



แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรื่อง การจัดการคุณภาพและหลักเกณฑ์สุขอนามัยที่ดีสำหรับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร
ในเขตจังหวัด ภาคเหนือตอนล่าง ตามหลักสูตร ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา วิศวกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยนเรศวร

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

1. แบบสอบถามนี้มี 2 ตอน สำหรับผู้บริหารโรงงาน
ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานประกอบการแปรรูปอาหาร
ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้มาตรฐานและระบบการบริหารองค์กร
2. กรุณาตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริงหรือความคิดเห็นที่แท้จริงของท่านทุกข้อที่
กำหนดไว้เพื่อความถูกต้องและความสมบูรณ์ของการวิจัย
3. การตอบแบบสอบถามนี้จะไม่มีผลกระทบใดๆต่อตัวท่านเพราะข้อมูลเหล่านี้จะเป็น
ความลับ ไม่มีการเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคล และทำการประมวลผลโดยรวม
4. หากท่านไม่เข้าใจคำศัพท์หลัก เช่น GMP, TQM หรือ TQA, ISO9001: 2000 และกิจกรรม 5
ส โปรดอ่านเอกสารด้านหลังให้เข้าใจก่อนตอบแบบสอบถาม
5. ผู้วิจัยหวังอย่างยิ่งว่า จะได้รับความร่วมมือจากท่านด้วยดีในการตอบแบบสอบถามนี้ และ
ขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

นายสิทธิเดช ครุฑสี

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานประกอบการแปรรูปอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องว่างว่าตรงกับโรงงานของท่าน หรือเติมข้อความลงใน

ช่องว่างตามสภาพความเป็นจริง

วันที่.....

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อสถานประกอบการ

รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์ โทรสาร เว็บไซต์.....

ปีที่ก่อตั้งโรงงาน.....

บุคคลที่สามารถติดต่อได้.....

ตำแหน่ง.....

โทรศัพท์..... Email.....

ข้อมูลการผลิต

1. ผลิตภัณฑ์หลักของกิจการท่านคือ.....

2. กำลังการผลิตสูงสุด.....ต่อเดือน

3. ขนาดของโรงงาน (ตอบได้เพียง 1 ข้อ เท่านั้น)

วิสาหกิจชุมชน (พนักงานมากกว่า 5 แต่ไม่เกิน 50 คน)

วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (พนักงานมากกว่า 50 แต่ไม่เกิน 200 คน)

ขนาดใหญ่ (พนักงานมากกว่า 201คน)

4. เงินทุนในการจัดตั้งโรงงาน (ตอบได้เพียง 1 ข้อ เท่านั้น)

ไม่เกิน 50 ล้านบาท 51-200 ล้านบาท มากกว่า 200 ล้านบาท

5. เป้าหมายทางการตลาดของกิจการคืออะไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ตลาดในท้องถิ่น

ตลาดในประเทศ

ตลาดต่างประเทศ

6. จัดลำดับความสำคัญของกลยุทธ์การผลิตหลักของสถานประกอบการท่านโดยเรียงลำดับ 1, 2, 3, 4 และ 5
-เน้นต้นทุนในการผลิตต่ำ
 -เน้นในคุณภาพผลิตภัณฑ์สูง
 -เน้นความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
 -เน้นใช้เทคโนโลยีใหม่
 -เน้นผลิตสินค้าตามความต้องการของลูกค้า
7. ท่านใช้ระบบใดช่วยในการดำเนินการผลิตให้กิจการของท่านประสบผลสำเร็จ ให้จัดลำดับความสำคัญ 1, 2, 3, 4 และ 5 ตามลำดับหัวข้อต่อไปนี้
-หลักเกณฑ์สุขอนามัยที่ดี (GMP)
 -การวิเคราะห์อันตราย ณ จุดควบคุมวิกฤต (HCCP)
 -การบริหารทั่วทั้งองค์กร (TQM)
 -ระบบคุณภาพ ISO 9001: 2000
 -กิจกรรม 5 ส

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้มาตรฐานและระบบการรับรอง
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องว่างในหัวข้อที่ตรงกับสถานประกอบการของท่าน ตามระดับความเหมาะสมของสถานประกอบการท่านที่ได้จัดทำระบบการคุณภาพและมาตรฐานดังต่อไปนี้หรือไม่

