

Kỹ năng đặc định loại 1

Kỳ thi đo lường kỹ năng ngành chế biến thức ăn và đồ uống

Tài liệu kèm theo tài liệu luyện thi In lần thứ 1 (tháng 9 năm 2019)

Tổ chức pháp nhân Trung tâm công nghiệp thực phẩm

Phụ lục này được biên soạn dựa trên những thông tin tham khảo trong các tài liệu dưới đây. Vui lòng sử dụng phụ lục này cùng với tài liệu học tập.

- “Quản lý vệ sinh theo HACCP - công cụ học tập giúp sản xuất thực phẩm an toàn”

Năm 2017 - Tổ chức pháp nhân Trung tâm công nghiệp thực phẩm

- “Cẩm nang giáo dục an toàn vệ sinh dành cho công nhân chưa thành thạo của ngành sản xuất, chế tạo”

Năm 2015 - Văn phòng thanh tra tiêu chuẩn lao động, Sở lao động các tỉnh thành trực thuộc Bộ Y tế Lao động và Phúc lợi Nhật Bản.

Tổ chức pháp nhân tư vấn sức khỏe và an toàn công nghiệp Nhật Bản

- “Các tình huống cận nguy”

Trang web của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản - An toàn lao động tại nơi làm việc

I . Tổng hợp các ví dụ thực tế về quản lý vệ sinh chung trong nỗ lực thực hiện 5S

1. Sàng lọc, sắp xếp dụng cụ, hộp phụ tùng



[Giải thích]

Bạn cất giữ dụng cụ và hộp phụ tùng như thế nào?

Như trong ảnh bên trái, dụng cụ được xếp vào trong một hộp chuyên dụng và hình minh họa về các loại dụng cụ đó được hiển thị tại vị trí lưu trữ các dụng cụ.

Nhờ có hình minh họa nên khi bị thiếu dụng cụ nào là có thể nhanh chóng nhận ra.

Ảnh bên phải cho thấy các hộp phụ tùng được đặt trên kệ chuyên dụng và có dán ảnh cho biết các phụ tùng bên trong mỗi hộp. Nhờ có hình minh họa nên có thể dễ dàng biết được phụ tùng nào được đựng trong hộp nào.

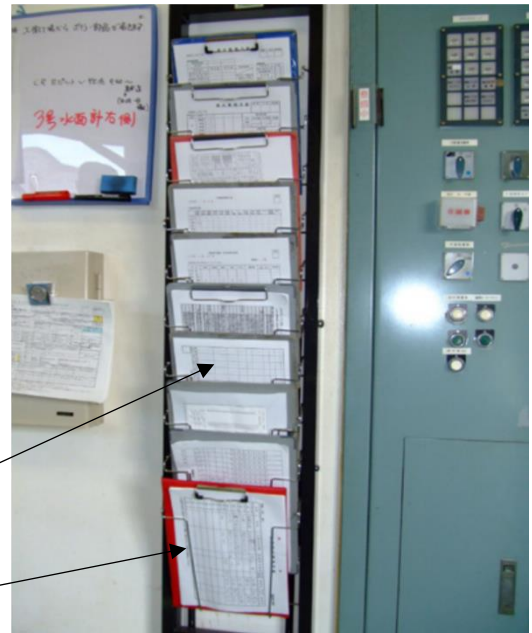
[Điểm mấu chốt]

Hàng ngày, bạn có kiểm tra dụng cụ không?

Có ví dụ thực tế phải thu hồi sản phẩm do ốc vít hoặc những mảnh vỡ của dụng cụ lẫn vào sản phẩm.

Việc kiểm tra số lượng và tình trạng của các dụng cụ là một trong những biện pháp quan trọng để phòng tránh lẫn dị vật.

2. Sàng lọc, sắp xếp bảng ghi chép kiểm tra



Bảng ghi chép kiểm tra

[Giải thích]

Bảng ghi chép kiểm tra được xử lý như thế nào?

Bảng ghi chép kiểm tra có bị ướt và rách không?

Nếu thực hiện sàng lọc, sắp xếp bảng ghi kiểm tra, có thể ngăn ngừa vấn đề lẫn dị vật và kiểm tra thiếu.

Ngoài ra, cũng giúp người phụ trách dễ dàng kiểm tra lại các ghi chép khi tiến hành kiểm tra.

Bảng ghi chép kiểm tra là giấy tờ ghi lại việc kiểm tra tình trạng công việc và sản xuất tại một thời điểm quy định và kết quả kiểm tra đó.

[Điểm mấu chốt]

Bằng cách sàng lọc, sắp xếp bảng ghi chép kiểm tra, có thể nhanh chóng nhận ra việc ghi thiếu, ghi sai trong đó.

3. Sàng lọc, sắp xếp dụng cụ vệ sinh



Cây gạt nước

Bàn chải sàn

[Giải thích]

Đây là hình ảnh ví dụ thực tế về cách treo để bảo quản khô ráo dễ dàng sau khi sử dụng cây gạt nước và bàn chải sàn.

Khi cất giữ dụng cụ vệ sinh, cần phân loại dụng cụ sử dụng theo nơi làm việc như: dụng cụ sử dụng bên ngoài, dụng cụ sử dụng trong kho nguyên vật liệu, dụng cụ sử dụng tại nơi sản xuất sản phẩm, v.v... và cất dụng cụ vào nơi thông thoáng, cách thực phẩm càng xa càng tốt.

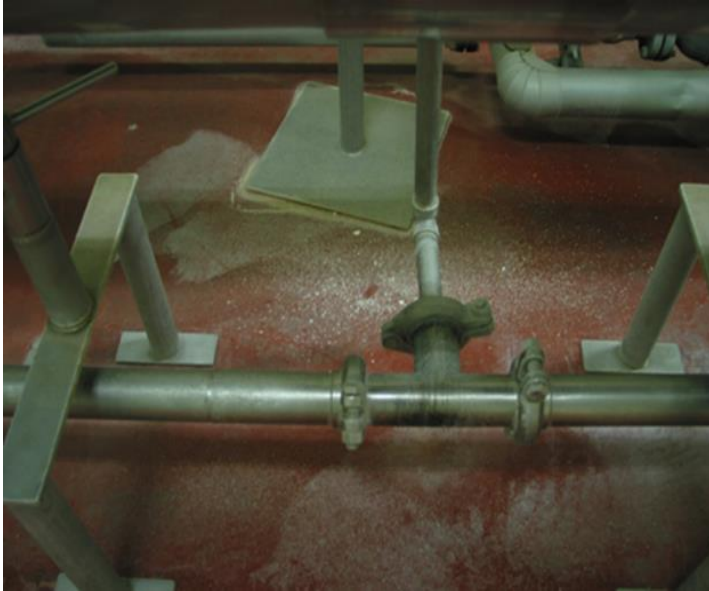
[Điểm mấu chốt]

Nhiều dụng cụ vệ sinh được để chung vào tủ locker khóa kín, không thoáng gió?

Nếu các dụng cụ vệ sinh như miếng cọ rửa, miếng bọt biển, giẻ lau, khăn lau, cây gạt nước, bàn chải sàn được cất đi khi chúng vẫn còn “đang ẩm” hoặc “đang ướt” sẽ làm phát sinh vi sinh vật và nấm mốc.

Khi sử dụng các dụng cụ vệ sinh có vi sinh vật và nấm mốc như vậy sẽ làm phát tán các vi sinh vật và nấm mốc ra nơi làm việc, và thực phẩm được sản xuất tại đó cũng bị nhiễm bẩn theo.

4. Vệ sinh bên dưới các đường ống và gần tường



[Giải thích]

Đây là hình ảnh ví dụ thực tế về việc bụi bẩn tích tụ bên dưới các đường ống hoặc gần tường. Nếu không làm vệ sinh thì có nguy cơ phát sinh các loại vi sinh vật như nấm mốc hoặc côn trùng.

