

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	๗
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๘
กิตติกรรมประกาศ	๙
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 หัวข้อโครงการวิจัย	1
1.2 หลักการและเหตุผล	1
1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.4 เกณฑ์ชี้วัดผลงาน ( Output )	1
1.5 เกณฑ์ชี้วัดผลสำเร็จ ( Outcome )	1
1.6 ขอบเขต	2
1.7 สถานที่ดำเนินงานวิจัย	2
1.8 ระยะเวลาในการดำเนินงานวิจัย	2
1.9 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.10 ขั้นตอนและแผนการดำเนินการ ( Gantt Chart )	2
บทที่ 2 หลักการและทฤษฎี	
2.1 ความรู้เบื้องต้นและความสำคัญของ GMP ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรม	4
2.2 หลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร	6
2.3 ขั้นตอนการผลิตภายในโรงงาน	18
2.4 ความหมายของการควบคุมคุณภาพ	20
2.5 ทำไมถึงต้องควบคุมคุณภาพสินค้า	21
2.6 วิธีการควบคุมคุณภาพ	22
2.7 ประโยชน์ที่ได้รับจากการควบคุมคุณภาพ	22
2.8 การตรวจสอบเพื่อการควบคุม	24

## สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บทที่ 3	วิธีการดำเนินการวิจัย	
3.1	ศึกษาปัญหาและการวางแผนการปฏิบัติงานด้านการพัฒนาคุณภาพ	25
3.2	หาข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตน้ำตาลสดบรรจุขวดบ้านเหล่าขวัญ	25
3.3	การศึกษাপัจจัยต่างๆที่ส่งผลกระทบต่อการผลิต	25
3.4	การศึกษาสภาพของปัญหา	25
3.5	การวิเคราะห์และการเปรียบเทียบ	25
3.6	การศึกษาระบบการทำ GMP	26
บทที่ 4	แนวทางการทำ GMPและผลการวิเคราะห์ปัจจัยต่างๆ	
4.1	สัญลักษณ์ของที่ตั้ง	27
4.2	เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	28
4.3	การควบคุมกระบวนการผลิต	29
4.4	การสุขาภิบาล	29
4.5	การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	30
4.6	บุคลากร	30
4.7	ปัจจัยด้านแรงงาน	41
4.8	ปัจจัยด้านเทคโนโลยี	41
4.9	ปัจจัยด้านการจัดการ	42
4.10	ปัจจัยด้านเทคนิคการผลิต	42
4.11	การเก็บข้อมูลจากพนักงานภายในโรงงาน	43
บทที่ 5	สรุปผลการทดลอง	
5.1	สรุปการวิเคราะห์ปัจจัยต่างๆ	47
5.2	สรุปการจัดทำแนว GMP จากแบบสอบถาม	47
5.3	ข้อเสนอแนะ	48

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บรรณานุกรม	49
ภาคผนวก ก.เอกสารแนวทางการจัดทำ GMP	51
ภาคผนวก ข.แบบสอบถามและประกาศกระทรวง ประวัติผู้ศึกษา	112 118

## สารบัญ(ตาราง)

ตารางที่	หน้า
4.1 ข้อมูลปัจจัยด้านแรงงาน	43
4.2 ข้อมูลปัจจัยด้านเทคนิคการผลิต	44
4.3 ข้อมูลปัจจัยด้านเทคโนโลยี	44
4.4 ข้อมูลปัจจัยด้านการจัดการ	45
4.5 ข้อมูลปัจจัยที่อยากให้มีการปรับปรุง	45
4.6 ข้อมูลปัจจัยที่ส่งผลต่อการทำ GMP	45
4.7 ข้อมูลถ้าจัดทำ GMP	46

## สารบัญ(รูป)

รูปที่	หน้า
2.1 กรรมวิธีการผลิตน้ำตาลสด ( แบบปัจจุบัน )	19
2.2 กรรมวิธีการผลิตน้ำตาลสด ( แบบเดิม )	20
4.1 แสดงที่ตั้งและสิ่งแวดล้อมโรงงาน	27
4.2 บริเวณอาคารผลิต	31
4.3 บริเวณที่เกี่ยวน้ำตาล	32
4.4 บริเวณใต้หลังคา	32
4.5 บริเวณการติดตั้งหลอดไฟ	33
4.6 บริเวณเก็บขวดบรรจุ	33
4.7 บริเวณภายนอกของอาคารเก็บผลิตภัณฑ์	34
4.8 บริเวณห้องน้ำ	34
4.9 บริเวณด้านหน้าของอาคารการผลิต	35
4.10 บริเวณวางระบายน้ำ	35
4.11 บริเวณกระจกภายในอาคาร	36
4.12 บริเวณประตูภายในอาคาร	36
4.13 ลักษณะการจัดเก็บหลังผลิต	37
4.14 การจัดวางขวดก่อนการบรรจุ	37
4.15 อุปกรณ์เครื่องมือฆ่าเชื้อ	38
4.16 อุปกรณ์เครื่องมือบรรจุน้ำตาล	38
4.17 ลักษณะการติดตั้งสายไฟ	39
4.18 อุปกรณ์เครื่องมือการปิดฝาขวด	39
4.19 อุปกรณ์เครื่องมือฆ่าเชื้อ	40