

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การคั่วบดข้าวสาลีหรือข้าวสาลี	หน้า 1 ของ 1
รหัสเอกสาร: WI-PD-23	วันที่ประกาศใช้: 9 สิงหาคม 2562	แก้ไขครั้งที่: 02
จัดทำโดย: หัวหน้าแผนกผลิต 1	ทบทวนโดย: ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	อนุมัติโดย: ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานผลิตโคจิ

2. คำนิยาม

- ไม่มี -

3. ขั้นตอน

- 3.1 พนักงานผลิตโคจิ รับข้าวสาลี/ข้าวสาลีที่ยังไม่ได้แปรรูปจากแผนกคลังสินค้าใส่ลงไปใน hopper tank โดยคำนวณจากน้ำหนักข้าวสาลี/ข้าวสาลีที่เป็นกระสอบให้ครบตามน้ำหนักที่ระบุเอาไว้ใน Raw Material Ratio (ST-PD-02) สำหรับการทำให้ KOJI 1 batch และบันทึกลงในรายงานการรับวัตถุดิบ (FM-PD-39)
- 3.2 ลำเลียงข้าวสาลี/ข้าวสาลีเข้าไซโลให้ดำเนินการตามคู่มือ การรับวัตถุดิบเข้าไซโล(SP-PD-38) ในกรณีที่ข้าวสาลี/ข้าวสาลีในไซโลแต่ไม่ทราบน้ำหนักให้ชั่งน้ำหนักข้าวสาลี/ข้าวสาลีสำหรับการทำให้ KOJI 1 batch ตามจำนวนที่ระบุเอาไว้ใน Raw Material Ratio (ST-PD-02) ด้วยเครื่องชั่ง (weighing machine) ให้ดำเนินการตามคู่มือ การชั่งวัตถุดิบ(SP-PD-39)
- 3.3 ลำเลียงเก็บข้าวสาลี/ข้าวสาลีที่ทราบน้ำหนักแล้วไว้ใน storage tank
- 3.4 คั่วข้าวสาลี/ข้าวสาลีด้วยเครื่องคั่ว (roaster) ให้ดำเนินการตามคู่มือ การเตรียมข้าวสาลี/ข้าวสาลีคั่วบด(SP-PD-40)
- 3.5 ทำให้ข้าวสาลี/ข้าวสาลีที่คั่วแล้วเย็นลงด้วยเครื่องทำความเย็น (cooling machine) ให้ดำเนินการตามคู่มือ การเตรียมข้าวสาลี/ข้าวสาลีคั่วบด(SP-PD-40)
- 3.6 บดข้าวสาลี/ข้าวสาลีที่คั่วแล้วด้วยเครื่องบด (crusher) และเก็บข้าวสาลี/ข้าวสาลีที่คั่วบดแล้วไว้ในไซโลให้ดำเนินการตามคู่มือ การเตรียมข้าวสาลี/ข้าวสาลีคั่วบด(SP-PD-40)
- 3.7 บันทึกข้อมูลลงใน รายงานการคั่วข้าวสาลี/ข้าวสาลี (FM-PD-08)

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. Raw Material Ratio (ST-PD-02)
2. คู่มือ การรับวัตถุดิบเข้า SILO (SP-PD-38)
3. คู่มือ การชั่งวัตถุดิบ (SP-PD-39)
4. คู่มือ การเตรียมข้าวสาลี / ข้าวสาลีคั่วบด (SP-PD-40)

บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

- 5 . รายงานการค้ำข้าวสาลี / ข้าวสาร (FM-PD-08)
6. รายงานการรับวัตถุดิบ (FM-PD-39)