Định kỳ làm vệ sinh sạch sẽ cả các khu vực khó làm sạch để ngăn chặn sự phát sinh của vi sinh vật, côn trùng, v.v...

[Điểm mấu chốt]

Nếu không làm vệ sinh định kỳ sạch sẽ thì sẽ khiến vi sinh vật hình thành, bay theo gió và làm nhiễm bản thực phẩm.

5. Vệ sinh máy điều hòa



[Giải thích]

Nếu điều hòa không được vệ sinh định kỳ và cẩn thận, nấm mốc và bụi bẩn phát sinh bên trong điều hòa sẽ bị phân tán ra nơi làm việc.

Ngoài ra, có bụi bám trên các đường ống trong nhà máy không?

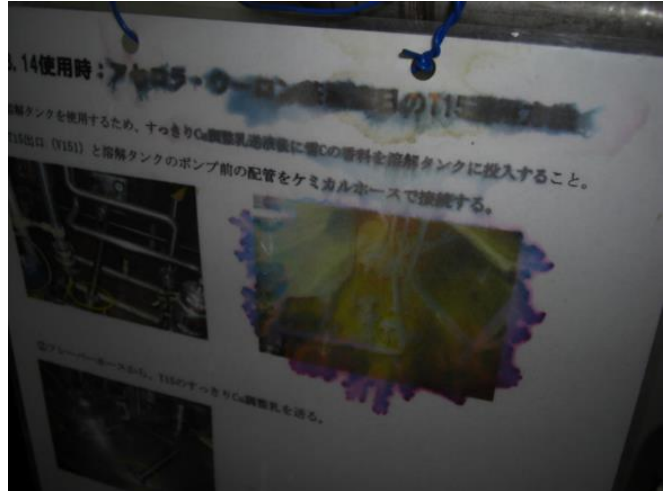
Bụi này có thể theo gió của điều hòa phát tán rộng.

Ở những nơi cao mà mắt không nhìn thấy được là những nơi rất khó thấy bụi và vết bẩn cũng như khó làm sạch chúng, tuy nhiên cũng cần phải vệ sinh cẩn thận cả những khu vực đó.

[Điểm mấu chốt]

Bộ lọc điều hòa không khí cần được vệ sinh hoặc thay thế định kỳ và ghi chép lại mỗi lần thực hiện.

6. Các tờ thông báo tại nơi làm việc



[Giải thích]

Tình trạng các tờ thông báo tại nơi làm việc đang như thế nào? Chúng có bị bong ra hoặc bị rách không?

Nếu có tờ thông báo bị rách thì phần bị rách đã rơi đi đâu?

Nếu có tờ thông báo tại nơi làm việc thì không những chỉ xác nhận nội dung mà còn cần kiểm tra cả tình trạng những tờ thông báo đó.

Việc những tờ thông báo bị rách cũng có thể gây ra vấn đề lẫn dị vật.

Hãy thay tờ thông báo mới trước khi nó bị tình trạng như ảnh minh họa.

[Điểm mấu chốt]

Nếu tờ thông báo được ép plastic (với tờ màng ép trong suốt), có thể ngăn nó bị ướt và bị rách. Thường xuyên kiểm tra xem các tờ thông báo có bị bẩn hay rách không.

7. Ngăn chặn vấn đề lẫn dị vật



[Giải thích]

Bạn đã kiểm tra tình trạng các ống hose (bằng nhựa, cao su, v.v...) trong khu vực làm việc, đường ống kim loại (pipe) đi trên trần chưa?

Trong ảnh là đường ống kim loại (pipe) và dây điện bị mốc do ẩm, lớp sơn trên ống bị bong ra và bề mặt ống hose bị rách. Những tình trạng này có thể khiến côn trùng và nấm mốc phát sinh, những mảnh vụn sơn, cao su, rỉ sét sẽ là nguyên nhân gây lẫn dị vật.

Định kỳ vệ sinh, bảo trì và thay thế để loại bỏ nguyên nhân gây lẫn dị vật và tạo ra môi trường làm việc vệ sinh.

[Điểm mấu chốt]

Đầu vòi các ống hose có đang đặt trên sàn không?

Không đặt các đầu vòi trên sàn nhằm tránh bị hỏng hoặc bị bẩn.

8. Vệ sinh bên dưới tủ khóa (tủ locker)



Tấm trải sàn

[Giải thích]

Rất khó di chuyển những tủ lớn để làm vệ sinh. Ngoài ra, bụi thường tích tụ ở những nơi như vậy làm sản sinh ra côn trùng.

Trong bức ảnh bên trái, tủ đang được đặt trên tấm trải sàn nên không thể làm vệ sinh dưới gầm tủ.

Trong bức ảnh bên phải, tủ được đặt trên một giá đỡ chuyên dụng có chân, tạo ra một khoảng trống bên dưới nên có thể làm vệ sinh phía dưới gầm tủ.

[Điểm mấu chốt]

Suy nghĩ cách làm vệ sinh dễ dàng đối với những khu vực khó làm vệ sinh.

9. Quản lý vệ sinh phòng thay đồ



[Giải thích]

Robot hút bụi thường dùng trong gia đình nhưng ngày càng nhiều nhà máy sử dụng robot vệ sinh.

Trong ảnh là ví dụ thực tế về sử dụng robot hút bụi trong phòng thay đồ.

Nếu đặt những tấm trải sàn xung quanh tủ như trong bức ảnh trên bên trái thì tóc hoặc rác sẽ rơi vào và tích tụ ở các khe hở trên tấm trải.

Do đó, hãy bỏ các tấm trải sàn để tạo mặt phẳng giúp cho robot vệ sinh có thể di chuyển để tự động dọn sạch tóc và rác.

[Điểm mấu chốt]

Sàn phòng thay đồ không đặt đồ vật gì và bằng phẳng thì việc dọn vệ sinh rất dễ dàng. Ngoài ra, cũng không nên đặt bất cứ thứ gì phía trên tủ locker để đảm bảo an toàn.

10. Vệ sinh thiết bị/máy móc: Chọn chất tẩy rửa phù hợp với vết bẩn.

| | Nguyên nhân bị bẩn | Chất tẩy rửa phù hợp |
|-------------|--|---------------------------|
| Chất hữu cơ | Các chất có sẵn trong sản phẩm (Protein, dầu mỡ, chất béo, carbohydrate) | Chất tẩy rửa có tính kiềm |
| Chất vô cơ | Các chất có sẵn trong sản phẩm và nước (Canxi, sắt, magiê, silic) | Chất tẩy rửa có tính axit |

[Giải thích]

Khi vệ sinh thiết bị hoặc máy móc, bạn có sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với vết bẩn không? Trong các nhà máy thực phẩm, thường xuyên phải lau rửa nhiều nhưng chất tẩy rửa cũng có nhiều tính chất khác nhau, vì vậy cần sử dụng loại phù hợp với mục đích. Bạn sẽ thấy có sự khác biệt lớn về hiệu quả.

Ngoài ra, cần sử dụng chất tẩy rửa với nồng độ thích hợp.

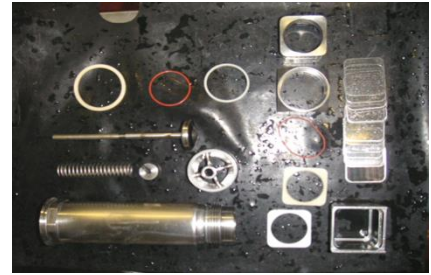
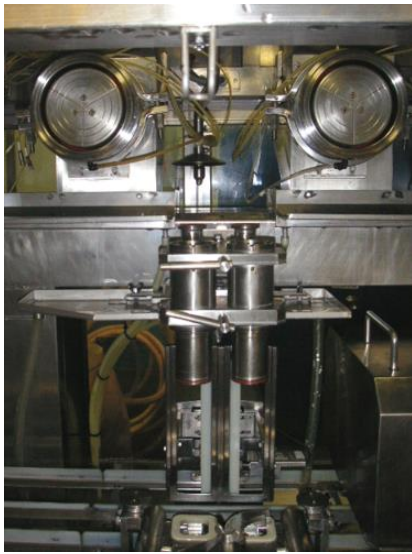
Lập nên tài liệu “Hướng dẫn làm vệ sinh” để bất cứ ai cũng có thể thực hiện được.

