

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญรูป	ซ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 หัวข้อโครงการ	1
1.2 หลักการ และเหตุผล	1
1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.4 เกณฑ์ชี้วัดผลงาน (Output)	2
1.5 เกณฑ์ชี้วัดผลสำเร็จ (Outcome)	2
1.6 ขอบเขต	2
1.7 สถานที่ในการดำเนินการวิจัย	3
1.8 ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย	3
1.9 ประโยชน์ที่ได้รับ	3
1.10 ขั้นตอน และแผนการดำเนินการ (Gantt Chart)	4
บทที่ 2 ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 บทนำ	5
2.2 การวิจัยและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	6
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	
3.1 ขั้นตอนการศึกษาข้อมูลเบื้องต้น	39
3.2 ขั้นตอนการออกแบบสอบถาม	40
3.3 ขั้นตอนการส่งแบบสอบถามไปยังโรงงาน	40
3.4 ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล	40
3.5 ขั้นตอนวิเคราะห์งานวิจัย	41

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.6 ขั้นตอนการตรวจสอบและแก้ไข	42
3.7 ขั้นตอนการสรุปผล	42
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
4.1 การเลือกกลุ่มโรงงานตัวอย่าง	44
4.2 ข้อมูลที่ได้จากการศึกษา	44
4.3 การจัดการด้านมาตรฐาน	66
4.4 การจัดทำคู่มือมาตรฐาน	69
4.5 การประเมินคู่มือมาตรฐานต่างๆ	72
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	
5.1 ผลสรุปปัญหาที่มีความสำคัญ และแนวทางแก้ปัญหา	77
5.2 ข้อเสนอแนะ	80
บรรณานุกรม	82
ภาคผนวก ก แบบสอบถามโครงการวิจัย	83
ภาคผนวก ข แบบประเมินความคิดเห็นที่มีต่อคู่มือมาตรฐาน	93
ภาคผนวก ค ประมวลภาพระหว่างการดำเนินงานวิจัย	98
ภาคผนวก ง. เนื้อหาคู่มือการดำเนินกิจกรรม 5ส	100
ภาคผนวก จ. เนื้อหาคู่มือการใช้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	107
ภาคผนวก ฉ. เนื้อหาคู่มือการใช้ระบบมาตรฐาน GMP	117
ภาคผนวก ช. เนื้อหาคู่มือการใช้ระบบมาตรฐาน HACCP	129
ภาคผนวก ซ. เนื้อหาคู่มือการใช้ระบบมาตรฐาน ISO 9001 : 2000	144
ภาคผนวก ฮ. แผ่น CD สำหรับการฝึกอบรมการใช้งานระบบมาตรฐาน มผช. ,GMP ,HACCP ,ISO 9001 : 2000 และกิจกรรม 5ส	160
ประวัติผู้วิจัย	161

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 แสดงผลการศึกษาค้นคว้าจำนวนเปอร์เซ็นต์ว่ารู้จักระบบการจัดการใดบ้าง	58
4.2 แสดงระยะเวลาที่โรงงานมีการนำระบบมาตรฐานต่างๆ มาใช้ภายในโรงงาน	59
4.3 แสดงผลการศึกษาค้นคว้าจำนวนเปอร์เซ็นต์ของปัญหาแต่ละข้อ	60
4.4 แสดงระดับของปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหา	62
จ.1 แสดงการหลักเกณฑ์การให้คะแนน ของมาตรฐาน มผช.	111



สารบัญรูป

รูปที่	หน้า
2.1	20
2.2	28
3.1	39
4.1	43
4.2	44
4.3	44
4.4	45
4.5	46
4.6	46
4.7	47
4.8	47
4.9	48
4.10	48
4.11	49
4.12	50
4.13	50
4.14	51
4.15	52
4.16	52
4.17	53
4.18	54
4.19	54
4.20	55
4.21	55
4.22	56
4.23	56
4.24	57

สารบัญรูปรภาพ (ต่อ)

รูปที่	หน้า
4.25 กราฟแสดงความต้องการอาหารที่จะให้ราชการหรือมหาวิทยาลัยเข้าช่วยเหลือในด้านต่างๆ ภายในโรงงาน	57
4.26 กราฟแสดงความสนใจที่จะปรับปรุงประสิทธิภาพในการดำเนินงานของโรงงาน	58
4.27 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระบบมาตรฐาน 5 ส	66
4.28 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระบบมาตรฐาน HACCP	67
4.29 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระบบมาตรฐาน GMP	67
4.30 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระบบมาตรฐาน ISO	68
4.31 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระบบมาตรฐาน มผช.	68
4.32 แบบประเมินคู่มือการใช้งานระบบ HACCP	72
4.33 แบบประเมินคู่มือการใช้งานระบบ GMP	73
4.34 แบบประเมินคู่มือการใช้งานระบบ ISO 9001 : 2000	74
4.35 แบบประเมินคู่มือการใช้งานระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	74
4.36 แบบประเมินคู่มือการดำเนินกิจกรรม 5ส	75
4.37 กราฟแสดงความสนใจในการจัดทำระบบมาตรฐานตามคู่มือ	76
ง.1 แสดงองค์ประกอบ 5ส	101
ง.2 แสดงก่อน-หลังการทำสะอาด	101
ง.3 แสดงการทำสะอาด	102
ง.4 แสดงการทำ ส.สะอาด	103
ง.5 แสดงถึงสัญลักษณ์	104
ง.6 แสดงถึงการสร้างนิสัย	104
จ.1 แสดงขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	108
ข.1 ลำดับขั้นตอนสำหรับการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP	131
ข.2 ตัวอย่างแผนภูมิการผลิต	133
ข.1 ขั้นตอนในการจัดทำระบบ ISO 9001 : 2000	145
ข.2 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างลูกค้า	147
ข.3 แสดงการเชื่อมโยงข้อกำหนดต่างๆ	148
ข.4 แสดงถึงขั้นตอนการขอใบรับรอง ISO 9001 : 2000	158