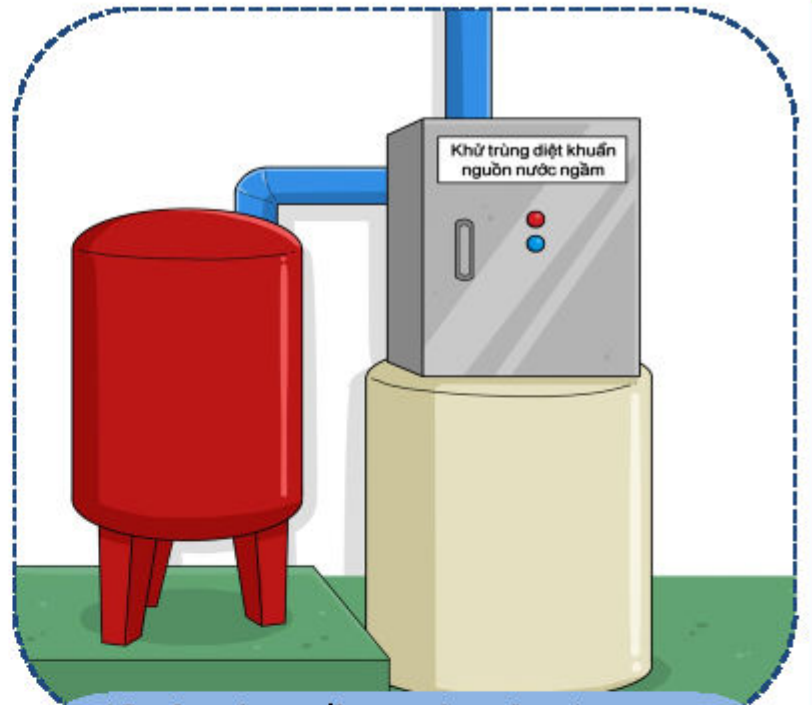


4 điều khoản an toàn vệ sinh cơ bản cần tuân thủ



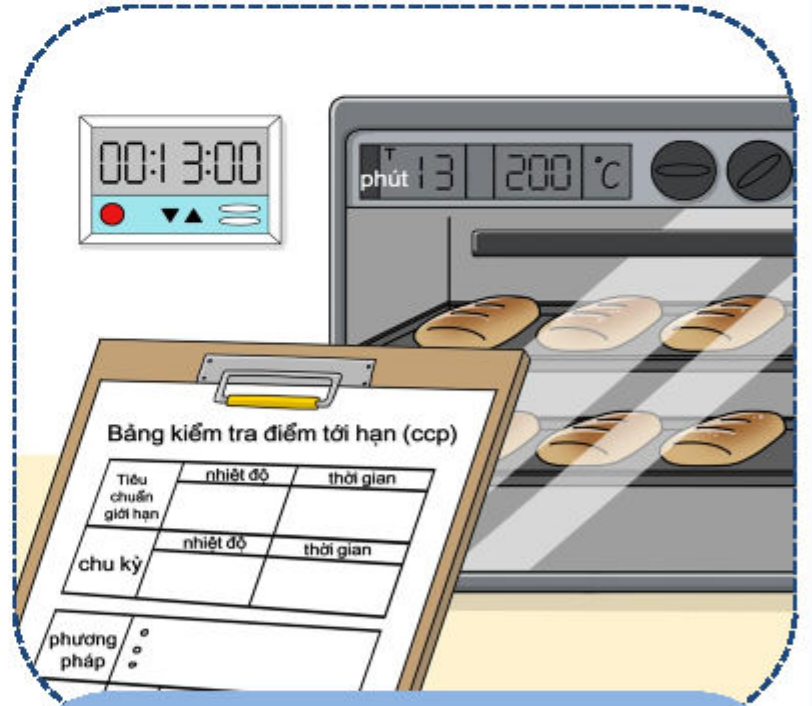
1. (Quản lý nguồn nguyên liệu)
 Khi nhập kho các nguồn nguyên liệu chính, phụ phải xác nhận lại các kết quả kiểm tra và lưu trữ các biên bản đó.



2. (Quản lý nguồn nước dùng)
 Khi sử dụng nước ngầm để chế biến thực phẩm không qua đun chín thì cần phải tiến hành tiệt trùng, diệt khuẩn cho nước.