[Điểm mấu chốt]

Natri hypochlorite (NaClO) thường được sử dụng trong các nhà máy thực phẩm cần phải chú ý những điều sau đây:

- ◆ Do gây kích ứng rất mạnh nên không dùng để rửa tay.
- ◆ Khi sử dụng, hãy đeo găng tay nilon để tránh tiếp xúc trực tiếp với da. Nếu bị dính vào da hoặc quần áo, hãy rửa ngay bằng nước.
- ◆ Cần đảm bảo không khí xung quanh thông thoáng khi sử dụng.
- ◆ Khi bị trộn với chất tẩy rửa có tính axit sẽ tạo ra khí nguy hiểm nên cần phải chú ý.

11. Vệ sinh/ khử trùng: tháo rời để rửa bằng tay và kiểm tra



[Giải thích]

Khi vệ sinh máy, hãy cố gắng tháo rời các bộ phận.

Thức ăn có thể đi vào sâu bên trong các bộ phận của máy móc.

Nếu không tháo rời để vệ sinh đầy đủ sẽ sinh ra vi sinh vật, và thực phẩm được sản xuất bằng máy móc đó có thể bị nhiễm bẩn.

Khi tháo rời và vệ sinh máy, cần kiểm tra cả các bộ phận và tình trạng của vòng đệm (gioăng) đang sử dụng cho máy móc đó và thay thế nếu cần.

Có trường hợp, vòng đệm (gioăng) bị hỏng nhưng không được phát hiện kịp thời dẫn đến việc phải thu hồi sản phẩm.

[Điểm mấu chốt]

Khi lắp ráp lại máy móc sau khi tháo rời để vệ sinh, cần phải chú ý để không làm phát sinh các mảnh vụn kim loại hoặc làm lệch vòng đệm (gioăng).

Lập nên Tài liệu hướng dẫn quy trình tháo rời vệ sinh và lắp ráp lại.

12. Xử lý vi sinh vật: Khử trùng bàn chải bằng dung dịch natri hypochlorit (200ppm)



Trước khi xử lý

Sau 10 phút

Sau 20 phút



[Giải thích]

Lông bàn chải có thể rơi ra, lẫn vào sản phẩm.

Thay bàn chải định kỳ trước khi chúng bị cũ, hỏng.

Ngoài ra, bàn chải trong trạng thái ẩm ướt có thể là nguyên nhân khiến vi sinh vật phát sinh, vì vậy cần làm khô bàn chải ngay sau khi sử dụng.

Quan trọng nhất là phải khử trùng bàn chải định kỳ bằng dung dịch natri hypochlorite (NaClO).

Ảnh trên cho thấy vi khuẩn dính trên bàn chải giảm dần theo thời gian nhờ khử trùng bằng sodium hypochlorite.

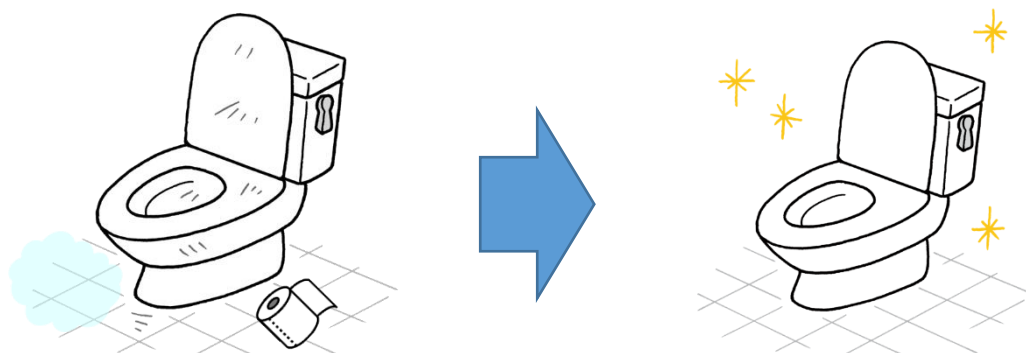
- Trước khi khử trùng bàn chải bằng dung dịch natri hypochlorit
- Trường hợp khử trùng trong 10 phút
- Trường hợp khử trùng trong 20 phút

Khi so sánh kết quả của các trường hợp trên thì thấy hầu như không còn vi sinh vật đối với trường hợp khử trùng trong 20 phút.

[Điểm mấu chốt]

Nồng độ của dung dịch natri hypochlorit được sử dụng thông thường từ 100 ~ 200 ppm. Cần quản lý chặt chẽ nồng độ sử dụng.

13. Dọn dẹp nhà vệ sinh



[Giải thích]

Nhà vệ sinh là nơi bẩn nhất. Nhà vệ sinh bẩn cũng có thể trở thành nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm. Nhà vệ sinh được nhiều người sử dụng cần được vệ sinh hàng ngày.

Ngoài ra, để không mang vi sinh vật vào nơi làm việc, cần sử dụng giày dép riêng cho nhà vệ sinh.

Sau khi đi vệ sinh, bắt buộc phải rửa và khử trùng tay theo quy định.

Ngoài ra, quy định cởi bỏ trang phục lao động trước khi vào nhà vệ sinh cũng là phương pháp hiệu quả. Trong trường hợp đó, cần bố trí một nơi để treo trang phục lao động.

[Điểm mấu chốt]

Ủy ban an toàn thực phẩm khuyến cáo nên rửa tay 2 lần sau khi đi vệ sinh trong mùa bùng phát norovirus.

Ủy ban an toàn thực phẩm là một cơ quan quốc gia chuyên đánh giá rủi ro sức khỏe liên quan đến thực phẩm.

14. Xử lý norovirus: quản lý vệ sinh của nhà vệ sinh



(Cởi áo bên ngoài)



(Bố trí găng tay chuyên dụng cho phòng vệ sinh)



(Có dung dịch khử trùng trong từng phòng vệ sinh)

[Giải thích]

Đây là ví dụ thực tế về quản lý vệ sinh khi sử dụng nhà vệ sinh.

Cởi bỏ trang phục lao động trước khi sử dụng nhà vệ sinh.

Trang phục lao động cởi ra cần được treo lên móc chuyên dụng.

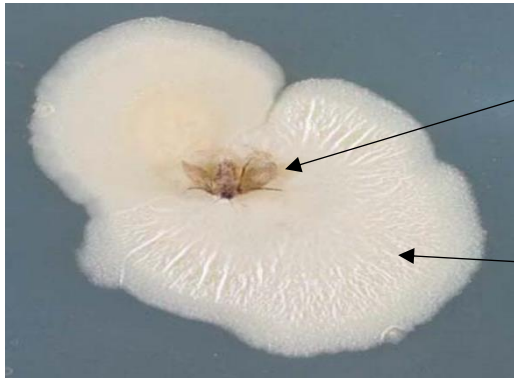
Ngoài ra, việc trang bị găng tay và dung dịch diệt khuẩn tự động trong từng phòng vệ sinh nhằm phòng tránh norovirus cũng rất có hiệu quả.

[Điểm mấu chốt]

Nhà vệ sinh là nơi nhiều người sử dụng nên hay làm lây lan bụi bẩn.

Nên phân chia riêng nhà vệ sinh dành cho nhân viên nhà máy với nhà vệ sinh dành cho người bên ngoài nhà máy.

