

หัวข้อโครงการวิจัย : การศึกษาเครื่องมือและเทคนิคของระบบบริหารคุณภาพโดยรวม (TQM) และระบบประกันความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) เพื่อแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร

ผู้ดำเนินการ : นายมงคล ไสสม รหัส 45361060  
นายสมบุญ สอนสว่าง รหัส 45361177

ที่ปรึกษาโครงการวิจัย : ดร. ชัยธำรง พงษ์พัฒน์ศิริ

สาขาวิชา : วิศวกรรมอุตสาหการ

ภาควิชา : วิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

ปีการศึกษา : 2548

---

### บทคัดย่อ

การศึกษาเครื่องมือและเทคนิคของระบบ HACCP และ TQM มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเครื่องมือและเทคนิคของทั้งสองระบบที่มีความสัมพันธ์กัน และ สำคัญกับอุตสาหกรรมอาหารมาใช้เป็นแนวทางในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารโดยพิจารณาจากระดับความสำคัญของปัญหาที่เกิดขึ้นและความสามารถในการนำเครื่องมือและเทคนิคไปใช้ในการแก้ไขปัญหา ขั้นตอนในการศึกษาวิจัยโดยการส่งแบบสอบถามไปตามบริษัทอุตสาหกรรมอาหารจำนวน 50 บริษัทและนำผลจากการสอบถามมาวิเคราะห์

ผลการวิจัยพบว่าปัญหาการต้องการเพิ่มเงินเดือนของพนักงานและการเปลี่ยนแปลงพนักงานในหน่วยงานเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นมากที่สุดและเครื่องมือที่มีความเหมาะสมในการแก้ปัญหาด้านพนักงานมากที่สุด คือ การจัดการด้านบุคลากร และการระดมความคิดรวมทั้งการใช้ Basic Tools มาใช้แก้ปัญหาด้านการผลิตและจากการศึกษาระบบ HACCP และ TQM มีเครื่องมือที่มีความสัมพันธ์กันจึงควรมีการจัดทำระบบ HACCP และ TQM ไปพร้อมกันเพื่อลดระยะเวลาและค่าใช้จ่ายในการจัดทำระบบ

**Project Title** : A STUDY OF TOOLS AND TECHNIQUES IN TOTAL QUALITY  
 MANAGEMENT AND HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL  
 POINTS SYSTEM FOR SOLVING THE PROBLEM IN FOOD INDUSTRY

**Name** : MR. MONGKOL SAISOM CODE 45361060  
 MR. SOMBOON SONSAWANG CODE 45361177

**Project Advisor** : MR. CHAITUMRONG PONGPATTANASIRI

**Major** : INDUSTRIAL ENGINEERING

**Department** : INDUSTRIAL ENGINEERING

**Academic** : 2005

---

### Abstract

A research about tools and techniques of HACCP and TQM .The objective is, that take the tools and techniques that has relationship to each, and important for food industry .This is a way to solving problem has been occurred, by consider from level of important of problems and abilities to bring tools and techniques for solving problem .The step of research by sent 50 questionnaires to food industry companies and bring the questionnaire to analysis.

From the research found that the problem is employee would like to increase their salary and rate of turnover in organization that is the most problem and tools that have the most appropriated in problem solving employee problem, That is human resource management and brainstorming including using Basic Tools in solving manufacture problem, and from research the HACCP and TQM systems, that the tools, has relationship to each. The reason why ought to has HACCP and TQM together for decrease a time period including reduce a cost of system making .That's all.

## กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้จัดทำขอแสดงความขอบคุณบุคคล หน่วยงาน บริษัท และสถาบันที่ทำการตอบแบบสอบถามที่มีส่วนสำคัญที่ทำให้การจัดทำโครงการวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอขอบคุณภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร ที่ทำให้ผู้ทำวิจัยได้มีโอกาสในการทำโครงการวิจัยนี้

ขอขอบคุณ ดร. ชัยธำรง พงษ์พัฒน์ศิริ ที่ได้ให้แนวคิด อธิบาย คำแนะนำ แนวทางในการดำเนินการวิจัย และการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น

ขอขอบคุณอาจารย์ ศิษฏา สิมารักษ์ ที่ได้ให้แนวคิด อธิบาย คำแนะนำ แนวทางในการดำเนินการวิจัย และการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น

บิดา มารดาและเพื่อนๆที่ได้สนับสนุนและเป็นกำลังใจ แก่ผู้วิจัยตลอดมา ผู้ทำการวิจัยจึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ผู้ทำวิจัย

นายมงคล ไสสม

นายสมบุญ สอนสว่าง