

TỰ ĐÁNH GIÁ



TỰ ĐÁNH GIÁ

Yêu cầu:

Sau mỗi năm/vụ cần phải tự đánh giá hoặc có đánh giá ngoài về sự phù hợp, thực hiện đầy đủ các quy định của Nhà nước về an toàn thực phẩm.

Thực hiện:

- Liệt kê các điểm quan trọng về an toàn thực phẩm theo quy định
- Trích các bằng chứng thực hiện từ hồ sơ ghi chép
- Cần có các hành động khắc phục đối với các trường hợp không phù hợp.

BẢO QUẢN SẢN PHẨM



BẢO QUẢN SẢN PHẨM

Yêu cầu:

Đảm bảo sản phẩm sau thu hoạch được an toàn về thực phẩm đến khi giao cho bên mua

Thực hiện:

- Xây dựng và tập huấn các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh cho sản phẩm về vật lý, hóa chất và vi sinh.
- Các biện pháp vệ sinh có thể như đảm bảo tay sạch khi tiếp xúc với sản phẩm, có khoảng cách cần thiết giữa khu vực xử lý sản phẩm với khu vực ăn uống vệ sinh.
- Ghi nhận các hình ảnh làm minh chứng thực hiện.

BẢO QUẢN SẢN PHẨM

Thực hiện:

- Cần có hình ảnh hoặc bảng nhắc nhở cần thiết như:
“Đừng quên rửa tay”
- Các hoạt động ăn uống vệ sinh cần được tập trung tại một khu vực nhất định
- Đảm bảo các hóa chất xử lý sau thu hoạch là hợp pháp hoặc trong danh mục được khuyến cáo.
- Các hóa chất nói trên (chế phẩm sinh học, chất xử lý côn trùng,...) phải có nguồn gốc, còn nhãn mác, lưu hồ sơ ghi chép (như liều lượng sử dụng, đợt thu hoạch nào, lô sản xuất, giao cho bên thu mua nào).

RỬA TAY KHI NÀO

- Trước khi thực hiện một công việc
- Sau khi vệ sinh cá nhân
- Trước và sau khi ăn uống, hút thuốc
- Bất cứ khi nào thấy tay bẩn



TRANG BỊ NHÀ VỆ SINH & CHẬU RỬA

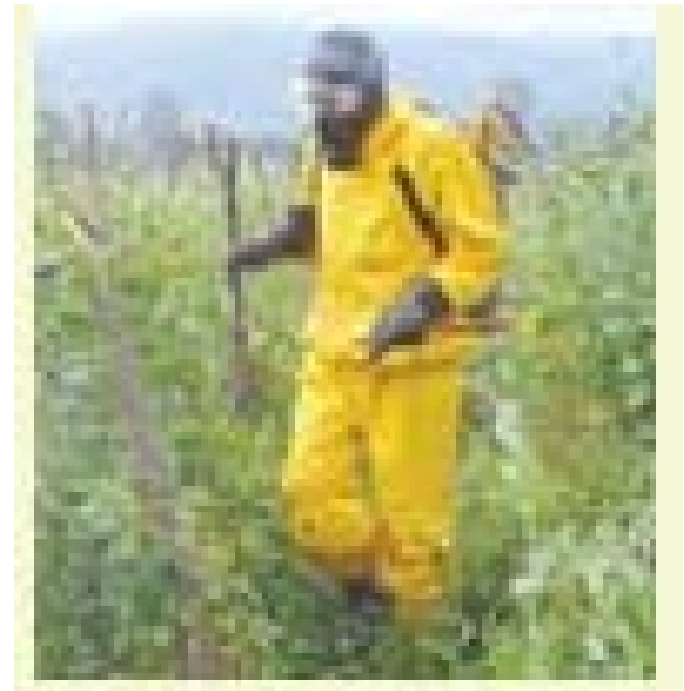


BẢO QUẢN SẢN PHẨM

Thực hành nâng cao theo hướng công nghiệp hóa:

- Quy trình vệ sinh công nghiệp cho người lao động: vệ sinh tay chân bằng dung dịch diệt khuẩn, trang bị bảo hộ lao động để chống nhiễm vi sinh,...
- Có các biển báo kiểm tra an toàn vệ sinh đối với người lao động và khách tham quan tại khu vực đóng gói, xử lý sản phẩm sau thu hoạch.
- Bố trí khu vực thay trang phục thích hợp
- Đảm bảo cách ly hóa chất tẩy rửa, các loại dầu nhờn tiếp xúc với sản phẩm
- Bảo đảm khói xe hoặc động cơ không tác động trực tiếp tới sản phẩm
- Xác lập khu cách ly đối với sản phẩm hỏng hoặc không phù hợp.

BẢO HỘ LAO ĐỘNG THÍCH HỢP



CÁC NGUỒN GÂY Ô NHIỄM NƯỚC



Nước mặt



Giếng hờ



Gia súc

CÁCH LY GIA SÚC



SỬ DỤNG BAO TAY



THIẾT BỊ KHỬ TRÙNG DÙNG CLORINE



KIỂM TRA NƯỚC XỐI RỬA



BẢO QUẢN SẢN PHẨM

- Kiểm tra bao bì được tồn trữ tại nơi quy định và đảm bảo vệ sinh công nghiệp
- Hiệu chuẩn thiết bị / dụng cụ đo nhiệt độ bảo quản
- Đảm bảo an toàn thực phẩm khi đèn chiếu sáng bị vỡ
- Đảm bảo mảnh thủy tinh không rơi vào sản phẩm
- Đảm bảo hệ thống xối rửa sản phẩm là an toàn thực phẩm
- Đảm bảo nhiệt độ và độ ẩm bảo quản đúng quy định.

ĐẢM BẢO AN TOÀN



ĐÓNG GỐI TRONG PHÒNG MÁT



KIỂM SOÁT CHUỘT BỌ/ CHIM CHÓC



TRÁNH PHÂN CHIM



ĐẶT BẦY CHUỘT

NƯỚC SẠCH CHO HỆ THỐNG RỬA



TỒN CHỨA ĐÚNG NHIỆT ĐỘ & ĐỘ ẨM



CHÚC THÀNH CÔNG