



Địa chỉ: 14 Võ Văn Dũng-P. Ô Chợ Dừa-Q. Đống Đa-Hà Nội
Website: www.vads.org.vn

BÀI 2:

ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM.

Yêu cầu:

Sau khi kết thúc bài học, học viên cần nắm được: Ba nhóm điều kiện cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm bắt buộc phải thực hiện đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

I. KHÁI NIỆM VỀ “ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM”:

Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm là các yêu cầu cần phải đạt được về cơ sở, thiết bị dụng cụ và con người để sản xuất, chế biến và bảo quản các sản phẩm thực phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng vệ sinh an toàn.

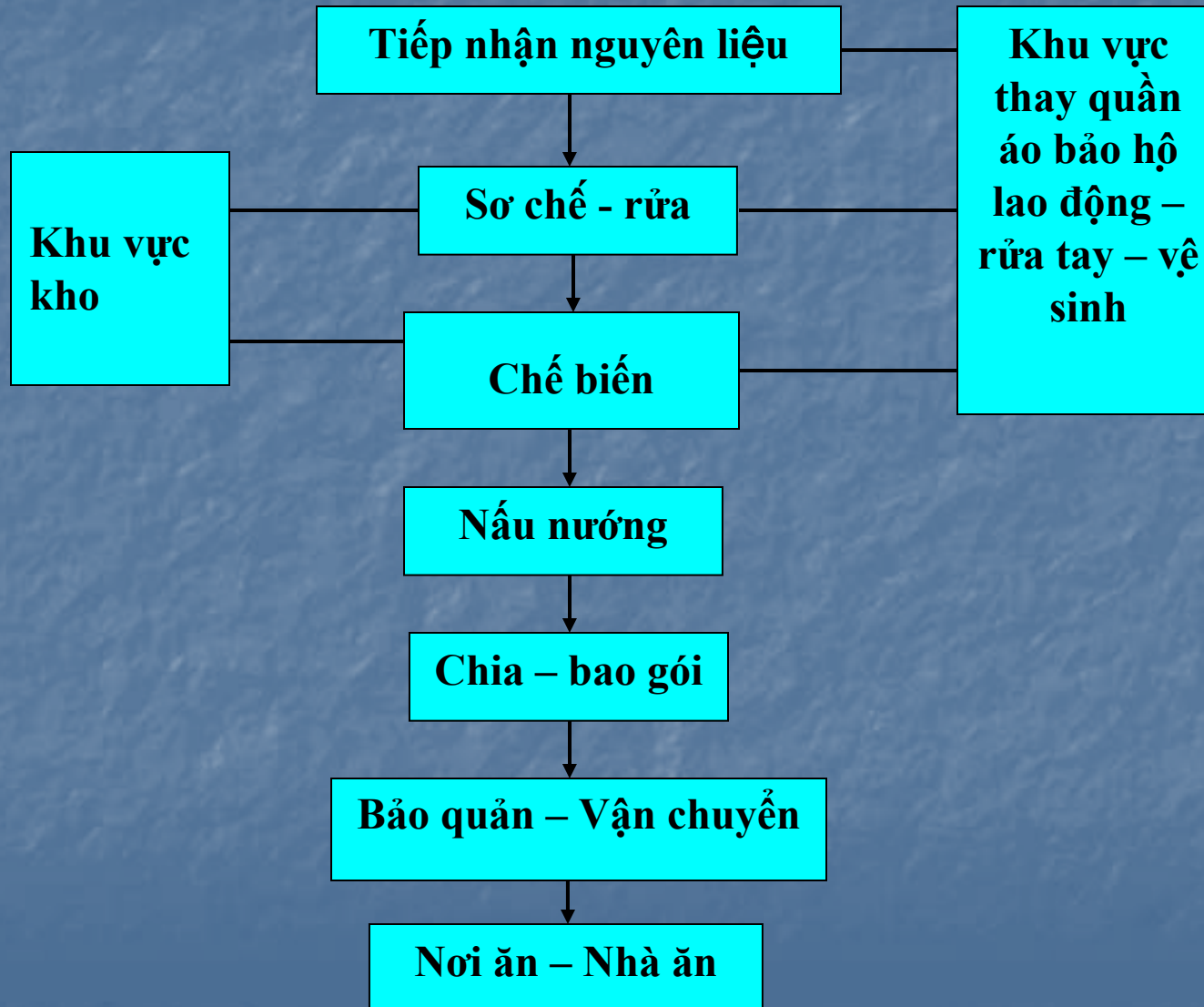
II. NỘI DUNG ĐIỀU KIỆN VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM.

