่กำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ให้ถูกต้องตามมาตรฐาน ISO 22000 มากที่สุด	หญิง N=56	26.79 (15)	57.14 (32)	16.07 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (56)	4.10±0.65 (มากร)

จากตารางที่ 24 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ความสำคัญ พฤติกรรมการมีส่วนร่วม พิจารณาตามเพศได้ดังนี้

เพศชาย มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.82), ให้ความร่วมมือ และปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.67) ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.28 ± 0.75), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.80), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.76), ปฏิบัติตามการรับรองผลการตรวจสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.76), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.68), ให้ความร่วมมือเมื่องค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร ให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.72), ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.53) และ ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.58)

เพศหญิง มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.74) ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.16 ± 0.80), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.74), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของ

ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.65), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.72), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ห้องรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.68), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.03 ± 0.71), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.92 ± 0.62), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.74) และปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.83 ± 0.68)

4.5.12 พฤติกรรมการใช้ถ่านรุ่นใหม่ จำแนกตามอายุ
 ตารางที่ 25 จำนวน ร้อยละที่ทราบ ตรวจสอบความต้องการร่วมของผู้ต้องอบรมตามในที่กำหนดของระบบ ISO 22000 จำแนกตาม
 อายุ

พฤติกรรมการใช้ถ่านรุ่นใหม่	อายุ	รับตัวแทนพิจารณาการเมื่อวันรุ่ง					รวม	ค่าเฉลี่ย	การ แปลผล	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด					
		(5)	(4)	(3) ร้อยละ (จำนวน)	(2) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)					
1. ท่านได้รับเรียนเพื่อการระบุถูกต้องหนังสือที่ให้มาหรือไม่	15-25 ปี N=15	26.67 (4)	46.67 (7)	26.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.00±0.76 (15)	0.945 (มา)	0.988	
จัดการความปลอดภัยของห้องอาหารที่เพียงพอและดูแลความสะอาดภายในห้อง	26-35 ปี N=36	22.22 (8)	55.56 (20)	22.22 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.00±0.67 (36)	0.945 (มา)	0.988	
ความคุ้มอัตราภัย	36-45 ปี N=17	29.41 (5)	52.94 (9)	17.65 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.11±0.70 (17)	0.945 (มา)	0.988	
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	50.00 (3)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.75 (16)	0.945 (มา)	0.988	

ตารางที่ 25 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเงินทั่วร่วม	อาชุ	ระดับเพศในการเงินทั่วร่วม						ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (เปอร์เซ็นต์)	กลาง (4) ร้อยละ (เปอร์เซ็นต์)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (เปอร์เซ็นต์)	น้อย (2) ร้อยละ (เปอร์เซ็นต์)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (เปอร์เซ็นต์)	รวม		
2. ทำแบบประเมินความต้องการเงินทั่วไปในระบบ ISO 20000									
พารามิเตอร์ฐานะมาตรฐาน	N=15	15-25 ปี (0) %	53.33 (8) %	0.00 (0) %	0.00 (0) %	0.00 (0) %	100 (15) %	3.53±0.51	21.224 0.012
	N=36	26-35 ปี (8) %	58.33 (21) %	19.44 (7) %	0.00 (0) %	0.00 (0) %	100 (36) %	4.02±0.65	
	N=17	36-45 ปี (3) %	70.59 (12) %	11.76 (2) %	0.00 (0) %	0.00 (0) %	100 (17) %	4.06±0.56	
	>45 ปี N=6	0.00 (0) %	66.67 (4) %	16.67 (1) %	0.00 (0) %	0.00 (0) %	100 (6) %	3.50±0.83	

ตารางที่ 25 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเงินทั่วร่วม	อาชุ	รั้งดับเพศโดยรูปแบบการเมืองทั่วร่วม						ค่า Chi-square	ค่า P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด	กลาง	ปานกลาง	น้อย	ที่สุด			
		(5) รุ่งเรือง (จีนวงศ์)	(4) รุ่งเรือง (จีนวงศ์)	(3) รุ่งเรือง (จีนวงศ์)	(2) รุ่งเรือง (จีนวงศ์)	(1) รุ่งเรือง (จีนวงศ์)			
3. ห้าม “ต้องคำศัพท์และนิยามศัพท์ทางระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของท่านอย่างเด็ดขาด”	15-25 ปี N=15	20.00 (3)	40.00 (6)	40.00 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	3.80± 0.77 (36)	17.741 0.038
	26-35 ปี N=36	16.67 (6)	52.78 (19)	30.56 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	3.86± 0.68 (36)	
	36-45 ปี N=17	41.18 (7)	47.06 (8)	11.76 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.29± 0.68 (17)	
	>45 ปี N=6	16.67 (1)	50.00 (3)	16.67 (1)	16.67 (1)	0.00 (0)	100 (6)	3.67± 1.03 (6)	

ตารางที่ 25 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเงินทั่วร่วม	อาชุ	รั้งคัดบัญชีการเงินทั่วร่วม						ค่า Chi-square	ค่า P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
		(5) ร้อยละ (จำนวน)	(4) ร้อยละ (จำนวน)	(3) ร้อยละ (จำนวน)	(2) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)			
4. ท่านให้ความรู้ว่ามี ในการปฏิบัติงานระบบงานบริหารจัดการความปลอดภัยของห้องอาหารให้สอดคล้องกับมาตรฐาน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำร่อง (Trial Implementation) การซ่อมรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update)	15-25 ปี N=15	3.33 (5)	26.67 (4)	40.00 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	3.93± 0.88 (15) (3 ก)	8.414 0.209
	26-35 ปี N=36	38.89 (14)	44.44 (16)	16.67 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.22± 0.72 (36) (3 ก)	
	36-45 ปี N=17	58.82 (10)	23.53 (4)	17.65 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.41± 0.79 (17) (3 ก)	
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	16.67 (1)	50.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	3.83± 0.98 (6) (3 ก)	

ตารางที่ 25 (ต่อ)

พัฒนาระบบสุ่มร่วม	อาชุ	ระดับเพศในการเมืองร่วม							P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)	รวม	ค่าเฉลี่ย	
		ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	กาก แบบ square	Chi- square	
5. ท่านมีการร่วมเป็นผู้ตั้งงานพัฒนาระบบ องค์กร ได้ทำการสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาชารให้ สอดคล้องกับข้อกำหนดของรัฐบาลความปลอดภัยของ อาชว	15-25 ปี N=15	33.33 (5)	26.67 (4)	40.00 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	3.93±0.88 (3.93)	7.779 0.255
	26-35 ปี N=36	38.89 (14)	44.44 (16)	16.67 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.22±0.72 (4.22)	
	36-45 ปี N=17	47.06 (8)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.41±0.61 (4.41)	
	>45 ปี N=6	50.00 (3)	16.67 (1)	33.33 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.98 (4.17)	

ตารางที่ 25 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเมืองร่วม	อาชญากรรม	ระดับพัฒนาระบบการเมืองร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) รุนแรง (จีน化)	กลาง (4) รุนแรง (จีน化)	ปานกลาง (3) รุนแรง (จีน化)	น้อย (2) รุนแรง (จีน化)	น้อย (1) รุนแรง (จีน化)				
6. ท่านให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายรับภาระในการจัดทำ ถือปฏิบัติ รักษา และรับรองงานการบริหารความปลอดภัยของอาคารให้หนักมากเพียงพอ	15-25 ปี N=15	20.00 (3)	60.00 (9)	20.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.00±0.65 (15)	0.955 (36)	0.987
	26-35 ปี N=36	30.56 (11)	50.00 (18)	19.44 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.11±0.70 (36)	(36)	
	36-45 ปี N=17	23.53 (4)	52.94 (9)	23.53 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.00±0.70 (17)	(17)	
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	50.00 (3)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.75 (6)	(6)	

ตารางที่ 25 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเมืองรวม	อาชญากรรม	รัฐดับเพลิงรัฐกรรมเมืองรวม						ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) รุนแรง (จีนวาย)	กลาง (4) รุนแรง (จีนวาย)	ปานกลาง (3) รุนแรง (จีนวาย)	น้อย (2) รุนแรง (จีนวาย)	น้อย ที่สุด (1) รุนแรง (จีนวาย)	รวม	ค่าเฉลี่ย	
7. ท่านได้ปฏิบัติตามที่ออกกฎหมายและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย ตาม GMP HACCP plan	15-25 ปี N=15	6.67 (1)	60.00 (9)	33.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	3.73±0.59 (15)	4.489 (0.611)
	26-35 ปี N=36	16.67 (6)	63.89 (23)	19.44 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	3.97±0.60 (36)	
	36-45 ปี N=17	29.41 (5)	52.94 (9)	17.65 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.11±0.69 (17)	
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	50.00 (3)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.75 (6)	

ตารางที่ 25 (ต่อ)

พัฒนาระบบการทำงานร่วมกัน	อาชญากรรม	ระดับพฤติกรรมการเมืองร่วมกัน						ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) รุนแรง (จิตวณ)	กลาง (4) รุนแรง (จิตวณ)	ปานกลาง (3) รุนแรง (จิตวณ)	น้อย (2) รุนแรง (จิตวณ)	น้อย (1) รุนแรง (จิตวณ)	รวม		
8. ท่านปฏิบัติตามภาระรับรองผล การหาน腴สอน แหล่งการเรียนรู้ใน ระบบความคิดก่อนทำการ เท่านั้น น้ำใจในการควบคุมเพื่อปรับปรุง ประสิทธิผล การควบคุมแบบผสานผลการทดสอบ การตรวจสอบ การรับ การตรวจสอบภาระภาระใน การสนับสนุนทักษะความสามารถ	15-25 ปี N=15	26.67 (4)	40.00 (6)	33.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (15)	3.93±0.79 (3.93)	16.425 0.059
	26-35 ปี N=36	33.33 (12)	50.00 (18)	16.67 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (36)	4.17±0.69 (4.17)	
	36-45 ปี N=17	17.65 (3)	70.59 (12)	11.76 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (17)	4.06±0.56 (4.06)	
	>45 ปี N=6	16.67 (1)	50.00 (3)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	3.67±1.03 (3.67)	

