PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 09/2016/TT-BNNPTNT	*Hà Nội, ngày 01 tháng 6 năm 2016*

THÔNG TƯ
Quy định về kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y

Căn cứ Luật thú y ngày 19 tháng 6 năm 2015;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 199/2013/NĐ-CP ngày 26/11/2013 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Thú y,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định về kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y.

Chương I
NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này hướng dẫn chi tiết thi hành khoản 2 và 3 Điều 74 của Luật thú y, cụ thể như sau:

1. Danh mục động vật thuộc diện phải kiểm soát giết mổ; Danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y; Danh mục đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y.

2. Quy trình kiểm soát giết mổ động vật; quy trình, hồ sơ kiểm tra vệ sinh thú y; mẫu dấu kiểm soát giết mổ, tem vệ sinh thú y; quy định việc xử lý động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Thông tư này áp dụng đối với cơ quan, tổ chức, cá nhân trong nước và nước ngoài có liên quan đến hoạt động giết mổ động vật trên cạn, sơ chế, chế biến động vật, sản phẩm động vật, kiểm tra vệ sinh thú y trên lãnh thổ Việt Nam.

Điều 3. Danh mục động vật thuộc diện phải kiểm soát giết mổ; Danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y; Danh mục đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y

1. Danh mục động vật thuộc diện phải kiểm soát giết mổ theo quy định tại mục 1 của Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định tại mục 2 của Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Danh mục đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định tại mục 3 của Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 4. Yêu cầu đối với động vật đưa vào giết mổ

1. Động vật đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y; đối với động vật bị tổn thương, kiệt sức do quá trình vận chuyển, không có khả năng phục hồi nhưng không có triệu chứng lâm sàng của bệnh truyền nhiễm được phép giết mổ trước.

2. Có nguồn gốc rõ ràng.

Chương II
QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN

Mục 1
QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ CÁC LOẠI GIA SÚC NUÔI

Điều 5. Kiểm tra trước giết mổ

1. Kiểm tra hồ sơ, sổ sách ghi chép nguồn gốc động vật đưa vào giết mổ của cơ sở giết mổ; Giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển động vật theo quy định.

2. Kiểm tra việc thực hiện các quy định vệ sinh đối với người tham gia giết mổ; trang phục bảo hộ trong lúc làm việc.

3. Kiểm tra lâm sàng động vật:

a) Phải được tiến hành tại khu vực chờ giết mổ, có đủ ánh sáng;

b) Quan sát các biểu hiện lâm sàng của động vật: Trường hợp phát hiện động vật có dấu hiệu mắc bệnh truyền nhiễm, phải cách ly động vật và kiểm tra lại toàn đàn. Mọi trường hợp động vật có dấu hiệu bất thường đều phải được đánh dấu, tách riêng, theo dõi và xử lý theo quy định tại Điều 12 của Thông tư này;

c) Chỉ cho phép giết mổ gia súc đáp ứng yêu cầu tại Điều 4, sạch, được lưu giữ tại khu vực chờ giết mổ để bảo đảm gia súc trở về trạng thái bình thường và đã được kiểm tra lâm sàng trước khi giết mổ;

d) Đối với động vật lưu giữ chưa giết mổ sau 24 giờ, phải tái kiểm tra lâm sàng.

4. Lập sổ theo dõi và ghi chép những thông tin cần thiết trước giết mổ bao gồm:

a) Tên chủ động vật;

b) Nơi xuất phát của động vật;

c) Loại động vật;

d) Số lượng động vật trong cùng một lô;

đ) Thời gian nhập;

e) Kết quả kiểm tra trước khi giết mổ (triệu chứng lâm sàng, thân nhiệt của động vật trong trường hợp có biểu hiện bất thường);

g) Số lượng, lý do động vật chưa được giết mổ;

h) Biện pháp xử lý;

i) Chữ ký của nhân viên thú y.

5. Kiểm tra việc thực hiện vệ sinh, khử trùng tiêu độc nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ ở cơ sở giết mổ trước và sau khi giết mổ, định kỳ theo hướng dẫn của cơ quan quản lý thú y (sau đây gọi là cơ quan thú y).

Điều 6. Kiểm tra sau giết mổ các loại gia súc nuôi

1. Thực hiện khám đầu, phủ tạng (phổi, tim, gan, thận, lách, dạ dày, ruột) và khám thân thịt để phát hiện các dấu hiệu bất thường, dấu hiệu bệnh lý. Quy trình kiểm tra theo hướng dẫn cụ thể tại mục 4 và mục 5 của Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Kiểm tra thân thịt, phủ tạng sau giết mổ phải được tiến hành ngay sau khi tách phủ tạng, rửa sạch thân thịt và hạn chế tối đa làm thay đổi phẩm chất của thân thịt trong quá trình kiểm tra. Vết cắt trên thân thịt phải chính xác ở vị trí cần kiểm tra, thực hiện cắt dọc để hạn chế diện tích tiếp xúc của thân thịt với môi trường ngoài.

3. Trong trường hợp phát hiện thấy có dấu hiệu bệnh tích ở thân thịt, phủ tạng, phải đánh dấu, tách riêng và đưa tới khu xử lý để kiểm tra lại lần cuối trước khi đưa ra quyết định xử lý; đóng dấu **"XỬ LÝ V.S.T.Y"** hoặc dấu **"HỦY"** sau khi có quyết định xử lý đối với sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y.

4. Thân thịt và phủ tạng của cùng một con gia súc phải được đánh dấu giống nhau để tránh nhầm lẫn; phủ tạng phải được kiểm tra tuần tự từng bộ phận để phát hiện những dấu hiệu bất thường.

5. Đóng dấu kiểm soát giết mổ, dán tem vệ sinh thú y hoặc đánh dấu kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, phụ phẩm ăn được bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y; cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển sản phẩm động vật theo quy định.

Mục 2
QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ CÁC LOẠI GIA CẦM NUÔI

Điều 7. Kiểm tra trước giết mổ

1. Thực hiện theo quy định tại khoản 1, khoản 2, điểm b, d khoản 3, khoản 4 và khoản 5 Điều 5 của Thông tư này.

2. Việc kiểm tra lâm sàng tình trạng sức khỏe của gia cầm thực hiện tại nơi có đủ ánh sáng và khi được treo lên dây chuyền giết mổ (đối với cơ sở giết mổ công nghiệp và bán công nghiệp) nhằm phát hiện gia cầm quá yếu, còi cọc hoặc gia cầm có biểu hiện mắc bệnh truyền nhiễm để có các biện pháp xử lý thích hợp.

3. Sau khi kiểm tra lâm sàng, gia cầm khỏe mạnh phải sớm được đưa vào giết mổ.

Điều 8. Kiểm tra sau giết mổ các loại gia cầm nuôi

1. Khám thân thịt và phủ tạng: Quy trình kiểm tra theo hướng dẫn cụ thể tại mục 6 của Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Việc kiểm tra sau giết mổ thực hiện theo quy định tại khoản 2, khoản 3 và khoản 5 Điều 6 của Thông tư này; thân thịt và phủ tạng của từng con gia cầm phải được để cùng nhau, tránh nhầm lẫn.

Mục 3
QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ CÁC LOẠI ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN KHÁC DÙNG LÀM THỰC PHẨM

Điều 9. Quy trình kiểm soát giết mổ các loại động vật trên cạn khác dùng làm thực phẩm

1. Kiểm tra trước giết mổ: Thực hiện theo quy định tại Điều 5 của Thông tư này.

2. Kiểm tra sau giết mổ:

a) Khám thân thịt và phủ tạng: Quy trình kiểm tra theo hướng dẫn cụ thể tại mục 4.1, điểm a, c mục 4.2 và điểm a, b mục 4.3 của Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Việc kiểm tra sau giết mổ thực hiện theo quy định tại khoản 2, khoản 3 và khoản 5 Điều 6 của Thông tư này.

Mục 4
XỬ LÝ ĐỘNG VẬT, SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT KHÔNG BẢO ĐẢM YÊU CẦU VỆ SINH THÚ Y

Điều 10. Nguyên tắc xử lý đối với động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y

1. Việc xử lý vệ sinh thú y đối với động vật, sản phẩm động vật phải thực hiện ngay và được cơ quan thú y, nhân viên thú y hướng dẫn, giám sát, kiểm tra.

2. Những người trực tiếp thực hiện xử lý động vật mắc bệnh, sản phẩm động vật mang mầm bệnh nguy hiểm phải được trang bị bảo hộ lao động.

3. Địa điểm xử lý vệ sinh thú y phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

4. Địa điểm, trang thiết bị, dụng cụ xử lý đối với động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y phải được vệ sinh, khử trùng sau mỗi lần xử lý.

5. Chủ động vật phải chịu mọi chi phí trong thời gian nuôi cách ly, theo dõi; chủ lô hàng sản phẩm động vật phải chịu mọi chi phí bảo quản sản phẩm động vật đến khi có kết luận của cơ quan thú y.

Điều 11. Quy trình xử lý động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y

Khi phát hiện động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y, cơ quan thú y có thẩm quyền, nhân viên thú y thực hiện như sau:

1. Cách ly động vật ở khu vực riêng.

2. Lập biên bản ghi nhận tình trạng vệ sinh thú y của động vật, sản phẩm động vật theo Mẫu số 04 của Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này; yêu cầu chủ cơ sở, chủ lô hàng thực hiện các biện pháp xử lý vệ sinh thú y để bảo đảm an toàn dịch bệnh, an toàn thực phẩm và giảm thiểu ô nhiễm môi trường.

3. Lấy mẫu động vật, sản phẩm động vật gửi phòng thử nghiệm trong trường hợp cần thiết để kiểm tra chỉ tiêu vi sinh vật và tồn dư thuốc thú y, chất cấm, mầm bệnh theo Mẫu số 03 của Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Lập biên bản xử lý vệ sinh thú y động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y theo Mẫu số 05 của Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này.

5. Thông báo cho chủ cơ sở, chủ lô hàng và các cơ quan liên quan về kết quả xử lý và các yêu cầu đối với động vật, sản phẩm động vật được phép sử dụng sau khi xử lý.

6. Hướng dẫn, giám sát, kiểm tra việc thực hiện xử lý vệ sinh thú y.

Điều 12. Quy định về xử lý đối với động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y tại cơ sở giết mổ

1. Các biện pháp xử lý bao gồm: Tạm dừng giết mổ; giết mổ ở khu vực riêng; giết mổ bắt buộc, tiêu hủy bắt buộc hoặc chuyển mục đích sử dụng.

2. Động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y được xử lý theo hướng dẫn tại mục 1 của Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Cục Thú y hướng dẫn biện pháp xử lý bắt buộc đối với động vật mang tác nhân gây bệnh truyền nhiễm mới.

Điều 13. Quy định về xử lý đối với sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y

1. Các biện pháp xử lý bao gồm: Tiêu hủy; xử lý nhiệt; xử lý cơ học; chuyển mục đích sử dụng.

2. Hướng dẫn xử lý đối với sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y tại cơ sở giết mổ như sau:

a) Sản phẩm động vật mang mầm bệnh truyền nhiễm phát hiện trong quá trình giết mổ xử lý theo hướng dẫn tại mục 2 của Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu về cảm quan xử lý theo hướng dẫn tại mục 3 của Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này;

c) Sản phẩm động vật ô nhiễm vi sinh vật không được phép có hoặc vượt quá mức giới hạn cho phép xử lý theo hướng dẫn tại mục 4 của Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này;

d) Sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu về các chỉ tiêu tồn dư thuốc kháng sinh hoặc phát hiện tồn dư chất cấm, chất độc xử lý theo hướng dẫn tại mục 5 của Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này;

đ) Sản phẩm động vật mang ký sinh trùng, ấu trùng của ký sinh trùng xử lý theo hướng dẫn tại mục 6 của Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này.

Chương III
QUY ĐỊNH VỀ DẤU KIỂM SOÁT GIẾT MỔ, TEM VỆ SINH THÚ Y

Mục 1
MẪU DẤU KIỂM SOÁT GIẾT MỔ SỬ DỤNG TẠI CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT XUẤT KHẨU

Điều 14. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ đóng trên thân thịt gia súc để xuất khẩu

1. Dấu hình tròn, có kích thước: Đường kính vòng ngoài 40 mm, đường kính vòng trong 25 mm, ở giữa có đường phân cách đi qua tâm đường tròn chia đôi dấu thành hai phần bằng nhau. Đường tròn ngoài, đường tròn trong và đường kẻ ngang của dấu có bề rộng là 1 mm.

2. Khoảng cách giữa đường tròn trong và đường tròn ngoài của dấu:

a) Phía trên khắc chữ "**K. S. G. M. X. K**" (viết tắt của cụm từ kiểm soát giết mổ xuất khẩu), chiều cao của chữ là 4 mm, bề rộng của nét chữ là 1 mm;

b) Phía dưới khắc chữ "**CỤC THÚ Y**", chiều cao của chữ là 4 mm, bề rộng của nét chữ là 1 mm.

3. Hình tròn phía trong của dấu khắc mã số của cơ sở giết mổ theo quy định sau:

a) Phía trên khắc mã hiệu của cơ quan quản lý cơ sở giết mổ theo ký tự A hoặc B, C,..., chiều cao của chữ là 10 mm, bề rộng của nét chữ là 2 mm;

b) Phía dưới khắc số hiệu của cơ sở giết mổ theo số thứ tự 1 hoặc 2, 3,..., chiều cao của chữ số là 10 mm, bề rộng của nét số là 2 mm.

4. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 1 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 15. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ đóng trên thân thịt gia cầm để xuất khẩu

1. Dấu hình tròn có kích thước: Đường kính vòng ngoài 30 mm, đường kính vòng trong 20 mm, ở giữa có đường phân cách đi qua tâm đường tròn chia đôi dấu thành hai phần bằng nhau; đường tròn ngoài, đường tròn trong và đường kẻ ngang của dấu có bề rộng là 0,5 mm.

2. Vòng tròn ngoài của dấu:

a) Phía trên khắc chữ "**K. S. G. M. X. K**" (viết tắt của cụm từ kiểm soát giết mổ xuất khẩu), chiều cao của chữ là 3 mm, bề rộng của nét chữ là 1 mm;

b) Phía dưới khắc chữ "**CỤC THÚ Y**", chiều cao của chữ là 3 mm, bề rộng của nét chữ là 1 mm.

3. Hình tròn phía trong của dấu:

a) Phía trên khắc mã số của cơ quan quản lý theo ký tự A hoặc B, C,..., chiều cao của chữ là 5 mm, bề rộng của nét chữ là 1,5 mm;

b) Phía dưới khắc mã số của cơ sở giết mổ theo số thứ tự 1 hoặc 2, 3,..., chiều cao của chữ số là 5 mm, bề rộng của nét số là 1,5 mm.

4. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 2 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 16. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ đóng trên thân thịt gia súc để tiêu thụ nội địa

1. Dấu hình chữ nhật, có kích thước: Dài 80 mm, rộng 50 mm, các đường thẳng có bề rộng 1 mm.

2. Dấu được chia thành 3 phần theo chiều dài: Phần trên và phần dưới rộng 13mm, phần giữa rộng 20 mm (không tính đường kẻ).

3. Dọc theo chiều dài ở phía trên của dấu khắc chữ "**CỤC THÚ Y**", chiều cao của chữ là 8 mm, bề rộng của nét chữ là 1,5 mm.

4. Ở giữa dấu khắc chữ "**NỘI ĐỊA**", chiều cao của chữ là 12 mm, bề rộng của nét chữ là 2 mm.

5. Dọc theo chiều dài ở phía dưới của dấu khắc mã số của cơ sở giết mổ, chiều cao của chữ và số là 8 mm, bề rộng của nét chữ và số là 1,5 mm.

6. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 3 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này; Dấu được dùng đối với thân thịt gia súc không sử dụng để xuất khẩu, nhưng bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y để tiêu thụ nội địa.

Điều 17. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ đóng trên thân thịt gia cầm để tiêu thụ nội địa

1. Dấu hình chữ nhật, có kích thước: Dài 40 mm, rộng 27 mm, các đường thẳng có bề rộng 0,5 mm.

2. Dấu được chia thành 3 phần theo chiều dài: Phần trên và phần dưới rộng 7,5mm, phần giữa rộng 10 mm (không kể đường kẻ).

