

การจัดการอาหารสดคงคลังสำหรับใช้ผลิตอาหารให้ผู้ป่วยใน
โรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ

Inventory management of food production for hospitalized patient at
Thammasat University Hospital

นงศ์เยาว์ หมุนดี*

งานโภชนาการโรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ

*ผู้เขียนหลัก (Corresponding Author) E-mail: nong_yao16@hotmail.com

Received: May 18,2021

Revised: June 16,2021

Accepted: June 30,2021

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้จัดทำขึ้นเพื่อพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการอาหารสดคงคลังสำหรับใช้ผลิตอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ ผู้วิจัยดำเนินการโดยการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาด้วยก้างปลา (Fish Bone Diagram) เมื่อทราบถึงปัญหาแล้วผู้วิจัยจึงดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลปัญหาหลักที่เกิดขึ้นลงในแบบฟอร์มที่จัดทำขึ้นเพื่อสำรวจปัญหาที่เกิดขึ้นโดยการสุ่มเก็บในตัวอย่างวัตถุดิบจากกลุ่มผักและเนื้อสัตว์อย่างละ 5 ชนิด เป็นระยะเวลา 3 เดือน (ตุลาคม 2562 – ธันวาคม 2562) และนำข้อมูลที่รวบรวมได้มาวิเคราะห์ข้อมูล ด้วย Pareto Diagram เพื่อเปรียบเทียบหาความสำคัญของปัญหา จากนั้นผู้วิจัยได้ทำการพัฒนาขบวนการบริหารจัดการอาหารสดคงคลัง และได้นำขบวนการดังกล่าวไปทำการทดลองใช้ เป็นระยะเวลา 2 เดือน (มิถุนายน 2563 – กรกฎาคม 2563) และทำการสำรวจปัญหาในกลุ่มตัวอย่างเดิม พร้อมวิเคราะห์หาความสำคัญของปัญหาหลังจากใช้ขบวนการที่พัฒนาขึ้น จากการวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าว พบว่าการเบิกจ่ายเนื้อสัตว์และผักเพียงพอต่อจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน พนักงานช่วยงานโภชนาการสามารถปฏิบัติงานไปในทิศทางเดียวกัน สามารถตรวจสอบและหมุนเวียนวัตถุดิบได้ลดการสูญเสียจากการเน่าเสีย และสามารถสั่งซื้ออาหารสดได้อย่างเหมาะสมกับปริมาณผู้ป่วยในแต่ละวัน

คำสำคัญ: อาหารสดคงคลัง ประงประกอบอาหาร ผู้ป่วยใน โภชนาการ

Abstract

This research was conducted to develop a fresh food inventory management model for food production for patients in Thammasat University Hospital. The researcher proceeds by analyzing the root cause of the problem with a fish bone diagram. Once the problem is known, the researcher collects the main problem data into a form prepared to explore the problem. It was done by randomly collecting 5 raw material samples from each vegetable and meat group for a period of 3 months (October 2019 – December 2019) and using the collected data to analyze the data with a Pareto Diagram to compare the significance of the problem. Then the researcher developed the process of managing fresh food inventory. And the process was brought to trial for a period of 2 months (June 2020 - July 2020) and surveyed the problems in the original sample and analyze the importance of the problem after using the developed process from the analysis of such data It was found that the disbursement of meat and vegetables was sufficient for the number of patients per day. Nutrition staff can work in the same direction. Able to inspect and circulate raw materials reduce waste from spoilage and can order fresh food to suit the daily volume of patients.