ข้อมูล	การใช้ระบบการจัดการและมาตรฐาน		
	ไม่มี	กำลังดำเนินการ	ผ่านการรับรองแล้ว
การบริหารทั่วทั้งองค์กร (TQM)			
การวิเคราะห์อันตราย ณ จุดควบคุมวิกฤต (HCCP)			
หลักเกณฑ์สุขอนามัยที่ดี (GMP)			
ระบบคุณภาพ ISO 9001: 2000			
กิจกรรม 5 ส.			
อื่นๆ เช่น JIT, MRP II, ERP, Logistics and Supply Chain Management และ กิจกรรม QCC			

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องว่างว่าตรงกับโรงงานของท่าน ตามระดับความเหมาะสม
 ของระดับคุณภาพ โดยกำหนด 5 ระดับ คือ
 คะแนน 0 เท่ากับ เกิดปัญหามากที่สุด คะแนน 3 เท่ากับ เกิดปัญหาน้อย
 คะแนน 1 เท่ากับ เกิดปัญหามาก คะแนน 4 เท่ากับ ไม่เกิดปัญหาเลย
 คะแนน 2 เท่ากับ เกิดปัญหาปานกลาง

หลักเกณฑ์สุขอนามัยที่ดี (Good Manufacturing Practice: GMP)

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	ความสะอาดรอบบริเวณโรงงาน					
2.	สถานที่ผลิตอยู่ห่างจากบริเวณที่มีฝุ่นละออง					
3.	บำบัดน้ำเสียก่อนระบายออกจากโรงงาน					
4.	บริเวณพื้นที่ผลิตอาหารอยู่ห่างจากที่พักอาศัย					
5.	การป้องกันสัตว์นำโรคเข้าสู่บริเวณอาคารการผลิต					
6.	แสงสว่างในการปฏิบัติงาน					
7.	ระบบระบายอากาศในโรงงานผลิต					
8.	ความเหมาะสมของการติดตั้งเครื่องจักรกับพื้นที่การผลิต					

2. เครื่องจักร, เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	ความสะอาดบริเวณพื้นผิวเครื่องจักรที่สัมผัสกับอาหาร					
2.	พื้นผิวโต๊ะที่ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม					
3.	จำนวนเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต					
4.	การจัดเก็บและใช้วัสดุหมุนเวียน					
5.	การปนเปื้อนของภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะขนส่ง					

3. ระดับคุณภาพของกระบวนการผลิต

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	คุณภาพของน้ำแข็งที่นำมาแช่อาหารสด					
2.	คุณภาพของไอน้ำที่ต้องสัมผัสอาหาร					
3.	คุณภาพของน้ำที่สัมผัสอาหาร					
4.	การป้องกันการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต					
5.	วิเคราะห์ผลความสะอาดระหว่างกระบวนการผลิต					
6.	การบอกชนิดและปริมาณกำกับไว้ข้างผลิตภัณฑ์					

4. การสุขาภิบาลในบริเวณปฏิบัติงานและโรงงาน

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	ห้องน้ำมีจำนวนเพียงพอกับพนักงาน					
2.	จำนวนอ่างล้างมือเพียงพอกับพนักงาน					
3.	การป้องกันและกำจัดแมลงนำโรค					
4.	จำนวนถังขยะเพียงพอกับปริมาณขยะ					
5.	การระบายน้ำเสียปนเปื้อนเข้ามาในกระบวนการผลิต					

5. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด เครื่องมือ เครื่องจักร

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องจักรก่อน-หลัง การใช้					
2.	การบำรุงเครื่องมือเครื่องจักรสม่ำเสมอ					
3.	การจัดเก็บสารเคมีให้มิดชิด					

6. ลักษณะบุคลากรผู้ปฏิบัติงานโรงงาน

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	พนักงานติดโรคทางผิวหนัง					
2.	พนักงานติดโรคทางเดินหายใจ					
3.	พนักงานติดโรคทางเดินอาหาร					
4.	พนักงานสวมอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน					

กิจกรรม 5 ส

1. สถานประกอบการได้ทำกิจกรรมการ สะสาง มีรายละเอียดดังนี้

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	เครื่องจักรที่ใช้งานได้ปกติ					
2.	เครื่องจักรที่ไม่สามารถใช้งานได้					
3.	การจัดพื้นที่แยกวัสดุดิบ					
4.	แยกเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์ อย่างชัดเจน					
5.	การกำจัดของเสียที่ไม่นำกลับมาใช้อีก					

