

**TIÊU CHUẨN VÀ ĐIỀU KIỆN KHO BẢO QUẢN NGUYÊN LIỆU,
KHO BẢO QUẢN THÀNH PHẨM**

1. Các thông số chung

- Diện tích kho thành phẩm: 124 m²;
- Diện tích kho nguyên liệu: 90 m²
- Diện tích kho bao bì: 20 m²;

Các kho nằm trong khu vực nhà xưởng 1500m², chiều cao của kho là trên 9,0 m.

2. Điều kiện và trang thiết bị bảo quản của kho

Các kho nằm trong khu vực nhà xưởng, được bố trí hợp lý đảm bảo thuận tiện sản xuất, theo nguyên tắc một chiều.

- Hệ thống kho đảm bảo thoáng, khô ráo, sạch sẽ, không gần các nguồn gây ô nhiễm.
- Tại cửa vào kho có Biển tên kho và nội quy sử dụng kho.
- Gần lối vào kho có vị trí đặt phương tiện phòng cháy chữa cháy gồm:

- + Tiêu lệnh Phòng cháy chữa cháy
- + Nội quy phòng cháy chữa cháy;
- + Hướng dẫn ứng phó với tình huống khẩn cấp;
- + 02 Bình chữa cháy và hướng dẫn sử dụng bình chữa cháy
- + Hệ thống chữa cháy treo trên trần nhà, cứ 6m sẽ có 1 bình treo theo phương dọc và phương ngang
- Giá kệ để hàng trong kho bằng thép sơn tĩnh điện; Pallet nhựa được sắp xếp hợp lý đảm bảo an toàn phòng chống cháy nổ.
- Tường được xây, sơn sạch sẽ, cửa kín, nền đá hoa và các thiết bị điện đảm bảo tiêu chuẩn phòng chống cháy nổ; lối thoát hiểm trực tiếp ra cửa.
- Công ty bố trí hệ thống vòi phun nước kết nối với hệ thống bơm nước đảm bảo kết nối đến tất cả các kho.

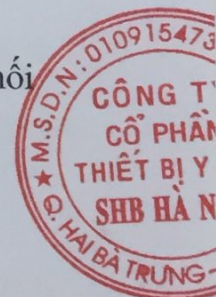
3. Thông số về điều kiện bảo quản

- Kho bảo quản đáp ứng được điều kiện nhiệt độ thường theo khí hậu của Việt Nam.
- Các kho đều có gắn Nhiệt ẩm kế để theo dõi Nhiệt độ và độ ẩm trong kho.
- Các kho được gắn hệ thống điều hòa cung cấp không khí để đảm bảo thông thoáng và kiểm soát được nhiệt độ trong kho luôn dưới 30 độ C.

**CÔNG TY CP THIẾT BỊ Y TẾ SHB HÀ NỘI
GIÁM ĐỐC KINH DOANH**



Nguyễn Phan Trung Kiên



PHỤ LỤC 1: SƠ ĐỒ KHO

Kho Nguyên liệu	Nhà Xưởng	Kho thành phẩm	Nhà Xưởng	
	Kho Nguyên liệu		Kho thành phẩm	
				Cửa vào
	Kh Kho bao bì	Cửa vào	Kh Kho thành phẩm Kh Kho thành phẩm	

Điều kiện đáp ứng của kho thành phẩm:

- 1) Có diện tích phù hợp với việc bảo quản thành phẩm. Các loại sản phẩm khác nhau được bảo quản tại từng khu riêng được quy định rõ.
 - 2) Đảm bảo thông thoáng, khô, sạch sẽ, không gần các nguồn gây ô nhiễm (nhà xây gạch đảm bảo cao ráo, thoáng; cửa kho luôn kín);
 - 3) Phòng có lắp điều hòa để đảm bảo thông thoáng và kiểm soát được nhiệt độ;
 - 4) Bố trí nhiệt ẩm kế để theo dõi nhiệt độ và độ ẩm trong kho
- Bố trí các phương tiện chữa cháy (Bình cứu hỏa, Tiêu lệnh và nội quy Phòng cháy chữa cháy) gần lối vào kho.

Điều kiện đáp ứng của kho NGUYÊN LIỆU:

- 1) Có diện tích phù hợp với việc bảo quản nguyên liệu. Các loại nguyên liệu khác nhau được bảo quản tại từng khu riêng được quy định rõ.
- 2) Đảm bảo thông thoáng, khô, sạch sẽ, không gần các nguồn gây ô nhiễm (nhà xây gạch, cửa kín, nền đá hoa sạch sẽ, trần cao đảm bảo cao ráo, thoáng);
- 3) Phòng có hệ thống điều hòa để đảm bảo thông thoáng và kiểm soát được nhiệt độ;
- 4) Bố trí nhiệt ẩm kế để theo dõi nhiệt độ và độ ẩm trong kho
- 5) Bố trí các phương tiện chữa cháy (Bình cứu hỏa, Tiêu lệnh và nội quy Phòng cháy chữa cháy)

Điều kiện đáp ứng của kho BAO BÌ:

- 1) Có diện tích phù hợp với việc bảo quản các loại bao bì. Các loại bao bì khác nhau (bao bì cấp 1, bao bì cấp 2) được bảo quản tại từng khu riêng được quy định rõ.
 - 2) Đảm bảo thông thoáng, khô, sạch sẽ, không gần các nguồn gây ô nhiễm (nhà xây gạch, cửa kín, nền đá hoa sạch sẽ, trần cao đảm bảo cao ráo, thoáng);
 - 3) Phòng có hệ thống điều hòa để đảm bảo thông thoáng và kiểm soát được nhiệt độ;
 - 4) Bố trí nhiệt ẩm kế để theo dõi nhiệt độ và độ ẩm trong kho
- Bố trí các phương tiện chữa cháy (Bình cứu hỏa, Tiêu lệnh và nội quy Phòng cháy chữa cháy)