

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH**ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH ĐỒNG NAI****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 03/2008/QĐ-UBND

*Biên Hòa, ngày 10 tháng 01 năm 2008***QUYẾT ĐỊNH****Ban hành Quy định về điều kiện giết mổ, buôn bán, vận chuyển
động vật và sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh Đồng Nai****ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐỒNG NAI**

Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26 tháng 11 năm 2003;

Căn cứ Pháp lệnh Thú y số 18/2004/PL-UBTVQH11 ngày 29/4/2004 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội;

Căn cứ Nghị định số 179/2004/NĐ-CP ngày 21/10/2004 của Chính phủ Quy định quản lý Nhà nước về chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Căn cứ Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15/3/2005 của Chính phủ về việc Quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y;

Căn cứ Quyết định số 43/2006/QĐ-TTg ngày 20/02/2006 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Kế hoạch hành động Quốc gia bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm đến năm 2010;

Căn cứ Quyết định số 45/2005/QĐ-BNN ngày 25/7/2005 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn về việc ban hành danh mục đối tượng kiểm dịch động vật; danh mục động vật, sản phẩm động vật thuộc diện phải kiểm dịch;

Căn cứ Quyết định số 46/2005/QĐ-BNN ngày 25/7/2005 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn về việc ban hành danh mục đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y; danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y; danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y bắt buộc áp dụng tiêu chuẩn vệ sinh thú y;

Căn cứ Quyết định số 3065/QĐ-BNN-NN ngày 07/11/2005 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn ban hành quy định về điều kiện chăn nuôi, ấp trứng, vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm;

Căn cứ Quyết định số 3535/QĐ-BNN-CB ngày 16/12/2005 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn về việc ban hành quy định tạm thời về quản lý thu mua giết mổ, bảo quản, chế biến, kinh doanh thịt, trứng gia cầm;

Căn cứ tiêu chuẩn, quy trình ngành Thú y năm 2006 của Cục Thú y;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn tại Tờ trình số 2155/TTr-NNPTNT ngày 26/12/2007 về việc đề nghị ban hành quy định về điều kiện giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật và sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh Đồng Nai,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy định về điều kiện giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật và sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh Đồng Nai.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 10 ngày, kể từ ngày ký và thay thế Quyết định số 4714/1997/QĐ.UBT ngày 22 tháng 12 năm 1997 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc ban hành quy định về những điều kiện trong giết mổ, buôn bán vận chuyển lợn, trâu bò và gia súc khác trên địa bàn tỉnh.

Điều 3. Các ông (bà): Chánh Văn phòng UBND tỉnh, Giám đốc các Sở, ban, ngành, Chủ tịch UBND các huyện, thị xã Long Khánh và thành phố Biên Hòa, Thủ trưởng các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Ao Văn Thịnh

**ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH ĐỒNG NAI**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

QUY ĐỊNH

Về điều kiện giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật và sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh Đồng Nai

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 03/2008/QĐ-UBND
ngày 10 tháng 01 năm 2008 của Ủy ban nhân dân tỉnh Đồng Nai)*

Chương I NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Đối tượng áp dụng

Mọi tổ chức, cá nhân Việt Nam, tổ chức, cá nhân nước ngoài có hoạt động giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh Đồng Nai phải tuân thủ các điều kiện trong bản Quy định này và chịu sự quản lý, kiểm tra, giám sát của các cơ quan Nhà nước có thẩm quyền.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

Trong Quy định này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. Động vật là các loài thú, gia cầm, bò sát, ong, tằm và các loài côn trùng khác; động vật lưỡng cư; cá, giáp xác, nhuyễn thể, động vật có vú, sống dưới nước và các loài động vật thủy sinh khác.

2. Sản phẩm động vật là thịt, trứng, sữa, mật ong, sáp ong, sữa ong chúa, tinh dịch, phôi động vật, huyết, nội tạng, da, lông, xương, sừng, móng, các sản phẩm khác có nguồn gốc từ động vật.

3. Sơ chế động vật, sản phẩm động vật là công việc sau đánh bắt, giết mổ, bao gồm pha, lóc, làm khô, đông lạnh, đóng gói các động vật, sản phẩm động vật.

4. Gia súc gồm: Trâu, bò, dê, cừu, lợn, ngựa, la, lừa, thỏ, chó, mèo và các loài gia súc nuôi khác.

5. Gia cầm gồm: Gà, vịt, ngan, ngỗng, gà tây, bồ câu, chim cút, đà điểu, chim cảnh.

6. Dịch bệnh động vật: Là một bệnh truyền nhiễm thuộc danh mục các bệnh phải công bố dịch hoặc danh mục các bệnh nguy hiểm của động vật làm động vật mắc bệnh, chết nhiều hoặc làm lây lan trong một hoặc nhiều vùng.

7. Vùng có dịch: Là vùng có nhiều ổ dịch đã được cơ quan có thẩm quyền xác định.

8. Vùng bị dịch uy hiếp: Là vùng ngoại vi bao quanh vùng có dịch hoặc vùng tiếp giáp với vùng có dịch ở biên giới của nước láng giềng đã được cơ quan có thẩm quyền xác định trong phạm vi nhất định tùy theo từng bệnh.

9. Các biện pháp phòng bệnh bắt buộc gồm: Sử dụng vắc xin, thuốc thú y, chế phẩm sinh học, vi sinh vật, hóa chất dùng trong thú y để phòng bệnh cho động vật; áp dụng các biện pháp vệ sinh thú y trong chăn nuôi.

10. Cơ sở giết mổ, sơ chế động vật, sản phẩm động vật: Là địa điểm cố định, được cơ quan có thẩm quyền cấp đăng ký kinh doanh giết mổ, sơ chế động vật, sản phẩm động vật.

11. Cơ sở giết mổ gia súc tập trung: Cơ sở giết mổ lợn có quy mô ≥ 200 con/ngày; cơ sở giết mổ các loài gia súc khác có quy mô ≥ 50 con/ngày

12. Cơ sở giết mổ gia cầm tập trung là cơ sở giết mổ gia cầm có quy mô ≥ 500 con/giờ.

Điều 3. Những hành vi bị nghiêm cấm

1. Vi phạm các quy định về giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật.

2. Vận chuyển động vật, sản phẩm động vật từ vùng có dịch, vùng bị dịch uy hiếp ra các vùng khác; vận chuyển động vật, sản phẩm động vật không rõ nguồn gốc, không có giấy kiểm dịch thú y, mang mầm bệnh chưa được xử lý; vận chuyển động vật sống trên các phương tiện công cộng chuyên chở hành khách.

3. Trốn tránh việc kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật vận chuyển trong nước, xuất khẩu, nhập khẩu, tạm nhập tái xuất, tạm xuất tái nhập, chuyển cửa khẩu, quá cảnh lãnh thổ Việt Nam.

4. Đánh tráo động vật, sản phẩm động vật đã được kiểm dịch bằng động vật, sản phẩm động vật chưa được kiểm dịch.

5. Kinh doanh động vật, sản phẩm động vật chưa qua kiểm dịch, chưa qua kiểm soát giết mổ, không đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y; động vật mắc bệnh, mang mầm bệnh truyền nhiễm nguy hiểm hoặc động vật chết bất thường chưa rõ nguyên nhân; động vật, sản phẩm động vật bị bệnh, bị ngộ độc, bị ôi, bơm, chích nước hoặc sử dụng các loại dịch lỏng, các chất tạo màu, tạo mùi, bảo quản gây hại cho người sử dụng.

6. Buôn bán động vật và sản phẩm động vật không đúng nơi quy định.

7. Giết mổ động vật thuộc diện cấm giết mổ theo quy định tại Điều 39 của Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y

8. Sử dụng dấu kiểm soát giết mổ, tem kiểm tra vệ sinh thú y giả hoặc không đúng mã số của cơ sở giết mổ, sơ chế sản phẩm động vật.