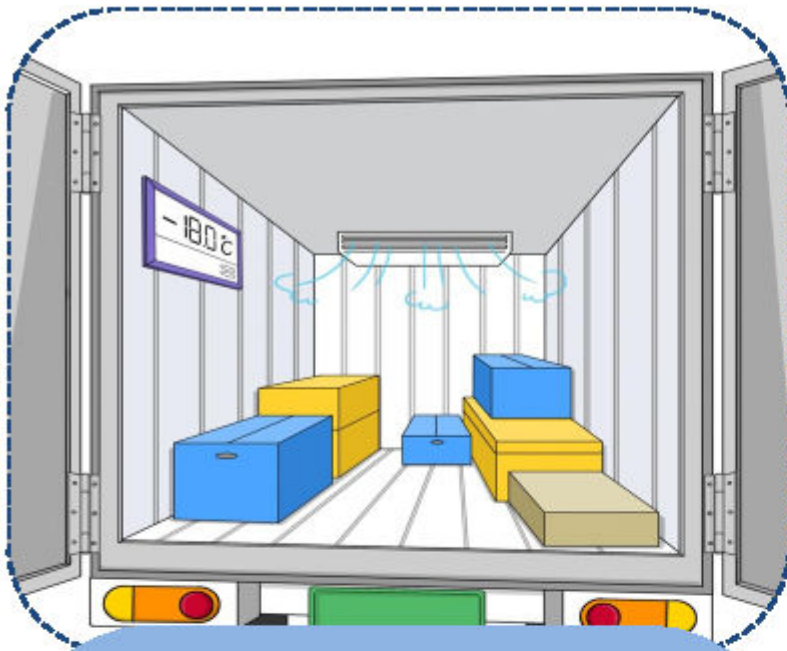
3. (Quản lý vệ sinh)
 Thực hiện vệ sinh, khử trùng nơi làm việc và giữ gìn vệ sinh cá nhân.



4. Bảng kiểm tra điểm tới hạn (CCP)
 Thực hiện theo dõi CCP và có biện pháp cải thiện.

※ Cần biết rằng nếu vi phạm 1 trong các điều nói trên sẽ ngay lập tức bị hủy chứng nhận về quản lý an toàn thực phẩm.

Phương pháp quản lý việc kiểm tra nguồn nguyên liệu



- ✓ Duy trì nhiệt độ xe bảo quản lạnh, xe bảo quản trữ đông và kiểm tra điều kiện vệ sinh.



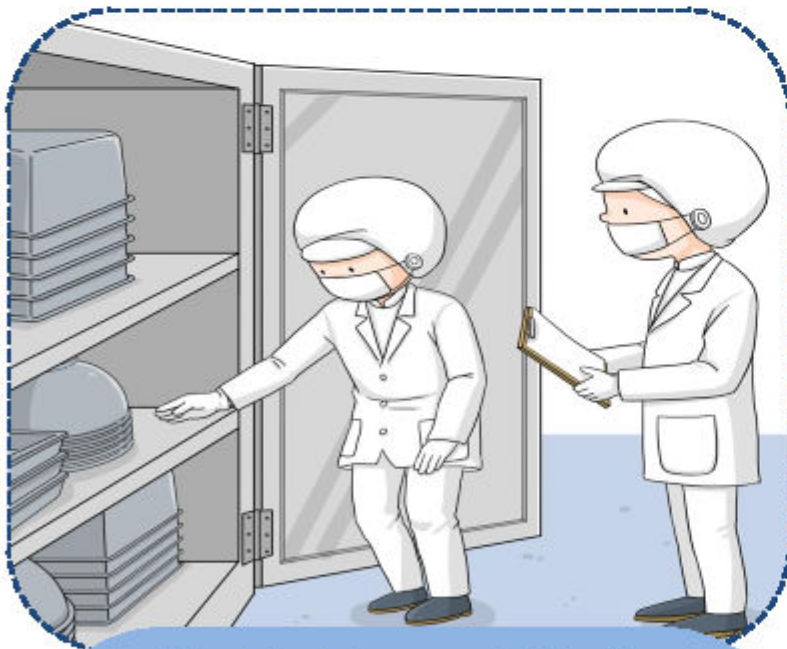
Khi các xe bảo quản bị thoát nhiệt cần phải có biện pháp khắc phục.



- ✓ Khi nhập kho nguyên liệu phải thu giấy biên bản kết quả kiểm tra thực phẩm và kiểm tra kỹ bằng mắt thường.



Kiểm tra tính tin cậy của kết quả kiểm tra (nội dung, thời gian...) và lưu giữ các biên bản kiểm tra đó.



- ✓ Đảm bảo tình trạng vệ sinh của các doanh nghiệp hợp tác cũng như các nhà cung cấp nguồn nguyên liệu.



Tùy theo tình hình cần đến trực tiếp để xác nhận hoặc xác nhận qua tài liệu. Có thể bỏ qua với trường hợp các doanh nghiệp đã có chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm HACCP.

