



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีปฏิบัติงาน	เรื่อง : การผสมครั้งที่ 2	หน้า 1 ของ 3
รหัสเอกสาร : WI-PD-33	วันที่ประกาศใช้ : 1 กันยายน 2564	แก้ไขครั้งที่ : 04
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกผลิต	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. **ผู้ปฏิบัติ** พนักงานผลิต (พนักงานกรอง/ผสม/ฆ่าเชื้อ และพนักงานบรรจุ)

2. **คำนิยาม** ไม่มี-

3. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

3.1. ในกรณีผสมชีอิ้วญี่ปุ่น

3.1.1. พนักงานกรอง/ผสม/ฆ่าเชื้อ พนักงานแผนกบรรจุ หรือพนักงานที่เกี่ยวข้อง สุ่มตัวอย่างให้แผนกควบคุมคุณภาพเพื่อวิเคราะห์ %NaCl, %TN, pH, %Alc, Color เป็นต้น ของชีอิ้วที่ผ่านการกรองหรือผสมแล้ว

3.1.2. พนักงานกรอง/ผสม/ฆ่าเชื้อ นำผลการวิเคราะห์จากแผนกควบคุมคุณภาพ เพื่อนำมาคำนวณสูตรการเติมส่วนผสม เพื่อปรับ(adjust)ค่าพารามิเตอร์ในส่วนที่ผลการวิเคราะห์ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐาน โดยการกรอกข้อมูลลงในแบบฟอร์มการคำนวณการปรับคุณภาพชีอิ้ว (FM-PD-29) หรือใบการคำนวณการผสมชีอิ้ว (FM-PD-19) แล้วคำนวณตามขั้นตอนพร้อมตรวจสอบข้อมูลและความถูกต้องของการคำนวณโดยหัวหน้างานผลิตหรือหัวหน้าแผนกผลิต

3.1.3. พนักงานเติมส่วนผสมตามน้ำหนัก หรือปริมาตรที่ได้จากการคำนวณ และผสมให้เข้ากัน

3.1.4. พนักงานสุ่มตัวอย่างให้แผนกควบคุมคุณภาพเพื่อวิเคราะห์ค่าที่ทำการปรับคุณภาพ หากคุณภาพยังไม่ได้ตามมาตรฐานให้ทำตามขั้นตอนที่ 3.1.1 - 3.1.4 ใหม่อีกครั้งหนึ่ง

3.1.5. เมื่อคุณภาพได้ตามมาตรฐานที่ต้องการ พนักงานทำการปั๊มย้ายชีอิ้วไปยังถังเก็บผลิตภัณฑ์ (Product tank) หรือปั๊มย้ายใส่ถัง 1,000 ลิตร หรือปั๊มส่งไปยังแผนกบรรจุ กำหนดให้พนักงานดำเนินการตามคู่มือการปั๊มย้ายชีอิ้วผลิตภัณฑ์ (SP-PD-51)

3.1.6. พนักงานต่อท่อเพื่อปั๊มย้ายชีอิ้วระหว่างถัง กำหนดให้พนักงานจะต้องทำการตรวจสอบให้แน่ใจว่าเส้นทางในการปั๊มย้ายชีอิ้วมีความถูกต้องก่อนการปฏิบัติงานเสมอ รวมทั้งจะต้องตรวจสอบความเรียบร้อยระหว่างการปฏิบัติงานตั้งแต่เริ่มต้นจนเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

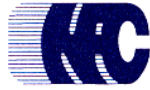
หน้า 2

โดยเฉพาะบริเวณจุดที่เป็นข้อต่อระหว่างท่อ ซึ่งจะต้องไม่มีการรั่วซึม ในกรณีพบความผิดปกติใดๆ จะต้องหยุดการทำงานชั่วคราว เพื่อทำการแก้ไขให้เรียบร้อยแล้วทำการดำเนินงานใหม่อีกรอบ

- 3.1.7. เมื่อพนักงานจะปั๊มย้ายซีอิ๊วให้ทำการไขกุญแจเพื่อปลดล็อกและเปิดวาล์วเข้าถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank) ดังที่ต้องการปั๊มซีอิ๊วเข้าถัง ก่อนการเปิดการทำงานของปั๊มส่ง และเมื่อปั๊มซีอิ๊วเข้าถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank) เสร็จเรียบร้อยแล้วให้ทำการปิดวาล์วและล็อกกุญแจทันที ทั้งนี้กำหนดให้หัวหน้างานผลิตหรือหัวหน้าแผนกผลิตทำหน้าที่ในการตรวจสอบความถูกต้องของการปฏิบัติงานทุกครั้ง เพื่อป้องกันซีอิ๊วสูตรอื่นไหลเข้าไปปะปนระหว่างการทำงานรอบถัดไป พนักงานที่ปฏิบัติงานทำการบันทึกข้อมูลลงในบันทึกความดันของเครื่องกรอง 2 (FM-PD-45)
- 3.1.8. ในกรณีที่ต้องการผสมซีอิ๊วสูตร TAMARI SMTcให้นำส่วนผสมจากแผนกคลังสินค้าตามรายงานการผสมซีอิ๊ว (FM-PD-28) มาผสมกับซีอิ๊วให้เข้ากัน แล้วทำตามขั้นตอนที่ 3.1.1 - 3.1.4
- 3.1.9. บันทึกข้อมูลลงในรายงานการผสม (FM-PD-20) หรือรายงานการผสมซีอิ๊ว (FM-PD-28)

3.2. ในกรณีผสมซอสและสินค้าอื่นๆ

- 3.2.1. กำหนดให้พนักงานบรรจุนำส่วนผสมจากแผนกคลังสินค้าตาม รายงานการผสมซีอิ๊ว (FM-PD-28) และนำส่วนผสมมาผสมตามลำดับให้เข้ากันในหม้อKettle แล้วให้ความร้อนเพื่อให้ส่วนผสมละลายเป็นเนื้อเดียวกัน และทำการฆ่าเชื้อตามมาตรฐานของซอสและสินค้าแต่ละชนิด พนักงานบันทึกข้อมูลลงในรายงานการผสม (FM-PD-28)
- 3.2.2. พนักงานบรรจุสุ่มตัวอย่างให้แผนกควบคุมคุณภาพเพื่อวิเคราะห์คุณภาพตามชนิดของสินค้าแต่ละชนิด เช่น %NaCl, %TN, pH, Brix, Viscosity, %Alc, %TA, Color เป็นต้น กรณีค่าพารามิเตอร์ของซีอิ๊วที่ผ่านการกรอง หรือผสมแล้ว
- 3.2.3. พนักงานบรรจุ นำผลการวิเคราะห์จากแผนกควบคุมคุณภาพแล้วคำนวณสูตรการเติมนส่วนผสม เพื่อปรับ(adjust)ค่าพารามิเตอร์ในส่วนที่ผลการวิเคราะห์ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐาน โดยการกรอกข้อมูลลงในแบบฟอร์มการคำนวณการปรับคุณภาพซีอิ๊ว (FM-PD-29) และคำนวณตามขั้นตอน พร้อมตรวจสอบข้อมูลและความถูกต้องของการคำนวณโดยหัวหน้างานผลิตหรือหัวหน้าแผนกผลิต
- 3.2.4. เติมนส่วนผสมตามน้ำหนัก หรือปริมาตรที่ได้จากการคำนวณ และผสมให้เข้ากัน
- 3.2.5. สุ่มตัวอย่างให้แผนกควบคุมคุณภาพเพื่อวิเคราะห์ค่าที่ทำการปรับคุณภาพ



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

หน้า 3

- 3.2.6. ในกรณีคุณภาพยังไม่ได้ตามมาตรฐานให้ทำตามขั้นตอนที่ 3.2.2 - 3.2.5 ใหม่อีกครั้งหนึ่ง
- 3.2.7. จากนั้นปั๊มซอสและสินค้าอื่นๆ ที่ผสมได้ ไปทำการบรรจุ หากเป็นซอสและสินค้าอื่นๆ ที่ต้องบรรจุเย็นให้ทำการลดอุณหภูมิก่อนจึงจะปั๊มไปบรรจุ พนักงานดำเนินการตามคู่มือการปั๊มย้ายซีอิ๊วผลิตภัณฑ์ (SP-PD-51) ทั้งนี้การต่อท่อเพื่อปั๊มย้ายซีอิ๊วระหว่างถึงกำหนดให้พนักงานจะต้องทำการตรวจสอบให้แน่ใจว่าเส้นทางในการปั๊มย้ายซีอิ๊วมีความถูกต้องก่อนการปฏิบัติงานเสมอ รวมทั้งจะต้องตรวจสอบความเรียบร้อยระหว่างการปฏิบัติงานตั้งแต่เริ่มต้นจนเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน โดยเฉพาะบริเวณจุดที่เป็นข้อต่อระหว่างท่อ ซึ่งจะต้องไม่มีการรั่วซึม ในกรณีพบความผิดปกติใดๆ จะต้องหยุดการทำงานชั่วคราว เพื่อทำการแก้ไขให้เรียบร้อยแล้วทำการดำเนินงานใหม่อีกรอบ

หมายเหตุ สำหรับการเตรียมวัตถุดิบต่างๆ เพื่อใช้ในการผลิตสินค้า กำหนดให้พนักงานผลิตจัดเตรียม และบันทึกข้อมูลลงในบันทึกการเตรียมวัตถุดิบ (FM-PD-84)

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 4.1 คู่มือการปั๊มย้ายซีอิ๊วผลิตภัณฑ์ (SP-PD-51)
- 4.2 การคำนวณการผสมซีอิ๊ว (FM-PD-19)
- 4.3 รายงานการผสม (FM-PD-20)
- 4.4 รายงานการผสมซีอิ๊ว (FM-PD-28)
- 4.5 การคำนวณการปรับคุณภาพซีอิ๊ว (FM-PD-29)
- 4.6 บันทึกการเตรียมวัตถุดิบ (FM-PD-84)
- 4.7 บันทึกความดันเครื่องกรอง 2 (FM-PD-45)