

รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีปฏิบัติที่ดีของแผนกผลิตไส้กรอก

Good Manufacturing Practice of Sausage Division



นางสาว กาญจนารณ์ อุทุมภา

B4450092

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 305497 สหกิจศึกษา

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ภาคการศึกษาที่ 1/2548

5 สิงหาคม 2548

รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีปฏิบัติที่ดีของแผนกผลิตไส้กรอก

Good Manufacturing Practice of Sausage Division



โดย

นางสาว กาญจนารณ์ อุทุมภา

B4450092

ปฏิบัติงาน ณ

บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด

49-50 หมู่ 16 ซอยสารพัดช่วง ถนนมิตรภาพ-หนองคาย

ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000

วันที่ 5 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2548

เรื่อง ขอส่งรายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาวกาญจนาภรณ์ อุทุมภา นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ระหว่างวันที่ 18 เมษายน 2548 ถึง วันที่ 5 สิงหาคม 2548 ในตำแหน่งเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ ณ บริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด และได้รับมอบหมายจาก Job Supervisor ให้ศึกษาและทำรายงาน เรื่อง แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีปฏิบัติที่ดีของแผนกผลิตไส้กรอก (Good Manufacturing Practice of Sausage Division)

บัดนี้ การปฏิบัติงานสหกิจได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้ จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวกาญจนาภรณ์ อุทุมภา)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgment)

การที่ข้าพเจ้าได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด ตั้งแต่วันที่ 18 เมษายน 2548 ถึงวันที่ 5 สิงหาคม 2548 ส่งผลให้ข้าพเจ้าได้รับความรู้และประสบการณ์ต่าง ๆ ในสถานการณ์จริง ซึ่งส่วนแล้วเป็นสิ่งที่มีความหมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณยุวพา สุภรทรัพย์ รองกรรมการผู้จัดการ บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด และบริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด ที่เห็นความสำคัญของโครงการสหกิจศึกษาและให้โอกาสในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาที่มีคุณค่าอย่างยิ่งในครั้งนี้แก่ข้าพเจ้า
2. คุณณัฐพล ทิวงศ์ษา ผู้จัดการโรงงาน ผู้ซึ่งคอยให้ความรู้ และคำแนะนำตลอดระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน
3. คุณสุรวุฒิ ลาภนิรันดร์ ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็น Job Supervisor ที่คอยให้คำแนะนำข้าพเจ้าตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
4. คุณวิจิตรา ชวเสน เจ้าหน้าที่ฝ่ายควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่คอยให้คำแนะนำในการทำงานและให้ความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้าน
5. คุณนิติโสภ อภินันท์ธร Supervisor ฝ่ายผลิต ที่คอยให้คำแนะนำในการทำงานและให้ความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้าน
6. พนักงานฝ่ายผลิตทุกท่าน ที่ช่วยให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์และให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงานเป็นอย่างดี
7. บุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงานตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ข้าพเจ้าใคร่ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของการทำงานจริง ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณไว้ ณ ที่นี้

นางสาวกาญจนาภรณ์ อุทุมภา

ผู้จัดทำรายงาน

5 สิงหาคม 2548

บทคัดย่อ

(Abstract)

บริษัท รอยัลโฮม ฟู้ดโปรดักส์ จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ส่วนบริษัท เอ็ม.ดี. (1992) จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตผลิตภัณฑ์สุกี้และต้มยำ จากการที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ในส่วนของบริษัท เอ็ม.ดี. (1992) จำกัด ในตำแหน่งเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ และวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยได้รับมอบหมายให้จัดทำระบบประกันคุณภาพ GMP (Good Manufacturing Practice) แผนกผลิตไส้กรอก เพื่อใช้เป็นคู่มือควบคุมคุณภาพของบริษัท เอ็ม.ดี. (1992) จำกัด โดย จี.เอ็ม.พี. (GMP) เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งใช้เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตอาหาร เพื่อให้ผู้ผลิตสามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัยเป็นที่เชื่อถือและยอมรับจากผู้บริโภค นอกจากนี้ข้าพเจ้ายังได้รับมอบหมายงานในส่วนของการวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ ข้าพเจ้า ได้ทำการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือปรับปรุงผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้นตามที่ได้รับมอบหมาย และทำการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ตลอดจนการเก็บรักษาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งทำการตรวจติดตามแก้ไขเรื่องร้องทุกข์ของแต่ละสาขา



สารบัญ

เนื้อหา	หน้า
จดหมายนำส่ง	1
กิตติกรรมประกาศ	2
บทคัดย่อ	3
สารบัญ	4
บทที่ 1 บทนำ	5
บทที่ 2 รายละเอียดเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ	11
บทที่ 3 สรุปผลการปฏิบัติงาน	20
บทที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ	21
บรรณานุกรม	22
ภาคผนวก	23



บทที่ 1

บทนำ

1. วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการทำงานภายในบริษัท เอ็ม.ดี. (1992) จำกัด
2. เพื่อศึกษาการควบคุมคุณภาพและการวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ของบริษัท
3. เพื่อศึกษาและทำความเข้าใจเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นภายในบริษัท
4. เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์จากการปฏิบัติงานจริง
5. เพื่อนำทฤษฎีที่ศึกษามาใช้ในการปฏิบัติงานจริง

2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท

ประวัติบริษัท เอ็ม.ดี. (1992) จำกัด

เริ่มก่อตั้งเมื่อเดือน มกราคม พ.ศ. 2534 ภายใต้การวิเคราะห์ถึงสภาพการขาดผู้ผลิต และบริการอาหารที่มีคุณภาพแก่ผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้บริโภคที่อยู่ต่างจังหวัด ซึ่งในสมัยนั้นร้านอาหารต่าง ๆ ตามต่างจังหวัดยังไม่ค่อยมีมาตรฐานเท่าไรนัก ประกอบกับเวลานั้นร้านสุกี้ในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ โคคาสุกี้, แคนตันสุกี้ และ MK เป็นเจ้าตลาดอยู่

