

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD.

บันทึกการทำความสะอาดถัง 1,000 ลิตร

วันที่		เวลา	น.	
บรรจุถังที่ จาก ถัง		ถังเลขที่		
ผลิตภัณฑ์		Lot.		
ทำความสะอาดด้านนอกถัง 1,000 / 200 ลิตร				
(พร้อม ฝาถังด้านบน / ฝาถังด้านล่าง / วาล์วด้านล่าง แช่น้ำคลอรีน ความเข้มข้น 80 ppm		,		
(ผสมคลอรีน ปริมาตร 0.8 ลิตร + กรคอะซิติก ปริมาตร 0.1 ลิตร แล้วเติมน้ำให้เต็มถัง)				
ปล่อยน้ำคลอรีน ความเข้มข้น 80 ppm		ว/ด/ป เวลา		
 พ่นไอน้ำร้อน (Steam) เวลา 7 / 2 นาที		ว/ด/ป เวลา - พนักงาน		
 ฉีดพ่นแอลกอฮอล์ 70%		พนักงาน		
 การฆ่าเชื้อวาล์วด้านล่าง		ว/ค/ป เวลา		
 (แช่สารฆ่าเชื้อ Evosan PA5 ความเข้มข้น 0.5 %)				
การฆ่าเชื้อ ฝาถังด้านบน / ฝาถังด้านล่าง		ว/ด/ป		
ตรวจสอบความสมบูรณ์ก่อนการนำไปใช้งาน				
1. ตัวถัง 1,000 / 200 ลิตร	สมบูรณ์		ไม่ สมบูรณ์	
2. ฝาถังด้านบน	สมบูรณ์		ไม่ สมบูรณ์	
3. ฝาถังด้านล่าง	สมบูรณ์		ไม่ สมบูรณ์	
4. วาล์วด้านล่าง	สมบูรณ์		ไม่ สมบูรณ์	
ลงชื่อ	1		พนักงาน	



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD.

FM-PD-59 / Rev.07

Issue date : 26/08/22

บันทึกการทำความสะอาดถัง 1,000 ลิตร

วันที่	เวลาน.			
บรรจุถังที่ จาก ถัง	ถังเลขที่			
ผลิตภัณฑ์	Lot			
ทำความสะอาดด้านนอกถัง 1,000 / 200 ลิตร (พร้อม ฝาถังด้านบน / ฝาถังด้านล่าง / วาล์วด้านล่า	พนักงานง)			
แช่น้ำคลอรีน ความเข้มข้น 80 ppm	ว/ด/ป เวลา			
(ผสมคลอรีน ปริมาตร 0.8 ลิตร + กรดอะซิติก ปริมาตร 0.1 ลิตร แล้วเติมน้ำให้เต็มถัง)				
ปล่อยน้ำคลอรีน ความเข้มข้น 80 ppm	ว/ด/ป เวลา			
พ่นไอน้ำร้อน (Steam) เวลา 7 / 2 นาที	ว/ด/ป เวลา - พนักงาน			
ฉีดพ่นแอลกอฮอล์ 70%	พนักงาน			
การฆ่าเชื้อวาล์วด้านล่าง	୨/ ୭ /ଧ			
(แช่สารฆ่าเชื้อ Evosan PA5 ความเข้มข้น 0.5 %)				
การฆ่าเชื้อ ฝาถังด้านบน / ฝาถังด้านล่าง	ସ/ଉ/ป			
 ตรวจสอบความสมบูรณ์หลังการล้าง				
1. ตัวถัง 1,000 / 200 ลิตร สมบูรณ์	ไม่ สมบูรณ์			
2. ฝาถังด้านบน สมบูรณ์	ไม่ สมบูรณ์			
3. ฝาถังด้านล่าง สมบูรณ์	ไม่ สมบูรณ์			
4. วาล์วด้านถ่าง สมบูรณ์	ไม่ สมบูรณ์			
ลงที่ด	พบักงาน			