



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

รายงานการตรวจสอบสภาพวัสดุและอุปกรณ์ที่ทำจากแก้วและพลาสติกแข็ง

รายการ	ตำแหน่งที่ติดตั้ง	จำนวน	เดือน ปี																															หมายเหตุ
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1. ตู้น้ำดื่ม	โต๊ะทำงานและห้องפקกกล่อง	1																																เดือนละ 1 ครั้ง
2. ม่านพลาสติก	โต๊ะทำงานและห้องפקกกล่อง (ทางออกไปส่วนคัน)	5																																สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	โต๊ะทำงานและห้องפקกกล่อง (ทางออกไปห้องรีอีว ดิม)	20																																
	โต๊ะทำงานและห้องפקกกล่อง (ทางเข้าห้องทำงาน)	20																																
	โต๊ะทำงานและห้องפקกกล่อง (ประตูทางเข้าที่ ทำงาน)	7																																
	ห้อง Minipack	17																																
	ห้องบรรจุ 200,1000 ลิตร	20																																
	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	12																																
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	12																																
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	14																																
	ห้องล้างขวด	7																																
	จุดล้างถัง 200,1000 ลิตร	11																																
3. ประดู	โต๊ะทำงานและห้องפקกกล่อง	3																																เดือนละ 1 ครั้ง
	ห้อง Minipack	4																																
	ห้องบรรจุมิโซะ	2																																
	ห้องบรรจุ 200,1000 ลิตร	3																																
	ห้องผสมซอส	1																																
	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	1																																
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	1																																
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	1																																
	ห้องล้างขวด	1																																
ผู้ตรวจสอบ																																		

หมายเหตุ / = ผลการตรวจสอบ "สภาพปกติ"

X = ผลการตรวจสอบ "สภาพไม่ปกติ ต้องดำเนินการแก้ไข"



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

รายงานการตรวจสอบสภาพวัสดุและอุปกรณ์ที่ทำจากแก้วและพลาสติกแข็ง

รายการ	ตำแหน่งที่ติดตั้ง	จำนวน	เดือน ปี																														หมายเหตุ
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
4. โคมไฟหลอดฟลูออเรสเซนต์ (1x3 หลอด)	โต๊ะทำงานและห้องפקกล่อง	22																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้อง Minipack	2																															
	ห้องบรรจุมิโซะ	2																															
	ห้องบรรจุ 200,1000 ลิตร	2																															
	ห้องผสมซอส	9																															
	ห้องฆ่าเชื้อ 2	4																															
	ห้องแช่ตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	1																															
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	1+*1																															
*โคมไฟหลอดฟลูออเรสเซนต์ (1x2 หลอด)	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	16																															
	ห้องล้างขวด	7																															
5. โคมไฟดาวไลท์	ห้องบรรจุมิโซะ	5																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
6. โคมไฟหลอดฟลูออเรสเซนต์ (1x4 หลอด)	ห้องบรรจุมิโซะ	2																															
7. Automatic emergency Light (หลอดไฟฉุกเฉิน)	โต๊ะทำงานและห้องפקกล่อง	2																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้องผสมซอส	1																															
	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	2																															
	ห้องล้างขวด	1																															
8. นาฬิกา	โต๊ะทำงานและห้องפקกล่อง	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้องผสมซอส	1																															
	จุดล้างถัง 200,1000 ลิตร	1																															
	ห้องล้างขวด	1																															
9. พัดลม ติดผนัง	โต๊ะทำงานและห้องפקกล่อง	3																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้องผสมซอส	2																															
	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															
	จุดล้างถัง 200,1000 ลิตร	2																															
10. พัดลม ตั้งพื้น	โต๊ะทำงานและห้องפקกล่อง	4																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้อง Minipack	1																															
	ห้องล้างขวด	1																															
ผู้ตรวจสอบ																																	

หมายเหตุ / = ผลการตรวจสอบ "สภาพปกติ"
X = ผลการตรวจสอบ "สภาพไม่ปกติ ต้องดำเนินการแก้ไข"



