

SSOP.03
QUY TRÌNH KIỂM SOÁT VỆ SINH
– SỨC KHỎE NHÂN VIÊN

I. NỘI DUNG HƯỚNG DẪN/ QUY ĐỊNH

1. MỤC TIÊU:

- Đảm bảo công nhân có đủ sức khỏe làm việc và không là nguồn lây nhiễm cho thực phẩm.

2. PHẠM VI ÁP DỤNG:

- Đối tượng áp dụng: công nhân viên tham gia trực tiếp quá trình sản xuất.
- Trách nhiệm: KCS.

3. TÀI LIỆU THAM KHẢO:

- Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5603:2008: Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm.
- Quyết định số 39/2005/QĐ-BYT: Quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở sản xuất thực phẩm.

4. NỘI DUNG:

● Điều kiện hiện tại của công ty:

- Bảo hộ lao động:
 - + Công ty trang bị đầy đủ BHLĐ cho công nhân gồm: quần áo, khẩu trang, găng tay, ủng

- + Trang bị bồn rửa tay, khăn lau tay, được bố trí ngay lối vào của từng khu vực và có hướng dẫn phù hợp để nhắc nhở công nhân rửa tay trước khi vào khu vực làm việc, vệ sinh giữa giờ.
- + Bố trí bồn Chlorine để công nhân lội ụng qua trước khi vào sản xuất.
- Phòng thay BHLĐ:
 - + Có phòng thay BHLĐ cho công nhân riêng biệt.
 - + Quần áo công nhân được treo trên móc trong phòng thay đồ.
 - + Phòng thay BHLĐ có bố trí tủ đựng vật dụng, tư trang cho từng cá nhân, toàn bộ áo quần thường (không phải là BHLĐ) không được treo trên giá treo BHLĐ, phải được xếp gọn gàng ngăn nắp trong tủ cá nhân. Tuyệt đối nghiêm cấm cất giữ thức ăn trong tủ.
- Giặt đồ:
 - + Bảo hộ lao động (BHLĐ) của công nhân (quần áo, mũ, khẩu trang) được giặt tại công ty ở khu vực riêng và đảm bảo không là tác nhân gây nhiễm chéo.
- Khu vực vệ sinh được bố trí bên ngoài khu vực sản xuất.

● **Biện pháp thực hiện:**

<i>Stt</i>	Công việc	Tần suất	Trách nhiệm	Hồ sơ
1	Duy trì hoạt động			
	Khám sức khoẻ định kỳ cho công nhân viên Có biểu hiện bệnh truyền nhiễm như cảm cúm hay bị bỏng, có vết thương bị nhiễm trùng, bị bệnh ngoài da... phải báo cáo với người phụ trách trực tiếp và tạm ngưng	1 lần /năm	Phòng HCNS Công nhân viên	Phiếu khám sức khoẻ định kỳ

<i>Stt</i>	Công việc	Tần suất	Trách nhiệm	Hồ sơ
	làm việc để điều trị. Đối với vết thương nhẹ, được người quản lý cho phép tiếp tục làm việc thì những vết thương đó phải được bao bọc bằng băng không thấm nước. Bất kỳ hạng mục nào có dấu hiệu xuống cấp hay được trang bị không đầy đủ, báo cáo cho Đội trưởng đội HACCP có biện pháp xử lý. Thực hiện đúng các quy định vệ sinh cụ thể như sau: <u>Bảo hộ lao động</u> Mặc đúng BHLĐ theo qui định, bao gồm: quần, áo, khẩu trang, găng tay, ủng. Tất cả BHLĐ phải nguyên vẹn và đảm bảo sạch không là tác nhân gây nhiễm chéo. Công nhân bốc xếp, văn phòng, khách tham quan phải thay quần áo mang từ nhà, giày, dép treo gọn vào khu vực để đồ và thay BHLĐ sạch trước khi vào kho, khu vực sản xuất. Phải thực hiện rửa và khử trùng tay theo trình tự quy định.	Khi vào ca làm việc Khi vào ca làm việc	Thành viên HACCP được phân công trách nhiệm kiểm tra Công nhân viên làm việc trong khu vực sản xuất. Công nhân viên làm việc trong khu vực sản xuất, nhân viên VP, khách tham quan	SSOP03-BM .01 Báo cáo kiểm tra vệ sinh cá nhân- sức khỏe công nhân

