

**CƠ SỞ SẢN XUẤT: CÔNG TY A**  
**ĐỊA CHỈ: HUYỆN X TỈNH Y**

**QUY PHẠM VỆ SINH CHUẨN**

**SSOP**  
**Soát xét lần thứ n**

**NGÀY XÉT DUYỆT**  
**NGƯỜI XÉT DUYỆT**

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP**  
**SSOP SỐ 1**  
**TÊN QUY PHẠM: AN TOÀN NGUỒN NƯỚC**

**1. Yêu cầu:**

Nước tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải đảm bảo ATVS. Nước phải an toàn và phải đạt yêu cầu.

**2. Điều kiện hiện nay của công ty:**

- Hiện nay Công ty đang sử dụng nguồn nước giếng (01 giếng) ở độ sâu 290m, có công suất 60 m<sup>3</sup>/h. Nước được bơm lên giàn phun để khử sắt, qua bể chứa sau đó được bơm qua hệ thống lọc thô, làm mềm nước, nước được qua hệ thống lọc tinh và bơm định lượng Chlorine, được khử trùng bằng tia cực tím trước khi đưa vào sử dụng trong sản xuất.
- Nước được bơm vào phân xưởng sản xuất với nồng độ Chlorine dư là 0,5 , 1ppm.
- Có bể chứa nước đủ cung cấp cho các hoạt động của nhà máy tại thời điểm cao nhất. Các bể chứa nước được làm bằng xi măng và bằng inox, bên trong có bề mặt nhẵn. Bể nước luôn được đậy kín không cho nước mưa, côn trùng hay bất kỳ vật gì rơi vào.
- Hệ thống đường ống cung cấp nước được làm bằng ống nhựa (PVC) không độc đối với sản phẩm và đảm bảo cung cấp nước với áp lực theo yêu cầu.
- Có máy bơm, máy phát điện phòng trường hợp máy bơm gặp sự cố, bị mất điện.
- Các hoá chất sử dụng trong xử lý nước gồm: Chlorine, Xút.

**3. Các thủ tục cần tuân thủ:**

- Không có bất kỳ sự nối chéo nào giữa các đường ống cung cấp nước đã xử lý và chưa qua xử lý; nước làm vệ sinh với nước sản xuất.

- Hệ thống bơm, xử lý nước, đường ống nước thường xuyên được làm vệ sinh theo định kỳ và được bảo trì tốt.
- Các bồn chứa nước được vệ sinh sạch sẽ theo định kỳ :
  - + Hệ thống bể chứa 300 m<sup>3</sup> : vệ sinh 6 tháng /1 lần.
  - + Hệ thống lọc thô : vệ sinh Ngày / 1 lần.
  - + Hệ thống làm mềm, lọc tinh : vệ sinh Tuần / 1 lần.
- Duy trì kiểm tra chặt chẽ hệ thống xử lý nước.
- Thường xuyên kiểm tra và bổ sung lượng hóa chất dùng cho xử lý nước, tuyệt đối không để đến hết.
- Nồng độ Chlorine dư trong nước dùng trong sản xuất luôn được duy trì ở 0,5 , 1ppm.
- Không được nối chéo giữa các đường ống dẫn nước vệ sinh và nước chế biến. Các đường ống nước chưa xử lý với đường ống nước đã xử lý.
- Thường xuyên kiểm tra hệ thống bơm nén có bị nhiễm dầu mỡ lẫn vào nước hay không.

#### **4. Phân công trách nhiệm và biểu mẫu giám sát:**

- Tổ trưởng tổ kỹ thuật máy có trách nhiệm triển khai qui phạm này.
- Công nhân Tổ kỹ thuật máy có trách nhiệm làm đúng theo qui phạm này.
- Nhân viên phụ trách xử lý nước kiểm soát hàng ngày các điều kiện vệ sinh của hệ thống cung cấp nước (hệ thống xử lý, bể, bồn chứa, đường ống), nếu có sự cố phải báo cáo ngay để kịp thời sửa chữa.
- QC được phân công kiểm tra lại tình trạng vệ sinh của hệ thống cung cấp nước theo định kỳ và sau mỗi lần làm vệ sinh.

Tần suất kiểm tra :

- + Hệ thống bể chứa 300 m<sup>3</sup> : 6 tháng / 01 lần.
- + Hệ thống lọc thô : Ngày / 01 lần.
- + Hệ thống làm mềm, lọc tinh : Tuần / 01 lần.
- + Đá vảy : mỗi tuần / 01 lần
- Để đảm bảo an toàn của nguồn nước, phòng Vi Sinh của Công ty lấy mẫu kiểm tra tại cơ quan có thẩm quyền các chỉ tiêu vi sinh, hoá lý theo định kỳ ba tháng một lần đối với nước đầu nguồn và nước cuối nguồn theo kế hoạch đã đề ra. Lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh, hoá lý định kỳ mỗi năm một lần theo kế hoạch đã đề ra.
- Mặt khác phòng Vi Sinh của Công ty lấy mẫu kiểm tra vi sinh mỗi tuần một lần cho các vòi ra đại diện khác nhau trong phân xưởng và một năm một lần cho tất cả các vòi ra trong phân xưởng theo kế hoạch kiểm soát chất lượng nước.
- Hàng ngày QC được phân công có trách nhiệm kiểm tra nồng độ Chlorine dư trong nước đầu nguồn và cuối nguồn. Nồng độ Chlorine dư trong nước phải đạt trong khoảng 0,5 đến 1 ppm.
- QC được phân công có trách nhiệm kiểm tra vệ sinh hệ thống xử lý nước.
- Mọi bổ sung sửa đổi qui phạm này phải được Ban Giám Đốc phê duyệt.

Ngày...tháng...năm

Chữ kí người phê duyệt

**CÔNG TY A**

**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**BIỂU MẪU GIÁM SÁT SSOP  
QUY PHẠM SSOP 1: AN TOÀN NGUỒN NƯỚC**

Stt	Nội dung/điều kiện	Tần suất	Ngày	Người thực hiện (QC)	Giới hạn trong tiêu chuẩn	Nhận xét và HD sửa chữa

QC kiểm tra

Trưởng QC

Giám đốc SX

## **CÔNG TY A**

**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

### **QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP**

#### **SSOP SỐ 2**

#### **TÊN QUY PHẠM: AN TOÀN NGUỒN NƯỚC ĐÁ**

##### **1. Yêu cầu:**

- Nước đá trong quá trình sản xuất phải đảm bảo vệ sinh và an toàn, không lây nhiễm vi sinh vật cho sản phẩm.

##### **2. Các điều kiện hiện có:**

- Hiện tại phân xưởng có 02 hệ thống sản xuất đá vảy với công suất 22tấn/ ngày phục vụ cho toàn bộ quá trình sản xuất của Công ty.

- Kho chứa đá vảy có bề mặt nhẵn, không thấm nước, kín, cách nhiệt, có ô cửa đóng kín tránh được khả năng gây nhiễm từ phía công nhân; để làm vệ sinh.

##### **3. Các thủ tục cần tuân thủ:**

- Nước dùng để sản xuất đá vảy phải đảm bảo các điều kiện vệ sinh.

- Thiết bị sản xuất nước đá vảy và chất lượng nước đá vảy phải được kiểm tra hàng ngày.

- Các dụng cụ lấy đá vảy, dụng cụ chứa đựng và vận chuyển đá vảy phải chuyên dùng và được làm vệ sinh sạch sẽ vào đầu và cuối giờ sản xuất.

- Kho đá vảy được làm vệ sinh một tuần một lần vào ngày nghỉ ca hoặc cuối ngày sản xuất.

- Các bước làm vệ sinh kho đá vảy:

+ Bước 1: Dùng xà phòng, bàn chải chuyên dụng chà rửa mặt trong, ngoài của kho đá vảy.

+ Bước 2: Dùng nước sạch để rửa sạch xà phòng.

+ Bước 3: Dùng dung dịch Chlorine có nồng độ 100 đến 200 ppm tạt lên bề mặt vách kho, nền kho để khử trùng kho. Thời gian tiếp xúc khoảng 5 đến 10 phút .

+ Bước 4: Sau đó phải được rửa thật sạch bằng nước uống được.

##### **4. Phân công trách nhiệm và biểu mẫu giám sát:**

- Tổ trưởng Tổ kỹ thuật máy có trách nhiệm triển khai qui phạm này.

- Công nhân Tổ kỹ thuật máy có trách nhiệm làm đúng theo qui phạm này.

- Nhân viên Tổ kỹ thuật máy kiểm tra tình trạng hoạt động của thiết bị sản xuất đá vảy mỗi ngày.

- Nhân viên Tổ kỹ thuật được phân công làm vệ sinh có trách nhiệm thực hiện vệ sinh kho đá vảy theo các bước nêu trên.
- QC được phân công kiểm tra lại tình trạng vệ sinh của hệ thống cung cấp nước và sản xuất nước đá vảy định kỳ ( mỗi tuần / 01 lần ) và sau mỗi lần làm vệ sinh.
- Để đảm bảo an toàn nguồn nước đá vảy, phòng Vi Sinh của Công ty lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh theo định kỳ ba tháng một lần tại các cơ quan có thẩm quyền (Nafiqaved).
- Mặt khác phòng Vi Sinh của Công ty lấy mẫu đá kiểm tra vi sinh mỗi tuần một lần.
- Hàng ngày QC được phân công có trách nhiệm kiểm tra điều kiện vệ sinh của thiết bị, dụng cụ, chất lượng nước đá sản xuất mỗi ngày, dư lượng Chlorine trong nước dùng cho sản xuất đá vảy.
- Mọi bổ sung sửa đổi qui phạm này phải được Ban Giám Đốc phê duyệt.

Ngày...tháng...năm

Chữ kí người phê duyệt

**CÔNG TY A**

**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**BIỂU MẪU GIÁM SÁT SSOP**

**QUY PHẠM SSOP 2: AN TOÀN NGUỒN NƯỚC ĐÁ**

Stt	Nội dung/điều kiện	Tần suất	Ngày	Người thực hiện	Nhận xét

QC kiểm tra

Trưởng QC

Giám đốc SX

## CÔNG TY A

Địa chỉ: huyện X tỉnh Y

### QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP

#### SSOP SỐ 3

#### TÊN QUY PHẠM: VỆ SINH BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM

##### 1. Yêu cầu:

Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm trong quá trình chế biến.

##### 2. Các điều kiện hiện có:

- Các dụng cụ chế biến, bàn chế biến, khuôn khay và các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm của các thiết bị đều được làm bằng inox hoặc bằng nhôm, có bề mặt nhẵn, không thấm nước, không gỉ, không bị ăn mòn, dễ làm vệ sinh, có thể rửa và khử trùng nhiều lần mà không bị hư hại.
- Các dụng cụ chứa đựng như: thau, rổ, bô, thùng chứa nguyên vật liệu đều làm bằng nhựa không độc, không mùi, chịu được sự tác động của nhiệt, chất tẩy rửa và khử trùng, không làm ảnh hưởng đến chất lượng và vệ sinh an toàn (VSAT) thực phẩm.
- Hóa chất tẩy rửa: Sử dụng xà phòng nước.
- Hóa chất khử trùng: Chlorine Nhật có hoạt tính 70%.
- Có hệ thống cung cấp nước nóng để làm vệ sinh dụng cụ vào cuối ca sản xuất.
- Hiện nay Công ty có đội vệ sinh dụng cụ sản xuất riêng.

##### 3. Các thủ tục cần tuân thủ:

- Trước khi bắt đầu sản xuất và khi kết thúc sản xuất, hay thay đổi mặt hàng, tất cả các dụng cụ chế biến và dụng cụ chứa đựng đều được làm vệ sinh và khử trùng sạch sẽ mặt trong cũng như mặt ngoài.
- Tất cả dụng cụ sản xuất phải được để đúng nơi qui định.
- Tất cả các bàn để sử dụng trong khu vực sản xuất đều được lật ngược lại và chà rửa thật sạch các khe, hốc phía dưới mặt bàn vào cuối ca sản xuất.
- Thiết bị phải được bố trí, lắp đặt để dễ kiểm tra, dễ làm vệ sinh và khử trùng toàn bộ.
- Không được sử dụng các dụng cụ làm bằng vật liệu gỗ làm bề mặt tiếp xúc với sản phẩm trong khu chế biến, trong tủ đông, kho mát, kho bảo quản nước đá.

##### 3.1. Vệ sinh đầu giờ sản xuất:

- Bao tay, yếm:



- + Bước 1: Rửa nước sạch.
- + Bước 2: Nhúng tay có mang bao tay vào dung dịch Chlorine có nồng độ 10 đến 15 ppm. Đối với yếm thì dội nước Chlorine 10 đến 15 ppm lên mặt ngoài.
- + Bước 3: Rửa lại bằng nước sạch cho hết Chlorine.
- Các dụng cụ chứa đựng như: thau, rổ, thớt, thùng nhựa, bồn inox, giá cân, bàn, băng tải, ...:
- + Bước 1: Rửa nước sạch.
- + Bước 2: Dùng dung dịch Chlorine có nồng độ 100 đến 200 ppm để khử trùng đều khắp mặt trong và mặt ngoài tất cả dụng cụ.
- + Bước 3: Rửa lại bằng nước sạch cho hết Chlorine.
- Tất cả các dụng cụ sau khi làm vệ sinh phải được úp ngược xuống cho ráo hết nước mới được sử dụng. Dụng cụ sau khi làm vệ sinh chỉ được phép sử dụng trong ngày, khi để qua đêm thì phải tiến hành làm vệ sinh lại.
- Đối với khay dùng để xếp khuôn thì rửa bằng nước sạch, để ráo trước khi sử dụng.

Lưu ý:

- Bao tay sử dụng phải còn nguyên, không bị thủng, rách.
- Trong quá trình sản xuất, nếu các dụng cụ sản xuất bị rớt xuống nền thì phải thực hiện các bước vệ sinh và khử trùng giống như lúc bắt đầu sản xuất.

*3.2. Vệ sinh giữa ca sản xuất:*

- Sau hai giờ sản xuất tất cả dụng cụ như : thau, rổ, dao, thớt, liếc, bao tay, yếm, bàn,... đều phải dội rửa bằng nước sạch.

*3.3. Vệ sinh khi nghỉ ca sản xuất:*

- Trong giờ nghỉ giữa ca, dụng cụ sản xuất phải làm vệ sinh và khử trùng theo các bước sau :
  - + Bước 1: Dọn hết vụn của sản phẩm còn tồn đọng trong dụng cụ.
  - + Bước 2: Rửa nước sạch cho trôi hết vụn của sản phẩm còn dính trên dụng cụ.
  - + Bước 3: Ngâm các dụng cụ vào dung dịch Chlorine có nồng độ 100 , 200 ppm để khử trùng.
  - + Bước 4: Rửa lại bằng nước sạch cho hết Chlorine.

- Bao tay, yếm :

- + Bước 1: Rửa nước sạch.
- + Bước 2: Nhúng tay có mang bao tay vào dung dịch Chlorine có nồng độ 10 đến 15 ppm. Đối với yếm thì dội nước Chlorine 10 đến 15 ppm lên mặt ngoài.
- + Bước 3: Rửa lại bằng nước sạch cho hết Chlorine.
- + Bước 4: Máng lên giá treo yếm, bao tay.

*3.4. Vệ sinh cuối giờ sản xuất:*

- Bao tay, yếm:

- + Bước 1: Rửa bằng nước sạch bên trong và bên ngoài.
- + Bước 2: Rửa xà phòng cho sạch các chất bẩn bám dính trên bao tay.
- + Bước 3: Rửa lại bằng nước sạch cho sạch xà phòng.
- + Bước 4: Nhúng bao tay, yếm vào dung dịch Chlorine có nồng độ 10 đến 15 ppm.
- + Bước 5: Rửa lại nước sạch.
- + Bước 6: Máng lên giá treo yếm, bao tay.

*Lưu ý:* Bao tay được lật mặt trái ra ngoài khi phơi.

- Các dụng cụ chứa đựng như: thau, rổ, thớt, ...:

- + Bước 1: Xịt nước nóng cho trôi hết vụn của sản phẩm còn dính lại trên dụng cụ.
- + Bước 2: Rửa sạch bằng xà phòng.
- + Bước 3: Dùng nước sạch rửa lại cho sạch xà phòng.
- + Bước 4: Nhúng dụng cụ vào bồn dung dịch Chlorine có nồng độ 100 đến 200ppm.
- + Bước 5: Rửa lại bằng nước sạch cho hết Chlorine. Sắp xếp ngăn nắp trên các giá đỡ, hoặc trên bàn.

- Các dụng cụ chế biến như: thùng nhựa, bồn inox, giá cân, bàn, băng tải,...

- + Bước 1: Dội nước cho trôi hết vụn của sản phẩm còn dính lại trên dụng cụ.
- + Bước 2: Dùng nước xà phòng rửa sạch các chất bẩn bám dính trên dụng cụ mặt trong, mặt ngoài, mặt dưới và các góc cạnh của bàn...
- + Bước 3: Dùng nước sạch rửa lại cho sạch xà phòng.
- + Bước 4: Dùng dung dịch Chlorine có nồng độ 100 đến 200 ppm để khử trùng đều khắp mặt trong và mặt ngoài tất cả dụng cụ.
- + Bước 5: Rửa lại bằng nước sạch.

- Ủng:

- + Bước 1: Rửa nước sạch.
- + Bước 2: Dùng nước xà phòng, bàn chải chuyên dụng để chà sạch các chất bẩn bám dính trên bề mặt ủng.
- + Bước 3: Dùng nước sạch rửa lại cho sạch xà phòng.
- + Bước 4: Nhúng ủng trong dung dịch Chlorine có nồng độ 100 đến 200ppm để khử trùng ủng.
- + Bước 5: Để ủng trên các giá đỡ.

4. Phân công trách nhiệm và giám sát:

- Đội trưởng, tổ trưởng ở các đội có trách nhiệm triển khai theo qui phạm này.

- Công nhân ở các đội có trách nhiệm làm đúng theo qui phạm này.
- QC phụ trách sản xuất tại các đội có trách nhiệm giám sát việc làm vệ sinh nhà xưởng, máy móc, thiết bị, dụng cụ sản xuất và vệ sinh cá nhân ( ngày / 02 lần).
- Nhân Viên Phòng Vi Sinh Công ty lấy mẫu kiểm vi sinh các dụng cụ đại diện cho từng khu vực ngay sau khi làm vệ sinh mỗi tuần / 01 lần.
- Định kỳ 03 tháng lấy mẫu vệ sinh công nghiệp gửi kiểm thăm tra tại cơ quan có thẩm quyền.
- Mọi bổ sung, sửa đổi qui phạm này phải được Ban Giám Đốc phê duyệt.

