

หัวข้อการศึกษาค้นคว้าอิสระ	แนวทางการลดปัญหาการเน่าเสียของผักผลไม้สดส่งออก โดยเครื่องบิน
คำสำคัญ	เทคนิค ECRS, ผักและผลไม้, การส่งออก
นักศึกษา	ศรินันท์ พันโน
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อศวิณ วงศ์วิวัฒน์
หลักสูตร	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ โลจิสติกส์และโซ่อุปทาน
คณะ	วิทยาลัยโลจิสติกส์และซัพพลายเชน มหาวิทยาลัยศรีปทุม
ปีการศึกษา	2560

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ถึงสาเหตุของปัญหาผักและผลไม้เสียหายในการขนส่ง และเพื่อเสนอแนวทางการแก้ปัญหาผักและผลไม้เสียหายในการขนส่ง โดยนำแนวคิดหลักการ ECRS ช่วยในการวิเคราะห์ลดความสูญเสียเปล่าในการดำเนินงาน มาช่วยในกระบวนการการทำงานให้รวดเร็วขึ้น จากการเขียนแผนผังก้างปลา (Fishbone Diagram) วิเคราะห์ถึงสาเหตุของปัญหาที่ทำให้ผักและผลไม้เสียหายเกิดขึ้นมาจาก 3 กระบวนการคือ ส่วนของบริษัทไม่มีการตรวจสอบผักและผลไม้จากชาวสวนและใช้หนังสือพิมพ์ในบรรจุหีบห่อผักและผลไม้ ส่วน Shipping การพาสินค้า ส่วนคาร์โก้ การจัดเรียงสินค้าเข้าสู่ตู้คอนเทนเนอร์ การเสนอแนวทางได้จากการปรับปรุงด้วยเทคนิค ECRS โดยใช้ ส่วนของบริษัท แนวคิดการควบคุมคุณภาพ (Quality Control Q.C.) เพื่อลดโอกาสที่จะทำให้เกิดมีปัญหาผักและผลไม้เน่าเสียที่มาจากชาวสวนและการใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุหีบห่อผักและผลไม้ เพื่อการยืดอายุในการเก็บรักษาผักและผลไม้ ให้คงคุณค่า ความสดใหม่ ไว้ได้นานกว่าเดิม ส่วนของ Shipping การจัดมาตรฐานในการทำงานไม่ให้มีการพาสินค้า ช่วยให้ลดกระบวนการรอคอยลงได้ ส่วนของ คาร์โก้ การแบ่งปันของข้อมูลข่าวสาร ความต้องการในการขนส่งต่อวัน เพื่อจัดเตรียมตู้คอนเทนเนอร์ให้เพียงพอกับความต้องการ สินค้าที่มาถึงคลังก่อนทยอยบรรจุก่อนเพื่อรอสินค้าที่เหลือเข้ามาเติมเต็มบรรจุสินค้าตามใส่ตู้คอนเทนเนอร์ LD3 ปริมาตรในการบรรจุ 4.0 ลบ.ม น้ำหนักไม่เกิน 1588 กิโลกรัม แนวความคิดการจัดการทั้ง 2 แบบจะทำให้ลดช่องว่างในการทำงานและสามารถลดระยะเวลาการทำงานลงได้

IS TITLE	THE GUIDELINES FOR REDUCE THE VEGETABLE AND FRUIT DAMAGE FOR EXPORT BY AIR PLANE
KEY WORD	ECRS, VEGETABLES AND FRUIT, EXPORT
STUDENT	SIRINAN PUNNO
ADVISOR	ASST.PROF. ASAWIN WONGWIWAT DR.
LEVEL OF STUDY	MASTER OF SCIENCE OF LOGISTICS AND SUPPLY CHAIN MANAGEMENT
FACULTY	COLLEGE OF LOGISTICS AND SUPPLY CHAIN SRIPATUM UNIVERSITY
ACADEMIC YEAR	2017

ABSTRACT

I researched this for analyzing about damage of vegetables and fruits in transportation and suggesting about that problem solving by using ECRS. I used that to analyze about waste decreasing in operation and help the process faster. From Fishbone diagram, causes of damage have 3 processes that is company don't verify their vegetables and fruits from gardeners and using newspaper to pack them, Shipping part that rests goods, and Cargo part that orders goods into container. ECRS technique will occur to solve that problems. Company part, Quality control (Q.C.) will be decrease the chance of rotten vegetables and fruits from gardeners including using film to pack them. Vegetables and Fruits can keep for long times and it will be fresh to longer. Shipping part, standard management about do not rest goods will decrease time of wait processes. And Cargo part, To divide information about demand in transportation per day will help to prepare containers to be enough with the demand. Goods that arrived before are contained to wait others arrived into LD3 containers that has volume about 4.0 cubic meter and weights isn't more than 1588 Kilogram. So, all of these can be decrease the space and times in work.