

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหาของโครงการ

ปัจจุบันตลาดขนมขบเคี้ยวในประเทศไทยมีมูลค่าสูงถึง 3.5 หมื่นล้านบาทและมีอัตราการเติบโตเฉลี่ย 9 เปอร์เซ็นต์ต่อปี จากการสำรวจพบว่าคนไทยบริโภคขนมขบเคี้ยวเฉลี่ย 1.39 กิโลกรัมต่อคนต่อปี[1] โดยการทำตลาดของผู้ประกอบการรายใหม่และสินค้ารูปแบบใหม่จึงเป็นปัจจัยหลักที่สร้างการเติบโตให้อุตสาหกรรมขนมขบเคี้ยวเป็นอย่างมากและในปี 2560 การตลาดในยุโรปได้เปิดรับสินค้าแมลงจากไทย[2] การทำให้อาหารเกิดความปลอดภัยนั้นจึงจำเป็นอย่างมากในตลาดที่มีการแข่งขันที่สูง ทางบริษัทนั้นจึงได้นำเอากระบวนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Points; HACCP) เข้ามาใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆของบริษัท

อย่างไรก็ตามทางบริษัทได้มีการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่เข้าสู่ตลาด คือ ดักแด้อบกรอบเคลือบงาที่ผลิตภัณฑ์ตัวใหม่นี้มาทำการวิเคราะห์เพื่อหาจุด CCP ในกระบวนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และมีนโยบายที่จะขยายตลาดไปยังกลุ่มลูกค้าต่างประเทศไม่ว่าจะเป็น จีน อเมริกา ยุโรป ฯลฯ จึงจำเป็นต้องนำระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารเข้ามาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตเพื่อให้การจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมต่อองค์กร เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค กล่าวคือจำเป็นจะต้องคงความปลอดภัยในอาหารในทุกกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร นับตั้งแต่ผู้ผลิตอาหารสัตว์ ผู้ผลิตวัตถุดิบ ผู้แปรรูปอาหาร ผู้ขนส่ง ผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีก จนถึงผู้บริโภค

เพื่อที่จะแก้ปัญหาดังกล่าวโครงการสหกิจศึกษานี้ได้นำเอามาตรฐานความปลอดภัยอาหารเข้ามาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต โดยใช้การวิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตเข้ามาวิเคราะห์และหาจุดที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเตรียมพร้อมการรับรองระบบ HACCP

## 1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิต
2. เพื่อประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิต

## 1.3 ขอบเขตการโครงการ

1. ศึกษาขั้นตอนกระบวนการในการผลิต ดักแด้อบกรอบเคลือบงา
2. ศึกษากระบวนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตดักแด้อบกรอบเคลือบงา
3. ประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตดักแด้อบกรอบเคลือบงา

## 1.4 ประโยชน์ของโครงการ

1. เพื่อให้ทราบถึงจุด CCP ในขั้นตอนการผลิตดักแด้อบกรอบเคลือบงา
2. เพื่อทำมาตรฐานให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. เพื่อประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตดักแด้อบกรอบเคลือบงา
4. เพื่อเป็นแนวทางในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหารอบกรอบ