



NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

เอกสารสนับสนุน	เรื่องการประเมินความถี่ของการสอบเทียบ		หน้า 1 ของ 8
รหัสเอกสาร : SP - EN - 42	วันประกาศใช้ :	28 สิงหาคม 2564	แก้ไขครั้งที่ 9
จัดทำโดย	ทวนโดย		อนุมัติโดย
ช่างเทคนิค	หัวหน้าฝ่ายวิศวกรรม		ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

ตารางการประเมินความถี่ของเครื่องมือวัดและอุปกรณ์สอบเทียบ

ลำดับ	ชื่อเครื่องมือ	หมายเลข เครื่อง	สถานที่ติดตั้ง	หัวข้อประเมินความเสี่ยง					Rank				ลักษณะความถี่การสอบเทียบ	
				ผลกระทบต่อกำลังการผลิต	ผลกระทบต่อคุณภาพสินค้า	ผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	มูลค่าความเสียหาย	ผลรวม						
									A	B	C	D	ภายใน	ภายนอก
1	เครื่องวัดอุณหภูมิการหมัก Model 2455	9022	B2	2	2	2	1	7			✓			ปีละ 1 ครั้ง
2	เครื่องวัดอุณหภูมิ Model TX1002	TINC008	ห้องผสม	2	4	4	4	14			✓			6 เดือน/ครั้ง
3	เครื่องวัดอุณหภูมิ Model TX1002	TINC009	R&D	2	3	2	1	8			✓			ปีละ 1 ครั้ง
4	เครื่องวัดอุณหภูมิ Model TX1002	TIL3013	B5	2	4	4	4	14			✓			6 เดือน/ครั้ง
5	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>STEAM</u> T2	T16061500	B4 หม่าเชื้อ 1	2	2	2	1	7			✓			ปีละ 1 ครั้ง
6	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>STEAM</u> T2		B4 หม่าเชื้อ 1	2	2	2	1	7			✓			ปีละ 1 ครั้ง
7	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>หลัง</u> หม่าเชื้อ T1 (product)	T-17020625	B4 หม่าเชื้อ 1	2	3	3	1	9			✓			ปีละ 1 ครั้ง
8	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>หลัง</u> หม่าเชื้อ T1 (product)		B4 หม่าเชื้อ 1	2	3	3	1	9			✓			ปีละ 1 ครั้ง
9	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>หลัง</u> COOLLING T4	-	B4 หม่าเชื้อ 1	2	2	2	1	7			✓			ปีละ 1 ครั้ง
10	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>หลัง</u> COOLLING T4		B4 หม่าเชื้อ 1	2	2	2	1	7			✓			ปีละ 1 ครั้ง
11	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>หลัง</u> HOLDING T3 ตัวที่ 1	T19031670	B4 หม่าเชื้อ 1	2	3	2	1	8			✓			ปีละ 1 ครั้ง
12	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>หลัง</u> HOLDING T3 ตัวที่ 2		B4 หม่าเชื้อ 1	2	3	2	1	8			✓			ปีละ 1 ครั้ง
13	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>ก่อน</u> การหม่าเชื้อ T5 ตัวที่ 1	T19031668	B4 หม่าเชื้อ 1	2	2	2	1	7			✓			ปีละ 1 ครั้ง
14	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>ก่อน</u> การหม่าเชื้อ T5 ตัวที่ 2		B4 หม่าเชื้อ 1	2	2	2	1	7			✓			ปีละ 1 ครั้ง
15	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>หลัง</u> การผสม T6 ตัวที่ 1	T16061499	B4 หม่าเชื้อ 1	2	2	2	1	7			✓			ปีละ 1 ครั้ง
16	เครื่องวัดอุณหภูมิ <u>หลัง</u> การผสม T6 ตัวที่ 2		B4 หม่าเชื้อ 1	2	2	2	1	7			✓			ปีละ 1 ครั้ง
17	เครื่องวัดอุณหภูมิ อากาศห้องโคจิ ตัวที่ 1	T17020621	B2 ห้องโคจิ	2	4	4	3	13			✓			6 เดือน/ครั้ง
18	เครื่องวัดอุณหภูมิ อากาศห้องโคจิ ตัวที่ 2		B2 ห้องโคจิ	2	4	4	3	13			✓			6 เดือน/ครั้ง
19	เครื่องวัดอุณหภูมิ โคจิ ตัวที่ 1	T17020618	B2 ห้องโคจิ	2	4	4	3	13			✓			6 เดือน/ครั้ง
20	เครื่องวัดอุณหภูมิ โคจิ ตัวที่ 2		B2 ห้องโคจิ	2	4	4	3	13			✓			6 เดือน/ครั้ง
21	เครื่องวัดอุณหภูมิ โคจิ Alarm ตัวที่ 1		B2 ห้องโคจิ	3	3	3	3	12			✓			6 เดือน/ครั้ง
22	เครื่องวัดอุณหภูมิ โคจิ Alarm ตัวที่ 2		B2 ห้องโคจิ	3	3	3	3	12			✓			6 เดือน/ครั้ง