1. Điều kiện về cơ sở:

(1) Vị trí.

(2) Thiết kế và bố trí.(xem sơ đồ hình 1)

Sơ đồ nguyên lý một chiều



(3) Kết cấu nhà xưởng.

- Kho, xưởng, thiết bị cần bố trí phù hợp và thuận lợi trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm, phải làm bằng các vật liệu không thối nhiễm, không thấm nước và các chất bẩn.
- Cửa ra vào: nhấn, không thấm nước, tốt nhất là tự động đóng, mở và đóng kín.
- Cửa sổ: phải dễ lau chùi, có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật.
- Hệ thống thông gió: đảm bảo thông gió tốt.
- Hệ thống chiếu sáng: các đèn cần có hộp hoặc lưới bảo vệ tránh vỡ làm rơi mảnh thủy tinh vào thực phẩm.
- Có hệ thống cống, rãnh thoát nước dễ dàng, kín, không để gây ô nhiễm ra xung quanh.
- Có đủ phòng thay quần áo, phòng rửa tay, nhà vệ sinh, thiết bị làm vệ sinh và khử trùng (trung bình tối thiểu 25 người phải có 01 nhà vệ sinh)



2. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ:

+ Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm phải được thiết kế và chế tạo an toàn, phù hợp với yêu cầu của sản phẩm.

+ Cần có chế độ bảo dưỡng, giữ vệ sinh và rửa dụng cụ, thiết bị.

+ Trung bình tối thiểu 50 công nhân phải có một bồn rửa tay ở các vị trí thuận tiện. Và ít nhất 1 phân xưởng phải có một bồn rửa tay.

+ Có đủ dụng cụ chứa chất thải, làm vệ sinh. Rác thải phải được quản lý theo quy định:

- Vật chứa rác thối không được rò rỉ nước bẩn hay mùi hôi ra ngoài. Sau khi đổ rác cần phải làm sạch ngay.

- Khu lưu trữ rác thải cần được làm sạch sau khi đã chuyển sạch rác, để những khu xung quanh không bị ảnh hưởng.

3. Điều kiện về con người:

3.1. Được học tập về kiến thức và thực hành VSATTP.

