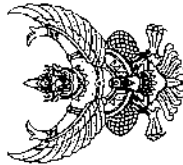


**22บ**

**เอกสารรับอนุญาตในการกำจัดกากของเสีย (สก.2)**





หนังสือแจ้งผลการพิจารณา  
การขออนุญาตให้นำสิ่งแปลกหรือวัสดุที่ไม่ใช่แล้วออกนอกบริเวณโรงงาน  
กรมโรงงานอุตสาหกรรม  
เลขที่ อก.6501-12049  
หนังสือฉบับนี้ออกให้เพื่อแจ้งผลการพิจารณาของ  
บริษัท เพ็ญเฉลิม จำกัด  
ทะเบียนโรงงานเลขที่ 3-1(6)-2/23สป  
โดยมีรายละเอียดการพิจารณา ดังนี้

ลำดับที่ วัสดุที่ไม่ใช่แล้ว	ชื่อวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว	ปริมาณ (ตัน)	วิธีการ กำจัด	ทะเบียนโรงงาน ผู้รับดำเนินการ	ผลการพิจารณา	หมายเหตุ
1	10 01 01 ที่ได้จากหม้อไอน้ำ (เก่าหนัก)	2000	071	3-105-64/60บจ	อนุญาต	
2	10 01 01 ที่ได้จากหม้อไอน้ำ (เก่าเบา)	300	071	3-105-64/60บจ	อนุญาต	
3	02 03 01 ฝากระบอกแป้นสับปะหลัง	800	083	จ3-43(1)-105/51บจ	ไม่อนุญาต	04
4	15 02 03 หางจากถาดรองสารให้ความร้อน	600	083	จ3-43(1)-105/51บจ	ไม่อนุญาต	04
5	02 04 03 ฝากระบอกหม้อไอน้ำน้ำเสีย	1200	083	จ3-43(1)-105/51บจ	ไม่อนุญาต	04
6	19 09 99 ฝาครอบน้ำ	1	071	จ3-101-2/40สบ	อนุญาต	
7	17 02 03 แผ่นกระจายน้ำจาก cooling tower	3	071	จ3-101-2/40สบ	อนุญาต	

รายการที่ได้รับอนุญาตให้ส่งจับใช้ตั้งแต่วันที่ 4 กันยายน 2565 ถึงวันที่ 3 กันยายน 2566

ออกให้ ณ วันที่ 22 สิงหาคม 2565

โดยกรมโรงงานอุตสาหกรรม

หนังสือแจ้งผลการพิจารณาฉบับนี้เผยแพร่โดยใช้ระบบอิเล็กทรอนิกส์



บันทึกการเปลี่ยนแปลง แก้ไข และยกเลิก รายละเอียดในหนังสือแจ้งผลการพิจารณา  
การขออนุญาตให้นำสิ่งแปลกหรือวัสดุที่ไม่ใช่แล้วออกนอกบริเวณโรงงาน  
เลขที่ อก.6501-12049  
ของบริษัท เพ็ญเฉลิม จำกัด  
ทะเบียนโรงงานเลขที่ 3-1(6)-2/23สป

เลขที่	รับ/ต่อม/ ปี	สาระสำคัญของเปลี่ยนแปลงในหนังสือแจ้งผลการพิจารณา	ผลการ พิจารณา	เหตุผล
48821/2565	8/9/65	ขอเพิ่มรายการวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว รหัสวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว 02 03 01 ฝากระบอกหม้อไอน้ำ สับปะหลัง โดยมีผู้รับดำเนินการคือ จ3-43(1)-122/52บจ ปริมาณ 700 ตัน รหัส กำจัด 083	อนุญาต	
48821/2565	8/9/65	ขอเพิ่มรายการวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว รหัสวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว จ3-43(1)-122/52บจ ปริมาณ 600 ตัน วิธีการกำจัด 083	อนุญาต	
48821/2565	8/9/65	ขอเพิ่มรายการวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว รหัสวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว 02 04 03 ฝากระบอกหม้อ ไอน้ำสับปะหลัง โดยมีผู้รับดำเนินการคือ จ3-43(1)-122/52บจ ปริมาณ 600 ตัน รหัส กำจัด 083	อนุญาต	
49024/2565	17/9/65	ขอเพิ่มรายการวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว รหัสวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว 15 01 10 บรรจุก๊าซพิษเปลี่ยน โดยมีผู้รับดำเนินการคือ 3-106-8/49สบ ปริมาณ 10 ตัน วิธีการกำจัด 042	อนุญาต	
49024/2565	17/9/65	ขอเพิ่มรายการวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว รหัสวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว 16 08 02 Filter press cake (Spent nickel catalyst) โดยมีผู้รับดำเนินการคือ 3-106-46/52บจ ปริมาณ 50 ตัน วิธีการกำจัด 049	อนุญาต	
33791/2566	6/6/66	ขอเพิ่มรายการวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว รหัสวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว 16 05 09 อาหารเลี้ยงเชื้อ โดยมีผู้รับดำเนินการคือ จ3-101-2/40สบ ปริมาณ 1 ตัน วิธีการกำจัด 071	อนุญาต	
33799/2566	6/6/66	ขอเพิ่มรายการวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว รหัสวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว 15 01 10 ภาชนะปั่นเหวี่ยง โดยมีผู้รับดำเนินการคือ จ3-101-2/40สบ ปริมาณ 1 ตัน วิธีการกำจัด 073	อนุญาต	
33799/2566	6/6/66	ขอเพิ่มรายการวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว รหัสวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว 15 02 02 วัสดุบนเรือ โดย มีผู้รับดำเนินการคือ 3-106-8/49สบ ปริมาณ 2 ตัน วิธีการกำจัด 042	อนุญาต	
33799/2566	6/6/66	ขอเพิ่มรายการวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว รหัสวัสดุที่ไม่ใช่แล้ว 16 02 15 หลอดไฟโซเดียม โดยมีผู้รับดำเนินการคือ จ3-101-2/40สบ ปริมาณ 5 ตัน วิธีการกำจัด 073	อนุญาต	



**23บ**

**เอกสารแจ้งเกี่ยวกับรายละเอียดสิ่งปลูก  
หรือวัสดุที่ใช้แล้ว (สก.3)**

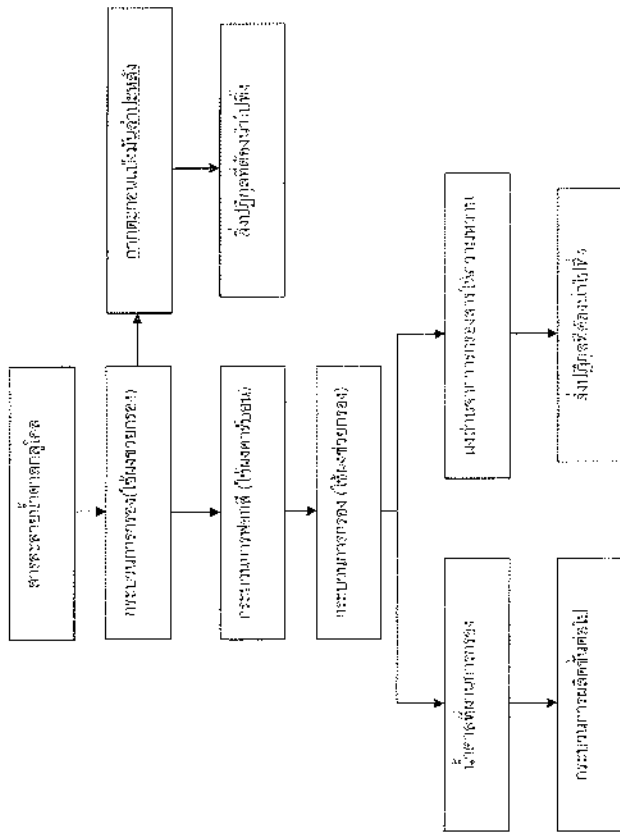




แผนผังการไหลของกระบวนการผลิตและแหล่งที่มาของสิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้ว

ส่งจากการกรองสารให้มีความหนาแน่นและกลั่นกรองจนกระทั่งมีค่าเป็นหนึ่ง

Filter Press Cake (Spent Nickel Catalyst)



ผู้จัดเตรียมเอกสาร

ผู้จัดเตรียมเอกสาร

ตำแหน่ง

ตำแหน่ง



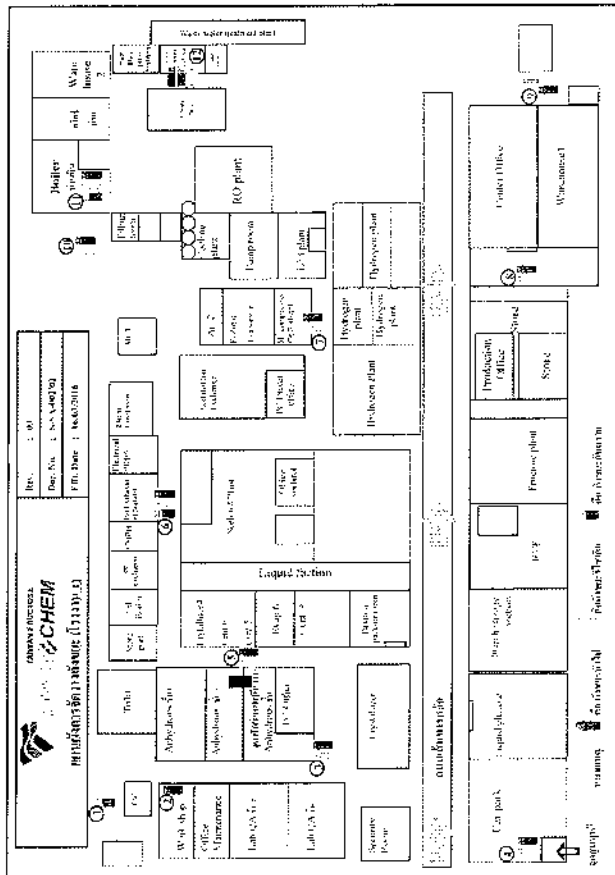
วันที่ 25/6/2566





เอกสารลำดับที่ 3

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ก๊าซ และจัดการภายในโรงงาน



ผู้ดูแลระบบเอกสาร

หน้า 1

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566

เอกสารลำดับที่ 4

รายงานการวิเคราะห์ความเสี่ยงและประเมินผลของปัจจัยอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากกระบวนการผลิต

ลำดับ	ชื่อกระบวนการ	ปริมาณ (kg)	ความเสี่ยง	การควบคุม	การประเมิน	การควบคุม	การประเมิน	การควบคุม	การประเมิน
1	การผสมวัตถุดิบ	110.7	588.15	11.5	1192.92	1066.90	0.5	0	0
2	การกรองวัตถุดิบ	964.07	101.4	181.06	1730.05	897.72	0	0	0
3	การบรรจุภัณฑ์	1001.01	11.5	181.06	1730.05	897.72	0	0	0
4	การขนส่ง	1001.01	1192.92	1066.90	1730.05	897.72	0	0	0
5	การขนส่ง	1301.13	0.5	0	0	0	0	0	0
6	การขนส่ง	1307.01	0.52	0	0	0	0	0	0
7	การขนส่ง	1406.03	0.59	2.48	0	0	0	0	0
8	การขนส่ง	1501.10	0.59	0.4	0	0	0	0	0
9	การขนส่ง	1501.10	4.87	0.33	7.00	0	0	0	0
10	การขนส่ง	1502.02	0.5	0.21	0.1	0	0	0	0
11	การขนส่ง	1502.02	427.9	3.75	436	0	0	0	0
12	การขนส่ง	1602.15	0.02	0.03	0	0	0	0	0



วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566

หน้า 10 กุมภาพันธ์ 2566

รายงานการเปลี่ยนแปลงในรายการและค่าภาษีมูลค่าเพิ่มที่ผู้ถือหุ้นหรือบุคคลที่ไม่ใช่เจ้าพนักงานที่ประกอบกิจการยื่นขึ้น

ลำดับ ที่	รหัส	ชื่อและรายการ	ปี พ.ศ. 2562		ปี พ.ศ. 2563		ปี พ.ศ. 2564		ปี พ.ศ. 2565	
			ปริมาณเงิน	จำนวนเงิน	ปริมาณเงิน	จำนวนเงิน	ปริมาณเงิน	จำนวนเงิน	ปริมาณเงิน	จำนวนเงิน
13	160509	สารเคมีเติมเชื้อ	0.21	-	0.5	-	0	-	0	-
14	160802	Filter press cake(Spont nickel catalyst)	13.782	-	20.2135	-	30.5785	-	16.017	-
15	170203	ผ้าเช็ดกระจก ผ้าเช็ดผ้า Drying towel	0	-	0	-	2.42	-	0	-
16	180109	น้ำมันหล่อลื่น	-	-	0.48	-	0	-	0	-
17	190999	ใส่กระดาษ	0	-	0.5	-	1	-	0	-



พร้อมเอกสาร

ลงนามใน... พร้อมยื่นขึ้น

ลงนาม



วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566



รายละเอียดของคู่ค้าในการรวบรวมขนส่ง นำเข้าและจัดส่งสิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้ว

ลำดับ	ชื่อ	หมายเลขประจำตัว	บัญชี	โทรศัพท์	โทรสาร	วิธีการ ขนส่ง	ผู้กองหน้า	ผู้ขาย และขนส่ง	ผู้รับ และจัดส่ง
1	บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	3-105-6-36016	โลจิสติกส์เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)						
2	บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	01W2066200031	โลจิสติกส์เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	025319080					
3	บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	01W2103000016	โลจิสติกส์เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	025319080					
4	บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	01W2052000040	โลจิสติกส์เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	025319080					
5	บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	01W2052000028	โลจิสติกส์เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	025319080					
6	บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	03-4301-005503	โลจิสติกส์เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	025319080					
7	บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	03-1301-01225203	โลจิสติกส์เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน) - บริษัท เอสซี 2 จำกัด (มหาชน)	025319080					



สาร

สาร



แบบร่างเงื่อนไขผู้ผลิตพืชผลตามสนธิสัญญา

ตามเอกสารแนบ

ร่างข้อตกลง S-S-A-002-01 แบบถูกแก้ไขครั้งใหม่

ร่างข้อตกลง P-S-A-006 Rev.001 แบบถูกแก้ไขครั้งใหม่

ร่างข้อตกลง P-S-A-007 Rev.001 แบบถูกแก้ไขครั้งใหม่

รายงานการตรวจสอบสถานะการประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมตามสนธิสัญญา

จัดทำโดยผู้ผลิตระหว่างปี พ.ศ. - 31 พ.ศ. จนถึงปีสุดท้าย

ผู้มีสิทธิผู้ผลิตระหว่างปี พ.ศ. - 31 พ.ศ. จนถึงปีสุดท้าย

ผู้จัดทำเอกสารแนบ

รายงานผู้ผลิตและผู้ผลิตตามสนธิสัญญา

ลงชื่อ

นายสมชาย ใจดี

( นายสมชาย ใจดี )

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566

ผู้รับเอกสารแนบ



ลงชื่อ

นายสมชาย ใจดี

( นายสมชาย ใจดี )

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566



**24๖**

**เอกสารแสดงการตรวจสอบผู้รับกำจัดก่อนเลือกใช้บริการ**









**25๖**

**เอกสารจัดเก็บขยะมูลฝอย อบต. บางโหนด**



ใบเสร็จรับเงินค่าน้ำเสีย



วันที่ 13 7 เดือนที่ 09

องค์การบริหารส่วนตำบลบางโจลง

ได้รับเงินค่าน้ำเสียจาก ..... เดือน ..... เดือน  
ประจําเดือน 8,200.00 ..... บาท ..... เดือน  
บ้านเลขที่ 65 หมู่ที่ 11 ..... ตำบลบางโจลง อำเภอบางโจลง  
จังหวัดสมุทรปราการ เป็นเงิน 3,500 ..... บาท ..... บาท  
ไว้แล้ว แต่รับที่ 14 0.00 บาท



ผู้มีเงิน  
แม่ส่วนปกครอง

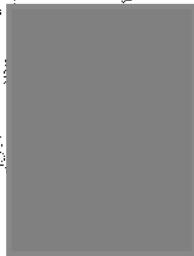
ใบเสร็จรับเงินค่าน้ำเสีย



วันที่ 13 9 เดือนที่ 36

องค์การบริหารส่วนตำบลบางโจลง

ได้รับเงินค่าน้ำเสียจาก ..... เดือน ..... เดือน  
ประจําเดือน 8,200.00 ..... บาท ..... เดือน  
บ้านเลขที่ 65 หมู่ที่ 11 ..... ตำบลบางโจลง อำเภอบางโจลง  
จังหวัดสมุทรปราการ เป็นเงิน 3,500 ..... บาท ..... บาท  
ไว้แล้ว แต่รับที่ 14 0.00 บาท



ผู้มีเงิน  
แม่ส่วนปกครอง

ใบเสร็จรับเงินค่าเช่า



วันที่ 17 4 03

องค์การบริหารส่วนตำบลบางไผ่

ได้รับเงินค่าเช่า.....  
จำนวนเงิน ๒๖,๑๐๐ บาท  
จำนวนเงิน ๒๖,๑๐๐ บาท  
จำนวนเงิน ๒๖,๑๐๐ บาท  
จำนวนเงิน ๒๖,๑๐๐ บาท

ผู้รับเงิน

ใบเสร็จรับเงินค่าเช่า



วันที่ 20 1 07

องค์การบริหารส่วนตำบลบางไผ่

ได้รับเงินค่าเช่า.....  
จำนวนเงิน ๒๖,๑๐๐ บาท  
จำนวนเงิน ๒๖,๑๐๐ บาท  
จำนวนเงิน ๒๖,๑๐๐ บาท  
จำนวนเงิน ๒๖,๑๐๐ บาท

ผู้รับเงิน

ใบเสร็จรับเงินตามกฎหมาย



เล่มที่ 30 เลขที่ 09

องค์การบริหารส่วนตำบลบางโจลง

ได้รับเงินค่าเช่าที่ดิน... เลขที่...  
ประจำเดือน... ๖.๑. ๖๖... เลขที่...  
บ้านเลขที่... ๖๖... เลขที่...  
จังหวัดสมุทรปราการ... เลขที่...  
ใบเสร็จ เลขที่ ๖๖/๖/๖๖

ผู้รับเงิน  
นาย...

ใบเสร็จรับเงินตามกฎหมาย



เล่มที่ 26 เลขที่ 35

องค์การบริหารส่วนตำบลบางโจลง

ได้รับเงินค่าเช่าที่ดิน... เลขที่...  
ประจำเดือน... ๖.๑. ๖๖... เลขที่...  
บ้านเลขที่... ๖๖... เลขที่...  
จังหวัดสมุทรปราการ... เลขที่...  
ใบเสร็จ เลขที่ ๖๖/๖/๖๖

ผู้รับเงิน  
นาย...



**26ข**

**เอกสารแสดงนโยบายด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย**







ประกาศที่ป.18/01

公告文編號：ป.18/01

เรื่อง นโยบายอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

主旨： 職業健康與安全政策

บริษัท เพียวเคมี จำกัด มีความมุ่งมั่นในการดำเนินธุรกิจเพื่อเป็นผู้ดำเนินการ ด้านผู้ผลิตสารขอรีไซเคิล น้ำตาลดีกรีโครส และกลูโคส บริษัท เพียวเคมี จำกัด สำนึกในความรับผิดชอบต่อสังคม สังคมแวดล้อม รวมถึงชุมชน และมีความห่วงใยในการคุ้มครองสุขภาพ ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานของพนักงาน ลูกจ้างทุกคน บริษัทจึงกำหนดนโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานดังนี้

Pure Chem Co., Ltd. 有志向經營好自行商業，為了成為生產山梨醇糖、葡萄糖、和果糖的營業者，Pure Chem Co., Ltd. 有意識到對社會、環境、以及社區村民之良知責任，且也對公司各位同仁的健康、安全、和工作環境保障問題特別關注，所以本公司製定了安全、職業健康、和工作環境方面的政策如下：

1. บริษัทฯ จะปฏิบัติตามกฎหมายด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน รวมถึงกฎหมาย และมาตรฐานสากลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง  
公司應遵守職業安全健康和工作環境法以及其他相關的法律和國際標準。
2. บริษัทฯ จะส่งเสริมให้พนักงาน ทำงานด้วยความปลอดภัย โดยความปลอดภัยในการทำงานเป็นหน้าที่รับผิดชอบอันดับแรกของพนักงานทุกคนในการปฏิบัติงาน  
公司將提倡讓員工安全的工作，以在執行工作時，工作安全是每位員工的職責所在。
3. บริษัทฯ จะควบคุม และป้องกันความสูญเสียที่เกิดจากอุบัติเหตุ การเจ็บป่วย การบาดเจ็บ การประสบอันตราย โรคจากการทำงาน หรือการเกิดเหตุฉุกเฉินร้ายแรง อันเนื่องมาจากการทำงาน และกำหนดมาตรการในการควบคุมป้องกันที่เหมาะสม  
公司將控管和預防可能造成的損失則是因工作而發生的意外事故 疾病傷害、因工作面臨的危害 病痛、或因工作而產生引發出的麻煩 妨害，且將設定適當的控管防護措施。
4. บริษัทฯ จะบริหารจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจส่งผลกระทบต่อผู้ปฏิบัติงาน ผู้ประกอบการ ผู้รับเหมา และทรัพย์สินของบริษัทฯ โดยกำหนดมาตรการต่างๆ ในการป้องกันควบคุม และลดระดับความเสี่ยงให้อยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้

จัดทำโดย ฝ่ายกฎหมาย และ ฝ่ายความปลอดภัย

Pure Chem Co., Ltd.

Production Facility: 65/ Moo. 11, Sub-Village 1, Bangna-Trad Road, Bangna, Bangkok, Thailand 10710, Thailand  
Tel : +66 2 337-2376 Fax : +66 2 337-1958

E-mail: info@purechem.net Web: www.purechem.net

公司將控管各項風險有關職業健康安全與工作環境，為了預防可能導致公司的工作執行人員、營業者、承包者、與公司的產物受到危險，則將設立各項預防控管措施，與減低風險讓它在可接受的範圍內。

5. บริษัทฯ จะพัฒนาพนักงานให้มีความรู้ และสร้างจิตสำนึกให้พนักงานทุกระดับตระหนักถึงความสำคัญองงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติอย่างจริงจัง  
本公司將培養員工 給予有關職業健康安全與工作環境方面的知識，且建設各階級層員工的良知意識，注意到職業健康安全與工作環境的重要性，為了可真正嚴謹認真的恪守執行。
6. บริษัทฯ จะจัดให้มีการประเมินผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัย และการปฏิบัติตามนโยบายดังกล่าวข้างต้น เพื่อให้เกิดผลในทางปฏิบัติอย่างจริงจัง และเกิดประสิทธิภาพสูงสุด  
為了讓進行執行上可產生更有效率與實踐成果，本公司將依以上所述之政策去執行，且將會有安全工作績效評估。

จึงประกาศมาให้ทราบและถือปฏิบัติโดยทั่วกัน  
特此公告與實施執行

ประกาศ ณ วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2562  
公布於 2019 年 02 月 27 日



Managing Director

**27๖**

**เอกสารแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารความปลอดภัย  
อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน**



ประกาศที่ ป. 23/10

公告編號 ป. 23/10

เรื่อง การแต่งตั้งคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

主旨: 委任職業健康、安全及工作環境委員小組

เพื่อดำเนินงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานของบริษัทฯ และเพื่อให้เป็นไปตาม กฎกระทรวง เรื่อง กำหนดมาตรฐานในการบริหาร และการจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ.2549 จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน ดังนี้

為了進行公司的職業健康、安全及工作環境事項，與依照 2006 年法律規定經營管理有關職業健康、安全及工作環境之規定標準，特此委任職業健康、安全及工作環境委員小組如下：

ประธานคณะกรรมการ

委員主席

กรรมการตัวแทนนายจ้าง

雇主代表委員

กรรมการตัวแทนนายจ้าง

雇主代表委員

กรรมการตัวแทนลูกจ้าง

員工代表委員

กรรมการตัวแทนลูกจ้าง

員工代表委員

กรรมการตัวแทนลูกจ้าง

員工代表委員

กรรมการ และเลขานุการ

委員及書記

Quality products begin with pure ingredients

Pure Chem Co., Ltd.

Production Facility: 65 Mu 11 Soi Wilair 1, Bangna-Trad Road Km.20, Bangpiee, Samutprakan 10549, Thailand.

Tel: +66 2 327 2376 Fax: +66 2 337-2966

Email: info@purechem.net Web: www.purechem.net

โดยคณะกรรมการ ๗ มีอำนาจหน้าที่ดังนี้

**委員小組有的職責與權力如下：**

1.พิจารณานโยบายและแผนงานด้านความปลอดภัยในการทำงาน รวมทั้งความปลอดภัยนอกงาน เพื่อป้องกันและลดการเกิดอุบัติเหตุ การประสบอันตราย การเจ็บป่วยหรือการเกิดเหตุเดือนร้อนรำคาญอันเนื่องมาจากการทำงาน หรือความไม่ปลอดภัยในการทำงานเสนอต่อนายจ้าง

審核於工作時的安全事項及工作外的安全事項政策和規劃，為了防止和減低於工作時所發生的意外事故、損傷、疾病、或產生滋擾等，以及向雇主呈報任何工作上不安全的事宜。

2.รายงานและเสนอแนะมาตรการหรือแนวทางปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องตามกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานและมาตรฐาน ความปลอดภัยในการทำงานต่อนายจ้าง เพื่อความปลอดภัยในการทำงานของลูกจ้างผู้รับเหมา และบุคคลภายนอกที่เข้ามาปฏิบัติงานหรือเข้ามาใช้บริการในสถานประกอบการ

向雇主呈報與提議修正和更改符合法律規定的勞安及安全工作準則之措施或方針，為了讓員工、承包商、及外來者安全的進廠執行工作或進廠使用營業場所。

3.ส่งเสริม สนับสนุน กิจกรรมด้านความปลอดภัยในการทำงานของสถานประกอบการ  
促進及支持企業場所的勞安活動。

4.พิจารณาข้อบังคับและคู่มือว่าด้วยความปลอดภัยในการทำงานของสถานประกอบการ  
รวมทั้งมาตรฐานด้านความปลอดภัยในการทำงาน ของสถานประกอบการเสนอต่อนายจ้าง

審核企業場所的勞安手冊及規則，並向雇主呈報企業場所的勞安準則。

5.สำรวจการปฏิบัติด้านความปลอดภัย ในการทำงาน และตรวจสอบสถิติการประสบอันตรายที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการนั้น อย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง

一個月至少一次做勞安實施勘察以及檢查企業場所內所發生的危險事故統計數據。

6.พิจารณาโครงการหรือแผนการฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน รวมถึงโครงการหรือแผนการฝึกอบรมเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบในด้านความปลอดภัยของลูกจ้าง หัวหน้างาน ผู้บริหาร นายจ้าง และบุคลากรทุกระดับเพื่อเสนอความคิดเห็นต่อนายจ้าง

審核勞安項目或培訓規劃，以及員工、主管、經營管理者、雇主、和各階級層人員的勞安項目或培訓規劃之職責，為了向雇主提議意見。

*Quality products begin with pure ingredients*

Pure Chem Co., Ltd.

Production Facility: 65 Mu 11 Soi Vilalai 1, Bangna-Trat Road Km.29, Bangplee, Samutprakorn 10540, Thailand

Tel: +66 2 337-2376 Fax: +66 2 337-2966

Email: info@purechem.net Web: www.purechem.net

7.วางระบบการรายงานสภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัยให้เป็นหน้าที่ของลูกจ้างทุกคน ทุกระดับ  
ต้องปฏิบัติ

設置呈報系統有關不安全的工作條件事宜，讓此職責成為每位、每階級的  
員工都必須實踐執行。

8.ติดตามผลความคืบหน้าเรื่องที่เสนอแนะจ้าง

跟進向雇主提議的事項進度結果。

9.รายงานผลการปฏิบัติงานประจำปี รวมทั้งระบุปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะในการปฏิบัติ  
หน้าที่ของคณะกรรมการเมื่อปฏิบัติหน้าที่ครบหนึ่งปี เพื่อเสนอต่อนายจ้าง

報告年度實踐執行結果，以及註明委員小組在一年期滿間實踐執行時的問  
題、障礙，並將其提議報告給雇主。

10.ประเมินผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยในการทำงาน ของสถานประกอบกิจการ  
評估營業場所的勞安工作績效。

11.ปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการทำงานอื่น ตามที่นายจ้างมอบหมาย  
執行雇主指派的其他勞安安全工作

ทั้งนี้ ให้มีสิทธิและหน้าที่ในฐานะคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และ  
สภาพแวดล้อมในการทำงานของสถานประกอบกิจการ ตั้งแต่วันที่ 20 เมษายน 2566 ถึงวันที่ 19 เมษายน  
2568

於此，從 2023 年 04 月 20 日至 2025 年 04 月 19 日公司授權於職業健康、  
安全及工作環境委員小組在營業場所內執行職責義務。

วันที่ 25 เมษายน 2566

2023 年 04 月 25 日

ลงชื่อ

....

กรรมการผู้จัดการ

執行董事

Quality products begin with pure ingredients

Pure Chem Co., Ltd

Production Facility: 65 Moo 11 Soi Vitalel 1, Bangna-Trad Road Km 20, Bangplee, Samutprakan 10540, Thailand.

Tel: +66 2 357-2376 Fax: +66 2 337-2066

Email: info@purechem.net Web: www.purechem.net





**28๖**

**แผนงานด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย**





TAIWAN FRUCTOSE

PURE &amp; CHEM

แผนงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม ( Safety Health and Environmental Plan 2023 )

Pure Chem Co., Ltd.

ประจำปี 2566 ( Year 2023 )

ลำดับที่ 序號	รายการ 項目	ดำเนินการ 進行	การดำเนินการตามแผน 執行計劃												ผู้รับผิดชอบ 負責人	ความถี่ 頻率	หมายเหตุ 預註(泰株)	หมายเหตุ 備註
			ม.ค. 一月	ก.พ. 二月	มี.ค. 三月	เม.ย. 四月	พ.ค. 五月	มิ.ย. 六月	ก.ค. 七月	ส.ค. 八月	ก.ย. 九月	ต.ย. 十月	พ.ย. 十一月	ธ.ย. 十二月				
1.1	การทบทวนนโยบายและแผนการเพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมของ คณะกรรมการความปลอดภัยและสุขภาพ 我等政策與計劃之審核與促進安全委員會工作之開展	Plan	○												จป.จิรพันธ์ 安全委員會	ครึ่งปี 1次/年		
		Action																
1.2	การตรวจสอบการปฏิบัติตามนโยบายและแผนการเพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมของ คณะกรรมการความปลอดภัยและสุขภาพ 我等委員會之審核與促進安全委員會工作之開展	Plan	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	กมล. 安全委員	1-ครั้ง/เดือน 1次/月		
		Action																
1.3	Walk Through Safety Survey (การเดินดูการปฏิบัติงาน) 我等安全人員之 Walk Through Safety Survey (步行觀察) 之審核與促進安全委員會工作之開展	Plan	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	จป.จิรพันธ์ 安全委員會	1-ครั้ง/เดือน 1次/月		
		Action																
1.4	การตรวจสอบการปฏิบัติตามนโยบายและแผนการเพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมของ คณะกรรมการความปลอดภัยและสุขภาพ 我等委員會之審核與促進安全委員會工作之開展	Plan	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	จป.ค. 安全委員	1-ครั้ง/เดือน 1次/月		
		Action																
1.5	การทบทวนนโยบายและแผนการเพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมของ คณะกรรมการความปลอดภัยและสุขภาพ 我等委員會之審核與促進安全委員會工作之開展	Plan	ทุกครั้งที่เกิดอุบัติเหตุ (every time an accident) 每次發生意外時												จป.จิรพันธ์ 安全委員會	เมื่อเกิดอุบัติเหตุ 當發生意外時		ประเมินกรณี Case 做案例評鑑
		Action																



TAIWAN FRUCTOSE

PURE &amp; CHEM

แผนงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม ( Safety Health and Environmental Plan 2023 )

Pure Chem Co., Ltd.

ประจำปี 2566 ( Year 2023 )

ลำดับที่ 序號	รายการ 項目	ดำเนินการ 進行	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ย.	พ.ย.	ธ.ค.	ผู้รับผิดชอบ 負責人	ความถี่ 頻率	งบประมาณ(บาท) 預算(泰株)	หมายเหตุ 備註
			一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月				
1.6	การทบทวนอุบัติเหตุทางรถยนต์บนรถที่ควบคุมจราจรเมื่อใดก็ตาม 因駕車工作發生的意外，便規定防火策略	Plan	ทุกครั้งที่เกิดอุบัติเหตุ (every time an accident) 每次發生意外時												จป.ค.จิรพันธ์ 主管-安全管理人員	เมื่อเกิดอุบัติเหตุ 當發生意外時		ร่วมกับ จป.จิรพันธ์ และกมล. 与安全委員會 和安全委員一起
1.7	การทบทวน การประเมินผล และแผนการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยบนรถที่ควบคุมจราจร 假分發給予員工的培訓和人是給政策（PPE）之 結果，領取及成功結果，假分發政策	Plan	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	จป.จิรพันธ์ 專業保安人員	1-ครั้ง/ปี 1次/年		
		Action																
1.8	การทบทวนความปลอดภัย 生產設備	Plan								○					จป.จิรพันธ์ 專業保安人員-監	1-ครั้ง/ปี 1次/年	15,000	ร่วมกับ จป.จิรพันธ์ และกมล. 与安全委員會 和安全委員一起
		Action																
2.1	การทบทวนการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของ 新進員工基礎安全培訓	Plan	เมื่อถึงระยะเวลาใหม่ 當有新進員工												จป.จิรพันธ์ 專業保安人員			ร่วมกับ จป.จิรพันธ์ และกมล. 与安全委員會 和安全委員一起
		Action																
2.2	การทบทวนการจัดทำโปรแกรมป้องกันความปลอดภัยและการฝึกอบรม 已-แผนและ 消防計劃-消防員 消防員-消防員-消防員 消防培訓基礎消防員（消防與消防）員工總數約 >40% ，與成火消防和年度消防	Plan										○		จป.จิรพันธ์ 專業保安人員	1-ครั้ง/ปี 1次/年	15,000	ร่วมกับ จป.จิรพันธ์ และกมล. 与安全委員會 和安全委員一起	
		Action																
2.3	การทบทวนการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของ 安全培訓有關消防設備或消防員培訓	Plan	○												จป.จิรพันธ์ 專業保安人員	เมื่อถึงระยะเวลาใหม่ 當有新進員工		ร่วมกับ จป.จิรพันธ์ และกมล. 与安全委員會 和安全委員一起
		Action																



Pure Chem Co., Ltd.

ประจำปี 2566 ( Year 2023 )

ลำดับที่ 序号	รายการ 项目	ดำเนินการ 进行	ปีงบประมาณ 2566 (Year 2023)												ผู้รับผิดชอบ 负责人	ความถี่ 频率	งบประมาณ (บาท) 预算(泰铢)	หมายเหตุ 备注
			ม.ค. 一月	ก.พ. 二月	มี.ค. 三月	เม.ย. 四月	พ.ค. 五月	มิ.ย. 六月	ก.ค. 七月	ส.ค. 八月	ก.ย. 九月	ต.ค. 十月	พ.ย. 十一月	ธ.ค. 十二月				
2.4	อบรมคณะกรรมกรจัดการปณิบัติทางสิ่งแวดล้อมตามข้อกำหนด 系统法律法规规定的环保应急预案培训	Plan	เมื่อมีการฝึกอบรมคณะกรรมการความปลอดภัย 需安委员会小组有活动时												อ.วิภากร 專業安委人員	เมื่อมีการฝึกอบรม 需安委员会小组有活动时	2,500บาท (人)	วิทยากรภายนอก 外聘講師
		Action																
2.5	อบรมเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงานระดับหัวหน้างาน 系统法律法规规定的规程去做主管或安全管理人员培训	Plan	เมื่อมีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงาน 需安												อ.วิภากร 專業安委人員	เมื่อมีการฝึกอบรม 针对有主管线的员工	2,500บาท (人)	วิทยากรภายนอก 外聘講師
		Action																
2.6	อบรมเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงานระดับบริหารตามกฎกระทรวง 系统法律法规规定的课程去做经安管理陪者安全管理人员培训	Plan	เมื่อมีการฝึกอบรมผู้บริหารระดับบริหารงาน 需安行政及安全管理的陪者 需安管理 - 需安陪者												อ.วิภากร 專業安委人員	เมื่อมีการฝึกอบรม 针对有安管理的员工	2,500บาท (人)	วิทยากรภายนอก 外聘講師
		Action																
2.7	อบรมปณิบัติทางความปลอดภัยทางไฟฟ้า 工作有触电力的安全	Plan	เมื่อมีการฝึกอบรมด้านความปลอดภัย 需有电力方面的单作人员												อ.วิภากร 專業安委人員	เมื่อมีการฝึกอบรม 需有电工人員	2,500บาท (人)	วิทยากรภายนอก 外聘講師
		Action																
2.8	อบรมเจ้าหน้าที่บริหารความปลอดภัยทางไฟฟ้า 需安建筑理电力工作能力培训	Plan	เมื่อมีการฝึกอบรมด้านความปลอดภัย 需有电力方面的单作人员												อ.วิภากร 專業安委人員	เมื่อมีการฝึกอบรม 需有电工人員	4,500บาท (人)	วิทยากรภายนอก 外聘講師
		Action																
2.9	อบรมการเดินสายงานที่สูง 在高处工作的培训	Plan													อ.วิภากร 專業安委人員	1 ครั้ง/ปี 1次/年	2,500บาท (人)	วิทยากรภายนอก 外聘講師
		Action																
2.10	อบรมผู้ปฏิบัติงานผู้ช่วยงานเกี่ยวกับงานเชื่อมที่นอกอาคาร 在室外空间工作的执行人员、协助人员培训课程	Plan													อ.วิภากร 專業安委人員	1 ครั้ง/ปี 1次/年		วิทยากรภายนอก 外聘講師
		Action																
2.11	อบรมผู้ควบคุมเป็นต้นผู้ให้ใบอนุญาตผู้ปฏิบัติงานเป็นต้น 需安高要控管人員、操作人員、給予操作員指揮/信號的人員、需安工作各項頭項需安項目	Plan													อ.วิภากร 專業安委人員	1 ครั้ง/ปี 1次/年	25,000	วิทยากรภายนอก 外聘講師
		Action																



Pure Chem Co., Ltd.

ประจำปี 2566 ( Year 2023 )

[illegible]



Pure Chem Co., Ltd.

ឆ្នាំ ២០២៣ ( Year 2023 )

ลำดับที่	กิจกรรม	ดำเนินการ	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ย.	พ.ย.	ธ.ค.	ผู้รับผิดชอบ	งบประเมิน	งบประมาณ (บาท)	หมายเหตุ
序号	项目	进行	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	负责人	频率	预算(泰铢)	备注
1.2	การตรวจประเมินความเสี่ยงของระบบคอมพิวเตอร์ภายในหน่วยงาน และ ภายนอกหน่วยงาน 检查本单位系统内外系统风险	Plan	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	ใช้ข้อมูลตาม Case ใกล้เคียงมาประเมิน
		Action													อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	
1.3	การตรวจประเมินความปลอดภัยของระบบโทรคมนาคม 检查电力局的安全系统	Plan												○	อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	20,000	-
		Action													อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	
1.4	การตรวจประเมินค่าความเสียหายทางเทคนิค 检查设备故障值	Plan					○								อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	10,000	-
		Action													อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	
1.5	การตรวจประเมินความปลอดภัยของระบบโทรคมนาคม 检查固定网络系统高的安全性能	Plan	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	ใช้ข้อมูลตาม Case ใกล้เคียงมาประเมิน
		Action													อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	
1.6	การตรวจประเมินความปลอดภัยของระบบโทรคมนาคม 检查网络系统的安全性能	Plan											○		อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	20,000	ใช้กรณี Supplier หนึ่งปีให้มา配合
		Action													อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	
1.7	การตรวจประเมินความปลอดภัยของระบบโทรคมนาคม 检查电力局系统的安全性能	Plan				○							○		อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	20,000	ใช้กรณี Supplier หนึ่งปีให้来配合
		Action													อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	
1.8	การตรวจประเมินความปลอดภัยของระบบโทรคมนาคม 检查网络系统的安全性能	Plan	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	5,000	ใช้ข้อมูลตาม Case ใกล้เคียงมาประเมิน
		Action													อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	
1.9	การตรวจประเมินความปลอดภัยของระบบโทรคมนาคม 检查网络系统的安全性能	Plan		○											อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	18,000	-
		Action													อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	
2.1	การตรวจประเมินความปลอดภัยของระบบโทรคมนาคม 检查网络系统的安全性能	Plan	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	3,000	-
		Action													อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	
2.2	การตรวจประเมินความปลอดภัยของระบบโทรคมนาคม 检查网络系统的安全性能	Plan	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	-
		Action													อธิบดี/หัวหน้างาน	เดือนละ 1 ครั้ง	-	



Pure Chem Co., Ltd.

ปีงบประมาณ 2566 ( Year 2023 )

ลำดับที่	รายการ	ตรวจสอบโดย	เดือน												ผู้รับผิดชอบ	จำนวน	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
			ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ย.	พ.ย.	ธ.ย.				
ปี	เรื่อง	ดำเนินการ	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ย.	พ.ย.	ธ.ย.	ผู้รับผิดชอบ	จำนวน	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
6.1	การตรวจสอบความปลอดภัยในการทำงาน ตามข้อกำหนด (เช่น การตรวจสอบพื้นที่, เช่น: ฝุ่น, ความร้อน, ความชื้น)	Plan Action			○										ผู้รับผิดชอบ นายสมชาย ใจดี	1 ครั้ง	15,000	ผู้ตรวจสอบ นายสมชาย ใจดี
6.2	การตรวจสอบความปลอดภัยในการทำงาน ตามข้อกำหนด (เช่น การตรวจสอบพื้นที่, เช่น: ฝุ่น, ความร้อน, ความชื้น)	Plan Action			○										ผู้รับผิดชอบ นายสมชาย ใจดี	1 ครั้ง	20,000	ผู้ตรวจสอบ นายสมชาย ใจดี
7.1	รายงานการประเมินความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการทำงาน (เช่น การประเมินความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการทำงาน)	Plan Action													ผู้รับผิดชอบ นายสมชาย ใจดี	1 ครั้ง		
7.2	รายงานการประเมินความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการทำงาน (เช่น การประเมินความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการทำงาน)	Plan Action													ผู้รับผิดชอบ นายสมชาย ใจดี	1 ครั้ง		
7.3	รายงานการประเมินความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการทำงาน (เช่น การประเมินความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการทำงาน)	Plan Action													ผู้รับผิดชอบ นายสมชาย ใจดี	1 ครั้ง		
7.4	รายงานการประเมินความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการทำงาน (เช่น การประเมินความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการทำงาน)	Plan Action													ผู้รับผิดชอบ นายสมชาย ใจดี	1 ครั้ง		



TAIWAN FRUCTOSE  
PURE & CHEM

แผนงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม ( Safety Health and Environmental Plan 2023 )

Pure Chem Co., Ltd.

ประจำปี 2566 ( Year 2023 )

ลำดับที่ 序号	รายการ 項目	การดำเนินการ 進行	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ย.	พ.ย.	ธ.ค.	ผู้รับผิดชอบ 負責人	ความถี่ 頻率	งบประมาณ (บาท) 預算(泰铢)	หมายเหตุ 備註
			一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二				
7.3	รายงานการสังเกตการณ์เพื่อประเมินปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告有關健康與安全系統 (呈送至 Samutprakarn 勞務福利與保護辦事處)	Plan													อ.ป.วิจิตร 專責安人員	ครั้ง/ปี 1次/年		
		Action																
7.6	รายงานการประเมินปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告 (Bo. Jo. 1 Bo. Jo. 2) (呈送至 Samutprakarn 勞務福利與保護辦事處)	Plan													อ.ป.วิจิตร 專責安人員	ครั้ง/ปี 1次/年		รับแจ้งโดยฝ่าย ทรัพยากร 由教核工程組通知
		Action																
7.7	การประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告有關化學品的安全與健康評估 (Sor. Jor. 1) (呈送至 Samutprakarn 勞務福利與保護辦事處)	Plan													อ.ป.วิจิตร 專責安人員	ครั้ง/ปี 每年一次或有新的化學品時		สามารถแจ้งหน่วยงาน อื่น 新的化學品通知七天內呈送
		Action																
7.8	การประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告有關化學品的安全與健康評估 (Bo. Jor. 1) (呈送至 Samutprakarn 勞務福利與保護辦事處)	Plan													อ.ป.วิจิตร 專責安人員	ครั้ง/ปี 2次/年		
		Action																
7.9	รายงานการประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告有關化學品的安全與健康評估 (Sor. Jor. 3) (呈送至 Samutprakarn 勞務福利與保護辦事處)	Plan													อ.ป.วิจิตร 專責安人員	ครั้ง/ปี 1次/年		
		Action																
7.10	รายงานการประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告有關員工健康狀況與工作環境之員工在有關因素的工作下工作	Plan	เมื่อมีการตรวจสุขภาพประจำปี 當有年度體檢時												อ.ป.วิจิตร 專責安人員	ครั้ง/ปี 1次/年		
		Action																



TAIWAN FRUCTOSE  
PURE & CHEM

แผนงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม ( Safety Health and Environmental Plan 2023 )

Pure Chem Co., Ltd.

