



แบบสอบถาม

เรื่อง

ความต้องการของผู้ประกอบการสำหรับพนักงาน ด้านความปลอดภัยของอาหารและคุณภาพ

1. ข้อมูลทั่วไป

- 1.1 วันที่ทำการสำรวจ.....
- 1.2 ชื่อองค์กร/บริษัท.....
- 1.3 ที่อยู่.....
- 1.4 เบอร์โทรศัพท์.....
- 1.5 อีเมล.....
- 1.6 เว็บไซต์ของบริษัท.....
- 1.7 ข้อมูลบริษัท

องค์กรระหว่างประเทศระดับรัฐบาล/องค์กรระหว่างประเทศเหนือรัฐ	<input type="checkbox"/>
แห่งชาติ/รัฐบาลกลาง (กระทรวง, หน่วยงานของรัฐ, ฯลฯ.)	<input type="checkbox"/>
ท้องถิ่นภาค/ ระดับจังหวัด	<input type="checkbox"/>
ระดับประเทศ	<input type="checkbox"/>
ผู้ประกอบการภาคเอกชน	<input type="checkbox"/>
ความร่วมมือภาคประชาชน/ สมาคม/ เครือข่าย	<input type="checkbox"/>
ลักษณะของธุรกิจหลัก	<input type="checkbox"/>
เป็นการผลิตระดับฟาร์ม	<input type="checkbox"/>
เป็นอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร	<input type="checkbox"/>

เป็นอุตสาหกรรมเครื่องจักรแปรรูปอาหาร	<input type="checkbox"/>
เป็นอุตสาหกรรมค้าปลีก	<input type="checkbox"/>
เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ (วิทยาศาสตร์, ความรู้ทางวิชาการ, การวิจัย)	<input type="checkbox"/>
สมาคมผู้บริโภค	<input type="checkbox"/>
อื่นๆ โปรดระบุ.....	<input type="checkbox"/>

1.8 ข้อมูลบริษัท

ปีที่ก่อตั้ง

จำนวนพนักงานประจำ

จำนวนของพนักงานในระดับการศึกษาต่างๆ

ปริญญาตรี..... ปริญญาโท.....

ปริญญาเอก..... อื่นๆ.....(โปรดระบุ.....)

1.9 หากองค์กรของท่านต้องเรียงลำดับความสำคัญต่อไปนี้ อย่างไร โดยกำหนดให้ 1 คือให้ความสำคัญสูงสุดและ 5 คือให้ความสำคัญต่ำสุด หากไม่สามารถให้ความสำคัญได้โปรดระบุ N/A

เรื่อง	N°
องค์ประกอบและวัตถุดิบ	<input type="checkbox"/>
วิธีการผลิตและกระบวนการผลิต	<input type="checkbox"/>
วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	<input type="checkbox"/>
ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาล	<input type="checkbox"/>
การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม	<input type="checkbox"/>
อื่นๆ โปรดระบุ.....	<input type="checkbox"/>

1.10 องค์กรของท่านมีการสนับสนุนให้พนักงานศึกษาต่อในระดับปริญญาโทหรือปริญญาเอกหรือไม่

มี ไม่มี

- ถ้ามี, บุคลากรกลุ่มใดต่อไปนี้ที่คุณต้องการให้ศึกษาต่อ

Manager ผู้จัดการทั่วไป Technician ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

Quality manager ผู้จัดการคุณภาพ Analyst นักวิเคราะห์

- ถ้าไม่, โปรดระบุเหตุผลที่ไม่สนับสนุนให้เรียนต่อ

ไม่มีความจำเป็น

มีการอบรมระยะสั้นในองค์กรอยู่แล้ว

มีการอบรมระยะสั้นที่มหาวิทยาลัยอยู่แล้ว

II. ความต้องการในการอบรมพนักงานในเรื่อง ความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร

2.1. ในองค์กรของท่าน ต้องการพนักงานที่มีความรู้ด้านการจัดการความปลอดภัยหรือไม่?