ดังนั้นผู้บริหารซึ่งมีประสบการณ์การทำงานในธุรกิจเบเกอรี่ (Royal Home) มาก่อน จึงมองเห็นช่องทางของตลาดสุกี้ในโคราช ซึ่งยังไม่มีคู่แข่งจากส่วนกลางเข้ามาลงทุน ประจวบกับขณะนั้นได้มีห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่เกิดขึ้น คือ คลังพลาซ่า จอมสุรางค์ ซึ่งเห็นศักยภาพของบริษัท รอยัลโฮม ฟู้ด โปรดักส์ จำกัด ว่ามีความสามารถในการดำเนินธุรกิจภัตตาคารสุกี้อย่างเต็มรูปแบบ ซึ่งได้พิสูจน์จากการเปิดร้านชั้นเมอริ เบเกอรี่สไตล์ญี่ปุ่นมาแล้ว จึงเป็นโอกาสในการจัดตั้งบริษัท เอ็ม.ดี. ขึ้นมา เพื่อผลิตและจำหน่ายอาหารประเภทสุกี้ โดยใช้มาตรฐานเดียวกับกรุงเทพมหานคร และให้ชื่อร้านว่า M.D. สุกี้ ย่อมาจากคำว่า “MASTER OF DELICIOUS” ซึ่งได้เปิด ดำเนินกิจการเป็นสาขาแรก คือ สาขาคลังพลาซ่า จอมสุรางค์ ตั้งแต่วันที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2534 เป็นต้นมา

ขยายสาขาต่างจังหวัด

หลังการเปิดสาขา จ. นครราชสีมา (คลัง2) ร้าน M.D. SUSI ประสบความสำเร็จอย่างสูง เป็นที่กล่าวขวัญในโคราชว่าเป็นภัตตาคารสุกี้ที่มีอาหารอร่อย สด สะอาด และมีบริการที่เป็นเลิศไม่แตกต่างจากกรุงเทพมหานคร นอกจากนี้ยังเป็นที่ยึดของผู้นิยมบริโภคในจังหวัดต่าง ๆ ทางภาคอีสานหลาย ๆ จังหวัด ทำให้ห้างสรรพสินค้าที่กำลังจะเปิดใหม่ของภาคอีสาน ติดต่อ M.D. SUSI ให้ไปเปิดสาขา ณ ห้างต่าง ๆ ซึ่งเริ่มมีการขยายกิจการจึงทำให้ภายใน 3 ปี เกิดสาขาต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- สาขาที่ 2 แฟรี่พลาซ่า จ.ขอนแก่น
- สาขาที่ 3 เดอะเกรทตีฟาร์ทเม้นส์โคร์ จ. ชัยภูมิ
- สาขาที่ 4 ชุนเฮง พลาซ่า จ.ศรีสะเกษ
- สาขาที่ 5 เดอะ มอลล์ จ.นครราชสีมา

- สาขาที่ 6 M.D. Express ปากช่อง จ.นครราชสีมา (กำลังจะเปิดสาขาใหม่)

ที่มาของสาขา M.D. Express ปากช่อง ปัจจุบันการลงทุนในภัตตาคารสุกี้ได้มีรูปแบบของ M.D. สุกี้ ที่มีแนวคิดในการจับคู่ไปกับห้างสรรพสินค้า ที่เป็น One Stop Service มีอุปสรรคหลายอย่าง ตั้งแต่ค่าใช้จ่ายในการลงทุนที่สูงมากทำให้จุดคุ้มทุน (BEP) สูงตามไปด้วย อีกทั้งค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าเช่า ค่าไถ่เงิน ค่าบริการส่วนกลางภายในห้าง ก็มีอัตราที่สูงด้วยเช่นเดียวกันและการแข่งขันในธุรกิจสุกี้ด้วยกัน ก็มีคู่แข่งที่มีจุดแข็งในตลาด เช่น M.K. ดังนั้น จึงมีแนวคิดใหม่ ซึ่งเป็นการคิดนอกรอบไปจากร้าน M.D. สุกี้ซึ่งเป็นธุรกิจเดิม เพื่อสร้างความแตกต่างไปจากธุรกิจอาหาร โดยเป็นที่มาของร้าน M.D. Express

ปรัชญาการบริการงานของบริษัท

เสนอแต่สินค้าที่มีคุณภาพและบริการที่ดีที่สุด ภายใต้ราคาที่ยุติธรรม

การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท เอ็ม.ดี. (1992) จำกัด

ชื่อสถานประกอบการ บริษัท เอ็ม.ดี. (1992) จำกัด
ที่ตั้ง 49-50 หมู่ 16 ซอยสารพัดช่าง ถนนมิตรภาพ-หนองคาย
ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000
โทรศัพท์ 044-295262-6
โทรสาร 044-256429
จำนวนพนักงาน มีประมาณ 270 คน แยกออกเป็น
พนักงานฝ่ายผลิต M.D. 20 คน
พนักงานฝ่ายอื่นๆ 250 คน
ผู้จัดการโรงงาน คุณ ณัฐพล ทิวังษ์
เนื้อที่ บริษัท เอ็ม.ดี. (1992) จำกัด ใช้พื้นที่ร่วมกับ บริษัท รอยัลโฮม
ฟู้ดส์ โปรดักส์ จำกัด โดยมีเนื้อที่ประมาณ 4 ไร่

แผนกต่าง ๆ ภายในบริษัท เอ็ม.ดี. (1992) จำกัด มีดังนี้

1. แผนกของหัน
2. แผนกลูกชิ้น 1
3. แผนกลูกชิ้น 2
4. แผนกตลาด
5. แผนกของอบ
6. แผนกของย่าง
7. แผนกต้มยำ
8. แผนกของหวาน
9. แผนกใส่กรอก

ผลิตภัณฑ์

บริษัท เอ็ม.ดี. (1992) จำกัด ผลิตอาหารสำเร็จรูป คือ สุกี้โดยผลิตภัณฑ์ของ M.D. แบ่งออกเป็นหมวดหมู่ดังนี้

1. แผนกของหัน
 - เนื้อปลาสด
 - หัวปลาสด
 - ตับหมู
 - ปลาหมึกสด
 - กุ้งสด
 - เนื้อหมู
 - หัวใจหมู
 - เชียงจีหมู
 - เนื้อไก่
 - เนื้อวัว
 - ใส่อ่อนหมู
2. แผนกลูกชิ้น 1
 - หมูสวรรค์
 - เกี้ยวกุ้ง
 - ปลาทรงเครื่อง
 - ลูกชิ้นกุ้ง
 - ลูกชิ้นหมู
 - ลูกชิ้นสาหร่าย