3. Dọc theo chiều dài phần trên của dấu khắc chữ "**CỤC THÚ Y**", chiều cao của chữ là 3 mm, bề rộng của nét chữ là 0,5 mm.

4. Ở giữa dấu khắc chữ "**NỘI ĐỊA**", chiều cao của chữ là 6 mm, bề rộng của nét chữ là 1 mm.

5. Dọc theo chiều dài phần dưới của dấu khắc mã số của cơ sở giết mổ, chiều cao của chữ và số là 3 mm, bề rộng của nét chữ và số là 0,5 mm.

6. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 4 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này; Dấu được dùng đối với thân thịt gia cầm không sử dụng để xuất khẩu, nhưng bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y để tiêu thụ nội địa.

Điều 18. Mẫu dấu dùng để đóng trên thân thịt gia súc phải xử lý vệ sinh thú y

1. Dấu hình ô van, có kích thước:

a) Vòng ngoài có bề rộng 80 mm, chiều cao 50 mm;

b) Vòng trong có bề rộng 60 mm, chiều cao 30 mm;

c) Đường ô van ngoài và đường ô van trong của dấu có bề rộng là 1 mm.

2. Khoảng cách giữa đường ô van trong và đường ô van ngoài của dấu như sau:

a) Phía trên khắc chữ "**CỤC THÚ Y**", chiều cao của chữ là 4 mm, bề rộng của nét chữ là 1 mm;

b) Phía dưới khắc mã số của cơ sở giết mổ, chiều cao của chữ và số là 4mm, bề rộng của nét chữ và số là 1 mm;

3. Hình ô van phía trong của dấu khắc chữ "**XỬ LÝ V.S.T.Y**" (viết tắt của cụm từ xử lý vệ sinh thú y), chiều cao của chữ là 8 mm, bề rộng của nét chữ là 2 mm.

4. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 5 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 19. Mẫu dấu dùng để đóng trên thân thịt gia cầm phải xử lý vệ sinh thú y

1. Dấu hình ô van, có kích thước: Vòng ngoài có bề rộng 40 mm, chiều cao 30 mm; vòng trong có bề rộng 28 mm, chiều cao 18 mm; đường ô van ngoài và đường ô van trong có bề rộng là 0,5 mm.

2. Khoảng cách giữa đường ô van trong và đường ô van ngoài của dấu:

a) Phía trên khắc chữ "**CỤC THÚ Y**", chiều cao của chữ là 3,5 mm, bề rộng của nét chữ là 1 mm;

b) Phía dưới khắc mã số của cơ sở giết mổ, chiều cao của chữ và số là 3,5 mm, bề rộng của nét chữ và số là 1 mm.

3. Hình ô van phía trong của dấu khắc chữ "**XỬ LÝ V.S.T.Y**" (viết tắt của cụm từ xử lý vệ sinh thú y), chiều cao của chữ là 5 mm, bề rộng của nét chữ là 1 mm.

4. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 6 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 20. Mẫu dấu dùng để đóng trên thân thịt gia súc phải tiêu hủy

1. Dấu hình tam giác đều được chia thành 3 phần, kích thước mỗi cạnh của tam giác là 80 mm, các đường thẳng có bề rộng là 1 mm.

2. Phần đỉnh của dấu có đường cao là 30 mm (không tính đường kẻ), khắc mã số của cơ sở giết mổ, chiều cao của chữ và số là 8 mm, bề rộng của nét chữ và số là 1,5 mm.

3. Phần giữa của dấu có đường cao là 22 mm (không tính đường kẻ), khắc chữ "**HỦY**", chiều cao của chữ là 12 mm, bề rộng của nét chữ là 2 mm.

4. Phần đáy của dấu có đường cao là 15 mm (không tính đường kẻ), khắc chữ "**CỤC THÚ Y**", chiều cao của chữ là 8 mm, bề rộng của nét chữ là 1,5 mm.

5. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 7 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 21. Mẫu dấu dùng để đóng trên thân thịt gia cầm phải tiêu hủy

1. Dấu có hình tam giác đều được chia thành 3 phần, kích thước mỗi cạnh của tam giác là 40 mm, các đường thẳng có bề rộng là 1 mm.

2. Phần đỉnh của dấu có đường cao là 16 mm (không tính đường kẻ), khắc mã số của cơ sở giết mổ, chiều cao của chữ và số là 3 mm, bề rộng của nét chữ và số là 0,5 mm.

3. Phần giữa của dấu có đường cao là 10 mm (không tính đường kẻ), khắc chữ "**HỦY**", chiều cao của chữ là 7 mm, bề rộng của nét chữ là 1,5 mm.

4. Phần đáy của dấu có đường cao là 7,5 mm (không tính đường kẻ), khắc chữ "**CỤC THÚ Y**", chiều cao của chữ là 3 mm, bề rộng của nét chữ là 0,5 mm.

5. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 8 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Mục 2
MẪU DẤU KIỂM SOÁT GIẾT MỔ SỬ DỤNG TẠI CƠ SỞ GIẾT MỔ TIÊU THỤ NỘI ĐỊA

Điều 22. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ đóng trên thân thịt gia súc để tiêu thụ nội địa

1. Hình dáng, kích thước của dấu theo quy định tại khoản 1, 2 Điều 16 của Thông tư này.

2. Dọc theo chiều dài ở phía trên của dấu khắc tên cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh "**CHI CỤC.....**", chiều cao của chữ là 5 - 8 mm, bề rộng của nét chữ là 1 - 1,5 mm.

3. Ở giữa dấu, khắc chữ "**K. S. G. M**" (viết tắt của cụm từ kiểm soát giết mổ), chiều cao của chữ là 12 mm, bề rộng của nét chữ là 2 mm.

4. Dọc theo chiều dài ở phía dưới của dấu khắc mã số của cơ sở giết mổ, chiều cao của chữ và số, bề rộng của nét chữ cùng một cỡ theo khoản 2 Điều này.

5. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 9 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 23. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ đóng trên thân thịt gia cầm để tiêu thụ nội địa

1. Hình dáng, kích thước của dấu theo quy định tại khoản 1, 2 Điều 17 của Thông tư này.

2. Dọc theo chiều dài phần trên của dấu khắc tên cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh "**CHI CỤC.....**", chiều cao của chữ là 1 - 3 mm, bề rộng của nét chữ là 0,3 - 0,5 mm.

3. Ở giữa dấu, khắc chữ "**K. S. G. M**" (viết tắt của cụm từ kiểm soát giết mổ), chiều cao của chữ là 6 mm, bề rộng của nét chữ là 1 mm.

4. Dọc theo chiều dài phần dưới của dấu khắc mã số của cơ sở giết mổ, chiều cao của chữ và số, bề rộng của nét chữ và số cùng một cỡ theo khoản 2 Điều này.

5. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 10 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 24. Mẫu dấu dùng để đóng trên thân thịt gia súc phải xử lý vệ sinh thú y

1. Hình dáng, kích thước của dấu theo quy định tại khoản 1 Điều 18 của Thông tư này.

2. Khoảng cách giữa đường ô van trong và đường ô van ngoài của dấu:

a) Phía trên khắc tên cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh "**CHI CỤC....**", chiều cao của chữ là 2 - 4 mm, bề rộng của nét chữ là 0,5 - 1 mm;

b) Phía dưới khắc mã số của cơ sở giết mổ, chiều cao của chữ và số, bề rộng của nét chữ và số cùng một cỡ theo điểm a khoản này.

3. Hình ô van phía trong của dấu khắc chữ "**XỬ LÝ V.S.T.Y**" (viết tắt của cụm từ xử lý vệ sinh thú y), chiều cao của chữ là 8 mm, bề rộng của nét chữ là 2 mm.

4. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 11 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 25. Mẫu dấu dùng để đóng trên thân thịt gia cầm phải xử lý vệ sinh thú y

1. Hình dáng, kích thước và nội dung của dấu theo quy định tại khoản 1, khoản 3 Điều 19 của Thông tư này.

2. Khoảng cách giữa đường ô van trong và đường ô van ngoài của dấu:

a) Phía trên khắc tên cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh **"CHI CỤC....."**, chiều cao của chữ là 1,5 - 3,5 mm, bề rộng của nét chữ là 0,5 - 1 mm;

b) Phía dưới khắc mã số của cơ sở giết mổ, chiều cao của chữ và số, bề rộng của nét chữ và số cùng một cỡ theo điểm a khoản này.

4. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 12 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 26. Mẫu dấu dùng để đóng trên thân thịt gia súc phải tiêu hủy

1. Hình dáng, kích thước và nội dung của dấu theo quy định tại khoản 1, 2, 3 Điều 20 của Thông tư này.

2. Phần đáy của dấu có khắc tên cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh "**CHI CỤC.....**", chiều cao của chữ là 5 - 8 mm, bề rộng của nét chữ là 1 - 1,5 mm.

3. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 13 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 27. Mẫu dấu dùng để đóng trên thân thịt gia cầm phải tiêu hủy

1. Hình dáng, kích thước của dấu theo quy định tại khoản 1 Điều 21 của Thông tư này.

2. Phần đỉnh của dấu theo quy định tại khoản 2 Điều 21 của Thông tư này.

3. Phần giữa của dấu theo quy định tại khoản 3 Điều 21 của Thông tư này.

4. Phần đáy của dấu có đường cao là 7,5 mm (không tính đường kẻ), khắc tên cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh "**CHI CỤC.....**", chiều cao của chữ là 1 - 3 mm, bề rộng của nét chữ là 0,3 - 0,5 mm.

5. Mẫu dấu theo hướng dẫn như Hình 14 của Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

Mục 3
MẪU TEM VỆ SINH THÚ Y

Điều 28. Mẫu tem vệ sinh thú y dùng cho cơ sở giết mổ động vật xuất khẩu và cơ sở vừa có xuất khẩu và tiêu thụ nội địa

1. Mẫu tem vệ sinh thú y dùng cho sản phẩm động vật theo hướng dẫn như Hình 15 của Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này:

a) Tem hình chữ nhật, có kích thước: Dài 60 - 70 mm, rộng 35 - 40 mm, các đường thẳng có bề rộng 1 mm mầu đỏ. Nền tem màu trắng, chữ đỏ;

b) Tem được chia thành 3 phần theo chiều dài: Phần trên và phần giữa rộng 11 - 13,5 mm, phần dưới rộng 7 - 9 mm (không tính đường kẻ);

c) Góc trái phần trên có biểu tượng kiểm dịch động vật, đường kính của biểu tượng là 14 - 15 mm. Bên phải ở phần trên in chữ "**CỤC THÚ Y**" và "**MÃ SỐ.....**" của cơ sở giết mổ, phông chữ Arial, cỡ chữ 13 - 14 và nét đậm;

d) Ở phần giữa của tem, in chữ "**KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y**", phông chữ Arial, cỡ chữ 15 - 16 và nét đậm;

đ) Phần dưới của tem in "**Ngày.... tháng.... năm 20....**", phông chữ Arial, cỡ chữ 11 - 12 và nét đậm.

2. Mẫu tem vệ sinh thú y dùng cho sản phẩm động vật phải xử lý vệ sinh thú y theo hướng dẫn như Hình 16 của Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này:

a) Tem có hình dáng, kích thước, nội dung phần trên và phần dưới theo quy định tại các điểm a, b, c, đ khoản 1 Điều này;

b) Phần giữa của tem, in chữ "**XỬ LÝ VỆ SINH THÚ Y**", phông chữ Arial, cỡ chữ 14 - 16 và nét đậm.

3. Mẫu tem vệ sinh thú y dùng cho sản phẩm động vật phải tiêu hủy theo hướng dẫn như Hình 17 của Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này:

a) Tem có hình dáng, kích thước, nội dung phần trên và phần dưới theo quy định tại các điểm a, b, c, đ khoản 1 Điều này;

b) Phần giữa của tem, in chữ "**HỦY**" phông chữ Arial, cỡ chữ 18 - 20 và nét đậm.

Điều 29. Mẫu tem vệ sinh thú y dùng cho sản phẩm động vật để tiêu thụ nội địa (bao gồm sản phẩm động vật nhập khẩu)

1. Mẫu tem vệ sinh thú y dùng cho sản phẩm động vật theo hướng dẫn như Hình 18 của Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này:

a) Tem có hình dáng, kích thước theo quy định tại điểm a khoản 1 Điều 28 của Thông tư này, các đường thẳng có bề rộng 1 mm mầu xanh đậm. Nền tem màu trắng, chữ xanh đậm;

b) Tem được chia thành 3 phần theo quy định tại điểm b khoản 1 Điều 28 của Thông tư này;

c) Góc trái phần trên có biểu tượng kiểm dịch động vật, đường kính của biểu tượng là 15 mm. Bên phải ở phần trên in tên của cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh "**CHI CỤC.....**", phông chữ Arial, cỡ chữ 10 - 14 và nét đậm; trường hợp tên đơn vị quá dài, viết tắt tên cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh đối với từ "CHĂN NUÔI" là "CN", "THỦY SẢN là "TS";

d) Phần giữa của tem theo quy định tại điểm d khoản 1 Điều 28 của Thông tư này;

đ) Phần dưới của tem theo quy định tại điểm đ khoản 1 Điều 28 của Thông tư này.

2. Mẫu tem vệ sinh thú y dùng cho sản phẩm động vật phải xử lý vệ sinh thú y theo hướng dẫn như Hình 19 của Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này:

a) Tem có hình dáng, kích thước, nội dung phần trên và phần dưới theo quy định tại các khoản điểm a, b, c, đ khoản 1 Điều này;

b) Phần giữa của tem theo quy định tại điểm b khoản 2 Điều 28 của Thông tư này.

3. Mẫu tem vệ sinh thú y dùng cho sản phẩm động vật phải tiêu hủy theo hướng dẫn như Hình 20 của Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này:

a) Tem có hình dáng, kích thước, nội dung phần trên và phần dưới theo quy định tại các điểm a, b, c, đ khoản 1 Điều này;

b) Phần giữa của tem theo quy định tại điểm b khoản 3 Điều 28 của Thông tư này.

Điều 30. Quy định sử dụng Tem vệ sinh thú y

1. Sử dụng Tem vệ sinh thú y đối với thân thịt hoặc sản phẩm động vật được bao gói kín như sau:

a) Tại cơ sở giết mổ: Đối với thân thịt không đóng dấu kiểm soát giết mổ theo quy định tại khoản 1, điểm b khoản 2 và khoản 3 Điều 32 của Thông tư này hoặc phủ tạng đỏ như tim, gan, thận và phụ phẩm sử dụng làm thực phẩm;

b) Tại cơ sở sơ chế sản phẩm động vật thuộc cơ sở giết mổ: Đối với sản phẩm động vật được pha lóc, sơ chế từ thân thịt, thịt mảnh, thịt miếng đã qua kiểm soát giết mổ nhưng không thực hiện đóng dấu kiểm soát giết mổ theo quy định tại điểm a khoản 2 Điều 32 của Thông tư này.

2. Tem vệ sinh thú y được dán trên bao bì hoặc được bỏ vào giữa hai lớp bao bì chứa đựng sản phẩm.

3. Phải đóng dấu của cơ quan thú y thực hiện kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y khi sử dụng trên tem vệ sinh thú y.

Mục 4
QUY ĐỊNH VỀ DẤU KIỂM SOÁT GIẾT MỔ VÀ VỊ TRÍ ĐÓNG DẤU

Điều 31. Quy định về dấu kiểm soát giết mổ

1. Chữ khắc trên dấu phải là phông chữ Arial; trường hợp tên đơn vị quá dài, viết tắt tên cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh đối với từ “CHĂN NUÔI” là “CN”, “THỦY SẢN là “TS”.

2. Mầu mực phải đậm, khi đóng không nhòe; mực dấu đóng trên thân thịt bảo đảm không làm biến đổi chất lượng của thịt, sản phẩm động vật và không ảnh hưởng xấu đến sức khoẻ người tiêu dùng; Cục Thú y hướng dẫn cụ thể về thành phần, phương pháp pha chế mực của dấu đóng trên thân thịt.