Ngày...tháng...năm

Chữ kí người phê duyệt

**CÔNG TY A**

**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**BIỂU MẪU GIÁM SÁT SSOP**

**QUY PHẠM SSOP 3: VỆ SINH BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM**

Stt	Nội dung/điều kiện	Tần suất	Ngày	Người thực hiện	Nhận xét

QC kiểm tra

Trưởng QC

Giám đốc SX

## **CÔNG TY A**

**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

### **QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP**

#### **SSOP SỐ 4**

#### **TÊN QUY PHẠM: VỆ SINH CÁ NHÂN**

##### **1. Yêu cầu:**

Công nhân tham gia quá trình sản xuất và chế biến phải được đảm bảo vệ sinh sạch sẽ thường xuyên để không là nguồn lây nhiễm vi sinh vật cho sản phẩm.

##### **2. Các điều kiện hiện có:**

- Công nhân toàn bộ Công ty được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động ( BHLĐ ).
- Công ty có bố trí phương tiện rửa và khử trùng tay tại các lối vào nhà xưởng, khu vực vệ sinh công nhân và những nơi cần thiết khác trong phân xưởng.
- Trang bị đầy đủ các vòi nước không vận hành bằng tay, có đủ số lượng phù hợp với công nhân.
- Có hướng dẫn phù hợp để nhắc nhở công nhân rửa tay trước khi vào phân xưởng sản xuất, vệ sinh giữa giờ.
- Bồn khử trùng ủng được bố trí tại khu vực rửa và khử trùng tay ngay trước khi vào phân xưởng sản xuất.
- Công ty có đội ngũ nhân viên đã được đào tạo để kiểm tra vệ sinh cá nhân tại mỗi lối ra vào phân xưởng, chỉ những công nhân đã có đầy đủ BHLĐ và đã được làm vệ sinh đúng qui định mới được vào phân xưởng.
- Khu vực vệ sinh được bố trí bên ngoài khu vực sản xuất, và cách biệt với phòng sản xuất.
- Có phòng thay BHLĐ cho nam, nữ riêng biệt; công nhân thành phẩm được bố trí phòng thay BHLĐ, có giá treo BHLĐ.
- 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.
- Công nhân khi vào phân xưởng sản xuất phải được trang bị đầy đủ BHLĐ. Khi có việc cần đi ra ngoài (kể cả khi đi vệ sinh) phải thay BHLĐ.

##### **3. Các thủ tục cần tuân thủ:**

- Đảm bảo luôn luôn có đủ xà phòng và Chlorine để rửa và khử trùng tay.

- Nước dùng để khử trùng tay có nồng độ Chlorine : 10 ppm.
- Nước dùng để khử trùng ủng có nồng độ Chlorine: 100 đến 200 ppm.
- Số lượng nhà vệ sinh và bồn tiểu đầy đủ, phù hợp với số lượng của công nhân tại thời điểm đông nhất (nam riêng, nữ riêng).
- Tại nhà vệ sinh luôn luôn có phương tiện rửa tay và trang bị đủ xà phòng và khăn lau tay.
- 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 nghẹt và hư hỏng khác, làm ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.
- Tổ vệ sinh công nghiệp có nhiệm vụ làm vệ sinh, khử trùng và bổ sung vật dụng cho nhà vệ sinh.
- Thiết bị rửa và khử trùng tay, hệ thống nhà vệ sinh phải được kiểm tra và bảo trì mỗi ngày.
- Phải thực hiện các bước vệ sinh và khử trùng tay lại theo qui định khi tiếp xúc với bất kỳ vật dụng, chất gây nhiễm bẩn nào.
- Nhân viên, công nhân, khách tham quan... phải mặc đầy đủ BHLĐ theo qui định của Công ty, không được sơn móng tay, để móng tay dài, không mang đồ trang sức cá nhân, không sử dụng nước hoa, dầu thơm... khi vào xưởng.
- Trước khi vào phân xưởng sản xuất, công nhân phải thực hiện các bước vệ sinh, khử trùng tay theo qui định.

*Các bước thực hiện rửa và khử trùng tay : trước khi vào xưởng sản xuất:*

- + 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 : Nhúng ngập hai tay vào dung dịch Chlorine có nồng độ 10 ppm.
- + Bước 5: Rửa lại tay bằng nước sạch cho sạch Chlorine
- + Bước 6: Lau khô tay bằng khăn sạch.
- + Bước 7: Xịt cồn đều hai bàn tay.

4. Phân công thực hiện và giám sát:

- Đội trưởng, Tổ trưởng các đội có trách nhiệm triển khai quy phạm này.
- Công nhân tại các đội có trách nhiệm làm đúng theo qui phạm này.
- Nhân viên trực vệ sinh có trách nhiệm kiểm tra nhắc nhở công nhân thực hiện đúng theo qui phạm này.
- QC phụ trách sản xuất tại các đội có trách nhiệm giám sát vệ sinh cá nhân ngày 02 lần trước khi sản xuất.

- Để đảm bảo rằng công nhân tham gia sản xuất không phải là nguồn lây nhiễm vi sinh cho sản phẩm, mỗi tuần 01 lần phòng kiểm nghiệm Vi sinh của Công ty có lấy mẫu đại diện để kiểm tra vệ sinh cá nhân luân phiên theo từng khu vực ngay sau khi công nhân vệ sinh và khử trùng tay xong.
- Định kỳ 03 tháng một lần lấy mẫu vệ sinh công nghiệp gửi kiểm tại các cơ quan có thẩm quyền (Nafiqaved).
- Mọi bổ sung, sửa đổi qui phạm này phải được Ban Giám Đốc phê duyệt.

Ngày...tháng...năm

Chữ kí người phê duyệt

## CÔNG TY A

**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

### BIỂU MẪU GIÁM SÁT SSOP

#### QUY PHẠM SSOP 4: VỆ SINH CÁ NHÂN

Stt	Nội dung/điều kiện	Tần suất	Ngày	Người thực hiện	Nhận xét

QC kiểm tra

Trưởng QC

Giám đốc SX

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP**  
**SSOP SỐ 5**  
**TÊN QUY PHẠM: BẢO VỆ BÀN VÀO THỰC PHẨM**

**1. Yêu cầu:**

Không để thực phẩm, bao bì và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm bị nhiễm bẩn bởi các tác nhân gây nhiễm.

**2. Các điều kiện hiện có:**

- Về bao bì:

- Công ty có kho chứa bao bì riêng biệt, đảm bảo bao bì được giữ khô ráo, sạch, kín, ngăn ngừa các côn trùng xâm nhập, tách biệt với kho hoá chất.

- Bao bì, vật liệu sau khi nhận vào xưởng đều có khu vực riêng khô ráo hợp vệ sinh để chứa đựng và được đặt trên các palet nhựa.

