

Cơ sở vật chất và môi trường

FSKN 2

Mức độ cơ bản của GFSI

- Tổ chức sẽ đảm bảo cơ sở và nhà xưởng sẽ được bảo trì để ngăn ngừa sự ô nhiễm và tạo điều kiện cho việc sản xuất ra các sản phẩm an toàn.



Các tiêu chuẩn

- Địa điểm
- Việc bảo trì môi trường xung quanh
- Thiết kế và bố trí
- Việc sản xuất
- Bảo trì nhà xưởng
- Cửa sổ và cửa đi
- Chiếu sáng



Địa điểm



- Các hoạt động của các doanh nghiệp địa phương không được ảnh hưởng đến sự an toàn và chất lượng của sản phẩm
 - Bụi
 - Khói
 - Mùi
 - Các chất bay hơi
 - Hệ thống cống rãnh
 - Chỗ cư trú của các loài gây hại

Bảo trì môi trường xung quanh



- Cất giữ dụng cụ đúng cách, thu dọn rác thải và chất thải, cất tia cỏ dại ở vùng lân cận nhà máy
- Bảo trì đường giao thông, sân và bãi đậu xe
- Cung cấp hệ thống thoát nước đầy đủ
- Hệ thống xử lý và tập trung chất thải phải được vận hành theo cách thức không tạo ra nguồn gây ô nhiễm.

Thiết kế và bố trí

- Cung cấp đủ không gian để bố trí thiết bị và kho chứa nguyên liệu để tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động bảo trì và vệ sinh
- Thiết kế lối đi đơn tại cửa vào luôn được yêu cầu
- Cung cấp đầy đủ các thiết bị rửa tay ở nơi vào khu vực chế biến và các khu vực chiến lược
- Các nhà vệ sinh phải đầy đủ và có thể sử dụng được
- Nước cung cấp phải đầy đủ và có nguồn cung cấp ổn định
- Các ống nước phải được thiết kế kích cỡ hợp lý
- Cần cẩn thận để giảm sự ô nhiễm tiềm ẩn đối với thực phẩm, các bề mặt tiếp xúc hay vật liệu bao bì.
 - Kiểm soát an toàn thực phẩm và các quy phạm sản xuất
 - Thiết kế hiệu quả – phân tách các hoạt động theo vị trí, thời gian, khu vực, dòng khí lưu thông, phòng sản xuất khép kín



Việc sản xuất



- Nhà xưởng nên được xây dựng bằng các vật liệu tương thích và được thiết kế sao cho sàn nhà, tường nhà và trần nhà có thể được vệ sinh dễ dàng
- Nước nhỏ giọt hay nước ngưng tụ từ vật dụng, môi nuôi và đường ống không được gây ô nhiễm thực phẩm, bề mặt tiếp xúc thực phẩm hay các bao bì thực phẩm
- Đảm bảo việc thông gió đầy đủ để giảm thiểu mùi và hơi nước theo cách thực ngăn ngừa sự ô nhiễm thực phẩm
- Cần có các màng chắn hoặc các phương tiện bảo vệ khác để ngăn chặn động vật gây hại như ruồi muỗi, động vật gặm nhấm và chim chóc.

Việc sản xuất



- Thiết bị cần được thiết kế sao cho dễ vệ sinh và được bảo dưỡng đúng cách
- Các bề mặt tiếp xúc thực phẩm phải làm bằng vật liệu không bị ăn mòn và không độc
- Các bề mặt tiếp xúc thực phẩm phải ở tình trạng tốt, bền và dễ dàng để làm vệ sinh, bảo trì và khử trùng.
- Các mối ghép trên bề mặt tiếp xúc phải nhận và được bảo trì để hạn chế việc tích tụ các mẫu thực phẩm, bụi hay các chất hữu cơ

Bảo trì nhà xưởng



- Nhà xưởng, đồ đạc và các vật dụng khác cần được bảo dưỡng ở tình trạng vệ sinh tốt và được sửa chữa cẩn thận
- Các tấm chắn và màn chắn cần được đặt đúng chỗ để ngăn ngừa động vật gây hại xâm nhập
- Các tòa nhà và khu vực sản xuất phải được lau chùi thường xuyên

Tồn trữ



- Nguyên liệu và thành phẩm phải được trữ trong các điều kiện có thể chống lại sự ô nhiễm về vật lý, hóa học, vi sinh vật và dị ứng cũng như các hư hỏng của thực phẩm và bao bì
- Tồn trữ = mối nguy cao
- Quy trình vận chuyển và bốc dỡ hàng của nên được kiểm soát chặt chẽ

Chất thải



- Tồn trữ chất thải trong các thùng chứa kín và hoàn toàn cách ly nơi tồn trữ của khu vực sản xuất
- Quy trình loại bỏ chất thải phải được bố trí
- Phải bảo vệ chống lại các loài gây hại như động vật gặm nhấm và côn trùng

Cửa sổ và cửa đi



- Các loài vật gây hại và các chất gây ô nhiễm có thể xâm nhập qua các lối vào
- Phải có vật chắn hay màn che cho cửa sổ và cửa đi
- Cửa sổ bằng kính cũng có thể là một nguồn gây nhiễm quan trọng
- Cần phải có qui trình đóng mở cửa treo tại nơi ra vào.

Chiếu sáng



- Cần phải có cường độ ánh sáng đủ để thực hiện các hoạt động vào mọi thời điểm
- Màu sắc của ánh đèn cũng phải thích hợp, đặc biệt trong các quá trình kiểm tra sản phẩm
- Cần xem xét việc chiếu sáng ở các khu vực tồn trữ
- Cần quan tâm đầy đủ đến quá trình bảo trì hệ thống chiếu sáng.

Sự kiểm tra

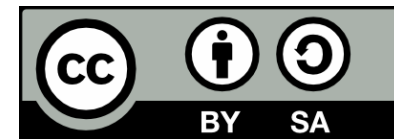


- Việc kiểm tra thường xuyên địa điểm và nhà xưởng là vô cùng cần thiết
- Các hành động khắc phục cần phải được thực hiện càng sớm càng tốt
- Phổ biến các kiến thức về các tiêu chuẩn yêu cầu cho các đồng nghiệp và khuyến khích sự phản hồi.

CÂU HỎI?



Giấy phép sử dụng



- Bản quyền thuộc về trường Đại Học Bang Michigan và trường Đại học Cần Thơ, 2012. Giấy phép sử dụng đăng kí tại Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Nguồn: Bản quyền thuộc về Sáng kiến An Toàn Thực Phẩm Toàn Cầu và trường Đại Học Bang Michigan, 2009. Bản gốc xem tại <http://www.fskntraining.org>, Giấy phép sử dụng đăng kí tại Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- Xem giấy phép tại <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> hoặc gửi thư tới Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.



License to Reuse



- © 2012 Michigan State University and Can Tho University, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2009 Global Food Safety Initiative and Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.