3. Mực dấu mầu đỏ sử dụng cho mẫu dấu quy định tại các Điều 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21 của Thông tư này.

4. Mực dấu mầu tím sử dụng cho mẫu dấu quy định tại các Điều 22, 23, 24, 25, 26, 27 của Thông tư này.

5. Trường hợp da của động vật có mầu tối, có thể sử dụng các loại dấu chín (dấu nhiệt) có hình dáng, kích thước, nội dung theo quy định về mẫu dấu tại Thông tư này hoặc sử dụng hình thức đánh dấu kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định tại Điều 33 của Thông tư này.

6. Sử dụng các mẫu dấu dùng cho gia cầm để đóng dấu kiểm soát giết mổ trên thân thịt lợn sữa, thỏ tiêu thụ nội địa.

Điều 32. Vị trí đóng dấu kiểm soát giết mổ

1. Đối với thân thịt lợn choai, lợn sữa, thỏ: Đóng 01 dấu kiểm soát giết mổ tại vùng mông của thân thịt.

2. Đối với thân thịt gia súc:

a) Thân thịt, thịt mảnh từ cơ sở giết mổ được đưa tới cơ sở sơ chế, chế biến trong cùng 1 chuỗi khép kín: Đóng 01 dấu kiểm soát giết mổ tại vùng mông của mỗi thân thịt hoặc thịt mảnh;

b) Thân thịt, thịt mảnh, thịt miếng để tiêu thụ trên thị trường: Đóng 01 dấu kiểm soát giết mổ ở vùng vai, 01 dấu ở vùng bụng và 01 dấu ở vùng mông của hai bên thân thịt hoặc đóng 01 dấu kiểm soát giết mổ tại vị trí bảo đảm được sự nhận dạng là đã kiểm tra vệ sinh thú y đối với sản phẩm thịt mảnh, thịt miếng.

3. Đối với thân thịt gia cầm:

a) Thân thịt gia cầm để xuất khẩu: Đóng 01 dấu kiểm soát giết mổ tại lườn của thân thịt;

b) Thân thịt gia cầm để tiêu thụ nội địa: Đóng 02 dấu kiểm soát giết mổ tại hai bên lườn của thân thịt; trường hợp bao gói nguyên con, đóng 01 dấu tại lườn của thân thịt.

Điều 33. Quy định về đánh dấu kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y

Việc đánh dấu kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y được thực hiện như sau:

1. Đối với sản phẩm động vật được bao gói kín mà không áp dụng quy định tại Điều 30 hoặc Điều 32 của Thông tư này: Phải sử dụng hình thức đánh dấu kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y.

2. Sản phẩm động vật nêu tại khoản 1 Điều này phải được bao gói bằng túi kín làm từ vật liệu bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định; trên bao bì có in trực tiếp mẫu đánh dấu với mã số để nhận biết sản phẩm đã qua kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y.

3. Quản lý việc đánh dấu kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y:

a) Số lượng và mẫu bao bì nêu tại khoản 2 Điều này do cơ quan thú y có thẩm quyền kiểm tra, giám sát;

b) Mẫu đánh dấu kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y được in ở mặt trước, góc trên bên phải phía trên của bao bì;

c) Hình dáng, kích thước, nội dung của mẫu đánh dấu kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định tại Điều 23 của Thông tư này;

d) Mã số đánh dấu kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y do cơ quan thú y có thẩm quyền cấp theo quy định tại Điều 35 của Thông tư này, được quản lý và thông báo đến các cơ quan liên quan để phối hợp quản lý.

Điều 34. Đóng dấu kiểm soát giết mổ đối với thân thịt không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y

1. Thân thịt không bảo đảm vệ sinh thú y phải xử lý hoặc tiêu hủy phải được đóng dấu theo quy định tại Điều 18, 19, 20, 21 đối với cơ sở giết mổ xuất khẩu và Điều 24, 25, 26, 27 của Thông tư này đối với cơ sở giết mổ nội địa; vị trí đóng dấu phải bảo đảm được sự nhận dạng là đã kiểm tra vệ sinh thú y đối với thịt và các sản phẩm động vật đó.

2. Nhân viên thú y tại cơ sở giết mổ phải giám sát chặt chẽ việc xử lý vệ sinh thú y đối với thân thịt động vật không bảo đảm vệ sinh thú y theo quy định.

Điều 35. Quy định về mã số của các cơ sở giết mổ

1. Đối với các cơ sở giết mổ động vật xuất khẩu:

a) Mã số của Cơ quan quản lý chuyên ngành thú y quản lý cơ sở giết mổ được thực hiện theo quy định về mã số kiểm dịch động vật;

b) Mã số của cơ sở gồm: Ký tự chữ cái in hoa (A, B, C...) là mã số của cơ quan quản lý cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm xuất khẩu và số thứ tự (1, 2, 3,...); trường hợp viết liền thì ký tự đứng trước, số thứ tự đứng sau;

Ví dụ: **Mã số A 1** (A là mã số của Cơ quan Thú y vùng II, 1 là số thứ tự cơ sở do Cơ quan Thú y vùng II quản lý)

c) Cục Thú y quy định cụ thể mã số trên dấu kiểm soát giết mổ, tem vệ sinh thú y đối với từng cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm xuất khẩu.

2. Đối với các cơ sở giết mổ động vật tiêu dùng nội địa:

a) Mã số của Cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh quản lý cơ sở giết mổ được thực hiện theo quy định về mã số kiểm dịch động vật;

b) Mã số của cơ sở gồm: 02 (hai) số đầu là mã số của tỉnh, thành phố; 02 (hai) số tiếp theo là mã số của huyện; 02 (hai) chữ số cuối cùng là số thứ tự;

Ví dụ: **Mã số 01.03.05** (01 là mã số của thành phố Hà Nội; 03 là mã số của huyện Gia lâm; 05 là số thứ tự).

c) Cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh quy định cụ thể mã số trên dấu kiểm soát giết mổ, tem vệ sinh thú y đối với từng huyện và từng cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm.

Chương IV
QUY ĐỊNH VỀ KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y

Điều 36. Nguyên tắc kiểm tra vệ sinh thú y đối với cơ sở

1. Căn cứ kiểm tra vệ sinh thú y

a) Các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;

b) Các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan.

2. Đối với các cơ sở chăn nuôi động vật tập trung; cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật; kho lạnh bảo quản động vật, sản phẩm động vật tươi sống, sơ chế, chế biến; cơ sở giết mổ động vật tập trung, cơ sở giết mổ động vật nhỏ lẻ: Việc kiểm tra vệ sinh thú y thực hiện theo quy định của Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03/12/2014 quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Hướng dẫn kiểm tra đánh giá cơ sở giết mổ động vật nhỏ lẻ tại Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Đối với các cơ sở ấp trứng, sản xuất, kinh doanh con giống; cơ sở cách ly kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; chợ chuyên kinh doanh động vật, chợ kinh doanh động vật nhỏ lẻ, cơ sở thu gom động vật; cơ sở xét nghiệm, chẩn đoán bệnh động vật; cơ sở phẫu thuật động vật; cơ sở sản xuất nguyên liệu thức ăn chăn nuôi có nguồn gốc động vật và các sản phẩm động vật khác không sử dụng làm thực phẩm: Việc kiểm tra vệ sinh thú y được thực hiện theo quy định tại Điều 37 và Điều 38 của Thông tư này.

4. Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận VietGAHP, VietGAP hoặc cơ sở có Giấy chứng nhận an toàn dịch bệnh thì được công nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh thú y.

5. Quy định về phòng thử nghiệm phân tích mẫu: Mẫu lấy từ các cuộc kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở phải do phòng thử nghiệm được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định phân tích.

Điều 37. Trình tự, thủ tục cấp, cấp lại, thu hồi Giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y (sau đây gọi là Giấy chứng nhận VSTY)

1. Cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận VSTY:

a) Cục Thú y đối với cơ sở do Trung ương quản lý; các cơ sở phục vụ xuất, nhập khẩu và cơ sở hỗn hợp phục vụ xuất, nhập khẩu và phục vụ tiêu dùng trong nước;

b) Cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh đối với cơ sở không thuộc điểm a khoản này và phục vụ tiêu dùng trong nước.

2. Giấy chứng nhận VSTY có hiệu lực trong thời gian 03 (ba) năm. Mẫu Giấy chứng nhận VSTY quy định theo Mẫu số 06 của Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận VSTY bao gồm:

a) Đơn đề nghị cấp/cấp lại Giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y theo Mẫu 01 của Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Bản chính Mô tả tóm tắt về cơ sở theo Mẫu số 02 của Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận VSTY:

a) Chủ cơ sở nộp 01 (một) bộ hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận VSTY cho cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận VSTY quy định tại khoản 1 Điều này. Hồ sơ có thể được nộp theo một trong các hình thức sau: Trực tiếp, gửi qua Fax, E-mail, mạng điện tử (sau đó gửi hồ sơ bản chính); gửi theo đường bưu điện;

b) Trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận VSTY của cơ sở, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận VSTY phải xem xét tính đầy đủ của hồ sơ và thông báo bằng văn bản cho cơ sở nếu hồ sơ không đầy đủ; trường hợp Chủ cơ sở nộp trực tiếp thì cán bộ tiếp nhận hồ sơ có thể hướng dẫn và trả lời ngay cho người nộp là hồ sơ đã hợp lệ hay chưa;

c) Trong thời hạn 15 (mười lăm) ngày làm việc, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận VSTY thực hiện kiểm tra hồ sơ và tổ chức đi kiểm tra thực tế điều kiện VSTY tại cơ sở, cấp Giấy chứng nhận VSTY nếu đủ điều kiện. Trường hợp không cấp Giấy chứng nhận VSTY thì phải trả lời bằng văn bản, nêu rõ lý do và hẹn lịch tổ chức kiểm tra lại.

5. Cấp lại Giấy chứng nhận VSTY:

a) Trước 01 (một) tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận VSTY hết hạn, cơ sở nộp hồ sơ đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận VSTY trong trường hợp tiếp tục sản xuất kinh doanh;

Cơ quan có thẩm quyền cấp lại Giấy chứng nhận VSTY, thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận VSTY, hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp lại Giấy chứng nhận VSTY trong trường hợp này tương tự như cấp Giấy chứng nhận VSTY quy định tại khoản 1, khoản 2, khoản 3, khoản 4 Điều này;

b) Trường hợp Giấy chứng nhận VSTY vẫn còn thời hạn hiệu lực nhưng bị mất, bị hỏng, thất lạc, hoặc có sự thay đổi, bổ sung thông tin trên Giấy chứng nhận VSTY, cơ sở phải có văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận VSTY theo Mẫu 01 của Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này gửi cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận VSTY để được xem xét cấp lại;

Trong thời gian 05 (năm) ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận VSTY của cơ sở, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận VSTY thực hiện thẩm tra hồ sơ và xem xét, cấp lại Giấy chứng nhận VSTY

cho cơ sở. Thời hạn của Giấy chứng nhận VSTY đối với trường hợp cấp lại trùng với thời hạn hết hiệu lực của Giấy chứng nhận VSTY đã được cấp trước đó. Trường hợp không cấp lại, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận VSTY phải có văn bản thông báo và nêu rõ lý do.

6. Thu hồi Giấy chứng nhận VSTY:

a) Cơ sở ấp trứng, sản xuất, kinh doanh con giống; cơ sở cách ly kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; chợ chuyên kinh doanh động vật, chợ kinh doanh động vật nhỏ lẻ, cơ sở thu gom động vật; cơ sở xét nghiệm, chẩn đoán bệnh động vật; cơ sở phẫu thuật động vật; cơ sở sản xuất nguyên liệu thức ăn chăn nuôi có nguồn gốc động vật và các sản phẩm động vật khác không sử dụng làm thực phẩm bị thu hồi Giấy chứng nhận VSTY trong trường hợp kiểm tra định kỳ; thanh, kiểm tra đột xuất nếu phát hiện cơ sở không đạt các yêu cầu vệ sinh thú y;

b) Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận VSTY:

Cơ quan nào có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận VSTY thì cơ quan đó có thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận VSTY.

Điều 38. Nội dung, phương pháp và tần suất kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở

1. Nội dung kiểm tra:

a) Yêu cầu về địa điểm, cơ sở vật chất, nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ;

b) Yêu cầu nguyên liệu đầu vào để sản xuất kinh doanh, nước để sản xuất;

c) Yêu cầu về con người tham gia sản xuất, kinh doanh và quản lý chất lượng;

d) Chương trình quản lý vệ sinh thú y đang áp dụng;

đ) Việc quản lý và xử lý chất thải rắn, nước thải và các nội dung khác theo quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;

e) Lấy mẫu kiểm nghiệm (nếu cần).

2. Phương pháp kiểm tra:

Kiểm tra hồ sơ, tài liệu và phỏng vấn các đối tượng có liên quan; kiểm tra hiện trường, lấy mẫu theo quy định.

3. Tần suất kiểm tra: 01 lần/năm.

Điều 39. Kiểm tra yêu cầu vệ sinh thú y đối với động vật, sản phẩm động vật, thức ăn chăn nuôi

1. Động vật

a) Nội dung kiểm tra: Kiểm tra việc đáp ứng yêu cầu tại Điều 4 của Thông tư này đối với động vật đưa vào giết mổ.

Đối với các loại động vật tại những cơ sở phải kiểm tra để cấp Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm (ATTP) hoặc VSTY và động vật làm cảnh, biểu diễn ở các rạp xiếc, vườn thú, động vật tham gia hội chợ, triển lãm, thi đấu thể thao: Kiểm tra tình trạng vệ sinh và sức khỏe của động vật.

b) Phương pháp kiểm tra: Kiểm tra hồ sơ, lâm sàng, lấy mẫu (nếu cần).

2. Sản phẩm động vật, nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi và thức ăn chăn nuôi

a) Nội dung kiểm tra: Kiểm tra việc đáp ứng yêu cầu về chỉ tiêu vi sinh vật, hóa học, lý học theo các quy định hiện hành của Việt Nam (đối với sản phẩm để tiêu thụ nội địa); các quy định của nước nhập khẩu (đối với sản phẩm để xuất khẩu);

b) Phương pháp kiểm tra: Kiểm tra cảm quan, lấy mẫu (nếu cần).

3. Phương tiện vận chuyển động vật, sản phẩm động vật; vật dụng chứa đựng sản phẩm động vật:

a) Nội dung kiểm tra: Kiểm tra việc khử trùng, tiêu độc và việc đáp ứng yêu cầu tại Quy chuẩn kỹ thuật QCVN 01-100:2012/BNNPTNT Yêu cầu chung về vệ sinh thú y trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện vận chuyển động vật, sản phẩm động vật tươi sống và sơ chế;

b) Phương pháp kiểm tra: Kiểm tra cảm quan, lấy mẫu (nếu cần).

4. Quy trình kiểm tra

Việc kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y đối với động vật, sản phẩm động vật, thức ăn chăn nuôi, nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi và phương tiện vận chuyển gắn liền với hoạt động kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y cơ sở tại điểm d mục 2 của Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

5. Quy định về phòng thử nghiệm phân tích mẫu: Trong trường hợp phải lấy mẫu tại điểm b khoản 1, điểm b khoản 2 và điểm b khoản 3 Điều này, mẫu đó phải do phòng thử nghiệm được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định phân tích.

Điều 40. Kiểm tra, giám sát vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm đối với động vật, sản phẩm động vật sử dụng làm thực phẩm

1. Đối tượng kiểm tra, giám sát:

a) Động vật đưa vào giết mổ;

b) Thịt và sản phẩm thịt tại cơ sở giết mổ và kinh doanh;

c) Mật ong tại các cơ sở chăn nuôi, thu gom, sơ chế, chế biến, bảo quản, kinh doanh;

d) Các loại sản phẩm động vật khác khi có yêu cầu.

2. Xây dựng kế hoạch, nội dung kiểm tra, giám sát:

a) Kế hoạch, nội dung kiểm tra, giám sát sản phẩm động vật phục vụ xuất khẩu: Hàng năm, Cục Thú y chủ trì xây dựng kế hoạch, nội dung kiểm tra, giám sát và trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phê duyệt, cấp kinh phí để thực hiện kế hoạch;

Sau khi kế hoạch đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phê duyệt và cấp kinh phí, Cục Thú y tổ chức thực hiện kế hoạch kiểm tra, giám sát, phân tích mẫu; đồng thời báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn kết quả kiểm tra, giám sát, phân tích mẫu đã thực hiện, kế hoạch thực hiện năm tiếp theo và thông báo cho các cơ quan có thẩm quyền của nước nhập khẩu sản phẩm động vật khi có yêu cầu;

b) Kế hoạch, nội dung kiểm tra, giám sát sản phẩm động vật tiêu dùng trong nước: Hàng năm, cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh chủ trì xây dựng kế hoạch, nội dung kiểm tra, giám sát và trình Ủy ban nhân dân tỉnh phê duyệt và cấp kinh phí để thực hiện. Phối hợp với các phòng, ban, đơn vị liên quan trong tỉnh triển khai thực hiện kế hoạch được phê duyệt;

c) Quy định về việc lấy mẫu phân tích và kinh phí phân tích mẫu giám sát:

Cục Thú y tổ chức thực hiện việc lấy mẫu xét nghiệm các chỉ tiêu về ô nhiễm vi sinh vật và phân tích các chất tồn dư độc hại trong sản phẩm động vật theo kế hoạch đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phê duyệt và cấp kinh phí;

Cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh thực hiện việc lấy mẫu xét nghiệm các chỉ tiêu về ô nhiễm vi sinh vật và phân tích các chất tồn dư độc hại trong sản phẩm động vật theo kế hoạch đã được Ủy ban nhân dân tỉnh phê duyệt và cấp kinh phí;

Trường hợp cơ sở tham gia giám sát tự nguyện, chủ cơ sở phải chi trả chi phí phân tích mẫu giám sát.

3. Kiểm tra, giám sát vệ sinh thú y đối với sản phẩm động vật nhập khẩu, xuất khẩu, vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp tỉnh được thực hiện đồng thời với hoạt động kiểm dịch động vật.

Chương V
TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 41. Trách nhiệm của cơ quan quản lý chuyên ngành thú y

1. Trách nhiệm của Cục Thú y:

a) Triển khai hướng dẫn việc thực hiện Thông tư này tới các đối tượng quy định tại Điều 2 của Thông tư này;

b) Xây dựng và trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Chương trình khung giám sát đối với đối tượng nêu tại khoản 1 Điều 40 của Thông tư này; sửa đổi, bổ sung căn cứ vào yêu cầu quản lý;

c) Thực hiện theo quy định tại khoản 1, 2, 3 và 4 Điều 75 của Luật thú y;

d) Tập huấn chuyên môn, nghiệp vụ kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y cho những người làm nhiệm vụ kiểm soát giết mổ của cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh.

2. Trách nhiệm của cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh:

a) Xây dựng và thực hiện Chương trình giám sát hàng năm đối với đối tượng nêu tại điểm a, b và d khoản 1 Điều 40 của Thông tư này;

b) Phân tích nguy cơ đối với động vật, sản phẩm động vật; truy xuất nguồn gốc đối với động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm vệ sinh thú y trong địa bàn tỉnh;

c) Thực hiện theo quy định tại khoản 1, 2, 3 và 5 Điều 75 của Luật thú y;

d) Tổ chức tập huấn, tập huấn chuyên môn, nghiệp vụ kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y cho những người làm nhiệm vụ kiểm soát giết mổ thuộc địa bàn quản lý.

Điều 42. Trách nhiệm của Ủy ban nhân dân các cấp

1. Trách nhiệm của Ủy ban nhân dân cấp tỉnh: Thực hiện theo quy định tại khoản 1 Điều 76 của Luật thú y.

2. Trách nhiệm của Ủy ban nhân dân cấp huyện: Thực hiện theo quy định tại khoản 2 Điều 76 của Luật thú y.

3. Trách nhiệm của Ủy ban nhân dân cấp xã: Thực hiện theo quy định tại khoản 3 Điều 76 của Luật thú y.

Điều 43. Trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân có liên quan

1. Chịu sự quản lý, giám sát của cơ quan quản lý nhà nước chuyên ngành thú y có thẩm quyền.

2. Phải có trách nhiệm lập sổ sách, ghi chép, lưu giữ thông tin để truy xuất nguồn gốc động vật, sản phẩm động vật theo quy định tại khoản 2 Điều 77 của Luật thú y.

Chương VI
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 44. Điều khoản chuyển tiếp

1. Giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đã được cấp trước ngày 01/7/2016 mà chưa hết thời hạn thì vẫn có giá trị sử dụng đến hết thời hạn ghi trên giấy.

2. Đối với mẫu dấu kiểm soát giết mổ, mẫu tem vệ sinh thú y quy định trước đây mà không phù hợp với quy định tại Thông tư này, cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y phải thực hiện thay đổi lại muộn nhất ngày 30/6/2017.

Điều 45. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành từ ngày 16 tháng 7 năm 2016.

2. Thông tư này thay thế các văn bản quy phạm pháp luật sau đây:

a) Quyết định số 87/2005/QĐ-BNN ngày 26/12/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành quy trình kiểm soát giết mổ động vật;

b) Quyết định số 46/2005/QĐ-BNN ngày 25/7/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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;

c) Quyết định số 48/2005/QĐ-BNN ngày 25/7/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định Mẫu dấu kiểm soát giết mổ, tem kiểm tra vệ sinh thú y;

d) Chương 3 của Quyết định số 15/2006/QĐ-BNN ngày 08/3/2006 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Ban hành quy định về quy trình, thủ tục kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật, kiểm tra vệ sinh thú y;

đ) Thông tư số 30/2009/TT-BNN ngày 04/6/2009 ban hành quy định kiểm tra, giám sát vệ sinh thú y đối với sản xuất, kinh doanh sản phẩm động vật, giết mổ động vật sử dụng làm thực phẩm.

3. Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, thủ trưởng các cơ quan, tổ chức và cá nhân có liên quan trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn được giao chịu trách nhiệm tổ chức triển khai thực hiện các quy định tại Thông tư này.

Trong quá trình thực hiện Thông tư này, nếu có vướng mắc hoặc cần sửa đổi, bổ sung, đề nghị các cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh kịp thời về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để xem xét, giải quyết./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Vũ Văn Tám

Phụ lục I

DANH MỤC ĐỘNG VẬT THUỘC DIỆN PHẢI KIỂM SOÁT GIẾT MỔ; DANH MỤC ĐỐI TƯỢNG THUỘC DIỆN PHẢI KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y; DANH MỤC ĐỐI TƯỢNG KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y

(Ban hành kèm theo Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

1. Danh mục động vật thuộc diện phải kiểm soát giết mổ

a) Các loại gia súc nuôi: Trâu, bò, dê, cừu, lợn;

b) Các loại gia cầm nuôi: Gà, vịt, ngan, ngỗng, chim cút, đà điểu;

c) Các loại động vật trên cạn khác dùng làm thực phẩm: Ngựa, lừa, la, thỏ.

2. Danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y

a) Động vật

- Động vật để giết mổ; gia súc, gia cầm ở các cơ sở chăn nuôi tập trung, cơ sở sản xuất, kinh doanh con giống;

- Động vật làm cảnh, biểu diễn ở các rạp xiếc, vườn thú, động vật tham gia hội chợ, triển lãm, thi đấu thể thao;

- Ong nuôi lấy mật.

b) Sản phẩm động vật

- Thịt, phủ tạng, phụ phẩm và sản phẩm từ thịt ở dạng tươi sống, sơ chế, chế biến tại các cơ sở giết mổ động vật, sơ chế, chế biến, bảo quản, kinh doanh;

- Trứng tươi, trứng muối và các sản phẩm sơ chế, chế biến từ trứng ở các cơ sở chăn nuôi, sơ chế, bảo quản, kinh doanh;

- Sữa tươi ở các cơ sở chăn nuôi, thu gom, sơ chế, bảo quản, kinh doanh;

- Mật ong, sữa ong chúa, sáp ong ở các cơ sở chăn nuôi, thu gom, sơ chế, chế biến, bảo quản, kinh doanh;

- Nguyên liệu có nguồn gốc động vật dùng để sản xuất thức ăn chăn nuôi.

c) Thức ăn chăn nuôi gia súc, gia cầm ở cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm tập trung;

d) Cơ sở chăn nuôi động vật tập trung; cơ sở ấp trứng, sản xuất, kinh doanh con giống; cơ sở giết mổ động vật tập trung; cơ sở giết mổ động vật nhỏ lẻ; cơ sở cách ly kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; cơ sở sơ chế, chế biến động vật, sản phẩm động vật để kinh doanh; cơ sở sơ chế, chế biến động vật, sản phẩm động vật nhỏ lẻ; kho lạnh bảo quản động vật, sản phẩm động vật tươi sống, sơ chế, chế biến; chợ chuyên kinh doanh động vật, chợ kinh doanh động vật nhỏ lẻ, cơ sở thu gom động vật; cơ sở kinh doanh động vật, sản phẩm động vật; cơ sở xét nghiệm,

chẩn đoán bệnh động vật; cơ sở phẫu thuật động vật; cơ sở sản xuất nguyên liệu thức ăn chăn nuôi có nguồn gốc động vật và các sản phẩm động vật khác không sử dụng làm thực phẩm;

đ) Phương tiện vận chuyển động vật, sản phẩm động vật; vật dụng chứa đựng sản phẩm động vật.

3. Danh mục đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y

a) Vi sinh vật gây ô nhiễm, gây bệnh truyền lây giữa động vật và người;

b) Nội độc tố và ngoại độc tố của vi sinh vật;

c) Nấm mốc, độc tố nấm mốc;

d) Hormon kích thích sinh trưởng, kích dục tố và các loại hormon khác;

đ) Nhiệt độ, độ ẩm, độ ồn, độ bụi, độ nhiễm khuẩn, ánh sáng;

e) Khí độc, chất độc: NH_3, H_2S, CO, CO_2, Nitrat, Nitrit và các loại khí độc, chất độc khác;

g) Chất phóng xạ;

h) Kim loại nặng;

i) Tồn dư thuốc thú y, hóa chất bảo vệ thực vật, chất cấm sử dụng trong chăn nuôi, thú y và thủy sản;

k) Các hóa chất bảo quản thực phẩm và phụ gia thực phẩm;

l) Các đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y khác theo yêu cầu của nước nhập khẩu hoặc theo quy định của các điều ước quốc tế mà Việt Nam ký kết hoặc gia nhập.

Phụ lục II

HỒ SƠ KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y

(Ban hành kèm theo Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Mẫu 01

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

....., ngày..... tháng..... năm.....

ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP/CẤP LẠI
GIẤY CHỨNG NHẬN ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y

Kính gửi: (tên Cơ quan Thú y có thẩm quyền cấp, cụ thể: Cục Thú y/Cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh)

Cơ sở.....; được thành lập ngày:.....

Trụ sở tại:.....

Điện thoại:..... Fax:.....

Giấy đăng ký hộ kinh doanh/Giấy đăng ký kinh doanh số:.....; ngày cấp:..... đơn vị cấp:..... (đối với doanh nghiệp);

Hoặc Quyết định thành lập đơn vị số..... ngày cấp.....; Cơ quan ban hành Quyết định.....

Lĩnh vực hoạt động:.....

Công suất sản xuất/năng lực phục vụ:.....

Số lượng công nhân viên:..... (cố định:.....; thời vụ:.....)

Đề nghị..... *(tên cơ quan kiểm tra)*..... cấp/cấp lại Giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y cho cơ sở.

Lý do cấp/cấp lại:

Cơ sở mới thành lập ☐; Thay đổi thông tin đăng ký kinh doanh ☐; Giấy chứng nhận ĐKVSTY hết hạn ☐

Xin trân trọng cảm ơn./.

CHỦ CƠ SỞ
(Ký tên & đóng dấu)

Gửi kèm gồm:
- Bản mô tả tóm tắt về cơ sở (Mẫu số 02).

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

Mẫu: 02

....., ngày..... tháng..... năm.....

MÔ TẢ TÓM TẮT VỀ CƠ SỞ

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:.....
2. Mã số (nếu có):.....
3. Địa chỉ:.....
4. Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
5. Năm bắt đầu hoạt động:.....
6. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:.....
7. Công suất thiết kế:.....

II. TÓM TẮT HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ

1. Nhà xưởng, trang thiết bị

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất, kinh doanh..... m^2, trong đó:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu đầu vào:..... m^2

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh:..... m^2

+ Khu vực/ kho bảo quản thành phẩm:..... m^2

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh khác:..... m^2

- Sơ đồ bố trí mặt bằng của cơ sở:

2. Trang thiết bị chính:

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng

3. Hệ thống phụ trợ

- Nguồn nước đang sử dụng:

Nước máy công cộng ☐ *Nước giếng khoan* ☐

Hệ thống xử lý: *Có* ☐ *Không* ☐

Phương pháp xử lý:.....

4. Hệ thống xử lý chất thải

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:

.....

5. Người sản xuất, kinh doanh :

- Tổng số:..... người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp:..... người.

+ Lao động gián tiếp:..... người.

- Kiểm tra sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh:

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

- Tần suất làm vệ sinh:

- Nhân công làm vệ sinh:..... người; trong đó..... của cơ sở và..... đi thuê ngoài.

7. Danh mục các loại hóa chất, khử trùng sử dụng:

Tên hóa chất	Thành phần chính	Nước sản xuất	Mục đích sử dụng	Nồng độ

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,.....)

9. Những thông tin khác

Chúng tôi cam kết các thông tin nêu trên là đúng sự thật./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

Dấu của cơ quan Thú y

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

Mẫu: 03

BIÊN BẢN KIỂM TRA VÀ LẤY MẪU XÉT NGHIỆM

Số:...../BB-KTLM

Hôm nay, vào hồi..... giờ..... phút, ngày..... tháng..... năm.....

Tại địa điểm:.....

Chúng tôi gồm có:

1. Ông/bà:..... Chức vụ:.....

Là cán bộ cơ quan Thú y:.....

2. Ông/bà:..... là chủ cơ sở hoặc chủ lô hàng *(hoặc người đại diện)*

Tên cơ sở:.....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:..... Fax:.....
Email:.....

Tôi, nhân viên thú y ký tên dưới đây đã tiến hành kiểm tra và lấy mẫu động vật, sản phẩm động vật sau đây để xét nghiệm:

Loại động vật, sản phẩm động vật	Nơi lấy mẫu *(1)*	**Tổng số động vật, sản phẩm động vật**		**Mẫu động vật, sản phẩm động vật lấy xét nghiệm**			**Chỉ tiêu kiểm tra**	
		Số lượng (2)	Khối lượng *(kg) hoặc* Thể tích (lit)	Loại mẫu (3)	Số lượng mẫu	Khối lượng *(g) hoặc* Thể tích (ml)	Vi sinh vật (4)	Tồn dư thuốc thú y, chất cấm hoặc chỉ tiêu lý, hóa khác (5)
Tổng số								

Tình trạng động vật, sản phẩm động vật:

.....

.....

.....

(4) Chỉ tiêu vi sinh vật:.....

.....

.....

(5) Chỉ tiêu tồn dư thuốc thú y, chất cấm hoặc chỉ tiêu lý, hóa khác:

.....

.....

.....

.....

Thời gian trả lời kết quả vào ngày..... tháng..... năm.....

Biên bản này được lập thành 02 bản:

- 01 bản do cơ quan Thú y giữ;
- 01 bản do chủ cơ sở/chủ lô hàng hoặc người đại diện giữ.

Chủ cơ sở/chủ lô hàng ***(Hoặc người đại diện)*** *(Ký, ghi rõ họ tên)*	**Nhân viên Thú y** *(Ký, ghi rõ họ tên)*

- (1): Nơi lấy mẫu: Ghi rõ tại cơ sở chăn nuôi (số chuồng, số dãy chuồng); tại cơ sở giết mổ hoặc kinh doanh (ghi rõ tên chủ hộ);

- (2): Nếu là động vật thì ghi số lượng động vật (con); nếu là sản phẩm động vật thì ghi số lượng kiện, thùng, hộp, khối lượng, thể tích.

