

ผลของเจตคติต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหาร  
ด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 : กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร

**THE EFFECTS OF ATTITUDES TOWARDS ON THE  
PARTICIPATION IN SUSTAINING FOOD SAFETY MANAGEMENT  
SYSTEM FSSC 22000: A CASE STUDY OF FOOD INDUSTRIAL**

ศิริพร นาคย่านยาว

การค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการวิศวกรรมธุรกิจ

คณะบริหารธุรกิจ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ปีการศึกษา 2561

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ผลของเจตคติต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหาร  
ด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 : กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร

ศิริพร นาคยานยาว

การค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการวิศวกรรมธุรกิจ

คณะบริหารธุรกิจ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ปีการศึกษา 2561

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หัวข้อการค้นคว้าอิสระ

ผลของเจตคติต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร  
The Effects of Attitudes towards on the Participation in Sustaining Food Safety Management System FSSC 22000: A Case Study of Food Industrial

ชื่อ - นามสกุล

นางสาวศิริพร นาคย่านยาว

วิชาเอก

การจัดการวิศวกรรมธุรกิจ

อาจารย์ที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์ดารณี พิมพ์ช่างทอง, D.B.A.

ปีการศึกษา

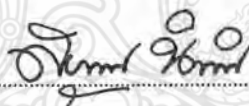
2561

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระ



ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สวัสดิ์ วรรณรัตน์, D.B.A.)



กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุรมงคล นิ่มจิตต์, ปร.ค.)



กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ดารณี พิมพ์ช่างทอง, D.B.A.)

คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี อนุมัติการค้นคว้าอิสระฉบับนี้  
เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต



คณบดีคณะบริหารธุรกิจ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นำถรพี ชัยมงคล, ปร.ค.)

วันที่ 5 เดือน เมษายน พ.ศ. 2562

หัวข้อการค้นคว้าอิสระ	ผลของเจตคติต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหาร ด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 :
ชื่อ-นามสกุล	กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร นางสาวศิริพร นาคย่านยาว
วิชาเอก	การจัดการวิศวกรรมธุรกิจ
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ดารณี พิมพ์ช่างทอง, D.B.A.
ปีการศึกษา	2561

### บทคัดย่อ

การค้นคว้าอิสระนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ระดับเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 2) ระดับการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบ FSSC 22000 และ 3) ปัจจัยส่วนบุคคลและเจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 อย่างยั่งยืน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ พนักงานในบริษัทที่ได้รับการรับรองระบบ FSSC 22000 ในจังหวัดปทุมธานี และนิคมอุตสาหกรรมโรจนะจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 360 คน ทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามโดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ คือ สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติเชิงอนุมาน ประกอบด้วย Independent Sample t-test, One-way ANOVA, Least Significant Difference และ Multiple linear regression ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

ผลการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อยู่ในช่วงอายุ 26-35 ปี ระดับการศึกษาปริญญาตรี มีระยะเวลาที่ทำงาน 1-5 ปี และสังกัดหน่วยงานประกันคุณภาพ มีระดับเจตคติด้านความรู้ความเข้าใจต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในระดับมากที่สุด และด้านความรู้สึกอยู่ในระดับดี มีระดับการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 อยู่ในระดับดี

ผลจากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า อายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาที่ทำงาน และหน่วยงานที่สังกัด ส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 แตกต่างกัน ส่วนเจตคติด้านความรู้สึกมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 อย่างยั่งยืน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

**คำสำคัญ :** เจตคติ ระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร

<b>Independent Study Title</b>	The Effects of Attitudes towards on the Participation in Sustaining Food Safety Management System FSSC 22000: A Case Study of Food Industrial
<b>Name-Surname</b>	Miss Siriporn Nakanyao
<b>Major Subject</b>	Business engineering management
<b>Independent Study Advisor</b>	Associate Professor Daranee Pimchangthong, D.B.A.
<b>Academic Year</b>	2018

### ABSTRACT

The objectives of this independent study were to explore: 1) the employees' attitude level towards the management system of Food Safety System Certificate (FSSC22000), 2) the levels of participation in sustaining FSSC 22000, and 3) the effects of personal factors and attitudes towards the participation in sustaining the management system of FSSC 22000. The sample group was 360 employees in the companies that are certified with FSSC 22000 in Pathum Thani province and Rojana Industrial Estate in Phra Nakhon Si Ayutthaya province. The questionnaire was used to collect data using purposive and proportional sampling methods. Statistical techniques used to perform data analysis were descriptive statistics including percentage, frequency, mean, and standard deviation; and inferential statistics including Independent Samples t-test, One-way ANOVA, LSD, and Multiple Linear Regression at a statistical significance level of 0.05.

The research results were found that most of the respondents were females, aged between 26-35, graduating with bachelor's degree and having 1-5 years of working experience at the quality assurance department. The cognitive component of attitudes towards the management system of FSSC 22000 was at the highest level. The affective component was at a high level and the level of participation in sustaining the management system of FSSC 22000 was at a high level as well.

The results of the hypothesis testing revealed that age, level of education, work experience and the quality assurance department had different effects on participation in sustaining the management system of FSSC 22000. The affective component of attitudes has an influence on participation in sustaining the management system of FSSC 22000 at a statistical significance level of 0.05.

**Keywords:** attitudes, food safety system certificate

## กิตติกรรมประกาศ

การศึกษานี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีด้วยความกรุณาของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สวัสดิ์ วรรณรัตน์ ประธานสอบ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรมงคล นิมจิตต์ กรรมการสอบในการศึกษาครั้งนี้ และความช่วยเหลืออย่างดียิ่งจาก รองศาสตราจารย์ ดร.ดารณี พิมพ์ช่างทอง อาจารย์ที่ปรึกษา ที่กรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ และตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ตลอดจนชี้แนะแนวทางและให้กำลังใจ อันเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าจนทำให้การศึกษานี้เสร็จสมบูรณ์ด้วยดี ผู้ศึกษาขอกราบ ขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้แก่ผู้ศึกษา ขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่โครงการปริญญาโท และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องทุกท่านที่ได้อำนวยความสะดวกในการทำ การศึกษานี้ ตลอดจนเพื่อนนักศึกษาที่ได้ช่วยเหลือให้คำแนะนำ สนับสนุน และเป็นกำลังใจแก่ ผู้ศึกษาเสมอมา

ขอขอบคุณเพื่อนร่วมงานทุกท่าน ที่ให้ความร่วมมือทั้งในด้านข้อมูล การศึกษาค้นคว้า เพื่อ ตอบแบบสอบถามและการรวบรวมข้อมูลในการศึกษา

ขอกราบขอบพระคุณมารดา และคนในครอบครัวทุกคนที่ได้สนับสนุนและให้กำลังใจแก่ ผู้ศึกษาจนสำเร็จการศึกษา

ความดีอันเกิดจากประโยชน์จากการศึกษาในครั้งนี้ ผู้ศึกษาขอมอบแด่ผู้มีพระคุณที่ได้กล่าว มาข้างต้น และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าการศึกษานี้จะเป็นประโยชน์สำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนผู้ที่สนใจศึกษาในอนาคตต่อไป

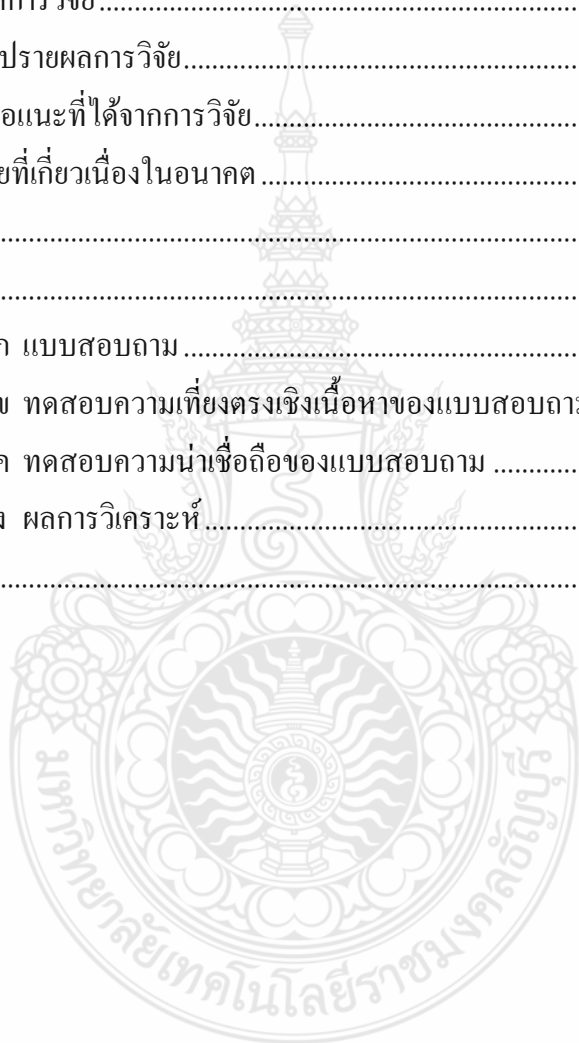
ศิริพร นาค่านยาว

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(3)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(4)
กิตติกรรมประกาศ.....	(5)
สารบัญ.....	(6)
สารบัญตาราง.....	(8)
สารบัญภาพ.....	(12)
บทที่ 1 บทนำ.....	13
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา .....	13
1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย .....	15
1.3 สมมติฐานการวิจัย .....	15
1.4 ขอบเขตของการวิจัย .....	15
1.5 คำจำกัดความในการวิจัย.....	16
1.6 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	17
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	18
บทที่ 2 เอกสารและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	20
2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับเจตคติ .....	20
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร .....	26
2.3 แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการมีส่วนร่วม .....	33
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	36
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	46
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง .....	46
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	48
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล .....	51
3.4 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล .....	52
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ .....	54
4.1 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล .....	54

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	55
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย การอภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	90
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	90
5.2 การอภิปรายผลการวิจัย.....	92
5.3 ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย.....	94
5.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องในอนาคต.....	96
บรรณานุกรม.....	97
ภาคผนวก.....	104
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม.....	105
ภาคผนวก ข ทดสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถาม.....	112
ภาคผนวก ค ทดสอบความน่าเชื่อถือของแบบสอบถาม.....	119
ภาคผนวก ง ผลการวิเคราะห์.....	123
ประวัติผู้เขียน.....	169





## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 แสดงสรุปผลการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง .....	43
ตารางที่ 3.1 แสดงรายชื่อบริษัท จำนวนประชากร และจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา.....	47
ตารางที่ 3.2 แสดงการทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา.....	53
ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวน ความถี่ และค่าร้อยละ ปัจจัยส่วนบุคคล จำแนกตามเพศ .....	55
ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนความถี่ และค่าร้อยละ ปัจจัยส่วนบุคคล จำแนกตามอายุ .....	55
ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนความถี่ และค่าร้อยละ ปัจจัยส่วนบุคคล จำแนกตามระดับการศึกษา.....	56
ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนความถี่ และค่าร้อยละ ปัจจัยส่วนบุคคลจำแนกตามระยะเวลาที่ทำงาน ...	56
ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวน ความถี่ และค่าร้อยละ ปัจจัยส่วนบุคคลจำแนกตามหน่วยงานที่สังกัด ...	57
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าความถี่ ร้อยละ ของเจตคติต่อระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ความเข้าใจ .....	57
ตารางที่ 4.7 แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลเจตคติ ต่อระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกรู้สึก .....	58
ตารางที่ 4.8 แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การมีส่วนร่วม ในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวน ระบบคุณภาพ .....	61
ตารางที่ 4.9 แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานการมีส่วนร่วม ในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจ ติดตามคุณภาพภายใน .....	62
ตารางที่ 4.10 แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การมีส่วนร่วม ในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจ ประเมินแบบเฝ้าระวัง .....	63
ตารางที่ 4.11 แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานการมีส่วนร่วม ในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนา ปรับปรุงระบบคุณภาพ.....	64
ตารางที่ 4.12 แสดงผลการสรุปการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 .....	65

## สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.13 การทดสอบความแตกต่างระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการมีส่วนร่วม รักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จำแนกตามเพศ.....	66
ตารางที่ 4.14 การทดสอบความแตกต่างระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการมีส่วนร่วม รักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จำแนกตามอายุ.....	67
ตารางที่ 4.15 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของอายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วม รักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบ คุณภาพ.....	68
ตารางที่ 4.16 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของอายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วม รักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุง ระบบคุณภาพ.....	69
ตารางที่ 4.17 การทดสอบความแตกต่างระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลที่มีระดับการศึกษาที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000.....	70
ตารางที่ 4.18 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระดับการศึกษาที่แตกต่างกันส่งผลต่อ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน.....	71
ตารางที่ 4.19 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระดับการศึกษาที่แตกต่างกันส่งผลต่อ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง.....	72
ตารางที่ 4.20 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระดับการศึกษาที่แตกต่างกันส่งผลต่อ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ.....	73
ตารางที่ 4.21 การทดสอบความแตกต่างระหว่างระยะเวลาที่ทำงานที่แตกต่างกันส่งผลต่อ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000.....	74
ตารางที่ 4.22 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง.....	75

## สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.23 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ .....	76
ตารางที่ 4.24 การทดสอบความแตกต่างระหว่างหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อ การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 .....	77
ตารางที่ 4.25 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ .....	78
ตารางที่ 4.26 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน .....	79
ตารางที่ 4.27 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง .....	80
ตารางที่ 4.28 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ .....	81
ตารางที่ 4.29 แสดงค่าความสัมพันธ์ของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหาร ความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ .....	83
ตารางที่ 4.30 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษา ระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ .....	83
ตารางที่ 4.31 แสดงค่าความสัมพันธ์ของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหาร ความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน .....	84
ตารางที่ 4.32 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วม รักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตาม คุณภาพภายใน .....	84

## สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.33 แสดงค่าความสัมพันธ์ของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหาร ความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง.....	85
ตารางที่ 4.34 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วม รักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมิน แบบเฝ้าระวัง .....	85
ตารางที่ 4.35 แสดงค่าความสัมพันธ์ของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหาร ความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ.....	86
ตารางที่ 4.36 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วม รักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนา ปรับปรุงระบบคุณภาพ.....	86
ตารางที่ 4.37 แสดงค่าความสัมพันธ์ของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหาร ความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านภาพรวมของการมีส่วนร่วม .....	87
ตารางที่ 4.38 แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วม รักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านภาพรวม ของการมีส่วนร่วม.....	87
ตารางที่ 4.39 แสดงผลการสรุปสมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกันมีอิทธิพลต่อ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000.....	88
ตารางที่ 4.40 แสดงผลสรุปการทดสอบสมมติฐานที่ 2 เจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วม ในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 .....	89
ตารางที่ 4.41 แสดงผลสรุปความสัมพันธ์จากการวิเคราะห์การถดถอยแบบพหุคูณของเจตคติ ที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 .....	89

## สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 แสดงกรอบแนวคิดในการวิจัย.....	18
ภาพที่ 2.1 ระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร .....	26
ภาพที่ 2.2 ขั้นตอนการขอรับรองระบบ FSSC 22000 .....	32
ภาพที่ 2.3 ขั้นตอนการตรวจติดตามคุณภาพภายใน .....	36



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยมีการเติบโตและพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมมาอย่างต่อเนื่อง โดยในระยะแรกเน้นการขับเคลื่อนประเทศด้วยเกษตรกรรม ต่อมาจึงพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมเบาเพื่อทดแทนการนำเข้า ตามด้วยการพัฒนาอุตสาหกรรมหนักที่เน้นการผลิตเพื่อการส่งออก โดยภาคอุตสาหกรรมถือเป็นพลังขับเคลื่อนที่สำคัญของเศรษฐกิจระดับประเทศที่นำมาซึ่งคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของคนไทย หนึ่งในอุตสาหกรรมส่งออกที่สำคัญของไทย ได้แก่ อุตสาหกรรมอาหารที่มีความต้องการเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมูลค่าการส่งออกในปี 2560 ขยายตัวที่ร้อยละ 10.34 (ส่วนเศรษฐกิจรายสาขาศูนย์วิจัยเศรษฐกิจ ธุรกิจและเศรษฐกิจฐานราก, 2561) คุณภาพอาหารที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญเป็นพิเศษคือคุณภาพด้านความปลอดภัย เนื่องจากมีความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคอย่างกว้างขวางและรุนแรง ตัวอย่างเช่น อาหารกระป๋องที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่เพียงพอ อาจทำให้ผู้บริโภคเสียชีวิต เนื่องจากสารพิษของเชื้อแบคทีเรีย หรือการล้างผักและผลไม้ที่ไม่สะอาด อาจมีสารพิษทางการเกษตร เหลือตกค้างจนอาจเป็นอันตราย รวมถึงอาหารที่มีองค์ประกอบที่คาดว่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น อาหารที่มีกรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acids) จากน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนที่ส่งผลต่อการเพิ่มความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, 2561) สถานการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารเป็นประเด็นที่ทั่วโลกให้ความสำคัญเนื่องจากส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค จากรายงานการเพิ่มขึ้นของภาวะวิกฤตด้านความปลอดภัยของอาหารเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องทั่วโลก เช่น อาหารปลอมและอาหารที่มีการปนเปื้อนโดยเจตนา ได้แก่ การพบสารเมลามีนในนมผงสำเร็จรูปในประเทศจีน การพบไซโคโทรปีนในการพบสารพันธุกรรม (DNA) ของเนื้อวัวในเนื้อวัวที่ขายในยุโรป ทำให้ประเทศคู่ค้าในสหภาพยุโรปและอเมริกา ต่างกำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารขึ้นมาเพื่อใช้เป็นมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภค อีกทั้งยังเป็นเครื่องมือกีดกันการค้าอุตสาหกรรมอาหารของประเทศกำลังพัฒนา (พรพิมล เชาวศักดิ์โสภาคย์, 2548)

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารของไทยต้องมีการนำระบบมาตรฐานและการประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหารต่าง ๆ มาใช้ ซึ่งมีทั้งระบบมาตรฐานที่เป็นบังคับ มาตรฐานตามความสมัครใจและมาตรฐานลูกค้า ระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 (Food Safety System Certificate 22000) เป็นระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่เป็นมาตรฐานกลาง

ที่ได้รับการยอมรับระดับสากล เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจถึงคุณภาพ และความปลอดภัยตลอดทั้งห่วงโซ่อาหารที่มาจากภาคผู้ผลิต ที่จะปราศจากการปนเปื้อนจากอันตรายทั้งอันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางชีวภาพ สารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ สารคัดแปลงพันธุกรรม อาหารปลอมและปลอมปน และสอดคล้องกับระบบมาตรฐานที่ผู้ผลิตมีอยู่ ที่สำคัญคือเป็นระบบที่ได้รับการยอมรับจาก GFSI (Global Food Safety Initiative) ซึ่งเป็นองค์กรที่สร้างขึ้นมาจากกลุ่มผู้ค้าปลีกรายใหญ่ทั่วโลก เป็นองค์กรที่นำระบบหรือมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร มาทำการพิจารณาเปรียบเทียบ (Benchmarking) ว่าระบบหรือมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารชนิดใด จะเป็นที่ยอมรับของกลุ่มลูกค้าทั่วโลกได้ ซึ่งระบบการบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จัดเป็นระบบหนึ่งที่ได้รับการประเมินว่าเป็นระบบที่ดีในการผลิตอาหารให้มีคุณภาพ และความปลอดภัยต่อผู้บริโภค (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2561) การนำระบบคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับมาประยุกต์ใช้จะทำให้องค์กรมีความสามารถในการแข่งขันมากขึ้นสามารถตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า (Mensah & Julien, 2011) ลดความเสี่ยงจากสิ่งปนเปื้อนที่อาจทำลายความปลอดภัยของอาหาร (Jin, Zhou & Ye, 2008) ช่วยลดความซ้ำซ้อนจากการเข้าตรวจประเมินสถานที่ประกอบการ จากลูกค้า ช่วยลดและป้องกันการเกิดปัญหาไลน์ผลิตหยุดชะงัก ลดปัญหาข้อร้องเรียนและการชดเชยมูลค่าจากการคืนสินค้าจากลูกค้าได้เป็นอย่างดี (Nordenskjöld, 2012)

การได้รับรองระบบการบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร เป็นจุดเริ่มต้นของการรักษาและปรับปรุงระบบบริหารนั้นให้ดีขึ้นและอยู่ในกรอบมาตรฐานที่กำหนดไว้ ปัจจัยที่เป็นปัญหาและอุปสรรคต่อการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร คือ การขาดความรู้ความเข้าใจ และไม่เห็นประโยชน์ การมีเจตคติว่าเป็นงานของฝ่ายที่รับผิดชอบเพียงฝ่ายเดียว ขาดการมีส่วนร่วมของทุกฝ่ายในการปฏิบัติอย่างเคร่งครัด (วิเชียร พาชยมัย, 2543) หากขาดซึ่งความร่วมมือจากทุกฝ่ายอาจทำให้มาตรการที่กำหนดเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยจากการปนเปื้อน โดยเจตนาและไม่เจตนาไม่ครอบคลุม ดังนั้นจึงควรเริ่มต้นที่การสนับสนุนจากผู้บริหารระดับสูงกำหนดเป็นนโยบายปฏิบัติ รวมถึงจัดตั้งคณะทำงานที่ประกอบด้วยบุคลากรจากหลายฝ่ายที่มีประสบการณ์ และมีเจตคติที่ดีต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่เกี่ยวข้อง (ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, 2551)

ดังนั้นการศึกษาเรื่อง เจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จะสามารถใช้เป็นแนวทางพัฒนาเจตคติของบุคลากรในองค์กรเกี่ยวกับระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร สร้างความร่วมมือของบุคลากรในการรักษามาตรฐานของระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร และเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งขององค์กร ให้สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล

## 1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาระดับเจตคติด้านความรู้ความเข้าใจต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ของผู้ปฏิบัติงาน

1.2.2 เพื่อศึกษาระดับเจตคติด้านความรู้สึกลึกต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ของผู้ปฏิบัติงาน

1.2.3 เพื่อศึกษาระดับการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ของผู้ปฏิบัติงาน

1.2.4 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

## 1.3 สมมติฐานการวิจัย

1.3.1 ปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

1.3.2 เจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

## 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

1.4.1 ขอบเขตด้านตัวแปร

ในการศึกษาครั้งนี้จะทำการศึกษาเจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 : กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร โดยจัดเก็บข้อมูลจากพนักงานในบริษัทผลิตอาหารที่ได้รับการรับรองระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในจังหวัดปทุมธานี และนิคมอุตสาหกรรมโรจนะจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งมีตัวแปรในการศึกษาดังนี้

ตัวแปรอิสระ คือ เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร ด้านความรู้ความเข้าใจ และด้านความรู้สึกลึก

ตัวแปรตาม คือ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังและด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

1.4.2 ขอบเขตด้านประชากร



การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มุ่งศึกษาเฉพาะพนักงานที่ดำรงตำแหน่งในระดับตั้งแต่เจ้าหน้าที่จนถึงผู้จัดการในอุตสาหกรรมอาหาร 5 บริษัทที่ได้รับการรับรองระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร

#### 1.4.3 ขอบเขตด้านพื้นที่

การศึกษาค้นคว้านี้จะเก็บข้อมูลจากบริษัทผลิตอาหารที่ได้รับการรับรองระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในจังหวัดปทุมธานี และนิคมอุตสาหกรรมโรจนะจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

#### 1.4.4 ขอบเขตด้านเวลา ระยะเวลาในการศึกษาตั้งแต่ มิถุนายน 2561-มกราคม 2562

### 1.5 คำจำกัดความในการวิจัย

เจตคติ หมายถึง ความรู้ ความเข้าใจ และความรู้สึกของบุคคลที่มีทั้งทางบวกและทางลบ ต่อบุคคล กลุ่มบุคคล วัตถุสิ่งของ หรือเหตุการณ์หนึ่ง และมีแนวโน้มว่าบุคคลจะแสดงพฤติกรรม ตามความรู้ความเข้าใจ และความรู้สึกนั้น

ความปลอดภัยอาหาร หมายถึง อาหารที่ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เมื่อทำการเตรียมหรือรับประทานเข้าไปตามวัตถุประสงค์ของการนำไปใช้

อันตรายต่อความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Hazard) หมายถึง คุณลักษณะของอาหารทางด้านชีวภาพ เคมี กายภาพ ภายภาพ สารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ สารคัดแปรทางพันธุกรรม และ อาหารปลอม และการปลอมปน ที่มีแนวโน้มจะทำให้เกิดอันตรายหรือผลกระทบที่ไม่ดีต่อผู้ที่บริโภค

โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (Prerequisite Program) หมายถึง กิจกรรมที่จำเป็นต่อการดำรงรักษาสุขลักษณะสิ่งแวดล้อมในห่วงโซ่อาหารที่มีความเหมาะสมต่อการผลิต การรักษา และการจัดหาผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายที่มีความปลอดภัย เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice)

ระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 หมายถึง ระบบบริหารงานเพื่อความปลอดภัยอาหาร สำหรับผู้ผลิต อาหาร โดยรวมแนวคิดของ ISO 22000 ร่วมกับ ISO 9001 ISO/TS 22002-1 และข้อกำหนดเพิ่มเติม

การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร หมายถึง การที่กลุ่มบุคคลเข้ามามีส่วนร่วมปฏิบัติตามกิจกรรมต่าง ๆ ในด้านการทบทวนระบบคุณภาพ การตรวจติดตามคุณภาพภายใน การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง และการปรับปรุงระบบคุณภาพ เพื่อให้องค์กรที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน FSSC 22000 แล้วสามารถดำรงรักษามาตรฐานให้คงอยู่ต่อไปได้

อุตสาหกรรมอาหาร หมายถึง บริษัทหรือ โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหารที่ได้รับการรับรองระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

การทบทวนระบบคุณภาพ หมายถึง การที่ผู้ปฏิบัติงานได้มีการสำรวจ ทบทวน และประเมินเอกสารคุณภาพของระบบ ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันว่ามีความเหมาะสมสอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง

การตรวจติดตามคุณภาพภายใน หมายถึง การตรวจติดตาม โดยที่ผู้ตรวจเป็นบุคลากรภายในองค์กร โดยการตรวจสอบการทำกิจกรรมต่าง ๆ ที่ระบุไว้ตามเอกสารคุณภาพว่ามีการถูกนำไปปฏิบัติสอดคล้องไว้กับเกณฑ์ที่กำหนดไว้หรือไม่

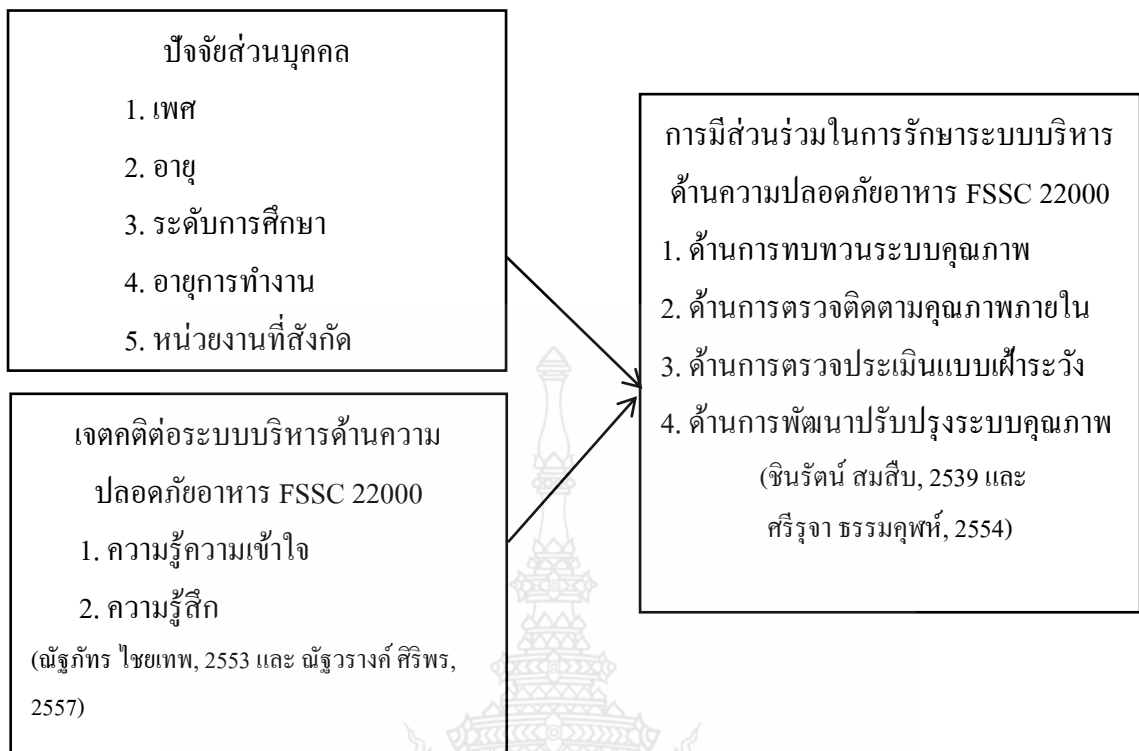
การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง หมายถึง การเข้าตรวจประเมินเพื่อติดตาม และยืนยันความคงอยู่ของระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในช่วงก่อนครบรอบการตรวจประเมิน

การพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานมีการศึกษาหาข้อมูลหรือเข้ารับการศึกษาอบรมเกี่ยวกับระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 อย่างต่อเนื่อง

ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Management System) หมายถึงระบบการจัดการที่มีการกำหนดนโยบายและวัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัยของอาหาร และการดำเนินการปฏิบัติให้บรรลุวัตถุประสงค์ โดยใช้หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเป็นพื้นฐาน

## 1.6 กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาเรื่อง เจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 : กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร กรอบแนวคิดในการวิจัยพัฒนาขึ้นจาก แนวคิดเจตคติด้านความปลอดภัยอาหารของ ฉันทภัทร ไชยเทพ (2553) และ ฉันทวรงค์ ศิริพร (2557) ส่วนการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร ได้ใช้แนวคิดของ ชินรัตน์ สมสืบ (2539) อ้างถึงใน ศรีรุจา ธรรมคุณห์, 2554) ดังแสดงในภาพที่ 1.1



ภาพที่ 1.1 แสดงกรอบแนวคิดในการวิจัย

## 1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.7.1 เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับบริษัทหรือโรงงานในอุตสาหกรรมอาหารที่นำระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร มาใช้ไปเป็นแนวในการพัฒนาเจตคติต่อการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารทั้งด้านการให้ความรู้ความเข้าใจ และความรู้สึกลึกของผู้ปฏิบัติงานในระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อลดความเครียดและความกังวลเมื่อดำเนินกิจกรรมเกี่ยวกับการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร

1.7.2 เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารให้ผู้ปฏิบัติงานในองค์กร โดยเป็นแนวทางในการระบุกิจกรรมที่เกี่ยวกับระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อให้มีการกระจายงานไปยังผู้ปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสมเพื่อให้การดำเนินการในทุกกิจกรรมของระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารมีประสิทธิภาพควบคู่ไปกับนโยบายของบริษัท

1.7.3 เพื่อเป็นแนวทางให้บริษัทหรือโรงงานในอุตสาหกรรมอาหารสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการบริหารระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยสามารถ

อธิบายให้ผู้ปฏิบัติงานเข้าใจถึงการทำงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร ไม่ก่อให้เกิดข้อบกพร่องเมื่อมีการตรวจประเมิน หรือหากมีข้อบกพร่องเกิดขึ้นสามารถร่วมกันแก้ไขข้อบกพร่องและป้องกันไม่ให้เกิดขึ้นอีก เพื่อให้สามารถรักษามาตรฐานของระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารจนผ่านการตรวจประเมินในทุกปี



## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา เรื่องเจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร : กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร ได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับเจตคติ
- 2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร
- 2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการมีส่วนร่วม
- 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับเจตคติ

##### 2.1.1 ความหมายของเจตคติ

Allport (1935) ให้ความหมายว่า เจตคติ หมายถึง สภาวะของความพร้อมทางจิต ซึ่งเกิดขึ้นโดยอาศัยประสบการณ์ และสภาวะของความพร้อมนี้จะเป็นตัวกำหนดทิศทางของปฏิกิริยาของบุคคลที่มีต่อ บุคคล วัตถุ สิ่งของ หรือสถานการณ์ต่าง ๆ

เจตคติตามความหมายในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานหมายถึง ท่าทีหรือความรู้สึกของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง (ราชบัณฑิตยสถาน, 2546, น. 321)

เจตคติในภาษาอังกฤษคือ Attitude มาจากคำว่า Aptus ในภาษาละตินบางครั้งแปลคำนี้ว่าทัศนคติ ปัจจุบันคำว่าทัศนคติก็ยังมีการใช้อย่างแพร่หลายอยู่ แต่มีการบัญญัติศัพท์ขึ้นมาใหม่คือ เจตคติ โดยนักวิชาการเพื่อให้ทันสมัยมากขึ้น (พิภพ วังเงิน, 2547, น. 403)

ศรีรุจา ธรรมคุปต์ (2554) กล่าวว่า เจตคติ เป็นลักษณะความเชื่อ ความรู้สึกภายในของบุคคลที่มีต่อบุคคล หรือเหตุการณ์ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการกำหนดทิศทางการตอบสนองของการกระทำที่มีต่อสิ่งนั้น โดยอาจมีทั้งทางทางลบและบวก

สรุปได้ว่า เจตคติเป็นการแสดงออกถึงการตัดสินใจ จากการประเมินค่าเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง โดยที่การแสดงออกมานี้ต้องอาศัยประสบการณ์พื้นฐาน ความรู้ และพฤติกรรมระหว่างบุคคล เป็นสิ่งที่ช่วยพิจารณาก่อนที่จะมีการตัดสินใจแสดงออก ซึ่งการแสดงออกอาจจะเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยก็ได้

## 2.1.2 องค์ประกอบของเจตคติ

Katz (1960) และ Rosenberg (1965) ได้สรุปเจตคติมี 2 องค์ประกอบ ได้แก่

1. องค์ประกอบด้านสติปัญญา หมายถึง กลุ่มของความเชื่อที่บุคคลหนึ่ง ๆ มีต่อเป้าหมายของเจตคติ ซึ่งจะเป็นตัวส่งเสริมหรือขัดขวาง การบรรลุถึงค่านิยมของบุคคล
2. องค์ประกอบด้านอารมณ์ ความรู้สึก หมายถึง ความรู้สึกเมื่อบุคคลมี เมื่อถูกกระตุ้นโดย เป้าหมายของเจตคติ

Robbins (1996) แบ่งเจตคติเกี่ยวกับงานในองค์การออกเป็นสามประเภทคือ ความพึงพอใจในงาน (Job Satisfaction) การมีส่วนร่วมในงาน (Job Involvement) การทุ่มเทให้กับองค์การ (Organizational Component) สำหรับความพึงพอใจในงานนั้น หมายถึงเจตคติหรือความรู้สึกชอบหรือไม่ชอบของบุคคลที่มีต่องาน ส่วนการมีส่วนร่วมในงานหมายถึงการที่บุคคลรับรู้ว่าการทำงานของตนเองมีความสำคัญต่อองค์การและมีค่าสำหรับตนเอง และการทุ่มเทให้กับองค์การ หมายถึงสภาวะที่บุคคลยึดมั่นในองค์การและเป้าประสงค์ขององค์การ มีความรู้สึกอยากเป็นส่วนหนึ่งขององค์การต่อไป

Feldman (1998) เสนอรูปแบบของเจตคติที่เรียกว่าไตรมิติ (The ABC Tripartite Model) ดังนี้

1. องค์ประกอบด้านความรู้สึกคือ ผลรวมของการแสดงออกของอารมณ์ทั้งเชิงลบ และเชิงบวก
2. องค์ประกอบด้านพฤติกรรมคือ แนวโน้มที่จะแสดงพฤติกรรมในทางที่สะท้อนถึงเจตคติ
3. องค์ประกอบด้านสติปัญญาคือ ความคิดและความเชื่อเกี่ยวกับจุดมุ่งหมายของเจตคติ โดยองค์ประกอบทั้ง 3 นี้มีปฏิสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน โดยที่การแสดงออกทางอารมณ์นั้นได้ส่งผลต่อการแสดงออกทางพฤติกรรม ขณะที่ความเชื่อก็ส่งผลต่อการแสดงออกทางอารมณ์ด้วย

สิริอร วิชชาวุธ (2553) สรุปองค์ประกอบของเจตคติที่สำคัญ 3 ประการ คือ

1. ความรู้ความเข้าใจ (Cognitive Component) เป็นองค์ประกอบด้านความรู้ความเข้าใจของบุคคลที่มีต่อสิ่งเร้า และรวมเป็นความเชื่อ หรือช่วยในการประเมินค่าสิ่งเร้านั้น ๆ
2. ความรู้สึก (Affective Component) เป็นองค์ประกอบด้านอารมณ์หรือความรู้สึก ของบุคคล ที่มีความสัมพันธ์กับสิ่งเร้า ซึ่งเป็นผลต่อเนื่องมาจากที่บุคคลประเมินค่าสิ่งเร้านั้น แล้วพบว่าพอใจหรือไม่พอใจ ต้องการหรือไม่ต้องการ เป็นต้น
3. พฤติกรรม (Behavioral Component) เป็นความโน้มเอียงที่บุคคลตอบสนองต่อสิ่งเร้า อาจจะเป็นทิศทางที่จะสนับสนุนหรือทิศทางที่คัดค้าน ซึ่งขึ้นอยู่กับความเชื่อที่ได้จากการประเมินของบุคคลให้สอดคล้องกับความรู้สึกที่มีอยู่

ดังนั้นการที่บุคคลมีเจตคติต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งต่างกัน ก็เนื่องมาจากบุคคลมีความรู้ ความเข้าใจ และความรู้สึกนึกคิดที่แตกต่างกัน องค์ประกอบสำคัญของเจตคติประกอบด้วยเจตคติด้านความรู้คิด หรือความรู้ มีความสัมพันธ์กับความรู้สึกของบุคคลซึ่งเป็น ได้ทั้งในทางบวกและทางลบ เจตคตินั้น เป็นความเชื่อที่อาจส่งผลถึงพฤติกรรมการทำงานในอนาคตขึ้นอยู่กับประสบการณ์และการเรียนรู้ของแต่ละบุคคล

### 2.1.3 คุณสมบัติของเจตคติ

ศักดิ์ไทย สุรกิจบวร (2545) ได้สรุปลักษณะของเจตคติได้ ดังนี้

1. เป็นสิ่งที่เรียนรู้ได้
2. คงทนถาวรอยู่นานพอสมควร
3. มีการประเมินค่าอยู่ในตัวสามารถบอกลักษณะ เช่นชอบหรือไม่ชอบ ดีหรือไม่ดี ได้
4. ทำให้บุคคลที่เป็นเจ้าของเจตคติพร้อมที่จะตอบสนองต่อเป้าหมาย
5. บอกความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลต่อบุคคล ต่อสิ่งของ หรือต่อสถานการณ์

สิริอร วิชาวุธ (2553) เจตคติ มีคุณสมบัติ 4 ประการ คือ

1. เจตคติต้องมีผู้ถูกกระทำซึ่งจะเป็นวัตถุ หรือเป็นสิ่งของ สถานที่ เป็นบุคคลหรือกลุ่มคนก็ได้
2. เจตคติมีทิศทาง ถ้าบุคคลมีเจตคติต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เขาจะมีทิศทางพฤติกรรมเข้าหาสิ่งนั้น เจตคติจึงมีทิศทางให้เห็นว่าบุคคลจะมีพฤติกรรมต่อสิ่งนั้นไปในแนวทางใด
3. เจตคติมีโครงสร้างประกอบด้วย ความเชื่อ ความรู้สึก และแนวโน้มการเกิดพฤติกรรมต่อผู้ถูกกระทำ และเจตคติสามารถแผ่ขยายจากคนหนึ่งไปยังผู้อื่นที่เกี่ยวข้องได้
4. เจตคติเป็นสิ่งที่เรียนรู้ได้จากทั้งประสบการณ์โดยตรงและโดยทางอ้อม

สรุปคือเจตคติเป็นสภาพที่เกิดขึ้นภายในจิตใจของบุคคล โดยเจตคติเป็นความเชื่อและความรู้สึกที่มีต่อสิ่งที่ถูกกระทำ เช่นเจตคติที่มีต่องาน หรือเจตคติที่มีต่อองค์กร ซึ่งเจตคติมีอิทธิพลต่อพฤติกรรม หากได้ทราบถึงเจตคติของบุคคลหรือกลุ่มคนที่เป็นเป้าหมาย เราพอจะทราบถึงแนวโน้มการเกิดพฤติกรรมของบุคคล หรือกลุ่มบุคคลเหล่านั้นได้

