

(ตัวอย่าง)

คำสั่ง.....(ชื่อหน่วยงาน).....
ที่ /.....

เรื่อง แต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor)

เพื่อให้การผลิตอาหารของ.....(ชื่อหน่วยงาน)..... เป็นไปอย่างมีคุณภาพและมาตรฐานและสอดคล้องตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ผู้บริหารจึงประกาศแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิต อาหาร ดังนี้

1. ชื่อ-สกุล ตำแหน่ง..... Certificate No.....
2. ชื่อ-สกุล ตำแหน่ง..... Certificate No.....

โดยกำหนด อำนาจ หน้าที่ และความรับผิดชอบ ดังนี้

1. ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย และข้อกำหนดของ.....(ชื่อหน่วยงาน).....
2. ทวนสอบการบันทึกรายงานการผลิตอย่างถูกต้องและครบถ้วนอย่างสม่ำเสมอ
3. รายงานผลการดำเนินการต่อหัวหน้างานและผู้บริหาร เพื่อทบทวนและใช้เป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
4. ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการผลิตแก่พนักงานที่เกี่ยวข้องกับระบบการผลิต
5. ประสานงานกับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและภายนอกเพื่อให้การผลิตเป็นไปอย่างถูกต้องตามกฎหมายและมีคุณภาพมาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ทั้งนี้มีผลตั้งแต่วันที่ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ตัวอย่าง) บันทึกการควบคุมอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอร์ไรส์ กรณีผลิตแบบไม่ต่อเนื่อง

วัน/เดือน/ปี	ชื่อผลิตภัณฑ์	จำนวนผลิต	เวลาพาสเจอร์ไรส์		อุณหภูมิพาสเจอร์ไรส์ (75-80 °C)		อุณหภูมิที่ทำเย็น (4 °C)		ความดัน homogenizer (psi)	อุณหภูมิถึงรอบบรรจุ (ไม่เกิน 6°C)				ผู้บันทึก
			เริ่ม	สิ้นสุด	แบบ ดิจิตอล	แบบแท่ง แก้ว	แบบ ดิจิตอล	แบบแท่ง แก้ว		ถังที่ 1	ถังที่ 2	ถังที่ 3	ถังที่ 4	

บันทึกเพิ่มเติม :

.....

.....

ผู้ตรวจสอบ.....

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

(ตัวอย่าง) บันทึกการตรวจสอบอุณหภูมิและเวลาการพาสเจอร์ไรส์ กรณีผลิตแบบต่อเนื่อง

ส่วนที่ 1 : การตรวจสอบความพร้อมระบบพาสเจอร์ไรส์ก่อนการผลิต

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Flow Diversion valve ไม่รั่วซึม..... | <input type="checkbox"/> อุณหภูมิพาสเจอร์ไรส์ 75-80 °C..... |
| <input type="checkbox"/> Flow Diversion valve ตัดที่อุณหภูมิ.....°C | <input type="checkbox"/> อุณหภูมิหมยเย็น < 5 °C..... |
| <input type="checkbox"/> อุณหภูมิน้ำร้อน 80-90 °C..... | <input type="checkbox"/> อุณหภูมิน้ำเย็น < 4 °C..... |
| <input type="checkbox"/> รอยรั่วซึม Homogenizer..... | <input type="checkbox"/> รอยซึม Plate pasteurizer..... |
| <input type="checkbox"/> เวลาตรวจ..... | |

ข้อกำหนด : ✓ ผ่าน ✗ ไม่ผ่าน ต้องผ่านทุกข้อกำหนดถึงจะทำการพาสเจอร์ไรส์

ส่วนที่ 2 : การตรวจสอบระบบการพาสเจอร์ไรส์

วัน/เดือน/ปี	หมายเลขถัง	เวลา (ทุก 20 นาที)	อุณหภูมิน้ำร้อน (80-90°C)		อุณหภูมิน้ำเย็น (ไม่เกิน 3°C)		อุณหภูมิพาสเจอร์ไรส์ (75-80°C)		อุณหภูมิหมยเย็น (ไม่เกิน 5°C)		อุณหภูมิหมยในถังรอบบรรจุ (ไม่เกิน 6°C)		ความดัน homogenizer (psi)	ผู้บันทึก
			แบบ ดิจิตอล	แบบ แท่งแก้ว	แบบ ดิจิตอล	แบบ แท่งแก้ว	แบบ ดิจิตอล	แบบ แท่งแก้ว	แบบ ดิจิตอล	แบบ แท่งแก้ว	ถังที่ 1	ถังที่ 2		

บันทึกเพิ่มเติม :

.....

.....

ผู้ตรวจสอบ.....

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

(ตัวอย่าง) บันทึกการรับน้ำดิบ

วัน/เดือน/ปี	หมายเลข ถังน้ำ นมดิบ	เวลารับ น้ำนมดิบ	ผลการตรวจสอบ						ปริมาณ ที่รับ (kg)	รวม (kg)	ผู้ส่ง	ผู้รับ	หมายเหตุ
			อุณหภูมิ น้ำนมดิบ(°C)	ความ สะอาด	สี	กลิ่น	ลักษณะ เนื้อนม	75% แอลกอฮอล์					

หมายเหตุ : ✓ = ผ่านตามข้อกำหนด
 ✗ = ไม่ผ่านตามข้อกำหนด

บันทึกเพิ่มเติม :

- ❶ ความสะอาด : สะอาด ไม่มีสิ่งสกปรกเจือปน
- ❷ สี,กลิ่น : ตามปกติของน้ำนมดิบ ไม่เหม็นหืน
- ❸ ลักษณะเนื้อนม : ปกติ ไม่เป็นเม็ด
- ❹ 75% แอลกอฮอล์ : ไม่ตกตะกอน

ผู้ตรวจสอบ.....
 ตำแหน่ง.....
 วันที่.....

(ตัวอย่าง) บันทึกการล้างทำความสะอาดเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ (CIP)

วัน/เดือน/ปี

รายการ	การทำความสะอาดด้วยต่าง						การล้างต่างด้วยน้ำเปล่า				การทำความสะอาดด้วยกรด						การล้างต่างด้วยน้ำเปล่า				ผู้บันทึก		
	ล้างด้วยน้ำเปล่า	ปริมาณต่าง (ลิตร)	ปริมาณน้ำ (ลิตร)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา(นาที)			กระดาศลิตมัส สีแดง	ล้างด้วยน้ำเปล่า	ปริมาณกรด (ลิตร)	ปริมาณน้ำ (ลิตร)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา(นาที)			กระดาศลิตมัสสีน้ำเงิน							
					เริ่ม	สิ้นสุด	รวม						เริ่ม	สิ้นสุด	รวม		เริ่ม	สิ้นสุด	รวม				

- หมายเหตุ :
1. ความเข้มข้นของต่าง 1-3% อุณหภูมิ 70-80 C วนนาน 20 นาที
 2. ความเข้มข้นของกรด 0.5-1% อุณหภูมิ 60-65 C วนนาน 20 นาที
 3. เมื่อทำความสะอาดแล้วต้องไม่พบสิ่งสกปรก

บันทึกเพิ่มเติม :

.....

.....

ผู้ตรวจสอบ.....

ตำแหน่ง.....

วันที่.....