

แบบตรวจสอบการออกแบบเชิงสัญลักษณ์

ข้อมูลทั่วไป

รายการ	รายละเอียด
ชื่อเครื่องจักร / อุปกรณ์	
รหัสเครื่องจักร / ทรัพย์สิน	
สถานที่ / ไลน์ผลิต	
วันที่ตรวจ	
ผู้ตรวจ	
มาตรฐานอ้างอิง	EN 1672-2 / ISO 14159 / FSSC 22000 / BRCGS

A. วัตถุประสงค์การใช้งาน (Intended Use – วัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้สำหรับเครื่องจักร)

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
มีการระบุวัตถุประสงค์การใช้งานของเครื่องจักรอย่างชัดเจน	☐	☐	
การใช้งานสอดคล้องกับประเภทผลิตภัณฑ์	☐	☐	
สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมการผลิต (แห้ง / เปียก / High Care / High Risk)	☐	☐	

B. วัสดุ (Materials – วัสดุที่ใช้กับเครื่องจักร)

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
วัสดุที่สัมผัสอาหารเป็นวัสดุเกรดสัมผัสอาหาร (Food Grade)	☐	☐	
วัสดุทนต่อการกัดกร่อนและการล้างทำความสะอาด	☐	☐	
ไม่มีวัสดุที่แตกหักง่ายหรือเสื่อมสภาพเร็ว	☐	☐	

C. พื้นผิวและโครงสร้าง

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยแตก รอยแยก	☐	☐	
รอยเชื่อมเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมสิ่งปนเปื้อน	☐	☐	
ไม่มีพื้นที่อับหรือจุดสะสมสิ่งสกปรก (Dead Space)	☐	☐	

D. ความสามารถในการทำความสะอาด

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
สามารถทำความสะอาดได้ตามวิธีที่กำหนด (CIP / COP / Manual)	☐	☐	
ไม่มีจุดที่ไม่สามารถทำความสะอาดได้	☐	☐	

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
สามารถตรวจสอบความสะอาดหลังการล้างได้	☐	☐	

E. ความสามารถในการระบายน้ำ

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
ไม่มีน้ำขังหลังการล้างทำความสะอาด	☐	☐	
มีความลาดเอียงหรือระบบระบายน้ำที่เหมาะสม	☐	☐	
ไม่มีจุดสะสมของน้ำหรือของเหลว	☐	☐	

F. ความสามารถในการเข้าถึง

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
เข้าถึงได้เพื่อการทำทำความสะอาด	☐	☐	
เข้าถึงได้เพื่อการตรวจสอบ	☐	☐	
เข้าถึงได้เพื่อการซ่อมบำรุง	☐	☐	

G. รอยต่อ ซีล และอุปกรณ์ยึด

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
ซีลเหมาะสม ไม่เสื่อมสภาพง่าย	☐	☐	
น๊อต สกรู ไม่เป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรก	☐	☐	
ไม่มีชิ้นส่วนหลวม เสี่ยงหลุดลงผลิตภัณฑ์	☐	☐	

H. ระบบสาธารณูปโภคและการจัดวาง

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
การเดินท่อ สายไฟ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	☐	☐	
ระบบไม่อยู่เหนือพื้นที่ผลิตแบบเปิด (ถ้าไม่จำเป็น)	☐	☐	
มีระยะห่างรอบเครื่องจักรเพียงพอ	☐	☐	

I. สารหล่อลื่นและสารเคมี

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
ใช้สารหล่อลื่นเกรดสัมผัสอาหาร (ถ้ามี)	☐	☐	
มีการควบคุมการรั่วซึมของสารหล่อลื่น	☐	☐	
มีการจัดเก็บและใช้งานสารเคมีอย่างเหมาะสม	☐	☐	

J. ความเสี่ยงจากสิ่งแปลกปลอม

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
ไม่มีแหล่งกำเนิดสิ่งแปลกปลอม	☐	☐	
มีมาตรการป้องกันเศษโลหะ พลาสติก ฯลฯ	☐	☐	
มีการควบคุมความเสี่ยงจากสิ่งแปลกปลอม	☐	☐	

K. การบำรุงรักษาและการดัดแปลง

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
การซ่อมบำรุงไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	☐	☐	
มีการตรวจสอบความพร้อมหลังการซ่อม	☐	☐	
การดัดแปลงผ่านกระบวนการจัดการการเปลี่ยนแปลง	☐	☐	

L. การติดตั้งและการทดสอบเริ่มใช้งาน

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
การติดตั้งเป็นไปตามหลักการสุขลักษณะ	☐	☐	
มีบันทึกการติดตั้ง (Installation Record)	☐	☐	
ผ่านการทดสอบและตรวจรับ (FAT / SAT)	☐	☐	

M. เอกสารและการปฏิบัติตามข้อกำหนด

รายการตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ / อ้างอิง NC
มีแบบฟอร์มวัตถุประสงค์การใช้งาน (HD Intended Use Form)	☐	☐	
มีการประเมินความเสี่ยงด้านการออกแบบเชิงสุขลักษณะ (HDRA)	☐	☐	
มีคำแนะนำการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	☐	☐	

สรุปผลการตรวจ

รายการ	ระบุ
ผลการตรวจโดยรวม	☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน
จำนวนความไม่สอดคล้อง	Major ____ / Minor ____
อ้างอิงเลขที่ NC	
ต้องดำเนินการแก้ไขและป้องกัน (CAPA)	☐ ต้อง ☐ ไม่ต้อง

คำอธิบายการบันทึกผล

- ผ่าน = เป็นไปตามข้อกำหนด
- ไม่ผ่าน = ต้องบันทึกเป็นความไม่สอดคล้อง (NC – Nonconformity)

- ช่อง หมายเหตุ / อ้างอิง NC ใช้บันทึกรายละเอียด หรือเลขที่เอกสาร NC / CAPA
- รายการที่ไม่ผ่าน ต้องไม่ปิดงาน จนกว่าจะมีการแก้ไขและทวนสอบผล

การอนุมัติ

หน่วยงาน	ชื่อ	ลายเซ็น	วันที่
ฝ่ายคุณภาพ / ความปลอดภัยอาหาร			
ฝ่ายวิศวกรรม			
ฝ่ายซ่อมบำรุง			
ฝ่ายผลิต			
อนุมัติสุดท้าย (Authorized Approver)			