



บริษัท นอร์ทเทอรัน พู๊ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

วิธีการปฏิบัติงาน	เรื่อง : การรับตัวอย่างและการจัดการตัวอย่าง	หน้า 1 ของ 2
รหัสเอกสาร : WI-QC-63	วันที่ประกาศใช้ : 15 พฤษภาคม 2563	แก้ไขครั้งที่ : 02
จัดทำโดย :	ทบทวนโดย :	อนุมัติโดย :
หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ	ผู้จัดการฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต	ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงาน QC

2. คำนิยาม ผู้ส่งตัวอย่าง หมายถึง พนักงานฝ่ายผลิต พนักงานจัดซื้อ พนักงานวิจัย ฯ และผู้อื่นที่ ต้องการตรวจสอบตัวอย่าง

3. ขั้นตอน

3.1 ผู้ส่งตัวอย่าง นำตัวอย่างส่งให้ห้องตรวจสอบ ให้พนักงานควบคุมคุณภาพ ตรวจสอบสภาพตัวอย่างทดสอบ ต้องอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิทเท่านั้น และต้องมี ป้ายชี้บ่งบอกชื่อตัวอย่างและปริมาณ ตัวอย่างถึงจะรับตัวอย่างได้

3.2 ผู้ส่งตัวอย่างจะต้อง ทำการบันทึกรายการตัวอย่างที่ส่งตรวจ ในบันทึกการลงทะเบียนรับตัวอย่าง (FM-QC-63)

3.3 พนักงานควบคุมคุณภาพทำการรับตัวอย่าง และแบ่งตัวอย่างเพื่อทดสอบและเขียนป้ายชื่อติดตัวอย่างระบุรายละเอียดตัวอย่าง ดังนี้

3.3.1 เลขที่ขอรับบริการ

การกำหนด เลขที่ขอรับบริการ ใช้เลข 10 หลัก หลักที่หนึ่งและสอง เป็นวันที่ หลักที่สามและสี่ เป็นเดือน หลักที่ ห้า และหก เป็นปี ใช้ ปี ค.ศ. ชิดทับ (/) และตามด้วย เลข 4 หลัก เป็นเลขที่ตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ เช่น 010108 / 0001 (วันที่ 1 เดือน มกราคม ปี 2008 ตัวอย่างเลขที่ 0001) เมื่อเริ่ม ปีใหม่ ให้เริ่มนับ 1 ใหม่ ทุกปี

3.3.2 ชื่อตัวอย่าง

3.3.3 ปริมาณ

3.3.4 Lot no. / Batch no. / Tank no และ อื่น ๆ ที่ใช้อ้างอิง

เลขที่ขอรับบริการ	010108 / 0001
ตัวอย่าง	F- Extra
ปริมาณ	8000 L
อ้างอิง	121/08



3.4 การจัดการตัวอย่างที่ทดสอบ

3.4.1 ตัวอย่างทดสอบที่สุ่มมาตรวจสอบ หลังจากแบ่งทดสอบแล้ว ปิดฝาให้มิดชิด และให้แจ้งผู้ส่งตัวอย่าง มา
รับตัวอย่างคืน

3.4.2 ตัวอย่างทดสอบที่แบ่งแล้วนำไปวิเคราะห์คุณภาพ ให้ดำเนินการจัดการดังนี้

ประเภท	รายละเอียด	ขยะเปียก	เททิ้งลงท่อ ระบายน้ำ เข้าสู่ระบบ บำบัดน้ำเสีย โรงงาน	ขยะมีพิษ
ตัวอย่างทดสอบ ของเหลวที่ผสม กับสารเคมี	อาทิ : น้ำเกลือ / น้ำซีอิ๊ว/น้ำส้ม /น้ำโมโรมิ / ซอส /วัตถุดิบการผลิต และอื่น ๆ		✓	
ตัวอย่างทดสอบ ของแข็ง	อาทิ : โคจิ / วัตถุดิบการเกษตร : ถั่วเหลือง/ข้าว / ข้าวสาลี/ กระเทียม /หัวหอม/มะเขือเทศ /แครอท / ขิง และเครื่องเทศ อาหารตรวจเชื้อ ที่ผ่านการฆ่า	✓		
ตัวอย่างทดสอบ ของแข็ง ที่ผสม กับสารเคมี	เชื้อด้วยความร้อน 121 องศาเซลเซียส 20 นาที และอื่น ๆ			✓

3.5 เมื่อพนักงานควบคุมคุณภาพทำการตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว แจ้งผลการตรวจสอบให้ผู้ส่งตัวอย่าง

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

4.1 บันทึกการลงทะเบียนรับตัวอย่าง (FM-QC-63)