### 2.1.4 การเกิดเจตคติ

ลักษณะ สตะเวทิน (2540) กล่าวถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดเจตคติของบุคคลที่เก็บสะสมไว้ในจิตใจและท่าทางของบุคคลนั้น ที่จะแสดงออกมาในรูปของความคิดเห็นที่สามารถแสดงออกมาในรูปของวัจนภาษา ซึ่งเป็นการแสดงออกโดยการใช้ถ้อยคำด้วยคำพูด ภาษาเขียน หรือ อวัจนภาษา โดยการแสดงออกด้วยการใช้กิริยาท่าทาง โดยปัจจัยที่ก่อให้เกิดเจตคติไว้ ได้แก่

1. ปัจจัยส่วนบุคคล เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับเรื่องของสรีระหรือร่างกายอันเป็นองค์ประกอบทางชีววิทยา

2. ปัจจัยสภาพแวดล้อม โดยสภาพแวดล้อมที่มีผลต่อเจตคติสามารถจำแนกได้เป็น ปัจจัยปฐมภูมิเป็นประสบการณ์โดยตรงของบุคคล และปัจจัยทุติยภูมิเป็นสิ่งที่บุคคลได้รับการถ่ายทอดมาจากครอบครัว สถาบัน ศาสนา สถาบันการศึกษา

สิริอร วิชาวุธ (2553, น. 235) กล่าวว่า เจตคติเป็นนิสัยซึ่งเกิดจากการเรียนรู้ เมื่อมีการเรียนรู้มนุษย์จะสะสมสิ่งที่เรียนรู้ไว้ในความจำทำให้เกิดความเชื่อว่สิ่งต่าง ๆ มีลักษณะอย่างไร และความเชื่อดังกล่าวทำให้เกิดความรู้สึกชอบหรือไม่ชอบต่อสิ่งนั้น โดยการเรียนรู้เกิดได้จาก 4 หลักการ ได้แก่

1. การเรียนรู้เงื่อนไขของสิ่งเร้า คือการเรียนรู้ความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งเร้าสองสิ่งที่เกิดขึ้นในเวลาและสถานที่เดียวกัน เช่น หัวหน้ากับการได้งานเพิ่ม เป็นต้น

2. การเรียนรู้เงื่อนไขของผลกรรม คือ การเรียนรู้ความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมกับผลกรรม การกระทำ เมื่อเรียนรู้ว่าทำพฤติกรรมใดแล้วจะได้อะไร ความรู้สึกที่มีต่อการกระทำและต่อให้ผู้อื่นให้ผลกรรมจะเกิดขึ้นด้วย

3. การสังเกตและเลียนแบบจากตัวอย่าง เป็นการเรียนรู้เงื่อนไขของสิ่งเร้าและเงื่อนไขของผลกรรมโดยการสังเกตเห็นจากผู้อื่น และมีการเลียนแบบพฤติกรรมขึ้น เช่นการที่พนักงานเห็นเพื่อนร่วมงานมาทำงานตรงเวลาแล้วมักได้งานมากกว่าผู้อื่น พนักงานจะรู้ว่าการมาทำงานตรงเวลาทำให้ได้รับงานมากกว่าผู้อื่น เป็นต้น

4. การเรียนรู้ด้วยการใช้ปัญญา เป็นการเรียนรู้เกิดจากกระบวนการวิเคราะห์สิ่งต่าง ๆ ด้วยปัญญา ข้อมูลของสิ่งเร้าหนึ่ง ๆ ควรมีความสอดคล้องกัน เช่นผู้บริหารที่มีความยุติธรรมไม่เอาเปรียบพนักงาน ผู้บริหารน่าจะเป็นผู้บริหารที่ทำงานเก่งด้วย เป็นต้น

### 2.1.5 การวัดเจตคติ

สิริอร วิชาวุธ (2553) สรุปว่าการวัดเจตคติสามารถทำได้หลายวิธี โดย ได้แก่

1. การสังเกตพฤติกรรมภายนอก

1.1 การสังเกตพฤติกรรมที่แสดงต่อเป้าหมาย เนื่องจากคำตอบของแบบสอบถามมักไม่ค่อยสอดคล้องหรือตรงกับพฤติกรรมที่แท้จริงของเป้าหมายมากนัก เพราะการตัดสินใจว่าควรตอบอย่างไรให้ดีที่สุดที่ต้องใช้เวลา โดยเชื่อว่าพฤติกรรมเป็นตัวแทนของเจตคติที่มีต่อเป้าหมาย

1.2 การวัดจากปฏิกริยาของบุคคลต่อเป้าหมาย ผู้ตอบจะดูภาพเหตุการณ์ว่าพฤติกรรมของบุคคลที่ 3 ที่ปฏิสัมพันธ์กับเป้าหมาย จะไม่สัมพันธ์โดยตรงกับเป้าหมาย และไม่บอกถึงปฏิกริยา



ของตนที่มีต่อเป้าหมาย นอกจากนี้ในขณะที่ตอบ ผู้ตอบต้องวิเคราะห์ ว่าการบรรยายภาพมีผลอย่างไร ต่อตัวผู้ตอบ และจะบรรยายตามที่ให้คำตอบเหล่านี้ไม่ตรงกับเจตคติที่แท้จริงของผู้ตอบได้

1.3 การวัดจากผลงาน จะได้รับมอบหมายงานไปทำ จากนั้นคอยดูผลงานว่าเป็นอย่างไร ระดับผลงานอยู่ภายใต้อิทธิพลของเจตคติต่องานของบุคคล หากบุคคลจำแต่คำที่ดี แสดงว่าบุคคลมีเจตคติที่ดีต่อเป้าหมาย แต่ถ้าบุคคลจำแต่คำที่ไม่ดี แสดงว่าบุคคลมีเจตคติที่ไม่ดีต่อเป้าหมาย

1.4 การวัดจากปฏิกิริยาทางกายจากการตอบสนองต่อเป้าหมาย เพราะเจตคติเป็นองค์ประกอบของความคิด ความรู้ ความรู้สึกและแนวโน้มของพฤติกรรม ปฏิกิริยาทางสรีระเป็นพฤติกรรมการวัดต่อเป้าหมายอาจแสดงถึงเจตคติของเขาที่มีต่อเป้าหมายนั้น ฉะนั้นยังมีข้อสังเกตว่า ปฏิกิริยาทางสรีระสามารถบอกเจตคติของบุคคลต่อเป้าหมายได้หรือไม่ และไม่สามารถบอกระดับความพึงพอใจมากหรือน้อยได้ ข้อสังเกตอีกข้อคือปฏิกิริยาทางสรีระเป็นสิ่งที่สามารถฝึกให้เกิดหรือไม่ให้เกิดได้ เป็นต้น

สรุปได้ว่าการวัดเจตคติโดยการสังเกตพฤติกรรมที่แสดงต่อเป้าหมาย จะก่อให้เกิดการสรุปผลจากการศึกษาได้ตรงกับความเป็นจริงมากยิ่งขึ้น ข้อมูลที่ได้จากวิธีการสังเกตจะถูกต้องใกล้เคียงกับความเป็นจริงหรือเป็นที่เชื่อถือได้เพียงใด ควรจะมีการศึกษาหลาย ๆ ครั้ง ทั้งนี้เพราะเจตคติของบุคคลมาจากหลายสาเหตุ นอกจากนี้ตัวผู้สังเกตเอง จะต้องทำตัวให้เป็นกลางไม่มีความลำเอียงและการสังเกตควรไปสังเกตหลายช่วงเวลา

## 2. การวัดเจตคติโดยวิธีการสัมภาษณ์

เป็นวิธีการที่จะต้องออกไปสอบถามบุคคลนั้น ๆ เองซึ่งโดยปกติผู้สัมภาษณ์จะเตรียมแผนการล่วงหน้าเอาไว้ว่าจะสัมภาษณ์ในเรื่องใด เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นจริงมากที่สุด ผู้สัมภาษณ์จะต้องทำให้ลักษณะบรรยากาศในการสัมภาษณ์เป็นกันเอง ยิ่งถ้าเป็นกันเองมากเท่าใด ข้อมูลที่ได้ก็จะยิ่งถูกต้องมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้เพราะผู้เล่าจะสบายใจไม่เคร่งเครียด

## 3. การวัดเจตคติโดยใช้แบบสอบถาม

พวงรัตน์ ทวีรัตน์ (2540) และสิริอร วิชชาวุธ (2553) ได้สรุปมาตรวัดเจตคติที่นิยมใช้ดังนี้

1. มาตรวัดตามวิธีของเทอร์สโตน (Thurstone Approach) เป็นวิธีการออกแบบสอบถามเกี่ยวกับสิ่งหนึ่ง โดยประกอบด้วยข้อความสะท้อนถึงเจตคติสิ่งใดสิ่งหนึ่ง วิธีการของเทอร์สโตนเป็นวิธีที่ค่อนข้างยาก เพราะต้องสร้างข้อความที่มีจำนวนมากและใช้ผู้ประเมินจำนวนมาก เพื่อหาคะแนนค่ามาตรฐานประจำของข้อความของแต่ละข้อได้

2. มาตรของกัตต์แมน (Guttman Scale) เป็นข้อความที่เรียงลำดับกันตามความชื่นชอบ โดยจากมากไปน้อย หรือจากน้อยไปมาก ดังนี้ งานนี้ดีที่สุดในโลก งานนี้ยิ่งใหญ่ งานนี้ดีกว่า งานนี้ใช้ได้

3. มาตรวัดโดยอาศัยการจำแนกความหมายของคำ (Semantic Differential) เป็นเทคนิคการประเมินเจตคติ ค่านิยม ของบุคคลนั้น ๆ ที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยกลุ่มตัวอย่างจะต้องเลือกคุณศัพท์เพื่อให้เป็นสัญลักษณ์แทนความรู้สึกของตนเอง เช่น งานของฉัน หัวหน้าของฉัน เป็นต้น

4. Kunitz face scale เป็นข้อความที่มีเจตคติต่อเป้าหมาย โดยค่ามาตรจะเป็นภาพใบหน้าคนที่มีการแสดงความรู้สึกที่พอใจ ไม่พอใจ หรือ เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยกับข้อความนั้น ๆ

5. มาตรของลิเคิร์ต (Likert Scale) จะต้องสร้างข้อความที่เกี่ยวกับเป้าหมายจำนวนข้อความ มีจำนวนข้อเท่าใดก็ได้ โดยจะนำข้อความให้กับตัวแทนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดที่เราต้องการทราบเจตคติ โดยการให้คะแนนข้อความจะมีค่ามาตร 5 มาตร ได้แก่ เห็นด้วยอย่างมาก เห็นด้วย เฉย ๆ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างมาก

ในการศึกษานี้ได้เลือกใช้มาตรวัดลิเคิร์ตสเกล (Likert scale) เนื่องจากมาตรวัดลิเคิร์ตสเกล เป็นมาตรวัดที่ให้ค่าความเชื่อมั่นสูง เพียงใช้ข้อความไม่กี่ข้อก็จะได้ค่าความเชื่อมั่นสูงเทียบเท่ากับเทคนิคอื่นที่ใช้ข้อความจำนวนมากกว่า (วิจิตรพาศิ เจริญขวัญ, 2532) โดยในแบบสอบถามนั้นจะมีข้อความอธิบายไว้ เพื่อให้ผู้ตอบแบบสอบถามทุกคนเข้าใจวัตถุประสงค์ตรงกันก่อนตอบแบบสอบถามสามารถที่จะสร้างและถามได้ในหลายด้าน เป็นการประหยัดเวลาในการหาข้อมูล เพราะสามารถที่จะส่งแบบสอบถามไปให้คนเป็นจำนวนมากในเวลาเดียวกัน

#### ประโยชน์ของเจตคติ

เจตคติ เป็นสิ่งสำคัญในการทำให้อุคนแสดงพฤติกรรมออกมา ซึ่งเจตคติดีมีประโยชน์ดังนี้ (อัญญา มุกดาสนิท, 2545, น. 18-19)

1. เจตคติ ช่วยให้เกิดความรู้ คือคนเราจะแสวงหาระดับความสามารถ ความมั่นคงเพื่อที่จะรับรู้หรือได้มาตามจุดหมาย

2. เจตคติ ช่วยในการปรับตัว เจตคติ จะเป็นแรงจูงใจให้บุคคลปรับตัว เพื่อให้ได้รับความสำเร็จ และไปสู่จุดหมายที่พึงพอใจ

3. เจตคติ ช่วยในการแสดงออกถึงค่านิยม ซึ่งเป็นการแสดงออกในเรื่องความคิดเห็นของบุคคลให้มีความสอดคล้องกับค่านิยมของสังคม

4. เจตคติ ช่วยในการป้องกันตนเอง คือสิ่งแวดล้อมหรือข้อเท็จจริงต่าง ๆ อาจทำให้เกิดความไม่สบายใจขึ้น ดังนั้น บุคคลป้องกันโดยสร้างเจตคติ ต่อสิ่งนั้นในทางลบ เพื่อหลีกเลี่ยงสิ่งที่ไม่พึงปรารถนา

## 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร

ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Management System) ในปัจจุบัน มีการจัดทำมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารทั้งที่เป็นมาตรฐานของเอกชน และมาตรฐานระหว่างประเทศ โดยรวมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องไว้ด้วยกัน ซึ่งประกอบด้วย การติดต่อสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ ระบบการจัดการ ISO 9001 บางส่วน โปรแกรมพื้นฐาน (Prerequisite Programs) เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีสำหรับการผลิต และระบบวิเคราะห์อันตรายที่และความคมจุดวิกฤต (Teixeira & Sampaio, 2013) เป็นการสร้างความน่าเชื่อถือว่า ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง จะมีความสามารถในการผลิตสินค้าหรือบริการได้ตรงตามความต้องการที่ตกลงกันไว้อย่างมีระบบ ภายในขอบข่ายที่ระบุไว้ในใบรับรอง เพื่อสร้างความมั่นใจว่าอาหารที่ผลิตจะไม่เป็นสาเหตุของอันตรายต่อผู้บริโภค หรือทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงที่จะพัฒนาไปสู่ความเจ็บป่วยจากอาหารเป็นพิษ ซึ่งสิ่งสำคัญของความปลอดภัยอาหาร คือ ป้องกันการปนเปื้อนข้าม การรับและจัดเก็บอาหารอย่างถูกต้อง การมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสม ความตระหนักและเฝ้าระวังอุณหภูมิวิกฤตของอาหาร (สุวิมล สุระเรืองชัย, 2553)



ภาพที่ 2.1 ระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

2.2.1 ระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ย่อมาจาก Food Safety System Certification 22000 คือระบบบริหารด้านความปลอดภัยด้านอาหาร ที่รวมมาตรฐานนานาชาติเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารที่มีความสัมพันธ์ และสอดคล้องกันเพื่อครอบคลุมห่วงโซ่อาหารทั้งหมด (สุวิมล สุระเรืองชัย, 2553) มีการอนุมัติโดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจาก กลุ่มอุตสาหกรรมและผู้ค้าปลีก และได้รับการสนับสนุนจากสมาพันธ์อาหารและอุตสาหกรรมเครื่องดื่มของสหภาพยุโรป

2.2.2 ข้อกำหนดระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ประกอบด้วย 4 ส่วน

2.2.2.1 ISO 22000

#### 2.2.2.2 ISO 9001

#### 2.2.2.3 Prerequisite programs (ISO/TS 22002-1)

#### 2.2.2.4 ข้อกำหนดเพิ่มเติม (Additional Requirements)

**2.2.2.1 ISO 22000** เป็นระบบบริหารงานที่เน้นเรื่องความปลอดภัยทางด้านอาหาร ที่มีการประยุกต์แนวคิดของ ISO 9001 ร่วมกับโปรแกรมการจัดการขั้นพื้นฐาน (Pre-requisite Program) และการวิเคราะห์ควบคุมจุดวิกฤตที่เป็นอันตราย (HACCP) โดย ISO 22000 ถูกพัฒนาขึ้นโดยผู้เชี่ยวชาญจากอุตสาหกรรมอาหาร ตัวแทนขององค์กรระหว่างประเทศต่าง ๆ เช่น คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร (Codex Alimentations Commission) พรพิมล เชนงศักดิ์โสภากย์ (2548) สรุปหลักการของ ISO 22000ไว้ ดังนี้

1. มีการวางแผน การนำแผนไปปฏิบัติ ปฏิบัติตามแผน รักษาและปรับปรุงระบบการควบคุมให้ทันสมัยอยู่เสมอ โดยวัตถุประสงค์เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหาร สอดคล้องกับความต้องการ และมีความปลอดภัยสำหรับลูกค้า

2. ระบบมีความสอดคล้องกับข้อกำหนดหรือกฎหมายที่เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร

3. การประเมินความต้องการของลูกค้า เพื่อให้ระบบมีความสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าร่วมกันด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อเพิ่มความพึงพอใจให้กับลูกค้า

4. การสื่อสารเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารให้กับผู้ขาย ลูกค้า และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทาน จะต้องเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

5. มีความสอดคล้องกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารปลอดภัย พร้อมทั้งได้รับการรับรองด้านการจัดการระบบความปลอดภัยอาหารจากองค์กรภายนอก

โดย ISO 22000 มีข้อกำหนดทั้งหมด 8 ข้อ (มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2548) ดังนี้

ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย

ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิงระบบ

ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และนิยาม

ข้อกำหนดที่ 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร

องค์กรต้องจัดทำเอกสารซึ่งประกอบด้วย นโยบายและวัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัยอาหาร เอกสารขั้นตอนการดำเนินการ และบันทึกคุณภาพตามที่มาตรฐานนี้กำหนด และสอดคล้องกับ ISO 9001

#### ข้อกำหนดที่ 5 ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร

ผู้บริหารขององค์กรมีความมุ่งมั่นให้การสนับสนุนด้านความปลอดภัยอาหาร โดยต้องกำหนดเป็นนโยบายความปลอดภัยอาหาร และวางแผนเพื่อบรรลุตามนโยบายที่กำหนดไว้ โดยต้องสอดคล้องกับกฎหมาย หรือข้อบังคับและข้อตกลงด้านความปลอดภัยอาหารของลูกค้า และสื่อสารภายในองค์กรให้ทราบอย่างทั่วถึง โดยพนักงานทุกคนได้รับมอบหมายความรับผิดชอบให้รายงานปัญหาเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยอาหารไปยังบุคคลที่องค์กรแต่งตั้ง ซึ่งต้องเป็นผู้ที่มีอำนาจและรับผิดชอบการจัดการและบันทึกรายละเอียดของปัญหาขององค์กรมีการแต่งตั้งบุคคลที่ทำหน้าที่เป็นหัวหน้าทีมความปลอดภัยอาหาร โดยมีหน้าที่บริหารทีมจัดระเบียบงาน ดูแลการอบรมและการให้ความรู้แก่สมาชิกในทีมจัดทำระบบความปลอดภัยอาหาร รายงานประสิทธิภาพของระบบ รวมทั้งประสานกับหน่วยงานภายนอก และทำการสื่อสารให้กับลูกค้า ผู้บริโภคหน่วยงานควบคุมกฎหมาย และหน่วยงานใด ๆ ที่มีผลกระทบจากประสิทธิภาพและการปรับเปลี่ยนระบบความปลอดภัยอาหาร องค์กรต้องมีการสื่อสารภายในกับบุคคลในองค์กร เกี่ยวกับประเด็นที่มีผลกระทบกับความปลอดภัยอาหารเพื่อให้ได้รับข้อมูลที่ทันเวลาต่อการเปลี่ยนแปลงที่อาจส่งผลกระทบต่อผลผลิต

#### ข้อกำหนดที่ 6 การจัดการทรัพยากร

องค์กรต้องจัดหาทรัพยากรในการจัดทำ นำไปปฏิบัติ คุ้มครองรักษา และปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย โดยทีมความปลอดภัยอาหารหรือบุคคลใด ๆ ที่ดำเนินกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร ต้องมีความสามารถผ่านการอบรมให้ความรู้ รวมถึงมีทักษะและประสบการณ์เพื่อสนับสนุน การสร้าง การจัดการและคุ้มครองรักษาสภาพแวดล้อมที่จำเป็นในการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดในมาตรฐาน

#### ข้อกำหนดที่ 7 การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

องค์กรต้องมีโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ โดยต้องจัดทำเป็นเอกสาร เช่น Good Manufacturing Practice (GMP) เป็นต้น ขึ้นอยู่กับประเภทการประกอบการในห่วงโซ่อาหาร และองค์กรต้องมีหน่วยงานความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Team) เพื่อวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (HACCP) จากแผนภูมิกระบวนการผลิต ซึ่งจะทำการประเมินอันตราย โดยอาจใช้การพิจารณาตามโอกาสในการเกิดอันตราย และความรุนแรงหากเกิดอันตราย จากนั้นจัดทำเป็นเอกสารที่แต่ละจุดวิกฤตประกอบด้วย อันตรายที่ถูกรักษา มาตรการควบคุม ขอบเขตวิกฤต วิธีการเฝ้าระวัง การแก้ไข และมาตรการแก้ไขที่มีประสิทธิภาพเพื่อควบคุมให้อยู่ในระดับที่กำหนด

ฝ่ายบริหารสูงสุดต้องมีการทบทวนระบบความปลอดภัยอาหาร ตามช่วงเวลาทีวางแผนเพื่อให้มั่นใจถึงประสิทธิภาพ และความเหมาะสมของระบบอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการประเมิน

โอกาสในการปรับปรุงและความจำเป็นในการเปลี่ยนแปลงระบบและนโยบาย และต้องมีการจัดทำเป็นบันทึกการทบทวนทุกครั้ง องค์กรต้องมีการวางแผนการตรวจสอบ ระบบการสอบกลับ มีมาตรการการควบคุมความไม่สอดคล้อง โดยมีการแก้ไขเมื่อขอบเขตวิกฤตของจุดควบคุมวิกฤต (CCP) เกิดการเบี่ยงเบนและต้องมีมาตรการแก้ไข และการจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัย เพื่อป้องกันสินค้าที่ไม่ปลอดภัยเข้าไปสู่ห่วงโซ่อาหาร และควรมีเกณฑ์การประเมินเพื่อปล่อยสินค้า หากมีหลักฐานที่แสดงว่ามาตรการควบคุมมีประสิทธิภาพ หรือผลการสุ่มตัวอย่างการวิเคราะห์ มีความสอดคล้องกับระดับการยอมรับค่าความปลอดภัย แต่หากพบว่าผลิตภัณฑ์นั้นไม่สามารถปล่อยได้ต้องมีการกำจัด ซึ่งอาจจะนำไปแปรรูปใหม่ หรือนำไปผ่านกระบวนการเพิ่มเติมภายในหรือภายนอกองค์กร เพื่อลดอันตรายลงถึงระดับที่ยอมรับได้ หรือกำจัดเป็นของเสีย หรือทำลายทิ้ง นอกจากนี้องค์กรต้องมีการซุ่มเรียกคืนสินค้า เพื่อช่วยให้การเรียกคืนสินค้าที่ไม่ปลอดภัยเป็นไปอย่างสมบูรณ์ถูกต้องและทันต่อเวลา

ข้อกำหนดที่ 8 ความใช้ได้การทวนสอบและการพัฒนาระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ก่อนการนำมาตรการควบคุม หรือการเปลี่ยนแปลงใด ๆ มาใช้ในองค์กร จะต้องทำการทวนสอบสภาพความใช้ได้ เพื่อให้แสดงว่ามาตรการสามารถให้ผลตามค่าที่ตั้งไว้ในการควบคุมอันตราย มีประสิทธิภาพ

**2.2.2.2 ISO 9001** เป็นระบบบริหารงานคุณภาพที่มีวัตถุประสงค์เพื่อบรรลุตามข้อกำหนดลูกค้า และเพิ่มความพึงพอใจของลูกค้า บรรลุวัตถุประสงค์ด้านคุณภาพ ประเมินความเสี่ยงและโอกาส โดยส่วนที่เกี่ยวข้องกับ FSSC 22000 ได้แก่ข้อกำหนดที่ 4 บริบทขององค์กร เป็นข้อกำหนดโดยพื้นฐาน โดยเฉพาะความสัมพันธ์กับการเข้าใจถึงความจำเป็นและความคาดหวังของหน่วยงานที่มีส่วนได้เสีย และ ข้อกำหนดที่ 5 ความเป็นผู้นำและความมุ่งมั่น โดยผู้บริหารสูงสุดต้องแสดงให้เห็นถึงการเป็นผู้นำและความมุ่งมั่นต่อระบบการบริหารคุณภาพ

**2.2.2.3 ISO/TS 22002-1** คือข้อกำหนดจำเพาะสำหรับการจัดการโปรแกรมพื้นฐานสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร ตามมาตรฐาน ISO/TS 22002-1 (2009) ระบุในส่วนข้อข้อกำหนดไว้ ดังนี้

ข้อกำหนดที่ 1 ขอบข่าย

ข้อกำหนดที่ 2 มาตรฐานอ้างอิง

ข้อกำหนดที่ 3 คำศัพท์และคำนิยาม

ข้อกำหนดที่ 4 โครงสร้างและแผนผังของอาคารต่าง ๆ

ข้อกำหนดที่ 5 แผนผังของพื้นที่ในการทำงาน

ข้อกำหนดที่ 6 สาธารณูปโภค ได้แก่ อากาศ น้ำ พลังงาน

ข้อกำหนดที่ 7 การกำจัดของเสีย

ข้อกำหนดที่ 8 ด้านความเหมาะสมของอุปกรณ์ การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา ต้องมีการออกแบบด้านสุขอนามัย การควบคุมอุณหภูมิและอุปกรณ์สำหรับตรวจติดตาม การทำความสะอาดโรงงาน เครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์

ข้อกำหนดที่ 9 การจัดการด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ

ข้อกำหนดที่ 10 มาตรการควบคุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม

ข้อกำหนดที่ 11 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค ต้องมีโปรแกรมการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรคการทำความสะอาดระบบCIP และการเฝ้าตรวจติดตามประสิทธิภาพของการสุขาภิบาล

ข้อกำหนดที่ 12 การควบคุมสัตว์ที่รบกวน มี การป้องกันการเข้าถึง มีการตรวจติดตามและการตรวจจับ และการกำจัด

ข้อกำหนดที่ 13 สุขลักษณะส่วนบุคคล และสิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน ครอบคลุมถึง โรงอาหารสำหรับพนักงานและการกำหนดบริเวณรับประทานอาหาร ชุดทำงานและเสื้อผ้า สุขภาพของพนักงาน การเจ็บป่วยหรือการบาดเจ็บ และการปฏิบัติของผู้เข้าเยี่ยมชม

ข้อกำหนดที่ 14 การทำซ้ำได้แก่ การเก็บรักษา การขึ้นถัง และการสอบย้อนกลับ การใช้ผลิตภัณฑ์ที่นำมาผลิตซ้ำ

ข้อกำหนดที่ 15 การกำหนดขั้นตอนในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์

ข้อกำหนดที่ 16 การจัดเก็บในคลังสินค้า การตรวจสอบพาหนะ อุปกรณ์การขนส่ง และตู้คอนเทนเนอร์ที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อขนส่ง

ข้อกำหนดที่ 17 การให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์หรือข้อมูลสำหรับผู้บริโภค

ข้อกำหนดที่ 18 การปกป้องอาหาร การระงับทางด้านชีวภาพ การก่อการร้ายทางชีวภาพ

#### 2.2.2.4 ข้อกำหนดเพิ่มเติม (Additional Requirements)

ข้อกำหนดที่ 1 การจัดการด้านงานบริการ จะต้องมีดำเนินการเพื่อให้มั่นใจว่างานบริการทั้งหมดที่มีการใช้และอาจจะมีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร

ข้อกำหนดที่ 2 การดูแลบุคลากร จะต้องมั่นใจว่าประสิทธิภาพในการควบคุม ดูแลบุคลากร ว่าได้มีการ ดำเนินการสอดคล้องตามข้อกำหนดทางด้านความปลอดภัยของอาหาร และได้ปฏิบัติได้อย่าง เหมาะสมกับหน้าที่ความรับผิดชอบของตำแหน่งงานนั้น ๆ ต้องมีแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน ในการสอนงาน และการประเมินความสามารถของพนักงานใหม่ ว่าสามารถทำงานตามหน้าที่ ได้อย่างสมบูรณ์ตามตำแหน่งและความสามารถตามที่ระบุ

ข้อกำหนดที่ 3 การจัดการด้านการจัดหาวัสดุและวัตถุดิบ จะต้องมีการดำเนินการ เพื่อให้มั่นใจการวิเคราะห์ของปัจจัยนำเข้าที่วิกฤตต่อการทวนสอบความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นั้น มีการตรวจสอบ บริษัทต้องมีการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะที่สอดคล้องกับกฎหมาย ในขั้นตอนการตรวจรับวัตถุดิบ

ข้อกำหนดที่ 4 การจัดการด้านแหล่งธรรมชาติต่าง ๆ (สำหรับผู้ผลิตอาหารสัตว์เท่านั้น)

ข้อกำหนดที่ 5 การปกป้องอาหาร โดยบริษัทต้องมีการขั้นตอนในการประเมินการปกป้องหรือป้องกันอาหาร ในสถานะขององค์กร เจ้าของบริษัท คู่ค้าขององค์กรว่ามีความเสี่ยงที่จะถูกโจมตีจากผู้ไม่ประสงค์ดีหรือไม่ และประเมินสถานที่ผลิตว่ามีจุดใดที่มีความเสี่ยง หากมีจะต้องกำหนดมาตรการควบคุมพิเศษ เช่น แลบบ์ที่สามารถแสดงใบหน้าของผู้เข้ามาในพื้นที่ผลิต หรือการติดกล้องโทรทัศน์วงจรปิดที่ห้องผสม หรือตามจุดสาขาภูมิภาค รวมทั้งให้มีการตรวจสอบสถานที่จัดเก็บวัตถุดิบ

ข้อกำหนดที่ 6 การป้องกันอาหารปลอม โดยที่บริษัทต้องมีการขั้นตอนในการประเมินความเสี่ยงต่ออาหารปลอม และกำหนดให้มีการควบคุมและตรวจสอบผู้ขาย ผ่านระบบของการขอเอกสารรับรอง ซึ่งการกำหนดขั้นตอนการดังกล่าวเช่น การประยุกต์ใช้แนวปฏิบัติ PAS96 : 2014 การปกป้องและป้องกันอาหารและเครื่องดื่มาจาก การโจมตีโดยเจตนา

ข้อกำหนดที่ 7 สูตรของผลิตภัณฑ์ (สำหรับอาหารสัตว์เลี้ยง เท่านั้น)

ข้อกำหนดที่ 8 การจัดการด้านสารก่อภูมิแพ้ โดยบริษัทต้องมีเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ และอย่างน้อยขั้นตอนต้องมีกำจัดการเริ่มที่วัตถุดิบ ไม่ว่าจะเป็นการหาส่วนประกอบของ สารก่อภูมิแพ้ที่อาจจะมียูโดยบริษัทเองไม่รู้ และทำการประเมินความเสี่ยง ที่จะเกิดการปนเปื้อนข้ามตลอดระยะเวลาที่จัดเก็บวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้ โดยกำหนดขั้นตอนการควบคุม เช่น การติดป้ายชี้บ่ง การแบ่งช่วงการผลิต การทวนสอบขั้นตอนการทำความสะอาดเพื่อรับรองวิธีการ การทวนสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาด การตรวจสอบผลากที่ทำกับสูตรที่ผลิต

ข้อกำหนดที่ 9 การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ บริษัทต้องมีระบบที่มีอยู่เพื่อให้มั่นใจว่าฉลากสินค้าที่ส่ง จำหน่ายไปยังประเทศต่าง ๆ มีการออกแบบตรงตามข้อกำหนดและสอดคล้องกับกฎหมายฉลากของประเทศนั้น ๆ ควรมีการดำเนินการเป็นเอกสารขั้นตอนการทำงาน เรื่องฉลากของสินค้า

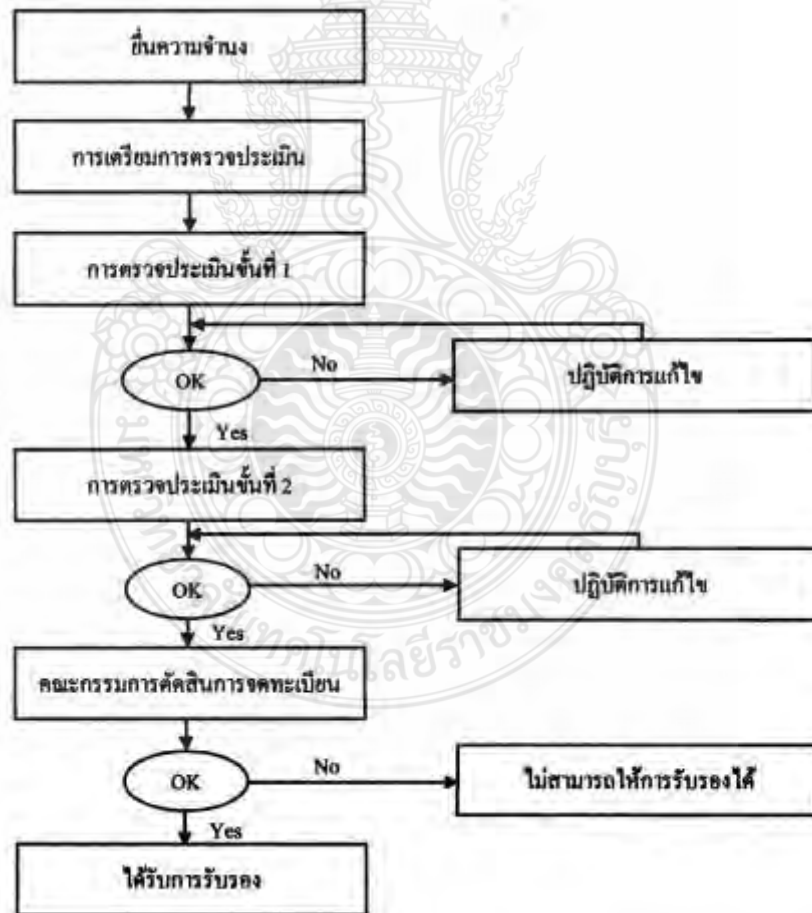
ข้อกำหนดที่ 10 การติดตามสภาพแวดล้อม เพื่อให้มั่นใจว่าแผนการตรวจติดตามสภาพแวดล้อมยังดำเนินอยู่ การรับรองและการทวนสอบสุ่มลักษณะด้านเชื้อจุลินทรีย์ของสถานที่ผลิตต้องสามารถแสดงถึง ประสิทธิภาพของการทำความสะอาดและการสุขาภิบาล



ข้อกำหนดที่ 11 อนุญาตให้ Logo สำหรับองค์กรที่ได้รับการรับรองห้ามใช้ logo บนผลิตภัณฑ์ ฉลากสินค้า หรือในรูปแบบอื่นที่เป็นการแสดงเป็นนัยยะที่เป็นการรับรอง FSSC 22000

### 2.2.3 การขอรับรองระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

ผู้ขอรับรองจะต้องเลือกหน่วยรับรอง จากนั้นทีมตรวจประเมินที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยรับรอง จะดำเนินการตรวจประเมินขั้นต้นระยะที่ 1 (Stage 1 Audit) และระยะที่ 2 (Stage 2 Audit) ที่เป็นการตรวจติดตามการแก้ไขข้อบกพร่องที่และหลังจากดำเนินการวิเคราะห์และทบทวนสิ่งที่ตรวจพบจากการตรวจประเมิน (Findings) แล้ว จะมีการจัดทำเป็นรายงานการตรวจประเมิน และเมื่อสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดทั้งหมดได้รับการแก้ไขและเป็นที่ยอมรับแล้ว คณะกรรมการบริหารจะให้การอนุมัติ และจากนั้นจะมีการออกใบรับรองโดยใบรับรองดังกล่าวมีอายุ 3 ปี โดยทุกปีจะต้องมีการตรวจประเมินติดตามผล (Surveillance Audit) นั่นคือปีที่ 2 และ 3 เพื่อคงรักษาการได้รับการรับรอง สำหรับการขอรับรอง Food Safety System Certification 22000 มีขั้นตอน ดังแสดงในภาพที่ 2.2



ภาพที่ 2.2 ขั้นตอนการขอรับรองระบบ FSSC 22000 (สมชาย พิพัฒน์ธกุล, 2551)

จากแนวคิดเกี่ยวกับระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารสามารถสรุปได้ว่าการปฏิบัติ ตามกฎหมายโดยการทำความเข้าใจว่ากฎข้อบังคับต่าง ๆ นั้นมีผลกระทบกับองค์กรและลูกค้าของ องค์กรอย่างไรพร้อมกับการทดสอบการปฏิบัติตามกฎหมายผ่านการ ตรวจสอบภายในและการ ทบทวนการบริหาร เป็นการรับรองทางธุรกิจที่น่าเชื่อถือโดยการให้หน่วยงานอิสระเป็นผู้ตรวจสอบ รับรองกับมาตรฐานที่ผ่านการยอมรับ โอกาสในการสร้างลูกค้ามากขึ้น โดยเฉพาะเมื่อลูกค้าได้กำหนด เงื่อนไขในการจัดซื้อที่จะต้องผ่านมาตรฐานในระดับหนึ่ง

## 2.3 แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการมีส่วนร่วม

การมีส่วนร่วมรักษาระบบของพนักงานทุกระดับในองค์กร นับเป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งที่ทำ ให้ระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารสามารถดำรงอยู่ และดำเนินไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 2.3.1 ความหมายของการมีส่วนร่วม

การมีส่วนร่วม เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นได้ทั่วไปที่บุคคลต่าง ๆ ในองค์กร หรือสังคมมี พฤติกรรมเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อให้เกิดการติดต่อร่วมมือระหว่างกัน และนำไปสู่ เป้าหมาย และผลลัพธ์ที่ต้องการได้ การมีส่วนร่วมเป็นปรากฏการณ์ที่มีความหมายกว้าง และครอบคลุม สามารถนำไปใช้เชื่อมโยงกับประเด็นต่าง ๆ ซึ่งทำให้มีความหมายที่หลากหลายแตกต่างกันตามขอบเขตที่ นำไปประยุกต์เชื่อมโยง

สายสุนีย์ ปวุฒินันท์ (2541) กล่าวว่า การมีส่วนร่วม หมายถึง ความร่วมมือจากกลุ่มคน ที่ เห็นพ้องต้องกัน ที่จะร่วมรับผิดชอบหรือเข้าร่วมทำกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อองค์กร โดยร่วม วางแผน คิดแก้ไข ปฏิบัติ ติดตามผลและร่วมรักษามาตรฐานที่กลุ่มกำหนดขึ้น ทั้งนี้เพื่อให้เกิดการ พัฒนาต่อองค์กรและเพื่อบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ และสรุปปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมใน การทำกิจกรรม ไว้ดังนี้คือ ลักษณะส่วนบุคคล การได้รับข้อมูลข่าวสาร และเจตคติที่มีต่อสิ่งนั้น ๆ

วันชัย วัฒนศัพท์ (2546) กล่าวว่า การทำงานแบบมีส่วนร่วมนั้นไม่ว่าจะเป็นระดับองค์กร หรือระดับประเทศ ล้วนมีความสำคัญอย่างยิ่งเพราะจะช่วยให้ผู้มีส่วนร่วมเกิดความรู้สึกความเป็น เจ้าของ และจะทำให้ยินยอมปฏิบัติตาม และรวมถึงตกลงยอมรับได้อย่างเต็มใจ สมครใจ ได้มีการ ดำเนินการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นโดยกระบวนการมีส่วนร่วม

สรุปคือเมื่อบุคคลได้เข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมใดแล้วจะช่วยลดการต่อต้าน ลดความ ขัดแย้งและความเครียดที่เกิดจากการทำงาน ทำให้ได้ร่วมกันแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น และเกิดการยอมรับ การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น เกิดความมุ่งมั่นในการสร้างความสำเร็จให้กับองค์กร เกิดความรู้สึกเป็น เจ้าของผลลัพธ์สุดท้ายทำให้เป็นองค์กรที่มีคุณภาพ

### 2.3.2 ขั้นตอนและลักษณะของการมีส่วนร่วม

คูนิย์ มัลลิกะมาลย์ (2545) ได้แบ่งระดับการมีส่วนร่วมของประชาชนไว้เป็น 6 ระดับ คือ ร่วมรับรู้ร่วมคิดและแสดงความคิดเห็น ร่วมพิจารณาและตัดสินใจ ร่วมดำเนินการ ร่วมติดตาม ตรวจสอบและประเมินผล และร่วมรับผลตามลำดับ หากได้มีโอกาสเข้าไปมีส่วนร่วมด้วยทุกระดับ แล้วขอย่อถือว่าเป็นการมีส่วนร่วมที่สมบูรณ์แบบ ตามแนวคิดการมีส่วนร่วมของประชาชน

ประชุม สุวัตติ (2551) สรุปเงื่อนไขพื้นฐานของการมีส่วนร่วมเกิดจากลักษณะพื้นฐาน 4 ประการ

1. มีความสามารถที่จะเข้าร่วม สามารถดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เช่นจะต้องมีความสามารถในการค้นหาความต้องการ วางแผนการบริหารจัดการ การบริการองค์การตลอดจนการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

2. มีความพร้อมที่เข้ามามีส่วนร่วม คือ จะต้องมิลักษณะทางกายภาพ และสภาพทางเศรษฐกิจวัฒนธรรม ที่เปิดโอกาสให้เข้ามามีส่วนร่วมได้