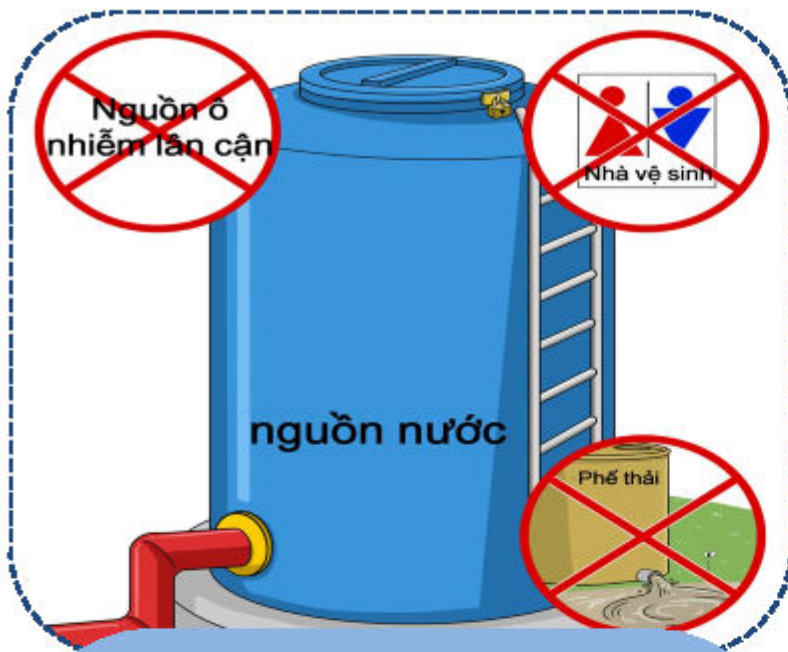


- ✓ Khi lựa chọn phân loại, khu vực kiểm tra, nơi làm việc cần được duy trì độ rọi sáng cần thiết (540Lux trở nên)



Không phải là toàn bộ khu làm việc mà chỉ đo lường và đánh giá ở vị trí, độ cao ở nơi trực tiếp thực hiện công việc.

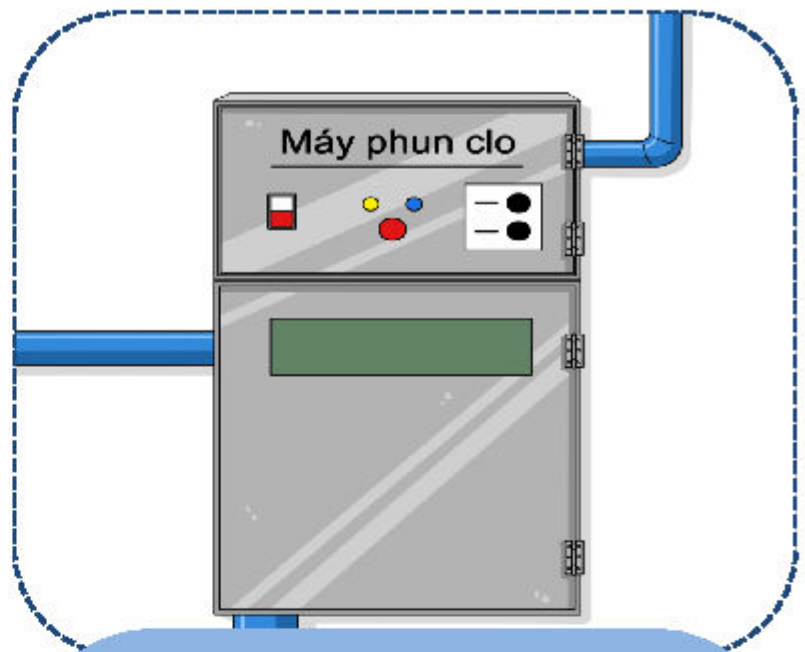
Quản lý nguồn nước ngầm



- ✓ Phải đảm bảo nguồn nước không bị ô nhiễm



Phải đảm bảo rằng không có yếu tố gây ô nhiễm như nhà vệ sinh, nước thải, các thiết bị chất thải, chuồng nuôi gia súc... ở gần nguồn nước)



