

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐỒNG THÁP
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CỘNG ĐỒNG ĐỒNG THÁP



GIÁO TRÌNH

MÔN HỌC/MÔ ĐUN: VỆ SINH XÍ NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

NGÀNH/NGHỀ: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

(Ban hành theo Quyết định số /QĐ-CĐCĐ-ĐT ngày tháng năm 2017
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cộng đồng Đồng Tháp)

Đồng Tháp, năm 2017

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

TaiLieu.vn

MỤC LỤC

Chương 1: Yêu cầu vệ sinh đối với xí nghiệp chế biến thủy sản	4
1. Vị trí và khu vực xung quanh	5
2. Bố trí khu vực sản xuất.	5
3. Kết cấu nhà xưởng	6
Chương 2: Yêu cầu vệ sinh đối với thiết bị chế biến thủy sản	12
1. Vật liệu	12
2. Thiết kế	12
3. Lắp đặt	15
Chương 3: Làm vệ sinh và kiểm soát vệ sinh	17
1. Những nguyên lý chung trong công tác vệ sinh xí nghiệp.	17
2. Chất tẩy rửa và khử trùng	18
3. Kiểm soát nguồn nước sạch	21
4. Kiểm soát môi trường	23
5. Kiểm soát chất thải	24
6. Kiểm soát động vật gây hại	24
7. Thực hành: Sử dụng chất tẩy rửa, chất sát trùng	25
Chương 4: Vệ sinh cá nhân	31
1. Tình trạng sức khỏe	31
2. Yêu cầu về vệ sinh cá nhân và hành vi cá nhân	37
3. Xử lý thực phẩm hợp vệ sinh	37
4. Đào tạo	39

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản

Mã môn học: MH 12

Thời gian thực hiện môn học: 36 giờ; (Lý thuyết: 24 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập 10 giờ; Kiểm tra 2 giờ)

Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun:

- Vị trí: Vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản là môn học chuyên môn, môn học này được học sau những môn chuyên môn khác và học trước khi đi thực tập.
- Tính chất: Môn học vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản trang bị cho học sinh những thủ tục cần thiết về vệ sinh trong xí nghiệp chế biến thủy sản nhằm đảm bảo chất lượng thủy sản trong quá trình sản xuất.
- Ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun:

Mục tiêu của môn học/mô đun:

- Về kiến thức: Liệt kê được các nhân tố trong sản xuất có thể gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm nếu không thực hiện đúng các nguyên tắc về vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản.
- Về kỹ năng: Đưa ra được các biện pháp vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản, kiểm soát vệ sinh hữu hiệu nhằm đảm bảo thực phẩm được sản xuất trong điều kiện an toàn.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Ý thức được tầm quan trọng của việc vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản trong quá trình sản xuất các mặt hàng thủy sản.

Nội dung của môn học/mô đun:

CHƯƠNG 1: ĐẢM BẢO VỆ SINH KHI THIẾT KẾ CÁC XÍ NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Giới thiệu:

Mục tiêu:

- Nhận biết được tầm quan trọng của việc vệ sinh trong xí nghiệp chế biến thủy sản.
- Nêu được các yêu cầu về vị trí xây dựng, bố trí nhà xưởng, kết cấu nhà xưởng đối với xí nghiệp CBTS.
- Chỉ ra được các mối nguy gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm khi xây dựng, bố trí và kết cấu nhà xưởng không đạt yêu cầu quy định.

Nội dung chính:

1. Vị trí và khu vực xung quanh

1.1 Vị trí:

Cơ sở phải được bố trí ở vị trí phù hợp, không bị ảnh hưởng của các yếu tố như: mùi hôi, khói, bụi, các tác nhân gây nhiễm khác từ môi trường xung quanh và không bị ngập nước, đọng nước khi trời mưa, hoặc khi nước triều dâng cao.