- สหรัยปู่อด
- สหรัยหนู
- ลูกชิ้นเอ็ม.ดี.
- ลูกชิ้นซีฟู๊ดส์
- ไข่ลูกชิ้นเต้าหู้
- ลูกชิ้นหมูแดง

3. แผนกลูกชิ้น 2

- ลูกชิ้นมัจฉา
- ลูกชิ้นรักบี้
- เกี้ยวปลา
- ปลาสวรรค์
- กว๊ายทอด

4. แผนกตลาด

- แมงกะพรุน
- สไปนาง
- ปลาหมึกกรอบ
- ปลาหมึกยัดไส้

5. แผนกของอบ

- เนื้อเปื่อยฮ่องกง
- ซี่โครงหมูอบ
- ลิ่น-ปีก-พะโล้เป็ด
- หมูตุ๋นเอ็นแก้ว

6. แผนกของย่าง

- เป็ดย่างตัว
- น้ำราดเป็ด
- หมูแดงย่าง

7. แผนกต้มยำ

- ขนมหีบหมู
- ขนมหีบปู
- ขนมหีบกุ้ง
- ขนมหีบเรือ
- สะเก๋ากุ้ง
- สะเก๋าทรงเครื่อง

- ผืนก้อกั้ง
- ซาลาเปาไส้หมูสับ
- ซาลาเปาไส้หมูแดง
- ซาลาเปาไส้ครีม
- ขาเป็ด
- ปอเปี๊ยะทอด
- ไส้ก้วยเตี่ยวหลอด
- เปลือกเผือก
- น้ำชุบข้าวโพด
- น้ำเกรวี่
- น้ำแดงราดเป็ด
- น้ำจิ้มแกง
- หมูสแต้

8. แผนกของหวาน

- วุ้นเต้าหู้
- ลูกบัว
- ถั่วแดง
- น้ำเชื่อม
- น้ำแดง
- ทับทิมกรอบ
- น้ำกะทิ
- น้ำจิง
- แป๊ะก๊วยเชื่อม
- หัวเชื่อม
- ลูกเต๋อย
- น้ำแป๊ะก๊วย
- น้ำเต้าทึงเย็น

9. แผนกไส้กรอก

- ไส้กรอกรมควัน

ตำแหน่งงาน

ตำแหน่งหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย คือ เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์

โดยงานที่ได้รับมอบหมาย

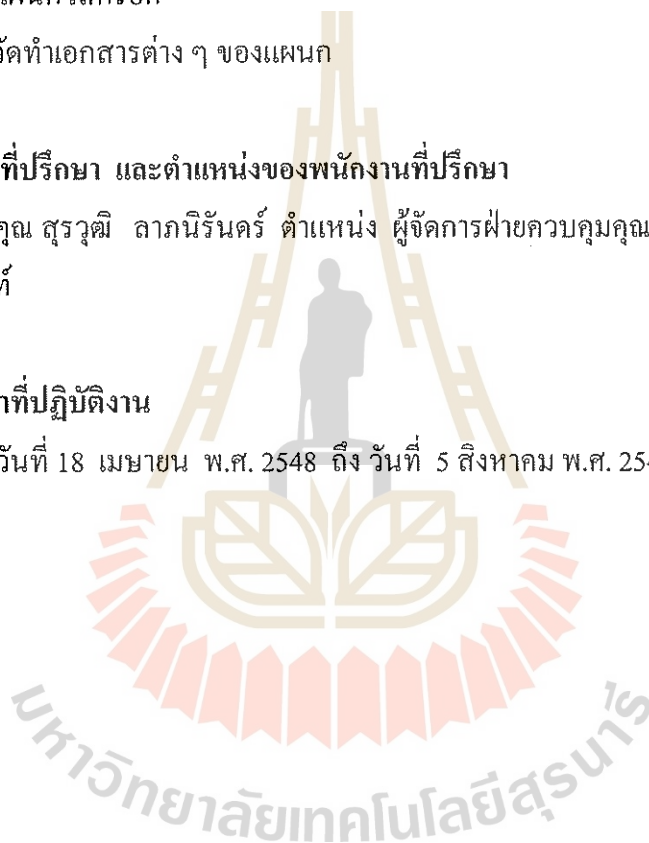
1. วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความร้องการของบริษัท(กลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป)
2. ปฏิบัติงานในแต่ละแผนกของฝ่ายผลิตสุกี้
3. ควบคุมติดตามแก้ไขปัญหาคูณภาพของผลิตภัณฑ์ตลอดจนปัญหาในการผลิต
4. จัดทำเอกสารควบคุมคุณภาพ GMP ฯลฯ
5. ปฏิบัติงานควบคุมการผลิตในแผนกผลิตไส้กรอกและจัดทำเอกสารควบคุมคุณภาพของแผนกไส้กรอก
6. งานจัดทำเอกสารต่าง ๆ ของแผนก

พนักงานที่ปรึกษา และตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

คุณ สุรวุฒิ ลาภนิรันดร์ ตำแหน่ง ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

วันที่ 18 เมษายน พ.ศ. 2548 ถึง วันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ. 2548



บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

1. การจัดทำเอกสารคู่มือแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีปฏิบัติที่ดี (GMP)

หน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ โคเด็กซ์ (CODEX) ได้เห็นความสำคัญของความปลอดภัยของอาหาร จึงได้จัดทำหลักเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี (GMP) ขึ้นมาซึ่งในที่นี้ เรียกว่า จี.เอ็ม.พี. สากล ให้สมาชิกทั่วโลกใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค จี.เอ็ม.พี. เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร มาจากภาษาอังกฤษที่ว่า General Principles of Food Hygiene หรือเดิมที่รู้จักกันในนาม Good Manufacturing Practice ซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัยและเป็นที่เชื่อถือยอมรับจากผู้บริโภค Good Manufacturing Practice (GMP) ได้เริ่มดำเนินการมาในประเทศไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2529 ในลักษณะโครงการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร โดยให้ผู้ผลิตที่สมัครใจนำไปปฏิบัติตาม ซึ่งมีผู้ผลิตให้ความร่วมมือพัฒนาสถานที่ผลิตจนได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน จี.เอ็ม.พี.

ความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเครื่องหมายมาตรฐานที่สำคัญยิ่งต่ออุตสาหกรรมอาหาร ขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิตจะต้องมีวิธีการป้องกันและประกันความปลอดภัยของคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้กับผู้บริโภค หลักการ Good Manufacturing Practice (GMP) เป็นแนวทางปฏิบัติสากลที่ถูกนำมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อประกันคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ดีที่สุด ระบบ จี.เอ็ม.พี. เป็นพื้นฐานสำคัญสำหรับการจัดทำระบบ เอช.เอ.ซี.ซี.พี. โดยที่ระบบจะครอบคลุมถึงการปฏิบัติการในโรงงานอาหารที่ถูกสุขลักษณะ เช่น การปรับปรุงโครงสร้างโรงงานให้เหมาะสม การจัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล การทำความสะอาดบริเวณผลิตและเครื่องมือ การควบคุมสัตว์พาหะ เป็นต้น อุตสาหกรรมอาหารจะต้องมีระบบ จี.เอ็ม.พี. รองรับแล้วนำระบบ เอช.เอ.ซี.ซี.พี. มาใช้ตรวจสอบในเฉพาะจุดของกระบวนการผลิตที่มีแนวโน้มที่จะเกิดความเสี่ยงอันตรายสูงของผลิตภัณฑ์ เพื่อป้องกันและลดความเสี่ยงของอันตรายเนื่องมาจากการบริโภคผลิตภัณฑ์นั้นๆ ให้มีโอกาสเกิดน้อยที่สุด

ขณะนี้ประเทศไทย โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขได้พยายามส่งเสริมและผลักดันให้อุตสาหกรรมและโรงงานผลิตอาหารในประเทศไทย ดำเนินการผลิตอาหารภายใต้ระบบ จี.เอ็ม.พี. ทั้งนี้เพื่อประกันความปลอดภัยของอาหารและเพื่อเป็นการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุขจะทำการประกาศกฎกระทรวงเป็นบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ทันทีต่อโรงงานผลิตอาหารที่สร้างขึ้นใหม่ ภายในวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2544 และจะมีผลผ่อนผันเป็นระยะเวลา 2 ปี สำหรับโรงงานผลิตอาหารที่กำลังดำเนินการอยู่ขณะนี้ เพื่อให้มีความพร้อมสำหรับการปรับปรุงโครงสร้างโรงงานและกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามระบบ จี.เอ็ม.พี.

ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 ซึ่งเป็นเกณฑ์สุขลักษณะทั่วไปประยุกต์มาจากเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. สากล ของโคเด็กซ์ (CODEX) โดยคำนึงถึงความพร้อมของผู้ผลิตในประเทศไทย ซึ่งมีข้อจำกัดด้านความรู้ เงินทุน และเวลา เพื่อให้ผู้ผลิตทุกระดับโดยเฉพาะขนาดกลางและเล็กซึ่งมีจำนวนมากสามารถปรับปรุงและปฏิบัติได้ตามเกณฑ์ แต่อย่างไรก็ตามข้อกำหนดนี้ยังคงสอดคล้องตามแนวทางของหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เพื่อไม่ให้ขัดกับหลักสากลด้วย

ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เป็นข้อกำหนดแนวกว้างที่สามารถประยุกต์ใช้กับอาหารทุกชนิด ซึ่งในระยะแรกจะบังคับใช้กับอาหาร 57 ชนิด แต่ในอนาคตจะประกาศเพิ่มเพื่อให้ครอบคลุมอาหารทุกชนิด และสำหรับในกรณีของอาหารกลุ่มเสี่ยงหรือกลุ่มที่มีปัญหาเฉพาะที่สำคัญ จะมีการออกข้อกำหนดเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์นั้นขึ้น เช่น จี.เอ็ม.พี. น้ำบริโภค ซึ่งจะกำหนดรายละเอียดที่ครอบคลุมและเคร่งครัดชัดเจนขึ้น เพื่อลดและขจัดความเสี่ยง ทำให้เกิดความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน ของระบบ GMP แผนกผลิตไส้กรอก

ในการจัดทำระบบคุณภาพต่างๆ โดยส่วนใหญ่แล้วจะต้องมีระบบเอกสารเข้ามาเกี่ยวข้อง อยู่เสมอ การจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีในโรงงานอาหารให้มีประสิทธิภาพก็เช่นกัน จะต้องมีการจัดทำแผนงานและดำเนินงานอย่างเป็นระบบ โดยมีการกำหนดไว้ชัดเจนถึงสิ่งที่ต้องปฏิบัติ และปฏิบัติอย่างไร รวมทั้งมีการเก็บบันทึกข้อมูลเพื่อใช้เป็นหลักฐานว่า ได้ปฏิบัติแล้วตามข้อกำหนด หรือมาตรฐานของระบบไว้ด้วย เมื่อจะมีการจัดทำระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) หรือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารตามมาตรฐานของ Codex ในระดับสำนักงานกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขกำหนดในโรงงานอาหาร ก็มีความจำเป็นต้องจัดทำเอกสารและการบันทึกการรองรับระบบ ได้รวบรวมหัวข้อเอกสารที่สำคัญดังนี้

(1). การตรวจรับวัตถุดิบ (Material Receive)

วัตถุดิบที่นำเข้ามาในกระบวนการผลิต ควรเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพและปลอดภัย การเขียนเอกสารขั้นตอนการรับวัตถุดิบต้องมีการระบุขั้นตอนการรับ ผู้รับผิดชอบ การตรวจสอบ อาจมีการอ้างถึง Specification ในการรับ มีการระบุให้ชัดเจนว่ากรณีเกิดปัญหาจะจัดการอย่างไร และตรวจสอบวัตถุดิบเป็นระยะ เพื่อยืนยันความปลอดภัยของวัตถุดิบที่รับซื้อ หลังจากการรับวัตถุดิบแล้วจะต้องควบคุมการเก็บรักษาระหว่างการรอนำไปใช้ ควรมีการควบคุมไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

(2). การควบคุมกระบวนการผลิต (Process Control)

