



บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง : วิธีการสุ่มตัวอย่าง ตรวจสอบวิเคราะห์	หน้า 1 ของ 4
รหัสเอกสาร : WI-QC-44	วันที่ประกาศใช้ : 11 กันยายน 2560	แก้ไขครั้งที่ : 03
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานควบคุมคุณภาพ และพนักงานฝ่ายผลิต

การแต่งกาย

- 1.สวมชุดยูนิฟอร์มของบริษัท
- 2.ให้สวมถุงมือ
- 3.ใส่ผ้าปิดจมูก
- 4.สวมเสื้อกาวน์ พื้นที่ โดยเฉพาะ

2. คำนิยาม-ไม่มี-

3. อุปกรณ์

3.1 อุปกรณ์ สุ่มตัวอย่าง

1. ขวดแก้วมีฝาปิด
2. .บีกเกอร์Stainless มีฝาปิด
4. ถังพลาสติก
5. กระปุกพลาสติกมีฝาปิด
6. ช้อน สแตนเลส
7. ที่ดูดและบีบของเหลว
8. ท่อ สแตนเลส ปลายแหลม
9. แอลกอฮอล์ 70%
- 10.กรรไกร

สำหรับอุปกรณ์ส้อมตัวอย่าง วัตถุดิบ- สิ้นค้า กลุ่ม
ให้ก่อภูมิแพ้ ให้แยกอุปกรณ์ในการส้อมชัดเจน ให้ติด
สติ๊กเกอร์สีแดง ตัวอักษร A



สำหรับอุปกรณ์ส้อมตัวอย่าง วัตถุดิบ- สิ้นค้า Gluten
Free ให้แยกอุปกรณ์ในการส้อมชัดเจน ให้ติดสติ
๊กเกอร์สีเหลือง ตัวอักษร G





4. ขั้นตอน

4.1 กลุ่มของตัวอย่าง

วัตถุดิบการผลิต 2 กลุ่ม

1.กลุ่มทั่วไป

2.กลุ่มก่อให้เกิดสารก่อภูมิแพ้ รายชื่อ คู่มือ เอกสารสนับสนุน บัญชีรายชื่อวัตถุดิบที่ทำให้เกิดภูมิแพ้ (SP-GR-124)

วัตถุดิบการเกษตร 3 กลุ่ม

1.กลุ่มทั่วไป

2.กลุ่มก่อให้เกิดสารก่อภูมิแพ้ รายละเอียด รายชื่อ คู่มือ เอกสารสนับสนุน บัญชีรายชื่อวัตถุดิบที่ทำให้เกิดภูมิแพ้ (SP-GR-124)

3.กลุ่ม Gluten free

สินค้าก่อนการบรรจุ - สินค้าสำเร็จรูป

1.กลุ่มทั่วไป

2.กลุ่มก่อให้เกิดสารก่อภูมิแพ้ รายละเอียด รายชื่อ คู่มือ เอกสารสนับสนุน บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ผลิต มีวัตถุดิบที่ทำให้เกิดภูมิแพ้ (SP-GR-125)

3.กลุ่ม Gluten free

4.2 การเตรียมอุปกรณ์สุ่มตัวอย่าง

อุปกรณ์ในการเก็บตัวอย่าง

1.ประเภทพลาสติก

ถุงพลาสติกสะอาด และขวดพลาสติกสะอาด

กรณี นำมาตรวจเชื้อจุลินทรีย์ให้ ให้ทำการล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด และพ่นด้วย แอลกอฮอล์ 70% (ขวดพลาสติก) ผ่านการ Swab test เดือนละ 1 ครั้ง

2.ประเภทแก้ว ให้ล้างทำความสะอาด ด้วยน้ำสะอาด

กรณี นำมาตรวจเชื้อจุลินทรีย์ให้ ทำการฆ่าเชื้อหม้อนึ่งความดัน 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาทีผ่านการ Swab test เดือนละ 1 ครั้ง



4.3 วิธีการสุ่มตัวอย่าง

- 1.ให้พนักงานสุ่มตัวอย่าง ทำการเก็บตัวอย่าง ด้วยวิธี Aseptic technic
- 2.ให้ใช้อุปกรณ์สุ่มตัวอย่าง ตามแต่ชนิดของวัตถุดิบ
- 3.จำนวน กระสอบ ที่สุ่ม ตามวิธีการ WI-QC-62 เรื่องวิธีการชักสิ่งตัวอย่างเพื่อการยอมรับ
- 4.ปริมาณตัวอย่างที่สุ่ม กรณีวัตถุดิบการผลิต สุ่มปริมาณตาม WI-QC-03 การตรวจสอบวัตถุดิบการผลิต และกรณีวัตถุดิบการเกษตร สุ่มปริมาณตาม WI-QC-02 การตรวจสอบวัตถุดิบทางการเกษตร

4.4 สถานที่สุ่มตัวอย่าง

- 1.ให้สุ่ม ณ สถานที่เก็บตัวอย่าง
- 2.ยกเว้น กรณี วัตถุดิบการผลิต กลุ่มก่อให้เกิดภูมิแพ้ ให้ทำการแบ่ง ตัวอย่างที่สุ่มในห้องซึ่งสาร Allergen เท่านั้น และให้พนักงานสุ่มตัวอย่างสวมใส่เสื้อกาวน์และใช้อุปกรณ์โดยเฉพาะ Allergen เท่านั้น
- 3.กรณีเป็นวัตถุดิบการเกษตร ที่จัดอยู่ในพื้นที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้อยู่แล้ว กำหนดให้สุ่มในสถานที่เก็บได้

5. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- วิธีการปฏิบัติงาน เรื่องวิธีการชักสิ่งตัวอย่างเพื่อการยอมรับ (WI-QC-62)
- วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การตรวจสอบวัตถุดิบการผลิต (WI-QC-03)
- วิธีการปฏิบัติงาน เรื่อง การตรวจสอบวัตถุดิบทางการเกษตร (WI-QC-02)
- เอกสารสนับสนุน เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุดิบที่ทำให้เกิดภูมิแพ้ (SP-GR-124)
- เอกสารสนับสนุน เรื่อง บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ผลิต มีวัตถุดิบที่ทำให้เกิดภูมิแพ้ (SP-GR-125)