



# ประเภทอาหาร

## ประเภทอาหาร บริษัทที่ 4

### ลักษณะธุรกิจ

งบเงินลงทุนทั้งหมด 30 ล้าน เริ่มดำเนินกิจการ พ.ศ. 2544 เป็นบริษัทผลิตอาหารทะเลแปรรูปแห่ง  
จำนวนพนักงานประมาณ 250 คน กำลังการผลิต 1,200 ตัน/ปี แต่ปริมาณที่ผลิตจริง 800 ตัน/ปี  
ช่องทางการจัดจำหน่ายให้กับผู้ใช้โดยตรงและรับจ้างผลิต ตลาดหลักเป็นตลาดต่างประเทศมากกว่า  
ร้อยละ 50 วัตถุดิบหลักที่ผลิตในโรงงานรับซื้อภายในประเทศทั้งหมด ได้แก่ ปลาข้างเหลือง ปลาหลังเขียว  
ปลาหมึกกล้วย

### 1. สภาพปัญหา

- 1.1. บริษัทฯ ยังไม่มีระบบ GMP และ HACCP ของผลิตภัณฑ์หลัก
- 1.2. บริษัทฯ ต้องการทำระบบมาตรฐานสากล ISO 9001

### 2. แนวทางและวิธีการแก้ไขปัญหา

#### 2.1. แนวทางการแก้ไขปัญหา

- 2.1.1. เพื่อให้มีระบบคุณภาพพื้นฐานด้าน GMP และ HACCP ของผลิตภัณฑ์หลักที่สำคัญจน  
สามารถขอใบรับรองได้
- 2.1.2. เพื่อวางรากฐานระบบมาตรฐาน ISO 9001 การอบรมให้ความรู้ และการจัดทำเอกสาร

#### 2.2. วิธีการแก้ไขปัญหา

- 2.2.1. ฝึกอบรมหลักการและเทคนิคการปฏิบัติงานเรื่อง 5ส. สุขลักษณะที่ดี ในการปฏิบัติงาน (GMP)  
ระบบ HACCP และระบบ ISO 9001
- 2.2.2. ดำเนินการให้คำปรึกษาแนะนำ และช่วยเหลือการจัดทำระบบคุณภาพ GMP HACCP และ ISO  
9001

### 3. ผลลัพธ์ของการดำเนินการ - ตัวชี้วัด

- 3.1. พนักงานที่ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงาน และมีเอกสารสนับสนุน  
ขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เป็นลายลักษณ์อักษรตามมาตรฐาน Codex
- 3.2. บริษัทฯ สามารถแบ่งฝ่ายรับผิดชอบในการจัดทำเอกสาร ได้แก่ คู่มือคุณภาพและระเบียบขั้น  
ตอนการปฏิบัติงาน ซึ่งเอกสารนี้ได้จัดทำเรียบร้อยแล้วได้นำไปสู่การปฏิบัติ

### 4. สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการดำเนินงาน

หัวข้อให้คำปรึกษา

เป้าหมาย

ตัวชี้วัด

#### 1. การจัดทำระบบสุขลักษณะที่ดีในการปฏิบัติงาน (GMP)

- 1.1 มีคู่มือการปฏิบัติงานที่ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ถูกสุขลักษณะ เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน( Proce-  
dure)

1.2 มีการปฏิบัติ ( Implement ) ตามเอกสารที่จัดทำไม่ต่ำกว่า 80 % จำนวนเอกสารที่มีการนำไปปฏิบัติ ( Implement )

1.3 มีการดำเนินการตรวจสอบคุณภาพภายใน หรือจากหน่วยงานภายนอก อย่างน้อย 1 ครั้ง บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารด้านสุขลักษณะ

2. การจัดทำระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)

2.1 พนักงานระดับหัวหน้าแผนกขึ้นไปมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับระบบ HACCP ใ้ประเมินความรู้ ความเข้าใจ ระบบ HACCP

2.2 มีเอกสารประกอบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตของผลิตภัณฑ์หลักมีเอกสารการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต

2.3 มีการนำไปปฏิบัติ (Implement) ไม่ต่ำกว่า 80 % จำนวนเอกสารที่มีนำไปปฏิบัติ (Implement)

2.4 ได้รับการรับรองระบบ HACCP ของผลิตภัณฑ์หลักทั้งสองชนิด ใ้รับรองคุณภาพระบบ HACCP

3. การจัดทำระบบบริหารคุณภาพ ISO 9001

3.1 มีคู่มือคุณภาพและระเบียบปฏิบัติ มีเอกสารคู่มือคุณภาพและเอกสารระเบียบปฏิบัติที่สอดคล้องกับมาตรฐาน

3.2 มีการนำไปปฏิบัติ (Implement) ไม่ต่ำกว่า 80% จำนวนเอกสารที่มีการนำไปปฏิบัติ (Implement)

3.3 มีการตรวจสอบคุณภาพภายในและการทบทวนของฝ่ายบริหารอย่างน้อย 1 ครั้ง จำนวนการตรวจสอบคุณภาพและการทบทวนของฝ่ายบริหาร

4. การปรับปรุงประสิทธิภาพของตู้อบ

4.1 ประสิทธิภาพการใช้พลังงานเพิ่มขึ้นหรือมีแหล่งพลังงานทดแทนที่สามารถลดต้นทุนในกระบวนการผลิตได้ สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการอบแห้งได้มากขึ้น

**ข้อเสนอแนะ**

เนื่องจากบริษัทเพิ่งเริ่มดำเนินการบุคลากรส่วนใหญ่มีหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบประจำจึงไม่มีเวลาที่จะมาทำงานเอกสาร

ทีมงานจัดทำคุณภาพไม่ค่อยเข้าใจแนวทางในการจัดทำระบบคุณภาพ จึงควรได้รับความช่วยเหลือจากที่ปรึกษาในการจัดทำเอกสารเพื่อให้เกิดความสม่ำเสมอของเอกสาร

