



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD.

การยืนยันกระบวนการ OPRP และจุดวิกฤติ (การฆ่าเชื้อ)

วันที่ฆ่าเชื้อ _____

Batch No. / Lot No. _____

ชนิดของผลิตภัณฑ์ _____

ปริมาณ _____ (ลิตร/กิโลกรัม)

มาตรฐานการฆ่าเชื้อ		เครื่องฆ่าเชื้อ No.	หม้อ Kettle No.
<input type="radio"/>	ช่วงอุณหภูมิ _____	องศาเซลเซียส (°C)	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่องฆ่าเชื้อ: รหัส เครื่อง : _____
	+ ค่าแก้ _____	องศาเซลเซียส (°C)	ค่าแก้ : _____ °C
<input type="radio"/>	ความเร็ว _____	เฮิร์ตซ์ (Hz) (OPRP)	เครื่องวัดความเร็ว : รหัส เครื่อง : _____
<input type="radio"/>	ความเร็ว _____	L/m (CCP)	เครื่องวัดความเร็ว : รหัส เครื่อง : _____
	+ ค่าแก้ _____	L/m (CCP)	ค่าแก้ : _____ L/m (CCP)
<input type="radio"/>	เวลา _____	นาที	นาฬิกาจับเวลา : รหัส เครื่อง : _____
	+ ค่าแก้ _____	นาที/วินาที	ค่าแก้ : _____ วินาที

เวลาเริ่มการฆ่าเชื้อ _____

ระยะเวลาในการฆ่าเชื้อทั้งหมด _____ วินาที/นาที

เวลาดิ้นสุดการฆ่าเชื้อ _____

Holding Time _____ วินาที/นาที

ความถี่ในการตรวจสอบ _____ นาทีต่อครั้ง

☐ การไล่ท่อ ด้วยน้ำร้อน อุณหภูมิ _____ เวลา _____

เวลา	อุณหภูมิ °C	Speed(Hz)	Speed L/m	PD.	Line

☐ เปิดValve Auto สำหรับระบบเครื่องฆ่าเชื้อ plate heat Exchanger เท่านั้น

☐ การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์

เวลา	อุณหภูมิ °C	Speed(Hz)	Speed L/m	PD.	QC

เวลา	อุณหภูมิ °C	Speed(Hz)	Speed L/m	PD.	QC

การแก้ไขเมื่อค่าเบี่ยงเบนออกนอกค่ามาตรฐาน

Prod Chief :

QC.Chief:.....

HACCP