



# Bảo trì cơ sở vật chất và trang thiết bị

Cần Thơ, Việt Nam

Tháng 09, 2012

# Yêu cầu trung cấp của GFSI

- Một hệ thống bảo trì kế hoạch, phòng ngừa và khắc phục nên được áp dụng để đảm bảo được mức độ đầy đủ của an toàn thực phẩm đối với cơ sở vật chất.



# Tầm quan trọng của chương trình bảo trì

- Để tối thiểu hóa sự lây nhiễm các mối nguy vi sinh, hóa học và vật lý
  - Các bề mặt nứt, hư hỏng làm giảm hiệu quả của việc làm sạch
  - Sự xâm nhiễm của các hóa chất làm sạch thông qua hệ thống van bị hỏng trong hệ thống CIP.
  - Sự lây nhiễm các sản phẩm do các dụng cụ bằng gỗ e.i màng bọt, màng lọc, màng rây
- Để duy trì hoạt động chính xác của các thiết bị chế biến, đặc biệt các quá trình tới hạn.
- Để ngăn chặn sự xâm nhập của các động vật gây hại
- Để đảm bảo điều kiện vệ sinh của trang thiết bị - các dụng cụ làm sạch, máy rửa các khay
- Để giảm thiểu nguy cơ hư hỏng không mong muốn của các thiết bị mà có thể gây ra những vấn đề về an toàn thực phẩm.
- Để duy trì khả năng đứng vững thương mại – giảm thiểu ‘thời gian chết’ và lãng phí quá mức.



# Bảo trì cơ sở vật chất

Tham khảo module Môi trường của Cơ sở vật chất FSKN

- Tòa nhà, tài sản cố định và những cơ sở vật chất khác nên được bảo trì trong điều kiện vệ sinh và sửa chữa tốt.
- Mái che và màn chắn nên đặt đúng chỗ để ngăn cản sự xâm nhập của động vật gây hại.
- Tòa nhà và các cơ sở xây dựng nên được làm sạch thường xuyên.
- Áp dụng những hệ thống giám sát



# Chương trình và quy trình bảo trì

Là lãnh đạo đội an toàn thực phẩm, bạn nên phát triển và áp dụng chương trình bảo trì cơ sở vật chất và trang thiết bị.

Hiệu quả của chương trình dựa vào sự tin cậy cao của những nhà quản lý khác, đặc biệt các kỹ sư, vì thế họ phải hoàn toàn hiểu rõ trách nhiệm và nhiệm vụ.

Phát triển quy trình cùng với những nhân viên này.

Chương trình và các quy trình nên được ghi thành tài liệu bằng cách sử dụng những nguyên lý theo thủ tục.



# Cái gì

## Trang thiết bị

- Tất cả trang thiết bị chế biến thực phẩm
- Tất cả trang thiết bị xử lý thực phẩm
- Tất cả trang thiết bị đóng gói thực phẩm
- Tất cả trang thiết bị tồn trữ thực phẩm (bao gồm dụng cụ chuyên chở)
- Tất cả thiết bị làm sạch nhà máy



# Cái gì

## Nhà xưởng

- Khu vực sản xuất
- Khu vực tồn trữ (sản phẩm sống, nửa chín và hoàn chỉnh)
- Những khu vực bên ngoài
- Khu vực văn phòng/ban quản trị



# Chương trình bảo trì trang thiết bị

Chương trình bảo trì trang thiết bị chế biến

Thiết bị	Tần số	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
Máy cắt/xắt lát	Hàng tháng												
Thùng nấu	Hàng tháng												
Retorts	Hàng tháng												
Máy trộn	3 tháng												
Máy làm lạnh	6 tháng												
Băng tải	Hàng năm												
Tank trữ	Hàng năm												
Máy làm lạnh	3 tháng												
Kho tồn trữ lạnh	Hàng năm												



# Lịch trình bảo trì máy ghép nắp

( Line 1 Máy ghép nắp)