Keywords: Fresh food inventory, Cooking, The patient, Nutrition

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

งานโภชนาการประกอบด้วย 5 หน่วยงาน ได้แก่ หน่วยโภชนศาสตร์ หน่วยผลิตอาหาร หน่วยเฉพาะโรค หน่วยบริการ และหน่วยธุรการ งานโภชนาการมีหน้าที่หลักคือการทำคำปรึกษาด้านอาหารกับผู้ป่วยและการปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ ในแต่ละวันหน่วยผลิตอาหารต้องปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติเฉลี่ยวันละ 250-300 คน ดังนั้นสิ่งสำคัญของหน่วยผลิตจึงจำเป็นต้องสั่งซื้อวัตถุดิบให้เพียงพอต่อการประกอบอาหารให้ผู้ป่วย ปัจจุบันการสั่งซื้อวัตถุดิบจะใช้วิธีการประมาณการจากยอดผู้ป่วยในวันที่สั่งซื้อ โดยการสั่งซื้อจะส่งซื้อล่วงหน้า 1 สัปดาห์ โดยจัดซื้อสัปดาห์ละ 2 ครั้งทุกวันจันทร์ กับวันพุธ ทำให้บางวันวัตถุดิบที่สั่งซื้อไม่เพียงพอต่อการประกอบอาหารให้ผู้ป่วย เนื่องจากในแต่ละวันจำนวนผู้ป่วยมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ทำให้ต้องมีการสั่งซื้อวัตถุดิบเพิ่มในแต่ละวัน

โดยกำหนดรายการวัตถุดิบที่ต้องการสั่งซื้อ ส่งรายการให้กับบริษัท ภายในเวลา 16.30 น. วันรุ่งขึ้น บริษัทนารายการที่สั่งซื้อมาส่งเวลา 08.30 น. บางวันบริษัทมีการจัดส่งสินค้าล่าช้า จึงทำให้การเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยไม่เป็นไปตามเวลาที่กำหนด ส่งผลให้การผลิตอาหารล่าช้า การจัดส่งอาหารเช้า และทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามเวลาที่กำหนด จากการวิเคราะห์เบื้องต้นผู้จัดการงานวิจัยคาดว่ามีความเกี่ยวข้องกับขั้นตอนการสั่งซื้อ ขบวนการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบอาหาร การจัดส่งอาหารเช้า งานวิจัยนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อบริหารจัดการอาหารสดคงคลังสำหรับใช้ผลิตอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

ผู้วิจัยได้มีการศึกษาและทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อให้สามารถวิเคราะห์ปัญหาและหาแนวทางการแก้ไขได้ดีขึ้น โดยมุ่งเน้นไปที่การประยุกต์ใช้ระบบการบริหารสินค้าคงคลังเพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ โดยที่ปัญหาส่วนใหญ่จะเกิดจากความไม่สมดุลกันของปริมาณวัตถุดิบ และปริมาณของผู้ป่วยที่เข้าทำการพักรักษาตัวภายในโรงพยาบาล ซึ่งปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความไม่เพียงพอของวัตถุดิบมีตั้งแต่ การกำหนดปริมาณการสั่งซื้อในแต่ละครั้ง ความเสียหายที่อาจเกิดจากบริษัทขนส่งวัตถุดิบ หรือจากการเตรียมวัตถุดิบของพนักงานในหน่วยงานโภชนาการ ซึ่งปัจจัยเหล่านี้จะส่งผลให้การผลิตอาหารสำหรับผู้ป่วยเกิดปัญหาวัตถุดิบขาดแคลน ไม่สามารถตอบสนองต่อปริมาณของผู้ป่วยได้ โดยผู้วิจัยจะทำการวิเคราะห์เพื่อหาสาเหตุของปัญหาด้วย Fish Bone Diagram ดังเช่น (วีระ จรัสศิริรัตน์, 2558) ได้วิเคราะห์ถึงสาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นด้วยเทคนิคแผนภูมิแก๊งปลา เพื่อหาวิธีการแก้ไขปัญหามารจัดการสินค้าคงคลัง และ (ทินวัฒน์ ชาวเหลือง, 2554) ได้ทำการวิเคราะห์การจัดการสินค้าคงคลัง ในการสำรองสินค้าที่มีความนิยม เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าในแต่ละช่วงเวลา ลดปัญหาการขาดแคลนสินค้า เช่นเดียวกับ (วรพล เนตรอัมพร, 2559) ที่ได้ศึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์แนวทางเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของขบวนการจัดการสินค้าคงคลังโดยให้ความสำคัญในเรื่องของการจัดวาง สามารถช่วยลดเวลาในการทำงาน ลดปัญหาสินค้าขาดมือ และ (จิระศักดิ์ ชูทรัพย์ และรวิน กานต์ ศรีนนท์, 2559) ที่ได้ศึกษาวิธีการพัฒนาการบริหารสินค้าคงคลัง โดยการหาปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้ได้มากที่สุด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อวิเคราะห์ปัญหาและแก้ไขปัญหาขบวนการบริหารจัดการอาหารสดคงคลัง สำหรับใช้ผลิตอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ

วิธีการวิจัย

1. วิธีการดำเนินการวิจัย เพื่อวางแผนงานที่จะทำในแต่ละขั้นตอน

1.1 ศึกษาปัญหาในหน่วยงานที่ต้องการดำเนินการแก้ไข

1.2 กำหนดวัตถุประสงค์ที่ต้องการศึกษา

1.3 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำหลักการมาปรับใช้ให้เหมาะสมกับหน่วยงาน

1.4 วิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาหลัก และปัญหารองของการบริหารจัดการอาหารที่ส่งผล

กระทบความไม่เพียงพอของวัตถุดิบ

1.5 เก็บรวบรวมข้อมูลการเบิก-จ่ายวัตถุดิบ และปริมาณผู้ป่วยในแต่ละวันเป็นระยะเวลา 3 เดือน (ตุลาคม 2562 – ธันวาคม 2562) ก่อนการพัฒนากระบวนการ และทำการเปรียบเทียบปัญหาเพื่อหาปัญหาที่สำคัญมากที่สุดโดยแผนภูมิพาเรโต

โดยการสุ่มวัตถุดิบ ดังนี้

- ผักสดที่จำหน่ายการศึกษาทั้งหมด 5 รายการ ได้แก่ ต้นหอม แครอท ผักชี ต้นคื่นช่าย และหอมใหญ่

- เนื้อสัตว์ที่จะทำการศึกษาทั้งหมด ได้แก่ ไก่บด ออกไก่ ปลาช่อน ปลาทึบทิมทะเลแล้ และปลาทึบทิมสด

สาเหตุที่เลือกผักสดและเนื้อสัตว์ดังกล่าวเนื่องจากมีปัญหาไม่เพียงพอต่อจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน ทำให้ต้องมีการสั่งซื้อเพิ่มประจำวันบ่อยครั้ง

1.6 พัฒนากระบวนการจัดการอาหารสดคงคลัง

- หาค่าเฉลี่ยปริมาณผู้ป่วยเพื่อทำประมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบ โดยการเก็บสถิติผู้ป่วยในแต่ละวัน เป็นระยะเวลา 3 เดือน

- พัฒนากระบวนการเบิกจ่ายเนื้อสัตว์ และผัก โดยการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการสั่งจ่ายเนื้อสัตว์และผักให้เพียงพอต่อจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน

1.7 เก็บรวบรวมข้อมูลการเบิก-จ่ายวัตถุดิบ และปริมาณผู้ป่วยในแต่ละวันเป็นระยะเวลา 2 เดือน (มิถุนายน 2563 – กรกฎาคม 2563) หลังการทดลองใช้ระบบที่ได้รับการพัฒนาแล้ว และทำการเปรียบเทียบปัญหาเพื่อหาปัญหาที่สำคัญมากที่สุดโดยแผนภูมิพาเรโต

1.8 ทำการสรุปผลและข้อเสนอแนะ รวมทั้งข้อจำกัดในงานวิจัยครั้งนี้

ผลและอภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัย

การศึกษาการวิจัยการจัดการอาหารสดคงคลังสำหรับใช้ผลิตอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ กรณีศึกษา หน่วยงานโภชนาการ โดยใช้แผนภูมิแกงปลาวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาที่ส่งผลทำให้วัตถุดิบไม่เพียงพอต่อการบริการอาหารผู้ป่วย ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูล พร้อมทั้งหาแนวทางการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น ทั้งในเรื่องของระบบการทำงาน วิธีการต่าง ๆ ซึ่งมีส่วนดังนี้