โดยจัดทำเอกสารแบบฟอร์มรายงานการผลิตประจำวันของทุกแผนกเพื่อตรวจสอบการใช้วัตถุดิบและการผลิตผลิตภัณฑ์ รวมถึงจัดทำ Work Instruction ของทุกผลิตภัณฑ์เพื่อใช้เป็นแนวทางในการผลิตผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องตามขั้นตอนที่กำหนด และจัดทำแบบฟอร์มบันทึกอุณหภูมิของตู้เก็บผลิตภัณฑ์

(3). การควบคุมการใช้น้ำ (Water Control : น้ำบริโภค , น้ำใช้ , น้ำแข็ง)

น้ำจัดเป็นวัตถุดิบสำคัญที่มีโอกาสสัมผัสทั้งทางตรงหรือทางอ้อมต่อผลิตภัณฑ์ ดังนั้น ควรมีการควบคุมน้ำที่จะใช้ในโรงงาน น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ ควรจัดทำเอกสารขั้นตอนการควบคุมคุณภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อให้มั่นใจได้ว่าน้ำที่ใช้ปลอดภัย ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

(4). การซ่อมบำรุง (Maintenance)

เนื่องจากเครื่องมือ เครื่องจักร เป็นอุปกรณ์ที่สำคัญในกระบวนการผลิต ดังนั้น จึงต้องมีการกำหนดแผนงาน และวิธีดำเนินการซ่อมบำรุง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในกรณีที่เครื่องจักรชำรุดระหว่างการผลิต รวมทั้งจะต้องมีการกำหนดการควบคุมช่างซ่อมบำรุงที่จะเข้าไปปฏิบัติงานด้วย

หลักการที่ควรคำนึงถึง คือ

- 1) ทะเบียนรายชื่อเครื่องมือ เครื่องจักรในกระบวนการผลิต
- 2) แผนการซ่อมบำรุงประจำปี
- 3) การดำเนินการกรณีเครื่องจักรชำรุดฉุกเฉิน
- 4) การปฏิบัติตัวของช่างซ่อมบำรุง
- 5) การบันทึกการซ่อมบำรุง

(5). การควบคุมแก้วและโลหะ (Glass and Metal Control)

การจัดทำเอกสารการควบคุมแก้ว เพื่อให้ง่ายต่อการใช้ควบคุมอุปกรณ์ ตลอดจนบริเวณโครงสร้างอาคารที่มีแก้ว เพื่อลดโอกาสการปนเปื้อนไปสู่ผลิตภัณฑ์ แล้วเมื่อพบว่ามี การปนเปื้อน ควรมีมาตรการรองรับอันตรายจากการปนเปื้อนจากแก้วถึงผู้บริโภค สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการจัดทำ

- 1) การจัดทำทะเบียนแก้ว ทั้งที่เคลื่อนย้ายได้และเคลื่อนย้ายไม่ได้
- 2) การควบคุมกรณีที่มีความจำเป็น ต้องนำอุปกรณ์แก้วเข้า-ออก บริเวณพื้นที่ผลิต
- 3) การตรวจสอบสภาพความสมบูรณ์ของอุปกรณ์แก้ว
- 4) การดำเนินการกรณีเกิดการปนเปื้อนแก้วลงสู่ผลิตภัณฑ์

(6). การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ (Pest Control)

หลักในการคำนึงถึงวิธีการดำเนินการจัดทำ คือ

- 1) กำหนดประเภทของสัตว์พาหะที่เคยพบในโรงงาน
- 2) จัดทำแผนการกำจัด ระบุชนิดสัตว์พาหะ วิธีการกำจัด ความถี่ และผู้รับผิดชอบ
- 3) กำหนดการตรวจสอบเพื่อประเมินประสิทธิภาพผลการกำจัด

สำหรับกรณีที่ใช้เหยื่อพิษ ไม่ควรนำไปวางใน Line การผลิต เนื่องจากก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหารได้โดยง่าย สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดควรเป็นสารเคมีที่อนุญาตให้ใช้ในโรงงานอาหารได้ และใช้ด้วยความระมัดระวัง

(7). การทำความสะอาด (Cleaning Procedure)

เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ต่างๆ บริเวณกระบวนการผลิต ควรมีการทำความสะอาดอย่างเหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมในการผลิตเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ควรมีการจัดทำแผนการทำความสะอาดที่ระบุถึง รายชื่อหรือบริเวณที่จะทำความสะอาด วิธีการ ความถี่ ผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติงานอย่างชัดเจน สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดต้องไม่ก่อให้เกิดพิษต่ออาหาร รวมทั้งไม่ควรทำปฏิกิริยากับวัสดุอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด

(8). การจัดการของเสีย (Waste control : ขยะทิ้ง , ขยะขายได้ , น้ำเสีย)

การควบคุมขยะ ของเสีย ที่เกิดจากกระบวนการผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากของเสียลงสู่ผลิตภัณฑ์ โดยการควบคุมขยะของเสียต้องมีการคัดแยกประเภทของขยะที่เกิดขึ้น ระบุวิธีการจัดการกำจัดขยะ ควบคุมเส้นทางการขนถ่ายของเสียออกจากบริเวณผลิตให้เหมาะสม รวมทั้งการควบคุมและบำบัดน้ำเสียที่ของทางโรงงานเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากน้ำเสียสู่แหล่งอื่นๆ อันเป็นสาเหตุสำคัญของ การก่อเชื้อโรคที่เป็นอันตรายต่อผลิตภัณฑ์บุคคลากร และสิ่งแวดล้อมในโรงงาน ทั้งนี้ การดำเนินงานใดๆ กับของเสียควรคำนึงถึงความปลอดภัย ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์

(9). การควบคุมสารเคมี (Chemicals Control)

จัดทำขึ้นเพื่อควบคุมการใช้สารเคมีในโรงงาน ตั้งแต่ชนิดของสารเคมี ลักษณะการใช้ การเบิกจ่าย ให้มีความเหมาะสม ถูกต้อง ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ หลักการที่ต้องคำนึงถึง คือ

- 1) List บัญชีรายชื่อสารเคมีที่ใช้ในโรงงานทั้งหมด
- 2) ระบุขั้นตอนการดำเนินการรับสารเคมีต่างๆ เข้าโรงงาน การจัดเก็บสารเคมี การนำสารเคมีไปใช้ กรณีที่แบ่งใช้สารเคมี ต้องมีการควบคุมอย่างชัดเจนเพื่อป้องกันความผิดพลาด