15. Côn trùng và vi sinh vật bắt được trong nhà máy thực phẩm



Côn trùng bắt được trong nhà máy thực phẩm

Vi sinh vật sinh ra từ côn trùng

[Giải thích]

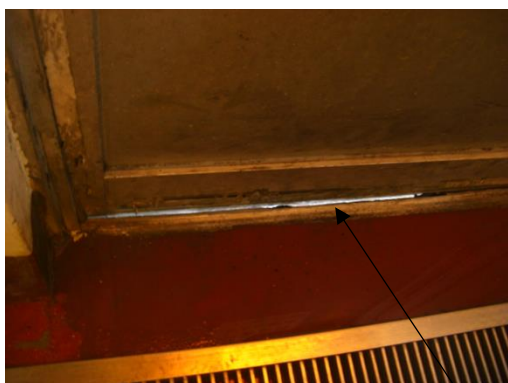
Lẫn côn trùng trong thực phẩm là một trong những vấn đề bị khiếu nại rất nhiều.

Bức ảnh trên là hình ảnh côn trùng bắt được trong một nhà máy thực phẩm được đặt trên một chiếc khay có chứa dinh dưỡng (môi trường nuôi cấy).

Phần màu trắng cho thấy tình trạng gia tăng vi sinh vật có trong côn trùng.

Côn trùng cũng mang theo vi sinh vật.

16. Biện pháp ngăn ngừa côn trùng xâm nhập từ bên ngoài



Khe hở

[Giải thích]

Đây là hình ảnh cửa vào một kho nguyên liệu tại một nhà máy thực phẩm.

Có thể thấy là có khe hở dưới cửa cuốn.

Ban ngày, khi tắt điện bên trong phòng thì có thể nhìn rõ chỗ có khe hở.

Khi phát hiện có khe hở cần phải sửa chữa ngay để không còn khe hở nữa.

[Điểm mấu chốt]

Côn trùng thường bị hấp dẫn bởi ánh sáng và xâm nhập qua những khe hở dù rất nhỏ.

Nhiều nhà máy thực hiện các biện pháp như dán tấm chắn màu đen ở cửa sổ, làm cửa cuốn 2 lớp, lắp đặt màn chắn gió.

17. Xử lý thùng rác: vị trí đặt thùng rác và cách xử lý



[Giải thích]

Thùng rác cần được bố trí tại nơi đã quy định trong khu vực làm việc và có phân chia theo từng loại rác.

Đặc biệt rác hữu cơ thường là nguồn phát sinh ruồi, gián và có thể trở thành môi cho chuột do đó cần phải chú ý.

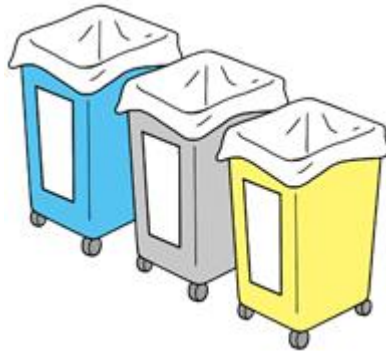
Ngoài ra, khi thu gom rác về một nơi, cần bố trí nơi đó cách xa nơi làm việc và dọn dẹp định kỳ để tránh mùi hôi bốc ra xung quanh.

[Điểm mấu chốt]

Sử dụng thùng rác có nắp đậy và luôn đóng chặt nắp. Nếu để thùng rác mở sẽ thu hút những loài động vật nhỏ như quạ, chó, mèo và chuột, v.v...

Không đặt trực tiếp túi rác có chứa rác hữu cơ trên sàn. Nước thừa rò rỉ từ túi rác không chỉ làm bẩn sàn mà còn làm phát sinh ruồi, gián, v.v...

18. Xử lý thùng rác: phân loại bằng màu sắc

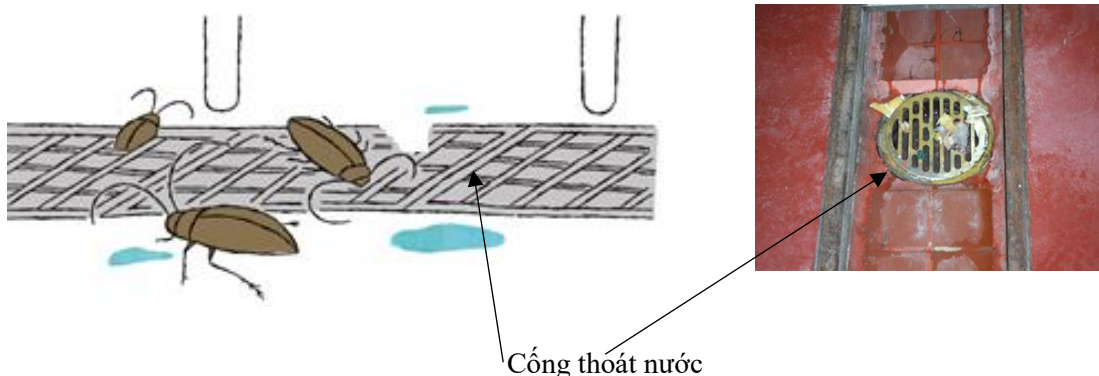


[Giải thích]

Thùng rác được phân loại và đánh dấu theo màu sắc cho từng loại rác và không đặt chúng trực tiếp trên sàn.

Nếu đặt trực tiếp trên sàn, bụi bẩn sẽ tích tụ dưới thùng rác làm phát sinh côn trùng và mùi hôi. Cũng cần phải làm vệ sinh thùng rác cẩn thận.

19. Vệ sinh sàn, cống thoát nước



[Giải thích]

Nếu thức ăn thừa hoặc nước thải sót lại, đọng lại trên sàn nhà hoặc tắc lại trong hệ thống thoát nước, vi sinh vật sẽ sinh ra và tạo ra mùi hôi thối.

Thêm vào đó sẽ thu hút côn trùng và chuột.

Cần phải định kỳ vệ sinh cẩn thận sàn và cống thoát nước.

[Điểm mấu chốt]

Cuối mỗi ngày làm việc, cần rửa sàn bằng cây chà sàn và không để nước đọng lại. Điều quan trọng là phải làm cho sàn khô nhất có thể.

Tháo nắp cống và rửa sạch. Vệ sinh để không còn thực phẩm dư thừa sót lại đó. Ngoài ra, cũng cần rửa cả mặt trong của nắp cống đã tháo ra.

Nếu bàn thao tác hoặc máy móc cỡ lớn được đặt phía trên cống thoát nước, thì sẽ rất khó tháo nắp cống để làm vệ sinh. Vì vậy cần lưu ý khi bố trí bàn thao tác hoặc máy móc cỡ lớn để không gây khó khăn cho việc dọn vệ sinh.

II. Tổng hợp các tình huống cận nguy thường thấy trong nhà máy

thực phẩm

~ Thế nào là tình huống cận nguy ~

Tình huống cận nguy nghĩa là tình huống suýt nữa gây ra thương tích trong khi làm việc. Hoạt động “Nhận biết tình huống cận nguy” bắt đầu với mục đích đưa ra những sự việc “gần như là”, “suýt nữa thì” nhằm phòng tránh tai nạn. Đây là phương pháp hiệu quả để nhận biết những nguy hiểm ở nơi làm việc.

<Bị ngã, bị rơi>

1.

[Bị ngã, bị rơi]

Trong khi đang đứng trên bục để vệ sinh bàn thao tác, vòi nước đột ngột đổi hướng do áp lực của dòng nước trong đường ống khiến người mất thăng bằng và suýt ngã từ trên bục xuống.

[Nguyên nhân]

Do lượng nước trong vòi quá nhiều và áp lực nước bị thay đổi.

[Giải pháp]

Có rất nhiều tình huống thực tế vòi nước đột ngột đổi hướng. Hầu hết các nguyên nhân là do lượng nước chảy ra quá nhiều, do đó cần mở đóng mở vòi từ và thao tác chậm rãi với lượng nước phù hợp.



2.

[Tình huống]

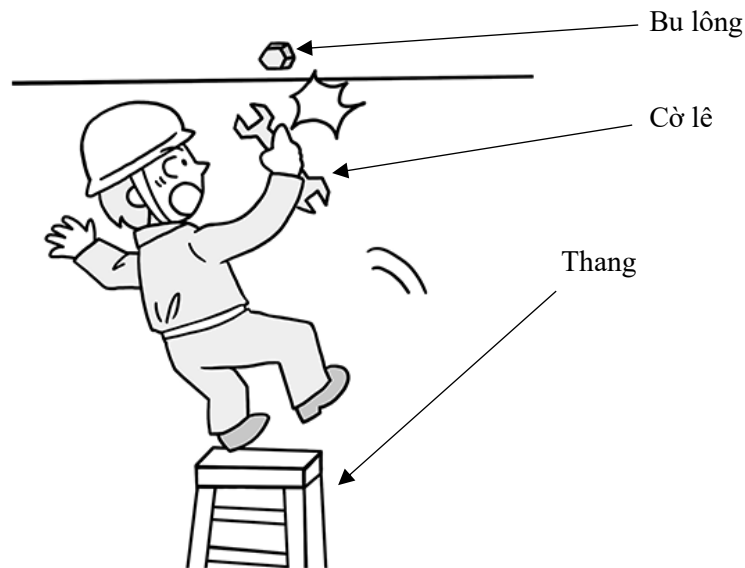
Khi đang đứng trên thang để siết bu-lông trên trần nhà, do dùng lực vặn quá mạnh đã khiến cờ lê tuột khỏi bu-lông khiến người mất thăng bằng, suýt ngã khỏi thang.

[Nguyên nhân]

Do đứng chưa vững trên thang khi thực hiện công việc. Ngoài ra, còn dùng quá nhiều lực khi siết bu-lông.

[Giải pháp]

Phải tránh các tư thế không vững khi dùng cờ lê siết bu-lông. Ngoài ra, trước khi bắt đầu công việc, hãy kiểm tra xem cờ lê có bị hỏng hóc như có bị cùn không. Không đứng ở bậc trên cùng của thang.



3.

[Tình huống]

Khi dùng cần cẩu móc túi jumbo (túi hàng cỡ lớn) để đưa xuống khỏi thùng xe thì túi hàng lắc lư đung trủng người làm người suýt rơi khỏi thùng xe.

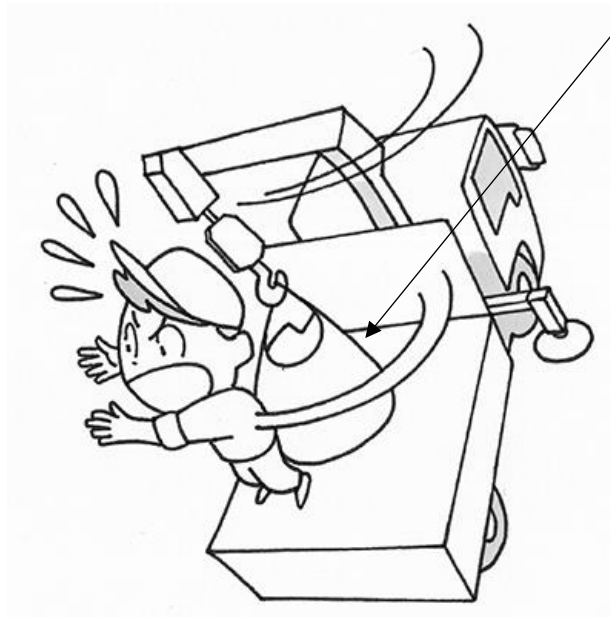
[Nguyên nhân]

Do không biết vị trí đứng của mình cần đứng khi sử dụng cần cẩu. Ngoài ra, thường khi nâng túi jumbo (túi hàng cỡ lớn) thì dây cần cẩu sẽ bị lệch đi.

[Giải pháp]

Phải tiến hành đào tạo an toàn lao động đầy đủ về vị trí cần đứng khi sử dụng cần cẩu. Ngoài ra, khi nâng túi jumbo (túi hàng cỡ lớn) bằng cần cẩu, phải đảm bảo dây đã căng mới nhấc hàng lên.

Túi jumbo (túi hàng cỡ lớn)



4.

[Tình huống]

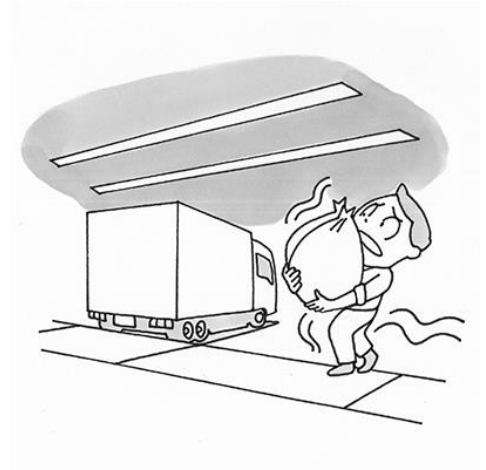
Buổi tối, khi đi ra chỗ để rác trong bãi đậu xe tải chờ hàng để vứt rác thì suýt bị ngã xuống rãnh thoát nước do đèn ở bãi đậu xe đã được tắt nên không nhìn rõ đường đi.

[Nguyên nhân]

Dù đây là công việc vào buổi tối nhưng vì đã quen đi lại ở bãi đậu xe nên cho rằng không cần bật đèn.

[Giải pháp]

Dù là công việc quen thuộc nhưng khi thực hiện vào buổi tối cũng cần phải bật đèn để nhìn rõ xung quanh và dưới chân.



5.

[Tình huống]

Vừa bước xuống cầu thang nơi làm việc vừa xem điện thoại đi động nên bị trượt khỏi bậc thang và suýt ngã.

[Nguyên nhân]

Do vừa đi vừa sử dụng điện thoại đi động nên không chú ý cẩn thận bước chân và phía trước.

[Giải pháp]

Không sử dụng điện thoại khi đang đi bộ, đặc biệt là khi đi cầu thang. Hãy đứng lại khi cần sử dụng điện thoại đi động.

6.

[Tình huống]

Khi đang xếp hàng vào thùng xe tải thì định dỡ hàng có nguy cơ rơi đổ nên suýt rơi khỏi thùng xe.

[Nguyên nhân]

Do không có biện pháp phòng tránh hàng hóa đổ trong khi chất hàng lên xe.

[Giải pháp]

Khi chất hàng hóa lên xe, cần xếp chồng hàng lên sao cho cân bằng và phải có biện pháp phòng tránh đối với hàng hóa để bị đổ (ví dụ kê thêm tấm ván đỡ). Ngoài ra, cần độ mũ bảo hộ đúng cách và không xếp hàng hóa khi đang đứng ở những vị trí nguy hiểm như mép thùng xe.



7.

[Tình huống]

Khi đang đẩy xe hàng trên nền/bục cao về phía thùng xe tải thì cả xe đẩy và người suýt rơi khỏi nền/bục cao do bị hàng che khuất tầm nhìn phía trước.

[Nguyên nhân]

Chất hàng hóa quá cao lên xe đẩy khiến không nhìn thấy phía trước.

[Giải pháp]

Khi dùng xe đẩy thì xếp hàng hóa nặng ở dưới và không xếp cao đến mức không nhìn thấy phía trước. Ngoài ra, cần chú ý an toàn khi đẩy xe, nếu cần hãy nhờ một người khác đứng kiểm tra để đảm bảo an toàn



Nền/bục cao

8.

[Tình huống]

Khi lấy hàng từ kệ và ôm hàng trên tay chuẩn bị đi xuống thì thang rung lắc khiến người bị mất thăng bằng, suýt ngã khỏi thang.

[Giải pháp]

Khi sử dụng thang chữ A cần phải chốt khóa thang. Khi lên xuống thang, một tay cần bám vào thang. Nếu lấy đồ lớn, cần 2 người cùng thực hiện.



<Ngã>

9.