2. ด้านการจัดวางเครื่องมือ เครื่องจักรมีความสะดวก

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	จัดวาง เครื่องจักรเหมาะกับการผลิต					
2.	จัดวาง เครื่องมือ อุปกรณ์ ง่ายต่อการหยิบใช้					
3.	จัดวาง วัสดุดิบ เอื้ออำนวยต่อการผลิต					
4.	ความปลอดภัย ในพื้นที่ปฏิบัติงาน					

3. ด้านการจัดการความสะอาดในโรงงาน

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	กวาด พื้นที่ปฏิบัติงาน					
2.	ถู พื้นที่ปฏิบัติงาน					
3.	ปิด เครื่องจักร เครื่องมือ หลังเลิกงาน					
4.	เช็ด เครื่องจักร เครื่องมือ หลังเลิกงาน					
5.	ล้างวัตถุดิบด้วยน้ำเปล่าก่อนเข้ากระบวนการผลิต					
6.	ล้างวัตถุดิบโดยใช้น้ำยาฆ่าเชื้อก่อนเข้ากระบวนการผลิต					

4. ด้านสุขลักษณะในโรงงาน

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	รักษาความสะอาดบริเวณเครื่องมือ เครื่องจักร					
2.	รักษาความสะอาด ภาชนะที่สัมผัสอาหาร					
3.	รักษาความสะอาดบุคคลากรที่สัมผัสอาหาร					
4.	รักษาความสะอาด วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต					

5. ด้านการสร้างนิสัยให้กับผู้ปฏิบัติงาน

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	อบรม พนักงานในเรื่อง กิจกรรม 5 ส.					
2.	พนักงานปฏิบัติงานตาม กฎระเบียบของสถาน ประกอบการ					
3.	ปลุกฝังให้พนักงานปฏิบัติกิจกรรม 5 ส. อย่าง ต่อเนื่อง					
4.	จัดกิจกรรมการรักษาความสะอาดให้กับพนักงาน					

รางวัลคุณภาพแห่งชาติ (Thailand Quality Award: TQA)

1. ด้านการนำองค์กร

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	ผู้นำระดับสูง เห็นความสำคัญในการบริหารองค์กร					
2.	ความรับผิดชอบของผู้บริหารต่อองค์กร					
3.	ความรับผิดชอบของผู้บริหารต่อสังคม					
4.	คุณธรรมของผู้บริหารในการปกครองพนักงาน					

2. ด้านการวางแผนเชิงกลยุทธ์

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	คณะผู้บริหารจัดทำกลยุทธ์ให้กับสถานประกอบการ					
2.	นำกลยุทธ์ไปปฏิบัติจริง					
3.	การถ่ายทอดกลยุทธ์ให้แก่พนักงานระดับกลางนำไปปฏิบัติ					
4.	การถ่ายทอดกลยุทธ์ให้แก่พนักงานระดับล่างนำไปปฏิบัติ					

3. การมุ่งเน้นลูกค้าและตลาด

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	การให้ความสำคัญในการบริการลูกค้า					
2.	การให้ความหลากหลายกับลูกค้า					
3.	การให้ความสำคัญในการวิเคราะห์ความต้องการของตลาด					
4.	การให้ความสำคัญของความพึงพอใจของลูกค้า					
5.	ความสัมพันธ์ในการติดต่อกับลูกค้า					

4. ระดับการ วัด วิเคราะห์ และการจัดการความรู้

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	การวัดผลการทำงานขององค์กร					
2.	การวิเคราะห์การทำงานในองค์กร					
3.	ทบทวนการดำเนินการขององค์กรซ้ำ					
4.	การจัดการระบบสารสนเทศในองค์กร					

5. การมุ่งเน้นทรัพยากรบุคคล

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	พนักงานระดับกลางรู้ระบบงานทั้งระบบ					
2.	การสร้างแรงจูงใจให้กับพนักงานทุกระดับ					
3.	การสร้างความพึงพอใจให้กับพนักงานทุกระดับ					
4.	พนักงานทุกระดับมีความสุขในการทำงาน					