จำเป็น

ไม่จำเป็น

ถ้าจำเป็น

- อะไรลักษณะเฉพาะของผู้ที่ทำงานในด้านการจัดการความปลอดภัยอาหาร

ความเข้าใจในคุณสมบัติของวัตถุดิบ

ความเข้าใจในเรื่องการจัดการคุณภาพความปลอดภัยอาหาร

เทคนิคการวิเคราะห์อาหาร (ทางกายภาพ, ทางชีวภาพ, ทางเคมี, การประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส)

อื่นๆ.....

- ปัจจุบันองค์กรของท่านมีกำลังคนด้านการจัดการความปลอดภัยหรือไม่

มี

ไม่มี

- ในอีก 3 – 5 ปีข้างหน้า มีแนวโน้มจะรับบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญ ด้านการจัดการความปลอดภัย ประมาณกี่คน

1 - 3

3 – 5

> 5

ถ้าไม่จำเป็น

- ใครในองค์กรที่ทำงานในด้านการจัดการความปลอดภัยอาหาร

.....

- ถ้าบุคลากรคนนั้นต้องทำหน้าที่หลายอย่าง ท่านคิดว่า งานเหล่านั้น จะเสร็จอย่างสมบูรณ์หรือไม่?

ใช่

ไม่

- ถ้าปัจจุบัน ไม่มีพนักงานด้านการจัดการความปลอดภัยอาหาร อีกนานเท่าไรจะเปิดรับ?

< 12 เดือน

12-24 เดือน

> 24 เดือน

2.2. คุณลักษณะของบุคคลที่จะรับเข้ามาทำงานด้านการจัดการความปลอดภัยอาหาร

ในความคิดเห็นของคุณ อะไรเป็นเกณฑ์ที่ใช้ในการรับนักศึกษาเข้าทำงาน ในองค์กรของคุณ

- องค์ความรู้:

+ ข้อใดต่อไปนี้เป็นความรู้ทั่วไปที่พึงมีในการปฏิบัติงานด้าน Food Safety Management ?

Food legislation กฎหมายอาหาร Food business ธุรกิจอาหาร

Sociology สังคมวิทยา Logic ตรรกะ

Others

+ อะไรเป็นความรู้พื้นฐานที่ควรมีในการปฏิบัติงานด้าน Food Safety Management

Processing techniques เทคนิคการแปรรูปอาหาร

Quality analysis techniques เทคนิคการวิเคราะห์คุณภาพ

Sensory analysis การวิเคราะห์ด้านประสาทสัมผัส

Knowledge of quality management system ความรู้ด้านระบบการจัดการคุณภาพ

Others

+ ความรู้เชิงลึกที่ควรมีในมิในการปฏิบัติงานด้าน Food Safety เพื่อคุณภาพการทำงานที่ดี ?

.....

- ทักษะ

+ อะไรทักษะพื้นฐานที่ต้องการในงานด้าน Food Safety Management ?

Communication การติดต่อสื่อสาร Soft skill ทักษะทั่วไป

Language ภาษา IT เทคโนโลยีสารสนเทศ

Time management การจัดการเวลา

Others

+ อะไรทักษะปฏิบัติที่ต้องการในงานด้าน Food Safety Management ให้ได้ดี?

.....

.....

- ทรรศนะคติ:

ข้อใดต่อไปนี้เป็นทรรศนะคติที่ควรพึงมีในงานด้าน Food safety management

Collaboration with colleague's ความร่วมมือกับเพื่อนร่วมงาน

Discipline ความมีระเบียบวินัย

Honesty at work ซื่อสัตย์ต่องาน

Progressive หัวก้าวหน้า

อื่น

2.3. โปรดลำดับความสำคัญของหัวข้อต่อไปนี้ สำหรับการฝึกนักศึกษาเพื่อให้มี ความสามารถพื้นฐานในด้าน การจัดการความปลอดภัยอาหาร