4.1 ปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อความไม่เพียงพอของปริมาณของวัตถุดิบ

จากการศึกษาขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อขบวนการผลิตอาหารด้วยแผนภูมิแก๊งปลา (Fish Bone Diagram) สรุปได้ว่ามี 5 สาเหตุ (จากภาพที่ 1 วิเคราะห์สาเหตุของปัญหาขบวนการผลิตอาหาร)

สาเหตุหลักที่ 1 รับผิดชอบไม่ตรงตามคุณลักษณะเฉพาะ ซึ่งปัญหาอาจเกิดจาก

- 1.1 ฤดูกาลหรือสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของพืช
- 1.2 บริษัทที่ส่งสินค้าให้กับทางงานโภชนาการ นำสินค้ามาส่งไม่ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนด

กำหนด

- 1.3 การจัดเก็บวัตถุดิบ ถ้ามีการจัดเก็บที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้วัตถุดิบเกิดความเสียหายได้

สาเหตุหลักที่ 2 การตัดตักแต่งที่ไม่ถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนด

2.1 แม่ครัวทำผัก/เนื้อสัตว์ ตักแต่งผัก และเนื้อสัตว์ไม่ตรงตามเมนูที่กำหนด ทำให้วัตถุดิบเสียหาย และไม่เพียงพอต่อการปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วย

2.2 อุปกรณ์ที่ใช้ไม่ได้มาตรฐาน เช่น เครื่องชั่ง ทำให้ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบไม่ได้ตรงตามที่กำหนด มีคมทำให้วัตถุดิบเสียหาย

- 2.3 การจัดเก็บวัตถุดิบ ถ้ามีการจัดเก็บที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้วัตถุดิบเกิดความเสียหายได้

สาเหตุหลักที่ 3 เกิดความเสียหายระหว่างการปรุงประกอบอาหาร

- 3.1 การชั่ง ตวง วัด สูตรอาหาร ไม่ตรงตามสูตรมาตรฐานที่กำหนด

3.2 แม่ครัวปรุงประกอบอาหาร ใช้วิธีการปรุงประกอบอาหารที่ไม่เหมาะสม ทำให้วัตถุดิบเสียหาย

3.3 การขนส่ง เช่น การใช้อุปกรณ์ในการขนส่งที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้อาหารที่ปรุงประกอบเสร็จแล้ว หกเสียหาย

สาเหตุหลักที่ 4 การจัดเสิร์ฟไม่ตรงตามที่กำหนด

- 4.1 การสื่อสาร เป็นสิ่งสำคัญถ้ามีการสื่อสารที่ไม่ดีอาจทำให้เกิดความผิดพลาดในการทำงาน

4.2 คนจัดเสิร์ฟ ถ้ามีการจัดเสิร์ฟอาหารที่ไม่ตรงตามน้ำหนักที่กำหนด ก็จะทำให้อาหารไม่เพียงพอต่อจำนวนผู้ป่วย

