



NORTHERN FOOD COMPLEX CO., LTD.

แผนการทบทวน PRP

PRP	การทบทวน	ผู้รับผิดชอบ	ความถี่	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
1.โครงสร้างอาคารสถานที่ แผนผังเครื่องจักร หลอดไฟ เครื่องแก้ว แผนผังโรงงาน	ปรับปรุงให้เป็นปัจจุบัน	GR /EN/PD	เมื่อมีการเปลี่ยนแปลง	
2.การกำจัดขยะ และของเสีย	รวบรวมขยะออกจำหน่าย	GR	ทุกสัปดาห์	บันทึกการกำจัดขยะออกนอกโรงงาน(FM-GR-67)
	ตรวจสอบสุขลักษณะโรงงาน	QC	ทุกสัปดาห์	รายงานการตรวจสอบสุขลักษณะของโรงงาน (FM-QC
3.การทำความสะอาด	ตรวจสอบสุขลักษณะโรงงาน	PD	ทุกสัปดาห์	รายงานการตรวจสอบสุขลักษณะของโรงงาน (FM-QC-53
	ทวนสอบการทำความสะอาด	QC	ทุกวัน	รายงานการตรวจสอบความสะอาด(FM-GR-49)
	ทวนสอบประสิทธิภาพของความสะดวก โดยการใช้Swab test เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องจักร มือพนักงาน ภาชนะบรรจุ	QC	ทุกสัปดาห์	รายงานการตรวจสอบจุลินทรีย์ บนพื้นผิว(FM-QC-22)
	ทวนสอบปริมาณเชื้อในอากาศ air born	QC	ทุกสัปดาห์	บันทึกการตรวจสอบปริมาณจุลินทรีย์ในอากาศ (FM-QC-75)
4.สุขลักษณะส่วนบุคคล	ตรวจสอบสุขภาพประจำปี	GR	ปีละ 1 ครั้ง	ใบรายงานผลการตรวจสุขภาพ
	ตรวจสอบสุขลักษณะพนักงาน	หัวหน้างาน	ทุกวัน	บันทึกการตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคล(FM-GR-26)



NORTHERN FOOD COMPLEX CO., LTD.

	สุ่มตรวจสอบสุลัักษณ์ะพนักงาน	QC	ทุกวัน	บันทึกการตรวจสอบสุลัักษณ์ะส่วนบุคคล(FM-GR-26)
--	------------------------------	----	--------	---

File: SP-GR-128 Issue date :27/09/12 Rev.00

PRP	การทบทวน	ผู้รับผิดชอบ	ความถี่	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
5.การควบคุมสัตว์พาหะ	ตรวจสอบการกินกับดัก และกาวดัก ของหนู	Sub contractor	เดือนละ 1 ครั้ง	ใบรายงานการตรวจสอบจากSub contractor
	ตรวจสอบปริมาณแมลงในเครื่องดักแมลง	PD	ทุกสัปดาห์	แบบตรวจเช็คแมลงในเครื่องดักจับแมลง(FM-GR-116)
	ตรวจสอบการติดกับดักของของจิ้งจก	Sub contractor	เดือนละ 1 ครั้ง	ใบรายงานการตรวจสอบจากSub contractor
	ทำ trend analysis	เจ้าหน้าที่pest.	เดือนละ 1 ครั้ง	Pest control trend analysis (FM-GR-114)
6.การจัดการน้ำใช้ในโรงงาน	ตรวจสอบคุณภาพน้ำใช้ด้านเคมี และกายภาพ	QC	ทุกวัน	บันทึกการวิเคราะห์น้ำประจำวัน(FM-GR-88)
	ตรวจสอบคุณภาพน้ำใช้ด้านจุลินทรีย์	QC	ทุกสัปดาห์	บันทึกการวิเคราะห์น้ำประจำวัน(FM-GR-88)
	ตรวจสอบคุณภาพน้ำใช้ประจำปี	QC	ปีละ 1 ครั้ง	ใบรายงานจากห้องปฏิบัติการภายนอก
7.การฆ่าเชื้อ	สอบเทียบเทอร์โมมิเตอร์ภายนอก	เจ้าหน้าที่ CAL.	ปีละ 1 ครั้ง	ใบรายงานจากห้องปฏิบัติการภายนอก
	สอบเทียบเทอร์โมมิเตอร์ภายใน	เจ้าหน้าที่ CAL.	ทุกสัปดาห์	ใบรายงานการสอบเทียบภายใน
	สุ่มตรวจสอบจุลินทรีย์ภายใน	QC	ทุกวันทีผลิต	Specification of other sauce Product (FM-QC-61) Specification of soy sauce Product (FM-QC-61)



NORTHERN FOOD COMPLEX CO., LTD.

	ส่งผลิตภัณฑ์ ตรวจจุลินทรีย์ภายนอก	QC	ปีละ 1 ครั้ง	ใบรายงานจากห้องปฏิบัติการภายนอก

File: SP-GR-128 Issue date :27/09/12 Rev.00

PRP	การทบทวน	ผู้รับผิดชอบ	ความถี่	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
8.การควบคุมแก้วและพลาสติกแข็ง	สุ่มตรวจสอบหลอดไฟ เครื่องแก้ว และพลาสติกแข็ง	PD	ทุกวัน	บันทึกการนำแก้วเข้า – ออก ไลน์ผลิต(FM-PD-44) รายงานการตรวจสอบสภาพวัสดุและอุปกรณ์ที่ทำจากแก้ว(FM-GR-54)
9.การรับเข้าวัตถุดิบ ส่วนผสมและบรรจุภัณฑ์	สุ่มตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ	QC	ทุก lot	ผลการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบรับเข้า(FM-QC-17)
10.การขนส่งสินค้า	ตรวจสอบสภาพรถขนส่ง	WH	ทุกคัน	รายงานการส่งสินค้าประจำวัน(FM-WH-41)
	สุ่มตรวจสอบสภาพสินค้าคงคลัง	QC	เดือนละ 2 ครั้ง	บันทึกการตรวจสอบสินค้าสำเร็จรูป(FM-QC-55)
11.การควบคุมสารเคมี	สุ่มตรวจสอบสภาพสารเคมีที่เปิดใช้แล้ว	ทุกฝ่าย	เดือนละ 1 ครั้ง	บันทึกการตรวจสอบสภาพสารเคมีที่เปิดใช้แล้ว (FM-QC-51)
11.กิจกรรม PRP	ทำ IQA	IQA Team	ปีละ 2 ครั้ง	IQA report
	ประชุมรายงานปัญหาประจำเดือน	ทุกฝ่าย	เดือนละ 2 ครั้ง	รายงานการประชุมประจำเดือน



NORTHERN FOOD COMPLEX CO., LTD.

File: SP-GR-128 Issue date :27/09/12 Rev.00

เอกสารแนบสนุน	เรื่อง : แผนการทบทวน PRP	หน้า 1 ของ 4
รหัสเอกสาร : SP-GR-128	วันที่ประกาศใช้ : 27 กันยายน 2555	แก้ไขครั้งที่ : 00
จัดทำโดย : ผู้จัดทำ	ทบทวนโดย : ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ	อนุมัติโดย : ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