

										ที่ตั้ง / จำน	าน									
ลำดับ	ราชการ	โต๊ะ ทำงาน และห้อง แพ็กกล่อง	ห้อง Minipack	ห้อง บรรจุ มิโซะ	ห้อง ผสมมิ โซะ	ห้องบรรจุ 200,1000 ลิตร	ห้อง ผสม ชอส	ห้อง ฆ่าเชื้อ 2	ห้อง แต่งตัวก่อน เข้าห้องฆ่า เชื้อ	ห้องถ้าง มือก่อน เข้า ห้อง	ห้องบรรจุ และเครื่อง บรรจุ 1,2	เครื่อง บรรจุ อัตโนมัติ	เครื่อง ปิดฝา อัตโนมัติ	เครื่องหุ้ม film , เครื่องปิด ฉลาก	ห้อง ล้าง ขวด	ขุดล้างถัง 200,1000 ลิตร	รวม	ลักษณะการใช้งาน	วิธีการตรวจสอบ	ความถี่ของการ ตรวจสอบ
1	คุ้น้ำดื่ม	1 เพพเมตกง							เนย	บรรจุ				uam			1	น้ำดื่มพนักงาน	ตรวจสอบการชำรุคคั่วยสาย	เดือบละ 1 ครั้ง
2	ม่านพลาสติก (แผ่น)	52	10+7			20			12	12	14				7	11	145	ป้องกันสัตว์พาหะ	" ตรวจสอบการชำรุคคั่วยสาย	สำโดวห์ละ 1 ครั้ง
	ประตู	3	3	2		3	1		1	12	1				1	- 11	16		" ตรวจสอบการชำรุคคั่วยสาย	
4	โกมไฟหลอดฟลูออเรสเซนต์ (1x4 หลอด)/(1x3 หลอด)/*(1x2 หลอด)	22	2	3		2	9	4	1	1+1*	16				7		66		ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	
5	โคมไฟดาวน์ไลท์			5													5		ตรวจสอบการชำรุดคั่วยสาย	
6	Automatic emergency Light (หลอดไฟ2)	2					1	1			2				1		7	ให้แสงสว่าง	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
7	นาฬิกา	1					1								1	1	4		ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	
8	พัดลม ติดผนัง	3					2	1								2	8	เพื่อระบายอากาศ	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
9	พัดลม ตั้งพื้น	4	1												1		6		ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	
10	หน้าต่างกระจกด้านข้าง	16	1				1				6				7		31		ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	
11	หน้าต่างกระจกกั้นห้องไปส่วนบรรจุ	10															10		ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	
12	หน้าต่างกระจกระหว่างห้องผสมซอสและห้องบรรจุ						7	6									13	กันห้อง	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
13	ตู้ control เกรื่องยกผลิตภัณฑ์ (หลอดไฟ 1)	1															1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุดค้วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
14	สัญญาณเตือน เครื่องยกผลิตภัณฑ์	1															1		ตรวจสอบการชำรุดค้วยสาย	
15	ตู้ control Evaporative Cooling Unit (ไฟ 4 สวิตซ์ 1)	1															1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
16	เครื่องรัดปึ้บ (ไฟ 3 สวิตซ์ 1)	1															1		ตรวจสอบการชำรุดคั่วยสาย	
17	ที่ใส่น้ำยาล้างมือ	1							1	1							3		ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
18	เครื่องเป่ามือ	1							1	1							3	เป่าความร้อน	ตรวจสอบการชำรุดคั่วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
19	เครื่องชั่ง	3				1	1										5	บ่งบอกนำหนัก	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
20	ถังขยะ	3	1						1	1						1	7	ที่เก็บขยะ	ตรวจสอบการชำรุดค้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
21	คู้พลาสติก 3 ชั้น สีน้ำเงิน	3															3	เก็บของ	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
22	คู้พลาสติก 6 ชั้น สีฟ้า/สีเทา	1															1	เก็บของ	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
23	คู้พลาสติก 4 ชั้น สีเขียว	2															2	เก็บของ	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
24	คู้พลาสติก 4 ชั้น สีเทา	1															1	เก็บของ	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
25	ป้ายบอก Fire Exit ทางหนีไฟ	1		1			1	1	1	1	1				1		8	บ่งบอกทางหนีไฟ	ตรวจสอบการชำรุคคั่วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
26	ลังทึบสี่เหลี่ยมพร้อมฝา (สีแคง=4 / สีเขียว=4 / สีเหลือง	9															9	แช่ใส้กรอง	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
27	กรรไกร	6															6	ตัดวัสดุ	ตรวจสอบการชำรุคคั่วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
28	เครื่องแพ็กถุง (ไฟ 3 ปุ่มกด 1)	1															1	แพ็คถุง	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
29	โทรศัพท์	1															1		ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	
30	เครื่องคิดเฉข	3															3		ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	
31	ชั้นวางของพลาสติก 4 ชั้น	1															1		ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	
32	ตะกร้าพลาสติก เล็ก,ใหญ่	37							1	1							39	เก็บของ	" ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
33	เครื่องพ่นแอลกอล์ฮอล์	1															1			
34	เก้าอี้พลาสติกเตี้ย	5															5		ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	แผ่นอะคริสิค	5															5	แผ่นกาวปิดฉลาก		สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
				<u> </u>	<u> </u>			l			L	l	L		l	<u> </u>			1	

า โดยวันท์	อนมต โดย	Start : 10/00/22

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

							20820			ที่ตั้ง / จำน	11 0 1116611 a									
ลำคับ	ราชการ		ห้อง Minipack	ห้อง บรรจุ มิโชะ	ห้อง ผสมมิ โซะ	ห้องบรรจุ 200,1000 ลิตร	ห้อง ผสม ซอส	ห้อง ฆ่าเชื้อ 2	ห้อง แต่งตัวก่อน เข้าห้องฆ่า เชื้อ	ห้องถ้าง มือก่อน เข้า ห้อง	ห้องบรรจุ และเครื่อง บรรจุ 1,2	เครื่อง บรรจุ อัตโนมัติ	เครื่อง ปิดฝา อัตโนมัติ	เครื่องหุ้ม film , เครื่องปิด	ห้อง ล้าง ขวด	จุคล้างถัง 200,1000 ลิตร	รวม	ลักษณะการใช้งาน	วิธีการตรวจสอบ	ความถี่ของการ ตรวจสอบ
36	ขวดน้ำกลั่น	แพ็คกล่อง					1		130	บรรจุ	1			ฉลาก			2	ล้างขวดซีอิ๋ว	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
	ขวคปรับปริมาตรซีอิ้ว	4															4	ปรับปริมาตรซีอิ้ว	" ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
38	หลอดไฟ ดักแมลง (2 หลอด :ชุด)	2					1	1			2				1		7	ล่อแมดง	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	ทุกวัน
	แผ่นอะคริลิค		8									6	6	5	10		35	กันเครื่อง	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
40	เครื่อง Minipack (ปุ่มกด 11, ไฟ 3,หน้าปัด 17)		1														1	เครื่อง Minipack	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
41	ฝาครอลั๊กไฟ		1			3	4	1	2		3				3		17	กันนำเข้าทีเสียบปลักไฟ	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
42	คู้ control เครื่องบด (ไฟสถานะ 1: สวิตซ์ 3)						1										1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	ทุกครั้งใช้งาน
43	ท่อ PVC (สีขาว, *สีเหลือง)			4+*5		2	6		5	4							26	ท่อนำ	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
44	ที่ครอบ LPC-40					1											1	ครอบตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
45	ตู้ control (หน้าจอ 1: สวิตช์ 2)					1											1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
46	คู้ control (ไฟ 3,สวิตซ์ 1)						1										1	ตู้ควบกุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
47	มาตรวัดความคัน						3	11			1	1		1	6	1	24	วัดแรงดัน	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
48	กล้องวงจรปิด						1				1						2	ตรวจสอบความผิดปกติ	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
49	ท่อ PVC สีฟ้า						12	8							1		21	ท่อน้ำ	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
50	ตู้ control inverter (หน้าปัด 3 สวิตซ์ 8)							1									1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
51	คู้ control pasturize Unit (ไฟ 10 สวิสต์ 4 หน้าจอ 2)							1									1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
52	คู้ control pasturize Unit (สวิสต์ 2 หน้าจอ 1)							1									1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
53	สัญญาณเตือน เครื่องฆ่าเชื้อ							1									1	เตือนอุณหภูมิตก	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
54	ชุดกรองน้ำ						1	2								1	4	กรองนำใช้	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	•
55	เทอร์โมมิเตอร์ แบบเข็ม							3									3	วัดอุณหภูมิ	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
56	เทอร์โมมิเตอร์ แบบแท่ง							2									2	วัดอุณหภูมิ	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	'
57	ตู้ control Exhaust Fan (ไฟ 5 สวิสต์ 2)							1									1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
58	ตู้ control (ไฟ 4 สวิตซ์ 5 หน้าจอ 1) :ตู้ 1							1									1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
59	ตู้ control (ไฟ 2 สวิตซ์ 2 หน้าจอ 1) : ตู้ 2							1									1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
60	ตู้control หม้อ kettle No.2 (ไฟ 4 สวิตซ์ 2 หน้าจอ 1):ตู้3							1									1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
61	ตู้control หม้อ kettle No.3 (ไฟ 6 สวิตซ์ 2 หน้าจอ 1) : ตู้	j 4						1									1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
62	กระจกแต่งตัว								1	1							2	แต่งตัว ก่อนเข้าห้อง	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
63	สายขางและท่อน้ำทิ้ง								1	1							2	ท่อน้ำทิ้ง	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
64	หน้าต่างกระจกด้านข้างห้องถ้างภาชนะ										8						8	กันห้อง	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	•
	สายท่อลม	1									2						3	ท่อลม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	'
	คู้ Control (หน้าปัด1 สวิสต์ร)										2						2	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	•
67	คู้ Control เครื่องปิคฝา (สวิสต์ 2)										1						1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	•
68	สายท่อซีอิ๋ว				1						14						15	บรรจุซีอิว	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	'
69	ตู้ Control (หน้าจอ1 ปุ่ม 10)											1					1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	•
70	หัวบรรจุ พลาสติก											12					12	หัวจ่ายซีอื่ว	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน

จัดทำโดย	อนุมัติโดย วันที่	Start; 19/09/22
----------	-------------------	-----------------

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

							Бод в	1010		ที่ตั้ง / ลำนา			101711700					I	I	1
		* til			1	1 1		1			วน			الا الله		1				
		โด๊ะ	al	ห้อง	ห้อง	ห้องบรรจุ	ห้อง	ห้อง	ห้อง	ห้องถ้าง	ห้องบรรจุ	เครื่อง	เครื่อง	เครื่องหุ้ม	ห้อง	จุดถ้างถัง		. av	og.	ความถี่ของการ
ลำคับ	ราชการ	ทำงาน	ห้อง	บรรจ	ผสมมิ	200,1000	ผสม	ฆ่าเชื้อ	แต่งตัวก่อน	มือก่อน	และเครื่อง	บรรจ	ปิดฝา	film,	ล้าง	200,1000	รวม	ลักษณะการใช้งาน	วิธีการตรวจสอบ	ตรวจสอบ
		และห้อง	Minipack	ນີ້ ໂซະ	โซะ	ลิตร	ซอส	2	เข้าห้องฆ่า	เข้า ห้อง	บรรจุ 1,2	'	ลัดโบบัติ	เครื่องปิด	ขวด	ลิตร				
		แพ็คกล่อง		93 1.30	1.00	LIVIS	2011		เชื้อ	บรรจุ	1133 0 1,2	ONIDAN	ONIDAN	ฉลาก	0 371	CIPIS				
71	สัญญาณเตือน เขียว/ส้ม/แคง											3	3	1			7	เตือนมีการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	•
72	lW sensor											3	3	3			9	เตือนมีการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	1
73	แท่นหมุนพลาสติกกลม											1		1			2	เครื่องควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	1
	ตู้ Control (หน้าปัด 1 ปุ่ม 11)											1					1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
75	แเผ่นอะคริลิก เครื่องส่งฝา												11				11	ท่อส่งฝา	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	1
76	ตู้ Control เครื่องหุ้ม film (หน้าปัด 1 ปุ่ม 10)													1			1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	•
77	ตู้ Control เครื่องปิดฉลาก (หน้าปัด 2 ปุ่ม 6)													1			1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
78	ฟือกกี้	12															12	ที่เก็บ Alcohol	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	•
79	กระบอกตวงวัดคลอรีน	1														2	3	บอกปริมาตร	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
80	เก้าอี้พลาสติกมีพนักพิง	9															9	นังทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
81	สัญญาณเตือนเครื่อง Ink jet เขียว/ส้ม/แดง	2															2	เตือนมีการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
82	หน้าปัดเครื่อง Ink jet	2															2	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
83	ท่อน้ำหมึกเครื่อง Ink jet	2															2	ท่อหมึก	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
84	ตู้ control 1 (ไฟ 6: สวิตซ์ 1)														1		1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
85	ตู้ control 2 (ไฟ 5 : ปุ่ม 3)														1		1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
86	กล่องกล่องควบคุมแอร์ หน้าปัด 1 ปุ่ม 5														1		1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
87	กล่องกครางเลื่อน (ปุ่ม 2 สวิตซ์ฉุกเฉิน 1)														1		1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
88	ตุ้ LPC-35														1		1	ตู้ควบคุม	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
89	รางครอบสายไฟสีขาว														2		2	ครอบสายใฟ	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
90	สวิตซ์เปิด-ปิดไฟ LP.1/8														1		1	เปิด – ปิดไฟ	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
91	แท่นเหยียบสำรอง			1							2				1		4	เหยียบน้ำถ้างขวด	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
92	ฝาครอบระบายความร้อน														1		1	ป้องกันความร้อน	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
93	อะ ใหล่ พลาสติกสีขาว (24 ชิ้น)														1		1	เครื่องถ้างขวด	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
94	เครื่องถ้างขวด(ไฟ 2 หน้าปั๊ด 9)														1		1	แสดงสถานะ	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
	แปรงพร้อมที่ตักสำหรับแก้วแตก	1													1		2	ทำความสะอาด	ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
96	ถังน้ำพลาสติกทรงกลม มีฝาปิด															7	7	ทำความสะอาด	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
97	ด้ control หม้อ Kettle 300 (ไฟ 6 : สวิตซ์ 2, หน้าปัด 1)					1										1	ตู้ควบคุม	" ตรวจสอบการชำรุคค้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
	รีโมทหม้อ kettle					1	1										1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	้ ทุกครั้งที่ใช้งาน
	กล่องเก็บอปกรณ์ PPE					1			1								1	เก็บอุปกรณ์ PPE	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	'
	ม่านบังแคด	8							-		8				4		20	้ ป้องกันความร้อน	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	
	Flow meter	Ÿ						1			·						1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
\vdash	Intercom							1									1	ติดต่อ-สื่อสาร	ตรวจสอบการชำรคด้วยสาย	'
	ต์ control / เครื่องบดวัตถดิบ (หน้าปัด 1,ปัม 2 ใฟเชค)						3	1									3	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
103	มู common การจาบทาทผู้ทบ (กษาบท 1,นุ่ม 2 เพาบุท)				l	i l	3		l		l	L	L	l		l	J			4