ตารางที่ 25 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเมืองร่วม	อาชุ	ระดับพัฒนาระบบการเมืองร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	กลาง (4) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	น้อย (2) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	น้อยที่สุด (1) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)				
9. ภายนอกการร่วมกันของประเทศต่อภูมิภาคอาหรับ ISO 22000 มาใช้ ท่านสามารถปฏิบัติงาน ได้อย่างไร	15-25 ปี N=15	40.00 (6)	13.33 (2)	46.67 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	3.93±0.96 (15)	16.465 (34)	0.011
ประศิษฐ์ภาพและประทับใจเพื่อมากขึ้น	26-35 ปี N=36	38.89 (14)	47.22 (17)	13.89 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.25±0.69 (36)	16.465 (34)	0.011
	36-45 ปี N=17	23.53 (4)	70.59 (12)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.18±0.52 (17)	16.465 (34)	0.011
	>45 ปี N=6	50.00 (3)	16.67 (1)	33.33 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.98 (6)	16.465 (34)	0.011

ตารางที่ 25 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเมืองทั่วรวม	อาชุ	ร้อยละปฏิกรรมการเมืองทั่วรวม						P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)	รวม	
		ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ร้อยละ (จำนวน)	ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	
10. พำนิชช์ความร่วมมือและภูมิใจในการหนุนเสริมระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำกับดูแล "รักษ์เพื่อพ้องกับ" ผู้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง	15-25 ปี N=15	20.00 (3)	53.33 (8)	26.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	3.93±0.70 (15) (3 ก)	0.364
	26-35 ปี N=36	38.89 (14)	47.22 (17)	13.89 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.25±0.69 (36) (3 ก)	
	36-45 ปี N=17	17.65 (3)	76.47 (13)	5.88 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.11±0.49 (17) (3 ก)	
	>45 ปี N=6	33.33 (2)	50.00 (3)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.17±0.75 (6) (3 ก)	

จากตารางที่ 25 พนว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมพิจารณาตามกลุ่มอายุได้ดังนี้

15-25 ปี มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่าได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.76), ให้ความร่วมมือเมื่องค์กร ได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ซึ่งรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.65), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงาน สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.96), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การซึ่งรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.88), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.88), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ท่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กร ได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.70), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.79), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.77), ปฏิบัติตามท่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.73 ± 0.59) และปฏิบัติตามตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.53 ± 0.51)

26-35 ปี มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ในระดับมาก ว่าภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงานสามารถปฏิบัติตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ท่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กร ได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การซึ่งรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.72), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติตามที่

ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.72), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.69), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กร ได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.70), ปฏิบัติตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.02 ± 0.65), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.97 ± 0.60) และ ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.86 ± 0.68)

36-45 ปี มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ในระดับมาก ว่าให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การสำรองรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.41 ± 0.79), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติตามตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้อง กับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.41 ± 0.61), ได้ใช้คำศัพท์ และคำนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.68) ภายหลัง การนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติตามได้ อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.52), ได้ร่วมรับฟังการระบุ ข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการ ควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.70), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการ จัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กร ได้รับรอง มาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.49), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและ พัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.69), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความ ปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การ ตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.56) ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กร ได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับ

ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70 และปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.56)

45 ปีปัจจุบัน มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้อง กับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.98), ภายหลังการ นำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้ อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.98), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กร ได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ซึ่งรักษา และปรับระบบการจัดการความ ปลอดภัยอาหาร ให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนด สำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุม อันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75), ให้ความ ร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่ องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให่องค์กร ได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.75), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้ สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 3.83 ± 0.98), ได้ใช้คำพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 1.03), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและ การวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 1.03)

ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.50 ± 0.83)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ การปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ใน ระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 21.224$, $P = 0.012$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.53 ± 0.51), กลุ่มอายุ 26- 35 ปี (ค่าเฉลี่ย 4.02 ± 0.65), กลุ่มอายุ 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.56) และกลุ่มอายุ 45 ปีปัจจุบัน (ค่าเฉลี่ย 3.50 ± 0.83) จะเห็นได้ว่า กลุ่มอายุ แต่กลุ่ม มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก

โดยกลุ่มอายุ 36-45 ปี มีค่าเฉลี่ยมากกว่ากลุ่มอายุอื่นๆ เพราะว่า พนักงานในกลุ่มดังกล่าวฯ ได้ร่วมรับฟังข้อกำหนดดังกล่าวฯ มากกว่ากลุ่มอายุอื่น ส่วนกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ย ค่าเฉลี่ย 3.50 ± 0.83 มีระดับค่าเฉลี่ย น้อยกว่ากลุ่มอายุอื่น เพราะว่าพนักงานในกลุ่มดังกล่าวฯ มีอายุมาก ทำให้การเข้าข้อกำหนดดังกล่าวฯ ได้น้อยลง จึงจำเป็นต้องทบทวนข้อกำหนดดังกล่าวฯ ให้บ่อยขึ้น ดังนั้นทางบริษัทฯ จึงควรจะต้องมุ่งเน้นให้ความรู้ เกี่ยวกับเอกสารอ้างอิงในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ เพื่อให้พนักงานให้ความร่วมมือมากขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ การใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 17.741$, $P = 0.038$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.77), กลุ่มอายุ 26-35 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.86 ± 0.68), กลุ่มอายุ 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย 4.29 ± 0.68) และกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 1.03) จะเห็นได้ว่ากลุ่มอายุ แต่กกลุ่ม มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก โดยกลุ่มอายุ 36-45 ปี มีค่าเฉลี่ยมากกว่ากลุ่มอายุอื่นๆ เพราะว่า ในกลุ่มอายุดังกล่าว เป็นกลุ่มที่อยู่ระดับหัวหน้ากลุ่ม อยู่ในการทำงาน จึงจำเป็นที่ต้องใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในการทำงานมาก ส่วนกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ย ค่าเฉลี่ย 0.67 ± 1.03 พนักงานกลุ่มอายุนี้จะเป็นผู้ปฏิบัติงาน ได้ใช้คำศัพท์น้อย ดังนั้นทางบริษัทฯ จึงควรกำหนดให้พนักงานทุกกลุ่มอายุ ได้ใช้คำศัพท์ จนเกิดความชำนาญ ทำให้สามารถใช้คำศัพท์ และนิยามศัพท์ ของระบบ ISO 22000 ได้ดีขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มอายุ มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของ ภายนอกการนำอาหารมาจัดการ ความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 16.465$, $P = 0.011$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.93 ± 0.96), กลุ่มอายุ 26-35 ปี (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69), กลุ่มอายุ 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.98) และกลุ่มอายุ 45 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.98) จะเห็นได้ว่า กลุ่มอายุ 26-35 ปี มีค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.69 มากที่สุด มีทักษะการนำอาหารมาจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ ส่วนกลุ่มอายุ 15-25 ปี มีค่าเฉลี่ยน้อยกว่า กลุ่มอายุอื่นๆ เนื่องจาก อายุน้อย จึงทำให้มีทักษะ และประสบการณ์การใช้ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้น้อยตามไปด้วย ดังนั้นทางบริษัทจึงต้องกระตุ้นในพนักงาน ในกลุ่มอายุ 15-25 ปี ให้พนักงานได้มีส่วนร่วมมากขึ้น โดยยกถึงประสิทธิภาพของการนำอาหาร ISO 22000 มาใช้ จะทำให้เกิดประสิทธิภาพการทำงานมากขึ้น

4.5.13 พฤติกรรมคนทำงานรุ่นใหม่ จ้าวเหมือนมาตรฐานระดับการศึกษา
ตารางที่ 26 จำนวน รุ่นใหม่รุ่นเดิม และระดับความต้องการที่ต้องการทำตามที่มี ต่อทุกกำหนดของระบบ ISO 22000 จำเป็น
ตามระดับการศึกษา

พฤติกรรมคนรุ่นใหม่รุ่นเดิม	ระดับการศึกษา	รุ่นเดิมที่ต้องการมีส่วนร่วม					รวม	ค่าเฉลี่ย	การเปลี่ยนแปลง	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด					
		(5) รุ่นเดิม (จำนวน)	(4) รุ่นใหม่ (จำนวน)	(3) รุ่นเดิม (จำนวน)	(2) รุ่นใหม่ (จำนวน)	(1) รุ่นเดิม (จำนวน)					
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการประชุมที่เกี่ยวกับหน้าที่ทางอาชญากรรมและกฎหมายอาชญากรรมของประเทศ	บัณฑิตมหาวิทยาลัย N=44	31.82 (14)	40.91 (18)	27.27 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.04±0.78 (0.00)	6.720 (0.151)		
บุคลากรที่สอนในมหาวิทยาลัย	N=10	20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00±0.67 (0.50)			
บุคลากรที่สอนในมหาวิทยาลัย	N=20	15.00 (3)	75.00 (15)	10.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.05±0.51 (0.50)			

ตารางที่ 26 (ต่อ)