9. Các hành vi vi phạm khác theo quy định của pháp luật.

Chương II

ĐIỀU KIỆN VỀ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT

Điều 4. Quy định chung về điều kiện giết mổ động vật

1. Động vật đưa vào giết mổ phải đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y (VSTY), đã được kiểm dịch và có giấy chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y cấp, đã được tiêm phòng các bệnh bắt buộc theo quy định và có giấy chứng nhận tiêm phòng hoặc có hồ sơ xác nhận việc tiêm phòng, được kiểm soát giết mổ, được cơ quan thú y có thẩm quyền thực hiện kiểm soát trước, trong và sau giết mổ.

2. Việc giết mổ gia súc, gia cầm phải được tiến hành tại các cơ sở giết mổ được các cơ quan Nhà nước có thẩm quyền cấp phép kinh doanh và chỉ được triển khai hoạt động sau khi đã có quyết định phê chuẩn báo cáo đánh giá tác động môi trường (đối với dự án có công suất thiết kế từ 100 con gia súc/ngày, 1000 con gia cầm/ngày) hoặc giấy xác nhận cam kết bảo vệ môi trường (đối với những dự án có công suất thiết kế thấp hơn) và phải tuân thủ mọi thủ tục kiểm soát giết mổ, xử lý vi phạm theo đúng quy định hiện hành.

Điều 5. Kiểm soát trước và sau giết mổ

Trước, trong và sau quá trình giết mổ phải được sự kiểm soát của cán bộ thú y.

Điều 6. Cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh giết mổ động vật

1. Cơ sở giết mổ gia súc tập trung (xem phụ lục 1 đính kèm).

2. Cơ sở giết mổ gia súc quy mô nhỏ.

a. Nằm trong vùng được UBND huyện, thị xã quy hoạch xây dựng cơ sở giết mổ.

b. Phải cách biệt với khu dân cư, các công trình công cộng, đảm bảo vệ sinh môi trường (VSMT), có nguồn nước đạt tiêu chuẩn VSTY, có hệ thống xử lý nước thải tránh gây ô nhiễm môi trường.

c. Có khu vực riêng nhốt động vật chờ giết mổ; khu vực riêng để giết mổ với hệ thống giết mổ treo; khu sơ chế động vật, sản phẩm động vật; khu cách ly động vật ốm; khu xử lý sản phẩm không đủ tiêu chuẩn VSTY.

3. Cơ sở giết mổ gia cầm tập trung (xem phụ lục 2 đính kèm).

4. Giết mổ gia cầm thủ công: Phải có một số thiết bị chính: Phễu cắt tiết và máng hứng tiết, thùng nhúng nước nóng, dụng cụ đánh lông, bàn làm sạch lông, bàn mổ và moi phủ tạng; thùng rửa thân thịt, khung và móc treo thân thịt, bàn đóng gói, kho hoặc thiết bị bảo quản thành phẩm,...

5. Giết mổ gia cầm hộ gia đình để kinh doanh trên địa bàn, xã: Phải giết mổ gia cầm ở nơi đảm bảo VSTY; dùng nước sạch để giết mổ; dùng vôi bột hoặc hóa chất để xử lý chất thải rắn, lỏng; sau khi giết mổ xong phải vệ sinh sạch sẽ nơi giết mổ.

Chương III

ĐIỀU KIỆN VỀ BUÔN BÁN

Điều 7. Địa điểm buôn bán động vật, sản phẩm động vật

Tổ chức, cá nhân chỉ được buôn bán động vật, sản phẩm động vật tại các địa điểm theo quy hoạch và sự sắp xếp của cơ quan có thẩm quyền.

Điều 8. Các điều kiện cụ thể về buôn bán động vật và sản phẩm động vật

1. Kinh doanh động vật tại chợ:

a) Địa điểm kinh doanh phải ở khu riêng biệt với các loại hàng hóa khác.

b) Nơi mua bán, vật dụng phải được vệ sinh sạch sẽ, tiêu độc, khử trùng sau khi bán.

c) Nước thải trong quá trình kinh doanh động vật tại các chợ phải được xử lý đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y trước khi thải ra môi trường.

d) Động vật mua, bán phải được cơ quan thú y kiểm dịch và cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển.

2. Nơi thu gom, tập trung động vật (vừa trung chuyển động vật) phải đảm bảo các điều kiện sau:

a) Địa điểm cách biệt với khu dân cư, công trình công cộng, các cơ sở chăn nuôi.

b) Được các cơ quan chức năng cấp phép kinh doanh.

c) Được sự giám sát, kiểm dịch, kiểm tra VSTY của cơ quan thú y.

d) Có biện pháp ngăn chặn sự tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với động vật bên ngoài.

e) Được vệ sinh, khử trùng tiêu độc trước và sau mỗi lần tập trung, bốc xếp động vật.

f) Có biện pháp xử lý nước thải, chất thải bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh trước khi thải ra môi trường.

3. Nơi tập trung sơ chế sản phẩm động vật:

a) Được các cơ quan chức năng cấp phép kinh doanh.

b) Được sự giám sát, kiểm dịch, kiểm tra VSTY, an toàn thực phẩm của cơ quan chức năng.

c) Có kho bảo quản đạt tiêu chuẩn VSTY, an toàn thực phẩm theo quy định.

d) Kho bảo quản phải được vệ sinh, khử trùng tiêu độc trước và sau mỗi lần tập trung sản phẩm động vật.

e) Có biện pháp xử lý nước thải, chất thải bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh trước khi thải ra môi trường.

4. Sản phẩm động vật được bán trên thị trường: Phải được kiểm soát của cơ quan thú y (đã xác nhận qua kiểm dịch), sản phẩm chế biến phải có bao bì, đóng gói, thực hiện ghi nhãn và bảo quản theo quy định.

5. Kinh doanh sản phẩm động vật tại chợ:

a) Quầy (sạp) kinh doanh phải nằm trong khu quy hoạch do cơ quan chức năng quy định.

b) Sản phẩm động vật phải được bày bán trên bàn (bệ) cao cách mặt đất ít nhất 60 cm và có thiết bị (dụng cụ) bảo quản, chống ruồi, nhặng và các loại côn trùng gây hại khác, không sử dụng hóa chất cấm.

c) Dụng cụ chứa đựng, bày bán phải làm bằng vật liệu không rỉ, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, dễ vệ sinh, khử trùng.

d) Vệ sinh sạch sẽ, khử trùng vật dụng và nơi mua bán hàng ngày.

e) Người bán hàng phải chịu trách nhiệm về nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm động vật và phải khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần; có giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.

6. Kinh doanh gia cầm sống:

a) Chỉ được kinh doanh gia cầm sống tại những nơi quy định ở các chợ cho phép kinh doanh gia cầm sống; gia cầm phải được nhốt và có nơi thu gom xử lý chất thải; vệ sinh tiêu độc, khử trùng, vệ sinh khu vực buôn bán.

b) Chỉ được kinh doanh gia cầm khỏe mạnh đã được tiêm vắc xin phòng bệnh; gia cầm có nguồn gốc tại địa phương phải có giấy chứng nhận tiêm phòng do cơ quan thú y cấp; gia cầm được vận chuyển từ ngoài huyện, ngoài tỉnh đến phải có giấy chứng nhận kiểm dịch do cơ quan thú y cấp.

7. Kinh doanh sản phẩm gia cầm trong nội thành, nội thị:

a) Địa điểm kinh doanh phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép; có bảng hiệu ghi rõ: “Cửa hàng bán sản phẩm gia cầm không nhiễm bệnh; địa chỉ; điện thoại...”.

b) Sản phẩm gia cầm phải có dấu kiểm soát giết mổ trên sản phẩm hoặc tem VSTY; được đóng gói, trên bao bì có nhãn ghi rõ: Tên hàng; trọng lượng; ngày tháng năm sản xuất; hạn sử dụng; nhiệt độ bảo quản; logo, tên và địa chỉ cơ sở giết mổ...

c) Có thiết bị để bảo quản sản phẩm gia cầm phù hợp với khối lượng kinh doanh, tiêu thụ; dụng cụ chứa đựng, bày bán sản phẩm gia cầm phải làm bằng vật liệu không rỉ, không thấm nước, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc.