3. มีความประสงค์จะเข้าร่วม คือ มีความเต็มใจที่จะเข้าร่วม เห็นผลประโยชน์ของการเข้าร่วม

4. มีความเป็นไปได้ที่จะเข้าร่วม คือ เป็นผู้มีโอกาสที่จะสามารถเข้าร่วมได้ ซึ่งถือว่าการกระจายอำนาจในการตัดสินใจ และกำหนดกิจกรรมที่ตนเองต้องการในระดับที่เหมาะสม

วิรัช วิรัชนิภาวรรณ (2535) ได้กล่าวถึงขั้นตอนการเข้ามามีส่วนร่วมของประชาชนตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการพัฒนาชนบท โดยเข้ามามีส่วนร่วมในด้านการกำหนดปัญหา การวางแผน การดำเนินการปฏิบัติ การประเมินผล และการบำรุงรักษาไว้

Feigenbaum (1991) สร้างแนวคิดของการควบคุมคุณภาพโดยรวม (Total Quality Control) ซึ่งถูกพัฒนาสู่การบริหารคุณภาพแบบทั่วทั้งองค์กร (Total quality management: TQM) Feigenbaum ให้ความสำคัญกับการควบคุมคุณภาพ ซึ่งตามปรัชญาของเขาประกอบด้วย กระบวนการ ดังนี้ 1. กำหนดมาตรฐานคุณภาพ 2. ประเมินความสอดคล้องกับมาตรฐาน 3. การดำเนินการหากเกิดความไม่สอดคล้องกับมาตรฐาน 4.วางแผนในการปรับปรุง ซึ่งแนวทางในการบริหารจัดการองค์กร ที่องค์กรให้ความสำคัญในการปรับปรุงคุณภาพ จากความร่วมมือของทุกคนในองค์กร จะสามารถทำให้องค์กรบรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ ซึ่งพนักงานต้องมีความเข้าใจในการบริหารจัดการขององค์กร

ศิริรุจา ธรรมคุพท์ (2554) ได้สรุปการมีส่วนร่วมในระบบคุณภาพ ได้เป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

1. การทบทวนและวางแผน ได้แก่ การสำรวจกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการบริหารระบบคุณภาพ และนำมากำหนดขอบเขต พิจารณาความเหมาะสมของข้อกำหนดในมาตรฐานกับองค์กร และ

ทำการการศึกษารายละเอียดข้อกำหนดของมาตรฐานให้ชัดเจน และนำมากำหนดเป็นแนวทางแผนการดำเนินงาน มีการกำหนดนโยบายคุณภาพ และสุดท้ายจัดตั้งคณะในการดำเนินงานและผู้รับผิดชอบ

2. การจัดทำเอกสารระบบคุณภาพ เริ่มตั้งแต่การเข้าฝึกอบรม เพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับระบบคุณภาพ การคัดเลือก การเสนอ และกำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงาน ซึ่งเอกสารคุณภาพจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนด เนื่องจากมีการทบทวนเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อให้มีความกระชับ ชัดเจน เข้าใจง่าย และสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

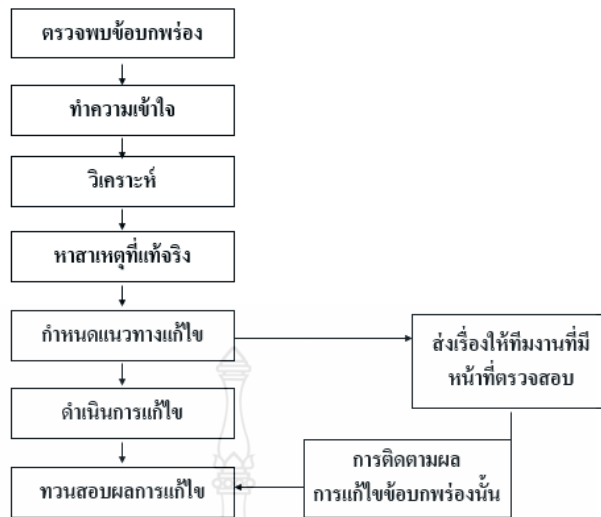
3. การปฏิบัติตามเอกสารระบบคุณภาพ ได้แก่ การนำเอกสารคุณภาพ ไปปฏิบัติในทุกหน่วยงานที่อยู่ในขอบเขตเพื่อเป็นการทดสอบว่าเอกสารที่สร้างขึ้นใช้ได้หรือไม่

4. การตรวจสอบระบบคุณภาพและการขอรับรองระบบ ได้แก่ การเข้าร่วมเป็นคณะผู้ตรวจติดตามภายใน การจัดเตรียมความพร้อมด้าน สถานที่ เอกสารข้อมูล และตอบคำถามเมื่อมีการตรวจประเมิน โดยผู้ตรวจติดตามภายใน

5. การรักษาระบบคุณภาพ เป็นขั้นตอนที่จะสำคัญที่สุดในการที่จะทำให้ระบบคุณภาพที่ได้จัดทำขึ้นสามารถดำรงอยู่ต่อไปได้ โดยมีกิจกรรมในขั้นตอนการรักษาระบบคุณภาพดังนี้

5.1 การทบทวนระบบคุณภาพ คือ การที่ผู้ปฏิบัติงานได้มีการทบทวน สํารวจ และประเมินเอกสารระบบ เช่น เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน เอกสารวิธีปฏิบัติงาน เอกสารสนับสนุน และแบบฟอร์มบันทึกคุณภาพ ที่ใช้อยู่ว่ามีความสอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง ตลอดจนข้อกำหนดของมาตรฐาน และนโยบายคุณภาพของบริษัทหรือไม่ หากพบว่ามีความไม่เหมาะสม ให้เสนอประเด็นที่เป็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อระบบทั้งในปัจจุบันและอนาคตต่อผู้บังคับบัญชา ตลอดจนเสนอแนวทางการแก้ไข และป้องกัน และปฏิบัติตามแนวทางการแก้ไขและป้องกันที่ได้มีการจัดทำขึ้น

5.2 การตรวจติดตามคุณภาพภายใน คือ การตรวจติดตามจากบุคคลในองค์กรที่มีคุณสมบัติเป็นคณะผู้ตรวจติดตาม ซึ่งจะมีหน้าที่คือจัดเตรียมความพร้อมในด้านเอกสารระบบ สถานที่ ความเข้าใจในรายละเอียดข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับระบบ การตอบข้อคำถาม การเก็บรวบรวมข้อมูลระหว่างการตรวจติดตามคุณภาพภายใน รวมถึงต้องเข้ารับฟังผลการตรวจติดตาม และหากพบปัญหาจะต้องดำเนินการวิเคราะห์ถึงสาเหตุที่แท้จริงของปัญหา เพื่อหาแนวทางในการดำเนินการแก้ไข และป้องกันสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ถูกระบุไว้ในใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ



ภาพที่ 2.3 ขั้นตอนการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

5.3 การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังคือการตรวจประเมินโดยผู้ประเมินจากหน่วยงานที่ให้การรับรองมาตรฐานแก่องค์กร โดยผู้ปฏิบัติงานต้องมีการเตรียมความพร้อมทั้งด้านสถานที่ และเอกสารบันทึกคุณภาพต่าง ๆ เพื่อให้พร้อมตลอดเวลาเมื่อมีการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง

5.4 การพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ ได้แก่ ผู้ปฏิบัติงาน ได้มีการศึกษาหาข้อมูลหรือเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง มีการใช้ข้อมูลทางสถิติและข้อมูลในเอกสารบันทึกคุณภาพมาทำการวิเคราะห์ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งต้องทำการแก้ไขจากการวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริง หากพบว่ามีปัญหาเดิมเกิดขึ้นซ้ำอีก

ในการศึกษาครั้งนี้ได้นำแนวคิดการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานของ ชินรัตน์ สมสืบ (2539) และขั้นตอนในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารของ ศรีรุจา ธรรมคุณท์ (2554) ที่องค์กรนำมาประยุกต์ใช้และได้รับการรับรองให้สามารถรักษามาตรฐานอยู่ โดยสามารถทำได้โดยให้ผู้ปฏิบัติงานได้มีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารซึ่งเป็นสิ่งสำคัญซึ่งในการมีส่วนร่วมนั้นมีหลายระดับตามที่ ได้กล่าวไว้ โดยในการการเกี่ยวข้อง เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ปฏิบัติงานมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงาน และมีการดำเนินกิจกรรมร่วมกันอย่างต่อเนื่อง

## 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สมหมาย จิระจตุรพักตร์ (2546) ศึกษาเรื่อง ทักษะคติของพนักงาน บริษัท กรีน สปอร์ต (ประเทศไทย) จำกัด ต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP) โดยศึกษาในด้านการปฏิบัติงานตามระบบ และประโยชน์ที่ได้รับจากระบบ จากการศึกษาพบว่าพนักงานส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ระยะเวลาการทำงานกับบริษัท 6-10 ปี ตำแหน่งงานระดับปฏิบัติการ ระดับการศึกษาต่ำกว่า

ปริญญาตรีสังกัดฝ่ายผลิต มีรายได้ประมาณ 5,001-10,000 บาท พบว่าพนักงานมีความรู้เกี่ยวกับระบบ (HACCP) ในระดับมาก และมีทัศนคติต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนในด้านการปฏิบัติงานตามระบบพบว่ามีความรู้ระดับทัศนคติมาก ด้านประโยชน์ที่ได้รับจากระบบพบว่ามีความรู้ระดับทัศนคติมากที่สุด

พัชรวิพรรณ ช่วยเจริญ (2552) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อลักษณะการดำเนินงานภายใต้ระบบบริหารคุณภาพ ISO 13485 พบว่าปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในการดำเนินงานตามระบบบริหารคุณภาพของระบบมาตรฐาน ISO13485 ได้แก่ ปัจจัยการสนับสนุนอย่างจริงจังและต่อเนื่องจากผู้บริหาร ปัจจัยจากการมีจิตสำนึก และการให้ความร่วมมือจากบุคลากรในองค์กร และปัจจัยจากการจัดการงบประมาณ และทรัพยากรที่จำเป็นต่อการดำเนินงานอย่างเพียงพอ ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อการรักษาความมีประสิทธิภาพของระบบบริหารคุณภาพ ISO 13485 ได้แก่ ปัจจัยการเฝ้าติดตามการปฏิบัติการแก้ไข การทบทวนระบบบริหารคุณภาพอย่างสม่ำเสมอจากผู้บริหารระดับสูง ปัจจัยการตรวจติดตามโดยใช้การตรวจติดตามเป็นเครื่องมือ ปัจจัยการฝึกอบรมพนักงานใหม่และพนักงานปัจจุบัน เกี่ยวกับนโยบายระบบบริหารคุณภาพที่เกี่ยวข้องเพื่อให้พนักงานมีจิตสำนึกที่ดีและให้ความร่วมมือในการทำงานที่ดี ปัจจัยจากการเฝ้าติดตามความพร้อมของทรัพยากรและค่าใช้จ่ายด้านคุณภาพจากการสำรวจเกี่ยวกับปัญหาที่พบในการดำเนินงานตามระบบบริหารคุณภาพนั้นพบว่าปัญหา 3 อันดับแรกสมควรได้รับการแก้ไขสำหรับการดำเนินงานตามระบบบริหารคุณภาพนั้นคือ การขาดการฝึกอบรมแก่พนักงานบางส่วน การทิ้งงบประมาณในการดำเนินงานไม่เพียงพอ และการที่ผู้บริหารไม่ให้ความสำคัญกับการดำเนินการตามระเบียบข้อบังคับ

จันทนิภา เหลืองทองคำ (2553) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการนำกิจกรรมการบำรุงรักษาที่ทุกคนมีส่วนร่วมมาใช้ในองค์กร กรณีศึกษา บริษัท กรีนสปอต จำกัด เพื่อศึกษาความสำคัญของปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จ และศึกษาความสำเร็จในการนำกิจกรรมการบำรุงรักษาที่ทุกคนมีส่วนร่วม (TPM) มาใช้ในบริษัท พบว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จ จำแนกเป็นด้านการจัดการองค์กร ได้แก่ นโยบายของบริษัท การสนับสนุนจากผู้บริหาร การมีส่วนร่วมของพนักงาน ทัศนคติของพนักงาน

ณัฐภัทร ไชยเทพ (2553) ศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัท เชียงใหม่โฟรเซนฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ผลการศึกษาพบว่าพนักงานส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับการอบรม สัมมนา หรือศึกษาดูงานเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ซึ่งพนักงานที่มีอายุงานต่ำกว่า 1 ปี มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด และมีความเห็นต่างกันในเรื่องข้อกำหนดที่ 4,5,6,7 และ 8 พนักงานที่มีตำแหน่งหน้าที่ต่างกันมี

ทัศนคติแตกต่างกัน โดยพนักงานระดับปฏิบัติการมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุดและมีความเห็นต่างกันในข้อกำหนดที่ 1-8 และพนักงานที่จำนวนครั้งการอบรมระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) ต่างกันมีทัศนคติแตกต่างกัน โดยพนักงานที่ไม่เคยได้รับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด และมีความเห็นต่างกันในข้อกำหนดที่ 1-8 พนักงานส่วนใหญ่เห็นว่าปัญหาที่มีความรุนแรงมากกว่าปัญหาอื่น ๆ ในการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 มาใช้ในบริษัท ได้แก่ พนักงานขาดความรู้ ความเข้าใจในข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005 ส่วนปัญหาที่มีความรุนแรงน้อยกว่าปัญหาอื่น ได้แก่ ความยุ่งยากของข้อกำหนดต่าง ๆ ของ ISO 22000:2005

รัตนา ปานเรียงแสน (2554) ศึกษาเปรียบเทียบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของนิคมอุตสาหกรรมภาคตะวันออก เพื่อศึกษาระดับความรู้และเจตคติที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ของพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารภาคตะวันออก พบว่าด้านความรู้สึกละเอียดที่มีต่อระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP อยู่ในระดับเห็นด้วยมาก คือมีความคิดเห็นด้าน HACCP ทำให้ได้ใช้ความรู้ความสามารถอย่างเต็มที่คิดเป็นค่าเฉลี่ยมากที่สุด

ศรัฎฐา ธรรมคุพห์ (2554) ได้ศึกษาอิทธิพลของความรู้ เจตคติ ที่มีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทในกลุ่มธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษาบริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด พบว่าพนักงานส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 อยู่ในระดับมาก มีเจตคติต่อการรักษาคุณภาพ ISO 22000:2005 อยู่ในระดับดี และมีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 อยู่ในระดับพอใช้ ความรู้เกี่ยวกับการรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ทางด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังมีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อการรักษาระบบระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงาน เจตคติต่อการรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ทางด้านการทบทวนระบบคุณภาพและทางด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพมีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อการรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงาน

เอกภพ บุรณวิจารย์ (2554) ศึกษาทัศนคติและความเข้าใจของพนักงานฝ่ายผลิตต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตน้ำนมถั่วเหลือง เพื่อศึกษาทัศนคติและความเข้าใจของพนักงานต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตนมถั่วเหลือง พบว่าพนักงานมีทัศนคติต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP โดยรวมอยู่ในระดับมาก นอกจากนี้พบว่า พนักงานมีความเข้าใจต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ในด้านความเข้าใจจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตอยู่ในระดับเข้าใจมากที่สุด ส่วนด้านหลักการเบื้องต้นพนักงานมีความ

เข้าใจอยู่ในระดับมากและในด้านการจัดทำระบบเอกสารในระบบ HACCP พนักงานมีความรู้อยู่ในระดับเข้าใจน้อยที่สุด โดยทัศนคติต่อแนวทางการดำเนินงานตามระบบ HACCP ในด้านบุคลากรองค์กรอยู่ในระดับมากที่สุดถือเป็นผลดีต่อองค์กร เนื่องจากในการดำเนินงานในระบบ HACCP การกำหนดนโยบายให้ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับเข้าใจและถือปฏิบัติ

จุฑารัตน์ หงษ์จินดา (2555) ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลสำเร็จต่อการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14001) ของบริษัทในนิคมอุตสาหกรรมมาบตาพุด จังหวัดระยอง ซึ่งมีการพิจารณา 4 ด้านประกอบด้วย ด้านประสิทธิผล ด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ด้านการบริหารจัดการ ด้านการเรียนรู้และการพัฒนา พบว่าในด้านประสิทธิผล สามารถบรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมาย ที่กำหนดไว้ในด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีการศึกษาทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม การมีส่วนร่วมของพนักงาน และความพึงพอใจในความสำเร็จของการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ซึ่งพนักงานมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14001) ที่ถูกต้องอย่างแท้จริง ซึ่งส่งผลให้การดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมประสบความสำเร็จ อีกทั้งพนักงานยังมีความพึงพอใจมากที่เป็นส่วนหนึ่งในความสำเร็จในการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14001) ในด้านการบริหารจัดการ โดยบริษัทในกรณีศึกษา มีการจัดทำนโยบายไว้อย่างชัดเจน การปฏิบัติงานเป็นไปตามแผนงานที่ได้กำหนดไว้ มีการจัดสรรทรัพยากรบุคคลและงบประมาณอย่างเพียงพอ และมีการติดตามตรวจสอบและประเมินผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง และในด้านการเรียนรู้และการพัฒนา บริษัทกรณีศึกษามีการส่งเสริมและพัฒนาความรู้ความสามารถของพนักงานในการดำเนินงาน และมีการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการทำงานอย่างต่อเนื่อง และยังมีการนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14001)

ณัฐวรงค์ ศิริพร (2557) ศึกษาทัศนคติของพนักงานบริษัทเป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทวดิ่ง จำกัดที่มีต่อมาตรฐาน ISO 22000:2005 โดยมีการศึกษา 3 ด้าน ได้แก่ (1) ด้านความรู้ความเข้าใจ (2) ด้านความรู้ลึก (3) ด้านพฤติกรรม โดยผลการศึกษาพบว่า ด้านความรู้ความเข้าใจพบว่าพนักงานที่มีอายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาการทำงาน ระดับของพนักงาน สังกัด และจำนวนครั้งในการฝึกอบรมที่ต่างกัน จะมีความรู้ความเข้าใจในมาตรฐาน ISO 22000:2005 ต่างกัน ส่วนเพศของพนักงานไม่ส่งผลต่อความรู้ความเข้าใจของพนักงาน ด้านความรู้ลึกพบว่าปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาการทำงาน สังกัดที่แตกต่างกัน และระดับของพนักงาน มีผลในด้านความรู้ลึกต่อมาตรฐาน ISO 22000:2005 ต่างกัน ยกเว้นจำนวนครั้งในการฝึกอบรมของพนักงานที่พบว่าไม่ส่งผลต่อความรู้ลึกของพนักงานที่มีต่อมาตรฐาน ISO 22000:2005 ด้านพฤติกรรม พบว่าระดับการศึกษา จำนวนครั้งใน



การฝึกอบรมและสังกัดของพนักงานที่แตกต่างกัน จะมีพฤติกรรมต่อการร่วมรักษามาตรฐาน ISO 22000:2005 ที่แตกต่างกันส่วนปัจจัยเรื่องเพศ อายุ และระยะเวลาการทำงานของพนักงานที่ต่างกัน ไม่ส่งผลต่อพฤติกรรมต่อการร่วมรักษามาตรฐาน ISO 22000:2005

พรเลิศ อากานูทัต (2558) ศึกษาการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในประเทศไทย โดยใช้แนวคิดสถาบันและการพึ่งพาทรัพยากร ผลจากศึกษาพบว่า ปัจจัยที่ส่งผลการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในประเทศไทย ได้แก่ 1. การยอมรับทางสังคมที่คาดว่าจะได้รับ 2. ความมุ่งมั่นของผู้บริหาร 3. การนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้ของกลุ่ม 4. การได้รับความรู้และข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยของอาหาร และ 5. ขนาดกิจการ ข้อค้นพบจากการศึกษาดังกล่าวเสนอแนะในเชิงนโยบายได้ว่า หน่วยงานของรัฐควรให้ความรู้และข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและความเข้าใจถึงประโยชน์ของการมีระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารแก่กิจการอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม โดยเฉพาะอย่างยิ่งให้กับผู้บริหาร และควรให้การสนับสนุนกิจการอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารขนาดเล็กที่มีเงินทุนที่จำกัดในการพัฒนาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

ดวงใจ มาลัย, นิตยา เหมวานิก, กนกนาฏ แวงงามขำ, และ ศันสนีย์ ศรีพราย (2558) ศึกษาการประเมินความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหารใน โรงอาหาร พบว่าผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารส่วนใหญ่ มีความรู้ ทักษะ การปฏิบัติด้านสุขอนามัยอยู่ในระดับควรปรับปรุง โดยมีสิ่งที่ควรปรับปรุงได้แก่ หลักในการเลือกซื้อวัตถุดิบและอาหาร ขั้นตอนการล้างทำความสะอาดและการเก็บภาชนะที่ถูกต้อง การวางอาหารและอุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหารที่เหมาะสม วิชาการเก็บอาหารแห้งที่ถูกต้อง และการล้างทำความสะอาดมือที่ถูกต้อง จากผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่าการอบรมผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัยของอาหารยังเป็นสิ่งที่จำเป็น ควรมีการจัดฝึกอบรมเป็นระยะและเพิ่มแรงจูงใจให้ปฏิบัติได้ จะทำให้ ผู้สัมผัสอาหารเกิดทัศนคติและการปฏิบัติที่ถูกต้องมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ การทำให้อาหารที่จำหน่ายมีความปลอดภัย จำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากบุคลากรทุกกลุ่มทั้งผู้บริหาร อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา

วชิระ สิงห์คง (2558) ศึกษาการรับรู้และการมีส่วนร่วมด้านอาหารปลอดภัยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข อำเภอเมืองกำแพงเพชร ผลพบว่าการรับรู้ที่ถูกต้องของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการรับรู้อันตรายจากสารปนเปื้อนในอาหาร ด้านการรับรู้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ด้านการรับรู้วิธีปฏิบัติและประโยชน์ของงานอาหารปลอดภัย และด้านการรับรู้อุปสรรคในการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง กลุ่มตัวอย่างที่

มีส่วนร่วมในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในทุกขั้นตอน ตั้งแต่ขั้นตอนการวางแผน ขั้นตอนการปฏิบัติ และขั้นตอนการติดตามประเมินผล พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีส่วนร่วม ร้อยละ 35.67 ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขคือ สถานภาพการคุ้มครองผู้บริโภค การรับรู้ข่าวสารเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภค และความถี่ของการทำกิจกรรมของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในการคุ้มครองผู้บริโภค

อลงกรณ์ อินทรชุต (2558) ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14001) ของอุตสาหกรรมปิโตรเคมี ภูมิศึกษา บริษัท ไออาร์พีซี จำกัด (มหาชน) เพื่อศึกษาการดำเนินการและปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14001) เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับเจ้าหน้าที่ด้านสิ่งแวดล้อมของบริษัทและผู้มีส่วนได้เสีย ผลการศึกษาพบว่าปัจจัยที่สำคัญมี ดังนี้ 1. ด้านบริบท ได้แก่ การสนับสนุนจากนโยบายรัฐบาล การมีส่วนร่วมของผู้นำชุมชน ความต้องการของลูกค้า การแข่งขันทางการตลาด ส่งผลต่อการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ส่วนปัจจัยทางสถานะเศรษฐกิจไม่มีผลต่อการจัดการสิ่งแวดล้อม 2. ด้านปัจจัยนำเข้า ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจของบุคลากร การฝึกอบรมบุคลากร งบประมาณ เทคโนโลยี การสนับสนุนของผู้บริหาร วัฒนธรรมของบริษัท 3. ด้านกระบวนการ ได้แก่ การกำหนดนโยบาย วัตถุประสงค์ เป้าหมาย และวางแผนโครงการที่เหมาะสม ชัดเจนและสอดคล้องกัน มีการสื่อสารกับองค์กรและชุมชนภายนอกอย่างสม่ำเสมอพร้อมทั้งเปิด โอกาสให้เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงาน มีการสร้างแรงจูงใจพนักงาน ตรวจสอบติดตามและประเมินผลอย่างสม่ำเสมอและมีการทบทวนปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ

พิทวัส เอื้อสังคมเศรษฐ์ (2559) ศึกษาทัศนคติ ความตั้งใจและพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคต่ออาหารเกษตรอินทรีย์ เพื่อทำความเข้าใจผู้บริโภคคนไทยต่ออาหารเกษตรอินทรีย์ทั้งทางด้านทัศนคติ ความตั้งใจและพฤติกรรมการซื้ออาหารเกษตรอินทรีย์ โดยใช้ชุดองค์ประกอบของตัวแปรของทัศนคติแบ่งออกเป็น 3 องค์ประกอบ คือ ด้านความปลอดภัยและสุขภาพ ด้านสิ่งแวดล้อม และสวัสดิภาพของสัตว์ และด้านแหล่งกำเนิดท้องถิ่น พบว่าองค์ประกอบทั้ง 3 ด้านมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความตั้งใจซื้ออาหารเกษตรอินทรีย์ โดยองค์ประกอบด้านสิ่งแวดล้อมและสวัสดิภาพของสัตว์ ส่งผลต่อความตั้งใจในการซื้ออาหารเกษตรอินทรีย์มากที่สุด ตามด้วยด้านแหล่งกำเนิดของท้องถิ่น และด้านความปลอดภัยและสุขภาพตามลำดับ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการส่งเสริมและให้ความรู้กับผู้บริโภคในทัศนคติทั้ง 3 ด้าน จะสามารถสนับสนุนความตั้งใจและพฤติกรรมในการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์ได้มากขึ้น

Ramnauth, Driver & Vial (2008) ได้ศึกษาความรู้ ทัศนคติ และการรับรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารของอุตสาหกรรมปลาในมอลิเซีย โดยการสัมภาษณ์ส่วนบุคคล โดยเก็บ

ข้อมูลจากผู้ดำเนินกิจการเรือประมง 4 เรือประมง และ 7 สถานประกอบการแปรรูปปลาแบบสออบตามที่มีโครงสร้างได้รับการออกแบบเพื่อประเมินความรู้และเข้าใจทัศนคติและการรับรู้ของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ พบว่าเหตุผลหลักที่ บริษัท ทั้งหมดมีระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ได้รับการรับรองที่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านกฎหมายของประเทศผู้นำเข้า โดยผู้ให้สัมภาษณ์ได้แสดงความต้องการผู้เชี่ยวชาญด้านเทคนิค การเข้าถึงข้อมูลที่น่าเชื่อถือ สัตวแพทย์ที่มีความชำนาญมากขึ้นและการทำงานร่วมกันกับหน่วยงานรัฐบาลมากขึ้น การประเมินความรู้ของผู้ตอบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกี่ยวกับการระบุถึงอันตรายและความเสี่ยงในผลิตภัณฑ์ของตนอยู่ในระดับต่ำ

Pornlert Arpanatud, Suwimon Keeratipibul, Araya Charoensupaya & Taylor (2009) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการยอมรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารใน บริษัท ผู้ผลิตอาหารไทยการพัฒนาและทดสอบแบบจำลอง พบว่าการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้คาดการณ์ได้อย่างมีนัยสำคัญดังนี้ คาดว่าจะได้รับการยอมรับทางสังคม คาดว่ากำไรจากการแข่งขันทางเศรษฐกิจ การรับรู้ถึงความสำคัญของผู้มีส่วนได้เสียภายนอก (รัฐบาล ชุมชน องค์กรความปลอดภัยด้านอาหาร และสื่อ) ความมุ่งมั่นของผู้บริหารระดับสูงด้านความปลอดภัยของอาหาร ขนาดและปริมาณการส่งออก นอกจากนี้ยังสามารถคาดการณ์ได้จากขนาดของบริษัท แลกเปลี่ยนความรู้ด้านความปลอดภัยด้านอาหารกับผู้มีส่วนได้เสียอื่น ๆ

Nordenskjöld (2012) ศึกษาการดำเนินการระบบการจัดการคุณภาพในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อตรวจสอบว่ากระบวนการนำระบบการจัดการคุณภาพมาใช้อย่างไรระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ใน 4 บริษัทผลิตอาหารที่แตกต่างกันในประเทศสวีเดน วัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์สิ่งที่บริษัทต้องเผชิญและความเป็นไปได้ที่จะเกิดขึ้นเมื่อได้รับการรับรอง ผลพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจากทุกบริษัท เห็นด้วยกับข้อได้เปรียบของมาตรฐานเมื่อเทียบกับโครงสร้างและยอดการผลิตที่เพิ่มขึ้น แต่ไม่ใช่ทั้งหมดเห็นด้วยกับข้อดีของตลาดที่ได้รับผลกระทบหรือความยากลำบากที่เกิดขึ้นเมื่อใช้มาตรฐาน ข้อสรุปที่สามารถทำได้คือมาตรฐานที่แตกต่างกันเหมาะกับ บริษัทที่แตกต่างกันข้อกำหนดที่มีความละเอียดมากของมาตรฐาน BRC ทำให้ยากที่จะตีความและนำไปใช้ในบริษัทขนาดเล็กหรือในบริษัทที่ทำธุรกิจผลิตแฮม นอกจากนี้ยังเป็นสิ่งสำคัญที่ทุกคนที่ทำงานในบริษัทตระหนักถึงมาตรฐานและเป้าหมายที่ใช้เพื่อให้บรรลุการดำเนินการตามมาตรฐาน จะได้รับการอำนวยความสะดวกหากทุกคนในบริษัทมีวิสัยทัศน์เดียวกันและเห็นได้ชัดว่าทุกวิสัยทัศน์มีความเกี่ยวข้องกัน

Niewczas (2014) ได้ศึกษาความรู้เกี่ยวกับอาหารและความปลอดภัยอาหารและระบบประกันคุณภาพของผู้บริโภค โดยสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภค 712 คน ในโปแลนด์ตะวันออกเฉียงใต้ ผลการศึกษาพบว่าผู้บริโภคประเมินความรู้เกี่ยวกับอาหารของตนเองโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี

แต่ไม่ได้มีความรู้เกี่ยวกับระบบ HACCP หรือ ISO 22000 คิดว่าเป็นการรับประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่ผู้บริหารโกคซื้อ โดยผู้หญิงมีความรู้เกี่ยวกับอาหารดีกว่าผู้ชายโดย ซึ่งอินเทอร์เน็ต และ โทรศัพท์เป็นแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่นิยมสืบค้นกันมากที่สุด

Chivandi (2017) ศึกษาการประเมินความตระหนักด้านมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 และการดำเนินการในร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดมีชื่อในชิมบับเว โดยศึกษาทัศนคติและมุมมองด้านลูกค้า ลูกจ้างและผู้บริหาร เพื่อประเมินระดับความตระหนัก การปฏิบัติและมุมมองของผู้บริหารเกี่ยวกับความเป็นประโยชน์ของการรับรอง ISO 22000 นอกเหนือจากมุมมองของพนักงานและความตระหนักของลูกค้าเกี่ยวกับข้อกำหนดด้านคุณภาพ ในขณะที่ความเชื่อมั่นในการบริหารชี้ให้เห็นว่าการรับรองมาตรฐาน ISO เป็นสิ่งสำคัญในการตอบสนองความคาดหวังของลูกค้าการปรับปรุงประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานและเป็นประโยชน์ ในฐานะเครื่องมือทางการตลาดการรับรอง ISO 22000 ไม่ได้ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ ดังแสดงในตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 แสดงสรุปผลการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ผู้แต่ง	ชื่อเรื่อง	ผลการวิจัย	ความเกี่ยวข้อง
พัชรวิวรรณ (2552)	ปัจจัยที่มีผลต่อลักษณะการดำเนินงานภายใต้ระบบบริหารคุณภาพ ISO 13485	1. ปัจจัยที่มีผลในการดำเนินงาน ได้แก่ การสนับสนุนจากผู้บริหาร การมีจิตสำนึก การให้ความร่วมมือจากบุคลากร การจัดการงบประมาณ และทรัพยากร 2. ปัจจัยที่มีผลต่อการรักษาความมีประสิทธิภาพของระบบคุณภาพ ได้แก่ การเฝ้าติดตามการปฏิบัติแก้ไข การทบทวนระบบบริหารคุณภาพ การตรวจติดตาม การฝึกอบรม การเฝ้าติดตามความพร้อมของทรัพยากร	ความร่วมมือจากบุคลากรที่มีผลต่อระบบบริหารคุณภาพ
จันทนิภา (2553)	ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการนำกิจกรรมการบำรุงรักษาวิผลที่ทุกคนมีส่วนร่วมมาใช้ในองค์กร กรณีศึกษา บริษัท กรีนสปอต จำกัด	นโยบายของบริษัท การสนับสนุนจากผู้บริหาร การมีส่วนร่วมของพนักงาน ทัศนคติของพนักงาน มีอิทธิพลต่อความสำเร็จ	1. การมีส่วนร่วม 2. ทัศนคติของพนักงาน

ตารางที่ 2.1 แสดงสรุปผลการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง (ต่อ)

ผู้แต่ง	ชื่อเรื่อง	ผลการวิจัย	ความเกี่ยวข้อง
ณัฐภัทร (2553)	ทัศนคติของพนักงานบริษัท เชียงใหม่โฟรเซ่นฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000: 2005)	1. พนักงานส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร 2. พนักงานที่อายุงานต่ำกว่า 1 ปี มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด 3. ตำแหน่งหน้าที่ต่างกันมีทัศนคติแตกต่างกัน 4. จำนวนครั้งการอบรมที่ต่างกันส่งผลต่อทัศนคติแตกต่างกัน	1. อายุงาน 2. ตำแหน่งหน้าที่ ส่งผลต่อทัศนคติ แตกต่างกัน
ศรีรุจา (2554)	อิทธิพลของความรู้ เจตคติ ที่มีผลต่อ พฤติกรรมการมีส่วนร่วมรักษา ระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของ พนักงานบริษัทในกลุ่มธุรกิจอาหาร และเครื่องดื่มกระฉีกศึกษาบริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด	1. ความรู้เกี่ยวกับระบบ ISO 22000 อยู่ในระดับมาก 2. เจตคติต่อการรักษาระบบ ISO 22000 อยู่ในระดับดี 3. การมีส่วนร่วมรักษาระบบ ISO 22000 อยู่ในระดับพอใช้ 4. ความรู้เกี่ยวกับการรักษาระบบคุณภาพทางด้านการตรวจประเมินแบบเผื่อระวังมีผลต่อการมีส่วนร่วมต่อการรักษาระบบระบบ ISO 22000 5. เจตคติต่อการรักษาระบบ ISO 22000 ทางด้านการทบทวนระบบคุณภาพ และทางด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพมีผลต่อการมีส่วนร่วมต่อการรักษาระบบ ISO 22000	1. ความรู้เกี่ยวกับการรักษาระบบ คุณภาพ 2. เจตคติต่อการรักษาระบบ คุณภาพ

ตารางที่ 2.1 แสดงสรุปผลการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง (ต่อ)

ผู้แต่ง	ชื่อเรื่อง	ผลการวิจัย	ความเกี่ยวข้อง
ณัฐวรงค์ (2557)	ทัศนคติของพนักงานบริษัท เป๊ปซี่- โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด ที่มีต่อ มาตรฐาน ISO 22000 : 2005	1. ด้านความรู้ความเข้าใจพบว่าอายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาการทำงาน ระดับของพนักงาน สังกัด และจำนวน ครั้งในการฝึกอบรมที่ต่างกัน มีผลต่อ ความรู้ความเข้าใจในมาตรฐาน ISO 22000 2. ด้านความรู้สึกรู้สึกพบว่า เพศ อายุ ระดับ การศึกษา ระยะเวลาการทำงาน และ ระดับของพนักงาน มีผลในด้าน ความรู้สึกรู้สึกต่อมาตรฐาน ISO 22000 3. ด้านพฤติกรรม พบว่าระดับ การศึกษา จำนวนครั้งในการฝึกอบรม และ สังกัดของพนักงานที่แตกต่างกัน มีผลต่อการร่วมรักษามาตรฐาน ISO 22000	1. ด้านความรู้ ความเข้าใจ 2. ด้านความรู้สึกรู้สึก
อลงกรณ์ (2558)	ปัจจัยที่ส่งผลต่อการดำเนินงาน ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14001) ของอุตสาหกรรมปิโตรเคมี กรณีศึกษา บริษัท ไออาร์พีซี จำกัด (มหาชน)	ปัจจัยนำเข้าที่ส่งผลต่อการดำเนินงาน ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจของบุคลากร การ ฝึกอบรมบุคลากร งบประมาณ เทคโนโลยี การสนับสนุน ของ ผู้บริหาร วัฒนธรรมของบริษัท	1. ความรู้ความ เข้าใจของบุคลากร ส่งผลต่อการ ดำเนินงานระบบ ISO

## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

สำหรับการศึกษาเรื่องเจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 : กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร ในครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยใช้การศึกษาเชิงสำรวจ (Survey Research Method) และมีวิธีการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม (Questionnaire) โดยกำหนดแนวทางในการศึกษาตามลำดับ ดังต่อไปนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
- 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

##### 3.1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้างนี้ คือ พนักงานที่ทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร 5 บริษัทที่เปิดเผยข้อมูลว่าได้รับการรับรองระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในจังหวัดปทุมธานี และนิคมโรจนะ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 2,905 คน (สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดปทุมธานี, กรกฎาคม 2561)

##### 3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

การคำนวณหาขนาดของกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาค้างนี้ใช้สูตรการหาขนาดของกลุ่มตัวอย่างแบบทราบจำนวนประชากร โดยกำหนดระดับ ความเชื่อมั่นที่ร้อยละ 95 และกำหนดระดับความผิดพลาดไม่เกินร้อยละ 5 โดยใช้สูตรของทาโรยามาเน่ (Taro Yamane, 1973, pp. 886-887) ดังนี้

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

n = ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

N = จำนวนประชากร

e = ความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับให้เกิดขึ้นได้ 0.05 (ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95)

แทนค่า

$$n = \frac{2,905}{1+2,905(0.05)^2}$$
$$\approx 352$$

ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 352 คนสำรองข้อมูล 8 คน ดังนั้นเพื่อให้ได้กลุ่มตัวอย่างที่สมบูรณ์ จึงกำหนดตัวอย่างขนาดกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้เป็นจำนวน 360 คน สุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) และแจกแจงแบ่งสัดส่วน (Proportion) ดังแสดงในตารางกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด

**ตารางที่ 3.1** แสดงรายชื่อบริษัท จำนวนประชากร และจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา

ชื่อบริษัท	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง
บริษัท เบญจพันธ์ฟงส์ จำกัด	380	47
บริษัท ยาคอบส์ คาวเออร์ เอ็กเบิร์ตส์ ที เอช จำกัด	114	14
บริษัท กรีนสปอต จำกัด	1,001	124
บริษัท ชบาบางกอก จำกัด	942	111
บริษัท เอฟแอนด์เอ็นแคร์รี่ส์ (ประเทศไทย) จำกัด	521	64
<b>รวม</b>	<b>2,905</b>	<b>360</b>

**ที่มา :** สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดปทุมธานี (กรกฎาคม, 2561) และกรมโรงงานอุตสาหกรรม (กรกฎาคม, 2561)

### 3.1.3 การสุ่มตัวอย่าง

วิธีการสุ่มตัวอย่างเพื่อเลือกตัวแทนที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ จะมีลำดับขั้นตอนในการสุ่มตัวอย่างเป็นแบบหลายขั้นตอน (Multistage Sampling) ดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 ใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยเลือกกลุ่มตัวอย่าง พนักงานที่ทำงานบริษัทในอุตสาหกรรมอาหาร 4 บริษัทในจังหวัดปทุมธานี และ 1 บริษัทในนิคมโรจนะ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่ได้รับการรับรองระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 เท่านั้น

ขั้นตอนที่ 2 ใช้วิธีการแจกแจงแบ่งสัดส่วนตามขนาดกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 360 ตัวอย่าง โดยการแบ่งสัดส่วนตามขนาดกลุ่มตัวอย่างเพื่อให้ได้กลุ่มตัวอย่างตามจำนวนที่กำหนด 360 ตัวอย่าง ดังนี้



- |                                                      |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| 1. บริษัท เบญจพันธ์ฟงส์ จำกัด                        | จำนวน 47 คน  |
| 2. บริษัท ยาคอบส์ ดาวเออร์ เอ็กเบิร์กส์ ที เอช จำกัด | จำนวน 14 คน  |
| 3. บริษัท กรีนสปอต จำกัด                             | จำนวน 124 คน |
| 4. บริษัท ชบาบางกอก จำกัด                            | จำนวน 111 คน |
| 5. บริษัท เอฟแอนด์เอ็นแคร์รี่ส์ (ประเทศไทย) จำกัด    | จำนวน 64 คน  |

ขั้นตอนที่ 3 ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย (Simple random sampling) ซึ่งเป็นการสุ่มตัวอย่างแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-probability) โดยจะทำการแจกแบบสอบถามให้พนักงานที่สะดวกในการตอบแบบสอบถามจนครบตามจำนวนที่กำหนดไว้

### 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการศึกษาคั้งนี้คือ แบบสอบถาม (Questionnaire) ซึ่งแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 4 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคล มีจำนวน 5 ข้อ เป็นข้อมูลทั่วไปด้านปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อายุการทำงาน หน่วยงานที่สังกัด ซึ่งลักษณะของคำถามจะเป็นคำตอบแบบหลายตัวเลือก

