



บริษัท นอร์ธเทิร์น ฟู้ด คอมเพล็กซ์ จำกัด

เอกสารสนับสนุน	เรื่อง: การใช้เครื่องควบคุมห้องโคจิจำลอง	หน้า 1 ของ 3
รหัสเอกสาร: SP-PD-67	วันที่ประกาศใช้: 12 สิงหาคม 2558	แก้ไขครั้งที่: 00
จัดทำโดย : หัวหน้าแผนกผลิต1	ทบทวนโดย: ผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ	อนุมัติโดย: ตัวแทนฝ่ายบริหารคุณภาพ

1. ผู้ปฏิบัติ พนักงานแผนกผลิตส่วนบรรจุ

2. คำนิยาม เครื่องควบคุมห้องโคจิจำลองเลียนแบบมากจากเครื่องควบคุมห้องโคจิอาคาร B2 ใช้สำหรับควบคุมสภาวะต่างๆ เช่น อากาศ ความชื้น อุณหภูมิ ให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อรา



3. ขั้นตอน

3.1 การตรวจสอบสภาพเครื่องจักร

- ตรวจสอบสภาพความพร้อมของเครื่องจักรและบันทึกลงในบันทึกการตรวจสอบเครื่องจักรประจำวัน (FM-HS-07)

3.2 การใช้งานเครื่องจักร

- เปิดประตูห้องโคจินำวัตถุดิบที่คลุกเคล้าแล้วเข้าห้องบ่มโคจิ
- เลือกโปรแกรมโดยกดปุ่ม PROG โดย โปรแกรม 1 สำหรับสูตร KOIKUCHI โปรแกรม 2 สำหรับสูตร TAMARI และ LESS SALT ดังภาพ



3. จากนั้นกดสวิทช์ปุ่ม KOJI TEMP. INCUBATOR จาก OFF เป็น ON



4. หมุนปุ่ม Control อื่นๆ จาก OFF เป็น AUTO เพื่อให้เครื่องทำงานแบบอัตโนมัติ





5. จากนั้นเครื่อง Control จะทำการควบคุมห้องโคจิให้มีสภาพเหมาะสมต่อการเจริญของเชื้อรา เป็นระยะเวลา 41-43 ชั่วโมง
6. เมื่อครบระยะเวลาในการบ่มให้ทำการปิดสวิทช์ปุ่ม KOJI TEMP. INCUBATOR จาก ON เป็น OFF
7. เปิดประตูห้องแล้วตักเอาโคจิออกจากห้องบ่ม
8. ทำการล้างห้องบ่มให้สะอาด

4. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

1. บันทึกการตรวจสอบเครื่องจักรประจำวัน (FM-HS-07)