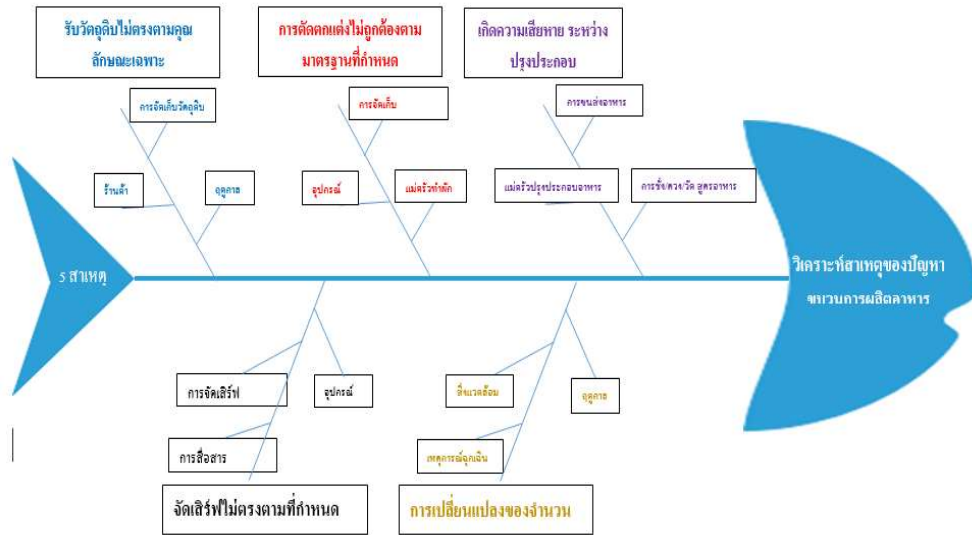
- 4.3 อุปกรณ์ที่ใช้ไม่ได้มาตรฐาน เช่น เครื่องชั่ง ทำให้ชั่งน้ำหนักวัตถุดิบไม่ได้ตรงตามที่กำหนด

สาเหตุหลักที่ 5 การเปลี่ยนแปลงของจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน

5.1 ฤดูกาล ที่มีผลต่อการเจ็บป่วยของผู้ป่วยเช่น ถ้าเป็นฤดูฝน ก็จะทำให้ผู้คนเจ็บป่วยได้ง่าย ทำให้ฤดูกาลนี้มีผู้เจ็บป่วยเข้ารับรักษาตัวมากกว่าปกติ

5.2 สิ่งแวดล้อม อาจก่อให้เกิดความเจ็บป่วย เช่น มลพิษในอากาศ สภาพแวดล้อมในการทำงาน ที่อยู่อาศัย ขยะมูลฝอยต่าง ๆ

- 5.3 เหตุการณ์ฉุกเฉิน เช่น ภัยพิบัติ อุบัติเหตุ เป็นต้น



ภาพที่ 1 วิเคราะห์สาเหตุของปัญหาขบวนการผลิตอาหาร

จากนั้นวิเคราะห์ข้อมูลปัญหาที่เก็บได้ด้วย Pareto Diagram และทำการพัฒนาเครื่องมือในการสั่งจ่ายวัตถุดิบ และนำมาทดลองใช้ และทำการเปรียบเทียบหาความสำคัญของปัญหาหลักที่เกิดขึ้นในกลุ่มตัวอย่างแต่ละชนิด

จากผลการวิจัยสามารถสรุปได้ว่า ผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลจากการสุ่มตัวอย่างวัตถุดิบ ได้แก่ ผัก 5 ชนิด และเนื้อสัตว์ 5 ชนิด ซึ่งเป็นตัวอย่างที่มีการใช้ในการปรุงประกอบอาหารค่อนข้างบ่อย เพื่อวิเคราะห์หาความถี่ของการเกิดปัญหาที่เกิดจากการบริหารจัดการอาหารสดรูปแบบเก่า จากผลการเก็บข้อมูลพบว่าปัญหาส่วนใหญ่เกิดจาก

ตัวอย่างผัก

1. การเปลี่ยนแปลงของจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน 27 ครั้ง/เดือน
2. การตัดตกแต่งไม่ถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนด เฉลี่ย 24 ครั้ง/เดือน
3. การจัดสีรีฟไม่ถูกต้องตามที่กำหนด เฉลี่ย 8 ครั้ง/เดือน

ตัวอย่างเนื้อสัตว์

1. การเปลี่ยนแปลงของจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน เฉลี่ย 49 ครั้ง/เดือน
2. การจัดสีรีฟไม่ถูกต้องตามที่กำหนด เฉลี่ย 6 ครั้ง/เดือน

