

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH LÂM ĐỒNG  
CÔNG TY TNHH MTV LÂM NGHIỆP ĐƠN DƯƠNG

**QUY TRÌNH**  
**YÊU CẦU LÁN TRẠI, CHỖ Ở VÀ VỆ SINH**  
**AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG CÁC HOẠT ĐỘNG**  
**SẢN XUẤT LÂM NGHIỆP**

**KIỂM SOÁT**



**GIÁM ĐỐC**

*Võ Văn Hải*

Mã số: QT\_13

Lần ban hành: 02

Ngày ban hành: 01/7/2025

**QUY TRÌNH**  
**YÊU CẦU VỀ LÁN TRẠI, CHỖ Ở**  
**VÀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC THẨM**  
**TRONG CÁC HOẠT ĐỘNG SẢN XUẤT LÂM NGHIỆP**  
**(Cập nhật lần 2 - năm 2025)**

**I. NỘI DUNG QUY TRÌNH:**

**1. Mục đích:**

- Đảm bảo những yêu cầu thiết yếu về điều kiện ăn, ở cho người lao động tham gia các hoạt động sản xuất lâm nghiệp.

- Giúp cho người lao động có đủ sức khỏe cần thiết để thực hiện tốt nhiệm vụ của mình trong các hoạt động sản xuất lâm nghiệp.

**2. Yêu cầu:**

Đơn vị hợp đồng khai thác, tía thừa nuôi dưỡng rừng trồng, khai thác lâm sản ngoài gỗ phải đảm bảo những điều kiện tối thiểu về lán trại, chỗ ở và dinh dưỡng của công nhân lâm nghiệp trong quá trình thực hiện các hoạt động lâm nghiệp như sau:

**2.1. Lán, trại (áp dụng cho khu vực khai thác có lán trại cố định sử dụng thường xuyên trên 24 giờ):**

**- Vị trí lán, trại:**

+ Khu xây dựng lán trại phải ở vị trí thoáng mát, cao ráo, đảm bảo không bị ngập nước về mùa mưa, cách xa sông suối ít nhất 30 m.

+ Gần nguồn nước sạch có thể sử dụng cho sinh hoạt của người lao động;

+ Tùy theo quy mô, sản lượng của khu vực khai thác mà bố trí lán trại cho phù hợp; mỗi lán trại đảm bảo cho 14 người sinh hoạt, nghỉ ngơi.

**- Khu vực phục vụ ngủ, nghỉ cho công nhân:**

+ Mỗi nhóm công nhân được trang bị đầy đủ chiếu, màn chống muỗi, chăn.

+ Có thùng (hòm, rương) để đồ cá nhân.

+ Không chứa hóa chất, chất gây cháy, nổ, xăng, dầu trong khu lán trại của công nhân.

**- Khu vực tắm giặt, vệ sinh:**

+ Có khu vực tắm giặt và vệ sinh.

+ Nhà vệ sinh phải thỏa mãn các điều kiện: Cự li không gây ô nhiễm đến lán trại, không gần sông suối, kín đáo, đào sâu xuống đất và có mái che.

**- Khu vực nhà bếp, nấu ăn:**

+ Có khu nhà bếp, được trang bị xoong, nồi, bát, đĩa, chậu rửa, lồng bàn, rổ rá và các vật dụng cần thiết, phù hợp.

\* Tại các khu vực công nhân chỉ nghỉ lại buổi trưa thì chỉ làm lán tạm thời.

**2.2. Nguồn nước phục vụ ăn, uống cho người lao động:**

Để đảm bảo sức khỏe cho công nhân viên, người lao động của đơn vị cũng như người lao động làm việc trong lâm phận Công ty, Công ty yêu cầu tất cả người lao động phải sử dụng nước sạch.

Các Phân trường sử dụng nước sạch, nước giếng để nấu ăn và đun sôi để uống.