- ✓ Trường hợp cần thiết phải lắp đặt các thiết bị khử trùng và diệt khuẩn



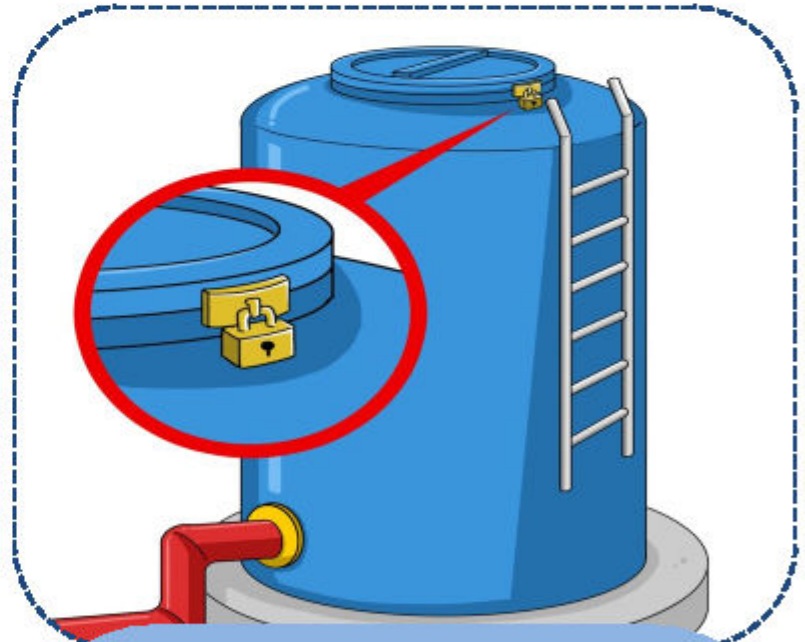
Sử dụng các thiết bị phun clo tự động, thiết bị lọc siêu vi v.v...



- ✓ Thực hiện kiểm tra toàn bộ các hạng mục của "Tiêu chuẩn chất lượng nước ăn" ít nhất 1 lần trong 1 năm.



Trường hợp dùng ống trực tiếp (các loại đồ uống) phải thực hiện kiểm tra ít nhất 1 lần trong vòng 6 tháng



- ✓ Đồ chứa nước phải được làm từ những vật liệu không gây hại cho con người và phải có khóa.



Đối với vật liệu là xi măng thì cần phải phủ 1 lớp chống thấm nước

Quản lý vệ sinh cá nhân và vệ sinh, khử trùng nơi làm việc



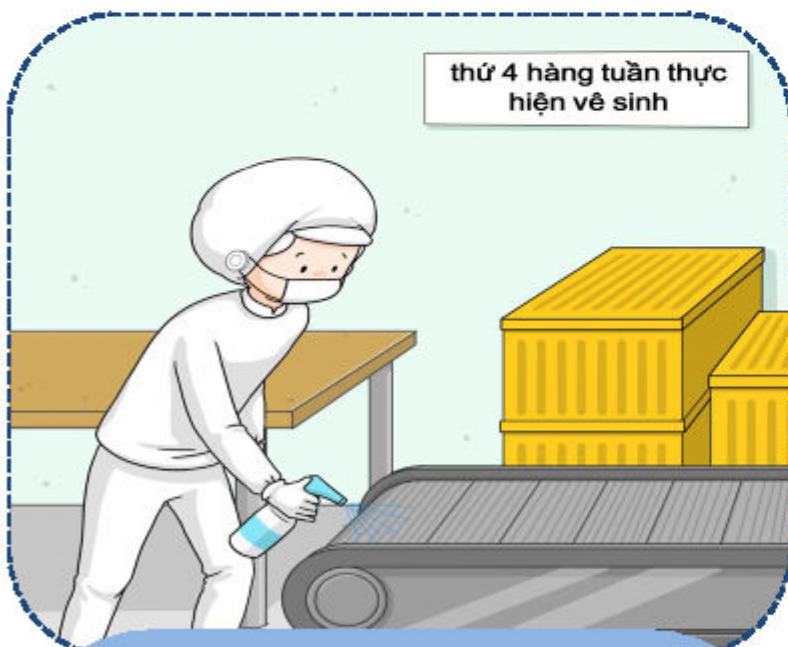
✓ Người lao động trong quá trình làm việc phải luôn mặc áo bảo hộ, mũ, giày...

⚠ Các đồ phụ kiện cá nhân cũng như các thiết bị đi động (đồng hồ, nhẫn, điện thoại, bật lửa...) không được mang vào.



✓ Khi ra vào nơi làm việc phải thực hiện vệ sinh tay, xi khô, khử trùng

⚠ Sau khi tay hoàn toàn khô mới tiến hành khử trùng.



✓ Thực hiện việc vệ sinh, khử trùng 1 cách định kỳ theo kế hoạch quản lý đã định sẵn.