- Có đội chuyên trách vận chuyển bao bì, vật liệu bao gói phân phối đến xưởng theo yêu cầu.

- Về hoá chất:

- Công ty có kho hoá chất tách biệt với các kho chứa vật liệu khác .

- Hóa chất dùng cho thực phẩm và các loại dầu mỡ bôi trơn, hoá chất khử trùng được bảo quản riêng biệt.

- Các chất bôi trơn được sử dụng trong xưởng là các chất được phép sử dụng trong nhà máy chế biến thực phẩm, không độc hại đối với người và thực phẩm.

- Về ngưng tụ hơi nước:

- Nhà xưởng kết cấu đúng yêu cầu, độ thông thoáng tốt, hạn chế tối đa sự ngưng tụ hơi nước.

- Các cửa ra vào, lối đi vào các khu vực đều có màn chắn ngăn chặn côn trùng từ bên ngoài xâm nhập vào phân xưởng.

- Có đội vệ sinh công nghiệp thường xuyên lau chùi các khu vực, vị trí có sự ngưng tụ hơi nước. Vệ sinh nhà xưởng trước, giữa và cuối ca sản xuất.

**3. Các thủ tục cần tuân thủ:**

- Kho bao bì luôn được giữ sạch sẽ, thoáng mát, có màn che chắn côn trùng xâm nhập. Tuyệt đối không được cột màn chắn lên khi mang bao bì ra vào kho.

- Bao bì trong kho được đặt trên pallet; không để tiếp xúc trực tiếp với nền.

- Bao bì trong kho được xếp ngay ngắn, thứ tự theo từng chủng loại.

- Không được ngồi hay giẫm đạp lên bao bì.

- Chỉ có người có trách nhiệm mới được vào kho bao bì.

- Kho bảo quản bao bì không được chứa bất kỳ loại dụng cụ, vật tư nào khác ngoài bao bì dùng để bao gói thành phẩm và được vệ sinh mỗi ngày.

- Không được hút thuốc hoặc mang những vật dụng khác vào kho bảo quản bao bì.

- Các dụng cụ dùng để đóng, viết thông tin trên bao bì: mực, viết... phải để ngăn nắp.



- Thường xuyên lau chùi trần nhà, tuyệt đối không để bất kỳ sự ngưng tụ hơi nước nào xảy ra trên trần.
- Hàng ngày kiểm tra, bảo trì nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị máy móc; tuyệt đối không để xảy ra bất kỳ sự rò rỉ khí nén hay dầu bôi trơn nào vào sản phẩm.
- Không để sản phẩm tiếp xúc trực tiếp với nền. Không để dụng cụ chứa đựng sản phẩm, khuôn khay,... tiếp xúc trực tiếp với nền.
- Không được để lưu trong nhà xưởng những vật dụng, thiết bị không phù hợp với thực tế sản xuất của công ty. Không được phép sử dụng các loại hóa chất đã hết thời hạn sử dụng.
- Định kỳ mỗi tuần một lần phân xưởng phải thực hiện tổng vệ sinh nhà xưởng.

#### 4. Phân công thực hiện và giám sát:

- Đội trưởng, tổ trưởng các đội có trách nhiệm triển khai quy phạm này.
- Công nhân tại các đội có trách nhiệm làm đúng theo qui phạm này.
- QC tại các khu vực sản xuất có trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện qui phạm này.
- QC thành phẩm có trách nhiệm kiểm tra thường xuyên về tình trạng bảo quản, sử dụng của bao bì ngày 02 lần. Nếu phát hiện hư hỏng hoặc không đúng chức năng, mục đích thì có hành động sửa chữa hoặc bổ sung theo đúng yêu cầu.

Ngày...tháng...năm

Chữ kí người phê duyệt

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**BIỂU MẪU GIÁM SÁT SSOP**  
**QUY PHẠM SSOP 5: BẢO VỆ BẮN VÀO THỰC PHẨM**

Stt	Nội dung/điều kiện	Tần suất	Ngày	Người thực hiện	Nhận xét

QC kiểm tra

Trưởng QC

Giám đốc SX

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP**  
**SSOP SỐ 6**  
**TÊN QUY PHẠM: SỨC KHOẺ CÔNG NHÂN**

1. Yêu cầu:

Đảm bảo CN không là nguồn lây nhiễm vi sinh vào thực phẩm.

2. Các điều kiện hiện có:

- Công ty có một y tá, có phòng y tế riêng để kiểm tra tình trạng sức khỏe của công nhân, và có hợp đồng khám sức khỏe định kỳ với Trung Tâm Y Tế Dự Phòng mỗi năm một lần.
- Tất cả hồ sơ khám sức khỏe định kỳ được lưu giữ tại phòng y tế riêng của Công Ty.
- Công ty chỉ nhận CB - CNV vào làm việc khi có giấy chứng nhận sức khỏe của cơ quan y tế và định kỳ tổ chức khám sức khỏe 1 năm / lần.

3. Các thủ tục cần tuân thủ:

- Công nhân có trách nhiệm thông báo tình trạng sức khỏe khi mắc bệnh có thể gây nhiễm vào thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Người bệnh hoặc nghi ngờ có bệnh, hay mang mầm bệnh có thể lây truyền sang thực phẩm thì không được phép vào phân xưởng sản xuất (*kể cả khách mời*).
- Không để những người bị bệnh truyền nhiễm, bị bệnh ngoài da, bị vết thương hở, bỏng lở hay vết thương bị nhiễm trùng hoặc bị tiêu chảy tham gia xử lý hay chế biến sản phẩm. Khi nào có ý kiến đồng ý của bác sĩ thì mới được phép tiếp tục tham gia vào sản xuất.
- Tuyệt đối không được sử dụng thuốc bôi ngoài da.
- Người giám sát trực tiếp có nhiệm vụ báo cáo những nghi ngờ về bệnh tật cho người có trách nhiệm, tùy từng trường hợp cụ thể để đưa ra hướng xử lý thích hợp với khả năng không gây nhiễm vi sinh cho sản phẩm. Công nhân bị bệnh được tạm nghỉ hoặc được phân công công việc khác thích hợp, không tiếp xúc với sản phẩm.