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

ตารางการประเมินความถี่ของเครื่องมือวัดและอุปกรณ์สอบเทียบ

ลำดับ	ชื่อเครื่องมือ	หมายเลข เครื่อง	สถานที่ติดตั้ง	หัวข้อประเมินความเสี่ยง					Rank				ลักษณะความถี่การสอบเทียบ	
				ผลกระทบต่อกำลังการผลิต	ผลกระทบต่อคุณภาพสินค้า	ผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	มูลค่าความเสียหาย	ผลรวม						
									A	B	C	D	ภายใน	ภายนอก
23	เครื่องวัดอุณหภูมิ การเลี้ยงยีสต์	14P062488	B3	2	3	2	1	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
24	เครื่องวัดอุณหภูมิ การเลี้ยงยีสต์		B3	2	3	2	1	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
25	เครื่องวัดอุณหภูมิ Cooker	14P012220	B2	2	3	3	1	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
26	เครื่องวัดอุณหภูมิ Cooker		B2	2	3	3	1	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
27	เครื่องวัดอุณหภูมิถัง Les Salt 1 ตัวที่ 1	14P064811	B3	2	2	2	1	7				✓		ปีละ 1 ครั้ง
28	เครื่องวัดอุณหภูมิถัง Les Salt 1 ตัวที่ 2		B3	2	2	2	1	7				✓		ปีละ 1 ครั้ง
29	เครื่องวัดอุณหภูมิถัง Les Salt 2 ตัวที่ 1	14P062812	B3	2	2	2	1	7				✓		ปีละ 1 ครั้ง
30	เครื่องวัดอุณหภูมิถัง Les Salt 2 ตัวที่ 2		B3	2	2	2	1	7				✓		ปีละ 1 ครั้ง
31	เครื่องวัดอุณหภูมิ เครื่องแก้วข้าวสาลี RX 300 ตัวที่ 1	TC0621098	B2	2	3	2	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
32	เครื่องวัดอุณหภูมิ เครื่องแก้วข้าวสาลี RX 300 ตัวที่ 2	T17100920	B2	2	3	2	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
33	เครื่องวัดอุณหภูมิเทอร์โมกราฟเครื่องฆ่าเชื้อ 1 ตัวที่ 1	ES - 0178A0038 Pt100:1708014-1	B4 ฆ่าเชื้อ 1	2	4	4	4	14			✓			6 เดือน/ครั้ง
34	เครื่องวัดอุณหภูมิเทอร์โมกราฟเครื่องฆ่าเชื้อ 1 ตัวที่ 2	E3-0182A0050 181040378	ฆ่าเชื้อสำรอง	2	4	4	4	14			✓			6 เดือน/ครั้ง
35	เครื่องวัดอุณหภูมิเทอร์โมกราฟเครื่องฆ่าเชื้อ 2 ตัวที่ 1	E3 - 018YA0024 T19031663	ฆ่าเชื้อสำรอง	4	5	5	4	18		✓				4 เดือน/ครั้ง
36	เครื่องวัดอุณหภูมิเทอร์โมกราฟเครื่องฆ่าเชื้อ 2 ตัวที่ 2	1400000511 pt100:T19040884	B4 ฆ่าเชื้อ 2	4	5	5	4	18		✓				4 เดือน/ครั้ง
37	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง ฆ่าเชื้อ2 (product) ตัวที่ 1		B4 ฆ่าเชื้อ 2	4	5	5	4	18		✓				4 เดือน/ครั้ง
38	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง ฆ่าเชื้อ2 (product) ตัวที่ 2	T19110720	B4 ฆ่าเชื้อ 2	4	5	5	4	18		✓				4 เดือน/ครั้ง
39	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง ฆ่าเชื้อ2 (เข็ม) ตัวที่ 1	17P000393	B4 ฆ่าเชื้อ 2	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
40	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง ฆ่าเชื้อ2 (เข็ม) ตัวที่ 2		B4 ฆ่าเชื้อ 2	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