ผู้วิจัยทำการปรับเปลี่ยนรูปแบบการจัดการอาหารสดคงคลังโดยจัดทำโปรแกรมที่ใช้ในการทำเอกสารสั่งจ่ายเนื้อสัตว์และผัก หาค่าเฉลี่ยของผู้ป่วยที่เข้าพักรักษาในโรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ กำหนดคุณลักษณะของอาหารสดเพื่อควบคุมคุณภาพ และทำประมาณการสั่งซื้ออาหารสดเพื่อ

ปีที่ 2 ฉบับที่ 2

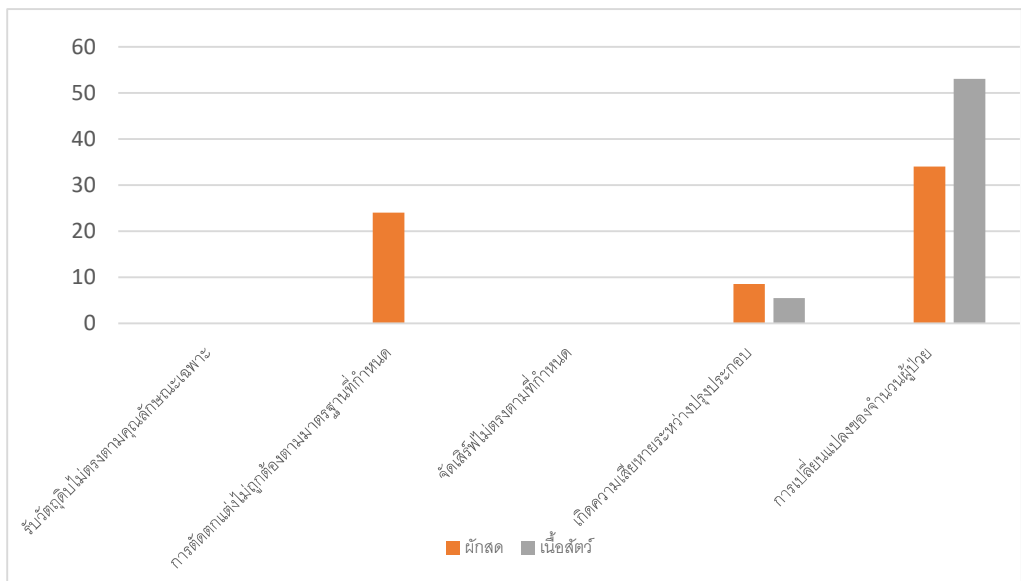
วารสารวิจัยและนวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กำหนดปริมาณอาหารให้เพียงพอต่อจำนวนผู้ป่วยเฉลี่ย ผู้วิจัยได้นำขบวนการดังกล่าวมาทดลองใช้ในการทำงาน และทำการเก็บข้อมูลการเกิดปัญหาแล้วนำมาเปรียบเทียบหาความสำคัญของปัญหาหลังจากการทดลองใช้ขบวนการจัดการอาหารสดคงคลังที่พัฒนาขึ้นอีกครั้ง พบว่าปัญหาส่วนใหญ่เกิดจากตัวอย่างผัก

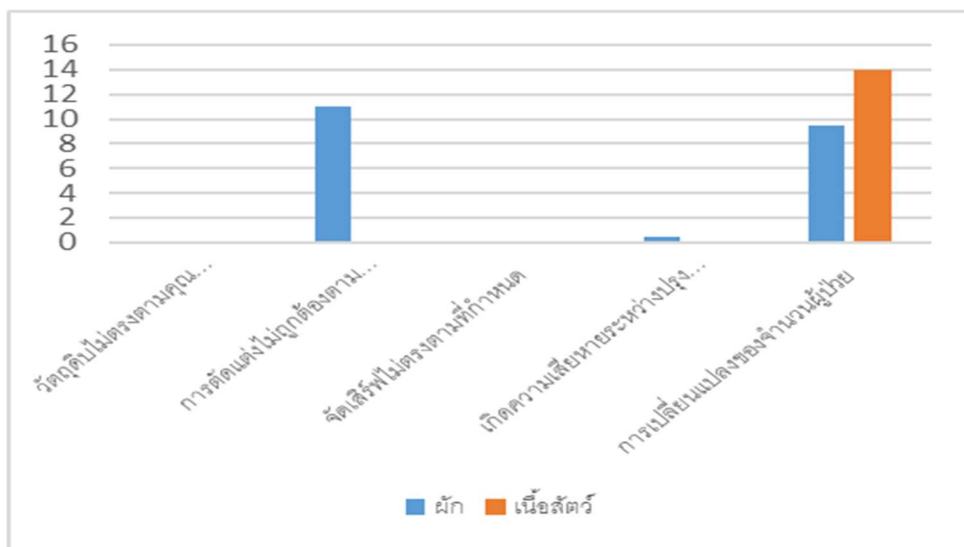
1. การตัดตกแต่งไม่ถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนด เฉลี่ย 11 ครั้ง/เดือน
2. การเปลี่ยนแปลงของจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน 9.5 ครั้ง/เดือน
3. การจัดเสิร์ฟไม่ถูกต้องตามที่กำหนด เฉลี่ย 0.5 ครั้ง/เดือน

