🔢 🕻 บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การทำความสะอาดห้อง RD	หน้า 1 ของ 5
รหัสเอกสาร : WI-RD-04	วันที่ประกาศใช้ : 15 สิงหาคม 2562	แก้ไขครั้งที่ : 00
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกวิจัยและพัฒนา ผลิตภัณฑ์	ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการ ผลิต	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

- 1. **ผู้ปฏิบัติงาน** พนักงานแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
- 2. ค่ำนิยาม -
- 3. ขั้นตอน

<u>เครื่องมือและอุปกรณ์</u>

- 1. ไม้กวาดหยากไย่
- 2. ไม้กวาดพลาสติก
- 3. ที่ตักขยะ
- 4. น้ำยาทำความสะอาด
- 5. ไม้ถูฟื้น
- 6. สก๊อตซ์ ใบรต์
- 7. ผ้าขนหนู
- 8. ถังพลาสติก
- 9. แอลกอฮอล์ 95%

3.1 พื้นห้องวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์





<u>ความถี่</u> ทุกวัน <u>วิธีทำความสะอาด</u>

- ถูพื้นด้วยไม้ถูพื้น

<u>ข้อควรระวัง</u> - ระวังพื้นลื่น

ผู้รับผิดชอบ

- พนักงานแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

🔢 🕻 บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

หน้าที่ 2

3.2 ประตูกระจก หน้าต่างกระจก ตู้โชว์กระจก











ความถี่ เดือนละ 1 ครั้ง วิธีทำความสะอาด

- ใช้ผ้าขนหนูชุบน้ำยาทำความสะอาดเช็ดให้ทั่ว
- ใช้ผ้าขนหนู่ชุบน้ำหมาดๆ เช็ดออก จะแห้งสนิท

ข้อควรระวัง

- ระวังกระจกแตก

<u>ผู้รับผิดชอบ</u>

- พนักงานแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

3.3 เคาร์เตอร์



ความถี่ ทุกวัน และหลังจากการใช้งาน วิธีทำความสะอาด

- ใช้ไม้กวาด กวาดฝุ่นออกให้หมด
- ใช้ผ้าขนหนูชุบน้ำยาทำความสะอาดเช็ดให้ทั่ว
- ใช้ผ้าขนหนู่ชุบน้ำหมาดๆ เช็ดออก จะแห้งสนิท ข้อควรระวัง
- ระวังฝุ่นฟุ้งกระจายเข้าจมูก และตา

<u>ผู้รับผิดชอบ</u>

- พนักงานแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

หน้าที่ 3

3.4 อ่างล้างจาน



<u>ความถี่</u> ทุกวัน และหลังจากการใช้งาน <u>วิธีทำความสะอาด</u>

- ล้างออกด้วยน้ำจนสะอาด

<u>ข้อควรระวัง</u>

------- ระวังน้ำยาทำความสะอาดกระเด็นเข้าตา

<u>ผู้รับผิดชอบ</u>

พนักงานแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

3.5 ชั้นวางของ โต๊ะทำงาน





<u>ความถี่</u> สัปดาห์ละ 1 ครั้ง วิธีทำความสะอาด

- ใช้ไม้ปัดฝุ่น ปัดฝุ่นและหยากไย่ ใช้ผ้าขนหนูชุบน้ำให้หมาดๆ เช็ดให้สะอาด ข้อควรระวัง
- ระวังฝุ่นฟุ้งกระจายเข้าจมูก และตา ผู้รับผิดชอบ
- พนักงานแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

🔣 🕻 บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

หน้าที่ 4

3.6 อุปกรณ์เครื่องครัว เครื่องแก้ว



<u>ความถี่</u> ทุกวัน หลังการใช้งาน <u>วิธีทำความสะอาด</u>

- -- ใช้สก๊อตซ์ ไบรต์ ใส่น้ำยาทำความสะอาด ขัดให้ทั่ว
- ล้างออกด้วยน้ำจนสะอาด

<u>ข้อควรระวัง</u>

-- ระวังน้ำยาทำความสะอาดกระเด็นเข้าตา

<u>ผู้รับผิดชอบ</u>

พนักงานแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

3.7 ตู้เย็น เครื่องกรอกน้ำซีอิ้ว พัดลม







<u>ความถี่</u> เดือนละ 1 ครั้ง

<u>ข้อควรระวัง</u>

- ระวังไฟฟ้าดูด

ผู้รับผิดชอบ

- พนักงานแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

โร บริษัท นอร์ธเทอร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

หน้าที่ 5

3.8 เครื่องชั้ง





ความถี่ ทุกครั้งหลังจากการใช้งาน วิธีทำความสะอาด

- ปัดเศษผง ฝุ่นออกให้หมด
- ใช้ผ้าขนหนูแห้ง หรือผ้าเปียก เช็ดให้สะอาด

<u>ข้อควรระวัง</u>

- ระวังฝุ่นฟุ้งกระจายเข้าจมูก และตา ผู้รับผิดชอบ

- พนักงานแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. แผนและบันทึกการทำความสะอาดพื้นที่ห้องวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (FM-RD-41)