



NORTHERN FOOD COMPLEX CO., LTD

แผนและบันทึกการทำความสะอาดพื้นที่ห้องวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ประจำเดือน.....ปี.....

ลำดับ	รายการความถี่	ความถี่	วันที่																															พนักงานผู้ปฏิบัติงาน	ผู้ตรวจสอบความสะอาด	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	พื้นที่ห้องวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	ทุกวัน																																		
	การทำความสะอาด (/ = สะอาด, x = ไม่สะอาด)																																			
2	ประตูกระจก หน้าต่างกระจก ตู้ใช้ว่กระจก	เดือนละ 1 ครั้ง																																		
	การทำความสะอาด (/ = สะอาด, x = ไม่สะอาด)																																			
3	เคาร์เตอร์	ทุกวันหลังใช้งาน																																		
	การทำความสะอาด (/ = สะอาด, x = ไม่สะอาด)																																			
4	อ่างล้างจาน	ทุกวันหลังใช้งาน																																		
	การทำความสะอาด (/ = สะอาด, x = ไม่สะอาด)																																			
5	ชั้นวางของ โต๊ะทำงาน	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง																																		
	การทำความสะอาด (/ = สะอาด, x = ไม่สะอาด)																																			
6	อุปกรณ์เครื่องครัว เครื่องแก้ว	ทุกวันหลังใช้งาน																																		
	การทำความสะอาด (/ = สะอาด, x = ไม่สะอาด)																																			
7	ตู้เย็น เครื่องกรอกน้ำชื้อว พัดลม	เดือนละ 1 ครั้ง																																		
	การทำความสะอาด (/ = สะอาด, x = ไม่สะอาด)																																			
8	เครื่องชั่ง	หลังใช้งาน																																		
	การทำความสะอาด (/ = สะอาด, x = ไม่สะอาด)																																			

หมายเหตุ



แผนการทำความสะอาด



ปฏิบัติตามแผน



ไม่ปฏิบัติตามแผน

วางแผน โดย.....หัวหน้างาน วัน/เดือน/ปี.....

บันทึกโดยหัวหน้างาน

ทวนสอบการวางแผน โดยหัวหน้าแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ วัน/เดือน/ปี..... ทวนสอบโดย.....หัวหน้าแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ วัน/เดือน/ปี.....