4. Phân công thực hiện và giám sát:

- Hàng ngày, Đội trưởng và QC tại các khu vực sản xuất có trách nhiệm kiểm tra, giám sát tình trạng sức khỏe của công nhân trong khu vực mình quản lý, và kiểm tra thông qua nhật ký khám chữa bệnh của phòng y tế Công ty.
- Nhân viên Y tế của công ty có trách nhiệm khám, cấp phát thuốc, theo dõi tình hình bệnh của công nhân, quyết định cho nghỉ đối với những người bệnh có thể lây mầm bệnh vào sản phẩm.
- Mọi bổ sung, sửa đổi qui phạm này phải được Ban Giám Đốc phê duyệt.  
Ngày...tháng...năm

Chữ kí người phê duyệt

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**BIỂU MẪU GIÁM SÁT SSOP**  
**QUY PHẠM SSOP 6: SỨC KHOẺ CÔNG NHÂN**

Stt	Nội dung/điều kiện	Tần suất	Ngày	Người thực hiện	Nhận xét

QC kiểm tra

Trưởng QC

Giám đốc SX

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP**  
**SSOP SỐ 7**  
**TÊN QUY PHẠM: NGĂN NGỪA SỰ NHIỄM CHÉO**

**1. Yêu cầu:**

Ngăn ngừa được sự nhiễm chéo từ những vật thể không sạch vào thực phẩm, và các bề mặt tiếp xúc thực phẩm.

**2. Các điều kiện hiện có:**

- Nhà máy được xây dựng cách xa khu vực chăn nuôi, giết mổ gia súc. Môi trường xung quanh sạch thoáng. Có tường bao quanh ngăn cách khu vực chế biến với bên ngoài.
- Việc bố trí mặt bằng của nhà máy được tách biệt giữa các khâu sản xuất khác nhau như: khu tiếp nhận nguyên liệu, khu xử lý nguyên liệu, khu chế biến, khu xếp khuôn, khu cấp đông, khu bao gói sản phẩm.
- Các dụng cụ sản xuất và các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm làm bằng vật liệu không rỉ (bằng nhựa hoặc bằng inox), không thấm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Toàn bộ Cán Bộ - Công nhân viên của Công ty được trang bị đầy đủ BHLĐ.
- Có sự kiểm soát chặt chẽ sự đi lại của công nhân giữa các khu vực sản xuất khác nhau.
- Hệ thống cống rãnh của nhà máy hoạt động tốt, không có hiện tượng chảy ngược.

**3. Các thủ tục cần tuân thủ:**

- Trong thiết kế nhà xưởng:

- Dây chuyền sản xuất được thiết lập theo một đường thẳng, các công đoạn không được cắt nhau.

- Tại một thời điểm, phân xưởng chỉ chế biến một mặt hàng hoặc nhóm mặt hàng tương tự nhau trong một khu vực nhà xưởng; khi kết thúc một mặt hàng hoặc nhóm mặt hàng tương tự nhau, phải làm vệ sinh và khử trùng sạch sẽ theo qui định, mới được phép chế biến mặt hàng khác. Tránh để sản phẩm còn sót lại trong phân xưởng.

- Trần, đèn, máy móc thiết bị trong phân xưởng phải được bảo trì và làm vệ sinh mỗi tuần một lần.

- Nền, tường, cống rãnh thoát nước luôn duy trì có bề mặt nhẵn láng, dễ làm vệ sinh. Nền, tường, cống rãnh được làm vệ sinh bằng xà phòng và khử trùng bằng Chlorine nồng độ 100 , 200 ppm trước và sau khi sản xuất.

- Trần phải thường xuyên bảo trì, sửa chữa, làm vệ sinh tránh được sự ngưng tụ hơi nước tạo nấm mốc và bong tróc rơi vào sản phẩm.

- Tất cả các cửa thông với bên ngoài phải được đóng kín và có rèm nhựa ngăn không cho côn trùng bên ngoài xâm nhập vào phân xưởng.

- Trong sản xuất:

- Các dụng cụ sản xuất được phân biệt rõ ràng: dụng cụ để trên bàn khác với dụng cụ để dưới nền. Dụng cụ đựng phụ phẩm, đựng nguyên liệu, đựng bán thành phẩm, thành phẩm phải khác nhau và được phân biệt bằng màu sắc hoặc ký hiệu riêng. Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển nước đá không được dùng vào công việc khác.

- Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phụ phẩm phải để đúng nơi qui định khi kết thúc sản xuất, dụng cụ vận chuyển phụ phẩm, phế phẩm tuyệt đối không sử dụng vào mục đích khác.

- Trong quá trình sản xuất không được để tay công nhân, bao tay, BHLĐ, dụng cụ sản xuất như: dao, liếc, thớt, thao, rổ, khuôn, khay,.. tiếp xúc với chất thải, sàn nhà và các chất bẩn khác; nếu đã bị nhiễm bẩn thì phải tiến hành vệ sinh và khử trùng như khi bắt đầu sản xuất (tuân thủ theo SSOP 3).

- Bất kỳ ai đi vào phân xưởng sản xuất cũng phải tuân thủ việc thay BHLĐ, rửa và khử trùng tay đúng qui định.

- Móng tay phải được cắt ngắn.

- Không được đeo đồ trang sức và mang những tư trang không an toàn khác có thể rơi vào hoặc tiếp xúc với nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm.

- Khi ra khỏi phân xưởng bất cứ lúc nào cũng đều phải thay BHLĐ.

- Khi đi vệ sinh xong phải rửa và khử trùng tay mới được vào phân xưởng sản xuất.

- Công nhân nếu chạm tay vào tóc, mũi miệng trong khi sản xuất phải thực hiện lại các thao tác rửa và khử trùng tay như qui định.

- Công nhân ở khu vực này không được đi lại ở khu vực khác.

- Công nhân ở công đoạn này, khi được Ban Điều Hành điều động sang công đoạn khác thì phải thay BHLĐ và thực hiện việc vệ sinh cá nhân như trước khi bắt đầu sản xuất.

- Trong quá trình sản xuất nếu sản phẩm rơi xuống nền thì sản phẩm đó coi như là phụ phẩm, và phải bỏ vào thùng đựng phụ phẩm.

- Không được hút thuốc, khạc nhổ, ăn uống trong khu vực sản xuất và phòng thay BHLĐ.

- Không được sản xuất hoặc lưu giữ các chất gây nhiễm bẩn và làm ảnh hưởng tới mùi vị của sản phẩm như: chất thải, phế phẩm,... tại khu vực trong phân xưởng.

#### 4. Phân công thực hiện và giám sát:

- Đội trưởng, Tổ trưởng các đội có trách nhiệm triển khai qui phạm này.

- Công nhân tại các đội có trách nhiệm làm đúng theo qui phạm này.

