

บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

เอกสารสนับสนุน	เรื่อง: การทำความสะอาดห้อง LAB	หน้าที่ 1 ของ 7
รหัสเอกสาร : SP-QC-86	วันที่ประกาศใช้: 1 สิงหาคม 2559	แก้ไขครั้งที่ :01
จัดทำโดย:	ทบทวนโดย:	อนุมัติโดย:
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. การทำความสะอาดพื้น

1.1 ห้องการทดสอบทางเคมี

1.1.1 พื้นห้อง

ผู้รับผิดชอบ: แม่บ้าน

รายละเอียด: เช็ดทำความสะอาดเพื่อกำจัดฝุ่น ด้วยน้ำยาถูพื้น ทุกวันก่อนและหลังการปฏิบัติงาน

1.1.2 ฝาผนัง-กระจก

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด: ทำการขัดหยากไย่ ด้วยไม้กวาด และเช็ดทำความสะอาดกระจก ด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ

1.1.3 เคอร์เตอร์

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด: เช็ดทำความสะอาดเพื่อกำจัดฝุ่น ด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ทุกวันก่อนและหลังการปฏิบัติงาน

1.2 ห้องการทดสอบทางจุลินทรีย์

1.2.1 พื้นห้อง

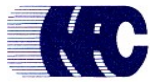
ผู้รับผิดชอบ: แม่บ้าน

รายละเอียด: เช็ดทำความสะอาดเพื่อกำจัดฝุ่น ด้วยน้ำยาถูพื้น ทุกวันก่อนและหลังการปฏิบัติงาน

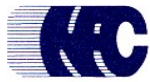
1.2.2 ฝาผนัง-กระจก

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด: ทำการขัดหยากไย่ ด้วยไม้กวาด และเช็ดทำความสะอาดกระจก ด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ



- 1.2.3 เคาร์เตอร์ (ความถี่ในการทำความสะอาด ทุกวันทำงาน)
ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ
รายละเอียด: เช็ดทำความสะอาดเพื่อกำจัดฝุ่น ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ทุกวันก่อนและหลังการปฏิบัติงาน
- 1.3 พื้นที่เก็บสินค้า Shelf life
 - 1.3.1 พื้นที่ห้อง/ ร่องระบายน้ำ /ฝาผนัง
ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ
รายละเอียด: พื้นที่ห้อง / ร่องระบายน้ำ ให้ กำจัดเศษฝุ่น ด้วยไม้กวาด / ใช้แปรงขัด และชำระด้วยน้ำสะอาด กรณีปนเปื้อนมาก
 - 1.3.2 ชั้นเก็บสินค้า Shelf life
ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ
รายละเอียด: ให้ กำจัดเศษฝุ่น บน Shelf และด้านใน Shelf ด้วยไม้ปัดฝุ่น และเช็ด ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
2. การทำความสะอาดเครื่องมือ (นอกเหนือจากการบำรุงรักษา)
 - 2.1 เครื่องชั่งไฟฟ้า
ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ
รายละเอียด:
 - ทำการเช็ดตัวเครื่องชั่งด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน
 - เมื่อทำการชั่งเสร็จ ให้ปัดทำความสะอาดจานชั่งด้วย แปรงขนอ่อน ทันที เพื่อป้องกันไม่ให้จานชั่งเกิดปฏิกิริยากับสารเคมีที่นำมาชั่ง
 - หลังจากใช้เครื่องชั่งแล้ว ห้ามเอาสิ่งของวางไว้บนจานชั่งเด็ดขาด
 - อย่างน้อยทุกสัปดาห์ทำการดูดฝุ่นละอองหรือสารเคมีที่อาจตกค้างภายในเครื่องชั่ง โดยใช้เครื่องดูดฝุ่นขนาดเล็ก ดูดฝุ่นรอบๆบริเวณชั่ง และ บริเวณช่องว่างใต้จานชั่ง
 - การทำความสะอาดจะต้องระวังไม่ให้เกิดการกดลงบริเวณจานชั่ง เพื่อป้องกันไม่ให้ระบบภายในเครื่องชั่งเสียหาย
 - ทุกๆ 3 เดือน ทำ intermediate check (ดู PM-TT-19)
 - 2.2 เครื่อง pH meter
ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ
รายละเอียด:
 - ทำการเช็ดตัวเครื่อง pH meter ด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน



2.3 ตู้อบ

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำการเช็ดตู้อบ ทั้งด้านในและด้านนอก ด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน การเช็ดด้านใน ต้องหลีกเลี่ยงการเช็ดถูอย่างรุนแรงบริเวณหัววัดอุณหภูมิ
- อย่างน้อยทุกสัปดาห์หรือทำการล้างชั้นวางด้านในเครื่อง ด้วยน้ำยาทำความสะอาดชนิดเดียวกับเครื่องแก้ว หลังจากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วผึ่งไว้ให้แห้ง

2.4 เครื่องวิเคราะห์ไนโตรเจน

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- เนื่องจากเครื่องวิเคราะห์ไนโตรเจนใช้สารเคมีกัดกร่อนที่มีความเข้มข้นค่อนข้างสูง ดังนั้นต้องมีการทำความสะอาดอย่างเป็นประจำ และเจ้าหน้าที่จะต้องสวมถุงมือขณะที่ทำความสะอาด
- ทำการเช็ดตัวเครื่องวิเคราะห์ไนโตรเจนด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ อย่างน้อย 2 รอบ ก่อนและหลังใช้งาน
- ล้างขวดย่อยตัวอย่างทุกครั้งหลังใช้งาน ด้วยน้ำยาทำความสะอาดและตามด้วยน้ำสะอาด ผึ่งไว้ให้แห้ง

