

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ง
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญรูป	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 หัวข้อโครงการ	1
1.2 อาจารย์ที่ปรึกษา	1
1.3 หลักการ และเหตุผล	1
1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.5 เกณฑ์ชี้วัดผลงาน (Output)	1
1.6 เกณฑ์ชี้วัดผลสำเร็จ (Outcome)	2
1.7 ขอบเขต	2
1.8 สถานที่ในการดำเนินการวิจัย	2
1.9 ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย	2
1.10 ขั้นตอน และแผนการดำเนินการ	2
บทที่ 2 หลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	3
2.2 ระบบการบริหารคุณภาพโดยรวม (TQM)	16
2.3 ความสัมพันธ์ของระบบ HACCP กับ TQM	34
บทที่ 3 การดำเนินการวิจัย	39
3.1 ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	39
3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล	39
3.3 วิเคราะห์ข้อมูล	40
3.4 สรุปผลที่ได้จากการทำวิจัย	40

สารบัญ ต่อ

	หน้า
บทที่ 4 ผลการดำเนินงานวิจัย	41
4.1 ข้อมูลทั่วไปของบริษัท	41
4.2 ข้อมูลด้านพนักงาน	41
4.3 ข้อมูลด้านการผลิต	44
4.4 ข้อมูลด้านการบำรุงรักษา	48
4.5 แนวทางในการเพิ่มผลผลิต	49
4.6 แนวทางในการแก้ไขปัญหา	54
4.7 ความสัมพันธ์ของเครื่องมือและการแก้ปัญหา	63
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย	68
5.1 สรุปผลการวิจัย	68
ภาคผนวก	74
แบบสอบถาม	75
เอกสารอ้างอิง	83
ประวัติผู้ทำวิจัย	84

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ความสัมพันธ์ของระบบ HACCP กับ TQM	34
ตารางที่ 2.2 แสดงความสัมพันธ์ของเครื่องมือและเทคนิคของระบบ	36
ตารางที่ 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีและการใช้เทคโนโลยี	46
ตารางที่ 4.2 ลำดับความสำคัญของปัญหาที่เกิดขึ้นในบริษัท	54
ตารางที่ 4.3 ตารางแสดงความสัมพันธ์ของเครื่องมือและเทคนิคที่มาใช้แก้ปัญหา	56
ตารางที่ 4.4 การคำนวณลำดับความสำคัญของเครื่องมือและเทคนิคในการแก้ปัญหา	63
ตารางที่ 5.1 ลำดับความสำคัญของกลุ่มปัญหาที่เกิดขึ้นในบริษัท	68
ตารางที่ 5.2 เทคนิคและเครื่องมือที่ช่วยในการแก้ปัญหาในแต่หมวดได้โดยตรง	70

สารบัญรูป

	หน้า
รูปที่ 2.1 แสดงความสัมพันธ์ระบบ GMP และ HACCP	5
รูปที่ 2.2 การติดต่อหน่วยงานที่ให้การรับรอง	10
รูปที่ 2.3 Relationship between HACCP and TQM	35
รูปที่ 2.4 Revised Model for Quality Systems in the UK Food Drinks Industry	35
รูปที่ 4.1 กราฟแสดงจำนวนพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรม	42
รูปที่ 4.2 กราฟแสดงระดับการศึกษาของบุคลากร	42
รูปที่ 4.3 กราฟแสดงจำนวนวิศวกรในบริษัท	43
รูปที่ 4.4 กราฟแสดงการเกิดปัญหาเกี่ยวกับพนักงานในบริษัท	43
รูปที่ 4.5 กราฟแสดงความบ่อยของปัญหาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงพนักงาน	44
รูปที่ 4.6 กราฟแสดงประเภทของเครื่องจักรที่ใช้ในบริษัท	44
รูปที่ 4.7 กราฟแสดงปัญหาในการผลิต	45
รูปที่ 4.8 กราฟแสดงความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีและการใช้เทคโนโลยี	46
รูปที่ 4.9 กราฟแสดงการจัดกิจกรรมเพื่อเพิ่มผลผลิต	49
รูปที่ 4.10 กราฟแสดงเครื่องมือที่ช่วยในการเพิ่มผลผลิต	51
รูปที่ 4.11 กราฟแสดงเครื่องมือที่ใช้ในการทำระบบ HACCP	52
รูปที่ 4.12 กราฟแสดงเครื่องมือที่ใช้ในการทำระบบ TQM	53