- Nhân viên Tổ kỹ thuật máy được phân công làm vệ sinh có trách nhiệm vệ sinh đèn, máy móc thiết bị mỗi tuần một lần.

- QC phụ trách sản xuất tại các đội có trách nhiệm giám sát ngày 02 lần và đột xuất (nếu có) việc làm vệ sinh nhà xưởng, máy móc, thiết bị, dụng cụ sản xuất và vệ sinh cá nhân.

Ngày...tháng...năm  
Chữ kí người phê duyệt

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**BIỂU MẪU GIÁM SÁT SSOP**  
**QUY PHẠM SSOP 7: NGĂN NGỪA SỰ NHIỄM CHÉO**

Stt	Nội dung/điều kiện	Tần suất	Ngày	Người thực hiện	Nhận xét

QC kiểm tra

Trưởng QC

Giám đốc SX

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP**  
**SSOP SỐ 8**

**TÊN QUY PHẠM: SỬ DỤNG, BẢO QUẢN HOÁ CHẤT ĐỘC HẠI**

1. Yêu cầu:

Đảm bảo việc sử dụng và bảo quản hoá chất để không gây hại cho sản phẩm.

2. Các điều kiện hiện có:

- Công ty chỉ sử dụng những hóa chất trong danh mục được phép sử dụng của Bộ Y Tế, Bộ thủy Sản.
- Loại hoá chất được dùng trực tiếp với thực phẩm được bảo quản tách biệt với loại không được dùng trực tiếp với thực phẩm và có dán nhãn để phân biệt.
- Hoá chất được bảo quản bên ngoài khu vực sản xuất.
- Chỉ có người có thẩm quyền, người được giao nhiệm vụ quản lý, sử dụng hóa chất mới được vào kho hóa chất và sử dụng.
- Hiện tại Công ty có sử dụng các loại hóa chất như sau:
  - + Dùng trong xử lý nước gồm có : Chlorine.
  - + Dùng trong vệ sinh gồm có chất tẩy rửa : Xà phòng nước.
  - + Dùng trong khử trùng : Chlorine.
    - Dùng để khử trùng nhà xưởng (nền, tường, cống, rãnh) : 100 , 200 ppm.
    - Dùng để khử trùng các bề mặt tiếp xúc trực tiếp và gián tiếp với sản phẩm (thau, rổ, dao liềm, thớt, bàn, cân, khuôn,...) : 100 , 200 ppm.
    - Dùng để khử trùng ủng : 100 , 200 ppm.
    - Dùng để khử trùng tay : 10 ppm.
    - Dùng để khử trùng bao tay, yếm : 10 , 15 ppm.

3. Các thủ tục cần tuân thủ:

- Chỉ những người được ủy quyền hoặc người chuyên trách có hiểu biết về hoá chất, cách sử dụng và bảo quản mới được sử dụng.
- Chỉ sử dụng chất tẩy rửa và khử trùng được phép sử dụng theo qui định của Bộ Y Tế.
- Chất khử trùng phải được rửa sạch, không để còn sót lại trên các bề mặt có thể tiếp xúc với sản phẩm sau khi làm vệ sinh.
- Trên bao bì chứa đựng các loại hoá chất phải có ghi nhãn đầy đủ các thông tin (tên hoá chất, công thức hoá học hoặc thành phần có trong hợp chất, ngày sản xuất, hạn sử dụng, nhãn hiệu,...)
- Hoá chất bảo quản trong kho phải được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp, đúng vị trí qui định theo từng chủng loại, thuận tiện cho việc xuất nhập hoá chất.
- Hóa chất phải được đựng trong các thùng chứa kín, bảo quản cách biệt trong kho thông thoáng có khóa đúng qui định, tránh sự chảy nước. Lượng hoá chất chỉ nhận



đủ dùng trong ngày trước giờ sản xuất hoặc ca sản xuất, được bảo quản trong dụng cụ đựng riêng trong khu vực sản xuất, dán nhãn rõ ràng để sử dụng và dễ thấy.

- Chất tẩy rửa và khử trùng được bảo quản tách biệt khỏi thực phẩm và bao bì.
- Các chất diệt côn trùng gây hại (thuốc xịt ruồi, muỗi) chỉ sử dụng bên ngoài phân xưởng sản xuất.
- Hoá chất khi nhập kho phải có nhân viên chuyên trách kiểm tra chất lượng. Nếu hoá chất không kiểm tra thành phần tại phòng kiểm nghiệm thì khách hàng cung cấp phải có giấy phân tích thành phần và nguồn gốc của loại hoá chất đó, trên giấy có chứng nhận của cơ quan thẩm quyền.
- Hoá chất khi nhập về kho của Công ty phải đảm bảo bao bì còn nguyên vẹn, sạch, không bị rách, còn thời hạn sử dụng. Trong quá trình tiếp nhận hoá chất nếu có vấn đề nghi ngờ, cần tiến hành lập biên bản, báo cáo cho cấp lãnh đạo có liên quan trả lại lô hàng cho người cung cấp hoặc để riêng không sử dụng cho đến khi có bằng chứng thoả đáng của nhà cung cấp về chất lượng lô hàng.

#### 4. Phân công thực hiện và giám sát:

- Đội trưởng, Tổ trưởng và công nhân có trách nhiệm làm đúng theo qui phạm này.
- QC chuyên trách về hoá chất sẽ giám sát việc xuất nhập, sử dụng và bảo quản hoá chất, chất phụ gia theo mỗi lô hàng nhập vào Công ty và giám sát việc bảo quản hóa chất phụ gia ngày 01 lần.
- Công nhân được giao nhiệm vụ sử dụng và bảo quản hóa chất có trách nhiệm thực hiện đúng qui phạm này.
- Mọi bổ sung, sửa đổi qui phạm này phải được Ban Giám Đốc phê duyệt.

Ngày...tháng...năm

Chữ kí người phê duyệt

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**BIỂU MẪU GIÁM SÁT SSOP**  
**QUY PHẠM SSOP 8: SỬ DỤNG, BẢO QUẢN HOÁ CHẤT ĐỘC HẠI**

Stt	Nội dung/điều kiện	Tần suất	Ngày	Người thực hiện	Nhận xét

QC kiểm tra

Trưởng QC

Giám đốc SX

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP**  
**SSOP SỐ 9**  
**TÊN QUY PHẠM: KIỂM SOÁT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI**

**1. Yêu cầu:**

Không có động vật gây hại và côn trùng trong phân xưởng sản xuất, gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

**2. Các điều kiện hiện có:**

- Tất cả các cửa thông ra ngoài phân xưởng đều có rèm nhựa chắn các loại côn trùng xâm nhập vào phân xưởng.
- Các hệ thống cống rãnh thông ra ngoài phân xưởng đều có các lưới che chắn để ngăn chặn động vật xâm nhập vào phân xưởng.
- Tại các cửa ra vào phân xưởng đều bố trí đèn diệt côn trùng, hoạt động liên tục.
- Xung quanh phân xưởng có bố trí hệ thống bẫy chuột như trên sơ đồ bẫy chuột.

