

# การฝึกงาน

ณ บริษัท ฟู้ดแอนด์ดริงส์ จำกัด (มหาชน)  
ระหว่างวันที่ 25 มีนาคม 2556 ถึงวันที่ 17 พฤษภาคม 2556

โดย

นายฝึกงาน ขยันอดทน รหัส 5800000

นายปฏิบัติ ตั้งใจ รหัส 5800001

สาขาจุลชีววิทยา ชั้นปีที่ 4

# ข้อมูลของสถานที่ฝึกงาน

ชื่อหน่วยงาน

บริษัท ฟู้ดแอนด์ดริงส์ จำกัด (มหาชน)

Food and Drink Public Company limited



สถานที่ตั้ง

ตำบลคลองกิ่ว อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี 20220

## บริษัท ฟู้ดแอนด์ดริงส์ จำกัด (มหาชน)

ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ที่มีจำหน่ายทั้งในประเทศ และ ต่างประเทศ โดยส่งออกไปยังทวีป ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย เอเชีย และ ปัจจุบันยังผลิตเครื่องดื่ม น้ำบ๊วย และ น้ำว่านหางจระเข้ ผสม น้ำผึ้งและมะนาว ภายใต้ตรา " ซัมเมอร์ "



- บริษัทมีการผลิตสินค้าใน 5 กลุ่ม คือ

1. ผลิตภัณฑ์ เครื่องเทศ เครื่องแกง/น้ำจิ้มสำเร็จรูป บรรจุภาชนะปิดสนิท
2. ผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้แปรรูป บรรจุภาชนะปิดสนิท
3. ผลิตภัณฑ์ แซ่เยือกแข็ง
4. ผลิตภัณฑ์ อาหาร(พร้อมรับประทาน)
5. ผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มน้ำขวย น้ำवान น้ำชา ตรา ชัมเมอร์

# งานที่ได้ฝึกปฏิบัติ

1. ห้องปฏิบัติการทางด้านจุลชีววิทยา
2. ห้อง FINISH PRODUCT (Analysis room) หรือ ห้อง CUT OUT
3. ห้องปฏิบัติการทางด้านเคมี
4. โรงผลิต FROZEN

# 1. ห้องปฏิบัติการทางด้านจุลชีววิทยา



ห้องเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ



ห้องเปิดและเตรียมตัวอย่าง



ห้องตรวจวิเคราะห์



พื้นที่สำหรับบ่ม



พื้นที่สำหรับฆ่าเชื้อ



พื้นที่สำหรับล้าง

## งานที่ได้รับมอบหมาย มีดังนี้

1.1 เปิดตัวอย่างและเตรียมตัวอย่าง

1.2 เตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อและฆ่าเชื้ออาหารด้วยเครื่อง Autoclave

รวมถึงล้างอุปกรณ์ต่างๆ

1.3 ตรวจวิเคราะห์หา Coliforms และ *E. coli* ในอาหาร

1.4 ตรวจวิเคราะห์หา *Salmonella* spp. ในวัตถุดิบสด

1.5 เปรียบเทียบ Test Method

## 1.1 ขั้นตอนการเปิดและเตรียมตัวอย่าง



บันทึกรายละเอียดของข้อมูลตัวอย่างให้ครบถ้วน  
(หลังจากบ่มที่ 37 และ 55 °C นาน 7 และ 14 วัน)



เช็ด เพาหรือลนฝา บริเวณเปิดด้วย Alcohol 95%



ใช้กรรไกรหรือใช้เครื่องมือปลอดเชื้อเปิดตัวอย่าง



ชั่งตัวอย่าง 25 กรัม ใส่ในถุงพลาสติกปลอดเชื้อ



เติม Phosphate Buffer ปริมาตร 225 mL



ตีด้วยเครื่อง Stomacher เป็นเวลา 20 วินาที จะได้ 1:10 ( $10^{-1}$ )



ใช้ยางมัดปากถุง วางใส่ถาด ส่งเข้าห้องตรวจวิเคราะห์ต่อไป



## 1.2 เตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อและฆ่าเชื้ออาหารด้วยเครื่อง Autoclave รวมถึงล้างอุปกรณ์ต่างๆ

### อาหารเลี้ยงเชื้อที่ได้เตรียม

- Lauryl Sulfate Tryptone Broth (LST)
- Plate Count Agar (PCA)
- Phosphate Buffered (PB)
- Cook Meat Medium
- Lactose Broth
- Escherichia coli* broth (EC broth)
- Acid Broth
- Eosin Methylene Blue agar (EMB)
- Hektoen Enteric Agar (HE)
- Dichloran Rose-Bengal Chloramphenicol Agar (DRBC)
- Potato Dextrose Agar (PDA)
- Plain Agar 2%
- Lylose Lysine Desoxycholate Agar (XLD)
- Dextrose Tryptone Broth
- Iron Sulphite Agar
- Malt Extract Broth
- Tetrathionate broth
- Rappaport Vassiliad R10 broth (RV R10 broth)
- Brilliant Green Lactose Bile 2% Broth (BGLB)

## 1.3 ตรวจวิเคราะห์หาค่า Coliform และ *E. coli* ในอาหาร



## 1.4 ตรวจสอบวิเคราะห์หา *Salmonella* spp. ในวัตถุดิบสด

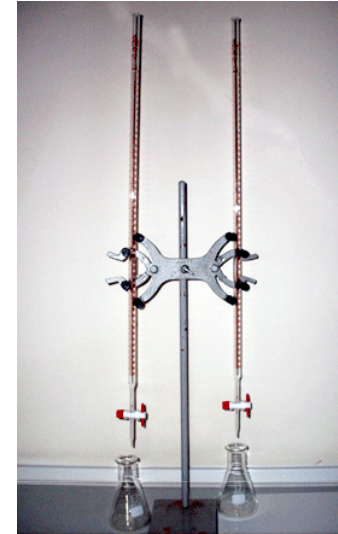
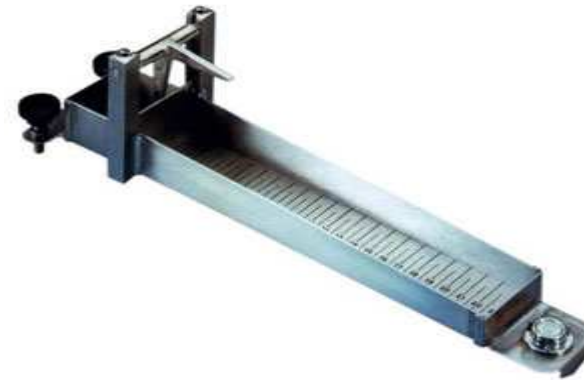


## 2. ห้อง FINISH PRODUCT (Analysis room) หรือ ห้อง CUT OUT

งานที่ได้รับมอบหมาย มีดังนี้

2.1 ตรวจสอบวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์

2.2 สุ่มตรวจคัดเลือกว่าตัดถูกต้อง



### 3. ห้องปฏิบัติการทางด้านเคมี

งานที่ได้รับมอบหมาย มีดังนี้

- 3.1 ตรวจวิเคราะห์หาสารพิษตกค้าง/ ยาฆ่าแมลงในตัวอย่างผัก ผลไม้
- 3.2 ตรวจวิเคราะห์หาไขมันในตัวอย่างกะทิ
- 3.3 ตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำที่ผลิตใช้ในโรงงาน
- 3.4 ตรวจหาคราบน้ำตาลของผลิตภัณฑ์น้ำบรรจุขวด



## 4. โรงผลิต FROZEN

งานที่ได้รับมอบหมาย มีดังนี้

- 4.1 ควบคุมคุณภาพชิ้นมะม่วง
- 4.2 ตรวจวัดค่าคลอรีนอิสระ (Free Chlorine) ในน้ำ
- 4.3 วัดอุณหภูมิชิ้นมะม่วงหลังจากแช่แข็ง
- 4.4 Metal Detector Test
- 4.5 บันทึกน้ำหนักชิ้นมะม่วงก่อนบรรจุกล่อง
- 4.6 ตรวจสอบสิ่งแปลกปลอมหลังจากแช่แข็ง



# สรุปผลการฝึกงาน

ระยะเวลาในการฝึกงานที่ บริษัท ฟู้ดแอนด์ดริ้งค์ จำกัด (มหาชน) รวมเป็นระยะเวลา 36 วัน ซึ่งงานที่ได้ฝึกปฏิบัติ ดังนี้

1. ห้องปฏิบัติการทางด้านจุลชีววิทยา ระยะเวลา 27 วัน
2. ห้อง FINISH PRODUCT (Analysis room) หรือ ห้อง CUT OUT ระยะเวลา 3 วัน
3. ห้องปฏิบัติการทางด้านเคมี ระยะเวลา 3 วัน
4. โรงผลิต FROZEN ระยะเวลา 3 วัน

ประโยชน์ที่ได้รับ

- ✓ ได้รับความรู้ใหม่ๆ ในสาขาทางด้านเคมีและด้านจุลชีววิทยาเพิ่มมากขึ้น
- ✓ ได้ฝึกความรับผิดชอบ ความตรงต่อเวลา ความอดทน เมื่อทำงานร่วมกับผู้อื่น
- ✓ ได้เทคนิคในการทำงาน มีความละเอียดรอบคอบในการทำงานมากขึ้น
- ✓ ได้เรียนรู้การใช้เครื่องมือต่างๆเพิ่มเติมนอกเหนือจากห้องเรียน

## ข้อดีของการฝึกงานที่บริษัท บริษัท ฟู้ดแอนด์ดริงส์ จำกัด (มหาชน)

- ได้เงินค่าจ้าง วันละ 300 บาท
- ฝึกงานอาทิตย์ละ 6 วัน
- บริษัทอยู่ในเขตจังหวัดชลบุรี เย็นวันเสาร์สามารถเดินทางกลับมาที่หอพักที่ ม. บูรพา ได้
- มีรุ่นพี่จุฬชีวิตวิทยากร 10 ที่ใจดี คอยดูแลแนะนำและให้ความช่วยเหลือด้านต่างๆ
- มีหอพักเอกชนใกล้ๆ บริษัท ฟู้ดแอนด์ดริงส์ จำกัด (มหาชน) ทำให้เดินทางสะดวก ราคาไม่แพง