

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 85 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

1. เป็นเครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำแบบฝาเปิดด้านบน ขนาดความจุไม่น้อยกว่า 85 ลิตร มีล้อและสามารถล็อกล้อได้ไม่น้อยกว่า 2 ล้อ
2. ควบคุมอุณหภูมิด้วยระบบไมโครโปรเซสเซอร์หรือไมโครคอมพิวเตอร์คอนโทรล และมีจอแสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า
3. ผนังภายในห้องนึ่งทำด้วยโลหะสเตนเลส มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 370 มิลลิเมตร และมีความลึกไม่น้อยกว่า 670 มิลลิเมตร
4. มีมาตรสำหรับวัดความดันภายในห้องนึ่งด้านหน้าเครื่อง และมีวาล์วสำหรับระบายความดันและไอน้ำ (Exhaust)
5. มีพัดลมระบายความร้อนห้องนึ่งให้เย็นลงเร็วขึ้น
6. มีตัวทำความร้อนขนาดไม่น้อยกว่า 3 kW
7. สามารถตั้งอุณหภูมิในการทำงานต่างๆ ได้ดังนี้
 - 7.1 ตั้งอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อได้ในช่วงตั้งแต่ 105 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุดไม่น้อยกว่า 135 องศาเซลเซียส สามารถใช้งานที่ความดันสูงสุดไม่น้อยกว่า 0.25 MPa
 - 7.2 ตั้งอุณหภูมิในการต้มละลายอาหารเลี้ยงเชื้อได้ไม่น้อยกว่า 40 องศาเซลเซียส
8. สามารถตั้งเวลาในการฆ่าเชื้อและเวลาในการต้มละลายอาหารเลี้ยงเชื้อได้ในช่วง 1 – 300 นาที
9. มีท่อระบายน้ำทิ้งจากห้องนึ่ง
10. มีถังเพื่อดักเก็บน้ำจากการระบายความดันและไอน้ำจากห้องนึ่งอยู่บริเวณด้านหน้าหรือด้านข้างของเครื่อง จำนวน 1 ใบ
11. สามารถตั้งโปรแกรมการทำงานได้ไม่น้อยกว่า 3 โปรแกรม ได้แก่
 - 11.1 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อทั่วไป หรืออุปกรณ์และเครื่องมือต่าง ๆ
 - 11.2 โปรแกรมการฆ่าเชื้อของเหลว
 - 11.3 โปรแกรมการนึ่งฆ่าเชื้อและอุ่น
12. มีระบบความปลอดภัยหรือสัญญาณเตือน ดังนี้
 - 12.1 มีระบบ interlock
 - 12.2 มีระบบตรวจสอบหรือป้องกันอุณหภูมิภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่กำหนด
 - 12.3 มีระบบตรวจสอบหรือป้องกันความดันภายในห้องนึ่งสูงเกินกว่าค่าที่กำหนด
 - 12.4 มีระบบตรวจสอบระดับน้ำ หรือระบบป้องกันการรั่วไหลของน้ำในห้องนึ่ง
 - 12.5 มีระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้ารั่ว
 - 12.6 มี Safety Valve
 - 12.7 มีสัญญาณเสียง หรือแสงเตือน หรือมีรหัสข้อความเตือนแสดงที่จอ

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๖7


(นายอุดม เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์



13. เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อต้องผ่านการสอบเทียบ ณ สถานที่ใช้งาน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 จุด หรือตามผู้กำหนด โดยมีค่า uncertainty ไม่เกิน ± 3 องศาเซลเซียส พร้อมใบรายงานผลสอบเทียบในวันที่ส่งมอบ จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025

14. มีอุปกรณ์ประกอบดังนี้

14.1 มี data logger ชนิดไร้สาย จำนวน 1 ชุด

14.1.1 มีช่วงอุณหภูมิในการวัด -200 องศาเซลเซียส ถึง 260 องศาเซลเซียส

14.1.2 มีค่าความละเอียดในการวัดอุณหภูมิ (temperature resolution) 0.01 องศาเซลเซียส

14.1.3 มีค่าความแม่นยำ (calibrated accuracy) ± 0.1 องศาเซลเซียส ที่ช่วงอุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ถึง 140 องศาเซลเซียส

14.1.4 สามารถใช้งานในสภาพแวดล้อมอุณหภูมิ -40 องศาเซลเซียส ถึง 140 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ 0 ถึง 100 เปอร์เซ็นต์

14.1.5 เป็นอุปกรณ์ที่ได้การรับรองมาตรฐานการป้องกันระดับ IP 68 หรือสูงกว่า สามารถจุ่มน้ำ หรือแช่น้ำขณะบันทึกข้อมูลได้

14.2 มีตะกร้าสำหรับใส่ของที่จะนึ่งทำด้วยโลหะสแตนเลส จำนวน 2 ใบ

14.3 ถังมือกันความร้อนชนิดเคลือบซิลิโคน หรือถุงมือที่ทำจากผ้าใยฉนวนกันความร้อน จำนวน 1 คู่

15. ใช้กับไฟฟ้า 220 – 240 volt 50 – 60 hertz ได้

16. มีคู่มือการใช้และบำรุงรักษาเครื่องทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ จำนวนอย่างน้อย 2 ชุด

17. รับประกันคุณภาพอย่างน้อย 1 ปี

18. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001

19. ผู้ขายต้องสอนการใช้งานเครื่องให้ผู้ปฏิบัติงานจนสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี

20. ผู้ขายต้องรับผิดชอบการบริการหลังการขายและจัดหาอะไหล่ของเครื่อง

21. เป็นของใหม่ที่ไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อน และไม่เป็นสินค้าที่ผ่านการดัดแปลง

22. เป็นสินค้าที่มีจำหน่ายทั่วไปภายในประเทศหรือต่างประเทศ

23. ส่งมอบ และทดลองจนใช้งานได้ดี ณ สถานที่ที่กรมปศุสัตว์กำหนด

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 2567


(นายอุดม เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์


.....ประธานอนุกรรมการ

(นายสมชาย วงศ์สมุทร)

เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ ขนาดไม่น้อยกว่า 85 ลิตร พร้อมอุปกรณ์

.....อนุกรรมการ
(นางสาวสุนีย์ คณาพิพัฒน์)

.....อนุกรรมการ
(นางจุฑามาศ ประภาพรรณพงศ์)

.....อนุกรรมการ
(นางสาววิษุพันธ์ สิววรรณ)

.....อนุกรรมการและเลขานุการ
(นางปาริชาต พูนขวัญ)

.....อนุกรรมการ
(นายพิเชษฐ กุมภาว์)

.....อนุกรรมการ
(ว่าที่ร้อยตรีณัฐพล เลี้ยงเพชร)

.....อนุกรรมการ
(นายธารินทร์ ศรีวิโรจน์)

.....อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
(นางสาวปุษยาพร สวัสดิ์สรรพ)

ขออนุมัติใช้สำหรับปีงบประมาณ 25.๖๗

.....

(นายอุดม เจือจันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์