

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....บริษัท เอบีซี จำกัด.....

รหัสเอกสาร.....MT-0001.....

บันทึกการบำรุงรักษาและสอบเทียบอุปกรณ์การผลิต

อุปกรณ์ที่ซ่อมบำรุง	ความถี่	ประจำเดือนปี.....2564.....												หมายเหตุ		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1. อุปกรณ์...เครื่องชั่ง.....																
1.1...สังเกตความเรียบร้อยของอุปกรณ์..	ทุกเดือน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	X	เครื่องชั่งเปิดไม่ติด ใช้งานไม่ได้ แก้ไขโดยส่งซ่อม
1.2...ปรับลูกน้ำให้สมดุล.....	ทุกเดือน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
2. อุปกรณ์...เครื่องกรองน้ำ.....																
2.1...เปลี่ยนไส้กรอง.....	ทุก 6 เดือน						/								/	
2.2...เปลี่ยนหลอด UV....	ทุกปี	X														หลอดไฟเสีย แก้ไขโดยเปลี่ยนหลอดใหม่
2.3...ตรวจสอบความสมบูรณ์....	ทุกเดือน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
3. อุปกรณ์...เครื่องผสม.....																
3.1...ตรวจสอบมอเตอร์.....	ทุกเดือน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
3.2...หยอดน้ำมันหล่อลื่น...	ทุกเดือน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
3.3...ตรวจสอบความสมบูรณ์.....	ทุกเดือน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
4. อุปกรณ์...ตาชั่งส่วนผสม 2 kg.....																
4.1...สอบเทียบด้วยลูกตุ้มน้ำหนัก มาตรฐาน.....	ทุก 1 ปี						/									
ผู้ซ่อมบำรุง		สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	
ผู้ตรวจสอบ		ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	ชัญ	

✓ ซ่อมบำรุงแล้ว X อุปกรณ์ชำรุด (ระบุแนวทางการแก้ไข)

บันทึกการทำความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ผลิต

จุดทำความสะอาด	ความถี่	ประจำปี 2564 เดือน เมษายน วันที่																															หมายเหตุ					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						
1. ห้อง ชั่งวัตถุดิบ.....																																	ทำความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์ก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง					
๑๑ อุปกรณ์ เครื่องชั่ง...	ทุกวัน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
๑๒ อุปกรณ์ ทัพพีตักสาร...	ทุกวัน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
๑๓ อุปกรณ์ ขามสแตนเลส...	ทุกวัน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
๑๔ พื้นห้อง	ทุกวัน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
๑๕ ผนัง	ทุกวัน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
๑๖ เพดาน	ทุก ๗ วัน							/						/																								
๑๗ พัดลม	ทุก ๗ วัน						/							/																								
2. ห้อง...ผลิต.....																																	ทำความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์ก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง					
๒๑ อุปกรณ์ หม้อต้ม.....	ทุกวัน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
๒๒ อุปกรณ์ ถังผสม.....	ทุกวัน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
๒๓ อุปกรณ์ ใบกวน.....	ทุกวัน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
๒๔ พื้นห้อง	ทุกวัน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๒๕ ผนัง	ทุกวัน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๒๖ เพดาน	ทุก ๗ วัน						/							/																								
๒๗ พัดลม	ทุก ๗ วัน						/							/																								
ผู้ทำความสะอาด		สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว	สว			
ผู้ตรวจสอบ		ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว	ชว		

✓ สะอาดเรียบร้อย X ไม่สะอาด จำเป็นต้องแก้ไข

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....บริษัท. เอบีซี จำกัด.....

รหัสเอกสาร.....PEST-0001.....

บันทึกการป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะในบริเวณการผลิต

วัน/เดือน/ปี	เครื่องดักแมลงตำแหน่ง...ทางเข้าพนักงาน.....			เครื่องดักแมลงตำแหน่ง...ทางเข้าวัตถุดิบ....			กาวดักสัตว์...ด้านหลังอาคารผลิต.....			ลงชื่อผู้ปฏิบัติ	ลงชื่อผู้ตรวจสอบ
	สภาพเครื่อง	การปฏิบัติ		สภาพเครื่องใช้งานได้	การปฏิบัติ		สภาพเครื่องใช้งานได้	การปฏิบัติ			
		นับจำนวน	การจัดการ		นับจำนวน	การจัดการ		นับจำนวน	การจัดการ		
2/4/64	✓	0		✓	8	✓	✓	1	✓	สว	วณู
9/4/64	✓	15	✓	✓	0		✓	0		สว	วณู
16/4/64	✓	18	✓	✓	14	✓	✓	0		สว	วณู
23/4/64	✓	10	✓	✓	19	✓	✓	1	✓	สว	วณู

✓ อุปกรณ์ใช้งานได้ กำจัดสัตว์พาหะ/เปลี่ยนเหยื่อหรือแผ่นกาวเรียบร้อยแล้ว X อุปกรณ์ไม่ปกติ สัตว์พาหะยังไม่ได้การจัดการ

บันทึกการควบคุมคุณภาพ

ชื่อผลิตภัณฑ์:พริกแกงเผ็ด.....รุ่นการผลิต (Lot No.):SPY01.....

วันที่ผลิต:20/04/64.....วันที่หมดอายุ:19/05/64.....

1.การตรวจสอบน้ำหนักหลังบรรจุ (น้ำหนักเฉลี่ยที่กำหนด $1 \text{ kg} \pm 0.1$)

เวลา	น้ำหนักของผลิตภัณฑ์ที่สุ่ม (หน่วย)										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	เฉลี่ย
11.05 น.	1.1	1	1	0.9	1	1	1.1	1.1	1	1	1.02
15.20 น.	1	1.1	1.1	1.1	1	0.9	1	1	1.1	1.1	1.04

2.การตรวจสอบลักษณะภายนอกของผลิตภัณฑ์


รายการตรวจสอบ	วิธีการตรวจสอบ	ข้อกำหนด	ผลการตรวจสอบ	หมายเหตุ
หีบห่อบรรจุภัณฑ์	ดูด้วยสายตา	ถุงปิดสนิท ไม่รั่วซึม สะอาด ติดฉลาก ป้ายวันที่ผลิต และวันหมดอายุ แล้ว	✓	
สี	ดูด้วยสายตา	สีแดงเข้ม ไม่มีสิ่งแปลกปลอม	✓	
กลิ่น	ดมกลิ่น	กลิ่นหอมตามลักษณะของพริกแกงนั้นๆ ไม่มีกลิ่นบูดหรือกลิ่นอับ	✓	


✓ ผ่านตามข้อกำหนด X ไม่ผ่านตามข้อกำหนด

3.การตรวจสอบทางเคมีและจุลินทรีย์

รายการตรวจสอบ	วิธีการตรวจสอบ	ข้อกำหนด	ผลการตรวจสอบ (ค่าที่ได้)	หมายเหตุ
pH	กระดาษลิตมัส	3-5	4.3	
ความชื้น	ชุดทดสอบ	ไม่เกิน 15%	12	

สรุปผลการตรวจสอบ ผ่านมาตรฐาน ไม่ผ่านมาตรฐาน

ตรวจสอบโดย..........วันที่ตรวจสอบ.....20/04/64.....

อนุมัติโดย..........วันที่อนุมัติ.....20/04/64.....

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร...บริษัท...เอปี้ซี จำกัด.....
รหัสเอกสาร.....FIL001.....

บันทึกการบรรจุและปริมาณการผลิต

วันที่ผลิต.....26/04/64.....

สภาพเครื่องมือ/อุปกรณ์บรรจุ สภาพปกติ สะอาด ผิดปกติ เนื่องจาก.....
สภาพห้อง/บริเวณบรรจุ สภาพปกติ สะอาด ผิดปกติ เนื่องจาก.....
สุขลักษณะพนักงาน ล้างมือก่อนปฏิบัติงาน แต่งกายถูกสุขลักษณะ อื่นๆ..... ไม่ถูกสุขลักษณะ เนื่องจาก.....

ผลิตภัณฑ์	รุ่นผลิต	วันที่ผลิต	วันหมดอายุ	จำนวนที่ผลิตได้	ปริมาณสูญเสียจากการผลิต*	ความสมบูรณ์บรรจุภัณฑ์	ความสมบูรณ์ของข้อความ			Metal Detector
							LOT	MFG	EXP	
ข้าวเกรียบกุ้ง รสดั้งเดิม ตราเอปี้ซี	PCOF- 0001	25/04/64	25/10/64	885 ถุง	*9 kg	✓	✓	✓	✓	✓
ข้าวเกรียบกุ้ง รสต้มยำ ตรา เอปี้ซี	PCTY- 0001	25/04/64	25/10/64	890 ถุง	*4 kg	✓	✓	✓	✓	✓

✓ ผ่านตามข้อกำหนด X ไม่ผ่านตามข้อกำหนด

*วิธีการจัดการอาหารที่สูญเสียจากการผลิต.....รวบรวมของเสียไปจำหน่ายเป็นอาหารสัตว์.....

ปัญหาที่พบ/การแก้ไข.....

ผู้ปฏิบัติงาน..........วันที่บันทึก.....26/04/64.....

ผู้ตรวจสอบ..........วันที่อนุมัติ.....26/04/64.....

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....บริษัท เอบีซี จำกัด.....

รหัสเอกสาร.....ST-0001.....


บันทึกการฆ่าเชื้อ


วันที่ผลิต.....20/04/64.....

สภาพเครื่องมือ/อุปกรณ์ฆ่าเชื้อ สภาพปกติ สะอาด ผิดปกติ เนื่องจาก.....