พัฒนาระบบการมีส่วนร่วม	ระดับในการศึกษา	ระดับปัฒนาระบบการมีส่วนร่วม						ค่า Chi-square	ค่า P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) รู้อยดี (จิตวิญญาณ)	กลาง (4) รู้อยดี (จิตวิญญาณ)	ปานกลาง (3) รู้อยดี (จิตวิญญาณ)	ปาน (2) รู้อยดี (จิตวิญญาณ)	น้อย (1) รู้อยดี (จิตวิญญาณ)	รวม		
2. ท่านปฏิบัติงานตามอุดมการณ์จริงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพื่อ實現ตามมาตรฐานชาติ	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ป.ด./ป.ว.ส. N=44	13.64 (6)	52.27 (23)	31.82 (14)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	3.77±0.71 (44)	8.022 0.237
	อนุปริญญาป.ตร. N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (10)	
	ป.ตรีหรืออุดมศักดิ์ N=20	10.00 (2)	80.00 (16)	10.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.00±0.46 (20)	
	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ป.ด./ป.ว.ส. N=44	20.45 (9)	47.73 (21)	29.55 (13)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	3.86±0.77 (44)	
3. ท่านได้ใช้คำพูดและนิยามศพของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของห้ามอย่างเดียว	อนุปริญญาป.ตร. N=10	20.00 (2)	40.00 (4)	40.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.80±0.79 (10)	3.395 0.758
	ป.ตรีหรืออุดมศักดิ์ N=20	30.00 (6)	55.00 (11)	15.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.15±0.67 (20)	

ตารางที่ 26 (ต่อ)

พัฒนาระบบการมีส่วนร่วม	ระดับนักเรียนศึกษา	ระดับปัฒนาระบบการมีส่วนร่วม						P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	รวม	
		(5) รู้อยดี (จำนวน)	(4) รู้อยดี (จำนวน)	(3) รู้อยดี (จำนวน)	(2) รู้อยดี (จำนวน)	(1) รู้อยดี (จำนวน)	ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	
4. ท่านให้ความร่วมมือในการประเมินติดตามประเมินงบประมาณ บริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้ถูกต้อง กับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) ดำเนินไปถูกต้อง (Implementation) ดำเนินร่างกฎหมายไว้ (Maintain) การบันทึกให้ใหม่เสมอ (Update)	ต่ำกว่าหรือเท่าเทียมที่ ม.ป.ค.ย./ป.ว.ช. N=44	43.18 (19)	20.45 (9)	36.36 (16)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.07±0.89 (ม.ก.)
	อนุปริญญาปว.ส. N=10	20.00 (2)	70.00 (7)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.57 (ม.ก.)
	ไม่มีปริญญา N=20	50.00 (10)	45.00 (9)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45±0.60 (ม.ก.)

ตารางที่ 26 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเมืองรวม	ระดับนักศึกษา	ร้อยละปฏิกรร孉ภารมีส่วนรวม						ค่า Chi-square	ค่า P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จํานวน)	กลาง (4) ร้อยละ (จํานวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จํานวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จํานวน)	น้อย (1) ร้อยละ (จํานวน)	รวม		
5. ท่านมีภาระรับหนี้ยังไงในปัจจุบันที่ผู้อพยพ ขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนความปลอดภัย อาหารให้ต่อต้องบัญชีทำให้หมดของสะสม จัดการความปลอดภัยของอาหาร	ค้าว่างหน้อเพียงเท่า ม.ป.อย./ป.วส. N=44	47.73 (21)	25.00 (11)	27.27 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.20± 0.85 (44)	10.707 0.030
	อนุปริญญาป.ตร. N=10	30.00 (3)	50.00 (5)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10± 0.73 (10)	
	ป.ตรีห้องเรียน N=20	30.00 (6)	65.00 (13)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.25± 0.55 (20)	
6. ท่านให้ความร่วมมือองค์กร "ด้านความหมาย ทรัพยากรในการจัดทำ ศิลปะปัจจุบัน ห้องเรียนฯ และ ภาระเบิกจัดการความปลอดภัยอาหาร ในพื้นที่น้ำมัน อย่างเพียงพอ	ค้าว่างหน้อเพียงเท่า ม.ป.อย./ป.วส. N=44	25.00 (11)	47.73 (21)	27.27 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	3.98± 0.73 (44)	8.822 0.066
	อนุปริญญาป.ตร. N=10	50.00 (5)	30.00 (3)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30± 0.82 (10)	
	ป.ตรีห้องเรียน N=20	20.00 (4)	75.00 (15)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.15± 0.49 (20)	

ตารางที่ 26 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเมืองส่วนร่วม	ระดับนักเรียนศึกษา	ระดับปัฒนิการรัฐกรรมเมืองส่วนร่วม						ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จํานวน)	กลาง (4) ร้อยละ (จํานวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จํานวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จํานวน)	น้อย (1) ร้อยละ (จํานวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย	
7. ท่านได้ปฏิบัติตามเรื่องคร่าวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน ปลอดภัย เทคนิค GMP HACCP plan	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ป.อ./ปวช. N=44	18.18 (8)	52.27 (23)	29.55 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	3.89±0.69 (ม.ก.)	7.910 0.095
	อนุปริญญาปวส. N=10	20.00 (2)	50.00 (5)	30.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.90±0.73 (ม.ก.)	
	ป.ตรีห้องงาน N=20	20.00 (4)	80.00 (16)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.20±0.41 (ม.ก.)	
8. ท่านปฏิบัติตามการรับรองผล การหุ้นส่วน แล้ว การรับประกันความปลอดภัยของอาหาร เช่น มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร แบบสมมติฐาน การตรวจสอบและตรวจสอบ ตรวจสอบความถูกต้องใน การรับรองให้เหมาะสมตาม มาตรฐาน	ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ป.อ./ปวช. N=44	25.00 (11)	47.73 (21)	25.00 (11)	2.27 (1)	0.00 (0)	100 (44)	3.95±0.78 (ม.ก.)	5.964 0.427
	อนุปริญญาปวส. N=10	40.00 (4)	40.00 (2)	20.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.79 (ม.ก.)	
	ป.ตรีห้องงาน N=20	25.00 (5)	70.00 (14)	5.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.20±0.52 (ม.ก.)	

ตารางที่ 26 (ต่อ)

พัฒนาระบบการมีส่วนร่วม	ระดับนักเรียนศึกษา	รั้งคัด晉เพื่อพิจารณาระบบการมีส่วนร่วม						P-value ($P \leq 0.05$)	
		มากที่สุด (5) รู้อยดี (เจนวาย)	กลาง (4) รู้อยดัง (เจนวาย)	ปานกลาง (3) รู้อยดับ (เจนวาย)	น้อย (2) รู้อยดับ (เจนวาย)	น้อย (1) รู้อยดับ (เจนวาย)	รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า มาตรฐาน
9. ภายนอกการรับรู้ความไม่ปลอดภัยของ อาคาร ISO 22000 มาใช้ท่านสามารถปฏิบัติงานได้ อย่างมีประสิทธิภาพและประดิษฐ์ผลเพิ่มมากขึ้น	ค้า ก ว า ห ร ื อ ท ี ย ท า ม. ปลอย/ปวช. N=44	36.36 (16)	24.09 (15)	29.55 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.07±0.81 (มก)	9.205 0.056
	อนุปริญญาปวส. N=10	20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00±0.67 (มก)	
	ป.ครรภรรดูแล N=20	45.00 (9)	55.00 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.45±0.51 (มก)	
10. ท่านให้ความร่วมมือและปฏิตามข้อกำหนด ของระบบการจัดการความไม่ปลอดภัยขององค์กร ISO 22000 ท่องทักษะการดำเนินไว้ทั้งหมดให้ครบถ้วน มาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง	ค้า ก ว า ห ร ื อ ท ี ย ท า ม. ปลอย/ปวช. N=44	29.55 (13)	50.00 (22)	20.45 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	4.09±0.70 (มก)	6.627 0.157
	อนุปริญญาปวส. N=10	40.00 (4)	40.00 (4)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.79 (มก)	
	ป.ครรภรรดูแล N=20	25.00 (5)	75.00 (15)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	4.25±0.44 (มก)	

จากตารางที่ 26 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีระดับพุทธิกรรม การมีส่วนร่วม พิจารณาตามระดับการศึกษาได้ดังนี้

ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย /ปวช. มีระดับพุทธิกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.85), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.09 ± 0.70), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.89), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้งานก็สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.81), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.78), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 3.98 ± 0.73), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.95 ± 0.78), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.69), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.86 ± 0.77) และปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.77 ± 0.71)

ระดับการศึกษาอนุปริญญา /ปวส. มีระดับพุทธิกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่าได้ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.82), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กร

ได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.79), ปฏิบัติตามตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติตามตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.73), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.67), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติตามได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.90 ± 0.73) และได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.79)

ระดับการศึกษาวิชญาติหรือสูงกว่า มีระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในระดับมาก ว่าได้ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.60), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติตามได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.51), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ที่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้ เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.44), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติตามตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.55), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.49), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.52), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan

(ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.41), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.15 ± 0.67), ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.51) และปฏิบัติตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.46)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของการให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 14.952$, $P = 0.005$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. (ค่าเฉลี่ย 4.07 ± 0.89) ระดับการศึกษา อันุปริญญา/ปวส. (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.57) และระดับการศึกษา ปริญญาตรีหรือสูงกว่า (ค่าเฉลี่ย 4.45 ± 0.60) จะเห็นได้ว่า ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีค่าเฉลี่ยมากกว่า ระดับการศึกษาอื่นๆ เนื่องจาก ได้รับการศึกษาที่สูงกว่า และมีความเข้าใจในข้อกำหนดดังกล่าวมากขึ้น มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วม และ ให้ความร่วมมือ มากกว่าระดับการศึกษาอื่นๆ ส่วนระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีระดับค่าเฉลี่ยน้อย เพราะไม่เข้าใจวิธีการจัดทำเอกสารของระบบ ISO 22000 จึงทำให้เกิดความร่วมมือน้อย ดังนั้นทางบริษัทจึงควรชี้แจงเรื่องวิธีการจัดทำเอกสาร แล้วนำไปสู่การปฏิบัติในพนักงานกลุ่มนี้ให้มากขึ้น