(10). สุขลักษณะส่วนบุคคล (Personal Hygiene Procedure)

ในการจัดทำเอกสารจะต้องระบุขอบข่ายให้ครอบคลุมพนักงานที่เกี่ยวข้องกับ Line ผลิต ทั้งทางตรงและทางอ้อม รวมทั้งต้องมีการควบคุมผู้เยี่ยมชม หลักการที่ต้องคำนึงถึงในการเขียนเอกสาร ได้แก่

1) สุขภาพของพนักงาน ต้องมีการระบุนาตรการการควบคุมบุคคลที่ต้องสงสัยว่าจะเป็นพาหะนำอันตรายเข้าไปปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ ทั้งทางตรงและทางอ้อม กรณีที่มีพนักงานเจ็บป่วยเป็นโรคติดต่อ ต้องมีการคัดแยกพนักงานที่เจ็บป่วยออกจากบริเวณที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรง เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

2) การเจ็บป่วยและบาดเจ็บ ออกข้อกำหนดให้พนักงานทุกคนต้องแจ้งต่อหัวหน้างานทุกครั้งที่เกิดการเจ็บป่วยและ/หรือบาดเจ็บขึ้น เพื่อพิจารณาไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

3) สุขลักษณะส่วนบุคคล ต้องมีการออกกฎระเบียบควบคุมสุขลักษณะของพนักงาน เช่น เรื่องของการแต่งกาย ความสะอาดส่วนบุคคล เพื่อควบคุมไม่ให้พนักงานผู้ปฏิบัติงานเป็นพาหะก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

4) อุปกรณ์ส่วนบุคคล ออกกฎระเบียบให้พนักงานที่ปฏิบัติงานในกระบวนการผลิต ควรละเว้นจากความประพฤติดีที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร เช่น การรับประทานอาหารในกระบวนการผลิต การสวมใส่เครื่องประดับ ฯลฯ

5) ผู้เยี่ยมชม ต้องมีการควบคุมผู้เยี่ยมชมในเรื่องการแต่งกาย การปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขลักษณะที่ทางโรงงานกำหนดไว้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากผู้เยี่ยมชมสู่ผลิตภัณฑ์

(11). การฝึกอบรม (Training Programs)

การฝึกอบรมพนักงานให้ทราบถึงข้อกำหนด หรือข้อปฏิบัติ รวมถึงความสำคัญของพนักงานที่มีต่อกระบวนการผลิต โดยอาจเป็นการจัดทำเป็นแผนการอบรมประจำปี และเมื่อมีความต้องการจะฝึกอบรมนอกบริษัทรกำหนดขึ้นขั้นตอนการขอฝึกอบรมให้ชัดเจน และในการอบรมควรพิจารณาเกณฑ์การประเมินหลังการฝึกอบรม และจัดทำบันทึกผลการอบรมพนักงาน

การจัดทำเอกสาร

การจัดทำเอกสาร GMP ในครั้งนี้ ได้รับมอบหมายให้จัดทำเอกสารทั้ง 11 หัวข้อ GMP ในส่วนของแผนกไส้กรอก ของบริษัท เอ็ม.ดี. สุกี้ โดยเอกสารที่จัดทำครอบคลุมทั้ง 11 หัวข้อ GMP

ระบบเอกสาร (Documentation)

ขั้นตอนในการจัดทำระบบเอกสาร

1. ประเมินระบบมาตรฐาน
2. เปรียบเทียบกิจกรรมที่ปฏิบัติจริงกับมาตรฐาน
3. ปรับปรุงกิจกรรมที่ปฏิบัติจริงให้สอดคล้องกับมาตรฐานและมีการฝึกอบรม
4. จัดทำเอกสารของกิจกรรมที่ปฏิบัติจริง
5. ทบทวนเอกสารเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงในโรงงาน เครื่องจักรอุปกรณ์กระบวนการผลิต หรือ วิธีการปฏิบัติงาน

เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Procedure) ประกอบด้วย

1. หัวเอกสารที่ใช้ในการควบคุม
 - ชื่อเอกสาร
 - รหัสเอกสาร
 - วันที่ประกาศใช้
 - สถานะเอกสาร (Issue date , Issue No., จัดพิมพ์ครั้งที่ , แก้ไขครั้งที่)
 - ผู้อนุมัติ

การระบุหมายเลขเอกสาร

- เพื่อจำแนกเอกสารให้เป็นหมวดหมู่
- เพื่อใช้เป็นแนวทางเดียวกันในการกำหนดหมายเลขเอกสาร

2. วัตถุประสงค์

บอกถึงเหตุผลของการจัดทำเอกสารเรื่องนั้นๆ มีจุดประสงค์หลักเพื่อใช้ควบคุมการทำงาน เช่น เพื่อให้การทำงานเป็นไปในลักษณะเดียวกัน มีความสม่ำเสมอ

3. ขอบข่าย

บอกถึงขอบข่ายของเอกสารนั้นๆว่าจะครอบคลุมการทำงานใดบ้างและบริเวณที่จะควบคุมประเภทของสิ่งที่จะเข้าไปควบคุม

4. คำนิยาม / คำจำกัดความ

ให้ความหมายของคำศัพท์แปลกๆ หรือคำศัพท์ที่คนทั่วไปอาจไม่คุ้นเคย ที่ถูกกล่าวถึงในเอกสาร เพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ชัดเจนถูกต้องตรงกัน

5. ผู้รับผิดชอบ

ควรระบุเป็นตำแหน่งของบุคคลที่มีหน้าที่รับผิดชอบกิจกรรมที่เกิดขึ้นในเอกสารนั้นๆ พร้อมระบุความรับผิดชอบให้ชัดเจน

6. วิธีการดำเนินงาน

ระบุวิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินงานให้ชัดเจนว่า จะมีใคร ทำอะไร อย่างไร ที่ไหน เมื่อไร

6.1 การควบคุม อาจทำแผนการดำเนินงานประกอบ

6.2 การตรวจสอบ ประเมินการปฏิบัติงานนั้นๆ ว่ามีประสิทธิภาพเหมาะสม เพื่อใช้ในการปรับปรุงต่อไปหรือทำแผนการตรวจสอบประกอบ