ตารางการประเมินความถี่ของเครื่องมือวัดและอุปกรณ์สอบเทียบ

ลำดับ	ชื่อเครื่องมือ	หมายเลข เครื่อง	สถานที่ติดตั้ง	หัวข้อประเมินความเสี่ยง					Rank				ลักษณะความถี่การสอบเทียบ	
				ผลกระทบต่อกำลังการผลิต	ผลกระทบต่อคุณภาพสินค้า	ผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	มูลค่าความเสียหาย	ผลรวม						
									A	B	C	D	ภายใน	ภายนอก
41	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง หม่าเชื้อ2 (เข็ม) ตัวที่ 1	135040841	B4 หม่าเชื้อ 2	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
42	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง หม่าเชื้อ2 (เข็ม) ตัวที่ 2		B4 หม่าเชื้อ 2	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
43	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง หม่าเชื้อ2 (เข็ม) ตัวที่ 1	14P062475	B4 หม่าเชื้อ 2	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
44	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง หม่าเชื้อ2 (เข็ม) ตัวที่ 2		B4 หม่าเชื้อ 2	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
45	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง หม่าเชื้อ2 (เข็ม) ตัวที่ 1	17P000406	B4 หม่าเชื้อ 2	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
46	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง หม่าเชื้อ2 (เข็ม) ตัวที่ 2		B4 หม่าเชื้อ 2	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
47	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง หม่าเชื้อ2 (เข็ม) ตัวที่ 1	17P000315	B4 หม่าเชื้อ 2	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
48	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่อง หม่าเชื้อ2 (เข็ม) ตัวที่ 2		B4 หม่าเชื้อ 2	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
49	เครื่องวัดอุณหภูมิ หม้อผสมซีอิ๊ว 2,000 L ตัวที่ 1	T19040885	ห้องผสม	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
50	เครื่องวัดอุณหภูมิ หม้อผสมซีอิ๊ว 2,000 L ตัวที่ 2		ห้องผสม	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
51	เครื่องวัดอุณหภูมิ หม้อผสมซีอิ๊ว 1,500 L ตัวที่ 1	T19040886	ห้องผสม	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
52	เครื่องวัดอุณหภูมิ หม้อผสมซีอิ๊ว 1,500 L ตัวที่ 2		ห้องผสม	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
53	เครื่องวัดอุณหภูมิ หม้อผสมน้ำส้ม 2,000 L ตัวที่ 1		ห้องผสม	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
54	เครื่องวัดอุณหภูมิ หม้อผสมน้ำส้ม 2,000 L ตัวที่ 2		ห้องผสม	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
55	เครื่องวัดอุณหภูมิปล่องควัน Boiler ตัวที่ 1	14P032318	Boiler	2	1	1	2	6				✓		ปีละ 1 ครั้ง
56	เครื่องวัดอุณหภูมิปล่องควัน Boiler ตัวที่ 2		Boiler	2	1	1	2	6				✓		ปีละ 1 ครั้ง
57	เครื่องวัดอุณหภูมิ โคจิ (ชุดเล็ก) ตัวที่ 1	-	B5	2	3	2	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
58	เครื่องวัดอุณหภูมิ โคจิ (ชุดเล็ก) ตัวที่ 2		B5	2	3	2	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
59	เครื่องวัดอุณหภูมิ Cooker (ชุดเล็ก) ตัวที่ 1	1953	B5	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
60	เครื่องวัดอุณหภูมิ Cooker (ชุดเล็ก) ตัวที่ 2		B5	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
61	เครื่องวัดอุณหภูมิ Sepqrator(เครื่องสกัด) ตัวที่ 1	-	B5	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
62	เครื่องวัดอุณหภูมิ Sepqrator(เครื่องสกัด) ตัวที่ 2		B5	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

