

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หัวข้อโครงงาน

การศึกษาเครื่องมือและเทคนิคของระบบบริหารคุณภาพโดยรวม (TQM) และระบบประกันความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) เพื่อแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร

A study of tools and techniques in Total Quality Management and Hazard Analysis and Critical Control Points systems for solving the problem in food industry

1.2 อาจารย์ที่ปรึกษา

ดร. ชัยรัตน พงษ์พัฒนศิริ

1.3 หลักการ และเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมหลักที่มีการสร้างรายได้ให้กับประเทศไทยจากการส่งออกอาหารในฐานะผู้ส่งออกจะต้องพัฒนาระบบคุณภาพที่เน้นความปลอดภัยสำหรับการผลิตอาหารและ HACCP เป็นระบบมาตรฐานหลักในการป้องกันมิให้เกิดอันตรายขึ้นกับผู้บริโภคและเป็นระบบที่เน้นความปลอดภัยเป็นสำคัญ โดยข้อกำหนดของระบบ HACCP ได้แก่ การดำเนินการวิเคราะห์อันตราย หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กำหนดค่าวิกฤต กำหนดเพื่อตรวจสอบติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กำหนดวิธีการแก้ไขและกำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการดำเนินงานของระบบ HACCP ลักษณะการทำงานในระบบ HACCP จะอาศัยรูปแบบที่ทุกคนส่วนร่วมซึ่งสอดคล้องกับระบบ TQM ที่เป็นระบบในการบริหารขององค์กรที่มุ่งเน้นในเรื่องคุณภาพโดยสมาชิกทุกคนขององค์กรมีส่วนร่วมและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องด้วยการสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้ารวมทั้งการสร้างผลประโยชน์แก่สมาชิกขององค์กร เครื่องมือและเทคนิคในการจัดทำระบบมีความสัมพันธ์กันเราจึงควรศึกษาความสัมพันธ์ของเครื่องมือในระบบ HACCP และ TQM เพื่อลดระยะเวลาและค่าใช้จ่ายในการจัดทำระบบ HACCP และ TQM สำหรับใช้ในการเพิ่มศักยภาพในการผลิตแก่อุตสาหกรรมอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงงาน

ศึกษาเครื่องมือและเทคนิคของระบบ HACCP และ TQM เพื่อเพิ่มศักยภาพและการแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร

1.5 เกณฑ์วัดผลงาน (Output)

1.5.1 ลำดับความสำคัญของปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร

1.5.2 ความสัมพันธ์ของเครื่องมือและเทคนิคของระบบ HACCP และ TQM กับการแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร

1.6 เกณฑ์ชี้วัดผลสำเร็จ (Outcome)

นำเครื่องมือและเทคนิคของ HACCP และ TQM มาเสนอแนะแนวทางในการแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร

1.7 ข้อบ่งชี้

เทคนิคและเครื่องมือของระบบ HACCP และ TQM ที่เหมาะสมกับการแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร

1.8 สถานที่ในการดำเนินการวิจัย

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

1.9 ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย

1 พฤษภาคม พ.ศ. 2547 ถึง 31 กรกฎาคม 2548

1.10 ขั้นตอน และแผนการดำเนินการ (Gantt Chart) ทุก 2 อาทิตย์

ลำดับ	การดำเนินงาน	2547		2548						
		พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.
1	ศึกษาทฤษฎี เครื่องมือและเทคนิค	↔	↔							
2	วิธีดำเนินงานวิจัย		↔	↔						
3	ออกแบบสอบถ่านและสร้างแบบสอบถ่าน			↔	↔					
4	สรุปแบบสอบถ่าน				↔	↔				
5	วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถ่าน					↔				
6	เสนอแนะแนวทางในการแก้ปัญหาด้วยเครื่องมือและเทคนิคของ HACCP และ TQM						↔	↔		
7	สรุปผลการทำวิจัย							↔	↔	