

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หัวข้อโครงการ

การศึกษาเครื่องมือและเทคนิคของระบบบริหารคุณภาพโดยรวม (TQM) และระบบประกันความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) เพื่อแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร

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

1.2 อาจารย์ที่ปรึกษา

ดร. ชัยธำรง พงษ์พัฒน์ศิริ

1.3 หลักการ และเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมหลักที่มีการสร้างรายได้ให้กับประเทศไทยจากการส่งออกอาหารในฐานะผู้ส่งออกจะต้องพัฒนาระบบคุณภาพที่เน้นความปลอดภัยสำหรับการผลิตอาหารและ HACCP เป็นระบบมาตรฐานหลักในการป้องกันมิให้เกิดอันตรายขึ้นกับผู้บริโภคและเป็นระบบที่เน้นความปลอดภัยเป็นสำคัญ โดยข้อกำหนดของระบบ HACCP ได้แก่การดำเนินการวิเคราะห์อันตราย หากจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กำหนดค่าวิกฤต กำหนดเพื่อตรวจสอบติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กำหนดวิธีการแก้ไขและกำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการดำเนินงานของระบบ HACCP ลักษณะการทำงานในระบบ HACCP จะอาศัยรูปแบบที่ทุกคนส่วนร่วมซึ่งสอดคล้องกับระบบ TQM ที่เป็นระบบในการบริหารขององค์กรที่มุ่งเน้นในเรื่องคุณภาพโดยสมาชิกทุกคนขององค์กรมีส่วนร่วมและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องด้วยการสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้ารวมทั้งการสร้างผลประโยชน์แก่สมาชิกขององค์กร เครื่องมือและเทคนิคในการจัดทำระบบมีความสัมพันธ์กันเราจึงควรศึกษาความสัมพันธ์ของเครื่องมือในระบบ HACCP และ TQM เพื่อลดระยะเวลาและค่าใช้จ่ายในการจัดทำระบบ HACCP และ TQM สำหรับใช้ในการเพิ่มศักยภาพในการผลิตแก่อุตสาหกรรมอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

ศึกษาเครื่องมือและเทคนิคของระบบ HACCP และ TQM เพื่อเพิ่มศักยภาพและการแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร

1.5 เกณฑ์ชี้วัดผลงาน (Output)

1.5.1 ลำดับความสำคัญของปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร

