



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

มาตรฐานการปฏิบัติงาน	เรื่อง : มาตรฐานการ Swab Test	หน้า 1 ของ 3
รหัสเอกสาร : ST-QC-06	วันที่ประกาศใช้ : 8 มกราคม 2561	แก้ไขครั้งที่ : 10
จัดทำโดย : หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ทบทวนโดย : ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	อนุมัติโดย : ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

มาตรฐานการ Swab Test

จุดที่ตรวจสอบ	ความถี่	เชื้อจุลินทรีย์	ปริมาณจุลินทรีย์
การตรวจความสะอาดมือพนักงาน มือพนักงาน บรรจุ 1,2 มือพนักงานทั่วไป & การล้างทำ ความสะอาดมือด้วยสบู่เหลว ตรวจ รายการ ที่2	ตรวจรายการ ที่ 1,3,4 ทุก 4 เดือน ตรวจรายการที่ 2 ทุกเดือน ตรวจรายการที่ 2 ทุกเดือน	1.Total Plate Count 2.Staphylococcus aureus 3.Escherichia coli 4.Salmonella spp	<500 cell /มือ Not detected /มือ Not detected /มือ Not detected /มือ
การตรวจสอบผ้ากันเปื้อน เสื้อกาวน์ เน็ตคลุมผม หมวกคลุมผม	เดือนละ 1 ครั้ง	Total Plate Count	< 1 x 10 ² CFU/ตารางเซนติเมตร
การตรวจสอบอุปกรณ์ อุปกรณ์ขนส่งสาร อุปกรณ์ผสม	เดือนละ 1 ครั้ง	Total Plate Count	< 1 x 10 ² CFU/ตารางเซนติเมตร
การตรวจสอบเครื่องบรรจุ ชุดเครื่องมือการบรรจุ	ตรวจรายการที่ 1 เดือนละ 1 ครั้ง ตรวจรายการ ที่ 2,3,4,5 ทุก 4 เดือน สำหรับ จุดตรวจสอบ หัวจ่าย	1.Total Plate Count 2.Staphylococcus aureus 3.Salmonella spp 4.Escherichia coli 5.Bacillus cereus	< 1 x 10 ² CFU/ตารางเซนติเมตร Not detected / 50 ตารางเซนติเมตร Not detected / 50 ตารางเซนติเมตร Not detected / 50 ตารางเซนติเมตร Not detected / 50 ตารางเซนติเมตร
การตรวจสอบภาชนะบรรจุ ภาชนะบรรจุ	ตรวจรายการที่ 1 เดือนละ 1 ครั้ง ตรวจรายการที่ 2,3 ทุก 4 เดือน	1.Total Plate Count 2.Staphylococcus aureus 3.Salmonella spp	< 1 x 10 ³ CFU/ ขึ้นภาชนะ Not detected / ขึ้นภาชนะ Not detected / ขึ้นภาชนะ
การตรวจสอบใส่กรอง ใส่กรอง	ตรวจรายการที่ 1 เดือนละ 1 ครั้ง ตรวจรายการ ที่ 2,3,4,5 ทุก 4 เดือน สำหรับ จุดตรวจสอบ หัวจ่าย	1.Total Plate Count 2.Staphylococcus aureus 3.Salmonella spp 4.Escherichia coli	< 1 x 10 ² CFU/ตารางเซนติเมตร Not detected / 50 ตารางเซนติเมตร Not detected / 50 ตารางเซนติเมตร Not detected / 50 ตารางเซนติเมตร



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

		5.Bacillus cereus	Not detected / 50 ตารางเซนติเมตร
--	--	-------------------	----------------------------------

หมายเหตุ : เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 ประกาศกรมวิทยาศาสตร์
การแพทย์ (SP-QC-91)

หน้าที่ 2

จุดที่ตรวจสอบ	เชื้อจุลินทรีย์	ปริมาณจุลินทรีย์
HAND WASHING (น้ำล้างมือ)	E.coli	Not detected/100 ml
STEAM CONDENSED (ไอน้ำ)	E.coli	Not detected/100 ml

หมายเหตุ : มาตรฐาน ปริมาณ จุลินทรีย์ ที่ตรวจพบ ใช้เกณฑ์ จาก : ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง น้ำบริโภคใน
ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (SP-QC-08)

เครื่องจักรในการทำโคจิ Soy Sauce

Sampling Points	มาตรฐานการตรวจสอบ
1. On cooling net of wheat.(สายพานข้าวสาลี)	1.สะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษ ข้าวสาลีคั่ว / ข้าวสารคั่ว 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์
2. On cooling net of soy bean at first. (สายพาน ถั่วเหลืองช่วงต้น)	1.สะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษถั่วเหลืองนี้ 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์
3. On cooling net of soy bean at last. (สายพาน ถั่วเหลืองช่วงท้าย)	1.สะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษถั่วเหลืองนี้ 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์
4. On belt conveyor before mixing.(สายพานก่อน เข้าเครื่องคลุก)	1.สะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษถั่วเหลืองนี้ ข้าวสาลี ข้าวสาร Seed koji 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์
5. On belt conveyor after mixing. (สายพานหลัง เข้าเครื่องคลุก)	1.สะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษถั่วเหลืองนี้ ข้าวสาลี ข้าวสาร Seed koji 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์
6. On koji room floor. (พื้นห้องโคจิ)	1.พื้นและฝาผนังห้องสะอาด ไม่มีคราบดำ ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษถั่วเหลืองนี้ ข้าวสาลี ข้าวสาร Seed koji 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์

หน้าที่ 3

เครื่องจักรในการทำโคจิ Rice Wine Vinegar & Miso

Sampling Points	มาตรฐานการตรวจสอบ
1. หม้อ Cooker	1.สะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษวัตถุติด 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์
2. กระบะ Stainless	1.สะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษวัตถุติด 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์
3. ท่อ Stainless	1.สะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษวัตถุติด 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์
4. พัด Stainless	1.สะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษวัตถุติด 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์
5. ถัง	1.สะอาด ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษวัตถุติด 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์
6. ห้องหมัก	1.พื้นและฝาผนังห้องสะอาด ไม่มีคราบดำ ไม่มีฝุ่น ไม่มีใยแมงมุม ไม่มีเศษวัตถุติด 2.ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะ และไม่มีมูลสัตว์

File :

เอกสารที่เกี่ยวข้อง



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

1.เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
(SP-QC-91)

2.มาตรฐาน ปริมาณ จุลินทรีย์ ที่ตรวจพบ ใช้เกณฑ์ จาก:ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่
ปิดสนิท (SP-QC-08)