ตัวอย่างเนื้อสัตว์

1. การเปลี่ยนแปลงของจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน เฉลี่ย 14 ครั้ง/เดือน



ภาพที่ 2 การเปรียบเทียบความสำคัญของปัญหาที่เกิดขึ้นในกลุ่มตัวอย่างผักและเนื้อสัตว์แต่ละชนิด



ภาพที่ 3 เปรียบเทียบความสำคัญของปัญหาหลักที่เกิดขึ้นในวัตถุดิบกลุ่มต่างๆหลังการทดลองใช้ ขบวนการจัดการอาหารสดคงคลังที่พัฒนาขึ้น

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาการจัดการอาหารสดคงคลังสำหรับใช้ผลิตอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาล ธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ปัญหาและแก้ไขปัญหาขบวนการบริหารจัดการอาหารสดคงคลัง ให้เพียงพอและเหมาะสมต่อการปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยในแต่ละวัน และไม่มีวัตถุดิบคงคลังมากเกินไปจนทำให้วัตถุดิบเน่าเสีย ผู้วิจัยจึงทำการวิเคราะห์หาสาเหตุด้วย Fish Bone Diagram เพื่อหาสาเหตุหลักและสาเหตุรองที่ส่งผลกระทบต่อให้วัตถุดิบไม่เพียงพอต่อการผลิต ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วรพล เนตรอัมพร ที่ได้ทำการวิเคราะห์ สรุปปัญหาหลักและปัญหารองที่ทำให้การจัดการคลังสินค้าขาดคุณภาพ จากนั้นผู้วิจัยจึงทำการพัฒนาขบวนการเบิกจ่ายเนื้อสัตว์และผัก และทำการทดลองใช้เป็นเวลา 2 เดือน ผลการวิจัยพบว่า ปริมาณการเบิกจ่ายเนื้อสัตว์และผักเพียงพอพนักงานช่วยงานโภชนาการสามารถปฏิบัติงานไปในทิศทางเดียวกัน มีการบันทึกการเบิกจ่าย สามารถตรวจสอบและหมุนเวียนวัตถุดิบได้ มีป้ายบ่งชี้สถานะของวัตถุดิบช่วยลดการสูญเสียจากการเน่าเสีย และสามารถสั่งซื้อสินค้าได้เหมาะสมกับปริมาณผู้ป่วยในแต่ละวัน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของวรพล เนตรอัมพร (2559) ที่ได้ศึกษาเกี่ยวกับการวิเคราะห์แนวทางเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของขบวนการจัดการคลังคงคลังโดยให้ความสำคัญในเรื่องของการจัดวางวัตถุดิบ มีป้ายสถานะบ่งชี้ สามารถช่วยลดเวลาในการทำงาน ลดการสูญเสียต้นทุนของทางบริษัทโดยไม่จำเป็น และผลการวิจัยครั้งนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ

ทินวัฒน์ ชาวเหลือง (2554) ในการวิเคราะห์การจัดการสินค้าคงคลัง ในการสำรองสินค้าที่มีความนิยม เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าในแต่ละช่วงเวลา ลดปัญหาการขาดแคลนสินค้า สามารถเพิ่มกำไรให้กับธุรกิจได้ และสอดคล้องกับงานวิจัยของจิระศักดิ์ ชูทรัพย์ และรวินกานต์ ศรีนนท์.(2559) ที่ได้ศึกษาและพัฒนาวิธีการสั่งซื้อสินค้า เพื่อลดปัญหาสินค้าขาดมอ เพิ่มประสิทธิภาพให้การจัดการสินค้าคงคลัง เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า รวมทั้งสอดคล้องกับงานวิจัยของวิระ จรัสศิริรัตน์. (2558) ที่ได้ศึกษาและพัฒนาการสั่งซื้อวัตถุดิบ เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าเช่นกัน

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาการจัดการอาหารสดคงคลังสำหรับใช้ผลิตอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติเป็นการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey Research) กรณีศึกษา หน่วยงานโภชนาการ โรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาและพัฒนาการบริหารจัดการอาหารสดคงคลังให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อให้วัตถุดิบเพียงพอในการให้บริการอาหารผู้ป่วย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเพื่อนำเอามาทำการวิเคราะห์ ในครั้งนี้คือแผนภูมิก้างปลา (Fish Bone Diagram) และ Pareto Diagram ผู้วิจัยทำการพัฒนาเครื่องมือในการส่งจ่ายผักและเนื้อสัตว์ และนำมาทดลองใช้ และทำการเปรียบเทียบหาความสำคัญของปัญหาหลักที่เกิดขึ้นในกลุ่มตัวอย่างแต่ละชนิด

ข้อเสนอแนะ

ปัญหาที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน เนื่องจากไม่สามารถคาดการณ์ปริมาณผู้ป่วยที่เข้ารับรักษาตัวได้ แนวทางการแก้ไขปัญหานี้คือทางหน่วยงานมีการสำรองวัตถุดิบ หากวัตถุดิบส่วนนี้ไม่ได้นำมาใช้ในวันนั้น นักโภชนาการหน่วยผลิตจะทำการหมุนเวียนวัตถุดิบดังกล่าวโดยการตัดแปลงเมนูให้ผู้ป่วยในวันถัดไป และนอกจากนี้ยังพบว่าการตัดตกแต่งไม่ถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนด เนื่องจากมีการหมุนเวียนเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานทำให้เกิดความผิดพลาดในการหั่นผักแต่ละชนิด ทางหน่วยงานจึงจัดทำคู่มือเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงาน และมีการจัดอบรมพนักงานใหม่เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง

เอกสารอ้างอิง

ทินวัฒน์ ชาวเหลือง.(2554). การวิเคราะห์แนวทางเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการจัดการสินค้าคงคลัง กรณีศึกษาร้านตำหรับไทย. ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

จิระศักดิ์ ชูทรัพย์ และรวินกานต์ ศรีนนท์.(2559) การเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการสินค้าคงคลัง : กรณีศึกษาบริษัท XXX จำกัด ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

ปีที่ 2 ฉบับที่ 2

วารสารวิจัยและนวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- วีระ จรัสศิริรัตน์. (2558) การศึกษาปริมาณการสั่งซื้อที่เหมาะสมในการสั่งซื้อวัตถุดิบ กรณีศึกษา บริษัทผลิตเครื่องถ่ายเอกสารและอะไหล่. งานนิพนธ์หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน คณะโลจิสติกส์ มหาวิทยาลัยบูรพา
- วรพล เนตรอัมพร. (2559) การปรับปรุงประสิทธิภาพการจัดเก็บวัตถุดิบในคลังสินค้า กรณีศึกษา บริษัท นิปปอน เอ็กซ์เพรส เอ็นไอซี โลจิสติกส์ (ประเทศไทย) จำกัด. งานนิพนธ์หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน คณะโลจิสติกส์ มหาวิทยาลัยบูรพา