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์	รุ่นผลิต	ปริมาณ (ลิตร)	เวลาฆ่าเชื้อ			อุณหภูมิ (>75°C)	แรงดัน (>15 psi)	การตรวจสอบผลิตภัณฑ์หลังฆ่าเชื้อ			
				เวลาเริ่ม	เวลาเสร็จ	รวม (นาที)			สี	กลิ่น	%Brix	pH
1	เครื่องต้มน้ำแอปเปิ้ล	AP200421	1,000	9.10 น.	9.25 น.	15	78	16	เขียวอ่อน	กลิ่นแอปเปิ้ล	9.14	3.4
2	เครื่องต้มน้ำเสาวรสมผสมมะม่วงและน้ำผัก	PSM200421	15,000	9.21 น.	9.41 น.	20	75	16	ส้มอ่อน	กลิ่นเสาวรสม	10.47	4.1

ปัญหาที่พบ/การแก้ไข.....

ผู้ปฏิบัติ..... ..... วันที่บันทึก..... 20/04/64.....

ผู้ตรวจสอบ..... ..... วันที่อนุมัติ..... 20/04/64.....

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....บริษัท เอปซี จำกัด.....
รหัสเอกสาร.....MIX-0001.....

บันทึกการผสม

ชื่อผลิตภัณฑ์:พริกแกงเผ็ด.....รุ่นการผลิต (Lot No.):SP200421.....
ปริมาณการผลิต:100 kg.....วันที่ผลิต:20/04/64.....
สภาพเครื่อง/อุปกรณ์ผสม สภาพปกติ สะอาด ผิดปกติ เนื่องจาก.....

ลำดับ	รายการวัตถุดิบ	เวลาที่กำหนด (นาที)	เวลาเริ่ม	เวลาเสร็จ	อุณหภูมิ (>60°C)	หมายเหตุ
1	กุ้งแห้ง	30	9.00 น.	9.30 น.	62°C	
2	พริกไทยเม็ด					
3	กระชาย					
4	เกลือ	30	9.30 น.	10.00 น.	65°C	
5	กะปิ					
6	หอมแดง					

ปฏิบัติงานโดย.....^{สน}.....วันที่ผสม.....21/04/64.....
อนุมัติโดย.....^{จัญ}.....วันที่อนุมัติ.....21/04/64.....

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....บริษัท เอบีซี จำกัด.....
รหัสเอกสาร.....WM-0001.....


บันทึกการชั่งส่วนผสม

ชื่อผลิตภัณฑ์: ข้าวเกรียบกุ้งรสดั้งเดิม ตรา เอบีซี.....รุ่นการผลิต (Lot No.): ...PCOF-0001.....

ปริมาณการผลิต:.....65 kg.....วันที่ผลิต:25/04/64.....

ลำดับ	รายการวัตถุดิบ	Lot No. หรือ วันที่ผลิต	น้ำหนัก ตามสูตร	น้ำหนัก ที่ชั่งจริง	หน่วย	หมายเหตุ
1	แป้งสาลี	WF250321	40	40.10	Kg	
2	น้ำมันปาล์ม	PL0050321	12.5	13.55	Kg	
3	กุ้งสด	25/04/64	6.5	6.55	Kg	
4	ผงปรุงรส	5SE2021008	1	1.03	Kg	
5	เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	10/04/2021	2	2.02	Kg	
6	น้ำตาล	15/03/2021	2	2.10	Kg	
7	ผงชูรส Monosodium glutamate (INS 621)	2020MG009	500	500.1	g	
8	กลั่นกุ้ง	2021PWNI89	500	500.2	g	

ผู้ชั่ง..........วันที่ชั่ง.....25/04/64.....

ผู้ตรวจสอบ..........วันที่อนุมัติ.....25/04/64.....

ชื่อสถานที่ผลิตอาหาร.....บริษัท เอ บี ซี จำกัด.....
รหัสเอกสาร.....RM-0001.....

บันทึกการตรวจรับวัตถุดิบ

ชื่อวัตถุดิบ:เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน เอ บี ซี รุ่นการผลิต (Lot No.):10/04/2021.....

ปริมาณที่รับเข้า:25 kg x 10 กระสอบ..... วันที่รับเข้า:19/04/2021.....

ผู้ผลิต:บริษัท เอ เอ ฟู้ด จำกัด..... ผู้ขาย:บริษัท เอ เอ ฟู้ด จำกัด.....

สภาพการขนส่ง สภาพปกติ สะอาด ผิดปกติ เนื่องจาก.....

หัวข้อที่ตรวจสอบ	วิธีการตรวจสอบ	ข้อกำหนด	ผลการตรวจสอบ	หมายเหตุ
1.ลักษณะภายนอก	ดูด้วยสายตา ชิมรสชาติ และดมกลิ่น	ผงสีขาว ละเอียด รสเค็ม ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม	✓	
2.ความชื้น	ใช้ชุดทดสอบ	ไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนัก	✓	
3.เอกสารรับรองคุณภาพ (COA)	ตรวจสอบจากเอกสารรับรองคุณภาพ	มีเอกสารรับรองคุณภาพ ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด	✓	

✓ ผ่านตามข้อกำหนด X ไม่ผ่านตามข้อกำหนด

ผลการตรวจสอบ รับวัตถุดิบ ไม่รับวัตถุดิบ

ตรวจสอบโดย.....^{ลว}..... วันที่ตรวจสอบ.....19/04/64.....

อนุมัติโดย.....^{ชัย}..... วันที่อนุมัติ.....19/04/64.....