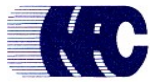
2.5 ตู้บ่มเชื้อจุลินทรีย์

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำการเช็ดตู้บ่ม ทั้งด้านในและด้านนอก ด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน การเช็ดด้านใน ต้องหลีกเลี่ยงการเช็ดถูอย่างรุนแรงบริเวณหัววัดอุณหภูมิ

อย่างน้อยทุกสัปดาห์หรือทำการล้างชั้นวางด้านในเครื่อง ด้วยน้ำยาทำความสะอาดชนิดเดียวกับเครื่องแก้ว หลังจากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วผึ่งไว้ให้แห้ง



2.6 เครื่อง Water batch

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำการเช็ดเครื่อง Water Batch ด้านนอก ด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน
- อย่างน้อยทุกสัปดาห์หรือทำการล้างชั้นวางด้านในเครื่อง ด้วยน้ำยาทำความสะอาดชนิดเดียวกับเครื่องแก้ว หลังจากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วผึ่งไว้ให้แห้ง และทำการเช็ดด้านในต้องหลีกเลี่ยงการเช็ดถูอย่างรุนแรงบริเวณหัววัดอุณหภูมิ

2.7 เครื่อง Autoclave

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำการเช็ดเครื่อง Autoclave ด้านนอก ด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน
- อย่างน้อยทุกสัปดาห์หรือทำการล้างชั้นวางด้านในเครื่อง ด้วยน้ำยาทำความสะอาดชนิดเดียวกับเครื่องแก้ว หลังจากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วผึ่งไว้ให้แห้ง และทำการเช็ดด้านในต้องหลีกเลี่ยงการเช็ดถูอย่างรุนแรงบริเวณหัววัดอุณหภูมิ

2.8 เครื่องมือ Refractometer และ Salometer

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำการเช็ดตัวเครื่อง Refractometer และ Salometer ด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน

2.9 เครื่องแก้ว

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

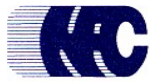
- นำเครื่องแก้วมาล้างน้ำเพื่อล้างสารตกค้างออกก่อน จากนั้นล้างด้วย น้ำยาทำความสะอาด ให้สะอาด แล้วล้างด้วยน้ำประปาเพื่อล้าง น้ำยาทำความสะอาด ออกให้หมด ถ้าเครื่องแก้วที่ล้างสะอาดดี จะต้องไม่มีหยดน้ำเกาะเป็นหยดเมื่อกลั้วด้วยน้ำ ขั้นตอนสุดท้ายให้กลั้วด้วยน้ำกลั่นอีก 1-2 ครั้ง

2.10 เครื่องวัดความหนืด

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำการเช็ดตัวเครื่อง วัดความหนืด ด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน



2.11 เครื่องกลั่นแอลกอฮอล์

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำการเช็ด ด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน

2.12 ตู้ Hood และเตา TN

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาด ผนังตู้ ด้านใน – ด้านนอก ด้วยการเช็ด ด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน
- ทำความสะอาดเตา Tn ด้วยแปรงปัดเศษ เขม่า และเช็ดด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน

2.13 ตู้ ปลอดเชื้อ

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาด ผนังตู้ ด้านใน – ด้านนอก ด้วยการเช็ด ด้วยผ้าแห้งทุกวันก่อนและหลังใช้งาน

2.14 ตู้เก็บสารเคมี

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาด ผนังตู้ ด้านใน – ด้านนอก ด้วยการเช็ด ด้วยผ้าแห้ง

2.15 ตู้เย็น และตู้แช่

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาด ผนังตู้ ด้านใน – ด้านนอก ด้วยการเช็ด ด้วยผ้าแห้ง

2.16 กล้องจุลทรรศน์

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

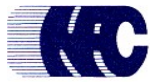
- ทำความสะอาดกล้องจุลทรรศน์ ทำการเช็ด ด้วยผ้าแห้ง

2.17 Spectrophotometer

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาดกล้อง Spectrophotometer ทำการเช็ด ด้วยผ้าแห้ง



2.18 เครื่องไตรอเตอร์อัตโนมัติ

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาดเครื่องไตรอเตอร์อัตโนมัติ ทำการเช็ด ด้วยผ้าแห้ง

2.19 อ่างล้าง

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาดอ่างล้างภาชนะด้วยแปรง และน้ำล้าง ทุกวัน

2.20 Colony Counter

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาด Colony Counter ทำการเช็ด ด้วยผ้าแห้ง

2.21 หลอดวัดสีมาตรฐาน

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาดหลอดวัดสีมาตรฐาน ทำการเช็ด ด้วยผ้าแห้ง

2.22 ตู้เก็บเอกสาร

ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาด ผนังตู้ ด้านใน – ด้านนอก ด้วยการเช็ด ด้วยผ้าแห้ง

2.23 ที่ตากอุปกรณ์ Lab

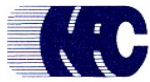
ผู้รับผิดชอบ: เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ

รายละเอียด:

- ทำความสะอาด ด้วยการแช่ในน้ำคลอรีน

3. ความถี่ในการทำความสะอาดห้องปฏิบัติการ หัวหน้าแผนก เป็นผู้กำหนดในแบบบันทึกการทำความสะอาด ห้อง LAB ประจำเดือน FM-QC-108

4. พนักงานควบคุมคุณภาพทำความสะอาด ตามความถี่ที่กำหนด และหัวหน้าแผนกตรวจสอบ การทำความสะอาด ของผู้ปฏิบัติงาน และให้บันทึกลง ในแบบบันทึกการทำความสะอาด ห้อง LAB ประจำเดือน FM-QC-108



4.เอกสารที่เกี่ยวข้อง

แบบบันทึกการทำความสะอาด ห้องปฏิบัติการ ประจำเดือน...FM-QC- 108