8. Kinh doanh trứng gia cầm trong nội thành, nội thị:

a) Địa điểm kinh doanh phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép có bảng hiệu ghi rõ “Cửa hàng bán trứng gia cầm không nhiễm bệnh; địa chỉ; điện thoại”.

b) Trứng được đóng gói trong hộp có nhãn ghi rõ tên hàng, số lượng; ngày tháng năm sản xuất đóng gói; hạn sử dụng, nhiệt độ bảo quản, logo, tên và địa chỉ cơ sở sản xuất), hoặc trên vỏ trứng in chữ (tên cơ sở sản xuất, ngày sản xuất,...).

c) Có thiết bị bảo quản trứng phù hợp với số lượng kinh doanh tiêu thụ; các dụng cụ để chứa đựng, bày bán trứng gia cầm phải bằng vật liệu không rỉ, không thấm nước, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc.

9. Kinh doanh sản phẩm gia cầm tại các chợ hoặc cửa hàng ngoại thành, ngoại thị:

a) Địa điểm kinh doanh phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

b) Sản phẩm gia cầm phải có dấu kiểm soát giết mổ.

c) Dụng cụ chứa đựng, bày bán làm bằng vật liệu không rỉ, không thấm nước, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc.

10. Kinh doanh tiêu thụ trứng gia cầm tại các chợ hoặc cửa hàng ngoại thành, ngoại thị:

a) Địa điểm kinh doanh phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

b) Các dụng cụ để chứa đựng, bày bán trứng gia cầm phải bằng vật liệu không rỉ, không thấm nước, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc.

c) Đối với trứng gia cầm có nguồn gốc từ các thôn, ấp không có dịch cúm gia cầm mà đàn gia cầm đẻ đã được tiêm phòng thì được tiêu thụ trong địa bàn xã.

Điều 9. Điều kiện về cung ứng sản phẩm động vật

Việc cung ứng sản phẩm động vật phục vụ đông người (siêu thị, nhà hàng, bếp ăn tập thể,...) phải có nguồn gốc rõ ràng từ những cơ sở giết mổ, chế biến hợp pháp, đã qua kiểm soát giết mổ, vận chuyển bằng phương tiện chuyên dùng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 10. Điều kiện về cấp giấy chứng nhận kinh doanh

Tổ chức, cá nhân chỉ được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh các sản phẩm từ động vật khi có đủ các điều kiện sau:

1. Đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm phù hợp với từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh; hàng năm phải tham gia tập huấn để cập nhật các kiến thức mới.

2. Được cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện VSTY, VSMT và vệ sinh an toàn thực phẩm cho cơ sở kinh doanh.

Chương IV

ĐIỀU KIỆN VẬN CHUYỂN

Điều 11. Điều kiện về động vật và sản phẩm động vật được vận chuyển

1. Chỉ được phép vận chuyển động vật, sản phẩm động vật đã qua kiểm tra và có giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển của cơ quan thú y.
2. Khi dụng cụ chứa đựng động vật là lồng, cũi, hộp, rọ,... trên xe chuyên dùng phải sắp xếp thuận lợi cho việc kiểm tra.
3. Vận chuyển gia cầm và sản phẩm gia cầm phải thực hiện theo đúng quy định của các cơ quan Nhà nước có thẩm quyền.

Điều 12. Điều kiện về phương tiện vận chuyển

1. Phương tiện vận chuyển động vật và sản phẩm động vật phải là phương tiện chuyên dùng và đảm bảo các điều kiện về VSTY theo quy định. (Xem phụ lục 3 đính kèm).
2. Trong trường hợp vận chuyển với số lượng sản phẩm động vật ít (dưới 100 kg) phải có thùng chứa kín bằng thép không rỉ, dễ vệ sinh, tiêu độc, khử trùng.

Chương V

TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC CƠ QUAN, ĐƠN VỊ

Điều 13. Ủy ban nhân dân cấp huyện

1. Chủ trì phối hợp với các Sở, ngành, đơn vị liên quan xây dựng quy hoạch, công bố quy hoạch các cơ sở giết mổ, chế biến, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn quản lý, trình UBND tỉnh phê duyệt.
2. Hướng dẫn, tạo điều kiện các tổ chức, cá nhân đầu tư cơ sở giết mổ, chế biến, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật phù hợp quy hoạch.
3. Tổ chức, quản lý và kiểm soát hoạt động giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn quản lý đảm bảo VSMT, VSTY và an toàn vệ sinh thực phẩm, ngăn chặn sự phát sinh và lây lan dịch bệnh.
4. Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra, xử lý vi phạm trong giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn quản lý.
5. Tổ chức tuyên truyền, giáo dục, vận động nhân dân thực hiện đầy đủ các biện pháp phòng chống dịch và sử dụng các sản phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đã được kiểm soát giết mổ, kiểm tra đảm bảo vệ sinh.
6. Chỉ đạo UBND cấp xã quản lý hoạt động giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn xã.

Điều 14. Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn

Chỉ đạo Chi cục Thú y triển khai thực hiện:

1. Kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; kiểm soát giết mổ động vật, sản phẩm động vật; kiểm tra VSTY theo quy định.

2. Hướng dẫn về điều kiện thú y cho các tổ chức, cá nhân đầu tư cơ sở giết mổ, chế biến, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật.

3. Hướng dẫn quy trình VSTY, kiểm soát VSTY trong giết mổ, chế biến, buôn bán, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh.

4. Thẩm định và cấp giấy chứng nhận điều kiện VSTY theo quy định.

5. Phối hợp với các đơn vị liên quan thẩm định điều kiện VSMT và an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở giết mổ, vận chuyển, buôn bán động vật và sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh.

6. Tổ chức kiểm tra, xử lý vi phạm về kiểm dịch động vật, kiểm soát giết mổ, kiểm tra VSTY, buôn bán, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh.

Điều 15. Công an tỉnh

Phối hợp với các đơn vị liên quan trong việc kiểm tra, xử lý vi phạm về giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh.

Điều 16. Sở Thương mại - Du lịch

1. Phối hợp với các đơn vị liên quan thẩm định điều kiện VSTY, VSMT và an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở giết mổ, điểm buôn bán động vật và sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh.

2. Cấp giấy đăng ký kinh doanh động vật và sản phẩm động vật theo quy định.

3. Sắp xếp, quy hoạch các điểm kinh doanh động vật, sản phẩm động vật tại các chợ theo quy định.

4. Tổ chức, phối hợp với các đơn vị liên quan kiểm tra, kiểm soát các hoạt động kinh doanh về giết mổ, vận chuyển, buôn bán động vật và sản phẩm động vật lưu thông trên thị trường.

Điều 17. Sở Tài nguyên và Môi trường

Phối hợp với các đơn vị liên quan hướng dẫn thực hiện thủ tục về môi trường đối với các cơ sở giết mổ; thẩm định điều kiện VSMT tại các cơ sở giết mổ động vật, điểm buôn bán động vật và sản phẩm động vật.

Điều 18. Sở Y tế

1. Phối hợp với các đơn vị liên quan thẩm định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở giết mổ động vật, điểm buôn bán sản phẩm động vật.

2. Cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và giấy chứng nhận công bố tiêu chuẩn sản phẩm theo quy định pháp luật cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguồn gốc từ động vật.

3. Phối hợp với các đơn vị liên quan kiểm tra điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh, sử dụng thực phẩm đã qua chế biến; kiểm soát ô nhiễm vi sinh vật và tồn dư hóa chất trong thực phẩm lưu thông trên thị trường.

4. Tổ chức kiểm tra, kiểm soát về vệ sinh an toàn thực phẩm trong giết mổ, vận chuyển, buôn bán động vật và sản phẩm động vật.

Điều 19. Sở Kế hoạch - Đầu tư

Phối hợp với các đơn vị liên quan tham gia thẩm định các dự án quy hoạch cơ sở giết mổ, buôn bán động vật và sản phẩm động vật của các huyện, thị xã, đảm bảo VSTY, VSMT và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 20. Sở Khoa học và Công nghệ

- Hướng dẫn thực hiện các quy trình công nghệ về giết mổ, chế biến, đóng gói và bảo quản.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra, xử lý vi phạm về đo lường, chất lượng và nhãn hàng hóa đối với các sản phẩm hàng hóa chế biến từ động vật trên địa bàn tỉnh.