[Tình huống]

Đun sôi một nồi nước nóng lớn để khử trùng thớt. Sau khi khử trùng xong, đang khiêng nồi nước đi đổ thì bị trượt chân và suýt ngã.

[Nguyên nhân]

Do nồi nước to, nặng mà chỉ khiêng 1 mình nên không nhìn được dưới chân.

[Giải pháp]

- Khi nồi nước nóng to chứa nhiều nước sôi, cần 2 người cùng khiêng.
- Khi di chuyển, nước nóng có thể bị sánh ra ngoài nên cần đeo đồ bảo hộ như găng tay cao su, tạp dề và kính, v.v...



10.

[Tình huống]

Sau khi bày cơm hộp xong và bê đi thì bị trượt chân và suýt ngã do sàn ướt.

[Nguyên nhân]

Do sàn nhà không được lau khô, và cả hai tay bận bê đồ khi đang di chuyển.

[Giải pháp]

Nếu sàn ướt, hãy lau khô và khi di chuyển không nên bê đồ bằng cả 2 tay.



11.

[Tình huống]

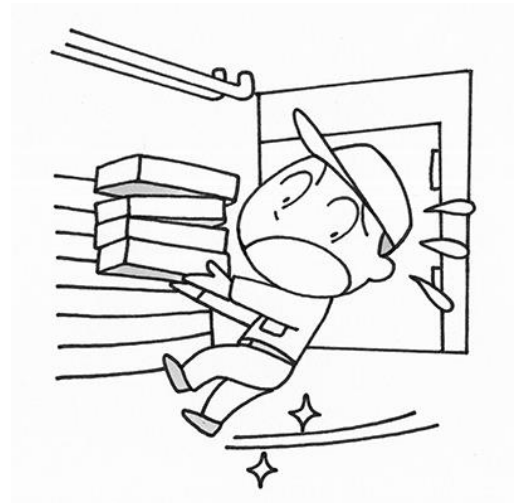
Khi đang vận chuyển đồ trong kho đông lạnh thì bị trượt chân do sàn nhà đóng băng và suýt ngã do sàn bị đóng băng.

[Nguyên nhân]

Do sàn kho đông lạnh bị đóng băng nên dễ trơn trượt. Ngoài ra, người này lại không để ý là sàn trơn.

[Giải pháp]

Khi làm việc trong kho đông, hãy đi giày chống trượt và chú ý quan sát sàn xem có bị ướt hoặc bị đóng băng không. Khi làm việc, cần luôn giữ ở tư thế thăng bằng, bình tĩnh làm việc, không vội vàng.



12.

[Tình huống]

Khi đang khiêng đồ nặng thì bước chân không vững nên bước nhầm lên xe đẩy làm chiếc xe chuyển động khiến người suýt ngã.

[Nguyên nhân]

Do không cài phanh cho xe đẩy.

Khiêng vật nặng khiến chân bước không vững.

[Giải pháp]

Cần cài phanh cho xe đẩy.

Khi khiêng vật nặng cần có 2 người cùng thực hiện.



13.

[Tình huống]

Khi đang cầm đồ và bước qua băng chuyền đã dừng thì bị mất thăng bằng và suýt ngã nhào.

[Nguyên nhân]

Do định bước qua băng chuyền khi đang cầm đồ bằng cả 2 tay mặc dù băng chuyền đang dừng.

[Giải pháp]

Khi đi chuyển sang phía bên kia của băng chuyền, không được bước qua băng chuyền mà phải chọn lối đi an toàn.

Nếu cần, phải bố trí cầu vượt để băng qua.



14.

[Tình huống]

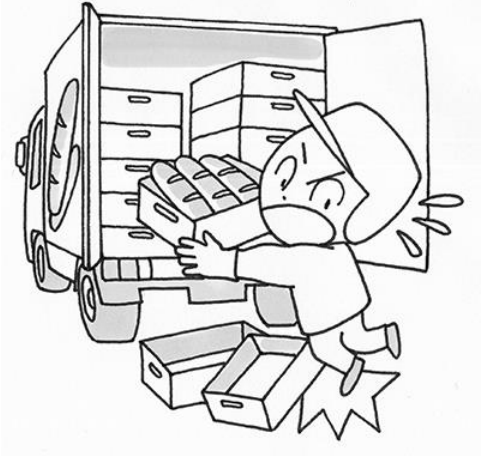
Khi đang bê hộp bánh mì bằng cả 2 tay và đi về phía xe tải trong bãi đậu xe, do không nhìn thấy mấy hộp trông dưới chân nên vấp phải và suýt ngã.

[Nguyên nhân]

Hộp bánh mì quá lớn nên không nhìn được dưới chân. Hộp trông lại bị đặt giữa lối đi. Ngoài ra, còn do không kiểm tra an toàn trên đường đi lại.

[Giải pháp]

Không để đồ đạc ngay lối đi cho dù đó là đồ sẽ dùng khi thao tác làm việc và trước khi làm việc cần kiểm tra xem lối đi lại có an toàn không. Khi bê đồ cần bê lượng vừa phải để có thể quan sát được phía trước.



15.

[Tình huống]

Khi đang bê chồng hộp các tông di chuyển về kho thì suýt bị trượt chân trên đường dốc.

[Nguyên nhân]

Đề giày bảo hộ hơi mòn đế.

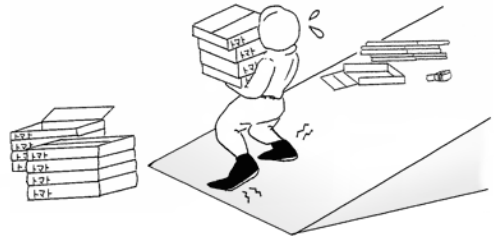
Đường đi khá dốc.

Đường dốc ướt nên dễ trơn trượt.

[Giải pháp]

Giày làm việc cần được kiểm tra định kỳ và thay mới khi bị mòn đế.

Chống trượt cho đường dốc bằng thảm cao su chằng hạn.



16.

[Tình huống]

Khi đang đi trong nhà máy thì chân vấp phải dây chằng chịt trên sàn và suýt bị ngã.

[Nguyên nhân]

Do ống hose, các công cụ, dụng cụ, v.v... đã sử dụng vứt lung tung trên sàn.

[Giải pháp]

Nỗ lực sàng lọc, sắp xếp, cuộn và cất gọn gàng dây điện, hoặc ống hose, v.v... vào nơi quy định chứ không để chúng nằm trên sàn.



<Va chạm>

17.

[Tình huống]

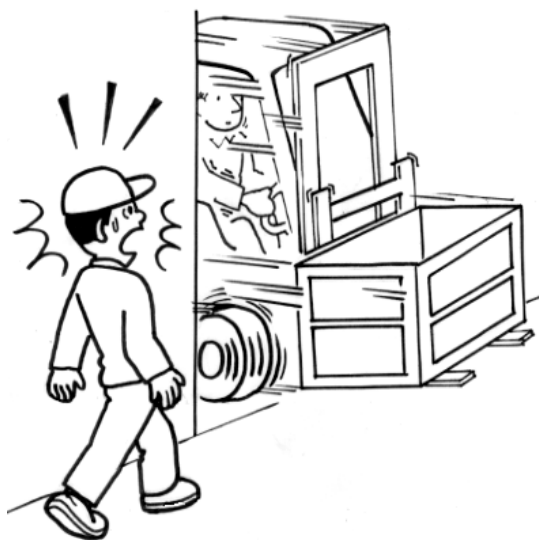
Một chiếc xe nâng đang chuyển một cái thùng rỗng ra khu vực đặt để ở bên ngoài, nhưng đã không tạm dừng trước khi đi ra khỏi cửa nhà kho nên đã suýt đâm phải một người đang đi ngang qua.

[Nguyên nhân]

Xe nâng đã không tạm dừng trước cửa nhà kho.

[Giải pháp]

Người lái xe nâng phải tạm dừng trước cửa nhà kho và bắt buộc phải xác nhận an toàn bằng cách chỉ tay gọi tên.