<i>Stt</i>	Công việc	Tần suất	Trách nhiệm	Hồ sơ
	Công nhân mang BHLĐ của mình tập trung tại nơi giặt đồ của công ty để được giặt sạch sẽ theo từng loại riêng. Đối với BHLĐ công nhân tự giặt (gang tay, ủng) sau khi giặt, công nhân treo vào tủ cá nhân tại công ty theo quy định. <u>Phòng thay bảo hộ lao động</u> Thường xuyên làm vệ sinh phòng sạch sẽ bằng cách lau chùi với nước lau sàn nhà nhiều lần. Kiểm tra sắp xếp ngăn nắp và đúng nơi quy định quần áo của công nhân và trang bị BHLĐ. Cấm bất kỳ hành vi nào có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm như ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong phòng thay BHLĐ. <u>Phương tiện rửa và khử trùng tay, giặt ủng</u> Kiểm tra tình trạng hoạt động và vệ sinh của phương tiện rửa và khử trùng tay công nhân, dụng cụ làm khô tay và kịp thời bổ sung nếu thiếu. Vệ sinh khu vực giặt ủng sạch sẽ. Vệ sinh bồn rửa tay, bồn Chlorine	1 ngày/ lần hoặc khi cần Hàng ngày Hàng ngày	Công nhân phụ trách BHLĐ Công nhân phụ trách BHLĐ Công nhân phụ trách BHLĐ	

<i>S/tt</i>	Công việc	Tần suất	Trách nhiệm	Hồ sơ
	<u>Rửa tay</u> Rửa kỹ cánh tay, cổ tay, bàn tay bằng xà phòng nước sau đó xả sạch bằng nước qua hệ thống vòi rửa tay Các bước rửa tay dành cho công đoạn bảo quản Bước 1: Rửa nước sạch Bước 2: Rửa xà phòng, dùng xà phòng rửa kỹ mặt trong và mặt ngoài từng ngón tay và kẽ ngón tay đến tận cổ tay. Bước 3: Rửa lại tay bằng nước sạch cho sạch xà phòng. Bước 4: Lau khô tay bằng khăn sạch. <u>Khu vực vệ sinh</u> Nhà vệ sinh phải được giữ sạch sẽ thông thoáng, không có mùi hôi. Tại nhà vệ sinh luôn luôn có phương tiện rửa tay và trang bị đủ xà phòng và thiết bị làm khô - Mỗi phòng vệ sinh cá nhân trang bị đầy đủ giấy vệ sinh, sọt rác. - Nhà vệ sinh được làm vệ sinh và kiểm tra thường xuyên, không để xảy ra hiện tượng ngột và hư hỏng khác, làm ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.	Trước khi làm việc, sau khi đi vệ sinh, trước khi tiếp tục công việc khác và khi cần thiết. Hàng ngày	Công nhân viên làm việc trong khu vực sản xuất. Công nhân vệ sinh	

xuất và yêu cầu thực hiện lại các bước vệ sinh đến khi đạt yêu cầu mới cho vào phân xưởng sản xuất.

- Khi phát hiện công nhân không trang bị đủ các loại bảo hộ lao động cần thiết tại mỗi khu vực sản xuất, thì nhắc nhở và xử lý theo quy định của công ty.
- Khi phát hiện thiết bị vệ sinh và khử trùng bị hỏng thì báo ngay cho bộ phận kỹ thuật để sửa chữa ngay.

II. HỒ SƠ/BIỂU MẪU ĐÍNH KÈM:

St t	Tên hồ sơ	Ký mã hiệu	Nơi lưu	Thời gian lưu
1	Báo cáo kiểm tra vệ sinh cá nhân – sức khỏe nhân viên	SSOP03-BM.01	KCS	3 năm
2	Hướng dẫn rửa tay, khử trùng ủng đảm bảo vệ sinh	HD.SSOP03.01	KCS	Vĩnh viễn
3	Hồ sơ theo dõi Khám sức khỏe định kỳ		KCS	3 năm
4	Phiếu kết quả phân tích vệ sinh công nghiệp		KCS	3 năm