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

รายงานการตรวจสอบสภาพวัสดุและอุปกรณ์ที่ทำจากแก้วและพลาสติกแข็ง

รายการ	ตำแหน่งที่ติดตั้ง	จำนวน	เดือน ปี																														หมายเหตุ
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
11. หน้าต่างกระจกด้านข้าง	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	16																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้อง Minipack	1																															
	ห้องบรรจุมิโซะ	4																															
	ห้องผสมซอส	1																															
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	6																															
	ห้องล้างขวด	7																															
12. หน้าต่างกระจกกันห้องไปส่วนบรรจุ	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	10																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
13. หน้าต่างกระจก	ห้องบรรจุมิโซะ	2																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
14. หน้าต่างกระจกระหว่างห้องผสมซอสและห้องบรรจุ	ห้องผสมซอส	7																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้องฆ่าเชื้อ 2	6																															
15. ตู้ control เครื่องยกผลิตภัณฑ์ (หลอดไฟ 1)	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	1																															เดือนละ 1 ครั้ง
16. สัญญาณเตือน เครื่องยกผลิตภัณฑ์	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
17. ตู้ control Evaporative Cooling Unit (ไฟ 4 สวิตซ์ 1)	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
18. เครื่องรีดปับ (ไฟ 3 สวิตซ์ 1)	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
19. ที่ใส่น้ำล้างมือ	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	1																															
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	1																															
20. เครื่องปามือ	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	1																															
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	1																															
21. เครื่องชั่ง	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	3																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้องผสมซอส	1																															
22. เครื่องชั่งไฟฟ้า	ห้องบรรจุ 200 , 1,000 ลิตร	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
23. ถังขยะ	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	3																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้อง Minipack	1																															
	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	1																															
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	1																															
	จุดล้างถัง 200,1000 ลิตร	1																															
24. ตู้พลาสติก 3 ชั้น สีน้ำเงิน	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	3																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
25. ตู้พลาสติก 6 ชั้น สีฟ้า	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
26. ตู้พลาสติก 4 ชั้น สีเขียว	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	2																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
27. ตู้พลาสติก 4 ชั้น สีเทา	โต๊ะทำงานและห้องเพ็คล่อง	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
ผู้ตรวจสอบ																																	

หมายเหตุ / = ผลการตรวจสอบ "สภาพปกติ"
X = ผลการตรวจสอบ "สภาพไม่ปกติ ต้องดำเนินการแก้ไข"



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

รายงานการตรวจสอบสภาพวัสดุและอุปกรณ์ที่ทำจากแก้วและพลาสติกแข็ง

รายการ	ตำแหน่งที่ติดตั้ง	จำนวน	เดือน ปี																															หมายเหตุ
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
ป้ายบอก Fire Exit ทางหนีไฟ	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	
	ห้องบรรจุมิโซะ	1																																
	ห้องผสมซอส	1																																
	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																																
	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	1																																
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	1																																
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	1																																
	ห้องล้างขวด	1																																
ถังทึบสีเหลืองพร้อมฝา (สีแดง=4 / สีเขียว=4 / สีเหลือง=1)	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	9																														สัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
กรรไกร	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	6																														สัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
เครื่องเป็คคด่ง (ไฟ 3 ปุ่มกด 1)	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	1																														สัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
โทรศัพท์	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	1																														สัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
เครื่องคิดเลข	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	3																														สัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
ชั้นวางของพลาสติก 4 ชั้น	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	1																														สัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
ตะกร้าพลาสติก เล็ก,ใหญ่	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	37																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	
	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	1																																
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	1																																
เครื่องพ่นแอลกอฮอล์	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	1																														สัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
แก้วพลาสติกเค็ย	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	5																														สัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
แผ่นอะคริลิก	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	5																														สัปดาห์ละ 1 ครั้ง		
ขวดน้ำกลั่น	ห้องผสมซอส	1																														ทุกครั้งที่ใช้งาน		
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	1																																
ขวดปรับปริมาตรซีอิ๊ว	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	4																														ทุกครั้งที่ใช้งาน		
หลอดไฟ ดักแมลง (2 หลอด :ชุด)	โถ้ะทำงานและห้องเพ็คคด่ง	2																														ทุกวัน		
	ห้องผสมซอส	1																																
	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																																
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	2																																
	ห้องล้างขวด	1																																
ผู้ตรวจสอบ																																		

หมายเหตุ / = ผลการตรวจสอบ "สภาพปกติ"
X = ผลการตรวจสอบ "สภาพไม่ปกติ ต้องดำเนินการแก้ไข"