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยวัดความรู้ความเข้าใจ และความรู้สึก

ในส่วนของการวัดเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ความเข้าใจ จำนวน 20 ข้อ เป็นแบบทดสอบชนิดถูก-ผิด โดยข้อที่ตอบถูกได้ 1 คะแนน ข้อที่ตอบผิดได้ 0 คะแนน

ข้อที่คำตอบคือ ถูก ได้แก่ข้อ 3, 5, 7, 10, 13, 15, 16, 17, 18 และ 20

ข้อที่คำตอบคือ ผิด ได้แก่ข้อ 1, 2, 4, 6, 8, 9, 11, 12, 14 และ 19

ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยกำหนดเกณฑ์การประเมิน โดยใช้ช่วงชั้นคะแนน โดยกำหนดที่คะแนนร้อยละ 60 เป็นเกณฑ์ตัดสินว่าผู้ตอบแบบสอบถาม มีความรู้ความเข้าใจ ในระดับขั้นต่ำสุดที่ยอมรับได้ จึงแบ่งช่วงเกณฑ์วัดระดับความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม (นิโลบล นุ่มกิ่งรัตน์, 2543) ดังนี้

ระดับความรู้ความเข้าใจ	เกณฑ์ที่ใช้	จำนวนข้อคำถามที่ตอบถูก
มากที่สุด	ร้อยละ 91.00-100.00	19-20 ข้อ
มาก	ร้อยละ 81.00-90.99	17-18 ข้อ
ปานกลาง	ร้อยละ 71.00-80.99	15-16 ข้อ
น้อย	ร้อยละ 61.00-70.99	12-14 ข้อ
น้อยที่สุด	ต่ำกว่าร้อยละ 60.99	ต่ำกว่า 12 ข้อ

ในส่วนของการวัดเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกรู้สึกใช้มาตรวัดแบบแบบลิเคิร์ตสเกล (Likert Scale) มีคำตอบให้เลือก 5 ระดับ โดยแบ่งข้อคำถามเป็น ข้อคำถามเชิงบวกและข้อคำถามในเชิงลบ

ข้อคำถามเชิงบวก ได้แก่ ข้อ 1, 2, 3, 8, 10, 12, 16, 17, 18

ข้อคำถามเชิงลบ ได้แก่ ข้อ 4, 5, 6, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 19, 20 ซึ่งมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ระดับความรู้สึก	คะแนนข้อคำถามเชิงบวก	คะแนนข้อคำถามเชิงลบ
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5	1
เห็นด้วย	4	2
ไม่แน่ใจ	3	3
ไม่เห็นด้วย	2	4
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1	5

การกำหนดค่าของตัวแปรระดับความรู้สึกตามมาตรวัด เคิร์ทสเกล (Likert Scale) โดยแบ่งระดับเจตคติเป็น 5 ระดับดังนี้ (พวงรัตน์ ทวีรัตน์, 2543 น. 107-108)

ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่	4.21-5.00	หมายถึง	ระดับเจตคติดีมาก
ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่	3.41-4.20	หมายถึง	ระดับเจตคติดี
ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่	2.61-3.40	หมายถึง	ระดับเจตคติพอใช้
ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่	1.81-2.60	หมายถึง	ระดับเจตคติไม่ดี
ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่	1.00-1.80	หมายถึง	ระดับเจตคติไม่ดีมาก

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จำนวน 25 ข้อ เป็นมาตรวัดแบบลิเคิร์ตสเกล (Likert Scale) มีคำตอบให้เลือก 5 ระดับ คือ ทุกครั้ง บ่อยครั้ง บางครั้ง นาน ๆ ครั้ง และไม่เคยเลย โดยมีการแบ่งข้อคำถามออกเป็น 4 ด้านด้วยกัน ดังนี้ ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง และด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

การมีส่วนร่วมในกิจกรรมตามกระบวนการจัดการตามมาตรฐานระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 วัดจากการให้ความร่วมมือ โดยมีเกณฑ์การวัดเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ตามรูปแบบของลิเคิร์ตสเกล (Likert Scale) ใช้ระดับการวัดข้อมูลประเภทอันตรภาค (Interval Scale) มีลักษณะ ดังนี้

ระดับการมีส่วนร่วม	เกณฑ์การให้คะแนน
ทุกครั้ง	5
บ่อยครั้ง	4
บางครั้ง	3
นาน ๆ ครั้ง	2
ไม่เคยเลย	1

การกำหนดค่าของตัวแปรตามมาตรวัด ลิเคิร์ตสเกล (Likert Scale) โดยแบ่งระดับการมีส่วนร่วมเป็น 5 ระดับ ดังนี้ (พวงรัตน์ ทวีรัตน์, 2543 น. 107-108)

ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่	4.21-5.00	หมายถึง	ระดับการมีส่วนร่วมดีมาก
ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่	3.41-4.20	หมายถึง	ระดับการมีส่วนร่วมดี
ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่	2.61-3.40	หมายถึง	ระดับการมีส่วนร่วมพอใช้
ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่	1.81-2.60	หมายถึง	ระดับการมีส่วนร่วมไม่ดี
ค่าเฉลี่ย ตั้งแต่	1.00-1.80	หมายถึง	ระดับการมีส่วนร่วมไม่ดีมาก

#### การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้คือ แบบสอบถาม ซึ่งมีขั้นตอนการดำเนินการสร้างตามลำดับ ดังนี้

1. ศึกษาหาข้อมูลจาก ตำรา เอกสาร บทความ ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อมาใช้เป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถามให้ครอบคลุมตามความมุ่งหมายของการศึกษา
2. นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้น เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ เพื่อเป็นการตรวจสอบ ขอคำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสมกับจุดประสงค์ของการศึกษา
3. นำแบบสอบถามไปหาค่า IOC จากผู้เชี่ยวชาญ ตั้งแต่ 3 คน ขึ้นไป ในการตรวจสอบโดยใช้เกณฑ์พิจารณา ดังนี้

ให้คะแนน	+1	ถ้าแน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์
ให้คะแนน	0	ถ้าไม่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์
ให้คะแนน	-1	ถ้าแน่ใจว่าข้อคำถามวัดไม่ได้ตรงตามวัตถุประสงค์

นำมาหาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถามโดยหาค่าดัชนีความสอดคล้องของข้อคำถาม (Index of Item-Objective Congruence: IOC) (ศิริชัย พงษ์วิชัย, 2556, น.140-147) โดยใช้สูตรในการคำนวณหาค่า IOC ดังนี้

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

IOC = ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา

$\sum R$  = ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

N = จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

กำหนดเกณฑ์ในการเลือกข้อคำถามพิจารณาจากค่า IOC ถ้ามีผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ควรใช้ค่า IOC ตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป (สุรเดช ดวงทิพย์สิริกุล, 2561) โดยแบบสอบถามชุดนี้มีค่า IOC ของทุกข้อคำถามมากกว่าหรือเท่ากับ 0.67 ดังรายละเอียดในภาคผนวก ข จึงเป็นแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาสามารถนำไปใช้เก็บข้อมูลได้

4. นำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับประชากรที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน แล้วนำมาตรวจสอบความเชื่อมั่น (Reliability) โดยหาค่าสัมประสิทธิ์ (Conbrash's Coefficient Alpha) ถ้าได้ค่า Alpha > 0.7 ถือว่าแบบสอบถามมีความน่าเชื่อถือ สามารถนำไปใช้ได้ โดยแบบสอบถามที่ใช้ในครั้งนี้มีค่าสัมประสิทธิ์ เท่ากับ 0.852

### 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล ในการศึกษา เรื่อง เจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 กรณีศึกษาอุตสาหกรรมอาหาร ในครั้งนี้ได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามขั้นตอน ดังนี้

1. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้จากการศึกษาค้นคว้าจาก ข้อมูลที่มีผู้รวบรวมไว้ ดังนี้
  - 1.1 หนังสือพิมพ์ วารสาร สิ่งพิมพ์ต่าง ๆ
  - 1.2 ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
  - 1.3 หนังสือทางวิชาการ บทความ สารนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ และรายงานศึกษาที่เกี่ยวข้อง

2. แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ซึ่งได้จากการใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างเป้าหมาย จำนวน 360 คน โดยเป็นพนักงานที่ทำงานบริษัทในอุตสาหกรรมอาหารในจังหวัดปทุมธานีและ นิคมอุตสาหกรรมโรจนะ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ดังนี้

2.1 นำแบบสอบถามไปดำเนินการสอบถามกับ กลุ่มเป้าหมายในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในจังหวัดปทุมธานีและ นิคมอุตสาหกรรมโรจนะ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยเก็บตัวอย่างตาม จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

2.2 นำแบบสอบถามที่ได้มาทำการลงรหัสเพื่อนำไปวิเคราะห์ ข้อมูลทางสถิติต่อไป

### 3.4 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 3.4.1 การจัดข้อมูล

1. เมื่อรวบรวมแบบสอบถามตามจำนวนที่ต้องการแล้ว จะทำการตรวจสอบข้อมูล โดยตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่กลุ่มตัวอย่างทำการตอบแยกแบบสอบถามที่ไม่สมบูรณ์ออก

2. ทำการลงรหัสนำแบบสอบถามที่เรียบร้อยแล้วนำมาลงรหัสตามที่กำหนดไว้ล่วงหน้า

3. การประมวลผลข้อมูลนำข้อมูลที่ลงรหัสแล้วมาบันทึกลงในคอมพิวเตอร์ เพื่อทำการประมวลผลข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

#### 3.4.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

1. สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ใช้วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคล เช่น เพศ ระดับการศึกษา โดยใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

2. สถิติอนุมาน (Inferential Statistics) ใช้ในการวิเคราะห์เพื่อทดสอบสมมติฐานประกอบด้วย

**สมมติฐานที่ 1** ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อายุงาน และหน่วยงานที่สังกัด ที่แตกต่างกันมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ใช้วิธีวิเคราะห์สถิติแบบ Independent samples t-test และ One-way ANOVA และในกรณี ที่พบว่ามี ความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แล้วจึงทำการทดสอบความแตกต่างของค่าคะแนนเฉลี่ยเป็นรายคู่โดยใช้การวิเคราะห์ Post Hoc แบบวิธี Least Significant Difference (LSD)

**สมมติฐานที่ 2** เจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยใช้การวิเคราะห์ความถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ใช้วิธีแบบ Stepwise โดยทำการทดสอบการเกิด Multicollinearity และพบว่าตัวแปรอิสระไม่มีความสัมพันธ์กันเองพิจารณาจากค่า VIF มีค่าเท่ากับ 1.00 ซึ่งน้อยกว่า 10 จึงยืนยันได้ว่าการศึกษาคั้งนี้จะไม่เกิดปัญหาภาวะร่วมเส้นตรงพหุและสามารถใช้การทดสอบความสัมพันธ์โดยใช้วิธีการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณได้ ดังแสดงในตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 แสดงการทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา

ตัวแปรอิสระ	VIF
เจตคติด้านความรู้ความเข้าใจ $X_1$	1.121
เจตคติด้านความรู้สึกรัก $X_2$	1.121



## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์

การศึกษาเจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 : กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร ในครั้งนี้ได้รวบรวมข้อมูลโดยการตอบแบบสอบถามจากคือ พนักงานที่ทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร 5 บริษัท ในจังหวัดปทุมธานีและนิคมโรจนะ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 360 คน และได้รับการตอบกลับทั้งสิ้น 360 ชุด และได้ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติเข้ามาช่วยในการวิเคราะห์ข้อมูลและการประมวลผลข้อมูล โดยกำหนดสัญลักษณ์และตัวแปรที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

n	แทน	จำนวนประชากรกลุ่มตัวอย่าง
$\bar{X}$	แทน	ค่าเฉลี่ยเลขคณิต
SD	แทน	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
t	แทน	ค่าสถิติที่ใช้ในการแจกแจงความถี่แบบ (t-Distribution)
F	แทน	ค่าสถิติที่ใช้ในการแจกแจงความถี่แบบ (F-Distribution)
SS	แทน	ผลบวกกำลังสองของคะแนน
MS	แทน	ค่าคะแนนเฉลี่ยกำลังสองของคะแนน
LSD	แทน	ค่าผลต่อนัยสำคัญที่คำนวณได้สำหรับประชากรกลุ่ม I และ J
Sig.	แทน	ระดับนัยสำคัญทางสถิติใช้ในการทดสอบสมมติฐาน
*	แทน	ความมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05
R	แทน	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ
R Square	แทน	ค่าสัมประสิทธิ์การพยากรณ์

#### 4.1 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การนำเสนอการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการเก็บแบบสอบถามเชิงปริมาณตามจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้ของการค้นคว้าอิสระ เรื่องเจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร โดยทำการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งออกเป็น 5 ส่วน ดังนี้

- ส่วนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม
- ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์ข้อมูลเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ความเข้าใจ
- ส่วนที่ 3 การวิเคราะห์ข้อมูลเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ลึก
- ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000
- ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐาน

## 4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

- ส่วนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวน ความถี่ และค่าร้อยละ ปัจจัยส่วนบุคคล จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	88	24.4
หญิง	272	75.6
<b>รวม</b>	<b>360</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 360 คน จำแนกตามเพศ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง มีจำนวน 272 คน คิดเป็นร้อยละ 75.6 และเป็นเพศชาย จำนวน 88 คน คิดเป็นร้อยละ 24.4

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนความถี่ และค่าร้อยละ ปัจจัยส่วนบุคคล จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
18-25 ปี	58	16.1
26-35 ปี	155	43.1
36-40 ปี	81	22.5
40 ปีขึ้นไป	66	18.3
<b>รวม</b>	<b>360</b>	<b>100.0</b>



จากตารางที่ 4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 360 คน จำแนกตามอายุ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีอายุ 26-35 ปี จำนวน 155 คน คิดเป็นร้อยละ 43.1 รองลงมา 36-40 ปี จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 22.5 และ 40 ปีขึ้นไป จำนวน 66 คน คิดเป็นร้อยละ 18.3

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนความถี่ และค่าร้อยละ ปัจจัยส่วนบุคคล จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	13	3.6
มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	78	21.7
อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	84	23.3
ปริญญาตรี	172	47.8
สูงกว่าปริญญาตรี	13	3.6
<b>รวม</b>	<b>360</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 360 คน จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีระดับการศึกษاپริญญาตรี จำนวน 172 คน คิดเป็นร้อยละ 47.8 รองลงมา อนุปริญญา หรือเทียบเท่า จำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 23.3 และ มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า จำนวน 78 คน คิดเป็นร้อยละ 21.7

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนความถี่ และค่าร้อยละ ปัจจัยส่วนบุคคลจำแนกตามระยะเวลาที่ทำงาน

ระยะเวลาที่ทำงาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 1 ปี	65	18.1
1-5 ปี	195	54.2
5-10 ปี	52	14.4
10 ปีขึ้นไป	48	13.3
<b>รวม</b>	<b>360</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 360 คน จำแนกตามระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทแห่งนี้ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีระยะเวลาที่ทำงาน 1-5 ปี จำนวน 195 คน คิดเป็นร้อยละ 54.2 รองลงมา ระยะเวลาที่ทำงานน้อยกว่า 1 ปี จำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 18.1 และระยะเวลาที่ทำงาน 5-10 ปี จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 14.4

ตารางที่ 4.5 แสดงจำนวน ความถี่ และค่าร้อยละ ปัจจัยส่วนบุคคลจำแนกตามหน่วยงานที่สังกัด

หน่วยงานที่สังกัด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผลิต	41	11.4
ประกันคุณภาพ	175	48.6
โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	34	9.4
วิศวกรรม	27	7.5
สำนักงาน	83	23.1
<b>รวม</b>	<b>360</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 4.5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 360 คน จำแนกตามหน่วยงานที่สังกัด พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีหน่วยงานที่สังกัดคือ หน่วยงานประกันคุณภาพ จำนวน 175 คน คิดเป็นร้อยละ 48.6 รองลงมาเป็นหน่วยงานสำนักงาน จำนวน 83 คน คิดเป็นร้อยละ 23.1 และ หน่วยงานผลิตจำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 11.4

**ส่วนที่ 2** การวิเคราะห์ข้อมูลเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ความเข้าใจ

### 2.1 เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ความเข้าใจ

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าความถี่ ร้อยละ ของเจตคติต่อระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ความเข้าใจ

ระดับเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ความเข้าใจ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ระดับความรู้ความเข้าใจมากที่สุด	327	90.8
2. ระดับความรู้ความเข้าใจมาก	20	5.6
3. ระดับความรู้ความเข้าใจปานกลาง	5	1.4
4. ระดับความรู้ความเข้าใจน้อย	8	2.2
<b>รวม</b>	<b>360</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 4.6 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลระดับเจตคติต่อระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ความเข้าใจของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 360 คน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีระดับความรู้ความเข้าใจมากที่สุดจำนวน 327 คน คิดเป็นร้อยละ 90.8

รองลงมามีระดับความรู้ความเข้าใจมากจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 5.6 และระดับความรู้ความเข้าใจน้อยจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 11.4

### ส่วนที่ 3 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับเจตคติต่อระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกรู้สึก

ตารางที่ 4.7 แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลเจตคติต่อระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกรู้สึก

เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกรู้สึก	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	SD	ระดับเจตคติ	ลำดับที่
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยเลย				
1. เต็มใจอย่างยิ่งที่จะนำปัญหาที่พบในการทบทวนระบบมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไปแก้ไข	207 (57.5)	144 (40)	9 (2.5)	0 (0)	0 (0)	4.5 5	0.5 5	ดีมาก	1
2. มีความมั่นใจในการทำงานมากยิ่งขึ้น เมื่อได้รับการทบทวนระบบ FSSC 22000	160 (44.4)	171 (47.5)	29 (8.1)	0 (0)	0 (0)	4.3 6	0.6 3	ดีมาก	2
3. ยินดีใช้เวลาอย่างเต็มที่เพื่อทบทวนความสอดคล้องของเอกสารระบบคุณภาพที่ใช้อยู่ในปัจจุบันกับการปฏิบัติงานจริง	165 (45.8)	165 (45.8)	22 (6.1)	8 (2.2)	0 (0)	4.3 5	0.7 0	ดีมาก	3
4. ไม่มีหน้าที่แจ้งปัญหาในการทำงานที่มีผลกระทบต่อระบบ FSSC 22000	138 (38.3)	122 (33.9)	44 (12.2)	31 (8.6)	25 (6.9)	2.1 2	1.2 1	ไม่ดี	19
5. เชื่อว่าหน้าที่ของการทบทวนระบบเป็นของผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น	90 (25.0)	136 (37.8)	76 (21.1)	41 (11.4)	17 (4.7)	2.3 3	1.1 1	ไม่ดี	18
6. เชื่อว่าการตรวจติดตามคุณภาพภายในเป็นเรื่องของการจ้องจับผิดการทำงานของพนักงาน	169 (46.9)	72 (20.0)	84 (23.3)	26 (7.2)	9 (2.5)	1.9 8	1.1 0	ไม่ดี	20
7. รู้สึกเครียดหรือกังวลใจเมื่อต้องถูกตรวจติดตามคุณภาพภายใน	59 (16.4)	97 (26.9)	116 (32.2)	88 (24.4)	0 (0)	2.6 5	1.0 2	พอใช้	12
8. เต็มใจและยินดีให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการตอบข้อคำถามของผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน	156 (43.3)	131 (36.4)	43 (11.9)	25 (6.9)	5 (1.4)	4.1 3	0.9 7	ดี	7
9. รู้สึกเบื่อหน่ายที่ต้องเข้าประชุมเพื่อรับทราบผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	34 (9.4)	139 (38.6)	126 (35.0)	44 (12.2)	17 (4.7)	2.6 4	0.9 7	พอใช้	13

ตารางที่ 4.7 แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลเจตคติต่อระบบ  
 บริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกลึก (ต่อ)

เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกลึก	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	SD	ระดับเจตคติ	ลำดับที่
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย				
10. ยินดีให้เวลาอย่างเต็มที่เพื่อเตรียมความพร้อมล่วงหน้าก่อนที่จะมีการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	103 (28.6)	171 (47.5)	42 (11.7)	44 (12.2)	0 (0)	3.93	0.94	ดี	8
11. รู้สึกไม่พอใจผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน เมื่อทราบว่าแผนกได้รับใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR)	30 (8.3)	178 (49.4)	99 (27.5)	32 (8.9)	21 (5.8)	3.93	0.94	ดี	9
12. เชื่อว่าการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) ช่วยให้พบข้อบกพร่องในการทำงานที่นำไปปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น	13 (3.6)	99 (27.5)	166 (46.1)	60 (16.7)	22 (6.1)	2.54	0.97	พอใช้	16
13. รู้สึกเครียดเมื่อทราบว่ามีการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance)	13 (3.6)	99 (27.5)	166 (46.1)	60 (16.7)	22 (6.1)	4.17	0.92	ดี	6
14. พยายามหลบเลี่ยงการตอบข้อคำถามของผู้ตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	35 (9.7)	166 (46.1)	111 (30.8)	26 (7.2)	22 (6.1)	2.94	0.91	พอใช้	11
15. คิดว่าการเข้าร่วมวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหาที่ตรวจพบระหว่างการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) ทำให้เสียเวลาในการทำงาน	54 (15.0)	134 (37.2)	103 (28.6)	57 (15.8)	12 (3.3)	2.54	0.98	ไม่ดี	17
16. เชื่อว่าการปฏิบัติตามระบบ FSSC 22000 ทำให้ระบบการทำงานมีความคล่องตัวมากยิ่งขึ้น	81 (22.5)	192 (53.3)	59 (16.4)	20 (5.6)	8 (2.2)	3.88	0.89	ดี	10
17. ยินดีจะเข้ารับการฝึกอบรม/สัมมนาเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 เพื่อเป็นการเสริมทักษะในการปฏิบัติงานตามระบบ FSSC 22000	140 (38.9)	165 (45.8)	51 (14.2)	4 (1.1)	0 (0)	4.23	0.73	ดี	5
18. รู้สึกสนใจและอยากได้รับความรู้เกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 เพื่อนำมาปรับปรุงระบบการทำงาน	153 (42.5)	167 (46.4)	28 (7.8)	4 (1.1)	8 (2.2)	4.26	0.83	ดีมาก	4

ตารางที่ 4.7 แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลเจตคติต่อระบบ  
 บริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกลึก (ต่อ)

เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกลึก	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	SD	ระดับ เจตคติ	ลำดับที่
	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่ เห็น				
19. ไม่เชื่อว่าข้อมูลทางสถิติหรือบันทึก คุณภาพในระบบ FSSC 22000 จะ สามารถนำมาใช้เพื่อพัฒนาปรับปรุง ระบบปฏิบัติงาน	65 (18.1)	129 (35.8)	91 (25.3)	50 (13.9)	25 (6.9)	2.56	1.14	ไม่ดี	15
20. รู้สึกเบื่อหน่ายต่อการติดตาม เปรียบเทียบผลการแก้ไขปัญหาหลังจาก ที่ได้นำวิธีการแก้ปัญหาไปปฏิบัติจริง	53 (14.7)	139 (38.6)	103 (28.6)	40 (11.1)	25 (6.9)	2.57	1.09	พอใช้	14
ภาพรวม	8 (2.2)	60 (16.7)	284 (78.9)	8 (2.2)	0 (0)	3.82	0.51	ดี	

จากตารางที่ 4.7 พบว่า เจตคติต่อระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้าน  
 ความรู้สึกลึก โดยรวมอยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อแล้ว พบว่า ระดับความ  
 คิดเห็นเกี่ยวกับความเต็มใจที่จะนำปัญหาที่พบในการทบทวนระบบมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบ  
 เพื่อนำไปแก้ไข อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.55 รองลงมาคือระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความ  
 มั่นใจในการทำงานมากยิ่งขึ้นเมื่อได้รับการทบทวนระบบ FSSC 22000 อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ย  
 เท่ากับ 4.36 และระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการยินดีให้เวลาอย่างเต็มที่เพื่อทบทวนความสอดคล้อง  
 ของเอกสารระบบคุณภาพที่ใช้อยู่ในปัจจุบันกับการปฏิบัติงานจริงอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ย 4.35

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC  
 22000

ตารางที่ 4.8 แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การมีส่วนร่วมในการรักษา ระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ

ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	SD	ระดับการมีส่วนร่วม	ลำดับที่
	ทุก ครั้ง	บ่อย ครั้ง	บาง ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่ เคย เลย				
1. ร่วมปรึกษากับเพื่อนร่วมงานเพื่อ ทบทวนความสอดคล้องของการ ปฏิบัติงานจริงกับระบบเอกสารคุณภาพที่ ใช้อยู่ในปัจจุบัน	47 (13.1)	88 (24.4)	133 (36.9)	43 (11.9)	49 (13.6)	3.11	1.19	พอใช้	5
2. ร่วมปฏิบัติตามวิธีการแก้ไขปัญหาที่ จัดทำขึ้น	39 (10.8)	103 (28.6)	145 (40.3)	59 (16.4)	14 (3.9)	3.26	0.99	พอใช้	4
3. ร่วมเสนอข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ ประกอบการทบทวนระบบ	9 (2.5)	121 (33.6)	138 (38.3)	79 (21.9)	13 (3.6)	3.09	0.89	พอใช้	7
4. ร่วมเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกัน ปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อระบบคุณภาพใน ปัจจุบัน	14 (3.9)	123 (34.2)	122 (33.9)	88 (24.4)	13 (3.6)	3.10	0.94	พอใช้	6
5. ได้นำปัญหา อุปสรรคที่ท่านพบเห็นใน การปฏิบัติตามระบบคุณภาพมา รายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไป ปรับปรุง	60 (16.7)	104 (28.9)	120 (33.3)	68 (18.9)	8 (2.2)	3.39	1.04	พอใช้	3
6. ระวังรักษาระบบการทำงานของท่าน โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐาน ความปลอดภัยอาหาร อย่างเคร่งครัด	85 (23.6)	123 (34.2)	81 (22.5)	26 (7.2)	45 (12.5)	3.48	1.27	ดี	2
7. ได้สำรวจประเมินตนเองว่าปฏิบัติ ถูกต้องครบถ้วนตามขั้นตอนที่ระบุไว้ใน เอกสารคุณภาพ	62 (17.2)	127 (35.3)	100 (27.8)	67 (18.6)	4 (1.1)	3.49	1.02	ดี	1
<b>รวม</b>	<b>19 (5.3)</b>	<b>132 (36.7)</b>	<b>142 (39.4)</b>	<b>63 (17.5)</b>	<b>4 (1.1)</b>	<b>3.28</b>	<b>0.85</b>	<b>พอใช้</b>	

จากตารางที่ 4.8 พบว่า ระดับการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ โดยรวมอยู่ในระดับพอใช้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.28 โดยพบว่า การสำรวจประเมินตนเองว่าปฏิบัติถูกต้องครบถ้วนตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในเอกสารคุณภาพ อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.49 รองลงมา คือการระวังรักษาระบบการทำงานของท่าน โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดของ มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร อย่างเคร่งครัด อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.48 และได้นำปัญหา

อุปสรรคที่พบเห็นในการปฏิบัติงานตามระบบคุณภาพมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไปปรับปรุง อยู่ในระดับพอใช้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.39

**ตารางที่ 4.9** แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูล การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	SD	ระดับการมีส่วนร่วม	ลำดับที่
	ทุกครั้ง	บ่อยครั้ง	บางครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่เคยเลย				
1. ร่วมจัดเตรียมเอกสาร และสถานที่ ให้มีความพร้อมเพื่อความสะดวกในการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	47 (13.1)	125 (34.7)	95 (26.4)	77 (21.4)	16 (4.4)	3.31	1.08	พอใช้	4
2. ร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	48 (13.3)	117 (32.5)	121 (33.6)	58 (16.1)	16 (4.4)	3.34	1.04	พอใช้	3
3. ให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในเกี่ยวกับเรื่องที่ถูกตรวจติดตามร้องขอ เช่น ขอให้แสดงวิธีการปฏิบัติงานจริงตามเอกสารคุณภาพ	116 (32.2)	90 (25.0)	92 (25.6)	34 (9.4)	28 (7.8)	3.64	1.24	ดี	1
4. เข้าร่วมประชุมเพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาที่พบหลังจากการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	64 (17.8)	80 (22.2)	101 (28.1)	73 (20.3)	42 (11.7)	3.14	1.26	พอใช้	6
5. ร่วมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในระบุไว้ในใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR)	65 (18.1)	65 (18.1)	128 (35.6)	59 (16.4)	43 (11.9)	3.14	1.24	พอใช้	7
6. ร่วมรับทราบผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน จากผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน หรือผู้บังคับบัญชา	83 (23.1)	108 (30.0)	119 (33.1)	26 (7.2)	24 (6.7)	3.56	1.12	ดี	2
7. ร่วมวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหาที่พบจากการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	38 (9.6)	122 (33.9)	108 (30.0)	58 (16.1)	34 (9.4)	3.20	1.12	พอใช้	5
<b>ภาพรวม</b>	<b>44 (12.2)</b>	<b>114 (31.7)</b>	<b>149 (41.4)</b>	<b>37 (10.3)</b>	<b>16 (4.4)</b>	<b>3.37</b>	<b>0.98</b>	<b>พอใช้</b>	

จากตารางที่ 4.9 พบว่าการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน โดยรวมอยู่ในระดับพอใช้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.37 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อแล้ว พบว่าให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในเกี่ยวกับเรื่องที่คุณตรวจติดตามร้องขอ เช่น ขอให้แสดงวิธีการปฏิบัติงานจริงตามเอกสารคุณภาพ อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.64 รองลงมา ร่วมรับทราบผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน จากผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน หรือ ผู้บังคับบัญชา อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.56 และร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการตรวจติดตามคุณภาพภายใน อยู่ในระดับพอใช้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.34

**ตารางที่ 4.10** แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง

ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	SD	ระดับการมีส่วนรวม	ลำดับที่
	ทุกครั้ง	บ่อยครั้ง	บางครั้ง	นานๆครั้ง	ไม่เคยเลย				
1. ร่วมจัดเตรียมเอกสารสถานที่ให้พร้อมเพื่อความสะดวกในการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	68 (18.9)	120 (33.3)	121 (33.6)	47 (13.1)	4 (1.1)	3.56	0.98	ดี	4
2. ร่วมตอบข้อซักถามของผู้ตรวจประเมิน (Auditor)	78 (21.7)	103 (28.6)	124 (34.4)	43 (11.9)	12 (3.3)	3.53	1.06	ดี	5
3. ร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	54 (15.0)	138 (38.3)	137 (38.1)	27 (7.5)	4 (1.1)	3.59	0.87	ดี	3
4. ให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังเกี่ยวกับเรื่องที่คุณตรวจประเมินร้องขอ	98 (27.2)	118 (32.8)	105 (29.2)	30 (8.3)	9 (2.5)	3.74	1.03	ดี	2
5. ร่วมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ผู้ตรวจประเมินระบุไว้ในรายงานสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	73 (20.3)	153 (42.5)	116 (32.2)	9 (2.5)	9 (2.5)	3.76	0.89	ดี	1
<b>ภาพรวม</b>	<b>43 (11.9)</b>	<b>173 (48.1)</b>	<b>122 (33.9)</b>	<b>18 (5.0)</b>	<b>4 (1.1)</b>	<b>3.64</b>	<b>0.80</b>	<b>ดี</b>	

จากตารางที่ 4.10 พบว่าการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง โดยรวมอยู่ในระดับดีมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.64 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อแล้ว พบว่า ร่วมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ผู้ตรวจประเมินระบุไว้ในรายงานสิ่งที่ไม่



เป็นไปตามข้อกำหนด อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.76 รองลงมา คือการให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังเกี่ยวกับเรื่องที่คุณตรวจประเมินร้องขอ อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.74 และการร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และมีการเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.59

**ตารางที่ 4.11** แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การมีส่วนร่วมในการรักษา ระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบ	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	SD	ระดับการมีส่วนร่วม	ลำดับที่
	ทุกครั้ง	บ่อยครั้ง	บางครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่เคยเลย				
1. ศึกษาเอกสารคุณภาพให้เข้าใจก่อนนำไปปฏิบัติ	103 (28.6)	142 (39.4)	97 (26.9)	13 (3.6)	5 (1.4)	3.90	0.90	ดี	1
2. ร่วมประชุม/อบรม/สัมมนาเพื่อรับทราบรายละเอียด วิธีการและวัตถุประสงค์ในการปฏิบัติตามระบบ FSSC 22000	110 (30.6)	114 (31.7)	95 (26.4)	28 (7.8)	13 (3.6)	3.78	1.08	ดี	2
3. ช่วยพิจารณาหาวิธีการในการตรวจสอบผลการแก้ไขปัญหา	53 (14.7)	154 (42.8)	97 (26.9)	25 (6.9)	31 (8.6)	3.48	1.10	ดี	4
4. ร่วมวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาเมื่อพบว่าปัญหานั้น ๆ เกิดขึ้นซ้ำอีก	73 (20.3)	117 (32.5)	112 (31.1)	25 (6.9)	33 (9.2)	3.48	1.16	ดี	5
5. นำข้อมูลทางสถิติ หรือบันทึกคุณภาพ มาใช้เป็นข้อมูลเปรียบเทียบเพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบ FSSC 22000	24 (6.7)	132 (36.7)	147 (40.8)	19 (5.3)	38 (10.6)	3.24	1.03	พอใช้	6
6. เข้าร่วมรับการอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 อย่างต่อเนื่อง	111 (30.8)	80 (22.2)	98 (27.2)	28 (7.8)	43 (11.9)	3.52	1.32	ดี	3
<b>ภาพรวม</b>	<b>66 (18.3)</b>	<b>176 (48.9)</b>	<b>65 (18.1)</b>	<b>40 (11.1)</b>	<b>13 (3.6)</b>	<b>3.67</b>	<b>1.01</b>	<b>ดี</b>	

จากตารางที่ 4.11 พบว่าระดับการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ โดยรวมอยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.67 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อแล้ว พบว่ามีการศึกษาเอกสารคุณภาพให้เข้าใจก่อนนำไปปฏิบัติ อยู่ในระดับดี มี

ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.90 รองลงมาคือ การเข้าร่วมประชุม/อบรม/สัมมนาเพื่อรับทราบรายละเอียดวิธีการและวัตถุประสงค์ในการปฏิบัติตามระบบ FSSC 22000 อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.78 และการเข้าร่วมรับการอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 อย่างต่อเนื่อง อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.52

#### ตารางที่ 4.12 แสดงผลการสรุปการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร

การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหาร ด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	ระดับความคิดเห็น					$\bar{X}$	SD	ระดับ การมี ส่วน ร่วม	ลำดับที่
	ทุก ครั้ง	บ่อย ครั้ง	บาง ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่ เคย				
1. ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ	19 (5.3)	132 (36.7)	142 (39.4)	63 (17.5)	4 (1.1)	3.28	0.85	พอใช้	4
2. ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	44 (12.2)	114 (31.7)	149 (41.4)	37 (10.3)	16 (4.4)	3.37	0.98	พอใช้	3
3. ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	43 (11.9)	173 (48.1)	122 (33.9)	18 (5.0)	4 (1.1)	3.64	0.80	ดี	2
4. ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ	66 (18.3)	176 (48.9)	65 (18.1)	40 (11.1)	13 (3.6)	3.67	1.01	ดี	1
<b>ภาพรวม</b>	<b>29 (8.1)</b>	<b>177 (49.2)</b>	<b>136 (37.8)</b>	<b>14 (3.9)</b>	<b>4 (1.1)</b>	<b>3.59</b>	<b>0.74</b>	<b>ดี</b>	

จากตารางที่ 4.12 พบว่าระดับการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ภาพรวมอยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมเท่ากับ 3.59 เมื่อจำแนกเป็นรายด้านพบว่า ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ มีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมสูงสุดเท่ากับ 3.67 รองลงมาคือ ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง มีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมเท่ากับ 3.64 ส่วนด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน มีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมเท่ากับ 3.37 และด้านการทบทวนระบบคุณภาพ มีระดับการมีส่วนร่วม น้อยที่สุด โดยค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมเท่ากับ 3.28

#### ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐาน

สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐานจะ ประกอบไปด้วย

1. ปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

2. เจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

**สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000**

แบ่งเป็นสมมติฐานย่อยคือ

**สมมติฐานที่ 1.1 เพศ ที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000**

สำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคลด้านเพศ จะใช้สถิติ Independent Sample t-test เพื่อทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยของค่าประชากร 2 กลุ่มที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.13

**ตารางที่ 4.13** การทดสอบความแตกต่างระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จำแนกตาม เพศ

การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	เพศ	$\bar{X}$	SD	t	df	Sig.
1. ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ	ชาย	3.4140	0.94489	1.664	358	0.097
	หญิง	3.2332	0.86576			
2. ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	ชาย	3.4838	0.97287	1.794	358	0.074
	หญิง	3.2836	0.88855			
3. ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	ชาย	3.7386	0.82510	1.416	358	0.159
	หญิง	3.6007	0.68972			
4. ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ	ชาย	3.7008	0.87434	1.584	358	0.114
	หญิง	3.5227	0.92989			
ภาพรวม	ชาย	3.5673	0.71172	2.088	358	0.039*
	หญิง	3.3903	0.62373			

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.13 ผลการทดสอบค่าความแตกต่างระหว่างเพศที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ทำการทดสอบโดยใช้สถิติ Independent Samples t-test เพื่อทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของประชากร 2 กลุ่ม พบว่าเพศที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC

22000 ในภาพรวม โดยมีค่า Sig. น้อยกว่า 0.05 สรุปได้ว่าเพศที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

**สมมติฐานที่ 1.2** อายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

สำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์จะใช้สถิติ F-test หรือ One-way ANOVA ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.14

**ตารางที่ 4.14** การทดสอบความแตกต่างระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จำแนกตามอายุ

การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	ความแปรปรวน	SS	df	MS	F	Sig.
1. ด้านการทบทวนระบบ	ระหว่างกลุ่ม	6.806	3	2.269	2.924	<b>0.034*</b>
	ภายในกลุ่ม	276.169	356	0.776		
	รวม	282.975	359			
2. ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	ระหว่างกลุ่ม	3.270	3	1.090	1.312	0.270
	ภายในกลุ่ม	295.696	356	0.831		
	รวม	298.966	359			
3. ด้านการตรวจประเมินแบบเผื่อระวัง	ระหว่างกลุ่ม	2.107	3	0.702	1.335	0.263
	ภายในกลุ่ม	187.306	356	0.526		
	รวม	189.413	359			
4. ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบ	ระหว่างกลุ่ม	14.264	3	4.755	5.864	<b>0.001*</b>
	ภายในกลุ่ม	288.685	356	0.811		
	รวม	302.950	359			
ภาพรวม	ระหว่างกลุ่ม	<b>3.931</b>	<b>3</b>	<b>1.310</b>	<b>3.159</b>	<b>0.025*</b>
	ภายในกลุ่ม	<b>147.651</b>	<b>356</b>	<b>0.415</b>		
	รวม	<b>151.582</b>	<b>359</b>			

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.14 ผลการทดสอบค่าความแตกต่างระหว่างอายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ทำการทดสอบโดยใช้สถิติ One-way ANOVA เพื่อทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของประชากรมากกว่า 2 กลุ่ม ผลการวิเคราะห์พบว่าอายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในภาพรวม โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.025 สรุปได้ว่าอายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมี

ส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านการทบทวนระบบคุณภาพ และด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ ผลการทดสอบมีค่า Sig. เท่ากับ 0.034 และ 0.001 ตามลำดับ ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงสรุปได้ว่า อายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ที่แตกต่างกัน จึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างรายคู่ด้วยวิธี (Least Significant Difference) LSD ดังแสดงในตารางที่ 4.15-4.16

ตารางที่ 4.15 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของอายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ

อายุ	กลุ่ม J	18-25 ปี	26-35 ปี	36-40 ปี	40 ปีขึ้นไป
กลุ่ม I	Mean	3.05	3.23	3.47	3.36
18-25 ปี	3.05	-	-0.182 (0.179)	-0.420 <b>(0.006*)</b>	-0.312 <b>(0.049*)</b>
26-35 ปี	3.23		-	-0.238 <b>(0.050*)</b>	-0.130 (0.317)
36-40 ปี	3.47			-	0.108 (0.460)
40 ปีขึ้นไป	3.36				-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.15 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของอายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ที่แตกต่างกัน พบว่ากลุ่มอายุ 36-40 ปี และกลุ่มอายุ 40 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ยมากกว่ากลุ่มอายุ 18-25 ปี โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.006 และ 0.049 มีผลต่างค่าเฉลี่ย เท่ากับ 0.420 และ 0.312 ตามลำดับ ส่วนกลุ่มอายุ 36-40 ปี มีค่าเฉลี่ยมากกว่ากลุ่มอายุ 26-35 ปี โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.050 และมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.237 หมายความว่า พนักงาน ที่มีอายุ 36-40 ปี มีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่า พนักงานที่มีอายุ 18-25 ปี และอายุ 26-35 ปี ส่วนพนักงานที่มีอายุ 40 ปีขึ้นไป มีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่า พนักงานที่มีอายุ 18-25 ปี

