



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง: การคั้น MOROMI	หน้าที่ 1 ของ 2
รหัสเอกสาร: WI-PD-29	วันที่ประกาศใช้: 3 ธันวาคม 2561	แก้ไขครั้งที่: 04
จัดทำโดย : หัวหน้าแผนกผลิต 1	ทบทวนโดย : ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	อนุมัติโดย : ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานคั้น

2. คำนิยาม

2.1 โมโรมิ หมายถึง ของเหลวผสมระหว่างการหมักชีอิ้ว

2.2 ถังพัก (holding tank) หมายถึง ถังสำหรับการจัดเก็บโมโรมิก่อนการส่งต่อไปยังขั้นตอนการ Fill Moromi

2.3 เครื่องบรรจุคั้น (moromi filling machine) หมายถึง เครื่องจักรที่ออกแบบมาเพื่อชั่งตวงโมโรมิและปล่อยให้โมโรมิไหลลงไปยังผ้าคั้นโดยทำงานเป็นรอบๆ

2.4 บ่อพักชีอิ้วดิบ (receiving pit tank) หมายถึง บ่อเก็บชีอิ้วดิบระหว่างการคั้นก่อนการส่งต่อไปยังถังเก็บ

2.5 ถังเก็บ (storage tank) หมายถึง ถังเก็บชีอิ้วดิบ หมายเลข S1-S5 โดยรับชีอิ้วดิบมาจากขั้นตอนการคั้นจากบ่อพักชีอิ้วดิบ

3. ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติงาน

3.1 พนักงานคั้นรับ MOROMI จากถังหมัก ไปยังถังพัก (holding tank) ให้ได้มาตรฐานการปฏิบัติงานการคั้น MOROMI (ST-PD-09)

3.2 บรรจุ MOROMI ด้วยผ้า (clothes) วางซ้อนกันบนเครื่องบรรจุคั้น (moromi filling machine) ตามคู่มือการคั้น (SP-PD-47) และมาตรฐานการปฏิบัติงานการคั้น MOROMI (ST-PD-09)

3.3 พนักงานคั้นเก็บ MOROMI ที่บรรจุคั้น โดยตั้งทิ้งไว้เป็นเวลาประมาณ 1 ชั่วโมง ชีอิ้วดิบที่คั้นออกมาได้จะไหลลงสู่บ่อชีอิ้วดิบ (receiving pit tank) ตามคู่มือการคั้น (SP-PD-47)

3.4 พนักงานคั้นเลื่อนกล่อง (cage) ที่ใส่ MOROMI บรรจุคั้นไปที่เครื่องอัด (pre-press machine)

3.5 คั้น MOROMI ครั้งที่ 1 (pre-press) เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 8 ชั่วโมง ชีอิ้วดิบที่คั้นออกมาได้จะไหลลงสู่บ่อชีอิ้วดิบ (receiving pit tank)

3.6 พนักงานคั้นย้าย MOROMI บรรจุคั้น จาก pre-press cage ไปที่ main-press cage

3.7 คั้น MOROMI ครั้งที่ 2 (main-press) เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 8 ชั่วโมง ชีอิ้วดิบที่คั้นออกมาได้จะไหลลงสู่บ่อชีอิ้วดิบ (receiving pit tank)

3.8 พนักงานคั้นเก็บตะกอนบริเวณถาดรองฐานคั้น เทบรรจุลงถังตะกอนที่สะอาด เมื่อบรรจุเต็มแล้วทำการปิดฝาและบันทึกลงในใบบันทึกถังตะกอน (FM-PD-68) เพื่อบ่งชี้สูตรและแหล่งที่มาของตะกอน รวมถึงความสะอาดของถังตะกอนก่อนนำไปยังจุดรับเพื่อจัดเก็บและผลิต และถ้าพนักงานจุดรับถังตะกอนตรวจพบว่าถังไม่สะอาดจะต้องส่งกลับไปยังแหล่งที่ส่งถึงเพื่อดำเนินการทำความสะอาดอีกครั้ง



- 3.9 พนักงานคั่นหรือพนักงานกรอง,ฆ่าเชื้อ,ผสม บั่มย้ายชีวดีบจากบ่อชีวดีบ (receiving pit tank) ไปยังถังเก็บ (storage tank) หมายเลข S1-S5 ตามเอกสารสนับสนุนเรื่องการกรองชีว (SP-PD-48)
- 3.10 พนักงานคั่นหรือผ้าที่ห่อ MOROMI ที่คั่นชีวออกหมดแล้ว ตามเอกสารสนับสนุนเรื่องการคั่น (SP-PD-47)
- 3.11 พนักงานคั่นใส่กากชีวที่ห่ออยู่ในผ้า (wrapped cake) ลงไปในเครื่องแยกกาก (cake crumbler)
- 3.12 พนักงานคั่นบรรจุกากชีวลงในถุง (Container bag) ตามเอกสารสนับสนุนเรื่องการคั่น (SP-PD-47)
- 3.13 พนักงานคั่นทำความสะอาดผ้าคั่น และทำให้แห้ง ด้วยเครื่องซักผ้า ดำเนินการตามเอกสารสนับสนุนเรื่องการซักผ้าคั่น (SP-PD-52)
- 3.14 บันทึกข้อมูลลงในรายงานการคั่นชีว (FM-PD-15)

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 4.1 การคั่น (SP-PD-47)
- 4.2 การกรองชีว (SP-PD-48)
- 4.3 การซักผ้าคั่น (SP-PD-52)
- 4.4 มาตรฐานการปฏิบัติงานการคั่น MOROMI (ST-PD-09)
- 4.5 รายงานการคั่นชีว (FM-PD-15)
- 4.6 ใบบันทึกถึงตะกอน (FM-PD-68)