**3. Các thủ tục cần tuân thủ:**

- Tiến hành các biện pháp hữu hiệu để ngăn ngừa côn trùng, loài gặm nhấm và các động vật khác vào phân xưởng sản xuất.
- Các cửa từ trong phân xưởng thông ra ngoài luôn được đóng kín và mắc một rèm nhựa để ngăn chặn ruồi và côn trùng vào phân xưởng.
- Hàng ngày người được phân công phải vệ sinh và kiểm tra tình trạng hoạt động của đèn diệt côn trùng.
- Có chương trình đặt bẫy chuột để ngăn chặn sự xâm nhập của chúng vào phân xưởng.
- Xung quanh phân xưởng được xịt ruồi một tháng hai lần vào ngày nghỉ ca hoặc vào cuối ngày sản xuất. Hóa chất sử dụng phải trong danh mục các loại hóa chất được phép sử dụng của Bộ Y Tế.
- Loại bỏ các khu vực ẩn nấp của côn trùng, động vật gặm nhấm hay các động vật khác bên trong cũng như bên ngoài phân xưởng sản xuất, nhằm ngăn chặn sự xâm nhập của chúng vào phân xưởng sản xuất.

**4. Phân công thực hiện và giám sát:**

- QC chuyên trách sẽ giám sát việc kiểm soát động vật gây hại như kế hoạch đã đề ra ( Bẫy chuột : tuần 03 lần ; phun thuốc diệt côn trùng: tháng 02 lần).
- Mọi bổ sung, sửa đổi qui phạm này phải được Ban Giám Đốc phê duyệt.

Ngày...tháng...năm

Chữ kí người phê duyệt

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**BIỂU MẪU GIÁM SÁT SSOP**  
**QUY PHẠM SSOP 9: KIỂM SOÁT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI**

Stt	Nội dung/điều kiện	Tần suất	Ngày	Người thực hiện	Nhận xét

QC kiểm tra

Trưởng QC

Giám đốc SX

**CÔNG TY A**  
**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**QUY PHẠM VỆ SINH - SSOP**  
**SSOP SỐ 10**  
**TÊN QUY PHẠM: CHẤT THẢI**

**1. Yêu cầu:**

Hoạt động của hệ thống thu gom, xử lý chất thải không gây nhiễm cho sản phẩm.

**2. Các điều kiện hiện có:**

- Công ty có hệ thống xử lý nước thải có công suất 600 m<sup>3</sup> /ngày.
- Chất thải của Công ty gồm có chất thải dạng rắn (xương, đầu, nội tạng, da, vụn, mỡ cá, bao bì hư ...) và chất thải dạng lỏng (nước rửa).
- Toàn bộ chất thải rắn được chứa đựng trong thùng, rổ chuyên dùng có ký hiệu riêng biệt để dưới nền trong từng khu vực sản xuất và được vận chuyển thường xuyên ra bên ngoài.
- Công ty có đội ngũ công nhân riêng biệt chuyên thu gom liên tục chất thải rắn và chuyển ra khỏi khu vực phân xưởng.
- Nền phân xưởng, hệ thống cống rãnh được xây dựng theo nguyên tắc nước thải chảy từ khu vực sạch hơn sang khu vực ít sạch hơn, dốc ra ngoài và đủ lớn, không có hiện tượng ngưng đọng nước trong xưởng chế biến.
- Hệ thống bơm nước thải hoạt động 24/ 24 giờ, đảm bảo toàn bộ nước thải được bơm ra ngoài, không lưu đọng lâu tạo mùi hôi quanh khu vực sản xuất.

**3. Các thủ tục cần tuân thủ:**

- Chất thải rắn phải được thu gom và đưa ra khỏi khu vực sản xuất thường xuyên và được chuyển nhanh về nơi tập trung bên ngoài phân xưởng. Không được để chất thải quá đầy trong dụng cụ chứa đựng.
- Dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phải kín, không có lỗ thoát nước, được làm bằng vật liệu không thấm nước phù hợp, không bị ăn mòn, dễ làm vệ sinh và được phân biệt rõ ràng với dụng cụ chứa đựng nguyên vật liệu và sản phẩm.
- Dụng cụ chứa đựng phải được làm vệ sinh sạch sẽ trước khi đưa trở lại phân xưởng và cuối mỗi ca sản xuất. Được bảo quản riêng biệt bên ngoài phân xưởng sản xuất.
- Các đường cống thoát nước có lưới chắn ở cuối để chặn lại các chất thải rắn, không cho thoát ra hệ thống xử lý nước thải. Tuyệt đối không được di chuyển các lưới chắn này ra khỏi vị trí.
- Cống rãnh, bể thoát nước luôn được bảo dưỡng và thường xuyên cọ rửa, tránh tắc nghẽn.
- Kiểm tra thường xuyên hệ thống bơm nước thải tránh hiện tượng ứ đọng, chảy ngược tạo mùi hôi quanh khu vực sản xuất.

4. Phân công thực hiện và giám sát:

- Đội trưởng, Tổ trưởng các đội có trách nhiệm triển khai qui phạm này.
- Công nhân Tổ thu gom phế liệu, Tổ vệ sinh công nghiệp và ca trực kỹ thuật tại Công ty có nhiệm vụ thực hiện qui phạm này.
- QC phụ trách sản xuất tại các đội có trách nhiệm giám sát việc làm vệ sinh và bảo dưỡng hệ thống thoát và xử lý nước thải ngày 02 lần.
- Mọi bổ sung, sửa đổi qui phạm này phải được Ban Giám Đốc phê duyệt.

Ngày...tháng...năm

Chữ kí người phê duyệt

**CÔNG TY A**

**Địa chỉ: huyện X tỉnh Y**

**BIỂU MẪU GIÁM SÁT SSOP  
QUY PHẠM SSOP 10: CHẤT THẢI**

Stt	Nội dung/điều kiện	Tần suất	Ngày	Người thực hiện	Nhận xét

QC kiểm tra

Trưởng QC

Giám đốc SX