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

รายงานการตรวจสอบสภาพวัสดุและอุปกรณ์ที่ทำจากแก้วและพลาสติกแข็ง

รายการ	ตำแหน่งที่ติดตั้ง	จำนวน	เดือน ปี																														หมายเหตุ
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
42. แผ่นอะคริลิก	ห้อง Minipack	8																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
	เครื่องบรรจุอัตโนมัติ	6																															
	เครื่องปิดฝาอัตโนมัติ	6																															
	เครื่องหุ้ม film ,เครื่องปิดฉากอัตโนมัติ	5																															
	ห้องล้างขวด	10																															
43. เครื่อง Minipack (ปุ่มกด 11, ไฟ 3,หน้าปิด 17)	ห้อง Minipack	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
44. ฝารอบปลั๊กไฟ	ห้อง Minipack	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้องบรรจุ 200,1000 ลิตร	3																															
	ห้องผสมซอส	4																															
	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															
	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	2																															
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	3																															
	ห้องล้างขวด	3																															
45. ท่อ PVC สีขาว	ห้องบรรจุ 200,1000 ลิตร	2																															เดือนละ 1 ครั้ง
	ห้องบรรจุมิโสะ	4																															
	ห้องผสมซอส	6																															
	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	5																															
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	4																															
46. ที่ครอบ LPC-40	ห้องบรรจุ 200,1000 ลิตร	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
47. ตู้ control (หน้าจอ 1: สวิตช์ 2)	ห้องบรรจุ 200,1000 ลิตร	1																															เดือนละ 1 ครั้ง
48. ตู้ control (ไฟ 3,สวิตช์ 1)	ห้องผสมซอส	1																															เดือนละ 1 ครั้ง
49. มาตรวัดความดัน	ห้องผสมซอส	3																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
	ห้องฆ่าเชื้อ 2	11																															
	เครื่องผสมมิโสะ	1																															
	เครื่องฆ่าเชื้อมิโสะ	3																															
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	1																															
	เครื่องบรรจุอัตโนมัติ	1																															
	เครื่องหุ้ม film ,เครื่องปิดฉากอัตโนมัติ	1																															
	ห้องล้างขวด	6																															
	จุดล้างถัง 200,1000 ลิตร	1																															
50. กว๊องวงจรปิด	ห้องผสมซอส	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	1																															
ผู้ตรวจสอบ																																	

หมายเหตุ / = ผลการตรวจสอบ "สภาพปกติ"
X = ผลการตรวจสอบ "สภาพไม่ปกติ ต้องดำเนินการแก้ไข"



รายงานการตรวจสอบสภาพวัสดุและอุปกรณ์ที่ทำจากแก้วและพลาสติกแข็ง

รายการ	ตำแหน่งที่ติดตั้ง	จำนวน	เดือน ปี																															หมายเหตุ
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
ท่อ PVC ลิฟท์	ห้องผสมซอส	12																															เดือนละ 1 ครั้ง	
	ห้องฆ่าเชื้อ 2	8																																
	ห้องล้างขวด	1																																
ตู้ control inverter (หน้าปัด 3 สวิตช์ 8)	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															เดือนละ 1 ครั้ง	
ตู้ control pasturize Unit (ไฟ 10 สวิตซ์ 4 หน้าจอ	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															เดือนละ 1 ครั้ง	
ตู้ control pasturize Unit (สวิตซ์ 2 หน้าจอ 1)	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															เดือนละ 1 ครั้ง	
สัญญาณเตือน เครื่องฆ่าเชื้อ	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	
ชุดกรองน้ำ	ห้องผสมซอส	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
	ห้องฆ่าเชื้อ 2	2																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
เทอร์โมมิเตอร์ แบบเข็ม	ห้องฆ่าเชื้อ 2	5																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
เทอร์โมมิเตอร์ แบบแท่ง	ห้องฆ่าเชื้อ 2	3																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
ตู้ control Exhaust Fan (ไฟ 5 สวิตซ์ 2)	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															เดือนละ 1 ครั้ง	
ตู้ control (ไฟ 4 สวิตซ์ 5 หน้าจอ 1) :ตู้ 1	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															เดือนละ 1 ครั้ง	
ตู้ control (ไฟ 2 สวิตซ์ 2 หน้าจอ 1) : ตู้ 2	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															เดือนละ 1 ครั้ง	
ตู้control หม้อ kettle No.2 (ไฟ 4 สวิตซ์ 2 หน้าจอ 1)	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															เดือนละ 1 ครั้ง	
ตู้control หม้อ kettle No.3 (ไฟ 6 สวิตซ์ 2 หน้าจอ 1)	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															เดือนละ 1 ครั้ง	
กระจกแต่งตัว	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	1																																
สายยางและท่อน้ำทิ้ง	ห้องแต่งตัวก่อนเข้าห้องฆ่าเชื้อ	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	
	ห้องล้างมือก่อนเข้า ห้องบรรจุ	1																																
หน้าต่างกระจกด้านข้างห้องล้างภาชนะ	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	8																															ทุกวัน	
สายท่อลม	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	2																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
ตู้ Control (หน้าปัด1 สวิตซ์5)	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	2																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
ตู้ Control <i>เครื่องปิดฝา</i> (สวิตซ์ 2)	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
สายท่อซีอีว	ห้องบรรจุ และเครื่องบรรจุ 1,2	14																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
	ห้องบรรจุ 200, 1,000 ลิตร																																	
ตู้ Control (หน้าจอ1 ปุ่ม 10)	เครื่องบรรจุอัตโนมัติ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
หัวบรรจุ พลาสติก	เครื่องบรรจุอัตโนมัติ	12																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
	เครื่องบรรจุอัตโนมัติ	3																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
	เครื่องปิดฝาอัตโนมัติ	3																																
สัญญาณเตือน เขียว/ส้ม/แดง	เครื่องหุ้ม film ,เครื่องปิดฉลากอัตโนมัติ	1																																
ผู้ตรวจสอบ																																		