- (3): Ghi rõ mẫu nước tiểu, mẫu máu hoặc mẫu thịt, mẫu phụ phẩm gì?

- (4); (5): Ghi rõ chỉ tiêu xét nghiệm.

Dấu của cơ quan Thú y

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

Mẫu: 04

BIÊN BẢN GHI NHẬN TÌNH TRẠNG VỆ SINH THÚ Y CỦA ĐỘNG VẬT, SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT

Số:...../BB-VSTY

Hôm nay, vào hồi..... giờ..... phút, ngày..... tháng..... năm.....

Tại địa điểm:.....

Chúng tôi gồm có:

1. Ông/bà:..... Chức vụ:.....

Là cán bộ cơ quan Thú y:.....

2. Ông/bà:..... là chủ cơ sở hoặc chủ lô hàng *(hoặc người đại diện)*

Địa chỉ:.....

Số điện thoại:..... Fax:..... Email:.....

Cùng nhau tiến hành kiểm tra vệ sinh thú y động vật, sản phẩm động vật:

1..... Số lượng:.....;

Khối lượng:.....

2..... Số lượng:.....;

Khối lượng:.....

3..... Số lượng:.....;

Khối lượng:.....

4..... Số lượng:.....;

Khối lượng:.....

Phương pháp kiểm tra vệ sinh thú y động vật, sản phẩm động vật:

.....

.....

Tình trạng vệ sinh thú y động vật, sản phẩm động vật:

.....

.....

.....

Kết luận:

.....

.....

.....

Ý kiến của chủ cơ sở, chủ lô hàng *(hoặc người đại diện)*:

.....

.....

.....

Biên bản này lập thành 02 bản: 01 bản do cơ quan Thú y, 01 bản do chủ cơ sở, chủ lô hàng hoặc người đại diện giữ

Chủ cơ sở/chủ lô hàng ***(Hoặc người đại diện)*** *(Ký, ghi rõ họ tên)*	**Nhân viên Thú y** *(Ký, ghi rõ họ tên)*

Người làm chứng *(Nếu có)*
(Ký, ghi rõ họ tên)

Dấu
của cơ quan
Thú y

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

Mẫu: 05

BIÊN BẢN XỬ LÝ VỆ SINH THÚ Y
ĐỘNG VẬT, SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT
Số:...../BB-XLVSTY

Hôm nay, vào hồi..... giờ....., ngày..... tháng..... năm.....

Tại địa điểm:.....

Chúng tôi gồm:

1. Ông/bà:..... Chức vụ:.....

Là cán bộ cơ quan Thú y:.....

2. Ông/bà:..... Chức vụ:.....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:..... Fax:.....

3. Ông/bà:..... Chức vụ:.....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:..... Fax:.....

Căn cứ Quyết định xử lý vệ sinh thú y đối với động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm vệ sinh thú y số...../QĐ-XLVSTY ngày...../...../..... của.....*(1)*.....

Đã tiến hành xử lý vệ sinh thú y lô động vật, sản phẩm động vật sau:

Loại động vật, sản phẩm động vật:.....

.....

Số lượng:..... Khối lượng/thể tích:.....

Của ông/bà:..... là chủ cơ sở, chủ lô hàng *(người đại diện)*

Địa chỉ:.....

Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....

Biện pháp xử lý đối với số động vật, sản phẩm động vật trên và các dụng cụ có liên quan:

.....

.....

.....

.....

Địa điểm tiến hành xử lý:.....

.....

Tên, địa chỉ tổ chức, cá nhân thực hiện xử lý:.....

.....

Thời gian tiến hành xử lý: vào hồi..... giờ..... phút, ngày...../...../……

Nơi xử lý đã được vệ sinh, khử trùng tiêu độc theo quy định.

Phương pháp khử trùng tiêu độc:.....

Hóa chất sử dụng trong khử trùng tiêu độc:..... Nồng độ:.....

Kết quả xử lý vệ sinh thú y đối với động vật, sản phẩm động vật:.....

.....

Quy định về việc sử dụng động vật, sản phẩm động vật sau khi đã xử lý vệ sinh thú y *(nếu không phải tiêu hủy)*:

1. Được phép sử dụng làm thực phẩm: ☐
2. Được phép sử dụng làm thức ăn chăn nuôi: ☐
3. Chỉ được phép chế biến nguyên liệu cho công nghiệp: ☐

Ý kiến của chủ cơ sở, chủ lô hàng hoặc người đại diện:

.....

.....

.....

Biên bản này lập thành 03: 01 bản do cơ quan Thú y giữ, 01 bản do chủ cơ sở/chủ lô hàng hoặc người đại diện giữ, 01 bản do tổ chức, cá nhân thực hiện việc xử lý vệ sinh thú y đối với lô hàng giữ.

Chủ cơ sở/chủ lô hàng ***(Hoặc người đại diện)*** *(Ký, ghi rõ họ tên)*	**Nhân viên Thú y** *(Ký, ghi rõ họ tên)*
Tổ chức, cá nhân thực hiện xử lý *(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ tên)*	**Các cơ quan liên quan** *(Ký, ghi rõ họ tên)*

(1): *Tên cơ quan Thú y có thẩm quyền hoặc cấp cao hơn.*

CƠ QUAN QUẢN LÝ CẤP TRÊN (1) **CƠ QUAN THÚ Y (2)**	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số:...../TY-GCNVSTY	**Mẫu: 06** *....., ngày.... tháng.... năm.....*

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y
THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN (2)

Căn cứ Luật thú y ngày 19 tháng 6 năm 2015;

Căn cứ Quyết định số...../QĐ-..... ngày...../...../..... của (1)..... quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của (2).....;

Căn cứ Báo cáo kết quả kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y số..... ngày..../...../..... của (3).....;

Căn cứ kết quả kiểm tra các chỉ tiêu vệ sinh thú y tại phiếu báo kết quả thử nghiệm số..... ngày...../...../..... của (4).....,

CHỨNG NHẬN

Tên cơ sở:.....

Địa chỉ cơ sở:.....

Điện thoại:..... Fax:.....

Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh/doanh nghiệp số..... thay đổi lần thứ..... ngày..... tại..... hoặc Quyết định thành lập đơn vị số:.....

Lĩnh vực hoạt động:.....

Cơ sở bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y để.....
.....

Giấy chứng nhận vệ sinh thú y có giá trị đến ngày...../...../.....

THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN (2)
(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ tên)

(1): Bộ NN & PTNT hoặc Sở NN &PTNT;
(2): Cục Thú y hoặc Cơ quan quản lý chuyên ngành Thú y cấp tỉnh;
(3): Tên Đơn vị chủ trì Đoàn kiểm tra;
(4): Tên đơn vị thực hiện xét nghiệm mẫu.

Phụ lục III
MỘT SỐ BIỂU HIỆN CỦA ĐỘNG VẬT CẦN PHÁT HIỆN TRƯỚC GIẾT MỔ VÀ QUY TRÌNH KIỂM TRA SAU GIẾT MỔ

(Ban hành kèm theo Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

1. Một số biểu hiện bất thường trên gia súc

a) Bất thường về hô hấp: Thường thấy là rối loạn nhịp thở; nếu con vật có biểu hiện thở khác thường cần phải cách ly ngay và được coi là con vật bị nghi ngờ nhiễm bệnh;

b) Bất thường về hành vi: Có biểu hiện với một hoặc nhiều triệu chứng như:

Con vật đi vòng tròn hoặc có dáng đi không bình thường;

Húc đầu vào tường hoặc sợ ánh sáng rúc vào chỗ tối;

Tấn công bất kỳ vật gì và có biểu hiện hung dữ;

Mắt có biểu hiện đờ đẫn do bị tiêm thuốc an thần hoặc biểu hiện lo lắng;

Con vật lờ đờ, mệt mỏi, ngủ li bì.

c) Bất thường về dáng vẻ: Thường gắn liền với hiện tượng đau ở chân, phổi hoặc vùng bụng hoặc là dấu hiệu của bệnh thần kinh; vận động kém;

d) Bất thường về dáng đứng: Thường thấy là hiện tượng con vật quay đầu về phía bụng hoặc đứng với cổ vươn ra và chân dạng thẳng; cũng có thể là con vật nằm và đầu ngoẹo sang một bên; con vật không có khả năng đứng lên, thường là do bị kiệt sức;

đ) Bất thường về cấu tạo và hình thể của con vật:

Sưng (áp-xe) thường gặp ở lợn;

Khối u trên mắt;

Các khớp sưng to;

Sưng vùng rốn (thoát vị hoặc viêm tĩnh mạch rốn);

Bầu vú sưng to, có biểu hiện đau, dấu hiệu của viêm vú;

Hàm sưng (còn gọi là hàm nổi cục);

Bụng chướng to bất thường do bị bơm nước hoặc trạng thái bệnh lý.

e) Mủ hoặc dịch xuất tiết bất thường:

Dịch từ mũi, nước bọt ứ trong mồm sau khi sinh;

Dịch tiết từ mắt;

Dịch tiết từ âm đạo, tử cung;

Dịch tiết hậu môn; tiêu chảy ra máu.

Miệng nhỏ nhớt, dãi hoặc ói mửa nước vàng nhạt lẫn bọt (nước cám), miệng hằn vết khớp mõm.

g) Màu sắc bất thường: Như có vùng đen trên da, có vùng màu đỏ ở chỗ da sáng màu (hiện tượng viêm), có vùng xanh sẫm trên da hoặc bầu vú (hiện tượng hoại thư);

h) Mùi bất thường: Thường khó bị phát hiện trong quá trình kiểm tra trước khi giết mổ. Có thể phát hiện được mùi của ổ áp-xe, mùi của thuốc do điều trị, mùi cỏ mục hoặc mùi Axeton.

2. Một số biểu hiện bất thường trên gia cầm

Có biểu hiện với một hoặc nhiều triệu chứng như: Con vật đi đứng loạng choạng, lắc đầu, run rẩy, mệt mỏi, nằm tụ tập từng đám; sã cánh, nghẹo đầu; có các biểu hiện ở đường hô hấp như khó thở, sổ mũi, chảy nước mũi, thở khò khè, vảy mỏ, chảy nhiều nước mắt; sưng phù đầu và mặt, sưng mí mắt, mào và tích tím tái; tiêu chảy, phân loãng màu trắng hoặc trắng xanh; lông ở vùng gần hậu môn bết lại.

3. Thân nhiệt và tần số hô hấp sinh lý của một số loại động vật

Loại động vật	Thân nhiệt trung bình (^{0}C)	Tần số hô hấp (số lần/1 phút)
Ngựa	37,5 - 38,5	8 - 16
Trâu	37,5 - 39,0	18 - 21
Bò	37,5 - 39,5	10 - 30
Dê	38,5 - 39,5	10 - 18
Cừu	38,5 - 40,0	10 - 20
Lợn to	37,5 - 38,5	20 - 30
Lợn con	38,0 - 40,0	20 - 30
Gà	40,5 - 42,0	22 - 25

4. Quy trình kiểm tra sau giết mổ đối với trâu, bò, dê, cừu

4.1. Khám đầu:

a) Kiểm tra bề mặt ngoài, mắt, niêm mạc miệng, lưỡi xem có dấu hiệu bệnh lý như bệnh tích bệnh Lở mồm long móng, Mụn nước, Tụ huyết trùng, Hoại tử,....;

b) Kiểm tra cơ nhai và cơ lưỡi để phát hiện hạt gạo; kiểm tra niêm mạc miệng, cơ nhai, cơ lưỡi để phát hiện dấu hiệu bệnh lý;

c) Kiểm tra hạch lâm ba mang tai, dưới hàm (điểm a và b mục 7.2 của Phụ lục này) làm căn cứ biết thêm tình trạng vùng đầu và phát hiện bệnh tích bệnh Lao hoặc các ổ áp xe; quan sát hình thái, thể tích, màu sắc bên ngoài của hạch; bổ đôi hạch xem màu sắc, mặt cắt và độ rắn, mềm của hạch lâm ba, khi cắt hạch có chảy nước ra không, có xung huyết, xuất huyết, có mủ hay không; chú ý quan sát về những biến đổi bệnh lý trên mặt cắt, mỗi hạch cắt tối thiểu hai lát cắt.

4.2. Khám phủ tạng:

a) Khám phổi: Quan sát bên ngoài như hình thái, màu sắc, tính chất của các thùy phổi, chú ý phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xung huyết, xuất huyết, hoại tử,...; xem nhu mô phổi, sờ nắn toàn bộ lá phổi, cắt ngang lá phổi xem màu sắc của mặt cắt; chú ý phát hiện bệnh tích viêm phổi, lao, kén nước, ký sinh trùng...; kiểm tra hạch lâm ba phế quản phổi trái, phải và hạch trung thất (điểm l mục 7.2 của Phụ lục này);

b) Khám tim: Quan sát bên ngoài như hình thái, màu sắc, tính chất cơ tim, mỡ vành tim, tình trạng tích nước của màng bao tim, các dấu hiệu bệnh lý như viêm màng bao tim, xuất huyết; nếu phát hiện có dấu hiệu bệnh lý thì bổ dọc quả tim để quan sát màu sắc mặt trong tim, độ đàn hồi của cơ tim, biến đổi của van nhĩ thất, các dấu hiệu bệnh lý như xuất huyết, ký sinh trùng ở cơ tim;

c) Khám gan: Quan sát bên ngoài, xem hình thái, thể tích, rìa gan, màu sắc bên ngoài của gan; cắt tổ chức gan để kiểm tra màu sắc bên trong của tổ chức gan, độ rắn mềm của gan, bề mặt mặt cắt; kiểm tra xem có các ổ áp xe, nhiễm ký sinh trùng như kén nước; nếu cần thiết, cắt ống dẫn mật để kiểm tra sán lá gan; kiểm tra hạch lâm ba gan (điểm k mục 7.2 của Phụ lục này);

d) Khám thận: Bóc màng bao thận, quan sát hình thái, thể tích, màu sắc, tính chất của thận, các điểm xuất huyết trên bề mặt thận; nếu nghi ngờ thì bổ dọc thận xem các tổ chức của thận và bể thận;

đ) Khám lách: Quan sát ngoài như hình thái, thể tích, màu sắc, tính chất của lách; quan sát bên trong, cắt dọc lách quan sát trạng thái mặt cắt và các tổ chức lách;

e) Khám dạ dày, ruột: Kiểm tra các vết loét, xung huyết, xuất huyết ở niêm mạc dạ dày; kiểm tra các hạt lao ruột, xung huyết, xuất huyết ở niêm mạc ruột, nốt loét ở thành ruột; kiểm tra hạch lâm ba màng treo ruột (điểm m mục 7.2 của Phụ lục này).

4.3. Khám thân thịt:

a) Kiểm tra độ sạch của thân thịt: Phát hiện thân thịt có tạp nhiễm chất chứa đường tiêu hóa và các tạp chất khác;

b) Kiểm tra màu sắc của các tổ chức mỡ, cơ, các dấu hiệu bệnh lý như xuất huyết, hoại tử, ổ áp xe;

c) Kiểm tra xoang chậu, xoang ngực, xoang bụng: Quan sát màu sắc, xem có dấu hiệu bất thường như tụ máu hay dấu hiệu bệnh lý như viêm phổi dính xoang ngực, viêm ruột dính xoang bụng, ổ áp xe, tình trạng tích nước;

d) Kiểm tra mô xương xốp (xương sống): Quan sát màu sắc xem có sậm màu hay không;

đ) Trường hợp nghi ngờ các bệnh ký sinh trùng, cắt ngang thớ cơ mông để kiểm tra phát hiện như gạo bò, nhục bào tử trùng... trong tổ chức cơ;

e) Trường hợp nghi ngờ các bệnh truyền nhiễm, kiểm tra các hạch lâm ba trước vai, bẹn nông, bẹn sâu, chậu trong, chậu ngoài, trước đùi (điểm c, d, đ, e, g, h mục 7.2 của Phụ lục này).