		ไม่	สำคัญ	ค่อนข้าง	สำคัญ	สำคัญ
		สำคัญ	น้อย	สำคัญ	สำคัญ	มาก
		1	2	3	4	5
A.	Knowledge ความรู้					
1.	ความปลอดภัยอาหาร & คุณภาพของอาหารในห่วงโซ่อาหาร					
1.1	มีความรู้ด้าน pre-harvest และ post-harvest และปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	○	○	○	○	○
1.2	ทราบวิธีจัดการระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	○	○	○	○	○
1.3	สามารถออกแบบระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	○	○	○	○	○
2.	การวิเคราะห์ความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร					
2.1	เข้าใจมาตรฐานและกฎหมายอาหาร	○	○	○	○	○

2.2	เข้าใจและสามารถระบุอันตรายด้านชีวภาพและเคมีในอาหาร	○	○	○	○	○
2.3	เข้าใจวิธีทวนสอบและตรวจติดตามอันตรายด้านชีวภาพและเคมีในอาหาร	○	○	○	○	○
2.4	สามารถทำการวิเคราะห์ ด้าน chromatographic techniques เช่น (HPLC, LC-MS, GC-MS)	○	○	○	○	○
3.	ความปลอดภัยอาหารและการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร					
3.1	เข้าใจองค์ประกอบสำคัญด้านระบบความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร	○	○	○	○	○
3.2	ทราบเกี่ยวกับ pre-requisite program(s) เพื่อจัดทำระบบความปลอดภัยอาหาร	○	○	○	○	○
3.3	สามารถแก้ปัญหาด้านความปลอดภัยอาหารที่เกิดขึ้นในอุตสาหกรรมอาหาร	○	○	○	○	○
3.4	เห็นความสำคัญของอันตรายและกฎหมายเกี่ยวกับอาหาร ในการแปรรูปอาหาร	○	○	○	○	○
3.5	ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารในกระบวนการผลิตอาหารและระบบห่วงโซ่อุปทาน	○	○	○	○	○
3.6	การวิเคราะห์อันตรายและความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม	○	○	○	○	○
3.7	วิเคราะห์และใช้ระบบทวนสอบในห่วงโซ่อาหาร	○	○	○	○	○
B.	ทักษะ					
1	สามารถปฏิบัติงานตามระบบ ISO 17025	○	○	○	○	○
2	สามารถตรวจวิเคราะห์อันตรายทางจุลชีววิทยา	○	○	○	○	○

	ตามวิธีมาตรฐานได้					
3	สามารถดำเนินงานในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาและทดสอบด้านเคมี ในระดับของห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง	○	○	○	○	○
4	สามารถวางแผนสุ่มตัวอย่างสำหรับตรวจติดตามอันตรายด้านเคมีและจุลชีววิทยา	○	○	○	○	○
5	ประยุกต์ใช้ความสัมพันธ์ระหว่าง pre-requisite programs และ HACCP	○	○	○	○	○
6	ประยุกต์ใช้ HACCP และโปรแกรมการตรวจสอบความปลอดภัยอาหาร	○	○	○	○	○
7	สามารถประยุกต์ใช้ความปลอดภัยและกฎหมายมาตรฐานอาหารทั้งระดับชาติและนานาชาติ	○	○	○	○	○
8	วิเคราะห์ความเสี่ยงได้	○	○	○	○	○
C.	Attitudinal ทักษะ					
1	สามารถสืบค้น คัดเลือกและประเมินข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบบนระบบความปลอดภัยและความปลอดภัยอาหาร	○	○	○	○	○
2	วางแผนและจัดการงานวิจัยและระบุปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารในอุตสาหกรรม	○	○	○	○	○
3	เข้าใจมาตรฐานและกฎหมายอาหาร	○	○	○	○	○
4	สามารถประยุกต์ใช้ HACCP ในสายการผลิตอาหาร เพื่อสามารถพัฒนาแผน HACCP ของบริษัทได้	○	○	○	○	○
5	ไม่เผยแพร่ผลการทดลอง	○	○	○	○	○

2.4. ในความคิดของคุณสิ่งที่มหาวิทยาลัยควรมีการฝึกอบรมเพื่อช่วยให้นักเรียนสามารถที่จะทำงานทันทีหลังจากจบโปรแกรม

.....

.....

.....

.....