หมายเหตุ / = ผลการตรวจสอบ "สภาพปกติ"
X = ผลการตรวจสอบ "สภาพไม่ปกติ ต้องดำเนินการแก้ไข"



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

รายงานการตรวจสอบสภาพวัสดุและอุปกรณ์ที่ทำจากแก้วและพลาสติกแข็ง

รายการ	ตำแหน่งที่ติดตั้ง	จำนวน	เดือน ปี																														หมายเหตุ
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
74. ไฟ sensor	เครื่องบรรจุอัตโนมัติ	3																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
	เครื่องปิดฝาอัตโนมัติ	3																															
	เครื่องหุ้ม film ,เครื่องปิดฉลากอัตโนมัติ	3																															
75. แท่นหมุนพลาสติกกลม	เครื่องบรรจุอัตโนมัติ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
	เครื่องหุ้ม film ,เครื่องปิดฉลากอัตโนมัติ	1																															
76. ตู้ Control (หน้าปิด 1 ปุ่ม 11)	เครื่องบรรจุอัตโนมัติ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
77. แผ่นอะคริลิก เครื่องส่ง ฝา	เครื่องปิดฝาอัตโนมัติ	11																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
78. ตู้ Control เครื่องหุ้ม film (หน้าปิด 1 ปุ่ม 10)	เครื่องหุ้ม film ,เครื่องปิดฉลากอัตโนมัติ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
79. ตู้ Control เครื่องปิดฉลาก (หน้าปิด 2 ปุ่ม 6)	เครื่องหุ้ม film ,เครื่องปิดฉลากอัตโนมัติ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
80. ฟ็อกกี้	โต๊ะทำงานและห้อง पैकกล่อง	12																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
81. กระบอกดวงวัดคลอรีน	โต๊ะทำงานและห้อง पैकกล่อง	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	จุดล้างถัง 200,1000 ลิตร	2																															
82. แก้วพลาสติกมีหมวกฟาง	โต๊ะทำงานและห้อง पैकกล่อง	9																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
83. สัญญาณเตือนเครื่อง Ink jet เขียว/ส้ม/แดง	โต๊ะทำงานและห้อง पैคกล่อง	2																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
84. หน้าปิดเครื่อง Ink jet	โต๊ะทำงานและห้อง पैคกล่อง	2																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
85. ท่อน้ำหมึกเครื่อง Ink jet	โต๊ะทำงานและห้อง पैคกล่อง	2																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
86. ตู้ control 1 (ไฟ 6 : สวิตซ์ 1)	ห้องล้างขวด	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
87. ตู้ control 2 (ไฟ 5 : ปุ่ม 3)	ห้องล้างขวด	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
88. ถังล้างขวดควบคุมแอร์ หน้าปิด 1 ปุ่ม 5	ห้องล้างขวด	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
89. ถังล้างขวดเคลื่อน (ปุ่ม 2 สวิตซ์ฉุกเฉิน 1)	ห้องล้างขวด	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
90. ตู้ LPC-35	ห้องล้างขวด	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
91. รางครอบสายไฟสีขาว	ห้องล้างขวด	2																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
92. สวิตซ์เปิด-ปิด ไฟ LP.1/8	ห้องล้างขวด	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
93. แท่นเหยียบสำรอง	ห้องล้างขวด, ห้องบรรจุมิโซะ	4																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
	ห้องบรรจุ และเครื่องบรรจุ 1,2																																
94. ฝาครอบระบายความร้อน	ห้องล้างขวด	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
95. อะไหล่ พลาสติกสีขาว (24 ชิ้น)	ห้องล้างขวด	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
96. เครื่องล้างขวด(ไฟ 2 หน้าปิด 9)	ห้องล้างขวด	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
97. แปรงพร้อมที่ดักสำหรับแก้วแตก	โต๊ะทำงานและห้อง पैคกล่อง	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
	ห้องล้างขวด	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
98. ถังน้ำพลาสติกทรงกลม มีฝาปิด	จุดล้างถัง 200,1000 ลิตร	7																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
99. ตู้ control หม้อ Kettle (ไฟ 6 : สวิตซ์ 2, หน้าปิด 1	ห้องผสมซอส	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
100. รีโมทหม้อ kettle	ห้องผสมซอส	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน
ผู้ตรวจสอบ																																	