Phần	Số hiệu	Yêu cầu	Tần số	Hướng dẫn làm việc	Trách nhiệm
Bàn cặp ghép mí nắp hộp	211	Giám sát	Đầu mỗi giờ	QA/TSC/I Version 2 June 2009	QA
Bàn cặp ghép mí nắp hộp	211	Bôi trơn dầu mỡ	Đầu mỗi ngày	E/TSC/L Version1 June 2008	Kỹ sư
Bàn cặp ghép mí nắp hộp	211	Thay thế	Đầu mỗi tháng	E/TSC/R Version 1 June 2008	Kỹ sư
Bàn cặp ghép mí cạnh hộp	212	Giám sát	Đầu mỗi giờ	QA/SSC/I Version2 June 2009	QA
Bàn cặp ghép mí cạnh hộp	212	Bôi trơn dầu mỡ	Đầu mỗi tháng	E/SSC/L Version 1 June 2008	Kỹ sư
Bàn cặp ghép mí cạnh hộp	212	Thay thế	Hàng năm	E/SSC/R Version 1 June 2008	Kỹ sư



# Quy trình bảo trì

- Hoạt động bảo trì bộc lộ ra những vấn đề tiềm năng nếu quy trình không được theo dõi chính xác.
- Công việc bảo trì hằng ngày nên được tiến hành trong suốt quá trình sản xuất.
- Đảm bảo khu vực làm việc nơi tiến hành quá trình bảo trì phải sạch, khi cần thiết phải khử trùng trước khi sản xuất.
- Đảm bảo việc giám sát trước khi sản xuất khu vực làm việc được thực hiện trước khi sản xuất – trách nhiệm này không thuộc về đội ngũ nhân viên bảo trì.



# Thiết lập quy trình bảo trì trang thiết bị

- Trước khi đưa vào sử dụng trang thiết bị mới, cần nghiên cứu đưa ra chương trình bảo trì.
- Xác nhận các yêu cầu bảo trì với nhà sản xuất thiết bị và theo dõi hướng dẫn của họ; ví dụ, chương trình thay thế các bộ phận, việc sử dụng đúng các bộ phận lắp ráp/thay thế và hệ thống bôi trơn.
- Đưa thêm vào hướng dẫn của nhà sản xuất trang thiết bị một bản đánh giá các mối nguy để thực hiện khi có sự gia tăng mối nguy liên quan đến việc sử dụng hay môi trường đặt thiết bị đó.



# Hợp đồng bảo trì bên ngoài

- Một vài trang thiết bị yêu cầu chương trình bảo trì đặc biệt được thực hiện từ những nhà thầu bên ngoài hay người sản xuất thiết bị đó.
- Đảm bảo những nhân viên này được giám sát mọi lúc và tôn trọng quy trình bảo trì và các yêu cầu vệ sinh của công ty.
- Việc hiệu chỉnh thiết bị thì không được bảo trì vì thế các dụng cụ giám sát và đo đạc nên yêu cầu sự bảo trì riêng. Nên xem xét cẩn thận và đề nghị việc hiệu chỉnh lại ngay lập tức sau khi tiến hành bảo trì trang thiết bị.



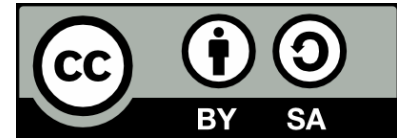
# Quy trình bảo trì khẩn cấp

Nên yêu cầu các sửa chữa tạm thời cho trang thiết bị trong suốt quá trình sản xuất

- Đảm bảo an toàn sản phẩm được duy trì mọi lúc
- Nên giám sát công việc cẩn thận
- Vật liệu sửa chữa không nên gây ra bất kỳ mối nguy nào cho an toàn sản phẩm.
- Tiến hành sửa chữa định kỳ càng sớm càng tốt.



# 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 ký 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.

