

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันผู้บริโภคได้ให้ความสำคัญกับ เรื่องความปลอดภัยของอาหารมากยิ่งขึ้น ทั้งในด้านของแหล่งที่มาและกระบวนการแปรรูป อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ซึ่งเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญของร่างกาย เป็นกลุ่มอาหารที่ผู้บริโภคได้ให้ความสนใจในเรื่องความสะอาดปลอดภัยปราศจากสารตกค้าง ในประเทศไทยได้มีการผลักดันมาตรการต่าง ๆ ผ่านทางกรมปศุสัตว์ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบดูแลในด้านการผลิตอาหารจากสัตว์ มีนโยบายการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ ภายในประเทศ ให้มีมาตรฐานเดียวระดับสากล ดังนั้นกรมปศุสัตว์จึงได้ส่งเสริมการปรับปรุงสุขลักษณะในโรงฆ่าสัตว์ต่าง ๆ ให้เป็นไปตามระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practice for Abattoir ; GMP) พร้อมทั้งรณรงค์และประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัย และถูกสุขอนามัย (สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์, 2551: ออนไลน์) โดยมีพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงฉบับที่ 5 พ.ศ. 2539 เป็นกฎหมายหลักในการบังคับใช้ และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ โรงฆ่าสัตว์ทำการปรับปรุงพัฒนาโรงฆ่าสัตว์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีการผลิตเนื้อสัตว์ที่สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิต และความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค รวมทั้งเป็นการสร้างมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทย ให้สามารถแข่งขันในตลาดการค้าโลกได้

ในการนำระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์มาใช้นั้น พนักงานนับว่ามีส่วนสำคัญมาก เนื่องจากเป็นผู้ปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตโดยตรง ดังนั้นพนักงานต้องมีความรู้ความเข้าใจในระบบ และให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามที่ระบบกำหนด และในการนำระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์มาใช้นั้น จำเป็นต้องมีการเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมวิธีการปฏิบัติงานในบางขั้นตอน ซึ่งทำให้การปฏิบัติงานมีความซับซ้อนมากขึ้น ซึ่งอาจทำให้พนักงานบางส่วนเกิดทัศนคติที่ไม่ดีต่อการนำระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์มาใช้ และอาจจะทำให้เกิดปัญหาหรืออุปสรรคในการปฏิบัติงาน

บริษัท วี แอนด์ พี เฟรชฟู้ดส์ จำกัด เป็นผู้ประกอบกิจการโรงเชือดและชำแหละเนื้อสุกรที่ทันสมัยที่สุดในภาคเหนือ ตั้งอยู่ เลขที่ 39 หมู่ที่ 2 ตำบลชมพู อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ บนเนื้อที่ 22 ไร่ ได้เริ่มดำเนินการในวันที่ 16 มิถุนายน 2534 ด้วยทุนจดทะเบียน 50 ล้านบาท เพื่อ

จำหน่ายเนื้อสุกรชำแหละให้กับลูกค้าและซูปเปอร์สโตร์รายใหญ่ในจังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง และมีโครงการส่งออกซากสุกรแช่แข็งและเนื้อสุกรชำแหละในอนาคต โดยเป้าหมายคือประเทศในแถบเอเชียและยุโรป ปัจจุบัน บริษัท วิแอนด์พี เฟรชฟู้ดส์ จำกัด ได้จำหน่ายเนื้อสุกรชำแหละให้กับ บริษัท นิสชินฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อทำการแปรรูปเพื่อส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น บริษัทฯ ได้ใช้ด้านเทคโนโลยี เครื่องจักรจากประเทศเยอรมัน มีกำลังผลิต 200 ตัวต่อชั่วโมง บริษัทฯ มีพนักงานทั้งหมด 130 คน กำลังผลิตสูงสุดต่อวัน 1,600 ตัวต่อวัน และรับหมุนเวียนมาจาก บริษัท แม่ทา วิ. พี. จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทในเครือเพียงแห่งเดียว บริษัทฯ จึงนำระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับ โรงฆ่าสัตว์ มาใช้ในการผลิตเนื้อสุกรชำแหละ เมื่อ เดือนธันวาคม 2550 บริษัทฯ ได้รับการรับรองระบบปฏิบัติการที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ จากบริษัท Lloyd's Register International (Thailand) Co., Ltd. เมื่อวันที่ 18 มกราคม 2551

จากการที่ บริษัทฯ ได้นำระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ มาใช้ ตั้งแต่ปี 2550 นั้น ทางโรงงานฯ ยังไม่ได้มีการประเมินความพึงพอใจของพนักงานแผนกต่าง ๆ เกี่ยวกับการใช้ระบบดังกล่าว ดังนั้น ด้วยเหตุผลนี้ จึงทำให้ผู้ศึกษาสนใจที่จะทำการศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของพนักงานต่อระบบปฏิบัติการที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ของบริษัทฯ เนื่องจากความพึงพอใจของพนักงานเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้องค์กรสามารถธำรงรักษาบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถไว้ให้อยู่กับองค์กรต่อไป และเพื่อให้ได้ข้อมูลมาปรับปรุงการดำเนินการให้เหมาะสมกับพนักงานต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความพึงพอใจของพนักงานบริษัท วิแอนด์พี เฟรชฟู้ดส์ จำกัด ต่อการนำระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการงานวิจัย

1. ทำให้ทราบความพึงพอใจของพนักงานบริษัท วิแอนด์พี เฟรชฟู้ดส์ จำกัด ต่อการนำระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์
2. เป็นแนวทางในการนำไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน

1.4 นิยามศัพท์

ความพึงพอใจ (Satisfaction) หมายถึง การแสดงความรู้สึก หรือทัศนคติของพนักงาน บริษัท วี แอนด์ พี เฟรชฟู้ดส์ จำกัด ต่อการนำระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งเกิดจากพื้นฐานของการรับรู้ ค่านิยม และประสบการณ์และพฤติกรรมมีส่วนร่วมของพนักงานนั้น ๆ

พนักงาน หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานของบริษัทวี แอนด์ พี เฟรชฟู้ดส์ จำกัด 4 แผนก ซึ่งทำหน้าที่รับผิดชอบงานแผนกควบคุมคุณภาพ แผนกผลิต แผนกสนับสนุนการผลิต และแผนกซ่อมบำรุง

บริษัท วี แอนด์ พี เฟรชฟู้ดส์ จำกัด หมายถึง ผู้ประกอบกิจการโรงเชือดและชำแหละเนื้อสุกร ตั้งอยู่ ณ เลขที่ 39 หมู่ที่ 2 ตำบลชมภู อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่

ระบบการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (Good Manufacturing Practice for Abattoir ; GMP) หมายถึง ข้อกำหนดทั่วไปของโรงฆ่าสัตว์มาตรฐานที่พึงมี เป็นมาตรฐานที่ครอบคลุมระบบการฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะและคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ ตลอดจนวิธีปฏิบัติที่ดีเหมาะสมในโรงงานให้ใช้เป็นแบบในการสร้างและจัดการ โรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์สัตว์ที่ปลอดภัย