**ตารางที่ 4.16** แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของอายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

อายุ	กลุ่ม J	18-25 ปี	26-35 ปี	36-40 ปี	40 ปีขึ้นไป
<b>กลุ่ม I</b>	<b>Mean</b>	3.44	3.65	3.79	3.21
18-25 ปี	3.44	-	-0.203 (0.145)	-0.349 <b>(0.025*)</b>	0.230 (0.156)
26-35 ปี	3.65		-	-0.147 (0.235)	0.433 <b>(0.001*)</b>
36-40 ปี	3.79			-	0.580 <b>(0.000*)</b>
40 ปีขึ้นไป	3.21				-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.16 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของอายุที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ พบว่ากลุ่มอายุ 36-40 ปี มีค่าเฉลี่ยมากกว่า กลุ่มอายุ 18-25 ปี โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.025 และมีผลต่างค่าเฉลี่ย เท่ากับ 0.349 ส่วนกลุ่มอายุ 40 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ยมากกว่ากลุ่มอายุ 26-35 ปี และกลุ่มอายุ 36-40 ปี โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.001 และ 0.00 ตามลำดับ และมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.433 และ 0.580 ตามลำดับ หมายความว่าพนักงานที่มีอายุ 36-40 ปี มีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่า พนักงานที่มีอายุ 18-25 ปี และพนักงานที่มีอายุ 40 ปีขึ้นไป มีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่า พนักงานที่มีอายุ 26-35 ปี และอายุ 36-40 ปี

**สมมติฐานที่ 1.3** ระดับการศึกษาสูงสุดที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

สำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์จะใช้สถิติ F-test หรือ One-way ANOVA เพื่อทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของประชากรมากกว่า 2 กลุ่ม ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.17

ตารางที่ 4.17 การทดสอบความแตกต่างระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลที่มีระดับการศึกษาที่แตกต่างกัน  
ส่งผลกระทบต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหาร ความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	ความแปรปรวน	SS	df	MS	F	Sig.
1. ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ	ระหว่างกลุ่ม	4.655	4	1.164	1.484	0.206
	ภายในกลุ่ม	278.320	355	0.784		
	รวม	282.975	359			
2. ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	ระหว่างกลุ่ม	14.301	4	3.575	4.459	<b>0.002*</b>
	ภายในกลุ่ม	284.665	355	0.802		
	รวม	298.966	359			
3. ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	ระหว่างกลุ่ม	13.477	4	3.369	6.798	<b>0.000*</b>
	ภายในกลุ่ม	175.936	355	0.496		
	รวม	189.413	359			
4. ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบ	ระหว่างกลุ่ม	51.942	4	12.98	18.36	<b>0.000*</b>
	ภายในกลุ่ม	251.008	355	0.707	5	5
	รวม	302.950	359			
ภาพรวม	ระหว่างกลุ่ม	<b>4.394</b>	<b>4</b>	<b>1.098</b>	<b>2.649</b>	<b>0.033*</b>
	ภายในกลุ่ม	<b>147.188</b>	<b>355</b>	<b>0.415</b>		
	รวม	<b>151.582</b>	<b>359</b>			

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.17 ผลการทดสอบความแตกต่างระหว่างระดับการศึกษาที่แตกต่างกันที่ส่งผลกระทบต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยการใช้สถิติ One-way ANOVA พบว่าระดับการศึกษาที่แตกต่างกันส่งผลกระทบต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในภาพรวมแตกต่างกัน โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.033 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญ 0.05 สรุปได้ว่า ระดับการศึกษาที่แตกต่างกันส่งผลกระทบต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน ด้านการทบทวนระบบ และด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบ ผลการทดสอบมีค่า Sig. เท่ากับ 0.002, 0.000 และ 0.000 ตามลำดับ ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงสรุปได้ว่า ระดับการศึกษาที่แตกต่างกันส่งผลกระทบต่อการมีส่วนร่วมใน

การรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างรายคู่ด้วยวิธี (Least Significant Difference) LSD แสดงดังตารางที่ 4.18-4.20

**ตารางที่ 4.18** แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระดับการศึกษาที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

ระดับการศึกษา	กลุ่ม J	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
กลุ่ม I	Mean	3.38	3.00	3.29	3.46	3.79
มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	3.38	-	0.380 (0.156)	0.093 (0.725)	-0.078 (0.760)	-0.406 (0.248)
มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	3.00		-	-0.287 (0.042*)	-0.460 (0.000*)	-0.787 (0.004*)
อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	3.29			-	-0.172 (0.148)	-0.500 (0.062)
ปริญญาตรี	3.46				-	-0.327 (0.204)
สูงกว่าปริญญาตรี	3.79					-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.18 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระดับการศึกษาต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายในพบว่าระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่ามีค่าเฉลี่ยน้อยกว่าระดับการศึกษอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ระดับปริญญาตรี และระดับสูงกว่าปริญญาตรี โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.042, 0.000 และ 0.004 ตามลำดับ มีผลต่างค่าเฉลี่ย เท่ากับ 0.287, 0.459 และ 0.787 ตามลำดับ หมายความว่าพนักงานที่มีระดับการศึกษาสูงสุดคือ อนุปริญญาหรือเทียบเท่า ระดับปริญญาตรี และระดับสูงกว่าปริญญาตรี มีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่า พนักงานที่มีระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า



**ตารางที่ 4.19** แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระดับการศึกษาที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง

ระดับการศึกษา	กลุ่ม J	มัธยมศึกษา ตอนต้นหรือ เทียบเท่า	มัธยมศึกษา ตอนปลาย หรือเทียบเท่า	อนุปริญญา หรือ เทียบเท่า	ปริญญาตรี	สูงกว่า ปริญญาตรี
<b>กลุ่ม I</b>	<b>Mean</b>	4.42	3.79	3.60	3.50	3.86
มัธยมศึกษาตอนต้น หรือเทียบเท่า	4.42	-	0.625 <b>(0.003*)</b>	0.815 <b>(0.000*)</b>	0.910 <b>(0.000*)</b>	0.553 <b>(0.046*)</b>
มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า	3.79		-	0.189 <b>(0.087)</b>	0.285 <b>(0.003*)</b>	-0.071 <b>(0.734)</b>
อนุปริญญาหรือ เทียบเท่า	3.60			-	0.095 <b>(0.310)</b>	-0.261 <b>(0.213)</b>
ปริญญาตรี	3.50				-	-0.356 <b>(0.079)</b>
สูงกว่าปริญญาตรี	3.86					-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.19 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระดับการศึกษาต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง พบว่าระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า มีค่าเฉลี่ยน้อยกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ระดับปริญญาตรี และระดับสูงกว่าปริญญาตรี โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.003, 0.000, 0.000 และ 0.046 ตามลำดับ มีผลต่างค่าเฉลี่ย เท่ากับ 0.625, 0.815, 0.910 และ 0.553 ตามลำดับ และระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า มีค่าเฉลี่ยมากกว่าระดับการศึกษาปริญญาตรี โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.003 มีผลต่างค่าเฉลี่ย เท่ากับ 0.285 หมายความว่า พนักงานที่มีระดับการศึกษาสูงสุดคือมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ระดับปริญญาตรี และระดับสูงกว่าปริญญาตรี มีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่า พนักงานที่มีระดับการศึกษาสูงสุดคือมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า

**ตารางที่ 4.20** แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระดับการศึกษาที่ต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

ระดับการศึกษา	กลุ่ม J	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
กลุ่ม I	Mean	4.68	4.07	3.26	3.38	3.92
มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	4.68	-	0.606 <b>(0.017*)</b>	1.419 <b>(0.000*)</b>	1.304 <b>(0.000*)</b>	0.756 <b>(0.022*)</b>
มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	4.07		-	0.812 <b>(0.000*)</b>	0.697 <b>(0.000*)</b>	0.149 <b>(0.553)</b>
อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	3.26			-	-0.115 <b>(0.305)</b>	0.663 <b>(0.009*)</b>
ปริญญาตรี	3.38				-	-0.548 <b>(0.024*)</b>
สูงกว่าปริญญาตรี	3.92					-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.20 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระดับการศึกษาต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ พบว่าพนักงานที่มีระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ระดับปริญญาตรี และระดับสูงกว่าปริญญาตรี มีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่าพนักงานระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.017, 0.000, 0.000 และ 0.022 ตามลำดับ โดยมีผลต่างค่าเฉลี่ย เท่ากับ 0.606, 1.419, 1.304 และ 0.756 ตามลำดับ ส่วนพนักงานที่มีระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และระดับปริญญาตรี มีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่าระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.000 และ 0.000 มีผลต่างค่าเฉลี่ย เท่ากับ 0.812 และ 0.697 และพนักงานที่มีระดับการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี มีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่าระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และระดับการศึกษาปริญญาตรี โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.009 และ 0.024 ตามลำดับ มีผลต่างค่าเฉลี่ย เท่ากับ 0.663 และ 0.548 ตามลำดับ

สมมติฐานที่ 1.4 ระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษา  
ระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

สำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์จะใช้สถิติ F-test หรือ One-way ANOVA เพื่อทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของประชากรมากกว่า 2 กลุ่ม ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.21

ตารางที่ 4.21 การทดสอบความแตกต่างระหว่างระยะเวลาที่ทำงานที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหาร ความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	ความแปรปรวน	SS	df	MS	F	Sig.
1. ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ	ระหว่างกลุ่ม	2.866	3	0.955	1.214	0.304
	ภายในกลุ่ม	280.109	356	0.787		
	รวม	282.975	359			
2. ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	ระหว่างกลุ่ม	4.294	3	1.431	1.729	0.161
	ภายในกลุ่ม	294.672	356	0.828		
	รวม	298.966	359			
3. ด้านการตรวจประเมินแบบเต็มตัว	ระหว่างกลุ่ม	4.974	3	1.658	3.200	<b>0.023*</b>
	ภายในกลุ่ม	184.439	356	0.518		
	รวม	189.413	359			
4. ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ	ระหว่างกลุ่ม	12.669	3	4.223	5.179	<b>0.002*</b>
	ภายในกลุ่ม	290.281	356	0.815		
	รวม	302.950	359			
ภาพรวม	ระหว่างกลุ่ม	<b>3.643</b>	<b>3</b>	<b>1.214</b>	<b>2.923</b>	<b>0.034*</b>
	ภายในกลุ่ม	<b>147.938</b>	<b>356</b>	<b>0.416</b>		
	รวม	<b>151.582</b>	<b>359</b>			

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.21 ผลการทดสอบความแตกต่างระหว่างระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทที่ส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ทำการทดสอบโดยใช้สถิติ One-way ANOVA พบว่าระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในภาพรวมแตกต่างกัน โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.034 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญ 0.05 สรุปได้ว่าระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง และด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ ผลการทดสอบมีค่า Sig. เท่ากับ 0.023 และ 0.002 ตามลำดับ ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงสรุปได้ว่า ระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างรายคู่ด้วยวิธี (Least Significant Difference) LSD ดังแสดงในตารางที่ 4.22-4.23

**ตารางที่ 4.22** แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง

ระยะเวลาที่ทำงานในบริษัท	กลุ่ม J	น้อยกว่า 1 ปี	1-5 ปี	5-10 ปี	10 ปีขึ้นไป
กลุ่ม I	Mean	3.70	3.70	3.56	3.36
น้อยกว่า 1 ปี	3.70	-	0.002 (0.984)	0.143 (0.283)	0.339 <b>(0.014*)</b>
1-5 ปี	3.70		-	0.141 (0.208)	0.336 <b>(0.004*)</b>
5-10 ปี	3.5			-	0.195 (0.176)
10 ปีขึ้นไป	3.36				-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.22 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง พบว่าระยะเวลาที่ทำงานในบริษัท 10 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังมากกว่าระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทน้อยกว่า 1 ปี และ 1-5 ปี โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.014 และ 0.004 ตามลำดับ โดยมีผลต่างค่าเฉลี่ย เท่ากับ 0.339 และ 0.336 ตามลำดับ หมายความว่าพนักงานที่มีระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทแห่งนี้ 10 ปีขึ้นไป มีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่าพนักงานที่มีระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทน้อยกว่า 1 ปี และระยะเวลาทำงานในบริษัท 1-5 ปี

**ตารางที่ 4.23** แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

ระยะเวลาที่ทำงานในบริษัท	กลุ่ม J	น้อยกว่า 1 ปี	1-5 ปี	5-10 ปี	10 ปีขึ้นไป
กลุ่ม I	Mean	3.71	3.65	3.49	3.12
น้อยกว่า 1 ปี	3.71	-	0.060 (0.639)	0.223 (0.185)	0.529 <b>(0.001*)</b>
1-5 ปี	3.65		-	0.162 (0.250)	0.531 <b>(0.000*)</b>
5-10 ปี	3.49			-	0.369 <b>(0.042*)</b>
10 ปีขึ้นไป	3.12				-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.23 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ พบว่าระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทแห่งนี้ 10 ปีขึ้นไปมีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบมากกว่า ระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทแห่งนี้น้อยกว่า 1 ปี ระยะเวลา 1-5 ปี และระยะเวลา 5-10 ปี โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.001, 0.000 และ 0.042 ตามลำดับ โดยมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.529, 0.531 และ 0.369 ตามลำดับ

**สมมติฐานที่ 1.5** หน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

สำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์จะใช้สถิติ F-test หรือ One-way ANOVA เพื่อทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของประชากรมากกว่า 2 กลุ่ม ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.24

**ตารางที่ 4.24** การทดสอบความแตกต่างระหว่างหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	ความแปรปรวน	SS	df	MS	F	Sig.
1. ด้านการทบทวนระบบ	ระหว่างกลุ่ม	112.630	4	28.157	58.680	<b>0.000*</b>
	ภายในกลุ่ม	170.345	355	0.480		
	รวม	282.975	359			
2. ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	ระหว่างกลุ่ม	112.630	4	28.157	58.680	<b>0.000*</b>
	ภายในกลุ่ม	170.345	355	0.480		
	รวม	282.975	359			
3. ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	ระหว่างกลุ่ม	15.137	4	3.784	7.709	<b>0.000*</b>
	ภายในกลุ่ม	174.276	355	0.491		
	รวม	189.413	359			
4. ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบ	ระหว่างกลุ่ม	49.609	4	12.402	17.379	<b>0.000*</b>
	ภายในกลุ่ม	253.341	355	0.714		
	รวม	302.950	359			
ภาพรวม	ระหว่างกลุ่ม	<b>20.602</b>	<b>4</b>	<b>5.150</b>	<b>13.959</b>	<b>0.000*</b>
	ภายในกลุ่ม	<b>130.980</b>	<b>355</b>	<b>0.369</b>		
	รวม	<b>151.582</b>	<b>359</b>			

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.24 ผลการทดสอบความแตกต่างระหว่างหน่วยงานที่สังกัดที่ส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ทำการทดสอบโดยใช้สถิติ One-way ANOVA พบว่าหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในภาพรวม และด้านการทบทวนระบบคุณภาพ ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง และด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ โดยผลการทดสอบมีค่า Sig. เท่ากับ 0.000 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญ 0.05 จึงสรุปได้ว่าหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จึงได้ทำการทดสอบความแตกต่างรายคู่ด้วยวิธี (Least Significant Difference) LSD ดังแสดงในตารางที่ 4.25-4.28

ตารางที่ 4.25 แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ

หน่วยงานที่สังกัด	กลุ่ม J	ผลิต	ประกันคุณภาพ	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	วิศวกรรม	สำนักงาน
กลุ่ม I	Mean	1.84	3.46	3.61	4.07	3.20
1. ผลิต	1.84	-	-1.626 (0.000*)	-1.777 (0.000*)	-2.237 (0.000*)	-1.365 (0.000*)
2. ประกันคุณภาพ	3.46		-	-0.151 (0.247)	-0.611 (0.000*)	0.261 (0.005*)
3. โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	3.61			-	-0.460 (0.010*)	0.412 (0.004*)
4. วิศวกรรม	4.07				-	0.872 (0.000*)
5. สำนักงาน	3.20					-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.25 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของหน่วยงานที่สังกัดต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ พบว่าพนักงานที่สังกัดหน่วยงานประกันคุณภาพ หน่วยงาน โซ่อุปทาน/คลังสินค้า หน่วยงานวิศวกรรม และหน่วยงานสำนักงาน มีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพมากกว่าพนักงานที่สังกัดหน่วยงานผลิต โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.000 และมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.626, 1.777, 2.237 และ 1.365 ตามลำดับ

พนักงานที่สังกัดหน่วยงานวิศวกรรม และสังกัดหน่วยงานสำนักงาน มีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพมากกว่าพนักงานที่สังกัดหน่วยงานประกันคุณภาพ โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.000 และ 0.005 ตามลำดับ โดยมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.611 และ 0.261 ตามลำดับ

พนักงานที่สังกัดหน่วยงานวิศวกรรม และสังกัดหน่วยงานสำนักงานมีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพมากกว่า

พนักงานที่สังกัดหน่วยงาน ไร่อุปทาน/คลังสินค้า โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.010 และ 0.004 ตามลำดับ และมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.460 และ 0.412 ตามลำดับ

พนักงานที่มีหน่วยงานที่สังกัดสำนักงานมีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 น้อยกว่าหน่วยงานที่สังกัดวิศวกรรม โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.000 และมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.872

**ตารางที่ 4.26** แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

หน่วยงานที่สังกัด	กลุ่ม J	ผลิต	ประกันคุณภาพ	ไร่อุปทาน/ คลังสินค้า	วิศวกรรม	สำนักงาน
<b>กลุ่ม I</b>	<b>Mean</b>	1.91	3.51	3.71	3.66	3.40
ผลิต	1.91	-	-1.599 (0.000*)	-1.792 (0.000*)	-1.748 (0.000*)	-1.483 (0.000*)
ประกันคุณภาพ	3.51		-	-0.194 (0.172)	-0.149 (0.339)	-0.115 (0.250)
ไร่อุปทาน/คลังสินค้า	3.71			-	0.044 (0.819)	0.310 (0.045*)
วิศวกรรม	3.66				-	0.266 (0.114)
สำนักงาน	3.40					-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.26 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของหน่วยงานที่สังกัดต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายในพบว่าพนักงานที่สังกัดหน่วยงานประกันคุณภาพ ไร่อุปทาน/คลังสินค้า หน่วยงานวิศวกรรม และหน่วยงานสำนักงานมีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่าพนักงานที่สังกัดหน่วยงานผลิต โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.000 และมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.599, 1.792, 1.748 และ 1.483 ตามลำดับ



พนักงานที่สังกัดหน่วยงานสำนักงานมีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่า พนักงานที่มีหน่วยงานที่สังกัด ไซ่อุปทาน/คลังสินค้า โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.045 และมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.310

**ตารางที่ 4.27** แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายกลุ่มของหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง

หน่วยงานที่สังกัด	กลุ่ม J	ผลิต	ประกันคุณภาพ	ไซ่อุปทาน/คลังสินค้า	วิศวกรรม	สำนักงาน
<b>กลุ่ม I</b>	<b>Mean</b>	4.09	3.52	3.55	4.00	3.56
ผลิต	4.09	-	0.571 <b>(0.000*)</b>	0.546 <b>(0.001*)</b>	0.093 <b>(0.594)</b>	0.529 <b>(0.000*)</b>
ประกันคุณภาพ	3.52		-	-0.026 <b>(0.844)</b>	-0.479 <b>(0.001*)</b>	-0.043 <b>(0.648)</b>
ไซ่อุปทาน/ คลังสินค้า	3.55			-	-0.453 <b>(0.013*)</b>	0.017 <b>(0.906)</b>
วิศวกรรม	4.00				-	0.436 <b>(0.005*)</b>
สำนักงาน	3.56					-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.27 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายกลุ่มของหน่วยงานที่สังกัดต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังพบว่ากลุ่มที่สังกัดหน่วยงานประกันคุณภาพ หน่วยงาน ไซ่อุปทาน/คลังสินค้า และหน่วยงานสำนักงานมีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 มากกว่ากลุ่มที่สังกัดหน่วยงานผลิต โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.000, 0.001 และ 0.000 โดยมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.571, 0.546 และ 0.529 ตามลำดับ กลุ่มที่สังกัดหน่วยงานวิศวกรรมมีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง มากกว่ากลุ่มที่สังกัดหน่วยงานประกันคุณภาพและกลุ่มที่สังกัดหน่วยงานสังกัด ไซ่อุปทาน/คลังสินค้า โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.001 และ 0.013 ตามลำดับ โดยมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.479 และ 0.453 ตามลำดับกลุ่มที่สังกัด

หน่วยงานสำนักงานมีค่าเฉลี่ยการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง มากกว่ากลุ่มที่สังกัดหน่วยงานวิศวกรรมโดยมีค่าSig. เท่ากับ 0.005 มีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.436

**ตารางที่ 4.28** แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของหน่วยงานที่สังกัดที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

หน่วยงานที่สังกัด	กลุ่ม J	ผลัด	ประกันคุณภาพ	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	วิศวกรรม	สำนักงาน
<b>กลุ่ม I</b>	<b>Mean</b>	4.28	3.27	4.17	3.76	3.52
ผลัด	4.28	-	1.011 (0.000*)	0.117 (0.548)	0.525 (0.013*)	0.764 (0.000*)
ประกันคุณภาพ	3.27		-	-0.893 (0.000*)	-0.486 (0.006*)	-0.247 (0.029*)
โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	4.17			-	0.407 (0.062)	0.647 (0.000*)
วิศวกรรม	3.76				-	0.239 (0.202)
สำนักงาน	3.52					-

\*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.28 ผลจากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ของหน่วยงานที่สังกัดต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบ คุณภาพพบว่ากลุ่มที่สังกัดหน่วยงานผลัด มีค่าเฉลี่ยมากกว่ากลุ่มที่สังกัดหน่วยงานประกันคุณภาพ กลุ่มที่สังกัดหน่วยงานวิศวกรรม และกลุ่มที่สังกัดหน่วยงานสำนักงาน โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.000, 0.0013 และ 0.000 ตามลำดับ โดยมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.011, 0.525 และ 0.764 ตามลำดับ กลุ่มที่สังกัดหน่วยงานโซ่อุปทาน/คลังสินค้า กลุ่มที่สังกัดหน่วยงานวิศวกรรม และกลุ่มที่สังกัดหน่วยงานสำนักงาน มีค่าเฉลี่ยมากกว่ากลุ่มที่สังกัดหน่วยงานประกันคุณภาพ โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.000, 0.006 และ 0.029 ตามลำดับ โดยมีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.893, 0.486 และ 0.247 ตามลำดับ กลุ่มที่สังกัดหน่วยงานโซ่

อุปทาน/คลังสินค้ามีค่าเฉลี่ยมากกว่ากลุ่มที่สังกัดหน่วยงานสำนักงาน โดยมีค่า Sig. เท่ากับ 0.000 มีผลต่างค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.647

## สมมติฐานที่ 2 เจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

สถิติที่ใช้การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของเจตคติ ประกอบด้วย ความรู้ความเข้าใจ และ ความรู้สึกมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ทำการทดสอบโดยใช้ค่าสถิติ Multiple Linear Regression แบบ Stepwise

การทดสอบสมมติฐานใช้สัญลักษณ์ดังนี้

$X$  = ค่าของตัวแปรต้น (Independent Variable) ตัวที่ 1 จะใช้สัญลักษณ์  $X_1$  สำหรับตัวแปรต้นตัวที่ 1 ได้จากตัวอย่าง

$Y$  = ค่าของตัวแปรตาม (Dependent Variable) จะใช้สัญลักษณ์  $Y$  สำหรับค่าประมาณหือค่าทำนาย (Predict) จากตัวอย่าง

$\beta_0$  = ค่าคงที่ (Constant) ของสมการถดถอยจะใช้สัญลักษณ์  $b_0$  สำหรับค่าคงที่ของสมการถดถอยในรูปของตัวอย่าง

$\beta_1$  = ค่าสัมประสิทธิ์ถดถอย (Regression coefficient) ของตัวแปรอิสระและใช้สัญลักษณ์  $b_1$  สำหรับค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยของตัวแปรที่ได้จากตัวอย่าง ซึ่งค่านี้จะแสดงการเปลี่ยนแปลงของค่า  $X$  ต่อค่า  $Y$  ดังนี้  $X$  ตัวที่  $i$  เปลี่ยนไป  $I$  หน่วย จะทำให้ค่า  $Y$  เปลี่ยนไป  $\beta_1$  หรือ  $b_1$  หน่วย โดยคำนึงถึงว่าตัวแปรต้นตัวอื่น ๆ นอกจากตัวที่  $I$  มีค่าคงที่

$e$  = ค่าความแตกต่างหรือค่าความคลาดเคลื่อน (Error or Residual) ของการประมาณค่า  $Y$  โดยค่า  $\hat{Y}$  จะใช้สัญลักษณ์  $e$  สำหรับความคลาดเคลื่อนของสมการในรูปตัวอย่าง ซึ่งจะได้สมการถดถอยพหุคูณเชิงเส้นทั่ว ๆ ไป คือ

$$Y = \beta_0 + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \beta_3 X_3 + \dots + \beta_n X_n + e$$

### สมมติฐานที่ 2.1 เจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ

สถิติที่ใช้การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของเจตคติ ประกอบด้วย ความรู้ความเข้าใจ และ ความรู้สึกมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ทำการทดสอบโดยใช้ค่าสถิติ Multiple Linear Regression แบบ Stepwise ดังแสดงในตารางที่ 4.29-4.30

**ตารางที่ 4.29** แสดงค่าความสัมพันธ์ของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหาร  
ความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ

ตัวแปรทำนาย	R	R square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
การทบทวนระบบคุณภาพ	0.281(a)	0.079	0.076	0.85322

a. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกลึก

จากตารางที่ 4.29 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 พบว่า เจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ 0.281 และสามารถทำนายค่าสมการของการวิเคราะห์ได้เท่ากับร้อยละ 7.6

**ตารางที่ 4.30** แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ

ตัวแปรทำนาย	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	5.355	0.378		14.183	<b>0.000*</b>
ด้านความรู้สึกลึก (X <sub>2</sub> )	-0.636	0.115	-0.281	-5.542	<b>0.000*</b>

จากตารางที่ 4.30 ผลการวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นแบบพหุคูณของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ พบว่า เจตคติด้านความรู้สึกลึก มีค่าระดับนัยสำคัญ เท่ากับ 0.000 มีค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยเท่ากับ -0.281 หมายถึงเจตคติด้านความรู้สึกลึกมีความสัมพันธ์กับการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพในทิศทางตรงข้าม นั่นคือ เมื่อเจตคติด้านความรู้สึกลึกเพิ่มขึ้นการมีส่วนร่วมจะลดลง

**สมมติฐานที่ 2.2** เจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของเจตคติ ประกอบด้วย ความรู้ความเข้าใจ และความรู้สึก มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ทำการทดสอบ โดยใช้ค่าสถิติ Multiple Linear Regression แบบ Stepwise ดังแสดงในตารางที่ 4.31-4.32

**ตารางที่ 4.31** แสดงค่าความสัมพันธ์ของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

ตัวแปรทำนาย	R	R square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
การตรวจติดตามคุณภาพภายใน	0.281(a)	0.079	0.077	0.87688

a. Predictors: (Constant), ด้านความรู้

จากตารางที่ 4.31 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 พบว่า เจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ 0.281 และสามารถทำนายค่าสมการของการวิเคราะห์ได้เท่ากับร้อยละ 7.7

**ตารางที่ 4.32** แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

ตัวแปรทำนาย	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	5.471	0.388		14.100	<b>0.000*</b>
ด้านความรู้ (X <sub>2</sub> )	-0.655	0.118	-0.281	-5.551	<b>0.000*</b>

จากตารางที่ 4.32 ผลการวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นแบบพหุคูณของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน พบว่า เจตคติด้านความรู้ มีค่าระดับนัยสำคัญ เท่ากับ 0.000 มีค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยเท่ากับ -0.281 หมายถึงเจตคติด้านความรู้มีความสัมพันธ์กับการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน ในทิศทางตรงข้าม นั่นคือ เมื่อเจตคติด้านความรู้เพิ่มขึ้นการมีส่วนร่วมจะลดลง

**สมมติฐานที่ 2.3** เจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของเจตคติ ประกอบด้วย ความรู้ความเข้าใจ และความรู้สึกมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ทำการทดสอบโดยใช้ค่าสถิติ Multiple Linear Regression แบบ Stepwise ดังแสดงในตารางที่ 4.33-4.34

**ตารางที่ 4.33** แสดงค่าความสัมพันธ์ของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง

ตัวแปรทำนาย	R	R square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	0.200(a)	0.040	0.038	0.71262

a. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกลึก

จากตารางที่ 4.33 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 พบว่า เจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังโดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ 0.200 และสามารถทำนายค่าสมการของการวิเคราะห์ได้เท่ากับร้อยละ 3.8

**ตารางที่ 4.34** แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง

ตัวแปรทำนาย	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	4.847	0.315		15.370	0.000*
ด้านความรู้สึกลึก (X <sub>2</sub> )	-0.371	0.096	-0.200	-3.872	0.000*

จากตารางที่ 4.34 ผลการวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นแบบพหุคูณของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง พบว่า เจตคติด้านความรู้สึกลึก มีค่าระดับนัยสำคัญ เท่ากับ 0.000 มีค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยเท่ากับ -0.200 หมายถึงเจตคติด้านความรู้สึกลึกมีความสัมพันธ์กับการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัย

อาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง ในทิศทางตรงข้าม นั่นคือ เมื่อเจตคติด้านความรู้สึกรู้สึกเพิ่มขึ้นการมีส่วนร่วมจะลดลง

**สมมติฐานที่ 2.4** เจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของเจตคติ ประกอบด้วย ความรู้ความเข้าใจ และความรู้สึกมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ทำการทดสอบโดยใช้ค่าสถิติ Multiple Linear Regression แบบ Stepwise ดังแสดงในตารางที่ 4.35-4.36

**ตารางที่ 4.35** แสดงค่าความสัมพันธ์ของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

ตัวแปรทำนาย	R	R square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
การพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ	0.293(b)	0.086	0.081	0.88087

b. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรู้สึก, ด้านความเข้าใจ

จากตารางที่ 4.35 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 พบว่า เจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ 0.293 และสามารถทำนายค่าสมการของการวิเคราะห์ได้เท่ากับร้อยละ 8.1

**ตารางที่ 4.36** แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

ตัวแปรทำนาย	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	4.120	0.565		7.294	<b>0.000*</b>
ด้านความรู้สึกรู้สึก (X <sub>2</sub> )	-0.581	0.119	-0.248	-4.899	<b>0.000*</b>
ด้านความรู้ความเข้าใจ (X <sub>1</sub> )	0.277	0.086	0.162	3.202	<b>0.001*</b>

จากตารางที่ 4.36 ผลการวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นแบบพหุคูณของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบ

คุณภาพ พบว่าเจตคติประกอบด้วยความรู้ความเข้าใจและความรู้สึก มีค่าระดับนัยสำคัญเท่ากับ 0.001 และ 0.000 ตามลำดับ มีค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยเท่ากับ -0.248 และ 0.162 ตามลำดับ

**ตารางที่ 4.37** แสดงค่าความสัมพันธ์ของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านภาพรวมของการมีส่วนร่วม

ตัวแปรทำนาย	R	R square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
ภาพรวมของการมีส่วนร่วม	0.346(a)	0.120	0.117	0.61058

a. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกลึก

จากตารางที่ 4.37 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์พบว่าเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในภาพรวม โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ 0.346 และสามารถทำนายค่าสมการของการวิเคราะห์ได้เท่ากับร้อยละ 11.7

**ตารางที่ 4.38** แสดงค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณของเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านภาพรวมของการมีส่วนร่วม

ตัวแปรทำนาย	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	5.304	0.270		19.630	0.000*
ด้านความรู้สึกลึก (X <sub>2</sub> )	-0.0573	0.082	-0.346	-6.971	0.000*

a. Dependent Variable: การมีส่วนร่วม

จากตารางที่ 4.38 ผลการวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นแบบพหุคูณของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านภาพรวมของการมีส่วนร่วมพบว่าเจตคติด้านความรู้สึกลึก มีค่าระดับนัยสำคัญเท่ากับ 0.000 มีค่าสัมประสิทธิ์ถดถอยเท่ากับ -0.346

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐานปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 สามารถนำมาสรุปได้ ดังตารางตารางที่ 4.39



ตารางที่ 4.39 แสดงผลการสรุปสมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกันมีผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

ปัจจัยส่วนบุคคล	การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000			
	ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ	ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ
1. เพศ	-	-	-	-
2. อายุ	F(3,356) = 2.924 Sig. = 0.034*	-	-	F(3,356) = 5.864 Sig. = 0.001*
3.ระดับการศึกษา	-	F(4,355) = 4.459 Sig. = 0.002*	F(4,355) = 6.798 Sig. = 0.000*	F(4,355) = 18.365 Sig. = 0.000*
4. อายุการทำงาน	-	-	F(3,356) = 3.200 Sig. = 0.023*	F(3,356) = 5.179 Sig. = 0.002*
5. หน่วยงานที่สังกัด	F(4,355) = 58.680 Sig. = 0.000*	F(4,355) = 42.138 Sig. = 0.000*	F(4,355) = 7.709 Sig. = 0.000*	F(4,355) = 17.379 Sig. = 0.000*

\* หมายถึง มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

- หมายถึง ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.39 แสดงสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลพบว่า อายุ และ หน่วยงานที่สังกัดส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ ส่วนระดับการศึกษาและหน่วยงานที่สังกัดส่งผลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน ส่วนระดับการศึกษา อายุการทำงาน และหน่วยงานที่สังกัดส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง ส่วนอายุ ระดับการศึกษา อายุการทำงาน และหน่วยงานที่สังกัดส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐานเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 สามารถนำมาสรุปได้ ดังตารางที่ 4.40 และ 4.41

**ตารางที่ 4.40** แสดงผลสรุปการทดสอบสมมติฐานที่ 2 เจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

ตัวแปรทำนาย	R	R square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ (1)	0.281	0.079	0.076	0.85322
ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน (2)	0.281	0.079	0.077	0.87688
ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (3)	0.200	0.040	0.038	0.71262
ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ (4)	0.293 (b)	0.086	0.081	0.88087
<b>ภาพรวม (5)</b>	<b>0.346</b>	<b>0.120</b>	<b>0.117</b>	<b>0.61058</b>

1. Predictors (Constant), ด้านความรู้สึกลึก
2. Predictors (Constant), ด้านความรู้สึกลึก
3. Predictors (Constant), ด้านความรู้สึกลึก
4. Predictors (Constant), ด้านความรู้สึกลึก, ด้านความรู้ความเข้าใจ
5. Predictors (Constant), ด้านความรู้สึกลึก

**ตารางที่ 4.41** แสดงผลสรุปความสัมพันธ์จากการวิเคราะห์การถดถอยแบบพหุคูณของเจตคติที่มีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

การมีส่วนร่วมส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์	ผลการทดสอบเจตคติ
ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ	0.281	เจตคติด้านความรู้สึกลึกมีอิทธิพลเชิงลบต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000
ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	0.281	เจตคติด้านความรู้สึกลึกมีอิทธิพลเชิงลบต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000
ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	0.200	เจตคติด้านความรู้สึกลึกมีอิทธิพลเชิงลบต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000
ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ	0.293	เจตคติด้านความรู้ความเข้าใจมีอิทธิพลเชิงบวกและเจตคติด้านความรู้สึกลึกมีอิทธิพลเชิงลบต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000
<b>ภาพรวม</b>	<b>0.346</b>	เจตคติด้านความรู้สึกลึกมีอิทธิพลเชิงลบต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในภาพรวม

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย การอภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง เจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 : กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร สรุปผลการศึกษาได้ทั้งหมด 5 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์เจตคติด้านความรู้ความเข้าใจ

ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์เจตคติด้านความรู้สึก

ส่วนที่ 4 ผลการวิเคราะห์การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร

ส่วนที่ 5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐาน

#### 5.1 สรุปผลการวิจัย

ส่วนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อยู่ในช่วงอายุ 26-35 ปี ซึ่งมีระดับการศึกษาสูงสุดอยู่ที่ปริญญาตรี โดยมีระยะเวลาที่ทำงาน 1-5 ปี และมีหน่วยงานที่สังกัดคือประกันคุณภาพ

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์ข้อมูลเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ความเข้าใจ พบว่าระดับเจตคติด้านความรู้ความเข้าใจของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 360 คน พบว่าส่วนใหญ่ มีระดับความรู้ความเข้าใจมากที่สุด

ส่วนที่ 3 การวิเคราะห์ข้อมูลเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึก พบว่าเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกโดยรวมอยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 (SD = 0.93) เมื่อจำแนกเป็นรายข้อแล้ว พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเต็มใจอย่างยิ่งที่จะนำปัญหาที่พบในการทบทวนระบบมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไปแก้ไข อยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.55 (SD = 0.55)

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 พบว่า การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ และด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน โดยรวมอยู่ในระดับพอใช้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.28 (SD = 1.05) และ 3.33 (SD = 1.16) ตามลำดับ เมื่อจำแนกเป็นรายข้อพบว่า การได้สำรวจประเมินตนเองว่าปฏิบัติถูกต้องครบถ้วนตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในเอกสารคุณภาพ และการให้ความสำคัญ

ร่วมมือกับผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในเกี่ยวกับเรื่องที่คุณตรวจติดตามร้องขอ เช่น ขอให้แสดงวิธีการปฏิบัติงานจริงตามเอกสารคุณภาพ อยู่ในระดับดีเป็นอันดับที่ 1

ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง และด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ โดยรวมอยู่ในระดับดีมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.63 (SD = 0.97) และ 3.57 (SD = 1.10) ตามลำดับเมื่อจำแนกเป็นรายชื่อแล้ว พบว่ารวมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่คุณตรวจประเมินระบุไว้ในรายงานสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด และศึกษาเอกสารคุณภาพให้เข้าใจก่อนนำไปปฏิบัติ อยู่ในระดับดีเป็นอันดับที่ 1

**ส่วนที่ 5** การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐานปัจจัยส่วนบุคคล พบว่า พนักงานที่มีอายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาที่ทำงานในบริษัท และหน่วยงานที่สังกัด ที่แตกต่างกันส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 แตกต่างกัน

ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์และความถดถอยพหุ คุณพบว่าเจตคติด้านความรู้สึกร่วมกันมีความสัมพันธ์เชิงลบกับการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง และด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบ โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ 0.281 และทำนายค่าสมการของการวิเคราะห์ได้เท่ากับร้อยละ 7.6

ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน พบว่าเจตคติด้านความรู้สึกร่วมกันมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ 0.281 และสามารถทำนายค่าสมการของการวิเคราะห์ได้เท่ากับร้อยละ 7.7

ในส่วนของการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง พบว่าเจตคติด้านความรู้สึกร่วมกันมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ 0.200 และสามารถทำนายค่าสมการของการวิเคราะห์ได้เท่ากับร้อยละ 3.8

ในส่วนของการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพพบว่าเจตคติด้านความรู้ความเข้าใจ และความรู้สึกร่วมกันมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยเจตคติด้านความรู้สึกร่วมกันมีอิทธิพลมากที่สุด โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ 0.293 และสามารถทำนายค่าสมการของการวิเคราะห์ได้เท่ากับร้อยละ 8.1

ผลการวิเคราะห์ในภาพรวมพบว่าเจตคติมีอิทธิพลต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยเจตคติด้านความรู้สึกร่วมกันมีอิทธิพลทางลบต่อการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณ เท่ากับ 0.346 และสามารถทำนายค่าสมการของการวิเคราะห์ได้เท่ากับร้อยละ 11.7

## 5.2 การอภิปรายผลการวิจัย

การศึกษาเรื่องเจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 : กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหารในครั้งนี้ พบว่าเจตคติต่อระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกโดยรวมอยู่ในระดับดี พบว่าพนักงานเต็มใจอย่างยิ่งที่จะนำปัญหาที่พบในการทบทวนระบบมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไปแก้ไข ซึ่งทำให้มีความมั่นใจในการทำงาน เมื่อได้รับการทบทวนระบบ FSSC 22000 และยินดีให้เวลาอย่างเต็มที่เพื่อทบทวนความสอดคล้องของเอกสารระบบคุณภาพที่ใช้อยู่ในปัจจุบันกับการปฏิบัติงานจริง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ รัตนา ปานเรียงแสน (2554) ศึกษาแบบประกันคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของนิคมอุตสาหกรรมภาคตะวันออก พบว่าด้านความรู้สึกที่มีต่อระบบประกันคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร HACCP อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง คือมีความคิดเห็นด้าน HACCP ทำให้ได้ใช้ความรู้ความสามารถอย่างเต็มที่ อีกทั้งยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศรีรุจา ธรรมคุพท์ (2554) ได้ศึกษาอิทธิพลของความรู้ เจตคติ ที่มีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทในกลุ่มธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มกรณีศึกษา บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด พบว่า มีเจตคติต่อการรักษาคุณภาพ ISO 22000:2005 อยู่ในระดับปานกลาง ทางด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังมีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อการรักษาระบบระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงาน เจตคติต่อการรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ทางด้านการทบทวนระบบคุณภาพและทางด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพมีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อการรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงาน

จากการศึกษาพบว่าการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 สามารถแยกเป็นรายด้าน ได้ดังนี้

**ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ** โดยรวมอยู่ในระดับพอใช้ พบว่าพนักงานได้สำรวจประเมินตนเองว่าปฏิบัติถูกต้องครบถ้วนตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในเอกสารคุณภาพ ซึ่งมีการเฝ้าระวังรักษาระบบการทำงานโดยปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐาน ความปลอดภัยอาหาร อย่างเคร่งครัด และได้้นำปัญหา อุปสรรคที่พบเห็นในการปฏิบัติงานตามระบบคุณภาพมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไปปรับปรุง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศรีรุจา ธรรมคุพท์ (2554) ได้ศึกษาอิทธิพลของความรู้เจตคติ ที่มีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทในกลุ่มธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มกรณีศึกษาบริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด พบว่า เจตคติทางด้านการทบทวนระบบคุณภาพและทางด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพมีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อการรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงาน อีกทั้งยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ อลงกรณ์

อินทรชุต (2558) ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14001) ของอุตสาหกรรมปิโตรเคมี กรณีศึกษา บริษัท ไออาร์พีซี จำกัด (มหาชน) พบว่า ดำเนินงาน มีการสร้างแรงจูงใจพนักงาน ตรวจสอบติดตามและประเมินผลอย่างสม่ำเสมอและมีการทบทวนปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ

**ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน** โดยรวมอยู่ในระดับพอใช้ พบว่า พนักงานมีการให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในเกี่ยวกับเรื่องที่คุณตรวจติดตามร้องขอ เช่น ขอให้แสดงวิธีการปฏิบัติงานจริงตามเอกสารคุณภาพ อีกทั้งยังมีการร่วมรับทราบผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการตรวจติดตามคุณภาพภายใน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของพัชรวิวัฒน์ ช่วยเจริญ (2552) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อลักษณะการดำเนินงานภายใต้ระบบบริหารคุณภาพ ISO 13485 พบว่า ปัจจัยการตรวจติดตามโดยใช้การตรวจติดตามเป็นเครื่องมือ ปัจจัยการฝึกอบรมพนักงานใหม่และพนักงานปัจจุบัน เกี่ยวกับนโยบายระบบบริหารคุณภาพที่เกี่ยวข้องเพื่อให้พนักงานมีจิตสำนึกที่ดีและให้ความร่วมมือในการทำงานที่ดี อีกทั้งยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศรีรุจา ธรรมคุพท์ (2554) ได้ศึกษาอิทธิพลของความรู้ เจตคติ ที่มีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทในกลุ่มธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มกรณีศึกษา บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด พบว่ามีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 อยู่ในระดับพอใช้ ความรู้เกี่ยวกับการรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ทางด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังมีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อการรักษาระบบระบบคุณภาพ ISO 22000:2005

**ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง** โดยรวมอยู่ในระดับดี พบว่า พนักงานมีการร่วมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่คุณตรวจประเมินระบุไว้ในรายงานตามข้อกำหนด อีกทั้งยังให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังเกี่ยวกับเรื่องที่คุณตรวจประเมินร้องขอ และร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Ramnauth, Driver & Vial (2008) ได้ศึกษาความรู้ ทักษะ และการรับรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารของอุตสาหกรรมปลาในมอลิเซีย พบว่า การประเมินความรู้ของผู้ตอบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกี่ยวกับการระบุถึงอันตรายและความเสี่ยงในผลิตภัณฑ์ของตนอยู่ในระดับดี อีกทั้งยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ ดวงใจ มาลัย, นิตยา เหมวานิก, กนกนาฏ แขงามจำ, และ ศันสนีย์ ศรีพราย (2558) ศึกษาการประเมินความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร พบว่า การอบรมผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัยของอาหารยังเป็นสิ่งที่จำเป็น ควรมีการจัดฝึกอบรมเป็นระยะและเพิ่มแรงจูงใจให้ปฏิบัติได้ จะทำให้ ผู้สัมผัสอาหารเกิดทัศนคติและการปฏิบัติที่ถูกต้องมากยิ่งขึ้น

ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ โดยรวมอยู่ในระดับดี พบว่าพนักงานมีการศึกษา เอกสารคุณภาพให้เข้าใจก่อนนำไปปฏิบัติ อีกทั้งมีการร่วมประชุม/อบรม/สัมมนาเพื่อรับทราบ รายละเอียด วิธีการและวัตถุประสงค์ในการปฏิบัติตามระบบ FSSC 22000 และเข้าร่วมรับการอบรม เพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 อย่างต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศิริรุจา ธรรมคุณุพห์ (2554) ได้ศึกษาอิทธิพลของความรู้ เจตคติ ที่มีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงานบริษัทในกลุ่มธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มกรณีศึกษา บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด พบว่ามีพฤติกรรมการมีส่วนร่วมรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 อยู่ในระดับพอใช้ ความรู้เกี่ยวกับการรักษาระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ทางด้านการตรวจประเมิน แบบเฝ้าระวังมีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมต่อการรักษาระบบระบบคุณภาพ ISO 22000:2005 ของพนักงาน อีกทั้งยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ จันทนิภา เหลืองทองคำ (2553) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการนำกิจกรรมการบำรุงรักษาที่ทุกคนมีส่วนร่วมมาใช้ในองค์กร กรณีศึกษา บริษัท กรีนสปอต จำกัด พบว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จจำแนกเป็นด้านการจัดการองค์กร ได้แก่ นโยบายของบริษัท การสนับสนุนจากผู้บริหาร การมีส่วนร่วมของพนักงาน ทัศนคติของพนักงาน

### 5.3 ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

5.3.1 ผลการศึกษาพบว่าระดับเจตคติต่อระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึก เกี่ยวกับความเชื่อว่าการตรวจติดตามคุณภาพภายในเป็นเรื่องของการจ้องจับผิดการทำงานของพนักงานมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับไม่ดีโดยมีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ดังนั้นองค์กรจึงควรเพิ่มการสื่อสารให้มากขึ้นเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของการตรวจติดตามคุณภาพภายในเพื่ออธิบายให้พนักงานไม่รู้สึกกังวลว่าเป็นการทวนสอบการทำงานเพื่อหาแนวทางในการแก้ไขวิธีการทำงานที่อาจทำให้เกิดความเสี่ยงได้ต่อผลิตภัณฑ์ เพื่อปรับเปลี่ยนระดับเจตคติทางด้านความรู้สึกที่สามารถทำให้บุคคลสามารถทำงานตามเป้าหมายของตนเองและองค์กรได้ และการแจ้งต่อหัวหน้างานหรือผู้บังคับบัญชาให้ทราบทันทีหากพบปัญหาที่เกิดขึ้นในการทำงานที่อาจมีผลกระทบต่อระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 เพื่อให้ดำเนินการหาสาเหตุและแนวทางการแก้ไขและป้องกัน และเป็นหน้าที่ของผู้ปฏิบัติงานทุกคนที่จะทำให้ผู้ปฏิบัติงานมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 จะช่วยพัฒนาระดับเจตคติในด้านความรู้สึกของผู้ปฏิบัติงานให้ดีขึ้น

5.3.2 ผลการศึกษาพบว่าระดับเจตคติด้านความรู้สึก เกี่ยวกับหน้าที่ในการแจ้งปัญหาในการทำงานที่มีผลกระทบต่อระบบ FSSC 22000 อยู่ในระดับที่ไม่ดี จึงควรเพิ่มการสื่อสารให้ทั่วถึงไปยังผู้ปฏิบัติงานระดับปฏิบัติการ เกี่ยวกับการมีส่วนร่วมในระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร

FSSC 22000 อธิบายให้เข้าใจว่ากิจกรรมกรรมใดบ้างที่ผู้ปฏิบัติงานสามารถมีส่วนร่วมได้ เช่น การทบทวนเอกสารวิธีการปฏิบัติงานหากไม่ตรงกับการปฏิบัติงานจริงสามารถแจ้งทางหัวหน้างานหรือผู้ได้รับมอบหมายให้แก้ไขได้นั้นถือเป็นการมีส่วนร่วมอย่างหนึ่ง เป็นต้น เนื่องจากบางครั้งผู้ปฏิบัติงานอาจไม่ทราบว่ากิจกรรมที่กำลังปฏิบัตินั้นเป็นส่วนหนึ่งของระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านการทบทวนระบบคุณภาพ และการตรวจติดตามคุณภาพภายใน และสื่อสารให้ครอบคลุมถึงการประเมินผลการทบทวนระบบคุณภาพ และการตรวจติดตามคุณภาพภายใน มีการสรุป เอกสารแนะนำการรับการตรวจประเมิน เพื่อเป็นการเพิ่มระดับการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

5.3.3 ควรสนับสนุนการฝึกอบรมและพัฒนาความรู้เกี่ยวกับระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 อย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอเพื่อให้พนักงานใหม่หรือพนักงานที่เริ่มทำงาน ซึ่งเป็นพนักงานในช่วงอายุ 18-25 ปี ซึ่งจากผลการศึกษาจะมีระดับการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารน้อยกว่าพนักงานที่ช่วงอายุมากกว่า 18-25 ปี เพื่อให้ผู้บังคับบัญชาหรือหัวหน้างานสามารถมอบหมายงานให้ได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ของระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยสามารถปฏิบัติงานตามข้อกำหนดได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงต้องเป็นผู้ให้คำแนะนำและควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถทำงานได้ภายใต้ข้อกำหนดได้อย่างถูกต้อง เพื่อให้มั่นใจถึงความรับผิดชอบและการปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนดอย่างเคร่งครัด ทำให้เกิดประสิทธิภาพมากที่สุด

5.3.4 จากผลการศึกษาพบว่าหน่วยงานที่สังกัดต่างกันมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน จึงควรพิจารณาทีมตรวจติดตามให้มีความหลากหลายของหน่วยงานในองค์กรเพิ่มการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 โดยการจัดฝึกอบรมเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการตรวจติดตามระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 อย่างสม่ำเสมอเพื่อเพิ่มสมาชิกทีมผู้ตรวจติดตาม และจัดกิจกรรมให้พนักงานทำร่วมกันสม่ำเสมอ เช่น การจัดกิจกรรมประกวด การตอบคำถามชิงรางวัล เพื่อเปิดโอกาสให้พนักงานคิดหาวิธีปฏิบัติงานใหม่ ๆ เป็นต้น ทางด้านค่านิยมร่วม ผู้บริหารควรเพิ่มกิจกรรมเพื่อสร้างค่านิยมในการรักองค์กร เพื่อให้พนักงานทำงานกับองค์กรเป็นเวลานาน มีความเสถียรเพื่อส่วนรวม



## 5.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องในอนาคต

5.4.1 ควรมีการทำวิจัยเชิงคุณภาพ การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 เช่น การสำรวจมุมมองผู้บริหาร ปัญหาหรืออุปสรรคจากการนำระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหารมาใช้ในองค์กร เป็นต้น เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึก และนำผลที่ได้มาปรับปรุงวางแผนและมีการพัฒนาระบบคุณภาพให้ดียิ่งขึ้น

5.4.2 การศึกษาครั้งนี้ศึกษาตัวแปรเจตคติเท่านั้น จึงควรทำการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับตัวแปรอื่น ๆ ที่อาจส่งผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 เช่น ปัจจัยภาวะผู้นำ การรับรู้มาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร ความตระหนักต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร เป็นต้น เพื่อให้สามารถเป็นข้อมูลนำมาพัฒนาปรับปรุง การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร ให้มีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผลมากที่สุด



## บรรณานุกรม

- กรมโรงงานอุตสาหกรรม. (2561). สถิติอุตสาหกรรม ปี 2561. สืบค้นจาก [www.diw.go.th](http://www.diw.go.th)
- กัญญา สุวรรณแสง. (2540). จิตวิทยาทั่วไป. กรุงเทพมหานคร: อักษรพิทยา.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2555). การใช้ SPSS for windows ในการวิเคราะห์ข้อมูล (พิมพ์ครั้งที่ 20). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- จันทนิภา เหลืองทองคำ. (2553). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการนำกิจกรรมการบำรุงรักษา  
ที่ผลที่ทุกคนมีส่วนร่วมมาใช้ในองค์กร กรณีศึกษา : บริษัท กรีนสโตน จำกัด.  
(วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์).
- จุฑารัตน์ หงษ์จินดา. (2555). ปัจจัยที่ส่งผลสำเร็จต่อการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม  
(ISO14001) ของบริษัทในนิคมอุตสาหกรรมมาบตาพุด จังหวัดระยอง. (วิทยานิพนธ์  
ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์).
- ชินรัตน์ สมสืบ. (2539). การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาชนบท. กรุงเทพมหานคร:  
โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ชาอุยทุธ คำสงค์. (2557). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความสำเร็จและความยั่งยืนของการดำเนินระบบ  
การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงงานอุตสาหกรรม ศึกษากรณี บริษัท เอสวีไอ จำกัด (มหาชน)  
จังหวัดปทุมธานี. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์).
- ณฤทธิ์ ฤกษ์ม่วง. (2554). ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารและระบบการสอบกลับได้.  
กรุงเทพมหานคร: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- ณัฐภัทร ไชยเทพ. (2553). ทักษะคติของพนักงานบริษัท เชียงใหม่โฟรเซนฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่มีต่อ  
ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005). เชียงใหม่:  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัฐวรงค์ ศิริพร. (2557). ทักษะคติของพนักงานบริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด ที่มีต่อ  
มาตรฐาน (ISO 22000:2005). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ดวงใจ มาลัย, นิตยา เหมวานิช, กนกนาฏ แวงงามขำ และศันสนีย์ ศิริพราย. (2558). การประเมินความรู้  
ทักษะคติ และการปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร. *Food,*  
45(3), 67-78.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- ธุรกิจและเศรษฐกิจฐานราก ส่วนเศรษฐกิจรายสาขา ศูนย์วิจัยเศรษฐกิจ. (27 กรกฎาคม 2561). **Sunrise-Sunset Industry 2018**. สืบค้นจาก [www.gsb.or.th](http://www.gsb.or.th): [https://www.gsb.or.th/getattachment/80c3e6ff-e007-4ea8-9c8d-32e03cb22e6b/IN\\_food\\_61\\_detail.aspx](https://www.gsb.or.th/getattachment/80c3e6ff-e007-4ea8-9c8d-32e03cb22e6b/IN_food_61_detail.aspx)
- นิโกลด นุ่มกิ่งรัตน์. (2543). การวิจัยการศึกษา. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เบญจวรรณ รอดจ่อหอ. (2557). การใช้ระบบคุณภาพมาตรฐาน **FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (FSSC) 22000** ในโรงงานผลิตผงปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง).
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. (2561). เรื่องกำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย. ในราชกิจจานุเบกษา (เล่มที่ 135 ตอนพิเศษ 166 ง, หน้า 5).
- ปรีชาติ แสงคำเฉลียง และ เพ็ชรศักดิ์ ภัคดี. (2559). อิทธิพลของการรับรู้และความรู้เกี่ยวกับตรารับรองสินค้าเกษตรที่มีผลต่อการบริโภคสินค้าเกษตรอินทรีย์ในจังหวัดขอนแก่น. *แก่นเกษตร*, 247-256.
- ปรียาพร วงศ์อนุตรโรจน์. (2553). จิตวิทยาอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพ.
- พรพิมล เชวงศักดิ์โสภาคย์. (กรกฎาคม - ธันวาคม 2548). ISO22000 : มาตรฐานการบริหารความปลอดภัยด้านอาหารที่ต้องใส่ใจ. *วารสารมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติวิชาการ*, 17, 54-59.
- พรเลิศ อาภาทุต. (2558). การนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในประเทศไทย: แนวคิดสถาบันและการพึ่งพาทรัพยากร. *วารสารการจัดการภาครัฐและภาคเอกชน*, 175-201.
- พัชรวิวรรณ ช่วยเจริญ. (2552). ปัจจัยที่มีผลต่อลักษณะการดำเนินงานภายใต้ระบบบริหารคุณภาพ ISO 13485. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์).
- พิทวัส เอื้อสังคมเศรษฐ์. (2559). ทศนคติ ความตั้งใจ และพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคต่ออาหารเกษตร-อินทรีย์. *จุฬาลงกรณ์ธุรกิจปริทัศน์*, 38(149), 58-79.
- พิภพ วังเงิน. (2547). พฤติกรรมองค์กร. กรุงเทพมหานคร: อักษรพิทยา.
- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. (2540). วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์ (พิมพ์ครั้งที่ 7). สำนักทดสอบทางการศึกษาและจิตวิทยา. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. (2543). **วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์** (พิมพ์ครั้งที่ 8). กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รัตนา ปานเรียนแสน. (2554). **ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของนิคมอุตสาหกรรมภาคตะวันออก**. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542**. กรุงเทพมหานคร: นานมีบุ๊ค.
- ลัทธนา สตะเวทิน. (2540). **หลักการประชาสัมพันธ์**. กรุงเทพมหานคร: เพ็ญฟ้า พรินติ้ง.
- วชิระ สิงห์คง. (2558). การรับรู้และการมีส่วนร่วมด้านอาหารปลอดภัยของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอเมืองกำแพงเพชร. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ฉบับพิเศษ**, 141-150.
- วิจิตรพณี เจริญขวัญ. (2532). **การทดสอบทางจิตวิทยา**. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาจิตวิทยา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.
- วิรัช วิรัชนิภาวรรณ. (2535). **การบริหารและการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ: บทบาทขององค์กรในท้องถิ่น**. ขอนแก่น: ภาควิชาสังคมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วันชัย วัฒนศัพท์. (6-8 มีนาคม 2546). การมีส่วนร่วมเพื่อการพัฒนาองค์กร. บรรยายในการสัมมนา นายจ้างและลูกจ้างภาครัฐวิสาหกิจ เรื่อง “ระบบทวิภาคีกับการแก้ปัญหาแรงงานในรัฐวิสาหกิจ”. โรงแรมพญา เซนเตอร์ เมืองพญา ชลบุรี: กองรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์ กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน.
- วิเชียร พาชมชัย. (2543). **เอกสารประกอบการสัมมนาการรักษาและปรับปรุงระบบมาตรฐาน ISO 9000 หลังผ่านการรับรองระบบ**. กลุ่มวิชาส่งเสริมคุณภาพและมาตรฐาน สถาบันส่งเสริมเทคโนโลยี.
- ศักดิ์ไทย สุรกิจบวร. (2545). **จิตวิทยาสังคม : ทฤษฎีและปฏิบัติการ**. กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาสาส์น.
- ศรีรุจา ธรรมคุณพู่. (2554). **อิทธิพลของความรู้เจตคติที่มีผลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมรักษาระบบคุณภาพ ISO 2200:2005 ของพนักงานบริษัทในกลุ่มธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม : กรณีศึกษาบริษัทเนสท์เล่ (ไทย) จำกัด**. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง).

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- ศิริชัย พงษ์วิชัย. (2556). การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยคอมพิวเตอร์ เน้นสำหรับงานวิจัย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหารและสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. (2551). การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับ SME โดยระบบ Pre-HACCP. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศูนย์วิจัยและประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย. (4 พฤษภาคม 2561). **Food Safety by Food Safety Research and Risk Assessment Center.** สืบค้นจาก <http://fic.nfi.or.th/foodsafety/damage.php>
- ศูนย์อัจฉริยะเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร. (2559). **จับตา Food Safety โลกในปี 2017.** ศูนย์อัจฉริยะเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร.
- สุนีย์ มัลลิกะมาลย์. (2545). **รัฐธรรมนูญกับการมีส่วนร่วมของประชาชนในการพิทักษ์รักษาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.** กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สมชาย พิพัฒน์ชนกุล. (2551). **ISO22000 Food Safety Management System.** กรุงเทพมหานคร: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี(ไทย-ญี่ปุ่น).
- สมชาย พิพัฒน์ชนกุล. (2552). **มาตรฐานความปลอดภัยอาหารบนพื้นฐานของระบบ ISO 22000:2005. ISO 22000 Food Safety Management System.** กรุงเทพมหานคร: ศ.ศ.ท.
- สมหมาย จิรจตุรพัคตร์. (2546). **ทัศนคติของพนักงานบริษัท กรีนสปอต (ประเทศไทย) จำกัด ต่อระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP).** (สารนิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ).
- สายสุนีย์ ปุฉินันท์. (2541). **ความรู้ ทัศนคติ และการมีส่วนร่วมทำกิจกรรมในโครงการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กรของเจ้าหน้าที่ในโรงพยาบาลทั่วไปของรัฐ: กรณีศึกษาโรงพยาบาลสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี.** (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2548). **ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร** ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงอุตสาหกรรม.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดปทุมธานี. (2561). รายงานการวิเคราะห์สถานะเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. สืบค้นจาก <http://www.industry.go.th/pathumthani/>
- สิริอร วิชชาวุธ. (2553). จิตวิทยาอุตสาหกรรมและองค์การเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุชิน ชนะบุญ. (2560). บทที่ 6 การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงอนุมาน. ใน เอกสารประกอบการอบรมสถิติและการวิเคราะห์ข้อมูลในงานวิจัยเบื้องต้น. (น.148-160). ขอนแก่น: สำนักงานสาธารณสุข.
- สุวิมล สุระเรืองชัย. (2553). Food Safety System Certification 22000 การรับรองระบบความปลอดภัยด้านอาหาร 22000. *Quality*, 16(149), 55.
- สุวิมล สุระเรืองชัย. (ตุลาคม 2553). ความปลอดภัยอาหารคืออะไร. *For Quality For Food*, 17(156), 50-51.
- สุรเดช ดวงทิพย์ศิริกุล. (2561). การค้นหาหรือพัฒนาเครื่องมือเก็บข้อมูลเพื่อตอบตัวชี้วัด. นนทบุรี: โครงการประเมินเทคโนโลยีและนโยบายด้านสุขภาพ.
- อัญญา มุกดาสนิท. (2545). เจตคติต่อคอมพิวเตอร์ของพนักงานธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน) สาขาในเขตจังหวัดชลบุรี. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยบูรพา).
- อลงกรณ์ อินทรทูต และ จุฑารัตน์ ชมพันธ์. (2558). ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการดำเนินงานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO14001) ของอุตสาหกรรมปิโตรเคมี: กรณีศึกษา บริษัท ไออาร์พีซี จำกัด (มหาชน). *วารสารดุสิตบัณฑิตทางสังคมศาสตร์ (ฉบับมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)*, 5(2), 14-28.
- เอกภพ บูรณวิจารณ์. (2554). ทศนคติและความเข้าใจของพนักงานฝ่ายผลิตต่อการดำเนินงานตามระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตนํ้านมถั่วเหลือง. *วารสารก้าวทันโลกวิทยาศาสตร์*, 8(2), 82-92.
- Chivandi, A. & Eugene T. M. (2017). An Evaluation of ISO 22000 food safety standards awareness and implementation in zimbabwean branded fast food outlets: customer, employee and management perspectives. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 6(2), 1-24.
- Feigenbaum, A. V. (1991). *Total quality control* (3rd ed). New York: McGraw-Hill.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- Feldman, R. S. (1998). **Social psychology** (2nd ed). New York : Prentice-Hall Inc.
- FSSC 22000. (2018). **Food safety system certification 22000 FSSC 22000 Version 4.1**.  
สืบค้นจาก [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com): <http://www.fssc22000.com/documents/graphics/news/20-juli-2017-press-release-fssc-22000-fssc-22000-version-4.1.pdf>
- Gordon Allport. (1935). **Handbook of social psychology**. Worcester Massachusetts: Clark University Press.
- ISO/TS22002-1:2009. (2009). **Prerequisite program on food safety-part 1 food manufacturing**.  
Retrieved from <https://www.iso.org/standard/44001.html>
- Jenni Nordenskjöld. (2012). **Implementation of a quality management system in food production**. Swedish University of Agricultural Sciences .
- Krech, D. & Crutchfield, R. (1948). **Theory & problem in social psychology**. Newyork: Mcgraw Hill.
- Magdalena Niewczas. (2014). Consumer's knowledge about food and food safety and quality assurance systems. **International Journal for Quality Research**, 8(2), 217-226.
- Osgood, E. Charles, Suci, George Tannenbaum, H Percy. (1957). **The measurement of meaning**. Urbana: The University of Illinois Press.
- Pornlert Arpanutud, Suwimon Keeratipibul, Araya Charoensupaya, & Taylor E. (2009). Factors Influencing Food Safety Management System Adoption in Thai Food-Manufacturing Firms Model Development and Testing. **British Food Journal**, 111(4), 364-375.
- Ramnaut, M., Driver, F., & Vial, B. P. (2008). Food safety management in the fish industry in mauritius: knowledge, attitude and perception. **Food Safety Management**, 110(10), 989-1005.
- Robbins, S. P. (1996). **Organizational behavior: concepts, controversies, and application** (4rd ed.). London: Prentice Hall.
- Teixeiraa, S. & Sampaiob, P. (2013). Food safety management system implementation and certification: survey results. **Total Quality Management**, 24(3), 275-293.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

Yamane, T. (1973). **Statistics: an introductory analysis** (3 rd ed.). Newyork: Harper and Row  
Publication.





ภาคผนวก





**ภาคผนวก ก**  
**แบบสอบถาม**

## แบบสอบถาม

### เจตคติที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้าน

### ความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร

แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ประกอบการศึกษาและเป็นส่วนหนึ่งของการค้นคว้าอิสระของนักศึกษา หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มีวัตถุประสงค์ที่จะค้นคว้า รวบรวมคำตอบ และวิเคราะห์เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาเท่านั้น

แบบสอบถามฉบับนี้แบ่งเป็น 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง: ให้ทำเครื่องหมายถูก ✓ หน้าข้อความที่เป็นข้อมูลเกี่ยวกับตัวท่าน

##### 1. เพศ

1.1  ชาย

1.2  หญิง

##### 2. อายุ

2.1  18 – 25 ปี

2.2  26 – 35 ปี

2.3  36 – 40 ปี

2.4  40 ปีขึ้นไป

##### 3. ระดับการศึกษาสูงสุด

3.1  มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า

3.2  มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

3.3  อนุปริญญา หรือเทียบเท่า

3.4  ปริญญาตรี

3.5  สูงกว่าปริญญาตรี

##### 4. ระยะเวลาที่ทำงานในบริษัทแห่งนี้

4.1  น้อยกว่า 1 ปี

4.2  1-5 ปี

4.3  5-10 ปี

4.4  10 ปีขึ้นไป

##### 5. หน่วยงานที่สังกัด

5.1  ผลิต

5.2  ประกันคุณภาพ

5.3  ซ่อุปทาน/คลังสินค้า

5.4  วิศวกรรม

5.5  สำนักงาน (บุคคล, สารสนเทศ, บัญชี/การเงิน และอื่นๆ)

ส่วนที่ 2.1 เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้ความเข้าใจ

โปรดอ่านข้อความต่อไปนี้และทำเครื่องหมาย ✓ หลังข้อความที่ถูกและ ✗ หลังข้อความที่ผิด

ข้อความ	คำตอบ
1. ผู้ที่ทำหน้าที่ในการทบทวนระบบคุณภาพ คือผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น	
2. การทบทวนระบบคุณภาพควรทำเป็นช่วงๆ ไม่จำเป็นต้องทำอย่างต่อเนื่อง	
3. การทบทวนระบบคุณภาพสามารถกระทำได้ด้วยตนเองหรือกับเพื่อนร่วมงานได้	
4. เมื่อพบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดระหว่างการทบทวนระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ผู้บังคับบัญชาทราบก็ได้	
5. การทบทวนระบบคุณภาพ คือการทบทวนความสอดคล้องระหว่างเอกสารระบบข้อกำหนดของ FSSC 22000 และการปฏิบัติงานจริง	
6. การปฏิบัติการแก้ไข และป้องกันจะสามารถดำเนินการได้ก็ต่อเมื่อพบว่า มีสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเกิดขึ้นแล้วเท่านั้น	
7. การตรวจติดตามคุณภาพภายในเป็นสิ่งจำเป็นในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	
8. การตรวจติดตามคุณภาพภายในเป็นการตรวจประเมินโดยบุคคลแผนกเดียวกัน	
9. ผู้ทำหน้าที่ตรวจติดตามคุณภาพภายใน ต้องเป็นผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น	
10. ใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR) คือ การบันทึกสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่พบจากการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	
11. ผู้กระทำการแก้ไขตามใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR) คือผู้จัดการแผนกเท่านั้น	
12. เมื่อองค์กรได้รับการรับรองระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 แล้วจะไม่มี การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance)	
13. การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) เป็นการสร้างความเชื่อมั่นว่าระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ขององค์กรดำเนินการไปตามข้อกำหนดระบุไว้	
14. การวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหาไม่จำเป็นต้องทำทุกครั้งเพื่อแก้ไขข้อบกพร่องที่ถูกระบุไว้ในรายงานสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (NCR)	
15. การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) มีเป้าหมายเพื่อตรวจสอบว่าเอกสารคุณภาพที่จัดทำขึ้นได้มีการปฏิบัติหรือไม่	
16. การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) คือการตรวจประเมินโดยผู้ตรวจประเมินจากหน่วยงานผู้ให้การรับรองระบบคุณภาพแก่องค์กร	
17. การพัฒนาปรับปรุงระบบเป็นหน้าที่ของพนักงานทุกระดับที่อยู่ในของเขตของระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	
18. การศึกษาหรือเข้ารับการศึกษาเกี่ยวกับระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 อย่างต่อเนื่องเป็นวิธีการหนึ่งในการพัฒนาปรับปรุงระบบ	

ข้อความ	คำตอบ
19.การติดตามผลภายหลังการปฏิบัติการแก้ไขและป้องกัน เป็นหน้าที่ของผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในเท่านั้น	
20.การวิเคราะห์สาเหตุและแนวทางการแก้ไขปัญหาเดิมที่เกิดขึ้นซ้ำๆ เป็นสิ่งที่จำเป็นต่อการพัฒนาปรับปรุงระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	

## ส่วนที่ 2.2 เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกรู้สึก

ระดับความรู้สึกรู้สึกแบ่งเป็นดังนี้: เห็นด้วยอย่างยิ่ง = 5 เห็นด้วย = 4 ไม่แน่ใจ = 3 ไม่เห็นด้วย = 2 ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง = 1

เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยของอาหาร FSSC 22000	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เฉย ๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
	5	4	3	2	1
1.ท่านเต็มใจอย่างยิ่งที่จะนำปัญหาที่ท่านพบในการทบทวนระบบมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไปแก้ไข					
2.ท่านมีความมั่นใจในการทำงานมากยิ่งขึ้น เมื่อได้รับการทบทวนระบบ FSSC 22000					
3.ท่านยินดีให้เวลาอย่างเต็มที่เพื่อทบทวนความสอดคล้องของเอกสารระบบคุณภาพที่ใช้อยู่ในปัจจุบันกับการปฏิบัติงานจริง					
4.ท่านไม่มีหน้าที่แจ้งปัญหาในการทำงานที่มีผลกระทบต่อระบบ FSSC 22000					
5.ท่านเชื่อว่า หน้าที่ของการทบทวนระบบเป็นของผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น					
6.ท่านเชื่อว่าการตรวจติดตามคุณภาพภายในเป็นเรื่องของการจ้องจับผิดการทำงานของพนักงาน					
7.ท่านรู้สึกเครียดหรือกังวลใจเมื่อต้องถูกตรวจติดตามคุณภาพภายใน					
8.ท่านเต็มใจและยินดีให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการตอบข้อคำถามของผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน					
9.ท่านรู้สึกเบื่อหน่ายที่ต้องเข้าประชุมเพื่อรับทราบผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน					
10.ท่านยินดีให้เวลาอย่างเต็มที่เพื่อเตรียมความพร้อมล่วงหน้าก่อนที่จะมีการตรวจติดตามคุณภาพภายใน					

เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยของอาหาร FSSC 22000	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เฉย ๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
	5	4	3	2	1
11. ท่านรู้สึกไม่พอใจผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน เมื่อทราบว่าแผนกของท่านได้รับใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR)					
12. ท่านเชื่อว่าการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) ช่วยให้ท่านพบข้อบกพร่องในการทำงานที่นำไปปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น					
13. ท่านรู้สึกเครียดเมื่อทราบว่าจะมีการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance)					
14. ท่านพยายามหลบเลี่ยงการตอบข้อความของผู้ตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง					
15. ท่านคิดว่าการเข้าร่วมวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหาที่ตรวจพบระหว่างการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) ทำให้ท่านเสียเวลาในการทำงาน					
16. ท่านเชื่อว่าการปฏิบัติตามระบบ FSSC 22000 ทำให้ระบบการทำงานมีความคล่องตัวมากยิ่งขึ้น					
17. ท่านยินดีจะเข้ารับการฝึกอบรม/สัมมนาเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 เพื่อเป็นการเสริมทักษะในการปฏิบัติงานตามระบบ FSSC 22000					
18. ท่านรู้สึกสนใจและอยากได้รับความรู้เกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 เพื่อนำมาปรับปรุงระบบการทำงานของท่าน					
19. ท่านไม่เชื่อว่าข้อมูลทางสถิติหรือบันทึกคุณภาพในระบบ FSSC 22000 จะสามารถนำมาใช้เพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบปฏิบัติงานได้					

**ส่วนที่ 3 การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000**

ระดับการมีส่วนร่วมแบ่งเป็นดังนี้ : ทุกครั้ง = 5, บ่อยครั้ง = 4, บางครั้ง = 3, นานๆครั้ง = 2, ไม่เคยเลย = 1

การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	ระดับการมีส่วนร่วม				
	1	2	3	4	5
<b>ด้านการทบทวนระบบ</b>					
1.ท่านร่วมปรึกษากับเพื่อนร่วมงานเพื่อทบทวนความสอดคล้องของการปฏิบัติงานจริงกับระบบเอกสารคุณภาพที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน					
2.ท่านร่วมปฏิบัติตามวิธีการแก้ไขปัญหาที่จัดทำขึ้น					
3.ท่านร่วมเสนอข้อมูลต่างๆ เพื่อใช้ประกอบการทบทวนระบบ					
4.ท่านร่วมเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อระบบคุณภาพในปัจจุบัน					
5.ท่านได้นำปัญหา อุปสรรคที่ท่านพบเห็น ในการปฏิบัติงานตามระบบคุณภาพมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไปปรับปรุง					
6.ท่านระวังรักษาระบบการทำงานของ ท่าน โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐาน ความปลอดภัยอาหาร อย่างเคร่งครัด					
7.ท่านได้สำรวจประเมินตนเองว่าปฏิบัติถูกต้องครบถ้วนตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในเอกสารคุณภาพ					
<b>ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน</b>					
8.ท่านร่วมจัดเตรียมเอกสาร และสถานที่ ให้มีความพร้อมเพื่อความสะดวกในการตรวจติดตามคุณภาพภายใน					
9.ท่านร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการตรวจติดตามคุณภาพภายใน					
10.ท่านให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในเกี่ยวกับเรื่องที่คุณตรวจติดตามร้องขอ เช่น ขอให้แสดงวิธีการปฏิบัติงานจริงตามเอกสารคุณภาพ					
11.ท่านเข้าร่วมประชุมเพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาที่พบหลังจากการตรวจติดตามคุณภาพภายใน					
12.ท่านร่วมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR)					
13.ท่านร่วมรับทราบผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน จากผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน หรือผู้บังคับบัญชา					
14.ท่านร่วมวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหาที่พบจากการตรวจติดตามคุณภาพภายใน					

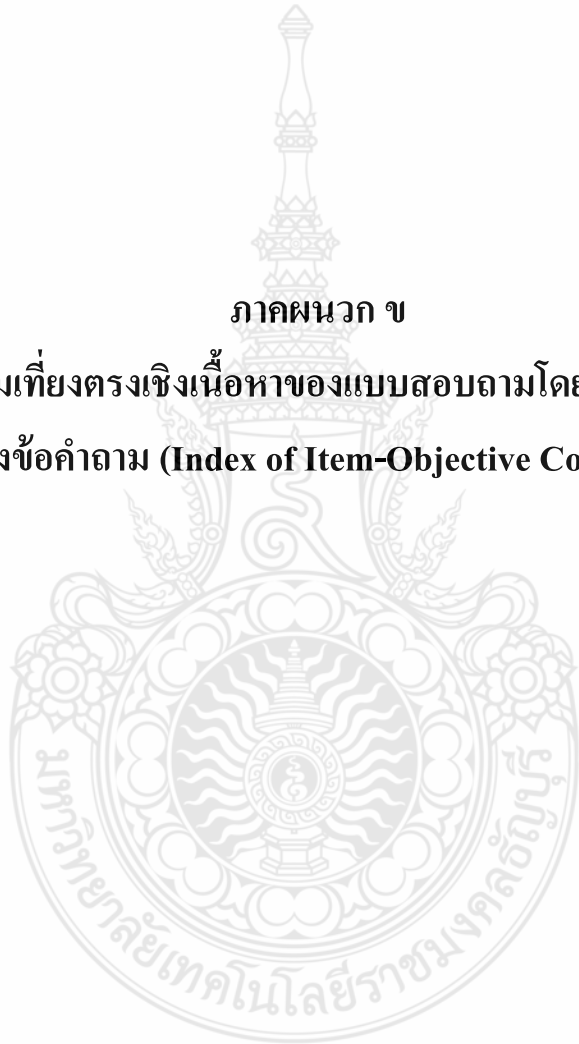
การมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	ระดับการมีส่วนร่วม				
	1	2	3	4	5
<b>ด้านการตรวจประเมินแบบเฟ้ระวัง</b>					
15. ท่านร่วมจัดเตรียมเอกสารสถานที่ให้พร้อมเพื่อความสะดวกในการตรวจประเมินแบบเฟ้ระวัง					
16. ท่านร่วมตอบข้อซักถามของผู้ตรวจประเมิน (Auditor)					
17. ท่านร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการตรวจประเมินแบบเฟ้ระวัง					
18. ท่านให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจประเมินแบบเฟ้ระวังเกี่ยวกับเรื่องที่คุณตรวจประเมินร้องขอ					
19. ท่านร่วมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ผู้ตรวจประเมินระบุไว้ในรายงานสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด					
<b>ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบ</b>					
20. ท่านศึกษาเอกสารคุณภาพให้เข้าใจก่อนนำไปปฏิบัติ					
21. ท่านร่วมประชุม/อบรม/สัมมนาเพื่อรับทราบรายละเอียด วิธีการและวัตถุประสงค์ในการปฏิบัติตามระบบ FSSC 22000					
22. ท่านช่วยพิจารณาหาวิธีการในการตรวจสอบผลการแก้ไขปัญหา					
23. ท่านร่วมวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาเมื่อพบว่าปัญหานั้นๆ เกิดขึ้นซ้ำอีก					
24. ท่านนำข้อมูลทางสถิติ หรือบันทึกคุณภาพมาใช้เป็นข้อมูลเปรียบเทียบเพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบ FSSC 22000					
25. ท่านเข้าร่วมรับการอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 อย่างต่อเนื่อง					

\*\*\*\*\*ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม\*\*\*\*\*



ภาคผนวก ข

ทดสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถามโดยหาค่าดัชนีความ  
สอดคล้องของข้อคำถาม (Index of Item-Objective Congruence : IOC)



ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถามโดยหาค่าดัชนีความสอดคล้องของข้อคำถาม

(Index of Item-Objective Congruence : IOC)

ข้อ	คำจำกัดความ	รายการพิจารณา	ความเห็นผู้เชี่ยวชาญ			
			SN	WL	TS	IOC= ( $\sum R$ )/N
1	<b>ความรู้ความเข้าใจ</b> หมายถึง ความรู้ความเข้าใจของผู้ปฏิบัติงานที่มีต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ว่ามีขั้นตอนการปฏิบัติอย่างไร	ผู้ที่ทำหน้าที่ในการทบทวนระบบคุณภาพ คือผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น (ผิด)	1	1	1	1.00
2		การทบทวนระบบ FSSC 22000 ควรทำเป็นช่วงๆ ไม่จำเป็นต้องทำอย่างต่อเนื่อง (ผิด)	1	1	1	1.00
3		การทบทวนระบบคุณภาพสามารถกระทำได้ด้วยตนเองหรือกับเพื่อนร่วมงานได้ (ถูก)	1	1	1	1.00
4		เมื่อพบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดระหว่างการทบทวนระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ผู้บังคับบัญชาทราบก็ได้ (ผิด)	1	1	1	1.00
5		การทบทวนระบบคุณภาพ คือการทบทวนความสอดคล้องระหว่างเอกสารระบบข้อกำหนดของ FSSC 22000 และการปฏิบัติงานจริง (ถูก)	1	1	1	1.00
6		การปฏิบัติการแก้ไข และป้องกันจะสามารถดำเนินการได้ก็ต่อเมื่อพบว่า มีสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเกิดขึ้นแล้วเท่านั้น (ผิด)	1	1	1	1.00
7		การตรวจติดตามคุณภาพภายในเป็นสิ่งจำเป็นในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 (ถูก)	1	1	1	1.00
8		การตรวจติดตามคุณภาพภายในเป็นการตรวจประเมิน โดยบุคคลแผนกเดียวกัน (ผิด)	1	1	1	1.00
9		ผู้ที่ทำหน้าที่ตรวจติดตามคุณภาพภายใน ต้องเป็นผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น (ผิด)	1	1	1	1.00

