🗘 บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

	-	
เอกสารสนับสนุน	เรื่อง : การยืนยันการใช้ได้ของไส้กรอง	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร : SP-GR-138	วันที่ประกาศใช้ : 20 มีนาคม 2563	แก้ไขครั้งที่ : 01
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1.ไส้กรองขนาด 50 ไมครอน

คือ อุปกรณ์ที่ใช้กรองน้ำซีอิ้ว โดย ไส้กรอง **จะไม่ยอม** ให้สิ่งปลอมปนทางด้านกายภาพที่มีขนาด ใหญ่กว่า 50 ไมครอน ผ่านได้ เช่น เส้นผมมนุษย์มีขนาดความกว้างประมาณ 100 ไมครอน ^[1] จะผ่านไส้กรองไม่ได้

2.ใส้กรองที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของรู 0.1 มม.

คือ อุปกรณ์ที่ใช้กรองซอสปรุงรส ซีอิ้วดำหรือซีอิ้วหวาน หรือ ซอสกลุ่ม Hosin sauce จะไม่ยอม ให้สิ่งปลอมปนทางด้าน กายภาพที่มีขนาด ใหญ่กว่า 100 ไมครอน ผ่าน

การยืนยันเรื่องความสามารถในการขจัด สิ่งปลอมปนทางกายภาพที่เป็นอันตราย Physical hazard

สิ่งปลอมปนทางกายภาพ ที่เฝ้าระวังในการผลิต ได้แก่ เศษหิน เศษพลาสติก เศษไม้ เศษโลหะจากเครื่องจักร เศษแก้ว เสษพลาสติกแข็ง และ เศษเครื่องประดับ

ขนาดของสิ่งปลอมปนทางกายภาพที่สามารถทำอันตรายให้เกิดการบาดเจ็บได้ คือ คือ ต้องมีขนาดมากกว่าหรือ เท่ากับ 2.0 มม. ⁽²⁾ หรือ 2000 ไมครอน **(1** ไมครอน **= 10**⁻⁶ ม**.)**

สรุป ใส้กรองขนาด **50** ไมครอน < 2000 ไมครอน ใส้กรองที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของรู 0.1 มม. หรือ 100 ไมครอน <2000 ไมครอน จึงสามารถกรองหรือขจัดสิ่งปลอมปนทางกายภาพที่สามารถทำอันตรายให้เกิดการบาดเจ็บได้

เอกสารข้างอิง [1]: <u>DNA From The Beginning, section 6: Genes are real things., "Amination" section, final</u>
<u>slide</u> [2]: Physical Hazards, Canadian Food Inspection Agency
http://active.inspection.gc.ca/rdhi-bdrid/english

File: SP-GR-138 Issue date: 20/03/20 Rev.01