Văn phòng Công ty và Xưởng chế biến sử dụng nước sạch đóng bình đã qua kiểm nghiệm, đảm bảo độ an toàn để sử dụng cho tất cả người lao động và phải được giám sát, ghi chép cẩn thận, nhân viên kế toán phải ghi chép lại nhật ký cung cấp nước sạch cho người lao động theo mẫu sau:

Ngày	Đơn vị nhận	Đơn vị tính	Khối lượng	Người giao(ký)	Người nhận(ký)	Ghi chú

**2.3. Chế độ dinh dưỡng (áp dụng tại các Trạm Phân trường, chỉ ăn buổi trưa):**

- Khẩu phần ăn cho công nhân lâm nghiệp phải đảm bảo dinh dưỡng. Thực đơn phải được ghi lại và theo dõi hàng tuần.

- Nguồn thực phẩm phải đảm bảo an toàn vệ sinh, các loại thịt phải qua kiểm dịch, không sử dụng nguồn hàng rong không rõ nguồn gốc, không qua kiểm định chất lượng sản phẩm.

**- Nhu cầu năng lượng cần thiết:**

+ Protein:

Khẩu phần người lao động cần có tỷ lệ từ 10-15% năng lượng do Protein. Lượng Protein ăn vào càng cao khi lao động càng nặng. Lượng Protein động vật nên chiếm 60% tổng số Protein.

+ Lipid & Glucid:

Về tiêu chuẩn Lipid có 2 quan điểm: quan điểm thứ nhất cho là cần hạn chế chất béo nhất là ở người đứng tuổi. Quan điểm thứ hai cho là người lao động chân tay cần nhiều chất béo & lao động càng nặng nhu cầu càng cao. Lượng Lipid thực vật nên chiếm 30% tổng số Lipid.

Ở Việt Nam, tỷ lệ nên như sau:

Protein : lipid : Glucid = 10 - 12% : 15-10% : 65-75% nhu cầu năng lượng.  
+ Vitamin & chất khoáng: có trong rau xanh.  
+ Chế độ ăn:

Người ta thường áp dụng chế độ ăn 3 bữa. Nên ăn nhiều hơn vào bữa sáng và bữa trưa; ví dụ bữa sáng 30% tổng số năng lượng, bữa trưa 45% và bữa tối 25%

Bắt buộc ăn sáng trước khi đi làm 30 - 45 phút; bữa trưa ăn tại Phân trường; bữa tối ăn ở nhà.

Khoảng cách giữa các bữa ăn không quá 5 giờ trong ngày.

Phân phối cân đối thức ăn ra các bữa sáng, trưa, tối.

**+ Thực hiện tốt các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm:**

Đảm bảo đầy đủ cơ sở vật chất phục vụ chế biến đạt tiêu chuẩn quy định. Đảm bảo 100% người nấu bếp tại bếp tập thể Công ty, lán trại; được khám sức khỏe theo quy định tại các Bệnh viện đa khoa Tỉnh hoặc tại TTYT huyện. Tại các phân trường, mỗi ngày tùy thuộc vào công việc mà phân công cho 01 nhân viên quản lý bảo vệ rừng thực hiện việc nấu ăn trưa cho đơn vị.

**+ Nguyên tắc quan trọng để đảm bảo VSATTP:**

Lựa chọn thực phẩm an toàn: Thực phẩm được mua tại các cửa hàng trong xã, thực phẩm phải tươi không ôi thiu. Không sử dụng hoá chất, phụ gia thực phẩm nằm ngoài danh mục cho phép của Bộ y tế;

Nấu chín thức ăn, trước khi ăn.

Không tiếp xúc giữa thức ăn sống và chín.

**+ Thực hiện thường xuyên “5 S”:**

\* *Sàng lọc*: Thực hiện hợp vệ sinh tại khu vực nấu bếp, loại bỏ những vật dụng, đồ dùng không cần thiết, có đôi sách với nguồn gốc gây bẩn. Yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm được đặt lên hàng đầu.

