



## บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การเตรียมน้ำเกลือ	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร : WI-PD-25	วันที่ประกาศใช้ : 10 ธันวาคม 2561	แก้ไขครั้งที่ : 03
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกผลิต 1	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

### 1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานผลิตโคจิ

### 2. คำนิยาม

- 2.1 บ่อละลายเกลือ (Salt Dissolving Tank) หมายถึง บ่อที่ถูกออกแบบมาเพื่อทำหน้าที่ในการละลายเกลือกับน้ำ
- 2.2 บ่อน้ำเกลืออิ่มตัว (Saturated Brine Tank) หมายถึง บ่อที่ถูกออกแบบมาเพื่อทำหน้าที่ในการละลายเกลือให้ได้ความเข้มข้นสูงขึ้นจนถึงจุดอิ่มตัว

### 3. ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติ

- 3.1 พนักงานผลิตโคจิ คำนวณปริมาณเกลือที่จะต้องเติมลงในบ่อ ตามสูตรที่กำหนดไว้ในรายงานการเตรียมน้ำเกลือ (FM-PD-10) เพื่อให้ได้ตามมาตรฐานการเตรียมน้ำเกลือ (ST-PD-05)
- 3.2 ใช้พลาสติกกรองพาเลทเกลือก่อนเทเกลือลงในบ่อละลายเกลือ (Salt Dissolving Tank) คู่มือการละลายเกลือ (SP-PD-42)
- 3.3 เปิดน้ำเข้าบ่อละลายเกลือ (Salt Dissolving Tank) ที่ละน้อยจนล้นเข้าไปในบ่อน้ำเกลืออิ่มตัว (Saturated Brine Tank) จนได้ปริมาณมากพอตามสูตรที่กำหนดไว้ในรายงานการเตรียมน้ำเกลือ (FM-PD-10)
- 3.4 เปิดการทำงานของปั๊มต่อเนื่องไม่ต่ำกว่า 16 ชั่วโมง หลังจากการเทเกลือลงบ่อเสร็จเรียบร้อยแล้ว เพื่อวนน้ำเกลือในบ่อน้ำเกลืออิ่มตัว (Saturated Brine Tank) ให้ไหลมายังบ่อละลายเกลือ (Salt Dissolving Tank) จะทำให้ได้น้ำเกลือที่มีความเข้มข้นเพิ่มขึ้นตามต้องการ
- 3.5 ก่อนการการสูมตัวอย่างน้ำเกลือในบ่อน้ำเกลืออิ่มตัว (Saturated Brine Tank) ส่งแผนกควบคุมคุณภาพ เพื่อวิเคราะห์หาความเข้มข้นของน้ำเกลือ ให้พนักงานผลิตโคจิทำการปิดวาล์วส่งน้ำเกลือไปบ่อละลายเกลือ (Salt Dissolving Tank) และทำการปั้มน้ำเกลือในบ่อน้ำเกลืออิ่มตัว (Saturated Brine Tank) ประมาณ 1 ชั่วโมง



- 3.6 ป้อนน้ำเกลือจากบ่อน้ำเกลืออิ่มตัว (Saturated Brine Tank) ไปที่ถังน้ำเกลือ(ด้านนอกอาคาร) ตามปริมาณที่กำหนดไว้ในรายงานการเตรียมน้ำเกลือ (FM-PD-10)
- 3.7 ปรับความเข้มข้นของน้ำเกลือในถังน้ำเกลือ(ด้านนอกอาคาร) ให้ได้ตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานการปฏิบัติงานการเตรียมน้ำเกลือ (ST-PD-05) โดยเติมน้ำตามที่ได้จากการคำนวณจากรายงานการเตรียมน้ำเกลือ (FM-PD-10)
- 3.8 สุ่มตัวอย่างน้ำเกลือในถังน้ำเกลือ(ด้านนอกอาคาร) ส่งให้แผนกควบคุมคุณภาพเพื่อวิเคราะห์หาความเข้มข้นของน้ำเกลือ
- 3.9 พนักงานผลิตโคจิบบันทึกข้อมูลลงในรายงานการเตรียมน้ำเกลือ (FM-PD-10)
- หมายเหตุ** ปริมาณเกลือที่ต้องนำมาใช้ในการเตรียมน้ำเกลือจะขึ้นอยู่กับสูตรการผลิตโคจิบแต่ละสูตร และสำหรับการผลิตโคจิบสูตร Less Salt ต้องใช้น้ำเกลือที่มีความเข้มข้นของน้ำเกลือค่อนข้างต่ำ จึงต้องใช้เกลือเพื่อการนำไปเตรียมน้ำเกลือในปริมาณที่น้อยกว่าสูตรอื่นๆ ทั้งนี้พนักงานผลิตโคจิบสามารถดำเนินการตามวิธีการปฏิบัติงานในข้อ 3.1-3.9

#### 4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 4.1 เอกสารสนับสนุนเรื่องการละลายเกลือ (SP-PD-42)
- 4.2 มาตรฐานการปฏิบัติงานเรื่องการเตรียมน้ำเกลือ (ST-PD-05)
- 4.3 รายงานการเตรียมน้ำเกลือ (FM-PD-10)