5. Quy trình kiểm tra sau giết mổ đối với lợn

5.1. Khám đầu

a) Thực hiện theo điểm a, điểm b mục 4.1 Phụ lục này;

b) Kiểm tra hạch lâm ba mang tai, dưới hàm (điểm a và b mục 7.3 của Phụ lục này): Xem hình thái, thể tích, màu sắc bên ngoài và độ rắn, mềm của hạch; bổ đôi hạch quan sát màu sắc và trạng thái của bề mặt mặt cắt, kiểm tra những biến đổi bệnh lý như xung huyết, xuất huyết, hoại tử; mỗi hạch cắt tối thiểu hai lát cắt.

5.2. Khám phủ tạng

a) Khám phổi: Chú ý đến bệnh tích viêm phổi và nhiễm trùng thứ phát đối với vi rút gây bệnh viêm màng phổi, viêm bao tim, viêm màng hạch; quan sát bên ngoài như hình thái, màu sắc, tính chất của các thùy phổi chú ý phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xung huyết, xuất huyết, hoại tử, áp xe...; sờ nắn toàn bộ lá phổi, cắt ngang lá phổi xem màu sắc của mặt cắt; kiểm tra phát hiện các hạt lao phổi, bệnh tích của các bệnh Tụ huyết trùng, Suyễn lợn,...; kiểm tra hạch lâm ba nhánh phế quản phổi trái, phải, hạch màng trung thất trước (điểm l mục 7.3 của Phụ lục này);

b) Khám tim: Thực hiện theo điểm b mục 4.2 của Phụ lục này;

c) Khám gan: Quan sát bên ngoài, xem hình thái, thể tích, tính chất, rìa gan, màu sắc bên ngoài của gan; quan sát bên trong, cắt tổ chức gan kiểm tra màu sắc tổ chức gan, độ rắn mềm của gan, trạng thái bề mặt mặt cắt, cắt ống dẫn mật để kiểm tra; kiểm tra hạch lâm ba gan (điểm k mục 7.3 của Phụ lục này);

d) Khám thận: Thực hiện theo điểm d mục 4.2 của Phụ lục này;

đ) Khám lách: Thực hiện theo điểm đ mục 4.2 của Phụ lục này;

e) Khám dạ dày, ruột: Kiểm tra các vết loét, xung huyết, xuất huyết ở niêm mạc dạ dày; kiểm tra hạt lao ruột, xung huyết, xuất huyết ở niêm mạc ruột, nốt loét ở thành ruột; kiểm tra hạch lâm ba màng treo ruột (điểm m mục 7.3 của Phụ lục này).

5.3. Quy trình kiểm tra chung cho tất cả các loại thân thịt lợn:

a) Kiểm tra toàn bộ mặt da: Quan sát màu sắc của da, các dấu hiệu bệnh lý như xung huyết, xuất huyết, tụ huyết, hoại tử, ổ áp xe, vết loét;

b) Kiểm tra độ sạch của thân thịt: Thực hiện theo điểm a mục 4.3 của Phụ lục này.

c) Kiểm tra màu sắc của các tổ chức mỡ, cơ, các dấu hiệu bệnh lý như xuất huyết, hoại tử, ổ áp xe;

d) Kiểm tra xoang chậu, xoang ngực, xoang bụng: Thực hiện theo điểm c mục 4.3 của Phụ lục này.

5.4. Quy trình kiểm tra đối với thân lợn thịt, lợn choai

a) Thực hiện kiểm tra theo quy định tại mục 5.3 của Phụ lục này;

b) Khám thận: Thực hiện theo điểm d mục 4.2 của Phụ lục này;

c) Kiểm tra cơ hoành để phát hiện bệnh Gạo lợn, lấy mẫu cơ hoành kiểm tra ấu trùng Giun bao (khi cần thiết);

d) Kiểm tra mô xương xốp (xương sống): Thực hiện theo điểm d mục 4.3 của Phụ lục này;

đ) Trường hợp nghi ngờ các bệnh ký sinh trùng, cắt ngang thớ cơ mông để kiểm tra phát hiện như gạo lợn, nhục bào tử trùng... trong tổ chức cơ;

e) Trường hợp nghi ngờ các bệnh truyền nhiễm, kiểm tra các hạch lâm ba bẹn nông, bẹn sâu (điểm d và đ mục 7.3 của Phụ lục này).

5.5. Quy trình kiểm tra đối với thân thịt lợn sữa

a) Thực hiện kiểm tra theo quy định tại mục 5.3 của Phụ lục này;

b) Quan sát hình thái, thể tích, màu sắc, tính chất của thận; chú ý không làm rách màng thận; trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu bệnh lý mới bóc thận ra khỏi thân thịt để kiểm tra kỹ bên ngoài, bên trong của thận.

6. Quy trình kiểm tra sau giết mổ đối với các loại gia cầm nuôi

6.1. Khám thân thịt:

a) Quan sát bề mặt, màu sắc, hình dạng và độ đồng nhất của da; kiểm tra mùi, màu sắc của các tổ chức mỡ, cơ;

b) Kiểm tra độ sạch của thân thịt: Phát hiện tạp nhiễm chất chứa đường tiêu hóa, các tạp chất khác và tình trạng sót lông.

Trường hợp nghi ngờ, kiểm tra các xoang để phát hiện dấu hiệu bệnh lý như viêm túi khí, viêm phúc mạc và kiểm tra phủ tạng theo quy định tại mục 6.2 của Phụ lục này.

6.2. Khám phủ tạng:

a) Khám phổi: Quan sát hình thái, màu sắc, tính chất để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xuất huyết, viêm phổi, hạt lao;

b) Khám tim: Quan sát hình thái, màu sắc, tính chất của màng bao tim, mỡ vành tim, cơ tim để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xung huyết, xuất huyết, hoại tử;

c) Khám gan: Quan sát hình thái, màu sắc, tính chất của gan để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như sưng, xuất huyết, hoại tử...;

d) Khám thận: Quan sát hình thái, thể tích, màu sắc của dải thận để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý;

đ) Khám lách: Quan sát hình thái, màu sắc để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xung huyết, xuất huyết;

e) Khám diều, dạ dày tuyến, dạ dày cơ, ruột: Cắt dọc diều, dạ dày tuyến, dạ dày cơ và gạt nhẹ các chất nhày để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xuất huyết, loét, hoại tử; khi kiểm tra ruột, quan sát để phát hiện các nốt xuất huyết, loét, hoại tử hay ký sinh trùng;

g) Khám buồng trứng (gia cầm mái): Quan sát hình thái, màu sắc và những biến đổi bệnh lý như vỡ buồng trứng, xung huyết, xuất huyết, hoại tử, viêm dính với các tổ chức khác.

7. Những điều cần lưu ý khi khám hạch lâm ba

Hạch lâm ba thường có kích thước từ 2 mm - 10 cm, số lượng và hình dáng của hạch cũng khác nhau tùy theo từng loài. Ở trâu bò, dê, cừu có khoảng 300 hạch lâm ba và có sự phân bố giống nhau, có hình ô van, tròn, mặt cắt thô có màu xám hoặc vàng xám.

Khám hạch lâm ba bao gồm xem hình thái, thể tích, màu sắc bên ngoài của hạch và độ rắn, mềm của hạch lâm ba; cắt hạch xem màu sắc mặt cắt, khi cắt hạch có chảy nước ra không, có xung huyết, xuất huyết, có mủ hay không; chú ý quan sát những biến đổi bệnh lý trên mặt cắt; mỗi hạch cắt tối thiểu hai lát cắt.

7.1. Những biểu hiện bệnh lý thường gặp ở hạch lâm ba

a) Hạch sưng: Bổ đôi hạch lâm ba nhưng không tách rời, xem mặt cắt nếu nó lồi lên, khi khép 2 nửa hạch lại không kín khít thì hạch đó bị sưng;

b) Hạch lâm ba bị xung huyết: Hạch bị sưng lên, thường gặp ở giai đoạn đầu của thời kỳ viêm, khi cắt hạch có nước màu đỏ chảy ra, mặt cắt có màu nâu bóng;

c) Hạch lâm ba thủy thũng: Lớn hơn hạch bình thường 3 - 4 lần, mặt cắt vồng lên có nước hơi trắng chảy ra nhiều;

d) Hạch lâm ba thấm dịch: Hạch sưng to, sờ thấy mềm, mặt cắt hơi xám và có nhiều nước đục chảy ra;

đ) Hạch lâm ba bã đậu: Hạch sưng to, hơi rắn, khi cắt hạch thấy mặt cắt lổn nhổn giống như bã đậu không có nước, xung quanh hạch có mô liên kết rắn lại;

e) Hạch lâm ba tăng sinh: Hạch sưng to, cứng, khi cắt thấy dai, mặt cắt có chảy nước; xung quanh hạch lâm ba có nhiều sợi liên kết phát triển bao quanh thành vỏ dày làm dính hạch với các tổ chức xung quanh.

7.2. Vị trí một số hạch lâm ba của trâu, bò cần kiểm tra

a) Hạch mang tai: Dài khoảng 6 - 9 mm nằm ở vị trí dưới khớp thái dương hàm, nửa trước bị da phủ, nửa sau bị tuyến dưới tai trùm che, phụ trách vùng mắt, tai, mũi, môi, nửa phần trên của đầu;

b) Hạch dưới hàm: Dài khoảng 3 - 4,5 mm nằm ở cạnh sau xương hàm dưới, đối xứng 2 bên và phụ trách vùng răng, lợi, lưỡi;

c) Hạch trước vai (hạch cổ nông): Dài khoảng 0,2 - 4 cm nằm ở trước và đầu trên khớp bả vai;

d) Hạch bẹn nông: Bò đực nằm ở thừng dịch hoàn và lưng dương vật; ở con cái nằm ở phía sau gốc vú, phụ trách vùng mặt ngoài dưới thành bụng, tuyến vú, dương vật;

đ) Hạch bẹn sâu: Nằm ở ngay chỗ hõm hông nơi phát ra động mạch chậu ngoài;

e) Hạch chậu trong: Nằm ở vị trí chỗ khởi đầu động mạch chậu trong;

g) Hạch chậu ngoài: Nằm ở vị trí chỗ khởi đầu động mạch chậu ngoài;

h) Hạch trước đùi: Trâu bò có 1 hạch rất to, dài 6 - 11 cm nằm ở trước cơ căng cân mạc đùi;

i) Hạch đùi sâu: Nằm ở vùng động mạch đùi sâu;

k) Hạch lâm ba gan: Nằm ở rốn gan;

l) Hạch lâm ba phổi:

Hạch phế quản phải: Nằm trên khí quản phải, trên lá phổi phải phụ trách khí quản, phổi phải;

Hạch phế quản trái: Nằm trong lớp mỡ, phía trước mặt ngoài của phế quản trái, bị che bởi cung động mạch chủ, phụ trách phế quản, thực quản, tim;

Hạch màng phổi giữa: Nằm ở cung động mạch chủ và lưng thực quản;

Hạch màng trung thất trước: Chia làm 3 nhóm, một nhóm ở trước động mạch chủ và bên trái khí quản; một nhóm ở gốc động mạch cánh tay; một nhóm ở cửa vào lồng ngực;

m) Hạch màng treo ruột: Nằm ở giữa màng treo ruột tạo thành một chuỗi liền nhau phụ trách phần ruột.

7.3. Vị trí một số hạch lâm ba của lợn cần kiểm tra

a) Hạch mang tai: To khoảng 2 - 7 mm nằm ở vị trí dưới khớp thái dương hàm, nửa trước bị da phủ, nửa sau bị tuyến dưới tai trùm che, phụ trách vùng mắt, tai, mũi, môi, nửa phần trên của đầu;

b) Hạch dưới hàm: Nằm ở cạnh sau xương hàm dưới, đối xứng 2 bên và phụ trách vùng răng, lợi, lưỡi;

c) Hạch trước vai còn gọi là hạch cổ nông: To khoảng 0,2 - 4 cm nằm ở trước và đầu trên khớp bả vai;

d) Hạch bẹn nông: Nằm ở bên ngoài của đôi vú thứ 5 - 6, phụ trách vùng mặt ngoài dưới thành bụng, tuyến vú, dương vật;

đ) Hạch bẹn sâu: Nằm ở ngay chỗ hõm hông nơi phát ra động mạch chậu ngoài;

e) Hạch chậu trong: Nằm ở vị trí chỗ khởi đầu động mạch chậu trong;

g) Hạch chậu ngoài: Nằm ở vị trí chỗ khởi đầu động mạch chậu ngoài;

h) Hạch trước đùi: Dài 5,5 cm nằm ở trước cơ căng cân mạc đùi;

i) Hạch đùi sâu: Nằm ở vùng động mạch đùi sâu;

k) Hạch lâm ba gan: Nằm ở rốn gan;

l) Hạch lâm ba phổi:

Hạch phế quản trái: Nằm trong lớp mỡ, phía trước mặt ngoài của phế quản trái, bị che bởi cung động mạch chủ, phụ trách phế quản, thực quản, tim;

Hạch phế quản phải: Nằm trên khí quản phải, trên lá phổi phải phụ trách khí quản, phổi phải;

Hạch màng trung thất trước: Nằm ở trước bao tim.

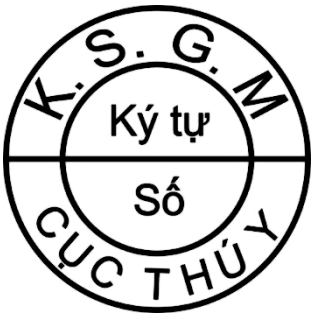
m) Hạch màng treo ruột: Nằm ở giữa màng treo ruột tạo thành một chuỗi liền nhau phụ trách phần ruột.

Phụ lục IV

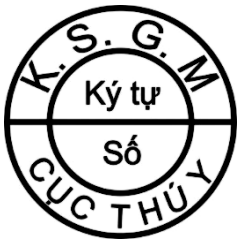
MẪU DẤU KIỂM SOÁT GIẾT MỔ

(Ban hành kèm theo Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

1. Dấu kiểm soát giết mổ động vật sử dụng tại cơ sở giết mổ xuất khẩu



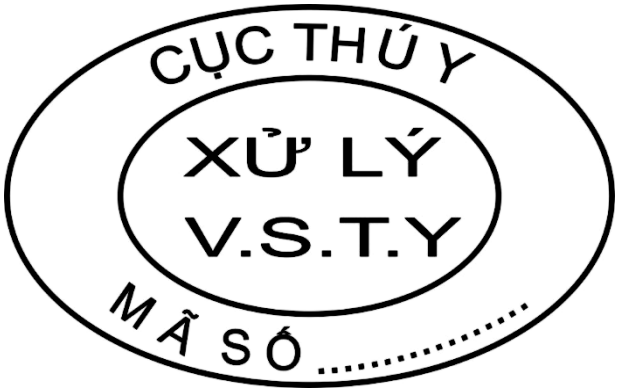
Hình 1. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ gia súc để xuất khẩu



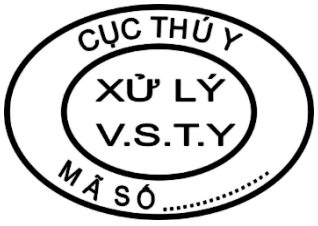
Hình 2. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ gia cầm để xuất khẩu

Hình 3. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ gia súc để tiêu thụ nội địa

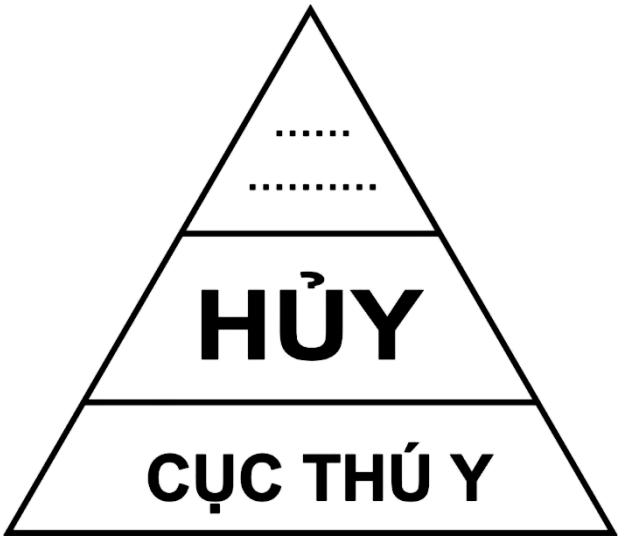
Hình 4. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ gia cầm để tiêu thụ nội địa



