



TRANG BỊ CHO NHÂN VIÊN

FSKN I-12

Cần Thơ, Việt Nam

Tháng 09, 2012

Yêu cầu trung cấp của GFSI

- Cơ sở vật chất cho nhân viên nên được thiết kế và hoạt động sao cho tối thiểu hóa các nguy cơ an toàn thực phẩm.



Tầm quan trọng của cơ sở vật chất tốt cho nhân viên

- Để tối thiểu hóa các nguy cơ lây nhiễm vi sinh, hóa học và vật lý.
- Khi cần thiết, đảm bảo sự cách ly của nhân viên liên quan đến các hoạt động và nguy cơ của sản phẩm.
- Thúc đẩy hành vi vệ sinh được yêu cầu của nhân viên.
- Thúc đẩy động lực của nhân viên



Các yêu cầu cơ bản

- Tất cả nhân viên nên sử dụng một lối vào riêng để vào nhà máy.
- Tất cả nhân viên nên sử dụng đồ dùng thay đổi chuyên dụng, được đặt ở vị trí cho phép sự đánh giá trực tiếp. Những đồ dùng này nên được giặt sạch và thiết bị toilet đúng chỗ cũng như áo quần bên ngoài nên thay đổi thành trang phục bảo hộ.
- Nên cung cấp quần áo bảo hộ đúng chỗ mọi lúc.
- Một số lượng thích hợp các đồ dùng rửa tay nên đặt đúng vị trí cụ thể trong nhà máy i.e. Toilet, khu vực sản xuất
- Toilet nên cách xa khu vực sản xuất và tồn trữ và không nên mở trực tiếp vào những khu vực này.
- Toilet nên sạch sẽ và khử trùng hằng ngày.



Yêu cầu cơ bản

- Cơ sở vật chất của nhân viên nên được cung cấp với số lượng đủ để cho phép cất giữ an toàn các vật dụng cá nhân.
- Cơ sở vật chất của nhân viên nên có cùng chế độ làm sạch và vệ sinh như khu vực sản xuất, nhân viên được khuyến khích duy trì mức độ sạch sẽ cao.
- Khi thực phẩm được mang vào nhà máy, nên để chúng bên ngoài khu vực tồn trữ hay sản xuất và nên thiết kế 1 khu vực cho việc ăn uống.
- Khi cung cấp cơ sở vật chất cho nhà ăn, nên kiểm soát và quản lý để ngăn ngừa bất kỳ nguy cơ lây nhiễm nào cho sản phẩm.
- Nhà ăn nên hoạt động theo các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm cao.
- Nên thiết kế khu vực ăn uống đúng chỗ
- Nên thiết kế khu vực hút thuốc thích hợp cùng đồ gạt tàn thuốc.



Trang thiết bị rửa tay khu vực sản xuất

- Cung cấp đủ lượng nước ấm
- Xà phòng lỏng (không mùi)
- Khăn tay sử dụng 1 lần hay máy sấy tay
- Thùng rác chứa khăn
- Hướng dẫn sử dụng



Yêu cầu của khu vực sản xuất thực phẩm nguy cơ cao

- Các phòng thay đổi cách ly đặc biệt
- Phòng lý tưởng nên có chỗ ngồi trung tâm, một bên là nguy cơ thấp, một bên là nguy cơ cao.
- Nên cung cấp quần áo bảo hộ xác định và chuyên dụng
- Ngoài xà phòng rửa tay, nhân viên nên sử dụng dịch khử trùng tay.
- Quần áo bảo hộ nên mặc bên ngoài khu vực riêng
- Quần áo bảo hộ nguy cơ cao và nguy cơ thấp nên được giặt ủi riêng biệt và cất giữ riêng biệt.
- Ủng bảo hộ nên mang bên ngoài khu vực dành riêng

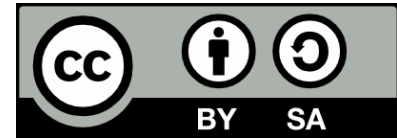


Quy trình thay đồ ở khu vực nguy cơ cao

1. Thay đồ bên ngoài
2. Đội mũ trùm đầu
3. Tháo giày
4. Để chân vào khu vực chăm sóc cao và mang ủng
5. Rửa tay
6. Mặc đồ bảo hộ
7. Rửa tay và khử trùng tay
8. Vào khu vực nguy cơ cao



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.

