

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

รหัสเอกสาร.....ST-0001.....

บันทึกการฆ่าเชื้อ

วันที่ผลิต.....20/04/64.....

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

| ลำดับ | ผลิตภัณฑ์                                 | รุ่นผลิต  | ปริมาณ<br>(ลิตร) | เวลาฆ่าเชื้อ |           |            | อุณหภูมิ<br>(>75°C) | แรงดัน<br>(>15<br>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     | เครื่องต้มน้ำเสาวรส<br>ผสมมะม่วงและน้ำผัก | PSM200421 | 15,000           | 9.21 น.      | 9.41 น.   | 20         | 75                  | 16                     | ส้มอ่อน                         | กลิ่นเสาวรส   | 10.47 | 4.1 |
|       |                                           |           |                  |              |           |            |                     |                        |                                 |               |       |     |
|       |                                           |           |                  |              |           |            |                     |                        |                                 |               |       |     |

ปัญหาที่พบ/การแก้ไข.....

.....

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

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