



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

เอกสารสนับสนุน	เรื่อง: การปั๊มย้ายซีอิ๊วผลิตภัณฑ์	หน้าที่ 1 ของ 2
รหัสเอกสาร: SP-PD-51	วันที่ประกาศใช้: 1 กันยายน 2564	แก้ไขครั้งที่: 01
จัดทำโดย : หัวหน้าแผนกผลิต	ทบทวนโดย : ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	อนุมัติโดย : ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติงาน

ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ มีหน้าที่ กำหนดให้มีการปฏิบัติงานการปั๊มย้ายซีอิ๊วผลิตภัณฑ์ตามเอกสารสนับสนุน
หัวหน้าแผนกผลิต / หัวหน้างานผลิต มีหน้าที่ ควบคุม ดูแล ให้พนักงานผลิตทำการปั๊มย้ายซีอิ๊วผลิตภัณฑ์ตามเอกสารสนับสนุนให้ถูกต้อง และทวนสอบการปฏิบัติงานประจำวัน

พนักงานผลิต มีหน้าที่ ปฏิบัติงานปั๊มย้ายซีอิ๊วผลิตภัณฑ์ตามเอกสารสนับสนุน รวมทั้งจัดบันทึกการปฏิบัติงานในแบบฟอร์มตามที่กำหนดไว้

2. คำนิยาม

-

3. วิธีการปฏิบัติงาน

3.1 การปั๊มย้ายซีอิ๊วหลังการผสม 2 หรือ 3 ไปยังถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank)

3.1.1 พนักงานตรวจสอบความสะอาดและความพร้อมใช้งานของถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank) ก่อนการปั๊มย้ายซีอิ๊วจากถังผสม 2 หรือ 3 เข้าถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank)

3.1.2 พนักงานต่อท่อซีอิ๊วจากถังผสม 2 หรือ 3 เข้ากับปั๊ม , FLOWMETER , ชุดใส่กรองสแตนเลส เพื่อปั๊มย้ายซีอิ๊วไปยังถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank) โดยจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าเส้นทางในการปั๊มย้ายซีอิ๊วมีความถูกต้องก่อนการปฏิบัติงานเสมอ รวมทั้งจะต้องตรวจสอบความเรียบร้อยระหว่างกระบวนการปฏิบัติงานตั้งแต่เริ่มต้นจนเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน โดยเฉพาะบริเวณจุดที่เป็นข้อต่อระหว่างท่อ ซึ่งจะต้องไม่มีการรั่วซึม ในกรณีพบความผิดปกติใดๆ จะต้องหยุดการทำงานชั่วคราว เพื่อทำการแก้ไขให้เรียบร้อยแล้วทำการดำเนินงานใหม่อีกรอบ

3.1.3 เมื่อพนักงานจะทำการปั๊มย้ายซีอิ๊วจากถังผสม 2 หรือ 3 เข้าถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank) ให้ทำการไขกุญแจเพื่อปลดล็อกและเปิดวาล์วเข้าถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank) ถึงที่ที่ต้องการปั๊มซีอิ๊วเข้าถัง ก่อนการเปิดการทำงานของปั๊มส่ง และเมื่อปั๊มซีอิ๊วเข้าถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank) เสร็จเรียบร้อยแล้วให้ทำการปิดวาล์วและล็อกกุญแจทันที ทั้งนี้กำหนดให้หัวหน้างานผลิตหรือหัวหน้าแผนกผลิตทำหน้าที่ในการตรวจสอบความถูกต้องของการปฏิบัติงานทุกครั้ง เพื่อป้องกันซีอิ๊วสูตรอื่นไหลเข้าไปปะปนระหว่างการทำงานรอบถัดไป



3.2 การปั๊มย้ายซีอิ๊วหลังการผสม 2 หรือ 3 ไปยังถัง 1,000 ลิตร เพื่อรอการบรรจุ

- 3.2.1 เตรียมถัง 1,000 ลิตร ที่ผ่านการทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว
- 3.2.2 พนักงานต่อท่อซีอิ๊วจากถังผสม 2 หรือ 3 เข้ากับปั๊ม , FLOWMETER , ชุดไล่กรองสแตนเลส และท่อให้ปลายท่อเข้าในถัง 1,000 ลิตร
- 3.2.3 เปิดวาล์วถังผสม 2 หรือ 3 แล้วเปิดปั๊มเพื่อปั๊ม ซีอิ๊วเข้าถัง 1,000 ลิตร (ปริมาตร ให้ดูจาก FLOWMETER)
- 3.2.4 เมื่อปริมาตรครบแล้วให้ปิดปั๊มและวาล์วถังผสม 2 หรือ 3 และทำความสะอาดปั๊ม , FLOWMETER , และ ชุดไล่กรอง และปิดฝาถัง 1,000 ลิตร ให้เรียบร้อย

3.3 การปั๊มย้ายซีอิ๊วหลังการผสม 2 หรือ 3 โดยการต่อตรงจากถังผสม 2 ไปยังแผนกบรรจุ

- 3.3.1 พนักงานต่อท่อซีอิ๊วจากถังผสม 2 หรือ 3 เข้ากับปั๊ม , FLOWMETER , ชุดไล่กรองสแตนเลส และถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank) โดยการต่อท่อสายยางขาออก บริเวณหน้าปั๊มถังผสม 2 หรือ 3 และขาเข้าหน้าถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank)
- 3.3.2 ก่อนทำการปล่อยซีอิ๊วออกจากถังผสม 2 หรือ 3 ให้พนักงานที่ได้รับมอบหมาย ทำการสำรวจวาล์วถังผลิตภัณฑ์ (Product Tank) ทั้ง 3 ถัง จะต้องอยู่ในสถานะ “ปิด” ตลอดระยะเวลาการปฏิบัติงาน
- 3.3.3 พนักงานทำการ “เปิดวาล์ว” ถังผสม 2 หรือ 3 และวาล์วน้ำมอเตอร์ปั๊ม เพื่อทำการปั๊มย้ายซีอิ๊วไปยังแผนกบรรจุ

3.4 การสุ่มตัวอย่างซีอิ๊ว

- 3.4.1 การสุ่มตัวอย่างซีอิ๊ว โดยใช้เหยือกสแตนเลสที่มีด้ามยาวเพื่อตักซีอิ๊วในถังเป็นตัวอย่างส่งให้กับแผนกควบคุมคุณภาพเพื่อตรวจสอบคุณภาพของซีอิ๊วในแต่ละขั้นตอน เช่น ถัง S 1-10 / ถังผสม / ถังตกตะกอน จะสุ่มตัวอย่างหลังจากการฆ่าเชื้อ 1-3 วัน เป็นต้น
- 3.4.2 การสุ่มตัวอย่างซีอิ๊วถังผสม 2 หรือถังผสม 3
 - 3.4.2.1 หลังจากกรอง หรือผสมเสร็จ ให้ตรวจเช็คปริมาตรซีอิ๊วในถัง จากนั้นให้เปิดใบพัดคนถัง เป็นเวลานาน 5-30 นาที

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

-