Hình 5. Mẫu dấu xử lý vệ sinh thú y đối với gia súc



Hình 6. Mẫu dấu xử lý vệ sinh thú y đối với gia cầm



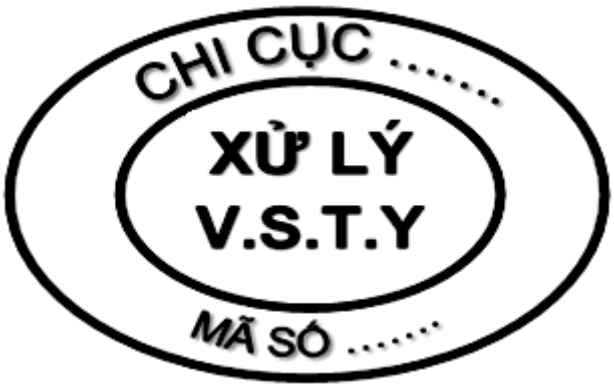
Hình 7. Mẫu dấu hủy đối với gia súc

Hình 8. Mẫu dấu hủy đối với gia cầm

2. Dấu kiểm soát giết mổ động vật sử dụng tại cơ sở giết mổ tiêu thụ nội địa

Hình 9. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ gia súc

Hình 10. Mẫu dấu kiểm soát giết mổ gia cầm



Hình 11. Mẫu dấu xử lý vệ sinh thú y đối với gia súc

Hình 12. Mẫu dấu xử lý vệ sinh thú y đối với gia cầm

Hình 13. Mẫu dấu hủy đối với gia súc

Hình 14. Mẫu dấu hủy đối với gia cầm

Phụ lục V

MẪU TEM VỆ SINH THÚ Y

(Ban hành kèm theo Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

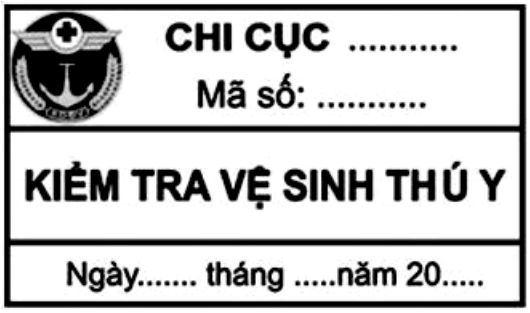
1. Tem vệ sinh thú y sử dụng tại cơ sở giết mổ, sơ chế để xuất khẩu

Hình 15. Mẫu tem vệ sinh thú y

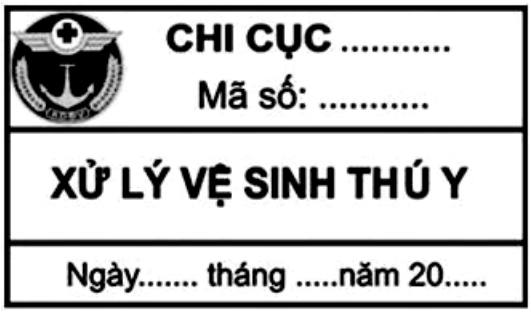
Hình 16. Mẫu tem xử lý vệ sinh thú y

Hình 17. Mẫu tem tiêu hủy

2. Tem vệ sinh thú y tại cơ sở giết mổ, sơ chế để tiêu thụ nội địa



Hình 18. Mẫu tem vệ sinh thú y



Hình 19. Mẫu tem xử lý vệ sinh thú y

Hình 20. Mẫu tem tiêu hủy

Phụ lục VI
HƯỚNG DẪN XỬ LÝ ĐỐI VỚI ĐỘNG VẬT, SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT KHÔNG BẢO ĐẢM YÊU CẦU VỆ SINH THÚ Y

(Ban hành kèm theo Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

1. Hướng dẫn xử lý đối với động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y tại cơ sở giết mổ

a) Tạm dừng giết mổ đối với động vật được điều trị bằng kháng sinh, hormon hoặc phòng bệnh bằng vaccin chưa đủ thời gian ngừng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc của cơ quan thú y; động vật bị sử dụng thuốc an thần, động vật có biểu hiện trúng độc, bị bơm nước hoặc bị đưa thêm các loại chất khác vào cơ thể hoặc sử dụng chất cấm trong chăn nuôi và xử lý như sau:

Động vật mới phòng bệnh bằng vaccin chưa đủ 15 ngày hoặc đã sử dụng thuốc kháng sinh, hormon nhưng chưa đủ thời gian ngừng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất phải được nuôi dưỡng cho đến khi đủ thời gian theo quy định; động vật bị sử dụng thuốc an thần trước giết mổ mà dư lượng trong sản phẩm động vật vượt quá giới hạn do Bộ Y tế quy định buộc phải tiêu hủy.

Động vật có biểu hiện trúng độc phải được tách riêng để điều trị đến khi khỏi bệnh và đào thải hết chất gây trúng độc ra khỏi cơ thể; động vật chết do trúng độc phải được tiêu hủy.

Động vật được xác định hoặc nghi ngờ tồn dư các chất độc hại phải được tách riêng để nuôi dưỡng cho đến khi được xác định đào thải hết chất độc hại ra khỏi cơ thể. Động vật được xác định có sử dụng chất cấm trong chăn nuôi phải tiêu hủy.

Động vật nghi bị bơm nước trước giết mổ phải lưu giữ tối thiểu 24 giờ; động vật bị đưa thêm các loại chất khác vào cơ thể phải lưu giữ đến khi xác định bảo đảm an toàn thực phẩm mới được phép giết mổ; trường hợp xác định chất đưa vào cơ thể động vật gây nguy hại cho sức khỏe con người thì phải tiêu hủy theo chỉ định của cơ quan thú y.

b) Tạm dừng giết mổ đối với động vật có thân nhiệt và những biểu hiện không bình thường; động vật có dấu hiệu mắc bệnh truyền nhiễm thuộc Danh mục bệnh động vật trên cạn phải công bố dịch, Danh mục bệnh truyền lây giữa động vật và người mà không phải tiêu hủy bắt buộc theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về phòng, chống dịch bệnh động vật trên cạn;

Xử lý như sau:

Phải tuân thủ hướng dẫn xử lý cụ thể đối với từng bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về phòng, chống dịch bệnh động vật trên cạn.

Động vật tại phải được nuôi cách ly tại chỗ để theo dõi chữa trị theo hướng dẫn của cơ quan thú y và phải được kiểm tra giám sát trong quá trình nuôi cách ly;

trường hợp cơ sở giết mổ không có địa điểm nuôi cách ly hoặc chủ động vật có yêu cầu giết mổ, phải thực hiện giết mổ bắt buộc ở khu vực riêng hoặc tiêu hủy bắt buộc theo chỉ định của cơ quan thú y.

c) Giết mổ ở khu vực riêng

Thực hiện đối với động vật quy định tại điểm d của mục này hoặc động vật được cơ quan thú y chỉ định phải giết mổ bắt buộc hoặc động vật mắc bệnh lao, suyễn, bệnh về đường ruột, các bệnh khớp, ký sinh trùng và viêm vú;

Nếu cơ sở giết mổ không có khu vực riêng, phải giết mổ sau cùng; sau khi giết mổ phải áp dụng các biện pháp vệ sinh, khử trùng theo hướng dẫn của cơ quan thú y.

d) Giết mổ bắt buộc đối với động vật mắc bệnh, có dấu hiệu mắc bệnh truyền nhiễm phải giết mổ bắt buộc theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về phòng, chống dịch bệnh động vật trên cạn hoặc khi có chỉ định của cơ quan thú y.

đ) Tiêu hủy bắt buộc đối với động vật mắc bệnh truyền nhiễm trong Danh mục bệnh động vật cấm giết mổ, chữa bệnh theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về phòng, chống dịch bệnh động vật trên cạn và động vật mẫn cảm có tiếp xúc với động vật này; động vật bị trúng độc không có khả năng hồi phục, phát hiện chất cấm khi có chỉ định của cơ quan thú y;

Trường hợp động vật chết tại cơ sở giết mổ được xác định do chấn thương cơ học, stress, sốc trong quá trình vận chuyển mà chưa thối rữa được phép giết mổ để làm thức ăn chăn nuôi, thân thịt, phụ phẩm phải được xử lý nhiệt; động vật bị chết trong các trường hợp khác đều phải tiêu hủy.

Việc tiêu hủy thực hiện theo quy định tại QCVN 01-41:2011/BNNPTNT về yêu cầu xử lý vệ sinh đối với việc tiêu hủy động vật và sản phẩm động vật.

2. Xử lý đối với sản phẩm động vật mang mầm bệnh truyền nhiễm phát hiện trong quá trình giết mổ

Trường hợp phát hiện động vật mắc bệnh hoặc có dấu hiệu mắc bệnh truyền nhiễm trong quá trình kiểm tra sau giết mổ, phải xử lý sản phẩm động vật như sau:

a) Bệnh nhiệt thán (Anthrax)

Phải ngừng ngay việc giết mổ và lấy mẫu để xét nghiệm.

Nếu xác định đúng bệnh thì toàn bộ thịt, phủ tạng, da, lông, xương, sừng, móng đều phải tiêu hủy.

Thịt, phủ tạng gia súc bị lây nhiễm chéo đều phải xử lý nhiệt.

Nền, tường nơi giết mổ và dụng cụ giết mổ đều phải tiêu độc bằng hóa chất theo hướng dẫn của nhà sản xuất; quần áo của cán bộ, công nhân trong khu vực giết mổ phải được khử trùng.

b) Bệnh tai xanh (PRRS); bệnh lở mồm long móng (FMD)

Phải xử lý nhiệt toàn bộ thịt, phủ tạng của gia súc mắc bệnh và của gia súc bị lây nhiễm chéo trong quá trình giết mổ;

Toàn bộ khu vực giết mổ, chuồng nuôi nhốt... phải được vệ sinh, khử trùng bằng hóa chất theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

c) Bệnh xoắn khuẩn (Leptospirosis)

Gia súc mắc bệnh phải tiêu hủy, không được tiếp xúc với gia súc khỏe; thịt, phủ tạng phải tiêu hủy.

Toàn bộ khu vực giết mổ phải được tiêu độc bằng hóa chất theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

d) Bệnh đóng dấu lợn; bệnh tụ huyết trùng lợn; bệnh dịch tả lợn

Nếu phát hiện bệnh tích trên toàn thân thịt có tụ huyết và xuất huyết: Thịt và phủ tạng phải tiêu hủy.

Nếu phát hiện thân thịt không có hiện tượng tụ huyết hoặc xuất huyết: Thịt phải xử lý nhiệt, phủ tạng phải tiêu hủy.

đ) Bệnh suyễn lợn (Mycoplasma pneumonia of swine)

Toàn bộ phổi phải tiêu hủy, các phủ tạng khác và thịt không phải xử lý.

Nếu ghép với bệnh khác như Đóng dấu lợn, Tụ huyết trùng lợn, Dịch tả lợn: Tùy thuộc vào bệnh tích của bệnh ghép mà ra quyết định xử lý.

e) Bệnh lao bò (Tuberculosis)

Nếu phát hiện có bệnh tích lao ở phủ tạng, các hạch lâm ba hoặc bệnh tích lao lấm tấm như hạt kê ở xoang ngực: Thịt, phủ tạng phải tiêu hủy.

Nếu chỉ phát hiện bệnh tích lao ở từng bộ phận (một vài hạch lâm ba hoặc ở buồng vú hoặc ở phổi): Phải cắt, tiêu hủy bộ phận có bệnh tích, phần thịt và phủ tạng còn lại không có bệnh tích phải xử lý nhiệt.

g) Bệnh Tụ huyết trùng trâu bò, dê cừu (Pasteurellosis): Toàn bộ phủ tạng và máu phải tiêu hủy; thịt phải được xử lý nhiệt.

h) Bệnh Cúm gia cầm (áp dụng đối với thể độc lực cao hoặc chủng vi rút có khả năng truyền lây bệnh cho người)

Tiêu hủy toàn bộ thân thịt và phủ tạng gia cầm mắc bệnh và những gia cầm khác bị lây nhiễm chéo trong quá trình giết mổ.

Vệ sinh, khử trùng tiêu độc lại toàn bộ cơ sở giết mổ trước khi hoạt động trở lại.

3. Xử lý sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu về cảm quan

a) Sản phẩm động vật có biểu hiện bất thường về màu sắc: Tiêu hủy đối với trường hợp sử dụng phẩm màu không có trong Danh mục phụ gia được phép sử dụng trong sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm;

b) Sản phẩm động vật bị tạp nhiễm ngoại vật, tạp chất:

Áp dụng các biện pháp loại bỏ ngoại vật;

Xử lý bằng biện pháp cơ giới như rửa sạch, cắt bỏ đối với trường hợp thịt và phủ tạng bị tạp nhiễm phân, đất, chất chứa đường ruột hoặc trường hợp thân thịt, phủ tạng có bệnh tích cục bộ của bệnh ngoại khoa.

c) Sản phẩm động vật có biểu hiện biến đổi chất lượng:

Sản phẩm động vật sử dụng làm thực phẩm có biểu hiện ôi thiu, buộc phải chuyển làm nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi hoặc nguyên liệu chế biến công nghiệp;

Sản phẩm động vật đang bị phân hủy và có mùi hôi thối, buộc phải tiêu hủy.

4. Xử lý sản phẩm động vật ô nhiễm vi sinh vật không được phép có hoặc vượt quá mức giới hạn cho phép

a) Sản phẩm động vật sử dụng làm thực phẩm bị ô nhiễm vi sinh vật không được phép có hoặc vượt quá mức giới hạn cho phép phải xử lý nhiệt để làm thức ăn chăn nuôi:

Đối với thịt gia súc trước khi luộc phải cắt thành từng miếng, dày không quá 8 cm, nặng không quá 2 kg và luộc sôi trong 2 giờ.

Đối với thịt gia cầm phải bổ dọc theo sống lưng, luộc sôi 30 phút.

b) Sản phẩm động vật không thể sử dụng làm nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi buộc phải tiêu hủy hoặc chuyển làm nguyên liệu chế biến công nghiệp.

5. Xử lý sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu về các chỉ tiêu tồn dư thuốc kháng sinh hoặc phát hiện tồn dư chất cấm, chất độc

a) Sản phẩm động vật sử dụng làm thực phẩm có tồn dư hoocmon tăng trưởng, chất cấm, các loại thuốc kháng sinh cấm, buộc phải tiêu hủy hoặc chuyển làm nguyên liệu chế biến công nghiệp;

b) Nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi có tồn dư chất cấm, kim loại nặng, hóa chất bảo vệ thực vật, thuốc kháng sinh khác vượt quá giới hạn cho phép yêu cầu vệ sinh thú y đối với thức ăn chăn nuôi, buộc phải tiêu hủy hoặc chuyển làm nguyên liệu chế biến công nghiệp.

6. Xử lý sản phẩm động vật mang ký sinh trùng, ấu trùng của ký sinh trùng

a) Bệnh giun xoắn (giun bao)

Nếu trong 24 lắt cắt ở gốc cơ hoành cách mô có 01 ấu trùng thì toàn bộ thịt, phủ tạng phải tiêu hủy.

b) Bệnh gạo lợn/gạo bò

40 cm^2 mặt cắt có 1 - 6 ấu trùng thì thịt, thực quản, tim phải luộc chín trước khi sử dụng; gan, lá lách, dạ dày không phải xử lý.

40 cm^2 mặt cắt có trên 6 ấu trùng thì thịt phải hủy bỏ, các phủ tạng khác xử lý giống như trên.

c) Bệnh Nhục bào tử trùng ở thịt (Sarcosporidiosis)

Trường hợp gia súc sau khi được giết mổ nếu phát hiện ở tổ chức cơ (đặc biệt ở vùng thực quản trâu, bò) có ấu trùng:

Nếu số lượng ấu trùng ít (1 - 2 ấu trùng trong 40 cm^2 diện tích mặt cắt ở các bộ phận kiểm tra) thì thịt và phủ tạng không phải xử lý.