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับระดับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมที่มีต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ในเรื่องของการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติตามตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\chi^2 = 10.707$, $P = 0.030$) โดยผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษา ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.85) ระดับการศึกษา อันุปริญญา/ปวส. (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.73) และระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.55) จะเห็นได้ว่า ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีค่าเฉลี่ยมากกว่า ระดับการศึกษาอื่นๆ เนื่องจาก ได้รับการศึกษาที่สูงกว่า จึงมีความสามารถในการปรับเปลี่ยนวิธีการปฏิบัติตามตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยของอาหาร ได้คล่องตัวกว่า กลุ่มที่มีระดับการศึกษา ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. ส่วนระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. มีระดับค่าเฉลี่ยน้อย เนื่องจากไม่เข้าใจวิธีการจัดทำเอกสารของระบบ ISO 22000 จึงทำให้เกิดความร่วมมือน้อย ดังนั้นทางบริษัทจึงควรให้ความรู้เรื่อง

วิธีการจัดทำเอกสารให้พนักงานในกลุ่มระดับการศึกษาในกลุ่มนี้ให้มากขึ้น เพื่อให้พนักงานในกลุ่มนี้เข้าใจและให้ความร่วมมือมากขึ้น



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.1 4 พฤติกรรมการเมืองร่วม จ้าวเมืองพะนั่งอยุธยา
ตารางที่ 27 บ้านนวน ร้อยละค่าเฉลี่ย และระดับพัฒนาระบบแบบสอบถามที่มี ต่อข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 ตาม
ห่วงโซ่อุปทานในบริษัทฯ

พฤติกรรมการเมืองร่วม	หน่วยงานในบริษัทฯ	ระดับพัฒนาระบบ					รวม	ค่าเฉลี่ย	ค่า	P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อยมาก (1) ร้อยละ (จำนวน)				
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการบรรยายถือกำเนิดสำหรับ กระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารเพื่อสังคม ความสามารถในการควบคุมอันตราย	ผู้ชายเดียว N=48	31.25 (15)	41.67 (20)	27.08 (13)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.04±0.77 (มากร)	12.502	0.130
	ผู้ชายรตตลาด N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (มากร)		
	ผู้ชายบริหาร N=10	10.00 (1)	60.00 (6)	30.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.80±0.63 (มากร)		
	ผู้ชายหน่วย คุณภาพ N=6	0.00 (0)	100.00 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.00±0.00 (มากร)		
	ผู้ชายห้องปฏิบัติ การ N=5	20.00 (1)	10.26 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (มากร)		

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พหุคิรรกรรมการมีส่วนร่วม	พนักงานใน บริษัทฯ	ระดับพหุคิรรกรรมการมีส่วนร่วม						ค่าเฉลี่ย	ค่า เบี่ยง แปร	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย มาก (1) ร้อยละ (จำนวน)	รวม				
2. ท่านปฏิบัติตามมาตรฐาน ISO 22000 เพื่อประเมินมาตรฐานชาติ	ผู้ทดสอบ N=48	14.58 (7)	54.17 (26)	29.17 (14)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	3.81± 0.70 (มากร)	6.488	0.890	
	ฝ่ายตรวจสอบ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (มากร)			
	ฝ่ายบริหาร N=10	20.00 (2)	60.00 (6)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.00± 0.67 (มากร)			
	ฝ่ายงานระบบ ดูแล N=6	0.00 (0)	83.33 (5)	16.67 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	3.83± 0.40 (มากร)			
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (มากร)			

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พิธีกรรมการมีส่วนร่วม	พิธีมหามงคล	ระดับพิธีกรรมการมีส่วนร่วม						ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	กลาง (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (1) ร้อยละ (จำนวน)	รวม			
3. ท่านได้รับแต่งตั้งและนิยามศักดิ์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของท่านอย่างถูกต้อง	ผู้ทดสอบ N=48	20.83 (10) (24)	50.00 (24) (13)	27.08 (24) (1)	2.08 (24) (0)	0.00 (24) (0)	100 (48) (0)	3.89±0.75 (มากร)	5.473	0.940
	ฝ่ายตรวจสอบ N=5	20.00 (1) (2)	40.00 (2) (2)	40.00 (2) (0)	0.00 (2) (0)	0.00 (2) (0)	100 (5) (0)	3.80±0.83 (มากร)		
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3) (3)	30.00 (3) (4)	40.00 (3) (0)	0.00 (3) (0)	0.00 (3) (0)	100 (10) (0)	3.90±0.88 (มากร)		
	ฝ่ายงานระบบ ดูแล N=6	16.67 (1) (4)	66.67 (1) (1)	16.67 (1) (0)	0.00 (1) (0)	0.00 (1) (0)	100 (6) (0)	4.00±0.63 (มากร)		
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2) (3)	60.00 (2) (0)	0.00 (2) (0)	0.00 (2) (0)	0.00 (2) (0)	100 (5) (0)	4.40±0.54 (มากร)		

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พหุคิรรมการมีส่วนร่วม	พนักงานใน บริษัท	ระดับเพศต่อรวมกรณีส่วนร่วม						ร่วม เพศ	ค่าเฉลี่ย การ เปลี่ยน เพศ	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	กลาง (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (1) ร้อยละ (จำนวน)	มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)				
4. ท่านพึงพอใจในกระบวนการบริหารจัดการ ISO 22000 เพื่อ ทำให้สอดคล้องกับ มาตรฐาน ISO 22000 ตาม กำหนดหนังสือ (Document) กำหนดนโยบาย (Implement) การ ซั่งรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้กับหนังสือ (Update)	ผู้ทดสอบ N=48	43.75 (21) (จำนวน)	22.92 (11) (จำนวน)	33.33 (16) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	100 (48) (จำนวน)	4.10±0.88 (มากร)	12.497	0.130	
	ผู้รายงาน N=5	40.00 (2) (จำนวน)	60.00 (3) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	100 (5) (จำนวน)	4.40±0.54 (มากร)			
	ผู้เขียน N=10	20.00 (2) (จำนวน)	60.00 (6) (จำนวน)	20.00 (2) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	100 (10) (จำนวน)	4.00±0.67 (มากร)			
	ผู้รายงาน เพศ N=6	50.00 (3) (จำนวน)	50.00 (3) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	100 (6) (มากร)	4.50±0.54 (มากร)			
	ผู้เขียน เพศ N=5	60.00 (3) (จำนวน)	40.00 (2) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	0.00 (0) (จำนวน)	100 (5) (มากร)	4.60±0.54 (มากร)			

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พหุคิรรกรรมการมีส่วนร่วม	พัฒนาใน บริษัทฯ	ระดับเพศต่อรวมกรณีส่วนร่วม						ร่วม เพศ	ค่าเฉลี่ย การ เปลี่ยน เพศ	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	กลาง (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (1) ร้อยละ (จำนวน)	มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)				
5. ท่านมีการปรับปรุงเกี่ยวกับตัวงานทดลองที่ผู้บริหารของ องค์กร ได้ทำการสนับสนุนศักยภาพและศักยภาพทางวิชา สอดคล้องกับภารกิจหน้าที่ของบุคลากร	ผู้ทดสอบ N=48	47.92 (23)	27.08 (13)	25.00 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.22±0.83 (มากร)	10.723	0.218	
ฝ่ายตรวจสอบ N=5	20.00 (1)	60.00 (3)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.00±0.70 (มากร)				
ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	50.00 (5)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.10±0.73 (มากร)				
ฝ่ายงานระบบ ดูแล N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (มากร)				
ฝ่ายหอปฏิบัติ การ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (มากร)				

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พหุกิริกรรมการเมืองร่วม	ระดับเพศต่อรวมกรณีส่วนร่วม								ค่า Chi-square	ค่า P-value (P ≤ 0.05)		
	มากที่สุด		กลาง		น้อย		น้อยที่สุด					
	หญิง	ชาย	(4)	(3)	(2)	(1)	หญิง	ชาย				
บริษัทฯ	(5)	(5)	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	จำนวน	จำนวน	บริษัทฯ			
จำนวน	(จำนวน)	(จำนวน)	(จำนวน)	(จำนวน)	(จำนวน)	(จำนวน)	(จำนวน)	(จำนวน)	เม็ดผล			
6. ท่านให้ความร่วมมือของครั้ง "เต็มอบรมหมายระหว่างการ ในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ร่างกฎหมาย สถาปัตยกรรมงานการ จัดการความปลอดภัยของอาคารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ	ผู้เผยแพร่ N=48	25.00	45.83	29.17	0.00	0.00	100	3.96±0.74 (มาก)	8.304	0.404		
	N=5	(12)	(22)	(14)	(0)	(0)	(48)					
	ผู้รายงานผล N=5	40.00	60.00	0.00	0.00	0.00	100	4.40±0.54 (มาก)				
	ผู้ประเมิน N=10	30.00	60.00	10.00	0.00	0.00	100	4.20±0.63 (มาก)				
	ผู้รายงานรวม N=6	16.67	83.33	0.00	0.00	0.00	100	4.17±0.40 (มาก)				
	ผู้รายงานภูมิภาค N=5	40.00	60.00	0.00	0.00	0.00	100	4.40±0.54 (มาก)				
	ภารกิจ N=5	(2)	(3)	(0)	(0)	(0)	(5)					