⚠ Phương pháp và chu kỳ việc vệ sinh, khử trùng do người có trách nhiệm quản lý chỉ định và thiết lập tiêu chuẩn.



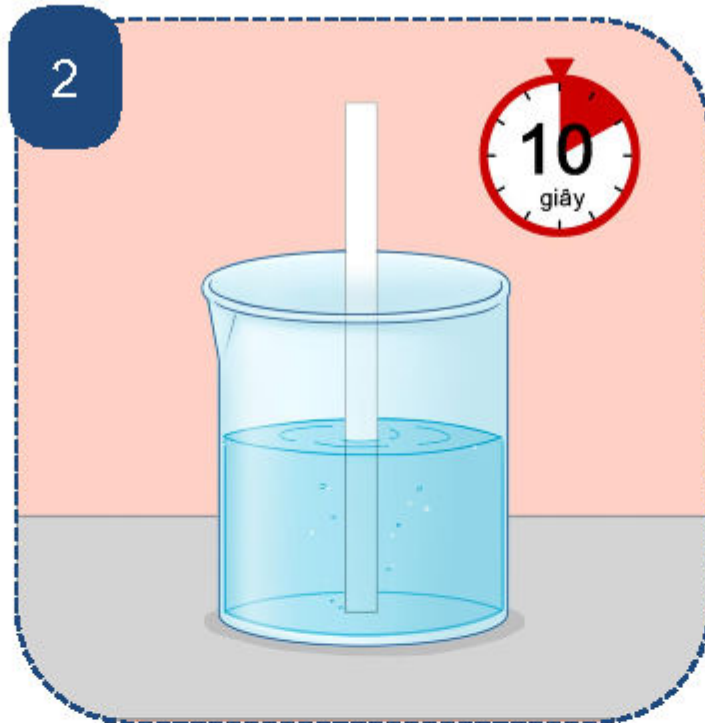
✓ Phải tuân thủ phương pháp sử dụng và bảo quản đúng các chất rửa vệ sinh và khử trùng.

⚠ Trường hợp hình thành các bụi bám hay vi khuẩn làm giảm hiệu quả của khử trùng thì cần tiến hành loại bỏ bụi bám và vi khuẩn trước, sau đó mới tiến hành khử trùng.

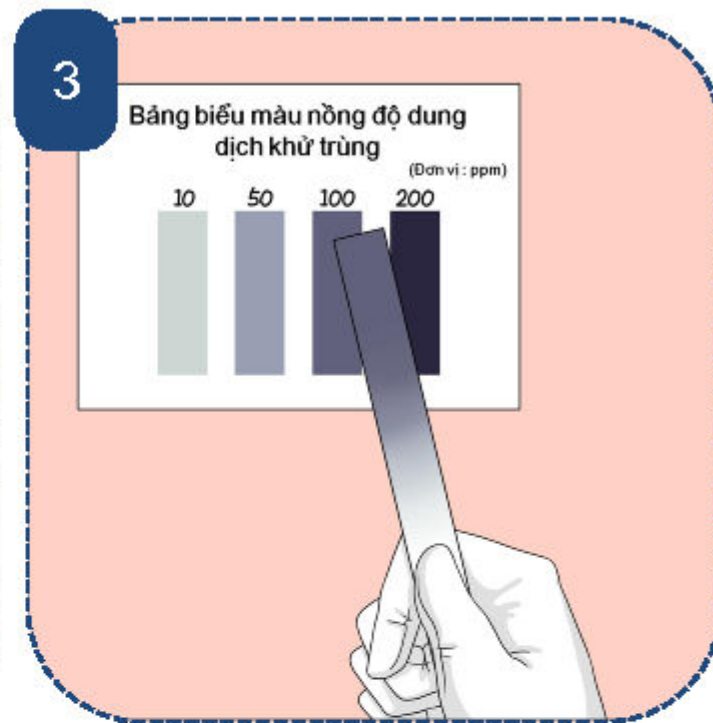
Cách đo nồng độ dung dịch chất khử trùng bằng clo (sử dụng giấy quỳ)



① Đổ dung dịch chất khử trùng đã được pha loãng vào bình chứa thích hợp.



② Nhúng giấy quỳ vào dung dịch chất khử trùng khoảng 10 giây.



③ So sánh màu biến đổi của giấy quỳ với biểu màu định sẵn để đánh giá nồng độ của dung dịch chất khử trùng.

※ Trong trường hợp nồng độ của dung dịch chất khử trùng không thống nhất với biểu màu định sẵn thì hãy pha loãng lại dung dịch cho đúng nồng độ.



Dung dịch chất khử trùng đã đo lường không được tái sử dụng mà phải loại bỏ đi.