

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง:วิธีการวิเคราะห์ Air Test	หน้าที่ 1 ของ 2
รหัสเอกสาร : WI-QC-67	วันที่ประกาศใช้: 01 มีนาคม 2557	แก้ไขครั้งที่ :03
จัดทำโดย:	ทบทวนโดย:	อนุมัติโดย:
พนักงานควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติงาน พนักงานควบคุมคุณภาพ
2. คำนิยาม Air test หมายถึง การทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดที่เจริญในอากาศ
3. อุปกรณ์และเครื่องมือ

Petri dish

อาหาร Plate Count Agar

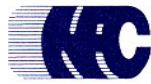
4. ความถี่ในการตรวจสอบ 2 ครั้งต่อเดือน/ 1Plate/ 1 จุดที่ตรวจสอบ

5. จุดที่ตรวจสอบ

จุดที่ตรวจสอบ	มาตรฐาน
ห้องตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์	Total Plate Count ไม่เกิน 15CFU/15min/plate
ห้องตรวจสอบทางเคมีและกายภาพ	Total Plate Count ไม่เกิน 15CFU/15min/plate
ห้องบรรจุ	Total Plate Count ไม่เกิน 15CFU/15min/plate
ห้องผสมซอส	Total Plate Count ไม่เกิน 15CFU/15min/plate
ห้องมินิแพ็ค	Total Plate Count ไม่เกิน 15CFU/15min/plate
ห้องเตรียมวัตถุดิบ	Total Plate Count ไม่เกิน 15CFU/15min/plate
ห้องล้างภาชนะบรรจุ	Total Plate Count ไม่เกิน 15CFU/15min/plate
ห้องบรรจุถัง 1000 ลิตร	Total Plate Count ไม่เกิน 15CFU/15min/plate

6. ขั้นตอน

- 6.1 เตรียม Petri dish ตาม วิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)
- 6.2 เตรียมอาหาร PCA ตาม วิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)
เทอาหารเลี้ยงเชื้อ PCA ลงใน Petri dish
- 6.3 เตรียมพื้นที่ก่อนเทอาหาร ตามวิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)
- 6.4 รอให้อาหารแข็งตัว
- 6.5 นำไปวางจุดที่ต้องตรวจสอบ โดยการเปิดฝาอาหารทิ้งไว้ 15 นาที



6.6 ครอบระยะเวลา ปิดฝาอาหาร นำไปต้มในตู้อบที่อุณหภูมิ 35-37 °C เป็นเวลา 24 ชม.

6.7 นับเชื้อตาม วิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73) โดยนับเชื้อทุก Colony ที่พบในจาน

6.8 จัดบันทึกลงใน บันทึกการตรวจสอบปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในอากาศ Air test (FM-QC-75)

7.เอกสารที่เกี่ยวข้อง

7.1 วิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ (WI-QC-73)

7.2 บันทึกการตรวจสอบปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในอากาศ Air test (FM-QC-75)