

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาของปัญหา

ในปัจจุบันประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่มีคุณภาพดีและมีชื่อเสียงเป็นอันดับแรกๆ ของโลก โดยมีผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกมีปริมาณมากมีมูลค่าเป็นอันดับต้น ๆ ของโลก เช่น การส่งออกน้ำตาล สับปะรดกระป๋องในปี 2548 ได้ส่งออก เป็นอันดับที่ 1 ของโลก มูลค่า 12,122 ล้านบาท คิดเป็นส่วนแบ่งประมาณ 42.85% ในตลาดโลก (สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, 2548) โดยเฉพาะโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารขนาดใหญ่เป็นกำลังที่สำคัญในการ ขับเคลื่อนเศรษฐกิจในระดับภูมิภาค และนำไปสู่การขยายตัวทางเศรษฐกิจภาพรวมในอัตรา 8-9% ในช่วงที่ผ่านมา (สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, 2549) สำหรับสถานประกอบการที่มีขนาดเล็กหรือเรียกว่า วิสาหกิจชุมชน โดยเฉพาะที่เป็นการแปรรูปอาหาร ซึ่งมีแนวโน้มในการส่งออกสินค้าไปยังตลาดต่างประเทศเพิ่มมากขึ้นทุกปี(สถาบันอาหาร, 2547ก) แต่ในการแปรรูปอาหารดังกล่าว ได้พบกับปัญหาด้านคุณภาพของสินค้าไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคเท่าที่ควร และไม่มีระบบที่รับรองความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค จึงเป็นผลให้การส่งออกสินค้าไปยังต่างประเทศที่มีเงื่อนไขเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารที่ค่อนข้างสูง(สุวิมล กิระติพิบูล, 2547)จึงทำให้ยอดการส่งออกสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารลดลง จากข้อมูลของสถาบันอาหาร: (2547ข) พบว่า ดัชนีความได้เปรียบเทียบของการส่งออกอาหารแปรรูป (Revealed Comparative advantage: RCA) ของไทย อยู่ที่ 1.79 เมื่อเทียบกับประเทศอาร์เจนตินา ที่ได้เท่ากับ 6.26 โดยอยู่ในลำดับที่ 60 ของโลก ซึ่งค่า RCA ที่ได้มากกว่า 1 ยังถือว่าประเทศไทยนั้น ยังมีความได้เปรียบในสินค้าด้านอาหารแปรรูป อยู่บ้างและสิ่งที่จะต้องพิจารณาถึงแนวทางการแก้ไขนั้นก็คือ การพัฒนาระดับคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหาร คือการวิเคราะห์ปัญหาเพื่อนำมาเป็นแนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร

ดังนั้นวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องดำเนินการจัดการในกระบวนการผลิตให้มีความปลอดภัยในอาหารและคุณภาพที่ดี โดยมีระบบความปลอดภัยในอาหาร คือ หลักเกณฑ์สุขอนามัยที่ดี (Good Manufacturing Practice: GMP) และระบบคุณภาพ คือ ระบบการจัดการคุณภาพ ISO 9001: 2000 และ ระบบบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร (Total Quality Management: TQM) เพื่อนำระบบดังกล่าวมารวมกันเพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร จึงนำเอากระบวนการลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ (Analysis Hierarchy Process: AHP) มาใช้ใน

การจัดลำดับความสำคัญ ระบบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร โดยการเพิ่มความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าและผู้บริโภคถึงคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารที่บริโภค ดังนั้นในงานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อเพื่อศึกษาและวิเคราะห์ถึงปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการระบบ GMP ระบบ TQM ระบบ ISO 9001: 2000 และกิจกรรม 5ส และเพื่อจัดลำดับความสำคัญในการใช้เป็นแนวทางจัดทำระบบร่วมกันของระบบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร

จุดมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาและวิเคราะห์ถึงปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการระบบ GMP ระบบ TQM
2. เพื่อจัดลำดับความสำคัญให้กับระบบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารโดยใช้วิธี กระบวนการลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ (Analysis Hierarchy Process: AHP)
3. เพื่อเสนอแนะรูปแบบในการจัดทำระบบร่วมกันของระบบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร

ความสำคัญของการวิจัย

1. เข้าใจถึงปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการระบบ GMP ระบบ TQM ระบบ ISO 9001: 2000 และกิจกรรม 5ส ในวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร
2. ได้ลำดับความสำคัญให้กับระบบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร โดยใช้วิธี กระบวนการลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ (Analysis Hierarchy Process: AHP)
3. ได้เสนอแนะรูปแบบในการจัดทำระบบร่วมกันของระบบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร

ขอบเขตของการวิจัย

1. การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการระบบ GMP, TQM ISO 9001: 2000 และกิจกรรม 5ส
2. เป็นการเสนอแนะแนวทางในการจัดระบบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารกันของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร