

ร

อาหาร

จำกัด

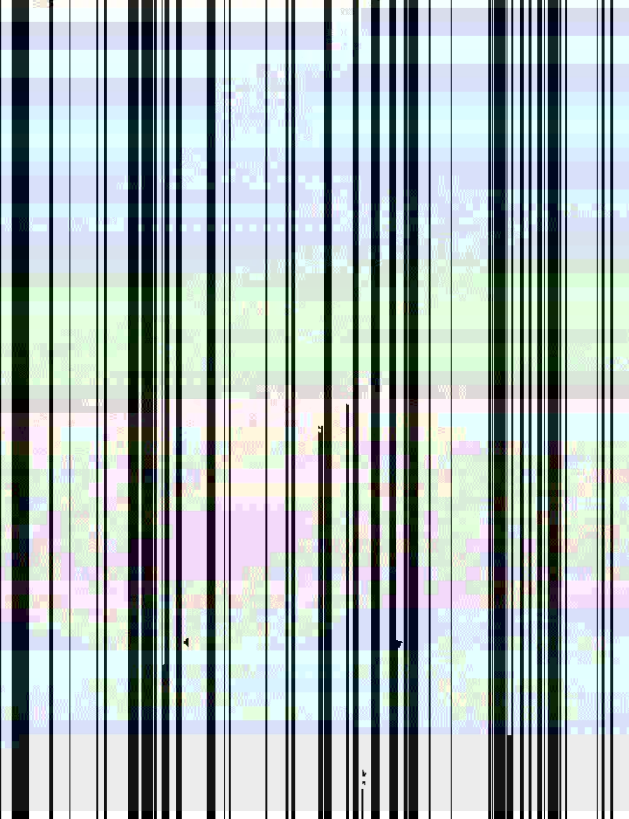
อ.สมุทรปร

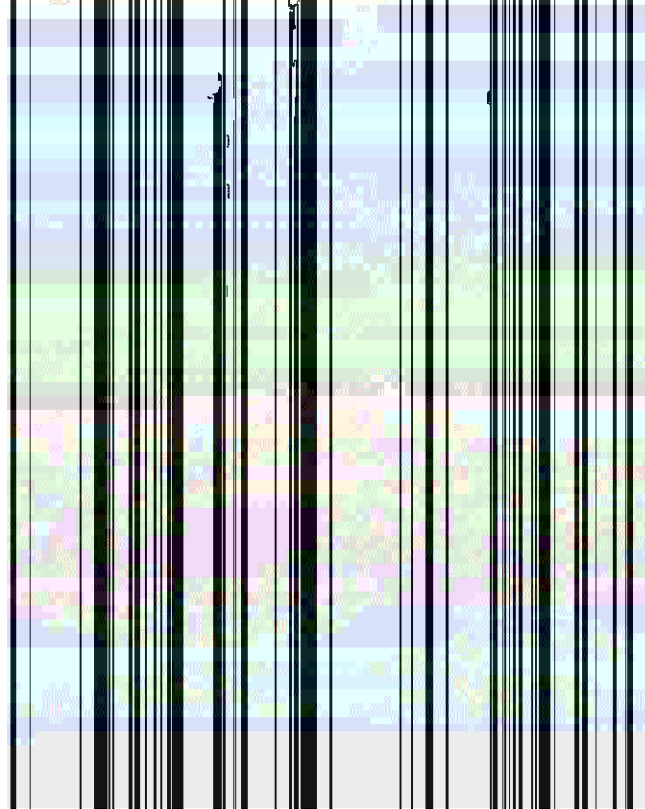
ร

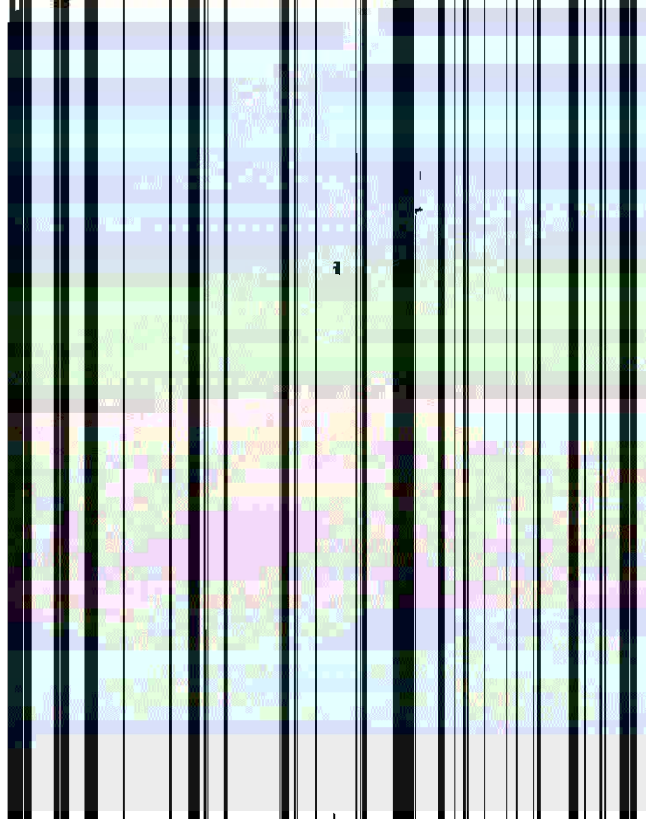
2 สาขาวิชา

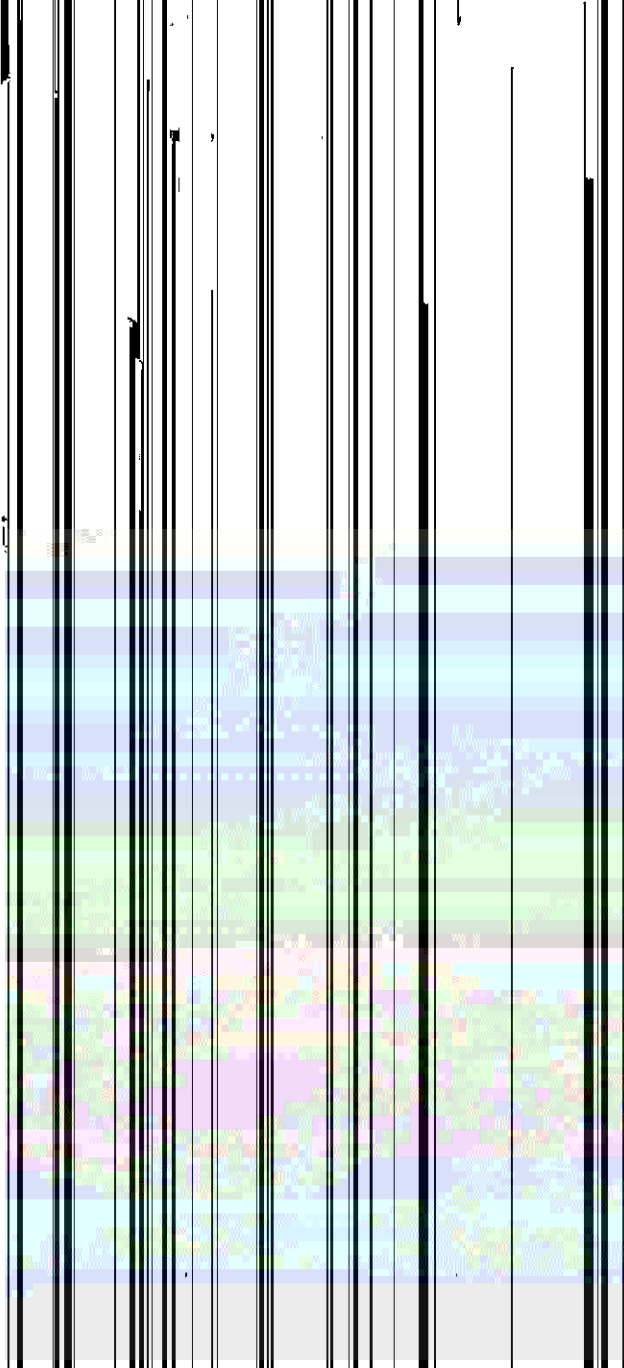
นโล

อา

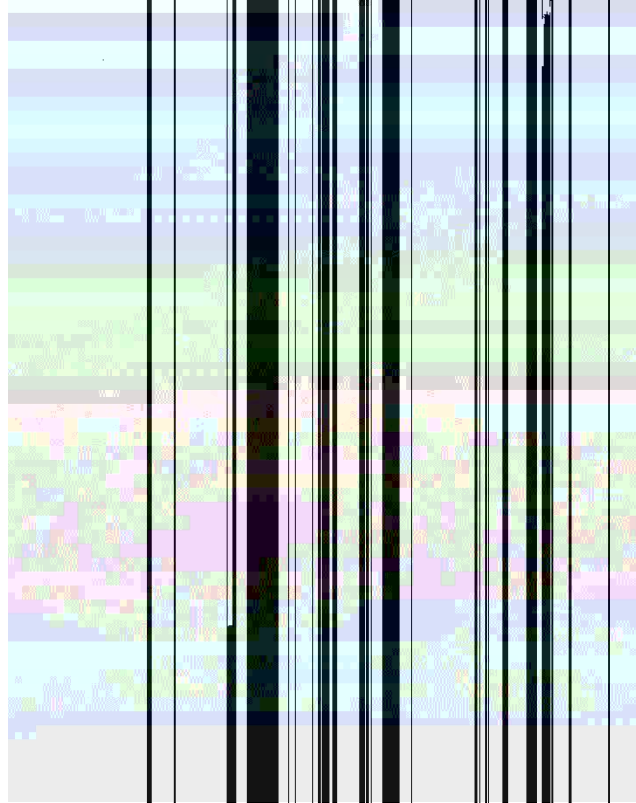












คเตอร์

ทอด

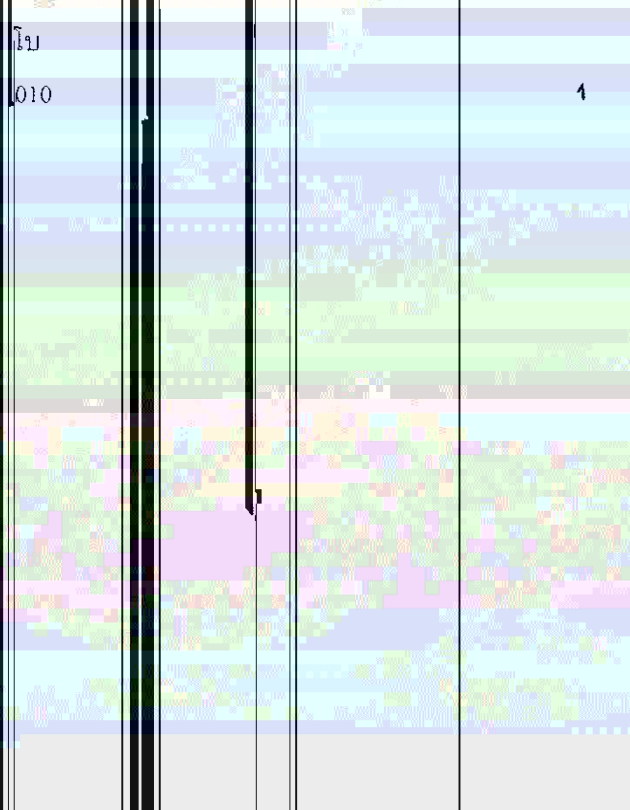
พงษ์ที่ปรับ  
ปรับปรับ

2

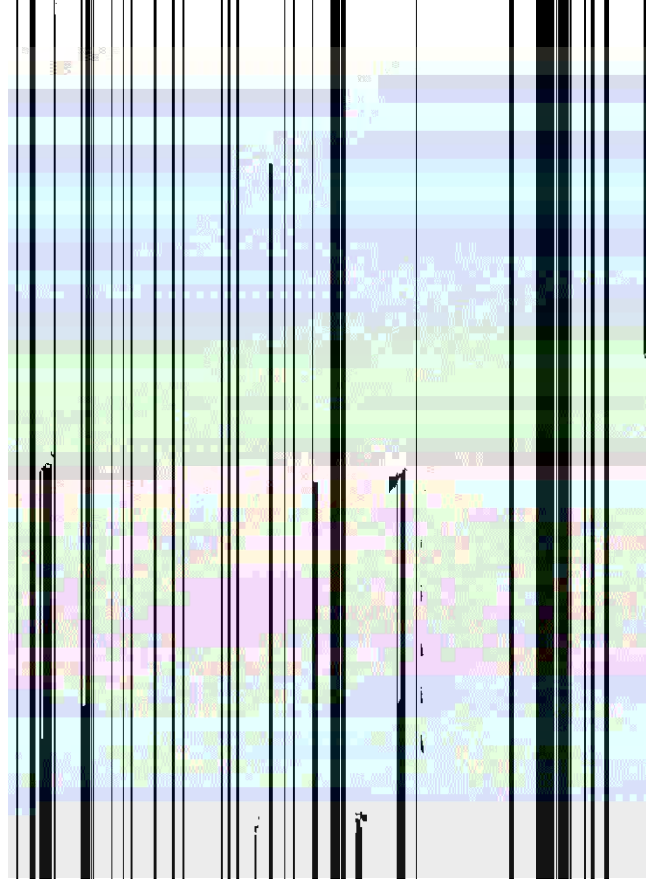
งานพิมพ์ห้องครัว และห้องผสมผ

โบ  
010

1







มาย

ง ๆ

ษา

ให้

17

บริษัทแม่

ไต้หวัน

ตั้ง

ย

ราคา

ทั้งหมด

ปัจจุบัน

มีการ

เจริญ

ะ

ปฏิบัติ

งาน

perviso

ฉบับ

ฉบับ

เล่ม

หน้า

ปก

หน้า

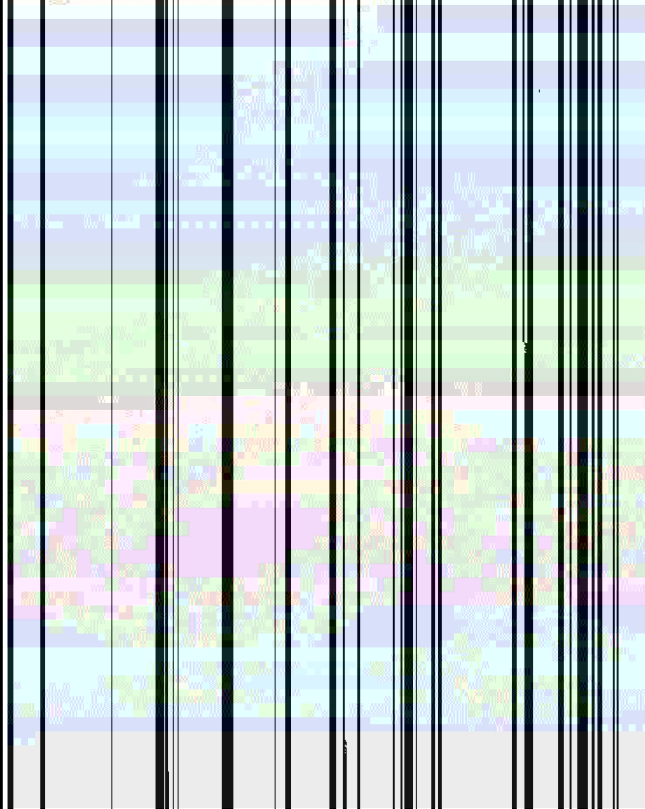
ปก

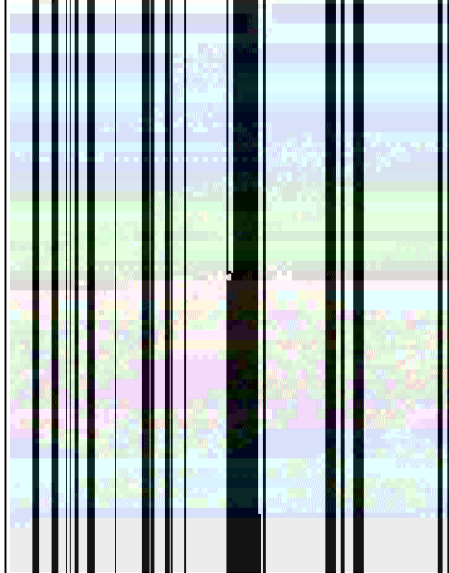
หน้า

ปก

หน้า

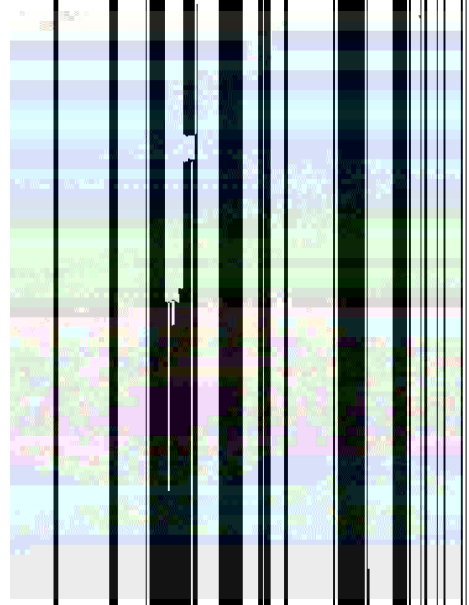
ปก

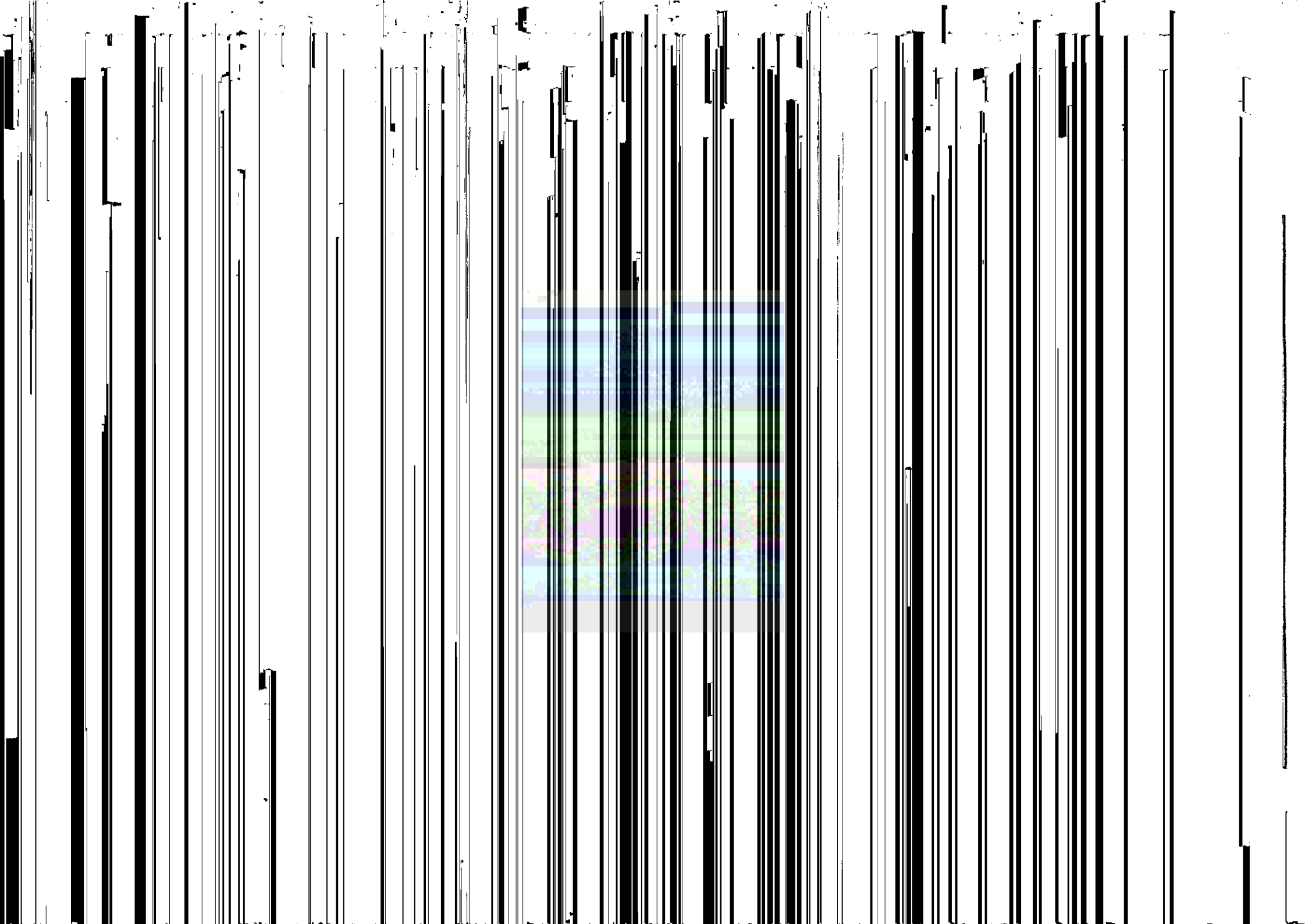


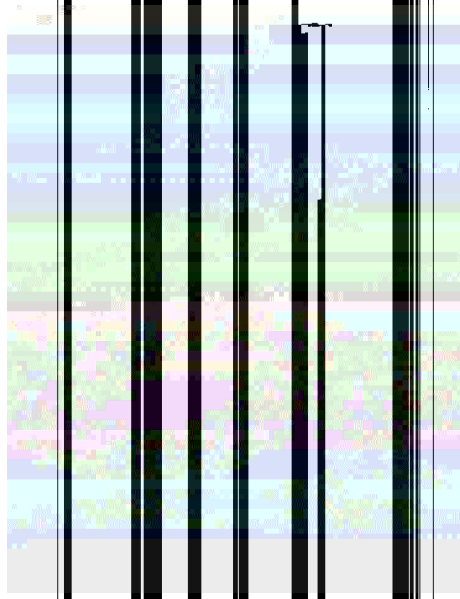


581  
100  
581

(with 100, 100)











ใหญ่  
คำ  
ผลิต



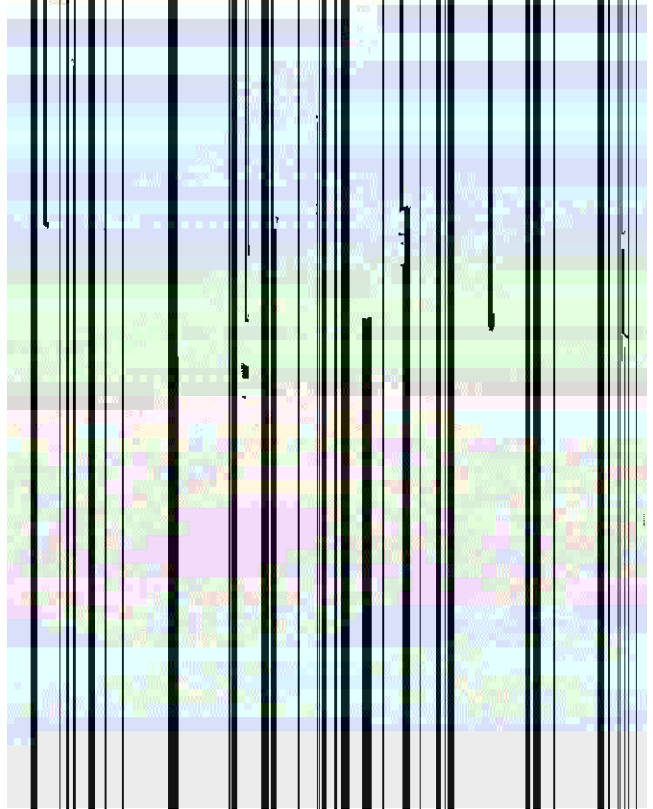
ตัด

พริก

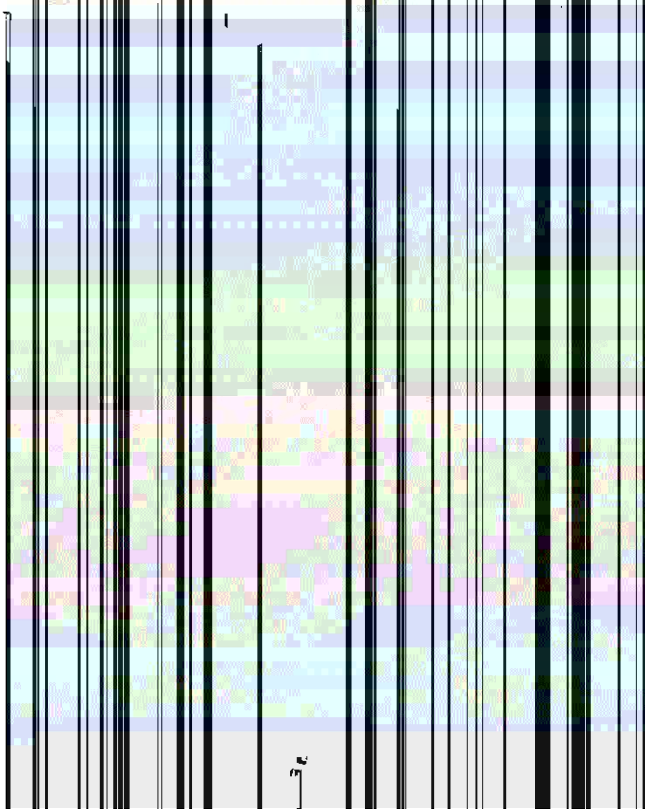
๖

น

ก



២៤



២

២៥

២៦

២៧

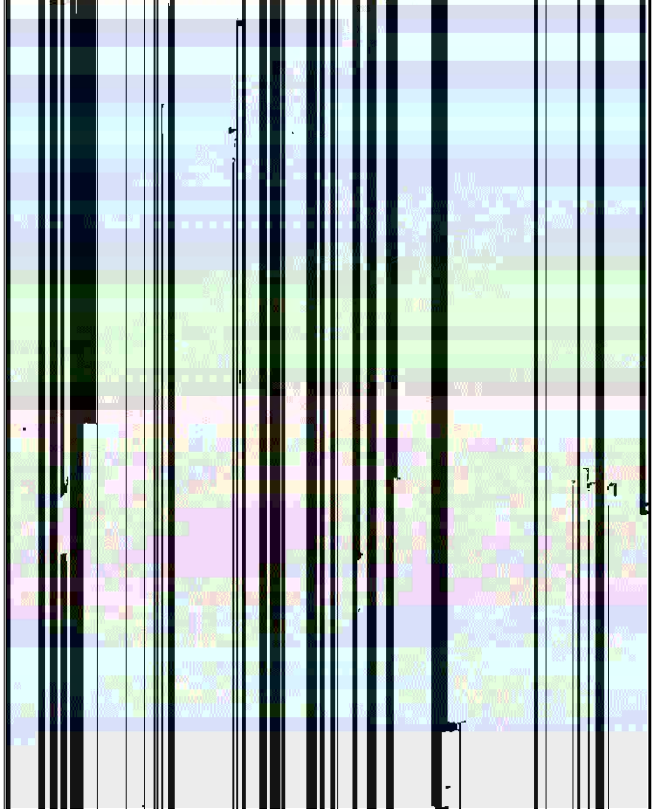
២៨

២៩

៣០

ature ๕๖

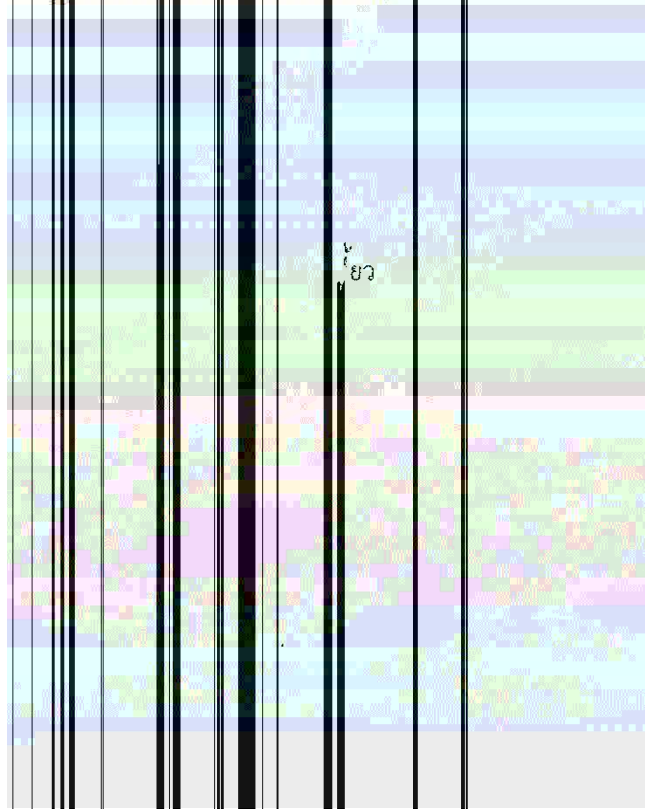
อัตรา าร



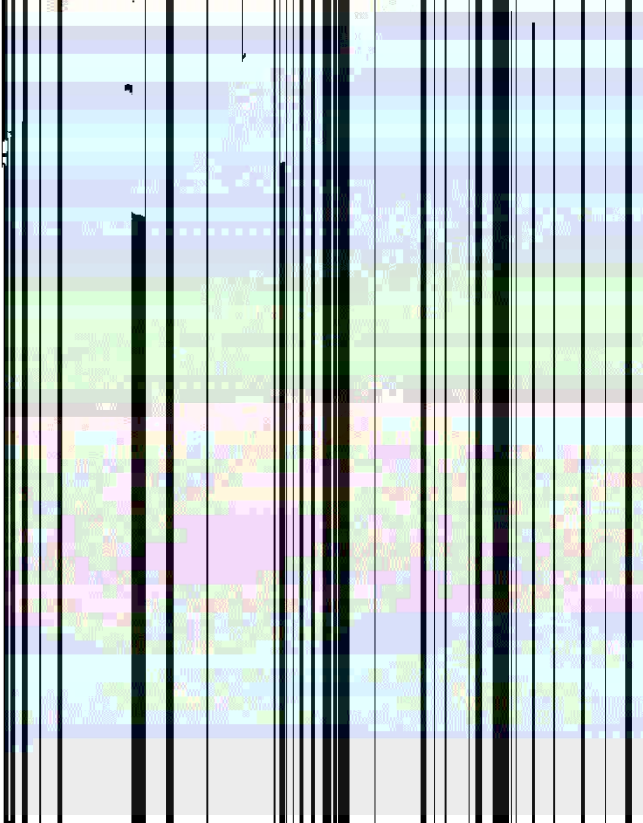
เกษณ

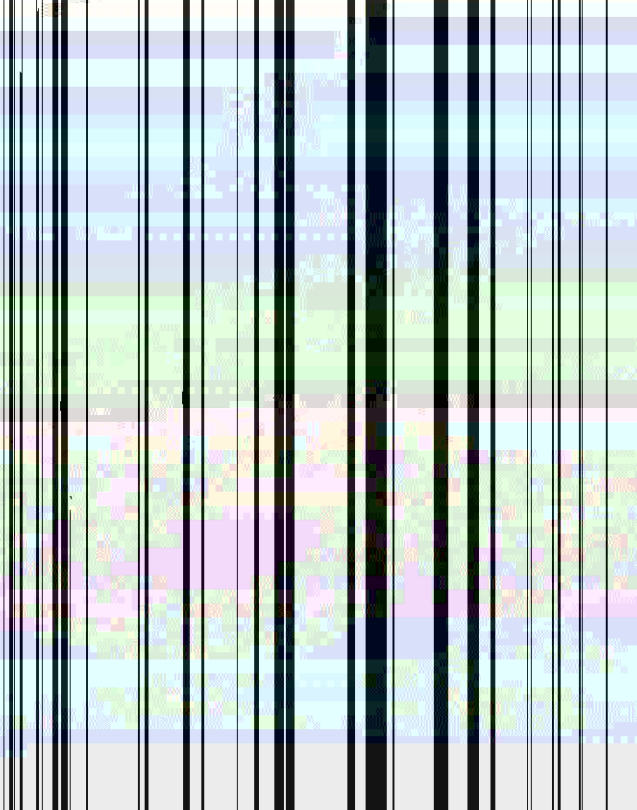
ที่ฟรี  
ถ้า Bug

ราคาแพง ซึ่ง เป็นการค  
งเบียด สามารถเก็บไว้  
King

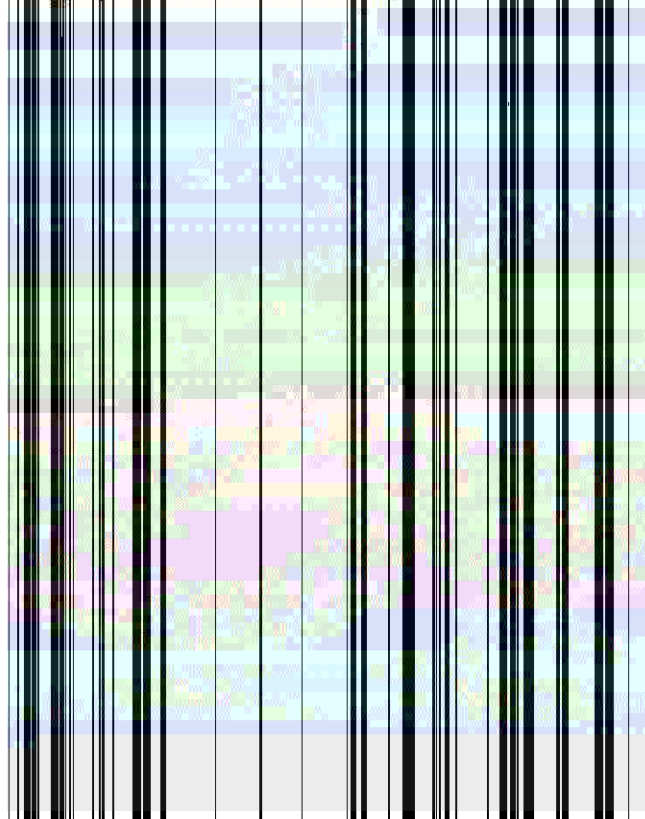


ย











๑)

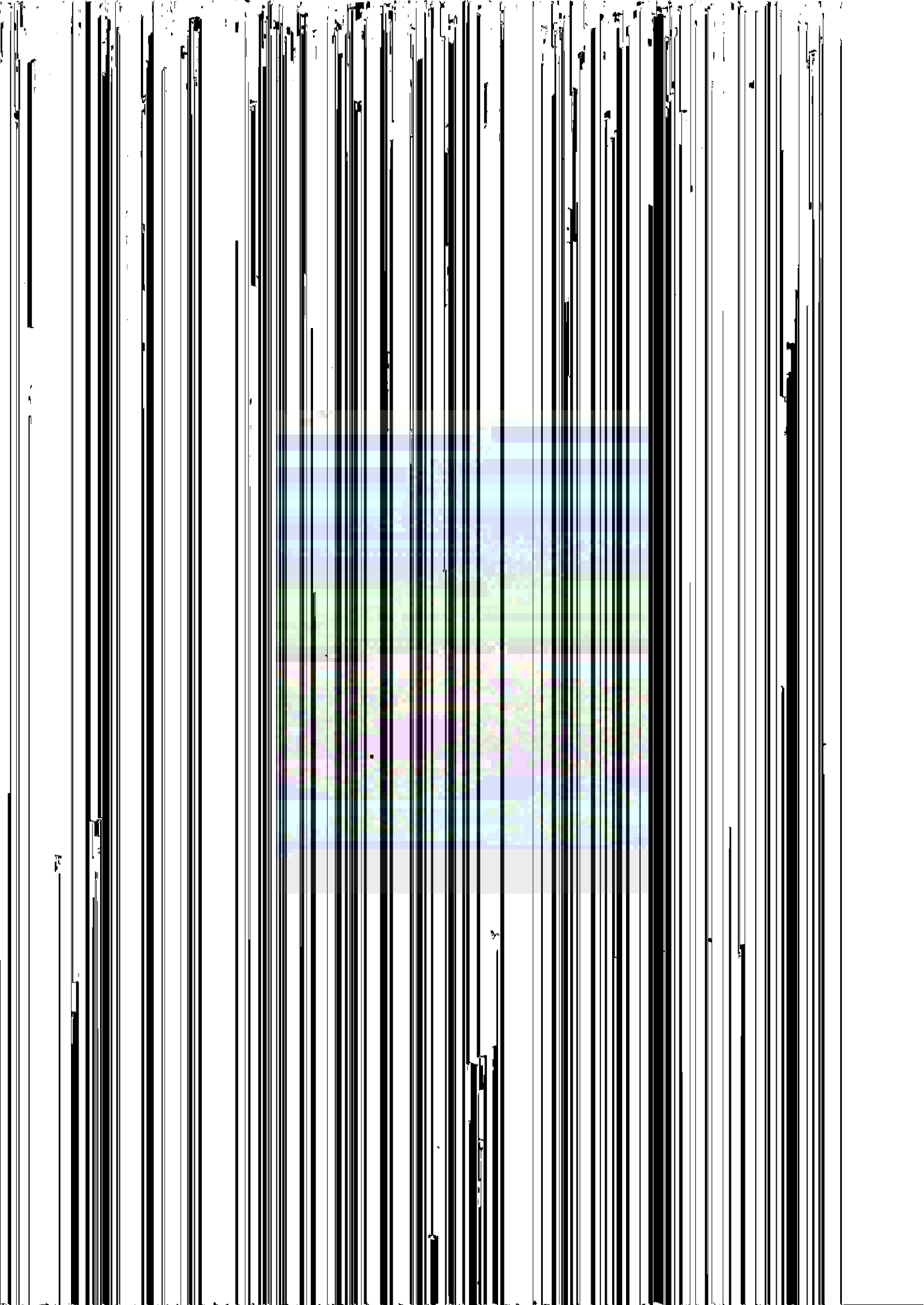
๑๒

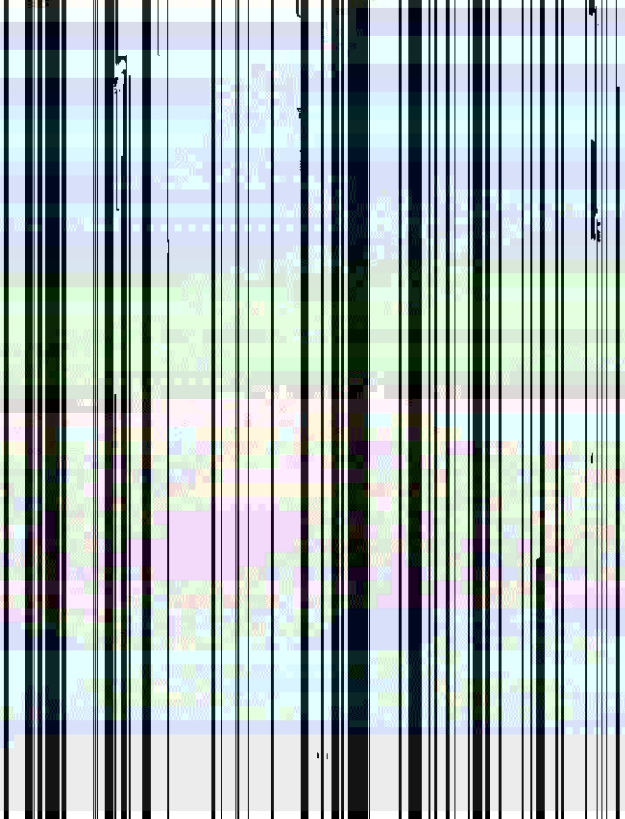
๑๓

๑๔

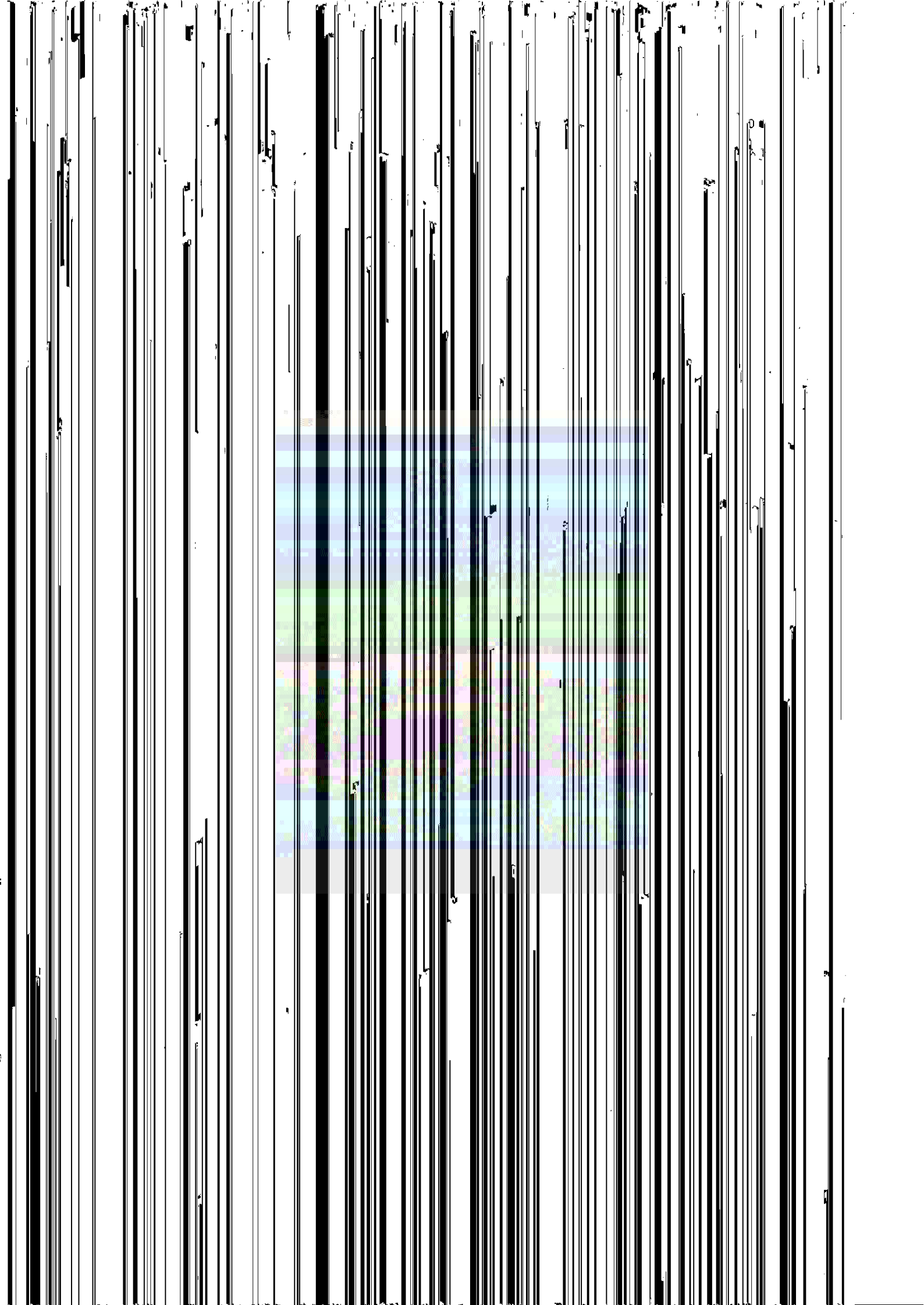
๑๕

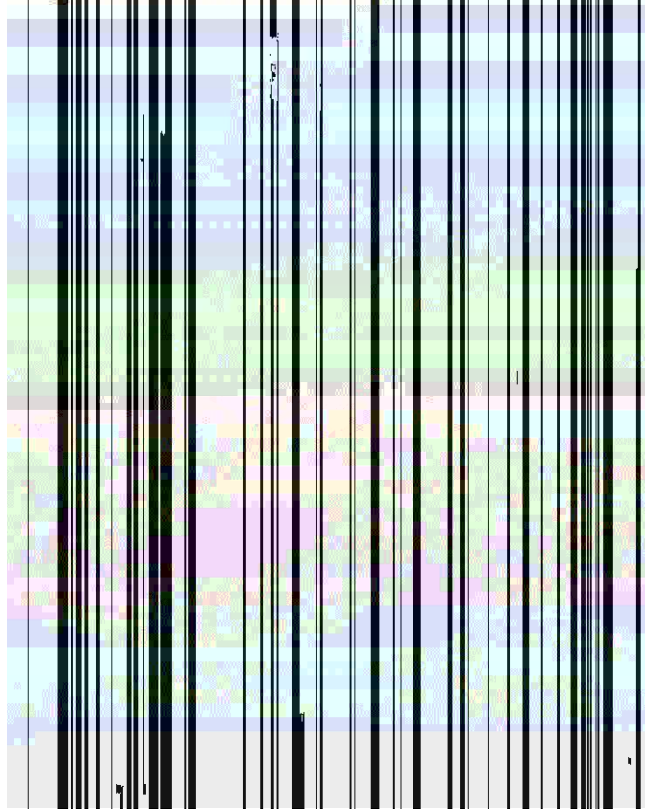














จทาง  
การ

จแล้ว  
จวัตถุ

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  
๔๑  
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

๑๐๑  
๑๐๒  
๑๐๓  
๑๐๔  
๑๐๕  
๑๐๖  
๑๐๗  
๑๐๘  
๑๐๙  
๑๑๐  
๑๑๑  
๑๑๒  
๑๑๓  
๑๑๔  
๑๑๕  
๑๑๖  
๑๑๗  
๑๑๘  
๑๑๙  
๑๒๐  
๑๒๑  
๑๒๒  
๑๒๓  
๑๒๔  
๑๒๕  
๑๒๖  
๑๒๗  
๑๒๘  
๑๒๙  
๑๓๐  
๑๓๑  
๑๓๒  
๑๓๓  
๑๓๔  
๑๓๕  
๑๓๖  
๑๓๗  
๑๓๘  
๑๓๙  
๑๔๐  
๑๔๑  
๑๔๒  
๑๔๓  
๑๔๔  
๑๔๕  
๑๔๖  
๑๔๗  
๑๔๘  
๑๔๙  
๑๕๐  
๑๕๑  
๑๕๒  
๑๕๓  
๑๕๔  
๑๕๕  
๑๕๖  
๑๕๗  
๑๕๘  
๑๕๙  
๑๖๐  
๑๖๑  
๑๖๒  
๑๖๓  
๑๖๔  
๑๖๕  
๑๖๖  
๑๖๗  
๑๖๘  
๑๖๙  
๑๗๐  
๑๗๑  
๑๗๒  
๑๗๓  
๑๗๔  
๑๗๕  
๑๗๖  
๑๗๗  
๑๗๘  
๑๗๙  
๑๘๐  
๑๘๑  
๑๘๒  
๑๘๓  
๑๘๔  
๑๘๕  
๑๘๖  
๑๘๗  
๑๘๘  
๑๘๙  
๑๙๐  
๑๙๑  
๑๙๒  
๑๙๓  
๑๙๔  
๑๙๕  
๑๙๖  
๑๙๗  
๑๙๘  
๑๙๙  
๒๐๐

๒๐๑  
๒๐๒  
๒๐๓  
๒๐๔  
๒๐๕  
๒๐๖  
๒๐๗  
๒๐๘  
๒๐๙  
๒๑๐  
๒๑๑  
๒๑๒  
๒๑๓  
๒๑๔  
๒๑๕  
๒๑๖  
๒๑๗  
๒๑๘  
๒๑๙  
๒๒๐  
๒๒๑  
๒๒๒  
๒๒๓  
๒๒๔  
๒๒๕  
๒๒๖  
๒๒๗  
๒๒๘  
๒๒๙  
๒๓๐  
๒๓๑  
๒๓๒  
๒๓๓  
๒๓๔  
๒๓๕  
๒๓๖  
๒๓๗  
๒๓๘  
๒๓๙  
๒๔๐  
๒๔๑  
๒๔๒  
๒๔๓  
๒๔๔  
๒๔๕  
๒๔๖  
๒๔๗  
๒๔๘  
๒๔๙  
๒๕๐  
๒๕๑  
๒๕๒  
๒๕๓  
๒๕๔  
๒๕๕  
๒๕๖  
๒๕๗  
๒๕๘  
๒๕๙  
๒๖๐  
๒๖๑  
๒๖๒  
๒๖๓  
๒๖๔  
๒๖๕  
๒๖๖  
๒๖๗  
๒๖๘  
๒๖๙  
๒๗๐  
๒๗๑  
๒๗๒  
๒๗๓  
๒๗๔  
๒๗๕  
๒๗๖  
๒๗๗  
๒๗๘  
๒๗๙  
๒๘๐  
๒๘๑  
๒๘๒  
๒๘๓  
๒๘๔  
๒๘๕  
๒๘๖  
๒๘๗  
๒๘๘  
๒๘๙  
๒๙๐  
๒๙๑  
๒๙๒  
๒๙๓  
๒๙๔  
๒๙๕  
๒๙๖  
๒๙๗  
๒๙๘  
๒๙๙  
๓๐๐

Donut

เพื่อ

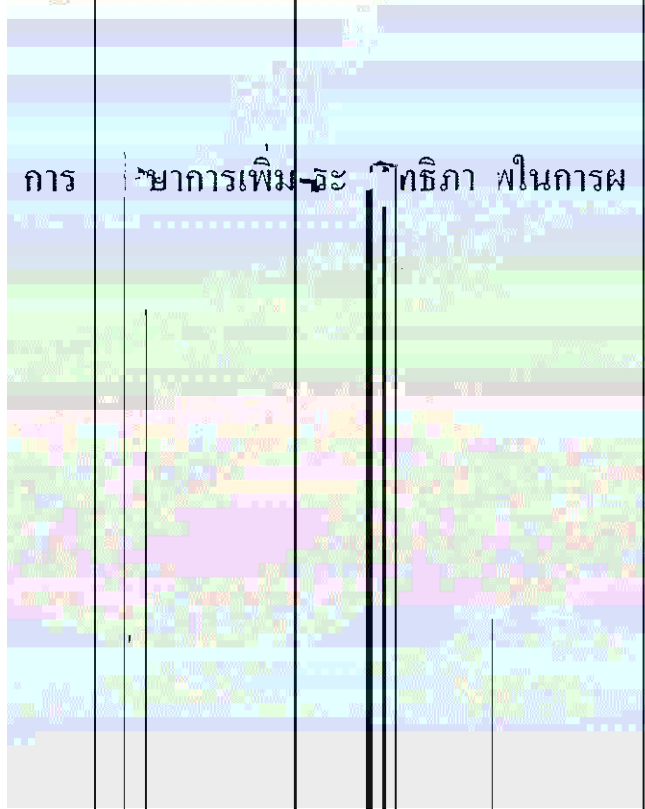
ระกอ

ากกัน

ะมีตัว

ะไร บั

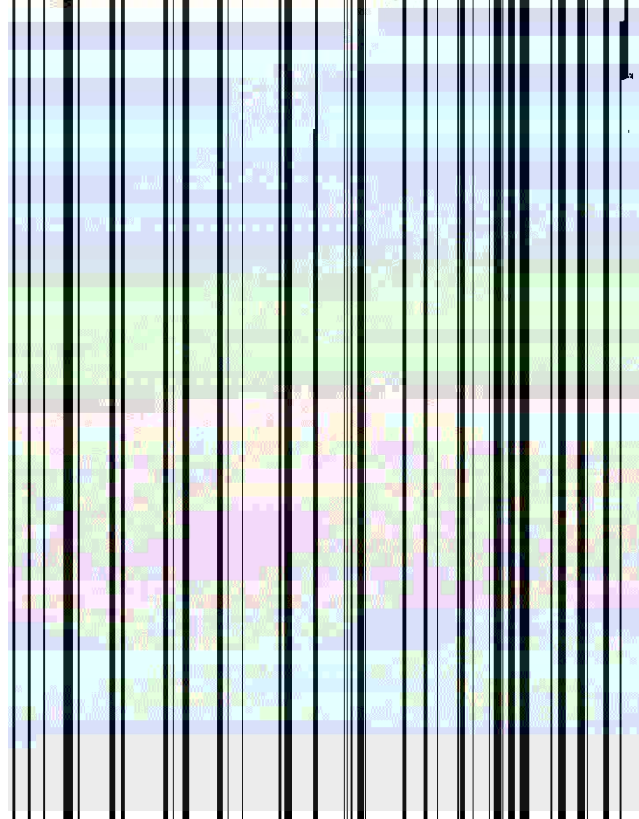
วหน้า

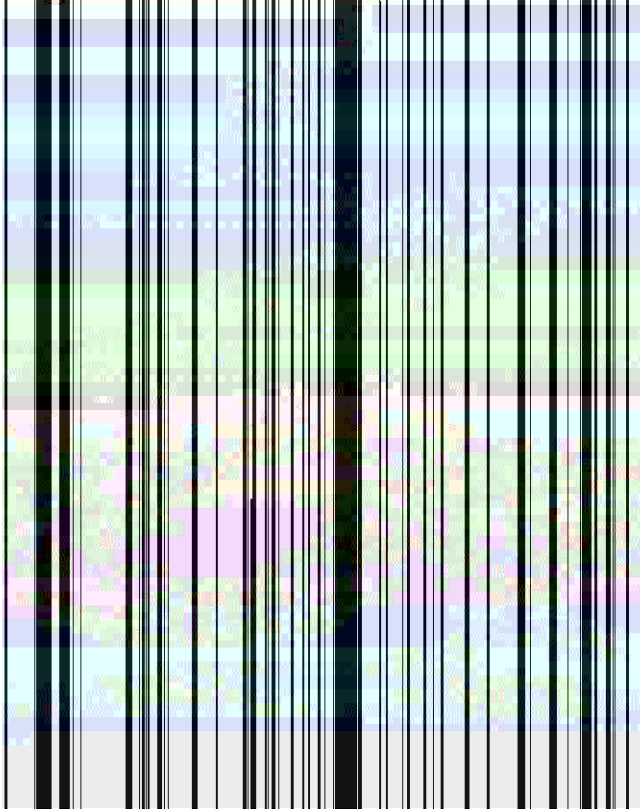


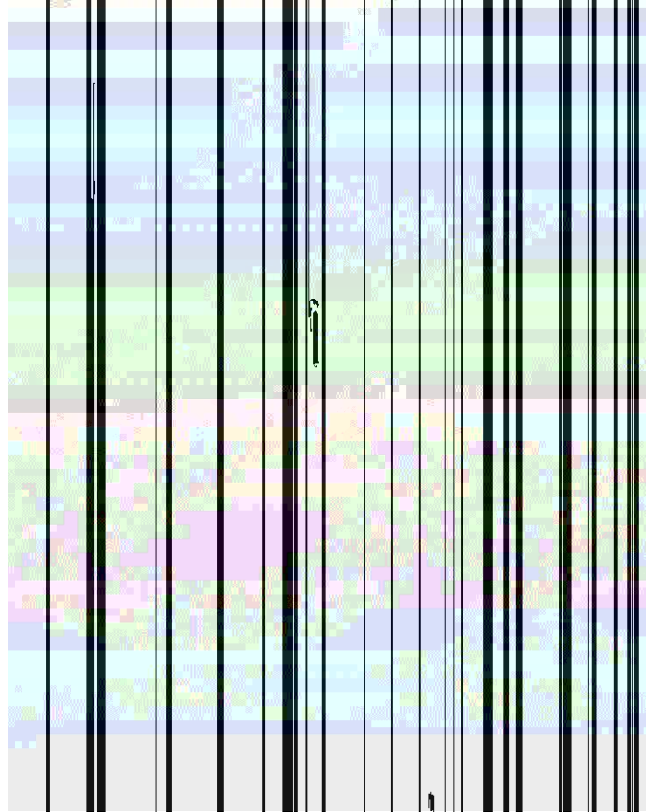
การ ขยายการเพิ่ม-อะ ทริภา พในการผ

หาร

การศึกษา GMP ในโรงงาน









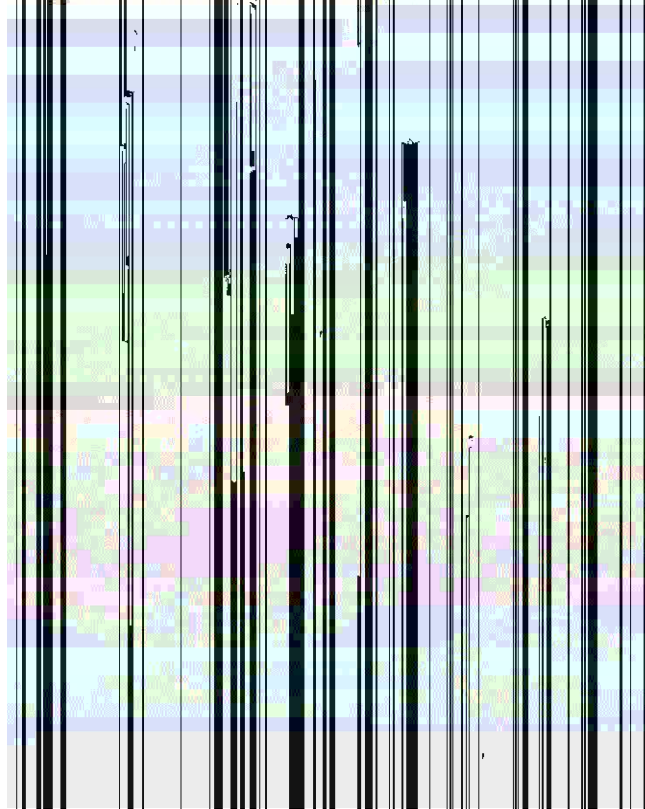
ผู้เยี่ยมชมมีแห นที่ไม่ รอด ออกได้ให้เอาเทป วดไว้

อาหาร ให้อให้เป็นโรงง ผลิต รที่ไ ทรฐานการผลิต

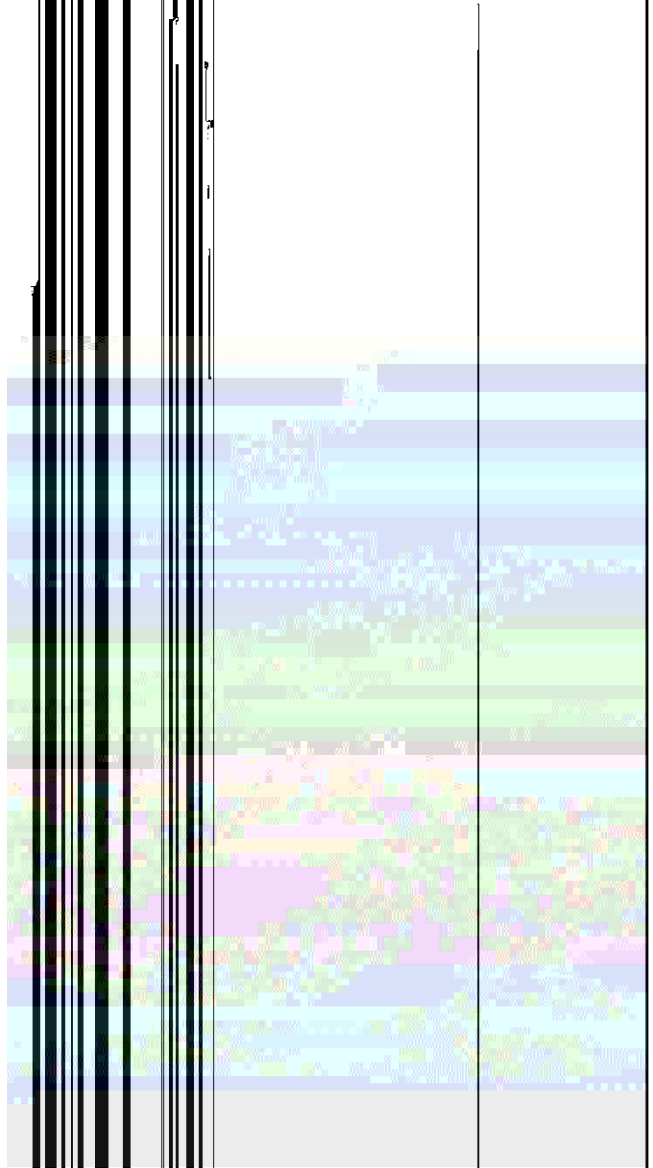
งต่อไปนี้

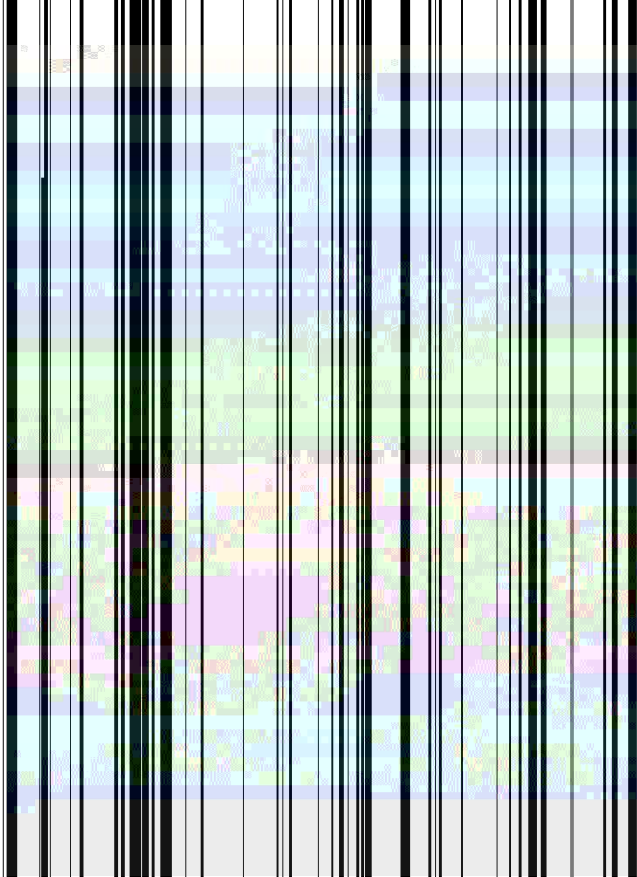
ได้กำหนด

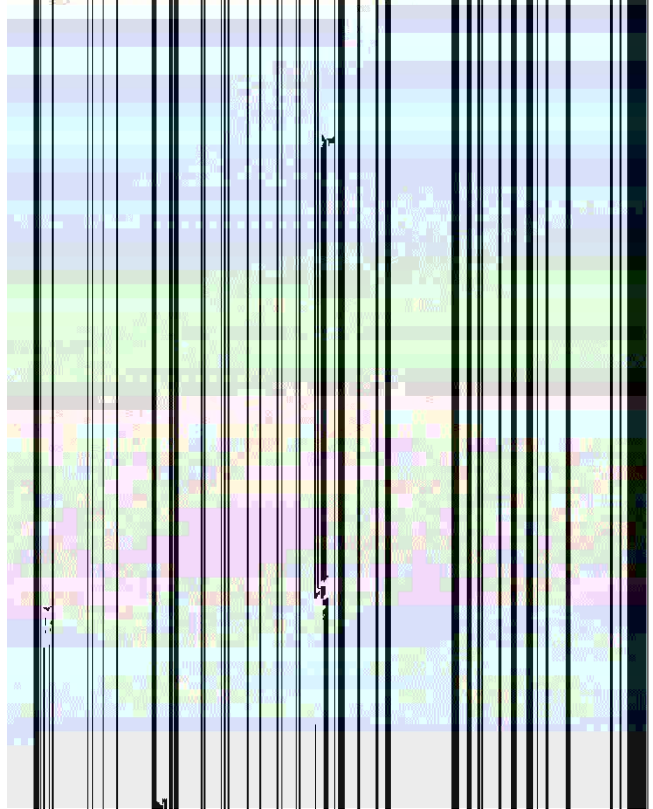


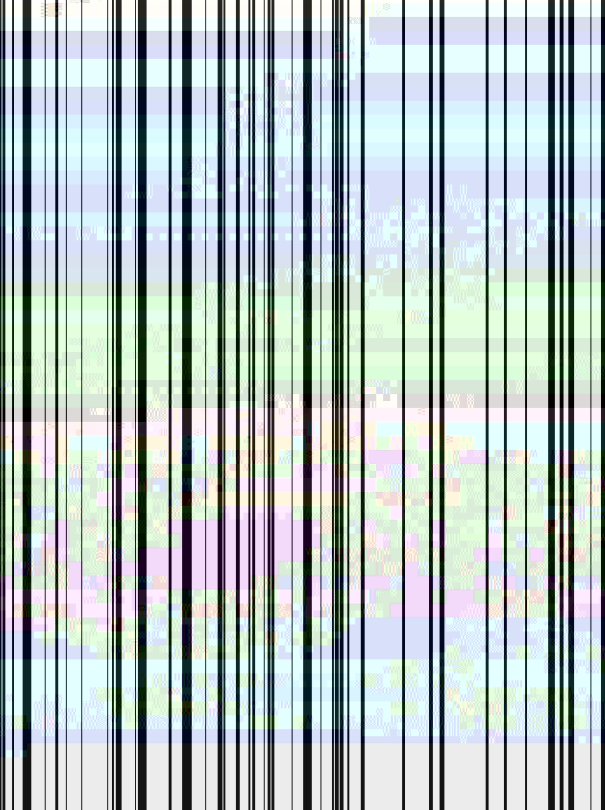


ไปเป็นไปตามกฎของบริษัท เพื่อความปลอดภัยของอาหาร เช่น ผู้เยี่ยมชม  
รวมเป็นต้น







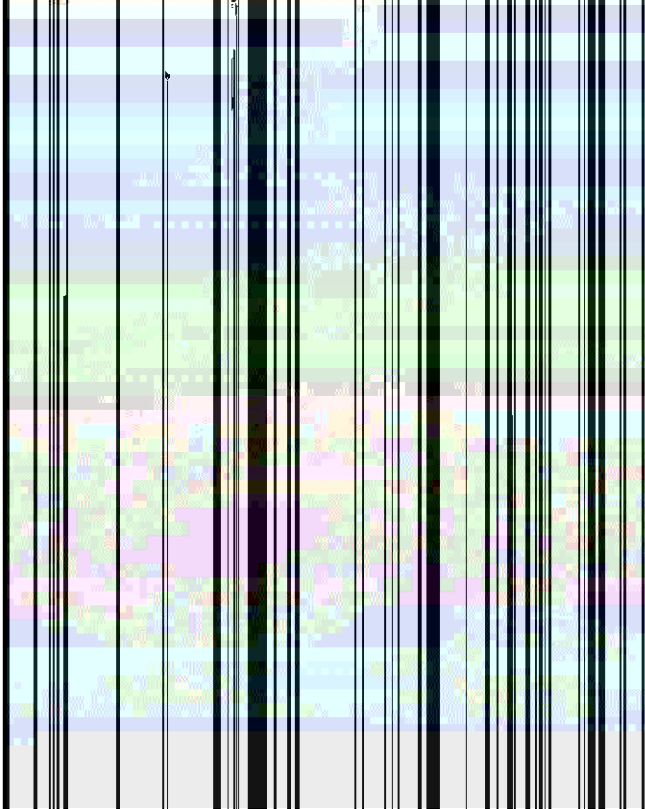


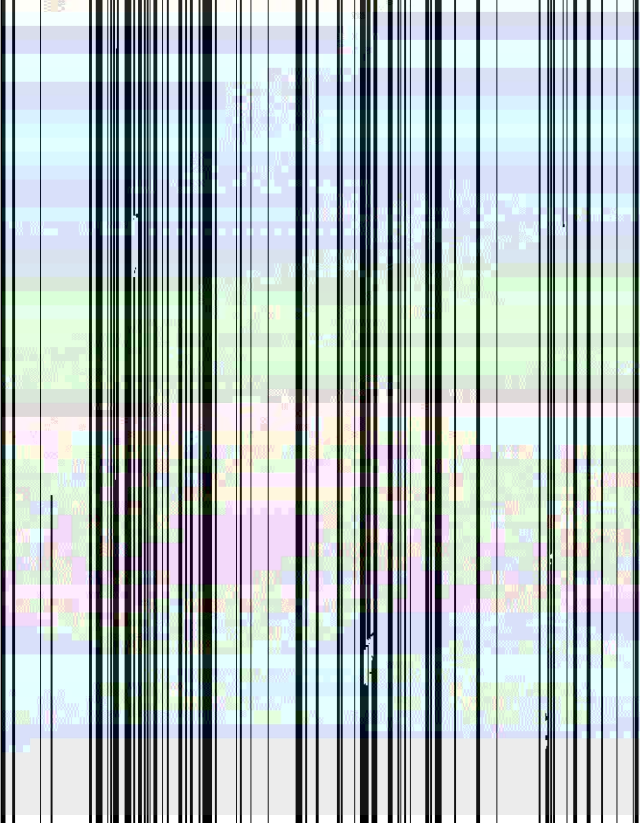


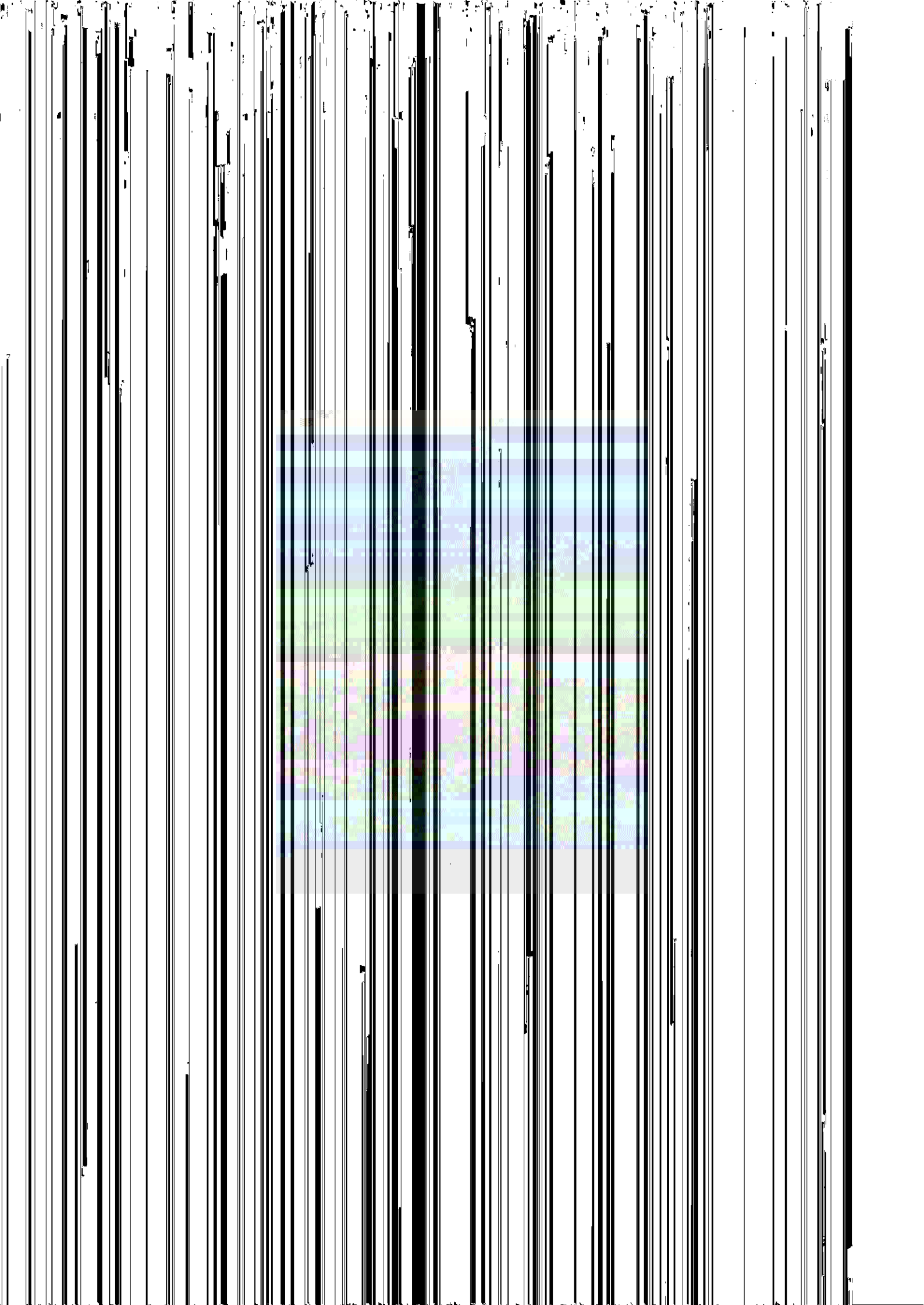
การศึกษา M... AN

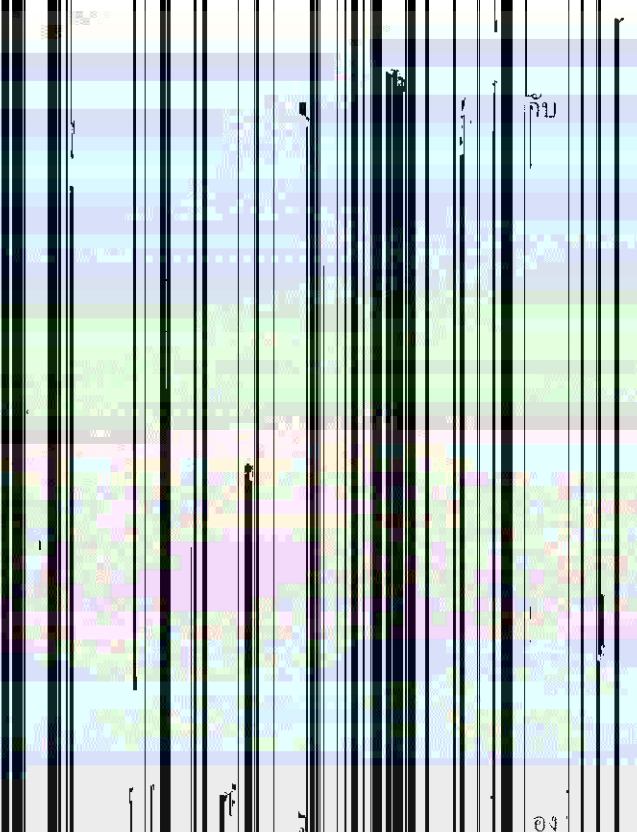
ของแผนกผสม











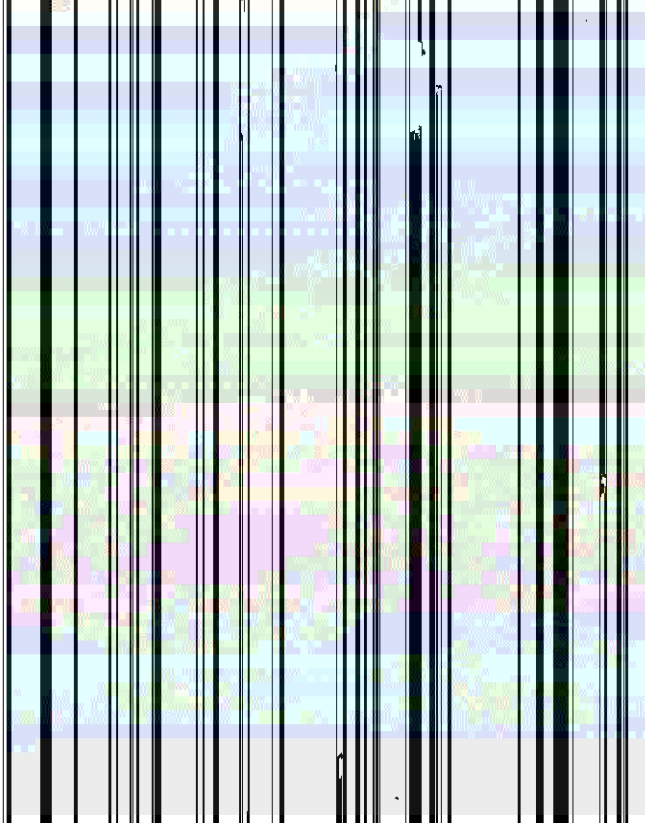
၄၅

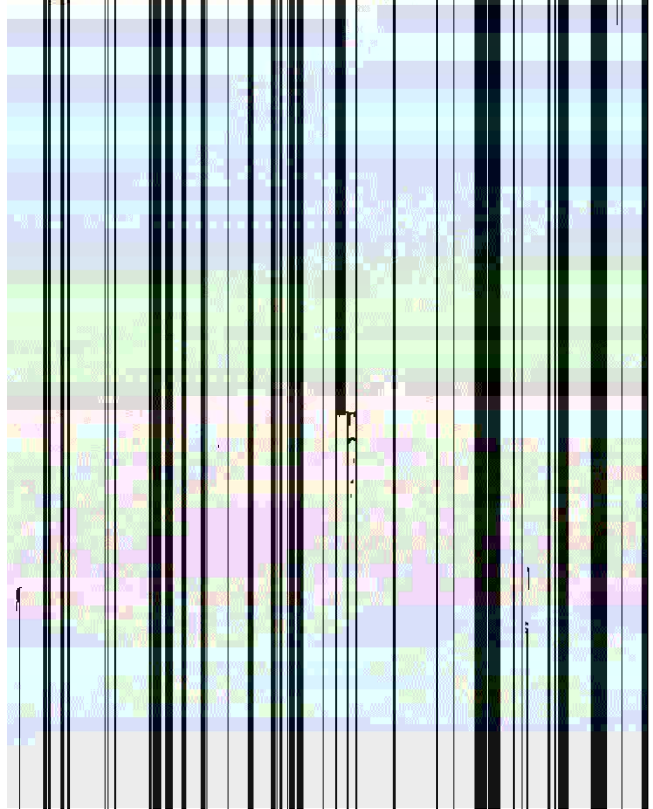
၄၆

၄၇

၄၈

၄၉







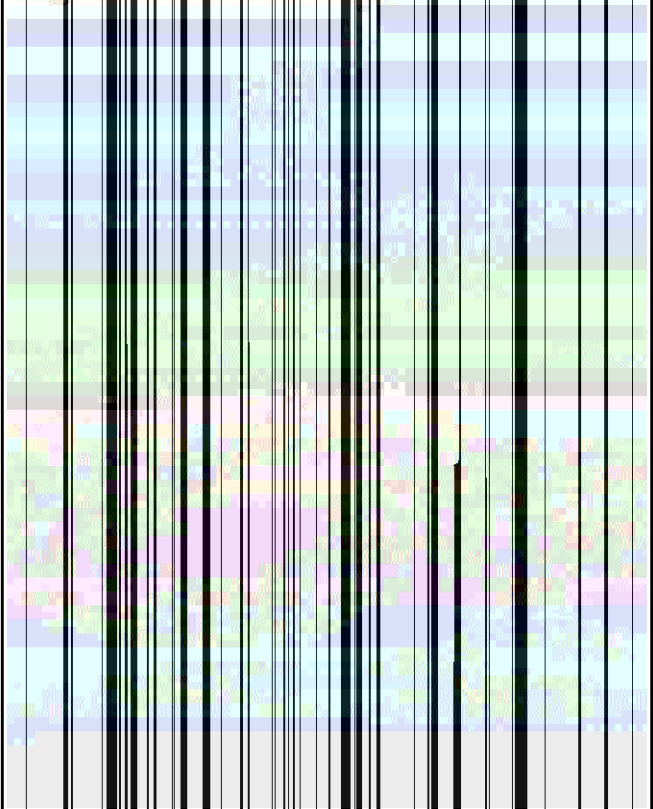


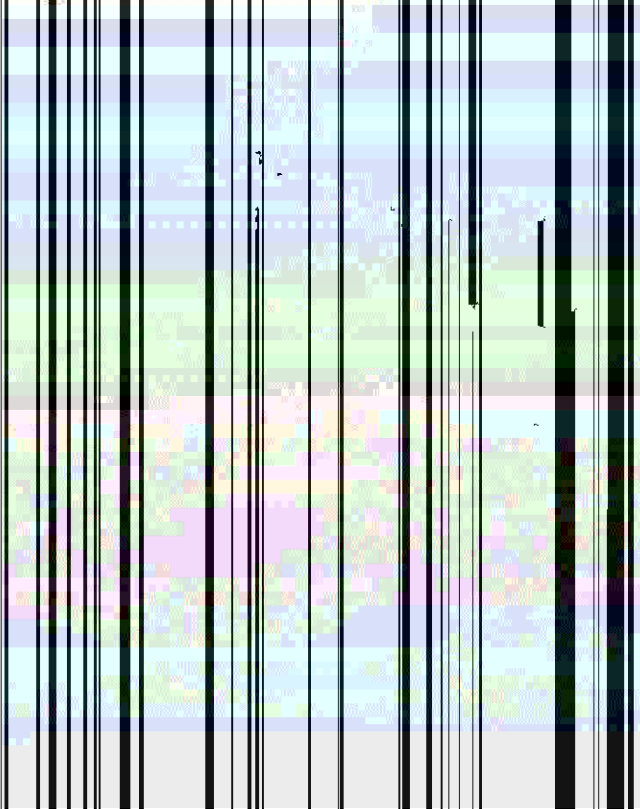


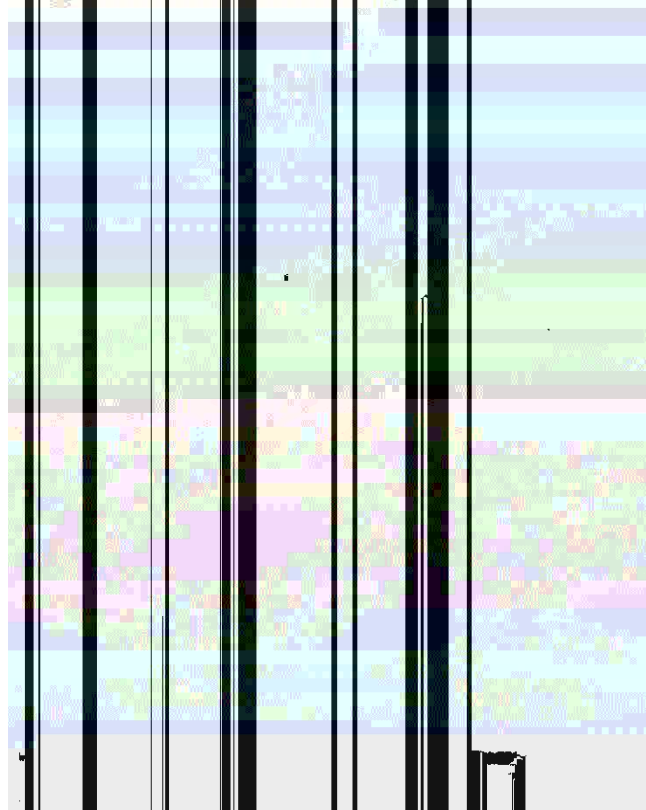




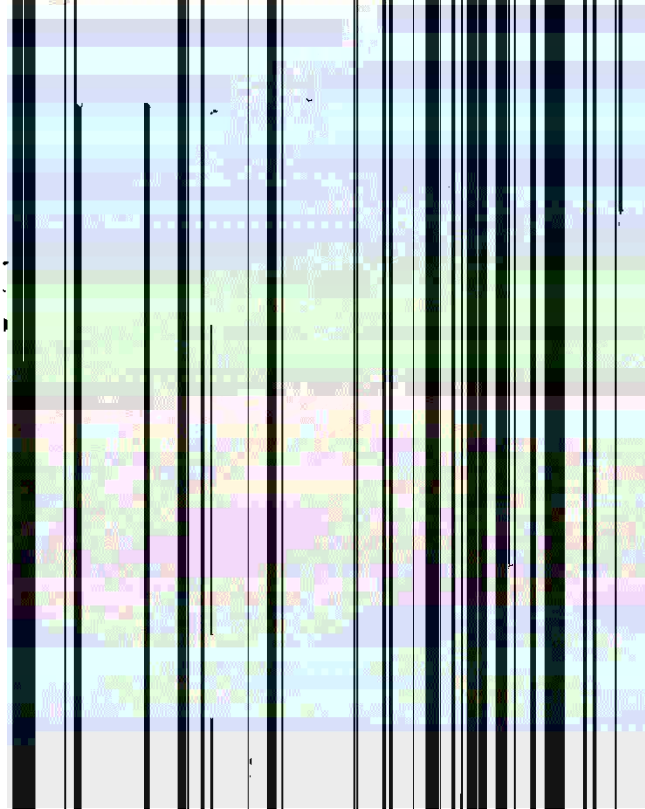
1.000  
1.000  
1.000

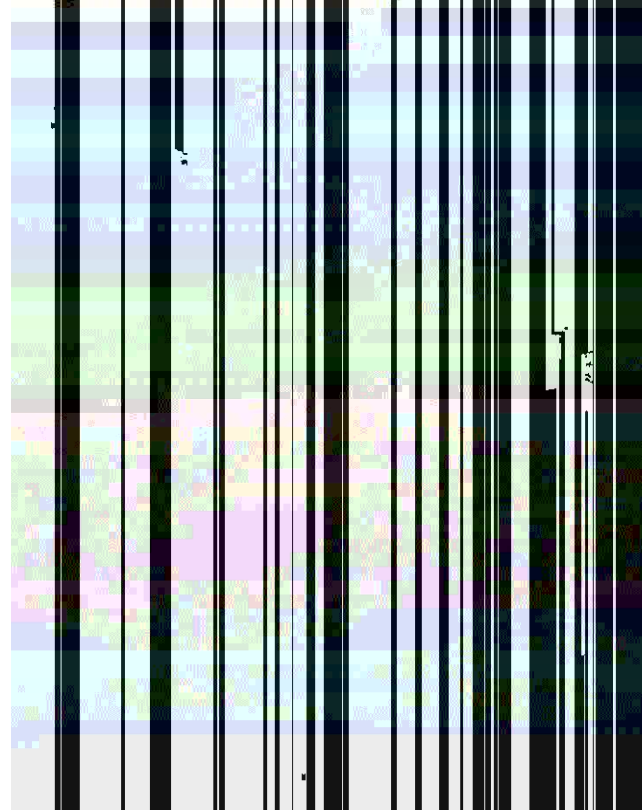






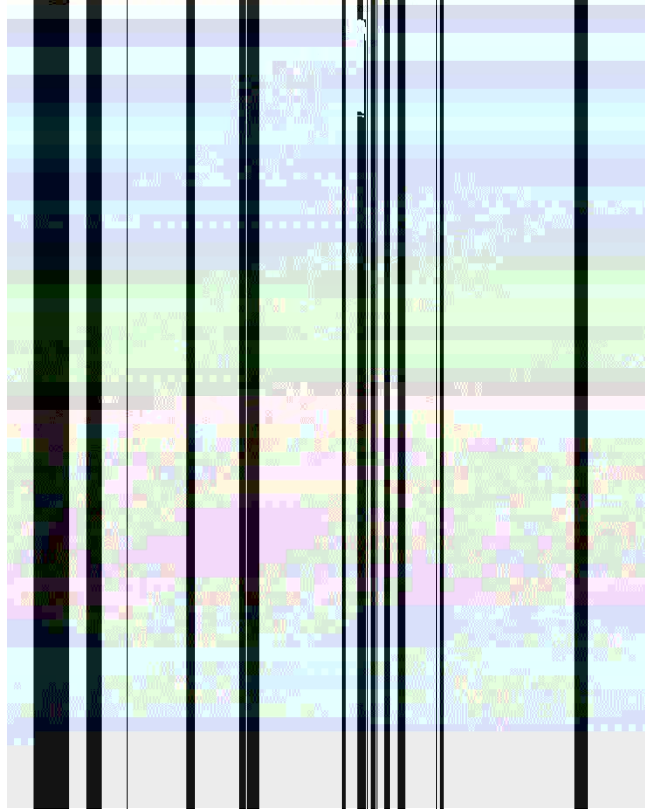
Am













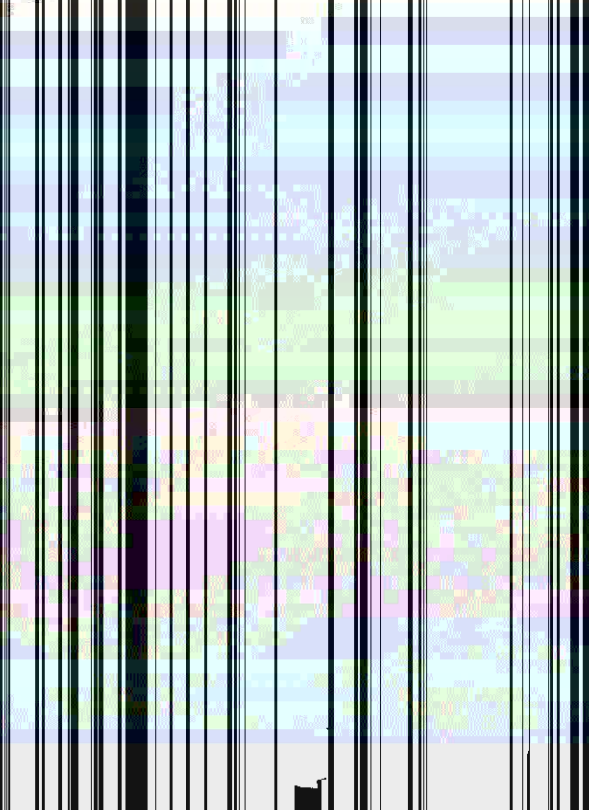
6000

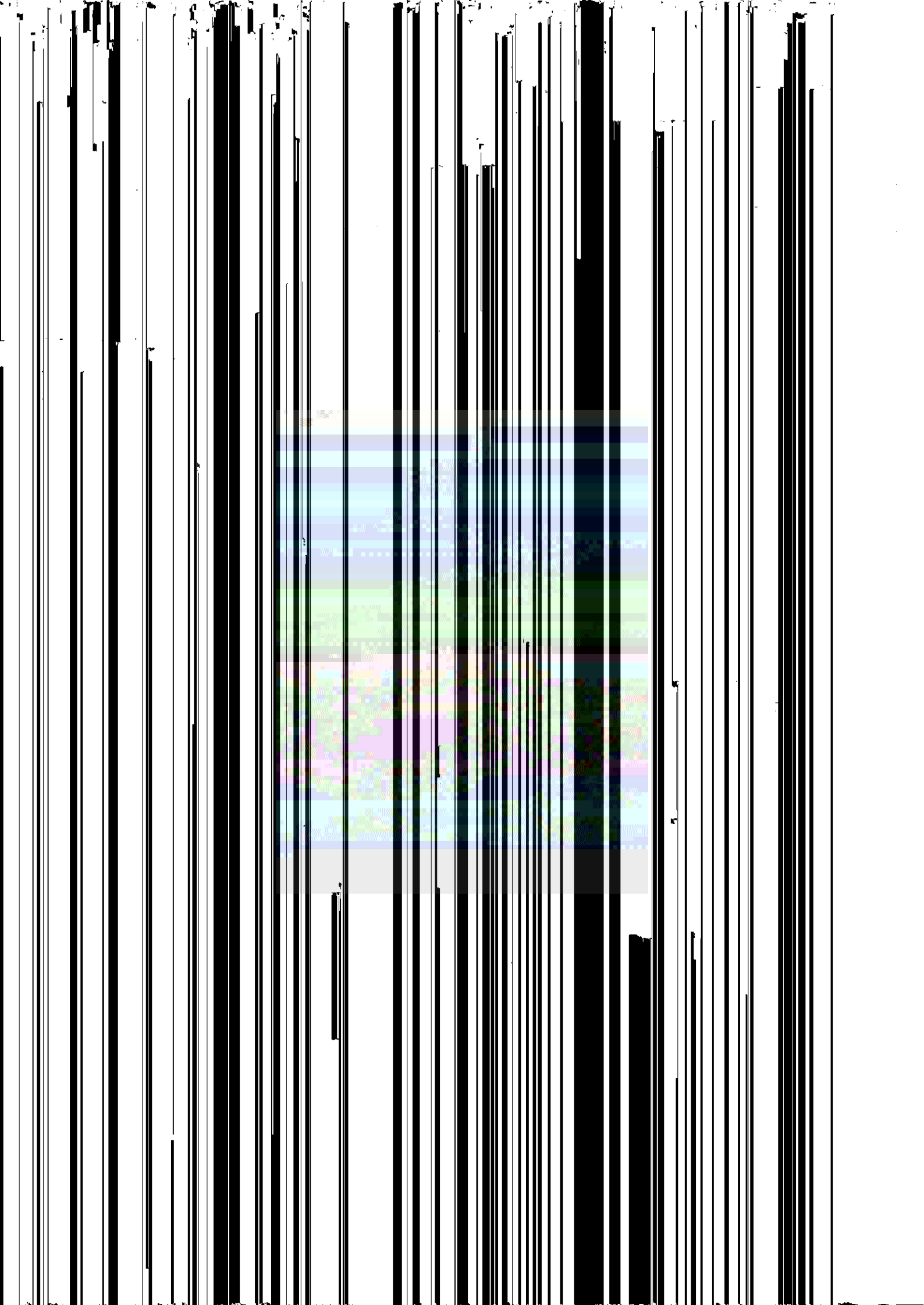
6000000

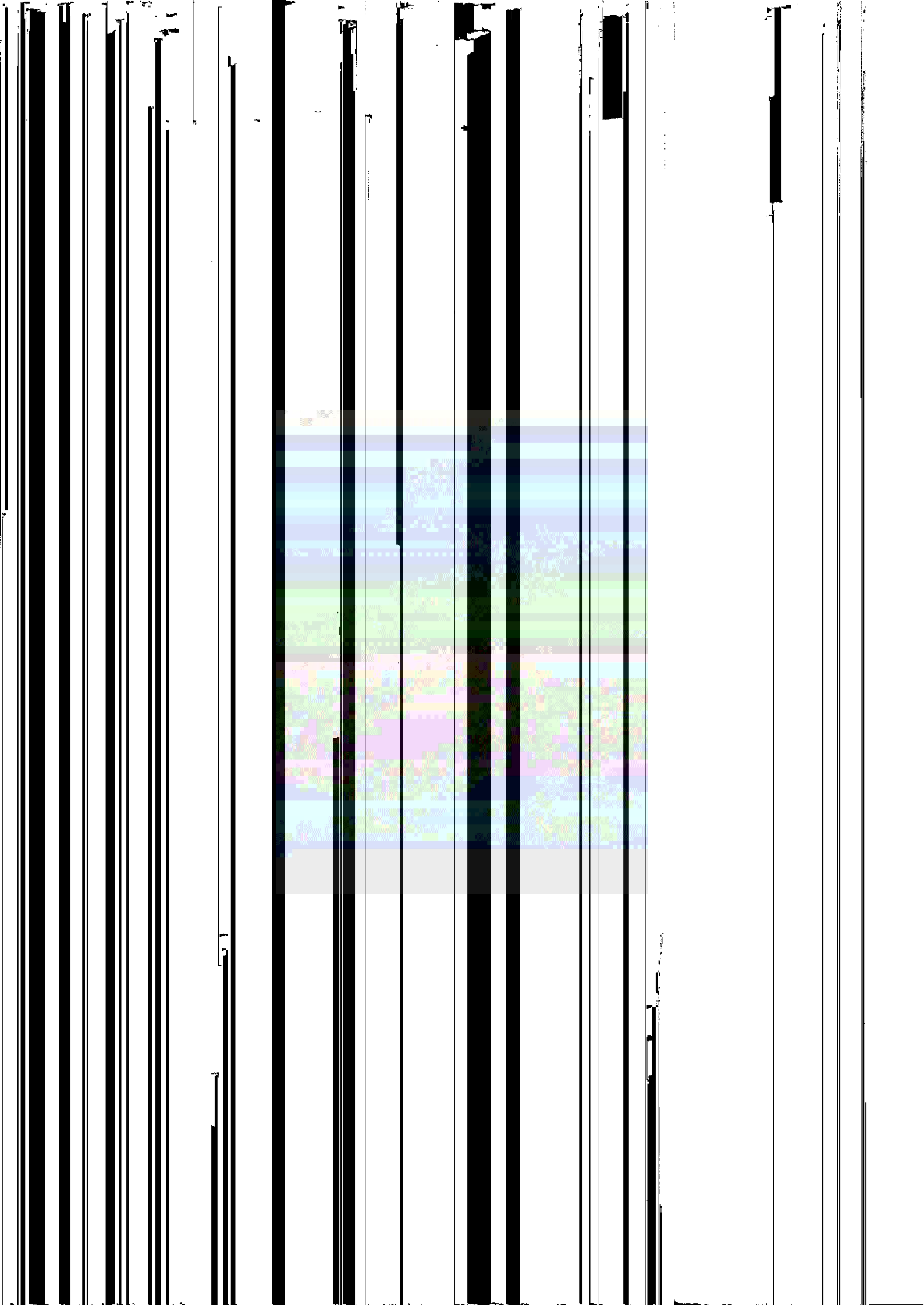
6000000

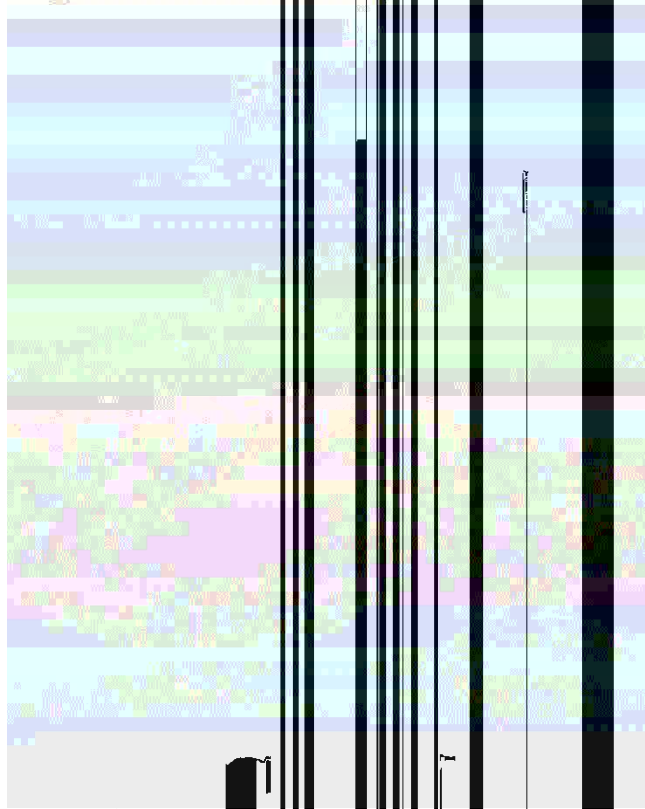
6000000

6000

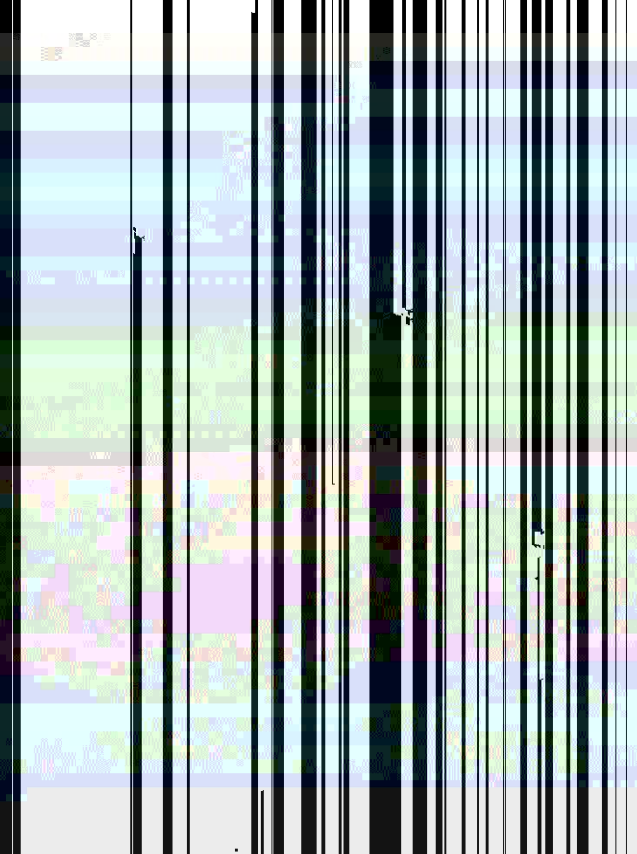






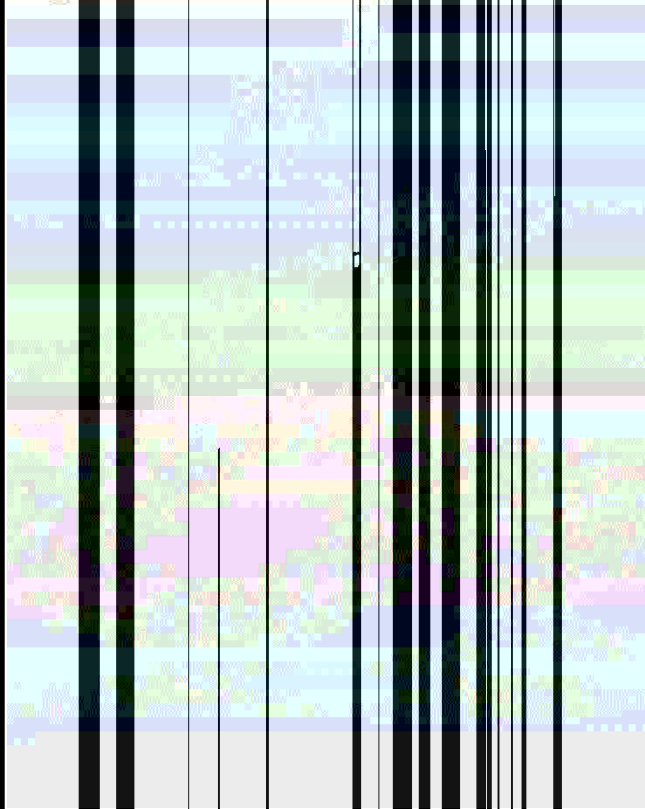












982  
255  
7

--

พจนานัติ)

--

--

--

--

--

(ไม่รวม  
๓)



11. การออกแ  
PRODUCT ที่บรร

ห้อง 106

ผู้จัดทำ ให้เหมาะสม  
งเสีย ค่าในการ

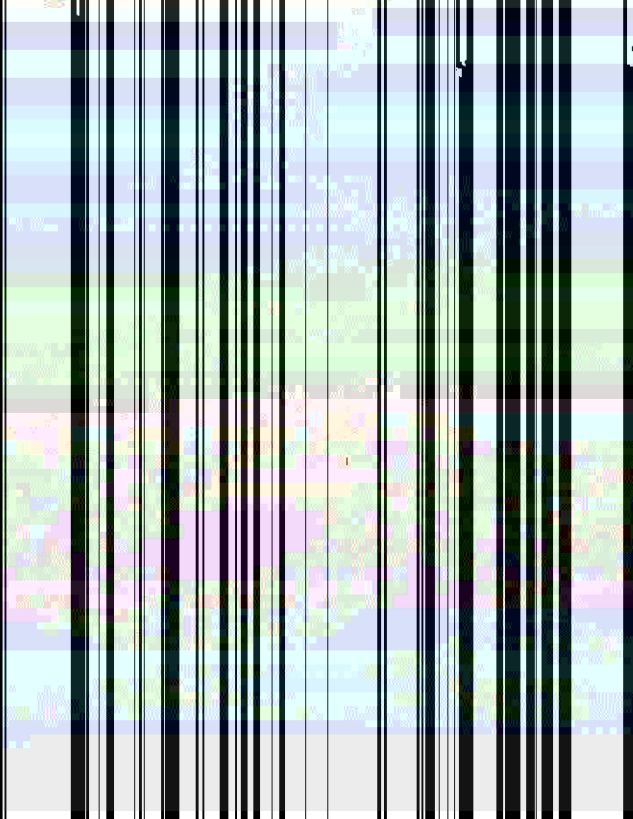
ผลิตให้สะดวก  
เพื่อรับบรรจุขึ้น

เช่น การบรรจุ

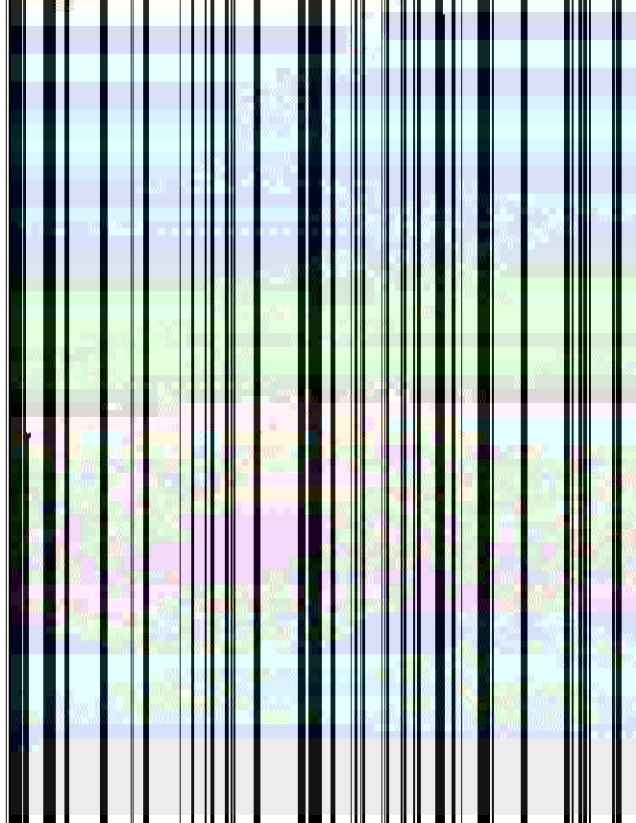
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

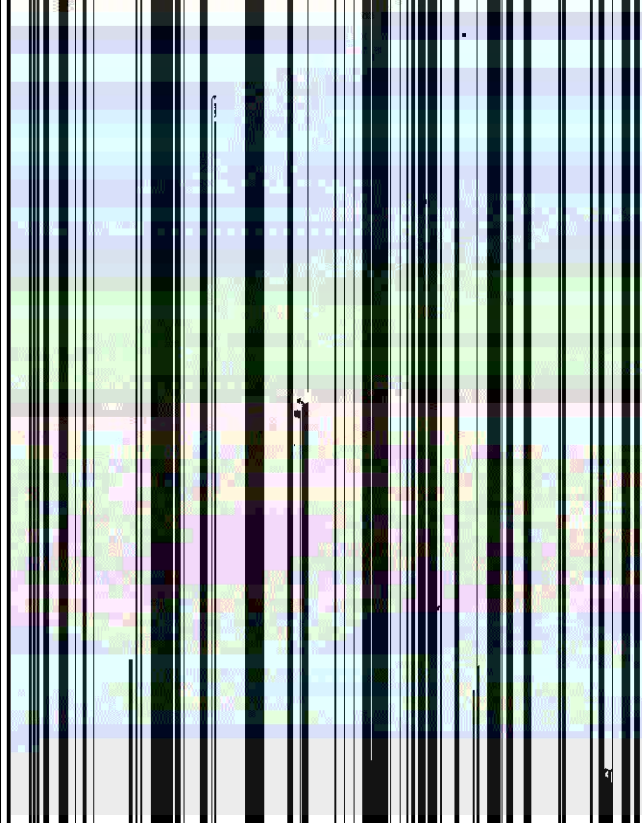
101



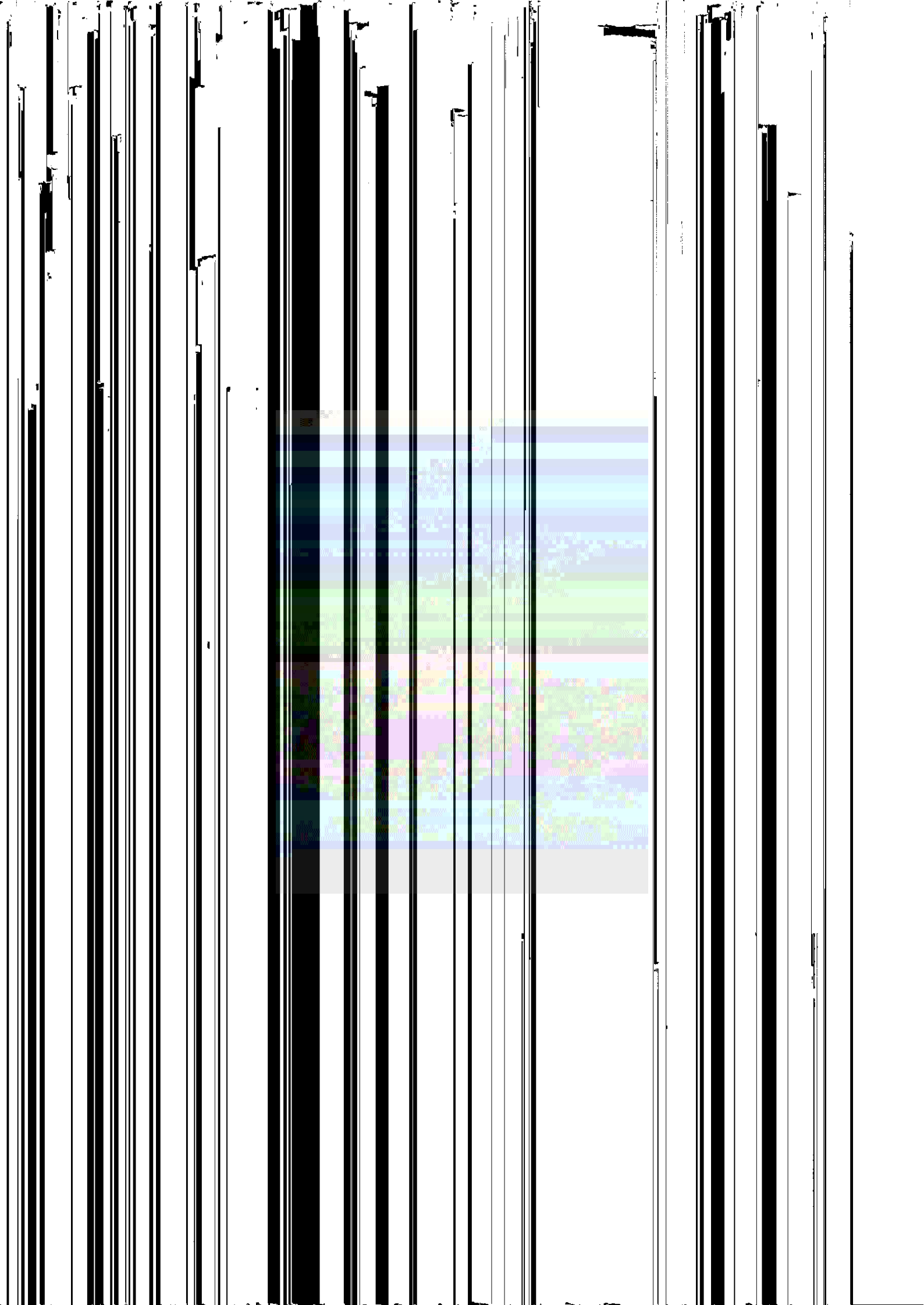


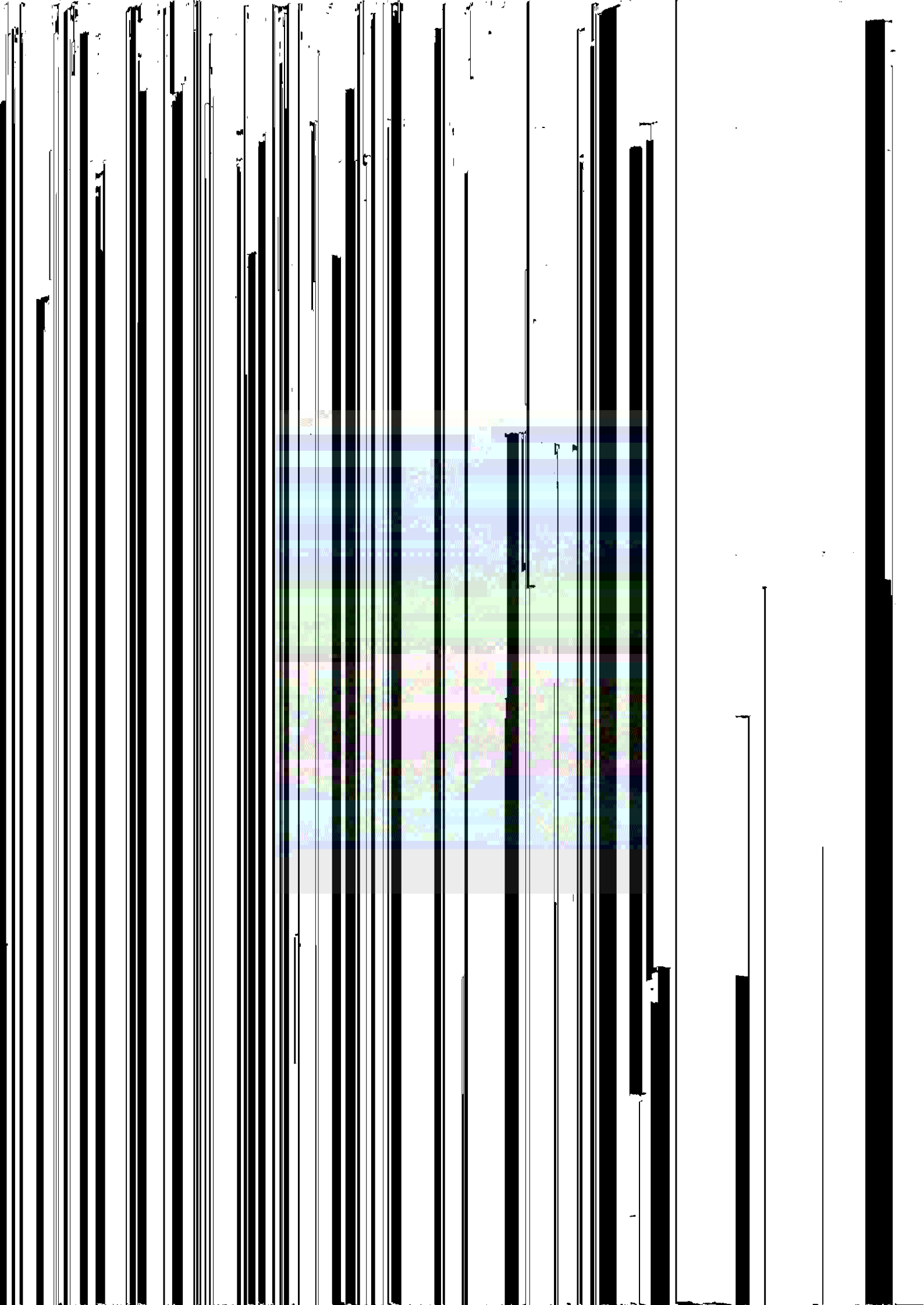


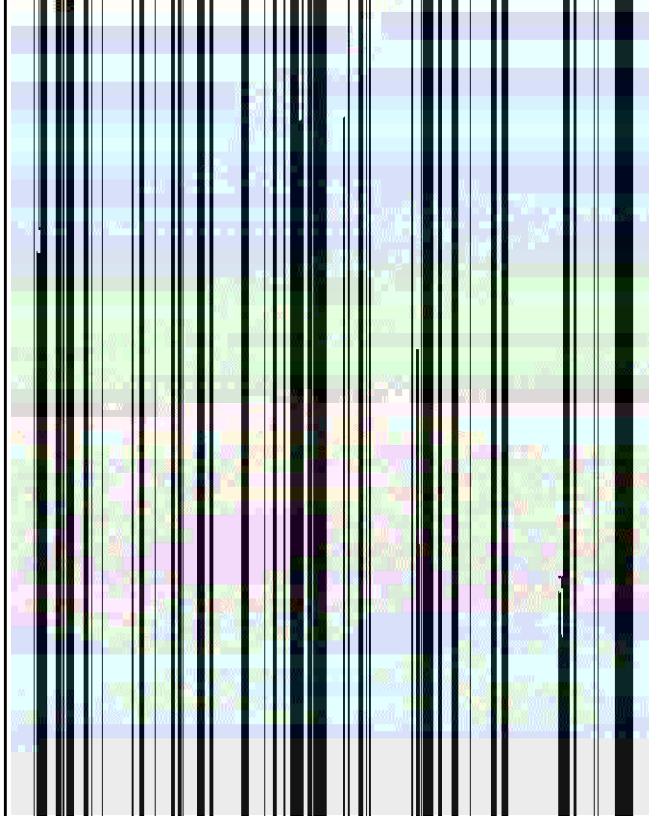






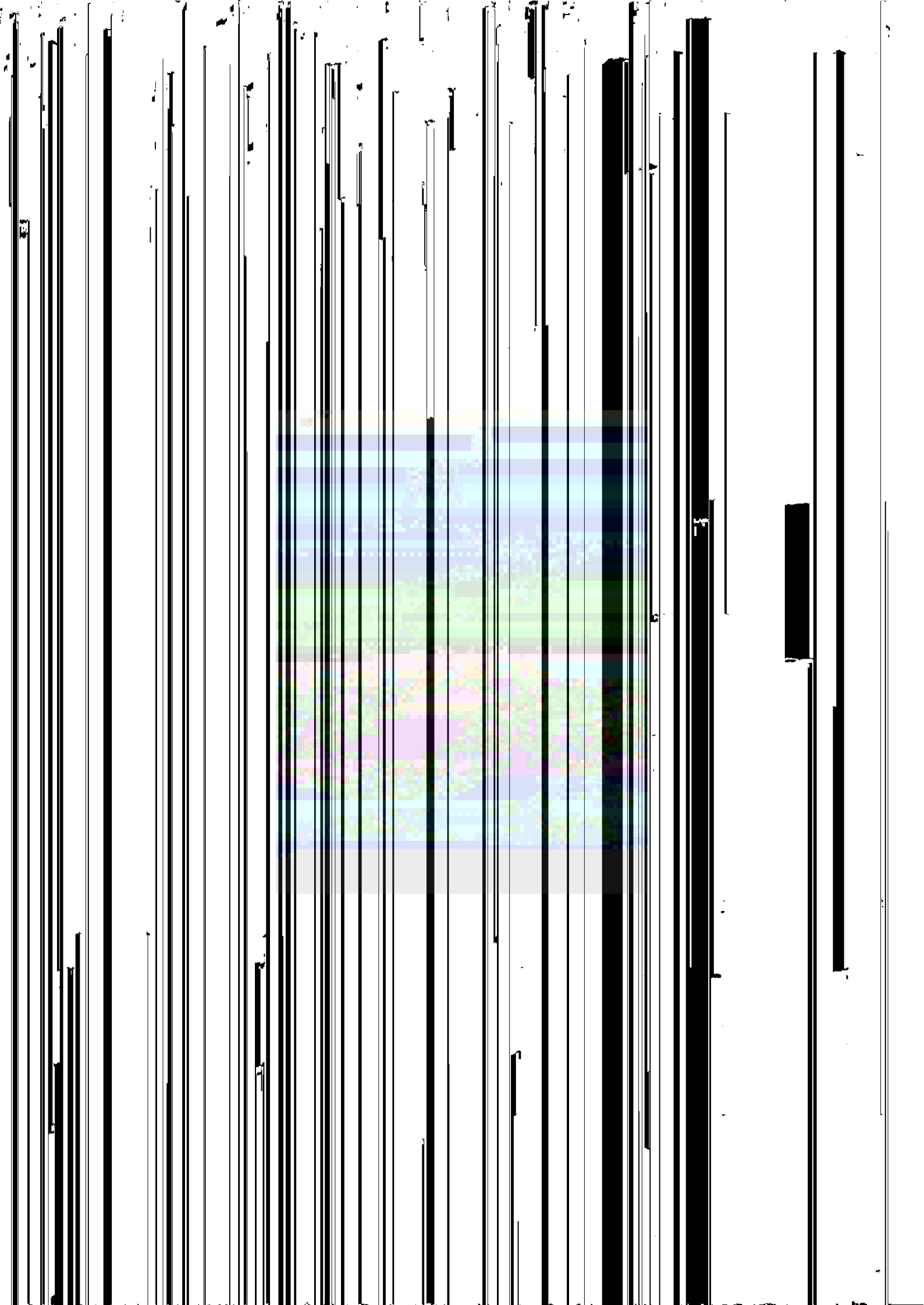




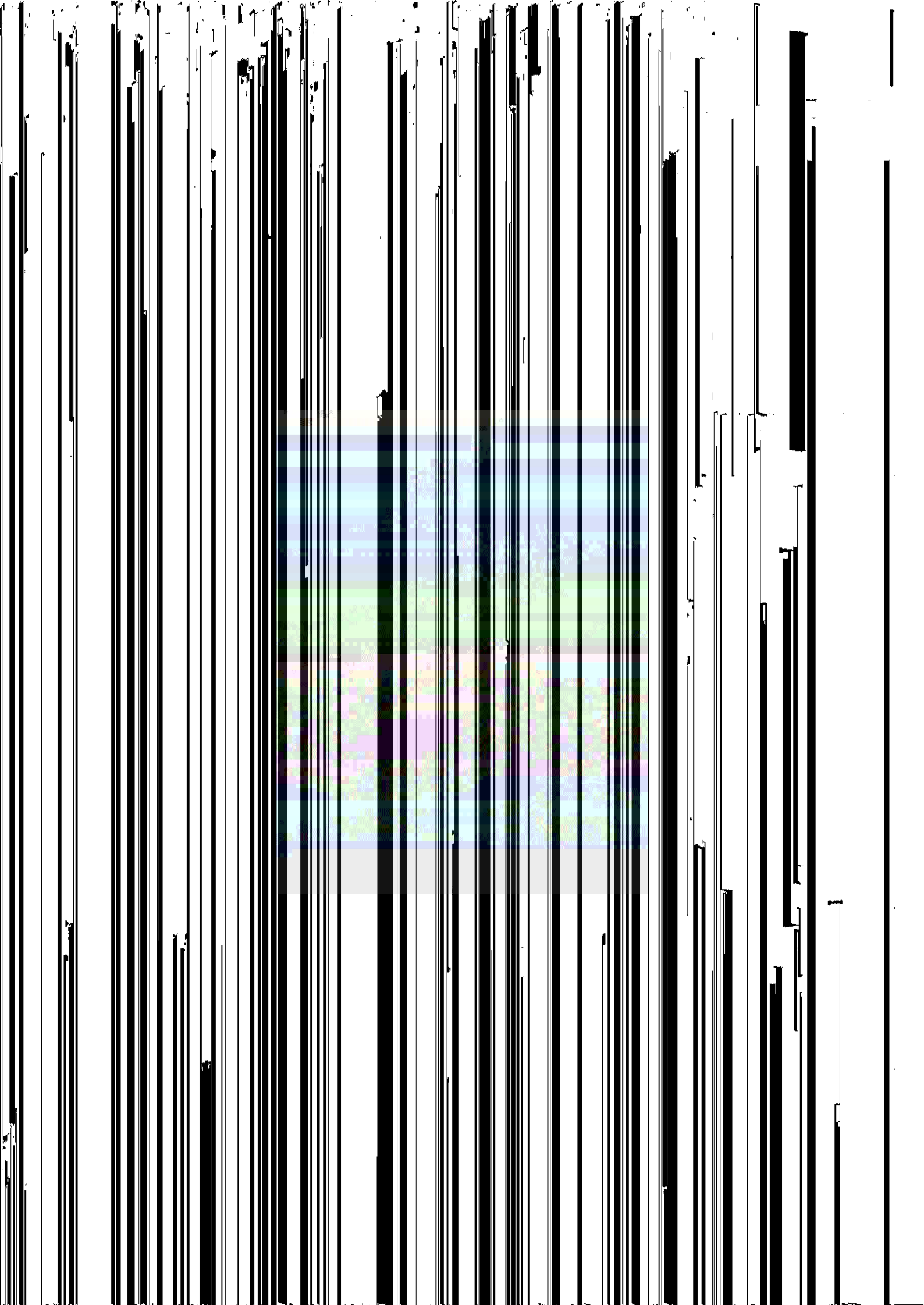


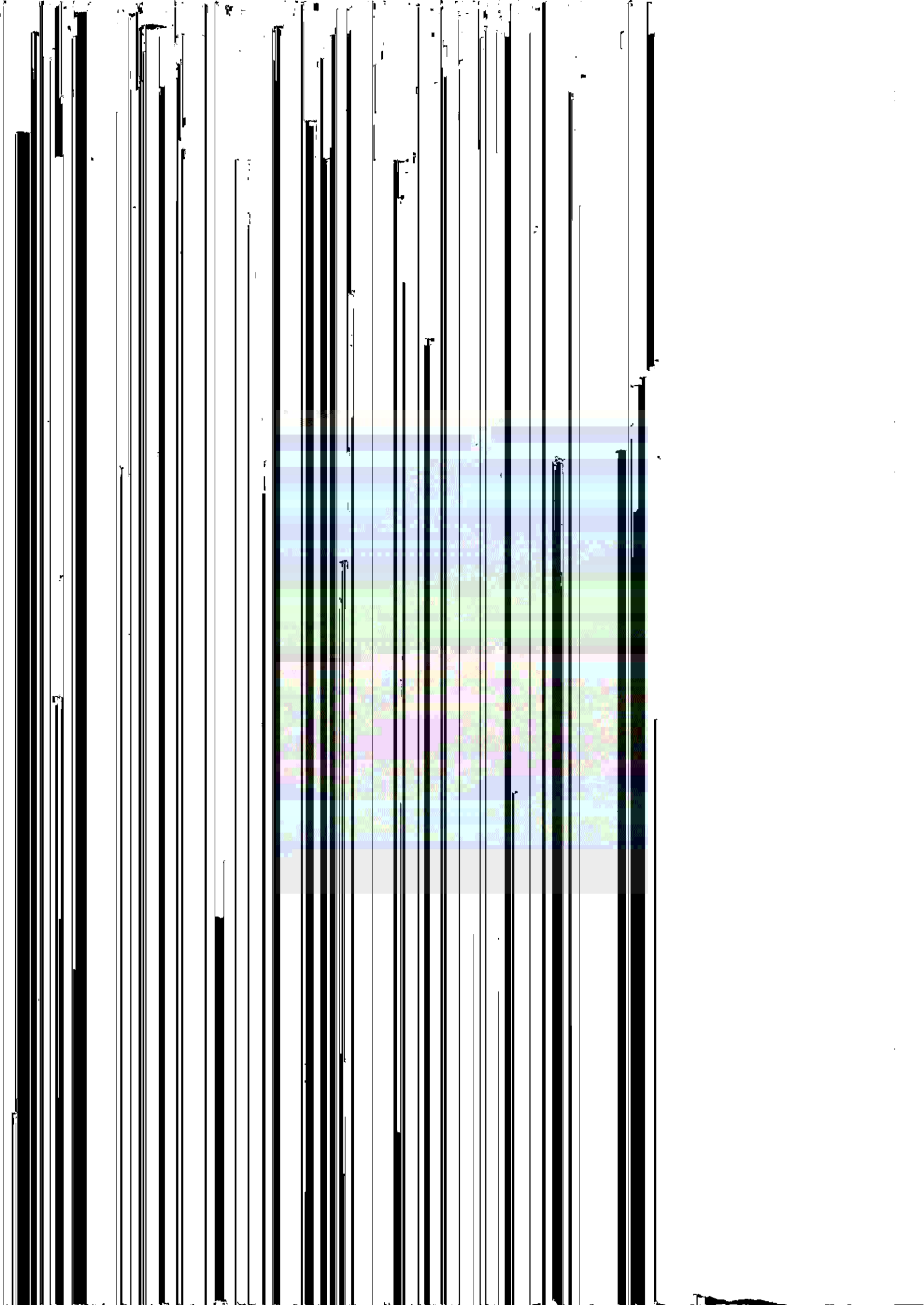
ที่  
องผสมขนาด 15  
ขปรับปรุงการบร

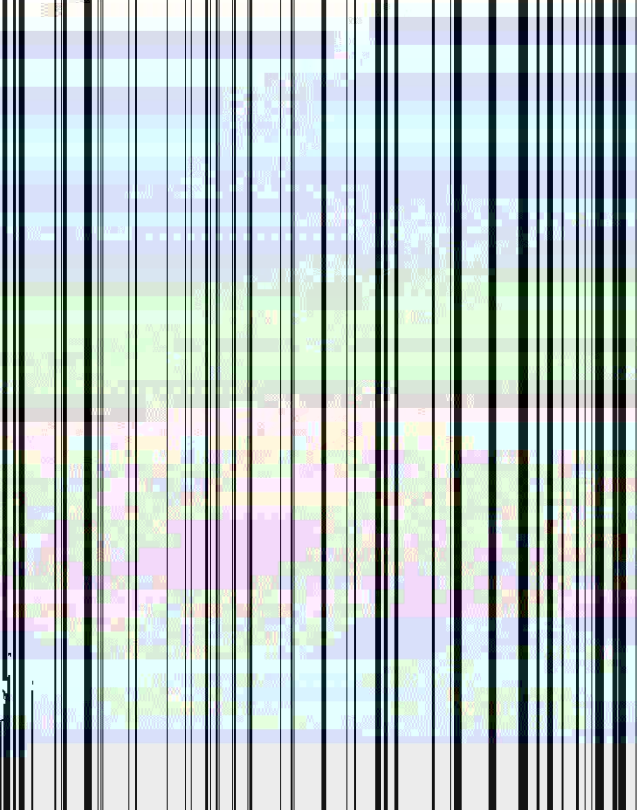
ที่  
นาที่



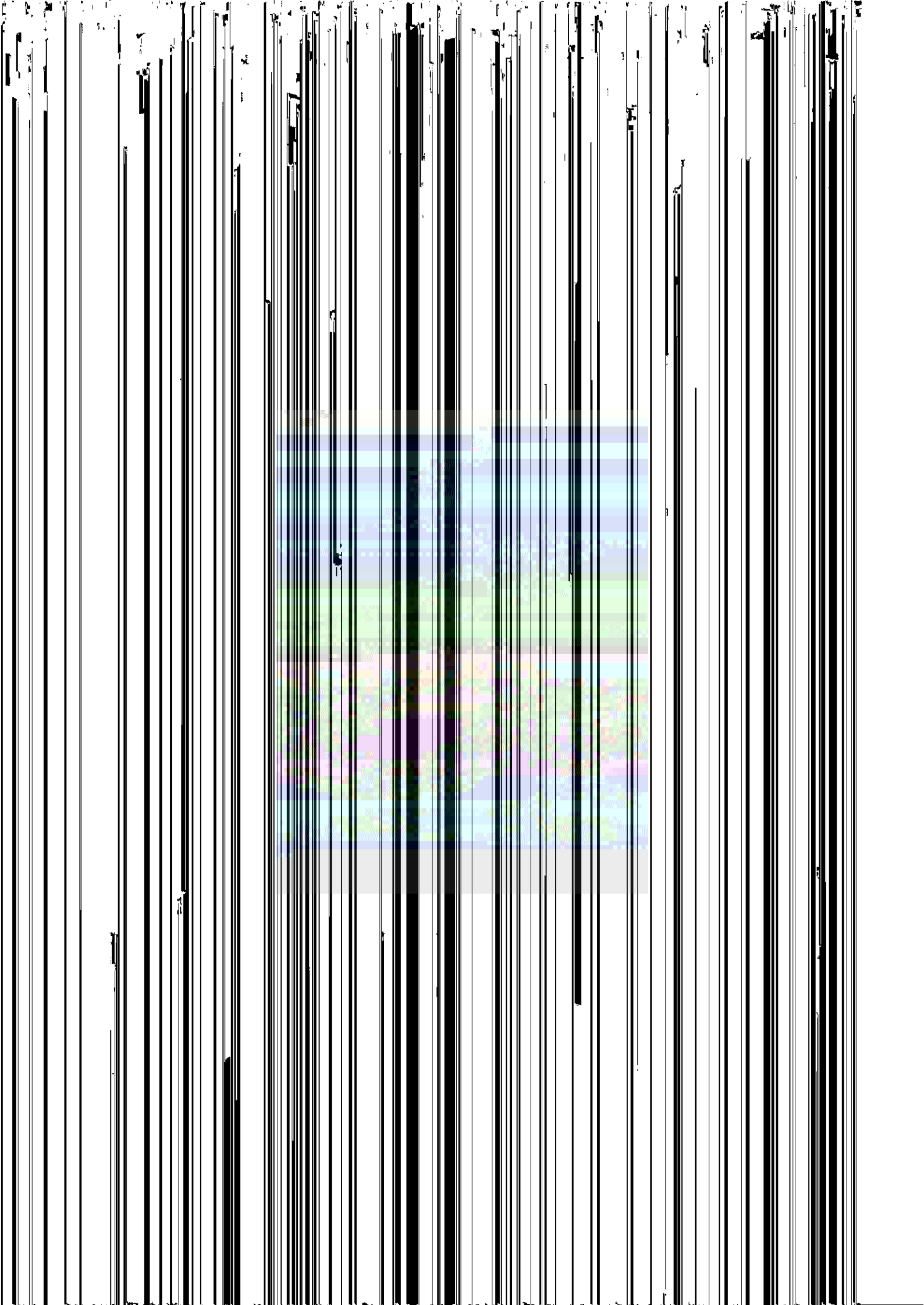


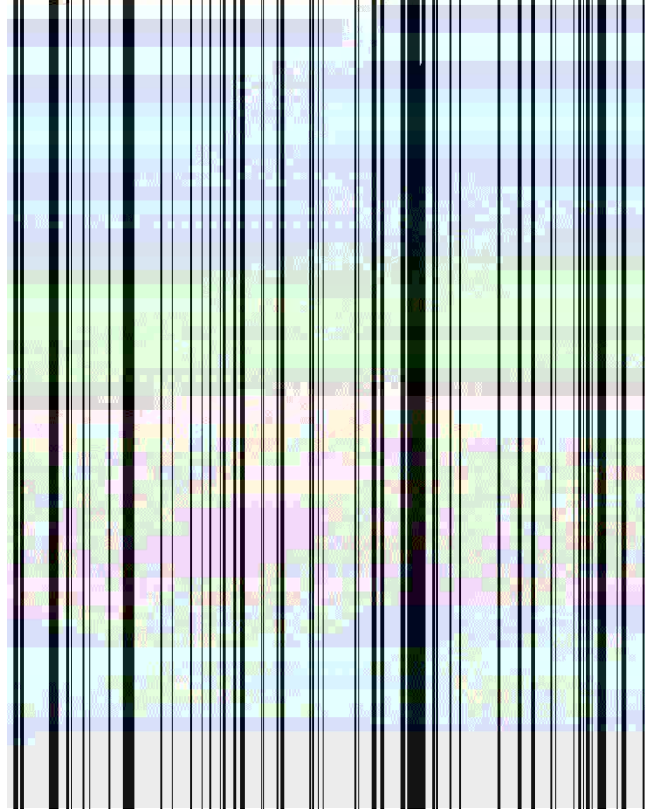


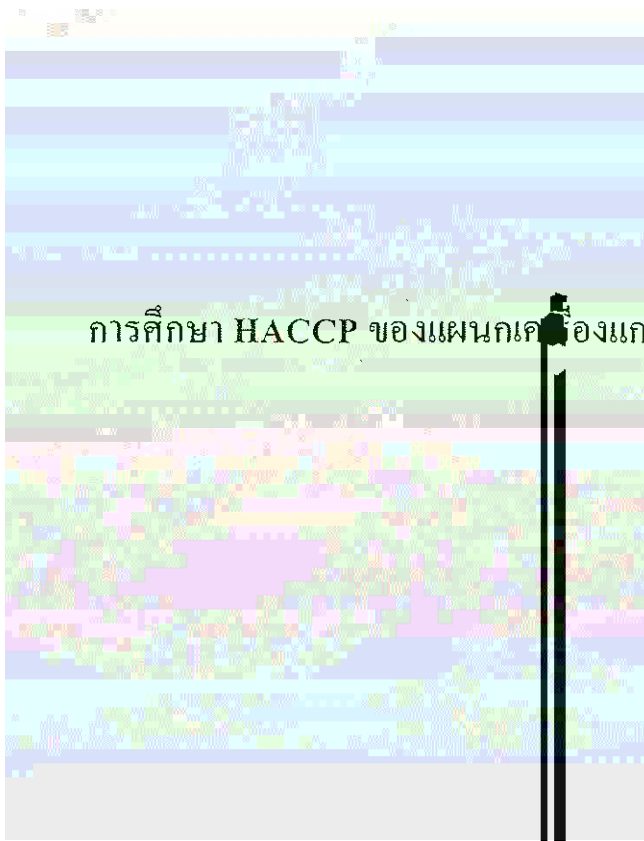




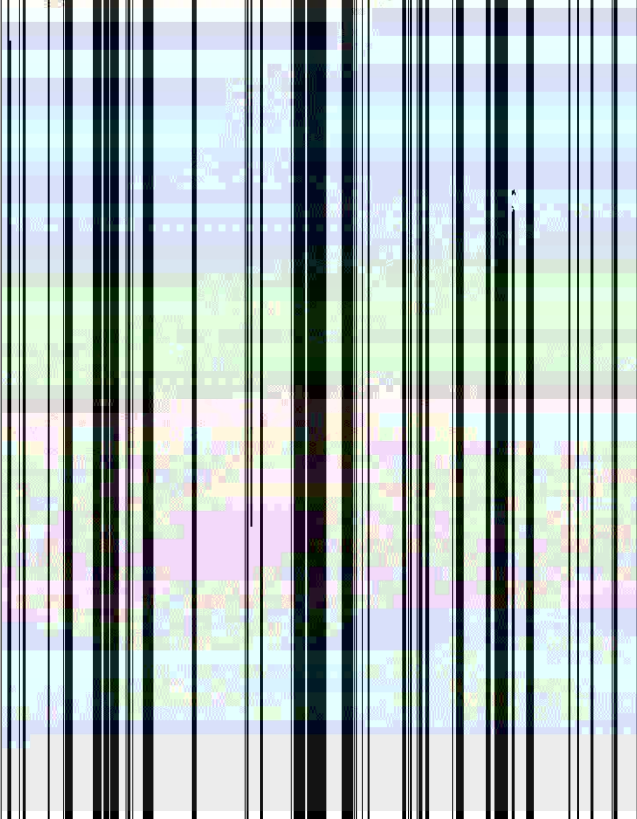






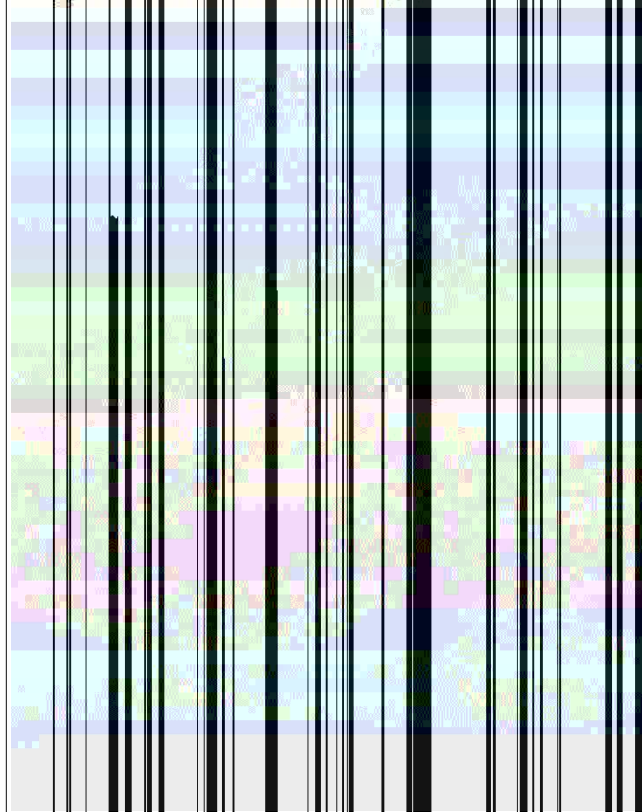


การศึกษา HACCP ของแผนกเครื่องแกงและซอส

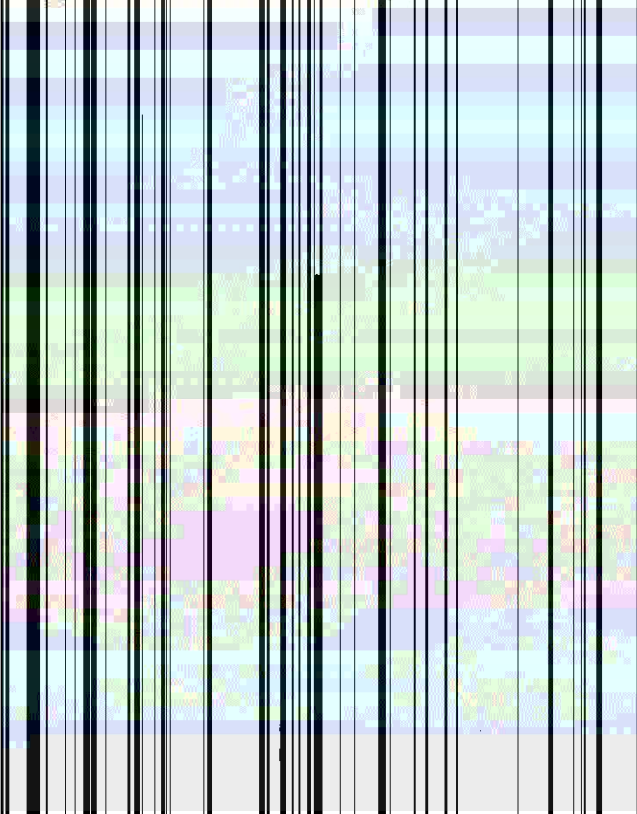






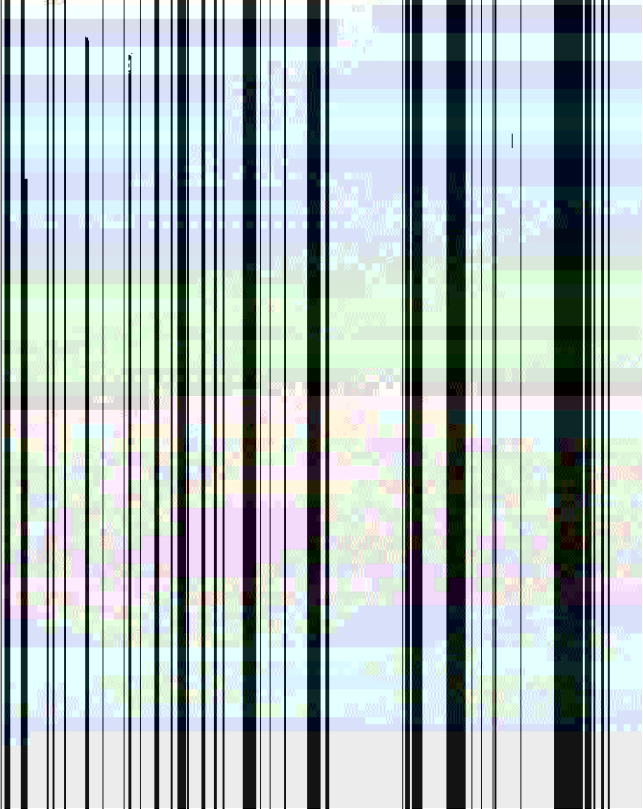


Examples)
่ง
ยงโดยรถไฟก
วงโดยสายพาน
หนัก
จสอบทาง
บรรจุ
ารถตรวจสอบ
กษาในห้องเย็น
รักษาในคลัง
าหนักในขณะที่



อายุ

ลก



วัย

และ

ของ

นัก

ให้

ไป

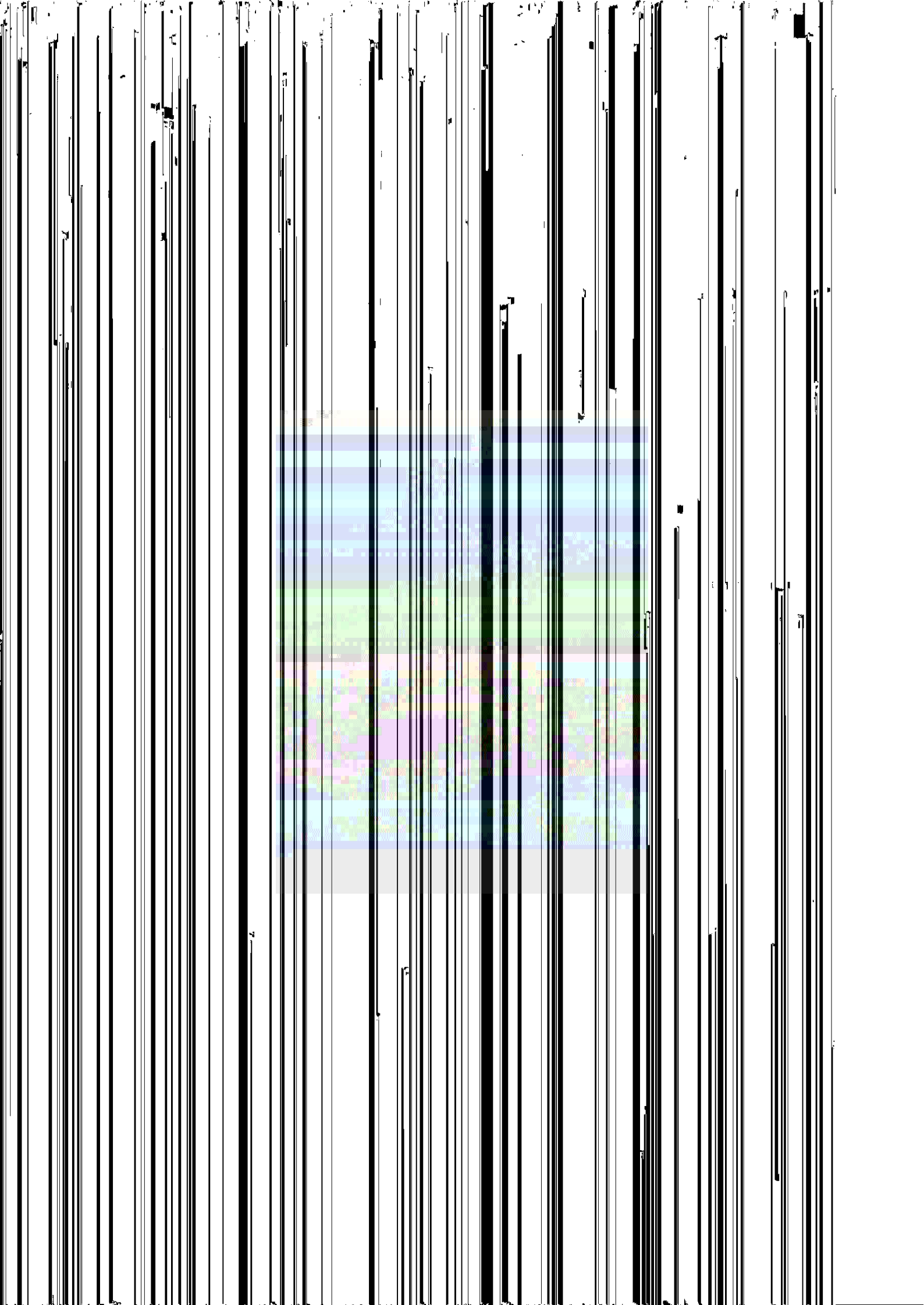
และ

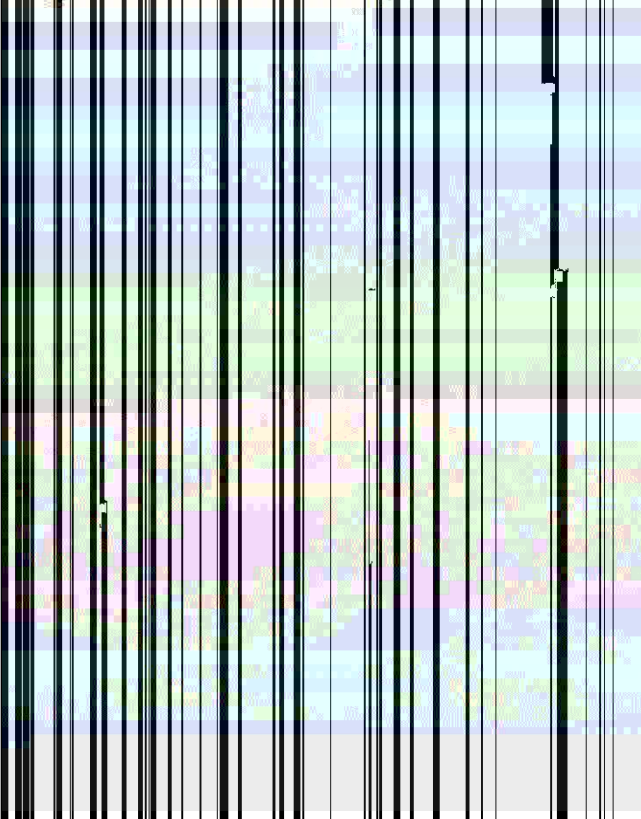
จรจุ

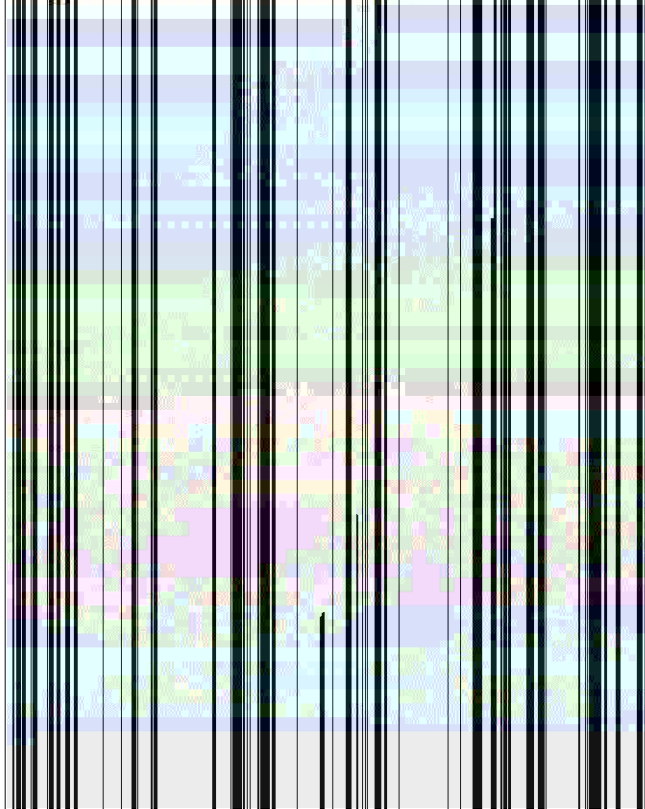
ใน

ห้อง

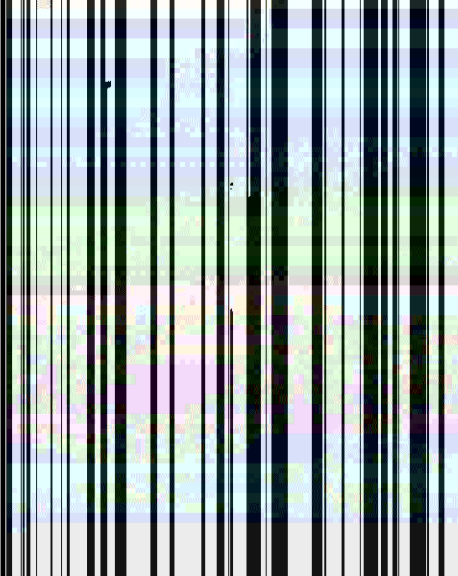
ลง





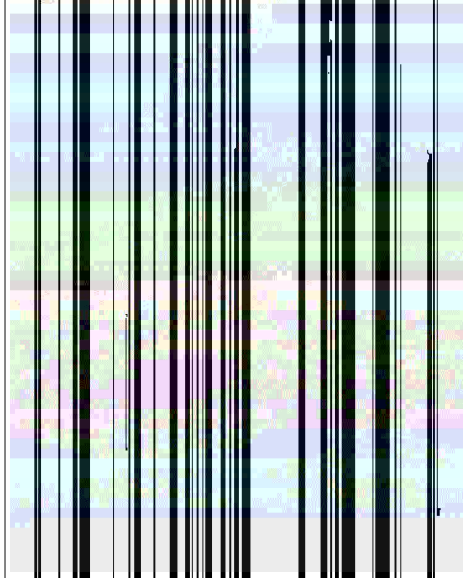


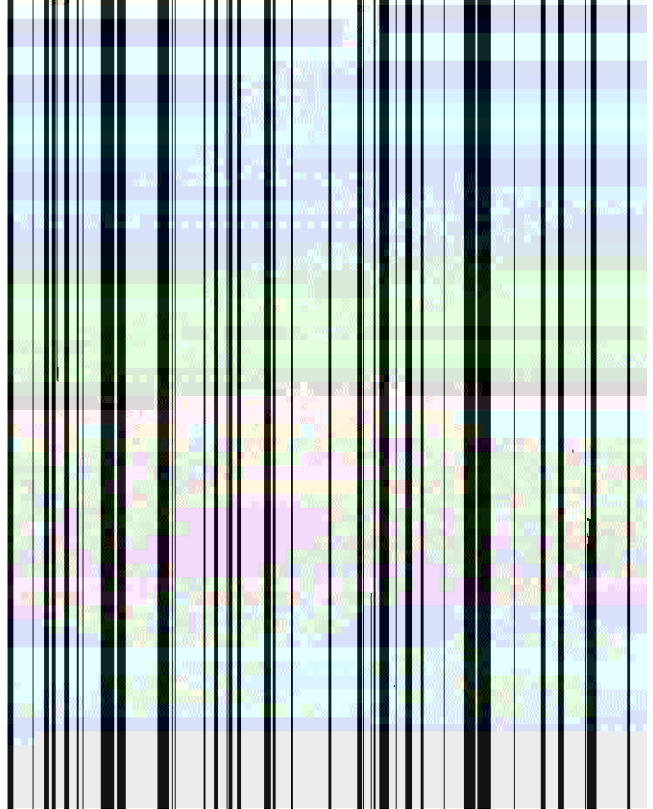


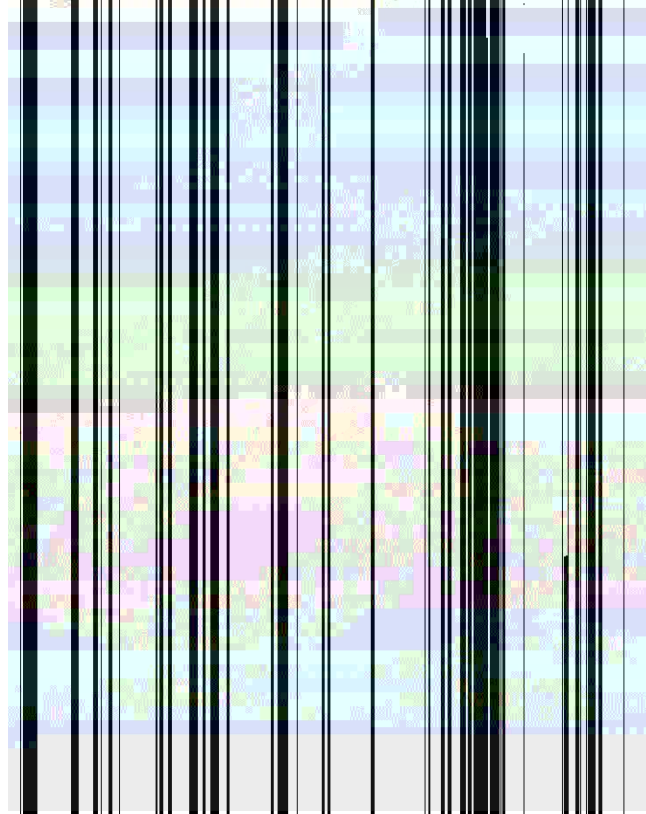


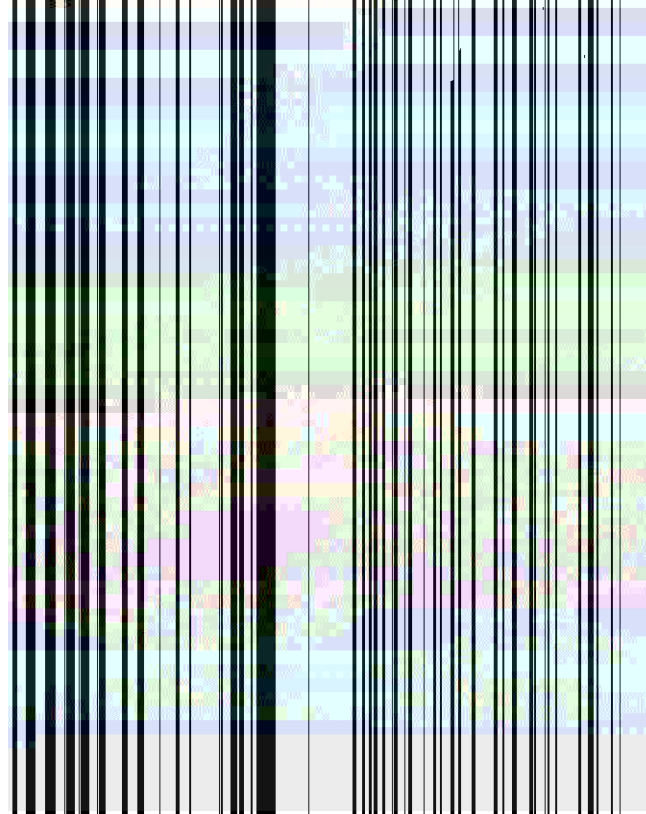












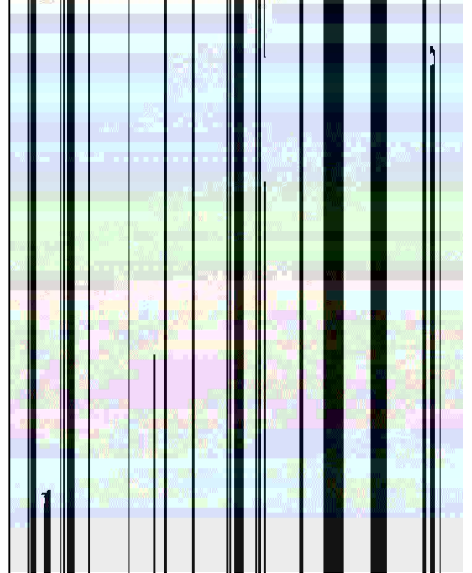




ได้โดย

ยาคือ

เ อ



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



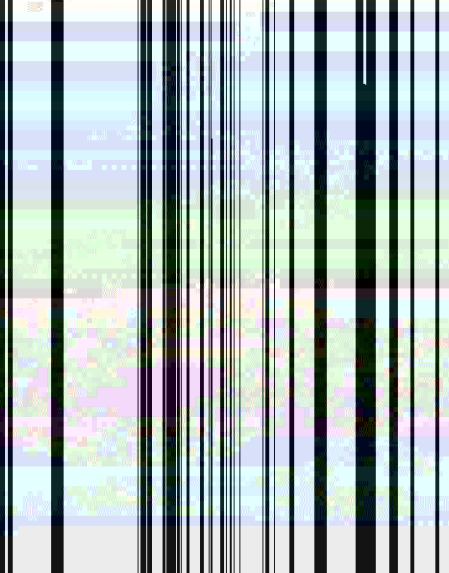
ស្ថាប័ន

០៣

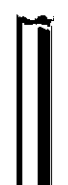
ស្ថានភាព

ស្ថានភាព

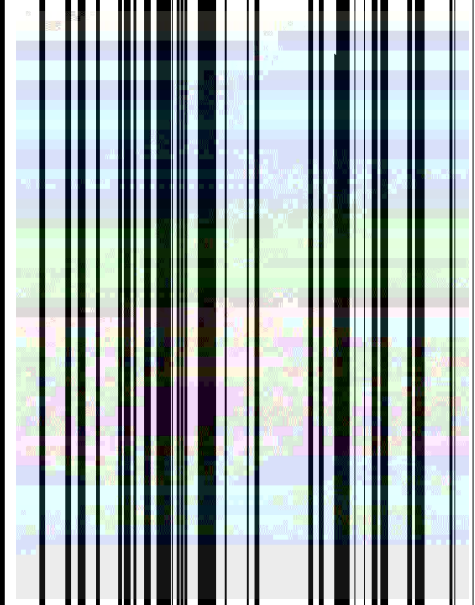
ក

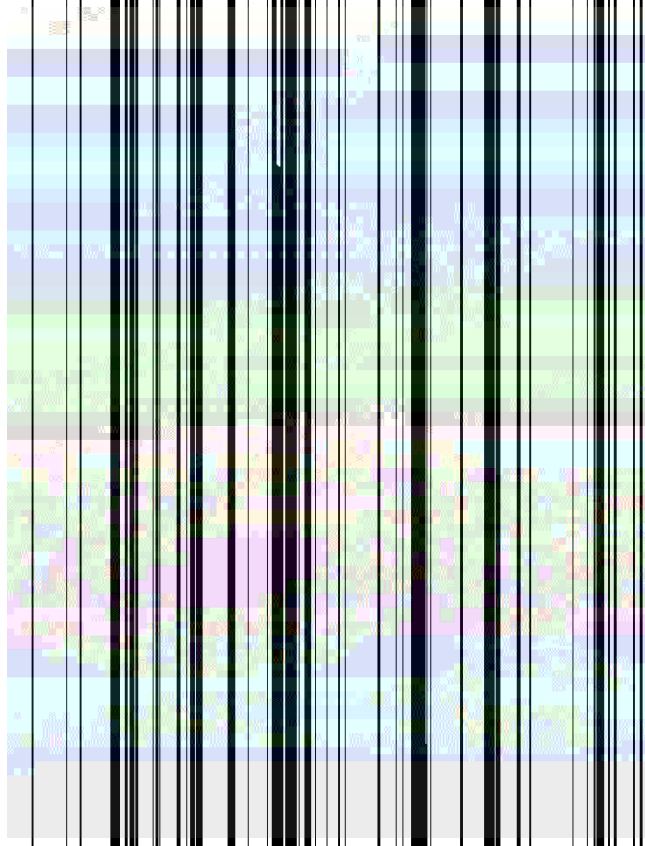


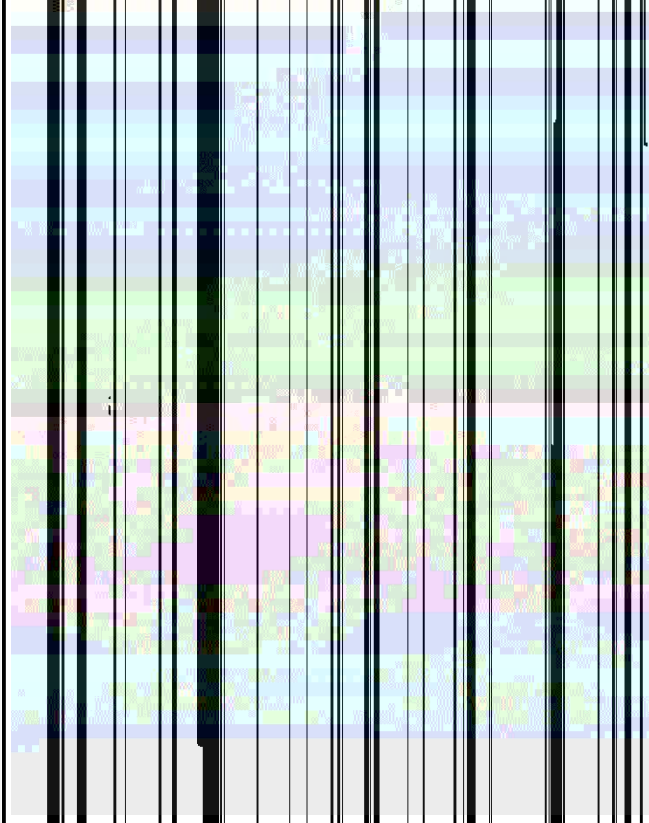
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100





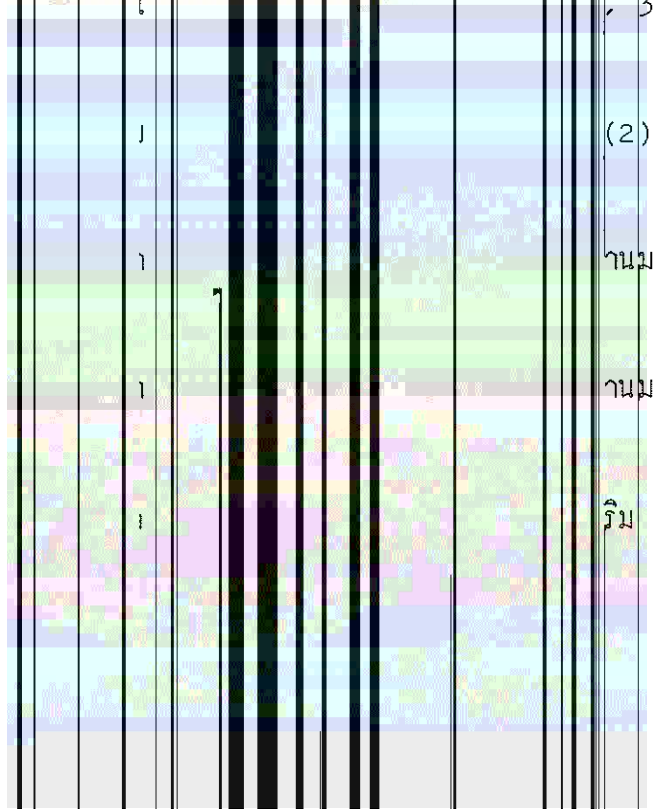








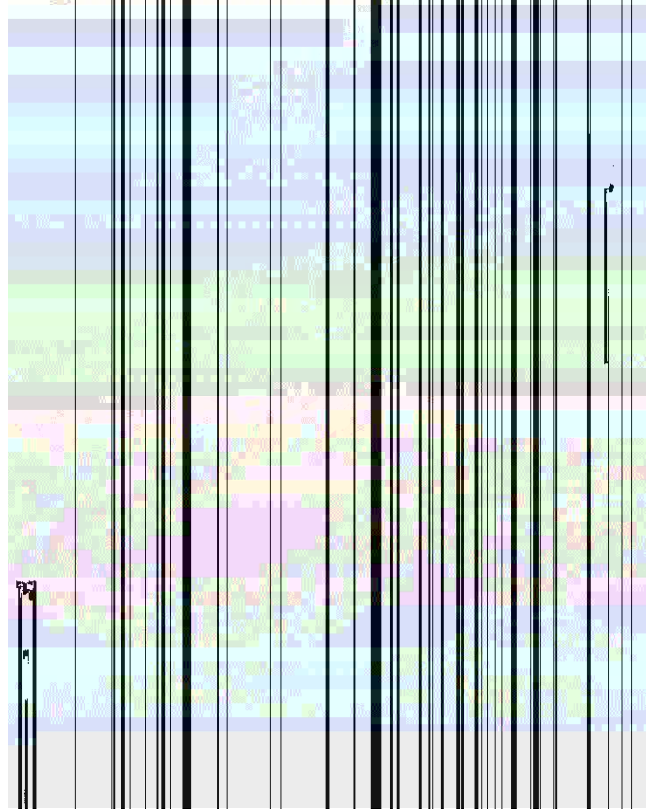
๒  
๓  
๔  
๕  
๖  
๗  
๘  
๙  
๑๐  
๑๑  
๑๒



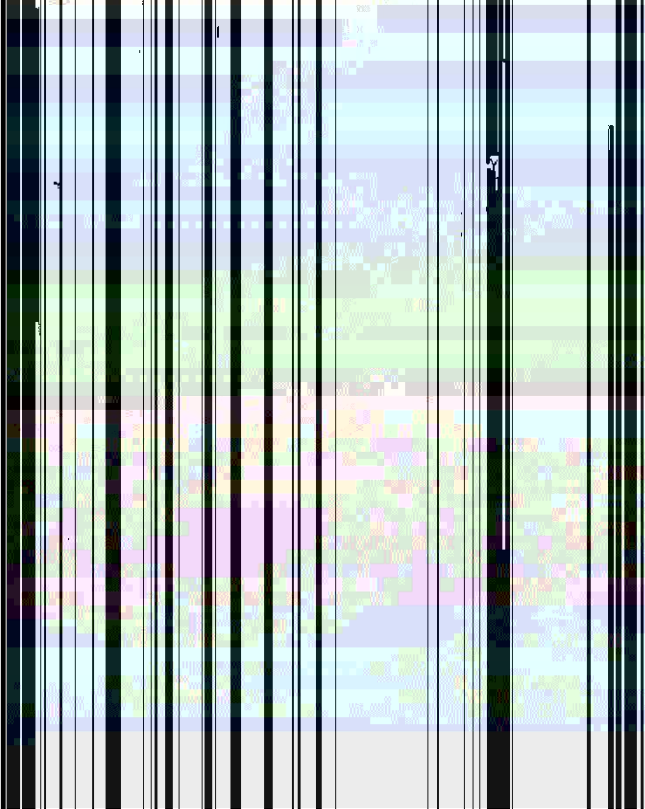
๑๑  
สุชลักษณ์  
๓ )  
กร .  
, (   
งเวช  
, ๓1  
(2)  
งานมา  
งานมา  
พิมพ์ 1

๕  
คณะ  
๗๗  
๒๕  
,  
-๓๒  
(  
เรศ  
เรศ  
๐๙

)  
๓๕  
๐

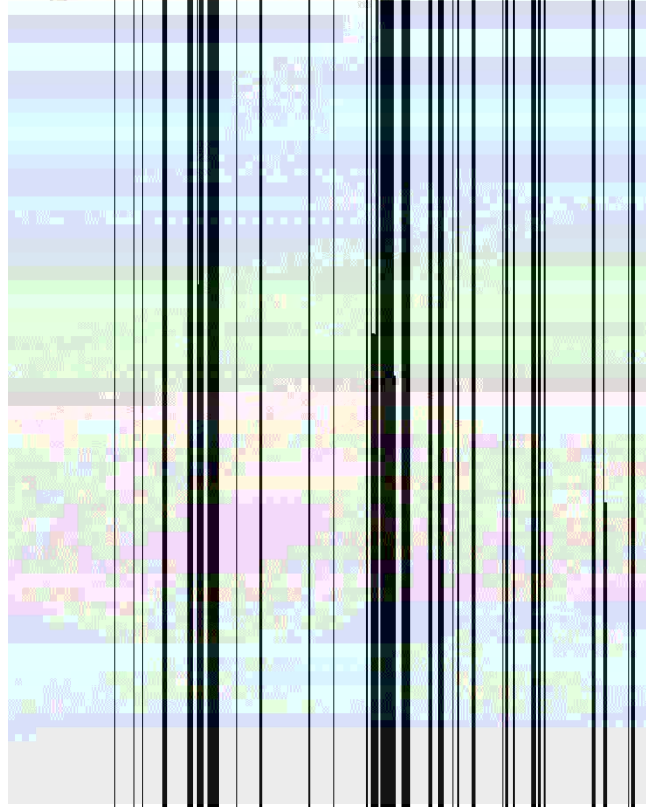


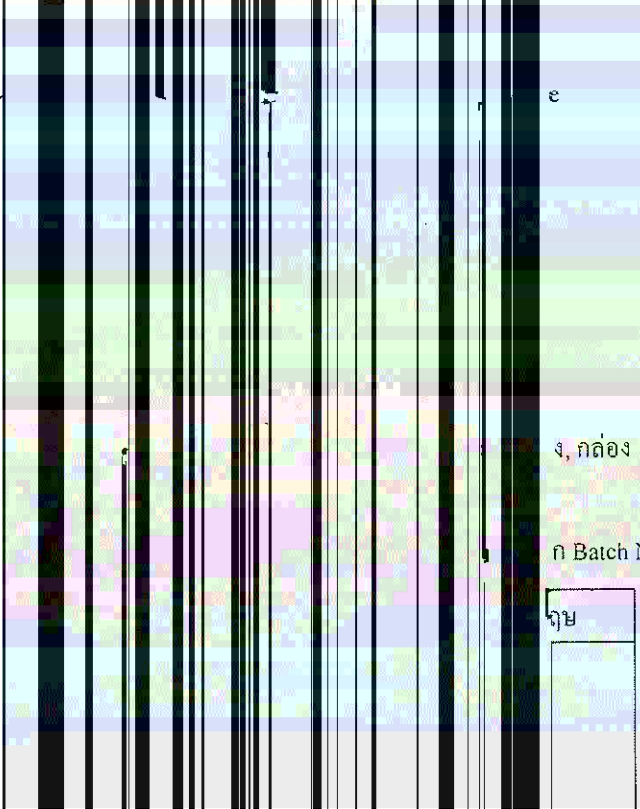
เขียนด้วย



ย

เดลินิวส์





e

ง, กต๋อง

ก Batch No 1 Code

กข