Cơ sở đang hoạt động bị ảnh hưởng của các yếu tố kể trên, phải có biện pháp khắc phục, không để chúng trở thành nguồn gây nhiễm bẩn sản phẩm.

Địa điểm xây dựng/bố trí cơ sở phải hội đủ các yếu tố:

- Có nguồn nước đảm bảo cho các hoạt động sản xuất thực phẩm.
- Thuận tiện về giao thông vận chuyển sản phẩm thực phẩm.

1.2 Môi trường xung quanh

Khu vực xung quanh, đường, lối đi và các khu vực khác trong cơ sở phải lát bằng vật liệu cứng, bền, hoặc phủ cỏ, trồng cây.

Có hệ thống thoát nước tốt cho khu vực chung quanh và dễ làm vệ sinh.

2. Bố trí khu vực sản xuất

Có tường bao ngăn cách với bên ngoài.

Các khu vực sản xuất phải có kích thước phù hợp, đảm bảo các hoạt động chế biến sản phẩm thủy sản, cho phép thực hiện được việc bảo trì, làm vệ sinh hoặc khử trùng thích hợp.

Không tạo nơi ẩn náu cho động vật gây hại; không để các tác nhân gây nhiễm như: bụi, khí thải, mùi hôi và động vật gây hại xâm nhập.

Khu vực sản xuất phải được bố trí hợp lý bằng cách phân luồng riêng công nhân, nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm, nước đá, vật liệu bao gói và phế liệu trong quá trình sản xuất để hạn chế khả năng gây nhiễm chéo cho sản phẩm.

Các khu vực sản xuất có yêu cầu về điều kiện vệ sinh khác nhau phải được ngăn cách phù hợp.

3. Kết cấu nhà xưởng

3.1. Kết cấu nhà xưởng khu vực sản xuất

3.1.1. Nền

* Nền nhà xưởng phải đáp ứng được yêu cầu:

- Có bề mặt cứng, chịu tải trọng.
- Không thấm và đọng nước, không trơn.
- Không có khe hở, vết nứt.
- Dễ làm vệ sinh, khử trùng.

* Giữa nền với tường, bề thiết bị, máy móc ... phải có góc lượn phù hợp để dễ làm vệ sinh

3.1.2. Thoát nước nền

* Tại các khu ướt:

- Nền nhà xưởng phải nhẵn và có độ dốc không nhỏ hơn 1:48, đảm bảo không bị đọng nước.

- Hệ thống rãnh thoát nước nền phải có kích thước, số lượng, vị trí phù hợp để đảm bảo thoát hết nước trong điều kiện làm việc với công suất lớn nhất.
- * Các rãnh thoát nước khi chảy ra ngoài phải qua hố ga dạng bẫy nước và dễ làm vệ sinh.
- * Lưới chắn tách chất thải rắn trong hệ thống thoát nước phải dễ tháo lắp.
- * Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không được nối thông với hệ thống thoát nước của khu vực vệ sinh.
- * Hệ thống thoát nước của khu vực sản xuất khi được nối thông với hệ thống thoát nước mưa, phải thiết kế đảm bảo cho khu vực sản xuất không bị ngập nước.
- * Các rãnh hở thoát nước thải, phải đảm bảo để nước chảy được theo chiều từ khu vực yêu cầu điều kiện vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu điều kiện vệ sinh thấp hơn.

3.1.3. Tường

- * Tường ở các khu sản xuất sản phẩm thủy sản phải:
 - Làm bằng vật liệu bền, không độc, không thấm nước và có màu sáng.

- Nhẵn và không có vết nứt; các mối ghép phải kín.
- Dễ làm vệ sinh và khử trùng.

* Mặt trên các vách lửng phải có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.

* Các đường ống, dây dẫn phải được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1 m.

3.1.4. Trần

Trần nhà xưởng phải đảm bảo nhẵn, có màu sáng

Không bị bong tróc, dễ làm vệ sinh.

3.1.5. Cửa ra vào, cửa sổ, lỗ thông gió

Cửa ra vào, cửa sổ, lỗ thông gió ở những nơi sản phẩm có yêu cầu điều kiện vệ sinh cao đang được chế biến hoặc bao gói không được bố trí mở thông ra môi trường chung quanh.

Có lưới chắn côn trùng ở cửa sổ và lỗ thông gió mở thông ra ngoài. Lưới chắn phải dễ tháo lắp.

Cửa và ô cửa phải có bề mặt nhẵn, không thấm nước và đóng kín được. Nếu cửa làm bằng khung kính, khe hở giữa kính với khung phải được bịt kín bằng silicon, hoặc gioăng cao su.

Cửa ra vào, ô cửa mở ra ngoài hoặc các các nơi cần thiết phải có:

- Màn chắn làm bằng nhựa trong, dễ làm vệ sinh, hoặc
- Màn khí thổi, hoặc
- Cửa tự động.

Cửa ra vào của các phòng chế biến không được mở thông trực tiếp với buồng máy, buồng vệ sinh, khu vực tập trung hoặc chứa chất thải.

Thiết bị, băng chuyền, máng hoặc các dụng cụ chuyên tải, nếu lắp đặt xuyên qua tường nhà xưởng ra ngoài, thì nơi tiếp giáp tường và thiết bị phải kín.

3.1.6. Cầu thang, bậc thêm và các kệ phải:

Chế tạo bằng vật liệu bền, không thấm nước, không trơn, không gỉ, và dễ làm vệ sinh.

Bố trí ở vị trí thích hợp.

Thiết kế đảm bảo an toàn cho sản phẩm và thiết bị chế biến.

3.1.7. Hệ thống thông gió

Hệ thống thông gió phải đảm bảo thải được không khí nóng, hơi nước, các khí ngưng tụ, mùi hôi, khói, bụi ra ngoài.

Được bố trí để lấy không khí sạch từ bên ngoài. Nơi hút khí từ ngoài vào phải có lưới lọc, hoặc phin lọc dễ tháo lắp.

Nơi hút khí sạch và thoát khí thải phải được che chắn cẩn thận.

Trong các phòng chế biến thực phẩm, phải đảm bảo cho dòng không khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn.

3.1.8. Hệ thống chiếu sáng

Sử dụng ánh sáng tự nhiên, hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.

Đèn chiếu sáng treo trên khu vực chế biến và bao gói phải an toàn và có chụp bảo hiểm.

3.2. Hệ thống cung cấp nước

*** Yêu cầu chung**

- Cơ sở phải có hệ thống cung cấp nước, đảm bảo cung cấp đủ nước theo yêu cầu của sản xuất.

- Nước sạch phải đáp ứng được các quy định vệ sinh.

*** Xử lý nước**

- Nếu cần thiết nước phải được xử lý bằng cách lắng lọc và khử trùng thích hợp để đạt được yêu cầu.

- Việc xử lý nước cần phải được thực hiện theo đúng quy phạm vệ sinh tốt (GHP/SSOP).

*** Bể chứa nước dùng cho sản xuất**

- Cơ sở phải có bể chứa nước đủ cung cấp cho mọi hoạt động vào thời kỳ cao điểm nhất.

- Bể chứa nước phải được thiết kế và chế tạo sao cho bề mặt bên trong bể nhẵn, không ngấm nước.

- Bể chứa nước phải có ô cửa có nắp đậy không bị ngấm nước với kích thước đủ cho người qua được để vào làm vệ sinh và kiểm tra. Ô cửa đó phải được thiết kế để không cho nước mưa và các loại nước khác từ khu vực chế biến chảy vào bể.

- Lỗ thoát của bể nước phải được bọc lưới chắn.

- Khu vực xung quanh bể phải được làm vệ sinh sạch sẽ, không để tích tụ rác rưởi, nước đọng và các chất khác làm ô nhiễm nước bên trong bể.