จัดทำโดยวัน	i 91	นมัติโดย	วันที่	Stort .	10/0	00/2
JA	и	ก็ทผ เผด	JHII	Start;	19/0	J9/2

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

									ตำแหน่ง	ที่ตั้ง / จำน	วน									
ลำดับ	ราชการ	โต๊ะ ทำงาน และห้อง แพ็กกล่อง	-	ห้อง บรรจุ มิโซะ	ห้อง ผสมมิ โซะ	ห้องบรรจุ 200,1000 ลิตร	ห้อง ผสม ชอส	ห้อง ฆ่าเชื้อ 2	ห้อง แต่งตัวก่อน เข้าห้องฆ่า เชื้อ	ห้องล้าง มือก่อน เข้า ห้อง บรรจุ	ห้องบรรจุ และเครื่อง บรรจุ 1,2	,	เครื่อง ปิดฝา อัตโนมัติ	เครื่องหุ้ม tilm, เครื่องปิด ฉลาก	ห้อง ถ้าง ขวด	จุคล้างถัง 200,1000 ลิตร	รวม	ลักษณะการใช้งาน	วิธีการตรวจสอบ	ความถี่ของการ ตรวจสอบ
	ตู้ control เครื่องปิคฉลากคอ1 (หน้าปัค2, ปุ่ม7,ไฟ 1ชุค)	1															1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	
	ตู้ control เครื่องปิคฉลากคอ2 (หน้าปัค 1, ปุ่ม 4)	1															1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	•
	เครื่องแพคกล่อง (หน้าปัด1, สวิตซ์ 1 ,ไฟ 1ชุด)	1															1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	
	เครื่องปอกวัตถุดิบ (ฝาอะคริลิค, สวิตซ์ 1, ปุ่ม1, Timerl)					1										1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
108	เครื่องบรรจุมิโซะ (สวิตซ์ 4, ไฟ เชุด, มาตรวัด แรงคัน2, ล้อ 4, นีอต 6)			1													1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
	เครื่องผสมมิโชะ (หน้าปัด 3, ปุ่ม 8, ไฟ 11, สวิตซ์ 2, ใบพัด 3, ท่อครอบสายไฟ 6, มาตรวัดความคัน 1)				1												1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
	เครื่องควบคุมไอน้ำ (Steam) สำหรับเครื่องผสมมิโชะ (หน้าปัด 1, ไฟ 4, ปุ่ม 1, สวิตซ์ 2, มาตรวัดความตัน 3, กล่องสายไฟดำ 2 + ขาว 1)				1												1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุดด้วยสาย	ทุกครั้งที่ใช้งาน
111	หน้าต่างกระจกด้านข้างห้อง Koji			4													4	กั้นห้อง	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
112	คู้เก็บของ			8													8	เก็บของ	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
113	แอร์			1													1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคคั่วยสาย	เคือนละ 1 ครั้ง
114	รี โมทแอร์			1													1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคคั่วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
115	ตู้ควบคุมแอร์ (ปุ่ม 2, ไฟ 1)			1													1	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคด้วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง
116	Intercom วงจรปิด			3													3	ควบคุมการทำงาน	ตรวจสอบการชำรุคคั่วยสาย	เดือนละ 1 ครั้ง

ทำไดย	วันท์	วบท์	