

## บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง :การตรวจสอบเชื้อ S-Yeast ใน Moromi	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร : WI-QC-42	วันที่ประกาศใช้ : 12 พฤศจิกายน 2555	แก้ไขครั้งที่ : 01
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

- 1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานควบคุมคุณภาพ
- 2. คำนิยาม ไม่มี -
- 3. สิ่งที่ต้องตรวจสอบ ปริมาณเชื้อ S-Yeast
- 4. อุปกรณ์ และเครื่องมือ
  - 4.1 Measuring pipette และ Petri dish ที่ฆ่าเชื้อแล้ว 4.2 ชุดอุปกรณ์สำหรับทำ Dilution
  - 4.3 อาหารเลี้ยงเชื้อ Teihen 4.4 เครื่องชั่ง
  - 4.5 ขวดฝาเกลี่ยวสำหรับสุ่มตัวอย่างที่ฆ่าเชื้อแล้ว 4.6 ช้อนชา Stainless
  - 4.7 ชุดอุปกรณ์จากการเตรียมพื้นที่ก่อนการตรวจสอบ
- 5. ขั้นตอน
  - 5.1 เตรียมขวดฝาเกลี่ยวสำหรับสุ่มตัวอย่าง ตาม "วิธีการเตรียมภาชนะสำหรับสุ่มตัวอย่าง" ในวิธีการปฏิบัติวิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)
  - 5.2 เตรียม Measuring pipette และ Petri dish ตาม "วิธีการเตรียมอุปกรณ์ก่อนการตรวจ สอบ" ในวิธีการปฏิบัติวิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)
  - 5.3 เตรียมน้ำสำหรับท้ำ Dilution ตาม "วิธีการเตรียมน้ำสำหรับทำ Dilution" ในวิธีการปฏิบัติวิธีการตรวจ วิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)
  - 5.4 เตรียมพื้นที่ก่อนการตรวจสอบ ตาม "วิธีการเตรียมพื้นที่ก่อนการตรวจสอบ" ในวิธีการปฏิบัติวิธีการตรวจ วิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)
  - 5.5 สุ่มตัวอย่างตามขั้นตอน ดังนี้.-
- 5.5.1 แบ่งตัวอย่าง Moromi จากการสุ่มมาตรวจสอบคุณภาพทางเคมี ประมาณ 200 300 กรัม ใส่ลงในขวดสำหรับ เก็บตัวอย่าง Moromi
- 5.5.2 ชั่งน้ำหนักขวดฝาเกลียวที่เตรียมไว้สำหรับบรรจุตัวอย่าง และบันทึกค่าไว้
- 5.5.3 นำขวดตัวอย่าง และขวดฝาเกลียวจากข้อ 5.2 เข้าตู้เขี่ยเชื้อ โดยต้องเช็ดทำความ สะคาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อให้ทั่วก่อน
- 5.5.4 ตักตัวอย่างจากขวดประมาณ 2 ช้อน ใส่ลงในขวดฝาเกลี่ยว
- 5.5.5 ปิดฝาขวดตัวอย่างไว้ตามเดิม และเก็บไว้ในตู้เย็น(ช่องธรรมดา) เพื่อทำการตรวจ สอบซ้ำกรณีที่ข้อมูลที่ได้มีปัญหา
- 5.5.6 นำขวดฝาเกลียวที่บรรจุตัวอย่างไว้มาชั่งน้ำห<sup>ื</sup>นักอีกครั้งเพื่อหาค่าน้ำหนักตัวอย่างที่ ใส่ลงไป แล้วบัน<sup>ั</sup>ทึกค่าไว้

File: WI-QC-42 Issue date: 12/11/12 Rev.01

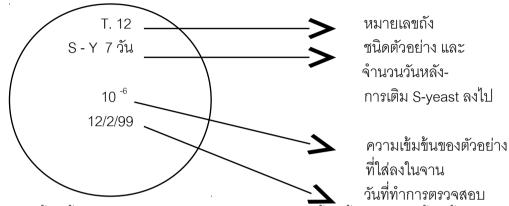
## KC

## บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

หน้าที่ว

5.6 ทำ Dilution ตาม "วิธีการทำ Dilution" ในวิธีการปฏิบัติวิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73) 5.7 เลือกความเข้มข้นที่ 1:10000 (10 <sup>-4</sup>) และ 1:1000000 (10 <sup>-6</sup>) แล้วปีเปตใส่ลงใน Petri dish โดยแต่ละความ เข้มข้นทำ 1 ซ้ำ

5.8 เขียนรายละเอียดข้อมูลตัวอย่างที่ตรวจสอบลงบนฝา Petri dish ดังนี้.-ตัวคย่าง



5.9 เทอาหารเลี้ยงเชื้อชนิด Teihen ลงไปตาม "วิธีการใส่อาหารเลี้ยงเชื้อลงในจานเลี้ยงเชื้อ" ในวิธีการปฏิบัติวิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)

- 5.10 รอให้อาหารแข็งตัว แล้วจึงคว่ำจานเพื่อเตรียมที่จะนำไปบ่ม
- 5.11 นำไปบ่มในตู้บ่มเชื้อที่อุณหภูมิ 30 🕈 2 °C เป็นเวลา 4 วัน
- 5.12 นับเชื้อตาม "วิธีการนับเชื้อที่เจริญในจานเลี้ยงเชื้อ" โดย Colony ของ S-yeast จะมีสีขาวขุ่น และมี ลักษณะดังรูป.-



5.13 จดบันทึก และคำนวณหาปริมาณเชื้อใต้ว อย่าง ตาม "วิธีการนับเชื้อที่เจริญในจานเลี้ยง

เชื้อ" ในวิธีการปฏิบัติวิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)

- 5.14 กรณีที่ผลการตรวจพบว่าไม่มีเชื้อ Yeast ขึ้นเลย ให้ทำการตรวจสอบซ้ำจากตัวอย่างที่เก็บ ไว้โดยลดความเข้มข้นของ Dilution ที่นำมาใส่ลงใน Petridish เช่น เลือกใช้ Dilution ที่ 10<sup>-3</sup> และ 10<sup>-5</sup>
- 6. เอกสารที่เกี่ยวข้อง
- 6.1 วิธีการเตรียมภาชนะสำหรับสุ่มตัวอย่าง (WI-QC-44)
- 6.2 วิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)

File: WI-QC-42 Issue date: 12/11/12 Rev.01