หมายเหตุ / = ผลการตรวจสอบ "สภาพปกติ"

X = ผลการตรวจสอบ "สภาพไม่ปกติ ต้องดำเนินการแก้ไข"



รายงานการตรวจสอบสภาพวัสดุและอุปกรณ์ที่ทำจากแก้วและพลาสติกแข็ง

รายการ	ตำแหน่งที่ติดตั้ง	จำนวน	เดือน ปี																															หมายเหตุ
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
101. กล่องเก็บอุปกรณ์ PPE	ห้องผสมซอส	1																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	
102. ม้านั่งแคต	โต๊ะทำงานและห้องแพ็คเกจ	8																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	
	ห้องบรรจุและเครื่องบรรจุ 1,2	8																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	
	ห้องล้างขวด	4																															สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	
103. Flow meter	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
104. Intercom	ห้องฆ่าเชื้อ 2	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
105. ตู้ control/ เครื่องบดวัตถุดิบ (หน้าบด 1,ปุ่ม 2,ไฟ1ชุด)	ห้องผสมซอส	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
106. ตู้ control เครื่องปิดฉลากกอก1 (หน้าบด2, ปุ่ม7,ไฟ 1ชุด)	โต๊ะทำงานและห้องแพ็คเกจ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
107. ตู้ control เครื่องปิดฉลากกอก2 (หน้าบด 1, ปุ่ม 4)	โต๊ะทำงานและห้องแพ็คเกจ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
108. เครื่องแพ็คเกจ (หน้าบด1, สวิตช์ 1 ,ไฟ 1ชุด)	โต๊ะทำงานและห้องแพ็คเกจ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
109. เครื่องปอกวัตถุดิบ (สวิตช์ 1, ปุ่ม1, Timer1)	ห้องผสมซอส	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
110. เครื่องบรรจุมิโสะ (สวิตซ์ 4, ไฟ 1ชุด, มาตรฐานแรงดัน 2, ล้อ 4, น๊อต 6)	ห้องบรรจุมิโสะ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
111. เครื่องควบคุมไอน้ำมิโสะ (Steam) (หน้าบด 1, ไฟ 4, ปุ่ม 1, สวิตซ์ 2, มาตรฐานความดัน 3, กล่องสายไฟฟ้า 2 + ขาว 1)	ห้องผสมมิโสะ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
112. เครื่องผสมมิโสะ (หน้าบด 3, ปุ่ม 8, ไฟ 11, สวิตซ์ 2, ใบพัด 3, ท่อครอบสายไฟ 6, มาตรฐานความดัน 1)	ห้องผสมมิโสะ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
113. เครื่อง Ink jet ฉลากและกล่อง	โต๊ะทำงานและห้องแพ็คเกจ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
114. เครื่องหั่นวัตถุดิบ (ไฟ 1, ปุ่ม 1)	ห้องผสมซอส	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
115. ตู้เก็บของ	ห้องบรรจุมิโสะ	8																															อาทิตย์ละ 1 ครั้ง	
116. แอร์	ห้องบรรจุมิโสะ	1																															อาทิตย์ละ 1 ครั้ง	
117. รีโมทแอร์	ห้องบรรจุมิโสะ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
118. ตู้ควบคุมแอร์ (ปุ่ม 2, ไฟ 1)	ห้องบรรจุมิโสะ	1																															ทุกครั้งที่ใช้งาน	
119. Intercom วงจรปิด	ห้องบรรจุมิโสะ	3																															เดือนละ 1 ครั้ง	
ผู้ตรวจสอบ																																		

หมายเหตุ / = ผลการตรวจสอบ "สภาพปกติ"
X = ผลการตรวจสอบ "สภาพไม่ปกติ ต้องดำเนินการแก้ไข"