





บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การเตรียมพื้นที่ก่อนการพ่นยาฆ่าแมลง	หน้า 1 ของ 3
รหัสเอกสาร : WI-GR-15	วันที่ประกาศใช้ : 18 ตุลาคม 2564	แก้ไขครั้งที่ : 04
จัดทำโดย : เจ้าหน้าที่ Pest Control	ทบทวนโดย :  ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	อนุมัติโดย :  ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติงาน

- 1.1 ผู้ช่วยหัวหน้างานและพนักงานฝ่ายผลิต
- 1.2 เจ้าหน้าที่ Pest Control และพนักงานของแผนกที่มีความเกี่ยวข้อง

2. คำนิยาม

- 2.1 เจ้าหน้าที่ Pest Control หมายถึง ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้ดำเนินการด้านการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ
- 2.2 แผนกที่เกี่ยวข้อง หมายถึง แผนกที่เป็นเจ้าของพื้นที่

3. ขั้นตอน

3.1 อาคารสำนักงาน

- 3.1.1 ให้ทำการคลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิดในบริเวณต่อไปนี้
 - 1) อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงาน อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าต่างๆ
 - 2) วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ของห้องแล็บ
 - 3) อุปกรณ์ของใช้ในครัวเรือน เช่น ภาชนะต่างๆ ตู้เย็น เครื่องไมโครเวฟ เป็นต้น
- 3.1.2 ให้ทำการล้างหรือทำความสะอาดหลังมีการพ่นยาในวันถัดไป หรือก่อนใช้งานในบริเวณต่อไปนี้
 - 1) อุปกรณ์ของใช้ในครัวเรือน เช่น ภาชนะต่างๆ ตู้เย็น เครื่องไมโครเวฟ เป็นต้น

3.2 อาคาร B1 คลังสินค้า

- 3.2.1 ให้ทำการคลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิดในบริเวณต่อไปนี้
 - 1) วัตถุดิบ ภาชนะบรรจุในคลังสินค้า
 - 2) ผลิตภัณฑ์ในคลังสินค้า
 - 3) อุปกรณ์หรือภาชนะที่ใช้ซึ่งวัตถุดิบ
- 3.2.2 ให้ทำการล้างหรือทำความสะอาดหลังมีการพ่นยาในวันถัดไป หรือก่อนใช้งานในบริเวณต่อไปนี้
 - 1) อุปกรณ์หรือภาชนะที่ใช้ซึ่งวัตถุดิบ

3.3 อาคารผลิต B2

- 3.3.1 ให้ทำการคลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิดในบริเวณต่อไปนี้
 - 1) วัตถุดิบ ได้แก่ เกล็ด ถั่วเหลือง ข้าวสาลี ข้าวสาร
 - 2) ราง Cooling Net ของชุดเครื่องคั่วข้าวสาลี
 - 3) สายพานลำเลียงแบบเกลียวของชุดเครื่องคั่วข้าวสาลี



3.3.2 ให้ทำการปิดฝาให้มิดชิดในบริเวณต่อไปนี้

- 1) ช่องเปิดด้านบนของไซโลทุกไซโล
- 2) ปากกระพ้อที่มีช่องเปิด
- 3) บ่อน้ำเกลือ
- 4) หม้อนึ่ง (หากไม่ปิดฝาให้คว่ำหม้อนึ่งเอาไว้)
- 5) ห้องโคจิ
- 6) เครื่องผสมโคจิ บริเวณ De-Koji

3.3.3 ให้ทำการล้างหรือทำความสะอาดหลังมีการพ่นยาในวันถัดไป หรือก่อนใช้งานในบริเวณต่อไปนี้

- 1) ราง Cooling Net ของชุดเครื่องคั่วข้าวสาลี
- 2) สายพานลำเลียง Heaping
- 3) เครื่องคลุก Heaping
- 4) บริเวณที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ที่ไม่ได้คลุมด้วยพลาสติกก่อนการพ่นยาฆ่าแมลง

3.4 อาคารผลิต B3

3.4.1 ให้ทำการปิดฝาดังหมักทุกถังให้แน่น

3.5 อาคารผลิต B4 ส่วนคั้นและส่วนกรองชีว

3.5.1 ให้ทำการปิดฝาบ่อชีวดิบ ถังโมโรมิ ถังผสม ถังชีวดิบ ถังตกตะกอน ถัง Pre-code ถังชีว (Product Tank) ให้แน่น

