



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

| | | |
|-------------------------|--|------------------------|
| วิธีการปฏิบัติงาน | เรื่อง: การเตรียมสารเคมีและการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ | หน้าที่ 1 ของ 1 |
| รหัสเอกสาร : WI-QC-77 | วันที่ประกาศใช้: 12 พฤศจิกายน 2555 | แก้ไขครั้งที่ :00 |
| จัดทำโดย: | ทบทวนโดย: | อนุมัติโดย: |
| หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ | ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ | ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ |

1. ผู้ปฏิบัติงาน หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ / พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ

2. คำนิยาม ไม่มี

3. ขั้นตอน

3.1 ผู้เตรียมสารเคมี

ให้หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ และหรือ พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ ที่ได้รับการอบรมแล้วเป็น ผู้เตรียมสารเคมีได้

3.2 วิธีการเตรียมสารเคมี

ให้เตรียมสารเคมี ตามวิธีการปฏิบัติงาน แผนกควบคุมคุณภาพ

1.การเตรียมสารหาเกลือ ปฏิบัติตามวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์เกลือ (WI-QC-30)

2.การเตรียมสารหา TN ปฏิบัติตามวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TN(WI-QC-31)

3.การเตรียมสารหา ALC ปฏิบัติตามวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ (WI-QC-32)

4.การเตรียมสารหา RS ปฏิบัติตามวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ RS (WI-QC-33)

5.การเตรียมสารหา TA ปฏิบัติตามวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ TA (WI-QC-37)

6.การเตรียมสารหา Protease ปฏิบัติตามวิธีการวัดค่า Protease activity (WI-QC-38)

7.การเตรียมสารหา COD ปฏิบัติตามวิธีการวัดเปอร์เซ็นต์ COD (WI-QC-57)

8.การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ ปฏิบัติตามวิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)

9.วิธีการวิเคราะห์อื่น ๆ เพิ่มเติมให้ ปฏิบัติตาม วิธีการปฏิบัติงาน แผนกควบคุมคุณภาพ

10.บรรจุสารเคมี ใส่ในขวดสารเคมี และมีป้ายชี้บ่ง และจัดเก็บในตู้เก็บสารเคมี

11.ทำการบันทึกการเตรียมสารเคมีลงใน บันทึกการเตรียมสารเคมี FM-QC-93 และกรณีนำไปใช้งาน

ให้พนักงาน QC ทำการเขียนเบิกลงใน บันทึกการเตรียมสารเคมี FM-QC-93

3.3 ทดสอบความใช้ได้ของสารเคมี

ให้ทดสอบความใช้ได้ของสารเคมี ตามวิธีการปฏิบัติงานแผนกควบคุมคุณภาพ ของแต่ละวิธี

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

4.1 บันทึกการเตรียมสารเคมี FM-QC-93