

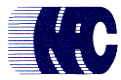
บริษัท นอร์ทเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีปฏิบัติงาน	เรื่อง: การกรองครั้งที่ 1	หน้า 1 ของ 3
รหัสเอกสาร: WI-PD-30	วันที่ประกาศใช้: 15 กันยายน 2561	แก้ไขครั้งที่: 04
จัดทำโดย:	ทบทวนโดย:	อนุมัติโดย:
หัวหน้าแผนกผลิต 1	ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติงาน พนักงานผลิต หน่วยกรอง, ซ้ำเชื้อ และผสม
2. คำนิยาม
 - 2.1 PRE-COATING TANK หมายถึง ถังเตรียมชีอิ้วก่อนกรอง
 - 2.2 CELITE หมายถึง สารช่วยกรอง (filter aid) ได้แก่ CELITE : 545 (สำหรับการกรอง 1) , CELITE : Hyflo (สำหรับการกรอง 2) และ CELITE : Standard (สำหรับการกรองน้ำส้ม)
 - 2.3 PRE-COATING หมายถึง ชั้นกรองซึ่งเกิดจาก CELITE เกาะตัวเป็นชั้นซ้อนทับกันบนผิวหน้าของผ้ากรอง (filter cloth) ในเครื่องกรอง (filter machine) อันเป็นผลมาจากการหมุนเวียนส่วนผสมของ CELITE และชีอิ้วผ่านเครื่องกรองเป็นเวลา 5-15 นาที
3. ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติงาน
 - 3.1 พนักงานผลิต บำชีอิ้วจากถังชีอิ้วดิบก่อนกรอง S1-S5 ลงใน PRE-COATING TANK ประมาณ 400-600 ลิตร
 - 3.2 เติม CELITE : 545 ลงใน PRE-COATING TANK ประมาณ 3-5 kg. ในการเติมครั้งแรก และผสมให้เข้ากันด้วยเครื่องกวน (agitator)
 - 3.3 ปล่อยส่วนผสมของ CELITE และชีอิ้วให้หมุนเวียนผ่านเครื่องกรอง (filtrate machine) เป็นเวลา 5-15 นาที เพื่อทำชั้นกรอง (PRE-COATING) โดยหมุนเวียนส่วนผสมจนกระทั่งชีอิ้วใส ระหว่างการทำชั้นกรองพนักงานผลิตจะทำการสูมตัวอย่างชีอิ้วใสหอดเทียบสี แล้วนำมาส่องผ่านแสงสว่างจากไฟฉายเพื่อเป็นการตรวจสอบความใสของชีอิ้วด้วยสายตา
 - 3.4 เริ่มกระบวนการกรองโดยปล่อยชีอิ้วดิบออกจากถัง PRE-COATING TANK กรองผ่านชั้นกรองในเครื่องกรอง (filtrate machine) เข้าสู่ชีอิ้วดิบหลังกรอง S6-S10 แล้วให้พนักงานผลิตเปิดวาล์วด้านหน้าถังชีอิ้วดิบก่อนกรอง S1-S5 ในตำแหน่งด้านบน และล่างตามลำดับ เพื่อให้ชีอิ้วไหลมาตามเส้นทางการทำงานที่กำหนดไว้