ตารางการประเมินความถี่ของเครื่องมือวัดและอุปกรณ์สอบเทียบ

ลำดับ	ชื่อเครื่องมือ	หมายเลข เครื่อง	สถานที่ติดตั้ง	หัวข้อประเมินความเสี่ยง					Rank				ลักษณะความถี่การสอบเทียบ	
				ผลกระทบต่อกำลังการผลิต	ผลกระทบต่อคุณภาพสินค้า	ผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	มูลค่าความเสียหาย	ผลรวม						
									A	B	C	D	ภายใน	ภายนอก
63	เครื่องวัดอุณหภูมิ Evaporator(เครื่องกลั่น) ตัวที่ 1	-	B5	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
64	เครื่องวัดอุณหภูมิ Evaporator(เครื่องกลั่น) ตัวที่ 2		B5	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
65	เครื่องวัดอุณหภูมิ Evaporator(เครื่องกลั่น) ตัวที่ 1	17P001272	B5	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
66	เครื่องวัดอุณหภูมิ Evaporator(เครื่องกลั่น) ตัวที่ 2		B5	2	2	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
67	เครื่องชั่งไฟฟ้า Model HP - 11	4945678	บรรจุ L2	4	3	5	4	16		✓			4 เดือน/ครั้ง	
68	เครื่องชั่งไฟฟ้า Model HP-40	467	บรรจุ L1	4	3	5	4	16		✓			4 เดือน/ครั้ง	
69	เครื่องชั่งไฟฟ้า Model AFS - 60 AFS -X-05640	08 FS 130045	ผสมซอส	3	3	1	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
70	เครื่องชั่งไฟฟ้า Model HT-500	2231-43	มินิแพ็ค	4	5	3	5	17		✓			4 เดือน/ครั้ง	
71	เครื่องชั่งไฟฟ้า Max.300kg.Min.1kg	AFW - X 7655	Allergen	3	3	1	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
72	เครื่องชั่งไฟฟ้า MBW-150	6303038015	ซังสาร	3	3	1	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
73	เครื่องชั่งไฟฟ้า AFW – 60 Max.60kg.	AFW - X 09353	ท้ายไลน์	4	3	5	4	16		✓			4 เดือน/ครั้ง	
74	เครื่องชั่งไฟฟ้า DW - 6000 E	BB 2588	มินิแพ็ค	4	3	5	4	16		✓			4 เดือน/ครั้ง	
75	เครื่องชั่งไฟฟ้า DB-600H	NGG10007	B5	3	3	2	2	10				✓	4 เดือน/ครั้ง	
76	เครื่องชั่งไฟฟ้า DW -15KE	AC 9711	R&D	3	3	2	2	10				✓	4 เดือน/ครั้ง	
77	เครื่องชั่งไฟฟ้า Model HP-04	1050	บรรจุ 1,000 L	4	5	5	5	19		✓				ปีละ 1 ครั้ง
78	เครื่องชั่งไฟฟ้าความละเอียดสูง AB323	190009334	R&D	4	5	3	5	17		✓			4 เดือน/ครั้ง	
79	เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 3 ตำแหน่ง	18352656	คลังสินค้า	4	5	3	5	17		✓			4 เดือน/ครั้ง	
80	Megnetic Model.GN16515338	MKT 150680GN	B2	2	3	3	1	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
81	Megnetic Model.GN16515338	MKT 150681GN	B2	2	3	3	1	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
82	Electromagnetic Flowmeter	E50190554	น้ำเชื้อ 1	2	3	3	1	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
83	Electromagnetic Flowmeter	E40190561	น้ำเชื้อ 2	2	3	3	1	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
84	เครื่องวัดความดัน Cooker IN ตัวที่ 1.1	18P003753	Cooker B2	2	1	1	1	5				✓		ปีละ 1 ครั้ง

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

ตารางการประเมินความถี่ของเครื่องมือวัดและอุปกรณ์สอบเทียบ

ลำดับ	ชื่อเครื่องมือ	หมายเลข เครื่อง	สถานที่ติดตั้ง	หัวข้อประเมินความเสี่ยง					Rank				ลักษณะความถี่การสอบเทียบ	
				ผลกระทบต่อกำลังการผลิต	ผลกระทบต่อคุณภาพสินค้า	ผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	มูลค่าความเสียหาย	ผลรวม						
									A	B	C	D	ภายใน	ภายนอก
85	เครื่องวัดความดัน Cooker IN ตัวที่ 1.2	20P008087	Cooker B2	2	1	1	1	5				✓		ปีละ 1 ครั้ง
86	เครื่องวัดความดัน Cooker Out ตัวที่ 2.1	18P003732	Cooker B2	2	1	1	1	5				✓		ปีละ 1 ครั้ง
87	เครื่องวัดความดัน Cooker Out ตัวที่ 2.2	20P006695	Cooker B2	2	1	1	1	5				✓		ปีละ 1 ครั้ง
88	เครื่องวัดความดัน กรอง 1 ตัวที่ 1.1	14P068219	กรอง 1 B4	2	2	2	3	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
89	เครื่องวัดความดัน กรอง 1 ตัวที่ 1.2	194037854	กรอง 1 B4	2	2	2	3	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
90	เครื่องวัดความดัน กรอง 2 ตัวที่ 2.1	14P068221	กรอง 2 B4	2	2	2	3	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
91	เครื่องวัดความดัน กรอง 2 ตัวที่ 2.2	194037855	กรอง 2 B4	2	2	2	3	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
92	เครื่องวัดความดัน ล้างขวด 12 หัว ตัวที่ 1.1	14P068226	ห้องล้างขวด B4	2	2	2	3	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
93	เครื่องวัดความดัน ล้างขวด 12 หัว ตัวที่ 1.2	19P005356	ห้องล้างขวด B4	2	2	2	3	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
94	เครื่องวัดความดัน ล้างขวด,บีบ ตัวที่ 2.1	20P002936	ห้องล้างขวด B4	2	2	2	3	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
95	เครื่องวัดความดัน ล้างขวด,บีบ ตัวที่ 2.2	19P011682	ห้องล้างขวด B4	2	2	2	3	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
96	เครื่องวัดความดัน Cooker IN ตัวที่ 1.1	18P003754	Cooker B5	2	1	1	1	5				✓		ปีละ 1 ครั้ง
97	เครื่องวัดความดัน Cooker IN ตัวที่ 1.2	20P008088	Cooker B5	2	1	1	1	5				✓		ปีละ 1 ครั้ง
98	เครื่องวัดความดัน Cooker Out ตัวที่ 2.1	18P003733	Cooker B5	2	1	1	1	5				✓		ปีละ 1 ครั้ง
99	เครื่องวัดความดัน Cooker Out ตัวที่ 2.2	20P006696	Cooker B5	2	1	1	1	5				✓		ปีละ 1 ครั้ง
100	เครื่องวัดความดัน เครื่องสลับ B5 ตัวที่ 1.1	14P068220	ห้องผสม B5	2	1	1	1	5				✓		ปีละ 1 ครั้ง
101	เครื่องวัดความดัน เครื่องสลับ B5 ตัวที่ 1.2	14P068225	ห้องผสม B5	2	1	1	1	5				✓		ปีละ 1 ครั้ง
102	เครื่องวัดความดัน ป้อนน้ำ Boiler 1 ตัวที่ 1.1	20P008086	Boiler	3	1	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
103	เครื่องวัดความดัน ป้อนน้ำ Boiler 1 ตัวที่ 1.2	18P003730	Boiler	3	1	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
104	เครื่องวัดความดัน ป้อนน้ำ Boiler 2 ตัวที่ 2.1	164028525	Boiler	3	1	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
105	เครื่องวัดความดัน ป้อนน้ำ Boiler 2 ตัวที่ 2.2	18P003731	Boiler	3	1	2	2	8				✓		ปีละ 1 ครั้ง
106	เครื่องวัดความดัน หม้อต้มไอน้ำ ตัวที่ 1.1	164043797	Boiler	4	1	2	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง

NORTHERN FOOD COMPLEX CO.,LTD

ตารางการประเมินความถี่ของเครื่องมือวัดและอุปกรณ์สอบเทียบ

ลำดับ	ชื่อเครื่องมือ	หมายเลข เครื่อง	สถานที่ติดตั้ง	หัวข้อประเมินความเสี่ยง					Rank				ลักษณะความถี่การสอบเทียบ	
				ผลกระทบต่อกำลังการผลิต	ผลกระทบต่อคุณภาพสินค้า	ผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	มูลค่าความเสียหาย	ผลรวม					ภายใน	ภายนอก
									A	B	C	D		
107	เครื่องวัดความดันหม้อต้มไอน้ำ ตัวที่ 1.2	49631	Boiler	4	1	2	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
108	เครื่องวัดความดัน Steam Header ตัวที่ 1.1	14P067067	Boiler	4	1	2	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
109	เครื่องวัดความดัน Steam Header ตัวที่ 1.2	14P067066	Boiler	4	1	2	2	9				✓		ปีละ 1 ครั้ง
110	เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 3 ตำแหน่ง	1931625	ห้องบรรจุ B4	4	5	3	5	17		✓			4 เดือน/ครั้ง	
111	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่องล้างขวด 12 หัว	17P000376	ล้างขวด B4	2	4	4	4	14			✓			6 เดือน/ครั้ง
112	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่องล้างขวด 12 หัว		ล้างขวด B4	2	4	4	4	14			✓			6 เดือน/ครั้ง
113	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่องล้างปีป	135040842	ล้างขวด B4	2	4	4	4	14			✓			6 เดือน/ครั้ง
114	เครื่องวัดอุณหภูมิเครื่องล้างปีป		ล้างขวด B4	2	4	4	4	14			✓			6 เดือน/ครั้ง
115	เครื่องชั่งไฟฟ้าบรรจุภัณฑ์ท้ายไลน์	19318311	ส่วนแพ็ค B4	4	5	3	5	17		✓			4 เดือน/ครั้ง	

ตารางเกณฑ์การประเมินระดับคะแนน

	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	ต่ำ	ไม่ส่งผล
ผลกระทบต่อกำลังการผลิต	5	4	3	2	1
ผลกระทบต่อคุณภาพของสินค้า	5	4	3	2	1
ผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร	5	4	3	2	1
มูลค่าความเสียหาย	5	4	3	2	1

เกณฑ์การกำหนดความถี่ในการสอบเทียบ

Rank = ผลรวมหัวข้อประเมินความเสี่ยง	
Rank	ความถี่ของการสอบเทียบ
A = 25 - 20	ทำการสอบเทียบ 1 เดือนต่อครั้ง
B = 19 - 16	ทำการสอบเทียบ 4 เดือนต่อครั้ง
C = 15 - 11	ทำการสอบเทียบ 6 เดือนต่อครั้ง
D = ≤ 10	ทำการสอบเทียบ 1 ปีต่อครั้ง

หมายเหตุ มีเครื่องมือบางตัวที่มีความเสี่ยงสูงและไม่สามารถทวนสอบเทียบภายในได้จึงส่งสอบเทียบภายนอกปีละ 1 ครั้ง

