

ตารางที่ 62 แผนปฏิบัติงานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP Plan)

No	วัตถุดิบ/ชั้นตอนของกระบวนการผลิต	B/ C / P	อันตรายและสาเหตุ/แหล่งที่มาของอันตราย	มาตรการควบคุม	ค่าวิกฤต	ค่าปฏิบัติ งาน	การตรวจติดตาม			มาตรการแก้ไขเมื่อเกิดการปนเปื้อน	ผู้รับผิดชอบ	เอกสารบันทึก	การทวนสอบ
							วิธี	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ				
2	การบ่มกล้วย	B	ไม่ได้ระยะสุกตามกำหนด	เปลือกมีสีเหลืองทั้งผล และมีจุดสีน้ำตาลเล็กน้อย	23 องศาบริกซ์	23 องศาบริกซ์ขึ้นไป	วัดปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้	ทุกชุด	QC	แยกคิดป้ายบ่งชี้	หัวหน้า QC	บันทึกการตรวจปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้	1. ตรวจสอบปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ 2. ทบทวนข้อมูลบันทึกประจำวัน
4	นึ่งด้วยไอน้ำร้อน	C	สีน้ำตาลในเนื้อกล้วย	ตรวจวัดอุณหภูมิ	98°ซ	100°ซ	วิเคราะห์ปริมาณเอนไซม์	ทุกชุด	QC	แยกคิดป้ายบ่งชี้แก้ไขให้ความร้อนเพิ่ม	หัวหน้า QC	บันทึกการตรวจปริมาณเอนไซม์	1. ตรวจสอบผลอุณหภูมิในการนึ่ง 2. ทบทวนข้อมูลบันทึกประจำวัน
7	การย่อยด้วยเอนไซม์	B	ไม่ได้ผลผลิตตามกำหนด	ควบคุมสภาวะในการย่อย	50°ซ	เวลา 2 ชั่วโมง ไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง 300รอบต่อนาที	ตรวจพินิจด้วยตาว่าความหนืดลดลง	ทุกชุด	QC	กำจัดทิ้งแยกคิดป้ายบ่งชี้แก้ไขให้ได้สภาวะที่กำหนด	หัวหน้า QC	บันทึกการตรวจปริมาณเอนไซม์อุณหภูมิ เวลา และความเร็ว	1. ตรวจสอบปริมาณเอนไซม์ อุณหภูมิ เวลา ความเร็วรอบ 2. ทบทวนข้อมูลบันทึกประจำวัน