Điều 21. Sở Giao thông - Vận tải

- Quy định phương tiện vận chuyển động vật, sản phẩm động vật.

- Hướng dẫn lộ trình vận chuyển động vật, sản phẩm động vật.

- Tổ chức kiểm tra và xử lý nghiêm các hành vi vi phạm các quy định về vận chuyển động vật, sản phẩm động vật trên các phương tiện đường bộ, đường thủy trên địa bàn tỉnh.

Điều 22. Trách nhiệm của chủ hàng, chủ cơ sở

1. Chấp hành các quy định của pháp luật về thú y và quy định khác có liên quan trong việc giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật và sản phẩm động vật, kiểm soát giết mổ, kiểm tra VSTY, VSMT, vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Chịu trách nhiệm nuôi giữ chăm sóc động vật, bảo quản sản phẩm động vật và tuân theo hướng dẫn của cơ quan thú y trong quá trình kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, kiểm tra VSTY, VSMT, vệ sinh an toàn thực phẩm và trả phí, lệ phí theo quy định.

3. Phải báo ngay cho cơ quan quản lý Nhà nước chuyên ngành về thú y nơi gần nhất khi phát hiện bệnh lạ hoặc nghi ngờ động vật mắc bệnh, sản phẩm động vật mang mầm bệnh.

4. Không được tự ý đánh tráo, thay đổi số lượng động vật và sản phẩm động vật đã được kiểm dịch. Vận chuyển động vật sản phẩm động vật và phải đúng lộ trình theo quy định.

5. Đăng ký trước 15 ngày với cơ quan quản lý Nhà nước chuyên ngành về thú y để được kiểm tra điều kiện VSTY trước khi cơ sở giết mổ, buôn bán động vật, sản phẩm động vật bắt đầu hoạt động.

Chương VI XỬ LÝ VI PHẠM

Điều 23. Buộc xử lý tiêu hủy hoặc luộc chín sản phẩm động vật không qua kiểm dịch, kiểm soát giết mổ của ngành thú y trong giết mổ, buôn bán, vận chuyển.

Điều 24. Tổ chức, cá nhân hoạt động giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật có hành vi vi phạm Quy định này hoặc các quy định khác của pháp luật về VSTY, VSMT và vệ sinh an toàn thực phẩm, đo lường, chất lượng và nhãn hàng hóa sẽ bị xử phạt theo quy định của pháp luật.

Chương VII ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 25. Tổ chức thực hiện

1. Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn chủ trì, phối hợp với các sở, ngành có liên quan, Ủy ban nhân dân cấp huyện tổ chức thực hiện theo nội dung bản Quy định này.

2. Trong quá trình thực hiện, nếu có những vấn đề phát sinh cần phải sửa đổi bổ sung, Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn có trách nhiệm trao đổi với các ngành và các địa phương liên quan, tổng hợp đề xuất trình UBND tỉnh xem xét quyết định./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Ao Văn Thịnh

Phụ lục I
TIÊU CHUẨN VỆ SINH THÚ Y ĐỐI VỚI
CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA SÚC TẬP TRUNG

*(Kèm theo Quyết định số 03/2008/QĐ-UBND
ngày 10 tháng 01 năm 2008 của Ủy ban nhân dân tỉnh Đồng Nai)*

I. Tiêu chuẩn chung về cơ sở hạ tầng và trang thiết bị

1. Địa điểm:

- Phải xa khu dân cư, cách trục đường chính ít nhất 500m.
- Không ảnh hưởng xấu tới môi trường xung quanh.
- Đảm bảo có nguồn cung cấp nước, điện ổn định.
- Thuận tiện giao thông, cao ráo và được cơ quan có thẩm quyền cấp giấy phép.
- Có lối vào và lối ra riêng. Có hồ sát trùng tại mỗi cổng ra vào.
- Có hệ thống xử lý nước thải và chất thải rắn.

2. Xây dựng và thiết kế cơ bản:

a) Yêu cầu chung:

- Cơ sở giết mổ phải được thiết kế thành 4 khu riêng biệt bao gồm: Khu sạch, khu bẩn, khu vực hành chính và khu xử lý chất thải.
- Khu sạch và khu bẩn đảm bảo khép kín và lưu thông theo một chiều.
- Lối vào các khu vực sản xuất phải có hồ sát trùng.
- Mỗi khu vực sản xuất phải có nơi vệ sinh, thay quần áo riêng biệt.
- Trong khu vực giết mổ không được nuôi nhốt bất cứ một loài động vật nào khác như chó, mèo, chim...
- Không được sử dụng bất cứ phần nào của khu giết mổ làm nhà ở.
- Nơi rửa tay trong khu vực sản xuất phải cung cấp đầy đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay.

b) Tường và trần:

- Tường cao ít nhất 2,5m. Từ nền trở lên ít nhất 2m phải lát bằng vật liệu dễ vệ sinh tiêu độc, không thấm nước.
- Tường và trần phải nhẵn, sáng màu, chống lắng đọng bụi, chống nấm mốc. Có khả năng chịu được độ ẩm, nhiệt độ cao và sự ăn mòn của các hóa chất dùng để vệ sinh tiêu độc.
- Các góc tường và sàn, tường và trần phải được trát nghiêng ít nhất là 2,5 cm. Ở những nơi có tường lững, đầu tường phải được làm vát 45°.

- Trần phải cao ít nhất là 3m. Trong đó, ở những khu vực có giá mổ treo thì trần phải cao hơn giá mổ ít nhất là 1m.

c) Sàn:

- Sàn phải làm bằng vật liệu cứng, bền, nhẵn, không trơn trượt (bê tông, granitô...) không thấm nước, ứ đọng nước.

- Các chỗ nối của sàn phải được làm bằng chất liệu chống thấm và được đánh vát 45° so với bề mặt sàn.

- Sàn có độ dốc như sau tính theo chiều cao/chiều dài: Khu vực rửa: 1:25; khu vực ẩm ướt: 1:50; khu vực khác: 1:100.

- Bệ mổ (nếu có) phải cao hơn sàn ít nhất là 30 cm.

d) Cửa ra vào, cửa sổ:

- Cửa sổ không mở ra hướng dễ bị ô nhiễm bụi, khói, khí độc.

- Cửa sổ có lưới ngăn chim, côn trùng.

- Cửa sổ cao ít nhất là 1,8m so với mặt sàn.

- Bệ cửa sổ có độ dốc là 45°.

e) Đường vận chuyển, cửa ra vào và cổng:

- Cửa ra vào, đường vận chuyển và cổng phải được thiết kế từ các vật liệu chống rỉ hoặc được bọc bằng các vật liệu chống rỉ.

- Nơi sử dụng các vật liệu như đinh tán, đinh vít đều phải láng sơn tiện cho việc vệ sinh.

- Đường vận chuyển, cửa ra vào được dùng vận chuyển sản phẩm bằng móc hoặc xe đẩy phải đủ rộng để tránh va chạm với sản phẩm.

- Cửa ra vào của các phòng chế biến nổi ra ngoài phải lắp đặt các thiết bị tự đóng. Rèm nhựa màng chỉ dùng trong các phòng mà sản phẩm đã được đóng gói chuyên qua.

3. Trang thiết bị, dụng cụ:

- Trang thiết bị, dụng cụ của mỗi khu vực phải dùng riêng.

- Trang thiết bị, dụng cụ dùng trong quá trình giết mổ phải được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không bị ăn mòn.

- Trang thiết bị phải được làm bằng vật liệu không độc, không có khả năng phản ứng gây độc với sản phẩm, với nước, các loại hóa chất dùng trong quá trình giết mổ và vệ sinh tiêu độc.