6.3 มาตรการแก้ไขหากพบข้อบกพร่อง

7. เอกสารอ้างอิง

เอกสารอ้างอิง คือ เอกสารที่ใช้อ้างอิงถึงในการระบุกิจกรรมหรือข้อความเอกสารนั้นๆ

8. เอกสารประกอบ

เอกสารประกอบ คือ เอกสารที่ใช้ประกอบกับการดำเนินงาน เช่น WI แบบฟอร์ม แผนการดำเนินงาน แผนผัง ฯลฯ

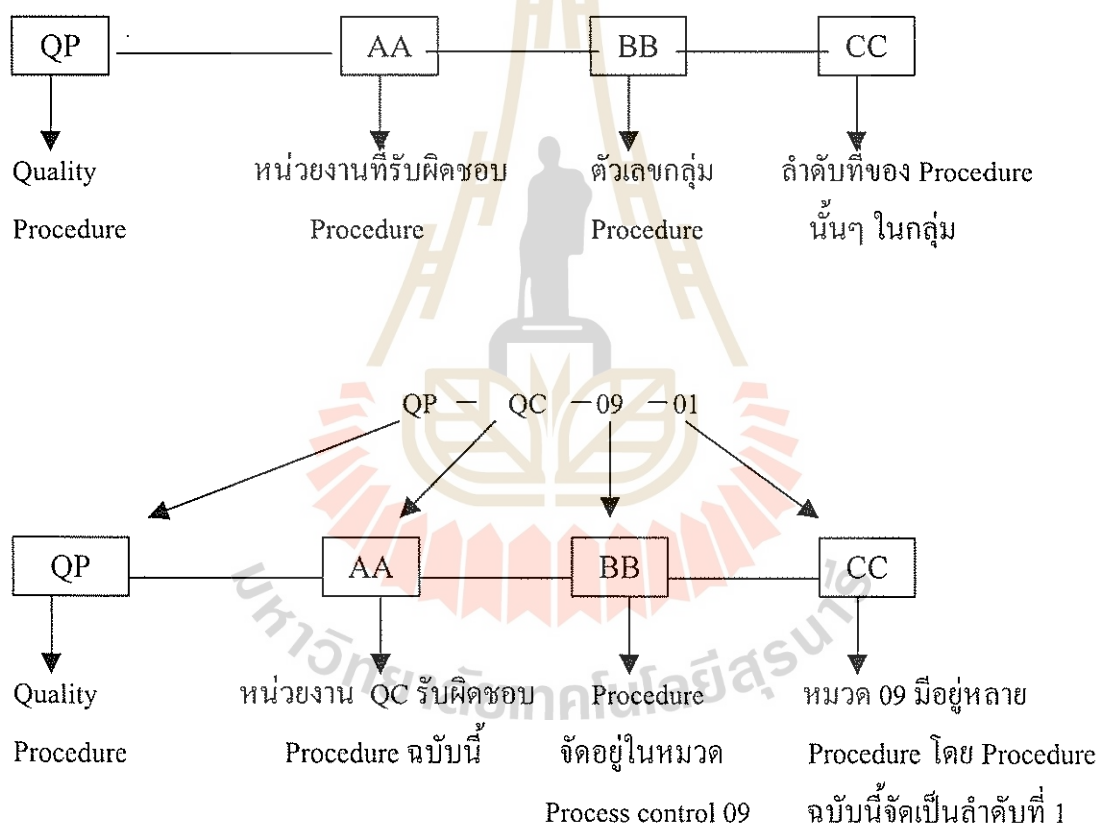
ตัวอย่างเอกสาร

ข้อความที่ใช้ควบคุมเอกสารที่พิมพ์บนหัวกระดาษ

โลโก้บริษัท	บริษัท.....	หมายเลขเอกสาร:
	ชื่อเอกสาร :	วันที่มีผลบังคับใช้ :
		หน้าที่/.....

ตัวอย่าง

การระบุหมายเลขเอกสาร Procedure



5. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่ทางบริษัทมอบหมายให้ทำการวิจัยและพัฒนา เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของ M.D. Express ที่สาขapakช่อง ได้แก่ หมูกรอบ , โขยซี่หมี , ราคหน้าหมู-รวมมิตร , ปอเปี๊ยะสด และน้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

- 6.1 ทำการทดลองผลิตภัณฑ์ใหม่ ติดตามผลการทดลอง
- 6.2 จัดทำต้นทุนของผลิตภัณฑ์ใหม่
- 6.3 หาแนวทางแก้ปัญหาของผลิตภัณฑ์ใหม่ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ใหม่มีปัญหา



บทที่ 3

สรุปผลการปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานในบริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด ในแผนกควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่งผลให้เกิดประโยชน์ในหลาย ๆ ด้าน ดังนี้

1. ด้านสังคม

- ได้เข้าใจถึงลักษณะการปฏิบัติงานและชีวิตของการทำงานจริง ในสถานประกอบการจริง

- ได้พัฒนาทักษะในการติดต่อสื่อสาร และทักษะการเป็นผู้นำ เนื่องจากตำแหน่งที่รับผิดชอบต้องสื่อสารกับบุคคลหลายระดับรวมทั้งเป็นผู้ควบคุมและให้คำปรึกษาในด้านการปฏิบัติงานแก่พนักงานฝ่ายผลิต

- ได้รู้จักบุคคลต่าง ๆ มากขึ้นทั้งในแผนกและต่างแผนก

- ได้ฝึกทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น

2. ด้านทฤษฎี

- ได้นำความรู้ที่ได้เรียนมาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมในการปฏิบัติงานจริง

- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติมเกี่ยวกับระบบบำบัดน้ำเสีย

- ได้รับความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับกฎหมายความปลอดภัยและกฎหมายสิ่งแวดล้อม

- ได้รับความรู้และศึกษาเพิ่มเติมในเรื่องการผลิตไส้กรอก

- ได้ทราบถึงขั้นตอนการตรวจติดตาม (audit) ภายในของบริษัท

3. ด้านปฏิบัติ

- ได้ปฏิบัติงานจริงในแต่ละแผนกของฝ่ายผลิตสุกี้

- ได้รับผิดชอบการควบคุมติดตามแก้ไขปัญหาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตลอดจนปัญหาในการผลิตของทางบริษัท