18.

[Tình huống]

Có 2 người đang thực hiện chuyển hàng từ xe này sang một chiếc xe khác, đúng lúc một người đang xoay mạnh người quay lại thì suýt va đầu vào cửa cốp xe.

[Nguyên nhân]

Do không quan sát kỹ xung quanh và hành động đột ngột.

[Giải pháp]

Thao tác bình tĩnh, cẩn thận, không hành động đột ngột. Nếu thấy có nguy cơ đầu bị va đập cần phải đội mũ bảo hộ. (mũ bảo hiểm)



19.

[Tình huống]

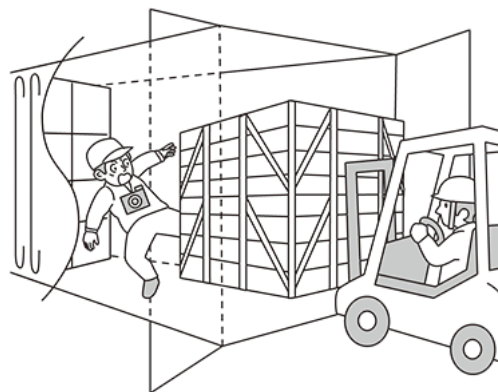
Có người đang ở sâu bên trong thùng xe container nhưng người lái xe nâng đã không để ý mà vẫn chuyển hàng vào khiến người trong xe suýt bị hàng chèn vào.

[Nguyên nhân]

Người lái xe nâng đã không biết có người bên trong thùng xe container. Hàng trên xe nâng bị chất quá cao đến mức người lái không quan sát được phía trước.

[Giải pháp]

Cần quy định các quy tắc để ngăn ngừa nguy hiểm khi vào trong thùng xe. Giảm lượng hàng chất lên xe nâng để người lái có thể quan sát được phía trước, hoặc bố trí thêm người khác đứng quan sát xác nhận an toàn khi thao tác.



<Bị kẹp, bị cuốn vào/giữa>

20.

Tiến hành vệ sinh máy làm mì trong khi máy vẫn đang chạy nên suýt nữa thì ngón tay bị kẹp vào máy.

[Nguyên nhân]

Trước khi vệ sinh máy làm mì, cần cho máy dừng hoàn toàn.

[Giải pháp]

Khi làm vệ sinh, điều chỉnh, loại bỏ nguyên liệu thừa khỏi máy, cần cho máy dừng hoàn toàn, và chỉ thực hiện khi máy đã tắt công tắc nguồn.



22.

[Tình huống]

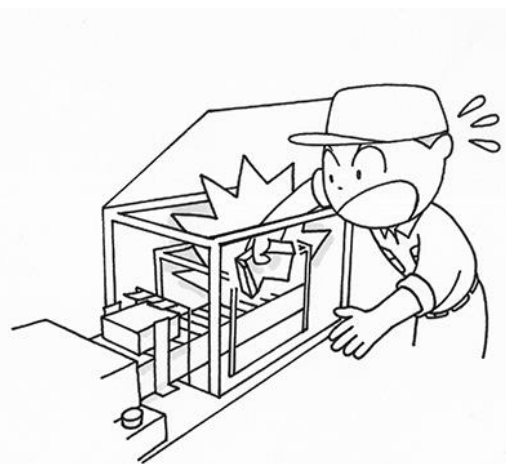
Tại dây chuyền đóng gói, có sản phẩm bị kẹt làm máy bị dừng lại, vì vậy người thao tác đã mở nắp để lấy sản phẩm bị kẹt ra nhưng không nhấn nút dừng, đột nhiên máy hoạt động trở lại khiến ngón tay suýt bị kẹt trong máy.

[Nguyên nhân]

Do không nhấn nút dừng trên dây chuyền đóng gói và không kiểm tra để đảm bảo máy dừng hoàn toàn. Ngoài ra, máy này cũng không trang bị công tắc an toàn để tự động dừng khi nắp được mở.

[Giải pháp]

Lắp đặt thiết bị an toàn để máy dừng khi tháo nắp. Trước khi lấy đồ bị kẹt khỏi máy, phải nhấn nút dừng và kiểm tra xem máy đã dừng hẳn chưa mới bắt đầu công việc.



23.

[Tình huống]

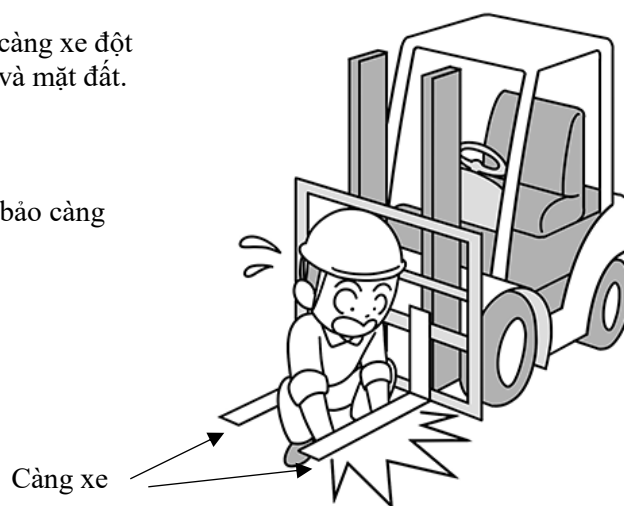
Khi cố gắng dùng tay để nới rộng càng xe nâng thì càng xe đột nhiên rơi xuống khiến tay suýt bị kẹp giữa càng xe và mặt đất.

[Nguyên nhân]

Do không cố định cẩn thận càng xe.

[Giải pháp]

Khi điều chỉnh độ rộng của càng xe nâng, hãy đảm bảo càng đã được cố định chắc chắn.



24.

[Tình huống]

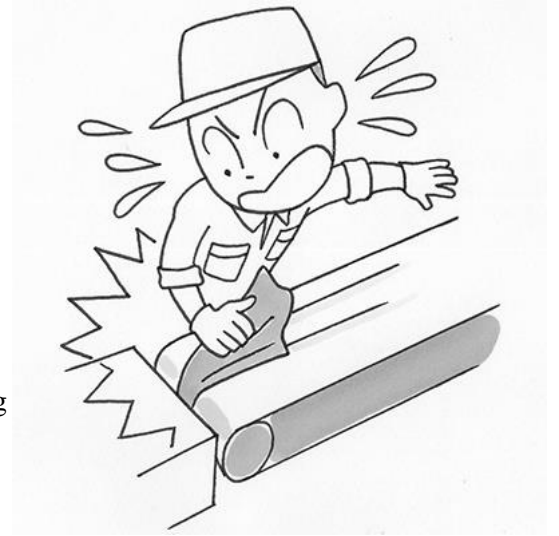
Do làm vệ sinh băng chuyền khi chưa dừng băng chuyền nên khăn lau suýt bị cuốn vào.

[Nguyên nhân]

Do không dừng băng chuyền trước khi làm vệ sinh.

[Giải pháp]

Khi thực hiện các công việc như làm vệ sinh, loại bỏ dị vật, kiểm tra, sửa chữa, v.v... phải dừng máy và chỉ thực hiện công việc sau khi chắc chắn là máy đã dừng.



25.

[Tình huống]

Chất 6 tấm pallet sản phẩm lên xe đẩy, sau đó đưa xe vào thang máy chở hàng. Khi vừa ấn nút di chuyển thang vừa ngó vào bên trong thang thì đầu suýt bị kẹp bên trong.

[Nguyên nhân]

- Do ấn nút thao tác khi mà một nửa người vẫn còn đang trong thang máy.

- Thiết bị an toàn không đầy đủ.

[Giải pháp]

Gắn thiết bị an toàn vào thang máy chở hàng và định kỳ kiểm tra.



<Bị cắt, bị cọ xát>

26.