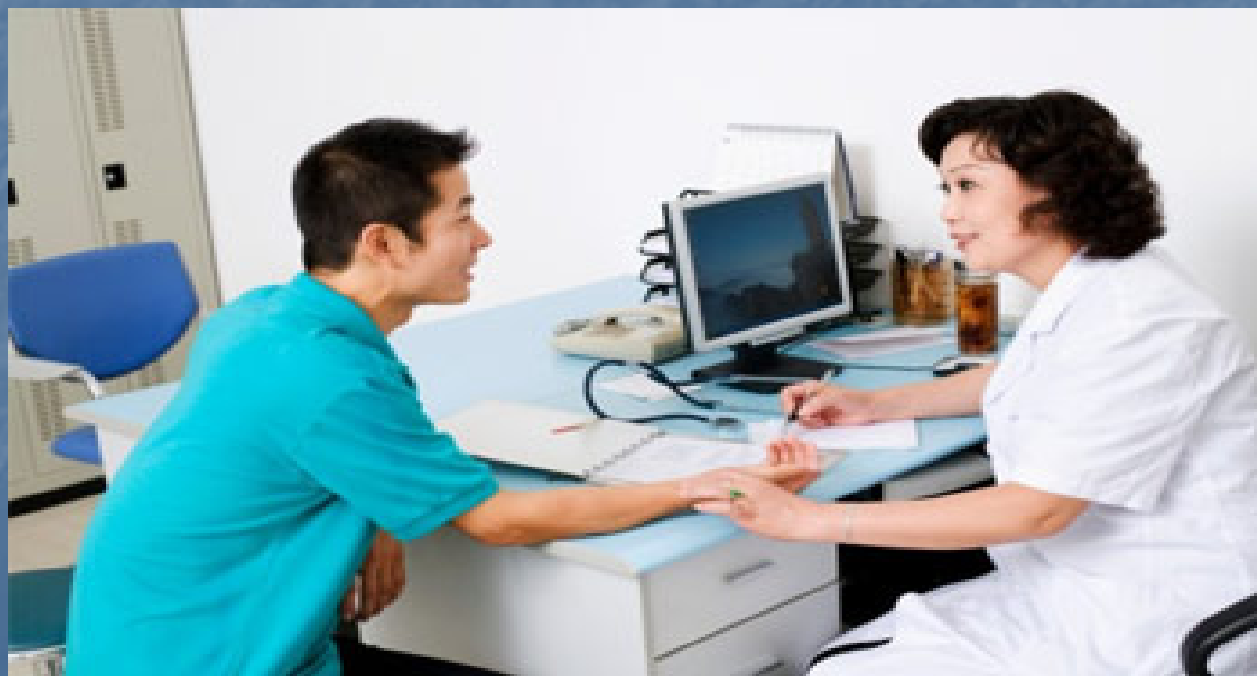
3.2. Khám sức khỏe khi tuyển dụng và khám định kỳ ít nhất mỗi năm 1 lần.

+ Những người mắc các bệnh và triệu chứng sau đây không được trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm:

- Lao tiến triển chưa được điều trị.
- Các bệnh tiêu chảy; tả, lỵ, thương hàn.
- Chứng sỏi đái, sỏi phân (rối loạn cơ vòng bàng quang, hậu môn).
- Viêm gan virus (viêm gan virus A, E);
- Viêm đường hô hấp cấp tính;
- Các tổn thương ngoài da nhiễm trùng;
- Người lành mang trùng.

+ Khi mắc các bệnh và các chứng bệnh trên, cơ thể sẽ là ổ chứa mầm bệnh và sẽ có nguy cơ rất lớn để truyền mầm bệnh vào thực phẩm qua việc tiếp xúc bằng tay hoặc các hạt bụi từ quần áo, đầu tóc, từ những giọt nước bọt vào thực phẩm.

+ Việc khám sức khỏe phải được thực hiện ở các cơ quan y tế từ cấp quận, huyện trở lên.



3.3. Thực hành vệ sinh cá nhân của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

+ Những người tham gia trực tiếp vào sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm phải thực hiện các yêu cầu sau:

- Mặc trang phục riêng khi chế biến hoặc bán thực phẩm. Đội mũ và đi găng tay hoặc đeo khẩu trang sạch.

- Giữ móng tay ngắn, không đeo đồ trang sức khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm ăn ngay.

- Không ăn uống trong khu vực sản xuất thực phẩm.

- Không hút thuốc, khạc nhổ ăn uống, hắt hơi hoặc ho không đeo đồ trang sức, đồng hồ, kẹp hay các vật khác khi tiếp xúc với thực phẩm chưa được bảo vệ an toàn.





+ Người trực tiếp sản xuất thực phẩm đều phải chấp hành “thực hành bàn tay tốt”.

- Rửa tay khi tiếp xúc với thực phẩm

- Lau khô tay sau khi rửa bằng khăn giấy dùng một lần, khăn bông sạch hoặc máy thổi khô, không chùi vào quần áo, váy, tạp dề.

- Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch.

- Không để móng tay dài nếu có vết xước ở bàn tay và ngón tay thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước và đi găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.

3.4. Đối với khách tham quan:

Khi tham quan vào khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm phải mặc quần áo bảo hộ lao động và chấp hành các quy định về vệ sinh cá nhân như rửa tay, khử trùng, đi ủng....

Câu hỏi:

1. Thế nào là điều kiện VSATT và tầm quan trọng là gì?
2. Mô tả 3 nhóm điều kiện về VSATTP?