6. การจัดการกระบวนการ

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	กระบวนการผลิตมีประสิทธิภาพทุกระดับ					
2.	การวางแผนกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้น จนจบ					
3.	ให้การสนับสนุนกระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง					

7. ด้านผลลัพธ์ทางธุรกิจ

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	ผลิตภัณฑ์และบริการ					
2.	มุ่งเน้นลูกค้าเป็นหลัก					
3.	การเงินและการตลาด					
4.	ทรัพยากรบุคคล					
5.	ประสิทธิภาพขององค์กร					

ISO 9001: 2000

1. ด้านโครงสร้างขององค์กร

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	กำหนดนโยบายเป็นลายลักษณ์อักษร					
2.	ขั้นตอนการปฏิบัติงานและวางแผนคุณภาพ					
3.	ขั้นตอนการทบทวนข้อตกลงการออกแบบ					
4.	ขั้นตอนการควบคุมการออกแบบสินค้า					

2. ด้านระบบขององค์กร

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	การควบคุมข้อมูลทั้งหมด เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์และ แบบของลูกค้า					
2.	อธิบายการสั่งซื้อสินค้าอย่างชัดเจน					
3.	การควบคุมดูแลสินค้าที่ส่งมอบ					
4.	การรับงานเข้าและ ขั้นตอนระหว่างกระบวนการผลิต					

3. ด้านการควบคุมดูแลกระบวนการผลิต

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	ระบุวิธีการวางแผน กระบวนการผลิต					
2.	การตรวจสอบและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์					
3.	การควบคุมการตรวจวัด เครื่องมือและ เครื่องวัด สำหรับการตรวจสอบสินค้า เช่น ตราชั่ง					
4.	การแสดงสถานะว่ามีกระบวนการผลิต ดำเนินงานอยู่					

4. ด้านรูปแบบขององค์กร

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	การควบคุมการผลิตให้ตาม แบบ ข้อตกลงของลูกค้า					
2.	การแก้ไขสินค้าและป้องกันการผิดพลาดซ้ำอีก					
3.	การเคลื่อนย้าย การเก็บ การบรรจุ การเก็บรักษา และการส่งมอบ					
4.	การควบคุมเวลาการจัดเก็บ และการถอนอรรถกษาศินค้า					

5. ด้านกลยุทธ์ขององค์กร

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนนปัญหา				
		มากที่สุด เกิดเลย	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่
		0	1	2	3	4
1.	การตรวจติดตามคุณภาพภายใน					
2.	พนักงานที่ผ่านการฝึกอบรม					
3.	การทบทวนการผลิตเป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้า					
4.	การใช้สถิติตรวจสอบประสิทธิภาพของกระบวนการผลิต					

ความคิดเห็นเพิ่มเติม

1. ท่านคิดว่าระบบดังต่อไปนี้สามารถประยุกต์ใช้กับกิจการของท่านได้มากน้อยเพียงใดตอบได้มากกว่า 1 ลำดับ

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนน				
		ไม่มี	มีน้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
		0	1	2	3	4
1.	หลักเกณฑ์สุขอนามัยที่ดี (GMP)					
2.	กิจกรรม 5 ส.					
3.	การบริหารทั่วทั้งองค์กร (TQM)					
4.	ระบบคุณภาพ ISO 9001: 2000					

2. ท่านคิดว่าระบบดังต่อไปนี้สามารถนำมาใช้ให้เกิดผลดีต่อกิจการของท่านมากน้อยเพียงใดตอบได้มากกว่า 1 ลำดับ

ลำดับ	หัวข้อ	ระดับคะแนน				
		ไม่มี	มีน้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
		0	1	2	3	4
1.	หลักเกณฑ์สุขอนามัยที่ดี (GMP)					
2.	กิจกรรม 5 ส.					
3.	การบริหารทั่วทั้งองค์กร (TQM)					
4.	ระบบคุณภาพ ISO 9001: 2000					

3. ท่านคิดว่างานวิจัยนี้สามารถช่วยในการพัฒนากิจการของท่านได้มากน้อยแค่ไหน

มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย ไม่มี

4. ท่านต้องการผลการวิจัยนี้หรือไม่ ต้องการ ไม่ต้องการ

หากต้องการให้นำ ส่งถึง คุณ.....

ตำแหน่ง.....

ที่อยู่.....