ข้อ	คำจำกัดความ	รายการพิจารณา	ความเห็นผู้เชี่ยวชาญ			
			SN	WL	TS	IOC= ( $\sum R$ )/N
10	<b>ความรู้ความเข้าใจ</b> หมายถึง ความรู้ ความเข้าใจของ ผู้ปฏิบัติงานที่มีต่อ ระบบบริหารด้าน ความปลอดภัย อาหาร FSSC 22000 ว่ามีขั้นตอนการ ปฏิบัติอย่างไร	ใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR) คือ การบันทึก สิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่พบจากการตรวจติดตาม คุณภาพภายใน (ถูก)	1	1	1	1.00
11		ผู้กระทำการแก้ไขตามใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR) คือ ผู้จัดการแผนกเท่านั้น (ผิด)	1	1	1	1.00
12		เมื่อองค์กรได้รับการรับรองระบบบริหารด้านความ ปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 แล้วจะไม่มีการตรวจประเมิน แบบเฝ้าระวัง (ผิด)	1	1	1	1.00
13		การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง เป็นการสร้างความเชื่อมั่น ว่าระบบ FSSC 22000 ขององค์กรดำเนินการไปตาม ข้อกำหนดระบุไว้ (ถูก)	1	1	1	1.00
14		การวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหาไม่จำเป็นต้องทำทุก ครั้งเพื่อแก้ไขข้อบกพร่องที่ถูกระบุไว้ในรายงานสิ่งที่ไม่ เป็นไปตามข้อกำหนด (NCR) (ผิด)	1	1	1	1.00
15		การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง มีเป้าหมายเพื่อตรวจสอบดู ว่าเอกสารคุณภาพที่จัดทำขึ้นได้มีการปฏิบัติหรือไม่ (ถูก)	1	1	1	1.00
16		การตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) คือการตรวจ ประเมิน โดยผู้ตรวจประเมินจากหน่วยงานผู้ให้การรับรอง ระบบคุณภาพแก่องค์กร (ถูก)	1	1	1	1.00
17		การพัฒนาปรับปรุงระบบเป็นหน้าที่ของพนักงานทุกระดับ ที่อยู่ในของเขตของระบบ FSSC 22000 (ถูก)	1	1	1	1.00
18	การศึกษาหรือเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 อย่างต่อเนื่องเป็นวิธีการหนึ่งในการพัฒนาปรับปรุง ระบบ (ถูก)	1	1	1	1.00	

ข้อ	คำจำกัดความ	รายการพิจารณา	ความเห็นผู้เชี่ยวชาญ			
			SN	WL	TS	IOC= ( $\sum R$ )/N
19		การติดตามผลภายหลังการปฏิบัติการแก้ไขและป้องกัน เป็นหน้าที่ของผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในเท่านั้น (ผิด)	1	1	1	1.00
20		การวิเคราะห์สาเหตุและแนวทางการแก้ไขปัญหาเดิมที่เกิดขึ้นซ้ำๆ เป็นสิ่งที่จำเป็นต่อการพัฒนาปรับปรุงระบบ บริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 (ถูก)	1	1	1	1.00

ส่วนที่ 2.2 เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกลึก						
ข้อ	คำจำกัดความ	รายการพิจารณา	ความเห็นผู้เชี่ยวชาญ			
			SN	WL	TS	IOC= ( $\sum R$ )/N
1	ความรู้สึกลึกต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัย FSSC 22000 หมายถึง ความรู้สึกของผู้ปฏิบัติงานภายใต้ระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	ท่านเต็มใจอย่างยิ่งที่จะนำปัญหาที่ท่านพบในการทบทวนระบบมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไปแก้ไข	1	1	1	1.00
2		ท่านมีความมั่นใจในการทำงานมากยิ่งขึ้น เมื่อได้รับการทบทวนระบบ FSSC 22000	1	1	1	1.00
3		ท่านยินดีให้เวลาอย่างเต็มที่เพื่อทบทวนความสอดคล้องของเอกสารระบบคุณภาพที่ใช้อยู่ในปัจจุบันกับการปฏิบัติงานจริง	1	1	1	1.00
4		ท่านไม่มีหน้าที่แจ้งปัญหาในการทำงานที่มีผลกระทบต่อระบบ FSSC 22000	1	1	0	0.67
5		ท่านเชื่อว่า หน้าที่ของการทบทวนระบบเป็นของผู้บริหารระดับสูงเท่านั้น	1	1	0	0.67
6		ท่านเชื่อว่าการตรวจติดตามคุณภาพภายในเป็นเรื่องของการจ้องจับผิดการทำงานของพนักงาน	1	1	0	0.67
7		ท่านรู้สึกเครียดหรือกังวลใจเมื่อต้องถูกตรวจติดตามคุณภาพภายใน	1	1	0	0.67
8		ท่านเต็มใจและยินดีให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการตอบข้อคำถามของผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน	1	1	1	1.00

ส่วนที่ 2.2 เจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ด้านความรู้สึกลึก						
ข้อ	คำจำกัดความ	รายการพิจารณา	ความเห็นผู้เชี่ยวชาญ			
			SN	WL	TS	IOC= ( $\sum R$ )/N
9		ท่านรู้สึกเบื่อหน่ายที่ต้องเข้าประชุมเพื่อรับทราบผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	1	1	0	0.67
10		ท่านยินดีให้เวลาอย่างเต็มที่เพื่อเตรียมความพร้อมล่วงหน้าก่อนที่จะมีการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	1	1	1	1.00
11	ความรู้สึกลึกต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัย FSSC 22000 หมายถึง ความรู้สึกของผู้ปฏิบัติงานภายใต้ระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000	ท่านรู้สึกไม่พอใจผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน เมื่อทราบว่าแผนกของท่านได้รับใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR)	1	1	0	0.67
12		ท่านเชื่อว่าการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง ช่วยให้คุณพบข้อบกพร่องในการทำงานที่นำไปปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น	1	1		1.00
13		ท่านรู้สึกเครียดเมื่อทราบว่าจะมีการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance)	1	1	0	0.67
14		ท่านพยายามหลีกเลี่ยงการตอบข้อคำถามของผู้ตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	1	1	0	0.67
15		ท่านคิดว่าการเข้าร่วมวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหาที่ตรวจพบระหว่างการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) ทำให้ท่านเสียเวลาในการทำงาน	1	1	0	0.67
16		ท่านเชื่อว่าการปฏิบัติตามระบบ FSSC 22000 ทำให้การทำงานมีความคล่องตัวมากยิ่งขึ้น	1	1	1	1.00
17		ท่านยินดีจะเข้ารับการฝึกอบรม/สัมมนาเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 เพื่อเป็นการเสริมทักษะในการปฏิบัติงานตามระบบ FSSC 22000	1	1	1	1.00
18		ท่านรู้สึกสนใจและอยากได้รับความรู้เกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 เพื่อนำมาปรับปรุงระบบการทำงานของท่าน	1	1	1	1.00
19		ท่านไม่เชื่อว่าข้อมูลทางสถิติหรือบันทึกคุณภาพในระบบ FSSC 22000 จะสามารถนำมาใช้เพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบปฏิบัติงานได้	1	1	0	0.67
20		ท่านรู้สึกเบื่อหน่ายต่อการติดตาม เปรียบเทียบผลการแก้ไขปัญหาหลังจากที่ได้นำวิธีการแก้ปัญหาไปปฏิบัติจริง	1	1	0	0.67

ส่วนที่ 3 การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000						
ข้อ	คำจำกัดความ	รายการพิจารณา	ความเห็นผู้เชี่ยวชาญ			
			SN	WL	TS	IOC= ( $\sum R$ )/N
1	การมีส่วนร่วมด้านการ ทบทวนระบบ หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานมีส่วนร่วม ในการสำรวจ ทบทวน เอกสารคุณภาพ ที่ใช้อยู่ ในปัจจุบัน ว่ามีความ เหมาะสมสอดคล้องกับ การปฏิบัติงาน	ท่านร่วมปรึกษากับเพื่อนร่วมงานเพื่อทบทวนความสอดคล้อง ของการปฏิบัติงานจริงกับระบบเอกสารคุณภาพที่ใช้อยู่ใน ปัจจุบัน	1	1	1	1.00
2		ท่านร่วมปฏิบัติตามวิธีการแก้ไขปัญหาที่จัดทำขึ้น	1	1	1	1.00
3		ท่านร่วมเสนอข้อมูลต่างๆ เพื่อใช้ประกอบการทบทวนระบบ	1	1	1	1.00
4		ท่านร่วมเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันปัญหาที่ส่งผล กระทบต่อระบบคุณภาพในปัจจุบัน	1	1	1	1.00
5		ท่านได้นำปัญหา อุปสรรคที่ท่านพบเห็นในการปฏิบัติงานตาม ระบบคุณภาพมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไป ปรับปรุง	1	1	1	1.00
6		ท่านระวังรักษาระบบการทำงานของ ท่าน โดยปฏิบัติตาม ข้อกำหนดของมาตรฐาน ความปลอดภัยอาหาร อย่างเคร่งครัด	1	1	1	1.00
7		ท่านได้สำรวจประเมินตนเองว่าปฏิบัติถูกต้องครบถ้วนตาม ขั้นตอนที่ระบุไว้ในเอกสารคุณภาพ	1	1	1	1.00
8	การมีส่วนร่วมด้านการ ตรวจติดตามคุณภาพ ภายใน หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานมีส่วนร่วม การตรวจติดตาม โดยที่ ผู้ตรวจเป็น บุคลากร ภายในองค์กร	ท่านร่วมจัดเตรียมเอกสาร และสถานที่ ให้มีความพร้อมเพื่อ ความสะดวกในการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	1	1	1	1.00
9		ท่านร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงาน ใน การตรวจติดตามคุณภาพภายใน	1	1	1	1.00
10		ท่านให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในเกี่ยวกับ เรื่องที่คุณตรวจติดตามร้องขอ เช่น ขอให้แสดงวิธีการปฏิบัติงาน จริงตามเอกสารคุณภาพ	1	1	1	1.00
11		ท่านเข้าร่วมประชุมเพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาที่พบหลังจาก การตรวจติดตามคุณภาพภายใน	1	1	1	1.00

ส่วนที่ 3 การมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000						
ข้อ	คำจำกัดความ	รายการพิจารณา	ความเห็นผู้เชี่ยวชาญ			
			SN	WL	TS	IOC= ( $\sum R$ )/N
12		ท่านร่วมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในระบุไว้ในใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR)	1	1	1	1.00
13		ท่านร่วมรับทราบผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน จากผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน หรือผู้บังคับบัญชา	1	1	1	1.00
14		ท่านร่วมวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหาที่พบจากการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	1	1	1	1.00
15	การมีส่วนร่วมด้านการ ตรวจประเมินแบบเฝ้า ระวัง หมายถึง ผู้ปฏิบัติงาน มีส่วนร่วมในการรับการ เข้าตรวจประเมินเพื่อ ติดตาม และยืนยันความคง อยู่ของระบบ FSSC 22000	ท่านร่วมจัดเตรียมเอกสารสถานที่ให้พร้อมเพื่อความสะดวกในการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	1	1	1	1.00
16		ท่านร่วมตอบข้อซักถามของผู้ตรวจประเมิน (Auditor)	1	1	1	1.00
17		ท่านร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	1	1	1	1.00
18		ท่านให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจประเมินแบบเฝ้าระวังเมื่อผู้ตรวจประเมินร้องขอ	1	1	1	1.00
19		ท่านร่วมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ผู้ตรวจประเมินระบุไว้ในรายงานสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	1	1	1	1.00
20		ท่านศึกษาเอกสารคุณภาพให้เข้าใจก่อนนำไปปฏิบัติ	1	1	1	1.00
21	การมีส่วนร่วมด้านการ พัฒนาปรับปรุงระบบ หมายถึงผู้ปฏิบัติงานมีการ หาข้อมูลเกี่ยวกับระบบ บริหารด้านความปลอดภัย อาหาร FSSC 22000 อย่าง ต่อเนื่อง	ท่านร่วมประชุม/อบรม/สัมมนาเพื่อรับทราบรายละเอียดวิธีการและวัตถุประสงค์ในการปฏิบัติตามระบบ FSSC 22000	1	1	1	1.00
22		ท่านช่วยพิจารณาหาวิธีการในการตรวจสอบผลการแก้ไข ปัญหา	1	1	1	1.00
23		ท่านร่วมวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาเมื่อพบว่าปัญหานั้นๆ เกิดขึ้นซ้ำอีก	1	1	1	1.00
24		ท่านนำข้อมูลทางสถิติ หรือบันทึกคุณภาพมาใช้เป็นข้อมูลเปรียบเทียบเพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบ FSSC 22000	1	1	1	1.00
25		ท่านเข้าร่วมรับการอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 อย่างต่อเนื่อง	1	1	1	1.00

ภาคผนวก ค

ทดสอบความน่าเชื่อถือ (Reliability) ของแบบสอบถาม





## Reliability

Scale: ALL VARIABLES

### Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.852	46

### Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
ด้านความรู้ความเข้าใจ	149.1000	211.679	-0.096	0.859
ท่านเต็มใจอย่างยิ่งที่จะนำปัญหาที่ท่านพบในการทบทวนระบบมา รายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไปแก้ไข	148.4333	208.254	0.077	0.852
ท่านมีความมั่นใจในการทำงานมากยิ่งขึ้น เมื่อได้รับการทบทวน ระบบ FSSC 22000	148.5667	208.116	0.112	0.852
ท่านยินดีให้เวลาอย่างเต็มที่เพื่อทบทวนความสอดคล้องของเอกสาร ระบบคุณภาพที่ใช้อยู่ในปัจจุบันกับการปฏิบัติงานจริง	148.6000	207.145	0.162	0.851
ท่านไม่มีหน้าที่แจ้งปัญหาในการทำงานที่มีผลกระทบต่อระบบ FSSC 22000	150.9333	204.409	0.215	0.851
ท่านเชื่อว่า หน้าที่ของการทบทวนระบบเป็นของผู้บริหารระดับสูง เท่านั้น	150.5000	207.362	0.056	0.855
ท่านเชื่อว่าการตรวจติดตามคุณภาพภายในเป็นเรื่องของการจ้อง จับผิดการทำงานของพนักงาน	150.7000	204.907	0.157	0.852
ท่านรู้สึกเครียดหรือกังวลใจเมื่อต้องถูกตรวจติดตามคุณภาพภายใน	149.9333	201.444	0.349	0.848
ท่านเต็มใจและยินดีให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการตอบข้อคำถาม ของผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน	148.7667	211.357	-0.089	0.857
ท่านรู้สึกเมื่อนายที่ ต้องเข้าประชุมเพื่อรับทราบผลการตรวจติดตาม คุณภาพภายใน	150.1333	213.637	-0.211	0.857
ท่านยินดีให้เวลาอย่างเต็มที่เพื่อเตรียมความพร้อมล่วงหน้าก่อนที่จะ มีการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	148.8667	206.464	0.180	0.851

ท่านรู้สึกไม่พอใจผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายใน เมื่อทราบว่าแผนกของท่านได้รับใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR)	150.1333	210.395	-0.051	0.856
ท่านเชื่อว่าการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) ช่วยให้ท่านพบข้อบกพร่องในการทำงานที่นำไปปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น	148.7333	211.444	-0.109	0.855
ท่านรู้สึกเครียดเมื่อทราบว่าจะมีการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance)	150.0333	215.275	-0.273	0.859
ท่านพยายามหลีกเลี่ยงการตอบข้อคำถามของผู้ตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง	150.3667	210.861	-0.071	0.856
ท่านคิดว่า การเข้าร่วมวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหาที่ตรวจพบระหว่างการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง (Surveillance) ทำให้ท่านเสียเวลาในการทำงาน	150.5000	211.224	-0.091	0.856
ท่านเชื่อว่าการปฏิบัติตามระบบ FSSC 22000 ทำให้ระบบการทำงานมีความคล่องตัวมากยิ่งขึ้น	148.9667	207.344	0.139	0.852
ท่านยินดีจะเข้ารับการศึกษาอบรม/สัมมนาเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 เพื่อเป็นการเสริมทักษะในการปฏิบัติงานตามระบบ FSSC 22000	148.6667	205.609	0.221	0.850
ท่านรู้สึกสนใจและอยากได้รับความรู้เกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 เพื่อนำมาปรับปรุงระบบการทำงานของท่าน	148.6333	205.137	0.241	0.850
ท่านไม่เชื่อว่าข้อมูลทางสถิติหรือบันทึกคุณภาพในระบบ FSSC 22000 จะสามารถนำมาใช้เพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบปฏิบัติงานได้	150.4667	206.671	0.075	0.854
ท่านรู้สึกเบื่อหน่ายต่อการติดตาม เปรียบเทียบผลการแก้ไขปัญหาหลังจากที่ได้นำวิธีการแก้ปัญหาไปปฏิบัติจริง	150.3667	210.378	-0.051	0.856
ท่านร่วมปรึกษากับเพื่อนร่วมงานเพื่อทบทวนความสอดคล้องของการปฏิบัติงานจริงกับระบบเอกสารคุณภาพที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน	149.7333	199.444	0.344	0.848
ท่านร่วมปฏิบัติตามวิธีการแก้ไขปัญหาที่จัดทำขึ้น	149.5667	201.082	0.305	0.849
ท่านร่วมเสนอข้อมูลต่างๆ เพื่อใช้ประกอบการทบทวนระบบ	149.8333	200.557	0.377	0.848
ท่านร่วมเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อระบบคุณภาพในปัจจุบัน	149.7667	194.185	0.576	0.843
ท่านได้นำปัญหา อุปสรรคที่ท่านพบเห็นในการปฏิบัติงานตามระบบคุณภาพมารายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบเพื่อนำไปปรับปรุง	149.5000	198.190	0.514	0.845
ท่านระวังรักษาระบบการทำงานของท่าน โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐาน ความปลอดภัยอาหาร อย่างเคร่งครัด	149.0333	201.757	0.280	0.849
ท่านได้สำรวจประเมินตนเองว่าปฏิบัติถูกต้องครบถ้วนตามขั้นตอนที่ระบุไว้ในเอกสารคุณภาพ	149.2667	199.030	0.442	0.846
ท่านร่วมจัดเตรียมเอกสาร และสถานที่ ให้มีความพร้อมเพื่อความสะดวกในการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	149.0667	201.789	0.346	0.848
ท่านร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการตรวจติดตามคุณภาพภายใน	149.1000	200.438	0.357	0.848

ท่านให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในเกี่ยวกับเรื่อง ที่ผู้ตรวจติดตามร้องขอ เช่น ขอให้แสดงวิธีการปฏิบัติงานจริงตาม เอกสารคุณภาพ	148.9333	196.547	0.490	0.845
ท่านเข้าร่วมประชุมเพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาที่พบหลังจากการ ตรวจติดตามคุณภาพภายใน	149.7333	186.547	0.709	0.838
ท่านร่วมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ผู้ตรวจติดตาม คุณภาพภายในระบุไว้ในใบคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงคุณภาพ (CAR)	149.7667	193.013	0.514	0.844
ท่านร่วมรับทราบผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน จากผู้ตรวจ ติดตามคุณภาพภายใน หรือผู้บังคับบัญชา	149.2000	199.269	0.414	0.847
ท่านร่วมวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหาที่พบจากการตรวจ ติดตามคุณภาพภายใน	149.7667	193.357	0.583	0.842
ท่านร่วมจัดเตรียมเอกสารสถานที่ให้พร้อมเพื่อความสะดวกในการ ตรวจประเมินแบบแฟ้ระวัง	149.2333	197.357	0.427	0.846
ท่านร่วมตอบข้อซักถามของผู้ตรวจประเมิน (Auditor)	149.6667	198.920	0.369	0.847
ท่านร่วมซักซ้อมความเข้าใจ และเตรียมตัวกับเพื่อนร่วมงานในการ ตรวจประเมินแบบแฟ้ระวัง	149.4667	199.499	0.480	0.846
ท่านให้ความร่วมมือแก่ผู้ตรวจประเมินแบบแฟ้ระวังเกี่ยวกับเรื่อง ที่ผู้ตรวจประเมินร้องขอ	149.1667	194.420	0.486	0.844
ท่านร่วมแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่ผู้ตรวจประเมินระบุ ไว้ในรายงานสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	149.4000	194.248	0.693	0.842
ท่านศึกษาเอกสารคุณภาพให้เข้าใจก่อนนำไปปฏิบัติ	149.2667	194.892	0.596	0.843
ท่านร่วมประชุม/อบรม/สัมมนาเพื่อรับทราบรายละเอียด วิธีการและ วัตถุประสงค์ในการปฏิบัติตามระบบ FSSC 22000	149.4333	189.633	0.693	0.839
ท่านช่วยพิจารณาหาวิธีการในการตรวจสอบผลการแก้ไขปัญหา	149.7333	190.064	0.675	0.840
ท่านร่วมวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาเมื่อพบว่าปัญหานั้นๆ เกิดขึ้นซ้ำ อีก	149.9667	185.551	0.730	0.837
ท่านนำข้อมูลทางสถิติ หรือบันทึกคุณภาพมาใช้เป็นข้อมูล เปรียบเทียบเพื่อพัฒนาปรับปรุงระบบ FSSC 22000	150.0667	195.720	0.422	0.846
ท่านเข้าร่วมรับการอบรมเพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ FSSC 22000 อย่างต่อเนื่อง	149.9333	183.513	0.636	0.839

ภาคผนวก ง  
ผลการวิเคราะห์



## ผลการวิเคราะห์

### ส่วนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม

Statistics						
		เพศ	อายุ	ระดับการศึกษา	อายุงาน	หน่วยงานที่สังกัด
N	Valid	360	360	360	360	360
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		1.76	2.43	3.26	2.23	2.82
Std. Deviation		.430	.968	.958	.899	1.383

เพศ					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ชาย	88	24.4	24.4	24.4
	หญิง	272	75.6	75.6	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

อายุ					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	18 – 25 ปี	58	16.1	16.1	16.1
	26 – 35 ปี	155	43.1	43.1	59.2
	36 – 40 ปี	81	22.5	22.5	81.7
	40 ปีขึ้นไป	66	18.3	18.3	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

ระดับการศึกษา

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	13	3.6	3.6	3.6
	มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	78	21.7	21.7	25.3
	อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	84	23.3	23.3	48.6
	ปริญญาตรี	172	47.8	47.8	96.4
	สูงกว่าปริญญาตรี	13	3.6	3.6	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

อายุการทำงาน

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	น้อยกว่า 1 ปี	65	18.1	18.1	18.1
	1-5 ปี	195	54.2	54.2	72.2
	5-10 ปี	52	14.4	14.4	86.7
	10 ปีขึ้นไป	48	13.3	13.3	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

หน่วยงานที่สังกัด

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผลิต	41	11.4	11.4	11.4
	ประกันคุณภาพ	175	48.6	48.6	60.0
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	34	9.4	9.4	69.4
	วิศวกรรม	27	7.5	7.5	76.9
	สำนักงาน (บุคคล, สารสนเทศ, บัญชี/การเงิน และอื่นๆ)	83	23.1	23.1	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์ข้อมูลเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000  
ด้านความรู้ความเข้าใจ

ด้านความรู้ความเข้าใจ

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2.00	8	2.2	2.2	2.2
	3.00	5	1.4	1.4	3.6
	4.00	20	5.6	5.6	9.2
	5.00	327	90.8	90.8	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

a1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	353	98.1	98.1	98.1
	ถูก	7	1.9	1.9	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

a2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	353	98.1	98.1	98.1
	ถูก	7	1.9	1.9	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

a3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	9	2.5	2.5	2.5
	ถูก	351	97.5	97.5	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**a4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	355	98.6	98.6	98.6
	ถูก	5	1.4	1.4	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**a5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	4	1.1	1.1	1.1
	ถูก	356	98.9	98.9	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**a6**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	351	97.5	97.5	97.5
	ถูก	9	2.5	2.5	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**a7**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	2	.6	.6	.6
	ถูก	358	99.4	99.4	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**a8**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	350	97.2	97.2	97.2
	ถูก	10	2.8	2.8	100.0
	Total	360	100.0	100.0	



**a9**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	355	98.6	98.6	98.6
	ถูก	5	1.4	1.4	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**a10**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	3	.8	.8	.8
	ถูก	357	99.2	99.2	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**a11**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	346	96.1	96.1	96.1
	ถูก	14	3.9	3.9	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**a12**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	352	97.8	97.8	97.8
	ถูก	8	2.2	2.2	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**a13**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	4	1.1	1.1	1.1
	ถูก	356	98.9	98.9	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**a14**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	355	98.6	98.6	98.6
	ถูก	5	1.4	1.4	100.0
Total		360	100.0	100.0	

**a15**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	5	1.4	1.4	1.4
	ถูก	355	98.6	98.6	100.0
Total		360	100.0	100.0	

**a16**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	3	.8	.8	.8
	ถูก	357	99.2	99.2	100.0
Total		360	100.0	100.0	

**a17**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	2	.6	.6	.6
	ถูก	358	99.4	99.4	100.0
Total		360	100.0	100.0	

**a18**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	3	.8	.8	.8
	ถูก	357	99.2	99.2	100.0
Total		360	100.0	100.0	

a19

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	344	95.6	95.6	95.6
	ถูก	16	4.4	4.4	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

a20

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ผิด	9	2.5	2.5	2.5
	ถูก	351	97.5	97.5	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**ส่วนที่ 3** การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับเจตคติต่อระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000  
ด้านความรู้สึกรู้สึก

Statistics

	affe ctive e1	affe ctive e2	Aff ective ve3	Aff ective ve4	Aff ective ve5	Aff ective ve6	Aff ective ve7	Aff ective ve8	Aff ective ve9	Affe ctive 10	Affe ctive 11	Affe ctive 12	Affe ctive 13	Affe ctive 14	Affe ctive 15	Affe ctive 16	Affe ctive 17	Affe ctive 18	Affe ctive 19	Affe ctive 20
N	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360
Valid	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360
Missing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mean	4.5	4.3	4.35	2.11	2.33	1.98	2.64	4.13	2.64	3.92	2.54	4.17	2.94	2.53	2.55	3.88	4.22	4.25	2.55	2.56
n	500	639	28	94	06	33	72	33	17	50	44	22	17	89	28	33	50	83	83	94
Std. Deviation	.54	.62	.696	1.21	1.11	1.10	1.02	.969	.974	.942	.972	.916	.910	.978	1.03	.894	.725	.826	1.14	1.08
	619	744	58	029	168	444	367	74	29	61	16	15	75	11	288	27	15	06	271	710

Affective1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่แน่ใจ	9	2.5	2.5	2.5
	เห็นด้วย	144	40.0	40.0	42.5
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	207	57.5	57.5	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่แน่ใจ	29	8.1	8.1	8.1
	เห็นด้วย	171	47.5	47.5	55.6
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	160	44.4	44.4	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เห็นด้วย	8	2.2	2.2	2.2
	ไม่แน่ใจ	22	6.1	6.1	8.3
	เห็นด้วย	165	45.8	45.8	54.2
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	165	45.8	45.8	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	138	38.3	38.3	38.3
	เห็นด้วย	122	33.9	33.9	72.2
	ไม่แน่ใจ	44	12.2	12.2	84.4
	ไม่เห็นด้วย	31	8.6	8.6	93.1
	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	25	6.9	6.9	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	90	25.0	25.0	25.0
	เห็นด้วย	136	37.8	37.8	62.8
	ไม่แน่ใจ	76	21.1	21.1	83.9
	ไม่เห็นด้วย	41	11.4	11.4	95.3
	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	17	4.7	4.7	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective6**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	169	46.9	46.9	46.9
	เห็นด้วย	72	20.0	20.0	66.9
	ไม่แน่ใจ	84	23.3	23.3	90.3
	ไม่เห็นด้วย	26	7.2	7.2	97.5
	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	9	2.5	2.5	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective7**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	59	16.4	16.4	16.4
	เห็นด้วย	97	26.9	26.9	43.3
	ไม่แน่ใจ	116	32.2	32.2	75.6
	ไม่เห็นด้วย	88	24.4	24.4	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective8**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5	1.4	1.4	1.4
	ไม่เห็นด้วย	25	6.9	6.9	8.3
	ไม่แน่ใจ	43	11.9	11.9	20.3
	เห็นด้วย	131	36.4	36.4	56.7
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	156	43.3	43.3	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective9**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	34	9.4	9.4	9.4
	เห็นด้วย	139	38.6	38.6	48.1
	ไม่แน่ใจ	126	35.0	35.0	83.1
	ไม่เห็นด้วย	44	12.2	12.2	95.3
	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	17	4.7	4.7	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective10**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เห็นด้วย	44	12.2	12.2	12.2
	ไม่แน่ใจ	42	11.7	11.7	23.9
	เห็นด้วย	171	47.5	47.5	71.4
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	103	28.6	28.6	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective11**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	30	8.3	8.3	8.3
	เห็นด้วย	178	49.4	49.4	57.8
	ไม่แน่ใจ	99	27.5	27.5	85.3
	ไม่เห็นด้วย	32	8.9	8.9	94.2
	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	21	5.8	5.8	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective12**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	8	2.2	2.2	2.2
	ไม่เห็นด้วย	13	3.6	3.6	5.8
	ไม่แน่ใจ	38	10.6	10.6	16.4
	เห็นด้วย	151	41.9	41.9	58.3
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	150	41.7	41.7	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective13**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	13	3.6	3.6	3.6
	เห็นด้วย	99	27.5	27.5	31.1
	ไม่แน่ใจ	166	46.1	46.1	77.2
	ไม่เห็นด้วย	60	16.7	16.7	93.9
	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	22	6.1	6.1	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective14**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	35	9.7	9.7	9.7
	เห็นด้วย	166	46.1	46.1	55.8
	ไม่แน่ใจ	111	30.8	30.8	86.7
	ไม่เห็นด้วย	26	7.2	7.2	93.9
	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	22	6.1	6.1	100.0
Total		360	100.0	100.0	

**Affective15**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	54	15.0	15.0	15.0
	เห็นด้วย	134	37.2	37.2	52.2
	ไม่แน่ใจ	103	28.6	28.6	80.8
	ไม่เห็นด้วย	57	15.8	15.8	96.7
	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	12	3.3	3.3	100.0
Total		360	100.0	100.0	

**Affective16**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	8	2.2	2.2	2.2
	ไม่เห็นด้วย	20	5.6	5.6	7.8
	ไม่แน่ใจ	59	16.4	16.4	24.2
	เห็นด้วย	192	53.3	53.3	77.5
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	81	22.5	22.5	100.0
Total		360	100.0	100.0	

**Affective17**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เห็นด้วย	4	1.1	1.1	1.1
	ไม่แน่ใจ	51	14.2	14.2	15.3
	เห็นด้วย	165	45.8	45.8	61.1
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	140	38.9	38.9	100.0
	Total		360	100.0	100.0

**Affective18**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	8	2.2	2.2	2.2
	ไม่เห็นด้วย	4	1.1	1.1	3.3
	ไม่แน่ใจ	28	7.8	7.8	11.1
	เห็นด้วย	167	46.4	46.4	57.5
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	153	42.5	42.5	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective19**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	65	18.1	18.1	18.1
	เห็นด้วย	129	35.8	35.8	53.9
	ไม่แน่ใจ	91	25.3	25.3	79.2
	ไม่เห็นด้วย	50	13.9	13.9	93.1
	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	25	6.9	6.9	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Affective20**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	53	14.7	14.7	14.7
	เห็นด้วย	139	38.6	38.6	53.3
	ไม่แน่ใจ	103	28.6	28.6	81.9
	ไม่เห็นด้วย	40	11.1	11.1	93.1
	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	25	6.9	6.9	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลการมีส่วนร่วมรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000**

**ภาพรวมการมีส่วนร่วม**

**Statistics**

		การทบทวนระบบ	การตรวจติดตาม	การตรวจประเมิน	การพัฒนาปรับปรุง	การมีส่วนร่วม
N	Valid	360	360	360	360	360
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		3.2774	3.3325	3.6344	3.5662	3.4336
Std. Deviation		.88782	.91256	.72637	.91862	.64980



## ด้านการทบทวนระบบคุณภาพ

### Statistics

		Review1	Review2	Review3	Review4	Review5	Review6	Review7
N	Valid	360	360	360	360	360	360	360
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		3.1139	3.2611	3.0944	3.1028	3.3889	3.4917	3.4889
Std. Deviation		1.19228	.98662	.89066	.93701	1.04169	1.27322	1.01788

### Review1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	49	13.6	13.6	13.6
	นานๆ ครั้ง	43	11.9	11.9	25.6
	บางครั้ง	133	36.9	36.9	62.5
	บ่อยครั้ง	88	24.4	24.4	86.9
	ทุกครั้ง	47	13.1	13.1	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

### Review2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	14	3.9	3.9	3.9
	นานๆ ครั้ง	59	16.4	16.4	20.3
	บางครั้ง	145	40.3	40.3	60.6
	บ่อยครั้ง	103	28.6	28.6	89.2
	ทุกครั้ง	39	10.8	10.8	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

### Review3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	13	3.6	3.6	3.6
	นานๆ ครั้ง	79	21.9	21.9	25.6
	บางครั้ง	138	38.3	38.3	63.9
	บ่อยครั้ง	121	33.6	33.6	97.5
	ทุกครั้ง	9	2.5	2.5	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Review4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	13	3.6	3.6	3.6
	นานๆ ครั้ง	88	24.4	24.4	28.1
	บางครั้ง	122	33.9	33.9	61.9
	บ่อยครั้ง	123	34.2	34.2	96.1
	ทุกครั้งที่	14	3.9	3.9	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Review5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	8	2.2	2.2	2.2
	นานๆ ครั้ง	68	18.9	18.9	21.1
	บางครั้ง	120	33.3	33.3	54.4
	บ่อยครั้ง	104	28.9	28.9	83.3
	ทุกครั้งที่	60	16.7	16.7	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Review6**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	45	12.5	12.5	12.5
	นานๆ ครั้ง	26	7.2	7.2	19.7
	บางครั้ง	81	22.5	22.5	42.2
	บ่อยครั้ง	123	34.2	34.2	76.4
	ทุกครั้งที่	85	23.6	23.6	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Review7**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	4	1.1	1.1	1.1
	นานๆ ครั้ง	67	18.6	18.6	19.7
	บางครั้ง	100	27.8	27.8	47.5
	บ่อยครั้ง	127	35.3	35.3	82.8
	ทุกครั้งที่	62	17.2	17.2	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

## ด้านการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

### Statistics

		Internal1	Internal2	Internal3	Internal4	Internal5	Internal6	Internal7
N	Valid	360	360	360	360	360	360	360
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		3.3056	3.3417	3.6444	3.1417	3.1389	3.5556	3.2000
Std. Deviation		1.08213	1.04091	1.23830	1.25981	1.23669	1.12070	1.12406

### Internal1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	16	4.4	4.4	4.4
	นานๆ ครั้ง	77	21.4	21.4	25.8
	บางครั้ง	95	26.4	26.4	52.2
	บ่อยครั้ง	125	34.7	34.7	86.9
	ทุกครั้ง	47	13.1	13.1	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

### Internal2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	16	4.4	4.4	4.4
	นานๆ ครั้ง	58	16.1	16.1	20.6
	บางครั้ง	121	33.6	33.6	54.2
	บ่อยครั้ง	117	32.5	32.5	86.7
	ทุกครั้ง	48	13.3	13.3	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

### Internal3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	28	7.8	7.8	7.8
	นานๆ ครั้ง	34	9.4	9.4	17.2
	บางครั้ง	92	25.6	25.6	42.8
	บ่อยครั้ง	90	25.0	25.0	67.8
	ทุกครั้ง	116	32.2	32.2	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Internal4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	42	11.7	11.7	11.7
	นานๆ ครั้ง	73	20.3	20.3	31.9
	บางครั้ง	101	28.1	28.1	60.0
	บ่อยครั้ง	80	22.2	22.2	82.2
	ทุกครั้ง	64	17.8	17.8	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Internal5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	43	11.9	11.9	11.9
	นานๆ ครั้ง	59	16.4	16.4	28.3
	บางครั้ง	128	35.6	35.6	63.9
	บ่อยครั้ง	65	18.1	18.1	81.9
	ทุกครั้ง	65	18.1	18.1	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Internal6**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	24	6.7	6.7	6.7
	นานๆ ครั้ง	26	7.2	7.2	13.9
	บางครั้ง	119	33.1	33.1	46.9
	บ่อยครั้ง	108	30.0	30.0	76.9
	ทุกครั้ง	83	23.1	23.1	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Internal7**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	34	9.4	9.4	9.4
	นานๆ ครั้ง	58	16.1	16.1	25.6
	บางครั้ง	108	30.0	30.0	55.6
	บ่อยครั้ง	122	33.9	33.9	89.4
	ทุกครั้ง	38	10.6	10.6	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

## ด้านการตรวจประเมินแบบเฝ้าระวัง

### Statistics

		Surveillance1	Surveillance2	Surveillance3	Surveillance4	Surveillance5
N	Valid	360	360	360	360	360
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		3.5583	3.5333	3.5861	3.7389	3.7556
Std. Deviation		.97714	1.06030	.87256	1.02809	.89020

### Surveillance1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	4	1.1	1.1	1.1
	นานๆ ครั้ง	47	13.1	13.1	14.2
	บางครั้ง	121	33.6	33.6	47.8
	บ่อยครั้ง	120	33.3	33.3	81.1
	ทุกครั้ง	68	18.9	18.9	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

### Surveillance2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	12	3.3	3.3	3.3
	นานๆ ครั้ง	43	11.9	11.9	15.3
	บางครั้ง	124	34.4	34.4	49.7
	บ่อยครั้ง	103	28.6	28.6	78.3
	ทุกครั้ง	78	21.7	21.7	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

### Surveillance3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	4	1.1	1.1	1.1
	นานๆ ครั้ง	27	7.5	7.5	8.6
	บางครั้ง	137	38.1	38.1	46.7
	บ่อยครั้ง	138	38.3	38.3	85.0
	ทุกครั้ง	54	15.0	15.0	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Surveillance4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	9	2.5	2.5	2.5
	นานๆ ครั้ง	30	8.3	8.3	10.8
	บางครั้ง	105	29.2	29.2	40.0
	บ่อยครั้ง	118	32.8	32.8	72.8
	ทุกครั้ง	98	27.2	27.2	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**Surveillance5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	9	2.5	2.5	2.5
	นานๆ ครั้ง	9	2.5	2.5	5.0
	บางครั้ง	116	32.2	32.2	37.2
	บ่อยครั้ง	153	42.5	42.5	79.7
	ทุกครั้ง	73	20.3	20.3	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

**ด้านการพัฒนาปรับปรุงระบบคุณภาพ**

**Statistics**

		Improve1	Improve2	Improve3	Improve4	Improve5	Improve6
N	Valid	360	360	360	360	360	360
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		3.9028	3.7778	3.4806	3.4778	3.2361	3.5222
Std. Deviation		.90433	1.07675	1.09680	1.16090	1.02738	1.32032

**Improve1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	5	1.4	1.4	1.4
	นานๆ ครั้ง	13	3.6	3.6	5.0
	บางครั้ง	97	26.9	26.9	31.9
	บ่อยครั้ง	142	39.4	39.4	71.4
	ทุกครั้ง	103	28.6	28.6	100.0
	Total	360	100.0	100.0	

### Improve2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	13	3.6	3.6	3.6
	นานๆ ครั้ง	28	7.8	7.8	11.4
	บางครั้ง	95	26.4	26.4	37.8
	บ่อยครั้ง	114	31.7	31.7	69.4
	ทุกครั้ง	110	30.6	30.6	100.0
	Total		360	100.0	100.0

### Improve3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	31	8.6	8.6	8.6
	นานๆ ครั้ง	25	6.9	6.9	15.6
	บางครั้ง	97	26.9	26.9	42.5
	บ่อยครั้ง	154	42.8	42.8	85.3
	ทุกครั้ง	53	14.7	14.7	100.0
	Total		360	100.0	100.0

### Improve4

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	33	9.2	9.2	9.2
	นานๆ ครั้ง	25	6.9	6.9	16.1
	บางครั้ง	112	31.1	31.1	47.2
	บ่อยครั้ง	117	32.5	32.5	79.7
	ทุกครั้ง	73	20.3	20.3	100.0
	Total		360	100.0	100.0

### Improve5

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	38	10.6	10.6	10.6
	นานๆ ครั้ง	19	5.3	5.3	15.8
	บางครั้ง	147	40.8	40.8	56.7
	บ่อยครั้ง	132	36.7	36.7	93.3
	ทุกครั้ง	24	6.7	6.7	100.0
	Total		360	100.0	100.0

### Improve6

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ไม่เคยเลย	43	11.9	11.9	11.9
	นานๆ ครั้ง	28	7.8	7.8	19.7
	บางครั้ง	98	27.2	27.2	46.9
	บ่อยครั้ง	80	22.2	22.2	69.2
	ทุกครั้ง	111	30.8	30.8	100.0
	Total		360	100.0	100.0

### ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐาน

#### สมมติฐานที่ 1

#### T-Test !พีต

##### Group Statistics

	gender	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
การทบทวนระบบ	ชาย	88	3.4140	.94489	.10073
	หญิง	272	3.2332	.86576	.05249
การตรวจติดตาม	ชาย	88	3.4838	.97287	.10371
	หญิง	272	3.2836	.88855	.05388
การตรวจประเมิน	ชาย	88	3.7386	.82510	.08796
	หญิง	272	3.6007	.68972	.04182
การพัฒนาปรับปรุง	ชาย	88	3.7008	.87434	.09320
	หญิง	272	3.5227	.92989	.05638
การมีส่วนร่วม	ชาย	88	3.5673	.71172	.07587
	หญิง	272	3.3903	.62373	.03782



**Independent Samples Test**

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
การทบทวนระบบ	Equal variances assumed	3.472	.063	1.664	358	.097	.18077	.10861	-.03283	.39437
	Equal variances not assumed			1.591	137.424	.114	.18077	.11358	-.04383	.40537
การตรวจติดตาม	Equal variances assumed	3.653	.057	1.794	358	.074	.20015	.11157	-.01926	.41957
	Equal variances not assumed			1.713	137.089	.089	.20015	.11687	-.03094	.43125
การตรวจประเมิน	Equal variances assumed	7.487	.007	1.551	358	.122	.13790	.08891	-.03694	.31275
	Equal variances not assumed			1.416	128.672	.159	.13790	.09739	-.05480	.33060
การพัฒนาปรับปรุง	Equal variances assumed	.419	.518	1.584	358	.114	.17809	.11242	-.04301	.39918
	Equal variances not assumed			1.635	155.634	.104	.17809	.10893	-.03709	.39326
การมีส่วนร่วม	Equal variances assumed	8.705	.003	2.233	358	.026	.17698	.07925	.02112	.33283
	Equal variances not assumed			2.088	132.972	.039	.17698	.08477	.00930	.34466

**One-way Anova อายุ**

**Descriptives**

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
การทบทวน ระบบ	18 – 25 ปี	58	3.0468	.74610	.09797	2.8506	3.2430	1.71	4.29
	26 – 35 ปี	155	3.2295	.81082	.06513	3.1008	3.3582	1.71	4.43
	36 – 40 ปี	81	3.4674	1.00990	.11221	3.2441	3.6907	1.71	4.71
	40 ปีขึ้นไป	66	3.3593	.97351	.11983	3.1200	3.5986	1.00	4.71
	Total	360	3.2774	.88782	.04679	3.1854	3.3694	1.00	4.71
การตรวจติดตาม	18 – 25 ปี	58	3.1626	.75803	.09953	2.9632	3.3619	1.57	4.14
	26 – 35 ปี	155	3.3484	.92626	.07440	3.2014	3.4954	1.29	5.00
	36 – 40 ปี	81	3.4638	.96297	.10700	3.2509	3.6768	1.43	4.71
	40 ปีขึ้นไป	66	3.2835	.93342	.11490	3.0541	3.5130	1.00	4.43
	Total	360	3.3325	.91256	.04810	3.2380	3.4271	1.00	5.00
การตรวจ ประเมิน	18 – 25 ปี	58	3.6690	.64078	.08414	3.5005	3.8375	2.40	5.00
	26 – 35 ปี	155	3.6348	.63252	.05080	3.5345	3.7352	2.00	4.60
	36 – 40 ปี	81	3.7259	.75196	.08355	3.5597	3.8922	2.00	5.00
	40 ปีขึ้นไป	66	3.4909	.93689	.11532	3.2606	3.7212	1.00	4.60
	Total	360	3.6344	.72637	.03828	3.5592	3.7097	1.00	5.00
การพัฒนา ปรับปรุง	18 – 25 ปี	58	3.4425	.77708	.10204	3.2382	3.6469	2.00	4.33
	26 – 35 ปี	155	3.6452	.86638	.06959	3.5077	3.7826	1.83	5.00
	36 – 40 ปี	81	3.7922	.85535	.09504	3.6030	3.9813	1.17	5.00
	40 ปีขึ้นไป	66	3.2121	1.11038	.13668	2.9392	3.4851	1.17	5.00
	Total	360	3.5662	.91862	.04842	3.4710	3.6614	1.17	5.00

## ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การทบทวนระบบ	Between Groups	6.806	3	2.269	2.924	.034
	Within Groups	276.169	356	.776		
	Total	282.975	359			
การตรวจติดตาม	Between Groups	3.270	3	1.090	1.312	.270
	Within Groups	295.696	356	.831		
	Total	298.966	359			
การตรวจประเมิน	Between Groups	2.107	3	.702	1.335	.263
	Within Groups	187.306	356	.526		
	Total	189.413	359			
การพัฒนาปรับปรุง	Between Groups	14.264	3	4.755	5.864	.001
	Within Groups	288.685	356	.811		
	Total	302.950	359			

## Post Hoc Tests

## Multiple Comparisons

LSD

Dependent Variable	(I) age	(J) age	Mean Difference			95% Confidence Interval	
			(I-J)	Std. Error	Sig.	Lower Bound	Upper Bound
การทบทวนระบบ	18 – 25 ปี	26 – 35 ปี	-.18270	.13557	.179	-.4493	.0839
		36 – 40 ปี	-.42057*	.15150	.006	-.7185	-.1226
		40 ปีขึ้นไป	-.31251*	.15852	.049	-.6243	-.0008
	26 – 35 ปี	18 – 25 ปี	.18270	.13557	.179	-.0839	.4493
		36 – 40 ปี	-.23788*	.12076	.050	-.4754	-.0004
		40 ปีขึ้นไป	-.12981	.12946	.317	-.3844	.1248
	36 – 40 ปี	18 – 25 ปี	.42057*	.15150	.006	.1226	.7185
		26 – 35 ปี	.23788*	.12076	.050	.0004	.4754
		40 ปีขึ้นไป	.10806	.14605	.460	-.1792	.3953
	40 ปีขึ้นไป	18 – 25 ปี	.31251*	.15852	.049	.0008	.6243
		26 – 35 ปี	.12981	.12946	.317	-.1248	.3844
		36 – 40 ปี	-.10806	.14605	.460	-.3953	.1792

LSD

Dependent Variable	(I) age	(J) age	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
การพัฒนาปรับปรุง	18 – 25 ปี	26 – 35 ปี	-.20263	.13861	.145	-.4752	.0700
		36 – 40 ปี	-.34965*	.15490	.025	-.6543	-.0450
		40 ปีขึ้นไป	.23041	.16207	.156	-.0883	.5491
	26 – 35 ปี	18 – 25 ปี	.20263	.13861	.145	-.0700	.4752
		36 – 40 ปี	-.14702	.12346	.235	-.3898	.0958
		40 ปีขึ้นไป	.43304*	.13236	.001	.1727	.6933
	36 – 40 ปี	18 – 25 ปี	.34965*	.15490	.025	.0450	.6543
		26 – 35 ปี	.14702	.12346	.235	-.0958	.3898
		40 ปีขึ้นไป	.58006*	.14932	.000	.2864	.8737
	40 ปีขึ้นไป	18 – 25 ปี	-.23041	.16207	.156	-.5491	.0883
		26 – 35 ปี	-.43304*	.13236	.001	-.6933	-.1727
		36 – 40 ปี	-.58006*	.14932	.000	-.8737	-.2864

\*. The mean difference is significant at the 0.05 level.



### One-way Anova ระดับการศึกษา

#### Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
การทบทวนระบบ	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	13	3.1538	1.17291	.32531	2.4451	3.8626	1.71	4.43
	มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	78	3.0989	1.11452	.12619	2.8476	3.3502	1.71	4.71
	อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	84	3.3163	.56060	.06117	3.1947	3.4380	1.71	4.29
	ปริญญาตรี	172	3.3231	.89510	.06825	3.1884	3.4578	1.00	4.71
	สูงกว่าปริญญาตรี	13	3.6154	.50637	.14044	3.3094	3.9214	3.00	4.00
	Total	360	3.2774	.88782	.04679	3.1854	3.3694	1.00	4.71
การตรวจติดตาม	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	13	3.3846	1.47702	.40965	2.4921	4.2772	1.29	4.57
	มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	78	3.0037	1.03298	.11696	2.7708	3.2366	1.57	4.57
	อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	84	3.2908	.63403	.06918	3.1532	3.4284	1.43	4.14
	ปริญญาตรี	172	3.4635	.89793	.06847	3.3283	3.5986	1.00	5.00
	สูงกว่าปริญญาตรี	13	3.7912	.65105	.18057	3.3978	4.1846	3.00	4.29
	Total	360	3.3325	.91256	.04810	3.2380	3.4271	1.00	5.00
การตรวจประเมิน	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	13	4.4154	.53205	.14756	4.0939	4.7369	3.80	5.00
	มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	78	3.7897	.52263	.05918	3.6719	3.9076	2.60	4.60
	อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	84	3.6000	.45310	.04944	3.5017	3.6983	3.00	4.60
	ปริญญาตรี	172	3.5047	.86665	.06608	3.3742	3.6351	1.00	5.00
	สูงกว่าปริญญาตรี	13	3.8615	.70892	.19662	3.4331	4.2899	3.00	4.40
	Total	360	3.6344	.72637	.03828	3.5592	3.7097	1.00	5.00

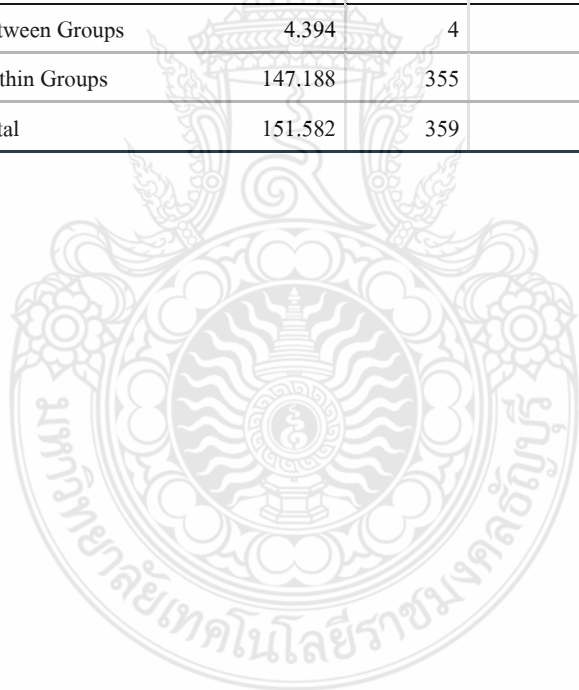
**One-way Anova ระดับการศึกษา (ต่อ)**

**Descriptives**

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
การพัฒนา ปรับปรุง	มัธยมศึกษาตอนต้น หรือเทียบเท่า	13	4.6795	.36300	.10068	4.4601	4.8988	4.17	5.00
	มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า	78	4.0726	.62568	.07084	3.9316	4.2137	2.83	5.00
	อนุปริญญา หรือ เทียบเท่า	84	3.2599	.81006	.08838	3.0841	3.4357	2.00	4.50
	ปริญญาตรี	172	3.3750	.96092	.07327	3.2304	3.5196	1.17	5.00
	สูงกว่าปริญญาตรี	13	3.9231	.75955	.21066	3.4641	4.3821	3.00	4.50
	Total	360	3.5662	.91862	.04842	3.4710	3.6614	1.17	5.00
	ภาพรวมการ มีส่วนร่วม	มัธยมศึกษาตอนต้น หรือเทียบเท่า	13	3.8369	.64259	.17822	3.4486	4.2252	2.96
มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า		78	3.4441	.57163	.06472	3.3152	3.5730	2.56	4.44
อนุปริญญา หรือ เทียบเท่า		84	3.3524	.41775	.04558	3.2617	3.4430	2.68	4.12
ปริญญาตรี		172	3.4112	.75528	.05759	3.2975	3.5248	1.04	4.72
สูงกว่าปริญญาตรี		13	3.7877	.64815	.17977	3.3960	4.1794	3.00	4.28
Total		360	3.4336	.64980	.03425	3.3662	3.5009	1.04	4.72

## ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การทบทวนระบบ	Between Groups	4.655	4	1.164	1.484	.206
	Within Groups	278.320	355	.784		
	Total	282.975	359			
การตรวจติดตาม	Between Groups	14.301	4	3.575	4.459	.002
	Within Groups	284.665	355	.802		
	Total	298.966	359			
การตรวจประเมิน	Between Groups	13.477	4	3.369	6.798	.000
	Within Groups	175.936	355	.496		
	Total	189.413	359			
การพัฒนาปรับปรุง	Between Groups	51.942	4	12.985	18.365	.000
	Within Groups	251.008	355	.707		
	Total	302.950	359			
การมีส่วนร่วม	Between Groups	4.394	4	1.098	2.649	.033
	Within Groups	147.188	355	.415		
	Total	151.582	359			



## Post Hoc Tests

### Multiple Comparisons

LSD

Dependent Variable	(I) education	(J) education	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
การตรวจติดตาม หรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้น	มัธยมศึกษาตอนปลาย	.38095	.26826	.156	-.1466	.9085
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	.09380	.26689	.725	-.4311	.6187
		ปริญญาตรี	-.07884	.25757	.760	-.5854	.4277
		สูงกว่าปริญญาตรี	-.40659	.35123	.248	-1.0974	.2842
มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนปลาย	-.38095	.26826	.156	-.9085	.1466
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	-.28715 <sup>*</sup>	.14081	.042	-.5641	-.0102
		ปริญญาตรี	-.45979 <sup>*</sup>	.12224	.000	-.7002	-.2194
		สูงกว่าปริญญาตรี	-.78755 <sup>*</sup>	.26826	.004	-1.3151	-.2600
อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	-.09380	.26689	.725	-.6187	.4311
		มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	.28715 <sup>*</sup>	.14081	.042	.0102	.5641
		ปริญญาตรี	-.17264	.11920	.148	-.4071	.0618
		สูงกว่าปริญญาตรี	-.50039	.26689	.062	-1.0253	.0245
ปริญญาตรี	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	.07884	.25757	.760	-.4277	.5854
		มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	.45979 <sup>*</sup>	.12224	.000	.2194	.7002
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	.17264	.11920	.148	-.0618	.4071
		สูงกว่าปริญญาตรี	-.32775	.25757	.204	-.8343	.1788
สูงกว่าปริญญาตรี	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	.40659	.35123	.248	-.2842	1.0974
		มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	.78755 <sup>*</sup>	.26826	.004	.2600	1.3151
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	.50039	.26689	.062	-.0245	1.0253
		ปริญญาตรี	.32775	.25757	.204	-.1788	.8343



## Post Hoc Tests (ต่อ)

### Multiple Comparisons

LSD

Dependent Variable	(I) education	(J) education	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
การตรวจประเมิน หรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้น	มัธยมศึกษาตอนปลาย	.62564 <sup>*</sup>	.21089	.003	.2109	1.0404
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	.81538 <sup>*</sup>	.20982	.000	.4027	1.2280
		ปริญญาตรี	.91073 <sup>*</sup>	.20249	.000	.5125	1.3090
		สูงกว่าปริญญาตรี	.55385 <sup>*</sup>	.27613	.046	.0108	1.0969
มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	.18974	.11070	.087	-.0280	.4074
		ปริญญาตรี	.28509 <sup>*</sup>	.09610	.003	.0961	.4741
		สูงกว่าปริญญาตรี	-.07179	.21089	.734	-.4866	.3430
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	-.81538 <sup>*</sup>	.20982	.000	-1.2280	-.4027
อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	-.18974	.11070	.087	-.4074	.0280
		ปริญญาตรี	.09535	.09371	.310	-.0889	.2796
		สูงกว่าปริญญาตรี	-.26154	.20982	.213	-.6742	.1511
		ปริญญาตรี	-.91073 <sup>*</sup>	.20249	.000	-1.3090	-.5125
ปริญญาตรี	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	-.28509 <sup>*</sup>	.09610	.003	-.4741	-.0961
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	-.09535	.09371	.310	-.2796	.0889
		สูงกว่าปริญญาตรี	-.35689	.20249	.079	-.7551	.0414
		สูงกว่าปริญญาตรี	-.55385 <sup>*</sup>	.27613	.046	-1.0969	-.0108
สูงกว่าปริญญาตรี	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	.07179	.21089	.734	-.3430	.4866
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	.26154	.20982	.213	-.1511	.6742
		ปริญญาตรี	.35689	.20249	.079	-.0414	.7551
		ปริญญาตรี	.35689	.20249	.079	-.0414	.7551

LSD

Dependent Variable	(I) education	(J) education	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
การพัฒนา ปรับปรุง	มัธยมศึกษาตอนต้น หรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนปลาย	.60684*	.25190	.017	.1114	1.1022
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	1.41957*	.25061	.000	.9267	1.9124
		ปริญญาตรี	1.30449*	.24187	.000	.8288	1.7802
		สูงกว่าปริญญาตรี	.75641*	.32982	.022	.1078	1.4051
มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือ เทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนปลาย	-.60684*	.25190	.017	-1.1022	-.1114
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	.81273*	.13222	.000	.5527	1.0728
		ปริญญาตรี	.69765*	.11479	.000	.4719	.9234
		สูงกว่าปริญญาตรี	.14957	.25190	.553	-.3458	.6450
อนุปริญญา หรือ เทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือ เทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือ เทียบเท่า	-1.41957*	.25061	.000	-1.9124	-.9267
		มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า	-.81273*	.13222	.000	-1.0728	-.5527
		ปริญญาตรี	-.11508	.11193	.305	-.3352	.1050
		สูงกว่าปริญญาตรี	-.66316*	.25061	.009	-1.1560	-.1703
ปริญญาตรี	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือ เทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือ เทียบเท่า	-1.30449*	.24187	.000	-1.7802	-.8288
		มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า	-.69765*	.11479	.000	-.9234	-.4719
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	.11508	.11193	.305	-.1050	.3352
		สูงกว่าปริญญาตรี	-.54808*	.24187	.024	-1.0238	-.0724
สูงกว่าปริญญาตรี	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือ เทียบเท่า	มัธยมศึกษาตอนต้นหรือ เทียบเท่า	-.75641*	.32982	.022	-1.4051	-.1078
		มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า	-.14957	.25190	.553	-.6450	.3458
		อนุปริญญา หรือเทียบเท่า	.66316*	.25061	.009	.1703	1.1560
		ปริญญาตรี	.54808*	.24187	.024	.0724	1.0238

\* The mean difference is significant at the 0.05 level.

**One-way ANOVA อายุการทำงาน**

**Descriptives**

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval		Minimum	Maximum
						for Mean			
						Lower Bound	Upper Bound		
การทบทวนระบบ	น้อยกว่า 1 ปี	65	3.3538	.74706	.09266	3.1687	3.5390	1.71	4.29
	1-5 ปี	195	3.3165	.83583	.05985	3.1984	3.4345	1.71	4.71
	5-10 ปี	52	3.0769	.72483	.10052	2.8751	3.2787	1.71	4.43
	10 ปีขึ้นไป	48	3.2321	1.32140	.19073	2.8484	3.6158	1.00	4.71
	Total	360	3.2774	.88782	.04679	3.1854	3.3694	1.00	4.71
การตรวจติดตาม	น้อยกว่า 1 ปี	65	3.5626	.64428	.07991	3.4030	3.7223	1.71	4.29
	1-5 ปี	195	3.2791	.94419	.06761	3.1458	3.4125	1.29	4.71
	5-10 ปี	52	3.3159	.85027	.11791	3.0792	3.5527	2.00	5.00
	10 ปีขึ้นไป	48	3.2560	1.11359	.16073	2.9326	3.5793	1.00	4.86
	Total	360	3.3325	.91256	.04810	3.2380	3.4271	1.00	5.00
การตรวจประเมิน	น้อยกว่า 1 ปี	65	3.7015	.59909	.07431	3.5531	3.8500	2.40	5.00
	1-5 ปี	195	3.6995	.70356	.05038	3.6001	3.7989	2.00	5.00
	5-10 ปี	52	3.5577	.54785	.07597	3.4052	3.7102	3.00	4.60
	10 ปีขึ้นไป	48	3.3625	1.03279	.14907	3.0626	3.6624	1.00	4.60
	Total	360	3.6344	.72637	.03828	3.5592	3.7097	1.00	5.00
การพัฒนาปรับปรุง	น้อยกว่า 1 ปี	65	3.7103	.74726	.09269	3.5251	3.8954	2.00	4.50
	1-5 ปี	195	3.6496	.83092	.05950	3.5322	3.7669	1.17	5.00
	5-10 ปี	52	3.4872	.92050	.12765	3.2309	3.7434	1.83	5.00
	10 ปีขึ้นไป	48	3.1181	1.28317	.18521	2.7455	3.4906	1.17	5.00
	Total	360	3.5662	.91862	.04842	3.4710	3.6614	1.17	5.00
การมีส่วนร่วม	น้อยกว่า 1 ปี	65	3.5674	.52720	.06539	3.4367	3.6980	2.68	4.28
	1-5 ปี	195	3.4626	.65184	.04668	3.3705	3.5546	1.80	4.72
	5-10 ปี	52	3.3385	.47938	.06648	3.2050	3.4719	2.76	4.28
	10 ปีขึ้นไป	48	3.2375	.87521	.12633	2.9834	3.4916	1.04	4.44
	Total	360	3.4336	.64980	.03425	3.3662	3.5009	1.04	4.72

## ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การทบทวนระบบ	Between Groups	2.866	3	.955	1.214	.304
	Within Groups	280.109	356	.787		
	Total	282.975	359			
การตรวจติดตาม	Between Groups	4.294	3	1.431	1.729	.161
	Within Groups	294.672	356	.828		
	Total	298.966	359			
การตรวจประเมิน	Between Groups	4.974	3	1.658	3.200	.023
	Within Groups	184.439	356	.518		
	Total	189.413	359			
การพัฒนาปรับปรุง	Between Groups	12.669	3	4.223	5.179	.002
	Within Groups	290.281	356	.815		
	Total	302.950	359			
การมีส่วนร่วม	Between Groups	3.643	3	1.214	2.923	.034
	Within Groups	147.938	356	.416		
	Total	151.582	359			



**Post Hoc Tests**

**Multiple Comparisons**

LSD

Dependent Variable	(I) period	(J) period	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
การตรวจประเมิน	น้อยกว่า 1 ปี	1-5 ปี	.00205	.10309	.984	-.2007	.2048
		5-10 ปี	.14385	.13392	.283	-.1195	.4072
		10 ปีขึ้นไป	.33904*	.13698	.014	.0696	.6084
	1-5 ปี	น้อยกว่า 1 ปี	-.00205	.10309	.984	-.2048	.2007
		5-10 ปี	.14179	.11234	.208	-.0791	.3627
		10 ปีขึ้นไป	.33699*	.11598	.004	.1089	.5651
	5-10 ปี	น้อยกว่า 1 ปี	-.14385	.13392	.283	-.4072	.1195
		1-5 ปี	-.14179	.11234	.208	-.3627	.0791
		10 ปีขึ้นไป	.19519	.14407	.176	-.0881	.4785
	10 ปีขึ้นไป	น้อยกว่า 1 ปี	-.33904*	.13698	.014	-.6084	-.0696
		1-5 ปี	-.33699*	.11598	.004	-.5651	-.1089
		5-10 ปี	-.19519	.14407	.176	-.4785	.0881
การพัฒนาปรับปรุง	น้อยกว่า 1 ปี	1-5 ปี	.06068	.12933	.639	-.1937	.3150
		5-10 ปี	.22308	.16800	.185	-.1073	.5535
		10 ปีขึ้นไป	.59220*	.17185	.001	.2542	.9302
	1-5 ปี	น้อยกว่า 1 ปี	-.06068	.12933	.639	-.3150	.1937
		5-10 ปี	.16239	.14093	.250	-.1148	.4396
		10 ปีขึ้นไป	.53152*	.14550	.000	.2454	.8177
	5-10 ปี	น้อยกว่า 1 ปี	-.22308	.16800	.185	-.5535	.1073
		1-5 ปี	-.16239	.14093	.250	-.4396	.1148
		10 ปีขึ้นไป	.36912*	.18074	.042	.0137	.7246
	10 ปีขึ้นไป	น้อยกว่า 1 ปี	-.59220*	.17185	.001	-.9302	-.2542
		1-5 ปี	-.53152*	.14550	.000	-.8177	-.2454
		5-10 ปี	-.36912*	.18074	.042	-.7246	-.0137

\*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

## One-way ANOVA หน่วยงานที่สังกัด

### Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
การทบทวนระบบ	ผลิต	41	1.8362	.33129	.05174	1.7317	1.9408	1.71	2.71
	ประกันคุณภาพ	175	3.4629	.65875	.04980	3.3646	3.5611	1.71	4.71
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	34	3.6134	.77733	.13331	3.3422	3.8847	2.71	4.43
	วิศวกรรม	27	4.0741	.67864	.13060	3.8056	4.3425	3.29	4.71
	สำนักงาน	83	3.2014	.84487	.09274	3.0169	3.3859	1.00	4.29
	Total	360	3.2774	.88782	.04679	3.1854	3.3694	1.00	4.71
การตรวจติดตาม	ผลิต	41	1.9129	.67528	.10546	1.6997	2.1260	1.29	3.57
	ประกันคุณภาพ	175	3.5118	.63764	.04820	3.4167	3.6070	2.14	4.86
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	34	3.7059	.78871	.13526	3.4307	3.9811	2.86	4.57
	วิศวกรรม	27	3.6614	.80340	.15461	3.3436	3.9792	2.57	4.71
	สำนักงาน	83	3.3959	.96539	.10596	3.1851	3.6067	1.00	5.00
	Total	360	3.3325	.91256	.04810	3.2380	3.4271	1.00	5.00
การตรวจประเมิน	ผลิต	41	4.0927	.41496	.06481	3.9617	4.2237	3.40	4.60
	ประกันคุณภาพ	175	3.5211	.69212	.05232	3.4179	3.6244	2.00	5.00
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	34	3.5471	.47561	.08157	3.3811	3.7130	3.00	4.40
	วิศวกรรม	27	4.0000	.72536	.13960	3.7131	4.2869	3.40	5.00
	สำนักงาน	83	3.5639	.87577	.09613	3.3726	3.7551	1.00	4.60
	Total	360	3.6344	.72637	.03828	3.5592	3.7097	1.00	5.00
การพัฒนาปรับปรุง	ผลิต	41	4.2846	.84840	.13250	4.0168	4.5523	2.33	5.00
	ประกันคุณภาพ	175	3.2733	.86051	.06505	3.1449	3.4017	1.33	4.50
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	34	4.1667	.68041	.11669	3.9293	4.4041	3.00	4.83
	วิศวกรรม	27	3.7593	.59795	.11508	3.5227	3.9958	3.00	4.50
	สำนักงาน	83	3.5201	.93139	.10223	3.3167	3.7235	1.17	4.50
	Total	360	3.5662	.91862	.04842	3.4710	3.6614	1.17	5.00

### Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
						การมีส่วนร่วม	ผลิต		
รวม	ประกันคุณภาพ	175	3.4427	.53792	.04066	3.3625	3.5230	2.24	4.48
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	34	3.7588	.65575	.11246	3.5300	3.9876	3.00	4.44
	วิศวกรรม	27	3.8681	.66043	.12710	3.6069	4.1294	3.08	4.72
	สำนักงาน	83	3.4048	.80932	.08883	3.2281	3.5815	1.04	4.28
	Total	360	3.4336	.64980	.03425	3.3662	3.5009	1.04	4.72

### ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
การทบทวนระบบ	Between Groups	112.630	4	28.157	58.680	.000
	Within Groups	170.345	355	.480		
	Total	282.975	359			
การตรวจติดตาม	Between Groups	96.249	4	24.062	42.138	.000
	Within Groups	202.717	355	.571		
	Total	298.966	359			
การตรวจประเมิน	Between Groups	15.137	4	3.784	7.709	.000
	Within Groups	174.276	355	.491		
	Total	189.413	359			
การพัฒนาปรับปรุง	Between Groups	49.609	4	12.402	17.379	.000
	Within Groups	253.341	355	.714		
	Total	302.950	359			

### Post Hoc Tests หน่วยงานที่สังกัด Multiple Comparisons

LSD

Dependent Variable	(I) dept	(J) dept	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
การทบทวนระบบ	ผลิต	ประกันคุณภาพ	-1.62662*	.12019	.000	-1.8630	-1.3902
		โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	-1.77721*	.16068	.000	-2.0932	-1.4612
		วิศวกรรม	-2.23784*	.17168	.000	-2.5755	-1.9002
		สำนักงาน	-1.36514*	.13223	.000	-1.6252	-1.1051
	ประกันคุณภาพ	ผลิต	1.62662*	.12019	.000	1.3902	1.8630
		โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	-.15059	.12983	.247	-.4059	.1047
		วิศวกรรม	-.61122*	.14323	.000	-.8929	-.3295
		สำนักงาน	.26148*	.09232	.005	.0799	.4430
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	ผลิต	1.77721*	.16068	.000	1.4612	2.0932
		ประกันคุณภาพ	.15059	.12983	.247	-.1047	.4059
		วิศวกรรม	-.46063*	.17856	.010	-.8118	-.1095
		สำนักงาน	.41207*	.14105	.004	.1347	.6895
	วิศวกรรม	ผลิต	2.23784*	.17168	.000	1.9002	2.5755
		ประกันคุณภาพ	.61122*	.14323	.000	.3295	.8929
		โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	.46063*	.17856	.010	.1095	.8118
		สำนักงาน	.87270*	.15347	.000	.5709	1.1745
สำนักงาน	ผลิต	1.36514*	.13223	.000	1.1051	1.6252	
	ประกันคุณภาพ	-.26148*	.09232	.005	-.4430	-.0799	
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	-.41207*	.14105	.004	-.6895	-.1347	
	วิศวกรรม	-.87270*	.15347	.000	-1.175	-.5709	



### Post Hoc Tests หน่วยงานที่สังกัด Multiple Comparisons

LSD

Dependent Variable	(I) dept	(J) dept	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
การตรวจติดตาม	ผลิต	ประกันคุณภาพ	-1.59894*	.13111	.000	-1.8568	-1.3411
		โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	-1.79299*	.17528	.000	-2.1377	-1.4483
		วิศวกรรม	-1.74848*	.18729	.000	-2.1168	-1.3801
		สำนักงาน	-1.48298*	.14425	.000	-1.7667	-1.1993
	ประกันคุณภาพ	ผลิต	1.59894*	.13111	.000	1.3411	1.8568
		โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	-.19405	.14163	.172	-.4726	.0845
		วิศวกรรม	-.14954	.15624	.339	-.4568	.1577
		สำนักงาน	.11597	.10071	.250	-.0821	.3140
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	ผลิต	1.79299*	.17528	.000	1.4483	2.1377
		ประกันคุณภาพ	.19405	.14163	.172	-.0845	.4726
		วิศวกรรม	.04451	.19479	.819	-.3386	.4276
		สำนักงาน	.31001*	.15387	.045	.0074	.6126
	วิศวกรรม	ผลิต	1.74848*	.18729	.000	1.3801	2.1168
		ประกันคุณภาพ	.14954	.15624	.339	-.1577	.4568
		โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	-.04451	.19479	.819	-.4276	.3386
		สำนักงาน	.26551	.16742	.114	-.0638	.5948
สำนักงาน	ผลิต	1.48298*	.14425	.000	1.1993	1.7667	
	ประกันคุณภาพ	-.11597	.10071	.250	-.3140	.0821	
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	-.31001*	.15387	.045	-.6126	-.0074	
	วิศวกรรม	-.26551	.16742	.114	-.5948	.0638	

### Post Hoc Tests หน่วยงานที่สังกัด Multiple Comparisons

LSD

Dependent Variable	(I) dept	(J) dept	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
การพัฒนาปรับปรุง	ผลิต	ประกันคุณภาพ	1.01122*	.14657	.000	.7230	1.2995
		โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	.11789	.19595	.548	-.2675	.5032
		วิศวกรรม	.52529*	.20937	.013	.1135	.9371
		สำนักงาน	.76447*	.16126	.000	.4473	1.0816
	ประกันคุณภาพ	ผลิต	-1.01122*	.14657	.000	-1.2995	-.7230
		โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	-.89333*	.15833	.000	-1.2047	-.5820
		วิศวกรรม	-.48593*	.17467	.006	-.8294	-.1424
		สำนักงาน	-.24675*	.11259	.029	-.4682	-.0253
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	ผลิต	-.11789	.19595	.548	-.5032	.2675
		ประกันคุณภาพ	.89333*	.15833	.000	.5820	1.2047
		วิศวกรรม	.40741	.21776	.062	-.0209	.8357
		สำนักงาน	.64659*	.17201	.000	.3083	.9849
วิศวกรรม	ผลิต	-.52529*	.20937	.013	-.9371	-.1135	
	ประกันคุณภาพ	.48593*	.17467	.006	.1424	.8294	
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	-.40741	.21776	.062	-.8357	.0209	
	สำนักงาน	.23918	.18716	.202	-.1289	.6073	
สำนักงาน	ผลิต	-.76447*	.16126	.000	-1.0816	-.4473	
	ประกันคุณภาพ	.24675*	.11259	.029	.0253	.4682	
	โซ่อุปทาน/คลังสินค้า	-.64659*	.17201	.000	-.9849	-.3083	
	วิศวกรรม	-.23918	.18716	.202	-.6073	.1289	

\*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

### Regression การทบทวนระบบคุณภาพ

#### ANOVA<sup>a</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	22.357	1	22.357	30.711	.000 <sup>b</sup>
	Residual	260.618	358	.728		
	Total	282.975	359			

a. Dependent Variable: การทบทวนระบบ

b. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกลึก

#### Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.281 <sup>a</sup>	.079	.076	.85322

a. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกลึก

#### Coefficients<sup>a</sup>

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	5.355	.378		14.183	.000
	ด้านความรู้สึกลึก	-.636	.115	-.281	-5.542	.000

a. Dependent Variable: การทบทวนระบบ

#### Excluded Variables<sup>a</sup>

Model		Beta In	t	Sig.	Partial Correlation	Collinearity Statistics
						Tolerance
1	ด้านความเข้าใจ	-.041 <sup>b</sup>	-.806	.421	-.043	.999

a. Dependent Variable: การทบทวนระบบ

b. Predictors in the Model: (Constant), ด้านความรู้สึกลึก

## Regression การตรวจติดตามคุณภาพภายใน

### Variables Entered/Removed<sup>a</sup>

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	ด้านความรู้สึกรู้สึก		Stepwise (Criteria: Probability-of-F-to-enter <= .050, Probability-of-F-to-remove >= .100).

a. Dependent Variable: การตรวจติดตาม

### Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.281 <sup>a</sup>	.079	.077	.87688

a. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรู้สึก

### ANOVA<sup>a</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	23.690	1	23.690	30.809	.000 <sup>b</sup>
	Residual	275.276	358	.769		
	Total	298.966	359			

a. Dependent Variable: การตรวจติดตาม

b. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรู้สึก

### Coefficients<sup>a</sup>

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	5.471	.388		14.100	.000
	ด้านความรู้สึกรู้สึก	-.655	.118	-.281	-5.551	.000

a. Dependent Variable: การตรวจติดตาม

### Excluded Variables<sup>a</sup>

Model	Beta In	t	Sig.	Partial Correlation	Collinearity Statistics	
					Tolerance	
1	ด้านความเข้าใจ	-.024 <sup>b</sup>	-.478	.633	-.025	.999

a. Dependent Variable: การตรวจติดตาม

b. Predictors in the Model: (Constant), ด้านความรู้สึกรู้สึก

## Regression การตรวจประเมินแบบสำรวจ

### Variables Entered/Removed<sup>a</sup>

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	ด้านความรู้สึกรัก		Stepwise (Criteria: Probability-of-F-to-enter <= .050, Probability-of-F-to-remove >= .100).

a. Dependent Variable: การตรวจประเมิน

### Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.200 <sup>a</sup>	.040	.038	.71262

a. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรัก

### ANOVA<sup>a</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	7.612	1	7.612	14.989	.000 <sup>b</sup>
	Residual	181.801	358	.508		
	Total	189.413	359			

a. Dependent Variable: การตรวจประเมิน

b. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรัก

### Coefficients<sup>a</sup>

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	4.847	.315		15.370	.000
	ด้านความรู้สึกรัก	-.371	.096	-.200	-3.872	.000

a. Dependent Variable: การตรวจประเมิน

### Excluded Variables<sup>a</sup>

Model	Beta In	t	Sig.	Partial Correlation	Collinearity Statistics	
					Tolerance	
1	ด้านความเข้าใจ	.074 <sup>b</sup>	1.437	.152	.076	.999

a. Dependent Variable: การตรวจประเมิน

b. Predictors in the Model: (Constant), ด้านความรู้สึกรัก

## Regression\_การพัฒนาปรับปรุงระบบ

### Variables Entered/Removed<sup>a</sup>

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	ด้านความรู้สึกรัก		Stepwise (Criteria: Probability-of-F-to-enter <= .050, Probability-of-F-to-remove >= .100).
2	ด้านความเข้าใจ		Stepwise (Criteria: Probability-of-F-to-enter <= .050, Probability-of-F-to-remove >= .100).

a. Dependent Variable: การพัฒนาปรับปรุง

### Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.244 <sup>a</sup>	.059	.057	.89218
2	.293 <sup>b</sup>	.086	.081	.88087

a. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรัก

b. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรัก, ด้านความเข้าใจ

### ANOVA<sup>a</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	17.987	1	17.987	22.597	.000 <sup>b</sup>
	Residual	284.963	358	.796		
	Total	302.950	359			
2	Regression	25.941	2	12.971	16.716	.000 <sup>c</sup>
	Residual	277.009	357	.776		
	Total	302.950	359			

a. Dependent Variable: การพัฒนาปรับปรุง

b. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรัก

c. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรัก, ด้านความเข้าใจ

### Coefficients<sup>a</sup>

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	5.429	.395		13.753	.000
	ด้านความรู้สึกรู้สึก	-.571	.120	-.244	-4.754	.000
2	(Constant)	4.120	.565		7.294	.000
	ด้านความรู้สึกรู้สึก	-.581	.119	-.248	-4.899	.000
	ด้านความเข้าใจ	.277	.086	.162	3.202	.001

a. Dependent Variable: การพัฒนาปรับปรุง

### Excluded Variables<sup>a</sup>

Model		Beta In	t	Sig.	Partial Correlation	Collinearity Statistics
						Tolerance
1	ด้านความเข้าใจ	.162 <sup>b</sup>	3.202	.001	.167	.999

a. Dependent Variable: การพัฒนาปรับปรุง

b. Predictors in the Model: (Constant), ด้านความรู้สึกรู้สึก

## ภาพรวมการมีส่วนร่วมในการรักษาระบบบริหารด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 ในภาพรวม

### Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.346 <sup>a</sup>	.120	.117	.61058

a. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรู้สึก

### ANOVA<sup>a</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	18.117	1	18.117	48.596	.000 <sup>b</sup>
	Residual	133.465	358	.373		
	Total	151.582	359			

a. Dependent Variable: การมีส่วนร่วม

b. Predictors: (Constant), ด้านความรู้สึกรู้สึก

### Coefficients<sup>a</sup>

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	5.304	.270		19.630	.000
	ด้านความรู้สึกร่วม	-.573	.082	-.346	-6.971	.000

a. Dependent Variable: การมีส่วนร่วม

### Excluded Variables<sup>a</sup>

Model		Beta In	t	Sig.	Partial Correlation	Collinearity Statistics
						Tolerance
1	ด้านความเข้าใจ	.046 <sup>b</sup>	.935	.350	.049	.999

a. Dependent Variable: การมีส่วนร่วม

b. Predictors in the Model: (Constant), ด้านความรู้สึกร่วม

### Multicollinearity Test

#### ANOVA<sup>a</sup>

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
	Regression	22.762	2	11.381	23.322	.000 <sup>b</sup>
1	Residual	174.213	357	.488		
	Total	196.975	359			

a. Dependent Variable: Totalการมีส่วนร่วม

b. Predictors: (Constant), ด้านความเข้าใจ, ด้านความรู้สึกร่วม

### Coefficients<sup>a</sup>

Model		Collinearity Statistics	
		Tolerance	VIF
1	ด้านความเข้าใจ	.892	1.121
	ด้านความรู้สึกร่วม	.892	1.121

a. Dependent Variable: Totalการมีส่วนร่วม



### Collinearity Diagnostics<sup>a</sup>

Model	Dimension	Eigenvalue	Condition Index	Variance Proportions		
				(Constant)	ด้านความรู้สึก	ด้านความเข้าใจ
	1	2.983	1.000	.00	.00	.00
1	2	.013	15.238	.00	.60	.43
	3	.004	25.788	1.00	.40	.57

a. Dependent Variable: Totalการมีส่วนร่วม



## ประวัติผู้เขียน

ประวัติผู้เขียน	ศิริพร นาคย่านยาว
วันเดือนปีเกิด	20 ตุลาคม 2533
ที่อยู่	25/146 หมู่ที่ 10 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี
ประวัติการศึกษา	ระดับปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ประวัติการทำงาน	หัวหน้างานประกันคุณภาพ บริษัทเอฟแอนด์เอ็นแควีส์ (ประเทศไทย) จำกัด
เบอร์โทรศัพท์	089-4453389
อีเมล	ninewzziri@gmail.com