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พิธีกรรมการเมืองร่วม	พิธีงานใน บริษัทฯ	ระดับเพศต่อรวมกรณีส่วนร่วม						ค่าเฉลี่ย	ค่า เบี่ยงเบน	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	กลาง (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (1) ร้อยละ (จำนวน)	รวม				
7. ท่านได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความ ปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan	ผู้ทดสอบ N=48	16.67 (8)	54.17 (26)	29.17 (14)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	3.88± 0.67 (มากร)	9.922	0.271	
	ฝ่ายตรวจสอบ N=5	40.00 (2)	40.00 (2)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.83 (มากร)			
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20± 0.63 (มากร)			
	ฝ่ายงานระบบ ดูแล N=6	0.00 (0)	100.00 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.00± 0.00 (มากร)			
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.44 (มากร)			

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พหุคิรรกรรมการเมืองรวมร่วม	ระดับเพศต่อรวมกรณีส่วนรวม						ร่วม เพศ	ค่าเฉลี่ย การ เปลี่ยน เพศ	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)				
	มากที่สุด		กลาง		น้อย									
	หญิง บริษัทฯ	(5) ร้อยละ (จำนวน)	(4) ร้อยละ (จำนวน)	(3) ร้อยละ (จำนวน)	(2) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)								
8. ท่านปฏิบัติตามการรั้งร่องดู การทวนสอบ แตะกรี๊ด ประเมินรูปแบบความปลอดภัยอาหาร เนื่อง มาตรฐาน ความคุ้มเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมเบบ ผสมผสาน การตรวจสอบเฝ้าระวังและกำราด ควรตรวจสอบ ตรวจสอบ กิจกรรมทางการเมือง ทำหน้าที่หมายถล	ผู้ชายเดียว N=48	25.00 (12)	47.92 (23)	25.00 (12)	2.08 (1)	0.00 (0)	100 (48)	3.96±0.77 (มากร)	7.472	0.825				
9. ประเมินค่าความปลอดภัยอาหาร เนื่อง มาตรฐาน ความคุ้มเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมเบบ ผสมผสาน การตรวจสอบเฝ้าระวังและกำราด ควรตรวจสอบ ตรวจสอบ กิจกรรมทางการเมือง ทำหน้าที่หมายถล	ผู้ชายเดียว N=5	40.00 (2)	40.00 (2)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.83 (มากร)						
10. ประเมินค่าความปลอดภัยอาหาร เนื่อง มาตรฐาน ความคุ้มเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมเบบ ผสมผสาน การตรวจสอบเฝ้าระวังและกำราด ควรตรวจสอบ ตรวจสอบ กิจกรรมทางการเมือง ทำหน้าที่หมายถล	ผู้ชายเดียว N=10	40.00 (4)	50.00 (5)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30±0.67 (มากร)						
11. ประเมินค่าความปลอดภัยอาหาร เนื่อง มาตรฐาน ความคุ้มเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมเบบ ผสมผสาน การตรวจสอบเฝ้าระวังและกำราด ควรตรวจสอบ ตรวจสอบ กิจกรรมทางการเมือง ทำหน้าที่หมายถล	ผู้ชายเดียว N=6	16.67 (1)	83.33 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.17±0.40 (มากร)						
12. ประเมินค่าความปลอดภัยอาหาร เนื่อง มาตรฐาน ความคุ้มเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การ监督检查 ตรวจสอบ กิจกรรมทางการเมือง ทำหน้าที่หมายถล	ผู้ชายเดียว N=5	20.00 (1)	80.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.44 (มากร)						

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พิธีกรรมการเมืองร่วม	พิธีกรรมการเมืองร่วม	ระดับเพศต่อรวมกรณีส่วนร่วม						ค่า Chi-square	ค่า P-value (P ≤ 0.05)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	กลาง (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (1) ร้อยละ (จำนวน)	รวม		
9. ภาคผลังการนำระบบการจัดการคุณภาพมาลดลงอย่าง ISO 22000 มาใช้ ทำสนับสนุนภารกิจงาน "ด้วยยั่งยืน"	ผู้ทดสอบ N=48	31.25 (15)	43.75 (21)	25.00 (12)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.06± 0.76 (มากร)	5.606 0.691
9. ภาคผลังการนำระบบการจัดการคุณภาพมาลดลงอย่าง ISO 22000 มาใช้ ทำสนับสนุนภารกิจงาน "ด้วยยั่งยืน"	ผู้รายงานผล N=5	40.00 (2)	40.00 (2)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20± 0.83 (มากร)	
9. ภาคผลังการนำระบบการจัดการคุณภาพมาลดลงอย่าง ISO 22000 มาใช้ ทำสนับสนุนภารกิจงาน "ด้วยยั่งยืน"	ผู้ประเมิน N=10	50.00 (5)	30.00 (3)	20.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.30± 0.82 (มากร)	
9. ภาคผลังการนำระบบการจัดการคุณภาพมาลดลงอย่าง ISO 22000 มาใช้ ทำสนับสนุนภารกิจงาน "ด้วยยั่งยืน"	ผู้รายงาน ดูแล N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33± 0.51 (มากร)	
9. ภาคผลังการนำระบบการจัดการคุณภาพมาลดลงอย่าง ISO 22000 มาใช้ ทำสนับสนุนภารกิจงาน "ด้วยยั่งยืน"	ผู้รายงาน ภารกิจ N=5	60.00 (3)	40.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.60± 0.54 (มากรถูก)	

ตารางที่ 27 (ต่อ)

พหุคิรรกรรมการมีส่วนร่วม	พนักงานใน บริษัทฯ	ระดับเพศต่อรวมกรณีส่วนร่วม						ร่วม เพศ	ค่าเฉลี่ย การ เปลี่ยน เพศ	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จำนวน)	กลาง (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย มาก (1) ร้อยละ (จำนวน)	มาก น้อย (0) ร้อยละ (จำนวน)				
10. ท่านให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาคาร ISO 22000 ที่ องค์กรกำหนดไว้เพื่อให้ลงตัว ได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง	ผู้ทดสอบ N=48	27.08 (13)	54.17 (26)	18.75 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (48)	4.08±0.68 (มากร)	3.287	0.915	
	ฝ่ายตรวจสอบ N=5	40.00 (2)	40.00 (2)	20.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.20±0.83 (มากร)			
	ฝ่ายบริหาร N=10	30.00 (3)	60.00 (6)	10.00 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	4.20±0.63 (มากร)			
	ฝ่ายงานระบบ ดูแล N=6	33.33 (2)	66.67 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (6)	4.33±0.51 (มากร)			
	ฝ่ายห้องปฏิบัติ การ N=5	40.00 (2)	60.00 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (5)	4.40±0.54 (มากร)			

จากตารางที่ 2 7 พนว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนหน่วยงานในบริษัทฯ ระดับความสำคัญ ของพฤติกรรมการมีส่วนร่วม พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้

ฝ่ายผลิต มีระดับความสำคัญในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.22 ± 0.83), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การรำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.88), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ท่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.08 ± 0.68), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.06 ± 0.76), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.04 ± 0.77), ปฏิบัติตามการรับรองผล การตรวจสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสานการตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.96 ± 0.77), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ รำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 3.96 ± 0.74), ได้ใช้คำศัพท์ และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.75), ได้ปฏิบัติตามท่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.88 ± 0.67) และปฏิบัติตามตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.81 ± 0.70)

ฝ่ายการตลาด มีระดับความสำคัญในระดับมาก ว่าได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การรำรงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ รำรงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54) ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ รำรงรักษา และปรับระบบ

การจัดการความปลอดภัยอาหาร ให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.83), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.83), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ท่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.83), ปฏิบัติตามการรับรองผล การตรวจสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.83), ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.70) และ ได้ใช้คำศัพท์และคำนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.83)

ฝ่ายการบริหาร มีระดับความสำคัญในระดับมาก ว่าภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.82), ปฏิบัติตามการรับรองผล การตรวจสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.30 ± 0.67), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ท่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.73) ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.67), ให้ความร่วมมือเมื่องค์กร ได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา

และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63), ให้ความร่วมมือเมื่องค์กร ได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.63) และได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำคัญด้านกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.63)

ฝ่ายงานระบบคุณภาพ มีระดับความสำคัญในระดับมาก ที่สุด ว่าได้ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การสำรองรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.50 ± 0.54) มีระดับความสำคัญในระดับมากกว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ พนักงาน สามารถปฏิบัติงาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ท่อง歌กำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กร ได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), ให้ความร่วมมือเมื่องค์กร ได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.17 ± 0.40), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.63), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำคัญด้านกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00) และได้ปฏิบัติตามท่อง歌 วางแผนและพัฒนาระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.00)

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ มีระดับความสำคัญในระดับมากที่สุด ว่าได้ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การสำรองรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54), ภายหลังการนำระบบการ

จัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงาน สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.54) มีระดับความสำคัญในระดับมาก ว่าได้ปฏิบัติงานตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ ห้องรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.40 ± 0.54), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ท่องคํารากำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.33 ± 0.51), ได้ปฏิบัติตามท่องคําราวงแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึง ความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับ ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44) และปฏิบัติตาม การรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุม เพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.20 ± 0.44)

4.5.15 พฤติกรรมการเมืองร่วม จ้านหนาตามอาชญากรอาชญากรรมที่
ตารางที่ 28 จำนวน ร้อยละความต้องการและระดับพัฒนาระบบอาชญากรรมของผู้ต้องข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 จำแนก
ตามอักษรการทำเจ็บในวิธีท่า