4. Hệ thống chiếu sáng, thông khí:

a) Ánh sáng:

- Các khu vực bên trong nơi giết mổ phải đảm bảo có đủ ánh sáng tự nhiên hoặc ánh sáng điện trắng theo quy định sau:

- + Khu giết mổ động vật: 300 Lux
- + Khu khám thịt và phủ tạng: 500 Lux
- + Khu pha lọc thịt: 300 Lux
- + Khu cấp đông đóng gói: 200 Lux

- Bóng đèn phải có lưới bảo vệ để ngăn ngừa ảnh hưởng khi đèn vỡ.

b) Hệ thống thông khí, điều hòa không khí:

- Hệ thống thông khí phải được thiết kế tránh sự lưu chất bẩn từ quá trình sản xuất vào hệ thống và ngăn được việc đẩy không khí từ khu bẩn sang khu sạch.

- Hệ thống thông khí đảm bảo luồng khí sạch theo chiều từ khu sạch đến khu bẩn.

- Cửa thông gió phải có lưới bảo vệ.

5. Hệ thống cung cấp nước sản xuất:

- Nước sử dụng trong quá trình giết mổ phải là nước sạch, được kiểm tra định kỳ và đạt các tiêu chuẩn về hóa học cũng như vi sinh vật theo quy định của Cục Thú y.

- Phải có nguồn cung cấp nước nóng và đạt nhiệt độ 80°C.

- Nguồn nước cung cấp cho quá trình giết mổ phải đảm bảo đủ số lượng: Lợn: 100 lít/ con; trâu, bò: 300 lít /con.

- Nước nóng đạt nhiệt độ 80° C.

6. Hệ thống xử lý nước thải, chất thải rắn, phụ phẩm, sản phẩm không đạt yêu cầu:

a) Hệ thống xử lý nước thải, chất thải rắn, phụ phẩm được đặt ở vị trí cuối hướng gió chính.

b) Hệ thống xử lý nước thải: Hệ thống nước thải của cơ sở chia thành 2 đường riêng biệt:

- Hệ thống dẫn nước thải từ khu vệ sinh: Được dẫn trực tiếp ra hệ thống nước thải chung bên ngoài.

- Hệ thống nước thải giết mổ:

+ Được thiết kế dẫn từ khu sạch đến khu bẩn bằng đường cống có nắp đậy và đảm bảo không ứ đọng lại trên sàn.

+ Có lưới chắn rác và hố ga để tập trung các chất thải rắn còn sót lại trước khi nước thải vào hệ thống xử lý.

+ Nước thải trước khi thải ra môi trường phải đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định của Cục Thú y.

c) Hệ thống xử lý chất thải rắn, phụ phẩm, sản phẩm không đạt yêu cầu:

- Toàn bộ chất thải rắn sau quá trình giết mổ phải được xử lý trước khi đưa ra ngoài cơ sở giết mổ.

- Các thùng đựng phế phụ phẩm phải có nắp đậy và được đánh dấu theo chức năng sử dụng.

7. Khu xử lý chất thải:

- Sàn nhà phải dốc về phía hệ thống nước thải.

- Đường nước thải phải có đường kính ít nhất 10cm và có nắp đậy bảo vệ.

- Hướng dòng chảy của nước thải phải từ khu vực sạch đến khu vực bẩn.

- Hệ thống xử lý chất thải như (Biogas, hồ sinh học...).

II. Khu bán

1. Nơi nhập động vật vào lò mổ:

a) Nơi nhập động vật vào lò mổ:

- Nơi nhập động vật phải có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ động vật an toàn tránh gây thương tích cho động vật giết mổ.

- Có đủ diện tích để nuôi nhốt số lượng động vật ít nhất $0,55m^2$ cho mỗi con lợn.

- Phải có mái che, nền phải lát bằng bê tông hoặc các chất liệu cho phép chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh tiêu độc.

b) Khu vực rửa xe chuyên chở:

- Phải có hệ thống thoát nước gần khu trả hàng.

- Sàn khu rửa xe đảm bảo có sức bền, không thấm nước, có độ dốc ít nhất là 1:50.

- Nước thải từ khu rửa xe phải chảy vào hồ xử lý chất thải.

- Đường dẫn nước thải từ khu vực này phải có đường kính hợp lý để thải số lượng lớn chất thải rắn trong khi rửa xe.

- Cần cung cấp đủ nước với áp suất thích hợp.

- Khu vực rửa các phương tiện vận chuyển phải được làm sạch ngay sau khi công việc kết thúc.

2. Khu vực tắm và gây bất động:

a) Chọc tiết và tháo tiết.

- Hệ thống cắt tiết động vật phải có độ cao đảm bảo thân thịt cách sàn 30cm.

- Khu vực tháo tiết phải được thiết kế và bố trí để máu không làm ô nhiễm sàn giết mổ. Máng cắt tiết phải cao ít nhất 15cm.

b) Nhúng nước nóng, cạo lông và làm sạch:

- Nhúng nước nóng, cạo lông và làm sạch phải được tiến hành ở nơi tách biệt với phần còn lại của khu tách thân thịt.

- Thùng nhúng phải làm bằng vật liệu không rỉ.

- Phải có hệ thống hút hơi nước ngưng tụ ra không khí bên ngoài.

- Thiết bị cạo lông phải đảm bảo không làm trầy xước da.

- Phải có dụng cụ để cạo những vẩy mốc trên da, lông và lột móng ở chân lợn.

c) Rửa trước khi lột bỏ phủ tạng.

Khu vực rửa phải được thiết kế để đảm bảo nước thải thừa có thể thoát đi nhanh chóng.

3. Khu vực lấy nội tạng:

- Động vật được mổ treo để lấy nội tạng.

- Phải có nơi chứa nội tạng ăn được. Những phần bỏ đi phải được để vào thùng kín để xử lý.

- Phải có khu xử lý nội tạng ăn được. Gan, lách, thận, tim và phổi phải xử lý tách biệt không xử lý chung với ruột và dạ dày. Nơi làm lòng phải đảm bảo không gây ô nhiễm những nội tạng ăn được khác.

- Nơi xử lý thịt, phụ phẩm không đạt tiêu chuẩn VSTY.

+ Phải có phòng riêng biệt để xử lý các phụ phẩm bỏ đi.

+ Phải có nơi rửa tay, tiệt trùng và sát khuẩn ở các nơi xử lý.

III. Khu sạch

1. Khu kiểm dịch:

- Phải có không gian $2m^2$ cho mỗi nhân viên kiểm dịch.

- Có 2 kiểm dịch viên động vật đối với cơ sở giết mổ công suất dưới 240 con/giờ; có 3 kiểm dịch viên động vật đối với cơ sở giết mổ công suất trên 240 con/giờ.

2. Khu vực làm nguội thịt và nơi pha lọc thịt:

- Phải thoáng mát, tránh sự xâm nhập của côn trùng.

- Nhiệt độ phòng phải được duy trì ở mức dưới $10^{\circ}C$.

- Phải có nhiệt kế trực tiếp hoặc điều khiển từ xa và bộ phận ghi chép cho mỗi thiết bị lạnh.

- Nhiệt kế phải đặt ở vị trí có thể phản ánh được nhiệt độ thật của phòng.

3. Khu vực cấp đông, đóng gói, bảo quản (nếu có): Phải được tiến hành trong điều kiện vệ sinh tránh ô nhiễm tới sản phẩm.

4. Kho lạnh: Động cơ của nhà lạnh phải đặt bên ngoài khu giết mổ.

- Phải có nhiệt kế và bộ phận điều chỉnh nhiệt độ gắn trực tiếp hoặc điều khiển từ xa cho mỗi thiết bị làm lạnh trong phòng.

IV. Vệ sinh nhà xưởng

- Cơ sở phải thiết lập hệ thống nội quy bằng văn bản chi tiết thể hiện rõ các yêu cầu kỹ thuật và yêu cầu vệ sinh đối với quá trình giết mổ.

- Trước và sau mỗi ca làm việc phải làm vệ sinh tiêu độc sàn nền.

- Các trang thiết bị, hóa chất dùng cho tiêu độc, khử trùng đảm bảo được các yêu cầu về an toàn lao động đối với người sử dụng và an toàn thực phẩm đối với sản phẩm.

V. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ

- Trước mỗi ca sản xuất phải kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ. Chỉ khi các thiết bị, dụng cụ đạt tiêu chuẩn VSTY thì mới tiến hành sản xuất.

- Việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc chỉ được tiến hành sau ca sản xuất khi thịt đã được chuyển hết đi nơi khác.

VI. Bao bì và đóng gói

- Việc đóng gói phải được tiến hành trong điều kiện vệ sinh.

- Chất liệu sử dụng phải đủ bền để bảo vệ sản phẩm.

- Không ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm.

VII. Yêu cầu vệ sinh đối với người tham gia giết mổ

- Người tham gia trực tiếp sản xuất phải được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ kiểm tra lại theo quy định của Bộ Y tế.

- Những người đang bị mắc các bệnh truyền nhiễm theo danh mục quy định của Bộ Y tế không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất./.

Phụ lục II**TIÊU CHUẨN VỆ SINH THÚ Y ĐỐI VỚI
CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA CẦM TẬP TRUNG***(Kèm theo Quyết định số 03/2008/QĐ-UBND**ngày 10 tháng 01 năm 2008 của Ủy ban nhân dân tỉnh Đồng Nai)***I. Tiêu chuẩn chung về cơ sở hạ tầng và trang thiết bị****1. Địa điểm:**

- Có địa điểm xây dựng hợp lý được chính quyền địa phương cho phép sau khi có ý kiến thẩm định về điều kiện VSTY của cơ quan thú y có thẩm quyền và các cơ quan có liên quan như y tế, môi trường.

- Phải cách xa ít nhất đối với khu dân cư là 200m, các công trình công cộng 300m và trục đường chính là 500m; không được xây dựng mới các cơ sở giết mổ ở nội thành và thị xã.

- Đảm bảo có nguồn cung cấp nước, điện ổn định.

- Cơ sở giết mổ phải có tường rào bao quanh cao tối thiểu 2m, đường ra vào phải trải bê tông và có 2 cổng riêng biệt để nhập động vật và xuất sản phẩm động vật. Có hồ sát trùng tại mỗi cổng ra vào.

- Có hệ thống xử lý nước thải và chất thải rắn.

- Thuận tiện giao thông, cao ráo, thoáng khí, không ở trong vùng ảnh hưởng của bụi khói, hóa chất độc hại của nhà máy, xí nghiệp.

2. Cấu trúc của cơ sở giết mổ

- Cơ sở giết mổ phải được thiết kế thành 4 khu riêng biệt bao gồm khu sạch, khu bẩn, khu vực hành chính và khu xử lý chất thải.

- Khu sạch và khu bẩn lưu thông theo một chiều.

- Khu tồn trữ thú sống và khu xử lý chất thải phải nằm cuối hướng gió.

- Lối vào các khu vực phải có hồ sát trùng.

- Mỗi khu vực sản xuất phải có nơi vệ sinh, thay quần áo riêng biệt.

- Trong khu vực giết mổ không được nuôi nhốt bất cứ một loài động vật nào khác như chó, mèo, chim....

- Nơi rửa tay trong khu vực sản xuất phải cung cấp đầy đủ nước sạch, xà phòng.

II. Khu vực hành chính

- Cơ sở giết mổ phải đảm bảo đủ số lượng và chất lượng phòng nghỉ, chậu rửa mặt, nhà tắm, nhà vệ sinh đáp ứng nhu cầu số lượng công nhân làm việc; nên có phòng Y tế, phòng Kiểm dịch thú y làm công tác kiểm soát giết mổ.

- Phòng nghỉ, phòng thay quần áo, tắm rửa, phòng vệ sinh phải thoáng mát và đảm bảo đủ ánh sáng và thông thoáng theo tiêu chuẩn nơi sinh hoạt của Bộ Y tế.

- Nhà vệ sinh cách xa nơi giết mổ, có cửa quay, vòi nước rửa cách mặt đất ít nhất 1m, tốt nhất nên điều khiển bằng chân, không dùng tay điều khiển.

- Trồng cây có bóng mát để điều hòa không khí và che chắn gió bụi.

III. Nơi nuôi nhốt gia cầm trước khi giết mổ

- Có khu lưu giữ gia cầm trước giết mổ chứa gấp hai lần số lượng gia cầm giết mổ trong ngày.

- Có lối đi riêng biệt với khu giết mổ.

- Nơi bốc xếp gia cầm lên xuống không được trơn trượt, có độ dốc ít nhất 5% và thoát nước dễ dàng khi làm vệ sinh, cọ rửa.

- Có nơi để rửa, sát trùng phương tiện vận chuyển thích hợp. Việc lau rửa, sát trùng phương tiện vận chuyển phải theo đúng tiêu chuẩn VSTY.

IV. Khu vực giết mổ

1. Điều kiện chung:

a) Tường:

- Cao nhất 2.5m; tường lát gạch men trắng ít nhất cao ít nhất 2m, phần trên sơn màu sáng.

- Các góc tường, góc tường và sàn, tường và trần phải được trát nghiêng ít nhất 2,5cm. Ở những nơi có tường lũng, đầu tường phải được vát góc để tránh bám chất bẩn.

- Góc giữa tường và nền nghiêng dốc ít nhất 2% để không đọng nước và dễ rửa.

b) Sàn:

- Sàn phải làm bằng vật liệu cứng, bền, nhẵn, không trơn trượt, không thấm nước, không ứ đọng nước.

- Các chỗ nối của sàn phải được làm bằng chất liệu chống thấm và được đánh vát 45 độ so với nền mặt sàn.

- Sàn có độ dốc tính như sau: Khu vực rửa: 4%; khu vực ẩm ướt: 2%; khu vực khác: 1%

c) Trần:

- Trần phải cao ít nhất 3m. Trong đó, ở những khu vực có đường dây treo gia cầm phải cách mặt sàn nền trong khoảng 0,8-1m.

d) Cửa ra vào, cửa sổ:

- Cửa không mở ra hướng dễ bị ô nhiễm bụi, khói, khí độc và có màn che bụi.

- Cửa sổ cao ít nhất 1,8m so với mặt sàn, có lưới ngăn chim, côn trùng.

- Bệ cửa sổ có độ dốc là 45° .

e) Hệ thống chống động vật gây hại:

- Cơ sở thiết kế phải chống được sự thâm nhập của côn trùng, chim, chuột và các loại ký sinh trùng có hại khác.

- Xung quanh nhà giết mổ phải có lưới che ngăn chặn côn trùng, thiêu thân xâm nhập vào. Đường kính lỗ mắt lưới $\leq 1\text{mm}$.

- Có lịch phun tiêu độc xung quanh khu vực giết mổ.

- Trong khu vực giết mổ không được nuôi bất cứ động vật nào khác. Có cửa vào khu vực giết mổ, nghiêm cấm súc vật vào lò mổ.

f) Thông khí:

- Hệ thống thông khí phải được thiết kế tránh sự lưu chất bẩn từ quá trình sản xuất vào hệ thống và ngăn được việc đẩy không khí từ khu bẩn sang khu sạch.

- Hệ thống khí đảm bảo luồng khí sạch từ khu sạch đến khu bẩn.

- Cửa thông gió phải có lưới bảo vệ.

g) Chiều sáng:

- Phải đảm bảo có đủ ánh sáng tự nhiên hoặc ánh sáng điện trắng các khu vực bên trong nơi giết mổ theo quy định sau:

- + Khu giết mổ động vật: $\geq 200\text{ Lux}$.

- + Khu khám thịt và phủ tạng: $\geq 400\text{ Lux}$.

- + Khu pha lọc thịt: $\geq 300\text{ Lux}$.

- + Khu cấp đông đóng gói: $\geq 200\text{ Lux}$.

- Phải có chụp bảo vệ bóng đèn để ngăn ngừa ảnh hưởng khi đèn vỡ, rơi mảnh thủy tinh vào sản phẩm.

h) Trang thiết bị, dụng cụ:

- Trang thiết bị, dụng cụ giết mổ phải được làm bằng vật liệu không rỉ, không thấm nước và được vệ sinh tiêu độc sau khi giết mổ.