ขอขอบพระคุณในความร่วมมือของท่านที่เสียสละเวลา

ในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้ ข้อมูลทั้งหมดนี้ทางเราจะเก็บเป็นความลับ

แบบเปรียบเทียบความสำคัญข้อกำหนด หลักเกณฑ์สุขอนามัยที่ดี
(GOOD MANUFACTURING PRACTICE: GMP)

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องตรงกับความเหมาะสมความคิดเห็นของท่านโดย
เปรียบเทียบความสำคัญของข้อกำหนดทีละคู่ ตามระดับความสำคัญโดยกำหนด 3 ระดับ คือ

1. มีความสำคัญ เท่ากัน
2. มีความสำคัญ มากกว่า
3. มีความสำคัญ มากกว่าที่สุด

ข้อกำหนด	มากที่สุด	มาก	เท่ากัน	มาก	มากที่สุด	ข้อกำหนด
สถานที่ตั้งและอาคารผลิต (A1)						เครื่องจักร, เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต (A2)
สถานที่ตั้งและอาคารผลิต (A1)						ระดับคุณภาพของกระบวนการผลิต (A3)
สถานที่ตั้งและอาคารผลิต (A1)						การสุขาภิบาลในบริเวณปฏิบัติงานและโรงงาน (A4)
สถานที่ตั้งและอาคารผลิต (A1)						การทำความสะอาด เครื่องมือ (A5)
สถานที่ตั้งและอาคารผลิต (A1)						ลักษณะบุคลากรผู้ปฏิบัติงานโรงงาน (A6)
เครื่องจักร, เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต (A2)						ระดับคุณภาพของกระบวนการผลิต(A3)
เครื่องจักร, เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต (A2)						การสุขาภิบาลในบริเวณปฏิบัติงานและโรงงาน (A4)
เครื่องจักร, เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต (A2)						การทำความสะอาด เครื่องมือ (A5)
เครื่องจักร, เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต (A2)						ลักษณะบุคลากรผู้ปฏิบัติงานโรงงาน (A6)
ระดับคุณภาพของกระบวนการผลิต (A3)						การสุขาภิบาลในบริเวณปฏิบัติงานและโรงงาน (A4)
ระดับคุณภาพของกระบวนการผลิต (A3)						การทำความสะอาด เครื่องมือ (A5)
ระดับคุณภาพของกระบวนการผลิต (A3)						ลักษณะบุคลากรผู้ปฏิบัติงานโรงงาน (A6)
การสุขาภิบาลในบริเวณปฏิบัติงานและโรงงาน (A4)						การทำความสะอาด เครื่องมือ (A5)
การสุขาภิบาลในบริเวณปฏิบัติงานและโรงงาน (A4)						ลักษณะบุคลากรผู้ปฏิบัติงานโรงงาน (A6)
การทำความสะอาด เครื่องมือ (A4)						ลักษณะบุคลากรผู้ปฏิบัติงานโรงงาน (A6)

แบบเปรียบเทียบความสำคัญข้อกำหนด กิจกรรม 5ส

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องตรงกับความเหมาะสมความคิดเห็นของท่านโดย
เปรียบเทียบความสำคัญของข้อกำหนดทีละคู่ ตามระดับความสำคัญโดยกำหนด 3 ระดับ คือ

1. มีความสำคัญเท่ากัน
2. มีความสำคัญมากกว่า
3. มีความสำคัญมากกว่าที่สุด

ข้อกำหนด	มากที่สุด	มาก	เท่ากัน	มาก	มากที่สุด	ข้อกำหนด
การสะอาด						ความสะอาด
การสะอาด						ความสะอาดในโรงงาน
การสะอาด						สุขลักษณะในโรงงาน
การสะอาด						การสร้างนิสัย
ความสะอาด						ความสะอาดในโรงงาน
ความสะอาด						สุขลักษณะในโรงงาน
ความสะอาด						การสร้างนิสัย
ความสะอาดในโรงงาน						สุขลักษณะในโรงงาน
ความสะอาดในโรงงาน						การสร้างนิสัย
สุขลักษณะในโรงงาน						การสร้างนิสัย

แบบเปรียบเทียบความสำคัญข้อกำหนด รางวัลคุณภาพแห่งชาติ
(Thailand Quality Award: TQA)