พฤติกรรมการเมืองร่วม	อายุการพำนก ในรัฐบาล	ร้อยละเพื่อปรับเปลี่ยนร่างกฎหมาย						ค่าเฉลี่ย การ เปลี่ยน (P ≤0.05)
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	รวม	
1. ท่านได้ร่วมรับฟังการประชุมก้าวหน้าสำหรับ กระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาชญากรรมที่เกิดขึ้น	1-5 ปี N=27	18.52 (5)	48.15 (13)	33.33 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	3.85±0.71 (27)	5.569 (มา)
	6-10 ปี N=39	33.33 (13)	51.28 (20)	15.38 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.18±0.68 (39)	0.234 (มา)
	10 ปีขึ้นไป N=8	12.50 (1)	75.00 (6)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	4.00±0.53 (8)	0.234 (มา)

ตารางที่ 28 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเมืองร่วม	มาตรฐานทาง มนุษย์ดี	ระดับพัฒนาระบบการเมืองร่วม						ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	กลาง (4) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	น้อย (2) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	น้อย มาก (1) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	รวม			
2. ท่านปฏิบัติงานตามอุดมธรรมเจตน์ที่ได้ในระบบ ISO 22000 เพื่อรับประเมินมาตรฐานอาหาร	ISO N=27	1-5 ปี (2)	7.41 (19)	70.37 (6)	22.22 (0)	0.00 (0)	100 (0)	3.85±0.53 (27)	5.835 (มากร)	0.442
	6-10 ปี N=39	15.38 (6)	58.97 (23)	23.08 (9)	2.56 (1)	0.00 (0)	100 (0)	3.87±0.69 (39)	3.87±0.69 (มากร)	
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	37.50 (3)	25.00 (2)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.12±0.83 (8)	4.12±0.83 (มากร)	
3. ท่านได้รู้ถึงพัฒนาและพัฒนาศักยภาพของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานของท่านอย่างต่อเนื่อง	ISO N=27	1-5 ปี (3)	11.11 (18)	66.67 (6)	22.22 (0)	0.00 (0)	100 (0)	3.89±0.58 (27)	3.89±0.58 (มากร)	0.127
	6-10 ปี N=39	25.64 (10)	43.59 (17)	28.21 (11)	2.56 (1)	0.00 (0)	100 (0)	3.92±0.80 (39)	3.92±0.80 (มากร)	
	10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	12.50 (1)	37.50 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.12±0.99 (8)	4.12±0.99 (มากร)	

ตารางที่ 28 (ต่อ)

พัฒนาระบบส่วนรวม	อายุการดำเนินการ	ร้อยละปฏิกรณ์ร่วมกับมีส่วนร่วม						P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จํานวน)	กลาง (4) ร้อยละ (จํานวน)	ปานกลาง (3) ร้อยละ (จํานวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จํานวน)	น้อย มาก (1) ร้อยละ (จํานวน)	รวม	
4. ท่านให้ความร่วมมือในการปฏิบัติภาระดูแล จัดการความปลอดภัยของอาคารให้สอดคล้องกับ ข้อกำหนดใน ISO 22000 หรือ การจัดทำเอกสาร (Document) สำหรับภารกิจ (Implement) การรักษาภาระ (Maintain) การปรับปรุงให้เก็บสมบูรณ์ (Update)	1-5 ปี N=27	40.74 (11)	44.44 (12)	14.81 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.26±0.71 (มากร)
5. ท่านมีภาระรับเปลี่ยนงานปฏิบัติงานที่ผู้บริหารของ องค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอย่าง สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความ ปลอดภัยของอาคาร	6-10 ปี N=39	38.46 (15)	33.33 (13)	28.21 (11)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.10±0.82 (มากร)
	10 ปีขึ้นไป N=8	62.50 (5)	0.00 (0)	37.50 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25±1.03 (มากร)
	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	44.44 (12)	22.22 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.11±0.75 (มากร)
	6-10 ปี N=39	43.59 (17)	35.90 (14)	20.51 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.23±0.78 (มากร)
	10 ปีขึ้นไป N=8	50.00 (4)	37.50 (3)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.38±0.74 (มากร)

ตารางที่ 28 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเมืองร่วม	อาชญากรรมทาง มนุษย์ท่า	รับด้วยความตระหนักรู้						P-value ($P \leq 0.05$)	
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จํานวน)	กลาง (4) ร้อยละ (จํานวน)	ปาน (3) ร้อยละ (จํานวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จํานวน)	น้อย มาก (1) ร้อยละ (จํานวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	ค่า
6. ท่านได้รับความร่วมมือของครุภัณฑ์ในอบรมเชิงปฏิบัติการ ในการจัดทำ ต่อไปนี้ได้ สำหรับกระบวนการ จัดการความปลอดภัยอาหารให้พื้นที่ของเยอรมันเพียงพอ	1-5 ปี N=27	25.93 (7)	48.15 (13)	25.93 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.00±0.73 (27) (มากร)	1.074 0.898
	6-10 ปี N=39	28.21 (11)	53.85 (21)	17.95 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.10±0.68 (39) (มากร)	
	10 ปีขึ้นไป N=8	25.00 (2)	62.50 (5)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	4.12±0.64 (8) (มากร)	
7. ท่านได้รับคิดเห็นท่อง Kirk Wang Phenon และพัฒนา กระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ตามความ ปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan	1-5 ปี N=27	18.52 (5)	55.56 (15)	25.93 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	3.92±0.68 (27) (มากร)	2.612 0.625
	6-10 ปี N=39	15.38 (6)	64.10 (25)	20.51 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (0)	3.94±0.60 (39) (มากร)	
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25±0.70 (8) (มากร)	

ตารางที่ 28 (ต่อ)

พัฒนาระบบการเมืองร่วม	อาชญากรรมทาง มนุษย์ทาง	ระดับพัฒนาระบบการเมืองร่วม						ค่า Chi- square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) รุนแรง (จิตวิญญาณ)	กลาง (4) รุนแรง (จิตวิญญาณ)	ปานกลาง (3) รุนแรง (จิตวิญญาณ)	น้อย (2) รุนแรง (จิตวิญญาณ)	น้อย (1) รุนแรง (จิตวิญญาณ)	รวม		
8. ท่านภูมิใจติดตามการรับบริการ ผลกระทบ การทำงานของ บุคคลในระบบความปลอดภัยสาธารณะ เช่น มาตรการ ควบคุมเพื่อรักษาความปลอดภัยให้ดี ความต้องการ ผลสัมฤทธิ์ทางการเมือง ความต้องการ ประยุกต์ใช้ กระบวนการทางการเมือง ในการตรวจสอบ การดำเนินการ ในการจัดการความไม่สงบทาง การเมือง ในการจัดการความไม่สงบทางการเมือง และการจัดการความไม่สงบทางการเมือง	1-5 ปี N=27	33.33 (9)	48.15 (13)	18.52 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.14± 0.71 (มากร)	2.680 0.848
9. ภายนอก ภูมิใจติดตามการรับบริการความปลอดภัยทาง อาชญากรรม ท่านสามารถปฏิบัติงาน "ด้วย มีประสิทธิภาพและประทับใจเพิ่มมากขึ้น"	6-10 ปี N=39	20.51 (8)	56.41 (22)	20.51 (8)	2.56 (1)	0.00 (0)	100 (39)	3.94± 0.72 (มากร)	
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25± 0.70 (มากร)	
	1-5 ปี N=27	40.74 (11)	37.04 (10)	22.22 (6)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.19± 0.79 (มากร)	0.934 0.920
	6-10 ปี N=39	33.33 (13)	46.15 (18)	20.51 (8)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.12± 0.73 (มากร)	
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25± 0.70 (มากร)	

ตารางที่ 28 (ต่อ)

พัฒนาระบบส่วนรวม	อาชญากรรมทาง มนุษย์ทั่วไป	รับผลประโยชน์จากการเมืองส่วนรวม						ค่า	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) รุนแรง (จิตวิญญาณ)	มาก (4) รุนแรง (จิตวิญญาณ)	ปานกลาง (3) รุนแรง (จิตวิญญาณ)	น้อย (2) รุนแรง (จิตวิญญาณ)	น้อย มาก (1) รุนแรง (จิตวิญญาณ)	รวม		
10. ท่านใช้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาชญากรรม ISO 22000 ที่ องค์กรกำหนดไว้เพื่อให่องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง	1-5 ปี N=27	37.04 (10)	51.85 (14)	11.11 (3)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	4.26± 0.66 (3 ก)	1.957 0.744
	6-10 ปี N=39	23.08 (9)	58.97 (23)	17.95 (7)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	4.05± 0.64 (3 ก)	
	10 ปีขึ้นไป N=8	37.50 (3)	50.00 (4)	12.50 (1)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	4.25± 0.70 (3 ก)	

จากตารางที่ 2 8 พนว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทให้ความสำคัญ พฤติกรรมการมีส่วนร่วม พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทได้ดังนี้

1-5 ปี มีระดับความสำคัญในระดับมาก ว่าให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.71), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ท่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อีกต่อหนึ่ง (ค่าเฉลี่ย 4.26 ± 0.66), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.19 ± 0.79), ปฏิบัติตามการรับรองผล การทวนสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.14 ± 0.71), มีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.11 ± 0.75), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ บำรุงรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.73), ได้ปฏิบัติตามท่องค์กรวางแผนและพัฒนากิจกรรมการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.92 ± 0.68), ปฏิบัติงานตามเอกสารข้างต้นที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.58) ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.89 ± 0.58) และได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำคัญกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 3.85 ± 0.53)

6-10 ปี มีระดับความสำคัญในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.23 ± 0.78), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การบำรุงรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.82), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.73), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ

ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร ให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.10 ± 0.68), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ท่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.05 ± 0.64), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 3.92 ± 0.80), ปฏิบัติตามการรับรองผล การตรวจสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 3.94 ± 0.72), ได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.68), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 3.94 ± 0.60) และปฏิบัติตามตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย 3.87 ± 0.69)