- Sử dụng các máy móc, thiết bị dụng cụ cầm tay không được chứa các chất làm thay đổi màu sắc, mùi vị, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và sức khỏe của người lao động.

- Công cụ tiếp xúc với thịt phải có bề mặt trơn phẳng, không có rãnh, không bị nứt, dễ rửa, dễ sát trùng, làm bằng thép không rỉ hoặc nhựa cứng.

- Mặt tiếp xúc với thịt, phụ phẩm, không có kẽ nứt, chống được hiện tượng ăn mòn kim loại, mặt bàn có thể làm bằng kim loại hoặc bằng nhựa.

- Phải tiêu độc, khử trùng thiết bị và dụng cụ trước và sau ca giết mổ.

i) Nước sử dụng:

- Nước sử dụng trong quá trình giết mổ phải là nước sạch, được kiểm tra định kỳ và đạt các tiêu chuẩn về hóa học cũng như vi sinh vật theo TCN.

- Phải có đủ nước và nước nóng cho giết mổ.

2. Nơi lấy tiết:

- Phải có đủ giá, móc treo và máng hứng tiết.

3. Nơi nhúng nước nóng làm lông:

- Phải có thùng hay bể nước nóng nhiệt độ 58 - 60°C, có dây chuyền móc chân gia cầm để đưa vào máy đánh lông.

- Phải có bồn hay chậu chứa nước để nhỏ những lông còn sót lại sau khi vào máy đánh lông.

4. Nơi mổ lấy lòng:

- Phải mổ gia cầm trên bề bằng gạch men hoặc trên bàn bằng thép không rỉ, có độ dốc 3-5%, cao 0,8m.

5. Nơi kiểm tra:

- Phải có giá treo hay bàn để kiểm tra thân thịt và phủ tạng gia cầm. Có thể treo gia cầm cùng với bộ lòng trên đường dây tự động hoặc xếp gia cầm thành từng hàng trên bàn, bề cùng với bộ lòng để thú y kiểm tra.

6. Nơi bảo quản đóng gói:

- Khu vực này phải thoáng mát, tránh ruồi, nhặng và hợp vệ sinh.

- Đối với thịt ướp đá sau khi làm nguội, đóng gói và bảo quản ở nhiệt độ 0-5°C.

- Đối với thịt đông sâu, sau khi làm nguội, cấp đông ở 40 - 50°C. Bảo quản 18-20°C.

7. Yêu cầu vệ sinh:

- Phải có cống ra vào, giữa các khu vực sản xuất.

- Phải làm vệ sinh trước mỗi ca, sau mỗi ca.

- Trong quá trình giết mổ khi phát hiện có bệnh truyền nhiễm phải làm vệ sinh và khử trùng tiêu độc.

- Chỉ sử dụng hóa chất phù hợp với nơi giết mổ, nồng độ và theo đúng quy trình tiêu độc khử trùng.

8. Yêu cầu khử trùng tiêu độc:

- Thực hiện từng bước theo quy trình tiêu độc khử trùng.

9. Vệ sinh cá nhân và yêu cầu sức khỏe:

- Phải đảm bảo đủ sức khỏe, không có bệnh truyền nhiễm. Phải được khám sức khỏe định kỳ.

- Phải đảm bảo vệ sinh cá nhân trước và sau khi giết mổ.
- Phải đủ trang bị bảo hộ lao động trong khi giết mổ.

V. Hệ thống xử lý chất thải

1. Xử lý nước thải:

- Sàn nhà phải dốc về phía hệ thống nước thải.
- Đường nước thải phải có đường kính ít nhất 20 cm và có nắp đậy.
- Hướng đường chảy của nước thải từ khu vực sạch đến khu vực bẩn.
- Hệ thống xử lý nước thải như (biogaz, hồ sinh học...) phải bố trí dưới hướng gió.
- Bể lắng phải có thể tích gấp 2 lần khối lượng nước sử dụng trong ngày.

2. Xử lý phụ phẩm:

- Chất thải rắn như: Ruột, thực quản, khí quản, phổi,... không dùng làm thức ăn cho người, có thể làm thức ăn thủy sản, lưỡng cư... phải chứa trong thùng kín, có nắp đậy tránh ruồi nhặng.
- Lông gia cầm gom lại, chứa trong thùng kín có nắp đậy, phun xịt thuốc sát trùng trước khi chuyển đến cơ sở chế biến lông vũ.

VI. Quản lý giám sát

- Phải có hệ thống giám sát hàng ngày, có sổ ghi chép công việc.
 - Khuyến khích nên áp dụng HACCP trong quản lý giết mổ./.
-

Phụ lục III**TIÊU CHUẨN VỆ SINH THÚ Y ĐỐI VỚI PHƯƠNG TIỆN
VẬN CHUYỂN ĐỘNG VẬT, SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT**

*(Kèm theo Quyết định số 03/2008/QĐ-UBND ngày 10 tháng 01 năm 2008
của Ủy ban nhân dân tỉnh Đồng Nai)*

A. Tiêu chuẩn VSTY đối với phương tiện vận chuyển động vật**I. Tiêu chuẩn chung**

Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo an toàn về mặt kỹ thuật theo các tiêu chuẩn hiện hành.

1. Khoang chứa động vật:

a) Được thiết kế, chế tạo chắc chắn, an toàn và phù hợp với việc vận chuyển động vật nhằm bảo vệ động vật trong suốt quá trình vận chuyển: Có kết cấu thuận tiện cho việc bốc dỡ, kiểm tra, xử lý, vệ sinh, khử trùng tiêu độc trước, trong và sau quá trình vận chuyển; có nhiều nhất 2 cửa để động vật ra vào có móc khóa để cơ quan thú y niêm phong phương tiện vận chuyển.

b) Sàn được làm từ vật liệu chắc chắn, chống thấm, chống sự ăn mòn của các chất thải, chất tẩy rửa, không làm ảnh hưởng đến sức khỏe của động vật, dễ dàng cho việc vệ sinh, khử trùng tiêu độc.

c) Sàn phải được làm kín, bằng phẳng, chống trơn trượt và có khả năng thoát nước tốt.

d) Khoang chứa động vật không được có những cạnh sắc, nhọn để tránh gây những vết thương tích cho động vật trong quá trình vận chuyển.

e) Đối với phương tiện vận chuyển động vật chuyên dụng:

- Sàn nên được thiết kế có rãnh thoát nước, sàn 2 đáy hoặc hầm chứa để thu hồi chất thải.

- Có thể thiết kế hệ thống nâng, hạ để bốc dỡ động vật lên, xuống phương tiện vận chuyển.

f) Đảm bảo cung cấp đủ không gian để động vật có thể đứng, nằm ở vị trí tự nhiên.

g) Khung vòm xe phải được hàn sao cho không lấy động vật ra được (chỉ ra vào qua đường cửa xe).

k) Trường hợp động vật được vận chuyển bằng công ten nơ thì phải được đánh dấu bằng biểu tượng chỉ sự có mặt của động vật sống và ký hiệu chỉ chiều đứng của động vật.

2. Che chắn (mùi, bạt):

a) Mùi, bạt được sử dụng để hạn chế những ảnh hưởng của thời tiết khắc nghiệt đối với động vật.

b) Mui, bạt được làm từ vật liệu không thấm nước.

3. Thông khí:

a) Đảm bảo sự thông khí đầy đủ với toàn bộ khu vực nhốt giữ động vật trong quá trình vận chuyển.

b) Đối với phương tiện vận chuyển kín, hệ thống thông khí có thể điều chỉnh tùy theo thời tiết bên ngoài.

II. Phương tiện vận chuyển đại gia súc

1. Chiều cao của thành xe tối thiểu tương đương với chiều cao của gia súc để chất tiết từ miệng gia súc không thoát ra ngoài môi trường và bảo vệ gia súc trong quá trình vận chuyển.

