

บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

เอกสารสนับสนุน	เรื่อง: ความปลอดภัยเกี่ยวกับหม้อน้ำ	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร: SP-GR-99	วันที่ประกาศใช้: 7 กันยายน 2548	แก้ไขครั้งที่: 00
จัดทำโดย:	ทบทวนและอนุมัติโดย:	
หัวหน้าแผนกวิศวกรรม	ผู้จัดการโรงงาน	

- ผู้ปฏิบัติ พนักงานแผนกวิศวกรรม
- คำนิยาม -ไม่มี-
- วิธีการปฏิบัติ
 - การปฏิบัติงานก่อนเดินเครื่อง ให้พนักงานตรวจสอบความเรียบร้อย ดังนี้
 - ตรวจเช็คหม้อไอน้ำตาม ตารางบันทึกการตรวจเช็คและบำรุงรักษาเครื่องจักร (FM-EN-05) หมายเลข 01/00
 - บริเวณหม้อน้ำต้องไม่มีสิ่งกีดขวาง หรือคราบน้ำมันที่ทำให้ลื่นหกล้มได้
 - ตรวจสอบแก๊สตกค้าง หรือระบายอากาศก่อนจุดเตาทุกครั้ง
 - การปฏิบัติหลังเดินเครื่อง ให้พนักงานตรวจสอบและบันทึกการทำงานของหม้อน้ำลงใน ตารางบันทึกการตรวจเช็คและบำรุงรักษาเครื่องจักร (FM-EN-05) หมายเลข 01/01 เมื่อตรวจพบสิ่งผิดปกติให้รายงานหัวหน้าแผนกเพื่อดำเนินการแก้ไข
 - ตรวจตัวอย่างน้ำในหม้อน้ำเพื่อวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ตามวันเวลาที่กำหนด
 - ทดสอบลื่นนิรภัย อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง
 - ปรับความเป็นกรด - ด่าง และความกระด้างของน้ำตามมาตรฐานที่กำหนด
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง
 - ตารางบันทึกการตรวจเช็คและบำรุงรักษาเครื่องจักร (FM-EN-05) หมายเลข 01/00
 - ตารางบันทึกการตรวจเช็คและบำรุงรักษาเครื่องจักร (FM-EN-05) หมายเลข 01/01