- ได้รับผิดชอบการตรวจติดตาม ระบบบำบัดน้ำเสียของทางบริษัท

- ได้รับผิดชอบการทำวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของบริษัท (กลุ่มผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป)

- ได้จัดทำเอกสารควบคุมคุณภาพ GMP และงานเอกสารต่าง ๆ ของแผนก

- ได้ปฏิบัติงานควบคุมการผลิตในแผนกไส้กรอกและจัดทำเอกสารควบคุมคุณภาพของแผนกไส้กรอก

ซึ่งการปฏิบัติงานบางส่วน ได้ทำบันทึกไว้ในข้างต้นของรายงานฉบับนี้แล้ว

บทที่ 4

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการปฏิบัติงานในแผนกควบคุมคุณภาพและวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ของบริษัท เอ็ม. ดี. (1992) จำกัด เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ นั้นนอกจากจะเป็นการนำความรู้ที่ได้รับจากมหาวิทยาลัยมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงแล้ว ยังได้รับความรู้ใหม่ ๆ เพิ่มเติมอีกมากมายซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ดีที่จะนำไปปรับปรุงในการทำงานจริงในอนาคตต่อไป ซึ่งในระหว่างที่ข้าพเจ้าปฏิบัติงานนี้ได้พบปัญหาและอุปสรรคบางประการ ได้แก่

1. เนื่องจากการปฏิบัติงานจริงครั้งแรก ทำให้ช่วงแรกยังทำงานได้ไม่เต็มที่นักและยังมีข้อบกพร่องอยู่พอสมควร ต่อมาเมื่อสามารถปรับตัวและได้รับคำแนะนำจาก Job Supervisor และพี่ ๆ พนักงานภายในบริษัท จึงทำงานได้ดีขึ้นตามลำดับ
2. เนื่องจากการปฏิบัติงานควบคุมคุณภาพ และวิจัย-พัฒนาผลิตภัณฑ์ไม่ชัดเจน บริษัทควรให้ความสำคัญกับงานควบคุมคุณภาพมากขึ้นและมีการอบรมให้ความรู้แก่พนักงานในเรื่องคุณภาพและการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง
3. เนื่องจากบุคลากรในบางแผนกมีน้อยเกินไป แต่งานที่จะต้องทำในแต่ละวันมีค่อนข้างมาก ดังนั้นหากมีบุคลากรเพิ่มขึ้น ก็จะทำให้งานมีประสิทธิภาพมากขึ้นตามมาด้วย
4. เนื่องจากบางครั้งงานในแต่ละวันก็เสร็จเร็ว (งานน้อย) บางครั้งก็เสร็จช้า (งานเยอะ) พนักงานควรจะต้องแบ่งงานในแต่ละวันให้พอดีกับระยะเวลาการปฏิบัติงาน
5. เนื่องจากทางบริษัทยังไม่ได้มีการรับรองอย่างเป็นทางการมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นในการทำงานของบริษัท อาจเกิดปัญหาร้องเรียนกลับมาบ่อยครั้ง จากความเห็นของข้าพเจ้าคิดว่าควรมีการจัดทำนโยบายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพที่ชัดเจน โดยควรจัดให้มีการฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับสัญลักษณ์และการปฏิบัติงานที่ได้มาตรฐาน

บรรณานุกรม

- สุวิมล กิริติพิบูล (2544). **GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย**. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น) : กรุงเทพมหานคร.
- ฉวีวรรณ ศรีโกมล (2544). **แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี.)**. ศูนย์ประสานงานพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.



ภาคผนวก



แบบบ้านที่กคุณหมื่นตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็งบริเวณพื้นที่ผลิตสุกๆ, ผลิตต้มยำและห้องคลังสินค้า

ประจำเดือน.....พ.ศ.....

หมายเลขเครื่อง.....

รหัสเรื่อง.....

[illegible]

ผู้ตรวจสอบ.....QC

ผู้ทวนสอบ.....หัวหน้าฝ่ายซ่อมบำรุง

ฟอร์มการติดตามน้ำหนักมาตรฐานดื่มชา

ผลิตภัณฑ์ : ขนมหีบกุ้ง

น้ำหนักมาตรฐาน : 18 ± 2 g.

[illegible]

ฟอร์มการติดตามน้ำหนักมาตรฐานดื่มชา

ผลิตภัณฑ์ : ขนมหีบปู

น้ำหนักมาตรฐาน : 20 ± 2 g.

[illegible]

ฟอร์มการติดตามน้ำหนักมาตรฐานดื่มชา

ผลิตภัณฑ์ : ขนมหีบหม

น้ำหนักมาตรฐาน : 20 ± 2 g.

[illegible]

ฟอร์มการติดตามน้ำหนักมาตรฐานทีมข่าว

ผลิตภัณฑ์ : ซาลาเปาไส้หมูสับ

น้ำหนักมาตรฐาน : 40 ± 2 g.

[illegible]

ฟอร์มการติดตามน้ำหนักมาตรฐานตัวซ้ำ

ผลิตภัณฑ์ : ซาลาเปาไส้หมูแดง

น้ำหนักมาตรฐาน : 40 ± 2 g.

[illegible]

ฟอร์มการติดตามน้ำหนักมาตรฐานtimcha

ผลิตภัณฑ์ : ซาลาเปาไส้ครีม

น้ำหนักมาตรฐาน : 40 ± 2 g.

[illegible]

ฟอร์มการติดตามน้ำหนักมาตรฐานติ่มชำ

ผลิตภัณฑ์ : ฮะเก๋า

น้ำหนักมาตรฐาน : 18 ± 1 g.

[illegible]

ฟอร์มการติดตามน้ำหนักมาตรฐานดื่มชา

ผลิตภัณฑ์ : ยะเก๋าทรงเครื่อง

นำหนักมาตรฐาน :

[illegible]

ฟอร์มการติดตามน้ำหนักมาตรฐานดื่มชา

ผลิตภัณฑ์ : ฝืนก้อ

น้ำหนักมาตรฐาน : 25 ± 2 g.

[illegible]

ฟอร์มการติดตามน้ำหนักมาตรฐานดื่มชา

ผลิตภัณฑ์ : จีบตงเรือ

น้ำหนักมาตรฐาน :

[illegible]