\* *Sắp xếp*: Tại khu vực nấu bếp được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp và khoa học. Vị trí đặt những vật dụng, đồ dùng thuận tiện, khi cần có thể dễ dàng lấy sử dụng. Sau khi dùng, các dụng cụ phải được để đúng nơi quy định.

\* *Sạch sẽ*: Bếp ăn phải sạch sẽ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Đồ dùng, dụng cụ luôn sạch sẽ, vệ sinh hàng ngày, hàng tuần.

\* *Sẵn sàng*: Luôn luôn giữ gìn bếp ăn sạch sẽ, gọn gàng, hợp vệ sinh.

\* *Sẵn sàng*: Phân trường luôn cắt cử người làm nhiệm vụ vệ sinh trước để sẵn sàng thực hiện việc nấu ăn chung cho tập thể.

**3. Tổ chức thực hiện:**

Phòng Tổ chức - Hành chính có trách nhiệm cung cấp và cập nhật số liệu nước sạch để sử dụng tại văn phòng Công ty. Hàng ngày, nhân viên thuộc Phân

trường được phân công chịu trách nhiệm nấu ăn ghi chép lại khẩu phần dinh dưỡng và các vấn đề liên quan đến ăn uống, chỗ ở của công nhân. Khi có vấn đề, báo cáo lên cán bộ phụ trách an toàn lao động của tổ đội, Công ty.

Quản đốc Xưởng chế biến chịu trách nhiệm cung cấp nước sạch cho người lao động tại xưởng, tùy thuộc vào nhu cầu sử dụng để có chế độ cung cấp nước phù hợp và phải đảm bảo đủ nước sạch cho cán bộ công nhân viên và người lao động làm việc tại xưởng. Việc cung cấp nước sạch cho xưởng chế biến phải được ghi chép cẩn thận vào sổ nhật ký cung cấp nước sạch, ký giao nhận hàng ngày.

Trong quá trình diễn ra hoạt động lâm nghiệp, cán bộ phụ trách về an toàn lao động của Công ty tổ chức hàng tháng ít nhất một lần (định kỳ hoặc đột xuất, không thông báo trước) kiểm tra tình hình lán trại, điều kiện dinh dưỡng, nước uống của công nhân cũng như việc sử dụng trang thiết bị bảo hộ lao động của công nhân. Nếu phát hiện ra sai phạm, không theo hướng dẫn của Công ty về yêu cầu lán trại, vệ sinh an toàn lao động, lập tức trong vòng 01 ngày trao đổi với cán bộ giám sát hoạt động lâm nghiệp hoặc báo cáo lên giám đốc Công ty (tùy theo mức độ nghiêm trọng) để tìm giải pháp khắc phục.

Các biện pháp/giải pháp khắc phục phải được thực hiện trong vòng 02 ngày kể từ ngày kiểm tra giám sát phát hiện ra vấn đề. Kết quả kiểm tra, vấn đề phát hiện, biện pháp giải quyết và kết quả thực hiện biện pháp phải được tài liệu hóa đầy đủ.

## **II. HIỆU LỰC SỬ DỤNG QUY TRÌNH:**

Quy trình này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành và được sử dụng trong dài hạn, trong suốt quá trình thực hiện quản lý rừng bền vững của Công ty TNHH MTV Lâm nghiệp Đơn Dương.

Quy trình có thể được bổ sung, chỉnh sửa một số nội dung cho phù hợp với tình hình thực tế sản xuất lâm nghiệp của Công ty theo quy định.

Trên đây là nội dung Quy trình yêu cầu về lán trại, chỗ ở và vệ sinh an toàn thực phẩm cho người lao động trong các hoạt động sản xuất Lâm nghiệp của Công ty TNHH MTV Lâm nghiệp Đơn Dương; Công ty thông báo đến các đơn vị, tổ chức, cá nhân có liên quan được rõ và có trách nhiệm thực hiện theo quy trình này./.

*D'Ran, ngày 01 tháng 7 năm 2025*

**GIÁM ĐỐC**

