



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การตรวจสอบวัตถุดิบการผลิต	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร : WI-QC-03	วันที่ประกาศใช้ 1 พฤศจิกายน 2565	แก้ไขครั้งที่ : 10
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
ผู้ช่วยผู้จัดการประกันคุณภาพ	ผู้ช่วยผู้จัดการประกันคุณภาพ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานควบคุมคุณภาพ
2. คำนิยาม วัตถุดิบการผลิต หมายถึง วัตถุดิบที่นำมาใช้เป็นส่วนผสมในระหว่างกระบวนการผลิต
3. ขั้นตอน

3.1 กรณีวัตถุดิบรับเข้าไม่มี COA (Certificate of Analysis) ให้ทำการตรวจสอบก่อนการรับเข้าทุกครั้งตามขั้นตอนต่อไป

3.2 การตรวจสอบ

3.2.1 คำนวณหาจำนวนตัวอย่างที่จะสุ่มตรวจ โดยใช้ WI-QC-62 เรื่องวิธีการชักสิ่งตัวอย่างเพื่อการยอมรับ (จำนวนวัตถุดิบนับจากภาชนะที่ใช้ในการคำนวณหาจำนวนที่สุ่ม) เช่น น้ำเชื่อมฟรุคโตสรับเข้าจำนวน 100 ถัง ดังนั้นจำนวนที่จะสุ่มตรวจสอบ คือ 8 ถัง เป็นต้น

3.2.2 สุ่มตัวอย่างออกมา โดยวัตถุดิบที่เป็นลักษณะแข็ง กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือผง ให้สุ่มมา ครั้งละประมาณ 50 - 100 กรัม และถ้าเป็นของเหลวให้สุ่มมาครั้งละประมาณ 200 มล.

3.2.3 นำมาตรวจสอบลักษณะทางกายภาพตาม มาตรฐาน Spec. วัตถุดิบรวม (SP-QC-32) โดยตรวจเทียบกับตัวอย่างวัตถุดิบที่รับเข้าครั้งก่อนหน้านี้ และถ้าตรงตามมาตรฐานที่กำหนดให้บันทึกผลการตรวจสอบว่า “ C ” หมายถึง CONFORM ถ้าไม่ตรงตามมาตรฐานที่กำหนดให้บันทึกผลการตรวจสอบว่า “ NC ” หมายถึง NON CONFORM ใน ผลการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบการผลิต (FM-QC-17)

3.2.4 นำมาตรวจสอบลักษณะทางเคมีและทางจุลินทรีย์ตาม มาตรฐาน Spec. วัตถุดิบรวม (SP-QC-32) บันทึกผลการตรวจสอบลงในผลการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบการผลิต (FM-QC-17)

3.3 มาตรฐานคุณภาพ

วัตถุดิบที่รับเข้า ต้องแสดงรายละเอียด ชื่อวัตถุดิบ /วันที่ผลิต / วันหมดอายุ/ Lot no /Batch no. / Crop และอื่นๆ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบ



กรณีที่ COA มาพร้อมกับวัตถุดิบ

ให้เปรียบเทียบค่าที่ตรวจสอบได้หรือค่าที่ตรวจสอบจากใบรับรองคุณภาพ (COA) กับค่ามาตรฐานของวัตถุดิบชนิดนั้น ๆ โดยดูจากเอกสารมาตรฐาน Spec. วัตถุดิบรวม (SP-QC-32) โดยค่าที่ตรวจสอบได้จะมีค่าใกล้เคียงกัน แต่ถ้าพบว่าค่าที่ตรวจวัดได้มีค่าแตกต่างจาก Specification มากให้ตรวจซ้ำอีกครั้งและถ้ายังเหมือนเดิม ให้แจ้งผู้บังคับบัญชาเพื่อพิจารณาตัดสินใจ

กรณีที่ ไม่มี COA มาพร้อมกับวัตถุดิบ ให้ตรวจสอบ ชื่อวัตถุดิบ /วันที่ผลิต และหรือ วันหมดอายุ/ lot no / Batch no./ Crop และอื่นๆ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบ จากใบส่งสินค้า

3.4กรณีผลการตรวจสอบไม่ได้ตามมาตรฐาน Spec. ให้พนักงานควบคุมคุณภาพ ทำการคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตาม และชี้แจงให้ชัดเจนตามขั้นตอนการปฏิบัติงานการควบคุมกระบวนการผลิตและการแสดงสถานะ (PM-QC-07) และ ให้ปฏิบัติตามผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ตามขั้นตอนการควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (PM-QC- 05)

พนักงานควบคุมคุณภาพและหรือหัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ ออกใบรายงานผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (FM-QC-13) แล้วแจ้งแผนกจัดซื้อ ซึ่งทางแผนกจัดซื้อจะออกใบร้องขอให้มีการปรับปรุง/แก้ไข/ส่งคืน (FM-PC-18) ให้ผู้ขายทราบเบื้องต้น และแจ้งผู้บังคับบัญชา เพื่อพิจารณาตัดสินใจ ในการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดนั้น และให้แผนกควบคุมคุณภาพติดตามผลการตัดสินใจนั้น

4 .เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 4.1 ผลการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบการผลิต (FM-QC-17)
- 4.2มาตรฐาน Spec. วัตถุดิบรวม (SP-QC-32)
- 4.3ขั้นตอนการควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (PM-QC- 05)
- 4.4ใบร้องขอให้มีการปรับปรุง/แก้ไข/ส่งคืน (FM-PC-18)