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องตรงกับความเหมาะสมความคิดเห็นของท่านโดย
เปรียบเทียบความสำคัญของข้อกำหนดที่ระบุ ตามระดับความสำคัญโดยกำหนด 3 ระดับ คือ

1. มีความสำคัญเท่ากัน
2. มีความสำคัญมากกว่า
3. มีความสำคัญมากกว่าที่สุด

ข้อกำหนด	มากที่สุด	มาก	เท่ากัน	มาก	มากที่สุด	ข้อกำหนด
การนำองค์กร						การวางแผนเชิงกลยุทธ์
การนำองค์กร						การมุ่งเน้นลูกค้าและตลาด
การนำองค์กร						ระดับการ วัด วิเคราะห์ และการจัดการความรู้
การนำองค์กร						การมุ่งเน้นทรัพยากรบุคคล
การนำองค์กร						การจัดการกระบวนการ
การนำองค์กร						ด้านผลลัพธ์ทางธุรกิจ
การวางแผนเชิงกลยุทธ์						การมุ่งเน้นลูกค้าและตลาด
การวางแผนเชิงกลยุทธ์						ระดับการ วัด วิเคราะห์ และการจัดการความรู้
การวางแผนเชิงกลยุทธ์						การมุ่งเน้นทรัพยากรบุคคล
การวางแผนเชิงกลยุทธ์						การจัดการกระบวนการ
การวางแผนเชิงกลยุทธ์						ด้านผลลัพธ์ทางธุรกิจ
การมุ่งเน้นลูกค้าและตลาด						ระดับการ วัด วิเคราะห์ และการจัดการความรู้
การมุ่งเน้นลูกค้าและตลาด						การมุ่งเน้นทรัพยากรบุคคล
การมุ่งเน้นลูกค้าและตลาด						การจัดการกระบวนการ
การมุ่งเน้นลูกค้าและตลาด						ด้านผลลัพธ์ทางธุรกิจ
ระดับการ วัด วิเคราะห์ และการจัดการความรู้						การมุ่งเน้นทรัพยากรบุคคล

ข้อกำหนด	มากที่สุด	มาก	เท่ากัน	มาก	มากที่สุด	ข้อกำหนด
ระดับการ วัด วิเคราะห์ และการจัดการความรู้						ด้านผลลัพธ์ทางธุรกิจ
การมุ่งเน้นทรัพยากรบุคคล						การจัดการกระบวนการ
การมุ่งเน้นทรัพยากรบุคคล						ด้านผลลัพธ์ทางธุรกิจ
การจัดการกระบวนการ						ด้านผลลัพธ์ทางธุรกิจ
ระดับการ วัด วิเคราะห์ และการจัดการความรู้						การจัดการกระบวนการ



แบบเปรียบเทียบความสำคัญข้อกำหนด ISO 9000: 2000
(International Organization for Standardization: ISO9000: 2000)

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องตรงกับความเหมาะสมความคิดเห็นของท่านโดย เปรียบเทียบความสำคัญของข้อกำหนดที่ระบุ ตามระดับความสำคัญโดยกำหนด 3 ระดับ คือ

1. มีความสำคัญเท่ากัน
2. มีความสำคัญมากกว่า
3. มีความสำคัญมากกว่าที่สุด

ข้อกำหนด	มากที่สุด	มาก	เท่ากัน	มาก	มากที่สุด	ข้อกำหนด
ด้านโครงสร้างขององค์กร			/			ด้านระบบขององค์กร
ด้านโครงสร้างขององค์กร			/			ด้านการควบคุมดูแล กระบวนการผลิต
ด้านโครงสร้างขององค์กร						ด้านรูปแบบขององค์กร
ด้านโครงสร้างขององค์กร						ด้านกลยุทธ์ขององค์กร
ด้านระบบขององค์กร						ด้านการควบคุมดูแล กระบวนการผลิต
ด้านระบบขององค์กร						ด้านรูปแบบขององค์กร
ด้านระบบขององค์กร						ด้านกลยุทธ์ขององค์กร
ด้านการควบคุมดูแล กระบวนการผลิต						ด้านรูปแบบขององค์กร
ด้านการควบคุมดูแล กระบวนการผลิต						ด้านกลยุทธ์ขององค์กร
ด้านรูปแบบขององค์กร						ด้านกลยุทธ์ขององค์กร