



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

การวิเคราะห์พื้นที่ผลิต ผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วดำและซีอิ๊วหวาน

ที่	วัตถุดิบ	Decision Tree				Enclosed product area	Low risk product area	High care product area	High Risk product area
	ขั้นตอนการผลิต	Q1	Q2	Q3	Q4	Y/N	Y/N	Y/N	Y/N
1	ซีอิ๊วญี่ปุ่น	N				Y			
	(Haccp:ซีอิ๊วญี่ปุ่น								
	กรอง 2 :SP-GR-82)								
2	ตรวจรับซีอิ๊วญี่ปุ่น	N				Y			
3	จัดเก็บน้ำซีอิ๊วญี่ปุ่น	N				Y			
4	ซังน้ำหมักซีอิ๊วญี่ปุ่น	Y	N				Y		
5	น้ำตาลทรายขาว	N				Y			
6	ตรวจรับน้ำตาลทรายขาว	N				Y			
7	จัดเก็บน้ำตาลทรายขาว	N				Y			
8	ซังน้ำหมักน้ำตาลทรายขาว	Y	N				Y		
9	น้ำตาลทรายแดง	N				Y			
10	ตรวจรับน้ำตาลทรายแดง	N				Y			
11	จัดเก็บ น้ำตาลทรายแดง	N				Y			
12	ซังน้ำหมักน้ำตาลทรายแดง	Y	N				Y		
13	เบะแซ	N				Y			
14	ตรวจรับเบะแซ	N				Y			
15	จัดเก็บเบะแซ	N				Y			
16	ซังน้ำหมักเบะแซ	Y	N				Y		
17	น้ำเชื่อมไฮฟรุคโตส	N				Y			
18	ตรวจรับน้ำเชื่อมไฮฟรุคโตส	N				Y			
19	จัดเก็บน้ำเชื่อมไฮฟรุคโตส	N				Y			
20	ซังน้ำหมักน้ำเชื่อมไฮฟรุคโตส	Y	N				Y		
21	โมลาส	N				Y			
22	ตรวจรับโมลาส	N				Y			
23	จัดเก็บโมลาส	N				Y			



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

การวิเคราะห์พื้นที่ผลิต ผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วดำและซีอิ๊วหวาน

ที่	วัตถุดิบ	Decision Tree				Enclosed product area	Low risk product area	High care product area	High Risk product area
	ขั้นตอนการผลิต	Q1	Q2	Q3	Q4	Y/N	Y/N	Y/N	Y/N
24	ซังน้ำหนักโมลาส	Y	N				Y		
25	เกลือ	N				Y			
26	ตรวจรับเกลือ	N				Y			
27	จัดเก็บเกลือ	N				Y			
28	ซังน้ำหนักเกลือ	Y	N				Y		
29	น้ำส้มสายชูกลั่น 5%	N				Y			
30	ตรวจรับน้ำส้มสายชูกลั่น 5%	N				Y			
31	จัดเก็บน้ำส้มสายชูกลั่น 5%	N				Y			
32	ซังน้ำหนักน้ำส้มสายชูกลั่น 5%	Y	N				Y		
33	Acetic acid	N				Y			
34	ตรวจรับAcetic acid	N				Y			
35	จัดเก็บAcetic acid	N				Y			
36	ซังน้ำหนักAcetic acid	Y	N				Y		
37	คาราเมล	N				Y			
38	ตรวจรับคาราเมล	N				Y			
39	จัดเก็บคาราเมล	N				Y			
40	ซังน้ำหนักคาราเมล	Y	N				Y		
41	HC Soy Sauce	N				Y			
42	ตรวจรับHC Soy Sauce	N				Y			
43	จัดเก็บHC Soy Sauce	N				Y			
44	ซังน้ำหนักHC Soy Sauce	Y	N				Y		
45	โป๊ยกั๊ก	N				Y			
46	ตรวจรับโป๊ยกั๊ก	N				Y			
47	จัดเก็บโป๊ยกั๊ก	N				Y			
48	ซังน้ำหนักโป๊ยกั๊ก	Y	N				Y		



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

การวิเคราะห์พื้นที่ผลิต ผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วดำและซีอิ๊วหวาน

ที่	วัตถุดิบ	Decision Tree				Enclosed product area	Low risk product area	High care product area	High Risk product area
	ขั้นตอนการผลิต	Q1	Q2	Q3	Q4	Y/N	Y/N	Y/N	Y/N
49	การต้มสีกัดกลั่น	Y	N				Y		
50	กรองผ่านผ้า	Y	N				Y		
51	น้ำใช้โรงงาน	N				Y			
52	ผสม	Y	Y	N	Y			Y	
53	Boiler	N							
54	ไอน้ำ	N							
55	ฆ่าเชื้อ	Y	Y	N	Y			Y	
56	กรองผ่านไส้กรอง	Y	N			Y	Y		
57	ปั๊ม	N				Y			
58	ตรวจรับปั๊ม	N				Y			
59	จัดเก็บ ปั๊ม	N				Y			
60	ล้าง ปั๊ม	Y	N			Y	Y		
57	ขวดพลาสติก	N				Y			
58	ตรวจรับ ขวด พลาสติก	N				Y			
59	จัดเก็บ ขวดพลาสติก	N				Y			
60	ล้าง ขวดพลาสติก	Y	N			Y	Y		
57	ขวดแก้ว	N				Y			
58	ตรวจรับ ขวดแก้ว	N				Y			
59	จัดเก็บ ขวดแก้ว	N				Y			
60	ล้าง ขวดแก้ว	Y	N			Y	Y		
61	บรรจุ	N				Y			
61.1	ซีอิ๊วใส่ท่อผ่านเครื่องบรรจุ	Y	N			Y	Y		
62	ฉลาก	N				Y			
63	ตรวจรับฉลาก	N				Y			
64	จัดเก็บฉลาก	N				Y			



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

การวิเคราะห์พื้นที่ผลิต ผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วดำและซีอิ๊วหวาน

ที่	วัตถุดิบ	Decision Tree				Enclosed product area	Low risk product area	High care product area	High Risk product area
	ขั้นตอนการผลิต	Q1	Q2	Q3	Q4	Y/N	Y/N	Y/N	Y/N
65	ปิดฉลาก	N				Y			
66	กล่อง	N				Y			
67	ตรวจรับกล่อง	N				Y			
68	จัดเก็บกล่อง	N				Y			
69	จัดเก็บสินค้าลงกล่อง	N				Y			
70	ขนส่งออกจากโรงงาน	N				Y			
70.1	ผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วหวานแบบบรรจุแบบ/แตก	Y	Y	N				Y	

ภัณฑ์ ซีอิ๊วขาวมอลท์