ประจำปี 2566 ( Year 2023 )

ลำดับที่ 序号	รายการ 項目	การดำเนินการ 進行	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ย.	พ.ย.	ธ.ค.	ผู้รับผิดชอบ 負責人	ความถี่ 頻率	งบประมาณ (บาท) 預算(泰铢)	หมายเหตุ 備註
			一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二				
7.11	รายงานการประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告有關安全健康衛生與工作環境健康評估 (呈送至 Samutprakarn 勞務福利與保護辦事處)	Plan													อ.ป.วิจิตร 專責安人員	ครั้ง/เดือน 每3個月		รายงานทั้งงาน 1 เดือน 效果呈送3個月 的报告
		Action																
7.12	รายงานการประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告有關安人員的工作健康狀況 (呈送至 Samutprakarn 勞務福利與保護辦事處)	Plan													อ.ป.วิจิตร 專責安人員	ครั้ง/เดือน 每3個月		
		Action																
7.13	การประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告有關安人員的工作健康狀況 (呈送至 Samutprakarn 勞務福利與保護辦事處)	Plan	เมื่อมีการประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม 當安人員小組有體檢時												อ.ป.วิจิตร 專責安人員	เมื่อมีการประเมิน จะตรวจสุขภาพ เมื่อ 當安人員小組有 體檢時		
		Action																
7.14	การประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告有關安人員的工作健康狀況 (呈送至 Samutprakarn 勞務福利與保護辦事處)	Plan	เมื่อมีการประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม 當安人員小組有體檢時												อ.ป.วิจิตร 專責安人員	เมื่อมีการประเมิน 當安人員小組有 體檢時		
		Action																
7.15	การประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (รายงานสุขภาพและสิ่งแวดล้อม) 報告有關安人員的工作健康狀況 (呈送至 Samutprakarn 勞務福利與保護辦事處)	Plan	เมื่อมีการประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม 當安人員小組有體檢時												อ.ป.วิจิตร 專責安人員	เมื่อมีการประเมิน 當安人員小組有 體檢時		
		Action																

จัดทำโดย 製作人

นางสาว ชัยลักษณ์

เจ้าหน้าที่ความปลอดภัย

**29๒**

**เอกสารแสดงการขึ้นทะเบียนเจ้าหน้าที่ความปลอดภัย**





แบบบันทึกสองฝ่าย

ตามมาตรา ๘ แห่ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ.๒๕๕๘

กระบวนการ : ๒๓. การขึ้นทะเบียนเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงาน

เขียนที่ .....  
วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

๑. ชื่อ เปก/องค์กรนายจ้าง/องค์กรลูกจ้าง ที่ยื่นคำขอ .....  
ชื่อผู้ยื่นแบบคำขอ (นาย/นาง/นางสาว) .....

๒. ผลการตรวจสอบพบว่า

๒.๑ หนังสือแจ้งขึ้นทะเบียนเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงาน (จป.)

☒ ถูกต้อง ( ) ไม่ถูกต้อง

๒.๒ เอกสาร/หลักฐานประกอบคำขอ :

(๑) สำเนาหนังสือแต่งตั้ง จป.

☒ มี/ถูกต้อง ( ) มี/ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่มี

(๒) สำเนาใบรับรองผ่านการฝึกอบรม จป. (เฉพาะที่ผ่านการอบรมจป.)

( ) มี/ถูกต้อง ( ) มี/ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่มี

(๓) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จป.

☒ มี/ถูกต้อง ( ) มี/ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่มี

(๔) สำเนาเอกสารแสดงวุฒิการศึกษาของเจ้าหน้าที่ความปลอดภัย

☒ มี/ถูกต้อง ( ) มี/ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่มี

ในการทำงาน (กรณีการขึ้นทะเบียนเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยใน

การทำงานระดับวิชาชีพ ระดับเทคนิค และเทคนิคขั้นสูงที่มี

คุณสมบัติโดยสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี/ปริญญา

ด้านอาชีวอนามัยหรือเทียบเท่า)

๒.๓ กรณีมอบอำนาจ :

(๑) หนังสือมอบอำนาจ

( ) มี/ถูกต้อง ( ) มี/ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่มี

(๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้มอบอำนาจลงลายมือชื่อรับรองสำเนา

( ) มี/ถูกต้อง ( ) มี/ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่มี

(๓) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้รับมอบอำนาจลงลายมือชื่อรับรองสำเนา

( ) มี/ถูกต้อง ( ) มี/ไม่ถูกต้อง ( ) ไม่มี

๓. การดำเนินการของเจ้าหน้าที่ (กรณีคำขอไม่ถูกต้อง/เอกสารไม่ถูกต้อง/เอกสารไม่มี)

( ) แนะนำให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขคำขอให้ถูกต้อง

( ) แนะนำให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการจัดเตรียมเอกสาร/หลักฐาน ให้ถูกต้องครบถ้วน จำนวน ..... รายการ

ดังนี้ .....

ทั้งนี้ ผู้ยื่นคำร้องจะดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จและนำส่งเจ้าหน้าที่ ภายในวันที่ .....

ผู้ยื่นคำขอรับทราบแล้วว่าเป็นหน้าที่ของผู้ยื่นคำร้องที่จะต้องดำเนินการแก้ไขหรือส่งเอกสารเพิ่มเติมต่อเจ้าหน้าที่ภายในเวลาที่เจ้าหน้าที่กำหนด หรือภายในเวลาที่เจ้าหน้าที่กำหนดหรือภายในเวลาที่เจ้าหน้าที่อนุญาตให้ขยายออกไปเมื่อพ้นกำหนดเวลาดังกล่าวแล้ว หากผู้ยื่นคำขอ ไม่แก้ไขหรือส่งเอกสารเพิ่มเติมให้ครบถ้วน ให้ถือว่าผู้ยื่นคำขอไม่ประสงค์ที่จะให้เจ้าหน้าที่ดำเนินการตามคำขอ ในกรณีนี้เจ้าหน้าที่ จะดำเนินการส่งเอกสารคืนผู้ยื่นคำขอต่อไป

ผู้ยื่นคำขอทราบและเข้าใจดีแล้ว จึงลงลายมือชื่อเพื่อเป็นหลักฐาน

ลงชื่อผู้ยื่นคำขอ

(.....)

ตำแหน่ง.....



หรือ <http://samutprakan.labour.go.th/๒๐๑๘/เจ้าหน้าที่ความปลอดภัย>

ตั้งแต่วันที่ 10/08/2562 ถึงวันที่ 10/08/2562

หน้า 1

เขตรับผิดชอบ จังหวัดสมุทรปราการ สถานประกอบการ การเปลี่ยนแปลงชื่อย่อในการทำงาน ระดับวิชาชีพ 21/09/2562

ลำดับ	ชื่อ-สกุล จป.	เลขบัตรประจำตัว	ประเภท จป.	เลขทะเบียน จป.	วันที่แต่งตั้ง	วันที่ยกเลิก	ชื่อสถานประกอบการ	สังกัด	ประเภทอุตสาหกรรม
1		1650300081564	ระดับวิชาชีพ	กสว.จป.ว 211-003444	10/8/2562		01-05-S21006841 บริษัท จำกัดเพียว เทมส์ (00067316)	85 หมู่ที่ 11 ซอย ร้อยชัย 1 ถนน บางนา-ตราด กม.20 ตำบลบางโจ ต.อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ รหัสไปรษณีย์ 10540	การผลิตและประกอบโลหะ

**30๖**

**ผลการตรวจสอบสภาพพนักงานก่อนเข้าทำงาน**



ใบรับรองการตรวจสุขภาพ

DOI: 10.1002/anie.201200100

2025年12月12日 星期六 12:00:00

(MUTATION)  $\Gamma_{\text{MUTATION}}$

[illegible]

พ.บ.บดก

- (1) บิด, มารดา หรือผู้ปกครองของเด็กที่มีอายุไม่เกิน ๖ ปี หรือผู้ดูแลเด็ก
- (2) ผู้ปกครองของเด็กที่มีอายุระหว่าง ๖ ปี ถึง ๑๖ ปี หรือผู้ดูแลเด็กที่มีอายุ ๑๖ ปีขึ้นไป
- (3) ผู้ปกครองของเด็กที่มีอายุตั้งแต่ ๑๖ ปีขึ้นไป

และบุคคลที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องหรือเกี่ยวข้องกับการดูแลเด็ก

[illegible][illegible]



# โรงพยาบาลวิชัยเวช อินเตอร์เนชั่นแนล สมุทรสาคร

93/256 ถนนธรรมรุจิรา ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000

93/256 Setthakul 1 Road, Tambon Tasa, Amphoe Muang, Samut Sakhon 74000

โทร (034) 410700-6 แฟกซ์ (034)-410710

Rev No 00

## ใบรับรองแพทย์

สถานที่ตรวจ ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

วันที่ ..... เดือน ..... ปี ๒๕๕๕

ข้าพเจ้า นายแพทย์/แพทย์หญิง (๑) ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

ใบอนุญาตประกอบวิชาชีพเวชกรรมเลขที่ ๒ ๕๕๕๕

สถานที่ประกอบวิชาชีพเวชกรรม หรือสถานที่ปฏิบัติงานประจำ หรืออยู่ที่ ๓ ๕๕๕๕

ได้ตรวจร่างกาย นาย/นาง/นางสาว ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

แสดงประวัติทางการแพทย์ ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

สถานที่อยู่ ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

ประวัติ ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

นาย/นาง/นางสาว ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

คนไข้มีอาการ ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

ว่าด้วยโรค พ.ศ. ๒๕๕๕ ดังต่อไปนี้

(๑) วันที่ ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

(๒) โรคที่ ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

(๓) โรคที่ ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

(๔) โรคที่ ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

(๕) โรคที่ ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

ผลการปฏิบัติงานในหน้าที่ตามนี้ ก. ก. ก. ก.

\*\*\* (๑) ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

สรุปความเป็นมาและชื่อและนามสกุลแพทย์ (๒) ..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

..... พ.ศ. ๒๕๕๕

Мушкетеры

DDIC 11749.3-1149

[illegible]





**31๖**

**ผลการตรวจสอบภาพประจำปี**



สรุปผลการตรวจสอบภาพประจำปี 2565

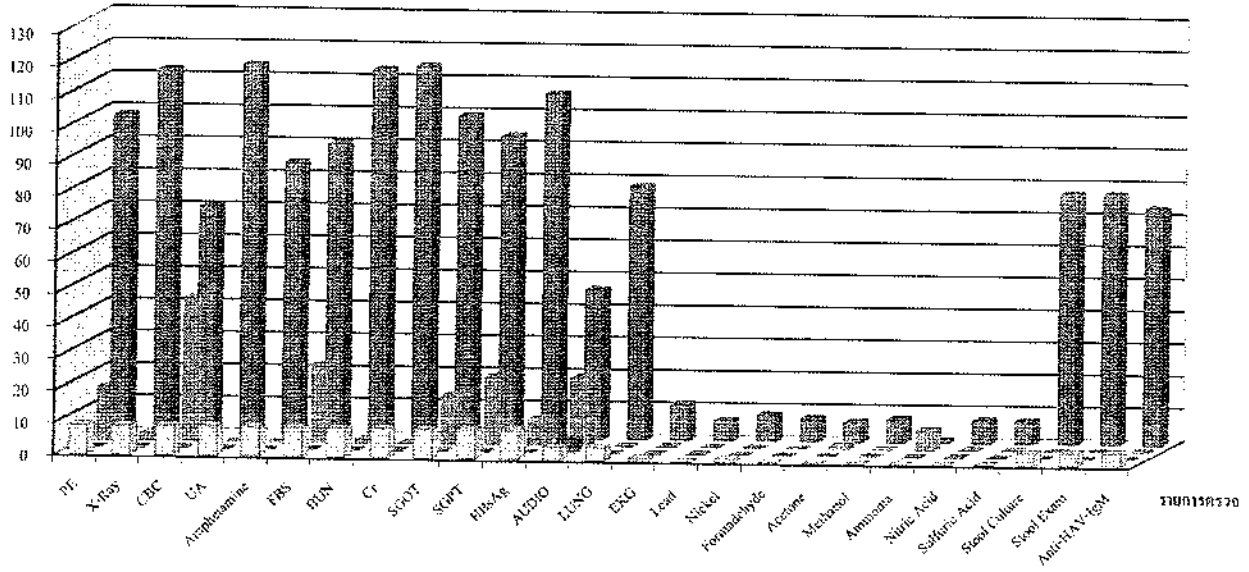
บริษัท เพียวเคมี จำกัด (สำนักงานใหญ่)

วันทำการ 15, 19 กรกฎาคม 2565

ประเภทการตรวจ	จำนวนพนักงาน (ราย)								รวม	หมายเหตุ
	ผลตรวจปกติ		ผลตรวจผิดปกติ		ผลตรวจเฝ้าระวัง		ไม่ได้รับการตรวจ			
	ราย	%	ราย	%	ราย	%	ราย	%		
1 การตรวจสุขภาพโดยแพทย์ (PE)	98	79.67	16	12.91	0	0.00			123	
2 การตรวจเอกซเรย์ทรวงอก (X-Ray)	112	91.46	1	0.83	0	0.00			123	
3 การตรวจความสมบูรณ์ของเม็ดเลือด (CBC)	74	59.91	44	35.77	0	0.00			123	
4 การตรวจปัสสาวะทั่วไป (UA)	114	92.68	6	4.83	0	0.00			123	
5 การตรวจหาสารแอมเฟตามีนในปัสสาวะ (Amphetamine)	94	76.42	0	0.00	0	0.00			93	
6 การตรวจระดับน้ำตาลในเลือด (FBS)	90	73.17	24	19.51	0	0.00			123	
7 การตรวจการทำงานของไต (BUN)	113	91.87	1	0.81	0	0.00			123	
8 การตรวจการทำงานของไต (Cr)	114	92.68	0	0.00	0	0.00			123	
9 การตรวจการทำงานของตับ (SGOT)	90	73.17	15	12.20	0	0.00			123	
10 การตรวจการทำงานของตับ (SGPT)	93	75.64	21	16.91	0	0.00			123	
11 การตรวจหาเชื้อไวรัสตับอักเสบบี (HBsAg)	100	81.27	8	6.50	0	0.00			123	
12 การตรวจสมรรถภาพการได้ยิน (AUDIO)	46	37.44	23	18.75	4	3.28			75	
13 ตรวจสมรรถภาพปอด (LUNG)	78	63.42	0	0.00	0	0.00			82	
14 การตรวจคลื่นไฟฟ้าหัวใจ (EKG)	11	8.94	0	0.00	0	0.00			12	
15 ตรวจหาสาร Lead	6	4.88	0	0.00	0	0.00			6	
16 ตรวจหาสาร Nickel	8	6.46	0	0.00	0	0.00			9	
17 ตรวจหาสาร Formaldehyde	7	5.69	0	0.00	0	0.00			7	
18 ตรวจหาสาร Acetone	6	4.88	1	0.81	0	0.00			7	
19 ตรวจหาสาร Methanol	7	5.69	0	0.00	0	0.00			7	
20 ตรวจหาสาร Ammonia	1	0.81	0	0.00	0	0.00			7	
21 ตรวจหาสาร Nitric Acid	7	5.69	0	0.00	0	0.00			7	
22 ตรวจหาสาร Sulfuric Acid	7	5.69	0	0.00	0	0.00			7	
23 ตรวจหาเชื้อแบคทีเรียในอุจจาระ (Stool Culture)	77	62.60	0	0.00	0	0.00			81	
24 ตรวจอุจจาระทั่วไป (Stool Exam)	77	62.60	0	0.00	0	0.00			81	
ประเภทการตรวจ	จำนวนพนักงาน (ราย)								รวม	หมายเหตุ
	มีภูมิ		ไม่มีภูมิ		ผลตรวจเฝ้าระวัง		ไม่ได้รับการตรวจ			
	ราย	%	ราย	%	ราย	%	ราย	%		
25 ตรวจหาภูมิคุ้มกันไวรัสตับอักเสบบี (Anti-HAV-IgM)	77	62.61	0	0.00	0	0.00			77	

## สรุปผลการตรวจสอบภาพประจำปี 2565

จำนวนคน



ผู้ที่ไม่ได้รับการตรวจ

ผู้ที่มีผลการตรวจเป็นลบ

ผู้ที่มีผลการตรวจผิดปกติ

ผู้ที่ได้รับการตรวจปกติ

วันที่ 15 กรกฎาคม 2565

**32ข**

**ผลการตรวจสอบภาพผิดปกติ**





TAIWAN FRUCTOSE  
PURE+CHEM

วันที่ 24 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2565

เรื่อง ขอส่งแบบแจ้งผลการตรวจสุขภาพที่พบความผิดปกติหรือการเจ็บป่วย การให้การรักษายาบาล และการป้องกันแก้ไข (จผส.1)

เรียน สำนักงานสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน จังหวัดสมุทรปราการ

เนื่องด้วย บริษัท เพียว เคมี จำกัด เลขที่ 65 หมู่ที่ 11 ซอย วิลาลัย 1 ถนนบางนา-ตราด ตำบล/แขวง บางโหลง อำเภอ/เขต บางพลี จังหวัดสมุทรปราการ รหัสไปรษณีย์ 10540 โทรศัพท์ 02-337-2373-4 ต่อ 114 ประเภทกิจการ ผลิตเคซโซโทรส ซอร์บิทอลและฟรักโทส (ผลิตสารให้ความหวาน) มีความประสงค์ที่จะขอส่งแบบแจ้งผลการตรวจสุขภาพที่พบความผิดปกติหรือการเจ็บป่วย การให้การรักษายาบาลและการป้องกันแก้ไข (จผส.1)

สิ่งที่แนบมาด้วย

1.) แบบแจ้งผลการตรวจสุขภาพที่พบความผิดปกติหรือการเจ็บป่วย การให้การรักษายาบาล และการป้องกันแก้ไข (จผส.1)

ได้รับเอกสารเรียบร้อยแล้ว
ได้รับมอบหมาย
ส่งชื่อ
(.....)
วันที่

จัดทำโดย
ลงชื่อ
เจ้าหน้าที่คว
วิชาชีพ

.....
.....

แบบแจ้งผลการตรวจสุขภาพของลูกจ้างที่ผิดปกติหรือมีอาการเจ็บป่วยเนื่องจากการทำงาน การให้การรักษาพยาบาล และการป้องกันแก้ไข

๑. ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว)			วัน	๒๔	เดือน	สิงหาคม	พ.ศ.	๒๕๖๕
๒. ชื่อสถานประกอบการ	บริษัท เพียวเค...		เลขทะเบียนนิติบุคคล	๑๐๕๒๑๐๐๖๔๔๑		ประกอบกิจการ	ผลิตสารให้ความหวาน	
๓. ที่อยู่เลขที่	๖๕	หมู่ที่ ๑๑	ตรอก/ซอย	วิสาขี	ถนน	บางนา-ตราด	ตำบล/แขวง	บางโจรง
๔. จังหวัด	สมุทรปราการ		รหัสไปรษณีย์	๑๐๕๔๐		โทรศัพท์	๐๒-๓๓๗-๒๕๖๖	
						โทรสาร	โทรศัพท์มือถือ	

๓. การดำเนินการตรวจสุขภาพของลูกจ้างซึ่งทำงานเกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยง

○ ตรวจสุขภาพครั้งแรก (ให้เสร็จสิ้นภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันที่ได้รับลูกจ้างเข้าทำงาน)      ☒ ตรวจประจำปี      ○ ตรวจเมื่อเปลี่ยนงาน      ○ ตรวจเฝ้าระวังตามความจำเป็น

วันที่ตรวจสุขภาพ	๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๕		ตรวจประจำปี	๒. ๓๑๖๖๔		ตรวจเมื่อเปลี่ยนงาน	๐๒-๓๓๗-๒๕๖๖	
๔. แพทย์ผู้ทำการตรวจสุขภาพ	แพทย์หญิงกัญญา ใจดีเจริญ		เลขที่ใบประกอบวิชาชีพ	๒. ๓๑๖๖๔		ตรวจเมื่อเปลี่ยนงาน	๐๒-๓๓๗-๒๕๖๖	
๕.๑ ชื่อ-นามสกุล	นายแพทย์กัญญา ใจดีเจริญ		เลขที่ใบประกอบวิชาชีพ	๒. ๓๑๖๖๔		ตรวจเมื่อเปลี่ยนงาน	๐๒-๓๓๗-๒๕๖๖	
๕.๒ ชื่อ-นามสกุล			เลขที่ใบประกอบวิชาชีพ			ตรวจเมื่อเปลี่ยนงาน	๐๒-๓๓๗-๒๕๖๖	
๕.๓ ชื่อ-นามสกุล			เลขที่ใบประกอบวิชาชีพ			ตรวจเมื่อเปลี่ยนงาน	๐๒-๓๓๗-๒๕๖๖	

๕. ชื่อหน่วยบริการตรวจสุขภาพ	โรงพยาบาลจุฬารัตน์ ๓ (อินเตอร์เนชั่นแนล)		เลขทะเบียนหน่วยบริการ	๓. ๑๐๒๑๐๐๔๕๕๘		ตรวจเมื่อเปลี่ยนงาน	๐๒-๓๓๗-๒๕๖๖	
๖.๑ ที่อยู่เลขที่	๘๘/๘	หมู่ที่ ๑๑	ตรอก/ซอย	วิสาขี	ถนน	บางนา-ตราด	ตำบล/แขวง	บางโจรง
๖.๒ จังหวัด	สมุทรปราการ		รหัสไปรษณีย์	๑๐๕๔๐		โทรศัพท์	๐๒-๓๓๗-๒๕๖๖	
						โทรสาร	โทรศัพท์มือถือ	



๖. ผลการตรวจสอบสุขภาพของลูกจ้างที่ผลิตปกติหรือที่มีอาการหรือเจ็บป่วยเนื่องจากการทำงาน การให้การรักษาพยาบาล และการป้องกันแก้ไข

แผนก	งานเกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยง	จำนวนลูกจ้างแต่ละแผนกที่ได้รับ การตรวจสุขภาพ (คน)	จำนวนลูกจ้างที่ตรวจ		การให้การรักษา (ไม่ตรวจระบุรายละเอียด)	การดำเนินการ	
			ปกติ (คน)	ผิดปกติ (คน)		การแก้สุขภาพแวดล้อม (ไม่ตรวจระบุรายละเอียด)	การป้องกันที่ตัวลูกจ้าง (ไม่ตรวจระบุรายละเอียด)
๑. Fructose	๑. ความร้อน ความเย็น ความสั่นสะเทือน	๒๑	๑๔	๗	จัดให้มีการตรวจซ้ำกับแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ	ควบคุม ปิดกัน หรือลดปริมาณ เสียงอันตรายจากแหล่งกำเนิด	จัดอุปกรณ์ป้องกันให้พนักงาน
	ความกดดันบรรยากาศ แสง หรือเสียง	๒๔	๒๐	๔	จัดให้มีการตรวจซ้ำกับแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ	ควบคุม ปิดกัน หรือลดปริมาณ เสียงอันตรายจากแหล่งกำเนิด	จัดอุปกรณ์ป้องกันให้พนักงาน
๒. Dextrose & Sorbitol	๑. ความร้อน ความเย็น ความสั่นสะเทือน	๒๔	๒๐	๔	จัดให้มีการตรวจซ้ำกับแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ	ควบคุม ปิดกัน หรือลดปริมาณ เสียงอันตรายจากแหล่งกำเนิด	จัดอุปกรณ์ป้องกันให้พนักงาน
	ความกดดันบรรยากาศ แสง หรือเสียง	๒๔	๒๐	๔	จัดให้มีการตรวจซ้ำกับแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ	ควบคุม ปิดกัน หรือลดปริมาณ เสียงอันตรายจากแหล่งกำเนิด	จัดอุปกรณ์ป้องกันให้พนักงาน
๓. Utility	๑. ความร้อน ความเย็น ความสั่นสะเทือน	๒๔	๒๐	๔	จัดให้มีการตรวจซ้ำกับแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ	ควบคุม ปิดกัน หรือลดปริมาณ เสียงอันตรายจากแหล่งกำเนิด	จัดอุปกรณ์ป้องกันให้พนักงาน
	ความกดดันบรรยากาศ แสง หรือเสียง	๒๔	๒๐	๔	จัดให้มีการตรวจซ้ำกับแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ	ควบคุม ปิดกัน หรือลดปริมาณ เสียงอันตรายจากแหล่งกำเนิด	จัดอุปกรณ์ป้องกันให้พนักงาน
๔. Maintenance	๑. ความร้อน ความเย็น ความสั่นสะเทือน	๒๔	๒๐	๔	จัดให้มีการตรวจซ้ำกับแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ	ควบคุม ปิดกัน หรือลดปริมาณ เสียงอันตรายจากแหล่งกำเนิด	จัดอุปกรณ์ป้องกันให้พนักงาน
	ความกดดันบรรยากาศ แสง หรือเสียง	๒๔	๒๐	๔	จัดให้มีการตรวจซ้ำกับแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ	ควบคุม ปิดกัน หรือลดปริมาณ เสียงอันตรายจากแหล่งกำเนิด	จัดอุปกรณ์ป้องกันให้พนักงาน
๕. QA	๑. สารเคมีอันตราย ตะกั่ว	๒๔	๒๐	๔	จัดให้มีการตรวจซ้ำกับแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ	ควบคุม ปิดกัน หรือลดปริมาณ เสียงอันตรายจากแหล่งกำเนิด	จัดอุปกรณ์ป้องกันให้พนักงาน
	๒. สารเคมีอันตราย พยัคฆ์พิษ	๒๔	๒๐	๔	จัดให้มีการตรวจซ้ำกับแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ	ควบคุม ปิดกัน หรือลดปริมาณ เสียงอันตรายจากแหล่งกำเนิด	จัดอุปกรณ์ป้องกันให้พนักงาน
รวมจำนวนลูกจ้าง (คน)		๘๔	๕๗	๒๗			

- หมายเหตุ
๑. งานเกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยง หมายถึง งานที่ลูกจ้างต้องทำตามกฎระเบียบหรือข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในการทำงาน ซึ่งเกี่ยวข้องกับปัจจัยเสี่ยง พ.ร.บ. ๒๕๖๓
  ๒. การให้การรักษา (ไม่ตรวจระบุรายละเอียด) เช่น การส่งตัวลูกจ้างเข้ารับการรักษาสุขภาพที่สถานพยาบาล เป็นต้น
  ๓. การแก้ไขสุขภาพแวดล้อม (ไม่ตรวจระบุรายละเอียด) เช่น การบำรุงรักษาเครื่องจักร การปรับปรุงแก้ไขเครื่องจักร เป็นต้น
  ๔. การป้องกันที่ตัวลูกจ้าง (ไม่ตรวจระบุรายละเอียด) เช่น จัดแสงสว่าง จัดอุณหภูมิการทำงาน จัดระดับเสียง การป้องกันเสียง เป็นต้น

วันที่

กรรมการผู้จัดการ



**33๗**

**แผนและเอกสารฝึกอบรมทางด้านความปลอดภัย**

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that proper record-keeping is essential for transparency and accountability, particularly in financial matters. The text outlines various methods for organizing and storing data, including digital databases and physical filing systems. It also mentions the need for regular audits and reviews to ensure the integrity of the information.

2. The second section focuses on the role of communication in achieving organizational goals. It highlights the importance of clear and concise communication, both internally and externally. The text provides examples of effective communication strategies, such as regular team meetings, open-door policies, and the use of various communication channels like email, phone, and face-to-face interactions. It also discusses the importance of listening and understanding the needs and concerns of all stakeholders.

3. The third part of the document addresses the challenges of managing a large and diverse workforce. It discusses the importance of providing ongoing training and development opportunities to ensure that employees have the skills and knowledge needed to perform their jobs effectively. The text also touches on the importance of creating a positive work environment that fosters collaboration and innovation. It mentions the need for flexible work arrangements and the importance of recognizing and rewarding employee achievements.

4. The final section discusses the importance of staying up-to-date with the latest trends and technologies in the industry. It emphasizes that continuous learning and innovation are key to long-term success. The text provides examples of how organizations can stay ahead of the curve by investing in research and development, attending industry conferences, and collaborating with external partners. It also mentions the importance of having a clear vision and strategy for the future.



## รายงานผลการฝึกซ้อมดับเพลิงและการอพยพหนีไฟ

ณ วันที่ 15 ธันวาคม 2565



บริษัท เพียวเคมี จำกัด (สำนักงานใหญ่)  
เลขที่ 65 หมู่ที่ 11 ซอยวิมลชัย 1 ถนนบางนา-ตราด  
ตำบลบางโฉลง อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ

10540

## ภาพประกอบการอพยพหนีไฟ รอบกลางวัน

- 1) ผู้พบเห็นเหตุการณ์พยายามควบคุมสถานการณ์  
อย่างรวดเร็ว
- 2) ไม่สามารถควบคุมสถานการณ์ได้ เนื่องจากไฟฟ้าไหม้



- 4) หัวหน้างานแจ้งผู้อำนวยการดับเพลิงว่าไม่สามารถ  
ควบคุมสถานการณ์ได้



- 5) ผู้อำนวยการดับเพลิง สั่งการให้ทีมผจญเพลิงเพื่อควบคุม  
เข้าดับเพลิง



- 6) สั่งการทีมไฟฟ้า ดับกระแสไฟฟ้าของจุดเกิดเหตุ





## ภาพประกอบการอพยพหนีไฟ รอบกลางวัน

7) ทีมเผชิญเพลิงเร่งเข้าระงับเหตุ



8) ทีมเผชิญเพลิงไม่สามารถควบคุมสถานการณ์ได้ และรายงานผลให้ผู้ผู้อำนวยการดับเพลิงทราบ



9) ผู้อำนวยการดับเพลิงแจ้งให้กักสัญญาณแจ้งเหตุทันที และสั่งการอพยพ



11) ทีมสื่อสารติดต่อขอความช่วยเหลือจากหน่วยงานดับเพลิง



12) หน่วยงานดับเพลิง อบต. รับแจ้งเหตุและรายงานตัวกับผู้ผู้อำนวยการดับเพลิง



## ภาพประกอบการอพยพหนีไฟ รอบกลางวัน

13) หน่วยงานดับเพลิงเข้าพื้นที่เกิดเหตุหน่วยงานดับเพลิงเข้าระงับเหตุ และควบคุมสถานการณ์



14) พนักงานอพยพไปยังจุดรวมพล



15) พนักงานอพยพไปยังจุดรวมพล และเช็ครายชื่อพนักงาน พบว่ามีพนักงานติดภายในโรงงาน



16) หัวหน้าแผนกแจ้งต่อผู้อำนวยการ ว่ามีผู้ติดอยู่



17) ผู้อำนวยการสั่งการทีมค้นหาช่วยเหลือ เข้าช่วยเหลือผู้ประสบเหตุ



18) ทีมค้นหาช่วยเหลือ เข้าช่วยเหลือผู้ประสบเหตุ



## ภาพประกอบการอพยพหนีไฟ รอบกลางวัน

19) ทีมปฐมพยาบาล ให้กับผู้บาดเจ็บ



20) นำส่งผู้บาดเจ็บไปโรงพยาบาล



21) หน่วยงานดับเพลิงโรงงานสามารถเข้าสถานที่เกิดเหตุได้



22) ปรากฏเข้าสู่สถานการณ์ปกติ







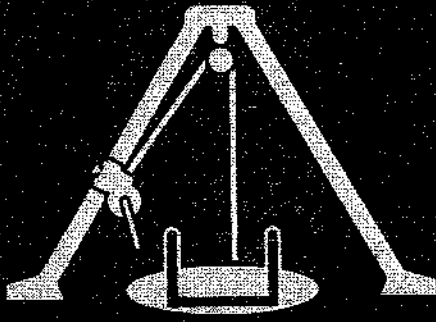
ชื่อเรื่องประชุม/อบรม : การฝึกอบรมทบทวนความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ  
課程名稱  
วันที่ประชุม / อบรม : 8 มิถุนายน 2556  
訓練日期

ชื่อวิทยากร : นางณัฐวัฒน์ เพ็งนิยา  
講師  
สถานที่ประชุม / อบรม : บริษัท เทียวลม จำกัด  
訓練地點

หน่วยงาน : บริษัท เซฟลิริ (ประเทศไทย) จำกัด  
單位  
ระยะเวลาที่ประชุม / อบรม : 08.00 - 16.30  
訓練期間

ลำดับที่ 項序	เลขประจำตัวประชาชน 標識號	ชื่อ - นามสกุล 姓名	หน่วยงาน 單位	รหัสพนักงาน 工號	ลายมือชื่อ / เข้า ลายมือชื่อ / บ่าย
1	3110300488100	นาย ตรีช มัจฉาจันทร์ 10/9 15/20	Dex&Sor	52012	
2	3220100460448	นาย ชัยมงคล สัจจริง 11/11 15/20	Dex&Sor	52015	
3	3579900029810	นาย นันทกิต แก้วไสย 7/12 15/20	Dex&Sor	52033	
4	1200100508690	นาย อภิสิทธิ์ สาธารัตน์ 12/9 15/20	Dex&Sor	60012	
5	0011012168719	Mr. SAW THEIN KYI (เจโอ)	Dex&Sor	47019	
6	0011012168484	Mr. Saw Maung Tun Kyaing (ทาทา) 10/7 15/20	Dex&Sor	47029	
7	0011012378977	Mr. MYO THEIN (โศ) 3/9 14/20	Dex&Sor	47062	
8	0011012379159	Mr. KHIN MAUNG CHIN (เคน) 4/5 14/20	Dex&Sor	47045	
9	0011012168468	Mr. KYAW HTOO (โห) 11/11 15/20	Dex&Sor	47081	
10	0011012168662	Mr. AYE HTWE (ทือ) 7/5 15/17	Dex&Sor	47082	
11	1100610017345	Mr. Nyein Chan Aung (นยะ) 4/5 15/20	Dex&Sor	47107	
12	1102001124489	นาย วงศ์ศกร ชัยชนะ 12/15 15/20	Fructose	58014	
13	6015800074282	Mr. TUN WIN ไทวริน 2/11 12/20	Fructose	47016	
14	6015700906553	Mr. Saw Thaman Kyar (แซม) 11/13 15/20	Fructose	47071	
15	0011012197140	Mr. Saw Nway OO (นวย) 2/11 15/20	Fructose	47092	
16	0011012197182	Mr. Nyaung Phaung Lay (ลิ) 5/7 15/20	Fructose	47095	
17	0011012127486	Mr. SA-KYAW-ZIN-OO (จี)	Utility	47109	
18	1100700611379	นางสาว จุฑารัตน์ เกตุคุณาสวรรค์ 11/15 15/20	Production Support	55206	
19	1401500123131	นาง สุกัญญา สุขแก้ว 12/12 15/20	Production Support	57299	
20					





ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักฐานการฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ 2564

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง  
PERIOD OF TRAINING 6 HRS.

กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน  
With Appreciation

# CERTIFICATE

of Appreciation

ขอขอบคุณที่ได้ให้เกียรติ



ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely

การอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ (Confined Space Entry Safety Training)

เมื่อวันที่

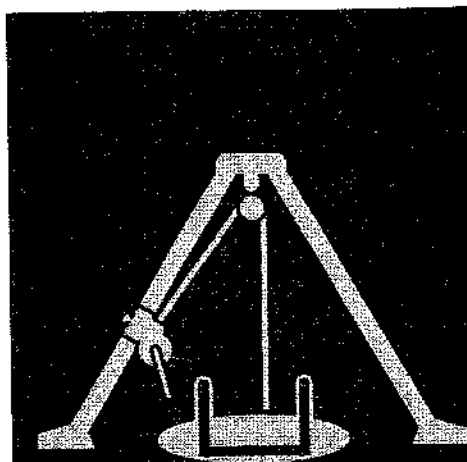
วันที่

วันที่

วันที่

ขอรับรองว่าผู้ผ่านการฝึกอบรมดังกล่าวได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักฐานการฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ 2564

IRI  
Co., Ltd.



ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักฐานการฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ 2564

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง  
PERIOD OF TRAINING 6 HRS.

กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน  
With Appreciation

# CERTIFICATE

of Appreciation

ขอขอบคุณที่ได้ให้เกียรติ

ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely



การอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ (Confined Space Entry Safety Training)

เมื่อวันที่

วันที่

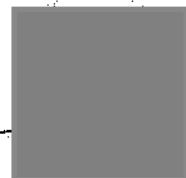
วันที่

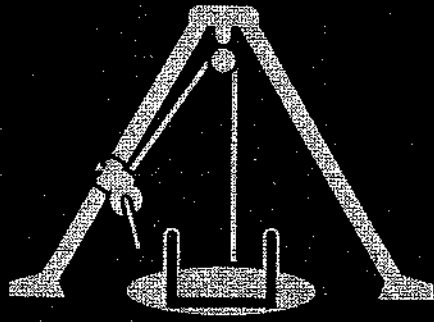
วันที่

วันที่

ขอรับรองว่าผู้ผ่านการฝึกอบรมดังกล่าวได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักฐานการฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ 2564

IRI  
Ltd.





ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักอุปกรณ์ฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ 2564

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง  
PERIOD OF TRAINING 6 HRS.

การฝึกอบรมตามพหุภาคีความปลอดภัยในการทำงาน  
ในที่อับอากาศ

# CERTIFICATE of Appreciation

ขอขอบคุณผู้ปฎิบัติที่ได้รับมอบหมายว่า



ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely

การอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักอุปกรณ์ฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ 2564

08 06 2023

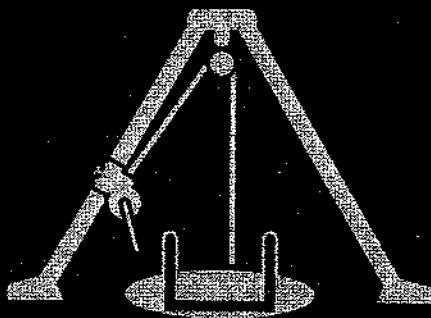
นาย [Redacted]

07 06 2023

นาย [Redacted]



ขอแจ้งให้ทราบว่า การฝึกอบรมดังกล่าวเป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักอุปกรณ์ฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ 2564 และได้รับการรับรองโดยกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน



ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักอุปกรณ์ฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ 2564

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง  
PERIOD OF TRAINING 6 HRS.

การฝึกอบรมตามพหุภาคีความปลอดภัยในการทำงาน  
ในที่อับอากาศ

# CERTIFICATE of Appreciation

ขอขอบคุณผู้ปฎิบัติที่ได้รับมอบหมายว่า

With this certificate, please to be aware that



ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely

การอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักอุปกรณ์ฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ 2564

08 06 2023

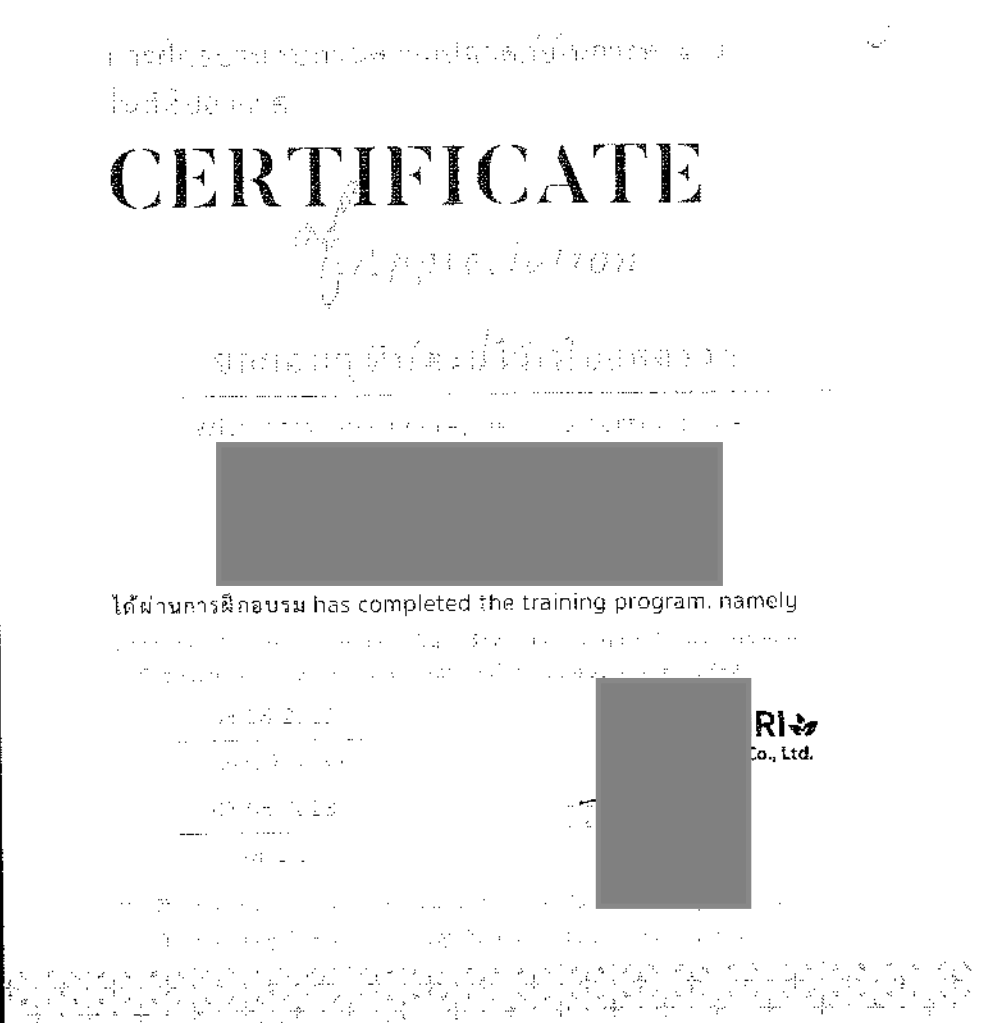
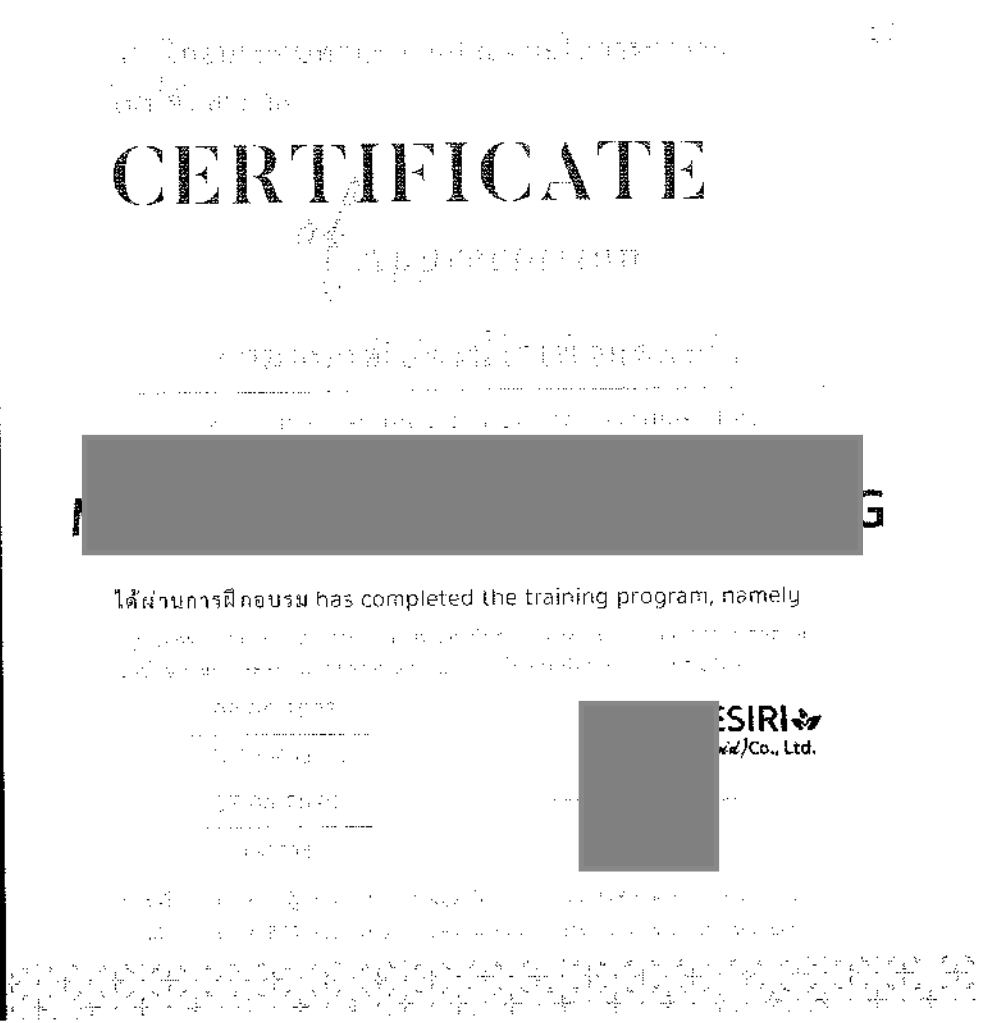
นาย [Redacted]

07 06 2023

นาย [Redacted]



ขอแจ้งให้ทราบว่า การฝึกอบรมดังกล่าวเป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักอุปกรณ์ฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในที่อับอากาศ 2564 และได้รับการรับรองโดยกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน



การฝึกหัดอบรมพนักงานมีความปลอดภัยในการทำงาน  
ในตึกล็อบบี้อาคาร

# CERTIFICATE of Appreciation

ขอชมเชยคุณพิชิตกรนี้ไว้เพื่อแสดงความ

ชื่นชมและขอบคุณคุณพิชิตกร นามสกุล นามสกุล นามสกุล นามสกุล นามสกุล

ได้ฝึก

การฝึกหัดอบรมพนักงานมีความปลอดภัยในการทำงาน ในตึกล็อบบี้อาคาร  
เมื่อวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๔

๐๕ ๐๖ ๒๕๖๔

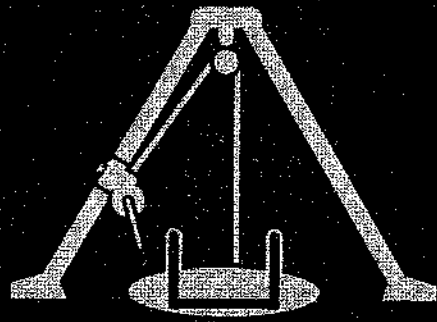
นายพิชิตกร นามสกุล

๐๕ ๐๖ ๒๕๖๔

นายพิชิตกร

การฝึกหัดอบรมพนักงานมีความปลอดภัยในการทำงาน ในตึกล็อบบี้อาคาร  
เมื่อวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๔

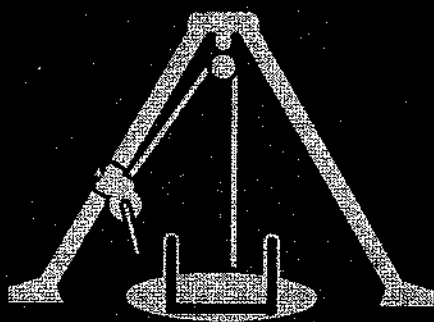
SIRI  
Co., Ltd.



ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง ฝึก  
เกณฑ์ วิชาการ และหลักสูตรการฝึกอบรมความปลอดภัย  
ในการทำงานในตึกล็อบบี้อาคาร ๒๕๖๔

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง

PERIOD OF TRAINING 6 HRS.



ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง ฝึก  
เกณฑ์ วิชาการ และหลักสูตรการฝึกอบรมความปลอดภัย  
ในการทำงานในตึกล็อบบี้อาคาร ๒๕๖๔

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง

PERIOD OF TRAINING 6 HRS.

การฝึกหัดอบรมพนักงานมีความปลอดภัยในการทำงาน  
ในตึกล็อบบี้อาคาร

# CERTIFICATE of Appreciation

ขอชมเชยคุณพิชิตกรนี้ไว้เพื่อแสดงความ

ชื่นชมและขอบคุณคุณพิชิตกร นามสกุล นามสกุล นามสกุล นามสกุล นามสกุล

ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely

การฝึกหัดอบรมพนักงานมีความปลอดภัยในการทำงาน ในตึกล็อบบี้อาคาร  
เมื่อวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๔

๐๕ ๐๖ ๒๕๖๔

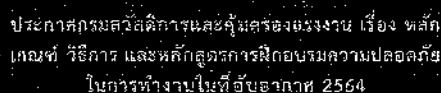
นายพิชิตกร นามสกุล

๐๕ ๐๖ ๒๕๖๔

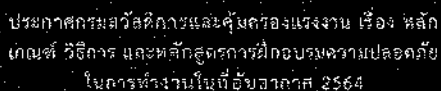
นายพิชิตกร

การฝึกหัดอบรมพนักงานมีความปลอดภัยในการทำงาน ในตึกล็อบบี้อาคาร  
เมื่อวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๔

SIRI  
Co., Ltd.



จัดฝึกอบรมโดยนางจ้าง  
PERIOD OF TRAINING 6 HRS



จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าว  
PERIOD OF TRAINING 6 HRS.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO LIBRARY  
540 EAST 58TH STREET  
CHICAGO, ILL. 60637

of Appreciation

www.oup.com/9780195306231

ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely

[illegible]

$\frac{1}{2}$ 
 $\frac{1}{3}$ 
 $\frac{1}{4}$ 
 $\frac{1}{5}$ 
 $\frac{1}{6}$ 
 $\frac{1}{7}$ 
 $\frac{1}{8}$ 
 $\frac{1}{9}$ 
 $\frac{1}{10}$ 
 $\frac{1}{11}$ 
 $\frac{1}{12}$ 
 $\frac{1}{13}$ 
 $\frac{1}{14}$ 
 $\frac{1}{15}$ 
 $\frac{1}{16}$ 
 $\frac{1}{17}$ 
 $\frac{1}{18}$ 
 $\frac{1}{19}$ 
 $\frac{1}{20}$ 
 $\frac{1}{21}$ 
 $\frac{1}{22}$ 
 $\frac{1}{23}$ 
 $\frac{1}{24}$ 
 $\frac{1}{25}$ 
 $\frac{1}{26}$ 
 $\frac{1}{27}$ 
 $\frac{1}{28}$ 
 $\frac{1}{29}$ 
 $\frac{1}{30}$ 
 $\frac{1}{31}$ 
 $\frac{1}{32}$ 
 $\frac{1}{33}$ 
 $\frac{1}{34}$ 
 $\frac{1}{35}$ 
 $\frac{1}{36}$ 
 $\frac{1}{37}$ 
 $\frac{1}{38}$ 
 $\frac{1}{39}$ 
 $\frac{1}{40}$ 
 $\frac{1}{41}$ 
 $\frac{1}{42}$ 
 $\frac{1}{43}$ 
 $\frac{1}{44}$ 
 $\frac{1}{45}$ 
 $\frac{1}{46}$ 
 $\frac{1}{47}$ 
 $\frac{1}{48}$ 
 $\frac{1}{49}$ 
 $\frac{1}{50}$ 
 $\frac{1}{51}$ 
 $\frac{1}{52}$ 
 $\frac{1}{53}$ 
 $\frac{1}{54}$ 
 $\frac{1}{55}$ 
 $\frac{1}{56}$ 
 $\frac{1}{57}$ 
 $\frac{1}{58}$ 
 $\frac{1}{59}$ 
 $\frac{1}{60}$ 
 $\frac{1}{61}$ 
 $\frac{1}{62}$ 
 $\frac{1}{63}$ 
 $\frac{1}{64}$ 
 $\frac{1}{65}$ 
 $\frac{1}{66}$ 
 $\frac{1}{67}$ 
 $\frac{1}{68}$ 
 $\frac{1}{69}$ 
 $\frac{1}{70}$ 
 $\frac{1}{71}$ 
 $\frac{1}{72}$ 
 $\frac{1}{73}$ 
 $\frac{1}{74}$ 
 $\frac{1}{75}$ 
 $\frac{1}{76}$ 
 $\frac{1}{77}$ 
 $\frac{1}{78}$ 
 $\frac{1}{79}$ 
 $\frac{1}{80}$ 
 $\frac{1}{81}$ 
 $\frac{1}{82}$ 
 $\frac{1}{83}$ 
 $\frac{1}{84}$ 
 $\frac{1}{85}$ 
 $\frac{1}{86}$ 
 $\frac{1}{87}$ 
 $\frac{1}{88}$ 
 $\frac{1}{89}$ 
 $\frac{1}{90}$ 
 $\frac{1}{91}$ 
 $\frac{1}{92}$ 
 $\frac{1}{93}$ 
 $\frac{1}{94}$ 
 $\frac{1}{95}$ 
 $\frac{1}{96}$ 
 $\frac{1}{97}$ 
 $\frac{1}{98}$ 
 $\frac{1}{99}$ 
 $\frac{1}{100}$

1000

1. *Chlorophyll a* (Chl *a*)

0 000 00 0 0 000 000 0 00 0000 0 0 000 00 0

• • •

1. *Journal of the American Medical Association*, 2000; 283: 2686-2692.

[illegible]

of Appreciation

$$h_1, \dots, h_{n-1} \in \mathcal{H}^{\text{reg}}(\mathcal{A}) \text{ and } h_n \in \mathcal{H}^{\text{reg}}(\mathcal{A}) \cup \{0\}.$$

ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely

[illegible][illegible]

0 0 0      0    0 0      0 0 0 0 0 0    0 0 0 0 0    0

• • • • •

	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

• • • • •

การฝึกอบรมพัฒนาความปลอดภัยในการทำงาน  
ในที่สูงอาคาร

๒๖

# CERTIFICATE of Appreciation

ขอขอบพระคุณนี้ไว้เพื่อแสดงว่า

With this Certificate, I wish to certify that

ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely  
การอบรม พัฒนาความรู้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อความปลอดภัยในการทำงาน  
ในที่สูงอาคาร โดยกระทรวงมหาดไทย กรุงเทพมหานคร วันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๔

๒๖ ๑๐ ๒๐๒๔

๒๕๖๔

๐๗ ๐๙ ๒๐๒๔

๒๕๖๔

ขอแสดงความยินดีกับคุณ [REDACTED] ที่ได้ผ่านการฝึกอบรมและพัฒนาความ  
ปลอดภัยในการทำงานในที่สูงอาคาร โดยกระทรวงมหาดไทย กรุงเทพมหานคร  
เมื่อวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๔

td.

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง

PERIOD OF TRAINING 6 HRS.

การฝึกอบรมพัฒนาความปลอดภัยในการทำงาน  
ในที่สูงอาคาร

๒๖

# CERTIFICATE of Appreciation

ขอขอบพระคุณนี้ไว้เพื่อแสดงว่า

With this Certificate, I wish to certify that

ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely  
การอบรม พัฒนาความรู้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อความปลอดภัยในการทำงาน  
ในที่สูงอาคาร โดยกระทรวงมหาดไทย กรุงเทพมหานคร วันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๔

๒๖ ๑๐ ๒๐๒๔

๒๕๖๔

๐๗ ๐๙ ๒๐๒๔

๒๕๖๔

ขอแสดงความยินดีกับคุณ [REDACTED] ที่ได้ผ่านการฝึกอบรมและพัฒนาความ  
ปลอดภัยในการทำงานในที่สูงอาคาร โดยกระทรวงมหาดไทย กรุงเทพมหานคร  
เมื่อวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๔

SAFARI  
Co., Ltd.

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง

PERIOD OF TRAINING 6 HRS.



บริษัท เอส.ซี.อี. จำกัด (มหาชน) - เอส.ซี.อี. จำกัด  
จังหวัด กรุงเทพมหานคร

๕๖

# CERTIFICATE

*of Appreciation*

ขอแสดงความยินดีที่ได้เรียนจบหลักสูตร

.....  
ที่.....



ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely

.....  
.....

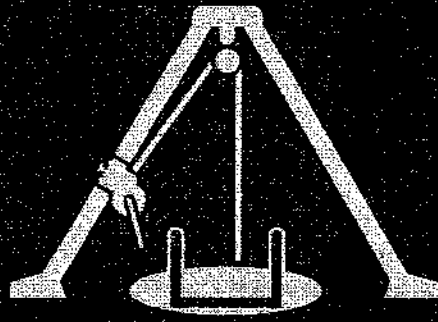
SAFESIRI Co., Ltd.

.....

.....

.....  
.....

SAFESIRI  
Co., Ltd.



ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักฐานการฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในตู้ลิ้นชักอากาศ 2564

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง  
PERIOD OF TRAINING 6 HRS.

ขอแสดงความยินดีที่ได้เรียนจบหลักสูตร  
จังหวัด กรุงเทพมหานคร

๕๗

# CERTIFICATE

*of Appreciation*

ขอแสดงความยินดีที่ได้เรียนจบหลักสูตร

.....  
.....

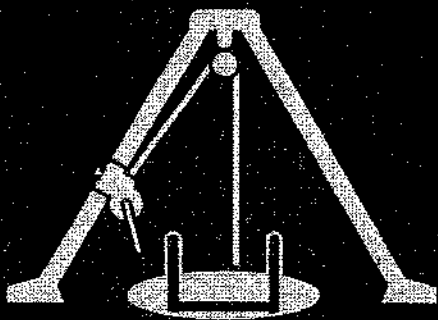
SAFESIRI Co., Ltd.

.....

.....

.....  
.....

SAFESIRI  
Co., Ltd.



ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักฐานการฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานในตู้ลิ้นชักอากาศ 2564

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง  
PERIOD OF TRAINING 6 HRS.



# CERTIFICATE

*of Appreciation*

นางสาวกัญญ์พัชรีย์ วัชรพงษ์

นางสาวกัญญ์พัชรีย์ วัชรพงษ์ ได้สำเร็จการศึกษาด้าน

การนำเข้าและส่งออกสินค้าประเภทสินค้าเกษตร



ได้ผ่านการฝึกอบรม has completed the training program, namely

การนำเข้าและส่งออกสินค้าประเภทสินค้าเกษตร การนำเข้าและส่งออกสินค้าประเภทสินค้าเกษตร

การนำเข้าและส่งออกสินค้าประเภทสินค้าเกษตร การนำเข้าและส่งออกสินค้าประเภทสินค้าเกษตร

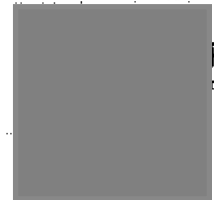
นางสาวกัญญ์พัชรีย์

นางสาวกัญญ์พัชรีย์

นางสาวกัญญ์พัชรีย์

นางสาวกัญญ์พัชรีย์

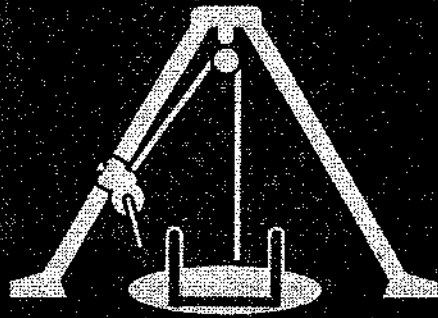
นางสาวกัญญ์พัชรีย์



RI  
Co., Ltd.

นางสาวกัญญ์พัชรีย์ วัชรพงษ์ ได้สำเร็จการศึกษาด้าน การนำเข้าและส่งออกสินค้าประเภทสินค้าเกษตร

นางสาวกัญญ์พัชรีย์ วัชรพงษ์ ได้สำเร็จการศึกษาด้าน การนำเข้าและส่งออกสินค้าประเภทสินค้าเกษตร

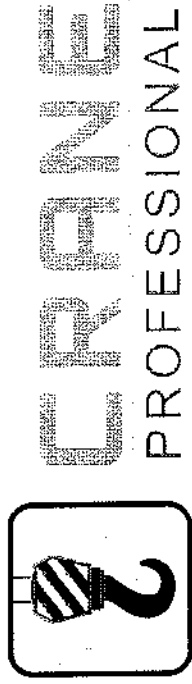


ประกาศกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และหลักฐานการฝึกอบรมดวงปลดปล่อย  
ในการทำงานในที่อับอากาศ 2564

จัดฝึกอบรมโดยนายจ้าง  
PERIOD OF TRAINING 6 HRS.







## บริษัท เครน โปรเฟสชั่นนอล จำกัด

ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ เพื่อแสดงว่า



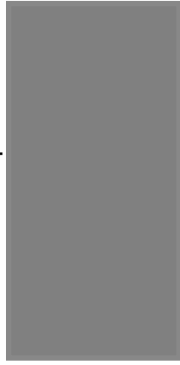
ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตร

“ผู้บังคับชั้น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับชั้น  
ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการขึ้นชั้น ชนิดขึ้นชั้นอยู่กับที่  
ปั้นจั่นสูง และปั้นจั่นชนิดอยู่กับที่อื่นๆ”

ระยะเวลาฝึกอบรม ๑๕ ชั่วโมง

ตามประกาศของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖



Certification No. : CRANEPRO-2306-PURECHEM-001



## บริษัท เครน โปรเฟสชั่นนอล จำกัด

ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ เพื่อแสดงว่า



ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตร

“ผู้บังคับชั้น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับชั้น  
ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการขึ้นชั้น ชนิดขึ้นชั้นอยู่กับที่  
ปั้นจั่นสูง และปั้นจั่นชนิดอยู่กับที่อื่นๆ”

ระยะเวลาฝึกอบรม ๑๕ ชั่วโมง

ตามประกาศของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖



Certification No. : CRANEPRO-2306-PURICHEM-002



CRANE  
PROFESSIONAL

## บริษัท เทรน โปรเฟสชั่นนอล จำกัด

ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ เพื่อแสดงว่า



ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตร

“ผู้บังคับชั้น ผู้ให้สัญญาแก่ผู้บังคับชั้น  
ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการไต่บันได ชนิตบันไดอยู่กับที่  
บันจายาสูง และบันจายาชนิดอยู่กับที่อื่นๆ”

ระยะเวลาฝึกอบรม ๑๕ ชั่วโมง

ตามประกาศของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖



วิทยากร / ประธานกรรมการ

Certification No. : CRANEPRO-2306-PURECHEM-003



CRANE  
PROFESSIONAL

## บริษัท เทรน โปรเฟสชั่นนอล จำกัด

ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ เพื่อแสดงว่า



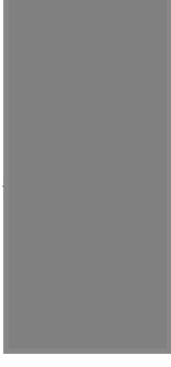
ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตร

“ผู้บังคับชั้น ผู้ให้สัญญาแก่ผู้บังคับชั้น  
ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการไต่บันได ชนิตบันไดอยู่กับที่  
บันจายาสูง และบันจายาชนิดอยู่กับที่อื่นๆ”

ระยะเวลาฝึกอบรม ๑๕ ชั่วโมง

ตามประกาศของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖



Certification No. : CRANEPRO-2306-PURECHEM-004



CRANE  
PROFESSIONAL

## บริษัท เครน โปรเฟสชั่นนอล จำกัด

ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ เพื่อแสดงว่า



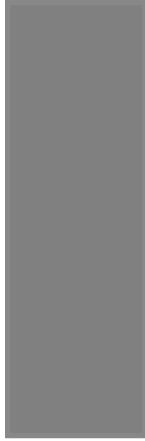
ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตร

“ผู้บังคับชั้น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับชั้น  
ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการไต่ชั้น ชนิดชั้นอยู่กับที่  
ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นชนิดอยู่กับที่อื่นๆ”

ระยะเวลาฝึกอบรม ๑๕ ชั่วโมง

ตามประกาศของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖



วิทยากร / ประธานกรรมการ

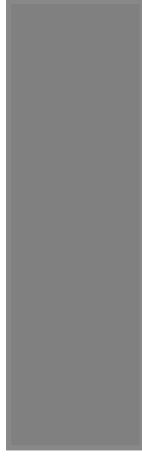
Certification No. : CRANEPRO-2306-PURECHEM-005



CRANE  
PROFESSIONAL

## บริษัท เครน โปรเฟสชั่นนอล จำกัด

ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ เพื่อแสดงว่า



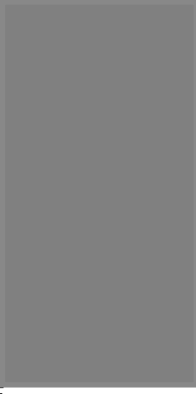
ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตร

“ผู้บังคับชั้น ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับชั้น  
ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการไต่ชั้น ชนิดชั้นอยู่กับที่  
ปั้นจั่นขาสูง และปั้นจั่นชนิดอยู่กับที่อื่นๆ”

ระยะเวลาฝึกอบรม ๑๕ ชั่วโมง

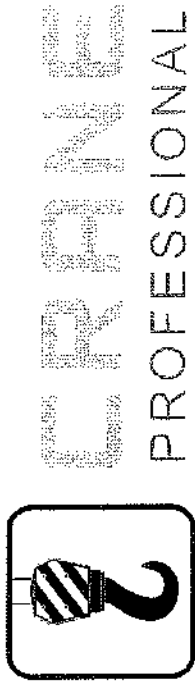
ตามประกาศของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖



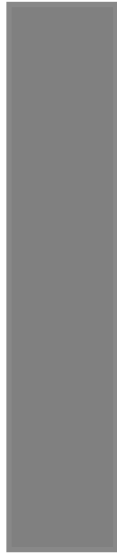
Certification No. : CRANEPRO-2306-PURECHEM-006





## บริษัท เครน โปรเฟสชั่นนอล จำกัด

ขอขอบคุณบัตรฉบับนี้ เพื่อแสดงว่า



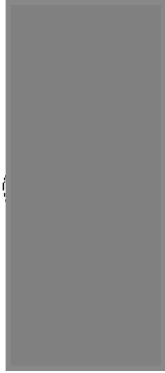
ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตร

“ผู้บังคับงาน ผู้ให้สัญญาณแก่ผู้บังคับงาน  
ผู้ยึดเกาะวัสดุ ผู้ควบคุมการใช้บันได ชนิดเป็นงานอยู่กับที่  
บันไดขั้นสูง และบันไดชนิดอยู่กับที่อื่นๆ”

ระยะเวลาฝึกอบรม ๑๔ ชั่วโมง

ทางประกาศของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน

ออกให้ ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖



สหภาพฯ / ประธานกรรมการ

Certification No. : CRANEPRO-2506-PURECITM-007



**34๖**

**การวิเคราะห์ลักษณะการปฏิบัติงาน  
และความเสี่ยงเพื่อกำหนดการสวมใส่ PPE**



แบบฟอร์มการชี้แจง และประเมินความเสี่ยงอันตราย

เลขที่	โครงการ/งานวิจัย	วันที่ดำเนินการ	ประเมินโดย	อนุมัติ	คะแนน	20-50	51-80	81-112	113-143	144-174	รวม
Sorbitol	ครั้งที่ 2	6 May 65	Sorabhai	Safety	น้อยที่สุด	ต่ำมาก	ต่ำ	น้อยหรือไม่มี	สูง	สูงมาก	
					จำนวน	0	9	14	0	0	23

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	แหล่งที่มาของอันตราย	รายละเอียดของอันตราย	โอกาสในการเกิด				ผลกระทบ				การประเมินความเสี่ยง	การควบคุมความเสี่ยง
				ความถี่	แนวทางดำเนินการ	ความรุนแรง	การป้องกัน	ความถี่	ระยะเวลา	การป้องกัน	การควบคุม		
1	Repair Database Solution	พนักงานใช้ระบบคอมพิวเตอร์	พนักงานใช้ระบบคอมพิวเตอร์ผิดพลาด	4	1	1	1	1	3	1	1	2	84
			พนักงานใช้ระบบคอมพิวเตอร์ผิดพลาด	4	1	1	1	2	7	1	1	2	98
			พนักงานใช้ระบบคอมพิวเตอร์ผิดพลาด	4	1	1	1	2	3	1	1	2	98

แบบฟอร์มการชี้แจง และประเมินความเสี่ยงอันตราย

เลขที่	โครงการ/งานวิจัย	วันที่ดำเนินการ	ประเมินโดย	อนุมัติ	คะแนน	20-50	51-80	81-112	113-143	144-174	รวม
Sorbitol	ครั้งที่ 2	6-May-65	Sorabhai	Safety	น้อยที่สุด	ต่ำมาก	ต่ำ	น้อยหรือไม่มี	สูง	สูงมาก	
					จำนวน	0	9	14	0	0	23

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	แหล่งที่มาของอันตราย	รายละเอียดของอันตราย	โอกาสในการเกิด				ผลกระทบ				การประเมินความเสี่ยง	การควบคุมความเสี่ยง
				ความถี่	แนวทางดำเนินการ	ความรุนแรง	การป้องกัน	ความถี่	ระยะเวลา	การป้องกัน	การควบคุม		
		พนักงานใช้ระบบคอมพิวเตอร์	พนักงานใช้ระบบคอมพิวเตอร์ผิดพลาด	4	1	1	1	1	3	1	1	2	84
			พนักงานใช้ระบบคอมพิวเตอร์ผิดพลาด	4	1	1	1	2	7	1	1	2	98

แบบฟอร์มการจับ และประเมินความเสี่ยงอันตราย

แผนก	สถานะการแก้ไข	วันเวลาที่ประเมิน	ประเมินโดย	อนุมัติ
Sarabhai	ครั้งที่ 2	6-May-65	Sorabhai	SaSoity

คะแนน	20-50	51-81	82-112	113-143	144-174	รวม
น้ำหนัก	ต่ำมาก	ต่ำ	ยอมรับได้	สูง	สูงมาก	
จำนวน	0	9	14	0	0	23

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	แหล่งข้อมูลอันตราย	รายละเอียดของอันตราย	โอกาสในการเกิด				ผลกระทบ				ความรุนแรง	คะแนน	นักคำนวณ	แนวทางการลดความเสี่ยง ความถี่ของค่าใช้จ่าย	การควบคุมอันตราย
				ความถี่	แนวทางการทำงาน	การระบุอันตราย	ความถี่ของเหตุการณ์ ที่อาจเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระยะเวลาที่สัมผัส	จำนวนคนสัมผัส	จำนวนคนได้รับอันตราย					
2	Hydrogenation	นักคิดแบบใช้แบบสำรวจ	พนักงานใช้เครื่องจักร ในการผลิตสารเคมี	2	1	1	1	1	3	1	1	2	70			
			พนักงานได้รับอันตรายจากการที่สารเคมีกระเด็นเข้าตา	2	1	1	1	2	3	1	1	2	70	ต่ำ	ต้องใส่เสื้อคลุมสารเคมี ความเสี่ยงในบริเวณที่สัมผัสของเครื่องจักร	จัดและกำหนดให้พนักงานสวมใส่แว่นตาป้องกันภัยอันตราย
		นักใช้เครื่องจักร	พนักงานได้รับอันตรายจากไฟไหม้หรือระเบิด	1	1	1	1	1	5	1	2	2	80	ต่ำ	ต้องนำเครื่องจักรมาตรวจสอบและปรับปรุงความปลอดภัยของอุปกรณ์	ตรวจสอบความปลอดภัยของเครื่องจักรอย่างสม่ำเสมอ
			พนักงานได้รับอันตรายจากการถูกกระแทกโดยท่อหรือถัง	3	1	1	1	1	3	1	1	2	72	ต่ำ	ต้องนำเครื่องจักรมาตรวจสอบและปรับปรุงความปลอดภัยของอุปกรณ์	ตรวจสอบความปลอดภัยของเครื่องจักรอย่างสม่ำเสมอ

แบบฟอร์มการจับ และประเมินความเสี่ยงอันตราย

แผนก	สถานะการแก้ไข	วันเวลาที่ประเมิน	ประเมินโดย	อนุมัติ
Sarabhai	ครั้งที่ 1	6-May-65	Sorabhai	SaSoity

คะแนน	20-50	51-81	82-112	113-143	144-174	รวม
น้ำหนัก	ต่ำมาก	ต่ำ	ยอมรับได้	สูง	สูงมาก	
จำนวน	0	9	14	0	0	23

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	แหล่งข้อมูลอันตราย	รายละเอียดของอันตราย	โอกาสในการเกิด				ผลกระทบ				ความรุนแรง	คะแนน	นักคำนวณ	แนวทางการลดความเสี่ยง ความถี่ของค่าใช้จ่าย	การควบคุมอันตราย
				ความถี่	แนวทางการทำงาน	การระบุอันตราย	ความถี่ของเหตุการณ์ ที่อาจเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระยะเวลาที่สัมผัส	จำนวนคนสัมผัส	จำนวนคนได้รับอันตราย					
3	Filtration	พนักงาน	พนักงานได้รับอันตรายจากการสัมผัสสารเคมีที่ปฏิบัติงาน	2	1	1	1	1	3	1	1	2	80	ยอมรับได้	นำเสื้อคลุมสารเคมีที่สวมใส่	นำเสื้อคลุมสารเคมีที่สวมใส่
			พนักงานได้รับอันตรายจากการถูกกระแทกโดยท่อหรือถัง	3	1	1	1	1	4	1	1	2	84	ยอมรับได้	นำเสื้อคลุมสารเคมีที่สวมใส่	ตรวจสอบความปลอดภัยของเครื่องจักรอย่างสม่ำเสมอ
		นักใช้เครื่องจักร	พนักงานได้รับอันตรายจากการถูกสารเคมีกระเด็นเข้าตา	3	1	1	1	2	3	1	1	2	84	ยอมรับได้	นำเสื้อคลุมสารเคมีที่สวมใส่	จัดและกำหนดให้พนักงานสวมใส่แว่นตาป้องกันภัยอันตราย
			พนักงานได้รับอันตรายจากการถูกกระแทกโดยท่อหรือถัง	3	1	1	1	2	3	1	1	2	84	ยอมรับได้	นำเสื้อคลุมสารเคมีที่สวมใส่	ตรวจสอบความปลอดภัยของเครื่องจักรอย่างสม่ำเสมอ

แบบฟอร์มการขึ้น และประเมินความเสี่ยงอันตราย

แบบท	สถานะการแก้ไข	วันที่ที่ประเมิน	ประเมินโดย	อนุมัติ
Serial	ครั้งที่ 2	6-May-65	Supatol	Satidy

คะแนน	20-50	51-81	82-112	113-143	144-174	รวม
เมื่อครั้ง	ต่ำมาก	ต่ำ	ยอมรับได้	สูง	สูงมาก	
จำนวน	0	9	14	0	0	23

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	แหล่งกำเนิดอันตราย	รายละเอียดของอันตราย	โอกาสในการเกิด					ผลกระทบ					มาตรการในการควบคุมการเสี่ยงอันตราย	มาตรการอื่นที่ทราบ
				ความถี่	แนวทางการประเมิน	การระบุโอกาสเกิด	ความรุนแรงถึงอันตราย	ความรุนแรงของผลกระทบ	การระบุผลกระทบ	ระยะเวลาที่ประเมิน	จำนวนคนที่ได้รับอันตราย	ความถี่	ความรุนแรง		
4	Box Exchange	พื้นที่	พนักงานได้รับอันตรายจากการลื่นล้มระหว่างการปฏิบัติงาน	4	1	1	1	1	3	1	1	2	84	ยอมรับได้	แจ้งพนักงานให้ระวังอันตราย
		การเดิน	พนักงานได้รับอันตรายจากการลื่นล้มระหว่างการปฏิบัติงาน	4	1	1	1	2	1	1	1	2	84	ยอมรับได้	แจ้งพนักงานให้ระวังอันตราย
4	Exchanger	พื้นที่	พนักงานได้รับอันตรายจากการลื่นล้มระหว่างการปฏิบัติงาน	4	1	1	1	1	3	1	1	2	84	ยอมรับได้	แจ้งพนักงานให้ระวังอันตราย
		การเดิน	พนักงานได้รับอันตรายจากการลื่นล้มระหว่างการปฏิบัติงาน	4	1	1	1	1	4	1	1	2	84	ยอมรับได้	แจ้งพนักงานให้ระวังอันตราย

แบบฟอร์มการขึ้น และประเมินความเสี่ยงอันตราย

แบบท	สถานะการแก้ไข	วันที่ที่ประเมิน	ประเมินโดย	อนุมัติ
Serial	ครั้งที่ 2	6-May-65	Supatol	Satidy

คะแนน	20-50	51-81	82-112	113-143	144-174	รวม
เมื่อครั้ง	ต่ำมาก	ต่ำ	ยอมรับได้	สูง	สูงมาก	
จำนวน	0	9	14	0	0	23

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	แหล่งกำเนิดอันตราย	รายละเอียดของอันตราย	โอกาสในการเกิด					ผลกระทบ					มาตรการในการควบคุมการเสี่ยงอันตราย	มาตรการอื่นที่ทราบ
				ความถี่	แนวทางการประเมิน	การระบุโอกาสเกิด	ความรุนแรงถึงอันตราย	ความรุนแรงของผลกระทบ	การระบุผลกระทบ	ระยะเวลาที่ประเมิน	จำนวนคนที่ได้รับอันตราย	ความถี่	ความรุนแรง		
5	การรับและจ่าย Hydrogen	Hydrogen วาล์วเปิด	การเดิน	3	1	1	1	1	2	1	1	2	84	สูง	แจ้งพนักงานให้ระวังอันตราย
			การเดิน	1	1	1	1	2	1	1	2	2	72	สูง	แจ้งพนักงานให้ระวังอันตราย
			Compressor การเดินเปิดปิด วาล์วเปิดปิด Hydrogen วาล์วเปิด	1	1	1	1	2	1	1	2	3	96	สูง	แจ้งพนักงานให้ระวังอันตราย
			Hydrogen วาล์วเปิด	1	1	1	1	2	1	1	2	2	84	สูง	แจ้งพนักงานให้ระวังอันตราย
6	Exchanger	การเดิน	พนักงานได้รับอันตรายจากการลื่นล้มระหว่างการปฏิบัติงาน	3	1	1	1	2	4	1	1	2	96	ยอมรับได้	แจ้งพนักงานให้ระวังอันตราย
		การเดิน	พนักงานได้รับอันตรายจากการลื่นล้มระหว่างการปฏิบัติงาน	2	1	1	1	2	4	1	1	2	80	สูง	แจ้งพนักงานให้ระวังอันตราย

แบบฟอร์มการขึ้นบัญชี และประเมินความเสี่ยงอันตราย

แบบบค.	สถานีการรถไฟ	รายการที่ประเมิน	ประเมินโดย	อนุมัติ
Serial	ครั้งที่ ๖	๕-May-๑5	Suratol	Satieny

คะแนน	20-50	51-81	82-112	113-143	144-174	รวม
ปกติ/ดี	ดีมาก	ดี	ยอมรับได้	พอ	อันตราย	
จำนวน	0	9	14	0	0	23

ลำดับ	รายละเอียดของงาน	แหล่งกำเนิดอันตราย	รายละเอียดของอันตราย	โอกาสในการเกิด				ผลกระทบ				จำนวนอุบัติเหตุ	ความรุนแรง	มาตรการป้องกัน	แนวทางการควบคุมความเสี่ยงอันตราย	การตรวจประเมินความเสี่ยง
				ความถี่	แนวทางการดำเนินงาน	ความถี่ในการดำเนินการ	ความถี่ในการดำเนินการ	ความรุนแรงของผลกระทบ	ความรุนแรงของผลกระทบ	ความรุนแรงของผลกระทบ	ความรุนแรงของผลกระทบ					
7	การดำเนินงานที่ก่อให้เกิดอันตรายที่ร้ายแรงและอันตราย	ผลกระทบจากการทำงาน	ผลกระทบจากการทำงาน	3	1	1	1	2	3	1	1	2	4	อันตราย	การดำเนินงานที่ก่อให้เกิดอันตรายที่ร้ายแรงและอันตราย	การตรวจประเมินความเสี่ยง



**35๖**

**เอกสารทดสอบตรวจสอบ  
และบำรุงรักษาระบบดับเพลิง**





TAIWAN FRUCTOSE  
PURE & CHEM

## รายงานการตรวจสอบเครื่องสูบน้ำดับเพลิง

Rev No. : 00

Doc No. : F-SA-005/06

Eff. Date : 15/06/2023

รายละเอียดของเครื่องสูบน้ำดับเพลิง

ยี่ห้อของ Pump : SUNNY-KING MACH CO., LTD

หมายเลข : P82172

กำลัง/แรงม้า/กิโลวัตต์ : 11 kW

เดือน.....ปี.....

ชนิดของปั๊ม : End Suction

ความเร็วรอบ : 2930 rpm

ข้อ	รายละเอียด	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
		ปกติ	ชำรุด	
การตรวจสอบทั่วไปส่วนของ Fire Pump				
1	สภาพตัวเรือนเครื่องสูบน้ำ	/		
2	ฐานของปั๊มนยึดแน่นเรียบร้อย	/		
3	แท่นเครื่อง	/		
4	ตั้งศูนย์ขั้วปั๊มและระดับปั๊ม (Alignment)	/		
5	Packing Seal/ Mechanical Seal	/		
6	เสียงและการสั่นสะเทือนขณะทดสอบ	/		
7	รอยรั่วซึมและการชำรุดของท่อด้านจ่าย	/		
8	สภาพเกจวัดความดันที่ท่อด้านจ่าย	/		
การตรวจสอบส่วนของต้นกำลังขับเคลื่อน (Electric Motor Driven)				
9	สภาพทั่วไปของมอเตอร์	/		
10	จุดบกพร่องของมอเตอร์	/		
11	การบำรุงรักษาและการหล่อลื่นแอมพลักซ์	/		
การตรวจสอบส่วนของชุดควบคุมต้นกำลังขับเคลื่อน (Electric Motor Controllre)				
12	สภาพทั่วไปของชุดควบคุม	/		
13	ไม่พบจุดบกพร่องภายในชุดควบคุม	/		
14	ตรวจเช็คแรงจุดต่อสายภายในชุดควบคุม	/		
15	Manual Test Run	/		


ตรวจเช็คโดย.....

วันที่ 22/6/2566

ตรวจสอบโดย.....

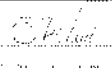
วันที่ 22/6/2566




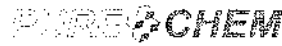
 <b>PURE CHEM CO., LTD.</b> โรงงานผลิตและจัดจำหน่ายสารเคมี Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005-02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : January 2023

No.	สถานที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	การตรวจสอบผ่าน Pass	การตรวจสอบไม่ผ่าน Fail/Not	หมายเหตุ Remark
51	Compressor	Halotron	✓		
52	Air Compressor	Halotron	✓		
53	Filling	Dry chemical	✓		
54	Office Boiler	Dry chemical	✓		
55	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
56	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
57	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
58	Coal Bage shed	Dry chemical	✓		
59	RO Plant	Dry chemical	✓		
60	Acid/salt Tank	Dry chemical	✓		
61	Compressor Plant	Dry chemical	✓		
62	Compressor Plant	CO <sub>2</sub>	✓		
63	Compressor Plant	CO <sub>2</sub>	✓		
64	HC Compressor	Dry chemical	✓		
65	HC Compressor	Dry chemical	✓		
66	Electricity	CO <sub>2</sub>	✓		
67					
68					
69					
70					


Check by :   
 (Ms. Thirachonk Phrommat)  
 Safety Officer


Verified by :   
 (Mr. Chu Tang-Hung)  
 Chairman of safety committee


 <b>PURE CHEM CO., LTD.</b> โรงงานผลิตและจัดจำหน่ายสารเคมี Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005-02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : January 2023

No.	สถานที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	การตรวจสอบผ่าน Pass	การตรวจสอบไม่ผ่าน Fail/Not	หมายเหตุ Remark
76	QA Office 2 floor	Dry chemical	✓		
77	Maintenance	Dry chemical	✓		
78	Maintenance	Dry chemical	✓		
79	Oil boiler	Halotron	✓		
80	PC Office	Dry chemical	✓		
81	Sales Office	CO <sub>2</sub>	✓		
82	Electrical E2	Halotron	✓		
83	Crystallizer E2	Dry chemical	✓		
84	Crystallizer E1	Dry chemical	✓		
85	Electrical	Dry chemical	✓		
86	DMH Packing Room	Water Pressure	✓		
87	Spare part store	Dry chemical	✓		
88	Spare part store	Dry chemical	✓		
89	Boiler Oil	Halotron	✓		
90	Liquid Fraction	Halotron	✓		
91	Ion Exchange	Dry chemical	✓		
92	Electrical Supply	Dry chemical	✓		
93	M/C	Halotron	✓		
94	Subtotal 1 floor	Dry chemical	✓		
95	Subtotal 1 floor	Dry chemical	✓		
96	Subtotal 2 floor	Dry chemical	✓		
97	Subtotal 2 floor	Dry chemical	✓		
98	Subtotal 2 floor	Dry chemical	✓		
99	SC	Dry chemical	✓		
100	Air Compressor	Halotron	✓		

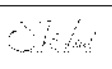
Check by :   
 (Ms. Thirachonk Phrommat)  
 Safety Officer


Verified by :   
 (Mr. Chu Tang-Hung)  
 Chairman of safety committee


 <b>PURE CHEM CO., LTD.</b> โรงงานผลิตและจัดจำหน่ายสารเคมี Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005-02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : January 2023

No.	สถานที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	การตรวจสอบผ่าน Pass	การตรวจสอบไม่ผ่าน Fail/Not	หมายเหตุ Remark
1	Office 1 floor	CO <sub>2</sub>	✓		
2	Office 2 floor	CO <sub>2</sub>	✓		
3	Office 3 floor	Dry chemical	✓		
4	Office 4 floor	Dry chemical	✓		
5	Office 5 floor	Dry chemical	✓		
6	Warehouse DMH	Dry chemical	✓		
7	Warehouse DMH	Dry chemical	✓		
8	Inventory Room	Dry chemical	✓		
9	Loading Area	Dry chemical	✓		
10	Store Material	Dry chemical	✓		
11	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
12	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
13	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
14	Store 2 floor	Dry chemical	✓		
15	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
16	Fructose Plant	Dry chemical	✓		
17	Fructose Plant	Dry chemical	✓		
18	RV1	Dry chemical	✓		
19	Starch Storage Section	Water Pressure	✓		
20	Starch Storage Section	Water Pressure	✓		
21	Liquid Glucose	Dry chemical	✓		
22	Loop	Dry chemical	✓		
23	Smoking Area	Dry chemical	✓		
24	Security	Dry chemical	✓		
25	QA Office 1 floor	CO <sub>2</sub>	✓		

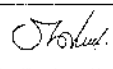
Check by :   
 (Ms. Thirachonk Phrommat)  
 Safety Officer


Verified by :   
 (Mr. Chu Tang-Hung)  
 Chairman of safety committee


 <b>PURE CHEM CO., LTD.</b> โรงงานผลิตและจัดจำหน่ายสารเคมี Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005-02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : February 2023

No.	สถานที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	การตรวจสอบผ่าน Pass	การตรวจสอบไม่ผ่าน Fail/Not	หมายเหตุ Remark
26	QA Office 2 floor	Dry chemical	✓		
27	Maintenance	Dry chemical	✓		
28	Maintenance	Dry chemical	✓		
29	Oil Boiler	Halotron	✓		
30	PC Office	Dry chemical	✓		
31	Sales Office	CO <sub>2</sub>	✓		
32	Electrical E2	Halotron	✓		
33	Crystallizer E2	Dry chemical	✓		
34	Crystallizer E1	Dry chemical	✓		
35	Electrical	Dry chemical	✓		
36	DMH Packing Room	Water Pressure	✓		
37	Spare part store	Dry chemical	✓		
38	Spare part store	Dry chemical	✓		
39	Boiler Oil	Halotron	✓		
40	Liquid Fraction	Halotron	✓		
41	Ion Exchange	Dry chemical	✓		
42	Electrical Supply	Dry chemical	✓		
43	M/C	Halotron	✓		
44	Subtotal 1 floor	Dry chemical	✓		
45	Subtotal 1 floor	Dry chemical	✓		
46	Subtotal 2 floor	Dry chemical	✓		
47	Subtotal 2 floor	Dry chemical	✓		
48	Subtotal 2 floor	Dry chemical	✓		
49	SC	Dry chemical	✓		
50	Air Compressor	Halotron	✓		

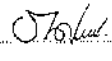
Check by :   
 (Ms. Thirachonk Phrommat)  
 Safety Officer

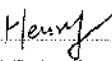
Verified by :   
 (Mr. Chu Tang-Hung)  
 Chairman of safety committee

 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจความพร้อมถังดับเพลิง/Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : February 2023

No.	ตำแหน่งถัง	ประเภทถังดับเพลิง	ผลการตรวจ	Status	หมายเหตุ
	Location	Type of fire extinguishers	ผ่าน/Pass	ไม่ผ่าน/Not	Remark
51	Compressor	Halotron	✓		
52	Air Compressor	Halotron	✓		
53	Filling	Dry chemical	✓		
54	Office Boiler	Dry chemical	✓		
55	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
56	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
57	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
58	Garbage shed	Dry chemical	✓		
59	RO Plant	Dry chemical	✓		
60	Acid-alkali Tank	Dry chemical	✓		
61	Compressor Plant	Dry chemical	✓		
62	Compressor Plant	CO <sub>2</sub>	✓		
63	Compressor Plant	CO <sub>2</sub>	✓		
64	H2 Compressor	Dry chemical	✓		
65	H2 Compressor	Dry chemical	✓		
66	ถังแก๊ส	CO <sub>2</sub>	✓		
67					
68					
69					
70					


Check by :   
 (Miss Thuchanok Phromma)  
 Safety Officer

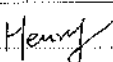
Verified by :   
 (Mr. Chu Tang-Hung)  
 Chairman of safety committee


 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจความพร้อมถังดับเพลิง/Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : February 2023

No.	ตำแหน่งถัง	ประเภทถังดับเพลิง	ผลการตรวจ	Status	หมายเหตุ
	Location	Type of fire extinguishers	ผ่าน/Pass	ไม่ผ่าน/Not	Remark
1	Office 1 floor	CO <sub>2</sub>	✓		
2	Office 2 floor	CO <sub>2</sub>	✓		
3	Office 3 floor	Dry chemical	✓		
4	Office 4 floor	Dry chemical	✓		
5	Office 5 floor	Dry chemical	✓		
6	Warehouse DMH	Dry chemical	✓		
7	Warehouse DMH	Dry chemical	✓		
8	Enzyme Room	Dry chemical	✓		
9	Loading Area	Dry chemical	✓		
10	Store Material	Dry chemical	✓		
11	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
12	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
13	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
14	Store 2 floor	Dry chemical	✓		
15	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
16	Fructose Plant	Dry chemical	✓		
17	Fructose Plant	Dry chemical	✓		
18	RVT	Dry chemical	✓		
19	Starch Storage Section	Water Pressure	✓		
20	Starch Storage Section	Water Pressure	✓		
21	Liquid Glucose	Dry chemical	✓		
22	Evap	Dry chemical	✓		
23	Smoking Area	Dry chemical	✓		
24	Security	Dry chemical	✓		
25	QA Office 1 floor	CO <sub>2</sub>	✓		

Check by :   
 (Miss Thuchanok Phromma)  
 Safety Officer

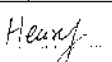
Verified by :   
 (Mr. Chu Tang-Hung)  
 Chairman of safety committee


 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจความพร้อมถังดับเพลิง/Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : March 2023

No.	ตำแหน่งถัง	ประเภทถังดับเพลิง	ผลการตรวจ	Status	หมายเหตุ
	Location	Type of fire extinguishers	ผ่าน/Pass	ไม่ผ่าน/Not	Remark
51	Compressor	Halotron	✓		
52	Air Compressor	Halotron	✓		
53	Filling	Dry chemical	✓		
54	Office Boiler	Dry chemical	✓		
55	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
56	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
57	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
58	Garbage shed	Dry chemical	✓		
59	RO Plant	Dry chemical	✓		
60	Acid-alkali Tank	Dry chemical	✓		
61	Compressor Plant	Dry Chemical	✓		
62	Compressor Plant	Dry chemical	✓		
63	Compressor Plant	CO <sub>2</sub>	✓		
64	H2 Compressor	CO <sub>2</sub>	✓		
65	H2 Compressor	Dry chemical	✓		
66	ถังแก๊ส	Dry chemical	✓		
67		CO <sub>2</sub>	✓		
68					
69					
70					

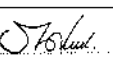
Check by :   
 (Miss Thuchanok Phromma)  
 Safety Officer

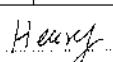
Verified by :   
 (Mr. Chu Tang-Hung)  
 Chairman of safety committee


 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจความพร้อมถังดับเพลิง/Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : March 2023

No.	ตำแหน่งถัง	ประเภทถังดับเพลิง	ผลการตรวจ	Status	หมายเหตุ
	Location	Type of fire extinguishers	ผ่าน/Pass	ไม่ผ่าน/Not	Remark
26	QA Office 2 floor	Dry chemical	✓		
27	Maintenance	Dry chemical	✓		
28	Maintenance	Dry chemical	✓		
29	Oil Boiler	Halotron	✓		
30	PC Office	Dry chemical	✓		
31	Sales Office	CO <sub>2</sub>	✓		
32	Physical F2.2	Halotron	✓		
33	Crystallizer F1-2	Dry chemical	✓		
34	Crystallizer F1-1	Dry chemical	✓		
35	Electrical	Dry chemical	✓		
36	DMH Packing Room	Water Pressure	✓		
37	Spare part store	Dry chemical	✓		
38	Spare part store	Dry chemical	✓		
39	Boiler Oil	Halotron	✓		
40	Liquid Fraction	Halotron	✓		
41	Ion Exchange	Dry chemical	✓		
42	Electrical Supply	Dry chemical	✓		
43	MCC	Halotron	✓		
44	Surbind 1 floor	Dry chemical	✓		
45	Surbind 1 floor	Dry chemical	✓		
46	Surbind 2 floor	Dry chemical	✓		
47	Surbind 2 floor	Dry chemical	✓		
48	Surbind 2 floor	Dry chemical	✓		
49	N <sub>2</sub>	Dry chemical	✓		
50	Air Compressor	Halotron	✓		

Check by :   
 (Miss Thuchanok Phromma)  
 Safety Officer

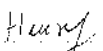
Verified by :   
 (Mr. Chu Tang-Hung)  
 Chairman of safety committee


 บริษัท ปิเอเชม จำกัด Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน: Month: March 2023

No.	สถานที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	สถานะถังดับเพลิง Status		หมายเหตุ Remark
			ถังดับเพลิง HWP Pass	ถังดับเพลิง HWP Not	
1	Office 1 floor	CO <sub>2</sub>	✓		
2	Office 2 floor	CO <sub>2</sub>	✓		
3	Office 3 floor	Dry chemical	✓		
4	Office 4 floor	Dry chemical	✓		
5	Office 5 floor	Dry chemical	✓		
6	Warehouse DMH	Dry chemical	✓		
7	Warehouse DMH	Dry chemical	✓		
8	Enzyme Room	Dry chemical	✓		
9	Loading Area	Dry chemical	✓		
10	Store Material	Dry chemical	✓		
11	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
12	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
13	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
14	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
15	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
16	Fructose Plant	Dry chemical	✓		
17	Fructose Plant	Dry chemical	✓		
18	RVI	Dry chemical	✓		
19	Starch Storage Section	Water Pressure		✓	ถังดับเพลิง
20	Starch Storage Section	Water Pressure		✓	
21	Liquid Glucose	Dry chemical	✓		
22	Living	Dry chemical	✓		
23	Smoking Area	Dry chemical	✓		
24	Security	Dry chemical	✓		
25	QA Office 1 floor	CO <sub>2</sub>	✓		

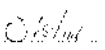
Check by:   
 (Miss Thucharak Phrasman)  
 Safety Officer

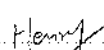
Verified by:   
 (Mr. Chu Fung-Hung)  
 Chairman of safety committee


 บริษัท ปิเอเชม จำกัด Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน: Month: April 2023

No.	สถานที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	สถานะถังดับเพลิง Status		หมายเหตุ Remark
			ถังดับเพลิง HWP Pass	ถังดับเพลิง HWP Not	
31	Compressor	Halotron	✓		
32	Air Compressor	Halotron	✓		
33	Filling	Dry chemical	✓		
34	Office 5 floor	Dry chemical	✓		
35	Coal boiler	Dry chemical	✓		
36	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
37	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
38	Garbage shed	Dry chemical	✓		
39	RO Plant	Dry chemical	✓		
40	Acid-alkali Tank	Dry chemical	✓		
41	Compressor Plant	Dry chemical	✓		
42	Compressor Plant	Dry chemical	✓		
43	Compressor Plant	CO <sub>2</sub>	✓		
44	H2 Compressor	CO <sub>2</sub>	✓		
45	H2 Compressor	Dry chemical	✓		
46	ห้องโถง	Dry chemical	✓		
47					
48					
49					
50					

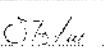
Check by:   
 (Miss Thucharak Phrasman)  
 Safety Officer

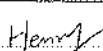
Verified by:   
 (Mr. Chu Fung-Hung)  
 Chairman of safety committee


 บริษัท ปิเอเชม จำกัด Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน: Month: April 2023

No.	สถานที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	สถานะถังดับเพลิง Status		หมายเหตุ Remark
			ถังดับเพลิง HWP Pass	ถังดับเพลิง HWP Not	
26	QA Office 2 floor	Dry chemical	✓		
27	Maintenance	Dry chemical	✓		
28	Maintenance	Dry chemical	✓		
29	Oil Boiler	Halotron	✓		
30	PC Office	Dry chemical	✓		
31	Sales Office	CO <sub>2</sub>	✓		
32	Electrical P.2	Halotron	✓		
33	Cryostatizer H.2	Dry chemical	✓		
34	Cryostatizer H.1	Dry chemical	✓		
35	Electrical	Dry chemical	✓		
36	DMH Packing Room	Water Pressure	✓		
37	Spare part store	Dry chemical	✓		
38	Spare part store	Dry chemical	✓		
39	Boiler Oil	Halotron	✓		
40	Liquid Glucose	Halotron	✓		
41	Hot Exchange	Dry chemical	✓		
42	Electrical Supply	Dry chemical	✓		
43	MCC	Halotron	✓		
44	Substation 1 floor	Dry chemical	✓		
45	Substation 1 floor	Dry chemical	✓		
46	Substation 2 floor	Dry chemical	✓		
47	Substation 2 floor	Dry chemical	✓		
48	Substation 2 floor	Dry chemical	✓		
49	Substation 2 floor	Dry chemical	✓		
50	Air Compressor	Halotron	✓		

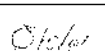
Check by:   
 (Miss Thucharak Phrasman)  
 Safety Officer

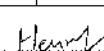
Verified by:   
 (Mr. Chu Fung-Hung)  
 Chairman of safety committee

 บริษัท ปิเอเชม จำกัด Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน: Month: April 2023

No.	สถานที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	สถานะถังดับเพลิง Status		หมายเหตุ Remark
			ถังดับเพลิง HWP Pass	ถังดับเพลิง HWP Not	
1	Office 1 floor	CO <sub>2</sub>	✓		
2	Office 2 floor	CO <sub>2</sub>	✓		
3	Office 3 floor	Dry chemical	✓		
4	Office 4 floor	Dry chemical	✓		
5	Office 5 floor	Dry chemical	✓		
6	Warehouse DMH	Dry chemical	✓		
7	Warehouse DMH	Dry chemical	✓		
8	Enzyme Room	Dry chemical	✓		
9	Loading Area	Dry chemical	✓		
10	Store Material	Dry chemical	✓		
11	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
12	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
13	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
14	Store 2 floor	Dry chemical	✓		
15	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
16	Fructose Plant	Dry chemical	✓		
17	Fructose Plant	Dry chemical	✓		
18	RVI	Dry chemical	✓		
19	Starch Storage Section	Water Pressure	✓		
20	Starch Storage Section	Water Pressure	✓		
21	Liquid Glucose	Dry chemical	✓		
22	Living	Dry chemical	✓		
23	Smoking Area	Dry chemical	✓		
24	Security	Dry chemical	✓		
25	QA Office 1 floor	CO <sub>2</sub>	✓		

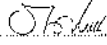
Check by:   
 (Miss Thucharak Phrasman)  
 Safety Officer


Verified by:   
 (Mr. Chu Fung-Hung)  
 Chairman of safety committee


 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจเช็คถังดับเพลิง Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : May 2023

No.	ตำแหน่งที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	ผลการตรวจเช็ค Status		หมายเหตุ Remark
			ผ่าน/Pass	ไม่ผ่าน/Not	
51	Compressor	Halotron	✓		
52	Air Compressor	Halotron	✓		
53	Filling	Dry chemical	✓		
54	Office Boiler	Dry chemical	✓		
55	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
56	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
57	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
58	Garbage shed	Dry chemical	✓		
59	RO Plant	Dry chemical	✓		
60	Acid-alkali Tank	Dry chemical	✓		
61	Compressor Plant	Dry chemical	✓		
62	Compressor Plant	Dry chemical	✓		
63	Compressor Plant	CO <sub>2</sub>	✓		
64	H2 Compressor	CO <sub>2</sub>	✓		
65	H2 Compressor	Dry chemical	✓		
66	ถังดับเพลิง	Dry chemical	✓		
67					
68					
69					
70					

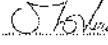
Check by   
 (Miss Thunchanok Phrommat)  
 Safety Officer


Verified by   
 (Mr. Chu Fang-Hang)  
 Chairman of safety committee

 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจเช็คถังดับเพลิง Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : May 2023

No.	ตำแหน่งที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	ผลการตรวจเช็ค Status		หมายเหตุ Remark
			ผ่าน/Pass	ไม่ผ่าน/Not	
26	QA Office 2 floor	Dry chemical	✓		
27	Maintenance	Dry chemical	✓		
28	Maintenance	Dry chemical	✓		
29	Oil Boiler	Halotron	✓		
30	PC Office	Dry chemical	✓		
31	Sales Office	CO <sub>2</sub>	✓		
32	Electrical Fl.2	Halotron	✓		
33	Crystallizer Fl.2	Dry chemical	✓		
34	Crystallizer Fl.1	Dry chemical	✓		
35	Electrical	Dry chemical	✓		
36	DMB Packing Room	Water Pressure	✓		
37	Space part store	Dry chemical	✓		
38	Space part store	Dry chemical	✓		
39	Boiler Oil	Halotron	✓		
40	Liquid Fraction	Halotron	✓		
41	Ion Exchange	Dry chemical	✓		
42	Electrical Supply	Dry chemical	✓		
43	MIX	Halotron	✓		
44	Sorbitol 1 floor	Dry chemical	✓		
45	Sorbitol 1 floor	Dry chemical	✓		
46	Sorbitol 2 floor	Dry chemical	✓		
47	Sorbitol 2 floor	Dry chemical	✓		
48	Sorbitol 2 floor	Dry chemical	✓		
49	Ni	Dry chemical	✓		
50	Air Compressor	Halotron	✓		


Check by   
 (Miss Thunchanok Phrommat)  
 Safety Officer


Verified by   
 (Mr. Chu Fang-Hang)  
 Chairman of safety committee


 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจเช็คถังดับเพลิง Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : May 2023

No.	ตำแหน่งที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	ผลการตรวจเช็ค Status		หมายเหตุ Remark
			ผ่าน/Pass	ไม่ผ่าน/Not	
1	Office 1 floor	CO <sub>2</sub>	✓		
2	Office 2 floor	CO <sub>2</sub>	✓		
3	Office 3 floor	Dry chemical	✓		
4	Office 4 floor	Dry chemical	✓		
5	Office 5 floor	Dry chemical	✓		
6	Warehouse DMH	Dry chemical	✓		
7	Warehouse DMH	Dry chemical	✓		
8	Enzyme Room	Dry chemical	✓		
9	Loading Area	Dry chemical	✓		
10	Store Material	Dry chemical	✓		
11	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
12	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
13	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
14	Store 2 floor	Dry chemical	✓		
15	Store 1 floor	Dry chemical	✓		
16	Unitose Plant	Dry chemical	✓		
17	Unitose Plant	Dry chemical	✓		
18	RVF	Dry chemical	✓		
19	Starch Storage Section	Water Pressure	✓		
20	Starch Storage Section	Water Pressure	✓		
21	Liquid Glucose	Dry chemical	✓		
22	Evap	Dry chemical	✓		
23	Smoking Area	Dry chemical	✓		
24	Security	Dry chemical	✓		
25	QA Office 1 floor	CO <sub>2</sub>	✓		

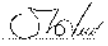
Check by   
 (Miss Thunchanok Phrommat)  
 Safety Officer


Verified by   
 (Mr. Chu Fang-Hang)  
 Chairman of safety committee

 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจเช็คถังดับเพลิง Fire extinguishers check report	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-005/02
	Eff. Date : 11/05/2013

ประจำเดือน Month : June 2023

No.	ตำแหน่งที่ตั้ง Location	ประเภทถังดับเพลิง Type of fire extinguishers	ผลการตรวจเช็ค Status		หมายเหตุ Remark
			ผ่าน/Pass	ไม่ผ่าน/Not	
51	Compressor	Halotron	✓		
52	Air Compressor	Halotron	✓		
53	Filling	Dry chemical	✓		
54	Office Boiler	Dry chemical	✓		
55	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
56	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
57	Coal Boiler	Dry chemical	✓		
58	Garbage shed	Dry chemical	✓		
59	RO Plant	Dry chemical	✓		
60	Acid-alkali Tank	Dry chemical	✓		
61	Compressor Plant	Dry chemical	✓		
62	Compressor Plant	Dry chemical	✓		
63	Compressor Plant	CO <sub>2</sub>	✓		
64	H2 Compressor	CO <sub>2</sub>	✓		
65	H2 Compressor	Dry chemical	✓		
66	ถังดับเพลิง	Dry chemical	✓		
67					
68					
69					
70					

Check by   
 (Miss Thunchanok Phrommat)  
 Safety Officer

Verified by   
 (Mr. Chu Fang-Hang)  
 Chairman of safety committee

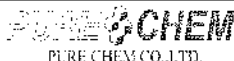


Checked by OT/Ad.  
Miss Monchancie Phrommet  
Safety Officer

Check by John  
 (Miss) Huzianok Pharmacist  
 Safety Officer

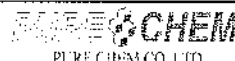
Chairman of safety committee



 <b>PURE CHEM CO., LTD.</b> รายงานการตรวจประเมินโพลุกเฒ่าและสัญญาณอันตรายทั่วไป	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ ...1... (January 2023)...

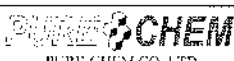
No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
1	Office 1 floor	โพลุกเฒ่า			
2	Office 2 floor	โพลุกเฒ่า			
3	Office Production	โพลุกเฒ่า			
4	RVT	โพลุกเฒ่า			
5	Liquid glucose	โพลุกเฒ่า			
6	QA Office 1 floor	โพลุกเฒ่า			
7	Maintenance	โพลุกเฒ่า			
8	Packing DM1	โพลุกเฒ่า			
9	Cent. 4	โพลุกเฒ่า			
10	Evapo	โพลุกเฒ่า			
11	Packing New	โพลุกเฒ่า			
12	Liquid fraction	โพลุกเฒ่า			
13	Liquid fraction	โพลุกเฒ่า			
14	Walkway for exchanger	โพลุกเฒ่า			
15	Walkway for exchanger	โพลุกเฒ่า			
16	MCC	โพลุกเฒ่า			
17	Nickle House	โพลุกเฒ่า			
18	Air compressor	โพลุกเฒ่า			
19	Autoclave 1 floor	โพลุกเฒ่า			
20	Autoclave 2 floor	โพลุกเฒ่า			
21	Autoclave Control	โพลุกเฒ่า			
22	Boiler	โพลุกเฒ่า			
23	Office Boiler	โพลุกเฒ่า			

 <b>PURE CHEM CO., LTD.</b> รายงานการตรวจประเมินโพลุกเฒ่าและสัญญาณอันตรายทั่วไป	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ ...1... (January 2023)...


No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
24	for Office 1 floor	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า			
25	for Car Loading	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า			
26	Autoclave 0.1	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า			
27	Liquid Glucose	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า			
28	Cleaning	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า			
29	Filling Drum	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า			

ตรวจ : *T. S.* ผู้ตรวจ : *T. S.*
 ตรวจ : *S. S.* ผู้ตรวจ : *S. S.*

 <b>PURE CHEM CO., LTD.</b> รายงานการตรวจประเมินโพลุกเฒ่าและสัญญาณอันตรายทั่วไป	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ ...2... (February 2023)...


No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
1	Office 1 floor	โพลุกเฒ่า	✓		
2	Office 2 floor	โพลุกเฒ่า	✓		
3	Office Production	โพลุกเฒ่า	✓		
4	RVT	โพลุกเฒ่า	✓		
5	Liquid glucose	โพลุกเฒ่า	✓		
6	QA Office 1 floor	โพลุกเฒ่า	✓		
7	Maintenance	โพลุกเฒ่า	✓		
8	Packing DM1	โพลุกเฒ่า	✓		
9	Cent. 4	โพลุกเฒ่า	✓		
10	Evapo	โพลุกเฒ่า	✓		
11	Packing New	โพลุกเฒ่า	✓		
12	Liquid fraction	โพลุกเฒ่า	✓		
13	Liquid fraction	โพลุกเฒ่า	✓		
14	Walkway for exchanger	โพลุกเฒ่า	✓		
15	Walkway for exchanger	โพลุกเฒ่า	✓		
16	MCC	โพลุกเฒ่า	✓		
17	Nickle House	โพลุกเฒ่า	✓		
18	Air Compressor	โพลุกเฒ่า	✓		
19	Autoclave 1 floor	โพลุกเฒ่า	✓		
20	Autoclave 2 floor	โพลุกเฒ่า	✓		
21	Autoclave Control	โพลุกเฒ่า	✓		
22	Boiler	โพลุกเฒ่า	✓		
23	Office Boiler	โพลุกเฒ่า	✓		

 <b>PURE CHEM CO., LTD.</b> รายงานการตรวจประเมินโพลุกเฒ่าและสัญญาณอันตรายทั่วไป	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ ...2... (February 2023)...

No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
24	for Office 1 floor	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า	✓		
25	for Car Loading	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า	✓		
26	Autoclave 0.1	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า	✓		
27	Liquid Glucose	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า	✓		
28	Cleaning	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า	✓		
29	Filling Drum	สัญญาณเตือนโพลุกเฒ่า	✓		

ตรวจ : *T. S.* ผู้ตรวจ : *T. S.*
 ตรวจ : *S. S.* ผู้ตรวจ : *S. S.*

 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจสอบความปลอดภัยและสัญญาณเชิงเหตุฉุกเฉิน	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ 3... (March 2023) ...

No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
1	Office 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
2	Office 2 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
3	Office Production	ไฟฉุกเฉิน	✓		
4	RVT	ไฟฉุกเฉิน	✓		
5	Liquid glucose	ไฟฉุกเฉิน	✓		
6	QA Office 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
7	Maintenance	ไฟฉุกเฉิน	✓		
8	Packing DSM	ไฟฉุกเฉิน	✓		
9	Cent. 4	ไฟฉุกเฉิน	✓		
10	Evap.6	ไฟฉุกเฉิน	✓		
11	Packing New	ไฟฉุกเฉิน	✓		
12	Liquid fraction	ไฟฉุกเฉิน	✓		
13	Liquid fraction	ไฟฉุกเฉิน	✓		
14	Walkway Ion-exchange	ไฟฉุกเฉิน	✓		
15	Walkway Ion-exchange	ไฟฉุกเฉิน	✓		
16	MCC	ไฟฉุกเฉิน	✓		
17	Nickle House	ไฟฉุกเฉิน	✓		
18	Air Compressor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
19	Autoclave 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
20	Autoclave 1 2 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
21	Autoclave 1 Control	ไฟฉุกเฉิน	✓		
22	Boiler	ไฟฉุกเฉิน	✓		
23	Office Boiler	ไฟฉุกเฉิน	✓		


 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจสอบความปลอดภัยและสัญญาณเชิงเหตุฉุกเฉิน	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ 3... (March 2023) ...

No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
24	fore Office 1 floor	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		
25	Tank Car Loading	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		
26	Anhydrous B.1	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		
27	Liquid Glucose	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		
28	Cleaning	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		
29	Filling Drump	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		


ลงชื่อ Stolur ผู้ตรวจเช็ค  
วันที่ 30 / 03 / 61

ลงชื่อ Stolur จป.วิชาชีพ  
วันที่ 30 / 03 / 61

 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจสอบความปลอดภัยและสัญญาณเชิงเหตุฉุกเฉิน	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ 4... (April 2023) ...

No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
1	Office 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
2	Office 2 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
3	Office Production	ไฟฉุกเฉิน	✓		
4	RVT	ไฟฉุกเฉิน	✓		
5	Liquid glucose	ไฟฉุกเฉิน	✓		
6	QA Office 1 floor	ไฟฉุกเฉิน		✓	
7	Maintenance	ไฟฉุกเฉิน	✓		
8	Packing DSM	ไฟฉุกเฉิน	✓		
9	Cent. 4	ไฟฉุกเฉิน	✓		
10	Evap.6	ไฟฉุกเฉิน	✓		
11	Packing New	ไฟฉุกเฉิน	✓		
12	Liquid fraction	ไฟฉุกเฉิน	✓		
13	Liquid fraction	ไฟฉุกเฉิน	✓		
14	Walkway Ion-exchange	ไฟฉุกเฉิน	✓		
15	Walkway Ion-exchange	ไฟฉุกเฉิน	✓		
16	MCC	ไฟฉุกเฉิน	✓		
17	Nickle House	ไฟฉุกเฉิน	✓		
18	Air compressor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
19	Autoclave 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
20	Autoclave 1 2 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
21	Autoclave 1 Control	ไฟฉุกเฉิน	✓		
22	Boiler	ไฟฉุกเฉิน	✓		
23	Office Boiler	ไฟฉุกเฉิน	✓		

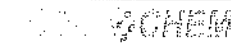
 <b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> รายงานการตรวจสอบความปลอดภัยและสัญญาณเชิงเหตุฉุกเฉิน	Rev. No. : 00
	Doc No. : F-SA-005/04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ 4... (April 2023) ...

No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
24	fore Office 1 floor	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		
25	Tank Car Loading	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		
26	Anhydrous B.1	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		
27	Liquid Glucose	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		
28	Cleaning	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		
29	Filling Drump	สัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน	✓		

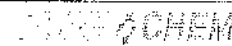
ลงชื่อ Stolur ผู้ตรวจเช็ค  
วันที่ 30 / 04 / 61

ลงชื่อ Stolur จป.วิชาชีพ  
วันที่ 30 / 04 / 61

 <b>PURECHEM CO., LTD.</b> รายงานการตรวจลงบันทึกสถานะถังควบคุมสิ่งแวดล้อมภายใน	Rev. No. : 00
	Doc. No. : P-SA-005-04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ : 6 June 2023


No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
1	Office 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
2	Office 2 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
3	Office Production	ไฟฉุกเฉิน	✓		
4	BA	ไฟฉุกเฉิน	✓		
5	Liquid glucose	ไฟฉุกเฉิน	✓		
6	QA Office 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
7	Maint. room	ไฟฉุกเฉิน	✓		
8	Packing DMF	ไฟฉุกเฉิน	✓		
9	Circ 4	ไฟฉุกเฉิน	✓		
10	Circ 6	ไฟฉุกเฉิน	✓		
11	Packing New	ไฟฉุกเฉิน	✓		
12	Liquid fraction	ไฟฉุกเฉิน	✓		
13	Liquid fraction	ไฟฉุกเฉิน	✓		
14	Waste in front exchange	ไฟฉุกเฉิน	✓		
15	Waste in back exchange	ไฟฉุกเฉิน	✓		
16	MCC	ไฟฉุกเฉิน	✓		
17	Safety House	ไฟฉุกเฉิน	✓		
18	Autoclave 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
19	Autoclave 2 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
20	Autoclave 3 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
21	Autoclave 4 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
22	Boiler	ไฟฉุกเฉิน	✓		
23	Office Boiler	ไฟฉุกเฉิน	✓		

 <b>PURECHEM CO., LTD.</b> รายงานการตรวจลงบันทึกสถานะถังควบคุมสิ่งแวดล้อมภายใน	Rev. No. : 00
	Doc. No. : P-SA-005-04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ : 6 June 2023


No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
24	Office 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
25	Link Up Loading	ไฟฉุกเฉิน	✓		
26	Autoclave 3 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
27	Liquid glucose	ไฟฉุกเฉิน	✓		
28	Autoclave 4 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
29	Link Up Loading	ไฟฉุกเฉิน	✓		

ผู้ตรวจ : *Skul* วันที่ : 05 มิ.ย. 2557  
 ผู้ตรวจ : *Skul* วันที่ : 05 มิ.ย. 2557

 <b>PURECHEM CO., LTD.</b> รายงานการตรวจลงบันทึกสถานะถังควบคุมสิ่งแวดล้อมภายใน	Rev. No. : 00
	Doc. No. : P-SA-005-04
	Eff. Date : 11/05/2013


ครั้งที่ : 6 June 2023

No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
1	QA Office 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
2	In front of the QA Lab room, 2nd floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
3	QA Lab 2 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
4	Maintenance	ไฟฉุกเฉิน	✓		
5	Crystallizer 1	ไฟฉุกเฉิน	✓		
6	Autoclave 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
7	Waste in front	ไฟฉุกเฉิน	✓		
8	Waste in back	ไฟฉุกเฉิน	✓		
9	Packing New	ไฟฉุกเฉิน	✓		
10	Circ 4	ไฟฉุกเฉิน	✓		
11	Circ 5	ไฟฉุกเฉิน	✓		
12	Circ 6	ไฟฉุกเฉิน	✓		
13	Liquid fraction	ไฟฉุกเฉิน	✓		
14	Liquid fraction in back	ไฟฉุกเฉิน	✓		
15	Liquid fraction in back	ไฟฉุกเฉิน	✓		
16	Boiler	ไฟฉุกเฉิน	✓		
17	Electrical	ไฟฉุกเฉิน	✓		
18	MCC	ไฟฉุกเฉิน	✓		
19	Autoclave 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
20	Autoclave 2 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
21	Autoclave 3 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
22	Autoclave 4 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
23	New in the nickel storage room	ไฟฉุกเฉิน	✓		
24	Air Compressor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
25	Compressor Subunit	ไฟฉุกเฉิน	✓		
26	Air Compressor Subunit	ไฟฉุกเฉิน	✓		
27	Cooling pump room	ไฟฉุกเฉิน	✓		
28	Filling IBC Room	ไฟฉุกเฉิน	✓		
29	Filling IBC in front of the Room	ไฟฉุกเฉิน	✓		

 <b>PURECHEM CO., LTD.</b> รายงานการตรวจลงบันทึกสถานะถังควบคุมสิ่งแวดล้อมภายใน	Rev. No. : 00
	Doc. No. : P-SA-005-04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ : 6 June 2023

No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สภาพการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
30	Filling Drum	ไฟฉุกเฉิน	✓		
31	Boiler Cool	ไฟฉุกเฉิน	✓		
32	Office Boiler	ไฟฉุกเฉิน	✓		
33	Waste House Dump	ไฟฉุกเฉิน	✓		
34	RCC Plant	ไฟฉุกเฉิน	✓		
35	Office 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
36	Office 1 floor	ไฟฉุกเฉิน	✓		
37	Waste House DMH	ไฟฉุกเฉิน	✓		
38	Office Production	ไฟฉุกเฉิน	✓		
39	Process Plant	ไฟฉุกเฉิน	✓		
40	RVP	ไฟฉุกเฉิน	✓		
41	Liquid Glucose	ไฟฉุกเฉิน	✓		
42	Evap 4	ไฟฉุกเฉิน	✓		
43	Building Maintenance	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
44	Lab 0.2	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
45	Office PC	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
46	Autoclave 1 floor	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
47	Boiler Cool	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
48	Autoclave 1 floor	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
49	Autoclave 2 floor	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
50	Autoclave 3 floor	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
51	Link Up Loading	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
52	Cooling pump room	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
53	Filling IBC	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
54	Boiler cool	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
55	RCC Plant	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
56	Compressor Hydrogen Plant	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
57	Store Material	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		
58	Office 2 floor	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	✓		

 PURE CHEM CO., LTD. รายงานการตรวจสอบไฟล์ลูกค้าและข้อมูลงานแจ้งเหตุเพลิงไหม้	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-065/04
	Eff. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ ... 6 ... June 2013 ...

No.	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สถานการณ์ฉุกเฉิน		หมายเหตุ
			ปกติ	ไม่ปกติ	
59	Office 3 floor	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	/		
60	Office 4 floor	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	/		
61	Ware House	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	/		
62	Office Production	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	/		
63	RVT	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	/		
64	Liquid Glucose	สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้	/		

ลงชื่อ  ผู้ตรวจเช็ค  
 วันที่ 20 / 06 / 66

ลงชื่อ  จป.วิชาชีพ  
 วันที่ 20 / 6 / 66

01/01/2023

ឈ្មោះសិស្ស.....  
 ថ្ងៃទី ០២ ខែ ១០ ឆ្នាំ ២០២៤

ครั้งที่ ..... (February 2023) .....

၁၇.၁၂.၂၀၁၇ ခုနှစ်...  
 ၁၈.၁၂.၂၀၁၇ ခုနှစ်...

Received 14 March 1993

20190610 ... 20190610 ...

20190610 ... 20190610 ...

113311 4 (April 2023)


ના.પા.નં. ૨૪૮૨/૨૦૧૮  
 ના.સ.પા.નં. ૩૪૫/૨૦૧૮

 บริษัทการตรวจสอบสายฉีดน้ำและปั๊มฉีดน้ำเพลิง	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-005/03
	E.M. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ 5...May 20231...

จุดที่	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สถานะการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ชำรุด	
1	Office	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
2	Freezer Plant	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
3	Electrical	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
4	ทางเข้า PC	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
5	Store	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
6	MCC	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
7	Sorbitol 2 floor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
8	Sorbitol 2 floor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
9	Sorbitol 3 floor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
10	H2 Compressor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
11	Compressor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
12	Hydrogen	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
13	MCC	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
14	Sorbitol 2 floor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
15	Sorbitol 2 floor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
16	H2 Compresso	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
17	Compressor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
18					
19					
20					

ตรวจสอบโดย: ศิริ      ตรวจสอบโดย: Stok  
 วันที่: 31/5/14      วันที่: 31/5/14

 บริษัทการตรวจสอบสายฉีดน้ำและปั๊มฉีดน้ำดับเพลิง	Rev. No. : 00
	Doc. No. : F-SA-005/03
	E.M. Date : 11/05/2013

ครั้งที่ 6...June 20231....

จุดที่	ตำแหน่ง	อุปกรณ์	สถานะการใช้งาน		หมายเหตุ
			ปกติ	ชำรุด	
1	Office	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
2	Freezer Plant	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
3	Electrical	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
4	ทางเข้า PC	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
5	Store	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
6	MCC	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
7	Sorbitol 2 floor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
8	Sorbitol 2 floor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
9	Sorbitol 3 floor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
10	H2 Compressor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
11	Compressor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
12	Hydrogen	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
13	MCC	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
14	Sorbitol 2 floor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
15	Sorbitol 2 floor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
16	H2 Compresso	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
17	Compressor	สายฉีดน้ำดับเพลิง	✓		
18					
19					
20					

ตรวจสอบโดย: ศิริ      ตรวจสอบโดย: Stok  
 วันที่: 31/6/14      วันที่: 31/6/14



**36บ**

**รายการสรุปผลการทดสอบที่รับรองโดยวิศวกรเครื่องกล**





















*Journal of Management Education* 32(10) 1039-1050

222 263

- <sup>11</sup> 1997年12月27日，在《中国日报》发表文章，指出中国对西藏的“自治”是“假自治”。

[illegible][illegible]

<sup>9</sup> <http://www.ksars.gov.sg/press/press040505.htm>, accessed 11 May 2005.

[illegible]

๑. ข้าพเจ้าขอใช้ความจงรักภักดีที่มีต่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และสมเด็จพระราชินีนาถบริบูรณ์ทุกประการ และขอถวายสัตย์ปฏิญาณว่า จะประพฤติปฏิบัติตนเป็นข้าราชบริพารของแผ่นดินโดยดี และจะปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายด้วยความซื่อสัตย์สุจริต และด้วยความกล้าหาญและอดทน

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการใช้สื่อสังคมออนไลน์กับการรับรู้ข่าวสารทางการเมืองของประชาชนในประเทศไทย โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงปริมาณ โดยเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นประชาชนชาวไทยที่มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป จำนวน 400 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูล และใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณเพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างการใช้สื่อสังคมออนไลน์กับการรับรู้ข่าวสารทางการเมือง

การดำเนินงานตามแผนปฏิบัติการประจำปี ๒๕๖๑ ของสำนักงาน ก.ค.ศ. จะดำเนินการตามแผนปฏิบัติการตามนโยบายของสำนักงาน ก.ค.ศ. และแผนปฏิบัติการตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ โดยเน้นการดำเนินงานตามนโยบายสำคัญ ๓ ด้าน ได้แก่ การพัฒนาระบบบริหารงานบุคคล การพัฒนาคุณภาพครูและบุคลากรทางการศึกษา และการพัฒนาคุณภาพการศึกษาระดับปฐมวัย

[illegible]

ข้อมูลในนี้ เป็นทรัพย์สินของกรมการไฟฟ้า ๗๔ ล้าน ใช้มาจนถึงทุกวันนี้ ถ้า จะส่งต่อคนอื่น ๖๐๐-๖๕๐  
ล้านก็ได้ แต่ ถ้า จะส่งต่อคนอื่นไม่ได้ ก็ให้ใช้ ๖๐๐-๖๕๐

๕. **การดำเนินงาน** : ปีงบประมาณ ๒๕๖๓-๒๕๖๔ มี ๓ ด้าน ได้แก่ ๑. ด้านการส่งเสริม ๒. ด้านการพัฒนาระบบงาน ๓. ด้านการ  
 ๖. **การติดตามและประเมินผล** : ปีงบประมาณ ๒๕๖๓-๒๕๖๔ มี ๓ ด้าน ได้แก่ ๑. ด้านการติดตามและประเมินผล ๒. ด้านการ  
 ๗. **การรายงานผล** : ปีงบประมาณ ๒๕๖๓-๒๕๖๔ มี ๓ ด้าน ได้แก่ ๑. ด้านการรายงานผล ๒. ด้านการ  
 ๘. **การปรับปรุงและพัฒนา** : ปีงบประมาณ ๒๕๖๓-๒๕๖๔ มี ๓ ด้าน ได้แก่ ๑. ด้านการปรับปรุงและพัฒนา ๒. ด้านการ

คำอธิบาย ๗. ๓. ๕. ๖. ๗. ๘. ๙. ๑๐. ๑๑. ๑๒. ๑๓. ๑๔. ๑๕. ๑๖. ๑๗. ๑๘. ๑๙. ๒๐. ๒๑. ๒๒. ๒๓. ๒๔. ๒๕. ๒๖. ๒๗. ๒๘. ๒๙. ๓๐. ๓๑. ๓๒. ๓๓. ๓๔. ๓๕. ๓๖. ๓๗. ๓๘. ๓๙. ๔๐. ๔�๑. ๔๒. ๔๓. ๔๔. ๔๕. ๔๖. ๔๗. ๔๘. ๔๙. ๕๐. ๕๑. ๕๒. ๕๓. ๕๔. ๕๕. ๕๖. ๕๗. ๕๘. ๕๙. ๖๐. ๖๑. ๖๒. ๖๓. ๖๔. ๖๕. ๖๖. ๖๗. ๖๘. ๖๙. ๗๐. ๗๑. ๗๒. ๗๓. ๗๔. ๗๕. ๗๖. ๗๗. ๗๘. ๗๙. ๘๐. ๘๑. ๘๒. ๘๓. ๘๔. ๘๕. ๘๖. ๘๗. ๘๘. ๘๙. ๙๐. ๙๑. ๙๒. ๙๓. ๙๔. ๙๕. ๙๖. ๙๗. ๙๘. ๙๙. ๑๐๐.

[illegible]

**SEED SCIENCE**

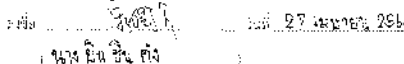
[illegible]

5. 9. 9. 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. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840.

© 2000 Blackwell Science Ltd, *Journal of Internal Medicine* 247: 395–402

1. ဥပဒေရေးရာအဖွဲ့အစည်းများ၏ အခွင့်အရေးများ

bioRxiv preprint doi: <https://doi.org/10.1101/274382>; this version posted July 11, 2018. The copyright holder for this preprint (which was not certified by peer review) is the author/funder, who has granted bioRxiv a license to display the preprint in perpetuity. It is made available under aCC-BY-NC-ND 4.0 International license.

[illegible]

หมายเหตุ : 1. ถ้า ไม่สามารถพบความสอดคล้องกันนี้ ก็ให้ ผู้ปกครองพิจารณาถึงวิธีที่ผู้เรียน ได้ตรวจสอบและหาข้อสรุป  
 ของการค้นพบครั้งนี้ แล้ว บันทึกผลการตรวจสอบลงในกระดาษคำตอบของแบบฝึกหัดที่ 3 ต่อไป


[illegible]

*[Handwritten signature]*

SECRET

[illegible]

แบบการทดสอบการติดตั้งปั๊มจุ่มเมื่อติดตั้งเสร็จ ปั่นขึ้นที่มีการหยุดใช้งาน  
และส่วนประกอบและอุปกรณ์ของปั๊มจุ่มชนิดอคูบิกที่

|       |   |   |          |          |      |         |
|-------|---|---|----------|----------|------|---------|
| NO.3  | Exhibit Classification  | Case:   | File No. | ACR, BJA | Year | 2250999 |
| Issue | วัตถุประสงค์ของหนังสือ  | วัตถุประสงค์  |          |          |      |         |
| 1     |  | <p>ปัญหาที่ถาม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บิดาฉันมีเรื่องกับใครจริงหรือไม่</li> <li>- ฉันควรจะบอกเขาไหม</li> </ul> <p>คำตอบที่ได้</p> <p>- ฉันมีความกังวลใจมากเกี่ยวกับเรื่องนี้ฉันควรจะบอกเขาไหม</p> |          |          |      |         |
|       | เอกสารประกอบ  |   |          |          |      |         |

- [illegible]





7-24 求下列各函数的导数:

[illegible]

๓. วัตถุประสงค์ของการประเมินผลตามสภาพจริง มีดังนี้

**QUESTIONS & ANSWERS**

[illegible][illegible][illegible]

<sup>1</sup> The authors are grateful to the National Natural Science Foundation of China (Grant No. 40274002) and the National Natural Science Foundation of China (Grant No. 40174002) for their financial support.


1. V. K. Puflov, *ibid.*, 52, 83, 417.

[illegible]

วิจิตร วัฒนไชย

| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <b>บริษัท เคที ซีเมนต์ จำกัด</b><br/> <b>KT Supply &amp; Engineering Co., Ltd</b><br/> <b>CEMENT INSULATION REFLECT</b> </div> <div style="text-align: right;"> <b>ND</b><br/> <b>NOTES &amp; INSTRUCTIONS</b> </div> </div>   |                                  |               |                      |                      |                           |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
|---|----------------------------------|---------------|----------------------|----------------------|---------------------------|------------------|------------------|-------------|----------------------|-------|------|----|---------|---------|-----------|----------------|-----------|-----|-----|---|---------------------------|----------------|------------|-----|-----|----|---------------------------|----------------|------------|-----|-----|----|---------------------------|----------------|------------|-----|-----|----|---------------------------|----------------|------------|-----|-----|----|---------------------------|----------------|------------|-----|-----|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|------------|-----|------|----|---------------------------|----------------|-------------|-----|------|-----|---------------------------|
| ข้อมูลทั่วไป  |                                  | ข้อมูลโครงการ |                      |                      |                           | ข้อมูลลูกค้า     |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| วันที่  | 20/10/2564                       | ชื่อโครงการ   | เลขที่ใบเสนอราคา     | วันที่ใบเสนอราคา     | ชื่อลูกค้า                | เลขที่ใบสั่งซื้อ | วันที่ใบสั่งซื้อ | ชื่อร้านค้า | เลขที่ใบเสร็จรับเงิน |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| ชื่อลูกค้า  | KT Supply & Engineering Co., Ltd | ชื่อร้านค้า   | เลขที่ใบเสร็จรับเงิน | วันที่ใบเสร็จรับเงิน | ชื่อลูกค้า                | เลขที่ใบสั่งซื้อ | วันที่ใบสั่งซื้อ | ชื่อร้านค้า | เลขที่ใบเสร็จรับเงิน |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>ข้อมูลวัสดุ</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>วัสดุ</th> <th>ขนาด</th> <th>สี</th> <th>น้ำหนัก</th> <th>ความหนา</th> <th>คุณสมบัติ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x5</td> <td>ขาว</td> <td>1.5</td> <td>5</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x10</td> <td>ขาว</td> <td>3.0</td> <td>10</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x15</td> <td>ขาว</td> <td>4.5</td> <td>15</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x20</td> <td>ขาว</td> <td>6.0</td> <td>20</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x25</td> <td>ขาว</td> <td>7.5</td> <td>25</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x30</td> <td>ขาว</td> <td>9.0</td> <td>30</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x35</td> <td>ขาว</td> <td>10.5</td> <td>35</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x40</td> <td>ขาว</td> <td>12.0</td> <td>40</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x45</td> <td>ขาว</td> <td>13.5</td> <td>45</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x50</td> <td>ขาว</td> <td>15.0</td> <td>50</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x55</td> <td>ขาว</td> <td>16.5</td> <td>55</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x60</td> <td>ขาว</td> <td>18.0</td> <td>60</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x65</td> <td>ขาว</td> <td>19.5</td> <td>65</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x70</td> <td>ขาว</td> <td>21.0</td> <td>70</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x75</td> <td>ขาว</td> <td>22.5</td> <td>75</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x80</td> <td>ขาว</td> <td>24.0</td> <td>80</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x85</td> <td>ขาว</td> <td>25.5</td> <td>85</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x90</td> <td>ขาว</td> <td>27.0</td> <td>90</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x95</td> <td>ขาว</td> <td>28.5</td> <td>95</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> <tr> <td>โฟมโพลียูรีเทน</td> <td>100x100x100</td> <td>ขาว</td> <td>30.0</td> <td>100</td> <td>ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div style="width: 45%;"> <p><b>ข้อมูลการติดตั้ง</b></p> <p>1. วัสดุต้องแห้งสนิทก่อนติดตั้ง</p> <p>2. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่เรียบ</p> <p>3. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่สะอาด</p> <p>4. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่แห้ง</p> <p>5. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่เย็น</p> <p>6. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่มืด</p> <p>7. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่ชื้น</p> <p>8. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่ร้อน</p> <p>9. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่เย็น</p> <p>10. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่ร้อน</p> <p>11. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่เย็น</p> <p>12. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่ร้อน</p> <p>13. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่เย็น</p> <p>14. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่ร้อน</p> <p>15. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่เย็น</p> <p>16. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่ร้อน</p> <p>17. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่เย็น</p> <p>18. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่ร้อน</p> <p>19. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่เย็น</p> <p>20. วัสดุต้องวางบนพื้นผิวที่ร้อน</p> </div> </div> |                                  |               |                      |                      |                           |                  |                  |             |                      | วัสดุ | ขนาด | สี | น้ำหนัก | ความหนา | คุณสมบัติ | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x5 | ขาว | 1.5 | 5 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x10 | ขาว | 3.0 | 10 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x15 | ขาว | 4.5 | 15 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x20 | ขาว | 6.0 | 20 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x25 | ขาว | 7.5 | 25 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x30 | ขาว | 9.0 | 30 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x35 | ขาว | 10.5 | 35 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x40 | ขาว | 12.0 | 40 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x45 | ขาว | 13.5 | 45 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x50 | ขาว | 15.0 | 50 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x55 | ขาว | 16.5 | 55 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x60 | ขาว | 18.0 | 60 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x65 | ขาว | 19.5 | 65 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x70 | ขาว | 21.0 | 70 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x75 | ขาว | 22.5 | 75 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x80 | ขาว | 24.0 | 80 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x85 | ขาว | 25.5 | 85 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x90 | ขาว | 27.0 | 90 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x95 | ขาว | 28.5 | 95 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน | โฟมโพลียูรีเทน | 100x100x100 | ขาว | 30.0 | 100 | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |
| วัสดุ   | ขนาด                             | สี            | น้ำหนัก              | ความหนา              | คุณสมบัติ                 |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x5                        | ขาว           | 1.5                  | 5                    | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x10                       | ขาว           | 3.0                  | 10                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x15                       | ขาว           | 4.5                  | 15                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x20                       | ขาว           | 6.0                  | 20                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x25                       | ขาว           | 7.5                  | 25                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x30                       | ขาว           | 9.0                  | 30                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x35                       | ขาว           | 10.5                 | 35                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x40                       | ขาว           | 12.0                 | 40                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x45                       | ขาว           | 13.5                 | 45                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x50                       | ขาว           | 15.0                 | 50                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x55                       | ขาว           | 16.5                 | 55                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x60                       | ขาว           | 18.0                 | 60                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x65                       | ขาว           | 19.5                 | 65                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x70                       | ขาว           | 21.0                 | 70                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x75                       | ขาว           | 22.5                 | 75                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x80                       | ขาว           | 24.0                 | 80                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x85                       | ขาว           | 25.5                 | 85                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x90                       | ขาว           | 27.0                 | 90                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x95                       | ขาว           | 28.5                 | 95                   | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |
| โฟมโพลียูรีเทน  | 100x100x100                      | ขาว           | 30.0                 | 100                  | ทนไฟ, กันน้ำ, กันความร้อน |                  |                  |             |                      |       |      |    |         |         |           |                |           |     |     |   |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |     |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |            |     |      |    |                           |                |             |     |      |     |                           |

สรุปลักษณะการตรวจหาเชื้อ.  
บริษัท: บริษัทมหาชน จำกัด

|   |                    |  |       |         |          |              |
|---|--------------------|--|-------|---------|----------|--------------|
| NO.4  | INSTR. Chain Hoist | จำนวน  | 1 Ton | BRACKLE | 7804-108 | 222006000091 |
| Item  | อุปกรณ์เครื่องยก   | รายละเอียด   |       |         |          |              |
|  |                    | ชื่ออุปกรณ์ : เครื่องยก<br>ขนาด : 1 Ton<br>หมายเลข : 7804-108<br>รายละเอียด : เครื่องยกที่ใช้สำหรับยกของหนัก |       |         |          |              |

แบบการทดสอบการติดตั้งปั้นจั่นเมื่อติดตั้งเสร็จ ปั้นจั่นที่มีการหยุดใช้งาน  
และส่วนประกอบและอุปกรณ์ของปั้นจั่นชนิดอยู่กับที่

☒ (๓) ภาวะการขาดแคลนน้ำดื่ม

- ☐ ปัจจุบันมีการติดตั้งตัวเครื่อง
- ☐ กรณีนี้ จะไม่พบหลังการติดตั้งแล้วเสร็จ ที่กองกลางใช้งาน
- ☐ กรณีนี้จะเป็นพื้นที่ซึ่งสามารถเปิดปิดระบบของเครื่องด้วย หรือการเชื่อมต่อของระบบ
- ☐ ปัจจุบันกองกลางใช้งานแล้ว แต่ เมื่อขยับพื้นที่ ค่าเฉลี่ยอาจมีถึง ๓.๕ โหล

ฉบับที่แก้ไข-หรือประเพณีการ

- ☒ วัตถุประสงค์ของการประชุม ครั้งนี้คือ ๑. รับฟังปัญหา  
๒. หาวิธีการดำเนินงานของโรงเรียนให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของโรงเรียนบ้านดง ๑ ตำบล ๑  
☐ ประเด็นหรือข้อสงสัย ที่ถูกยกมาคือ  
อย่างไรก็ตามโรงเรียนบ้านดงได้มอบหมายให้โรงเรียนวัดวังหลวงบ้านดง ๑ ตำบล ๑  
☐ ประเด็นข้อสงสัยว่า โรงเรียนบ้านดงได้มอบหมายให้โรงเรียนวัดวังหลวงบ้านดง ๑ ตำบล ๑  
อย่างไรก็ตามโรงเรียนบ้านดงได้มอบหมายให้โรงเรียนวัดวังหลวงบ้านดง ๑ ตำบล ๑

☐ (๒) การทบทวนสำนวนประกอบและอุปการณณ์ของปิ่นชั้นตามข้อ ๕๘

(๑๕) ประเภท ☒ ผู้สมัครรวม ☐ อื่นๆ ระบุ.....  
การทดสอบครั้งที่.....รอบที่ ☒ ๑ ☐ ๒ ☐ ๓ ☐ ๔ ☐ อื่นๆ.....  
การทดสอบครั้งนี้ท่านสอบเมื่อวันที่..... 30 ธันวาคม 2565  
☒ ขาดข้อใดข้อหนึ่งจากข้อสอบที่กำหนดผู้เข้าสอบหรือกรรมการคุมสอบ..... คน เสร็จสิ้น..... คน  
ผลสอบอย่างใดข้อหนึ่งคือ..... คน  
☐ ขาดข้อใดข้อหนึ่งจากข้อสอบที่กำหนดผู้เข้าสอบหรือกรรมการคุมสอบ..... คน เสร็จสิ้น.....  
๕๐ คน หักสอบข้อยกเว้น..... คน รวม..... คน  
☐ ขาดข้อใดข้อหนึ่งจากข้อสอบที่กำหนดผู้เข้าสอบหรือกรรมการคุมสอบ..... คน เสร็จสิ้น.....  
๑๐๐ คน หักสอบข้อยกเว้น..... คน รวม..... คน

## (๔) ๒. ประเภทที่ ๒ สหัชชา

การตอบคำถามนี้ขึ้นอยู่กับ ☐ ๔ ☐ ๕ ☐ ๖ ☐ ๗ ☐ ๘ ☐ ๙ ปี

การขยายตัวของเมืองและการใช้ที่ดิน

- ☐ จากเวทีอภิปรายและประชุมของคณะกรรมาธิการตำรวจว่าด้วยการกำหนดเงินเดือน ๓ เดือน พลตร้อย  
อย่างน้อย ๒ เดือน ข้อ ๑ ขี้น
- ☐ พบว่าพิสัยอำนาจปกครองท้องถิ่น ที่ผู้ดูแลหรือหัวหน้ากำหนดตามาว่า ๑ เดือนขึ้นไป  
พลตร้อยอย่างน้อย ๓ เดือน ข้อ ๒ ขี้น







2013.10.27

๒๓. การกระทำของนายอำเภอและนายแพทย์ผู้ลงนามในคำสั่งดังกล่าว เป็นการละเมิดสิทธิของนายแพทย์ผู้ฟ้องคดีหรือไม่ อย่างไร และคำสั่งดังกล่าวเป็นคำสั่งที่ชอบหรือไม่ อย่างไร

இந்திய அரசின் உத்தரவு: இந்திய அரசின் உத்தரவு.

หมายเหตุ: 1. ข้อมูลที่นำมาใช้ในการคำนวณค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของข้อมูลข้างต้น  
ได้มาจากการสุ่มตัวอย่างแบบง่ายจากข้อมูลทั้งหมดของโรงเรียน โดยสุ่มเลือกโรงเรียนมา 10  
โรงเรียน และนำข้อมูลมาใช้ในการคำนวณค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของข้อมูลข้างต้น

## LOAD TEST SHEET

[illegible]

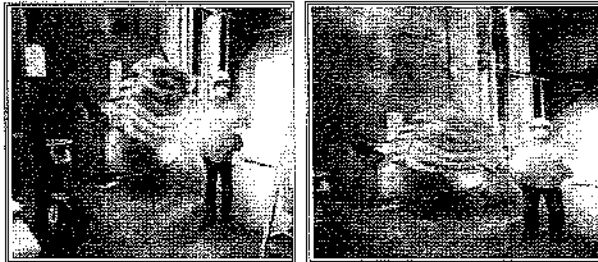
| PERSONNEL INFORMATION |            |       |          |
|-----------------------|------------|-------|----------|
| NAME                  | DATE       | TIME  | LOCATION |
| JOHN DOE              | 10/10/2023 | 14:30 | Room 101 |
| JANE SMITH            | 10/10/2023 | 15:00 | Room 102 |
| JOHN DOE              | 10/10/2023 | 15:30 | Room 103 |
| JANE SMITH            | 10/10/2023 | 16:00 | Room 104 |
| JOHN DOE              | 10/10/2023 | 16:30 | Room 105 |
| JANE SMITH            | 10/10/2023 | 17:00 | Room 106 |
| JOHN DOE              | 10/10/2023 | 17:30 | Room 107 |
| JANE SMITH            | 10/10/2023 | 18:00 | Room 108 |
| JOHN DOE              | 10/10/2023 | 18:30 | Room 109 |
| JANE SMITH            | 10/10/2023 | 19:00 | Room 110 |


[illegible]

☐  $\frac{1}{2} \log \frac{1}{2}$

[illegible][illegible]

*[Handwritten signature]*



  
 ผู้อำนวยการกอง

[illegible]

NO.5

|       |       |       |
|-------|-------|-------|
| 11000 | 11000 | 11000 |
| 11000 | 11000 | 11000 |
| 11000 | 11000 | 11000 |

๕. การทดสอบกรณี

- [illegible]

มี.ร.ล.กสิวิทย์จำกัด และกรมปศุสัตว์

- ☒ ประเมินผลตามรายการ ตั้งแต่ ๑ ถึง ๕ เป็น
- ขนาดที่ให้น้ำหนักหรือปัจจัยตามที่ผู้สังเกตหรือวิทยากรกำหนด ขนาด ..... 0.3 ..... ตัน
- ☐ ประเมินเพียง ๑ ครั้ง ทุกขนาด
- ขนาดที่ให้น้ำหนักหรือปัจจัยตามที่ผู้สังเกตหรือวิทยากรกำหนด ขนาด ..... ..... ตัน
- ☐ ประเมินเพียง ๑ ครั้ง
- ขนาดที่ให้น้ำหนักหรือปัจจัยตามที่ผู้สังเกตหรือวิทยากรกำหนด ขนาด ..... ตั้งแต่ ๑ ตันถึง ๑ ..... ตัน

- (๒) การทดสอบส่วนประกอบและรูปแบบของชิ้นงานตามข้อ ๕๘

(แบบ) ประเภท ☒ อุตสาหกรรม ☐ สิ่งๆ หนึ่ง

ការអនុវត្តកង្វះខាតនៃលក្ខណៈ: ☒ ៣ ☐ ២ ☐ ១ ☐ ០ កុំប្រាប់

การทดสอบครั้งนี้ดำเนินการเมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2565

☒ นายอภิสิทธิ์ เวชชาชีวะ นายกรัฐมนตรี พร้อมด้วย พล.อ.เปรม ติณสูลานนท์ ประธานองคมนตรีและรัฐบุรุษ พล.อ.ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี และ พล.อ.สุรยุทธ์ จุลานนท์ นายกรัฐมนตรี

- ☐ ข้าราชการที่เข้ามามีบทบาทในการผลักดันให้ผู้สูงอายุมีวิถีการดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๕๐ อันดับแรก มีดังนี้
- ☐ ข้าราชการที่เข้ามามีบทบาทในการผลักดันให้ผู้สูงอายุมีวิถีการดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๕๐ อันดับแรก มีดังนี้
- ภาคเอกชนอย่าง ๕๐๐ อันดับแรก มีดังนี้

(၆.၆) လေ့ကျင့်မှုအခန်းကဏ္ဍ

การทดสอบครั้งนี้มีจำนวนที่  ๑  ๒  ๓  ๔  ชิ้น

การทดสอบครั้งนี้ดำเนินการดังนี้

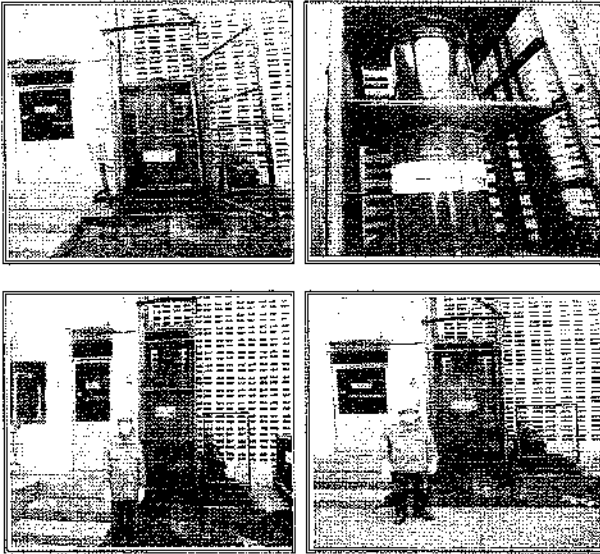
- ☐ เปรียบเทียบพื้นที่การเกษตรของชุมชนที่มีผลต่อวิถีชีวิตการดำรงชีพในพื้นที่ ๓ ตำบล เพาะนา  
อ้อย : มีอยู่ ๒ ไร่ ๖ งาน ๓๐ ตารางวา  
☐ เปรียบเทียบพื้นที่การเกษตรของชุมชนที่มีผลต่อวิถีชีวิตการดำรงชีพในพื้นที่ ๓ ตำบล เพาะไร่  
พริก : ประมาณ ๒ ไร่ ๖ งาน ๓๐ ตารางวา







รายงานการทดสอบ  
บริษัท เพียวแอม จำกัด



รับมอบงานจากบริษัท เพียวแอม จำกัด  
7 มีนาคม 2566

*Signature*

NO.5

*Signature*  
วิศวกรผู้ทดสอบ



ที่ ๑๑๐๒๖/๑๖๖

กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน  
กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน

๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕

เรื่อง การขออนุญาตให้ผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และรับจ้าง  
เรียน กรมการผู้จัดการบริษัท เพียวแอม จำกัด เพียวแอม จำกัด  
อ้างถึง แบบฟอร์มและรับจ้างปฏิบัติงานของ บริษัท เพียวแอม จำกัด เพียวแอม จำกัด  
สืบเนื่องจาก บริษัท เพียวแอม จำกัด ขอให้ผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และรับจ้าง และขอรับจ้างปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และรับจ้าง  
เมื่อวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๕ จำนวน ๑๐ คน

ตามที่บริษัท เพียวแอม จำกัด ขอให้ผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และรับจ้าง และขอรับจ้างปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และรับจ้าง  
เมื่อวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๕ จำนวน ๑๐ คน

กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน ได้พิจารณาแล้วเห็นว่า การยื่นแบบฟอร์มและรับจ้าง  
และขอรับจ้างปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และรับจ้าง และขอรับจ้างปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และรับจ้าง  
เมื่อวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๕ จำนวน ๑๐ คน

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

รองเลขาธิการ

*Signature*

นายสมชาย วัฒนศิริ  
รองเลขาธิการ กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน

กองแรงงาน-๑๐๒๖/๑๖๖  
โทรศัพท์ ๐ ๒๕๔๘ ๕๐๒๕ - ๕๕ ต่อ ๓๖๖  
โทรสาร ๐ ๒๕๔๘ ๕๐๒๕



สำนักงาน

ตามพระราชบัญญัติคุ้มครอง พ.ศ. ๒๕๕๒  
ในกฎหมายฉบับนี้ให้ใช้คำว่า

บริษัท เพียวแอม จำกัด เพียวแอม จำกัด  
ได้รับอนุญาตจากผู้จัดการบริษัท เพียวแอม จำกัด


เลขทะเบียน ๒๕๖๕/๒๕๖๕


ที่ ๑๑๐๒๖/๑๖๖ กรมการผู้จัดการ บริษัท เพียวแอม จำกัด

(นายสมชาย วัฒนศิริ)  
นายสมชาย วัฒนศิริ





[illegible]

  
 ၂၀၁၆ ခုနှစ်၊ ဇူလိုင်လ ၁၁ ရက်နေ့၊  
 ရန်ကုန်မြို့၊ ဗဟိုအထွေထွေအဖွဲ့အစည်း၊ အထွေထွေအဖွဲ့အစည်း

  
(นายแพทย์) (นายแพทย์)  
นายแพทย์ ปิยะวิทย์ วัฒนศิริ  
อธิบดีกรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

[illegible]

  
 WILLIAM H. MILLER  
 President, Miller's Corporation  
 1000 Broadway, New York 10, N.Y.

  
(นายสมชาย หอมทิพย์)  
รองอธิบดี ปฏิบัติงานพิเศษ  
เจ้าพนักงานคดีอาญา กรมราชทัณฑ์

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ



กระทรวงมหาดไทย  
กรมการปกครอง  
เลขาธิการ ก.พ.ค.

ที่ กษ. ๑๒๓๔.๑๒๓๕

เรียน ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

นาย/นาง/นางสาว/นาย

ผู้บังคับบัญชา/หัวหน้างาน/หัวหน้าส่วนราชการ

ขอแสดงความนับถือ

ขอแสดงความนับถือ

ขอแสดงความนับถือ



กระทรวงมหาดไทย

กรมการปกครอง

เลขาธิการ ก.พ.ค.

ที่ กษ. ๑๒๓๔.๑๒๓๕

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

นาย/นาง/นางสาว/นาย

ผู้บังคับบัญชา/หัวหน้างาน/หัวหน้าส่วนราชการ

กระทรวงมหาดไทย

กรมการปกครอง

เลขาธิการ ก.พ.ค.

ที่ กษ. ๑๒๓๔.๑๒๓๕

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

เรื่อง ข้าราชการเกษียณอายุราชการ

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

นาย/นาง/นางสาว/นาย

ผู้บังคับบัญชา/หัวหน้างาน/หัวหน้าส่วนราชการ

ขอแสดงความนับถือ



**37๖**

**แผนป้องกันและระงับอัคคีภัย**



TAIWAN FRUCTOSE

PURE CHEM

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 02

Doc No. : P-SA-005

Effn. Date : 15/06/2023

Page. : 1 of 19

PURE CHEM CO., LTD.

แผนป้องกันและระงับอัคคีภัย

WORK INSTRUCTION

| DISTRIBUTION LIST |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |    |     |
|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|
| CEO/VP            | VPD | VPM | ISO | PDD | PDS | PDF | END | QAD | HRD | SMD | PUD | PCD | END | SA | ETC |
| 01                | 02  | 03  | 04  | 05  | 06  | 07  | 08  | 09  | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15 | 16  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| PREPARED BY                                   | CHECKED BY   | APPROVED BY   |
| <div><div>Shokul</div><div>Issued</div></div> | <div><div>Shokul</div><div>Department Head</div></div> | <div><div>Shokul</div><div>Division Manager</div></div> |

TAIWAN FRUCTOSE

PURE CHEM

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 02

Doc No. : P-SA-005

Effn. Date : 15/06/2023

Page. : 2 of 19

บันทึกประวัติการแก้ไขเอกสาร (Record the document revision history)

| หมายเลข<br>ครั้งที่<br>Rev.no | วันที่<br>ที่มีผล<br>Effective Date | หน้า<br>Page | รายการแก้ไข<br>Description                              |
|-------------------------------|-------------------------------------|--------------|---|
| 00                            | 11/05/2013                          | All          | ขึ้นทะเบียนเอกสารใหม่ (New document)                    |
| 01                            | 09/01/2019                          | 7            | เปลี่ยนผู้รับผิดชอบ : นายณัฐ โสภิตกุลกุล                |
| 02                            | 15/06/2023                          | 13           | แก้ไขชื่อแผนก และเพิ่มชื่อพื้นที่ใหม่                   |
|                               |                                     | 7            | เปลี่ยนชื่อแผนกจาก แผนกความปลอดภัย เป็น แผนกความปลอดภัย |
|                               |                                     |              | ต้นฉบับ : P-SA-005(03)                                  |
|                               |                                     |              | เก็บเอกสารในห้องเอกสารต้นฉบับ (P-SA-005(03) 001)        |







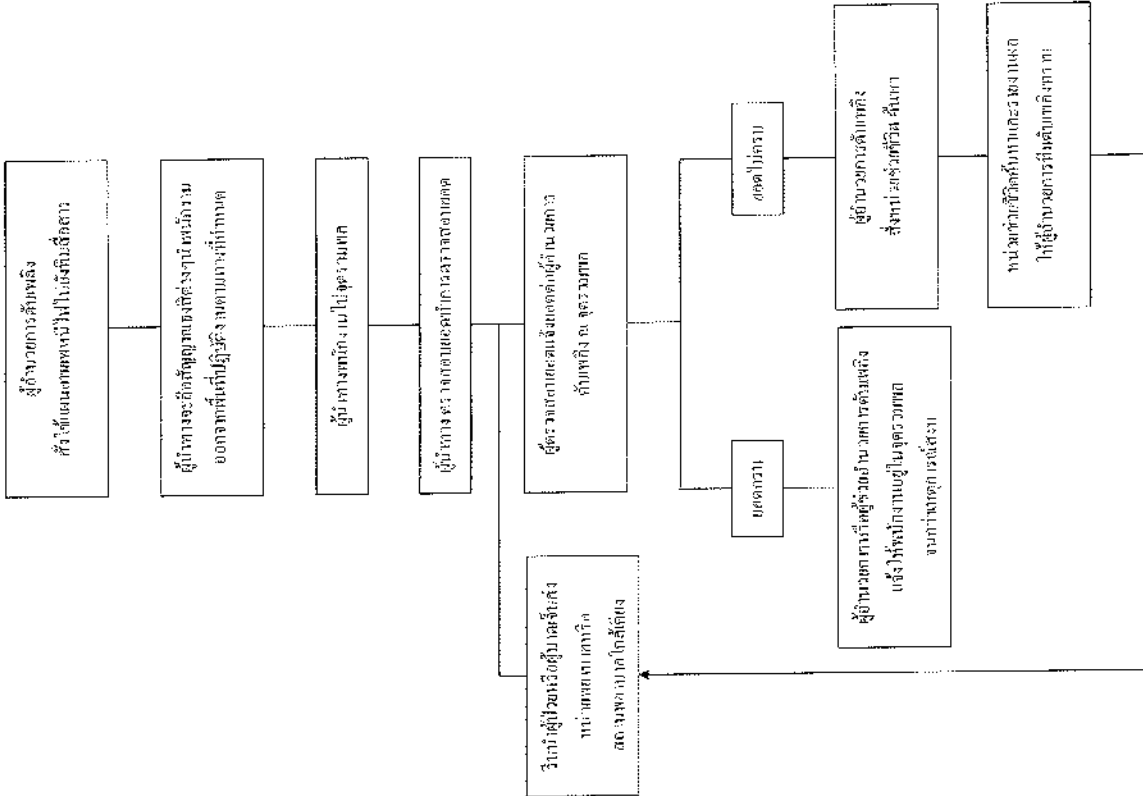






หมายเหตุ: โปรแกรมนี้จะส่งมายังทางศูนย์ติดตามนโยบายสังคมที่ (4-S&S-005, 01) และ จะเผยแพร่ลงในเว็บไซต์  
 ภายใต้นาม

5.8 แผนความปลอดภัย



หน้าท้ายสุดของเอกสารความปลอดภัย

| หัวข้อที่ต้องอ่าน        | ผู้ปฏิบัติงาน         | คำอธิบาย              |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1. ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า | ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า | ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า |
| 2. ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า | ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า | ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า |
| 3. ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า | ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า | ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า |
| 4. ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า | ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า | ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า |
| 5. ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า | ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า | ผู้ใช้งานสารเคมีไฟฟ้า |

5.7 แผนบรรเทาทุกข์

แผนบรรเทาทุกข์จะประกอบด้วยขั้นตอนการปฏิบัติงาน ดังนี้

1. การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
2. การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
3. การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
4. การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
5. การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
6. การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
7. การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
8. การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

|   |            |              |
|---|------------|--------------|
| <br><b>TAIWAN FRUCTOSE</b><br><b>PURE &amp; CHEM</b><br><br><b>PURE CHEM CO., LTD.</b> | Rev. No.   | : 02         |
|   | Doc. No.   | : P-SA-005   |
|   | Emit. Date | : 15/06/2023 |
|   | Page       | : 17 of 19   |

การกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของผู้ปฏิบัติภารกิจแบบบูรณาการ

|   |   |
|---|---|
| <p>รูปที่ ๓.11 ผลของ<br/>การประมาณการแบบถ่วงน้ำหนัก</p> | <p>ผู้ปฏิบัติ</p>   |
| <p>1. การประมาณการแบบถ่วงน้ำหนัก</p>                    | <p>การประมาณการแบบถ่วงน้ำหนัก</p>                                     |
| <p>2. การประมาณการแบบถ่วงน้ำหนัก</p>                    | <p>- ผู้รับผิดชอบการประเมิน/เจ้าของพื้นที่<br/>- ผู้จัดการโครงการ</p> |
| <p>3. การประมาณการแบบถ่วงน้ำหนัก</p>                    | <p>- ผู้จัดการโครงการ<br/>- ผู้รับผิดชอบโครงการ</p>                   |
| <p>4. การประมาณการแบบถ่วงน้ำหนัก</p>                    | <p>ผู้รับผิดชอบโครงการ</p>  |
| <p>5. การประมาณการแบบถ่วงน้ำหนัก</p>                    | <p>ผู้รับผิดชอบโครงการ</p>  |
| <p>6. การประมาณการแบบถ่วงน้ำหนัก</p>                    | <p>ผู้รับผิดชอบโครงการ หรือ ผู้รับผิดชอบโครงการ</p>                   |
| <p>7. การประมาณการแบบถ่วงน้ำหนัก</p>                    | <p>ผู้รับผิดชอบโครงการ หรือ ผู้รับผิดชอบโครงการ</p>                   |
| <p>8. การประมาณการแบบถ่วงน้ำหนัก</p>                    | <p>ผู้รับผิดชอบโครงการ หรือ ผู้รับผิดชอบโครงการ</p>                   |

### 5.9 $\mu$ -ပျက်စီးမှု

[illegible]

1. ศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับสุขภาพกายใจของผู้ป่วยและผู้เกี่ยวข้อง
2. ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องสุขภาพกายใจแก่ผู้ป่วยและผู้เกี่ยวข้อง

|   |           |              |
|---|-----------|--------------|
| <br><b>TAIWAN FRUCTOSE</b><br><i>PURECHEM</i><br><b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> | Rev. No.  | : 02         |
|   | Doc No.   | : P-SA-005   |
|   | Eff. Date | : 15/06/2023 |
|   | Page      | : 18 of 19   |

การกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของฝ่ายปฏิบัติการในแผนกฝ่ายหนึ่งและทุกแผนกของฝ่ายหนึ่งตามรายละเอียดที่

|                   |  |
|-------------------|--|
| ผู้วิจัย          | นายธีรวิทย์ วัฒน                                     |
| ผู้ร่วมจัดทำผลงาน | 1. ผู้ร่วมจัดทำผลงานวิจัยและเผยแพร่ - นายทวิชัย วัฒน |
| ชื่อของงานวิจัย   | 2. การศึกษาผลกระทบของ...                             |
| เอกสารประกอบ      | 3. การศึกษาผลกระทบของ...                             |

ใบกระทิงคือสมุนไพรสดที่กิน "ใบโพย" ใบนี้จะมีกลิ่นหอมเย็นๆมาก ใบสมุนไพรจะแห้งเป็นสีน้ำตาลอมดำ  
 แล้วใช้วิธีต้มและวางตากแดด ใบกระทิงนี้ใช้ทั้งใบและกิ่งแห้งได้ทั้งนั้น (www.840085.com)

[illegible]

- [illegible]

|   |            |              |
|---|------------|--------------|
|  <div> TAIWAN FRUCTOSE<br/> <b>PURECHEM</b><br/> PURE CHEM CO.,LTD. </div> | Rev No.    | : 02         |
|   | Doc No.    | : P-SA-005   |
|   | Effc. Date | : 15/06/2023 |
|   | Page.      | : 19 of 19   |

เอกสารนี้เก็บเข้าห้อง

ระบบเอกสารจัดเก็บเอกสาร


| รหัสเอกสาร<br>Doc No. | ชื่อเอกสาร<br>Doc. Name                | ระยะเวลาการจัดเก็บ<br>Retention Period | ผู้รับผิดชอบ<br>Responsible | วิธีการจัดเก็บ<br>How to store | วิธีการทำลาย<br>How to destruction |
|-----------------------|--|--|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| P-SA-005/01           | แบบฟอร์มบันทึกการปฏิบัติงาน            | 3 Years                                | Head of department          | Keep at Safety Office          | Reuse or remove                    |
| P-SA-005/02           | รายงานการตรวจวัดค่าดังต่อไปนี้         | 3 Years                                | "                           | "                              | "                                  |
| P-SA-005/03           | รายงานการตรวจวัดค่าดังต่อไปนี้         | 3 Years                                | "                           | "                              | "                                  |
| P-SA-005/04           | รายงานการตรวจวัดค่าดังต่อไปนี้         | 3 Years                                | "                           | "                              | "                                  |
| P-SA-005/05           | แบบฟอร์มบันทึกการตรวจวัดค่าดังต่อไปนี้ | 3 Years                                | "                           | "                              | "                                  |
| P-SA-005/06           | แบบฟอร์มบันทึกการตรวจวัดค่าดังต่อไปนี้ | 3 Years                                | "                           | "                              | "                                  |

**38๖**

**เอกสารการประเมินอันตรายร้ายแรง  
จากกระบวนการผลิต**





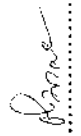
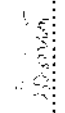
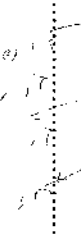
|  |                         |              |
|--|-------------------------|--------------|
| <br><b>TAIWAN FRUCTOSE</b><br><b>PURECHEM CO., LTD.</b> | Rev. No.                | : 17         |
|  | Doc No.                 | : M-PDD-002  |
|  | Eff. Date               | : 19/09/2018 |
|  | Page                    | : 1 of 22    |
|  | HACCP – Annex (I) (DMH) |              |


## PURE CHEM CO., LTD.

### HACCP PLAN DEXTROSE


#### HACCP PLAN


| DISTRIBUTION LIST |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |    |      |
|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|------|
| CEOP              | VPD | VPM | ISO | PDD | PDS | PDE | END | QAD | HRD | SMD | PTD | PCD | FND | SA | ETC. |
| 01                | 02  | 03  | 04  | 05  | 06  | 07  | 08  | 09  | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15 | 16   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>PREPARED BY</b>  | <b>CHECKED BY</b>  | <b>APPROVED BY</b>  |
| <br>Issued | <br>Department Head | <br>Division Manager |

|  |                         |              |
|--|-------------------------|--------------|
| <br><b>TAIWAN FRUCTOSE</b><br><b>PURECHEM CO., LTD.</b> | Rev. No.                | : 17         |
|  | Doc No.                 | : M-PDD-002  |
|  | Eff. Date               | : 19/09/2018 |
|  | Page                    | : 2 of 22    |
|  | HACCP – Annex (I) (DMH) |              |

| Rev. No. | Effective Date | Page   | Description  |
|----------|----------------|--------|--|
| 01       | 16/09/2010     | A-1    | Issue New Document follow to Requirements (SQOP) Flow  |
| 01       | 14/10/2009     | 7      | Revise HACCP PLAN  |
| 02       | 03/02/2010     |        | Revise Process Flow Diagram for dextrose Plant No.13 (DEXTROSE) Dext. Sol. 2 <sup>nd</sup> Stage Evaporation Link to No.29 (MOTHER LIQUOR RECYCLING) UNIT (MOTHER LIQUOR RECYCLING) UNIT |
| 04       | 23/07/2010     | 7      | Revise process flow diagram add process freeze   |
|          |                | 35     | Revise Monitoring Procedure 304 CCP (Flow Exchange) from 1 hour revise   |
|          |                | 37     | 2 hour Monitoring Procedure 304 CCP (Flow Exchange) from 1 hour revise   |
| 04       | 09/11/2010     | 4      | Control measure 104 CCP2 (Design) Corrective Action 3  |
|          |                | 10     | Add HACCP TEAM (Mr. Sengchay, Mr. Jongsit and Mr. Brian) Team Leader   |
|          |                | 11     | Item 4) Acid HCl Hazard add C-Heavy Metal (Pb, As, Hg)   |
|          |                |        | Item 5) Causative No.11 Hazard add C-Heavy Metal (Pb)  |
|          |                |        | Item 6) Asbestos Carbon Hazard add C-Heavy Metal (Pb, As)  |
|          |                |        | Item 7) Filter Aid Hazard add C-Heavy Metal (Pb, As)   |
|          |                | 35     | Revise Verification of CCP-1 (Flow Exchange) by adding of calibration with conductivity meter in Unit" and change name of record book from No.04 to SOL-02                               |
|          |                | 39     | Revise Code and name of Related Document   |
|          |                | 4      | Add HACCP TEAM (Mr. Veerawan and Ms. Chinnat) Replaced officers resigned.  |
| 05       | 28/09/2011     | 7      | Revise Process Flow Diagram for dextrose Plant   |
|          |                | 13-20  | Revise Process step F set follow to Flow Diagram for dextrose Plant  |
|          |                | 26-33  | Revise Process step G set follow to Flow Diagram for dextrose Plant.   |
|          |                | 25-32  | Add Subsequent Step for G set.   |
| 06       | 28/03/2012     | A13    | - Canceled processes: Liquid Glucose in flow diagram HACCP Plan for Dextrose Plant   |
|          |                |        | -Add HACCP TEAM (Mr. Arnon and Ms. Chinnat) LNRK department.   |
| 07       | 23/04/2012     | 12,15  | -Add Results DAI water   |
|          |                |        | -Add Results Condensate  |
| 08       | 14/07/2012     | 7,8,10 | -Revise the raw material number in Process Flow Diagram and remove Steam   |
|          |                | 4      | -Revise HACCP Team   |
| 09       | 08/09/2012     | AB     | -Revise hazard analysis (chemical and biological) of raw material and process  |
|          |                |        | -Addition raw material and packing hazard study to dextrose free   |
| 10       | 29/03/2013     | 4      | -Revise question of dextrose free (QIA) -Revise HACCP Team   |
|          |                | 12     | HACCP Team   |
|          |                |        | Hazard source change from contamination to survival  |
|          |                | 19     | Change the words.  |

|   |  |                          |
|---|--|--------------------------|
|  <b>TAIWAN FRUCTOSE</b><br><b>PURE-CHEM</b><br><b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> |  | Rev No. : 17             |
|   |  | Doc No. : M-PDD-002      |
|   |  | Eff. Date : 19/09/2018   |
|   |  | Page : 3 of 22           |
|   |  | HACCP – Annex (II) (DMH) |

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  <b>TAIWAN FRUCTOSE</b><br><b>PURE-CHEM</b><br><b>PURE CHEM CO.,LTD.</b> |  | Rev No. : 17              |
|   |  | Doc No. : M-PDD-002       |
|   |  | Eff. Date : 19/09/2018    |
|   |  | Page : 4 of 22            |
|   |  | HACCP – Annex (III) (DMH) |

**บันทึกประวัติการแก้ไขเอกสาร (Record the document revision history)**

| หมายเลข<br>แก้ไข<br>Rev. no | วันที่<br>มีผล<br>Effective Date | หน้า<br>Page   | รายละเอียด<br>Description   |
|-----------------------------|----------------------------------|----------------|---|
| 11                          | 01/01/2014                       | -              | Delete HACCP Team because make new document form for HACCP team list (P-HACCP-001-02) |
| 12                          | 01/09/2014                       | All            | Add hazard analysis of Bacillus cereus.   |
| 13                          | 01/11/2014                       | 4              | Revise Product description No.5 add L.P.Bag, add No.11 condition of storage.          |
| 14                          | 01/11/2014                       | 10             | Revise hazard analysis of DM water, adding number of heavy metal (Hg) is 0.           |
| 15                          | 01/11/2014                       | 5              | Revise product description.   |
| 16                          | 01/11/2014                       | 7              | Add Magnet trap in process flow diagram   |
| 17                          | 01/11/2014                       | 10, 11, 13, 16 | Revise hazard analysis. Add Magnet trap.  |
| 18                          | 01/11/2014                       | 18             | Delete "moisture in CCP-1 and add validation in drying minimum 12 mins.               |
| 19                          | 01/11/2014                       | 13, 16, 18     | Increase physical hazard broken sieve in the sieving step.                            |
| 20                          | 01/11/2014                       | 19             | Revise the verification time from once a week to 2 times a week.                      |
| 21                          | 01/11/2014                       | 19             | Delete "Sieve analysis occur Log Book Dextrose Monohydrate"                           |
| 22                          | 01/11/2014                       | 19             | Revise the cleaning frequency of dryer from once per month to once per week.          |
| 23                          | 01/11/2014                       | 19             | Delete the drying time < 12 minutes from CCP point                                    |
| 24                          | 01/11/2014                       | 19             | Revise record from Log book to P-PDD 001-39   |
| 25                          | 01/11/2014                       | All            | Add hazard analysis of allergen (A) in raw material and process.                      |
| 26                          | 01/11/2014                       | 8              | Add specification and Dx ≥ 94.5% in Raw material and ingredients list.                |
| 27                          | 01/11/2014                       | 14-15          | Add hazard analysis in physical of Dextrose sieving and Deslatch process step         |
| 28                          | 01/11/2014                       | 17             | Change subsequent step from IIR to Allor IIR.   |
| 29                          | 01/11/2014                       | 21             | Change frequency of verification sieve from 2 time a week to 2 time a day.            |
| 30                          | 01/11/2014                       | 21             | Add Validation of sieve and magnet way by once in a year.                             |

**CONTENTS**

| No.                       | TITLE   | Document No. |
|---------------------------|---|--------------|
| HACCP – Annex (I) (DMH)   | Document Name   | 1            |
| HACCP – Annex (II) (DMH)  | Records of Document Revision                                    | 2            |
| HACCP – Annex (III) (DMH) | (Contents)  | 4            |
| HACCP – Annex (IV) (DMH)  | Related Document and Time of Documentation                      | 23           |
| 1.                        | HACCP – Annex A (DMH)   |              |
|                           | - PRODUCT DESCRIPTION   | 5            |
| 2.                        | HACCP – Annex B (DMH)   |              |
|                           | - PRODUCT INTENDED USE  | 6            |
| 3.                        | HACCP – Annex C (DMH)   |              |
|                           | - PROCESS FLOW DIAGRAM FOR DEXTROSE PLANT                       | 7            |
| 4.                        | HACCP – Annex D (DMH)   |              |
|                           | - RAW MATERIAL AND INGREDIENTS LIST                             | 8            |
| 5.                        | HACCP – Annex E (DMH)   |              |
|                           | - HAZARD ANALYSIS   |              |
|                           | • Product : Raw Material (Dextrose Monohydrate)                 | 9            |
|                           | • Process : Dextrose Monohydrate                                | 12           |
| 6.                        | HACCP – Annex F (DMH)   |              |
|                           | - ANALYSIS OF SIGNIFICANTS OF HAZARDS (USING THE DECISION TREE) |              |
|                           | • Raw Material and Ingredient : Process of Dextrose Monohydrate | 17           |
|                           | • Process : Process of Dextrose Monohydrate                     | 18           |
| 7.                        | HACCP – Annex G (DMH)   |              |
|                           | - HACCP WORKSHEET   | 20           |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE CHEM**  
 PURE CHEM CO.,LTD.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Rev No.               | : 17         |
| Doc No.               | : M-PDD-002  |
| Effl. Date            | : 19/09/2018 |
| Page.                 | : 5 of 22    |
| HACCP – Annex A (DMH) |              |

### PRODUCT DESCRIPTION

1. **Product Name:** Dextrose Monohydrate (White crystallized powder)
2. **Formula :**  $C_6H_{12}O_6 \cdot H_2O$
3. **How it is to be used :** Food and Pharmaceutical industry.
4. **Process & Preservation Technique :** Crystallization → Centrifuge → Drying → Packing.
5. **Type of Packing :** 1. Paper bag + P.E. bag ( HDPE )  
2. P.P. bag + P.E. bag ( HDPE )
6. **Best Before Details / Shelf Life / Expiry Details :** 3 years.
7. **Labeling Instructions :** Name of Product, Batch No., Manufacturing date, Expiry date.
8. **Where will it be sold :** Food and Pharmaceutical industry.
9. **Distribution Mechanism :** Distributed through distributor and directly to actual user food and pharmaceutical industry.
10. **Specifications :** % LOD, Sp. Rotation, Sieve test, Bulk density, Chloride, Sulphate.
11. **Condition of storage :** Store at ambient temperature.



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE CHEM**  
 PURE CHEM CO.,LTD.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Rev No.               | : 17         |
| Doc No.               | : M-PDD-002  |
| Effl. Date            | : 19/09/2018 |
| Page.                 | : 6 of 22    |
| HACCP – Annex B (DMH) |              |

### PRODUCT INTENDED USE

Product : Dextrose Monohydrate

Intended use : Candy, Beer, Sauces industry

Pharmaceutical industry : ORS, etc.



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD

Rev No. : 17

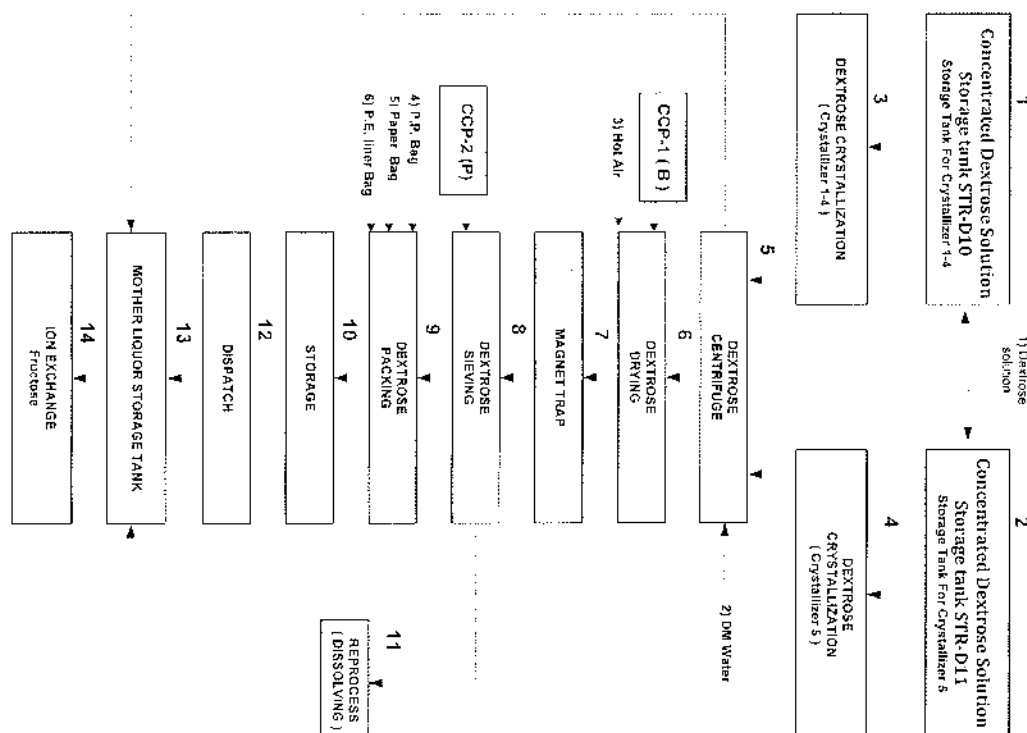
Doc No. : M-PDD-002

Eff. Date : 19/09/2018

Page : 7 of 22

HACCP – Annex C (DMH)

# PROCESS FLOW DIAGRAM FOR DEXTROSE PLANT



TAIWAN FRUCTOSE

**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Rev No.               | : 17         |
| Doc No.               | : M-PDD-002  |
| Eff. Date             | : 19/09/2018 |
| Page.                 | : 8 of 22    |
| HACCP – Annex D (DMH) |              |

## RAW MATERIAL AND INGREDIENTS LIST

Product : Dextrose Monohydrate

| Name Of Raw Material Or Ingredient | Specification Number/Specification | Form : Powder/ Liquid | Source | Shelf life | Preservation Method : Drying/ Refrigeration/ Frozen | Packing : Bag/Drum/ Bulk | Size of Packaging | Other Information |
|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|--------|------------|---|--------------------------|-------------------|-------------------|
| 1) Dextrose Solution               | Dx : 92.5 %                        | Liquid                | Local  | None       | -   | -                        | -                 | -                 |
| 2) DM water                        | S-QAD-001/18                       | Liquid                | Local  | None       | -   | -                        | -                 | -                 |
| 3) Hot Air                         | -                                  | -                     | Local  | None       | -   | -                        | -                 | -                 |
| 4) PP Bags                         | S-QAD-001/22                       | -                     | Local  | 3 Year     | -   | -                        | 25 kg             | -                 |
| 5) Paper bags                      | S-QAD-001/24                       | -                     | Local  | 3 Year     | -   | -                        | 25 kg             | -                 |
| 6) PE liner bag                    | S-QAD-001/27                       | -                     | Local  | 3 Year     | -   | -                        | 25 kg             | -                 |
|                                    |                                    |                       |        |            |   |                          |                   |                   |
|                                    |                                    |                       |        |            |   |                          |                   |                   |
|                                    |                                    |                       |        |            |   |                          |                   |                   |
|                                    |                                    |                       |        |            |   |                          |                   |                   |

Φ~ Multilayered Laminated



TAIWAN FRUCTOSE  
PURE CHEM

PURE CHEM CO.,LTD.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Rev No.               | : 17         |
| Doc No.               | : M-PDD-002  |
| Eff. Date             | : 19/09/2018 |
| Page.                 | : 9 of 22    |
| HACCP – Annex E (DMH) |              |

## HAZARD ANALYSIS

**PRODUCT** : Raw Material (Dextrose Monohydrate)

**Risk (H / M / L / Neg)** : Probability of occurrence of hazard

High (H) : Likely to occur. Medium (M) : Could occur. Low (L) : Not likely to occur. Negative (Neg) : Never occur

**Severity (C / Ma / Mi / Neg)** : Severity of the hazard if it were to occur.


Critical (C): Result in an unsafe product leading to poisoning and fatality

Major (Ma) : Likely to result in an unsafe product requiring hospitalization.

Minor (Mi) : May result in an unsafe product requiring medical attention.

Negative (Neg) : No result

| Risk Probability Number |   |          |     |    |    |   |
|-------------------------|---|----------|-----|----|----|---|
| Risk                    | 3 | High     | 0   | 3  | 6  | 9 |
| 2                       |   | Medium   | 0   | 2  | 4  | 6 |
| 1                       |   | Low      | 0   | 1  | 2  | 3 |
| 0                       |   | Neg.     | 0   | 0  | 0  | 0 |
|                         |   |          | Neg | Mi | Ma | C |
|                         |   | Severity | 0   | 1  | 2  | 3 |

|  |  |                       |              |
|--|--|-----------------------|--------------|
|  <p>TAIWAN FRUCTOSE<br/>PURE CHEM</p> <p>PURE CHEM CO.,LTD.</p> |  | Rev No.               | : 17         |
|  |  | Doc No.               | : M-PDD-002  |
|  |  | Eff. Date             | : 19/09/2018 |
|  |  | Page.                 | : 10 of 22   |
|  |  | HACCP – Annex E (DMH) |              |

| Ingredient / Process Step | Hazard   | Source                       | Hazard Adverse Effects   | Risk              |               | Severity            |               | Risk Probability Number | Control Measure (S) Equal to or greater than 1 identified as significant |
|---------------------------|--|------------------------------|--------------------------|-------------------|---------------|---------------------|---------------|-------------------------|--|
|                           |  |                              |                          | (H / M / L / Neg) | Rating Number | (C / Ma / Mi / Neg) | Rating Number |                         |  |
| 1) Dextrose soln.         | A: Nil   | -                            | -                        | -                 | -             | -                   | -             | -                       | -  |
|                           | P: Nil   | -                            | -                        | -                 | -             | -                   | -             | -                       | -  |
|                           | C: As. Heavy metal (Pb, Cu)<br>B: Micro Organism (E. coli, Salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | Fructose plant contamination | Carcinogenic<br>Sickness | H<br>M            | 3<br>2        | C<br>Mi             | 3<br>1        | 9<br>2                  | 1) ER from Fructose plant<br>1) Cleaning program at Storage tank.        |
| 2) DM Water               | A: Nil   | -                            | -                        | -                 | -             | -                   | -             | -                       | -  |
|                           | P: Nil   | -                            | -                        | -                 | -             | -                   | -             | -                       | -  |
|                           | C: As. Heavy metal (Pb)<br>Heavy metal (Hg)  | NaOH, HCl                    | Carcinogenic             | M<br>Neg          | 2<br>0        | Mi<br>Neg           | 1<br>0        | 2<br>0                  | 1) Conductivity Control  |
|                           | B: Micro organism (Staphylococcus aureus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)                                 | contamination                | Sickness                 | M                 | 2             | Mi                  | 1             | 2                       | 1) Cleaning program of Storage tank.                                     |
| 3) Hot Air                | A: Nil   | -                            | -                        | -                 | -             | -                   | -             | -                       | -  |
|                           | P: Dust particle   | Environment                  | Choking                  | L                 | 1             | Neg                 | 0             | 0                       | -  |
|                           | C: Nil   | -                            | -                        | -                 | -             | -                   | -             | -                       | -  |
| 4) P.P. bags              | B: Nil   | -                            | -                        | -                 | -             | -                   | -             | -                       | -  |
|                           | A: Nil   | -                            | -                        | -                 | -             | -                   | -             | -                       | -  |
|                           | P: Foreign matter  | Environment                  | Choking                  | L                 | 1             | Neg                 | 0             | 0                       | -  |
|                           | C: Heavy metal (Pb, Cd)<br>B: Micro organism (Staphylococcus aureus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)      | Bag contamination            | Carcinogenic<br>Sickness | M<br>M            | 2<br>2        | Mi<br>Mi            | 1<br>1        | 2<br>2                  | Incoming inspection, COA<br>Incoming inspection, COA                     |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 17  
Doc No. : MI-PDD-002  
Eff. Date : 19/09/2018  
Page. : 11 of 22  
HACCP – Annex E (DMH)

| Ingredient / Process Step   | Hazard   | Source        | Hazard Adverse Effects | Risk        |               | Severity      |               | Risk Probability Number | Control Measure (S) Equal to or greater than 1 identified as significant |
|-----------------------------|--|---------------|------------------------|-------------|---------------|---------------|---------------|-------------------------|--|
|                             |  |               |                        | (H/M/L/Neg) | Rating Number | (C/Ma/Mi/Neg) | Rating Number |                         |  |
| 5) Paper bag                | A: Nil   | -             | -                      | -           | -             | -             | -             | -                       | -  |
|                             | P: Foreign matter  | Environment   | Choking                | L           | 1             | Neg           | 0             | 0                       | -  |
|                             | C: Heavy metal (Pb, Cd)  | Bag           | Carcinogenic           | M           | 2             | Mi            | 1             | 2                       | Incoming inspection, COA   |
|                             | B: Micro organism (Staphylococcus aureus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus) | contamination | Sickness               | M           | 2             | Mi            | 1             | 2                       | Incoming inspection, COA   |
| 6) Plastic liner (PE Liner) | A: Nil   | -             | -                      | -           | -             | -             | -             | -                       | -  |
|                             | P: Foreign matter  | Environment   | Choking                | L           | 1             | Neg           | 0             | 0                       | -  |
|                             | C: Heavy metal (Pb, Cd)  | Bag           | Carcinogenic           | M           | 2             | Mi            | 1             | 2                       | Incoming inspection, COA   |
|                             | B: Micro organism (Staphylococcus aureus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus) | contamination | Sickness               | M           | 2             | Mi            | 1             | 2                       | Incoming inspection, COA   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 17  
Doc No. : MI-PDD-002  
Eff. Date : 19/09/2018  
Page. : 12 of 22  
HACCP – Annex E (DMH)

## HAZARD ANALYSIS

**PROCESS :** Dextrose Monohydrate

**Risk (H / M / L / Neg) :** Probability of occurrence of hazard

High (H) : Likely to occur. Medium (M) : Could occur. Low (L) : Not likely to occur.

Negative ( Neg ) : Never occur

**Severity (C / Ma / Mi / Neg) :** Severity of the hazard if it were to occur.

Critical (C) : Result in an unsafe product leading to poisoning and fatality

Major (Ma) : Likely to result in an unsafe product requiring hospitalization.

Minor (Mi) : May result in an unsafe product requiring medical attention.

Negative ( Neg ) : No result

| Risk Probability Number |          |        |     |    |    |   |
|-------------------------|----------|--------|-----|----|----|---|
| Risk                    | 3        | High   | 0   | 3  | 6  | 9 |
|                         | 2        | Medium | 0   | 2  | 4  | 6 |
|                         | 1        | Low    | 0   | 1  | 2  | 3 |
|                         | 0        | Neg    | 0   | 0  | 0  | 0 |
|                         |          |        | Neg | Mi | Ma | C |
|                         | Severity |        | 0   | 1  | 2  | 3 |



TAIWAN FRUCTOSE  
PURE CHEM

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev. No. : 17  
Doc No. : M-PDD-002  
Eff. Date : 19/09/2018  
Page : 13 of 22  
HACCP – Annex E (DAIH)

| Ingredient /<br>Process Step   | Hazard  | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effects | Risk            |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1<br>identified as significant |
|--|---|---------------|------------------------------|-----------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|--|
|  |   |               |                              | (H/M)<br>I, Neg | Rating<br>Number | (C, Ma)<br>Mi, Neg | Rating<br>Number |                               |  |
| 1) Concentrated<br>Dextrose solution<br>Storage tank for<br>Crystallizer 4 | A: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | P: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | C: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | B: Micro organism<br>(E.Coli, Salmonella,<br>Staphylococcus<br>aureus, Bacillus cereus) | contamination | Sickness                     | M               | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program   |
| 2) Concentrated<br>Dextrose solution<br>Storage tank for<br>Crystallizer 5 | A: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | P: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | C: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | B: Micro organism<br>(E.Coli, Salmonella,<br>Staphylococcus<br>aureus, Bacillus cereus) | contamination | Sickness                     | M               | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program   |
| 3) Dextrose<br>Crystallization<br>(Crystallizer 4-5)                       | A: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | P: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | C: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | B: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
| 4) Dextrose<br>Crystallization<br>(Crystallizer 5)                         | A: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | P: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | C: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|  | B: Nil  |               |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |



TAIWAN FRUCTOSE  
PURE CHEM

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev. No. : 17  
Doc No. : M-PDD-002  
Eff. Date : 19/09/2018  
Page : 14 of 22  
HACCP – Annex E (DAIH)

| Ingredient /<br>Process Step | Hazard  | Source            | Hazard<br>Adverse<br>Effects | Risk            |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1<br>identified as significant |
|------------------------------|---|-------------------|------------------------------|-----------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|--|
|                              |   |                   |                              | (H/M)<br>I, Neg | Rating<br>Number | (C, Ma)<br>Mi, Neg | Rating<br>Number |                               |  |
| 5) Dextrose<br>Centrifuge    | A: Nil  |                   |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|                              | P: Nut and bolt   | Scraper           | Choking                      | L               | 1                | Ma                 | 2                | 2                             | Preventive Maintenance   |
|                              | C: Nil  |                   |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|                              | B: Micro organism<br>(E.Coli, Salmonella,<br>Staphylococcus aureus,<br>Bacillus cereus) | contamination     | Sickness                     | M               | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Wash with water for every<br>batch   |
| 6) Dextrose<br>Drying        | A: Nil  |                   |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|                              | P: Dust particle  | environment       | Choking                      | M               | 2                | Ma                 | 2                | 4                             | Used air filter  |
|                              | C: Nil  |                   |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|                              | B: Micro organism<br>(E.Coli, Salmonella,<br>Staphylococcus aureus,<br>Bacillus cereus) | Survival          | Sickness                     | M               | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Temp. control  |
| 7) Magnet trap               | A: Nil  |                   |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|                              | P: Nut and Bolt   | Magnet<br>support | Choking                      | M               | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Inspection of magnet   |
|                              | C: Nil  |                   |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|                              | B: Nil  |                   |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
| 8) Dextrose<br>Sieving       | A: Nil  |                   |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|                              | P: Nut, Bol   | Support           | Choking                      | M               | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Inspection of sieve  |
|                              | C: Nil  |                   |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |
|                              | B: Nil  |                   |                              | -               | -                | -                  | -                | -                             |  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 17  
Doc No. : MI-PDD-002  
Eff. Date : 19/09/2018  
Page : 15 of 22  
HACCP – Annex E (DMH)

| Ingredient /<br>Process Step  | Hazard  | Source                                 | Hazard<br>Adverse<br>Effects | Risk            |                  | Severity          |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1<br>identified as significant |
|-------------------------------|---|--|------------------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------------------|--|
|                               |   |  |                              | (H/M/<br>L/Neg) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi,Neg) | Rating<br>Number |                               |  |
| 9) Dextrose<br>Packing        | A: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                               | P: Hair, Glass pieces, Needle   | People, Glass<br>wall, Lamp,<br>Sewing | Choking                      | L               | 1                | Ma                | 2                | 2                             | 1) Cap, Protective clothing  |
|                               | C: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                               | B: Micro organism<br>(E. coli, Salmonella,<br>Staphylococcus Aureus, )<br>Bacillus cereus | Contamination                          | Sickness                     | L               | 1                | Ma                | 2                | 2                             | Personal Hygiene   |
| 10) Storage                   | A: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                               | P: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                               | C: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                               | B: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
| 11) Despatch                  | A: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                               | P: Wooden pieces, metal<br>pieces   | Truck                                  | Choking                      | L               | 1                | L                 | 1                | 1                             | Inspection of Truck  |
|                               | C: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                               | B: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
| 12) Reprocess<br>(Dissolving) | A: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                               | P: Thread, Plastic pieces   | Bag                                    | Choking                      | M               | 2                | Ma                | 2                | 4                             | Strainer at pump section   |
|                               | C: Nil  | -                                      | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                               | B: Micro organism<br>(E. coli, Salmonella,<br>Staphylococcus Aureus,<br>Bacillus cereus)  | contamination                          | Sickness                     | M               | 2                | Mi                | 1                | 2                             | Cleaning Program   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 17  
Doc No. : MI-PDD-002  
Eff. Date : 19/09/2018  
Page : 16 of 22  
HACCP – Annex E (DMH)

| Ingredient /<br>Process Step      | Hazard   | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effects | Risk            |                  | Severity          |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1<br>identified as significant |
|-----------------------------------|--|---------------|------------------------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------------------|--|
|                                   |  |               |                              | (H/M/<br>L/Neg) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi,Neg) | Rating<br>Number |                               |  |
| 13) Mother Liquor<br>Storage tank | A: Nil   | -             | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                                   | P: Nil   | -             | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                                   | C: Nil   | -             | -                            | -               | -                | -                 | -                | -                             | -  |
|                                   | B: Micro organism<br>(E. coli, Salmonella,<br>Staphylococcus Aureus,<br>Bacillus cereus) | contamination | Sickness                     | M               | 2                | Mi                | 1                | 2                             | Cleaning Program   |





TAIWAN FRUCTOSE  
PURE CHEM

PURE CHEM CO.,LTD.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Rev. No.              | : 17         |
| Doc No.               | : M-PDD-002  |
| Eff. Date             | : 19/09/2018 |
| Page.                 | : 17 of 22   |
| HACCP – Annex F (DMH) |              |

### ANALYSIS OF SIGNIFICANTS OF HAZARDS (USING THE DECISION TREE)

#### Raw Material and Ingredient : Process of Dextrose Monohydrate

A hazard having a Risk Probability Number greater than or equal to one is considered to be of significance.

| Ingredient / Process Step   | Hazard  | Risk : (H/M/L) | Severity : (C/Ma/Mi) | Control Measure(S)               | Q 1 | Q 2 | Q 3 | Q 4 | Is it a CCP ? Y / N | Subsequent Step |
|-----------------------------|---|----------------|----------------------|----------------------------------|-----|-----|-----|-----|---------------------|-----------------|
| 1) Dextrose soln.           | C: As. Heavy metal (Pb, Cd)   | M(2)           | Mi(1)                | IFR from fructose plant          | Y   | N   | N   | -   | N                   | After IFR       |
|                             | B: Micro organism (E. coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | M(2)           | Mi(1)                | Cleaning Program of storage tank | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | Drying          |
| 2) DM water                 | C: As. Heavy metal (Pb)   | M(2)           | Mi(1)                | Conductivity control             | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | After IFR       |
|                             | B: Micro Organism (E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus)  | M(2)           | Mi(1)                | Cleaning Program of storage tank | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | Drying          |
| 4) P.P. bags                | C: Heavy metal (Pb, Cd)   | M(2)           | Mi(1)                | Incoming inspection COA          | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | -               |
| 5) Paper bags               | C: Heavy metal (Pb, Cd)   | M(2)           | Mi(1)                | Incoming inspection. COA         | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | -               |
| 6) Plastic liner (PE liner) | C: Heavy metal (Pb, Cd)   | M(2)           | Mi(1)                | Incoming inspection. COA         | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | -               |



TAIWAN FRUCTOSE  
PURE CHEM

PURE CHEM CO.,LTD.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Rev. No.              | : 17         |
| Doc No.               | : M-PDD-002  |
| Eff. Date             | : 19/09/2018 |
| Page.                 | : 18 of 22   |
| HACCP – Annex F (DMH) |              |

### ANALYSIS OF SIGNIFICANTS OF HAZARDS (USING THE DECISION TREE)

#### PROCESS : Process of Dextrose Monohydrate

A hazard having a Risk Probability Number greater than or equal to one is considered to be of significance.

| Ingredient / Process Step                                       | Hazard   | Risk : (H/M/L) | Severity : (C/Ma/Mi) | Control Measure(S)   | Q 1 | Q 2 | Q 3 | Q 4 | Is it a CCP ? Y / N | Subsequent Step |
|---|--|----------------|----------------------|--|-----|-----|-----|-----|---------------------|-----------------|
| 1) Concentrate Dext. Solution Storage tank for Crystallizer 1-4 | B: Micro Organism (E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | M(2)           | Mi(1)                | Cleaning Program   | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | Drying          |
| 2) Concentrated Dext. Solution Storage tank for Crystallizer 5  | B: Micro Organism (E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | M(2)           | Mi(1)                | Cleaning Program   | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | Drying          |
| 5) Dextrose centrifuge  | P: Nut and belt  | L(1)           | Ma(2)                | Preventive Maintenance   | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | Sieving         |
|   | B: Micro Organism (E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | M(2)           | Mi(1)                | Wash with water for every batch  | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | Drying          |
| 6) Dext. Drying   | P: Dust Particle   | M(2)           | Ma(2)                | Used air filter  | Y   | N   | N   | -   | N                   | -               |
|   | B: Micro Organism (E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | M(2)           | Mi(1)                | Temp. control  | Y   | Y   | -   | -   | Y                   | -               |
| 7) Magnet trap  | P: Nut and belt  | M(2)           | Mi(1)                | Inspection of sieve  | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | Sieving         |
| 8) Dext. Sieving  | P: Nut, bolt, pieces of cloth, broken sieve                                    | M(2)           | C(3)                 | Inspection of sieve  | Y   | Y   | -   | -   | Y                   | -               |
| 9) Dextrose Packing   | P: Hair, glass, Pieces, Needle   | L(1)           | Ma(2)                | 1) Cnp. protective clothing<br>2) Glass control<br>3) Monitoring Sewing needle | Y   | N   | N   | -   | N                   | -               |
|   | B: Micro Organism (E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | L(1)           | Ma(2)                | Personal Hygiene   | Y   | N   | N   | -   | N                   | -               |
| 11) Despatch  | P: Wooden pieces, metal pieces   | L(1)           | Ma(2)                | Inspection of truck and container before loading                               | Y   | N   | N   | -   | N                   | -               |
| 12) Re-process (Dissolving)                                     | P: Thread, Plastic piece   | M(2)           | Ma(2)                | Strainer at pump section   | Y   | N   | N   | -   | N                   | -               |
|   | B: Micro Organism (E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | M(2)           | Mi(1)                | Cleaning program   | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | Evaporation     |
| 13) Mother liquor Storage tank                                  | B: Micro Organism (E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | M(2)           | Mi(1)                | Cleaning program   | Y   | N   | Y   | Y   | N                   | Hydrogenation   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Rev No.               | : 17         |
| Doc No.               | : M-PDD-002  |
| Eff. Date             | : 19/09/2018 |
| Page                  | : 19 of 22   |
| HACCP – Annex F (DMH) |              |

Questions of the Decision Tree for identification of CCPs referred to above are as follows:

Q1 : Do preventive control measures exist ?

Q2 : Is this step specifically designed for eliminating or reducing the likely occurrence of a hazard to an acceptable level ?

Q3 : Could contamination with identified hazard (s) occur in excess of acceptable level(s) or could these increase to unacceptable levels ?

Q4 : Will a subsequent step eliminate identified hazard (s) or reduce likely occurrence to acceptable levels(s) ?



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Rev No.               | : 17         |
| Doc No.               | : M-PDD-002  |
| Eff. Date             | : 19/09/2018 |
| Page                  | : 20 of 22   |
| HACCP – Annex G (DMH) |              |

### HACCP WORKSHEET


| CCP | Process Step | Hazard(s)  | Control Measures      | Critical Limits | Monitoring Procedures   | Corrective Action(s)  | Verification  | Records  |
|-----|--------------|--|-----------------------|-----------------|---|---|---|--|
| 1.  | Drying       | Survival Micro organism (E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | • Temperature control | • 70 °C (Min)   | What : In let Temp.<br>How : Temp. display<br>When : Every hour<br>Where : Rotary dryer No.1, 2<br>Who : Operator | <b>Line</b> : Stop packing and check Temp. sensor or inform boiler operator to increase pressure of steam<br><b>Product</b> : Separate NC product and do re-process by dissolving and send to mother liquor storage tank. | What : Calibration of Temp. sensor<br>How : With Temp. Calibrator<br>When : 1 times a year<br>Who : Instrument Engineer | - Log Sheet F-PDD-001/14<br>- Calibration Master list F-END-002/04 |

**Verification:** Analysis test result of Micro biological contamination from internal Micro lab once in 1 month.

| Test Item                | Criteria         |
|--------------------------|------------------|
| 1. Total aerobic count   | NMT 100 (cfu/ml) |
| 2. Yeast count           | NMT 10 (cfu/ml)  |
| 3. Mold count            | NMT 10 (cfu/ml)  |
| 4. Staphylococcus aureus | Not detected     |
| 5. E. Coli               | Not detected     |
| 6. Salmonella            | Not detected     |

**Validation:** Once in a year by analysis of microbiological contamination from external micro lab when inlet temperature of Dryer ≤ 70 °C.

| Test Item                | Criteria     |
|--------------------------|--------------|
| 1. Staphylococcus aureus | Not detected |
| 2. E. Coli               | Not detected |
| 3. Salmonella            | Not detected |
| 4. Bacillus cereus       | Not detected |

|  |                          |
|--|--------------------------|
|  <div> TAIWAN FRUCTOSE<br/> <b>PURE CHEM</b><br/> PURE CHEM CO.,LTD. </div> | Rev. No. : 17            |
|  | Doc No. : MI-PDD-002     |
|  | Effit. Date : 19/09/2018 |
|  | Page. : 21 of 22         |
|  | HACCP – Annex G (DMH)    |

### HACCP WORKSHEET


| CCP | Process Step | Hazard(s)                             | Control Measures   | Critical Limits  | Verification   | Corrective Action(s)   | Monitoring Procedures   | Records      |
|-----|--------------|---------------------------------------|--|--|--|--|---|--------------|
| 2.  | Sieving      | Nut. Bolt, Cloth pieces, Broken sieve | <ul style="list-style-type: none"> <li>Inspection of sieve for damage and mesh size</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Condition of sieve and mesh size</li> </ul> | What : Condition of sieve<br><br>How : Visual examination<br><br>When : 2 times a day (1 time shift)<br><br>Who : Supervisor | Line : Stop packing and check screen for damage and mesh size (30 mesh), repair or change if require<br><br>Product : Re-sieve the entry batch | What : Sieve procedure<br><br>How : Visual inspection<br><br>When : Every batch<br><br>Where : Q.A. lab<br><br>Who : Q.A. | F-PDD-001-39 |

**Verification :** Analysis test result of pass through sieve size 30 mesh > 99% from analysis sample by QA every batch.

**Validation :** Once in three year by calibration sieve size 30 mesh of QA and production by external calibration center.

1. Once in a year by manual quality of sieve when put the metal plate or plastic board larger than 30 mesh or sieve 50 mesh.

1. Once in a year or manual quality inspection of magnet bar when put metal piece or bolt or nut metal through to magnet bar

|  |                          |
|--|--------------------------|
|  <div> TAIWAN FRUCTOSE<br/> <b>PURE CHEM</b><br/> PURE CHEM CO.,LTD. </div> | Rev. No. : 17            |
|  | Doc No. : MI-PDD-002     |
|  | Effit. Date : 19/09/2018 |
|  | Page. : 22 of 22         |
|  | HACCP – Annex IV (DMH)   |

#### เอกสารที่เกี่ยวข้อง (Related document)

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| S-QAD-001-18 | DM Water Specification     |
| S-QAD-001-22 | PP Woven bag Specification |
| S-QAD-001-21 | Paper Bag Specification    |
| S-QAD-001-27 | PE Liner Specification     |

#### ระยะเวลาการจัดเก็บบันทึก (Retention Period)

| รหัสเอกสาร<br>Doc No. | ชื่อเอกสาร<br>Doc. Name            | ระยะเวลาการจัดเก็บ<br>Retention Period | ผู้รับผิดชอบ<br>Responsible | วิธีการจัดเก็บ<br>How to store | วิธีการทำลาย<br>How to destruction |
|-----------------------|------------------------------------|--|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| F-PDD-001-14          | Dextrose Drying (ผลิตภัณฑ์)        | 6 Years                                | Head of Department          | Keep at Production Office      | Reuse or remove                    |
| F-PDD-001-15          | Dextrose Monohydrate Packing       | 6 Years                                | Head of Department          | Keep at Production Office      | Reuse or remove                    |
| F-PDD-001-26          | Dextrose Reprocess Record          | 6 Years                                | Head of Department          | Keep at Production Office      | Reuse or remove                    |
| F-FND-002-04          | Instrument Calibration Certificate | 6 Years                                | Head of Department          | Keep at Engineer Office        | Reuse or remove                    |
| F-PDD-001-39          | Screen Checking                    | 6 Years                                | Head of Department          | Keep at Production Office      | Reuse or remove                    |
| F-PDD-001-40          | Rotary Dryer Cleaning Record       | 6 Years                                | Head of Department          | Keep at Production Office      | Reuse or remove                    |





## TAIWAN FRUCTOSE

Rev No. ; 11

Doc No. ; MI-PBF-002

Eff. Date ; 02/10/2019

Page: 1 of 11

IIACCP - Annex (3) (Fructose)



|         |      |
|---------|------|
| Rev No. | : 11 |
| Doc No. | : A  |

Doc No. ; AI-PDJ-001

Page: 2 OF 41

| Host                               | Frequency (%) | Number |
|------------------------------------|---------------|--------|
| <i>Cratichneumon (bifasciatus)</i> | 100           | 10     |

บันทึกประวัติการแก้ไขเอกสาร: The document revision history

| Key no | Rev        | Effective  | Page      | Description  |
|--------|------------|------------|-----------|--|
| 00     | 24/7/2019  | 10/11/2010 | 9         | Issue New Document Follow to Requirements HACCP GMP  |
| 01     | 10/11/2010 | 12         | 9         | Add Risk: Probably Number 7 risk:  |
|        |            | 16         | 12        | Review 124 here can add 10 Micro organism growth (Yeast/Mould, TPC)                                  |
|        |            | 20         | 16        | Review 10 Filter P, Foreign particles and B, Micro organism growth (Yeast/Mould, TPC)                |
|        |            | 23         | 20        | Review 10 Filter P, Foreign particle   |
|        |            | 25         | 23        | Add Item 2.1.2.1.1 Criteria $\leq 0.5$ ppm   |
|        |            | 26         | 25        | Add CCP3 Final raw control Critical Limit Max 10 MG/kg   |
| 02     | 29/12/2010 | 7          | 26        | Review exception from 0.5 MG/kg and outlet boiler temperature of 60mpn 70°C                          |
|        |            | 14+17      | 7         | Change exponent - 10 MG/kg and outlet jacket temperature of 60mpn 70°C                               |
|        |            | 16         | 14+17     | Add Handling Cleaning in Process Flow Diagram for Fructose Plant 40°C                                |
|        |            | 26         | 16        | (Review USING THE DECISION TREE) Add E.Coli, Salmonella  |
| 03     | 2/11/2011  | 4          | 26        | Add HACCP TEAM (Mr Vennard and Mr.Collins) Support officers required.                                |
|        |            | 7          | 4         | Review Process Flow Diagram for PHUCCOSE Plant   |
|        |            | 9+10       | 7         | Improve process follow to flow diagram for PHUCCOSE Plant  |
| 04     | 25/4/2012  | 4.1, 12.19 | 9+10      | Review CACOP 12: Results water DM, Results water Condensate and 10ACCP Team                          |
|        |            |            |           | MR.Patrick.Ashmore   |
| 05     | 1/6/2012   | 4          | 4         | Review HACCP Team  |
|        |            | 5          | 5         | Review Product Description No. 4 Process & Preservation Technique.                                   |
|        |            |            |           | Process run from starch slurry.  |
| 06     | 5/9/2012   | All        | 7         | Review Process Flow Diagram Fructose Plant and High % DX to Sublot department                        |
|        |            |            |           | Review hazard analysis (Chemical and biological of raw material) and process                         |
|        |            |            |           | Review question of decision tree (Control Q.A) - Review 10ACCP Team                                  |
| 07     | 1/4/2013   | 4          | 4         | Review HACCP team  |
|        |            | 5          | 4         | Add Flexitank in Type of Packing   |
|        |            | 8          | 5         | Add Specification number of TSM water, Condensate water and Flex Milk                                |
|        |            |            |           | Review shelf life of Magnesium sulphate and size Packaging of Flex box                               |
|        |            | 44,45      |           | Review water treatment and retention period  |
| 08     | 1/1/2014   | -          | 44,45     | Review 10ACCP Team because make new document form for 10ACCP team list (10ACCP team 012).            |
|        |            |            |           | Add hazard analysis of Bactiflex exsps.  |
| 09     | 11/8/2015  | 7, 12, 25  | 7, 12, 25 | Add hazard analysis raw material of Flex box base and Resin zone next.                               |
|        |            | 21, 33     |           | Add hazard analysis process handling cleaning of Chlorine Disinfect.                                 |
|        |            | 42         |           | Add Chlorination perfluge in validation.   |
|        |            | 4, 5       |           | Review Fructose syrup grade.   |
|        |            | 41         |           | Review Process Flow Diagram Fructose Plant, critical process of Chlorine Saccharification low 94.7X. |
| 10     | 27/11/2017 | All        | All       | Review process of packing and transfer to PC department.   |
|        |            |            |           | Add hazard analysis of after case in raw material, process and decision tree.                        |



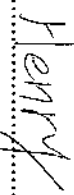
PURE CHEM CO., LTD.

## HACCP PLAN FRUCTOSE

# HACCP PLAN

## DISTRIBUTION LIST

| DISTRIBUTION LIST |     |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |    |     |
|-------------------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|
| C/O/CP            | VPD | VPNI | ISO | PDI | PDS | PDE | END | QAD | IRD | SAD | PIU | PCD | FND | SA | ETC |
| 1                 | 2   | 3    | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15 | 16  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| PREPARED BY  | CHECKED BY  | APPROVED BY   |
| <br>.....<br>Issued | <br>.....<br>Department Head | <br>.....<br>Division Manager |



TAMWAN FRUCTOSE  
**PURECHEM**

Document Revision History (Record the document revision history)

| Rev. No.                      | Doc No.   | Edt. Date  | Page    |
|-------------------------------|-----------|------------|---------|
| 11                            | M-PDF-002 | 02/10/2019 | 3 OF 41 |
| HACCP - Annex (II) (Fructose) |           |            |         |
| Rev. No.                      | Doc No.   | Edt. Date  | Page    |
| 11                            | M-PDF-002 | 02/10/2019 | 3 OF 41 |
| HACCP - Annex (II) (Fructose) |           |            |         |



TAMWAN FRUCTOSE  
**PURECHEM**

## CONTENTS

| No. | TITLE  | Document No. |
|-----|--|--------------|
| 1   | HACCP - Annex A (Fructose)<br>- PRODUCT DESCRIPTION  | 1            |
| 2   | HACCP - Annex B (Fructose)<br>- PRODUCT INTENDED USE   | 2            |
| 3   | HACCP - Annex C (Fructose)<br>- PROCESS FLOW DIAGRAM FOR FRUCTOSE PLANT  | 4            |
| 4   | HACCP - Annex D (Fructose)<br>- RAW MATERIAL AND INGREDIENTS LIST  | 40           |
| 5   | HACCP - Annex E (Fructose)<br>- HAZARD ANALYSIS<br>• PRODUCT : Raw Material (Fructose)<br>• PROCESS : Fructose   | 41           |
| 6   | HACCP - Annex F (Fructose)<br>- ANALYSIS OF SIGNIFICANTS OF HAZARDS<br>USING THE DECISION TREE<br>• Raw material and ingredient : Process of Fructose<br>• Product : Process of Fructose | 25           |
| 7   | HACCP - Annex G (Fructose)<br>- HACCP WORKSHEET  | 27           |
| 34  |  |              |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | ; 11         |
| Doc No.                    | ; M-PDF-002  |
| Eff. Date                  | ; 02/10/2019 |
| Page.                      | ; 5 Of 41    |
| HACCP – Annex A (Fructose) |              |

### **PRODUCT DESCRIPTION**

- 1.Product Name** :Fructose syrup F42C,F42B,F55B,F55A,F90B grade.
- 2.Formula** :  $C_6H_{12}O_6$
- 3.How it to be used** : Beverage,Yogurt,Jelly,Fruit Juice,Soft drink,Energy drink,Fish sauces.
- 4.Process & Preservation Technique** : Starch slurry →Liquifaction →Saccharification  
→ Carbon treatment → Filtration → Ion exchange → Evaporator → Isomerization  
→ Separation→ Ion exchange →Evaporation → Packing
- 5.Type of Packing** : Plastic drums, Tanker,Jerry can,IBC tank,Flexi bulk. (All packaging made of HDPE)
- 6.Best Before Details/Shelf Life/Expiry Details** : One year after MFG.date
- 7.Labeling Instructions** : F42C,F42B,F55B,F55A,F90B B.No., GR.WT., NET.WT., MFG.date.,EXP.date
- 8.Where will it be sold** : Export and local.
- 9.Distribution Mechanism** : Distributor and direct to the user.
- 10.Specification** : %F, %Brix, %DS, %CV, pH,%TB,Conductivity.
- 11. Conditioin of storage** : Storage at ambient temperature



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | ; 11         |
| Doc No.                    | ; M-PDF-002  |
| Eff. Date                  | ; 02/10/2019 |
| Page.                      | ; 6 Of 41    |
| HACCP – Annex B (Fructose) |              |

### **PRODUCT INTENDED USE**

**Product** : Fructose syrup F42C,F42B,F55B,F55A ,F90B grade.

**Intended use** :

- Beverage
- Yogurt
- Jelly
- Fruit Juice
- Soft drink
- Energy drink
- Fish sauces



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. ; 11

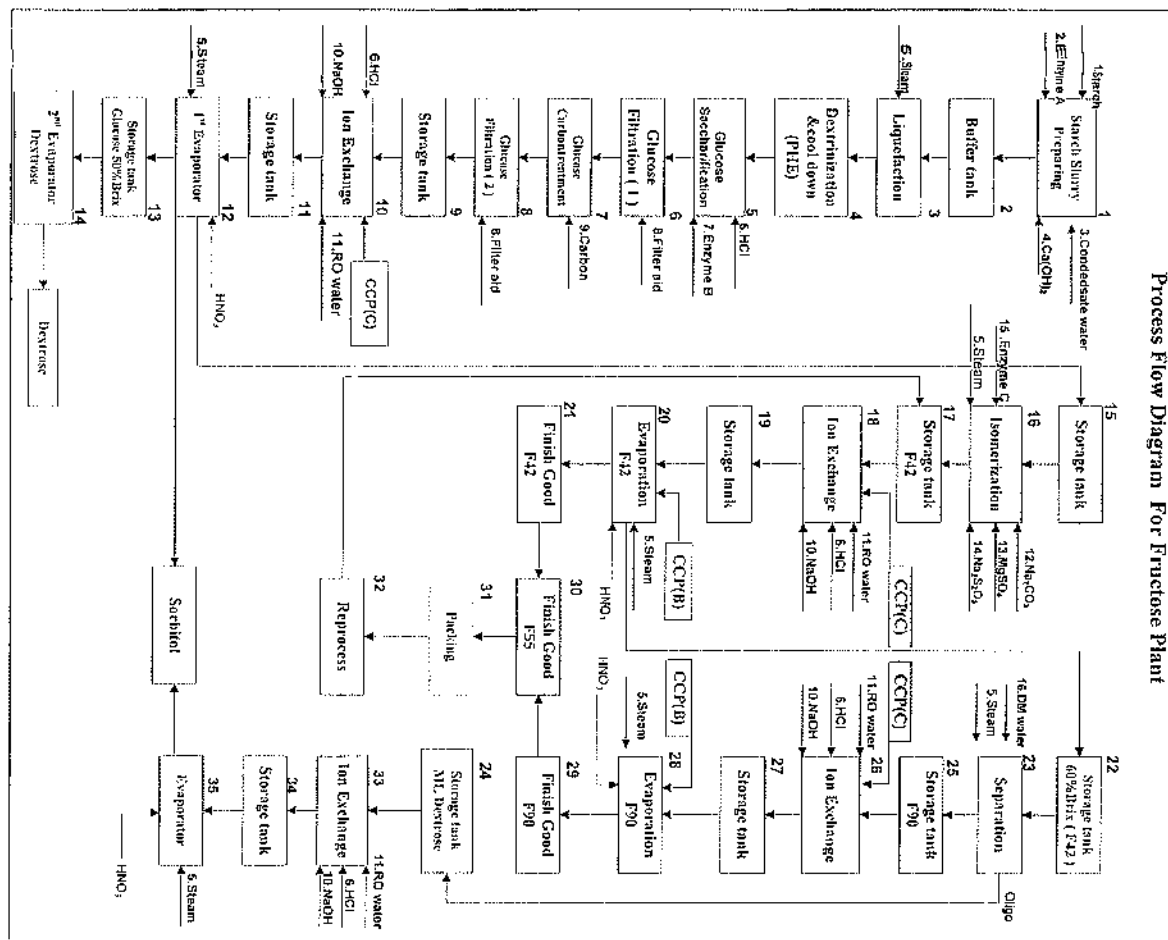
Doc No. ; M-PDF-002

E/It. Date ; 02/10/2019

Page ; 7 Of 41

HACCP - Annex C (Fructose)

Process Flow Diagram For Fructose Plant



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. ; 11

Doc No. ; M-PDF-002

E/It. Date ; 02/10/2019

Page ; 8 Of 41

HACCP - Annex D (Fructose)

## RAW MATERIAL AND INGREDIENTS LIST FOR FRUCTOSE PRODUCTION; FRUCTOSE

| Name Of Raw Material Or Ingredient | Specification Number | Form: Powder/ Liquid | Source    | Shelf life | Preservation Method: Drying/Refrigeration/Frozen | Packing: Bag/Drum/Bulk | Size of Packaging | Other Information          |
|------------------------------------|----------------------|----------------------|-----------|------------|--|------------------------|-------------------|----------------------------|
| 1. Starch                          | S-QAD-001/01         | Powder               | Local     | 1 Year     | Drying   | Bag                    | 500,850 Kgs/bag   | -                          |
| 2. Enzyme A                        | S-QAD-001/16         | Liquid               | China     | 1 Year     | -  | Can                    | 25 litres/can     | Keep under cool conditions |
| 3. Condensate water                | S-QAD-001/18         | Liquid               | Local     | None       | -  | -                      | -                 | -                          |
| 4. Ca(OH) <sub>2</sub>             | S-QAD-001/48         | Powder               | Local     | 2 years    | -  | Bag                    | 25Kgs/bag         | -                          |
| 5. Steam                           | -                    | Vapor                | Local     | None       | -  | -                      | -                 | -                          |
| 6. Hydrochloric acid               | S-QAD-001/04         | Liquid               | Local     | None       | -  | Tanker                 | 10MT              | -                          |
| 7. Enzyme B                        | S-QAD-001/17         | Liquid               | China     | 1 year     | -  | Can                    | 25 litres/can     | Keep under cool conditions |
| 8. Filter aid                      | S-QAD-001/14         | Powder               | America   | None       | -  | Bag                    | 20,22.7Kgs/bag    | -                          |
|                                    | S-QAD-001/47         | Powder               | America   | None       | -  | Bag                    | 20,22.7Kgs/bag    | -                          |
|                                    | S-QAD-001/81         | Powder               | Australia | None       | -  | Bag                    | 15 Kgs/bag        | -                          |
|                                    | S-QAD-001/82         | Powder               | Australia | None       | -  | Bag                    | 15 Kgs/bag        | -                          |
| 9. Activated carbon                | S-QAD-001/05         | Powder               | China     | 2 years    | -  | Bag                    | 20,25Kgs/bag      | -                          |
| 10. Sodium hydroxide               | S-QAD-001/03         | Liquid               | Local     | None       | -  | Tanker                 | 10MT              | -                          |
| 11. RO water                       | S-QAD-001/18         | Liquid               | Local     | None       | -  | -                      | -                 | -                          |
| 12. Sodium carbonate               | S-QAD-001/31         | Powder               | Bulgaria  | 3 years    | -  | Bag                    | 25 Kgs/bag        | -                          |
| 13. Magnesium sulphate             | S-QAD-001/29         | Powder               | China     | 2 years    | -  | Bag                    | 25Kgs/bag         | -                          |
| 14. Sodiummetabi sulphite          | S-QAD-001/30         | Powder               | Germany   | 2 years    | -  | Bag                    | 25 Kgs/bag        | -                          |
| 15. Gen sweet enzyme               | S-QAD-001/34         | Solid                | China     | 1.5 years  | -  | Bag                    | 25 Kgs/bag        | Keep under cool conditions |
| 16. DM water                       | S-QAD-001/18         | Liquid               | Local     | None       | -  | -                      | -                 | -                          |
| 17. Nitric acid                    | S-QAD-001/83         | Liquid               | Korean    | 1 Year     | -  | Can                    | 35 Kgs /can       | -                          |





TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page : 9 Of 41  
HACCP – Annex E (Fructose)

**Product:** Raw material (Fructose)

#### HAZARD ANALYSIS

**Risk (H/M/L/Neg.):** Probability of occurrence of hazard

High(H):Likely to occur. Medium(M):Could occur.Low(L):Not likely to occur.

Negative(Neg):Never occur.

**Severity(C/Ma/Mi/Neg.):**Severity of the hazard if it were to occur.

Critical(C):Result in an unsafe product leading to poisoning and fatality.

Major(Ma):Likely to result in an unsafe product requiring to hospitalization.

Minor(Mi):May result in an unsafe product requiring to medical attention.

Negative(Neg):No result.

**Hazard:** Allergen(A), Biological(B), Chemical(C), Physical(P)

| Risk Probability Number |        |      |       |       |          |
|-------------------------|--------|------|-------|-------|----------|
| Risk 3                  | High   | 0    | 3     | 6     | 9        |
|                         | Medium | 0    | 2     | 4     | 6        |
|                         | Low    | 0    | 1     | 2     | 3        |
|                         | Neg.   | 0    | 0     | 0     | 0        |
|                         |        | Neg. | minor | Major | Critical |
| Severity                |        | 0    | 1     | 2     | 3        |

| Ingredient/<br>Process Step | Hazard  | Source  | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|-----------------------------|---|---|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                             |   |   |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 1) Tapioca Starch           | P: Nil  | -   | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: SO <sub>2</sub>  | Supplier  | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Incoming inspection of COA  |
|                             | C: Pesticide 4 Group  | Supplier  | Sickness                    | Neg              | 0                | Neg                | 0                | 0                             | Yearly Test Report  |
|                             | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Present in<br>Starch, Prolonged<br>Storage, increase<br>in moisture | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | 1) Store in dry area<br>2) Use within 1 year after<br>manufacturing           |
|                             | A: SO <sub>2</sub>  | Supplier  | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Incoming inspection of COA  |
| 2) Enzyme A                 | P: Nil  | -   | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: As, Pb, Cd, Hg   | Supplier  | Sickness                    | L                | 1                | Mi                 | 1                | 1                             | Incoming inspection of COA  |
|                             | B: Growth of<br>Bacteria  | Storage temp.<br>and period   | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | 1) Keep in cool store<br>2) Consumed within specified<br>storage time.        |
|                             | A: Nil  | -   | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |

Remark : Pesticide 4 Group is Pesticide Organochlorine, Pesticide Pyrethroid, Pesticide Organophosphorus, Pesticide Residue Carbamate



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page : 10 Of 41  
HACCP – Annex E (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step                  | Hazard  | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|--|---|---------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|  |   |               |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 3.) Condensate water                         | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | Neg              | 0                | Ma                 | 2                | 0                             | Test result once in a year<br>Cleaning tank                                   |
|  | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 4.) Calcium hydroxide<br>Ca(OH) <sub>2</sub> | C: As, Pb   | Supplier      | Sickness                    | Neg              | 0                | Neg                | 0                | 0                             | Incoming inspection of COA  |
|  | B: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | A: SO <sub>2</sub>  | Supplier      | Sickness                    | L                | 1                | Mi                 | 1                | 1                             | Incoming inspection of COA  |
|  | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 5) Steam                                     | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | B: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 6) Hydrochloric acid<br>( HCl )              | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Heavy metal(Hg,Pb)   | Supplier      | Sickness                    | Neg              | 0                | Neg                | 0                | 0                             | Incoming inspection of COA  |
|  | As  | Supplier      | Sickness                    | L                | 1                | Mi                 | 1                | 1                             | Incoming inspection of COA  |
|  | B: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page : 11 OF 41  
HACCP – Annex E (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step | Hazard                          | Source                  | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                             |                                 |                         |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 7) Enzyme B                 | P: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: As, Pb, Cd, Hg               | Supplier                | Sickness                    | L                | 1                | Mi                 | 1                | 1                             | Incoming inspection of COA  |
|                             | B: Growth of Bacteria           | Storage Temp And period | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | 1) Keep in cool store<br>2) Consumed within specified storage time            |
|                             | A: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 8) Filter aid               | P: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: Heavy metal (Pb, As)         | Supplier                | Sickness                    | H                | 3                | Ma                 | 2                | 6                             | Incoming inspection of COA  |
|                             | B: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | A: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 9) Activated carbon         | P: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: Heavy metal (Pb, As)         | Supplier                | Sickness                    | H                | 3                | Ma                 | 2                | 6                             | Incoming inspection of COA  |
|                             | B: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | A: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 10) Sodium hydroxide (NaOH) | P: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: Heavy metal (Hg, Pb, As, Cd) | Supplier                | Sickness                    | Neg              | 0                | Neg                | 0                | 0                             | Incoming inspection of COA  |
|                             | B: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | A: Nil                          | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page : 12 OF 41  
HACCP – Annex E (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step  | Hazard  | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|--|---|---------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|  |   |               |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 11) RO water   | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Test result once in a year<br>Cleaning tank                                   |
|  | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 12) Sodium carbonate (Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )                    | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Heavy metal (Pb)   | Supplier      | Sickness                    | H                | 3                | Ma                 | 2                | 6                             | Incoming inspection of COA  |
|  | B: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | A: SO <sub>4</sub>  | Supplier      | Sickness                    | L                | 1                | Mi                 | 1                | 1                             | Incoming inspection of COA  |
| 13) Magnesium sulphate (MgSO <sub>4</sub> )                                | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Heavy metal (Pb, As)   | Supplier      | Sickness                    | H                | 3                | Ma                 | 2                | 6                             | Incoming inspection of COA  |
|  | B: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | A: SO <sub>4</sub>  | Supplier      | Sickness                    | L                | 1                | Mi                 | 1                | 1                             | Incoming inspection of COA  |
| 14) Sodium metabisulphite (Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Heavy metal (Pb, As)   | Supplier      | Sickness                    | H                | 3                | Ma                 | 2                | 6                             | Incoming inspection of COA  |
|  | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | A: SO <sub>2</sub>  | Supplier      | Sickness                    | M                | 2                | Ma                 | 2                | 4                             | Incoming inspection of COA  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. ; 11  
Doc No. ; M-PDF-002  
Eff. Date ; 02/10/2019  
Page. ; 13 Of 41  
HACCP – Annex E (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step | Hazard  | Source                  | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|-----------------------------|---|-------------------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                             |   |                         |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 15.) Enzyme C               | P: Nil  | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: As, Pb, Cd, Hg   | Supplier                | Sickness                    | L                | 1                | Mi                 | 1                | 1                             | Incoming inspection of COA  |
|                             | B: Growth of Bacteria   | Storage Temp and period | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Keep in cool store  |
|                             | A: Nil  | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 16) DM Water                | P: Nil  | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: As, Heavy metal Pb (Hg)  | NaOH, HCl               | Sickness                    | M<br>Neg         | 2<br>0           | Mi<br>Neg          | 1<br>0           | 2<br>0                        | Conductivity control  |
|                             | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus) | Contamination           | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Test result once in a year<br>Cleaning tank                                   |
|                             | A: Nil  | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 17) Nitric acid             | P: Nil  | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: Heavy metal (Pb, Cd, Hg)   | Supplier                | Sickness                    | Neg              | 0                | Neg                | 0                | 0                             | Incoming inspection of COA  |
|                             | B: Nil  | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | A: Nil  | -                       | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. ; 11  
Doc No. ; M-PDF-002  
Eff. Date ; 02/10/2019  
Page. ; 14 Of 41  
HACCP – Annex E (Fructose)

#### Process: Fructose

#### HAZARD ANALYSIS

**Risk (H/M/L/Neg.):** Probability of occurrence of hazard

High(H): Likely to occur. Medium(M): Could occur. Low(L): Not likely to occur.

Negative(Neg): Never occur.

**Severity (C/Ma/Mi/Neg.):** Severity of the hazard if it were to occur.

Critical(C): Result in an unsafe product leading to poisoning and fatality.

Major(Ma): Likely to result in an unsafe product requiring to hospitalization.

Minor(Mi): May result in an unsafe product requiring to medical attention.

Negative(Neg): No result.

**Hazard:** Allergen(A), Biological(B), Chemical(C), Physical(P)

| Risk Probability Number |        |      |       |       |          |
|-------------------------|--------|------|-------|-------|----------|
| Risk 3<br>2<br>1<br>0   | High   | 0    | 3     | 6     | 9        |
|                         | Medium | 0    | 2     | 4     | 6        |
|                         | Low    | 0    | 1     | 2     | 3        |
|                         | Neg.   | 0    | 0     | 0     | 0        |
|                         |        | Neg. | minor | Major | Critical |
| Severity                |        | 0    | 1     | 2     | 3        |

| Ingredient/<br>Process Step | Hazard   | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant           |
|-----------------------------|--|---------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                             |  |               |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 1) Starch slurry Preparing  | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: Leaking of Gear box oil   | Gear box      | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | 1.Preventive maintenance<br>2.Cleaning program  |
|                             | B: Microorganism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus) | contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | 1.Proper production planing<br>2.Use within specified time period<br>3.Cleaning Program |
|                             | A: SO <sub>2</sub>   | Supplier      | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Specification, COA  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. ; 11  
Doc No. ; M-PDF-002  
Eff. Date ; 02/10/2019  
Page. ; 15 Of 41  
HACCP – Annex E (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step              | Hazard  | Source               | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|--|---|----------------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|  |   |                      |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 2) Buffer tank                           | P: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Leaking of gear box<br>oil   | Agitator gear<br>box | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Preventive maintenance  |
|  | B: Microorganism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus ) | Contamination        | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
| 3) Liquifaction                          | P: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | B: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | A: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 4) Dextrinization & cool<br>down ( PHE ) | P: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | B: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | A: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 5) Glucose<br>Saccharification           | P: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|  | C: Heavy metal (Hg,Pb,<br>As )  | HCl                  | Sickness                    | H                | 3                | Ma                 | 2                | 6                             | Dosage control  |
|  | B: Microorganism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus ) | Contamination        | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | 1.Cleaning program<br>2.Temp control  |
|  | A: Nil  | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. ; 11  
Doc No. ; M-PDF-002  
Eff. Date ; 02/10/2019  
Page. ; 16 Of 41  
HACCP – Annex E (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step    | Hazard   | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|--------------------------------|--|---------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                                |  |               |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 6) Glucose Filtration (1)      | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | C: Heavy metal(Pb,As)  | Filteraid     | Sickness                    | H                | 3                | Ma                 | 2                | 6                             | Specification, COA  |
|                                | B: Microorganism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Clean before new pre-coating  |
|                                | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 7) Glucose<br>Carbon treatment | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | C: Heavy metal(Pb,As)  | Carbon        | Sickness                    | H                | 3                | Ma                 | 2                | 6                             | Specification, COA  |
|                                | B: Microorganism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                                | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 8) Glucose Filtration(2)       | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | C: Heavy metal(Pb,As)  | Filteraid     | Sickness                    | H                | 3                | Ma                 | 2                | 6                             | Specification, COA  |
|                                | B: Microorganism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Clean before new pre-coating  |
|                                | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page. : 17 Of 41  
HACCP – Annex E (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step   | Hazard   | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|-------------------------------|--|---------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                               |  |               |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 9) Storage tank               | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | B: Microorganism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                               | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 10) Ion-Exchange<br>( G-set ) | P: Resin bead  | Resin         | Chocking                    | L                | 1                | Neg                | 0                | 0                             | Strainer  |
|                               | C: Heavy metal<br>(Pb,As,Hg)   | NaOH<br>HCl   | Sickness                    | M                | 2                | C                  | 3                | 6                             | Conductivity control  |
|                               | B: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 11) Storage tank              | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | B: Microorganism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                               | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page. : 18 Of 41  
HACCP – Annex E (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step         | Hazard   | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|-------------------------------------|--|---------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                                     |  |               |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 12) 1 <sup>st</sup> Evaporation     | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                     | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                     | B: Survival of Micro<br>organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Survival      | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Temp control  |
|                                     | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 13) Storage tank<br>Glucose 50%Brix | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                     | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                     | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus)                | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                                     | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 14) 2 <sup>nd</sup> Evaporation     | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                     | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                     | B: Survival of Micro<br>organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Survival      | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Temp control  |
|                                     | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 15) Storage tank                    | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                     | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                     | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E. Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus)               | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                                     | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 11         |
| Doc No.                    | : M-PDF-002  |
| Eff. Date                  | : 02/10/2019 |
| Page.                      | : 19 of 41   |
| HACCP – Annex E (Fructose) |              |


| Ingredient/<br>Process Step   | Hazard  | Source   | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|-------------------------------|---|--|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                               |   |  |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 16) Isomerization             | P: Enzyme bead  | Enzyme   | Chocking                    | L                | 1                | Neg                | 0                | 0                             | Stainer   |
|                               | C: Heavy metal<br>(Pb,As <sub>2</sub> )   | Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> , MgSO <sub>4</sub> ,<br>Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> | Sickness                    | H                | 3                | Ma                 | 2                | 6                             | Specification ,COA  |
|                               | B: Nil  | -  | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | A: SO <sub>2</sub>  | MgSO <sub>4</sub> , Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub>                                      | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Specification ,COA  |
| 17) Storage tank<br>(F42)     | P: Nil  | -  | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | C: Nil  | -  | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination  | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                               | A: Nil  | -  | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 18) Ion-Exchange<br>( F-set ) | P: Resin bead   | Resin  | Chocking                    | L                | 1                | Neg                | 0                | 0                             | Stainer   |
|                               | C: Heavy metal:<br>(Pb,As,Hg)   | HCl, NaOH  | Sickness                    | M                | 2                | C                  | 3                | 6                             | Conductivity control  |
|                               | B: Nil  | -  | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | A: SO <sub>2</sub>  | Isomerizer   | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Conductivity control  |
| 19) Storage tank              | P: Nil  | -  | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | C: Nil  | -  | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                               | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination  | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                               | A: Nil  | -  | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 11         |
| Doc No.                    | : M-PDF-002  |
| Eff. Date                  | : 02/10/2019 |
| Page.                      | : 20 Of 41   |
| HACCP – Annex E (Fructose) |              |

| Ingredient/<br>Process Step       | Hazard  | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|-----------------------------------|---|---------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                                   |   |               |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 20) Evaporation<br>F42            | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                   | C: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                   | B: Survival of Micro<br>organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella)      | Survival      | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Temp control<br>Control of flowrate   |
|                                   | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 21) Finish Good F42               | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                   | C: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                   | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                                   | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 22) Storage tank<br>60% Brix(F42) | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                   | C: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                   | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                                   | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |



Rev No. : 11


Doc No. : M-PDF-002

Eff. Date : 02/10/2019

Page : 21 Of 41

HACCP – Annex E (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step    | Hazard  | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|--------------------------------|---|---------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                                |   |               |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 23) Separation                 | P: Resin bead   | Resin         | Chocking                    | L                | 1                | Neg                | 0                | 0                             | Stainer   |
|                                | C: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | B: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 24) Storage tank<br>( Olligo ) | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | C: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                                | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                |   |               |                             |                  |                  |                    |                  |                               |   |
| 25) Storage tank( F90)         | P: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | C: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                                | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                |   |               |                             |                  |                  |                    |                  |                               |   |
| 26) Ion-Exchange<br>( F-set )  | P: Resin bead   | Resin         | Chocking                    | L                | 1                | Neg                | 0                | 0                             | Stainer   |
|                                | C: Heavy metal<br>(Hg,As,Pb)  | HCl,NaOH      | Sickness                    | M                | 2                | C                  | 3                | 6                             | Conductivity control  |
|                                | B: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | A: Nil  | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                |   |               |                             |                  |                  |                    |                  |                               |   |

|  |  |               |                             |                  |                  |                    |                  | Rev No. : 11                  |   |
|---|--|---------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|   |  |               |                             |                  |                  |                    |                  | Doc No. : M-PDF-002           |   |
|   |  |               |                             |                  |                  |                    |                  | Eff. Date : 02/10/2019        |   |
|   |  |               |                             |                  |                  |                    |                  | Page : 22 Of 41               |   |
|   |  |               |                             |                  |                  |                    |                  | HACCP – Annex E (Fructose)    |   |
| Ingredient/<br>Process Step   | Hazard   | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|   |  |               |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 27) Storage tank  | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|   | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|   | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus)                | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|   | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 28) Evaporation<br>F90  | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|   | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|   | B: Survival of Micro<br>organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Survival      | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Temp control<br>Control of flowrate   |
|   | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 29) Finish Good (F90)   | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|   | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|   | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus)                | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|   | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |

| Ingredient/<br>Process Step | Hazard   | Source               | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|-----------------------------|--|----------------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                             |  |                      |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 30) Finish Good (F55)       | P: Nil   | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: Nil   | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus)      | Contamination        | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                             | A: Nil   | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 31) Packing                 | P: Hair,<br>Glass pieces   | People<br>Glass,Lamp | Chocking                    | L                | 1                | Ma                 | 2                | 2                             | 1.Cap,Protective clothing<br>2.Glass control                                  |
|                             | C: Nil   | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | B: Cross contamination<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | People               | Sickness                    | L                | 1                | Ma                 | 2                | 2                             | Personal Hygiene  |
|                             | A: Nil   | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 32) Reprocess               | P: Nil   | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | C: Nil   | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                             | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus)      | Contamination        | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                             | A: Nil   | -                    | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |

| Ingredient/<br>Process Step    | Hazard   | Source        | Hazard<br>Adverse<br>Effect | Risk             |                  | Severity           |                  | Risk<br>Probability<br>Number | Control Measure(S)<br>Equal to or greater than 1<br>Identified as significant |
|--------------------------------|--|---------------|-----------------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---|
|                                |  |               |                             | (H/M<br>/L/Neg.) | Rating<br>Number | (C/Ma/<br>Mi/Neg.) | Rating<br>Number |                               |   |
| 33) Ion-Exchange<br>( M-IER )  | P: Resin bead  | Resin         | Chocking                    | L                | 1                | Neg                | 0                | 0                             | Strainer  |
|                                | C: Heavy metal<br>(Pb,As,Hg)   | NaOH<br>HCl   | Sickness                    | M                | 2                | C                  | 3                | 6                             | Conductivity control  |
|                                | B: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 34) Storage tank               | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus)                | Contamination | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Cleaning program  |
|                                | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
| 35)1 <sup>st</sup> Evaporation | P: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | C: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |
|                                | B: Survival of Micro<br>organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | Survival      | Sickness                    | M                | 2                | Mi                 | 1                | 2                             | Temp control  |
|                                | A: Nil   | -             | -                           | -                | -                | -                  | -                | -                             | -   |





TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. ; 11  
Doc No. ; M-PDF-002  
Eff. Date ; 02/10/2019  
Page. ; 25 Of 41  
HACCP – Annex F (Fructose)

### ANALYSIS OF SIGNIFICANT OF HAZARDS (USING THE DECISION TREE)

#### Raw material and ingredient : Process of Fructose

A hazard having a risk Probability Number greater than or equal to one is considered to be of significance.

| Ingredient/<br>Process Step     | Hazard   | Risk:<br>(H/M/L) | Severity<br>(C/Ma/Mi) | Control Measure  | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP?<br>Y/ N | Subsequence<br>Step |
|---------------------------------|--|------------------|-----------------------|--|----|----|----|----|----------------------|---------------------|
| 1) Tapioca starch               | C: SO <sub>2</sub>   | M(2)             | Mi(1)                 | Incoming in spection of COA.   | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
|                                 | B: Microorganism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | 1.Store in dry area<br>2.Use within 1 yr after<br>manufacturing      | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
|                                 | A: SO <sub>2</sub>   | M(2)             | Mi(1)                 | Incoming in spection of COA  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Liquefaction        |
| 2) Enzyme A                     | C: As, Pb, Cd, Hg  | L(1)             | Ma(1)                 | Incoming in spection,COA.  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
|                                 | B: Growth of Bacteria  | M(2)             | Mi(1)                 | 1.Keep in cool store<br>2.Consumed within specified<br>storage time. | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
| 4) Calcium hydroxide            | A: SO <sub>2</sub>   | L(1)             | Mi(1)                 | Incoming in spection of COA  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
| 6) Hydrochloric acid<br>( HCl ) | C: As  | L(1)             | Mi(1)                 | Incoming in spection, COA  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
| 7) Enzyme B                     | C: As, Pb, Cd, Hg  | L(1)             | Mi(1)                 | Incoming in spection,COA.  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
|                                 | B: Growth of Bacteria  | M(2)             | Mi(1)                 | 1.Keep in cool store<br>2.Consumed within specified<br>storage time. | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. ; 11  
Doc No. ; M-PDF-002  
Eff. Date ; 02/10/2019  
Page. ; 26 Of 41  
HACCP – Annex F (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step                                 | Hazard   | Risk:<br>(H/M/L) | Severity<br>(C/Ma/Mi) | Control Measure            | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP?<br>Y/ N | Subsequence<br>Step |
|---|--|------------------|-----------------------|----------------------------|----|----|----|----|----------------------|---------------------|
| 8.) Filter aid  | C: Heavy metal<br>(Pb,As)  | H(3)             | Ma(2)                 | Incoming inspection of COA | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
| 9) Activated carbon   | C: Heavy metal<br>(Pb,As)  | H(3)             | Ma(2)                 | Incoming in spection, COA  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
| 11) RO water  | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella ,<br>Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning tank              | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
| 12.) Sodiumcarbonate<br>( Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ) | C: Heavy metal<br>(Pb,As)  | H(3)             | Ma(2)                 | Incoming inspection of COA | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
|   | A: SO <sub>4</sub>   | L(1)             | Mi(1)                 | Incoming inspection of COA | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
| 13.) Magnesiumsulphate<br>( MgSO <sub>4</sub> )             | C: Heavy metal<br>(Pb,As)  | H(3)             | Ma(2)                 | Incoming inspection of COA | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
|   | A: SO <sub>4</sub>   | L(1)             | Mi(1)                 | Incoming inspection of COA | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
| 14.) Sodiummetabisulphite                                   | C: Heavy metal   | H(3)             | Ma(2)                 | Incoming inspection of COA | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
|   | A: SO <sub>2</sub>   | M(2)             | Ma(2)                 | Incoming inspection of COA | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
| 15) EnzymeC   | C: As, Pb, Cd, Hg  | L(1)             | Mi(1)                 | Incoming in spection,COA.  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
|   | B: Growth of Bacteria  | M(2)             | Mi(1)                 | Keep in cool store         | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
| 16.) DM water   | C: Heavy metal(Pb,As,Hg)   | M(2)             | Mi(1)                 | Conductivity control       | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion Exchange        |
|   | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella ,<br>Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning tank              | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page. : 27 Of 41  
HACCP – Annex F (Fructose)

### ANALYSIS OF SIGNIFICANT OF HAZARDS (USING THE DECISION TREE)

#### PRODUCT: Process of Fructose

A hazard having a risk Probability Number greater than or equal to one is considered to be of significance.

| Ingredient/<br>Process Step    | Hazard   | Risk:<br>(H/M/L) | Severity<br>(C/Ma/Mi) | Control Measure   | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP?<br>Y/ N | Subsequence<br>Step |
|--------------------------------|--|------------------|-----------------------|---|----|----|----|----|----------------------|---------------------|
| 1) Starch Slurry<br>Preparing  | C: Leaking of Gear box oil   | M(2)             | Mi(1)                 | Preventive Maintenance  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Filtration          |
|                                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella ,<br>Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | 1.Proper production planing<br>2.Use within specified time period<br>3.Cleaning Program | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
|                                | A: SO <sub>2</sub>   | M(2)             | Mi(1)                 | Specification ,COA  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Liquefaction        |
| 2) Buffer tank                 | C: Leaking of Gear box oil   | M(2)             | Mi(1)                 | Preventive Maintenance  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Filtration          |
|                                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus)  | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
| 5) Glucose<br>Saccharification | C; heavy metal(Pb,Hg,As)   | H(3)             | Ma(2)                 | Dosage control  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion-Exchange        |
|                                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,<br>E.Coli,Salmonella ,<br>Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | 1.Cleaning Program.<br>2.Temp control.  | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page. : 28 Of 41  
HACCP – Annex F (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step    | Hazard   | Risk:<br>(H/M/L) | Severity<br>(C/Ma/Mi) | Control Measure              | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP?<br>Y/ N | Subsequence<br>Step |
|--------------------------------|--|------------------|-----------------------|------------------------------|----|----|----|----|----------------------|---------------------|
| 6) Glucose<br>Filtration(1)    | C: Heavy metal(Pb,As)  | H(3)             | Ma(2)                 | Specification,COA            | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion-Exchange        |
|                                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,E.Coli,<br>Salmonella,Bacillus cereus)  | M(2)             | Mi(1)                 | Clean before new pre-coating | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
| 7) Glucose<br>Carbon treatment | C: Heavy metal(Pb,As)  | H(3)             | Ma(2)                 | Specification,COA            | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion-Exchange        |
|                                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,E.Coli,<br>Salmonella ,Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program             | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
| 8 )Glucose<br>Filtration (2)   | C: Heavy metal(Pb,As)  | H(3)             | Ma(2)                 | Specification,COA            | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion-Exchange        |
|                                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,E.Coli,<br>Salmonella ,Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | Clean before new pre-coating | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
| 9) Storage tank                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,E.Coli,<br>Salmonella,Bacillus cereus)  | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program             | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
| 10) Ion-Exchange<br>( G-set )  | C: Heavy metal(Pb,As,Hg)   | M(2)             | C(3)                  | Conductivity control         | Y  | Y  | -  | -  | Y                    | -                   |
| 11) Storage tank               | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,E.Coli,<br>Salmonella ,Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program             | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page. : 29 Of 41  
HACCP – Annex F (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step         | Hazard  | Risk:<br>(H/M/L) | Severity<br>(C/Ma/Mi) | Control Measure                         | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP?<br>Y/ N | Subsequence<br>Step     |
|-------------------------------------|---|------------------|-----------------------|---|----|----|----|----|----------------------|-------------------------|
| 12) 1 <sup>st</sup> Evaporation     | B: Survival of Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | Temp Control                            | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator second stage |
| 13) Storage tank (Glucose 50% Brix) | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)             | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                        | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator              |
| 14) 2 <sup>nd</sup> Evaporation     | B: Survival of Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | Temp Control                            | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Drying                  |
| 15) Storage tank                    | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)             | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                        | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator              |
| 16) Isomerization                   | C: Heavy metal (Pb, As)   | H(3)             | Ma(2)                 | Specification, COA                      | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion-Exchange            |
|                                     | A: SO <sub>2</sub>  | H(3)             | Ma(2)                 | Specification, COA                      | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion-Exchange            |
| 17) Storage tank ( F42 )            | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)             | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                        | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator              |
| 18) Ion-Exchange ( F-set )          | C: Heavy metal (Pb, As, Hg)   | M(2)             | C(3)                  | Conductivity control                    | Y  | Y  | -  | -  | Y                    | -                       |
|                                     | A: SO <sub>2</sub>  | M(2)             | Mi(1)                 | Conductivity control                    | Y  | Y  | -  | -  | Y                    | -                       |
| 19) Storage tank                    | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)             | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                        | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator              |
| 20) Evaporation ( F42 )             | B: Survival of Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | 1.Temp Control<br>2.Control of flowrate | Y  | Y  | -  | -  | Y                    | -                       |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page. : 30 Of 41  
HACCP – Annex F (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step     | Hazard  | Risk:<br>(H/M/L) | Severity<br>(C/Ma/Mi) | Control Measure                         | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP?<br>Y/ N | Subsequence<br>Step |
|---------------------------------|---|------------------|-----------------------|---|----|----|----|----|----------------------|---------------------|
| 21) Finish Good F42             | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)             | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                        | Y  | N  | N  | -  | N                    | -                   |
| 22) Storage tank 60% Brix (F42) | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)             | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                        | Y  | N  | N  | -  | N                    | Evaporator          |
| 24) Storage tank                | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)             | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                        | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
| 25) Storage tank (F90)          | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)             | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                        | Y  | N  | N  | -  | N                    | Evaporator          |
| 26) Ion-Exchange ( F-set )      | C: Heavy metal ( Pb, As, Hg )   | M(2)             | C(3)                  | Conductivity control                    | Y  | Y  | -  | -  | Y                    | -                   |
| 27) Storage tank                | B: Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus)             | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                        | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator          |
| 28) Evaporation ( F90 )         | B: Survival of Micro organism (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | 1.Temp Control<br>2.Control of flowrate | Y  | Y  | -  | -  | Y                    | -                   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. ; 11  
Doc No. ; M-PDF-002  
Effl. Date ; 02/10/2019  
Page. ; 31 Of 41  
HACCP – Annex F (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step | Hazard   | Risk:<br>(H/M/L) | Severity<br>(C/Ma/Mi) | Control Measure                              | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP?<br>Y/ N | Subsequence<br>Step |
|-----------------------------|--|------------------|-----------------------|--|----|----|----|----|----------------------|---------------------|
| 29) Finish Good F90         | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,E.Coli,<br>Salmonella,Bacillus cereus)  | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                             | Y  | N  | N  | -  | N                    | -                   |
| 30) Finish Good F55         | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,E.Coli,<br>Salmonella,Bacillus cereus)  | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                             | Y  | N  | N  | -  | N                    | -                   |
| 31) Packing                 | P: Hair,Glass pieces   | L(1)             | Ma(2)                 | 1.Cap,Protective clothing<br>2.Glass control | Y  | N  | N  | -  | N                    | -                   |
|                             | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,E.Coli,<br>Salmonella ,Bacillus cereus) | L(1)             | Ma(2)                 | Personal Hygiene                             | Y  | N  | N  | -  | N                    | -                   |
| 32)Reprocess                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,E.Coli,<br>Salmonella,Bacillus cereus)  | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program                             | Y  | N  | N  | -  | N                    | -                   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. ; 11  
Doc No. ; M-PDF-002  
Effl. Date ; 02/10/2019  
Page. ; 32 Of 41  
HACCP – Annex F (Fructose)

| Ingredient/<br>Process Step     | Hazard  | Risk:<br>(H/M/L) | Severity<br>(C/Ma/Mi) | Control Measure      | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP?<br>Y/ N | Subsequence<br>Step      |
|---------------------------------|---|------------------|-----------------------|----------------------|----|----|----|----|----------------------|--------------------------|
| 33) Ion-Exchange<br>( M-set )   | C: Heavy metal(Pb,As,Hg)  | M(2)             | C(3)                  | Conductivity control | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Ion-Exchange<br>Sorbitol |
| 34) Storage tank                | B: Micro organism<br>(Staphylococcus,E.Coli,<br>Salmonella ,Bacillus cereus)              | M(2)             | Mi(1)                 | Cleaning Program     | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator               |
| 35) 1 <sup>st</sup> Evaporation | B: Survival of Micro<br>organism(Staphylococcus<br>E.Coli,Salmonella,<br>Bacillus cereus) | M(2)             | Mi(1)                 | Temp Control         | Y  | N  | Y  | Y  | N                    | Evaporator Sorbitol      |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11

Doc No. : M-PDF-002

Eff. Date : 02/10/2019

Page. : 33 Of 41

HACCP – Annex F (Fructose)

Questions of the Decision Tree for identification of CCPs referred to above are as follows:

Q1: Do preventive control measures exist ?

Q2: Is this step specifically designed for eliminating or reducing the likely occurrence of a hazard to an acceptable level ?

Q3: Could contamination with identified hazard (S) occur in excess of acceptable level(S) or could these increase to unacceptable levels ?

Q4: Will a subsequent step eliminate identified hazard (S) or reduce likely occurrence to acceptable levels(S) ?



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11

Doc No. : M-PDF-002

Eff. Date : 02/10/2019

Page. : 34 Of 41

HACCP – Annex G (Fructose)

### HACCP WORKSHEET

| CCP | Process Step | Hazard(S)                       | Control Measures                | Critical Limit                              | Monitoring Procedures  | Corrective Action(S)   | Verification  | Records  |
|-----|--------------|---------------------------------|---------------------------------|---|--|--|---|--|
| 1   | Ion Exchange | Heavy Metals<br>SO <sub>2</sub> | Check the conductivity of Syrup | Conductivity $\leq 20\mu\text{s}/\text{cm}$ | What: Conductivity<br>How: Conductivity meter<br>When: Every 2 hrs<br>Where: I.E. section<br>Who: Operator | Line:<br>1) Do circulation until getting equal or less than $20\mu\text{s}/\text{cm}$<br>2) Stop I.E. and regeneration I.E.<br>Product: Pass through I.E. again. | What:<br>1. Calibration of conductivity meter<br>How:<br>1. With standard soln<br>2. Calibration with conductivity meter in Lab.<br>When:<br>1. Every day<br>2. Once in four month<br>Who:<br>1. Operator<br>2. Instrument Engineer | 1. Log sheet F-PDF-001/03<br>2. Log sheet F-PDF-001/23<br>3. Log sheet F-PDF-001/34<br>4. Calibration Log sheet F-END-002/01 |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11

Doc No. : M-PDF-002

Eff. Date : 02/10/2019

Page. : 35 Of 41

HACCP – Annex G (Fructose)

| CCP | Process Step | Hazard(S) | Control Measures | Critical Limit | Monitoring Procedures | Corrective Action(S) | Verification  | Records |
|-----|--------------|-----------|------------------|----------------|-----------------------|----------------------|---|---------|
| 1   |              |           |                  |                |                       |                      | <b>What:</b> Log sheet<br><br><b>How:</b> Visual examination<br><br><b>When:</b> Every end of shift<br><br><b>Who:</b> Supervisor |         |

**Verification:** Analysis test result the heavy metal and SO<sub>2</sub> of finish product from external certified lab once a year.

| Test Item         | Criteria  |
|-------------------|-----------|
| 1.Arsenic         | ≤ 1.0 ppm |
| 2.Lead            | ≤ 0.5 ppm |
| 3.Copper          | ≤ 1.0 ppm |
| 4.SO <sub>2</sub> | ≤ 10 ppm  |

**Validation:** Once in a year by analysis test result of heavy metal and SO<sub>2</sub> from external lab when the outlet of syrup from last column of I.E. conductivity ≥ 20 μs/cm.

| Test Item         | Criteria  |
|-------------------|-----------|
| 1.Arsenic         | ≤ 1.0 ppm |
| 2.Lead            | ≤ 0.5 ppm |
| 3.Copper          | ≤ 1.0 ppm |
| 4.SO <sub>2</sub> | ≤ 10 ppm  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11

Doc No. : M-PDF-002

Eff. Date : 02/10/2019

Page. : 36 Of 41

HACCP – Annex G (Fructose)

#### HACCP WORKSHEET

| CCP | Process Step | Hazard(S)  | Control Measures    | Critical Limit | Monitoring Procedures   | Corrective Action(S)   | Verification  | Records  |
|-----|--------------|--|---------------------|----------------|---|--|---|--|
| 2   | Evaporation  | Survival of micro organisms growth (Staphylococcus, E.Coli, Salmonella, Bacillus cereus) | Temperature Control | 70°C(Min)      | <b>What:</b> Temp.<br><br><b>How:</b> Temp gauge<br><br><b>When:</b> Every 1 hr<br><br><b>Where:</b> Evaporator section<br><br><b>Who:</b> Operator | <b>Line:</b> Re-circulate the material and inform the Boiler for increase the steam pressure<br><br><b>Product:</b> Take back non-conformance product and re-evaporation | <b>What:</b> Calibration of Temp gauge<br><br><b>How:</b> With standard temperature gauge<br><br><b>When:</b> Every 6 months<br><br><b>Who:</b> Instrument Engineer | 1.Log sheet F-PDF-001/10<br><br>2.Calibration log sheet F-END-002/01 |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page. : 37 Of 41  
HACCP – Annex G (Fructose)

| CCP | Process Step | Hazard(S) | Control Measures | Critical Limit | Monitoring Procedures | Corrective Action(S) | Verification   | Records  |
|-----|--------------|-----------|------------------|----------------|-----------------------|----------------------|--|--|
| 2   |              |           |                  |                |                       |                      | <b>What:</b> Log sheets<br><br><b>How:</b> Visual examination<br><br><b>When:</b> Every end of shift<br><br><b>Who:</b> Supervisor | 1.Log sheet F-PDF-001/10<br><br>2.Calibration log sheet F-END-002/01 |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

Rev No. : 11  
Doc No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page. : 38 Of 41  
HACCP – Annex G (Fructose)

| CCP | Process Step | Hazard(S) | Control Measures  | Critical Limit             | Monitoring Procedures  | Corrective Action(S)   | Verification   | Records  |
|-----|--------------|-----------|-------------------|----------------------------|--|--|--|--|
| 2   |              |           | Flow rate control | Max 25 M <sup>3</sup> /hrs | <b>What:</b> Flow<br><b>How:</b> Flow meter<br><b>When:</b> Every 1 hr<br><b>Where:</b> Evaporator section<br><b>Who:</b> Operator | <b>Line:</b> Re-circulate the material and adjust flows 25 M <sup>3</sup> /hrs<br><br><b>Product:</b> Take back non-conformance product and re-evaporation | <b>What:</b> Calibration of flow meter<br><b>How:</b> with standard SS tank<br><b>When:</b> Once in a year.<br><b>Who:</b> Instrument Engineer | 1. Log sheet F-PDF-001/10<br>2. Calibration log sheet F-END-002/01 |
|     |              |           |                   |                            |  |  | <b>What:</b> Log sheet<br><b>How:</b> Visual examination<br><b>When:</b> Every end of shift<br><b>Who:</b> Supervisor                          | 1. Log sheet F-PDF-001/10  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE & CHEM**

Rev No. : 11

Doc No. : M-PDF-002

Effc. Date : 02/10/2019

Page. : 39 Of 41

HACCP – Annex G (Fructose)

**Verification:** Analysis test result the microbiological contamination of finish product from internal certified lab once in a month.

| Test Item              | Criteria         |
|------------------------|------------------|
| 1. Total aerobic count | NMT 100 (cfu/ml) |
| 2. Yeast count         | NMT 10 (cfu/ml)  |
| 3. Mold count          | NMT 10 (cfu/ml)  |
| 4. Staphylococcus      | Not detect       |
| 5. E.Coli              | Not detect       |
| 6. Salmonella          | Not detect       |

**Validation:** Once in a year by analysis of microbiological contamination from external certified lab when the inlet of syrup to evaporator > 25 M<sup>3</sup>/hrs and outlet Jacket temperature of evaporator < 70°C.

| Test Item                  | Criteria   |
|----------------------------|------------|
| 1. Staphylococcus          | Not detect |
| 2. E.Coli                  | Not detect |
| 3. Salmonella              | Not detect |
| 4. Bacillus cereus         | Not detect |
| 5. Clostridium perfringens | Not detect |

**ဆက်သွယ်သည့်ဆိုင်ရာ (Related document)**

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| S-Q-AD-001/01 | Tapioca Starch Specification          |
| S-Q-AD-001/03 | 50% Sodium Hydroxide Specification    |
| S-Q-AD-001/04 | Hydrochloric Acid Specification       |
| S-Q-AD-001/05 | Activated Carbon Specification        |
| S-Q-AD-001/14 | Celvolon FW60 Specification           |
| S-Q-AD-001/16 | Enzyme GC 362 SP Specification        |
| S-Q-AD-001/17 | Enzyme Optidex 1400 Specification     |
| S-Q-AD-001/18 | DM/Condensate/RO Water Specification  |
| S-Q-AD-001/29 | Magnesiumsulphate Specification       |
| S-Q-AD-001/30 | Sodiummetabisulphite Specification    |
| S-Q-AD-001/31 | Sodiummetaphosphate Specification     |
| S-Q-AD-001/34 | Genswerel (G)-HF enzyme Specification |
| S-Q-AD-001/47 | Celekon FW14 Specification            |
| S-Q-AD-001/48 | Calcium Hydroxide Specification       |
| S-Q-AD-001/81 | PERLITE AP-40 AUSPERL Specification   |
| S-Q-AD-001/82 | PERLITE AP-70 AUSPERL Specification   |
| S-Q-AD-001/83 | Nitric acid Specification             |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE & CHEM**

Rev No. : 11

Doc No. : M-PDF-002

Effc. Date : 02/10/2019

Page. : 40 Of 41

HACCP - Annex (IV) (Fructose)






TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**


Rev. No. : 11  
Doc. No. : M-PDF-002  
Eff. Date : 02/10/2019  
Page. : 41 Of 41  
HACCP - Annex (V) (Fructose)

**ระยะเวลาการจัดเก็บบันทึก (Retention Period)**

| รหัสเอกสาร<br>Doc. No. | ชื่อเอกสาร<br>Doc. Name.            | ระยะเวลาการจัดเก็บ<br>Retention Period | ผู้รับผิดชอบ<br>Responsible | วิธีการจัดเก็บ<br>How to store | วิธีการทำลาย<br>How to destruction |
|------------------------|-------------------------------------|--|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| F-PDF-001/03           | Fructose Ion Exchange Service Cycle | 2 Years                                | Head of department          | Keep at office fructose        | Reuse or Remove                    |
| F-PDF-001/10           | Evaporator Four Effect              | 2 Years                                | Head of department          | Keep at office fructose        | Reuse or Remove                    |
| F-PDF-001/25           | Glucose Ion Exchange Service Cycle  | 2 Years                                | Head of department          | Keep at office fructose        | Reuse or Remove                    |
| F-PDF-001/33           | pH Calibration                      | 2 Years                                | Head of department          | Keep at office fructose        | Reuse or Remove                    |
| F-PDF-001/34           | Conduct Calibration                 | 2 Years                                | Head of department          | Keep at office fructose        | Reuse or Remove                    |
| F-END-002/01           | Calibration MasterList              | 6 Years                                | Head of department          | Keep at office engineer        | Reuse or Remove                    |



|   |  |   |
|---|--|---|
| <br>TAIWAN FRUCTOSE<br><b>PURECHEM</b><br>PURE CHEM CO.,LTD. |  | Rev No. : 14<br>Doc No. : M-PDS-002<br>Effr. Date : 27/11/2017<br>Page. : 1 of 36<br>HACCP – Annex (I) (Sorbitol) |
|---|--|---|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br>TAIWAN FRUCTOSE<br><b>PURECHEM</b><br>PURE CHEM CO.,LTD. |  | Rev No. : 14<br>Doc No. : M-PDS-002<br>Effr. Date : 27/11/2017<br>Page. : 2 of 36<br>HACCP – Annex (II) (Sorbitol) |
|---|--|--|

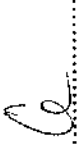
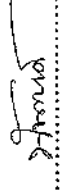
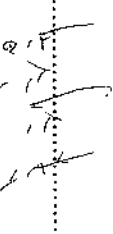
| เลขที่<br>เอกสาร<br>Rev.no | วันที่<br>มีผลใช้<br>Effective Date | หน้า<br>Page | รายการแก้ไข<br>Description  |
|----------------------------|-------------------------------------|--------------|---|
| 00                         | 16/09/2009                          |              | Issue New Document follow to Requirements ISO9001:2008  |
| 01                         | 14/10/2009                          | All          | Revise HACCP PLAN   |
| 02                         | 17/03/2010                          | 11           | Process flow diagram for Sorbitol (USP or HS grade)   |
|                            |                                     | 12           | Process flow diagram for Sorbitol (NC grade)  |
| 03                         | 10/11/2010                          | 13-33        | Add item of reprocess 12 IBC tank in HACCP Plan<br>Mention that clean the tank after reprocess. Change the wording from strainer to filter<br>(P.10-P.11,P.18-P.22,P.25,P.30,P.32-33)<br>Cancel the description of HS grade(P.6,P.9,P.11)<br>Mention specification number of IBC tank (P.12)<br>Identify Subsequent step in analysis of significant of hazard by using decision tree when the answer is Y/N/Y |
| 04                         | 29/12/2010                          | 26-32        |   |
| 05                         | 28/09/2011                          | 3            | Item 4) Cancelled processes HS grade.   |
|                            |                                     | 4            | Add HACCP TEAM (Mr.Veerawat and Ms.Chutima) Replaced officers resigned  |
|                            |                                     | 5-6          | Item 5) Additional IBC tank.  |
|                            |                                     | 13           | Item 4) Cancelled 1) Purchase specification COA.  |
|                            |                                     | 11,15        | Item 12) Additional Metal drum, Plastic drums.  |
|                            |                                     | 9-10         | Add step 18.Holding Cleaning (Drum, Flexi tank, IBC tank, Jerry can, Tanker) (USP or HS Grade & NC Grade) in the Flow Diagram Sorbitol Plant.   |
| 06                         |                                     | 24           | Add step 18. Handling Cleaning  |
| 07                         | 28/03/2012                          | 4            | -Add HACCP TEAM (Mr.Arnon and Ms.Aphinyai) ENRHR department.  |
| 08                         | 23/04/2012                          | 10           | -Add Results water DM   |
|                            | 07/06/2012                          | All          | -แก้ไขเงื่อนไข Hazard ของ TPC,E-Coli,Salmomella เพิ่มจากเดิม 1000+ Hazard B:Micro organism<br>-แก้ไขเงื่อนไข Test item : TPC, E-Coli, Salmomella<br>-แก้ไขเพิ่มเติม Gram Negative Bacilli   |
| 09                         | 14/07/2012                          | 10,11        | -Revise mother liquor mix with LG to Low *4DX Destrose Solution in flow diagram.  |
|                            |                                     | 13           | -Revise Ingredient/Process Step No.2 Low *4DX Destrose Solution   |
|                            |                                     | 4            | -Revise HACCP Team  |
| 10                         | 05/09/2012                          | All          | -Revise Process flow diagram for Sorbitol<br>-Revise hazard analysis (Chemical and biological) of raw material and process<br>-Revise question of decision tree cancel Q/A) -Revise HACCP Team  |


## PURE CHEM CO., LTD.

## HACCP PLAN SORBITOL

## HACCP PLAN


| DISTRIBUTION LIST |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| CEO/VP            | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD | VPD |
| 01                | 02  | 03  | 04  | 05  | 06  | 07  | 08  | 09  | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  |

| PREPARED BY   | CHECKED BY   | APPROVED BY   |
|---|--|---|
| <br>Issued | <br>Department Head | <br>Division Manager |

|  |  |                               |              |
|--|--|-------------------------------|--------------|
| <br><b>TAIWAN FRUCTOSE</b><br><b>PURECHEM</b><br>PURE CHEM CO.,LTD. |  | Rev No.                       | : 14         |
|  |  | Doc No.                       | : NF-PDS-002 |
|  |  | Eft. Date                     | : 27/11/2017 |
|  |  | Page.                         | : 3 of 36    |
|  |  | HACCP – Annex (II) (Sorbitol) |              |

**บันทึกประวัติการแก้ไขเอกสาร (Record the document revision history)**

| หมายเลข<br>ครั้งที่<br>Rev.no | วันที่<br>แก้ไข<br>Effective Date | หน้า<br>Page | รายการที่แก้ไข<br>Description   |
|-------------------------------|-----------------------------------|--------------|---|
| 11                            | 29/03/2013                        | 5            | Revise HACCP term   |
|                               |                                   | 8,11         | Increase sorbitol JIS grade on product description and intended.                                |
|                               |                                   | 13           | Increase hazard analysis of flexi bulk.   |
|                               |                                   | 13           | Increase specification number of DM water and Condensate water                                  |
|                               |                                   | 36, 39       | Revise relate document and retention period   |
| 12                            | 01/01/2014                        | -            | Delete HACCP Term because make new document form for HACCP term list (F-HACCP-001-02).          |
|                               |                                   | All          | Add hazard analysis of Bacillus cereus.   |
| 13                            | 17/08/2016                        | All          | Add chlorate water in raw material and hazard analysis.   |
|                               |                                   | All          | Add hazard analysis of some raw material and packaging.   |
|                               |                                   | 35           | Change verification analysis test result of heavy metal from once in six months to once a year. |
|                               |                                   | 37           | Add test item in verification analysis test result of microbiological contamination.            |
| 14                            | 27/11/2017                        | All          | Add hazard analysis of allergen in raw material and process.                                    |
|                               |                                   | All          | Revise Process Flow Diagram, cut process of packing and transfer to PC department.              |

|  |  |                                |              |
|--|--|--------------------------------|--------------|
| <br><b>TAIWAN FRUCTOSE</b><br><b>PURECHEM</b><br>PURE CHEM CO.,LTD. |  | Rev No.                        | : 14         |
|  |  | Doc No.                        | : NF-PDS-002 |
|  |  | Eft. Date                      | : 27/11/2017 |
|  |  | Page.                          | : 4 of 36    |
|  |  | HACCP – Annex (III) (Sorbitol) |              |

**CONTENTS**

| No.                            | TITLE   | Document No. |
|--------------------------------|---|--------------|
| HACCP – Annex (I) (Sorbitol)   | Document Name   | 1            |
| HACCP – Annex (II) (Sorbitol)  | Records of Document Revision                                    | 2            |
| HACCP – Annex (III) (Sorbitol) | Contents  | 4            |
| HACCP – Annex (IV) (Sorbitol)  | Related Document  | 36           |
| HACCP – Annex (IV) (Sorbitol)  | Time of Documentation   | 36           |
| 1.                             | HACCP – Annex A (Sorbitol)                                      |              |
|                                | - PRODUCT DESCRIPTION   | 5            |
| 2.                             | HACCP – Annex B (Sorbitol)                                      |              |
|                                | - PRODUCT INTENDED USE  | 8            |
| 3                              | HACCP – Annex C (Sorbitol)                                      |              |
|                                | - PROCESS FLOW DIAGRAM FOR SORBITOL(NC, USP or JIS grade)       | 11           |
| 4.                             | HACCP – Annex D (Sorbitol)                                      |              |
|                                | - RAW MATERIAL AND INGREDIENTS LIST                             | 12           |
| 5.                             | HACCP – Annex E (Sorbitol)                                      |              |
|                                | - HAZARD ANALYSIS   | 13           |
|                                | • Product ; Raw Material (Sorbitol)                             | 17           |
|                                | • Process ; Sorbitol  |              |
| 6.                             | HACCP – Annex F (Sorbitol)                                      |              |
|                                | - ANALYSIS OF SIGNIFICANTS OF HAZARDS (USING THE DECISION TREE) |              |
|                                | • Raw material and ingredient ; Process of Sorbitol             | 25           |
|                                | • Product ; Process of Sorbitol                                 | 27           |
| 7.                             | HACCP – Annex G (Sorbitol)                                      |              |
|                                | - HACCP WORKSHEET   | 32           |



PURE CHEM CO.,LTD.

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 14         |
| Doe No.                    | : M-PDS-002  |
| Effit. Date                | : 27/11/2017 |
| Page.                      | : 5 of 36    |
| HACCP – Annex A (Sorbitol) |              |

### PRODUCT DESCRIPTION

1. **Product Name** : 70 % Sorbitol solution NC grade.
2. **Formula** :  $C_6H_{14}O_6$
3. **How it is to be used** : Food Pharmaceutical and cosmetic industry.
4. **Process & Preservation Technique** :  
Hydrogenation of dextrose solution in the presence of Hydrogen gas nickel catalyst and magnesium. Purify and concentrate
5. **Type of Packing** : Metal drum, Plastic drums, Tanker, Jerry can, IBC tank, Flexi bulk
6. **Best Before Details / Shelf Life / Expiry Details** : Five years after MFG. date
7. **Labeling Instructions** : 70 % sorbitol solution B.NO., GR.WT., NET.WT., MFG. date, EXP.date
8. **Where will it be sold** : Export and local.
9. **Distribution Mechanism** : Distributor and direct to the user.
10. **Specifications** : % TS, % RS, % Sorbitol, % DS, pH, conductivity.



PURE CHEM CO.,LTD.

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 14         |
| Doe No.                    | : M-PDS-002  |
| Effit. Date                | : 27/11/2017 |
| Page.                      | : 6 of 36    |
| HACCP – Annex A (Sorbitol) |              |

### PRODUCT DESCRIPTION

1. **Product Name** : 70 % Sorbitol solution USP grade.
2. **Formula** :  $C_6H_{14}O_6$
3. **How it is to be used** : Food Pharmaceutical and cosmetic industry.
4. **Process & Preservation Technique** : Hydrogenation of dextrose solution in the presence of Hydrogen gas nickel catalyst and magnesium. Purify and concentrate.
5. **Type of Packing** : Metal drum, Plastic drums, Tanker, Jerry can, IBC tank, Flexi bulk
6. **Best Before Details / Shelf Life / Expiry Details** : Five years after MFG. date
7. **Labeling Instructions** : 70 % sorbitol solution B.NO., GR.WT., NET.WT., MFG. date, EXP.date
8. **Where will it be sold** : Export and local.
9. **Distribution Mechanism** : Distributor and direct to the user.
10. **Specifications** : % TS, % RS, % Sorbitol, % DS, pH, conductivity.



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

**PURE CHEM CO.,LTD.**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 14         |
| Doc No.                    | : M-PDS-002  |
| Effit. Date                | : 27/11/2017 |
| Page.                      | : 7 of 36    |
| HACCP – Annex A (Sorbitol) |              |

#### PRODUCT DESCRIPTION

1. **Product Name** : 70 % Sorbitol solution JIS grade.
2. **Formula** :  $C_6H_{14}O_6$
3. **How it is to be used** : Food Pharmaceutical and cosmetic industry.
4. **Process & Preservation Technique** : Hydrogenation of dextrose solution in the presence of Hydrogen gas nickel catalyst and magnesium. Purify and concentrate.
5. **Type of Packing** : Metal drum, Plastic drums, Tanker, Jerry can, IBC tank, Flexi bulk
6. **Best Before Details / Shelf Life / Expiry Details** : Five years after MFG. date
7. **Labeling Instructions** : 70 % sorbitol solution B.NO., GR.WT., NET.WT., MFG. date, EXP. date
8. **Where will it be sold** : Export and local.
9. **Distribution Mechanism** : Distributor and direct to the user.
10. **Specifications** : % TS, % RS, % Sorbitol, % DS, pH, conductivity.



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

**PURE CHEM CO.,LTD.**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 14         |
| Doc No.                    | : M-PDS-002  |
| Effit. Date                | : 27/11/2017 |
| Page.                      | : 8 of 36    |
| HACCP – Annex B (Sorbitol) |              |

#### PRODUCT INTENDED USE

**Product :** 70 % Sorbitol solution NC grade

**Intended use :** Toothpaste

Shampoo

Cosmetics



TAIWAN FRUCTOSE

**PURE & CHEM****PURE CHEM CO.,LTD.**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 14         |
| Doc No.                    | : M-PDS-002  |
| Eft. Date                  | : 27/11/2017 |
| Page.                      | : 9 of 36    |
| HACCP – Annex B (Sorbitol) |              |

**PRODUCT INTENDED USE****Product :** 70% sorbitol USP grade**Intended use :** Make the sorbitol powder.

For drugs



TAIWAN FRUCTOSE

**PURE & CHEM****PURE CHEM CO.,LTD.**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 14         |
| Doc No.                    | : M-PDS-002  |
| Eft. Date                  | : 27/11/2017 |
| Page.                      | : 10 of 36   |
| HACCP – Annex B (Sorbitol) |              |

**PRODUCT INTENDED USE****Product :** 70% sorbitol JIS grade**Intended use :** For Polyo







TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

**PURE CHEM CO.,LTD.**

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page. : 13 of 36  
HACCP – Annex E (Sorbitol)

### HAZARD ANALYSIS

**Product :** Raw material (Sorbitol)

**Risk (H / M / L/Neg.) :** Probability of occurrence of hazard

High (H) : Likely to occur. Medium (M) : Could occur. Low(L) : Not likely to occur..

Negative ( Neg.) : Never occur

**Severity (C / Ma / Mi, Neg. ) :** Severity of the hazard if it were to occur.

Critical (C): Result in an unsafe product leading to poisoning and fatality

Major (Ma) : Likely to result in an unsafe product requiring to hospitalization.

Minor (Mi) : May result in an unsafe product requiring to medical attention.

Negative ( Neg ) : No result.

**Hazard:** Allergen (A), Biological (B), Chemical (C), Physical (P)

Risk Probability Number

| Risk | High     | 0    | 3     | 6     | 9        |
|------|----------|------|-------|-------|----------|
| 2    | Medium   | 0    | 2     | 4     | 6        |
| 1    | Low      | 0    | 1     | 2     | 3        |
| 0    | Neg.     | 0    | 0     | 0     | 0        |
|      |          | Neg. | Minor | Major | Critical |
|      | Severity | 0    | 1     | 2     | 3        |

| Ingredient / Process Step                        | Hazard  | Source         | Hazard Adverse Effect | Risk             |               | Severity           |               | Risk Probability Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1 identified as significant |
|--|---|----------------|-----------------------|------------------|---------------|--------------------|---------------|-------------------------|---|
|  |   |                |                       | (H / M / L/Neg.) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg.) | Rating Number |                         |   |
| 1) High %DX dextrose soln. for USP and JIS grade | A: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|  | P: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|  | C: Heavy Metal ( As, Pb, Cu )   | Fructose plant | Carcinogenic          | H                | 3             | C                  | 3             | 9                       | 1) Ion exchange from fructose plant   |
|  | B: Micro organism ( E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | contamination  | Sickness              | M                | 2             | Mi                 | 1             | 2                       | 1) Cleaning program of storage tank.  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

**PURE CHEM CO.,LTD.**

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page. : 14 of 36  
HACCP – Annex E (Sorbitol)

| Ingredient / Process Step                 | Hazard  | Source         | Hazard Adverse Effect | Risk             |               | Severity           |               | Risk Probability Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1 identified as significant |
|---|---|----------------|-----------------------|------------------|---------------|--------------------|---------------|-------------------------|---|
|   |   |                |                       | (H / M / L/Neg.) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg.) | Rating Number |                         |   |
| 2) Low %DX dextrose solution for NC grade | A: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|   | P: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|   | C: Heavy Metal ( As, Pb, Cu )   | Fructose plant | Carcinogenic          | H                | 3             | C                  | 3             | 9                       | 1) Ion exchange from fructose plant   |
|   | B: Micro organism ( E.Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | contamination  | Sickness              | M                | 2             | Mi                 | 1             | 2                       | 1) Cleaning program of Storage tank.  |
| 3) Magnesium Powder                       | A: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|   | P: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|   | C: Heavy metal ( Cu )   | Supplier       | Carcinogenic          | H                | 3             | C                  | 3             | 9                       | 1) Incoming inspection , COA  |
|   | B: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
| 4) Nickel Catalyst                        | A: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|   | P: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|   | C: Heavy metal  | Supplier       | Carcinogenic          | H                | 3             | C                  | 3             | 9                       | 1) Incoming inspection , COA  |
|   | B: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
| 5) Hydrogen gas                           | A: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|   | P: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|   | C: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |
|   | B: Nil  | -              | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 14

Doc No. : M-PDS-002

Eff. Date : 27/11/2017

Page. : 15 of 36

HACCP – Annex E (Sorbitol)

| Ingredient / Process Step  | Hazard  | Source        | Hazard Adverse Effect | Risk             |               | Severity           |               | Risk Probability Number | Control Measure (S) Equal to or greater than 1 identified as significant |
|----------------------------|---|---------------|-----------------------|------------------|---------------|--------------------|---------------|-------------------------|--|
|                            |   |               |                       | (H / M / L/Neg.) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg.) | Rating Number |                         |  |
| 6) Filter aid              | A: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                            | P: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                            | C: Heavy metal (Pb, As)   | Supplier      | Sickness              | H                | 3             | Ma                 | 2             | 6                       | 1) Purchase specification, COA   |
|                            | B: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
| 7) Sodium Hydroxide (NaOH) | A: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                            | P: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                            | C: Heavy metal (Hg,Pb,As,Cd)  | Supplier      | Sickness              | Neg              | 0             | Neg                | 0             | 0                       | 1) Incoming inspection, COA  |
|                            | B: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
| 8) Hydrochloric acid (HCl) | A: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                            | P: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                            | C: Heavy metal (Pb,Hg)  | Supplier      | Sickness              | Neg              | 0             | Neg                | 0             | 0                       | Incoming inspection of COA   |
|                            | C: As   | -             | -                     | L                | 1             | Mi                 | 1             | 1                       | Incoming inspection of COA   |
| 9) DM water                | B: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                            | A: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                            | P: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                            | C: As, Heavy metal Pb Hg  | NaOH,HCl      | Sickness              | M                | 2             | Mi                 | 1             | 2                       | Conductivity control   |
|                            | B: Micro organism (E. Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | Contamination | Sickness              | Neg              | 0             | Neg                | 0             | 0                       |  |
|                            |   |               |                       | M                | 2             | Mi                 | 1             | 2                       | 1) Cleaning program of Storage tank.                                     |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 14

Doc No. : M-PDS-002

Eff. Date : 27/11/2017

Page. : 16 of 36

HACCP – Annex E (Sorbitol)

| Ingredient / Process Step | Hazard  | Source        | Hazard Adverse Effect | Risk             |               | Severity           |               | Risk Probability Number | Control Measure (S) Equal to or greater than 1 identified as significant |
|---------------------------|---|---------------|-----------------------|------------------|---------------|--------------------|---------------|-------------------------|--|
|                           |   |               |                       | (H / M / L/Neg.) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg.) | Rating Number |                         |  |
| 10) Condensate water      | A: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                           | P: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                           | C: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                           | B: Micro organism (E. Coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus) | Contamination | Sickness              | Neg              | 0             | Ma                 | 2             | 0                       | Test result once in a year Cleaning Tank                                 |
| 11) Steam                 | A: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                           | P: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |
|                           | C: As, Heavy metal Pb   | NaOH, HCl     | Sickness              | M                | 2             | Mi                 | 1             | 2                       | Conductivity control   |
|                           | C: Hg   | -             | -                     | Neg              | 0             | Neg                | 0             | 0                       |  |
|                           | B: Nil  | -             | -                     | -                | -             | -                  | -             | -                       | -  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page. : 17 of 36  
HACCP – Annex E (Sorbitol)

### HAZARD ANALYSIS

Process : Sorbitol.

Risk (H / M / L/Neg.) : Probability of occurrence of hazard

High (H) : Likely to occur. Medium (M) : Could occur. Low(L) : Not likely to

Negative (Neg) : Never occur

Severity (C / Ma / Mi /Neg) : Severity of the hazard if it were to occur.

Critical (C): Result in an unsafe product leading to poisoning and fatality

Major (Ma) : Likely to result in an unsafe product requiring to hospitalization.

Minor (Mi) : May result in an unsafe product requiring to medical attention.

Negative :No result

Hazard: Allergen (A), Biological (B), Chemical (C), Physical (P)

Risk Probability Number

| Risk     | High   | 0     | 3     | 6        | 9 |
|----------|--------|-------|-------|----------|---|
| 3        | Medium | 0     | 3     | 6        | 9 |
| 1        | Low    | 0     | 1     | 2        | 3 |
| 0        | Neg.   | 0     | 0     | 0        | 0 |
|          | Neg.   | Minor | Major | Critical |   |
| Severity | 0      | 1     | 2     | 3        |   |

| Ingredients / Process Step | Hazard  | Source        | Hazard Adverse Effects | Risk            |               | Severity          |               | Risk Probability Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1 identified as significant |
|----------------------------|---|---------------|------------------------|-----------------|---------------|-------------------|---------------|-------------------------|---|
|                            |   |               |                        | (H / M / L/Neg) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg) | Rating Number |                         |   |
| 1) Filter                  | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Resin bead   | Ion Exchange  | Choking                | L               | 1             | Neg.              | 0             | 0                       | 1). S S mesh size   |
|                            | C: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | B: Micro Organism<br>( E.Coli, Salmonella,<br>Staphylococcus aureus,<br>Bacillus cereus ) | contamination | Sickness               | L               | 1             | Ma                | 2             | 2                       | 1). Cleaning program  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page. : 18 of 36  
HACCP – Annex E (Sorbitol)

| Ingredients / Process Step   | Hazard   | Source                        | Hazard Adverse Effects | Risk            |               | Severity          |               | Risk Probability Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1 identified as significant |
|------------------------------|--|-------------------------------|------------------------|-----------------|---------------|-------------------|---------------|-------------------------|---|
|                              |  |                               |                        | (H / M / L/Neg) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg) | Rating Number |                         |   |
| 2) Prepare dextrose solution | A: Nil   | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                              | P: Nil   | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                              | C: Nil   | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                              | B: Micro organism<br>( E.Coli, Salmonella,<br>Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus)  | contamination                 | Sickness               | L               | 1             | Ma                | 2             | 2                       | 1). Cleaning program of storage tank  |
| 3) Hydrogenation             | A: Nil   | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                              | P: Nil   | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                              | C: Heavy Metal<br>(Cu, Ni)   | Nickel,<br>Magnesium catalyst | Sickness               | H               | 3             | C                 | 3             | 9                       | 1). Setting time of batch.  |
|                              | B: Micro Organism<br>( E. coli, Salmonella,<br>Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | contamination                 | Sickness               | M               | 2             | Ma                | 2             | 4                       | 1). Temperature Control   |
| 4) Setting Tank              | A: Nil   | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                              | P: Nil   | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                              | C: Nil   | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                              | B: Nil   | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 14         |
| Doc No.                    | : M-PDS-002  |
| Eff. Date                  | : 27/11/2017 |
| Page.                      | : 19 of 36   |
| HACCP – Annex E (Sorbitol) |              |

| Ingredients / Process Step | Hazard  | Source        | Hazard Adverse Effects | Risk            |               | Severity          |               | Risk Probability Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1 identified as significant |
|----------------------------|---|---------------|------------------------|-----------------|---------------|-------------------|---------------|-------------------------|---|
|                            |   |               |                        | (H / M / L/Neg) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg) | Rating Number |                         |   |
| 5) CTT tank                | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | C: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | B: Micro organism (E.coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus)  | Contamination | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Cleaning program of storage tank  |
| 6) Filtration              | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | C: Heavy metal (As, Pb)   | Filter aid    | Sickness               | H               | 3             | Ma                | 2             | 6                       | 1). Purchase specification, COA   |
|                            | B: Microorganism (E.coli, Salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus)   | Contamination | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Clean before new pre-coating  |
| 7) Storage tank            | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | C: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | B: Micro organism (E. coli, Salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | Contamination | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Cleaning program of storage tank  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 14         |
| Doc No.                    | : M-PDS-002  |
| Eff. Date                  | : 27/11/2017 |
| Page.                      | : 20 of 36   |
| HACCP – Annex E (Sorbitol) |              |

| Ingredients / Process Step        | Hazard  | Source                        | Hazard Adverse Effects | Risk            |               | Severity          |               | Risk Probability Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1 identified as significant |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|------------------------|-----------------|---------------|-------------------|---------------|-------------------------|---|
|                                   |   |                               |                        | (H / M / L/Neg) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg) | Rating Number |                         |   |
| 8) Reprocess 1                    | A: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                                   | P: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                                   | C: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                                   | B: Micro organism (E. coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | Contamination                 | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Cleaning program of storage tank.<br>Clean after use for reprocess      |
| 9) Filter                         | A: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                                   | P: Resin bead   | Ion Exchange                  | Choking                | L               | 1             | Neg.              | 0             | 0                       | 1). Bag micron size   |
|                                   | C: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                                   | B: Micro organism (E. coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | contamination                 | Sickness               | L               | 1             | Ma                | 2             | 2                       | 1). Changing program  |
| 10) Heat exchanger                | A: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                                   | P: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                                   | C: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                                   | B: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
| 11) Ion exchange ( Purification ) | A: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                                   | P: Resin bead   | Resin                         | Choking                | L               | 1             | Neg.              | 0             | 0                       | 1). Filter  |
|                                   | C: Heavy metal (Pb, As, Ni)   | Nickel, HCl, NaOH, Filter aid | Sickness               | M               | 2             | C                 | 3             | 6                       | 1). Conductivity control  |
|                                   | B: Nil  | -                             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

**PURE CHEM CO.,LTD.**

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page. : 21 of 36  
HACCP – Annex E (Sorbitol)

| Ingredients / Process Step | Hazard  | Source        | Hazard Adverse Effects | Risk            |               | Severity          |               | Risk Probability Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1 identified as significant |
|----------------------------|---|---------------|------------------------|-----------------|---------------|-------------------|---------------|-------------------------|---|
|                            |   |               |                        | (H / M / L/Neg) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg) | Rating Number |                         |   |
| 12) Storage tank           | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | C: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | B: Micro organism ( E. coli, salmonella, Staphylococcus aureus , Bacillus cereus) | Contamination | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Cleaning program of storage tank  |
| 13) Filter                 | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Resin bead   | Ion Exchange  | Choking                | L               | 1             | Neg.              | 0             | 0                       | 1). Bag micron size   |
|                            | C: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | B: Micro organism ( E. coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus)  | contamination | Sickness               | L               | 1             | Ma                | 2             | 2                       | 1). Changing program  |
| 14) Evaporation            | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | C: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | B: Micro organism ( E. coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus ) | Survival      | Sickness               | M               | 2             | Ma                | 2             | 4                       | 1). Temperature Control<br>2). Control of Flow rate                         |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

**PURE CHEM CO.,LTD.**

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page. : 22 of 36  
HACCP – Annex E (Sorbitol)

| Ingredients / Process Step | Hazard  | Source        | Hazard Adverse Effects | Risk            |               | Severity          |               | Risk Probability Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1 identified as significant |
|----------------------------|---|---------------|------------------------|-----------------|---------------|-------------------|---------------|-------------------------|---|
|                            |   |               |                        | (H / M / L/Neg) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg) | Rating Number |                         |   |
| 15) Adjust 70% Sorbitol    | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | C: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | B: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
| 16) Storage Tank           | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | C: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | B: Micro organism ( E. coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus ) | Contamination | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Cleaning program of storage tank  |
| 17) Filter                 | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Foreign particle   | Evaporator    | Choking                | L               | 1             | Mi                | 1             | 1                       | 1). Changing program  |
|                            | C: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | B: Micro organism ( E. coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus ) | Contamination | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Changing program  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page : 23 of 36  
HACCP – Annex E (Sorbitol)

| Ingredients / Process Step                     | Hazard  | Source         | Hazard Adverse Effects | Risk            |               | Severity          |               | Risk Probability Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1 identified as significant |
|--|---|----------------|------------------------|-----------------|---------------|-------------------|---------------|-------------------------|---|
|  |   |                |                        | (H / M / L/Neg) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg) | Rating Number |                         |   |
| 18) Magnet trap                                | A: Nil  | -              | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|  | P: Nut and Bolt   | Magnet support | Choking                | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | Inspection of sieve   |
|  | C: Nil  | -              | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|  | B: Micro organism   | Contamination  | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Cleaning program  |
| 19) Overhead Storage tank for loading tank car | A: Nil  | -              | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|  | P: Nil  | -              | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|  | C: Nil  | -              | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|  | B: Micro organism (E. coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | Contamination  | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Cleaning program of Storage tank  |
| 20) Storage tank for PC Packing                | A: Nil  | -              | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|  | P: Nil  | -              | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|  | C: Nil  | -              | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|  | B: Micro organism (E. coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | Contamination  | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Cleaning program of Storage tank  |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page : 24 of 36  
HACCP – Annex E (Sorbitol)

| Ingredients / Process Step | Hazard  | Source        | Hazard Adverse Effects | Risk            |               | Severity          |               | Risk Probability Number | Control Measure (S)<br>Equal to or greater than 1 identified as significant |
|----------------------------|---|---------------|------------------------|-----------------|---------------|-------------------|---------------|-------------------------|---|
|                            |   |               |                        | (H / M / L/Neg) | Rating Number | (C / Ma / Mi/Neg) | Rating Number |                         |   |
| 21) Reprocess 2            | A: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | P: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | C: Nil  | -             | -                      | -               | -             | -                 | -             | -                       | -   |
|                            | B: Micro organism (E. coli, salmonella, Staphylococcus) | Contamination | Sickness               | M               | 2             | Mi                | 1             | 2                       | 1). Cleaning program of Storage tank  |



TAIWAN FRUCTOSE

**PURE+CHEM****PURE CHEM CO.,LTD.**

Rev No. : 14  
 Doc No. : M-PDS-002  
 Eff. Date : 27/11/2017  
 Page. : 25 of 36  
 HACCP – Annex F (Sorbitol)

**ANALYSIS OF SIGNIFICANT OF HAZARDS (USING THE DECISION TREE)****Raw material and ingredient : Process of Sorbitol**

A hazard having a Risk Probability Number greater than or equal to one is considered to be of significance.

| Ingredient / Process Step                        | Hazard   | Risk :<br>(H / M / L / Neg) | Severity :<br>(C / Ma / Mi) | Control Measure(S)               | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP ?<br>Y / N | Subsequent Step |
|--|--|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|----|----|----|----|------------------------|-----------------|
| 1) High %DX dextrose soln. for USP and JIS grade | C: Heavy metal (As, Pb, Cu)  | H(3)                        | C(3)                        | IER from fructose plant.         | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Ion Exchange    |
|  | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | M(2)                        | Mi(1)                       | Cleaning program of storage tank | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Hydrogenation   |
| 2) Low %DX dextrose soln. for grade              | C: Heavy metal (As, Pb, Cu)  | H(3)                        | C(3)                        | IER from fructose plant.         | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Ion Exchange    |
|  | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | M(2)                        | Mi(1)                       | Cleaning program of storage tank | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Hydrogenation   |
| 3) Magnesium                                     | C: Heavy metal (Cu)  | H(3)                        | C(3)                        | Purchase specification, COA.     | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Ion Exchange    |
| 4) Nickel  | C: Heavy metal   | H(3)                        | C(3)                        | Purchase specification, COA.     | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Ion Exchange    |
| 6) Filter aid                                    | C: Heavy metal (As, Pb)  | H(3)                        | Ma(2)                       | Purchase specification, COA.     | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Ion Exchange    |
| 8) HCl   | C: As  | L(1)                        | Mi(1)                       | Incoming in spection, COA        | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Ion Exchange    |



TAIWAN FRUCTOSE

**PURE+CHEM****PURE CHEM CO.,LTD.**

Rev No. : 14  
 Doc No. : M-PDS-002  
 Eff. Date : 27/11/2017  
 Page. : 26 of 36  
 HACCP – Annex F (Sorbitol)

| Ingredient / Process Step | Hazard   | Risk :<br>(H / M / L / Neg) | Severity :<br>(C / Ma / Mi) | Control Measure(S)               | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP ?<br>Y / N | Subsequent Step |
|---------------------------|--|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|----|----|----|----|------------------------|-----------------|
| 9) DM water               | C: Heavy metal (Pb, As.)   | M(2)                        | Ma(1)                       | Conductivity control.            | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Ion Exchange    |
|                           | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | M(2)                        | Mi(1)                       | Cleaning program of storage tank | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Hydrogenation   |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE & CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 14

Doc No. : M-PDS-002

Effl. Date : 27/11/2017

Page. : 27 of 36

HACCP – Annex F (Sorbitol)

### ANALYSIS OF SIGNIFICANT OF HAZARDS (USING THE DECISION TREE)

**PRODUCT : Process of Sorbitol**

A hazard having a Risk Probability Number greater than or equal to one is considered to be of significance.

| Ingredient / Process Step | Hazard  | Risk :<br>(H / M / L / Neg) | Severity :<br>(C / Ma / Mi) | Control Measure(S)               | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP ?<br>Y / N | Subsequent Step |
|---------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|----|----|----|----|------------------------|-----------------|
| 1) Filter                 | B: Micro organism contamination<br>( E.Coli, salmonella , Staphylococcus Aureus , Bacillus cereus ) | L(1)                        | Ma(2)                       | Cleaning program                 | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Hydrogenation   |
| 2) Prepare Dextrose       | B: Micro organism contamination<br>( E.Coli, salmonella , Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus )  | L(1)                        | Ma(2)                       | Cleaning program of storage tank | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Hydrogenation   |
| 3) Hydrogenation          | C: Heavy metal (Ni, Cu)   | H(3)                        | C(3)                        | Setting time of Batch            | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Ion Exchange    |
|                           | B: Micro organism contamination<br>( E.Coli, salmonella , Staphylococcus Aureus , Bacillus cereus ) | M(2)                        | Ma(2)                       | Temperature Control              | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Evaporation     |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE & CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 14

Doc No. : M-PDS-002

Effl. Date : 27/11/2017

Page. : 28 of 36

HACCP – Annex F (Sorbitol)

| Ingredient / Process Step | Hazard  | Risk :<br>(H / M / L / Neg) | Severity :<br>(C / Ma / Mi) | Control Measure(S)  | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP ?<br>Y / N | Subsequent Step |
|---------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|---|----|----|----|----|------------------------|-----------------|
| 5) CTT tank               | B: Micro organism contamination<br>( E.Coli, salmonella , Staphylococcus Aureus , Bacillus cereus ) | M(2)                        | Mi(1)                       | Cleaning program of storage tank                                  | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Evaporation     |
| 6) Filtration             | C: Heavy metal (As, Pb)   | H(3)                        | Ma(2)                       | Purchase specification, COA                                       | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Ion Exchange    |
|                           | B: Micro organism contamination<br>( E.Coli, salmonella , Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus )  | M(2)                        | Mi(1)                       | Clean before new pre-coating                                      | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Evaporation     |
| 7) Storage tank           | B: Micro organism contamination<br>( E.Coli, salmonella , Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus )  | M(2)                        | Mi(1)                       | Cleaning program of storage tank                                  | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Evaporation     |
| 8) Reprocess 1            | B: Micro organism contamination<br>( E.Coli, salmonella , Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus )  | M(2)                        | Mi(1)                       | Cleaning program of storage tank<br>Clean after use for reprocess | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Evaporation     |
| 9) Filter                 | B: Micro organism contamination<br>( E.Coli, salmonella , Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus )  | L(1)                        | Ma(2)                       | Cleaning program  | Y  | N  | Y  | Y  | N                      | Evaporation     |





TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page. : 29 of 36  
HACCP – Annex F (Sorbitol)

| Ingredient / Process Step | Hazard   | Risk : (H / M / L / Neg) | Severity : (C / Ma / Mi) | Control Measure(S)                                | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP ? Y / N | Subsequent Step |
|---------------------------|--|--------------------------|--------------------------|---|----|----|----|----|---------------------|-----------------|
| 11) Ion Exchange          | C: Heavy metal (Pb, As, Ni)  | M(2)                     | C(3)                     | Conductivity control                              | Y  | Y  | -  | -  | Y                   |                 |
| 12) Storage tank          | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | M(2)                     | Mi(1)                    | Cleaning program of storage tank                  | Y  | N  | Y  | Y  | N                   | Evaporation     |
| 13) Filter                | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | L(1)                     | Ma(2)                    | Cleaning program                                  | Y  | N  | Y  | Y  | N                   | Evaporation     |
| 14) Evaporation           | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | M(2)                     | Ma(2)                    | 1) Temperature control<br>2) Control of flow rate | Y  | Y  | -  | -  | Y                   | -               |
| 16) Storage tank          | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | M(2)                     | Mi(1)                    | Cleaning program of storage tank                  | Y  | N  | N  | -  | N                   | -               |
| 17) Filter                | P: Foreign particle  | L(1)                     | Mi(1)                    | Changing program                                  | Y  | N  | N  | -  | N                   | -               |
|                           | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | M(2)                     | Mi(1)                    | Changing program                                  | Y  | N  | N  | -  | N                   | -               |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page. : 30 of 36  
HACCP – Annex F (Sorbitol)

| Ingredient / Process Step                      | Hazard   | Risk : (H / M / L / Neg) | Severity : (C / Ma / Mi) | Control Measure(S)               | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Is it a CCP ? Y / N | Subsequent Step |
|--|--|--------------------------|--------------------------|----------------------------------|----|----|----|----|---------------------|-----------------|
| 18) Magnet trap                                | P: Foreign particle  | L(1)                     | Mi(1)                    | Changing program                 | Y  | N  | N  | -  | N                   | -               |
| 19) Overhead Storage tank for loading tank car | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | M(2)                     | Mi(1)                    | Cleaning program of storage tank | Y  | N  | N  | -  | N                   | -               |
| 20) Storage tank for PC Packing                | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | M(2)                     | Mi(1)                    | Cleaning program of storage tank | Y  | N  | N  | -  | N                   | -               |
| 21) Reprocess 2                                | B: Micro organism contamination (E.Coli, salmonella, Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus) | M(2)                     | Mi(1)                    | Cleaning program of storage tank | Y  | N  | Y  | Y  | N                   | Evaporation     |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 14         |
| Doc No.                    | : M-PDS-002  |
| Eff. Date                  | : 27/11/2017 |
| Page.                      | : 31 of 36   |
| HACCP – Annex F (Sorbitol) |              |

Questions of the Decision Tree for identification of CCPs referred to above are as follows :

Q1 : Do preventive control measures exist ?

Q2 : Is this step specifically designed for eliminating or reducing the likely occurrence of a hazard to an acceptable level ?

Q3 : Could contamination with identified hazard (s) occur in excess of acceptable level(s) or could these increase to unacceptable levels ?

Q4 : Will a subsequent step eliminate identified hazard (s) or reduce likely occurrence to acceptable levels(s) ?




TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE+CHEM**

PURE CHEM CO.,LTD.

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Rev No.                    | : 14         |
| Doc No.                    | : M-PDS-002  |
| Eff. Date                  | : 27/11/2017 |
| Page.                      | : 32 of 36   |
| HACCP – Annex G (Sorbitol) |              |

### HACCP WORKSHEET

| CCP | Process Step | Hazard(s)    | Control Measures  | Critical Limits  | Monitoring Procedures   | Corrective Action(s)  | Verification  | Records  |
|-----|--------------|--------------|---|--|---|---|---|--|
| 1.  | Ion Exchange | Heavy Metals | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check the conductivity of Syrup</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Conductivity <math>\leq 10 \mu\text{S/cm}</math></li> </ul> | <b>What:</b> Conductivity<br><b>How:</b> Conductivity meter<br><b>When:</b> Every 1 Hr.<br><b>Where:</b> I.E. section<br><b>Who:</b> Operator | <b>Line :</b><br>1) Do circulation until getting equal or less than 10 $\mu\text{S/cm}$<br>2) Stop I.E. and regeneration I.E.<br><b>Product:</b> Pass through I.E. again. | <b>What:</b><br>1. Calibration of conductivity meter<br><b>How:</b><br>1. With standard soln.<br>2. Calibration with Conductivity meter in Lab.<br><br><b>When:</b><br>1. Everyday<br>2. Once in four month<br><b>Who:</b><br>1. Operator<br>2. In-house calibration. | 1. Log sheet F-PDS-001-03<br>2. Calibration Log Book no.7<br><br>3. Calibration log sheet F-END-002/01 |

|  |                            |              |
|--|----------------------------|--------------|
|  <p style="text-align: center;">TAIWAN FRUCTOSE<br/><b>PURE CHEM</b><br/>PURE CHEM CO.,LTD.</p> | Rev No.                    | : 14         |
|  | Doc No.                    | : M-PDS-002  |
|  | Eff. Date                  | : 27/11/2017 |
|  | Page.                      | : 33 of 36   |
|  | HACCP – Annex G (Sorbitol) |              |


### HACCP WORKSHEET

| CCP | Process Step | Hazard(s) | Control Measures | Critical Limits | Monitoring Procedures | Corrective Action(s) | Verification   | Records |
|-----|--------------|-----------|------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|--|---------|
| 1   |              |           |                  |                 |                       |                      | What: Log sheets<br>How: Visual examination<br>When: Every end of shift<br>Who: Supervisor |         |

**Verification :** Analysis test result the heavy metal of finish product from external certified lab once a year.

**Validation :** Once in a year by analysis test result of heavy metal from external lab when the outlet of syrup from last column of I.E conductivity  $\geq 10 \mu\text{S/cm}$ .

| Test Item              | Criteria  |
|------------------------|-----------|
| 1. Arsenic             | < 1 ppm   |
| 2. Lead                | < 0.5 ppm |
| 3. Nickel              | < 1 ppm   |
| 4. Residue on ignition | < 0.1 %   |

|  |                            |              |
|--|----------------------------|--------------|
|  <p style="text-align: center;">TAIWAN FRUCTOSE<br/><b>PURE CHEM</b><br/>PURE CHEM CO.,LTD.</p> | Rev No.                    | : 14         |
|  | Doc No.                    | : M-PDS-002  |
|  | Eff. Date                  | : 27/11/2017 |
|  | Page.                      | : 34 of 36   |
|  | HACCP – Annex G (Sorbitol) |              |

### HACCP WORKSHEET

| CCP | Process Step | Hazard(s)                         | Control Measures  | Critical Limits   | Monitoring Procedures   | Corrective Action(s)  | Verification  | Records  |
|-----|--------------|-----------------------------------|---|---|---|---|---|--|
| 2.  | Evaporation  | Survival of microorganisms growth | <ul style="list-style-type: none"> <li>Temperature control</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>70 °C (Min)</li> </ul> | What: Temp.<br>How: Digital temp display<br>When: Every 1 hr.<br>Where: Evaporator section<br>Who: Operator | <b>Line :</b> Re-circulate the material and inform the boiler for increase the steam pressure<br><b>Product:</b> Take back non-conformance product and re-evaporation | What: Calibration of digital temp display<br>How: With standard temperature gauge<br>When: Every 1 months<br>Who: Instrument Engineer | 1.Log sheet<br>F-PDS-001/04<br>2.Calibration log sheet<br>F-END-002/01 |
|     |              |                                   |   |   |   |   | What: Log sheets<br>How: Visual examination<br>When: Every end of shift<br>Who: Supervisor  | 1.Log sheet<br>F-PDS-001/04<br>2.Calibration log sheet<br>F-END-002/01 |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE & CHEM**

**PURE CHEM CO.,LTD.**

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page : 35 of 36  
HACCP – Annex G (Sorbitol)

| CCP | Process Step | Hazard(s) | Control Measures    | Critical Limits            | Monitoring Procedures   | Corrective Action(s)  | Verification   | Records  |
|-----|--------------|-----------|---------------------|----------------------------|---|---|--|--|
| 2.  |              |           | • Flow rate control | Max 10 M <sup>3</sup> /hrs | What: Flow<br>How: Flow meter<br>When: Every 1 hr.<br>Where: Evaporator section.<br>Who: Operator | Line : Re-circulate the material and adjust flow ≤ 10 M <sup>3</sup> /hrs.<br>Product: Take back non-conformance product and re-evaporation | What: Calibration of flow meter.<br>How: With standard S S tank<br>When: Once in a year.<br>Who: Instrument Engineer | 1. Log sheet F-PDS-001/04<br>2. Calibration log sheet F-END-002/01 |
|     |              |           |                     |                            |   |   | What: Log sheet<br>How: Visual examination<br>When: Every end of shift<br>Who: Supervisor                            | 1. Log sheet F-PDS-001/04  |

**Verification :** Analysis test result the microbiological contamination of finish product from internal lab once in a month.

| Test Item                | Criteria      |
|--------------------------|---------------|
| 1. Total aerobic count   | NMT 500 cfu/g |
| 2. Yeast & Mold          | NMT 100 cfu/g |
| 3. E.coli / coliform     | Not detect    |
| 4. Staphylococcus aureus | Not detect    |
| 5. Salmonella            | Not detect    |

**Validation :** Once in a year by analysis of microbiological contamination from external certified lab when the inlet of syrup to evaporator ≥ 10 M<sup>3</sup>/hr and outlet jacket temperature of evaporator ≤ 70 °C.

| Test Item                | Criteria   |
|--------------------------|------------|
| 1. Staphylococcus aureus | Not detect |
| 2. E.Coli                | Not detect |
| 3. Salmonella            | Not detect |
| 4. Bacillus cereus       | Not detect |



TAIWAN FRUCTOSE  
**PURE & CHEM**

**PURE CHEM CO.,LTD.**

Rev No. : 14  
Doc No. : M-PDS-002  
Eff. Date : 27/11/2017  
Page : 36 of 36  
HACCP – Annex IV (Sorbitol)

**เอกสารที่เกี่ยวข้อง (Related document)**

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| S-QAD-001/03 | 50% Sodium Hydroxide Specification   |
| S-QAD-001/04 | Hydrochloric Acid Specification      |
| S-QAD-001/06 | Nickel Catalyst Specification        |
| S-QAD-001/07 | Magnesium Powder Specification       |
| S-QAD-001/13 | Celatom FW I2 Specification          |
| S-QAD-001/18 | DM/Condensate/RO Water Specification |

**ระยะเวลาการรักษาสถิติ (Retention Period)**

| รหัสเอกสาร<br>Doc No. | ชื่อเอกสาร<br>Doc. Name         | ระยะเวลาการเก็บรักษา<br>Retention Period | ผู้รับผิดชอบ<br>Responsible | วิธีการจัดเก็บ<br>How to store | วิธีการทำลาย<br>How to destruction |
|-----------------------|---------------------------------|--|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| F-PDS-001/03          | Ion Exchange Log Sheet          | 6 Years                                  | Head of Department          | Keep at Production Office      | Reuse or remove                    |
| F-PDS-001/04          | Four Effect Sorbitol Evaporator | 6 Years                                  | Head of Department          | Keep at Production Office      | Reuse or remove                    |
| F-END-002/01          | Calibration Master List         | 6 Years                                  | Head of Department          | Keep at Engineer Office        | Reuse or remove                    |