10 ปัจจุบันไป มีระดับความสำคัญในระดับมาก ว่ามีการปรับเปลี่ยนการปฏิบัติตามที่ผู้บริหารขององค์กร ได้ทำการสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.38 ± 0.74), ให้ความร่วมมือเมื่อองค์กรได้มอบหมายทรัพยากรในการจัดทำ ถือปฏิบัติ สำรองรักษา และปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร ให้ทันสมัยอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.64), ได้ปฏิบัติตามที่องค์กรวางแผนและพัฒนากระบวนการที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย เช่น GMP HACCP plan (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), ปฏิบัติตามการรับรองผล การตรวจสอบ และการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น มาตรการควบคุมเพื่อปรับปรุงประสิทธิผล การควบคุมแบบผสมผสาน การตรวจเฝ้าระวังและการวัด การตรวจประเมินภายใน การบันทึกที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), ภายหลังการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 มาใช้ สามารถปฏิบัติตามได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), ให้ความร่วมมือและปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ท่องค์กรกำหนดไว้ทั้งนี้ เพื่อให้องค์กรได้รับรองมาตรฐาน ISO 22000 อย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 0.70), ได้ใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 ในหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง (ค่าเฉลี่ย 4.12 ± 0.99), ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดใน ISO 22000 เช่น การจัดทำเอกสาร (Document) การนำไปปฏิบัติ (Implement) การสำรองรักษาไว้ (Maintain) การปรับปรุงให้ทันสมัย (Update) (ค่าเฉลี่ย 4.25 ± 1.03), ปฏิบัติตามตามเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในระบบ ISO 22000 เพราะเป็นมาตรฐานนานาชาติ (ค่าเฉลี่ย

4.12 ± 0.83) และได้ร่วมรับฟังการระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่แสดงถึงความสามารถในการควบคุมอันตราย (ค่าเฉลี่ย 4.00 ± 0.53)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

4.5.16 គារអិវេសនៃក្រុមហ៊ុនរបស់ពីរ

กิจกรรม ISO 2000 สำหรับการบริหารจัดการคุณภาพในองค์กร ได้มอบให้กับ สำนักงาน กองทัพเรือ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓

274

ความพึงพอใจของผู้คนโดยรวม		ระดับความพึงพอใจ				ค่า Chi-square		P-value (P≤0.05)
	มากที่สุด ๕ ร้อยละ (จำนวน)	มาก (4) ร้อยละ (จำนวน)	ปาน (3) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย (2) ร้อยละ (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) ร้อยละ (จำนวน)	รวม	ค่าเฉลี่ย การ ประเมิน	ค่า Chi- square
ความพึงพอใจของผู้คนโดยรวม	มาก	มาก	ปาน	น้อย	น้อย ที่สุด	3.67± 0.48 (มาก)	2.279 (มาก)	0.320
	(5) ร้อยละ (จำนวน)	(4) ร้อยละ (จำนวน)	(3) ร้อยละ (จำนวน)	(2) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)			
ความพึงพอใจของผู้คนโดยรวม	มาก	มาก	ปาน	น้อย	น้อย ที่สุด	3.67± 0.48 (มาก)	2.279 (มาก)	0.320
	(N=18) ร้อยละ (จำนวน)	(N=56) ร้อยละ (จำนวน)	(N=15) ร้อยละ (จำนวน)	(N=36) ร้อยละ (จำนวน)	(N=45) ร้อยละ (จำนวน)			
ความพึงพอใจของผู้คนโดยรวม	มาก	มาก	ปาน	น้อย	น้อย ที่สุด	3.67± 0.48 (มาก)	2.279 (มาก)	0.320
	(5) ร้อยละ (จำนวน)	(4) ร้อยละ (จำนวน)	(3) ร้อยละ (จำนวน)	(2) ร้อยละ (จำนวน)	(1) ร้อยละ (จำนวน)			

ตารางที่ 29 (ต่อ)

ความเพี้ยวของน้ำหนักตามโดยรวม	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
	มากที่สุด (5) ร้อยละ (จิตวิม)	(4) ร้อยละ (จิตวิม)	(3) ร้อยละ (จิตวิม)	(2) ร้อยละ (จิตวิม)	(1) ร้อยละ (จิตวิม)			
ความเพี้ยวใจของพนักงานโดยรวม พื้นที่ ภ.บ.อย./ ปวช. N=44	ต่ำกว่าหรือ (2)	52.27 (23)	43.18 (19)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (44)	3.61± 0.58 (มากร)	5.496 0.240
อนุปริญญาบัณฑิต. N=10	20.00 (2)	40.00 (4)	40.00 (0)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (10)	3.80± 0.79 (มาก)	
บ.ศรีห้วยขวาง N=20	5.00 (1)	70.00 (14)	25.00 (5)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (20)	3.80± 0.52 (มาก)	

ตารางที่ 29 (ต่อ)

ความเพี้ยวของน้ำหนักตามโดยรวม	ชื่อคลื่นที่วัด	ระดับความพึงพอใจ				ร่วม	ค่าเฉลี่ย	ค่า Chi-square	P-value ($P \leq 0.05$)
		มากที่สุด (5) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	(4) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	(3) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)	(2) ร้อยละ (จิตวิญญาณ)				
ความเพี้ยวใจของพนักงานโดยรวม									
ผู้ชายติด N=48	ผู้ชายติด	8.33	50.00	41.67	0.00	0.00	100	3.67± 0.63	3.214
ผู้ชายติด N=5	ผู้ชายติด	0.00	60.00	40.00	0.00	0.00	100	3.60± 0.54	0.920
ผู้หญิง N=10	ผู้หญิง	10.00	60.00	30.00	0.00	0.00	100	3.80± 0.63	
ผู้ชาย N=6	ผู้ชาย N=6	0.00	66.67	33.33	0.00	0.00	100	3.67± 0.51	
ผู้ชาย N=5	ผู้ชาย N=5	0.00	80.00	20.00	0.00	0.00	100	3.80± 0.44	
การ N=5	การ N=5	(0)	(4)	(1)	(0)	(0)	(5)		

ພາກສາທິ 29 (ຕ່ອ)

ความพึงพอใจของผู้คนในโดยรวม		ระดับความพึงพอใจ						ค่า Chi-square		P-value (P≤0.05)	
ที่อยู่อาศัย		มากที่สุด (5) ชื่อเดิม (จำนวน)	มาก (4) รู้จัก (จำนวน)	ปาน (3) รู้จัก (จำนวน)	น้อย (2) รู้จัก (จำนวน)	น้อย ที่สุด (1) รู้จัก (จำนวน)	รวม	ค่านักวิจัย การ แปลผล	ค่า		
ความพึงพอใจของผู้คนในโดยรวม	ที่อยู่อาศัย	1-5 ปี N=27	11.11 (3)	55.56 (15)	33.33 (9)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (27)	3.78± 0.64 (27)	1.962	0.743
ความพึงพอใจของผู้คนในโดยรวม	ที่อยู่อาศัย	6-10 ปี N=39	5.13 (2)	56.41 (22)	38.46 (15)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (39)	3.67± 0.58 (39)	3.67± 0.58 (39)	0.58
ความพึงพอใจของผู้คนในโดยรวม	ที่อยู่อาศัย	10 ปีขึ้นไป N=8	0.00 (0)	50.00 (4)	50.00 (4)	0.00 (0)	0.00 (0)	100 (8)	3.50± 0.53 (8)	3.50± 0.53 (8)	0.53

จากตารางที่ 29 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศให้ระดับความพึงพอใจ เพศชาย (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 0.48) และเพศหญิง (ค่าเฉลี่ย 3.69 ± 0.63)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตาม กลุ่มอายุ จำแนกตามกลุ่มอายุโดยภาพรวมมีระดับความความพึงพอใจในระบบ ISO 22000 ระดับมาก ในกลุ่มอายุ 15-25 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 0.48), 26-35 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.72 ± 0.61), 36-45 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.59 ± 0.71) และ 45 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย 3.83 ± 0.40)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษาให้ระดับความพึงพอใจ ระดับการศึกษาต่ำกว่าหรือเทียบเท่า ม.ปลาย/ปวช. (ค่าเฉลี่ย 3.61 ± 0.58), ระดับการศึกษาอนุปริญญา (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.79), ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.52)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามหน่วยงานในบริษัทฯให้ระดับความพึงพอใจ พิจารณาตามหน่วยงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ ฝ่ายผลิต (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 0.63), ฝ่ายการตลาด (ค่าเฉลี่ย 3.60 ± 0.54) ฝ่ายบริหาร (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.63), ฝ่ายงานระบบคุณภาพ (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 0.51) และ ฝ่ายห้องปฏิบัติการ (ค่าเฉลี่ย 3.80 ± 0.44)

ผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในบริษัทฯให้ระดับความพึงพอใจ พิจารณาตามอายุการทำงานในบริษัทฯ ได้ดังนี้ 1-5 ปี มีระดับความพึงพอใจของพนักงานโดยรวม ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.78 ± 0.64), 6-10 ปี (ค่าเฉลี่ย 3.67 ± 0.58) และ 10 ปีขึ้นไป (ค่าเฉลี่ย 3.50 ± 0.53)

ส่วนที่ 6 ปัญหา และข้อเสนอแนะในการใช้ระบบ ISO 22000 ของบริษัท กรีนไนมอนด์ จำกัด
ตารางที่ 30 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย

ปัญหาข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย	จำนวน	ร้อยละ
1. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่ครอบคลุมจุดที่จะก่อให้เกิดอันตราย	45	60.81
2. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่แสดงให้เห็นว่ามีความสามารถในการควบคุมอันตราย	53	71.62
3. การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่แสดงให้เห็นถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety	28	37.84
4. การทำตามข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัย ยังขาดความสมำเสมอ	23	31.08

