



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์	หน้าที่ 1 ของ 2
รหัสเอกสาร : PM-QC-08	วันที่ประกาศใช้: 1 กันยายน 2561	แก้ไขครั้งที่ :01
จัดทำโดย: หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ทบทวนโดย: ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและการควบคุม การผลิต	อนุมัติโดย: ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติงาน

1.1 หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ มีหน้าที่

- 1.1.1 พิจารณาปล่อยผลิตภัณฑ์
- 1.1.2 ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์
- 1.1.3 ทวนสอบคุณภาพในการควบคุมคุณภาพระหว่างกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ
- 1.1.4 ส่งผลตรวจสอบคุณภาพให้ ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ พิจารณา
- 1.1.5 ดำเนินการตามผลพิจารณาการตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์

1.2 ตัวแทนฝ่ายบริหารหรือตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ มีหน้าที่

อนุมัติการปล่อยผลิตภัณฑ์

1.3 หัวหน้าแผนกคลังสินค้า มีหน้าที่

- 1.3.1 ส่งผลิตภัณฑ์เข้าไปตรวจสอบ ที่แผนกควบคุมคุณภาพ
- 1.3.2 ดำเนินการตามผลพิจารณาการตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์

2. คำนิยาม การตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์ หมายถึง การตรวจสอบ หรือการทวนสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ก่อนส่งออกจาก โรงงาน

3. ขั้นตอน

3.1 รายละเอียดการดำเนินงาน

3.1.1 หัวหน้าแผนกคลังสินค้าจัดผลิตภัณฑ์ตามที่ฝ่ายขายเปิดใบสั่งซื้อเข้ามา โดยระบุรหัสสินค้ารายชื่อสินค้า วันเดือนปี ที่ผลิต จำนวนในรายการส่งสินค้าประจำวัน (FM-WH-48)

3.1.2 หัวหน้าแผนกคลังสินค้า จัดส่งผลิตภัณฑ์ ตาม ข้อ 3.1.1 ให้หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ ตรวจสอบ โดยกรอกรายละเอียดข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการส่งออก ลงในบันทึกการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ก่อนส่งออกจากโรงงาน (FM-QC-95)

3.1.3 หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพทำการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ ทางด้านเคมี กายภาพและจุลินทรีย์ โดยการทวนสอบผลรายงาน Specification of other Sauce product (FM-QC-61)



บริษัท นอร์ทเทอรัน ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

หน้าที่ 2

และ Specification of Soy Sauce Product (FM-QC-05) และบันทึกผลการทวนสอบใน
บันทึกการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ก่อนส่งออกจากโรงงาน (FM-QC-95)

3.2 หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ พิจารณาปล่อยผลิตภัณฑ์ดังนี้

3.2.1 การปล่อยผลิตภัณฑ์ปกติ

3.2.1.1 ผลิตภัณฑ์จะต้องผ่านการตรวจสอบคุณภาพ จากแผนกควบคุมคุณภาพแล้วจะมีผล
ว่าผ่าน หรือเป็นไปตามข้อกำหนดของลูกค้า

3.2.1.2 บันทึกรายละเอียดข้อมูลการปล่อยสินค้าลงใน บันทึกการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ก่อน
ส่งออกจากโรงงาน (FM-QC-95)

3.2.1.3 กรณีที่รายงานผลการตรวจสอบเพื่อจุลินทรีย์ยังไม่สมบูรณ์ แต่มีความจำเป็นที่จะ
ต้องส่งมอบให้กับลูกค้า ให้พิจารณาจากการควบคุมกระบวนการว่าเป็นไปตามระบบ
HACCP โดยทวนสอบข้อมูลว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดหรือไม่ จากรายงานการ
ฆ่าเชื้อ FM-QC-60 ดังนี้

1.อุณหภูมิการฆ่าเชื้อ 2.Speed ในการฆ่าเชื้อ 3.Holding Time

หน.แผนกควบคุมคุณภาพแจ้งต่อตัวแทนฝ่ายบริหารหรือตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ
อนุมัติการปล่อยสินค้า ในบันทึกการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ก่อนส่งออกจากโรงงาน
(FM-QC-95)

3.2.1.4 กำหนดให้ตัวแทนฝ่ายบริหาร หรือตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ เป็นผู้เซ็นต่อนุมัติการ
ปล่อยสินค้า ในบันทึกการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ก่อนส่งออกจากโรงงาน (FM-QC-95)

3.2.1.6 หน.แผนกควบคุมคุณภาพ ดำเนินการแจ้งหัวหน้าแผนกคลังสินค้าให้ปล่อย
ผลิตภัณฑ์ได้

3.2.2 หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ จัดทำเอกสาร Certificate of analysis (FM-QC-21)

และ ผู้จัดการฝ่ายบริหารคุณภาพ ต้องเป็นผู้เซ็นต่อนุมัติในเอกสาร Certificate of analysis
(FM-QC-21)

3.2.3 หัวหน้าแผนกคลังสินค้าดำเนินการส่งออกตามขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่อง การขนส่ง
(PM-WH-03)

3.2.4 ผู้จัดการฝ่ายบริหารคุณภาพ ต้องเป็นผู้ที่เซ็นอนุมัติในใบส่งสินค้า (FM-WH-42) จึงจะ
มีการปล่อยสินค้าออกจากโรงงานได้

4.เอกสารที่เกี่ยวข้อง

4.1 ขั้นตอนการปฏิบัติงานเรื่อง การขนส่ง (PM-WH-03)

4.2 บันทึกการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ก่อนส่งออกจากโรงงาน (FM-QC-95)

4.3 ใบส่งสินค้า (FM-WH-42)