Trường hợp vận chuyển gia súc kéo dài trên 24 giờ, khoang chứa gia súc phải có lối đi để cung cấp thức ăn, nước uống cho gia súc trong quá trình vận chuyển.

2. Khung, gióng được đề cố định và bảo vệ gia súc:

a) Chiều cao của gióng tính từ sàn tương đương với chiều cao của gia súc.

b) Khung, gióng được thiết kế thành những ô nhỏ có thể chứa đựng được từ 5-10 gia súc tùy theo loại phương tiện vận chuyển.

3. Cũi nhốt gia súc:

- Chắc chắn, mặt sàn phẳng, kín có không gian đủ rộng để gia súc có thể đứng, nằm ở vị trí tự nhiên.

- Không được có những cạnh sắc, nhọn để tránh gây những vết thương cho động vật trong quá trình vận chuyển.

- Được cố định chắc chắn với phương tiện trong quá trình vận chuyển.

- Sau khi vận chuyển, cũi phải được vệ sinh, khử trùng tiêu độc hoặc tiêu hủy.

III. Phương tiện vận chuyển tiểu gia súc, gia cầm

1. Phương tiện vận chuyển được thiết kế thành nhiều tầng thì các tầng trên phải chắc chắn có khả năng chịu được gấp 2 lần trọng lượng thiết kế.

- Sàn tầng trên phải kín đảm bảo các chất thải không bị thoát xuống gây nhiễm bẩn cho động vật ở tầng dưới.

- Trường hợp cần thiết có thể thiết kế các rãnh thoát nước riêng và có biện pháp thu hồi nước thải.

2. Gia súc non, gia cầm cần được nhốt giữ trong các lồng, hộp để bảo vệ chúng trong quá trình vận chuyển.

Các lồng, hộp phải được xếp đặt sao cho có khoảng cách cần thiết để đảm bảo sự thông khí tại mọi vị trí trên phương tiện vận chuyển.

IV. Dụng cụ, thiết bị sử dụng trong quá trình vận chuyển động vật

1. Dụng cụ chứa động vật (lồng, hộp, cũi):

- Chắc chắn, đảm bảo cho việc bảo vệ động vật trong quá trình vận chuyển.
- Không được có những cạnh sắc, nhọn để tránh gây thương tích cho động vật trong quá trình vận chuyển.
- Đảm bảo cung cấp đủ không gian để động vật có thể đứng, nằm ở vị trí tự nhiên.
- Đảm bảo sự thông khí cần thiết trong quá trình vận chuyển.
- Dễ dàng cho việc vệ sinh, khử trùng tiêu độc.

2. Trang thiết bị, dụng cụ khác:

a) Vận chuyển dài ngày phải được cung cấp các trang thiết bị, dụng cụ khám, chữa bệnh và thuốc thú y.

b) Dụng cụ để chứa đựng thức ăn, nước uống trong quá trình vận chuyển phải đảm bảo tiêu chuẩn VSTY và được vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng.

c) Có thiết bị chiếu sáng cầm tay để có thể kiểm tra, chăm sóc động vật vào ban đêm.

3. Chất độn lót:

a) Được cung cấp để bảo vệ động vật (đặc biệt là động vật non) và thấm hút các chất thải trong quá trình vận chuyển.

b) Các chất độn lót phải sạch sẽ, khô ráo, được khử trùng, tiêu độc trước khi vận chuyển.

c) Trong quá trình vận chuyển, nếu cần thay chất độn lót thì các chất độn lót cũ phải được thu gom và xử lý đảm bảo yêu cầu VSTY tại địa điểm thích hợp với sự giám sát của cơ quan thú y địa phương.

B. Tiêu chuẩn VSTY đối với phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật tươi sống, sơ chế

I. Tiêu chuẩn chung

1. Khoang chứa hàng:

a) Được thiết kế, chế tạo chắc chắn, an toàn và có khả năng chịu được trọng tải của sản phẩm động vật.

b) Có kết cấu thuận tiện cho việc bốc dỡ, kiểm tra xử lý, vệ sinh khử trùng tiêu độc trước, trong và sau quá trình vận chuyển.

c) Sàn được làm từ vật liệu chống thấm, chống sự ăn mòn của các chất thải, chất tẩy rửa.

d) Sàn phải được làm phẳng, kín, chống trơn trượt và có khả năng thoát nước tốt, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc.

2. Che chắn (mùi, bạt):

Mùi, bạt phải được làm từ vật liệu chống thấm để hạn chế những ảnh hưởng xấu của thời tiết đối với chất lượng sản phẩm.

3. Thông khí:

Có hệ thống thông khí phù hợp với từng đối tượng sản phẩm và có thể điều chỉnh tùy theo điều kiện thời tiết bên ngoài.

II. Phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật tươi sống, cơ chế sử dụng làm thực phẩm

a) Khoang chứa hàng phải kín để ngăn ngừa sự tác động của môi trường đến chất lượng của sản phẩm.

b) Khoang chứa hàng được làm từ vật liệu chống thấm, chống sự ăn mòn, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

c) Đối với phương tiện vận chuyển đẳng nhiệt:

- Được thiết kế, chế tạo đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật hiện hành.

- Hệ thống làm lạnh đáp ứng các yêu cầu về nhiệt độ bảo quản đối với từng loại sản phẩm.

- Có hệ thống thông khí thích hợp ngăn ngừa sự ngưng đọng hơi nước.

- Trường hợp khoang chứa hàng có hệ thống thoát nước thì thiết bị thoát nước phải có bộ phận đóng kín được điều khiển từ bên ngoài.

III. Phương tiện vận chuyển chất lỏng (dầu mỡ động vật, bơ, sữa)

1. Thùng chứa phải được thiết kế, chế tạo để có thể chịu được áp lực của chất lỏng trong quá trình vận chuyển.

2. Thùng chứa và các thiết bị như ống dẫn, ống nối, van, thiết bị làm nóng (để chống đông) được làm từ các vật liệu chống thấm, chống ăn mòn, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

IV. Thiết bị, dụng cụ sử dụng trong vận chuyển sản phẩm động vật tươi sống, sơ chế

1. Thiết bị treo hàng:

- Nếu treo hàng trên trần của phương tiện vận chuyển thì kết cấu của hệ thống treo hàng phải chịu được gấp 2 lần trọng lượng làm việc lớn nhất theo đơn vị đo chiều dài.

- Vật liệu sử dụng để làm hệ thống treo hàng phải bền, chống thấm, chống ăn mòn và không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Hàng hóa được xếp theo chiều dọc của phương tiện để thuận tiện cho việc bốc xếp và kiểm tra.

- Sản phẩm động vật được treo trên phương tiện không được tiếp xúc với nhau, sản phẩm cách thành phương tiện ít nhất là 20 cm và khoảng cách từ sàn đến sản phẩm được treo ít nhất là 30 cm.

2. Dụng cụ, bao bì chứa đựng sản phẩm động vật tươi sống, sơ chế:

- Kín, đảm bảo không rơi vãi sản phẩm trong quá trình vận chuyển.

- Bền, chắc để có thể bảo vệ và không gây hư hỏng sản phẩm.

- Không thấm ướt, không bị ăn mòn, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc.

- Dụng cụ, bao bì chứa đựng sản phẩm tươi sống, sơ chế sử dụng làm thực phẩm phải luôn sạch sẽ, được làm từ các vật liệu chống thấm, chống ăn mòn, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

C. Vệ sinh, khử trùng tiêu độc

1. Phương tiện vận chuyển, dụng cụ chứa đựng và các trang thiết bị khác phải được vệ sinh, khử trùng, tiêu độc trước và sau vận chuyển động vật, sản phẩm động vật.

2. Đối với phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật sử dụng làm thực phẩm: Việc khử trùng, tiêu độc phải đảm bảo không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

3. Tùy theo đối tượng vận chuyển, khoảng thời gian giữa hai lần vận chuyển phải có đủ để thực hiện vệ sinh, khử trùng, tiêu độc có hiệu quả.

4. Sau khi vận chuyển, toàn bộ chất thải phải được thu gom và xử lý đảm bảo VSTY, VSMT./.