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 30 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่พนักงาน การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่แสดงให้เห็นว่ามีความสามารถในการควบคุมอันตราย คิดเป็นร้อยละ 71.62 รองลงมาคือ การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารของยังไม่ครอบคลุมจุดที่จะก่อให้เกิดอันตราย คิดเป็นร้อยละ 60.81 การระบุข้อกำหนดสำหรับกระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่แสดงให้เห็นถึงความสามารถในการควบคุมอันตรายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety คิดเป็นร้อยละ 37.84 และการทำตามข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัย ยังขาดความสมำเสมอ คิดเป็นร้อยละ 31.08 ตามลำดับ

ตารางที่ 31 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง

ปัญหาข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง	จำนวน	ร้อยละ
1. พนักงานบางส่วนยังไม่เชื่อว่าจะสามารถทำได้ตาม มาตรฐานอ้างอิงได้	59	79.73
2. พนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามระบบบริหารคุณภาพตาม มาตรฐานอ้างอิง	64	86.49
3. พนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามหลักการพัฒนาตาม มาตรฐานอ้างอิง	28	37.84
4. พนักงานบางส่วนยังไม่ใช้คำศัพท์ตามมาตรฐานอ้างอิง	14	18.92

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 31 พบร่วมกับผู้ตอบแบบสอบถาม สำรวจให้กับพนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามระบบบริหารคุณภาพตาม มาตรฐานอ้างอิง คิดเป็นร้อยละ 86.49 รองลงมาคือ พนักงานบางส่วนยังไม่เชื่อว่าจะสามารถทำได้ตาม มาตรฐานอ้างอิงได้ คิดเป็นร้อยละ 79.73 พนักงานบางส่วนยังไม่ทำตามหลักการพัฒนาตาม มาตรฐานอ้างอิง คิดเป็นร้อยละ 37.84 และพนักงานบางส่วนยังไม่ใช้คำศัพท์ตาม มาตรฐานอ้างอิง คิดเป็นร้อยละ 31.08 ตามลำดับ

ตารางที่ 32 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหาในข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์ และนิยาม

ปัญหาข้อกำหนดที่ 3 มาตรฐานอ้างอิง	จำนวน	ร้อยละ
1. คำศัพท์และนิยามศัพท์เป็นคำที่เข้าใจยาก	57	77.03
2. มีการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 เฉพาะทีมงานเท่านั้น	68	91.89
3. ขาดคุณแนะนำ การใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000	29	39.19
4. มีการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 บางช่วงเวลาเท่านั้น	17	22.97

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 32 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหามีการใช้คำศัพท์และคำนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 เฉพาะทีมงานเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 91.89 รองลงมาคือ คำศัพท์และนิยามศัพท์เป็นคำที่เข้าใจยาก คิดเป็นร้อยละ 77.03 ขาดคุณแนะนำ การใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 คิดเป็นร้อยละ 39.19 และมีการใช้คำศัพท์และนิยามศัพท์ของระบบ ISO 22000 บางช่วงเวลาเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 22.97 ตามลำดับ

ตารางที่ 33 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย

ปัญหาข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
1. การบ่งชี้ ประเมิน และควบคุมความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ยังไม่ดีพอ	57	77.03
2. การสื่อสาร ข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ยังขาดความต่อเนื่อง	59	79.73
3. การประเมินระบบการจัดการความปลอดภัยยังไม่มีการปรับปรุงให้ทันสมัย	30	40.54
4. การจัดทำเอกสารและการควบคุมเอกสารในทุกขั้นตอน สร้างความยุ่งยาก	28	37.84

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 33 พบร่วมว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่พบปัญหามีการสื่อสารข้อมูลข่าวสารด้าน Food safety ยังขาดความต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 79.73 รองลงมาคือ การบ่งชี้ ประเมิน และควบคุมความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ยังไม่ดีพอ คิดเป็นร้อยละ 77.03 การประเมินระบบการจัดการความปลอดภัย ยังไม่มีการปรับปรุงให้ทันสมัย คิดเป็นร้อยละ 40.54 และ การจัดทำเอกสารและการควบคุมเอกสารในทุกขั้นตอน สร้างความยุ่งยาก คิดเป็นร้อยละ 37.84 ตามลำดับ

ตารางที่ 34 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร

ปัญหาข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร	จำนวน	ร้อยละ
1. ผู้บริหารไม่มาควบคุมเรื่องความปลอดภัยอาหารในกระบวนการผลิตอย่างจริงจัง	50	67.57
2. ผู้บริหารกำหนดนโยบายเป็นเอกสาร แต่ไม่ได้สื่อสารให้พนักงานเข้าใจ	54	72.97
3. ผู้บริหารแต่งตั้งทีมงานความปลอดภัยที่ไม่เหมาะสม	35	47.30
4. ผู้บริหารยังขาดการจัดการกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน ที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	23	31.08
5. อื่นๆ คือ. ฝ่ายบริหารไม่ลงมาตรการจุดการทำงานของพนักงาน	1	1.35
.....		

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 34 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหาผู้บริหารกำหนดนโยบายเป็นเอกสาร แต่ไม่ได้สื่อสารให้พนักงานเข้าใจ คิดเป็นร้อยละ 72.97 รองลงมาคือ ผู้บริหารไม่มาควบคุมเรื่องความปลอดภัยอาหารในกระบวนการผลิตอย่างจริงจัง คิดเป็นร้อยละ 67.57 ผู้บริหารแต่งตั้งทีมงานความปลอดภัยที่ไม่เหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 47.30 และผู้บริหารยังขาดการจัดการกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน ที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร คิดเป็นร้อยละ 31.08 และอื่นๆ ฝ่ายบริหารไม่ลงมาตรการจุดการทำงานของพนักงาน คิดเป็นร้อยละ 1.35 ตามลำดับ

ตารางที่ 35 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 6 ระบบการจัดการทรัพยากร

ปัญหาข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร	จำนวน	ร้อยละ
1. การใช้ทรัพยากรและการปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารยังไม่ทันสมัย	57	77.03
2. ทีม Food safety ยังขาดการฝึกอบรมให้ความรู้ เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ ให้กับพนักงาน	58	78.38
3. สภาพแวดล้อมของการทำงาน ยังไม่ตรงกับข้อกำหนดในมาตรฐาน	33	44.59
4. การจัดการทรัพยากรยังไม่เป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่องค์กรกำหนด	18	24.32

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 35 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบปัญหาทีม Food safety ยังขาดการฝึกอบรมให้ความรู้ เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ ให้กับพนักงาน คิดเป็นร้อยละ 78.38 รองลงมาคือ การใช้ทรัพยากรและการปรับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารยังไม่ทันสมัย คิดเป็นร้อยละ 77.03 สภาพแวดล้อมของการทำงานยังไม่ตรงกับข้อกำหนดในมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 44.59 และการจัดการทรัพยากรยังไม่เป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่องค์กรกำหนด คิดเป็นร้อยละ 24.32 ตามลำดับ

ตารางที่ 36 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

ปัญหาข้อกำหนดที่ 7 การวางแผน และการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
1. การทำแผนภูมิกระบวนการผลิต (Flow diagrams) มีความยุ่งยาก	57	77.03
2. การวิเคราะห์อันตรายและ การประเมินอันตราย ยังขาดความต่อเนื่อง	59	79.73
3. ขอบเขตวิกฤต วิธีการเฝ้าระวังและมาตรการแก้ไข ยังไม่ชัดเจน	28	37.84
4. ระบบการจัดการสินค้าเมื่อไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการสอบกลับสินค้า และการเรียกคืนสินค้าทำให้เกิดความยุ่งยาก	23	31.08

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 36 พบร่วมกันว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่พับปัญหา การวิเคราะห์อันตรายและ การประเมินอันตราย ยังขาดความต่อเนื่อง คิดเป็นร้อยละ 79.73 รองลงมาคือ การทำแผนภูมิกระบวนการผลิต (Flow diagrams) มีความยุ่งยาก คิดเป็นร้อยละ 77.03 ขอบเขตวิกฤต วิธีการเฝ้าระวังและมาตรการแก้ไข ยังไม่ชัดเจน คิดเป็นร้อยละ 37.84 และระบบการจัดการสินค้าเมื่อไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการสอบกลับสินค้า และการเรียกคืนสินค้าทำให้เกิดความยุ่งยาก คิดเป็นร้อยละ 31.08 ตามลำดับ

ตารางที่ 37 จำนวน และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหา ในข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผลการทวนสอบและการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร

ปัญหาข้อกำหนดที่ 8 การรับรองผลการทวนสอบและการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
1. ขั้นตอนการรับรองผลและความคุณอันตรายไม่มีประสิทธิภาพ	57	77.03
2. หลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์ยังไม่น่าเชื่อถือ	53	71.62
3. ตรวจสอบภายใน (Internal audit) ยังไม่ชัดเจน	29	39.19
4. เครื่องมือที่ใช้ในโรงงานไม่ค่อยมีการสอนเทียบความถูกต้อง	28	37.84

หมายเหตุ : จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 74 ราย เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 37 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พับปัญหาขั้นตอนการรับรองผลและความคุณอันตรายไม่มีประสิทธิภาพ กิตติเป็นร้อยละ 77.03 รองลงมาคือ หลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการเฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์ยังไม่น่าเชื่อถือ กิตติเป็นร้อยละ 71.62 ตรวจสอบภายใน (Internal audit) ยังไม่ชัดเจน กิตติเป็นร้อยละ 39.19 และเครื่องมือที่ใช้ในโรงงานไม่ค่อยมีการสอนเทียบความถูกต้อง กิตติเป็นร้อยละ 37.84 ตามลำดับ