3.5.2 ให้ทำการคลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิดในบริเวณต่อไปนี้

- 1) บริเวณบรรจุคั้น ส่วนที่สัมผัสกับโมโรมิ และไม่สามารถล้างได้
- 2) ฝาบรรจุคั้นที่ชักแล้ว
- 3) ส่วนรับน้ำชีวด้านล่างกล่องคั้น
- 4) เครื่องกรอง ฝากรอง

3.5.3 ให้ทำการล้างหรือทำความสะอาดหลังมีการพ่นยาในวันถัดไป หรือก่อนใช้งานในบริเวณต่อไปนี้

- 1) เครื่องกรอง ฝากรอง
- 2) ฝาบรรจุคั้นที่ยังไม่ได้ชัก
- 3) อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตต่างๆ เช่น ท่อ ถัง
- 4) บริเวณที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ที่ไม่ได้คลุมด้วยพลาสติกก่อนการพ่นยาฆ่าแมลง

3.6 อาคารผลิต B4 ส่วนบรรจุ

3.6.1 ให้ทำการปิดฝาให้แน่นในบริเวณต่อไปนี้

- 1) หม้อต้ม (Kettle)
- 2) ถังชีว (ถัง 1,000 ลิตร, ถัง 200 ลิตร)
- 3) ห้องผสมซอส ห้องบรรจุ ห้องมินิแพ็ค

3.6.2 ให้ทำการคลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิดในบริเวณต่อไปนี้

- 1) ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ที่รอการปิดฉลาก
- 2) เครื่องจักร อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิต
- 3) ส่วนล้างภาชนะบรรจุ และวางส่งภาชนะบรรจุ



3.7 อาคารผลิต B4 ส่วนคลังสินค้า

ให้ทำการคลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิดในบริเวณต่อไปนี้

- 1) ภาชนะบรรจุต่างๆ
- 2) กล่อง ฉลาก ฝา ของบรรจุภัณฑ์ต่างๆ

3.8 อาคารผลิต B5 และห้องเตรียมวัตถุดิบ

3.8.1 ให้ทำการปิดฝาให้แน่นในบริเวณต่อไปนี้

- 1) หม้อต้ม (Kettle)
- 2) ถังซีอิ๊ว ถังน้ำส้มสายชู (ถัง 1,000 ลิตร, ถัง 200 ลิตร)

3.8.2 ให้ทำการคลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิดในบริเวณต่อไปนี้

- 1) วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ต่างๆ และเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต

3.8.3 ให้ทำการล้างหรือทำความสะอาดหลังมีการพ่นยาในวันถัดไป หรือก่อนใช้งานในบริเวณต่อไปนี้

- 1) วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ต่างๆ และเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต

3.9 หลังจากเตรียมพื้นที่ก่อนการพ่นยาฆ่าแมลง ให้พนักงานของแผนกที่เกี่ยวข้อง หรือพนักงานที่ได้รับมอบหมายทำการตรวจพื้นที่ก่อนพ่นยาฆ่าแมลง หากตรวจพบความไม่เรียบร้อยให้ทำการแจ้งพนักงานแต่ละอาคาร เพื่อทำการแก้ไข และผู้ตรวจบันทึกลงในรายงานการตรวจสอบการเตรียมพื้นที่ก่อนการพ่นยาฆ่าแมลง และการตรวจสอบการทำทำความสะอาดหลังการพ่นยาฆ่าแมลง (FM-GR-79)

3.10 หลังจากทำความสะอาดบริเวณพื้นที่เพื่อล้างยาฆ่าแมลงแล้ว ให้บันทึกการทำทำความสะอาดลงในรายงานการตรวจสอบการเตรียมพื้นที่ก่อนการพ่นยาฆ่าแมลง และการตรวจสอบการทำทำความสะอาดหลังการพ่นยาฆ่าแมลง (FM-GR-79)

4.เอกสารที่เกี่ยวข้อง

4.1 รายงานการตรวจสอบการเตรียมพื้นที่ก่อนการพ่นยาฆ่าแมลง และการตรวจสอบการทำทำความสะอาดหลังการพ่นยาฆ่าแมลง (FM-GR-79)