- 3.5 ในระหว่างการกรองให้บันทึกข้อมูลความดันของเครื่องกรองลงในบันทึกความดันเครื่องกรอง (FM-PD-45) ระหว่างการกรองจะต้องเติม CELITE : 545 เพิ่มลงไป PRE-COATING TANK เรียกขั้นตอนนี้ว่า Body-feed โดยทำการเติม CELITE : 545 ปริมาณ 1-2 kg. ทุกๆ ช่วงเวลาประมาณ 30 นาที ในระหว่างการกรองให้บันทึกข้อมูลความดันของเครื่องกรองลงในบันทึกความดันของเครื่องกรอง 1 (FM-PD-41)
- หมายเหตุ ถ้าตะกอนในซีอิ๊วมีปริมาณมาก จะต้องเติม CELITE : 545 เพิ่มในปริมาณที่มากขึ้นด้วยเช่นกัน
- 3.6 ในระหว่างการกรองจะต้องใช้กระบะ หรือภาชนะมารองรับน้ำซีอิ๊วที่ไหลออกจากเครื่องกรอง นำไปใส่ในถังรองรับ ติดป้ายชี้บ่ง
- 3.7 ในกรณีที่แรงดันในการกรองซีอิ๊วอยู่ระหว่าง $0.8-1.2 \text{ kg/cm}^2$ ให้พนักงานผลิตหยุดการกรองซีอิ๊ว แล้วเอากาก CELITE ออกจากเครื่องกรอง ล้างทำความสะอาดเครื่อง และผ้ากรอง จากนั้นให้เริ่มทำตามขั้นตอนเดิมตั้งแต่ ข้อ 3.1
- 3.8 เอากาก CELITE ออกจากเครื่องกรอง บรรจุลงในถุงผ้าคั้น นำเข้าเครื่องสลัดกากซีไลท์ แล้วเปิดเครื่องสลัดกากซีไลท์ ให้ภาชนะรองรับน้ำซีอิ๊ว นำไปใส่ในถังรองรับ ขนาด 1,000 ลิตร ที่ได้รับการทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว ติดป้ายชี้บ่งแยกตามชนิดของซีอิ๊ว
- 3.9 จากข้อ 3.6 และ 3.8 พนักงานผลิตนำถังรองรับซีอิ๊วที่เป็นตะกอนเทพบรรจุลงถังตะกอนที่สะอาด เมื่อบรรจุเต็มแล้วทำการปิดฝาและบันทึกลงในใบบันทึกถังตะกอน (FM-PD-68) เพื่อบ่งชี้สูตรและแหล่งที่มาของตะกอน
- 3.10 หลังจากการกรองซีอิ๊วดิบครบตามปริมาตรที่กำหนดให้พนักงานผลิตสุ่มตัวอย่างซีอิ๊วดิบหลังการกรองด้วย CELITE : 545 จากถังซีอิ๊วดิบหลังกรอง S6-S10 ใส่ภาชนะเก็บตัวอย่างซีอิ๊วดิบ แล้วนำส่งแผนกควบคุมคุณภาพ ทำการวิเคราะห์ %NaCl, %TN, %Alc, pH และ Color ของซีอิ๊วดิบที่ผ่านการกรองแล้ว เพื่อรอการปรับคุณภาพครั้งที่ 1 ให้ได้ตามมาตรฐานที่บริษัทกำหนดไว้
- 3.11 พนักงานผลิตทำการเปิดวาล์วกันถังซีอิ๊วดิบก่อนกรอง S1-S5 และใช้ปั๊มดูดตะกอนออกจากถังซีอิ๊วดิบก่อนกรองแล้วนำไปจัดเก็บไว้ในถัง ขนาด 1,000 ลิตร ที่ได้รับการทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว หลังจากนั้นทำการปิดฝาดังให้เรียบร้อยแล้ว และบันทึกลงในใบบันทึกถังตะกอน (FM-PD-68) เพื่อบ่งชี้สูตรและแหล่งที่มาของตะกอน ล้างทำความสะอาดเครื่องกรอง และผ้ากรอง ตามคู่มือการกรอง (SP-PD-48)
- 3.12 บันทึกข้อมูลลงในรายงานการกรองซีอิ๊ว (FM-PD-16)



4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง
 - 4.1 คู่มือการกรรอง (SP-PD-48)
 - 4.2 รายงานการกรรองซีอิ๊ว (FM-PD-16)
 - 4.3 บันทึกความดันของเครื่องกรรอง 1 (FM-PD-41)
 - 4.4 ใบบันทึกถังตะกอน (FM-PD-68)