[Tình huống]

Khi cắt lát bánh mì trên bàn thao tác, do dùng tay vừa đẩy bánh mì vừa tiến hành cắt nên ngón tay suýt bị lưỡi dao của máy cắt phải.

[Nguyên nhân]

Do không dùng tấm đẩy mà dùng tay vừa đẩy bánh mì vừa cắt.

[Giải pháp]

Khi sử dụng máy cắt, cần dùng tấm/dụng cụ đẩy bánh mì để cắt.



27.

[Tình huống]

Tay phải cầm dụng cụ nạo vỏ, khi vừa nạo vỏ cà rốt vừa quay đầu lại phía sau nên suýt cắt phát đầu ngón tay.

[Nguyên nhân]

Do không nhìn vào tay trong khi đang dùng dụng cụ nạo vỏ mà quay lại phía sau.

[Giải pháp]

Khi làm việc với dao kéo, cần phải tập trung vào công việc. Phải dừng sử dụng dao kéo khi cần làm việc khác.



28.

[Tình huống]

Khi đang cắt cá đông lạnh bằng dao thì con dao đang cầm ở tay phải bị trượt, suýt cắt vào tay trái.

[Nguyên nhân]

Do tay trái không đeo găng tay bảo hộ để tránh bị cắt vào tay.

[Giải pháp]

Cần có tư thế làm việc cũng như cách giữ và cách cắt phù hợp với đồ đông lạnh cần chế biến. Cần sử dụng găng tay bảo hộ.



Dao

29.

[Tình huống]

Tại nhà máy chế biến thịt, trong khi cắt tảng thịt lợn, tay phải suýt bị lưỡi dao đang quay của máy cắt trúng do không có nắp an toàn.

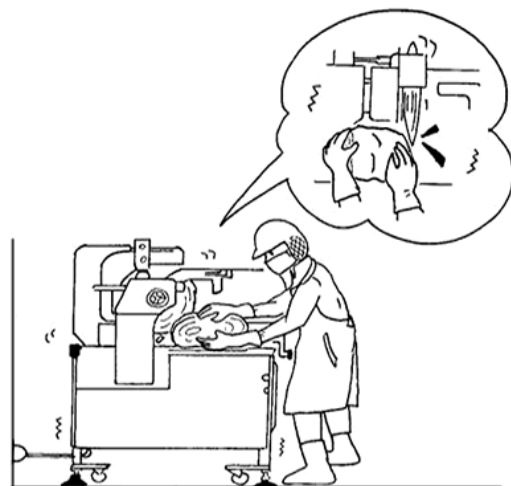
[Nguyên nhân]

Do máy cắt không có nắp an toàn.

Do người công nhân này cầm trực tiếp sản phẩm bằng tay đưa vào máy cắt.

[Giải pháp]

Gắn nắp che chắn phần không sử dụng ở lưỡi dao quay của máy cắt. Ngoài ra, cần sử dụng cụ chuyên dụng khi cần đưa thực phẩm vào máy cắt, không được cầm trực tiếp bằng tay.



<Những tai nạn khác>

30.

[Tình huống]

Khi nhắc chiếc nồi nặng bằng cả hai tay cảm thấy thắt lưng rất đau.

[Nguyên nhân]

Do cố nâng vật nặng trong tư thế không đúng.

[Giải pháp]

Khi nâng một vật nặng, hãy lại gần vật đó, bước một chân về phía trước, gập đầu gối, hạ thấp hông, giữ chắc chắn vật đó, rồi từ từ duỗi thẳng đầu gối đứng lên.

Nếu có thể hãy sử dụng xe đẩy khi cần vận chuyển vật nặng .



31.

[Tình huống]

Khi cố gắng vịn người nhắc một bao gạo khỏi xe và đặt lên vai thì thấy phần thắt lưng rất đau.

[Nguyên nhân]

Do đột ngột nâng một vật nặng lên và đặt lên vai khiến vùng thắt lưng chịu lực tác động đột ngột.

[Giải pháp]

Khi mang vác vật nặng, hãy sử dụng xe đẩy hoặc thiết bị phụ trợ để giảm lực tác động lên cơ thể. Ngoài ra, tránh các cử động đột ngột và tránh các “tư thế không tự nhiên”.



32.

[Tình huống]

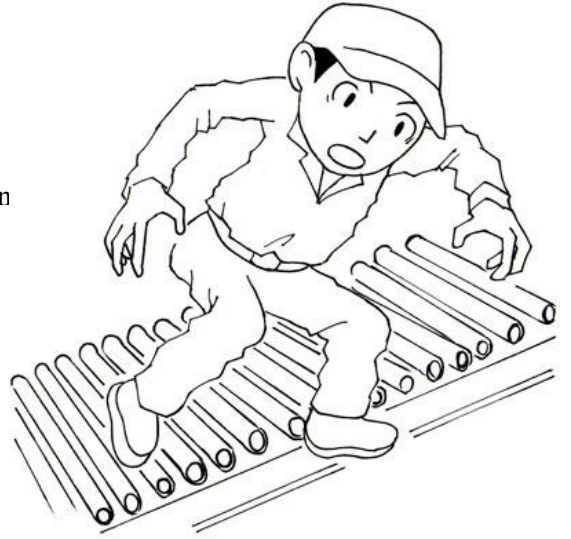
Khi đang đi trên một băng tải cuộn lớn thì suýt bị ngã.

[Nguyên nhân]

Việc đi bộ trên băng tải bị cấm, nhưng vẫn đi mà không tuân thủ quy định đó.

[Giải pháp]

Đặt rào chắn bên cạnh băng tải để đảm bảo không ai có thể đi lại trên băng tải nhằm triệt để tuân thủ quy định.



33.

[Tình huống]

Khi cho nước vào thùng để làm nguội dầu ăn đã sử dụng trước khi loại bỏ thì nước làm dầu bắn tung tóe suýt bắn vào người.

[Nguyên nhân]

Do đổ nước vào dầu ăn đang nóng nên dầu bắn lên.

[Giải pháp]

Tuyệt đối không được cho nước vào dầu đang nóng.



34.

[Tình huống]

Khi định bê tấm sắt chuyên để chế biến sang bàn thao tác, do không biết là tấm sắt đó còn nóng nên đã suýt chạm tay vào tấm sắt.

[Nguyên nhân]

Tấm sắt vừa lấy ra khỏi lò vẫn còn nóng, nhưng đã không kiểm tra nhiệt độ của tấm sắt mà định dùng tay không để bê đi.

[Giải pháp]

Cần đeo găng tay bảo hộ khi di chuyển các tấm sắt, chảo, nồi, v.v... Phải kiểm tra nhiệt độ trước khi di chuyển chúng, nếu thấy chúng còn nóng, hãy nói cho những người xung quanh biết để cẩn thận.



35.

[Tình huống]

Khi tay phải đang cầm chảo rán đầy dầu thì tay trái định với lấy con dao, chảo rán bị nghiêng mạnh khiến dầu trong chảo suýt đổ ra ngoài.

[Nguyên nhân]

Do đồng thời vừa làm việc này bằng tay phải vừa làm việc khác bằng tay trái. Ngoài ra, khi làm việc thì không chú ý là dầu trong chảo đang nóng.

[Giải pháp]

Bỏ tay khỏi chảo rán rồi mới cầm lấy dao. Ngoài ra, phải cẩn thận để không làm nghiêng chảo quá nhiều khi dầu trong chảo đang nóng.



36.

[Tình huống]

Khi đang dùng cây lau để lau sàn thì nước bắn vào ổ điện trên sàn gây ra đoản mạch và mất điện.

[Nguyên nhân]

Do đặt ổ điện trên sàn. Ngoài ra, còn do dùng nước để lau những chỗ có đặt ổ điện.

[Giải pháp]

Khi lau dọn vệ sinh bằng nước xung quanh các thiết bị điện, phải di chuyển thiết bị điện ra chỗ khác để tránh nước hoặc vắt cây lau thật khô.