Nếu số lượng ấu trùng nhiều (có trên 2 ấu trùng trong 40 cm^2 diện tích mặt cắt ở các bộ phận kiểm tra) và các tổ chức cơ đều có ấu trùng thì toàn bộ thịt và phủ tạng phải luộc chín.

Phụ lục VII
HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT NHỎ LẺ
(Ban hành kèm theo Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

1. Mẫu Biên bản kiểm tra

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ GIẾT MỔ NHỎ LẺ

I. THÔNG TIN CHUNG:
1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Giấy đăng ký kinh doanh số: ngày cấp nơi cấp
4. Số điện thoại: Số Fax *(nếu có)*:
5. Mã số *(nếu có)*:
6. Loại động vật giết mổ:
7. Ngày kiểm tra:
8. Hình thức kiểm tra:
9. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1)
2)
3)
10. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **Luật thú y:** Điều 69, Khoản 2, Điểm a	**Địa điểm sản xuất** (có tách biệt với các nguồn ô nhiễm như nhà vệ sinh của gia đình và các hộ xung quanh, chuồng nuôi động vật, bệnh viện, nghĩa trang... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm)		[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm, các công đoạn giết mổ bố trí tránh gây ô nhiễm chéo...)		[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **Luật thú y:** Điều 69, Khoản 2, Điểm b	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để giết mổ, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)			[ ]	[ ]	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; **Luật thú y:** Điều 69, Khoản 2, Điểm b	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, thực hiện vệ sinh nhà xưởng...)		[ ]	[ ]		
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **Luật thú y:** Điều 69, Khoản 2, Điểm đ	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp giết mổ được khám sức khỏe định kỳ; được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; thực hiện vệ sinh công nhân...)		[ ]	[ ]		
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **Luật thú y:** Điều 69, Khoản 2, Điểm c	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nước đáp ứng quy định vệ sinh thú y và động vật đưa vào giết mổ đáp ứng yêu cầu vệ sinh thú y để giết mổ làm thực phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **Luật thú y**: Điều 69, Khoản 2, Điểm d	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ	**Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, ATTP** (duy trì điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, ATTP)		[ ]	[ ]		
9	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và giết mổ động vật; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: 9/9 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

** Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm, Luật thú y cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.*

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày... tháng... năm...	*....., ngày... tháng... năm...*
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA	**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký tên)	*(Ký tên)*

2. Hướng dẫn kiểm tra, xếp loại và hoàn thiện Biên bản kiểm tra

2.1. Phạm vi áp dụng

Biểu mẫu dùng để kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện vệ sinh thú y, bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) đối với các cơ sở giết mổ động vật quy mô nhỏ lẻ.

2.2. Hướng dẫn xếp loại

a) Định nghĩa mức lỗi

- ***Lỗi nghiêm trọng (Se):*** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, không bảo đảm vệ sinh thú y, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- ***Lỗi nặng (Ma):*** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- ***Lỗi nhẹ (Mi):*** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

b) Bảng xếp loại:

Mức lỗi **Xếp loại**	**Nhẹ**	**Nặng**	**Nghiêm trọng**
Loại A	≤ 5	0	0
Loại B	> 5 đến 9	0	0
	Mi + Ma ≤ 8 và Ma ≤ 3		0
Loại C	Mi + Ma > 8 và Ma > 3		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

c) Diễn giải: Cơ sở đủ điều kiện khi xếp loại A hoặc B; Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện khi cơ sở xếp loại C.

- Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

+ Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và + Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

- Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:

+ Không có lỗi Nghiêm trọng và

+ Một trong hai trường hợp sau: (1) Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 05 chỉ tiêu; (2) hoặc số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 08 chỉ tiêu.

- Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

+ Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

+ Một trong các trường hợp sau: (1) Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; (2) hoặc có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 08 chỉ tiêu.

2.3. Phương pháp kiểm tra

a) Ghi biên bản kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

b) Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

- Dùng ký hiệu X hoặc đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

2.4. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu

a) Địa điểm sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; **Luật thú y**: Điều 69, Khoản 2, Điểm a	**Địa điểm sản xuất** (có tách biệt với các nguồn ô nhiễm như nhà vệ sinh của gia đình và các hộ xung quanh, chuồng nuôi động vật, bệnh viện, nghĩa trang... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm)		[ ]	[ ]		

- Yêu cầu:

+ Địa điểm tách biệt với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm như nhà vệ sinh của gia đình và các hộ xung quanh, chuồng nuôi động vật, bệnh viện, nghĩa trang.

+ Không bị đọng nước, ngập nước.

- Phạm vi: Toàn bộ khu vực giết mổ và các khu vực phụ trợ.

- Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Kiểm tra trên thực tế để xác định:

+ Khu vực giết mổ có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nhà vệ sinh của gia đình và các hộ xung quanh, chuồng nuôi động vật, bệnh viện, nghĩa trang.

+ Không bị đọng nước, ngập nước.

+ Lỗi Nặng (Ma): Cơ sở giết mổ tiếp giáp trực tiếp nhà vệ sinh của gia đình và các hộ xung quanh, chuồng nuôi động vật, bệnh viện, nghĩa trang hoặc ở nơi bị ngập nước.

b) Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm, các công đoạn giết mổ bố trí tránh gây ô nhiễm chéo...)		[ ]	[ ]		

- Yêu cầu:

+ Kết cấu vững chắc, phù hợp với quy mô giết mổ động vật.

+ Khu vực sản xuất được bố trí phù hợp với quy trình giết mổ động vật để hạn chế tối đa khả năng lây nhiễm chéo, thuận lợi cho hoạt động giết mổ động vật và làm vệ sinh.

+ Nơi nuôi giữ động vật chờ giết mổ phải có đủ diện tích, có mái che, nền sàn được làm bằng các vật liệu bền nhẵn, chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh, tiêu độc, khử trùng; bảo đảm cung cấp đủ nước cho gia súc, gia cầm uống.

+ Khu vực giết mổ: Mái hoặc trần được làm bằng vật liệu bền; Tường phía trong được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, chịu nhiệt, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ vệ sinh và khử trùng; chân tường, nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và góc cột được xây tròn hay ốp nghiêng; Sàn: Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ vệ sinh, khử trùng, tiêu độc; thiết kế dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn;

+ Đối với cơ sở giết mổ gia súc: Có móc treo hoặc giá đỡ bảo đảm thân thịt cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3m; nếu lấy phủ tạng trên bệ mổ, bệ phải cao hơn sàn ít nhất 0,4m; nơi làm sạch lòng, dạ dày phải tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt để tránh làm vấy nhiễm chéo.

+ Đối với cơ sở giết mổ gia cầm: Trang thiết bị cho việc lấy phủ tạng khỏi thân thịt sao phải bảo đảm thân thịt và phủ tạng không được tiếp xúc trực tiếp với nền sàn.

- Phạm vi:

Toàn bộ khu vực nuôi nhốt động vật chờ giết mổ và khu vực giết mổ.

- Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

+ Diện tích nhà xưởng; nền nhà; trần nhà; cửa ra vào, ánh sáng...

+ Lỗi Nặng (Ma):

Khi phát hiện 01 trong 02 lỗi sau: (1) Giết mổ động vật trên sàn; để thân thịt và phủ tạng tiếp xúc trực tiếp với nền sàn; (2) Sàn của cơ sở giết mổ không nhẵn, đọng nước thành vũng.

c) Trang thiết bị sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; **Luật thú y:** Điều 69, Khoản 2, Điểm b	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để giết mổ, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)			[ ]	[ ]	

- Yêu cầu:

+ Có đủ trang thiết bị phục vụ việc giết mổ, chứa đựng, pha lóc và vận chuyển gia súc, gia cầm và thịt gia súc, gia cầm; được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm và trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

+ Bề mặt các thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, nhẵn, không thấm nước, dễ làm sạch, không ảnh hưởng xấu đến chất lượng sản phẩm.

- Phạm vi:

Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong trong giết mổ động vật, vận chuyển sản phẩm động vật.

- Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

+ Đủ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.

+ Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng xấu đến ATTP của sản phẩm.

+ Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

+ ***Lỗi nặng (Ma):*** Khi không đáp ứng một các yêu cầu trên.

+ ***Lỗi nghiêm trọng (Se):*** Phát hiện bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm có nguy cơ ảnh hưởng xấu đến ATTP của sản phẩm.

d) Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; **Luật thú y:** Điều 69, Khoản 2, Điểm b	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, thực hiện vệ sinh nhà xưởng...)		[ ]	[ ]		

- Yêu cầu:

+ Sử dụng chất tẩy rửa có nhãn mác rõ ràng;

+ Khu vực giết mổ phải được vệ sinh, thu gom chất thải rắn sau mỗi ca giết mổ và định kỳ khử trùng, tiêu độc;

+ Dao và dụng cụ cắt thịt được bảo quản ở nơi quy định trong cơ sở giết mổ; được rửa sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng.

- Phạm vi:

Tất cả các các khu vực giết mổ; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

- Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

+ Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm của cơ sở giết mổ được duy trì.

+ Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.

+ Đủ số lượng dụng cụ; có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi quy định.

+ Trong tình trạng bảo trì tốt.

+ ***Lỗi nặng (Ma):*** Khi phát hiện cơ sở giết mổ không làm sạch khu vực giết mổ; không thu gom chất thải rắn sau mỗi ca giết mổ.

đ) Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; **Luật thú y:** Điều 69, Khoản 2, Điểm đ	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp giết mổ được khám sức khỏe định kỳ; được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; thực hiện vệ sinh công nhân...)		[ ]	[ ]		

- Yêu cầu:

+ Phải có Giấy xác nhận về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; những người đang mắc các bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da trong danh mục do Bộ Y tế quy định không được trực tiếp tham gia giết mổ động vật.

+ Được phổ biến, hướng dẫn về thực hành quy trình giết mổ động vật bảo đảm vệ sinh thú y.

+ Thực hiện yêu cầu vệ sinh cá nhân trong cơ sở giết mổ như mang bảo hộ lao động, không mang trang sức, ăn uống, khạc nhổ và rửa tay bằng xà phòng... trong khu vực giết mổ.

- Phạm vi:

+ Giấy xác nhận kiến thức ATTP;

+ Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

+ Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

- Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

+ Công nhân đã được tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm và được cấp Giấy xác nhận kiến thức ATTP, được khám sức khỏe theo quy định;

+ Công nhân có bảo hộ lao động; cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động;

+ Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh;

+ Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng; trong tình trạng bảo trì tốt.

+ ***Lỗi Nặng (Ma):*** Nếu phát hiện người trực tiếp giết mổ mắc bệnh hoặc có dấu hiệu mắc bệnh truyền nhiễm, ngoài da trong danh mục do Bộ Y tế quy định.

e) Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; **Luật thú y:** Điều 69, Khoản 2, Điểm c	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nước đáp ứng quy định vệ sinh thú y và động vật đưa vào giết mổ đáp ứng yêu cầu vệ sinh thú y để giết mổ làm thực phẩm....)		[ ]	[ ]	[ ]	

- Yêu cầu:

+ Nước sử dụng: Nguồn nước cung cấp cho tất cả các hoạt động giết mổ như làm sạch và vệ sinh phải đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất; Nước sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch được lấy từ nguồn nước máy hoặc giếng đào, giếng khoan. Giếng phải bảo đảm: Giếng đào không bị ngập lụt vào mùa mưa, thành giếng cao hơn mặt đất ít nhất 0,5m, có nắp đậy; giếng khoan cách xa nguồn gây ô nhiễm như chuồng nuôi động vật, bãi chôn lấp rác, nơi xử lý phân gia súc, gia cầm.

+ Động vật đưa vào giết mổ: Theo quy định tại Điều 4 của Thông tư này.

- Phạm vi:

+ Hồ sơ, sổ sách ghi chép, theo dõi về động vật giết mổ theo quy định.

+ Nguồn cung cấp nước, dụng cụ chứa đựng.

+ Sử dụng trong thực tế.

- Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

+ Nguồn nước cung cấp cho tất cả các hoạt động giết mổ như làm sạch và vệ sinh phải được lấy từ nguồn nước máy hoặc giếng đào, giếng khoan; đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất.

+ Động vật đưa vào giết mổ phải có nguồn gốc rõ ràng; phải khỏe mạnh, không mắc và không có dấu hiệu mắc các bệnh thuộc Danh mục bệnh động vật cấm giết mổ, chữa bệnh theo quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT

- Lỗi Nặng (Ma):

Khi phát hiện 01 trong 02 lỗi sau: (1) Dùng nước không bảo đảm vệ sinh như nước ao, sông, ngòi... để giết mổ động vật; (2) Giết mổ động vật đang điều trị bệnh bằng kháng sinh, có dấu hiệu sử dụng chất cấm trong chăn nuôi.

- Lỗi Nghiêm trọng (Se): Giết mổ động vật có biểu hiện, triệu chứng lâm sàng của bệnh hoặc mắc bệnh truyền nhiễm nguy hiểm như: Nhiệt thán, Lở mồm Long móng, Cúm gia cầm thể độc lực cao.

g) Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; **Luật thú y**: Điều 69, Khoản 2, Điểm d	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		

- Yêu cầu:

+ Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

+ Biện pháp thu gom, xử lý nước thải, chất thải rắn bảo đảm an toàn dịch bệnh, vệ sinh môi trường như sau: (1) Thùng đựng phế phụ phẩm có nắp đậy, được thu dọn thường xuyên sau giết mổ; (2) Có hệ thống xử lý nước thải, chất thải rắn bằng một trong các hình thức: Hầm biogas, hố sinh học, bể hoại, bể lắng; (3) Rãnh thoát nước thải phải có nắp đậy và bảo đảm thoát hết nước cần thải sau hoạt động giết mổ hàng ngày.

- Phạm vi:

+ Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.

+ Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.

+ Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

- Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

+ Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm.

+ Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy nhiễm bẩn cho thân thịt trong khu vực giết mổ.

+ Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực giết mổ.

+ Lỗi Nặng (Ma):

Khi phát hiện 01 trong 02 lỗi sau: (1) Nước thải bị ứ đọng, nguy cơ nhiễm bẩn cho thân thịt trong khu vực giết mổ; (2) Để chất thải rắn lưu cữu trong vật chứa không có nắp đậy ở trong khu vực giết mổ.

h) Điều kiện bảo đảm ATTP và quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	**Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, ATTP** (duy trì điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, ATTP)		[ ]	[ ]		

- Yêu cầu:

+ Thực hiện quy trình giết mổ bao gồm trình tự, thao tác từ khi gây choáng, lấy tiết, nhúng nước nóng, cạo/đánh lông, rửa, lột phủ tạng, làm sạch, pha lóc đúng kỹ thuật, bảo đảm an toàn thực phẩm, không bị lây nhiễm chéo vào thân thịt.

+ Có nhân viên Thú y thực hiện việc kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định.

+ Tất cả thân thịt, phủ tạng đạt yêu cầu vệ sinh thú y được đóng dấu kiểm soát giết mổ và các sản phẩm không đạt yêu cầu vệ sinh thú y được xử lý theo quy định.

- Phạm vi:

+ Toàn bộ các khu vực giết mổ;

+ Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi quá trình giết mổ.

- Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

+ Thực hiện quy trình giết mổ bao gồm trình tự, thao tác từ khi gây choáng, lấy tiết, nhúng nước nóng, cạo/đánh lông, rửa, lột phủ tạng, làm sạch, pha lóc đúng kỹ thuật, bảo đảm an toàn thực phẩm, không bị lây nhiễm chéo vào thân thịt.

+ Có nhân viên Thú y thực hiện việc kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định.

+ Tất cả thân thịt, phủ tạng đạt yêu cầu vệ sinh thú y được đóng dấu kiểm soát giết mổ và các sản phẩm không đạt yêu cầu vệ sinh thú y được xử lý theo quy định.

+ Lỗi Nặng (Ma):

Khi phát hiện 01 trong 02 lỗi sau: (1) Không thực hiện đúng các thao tác kỹ thuật trong quá trình giết mổ, nguy cơ lây nhiễm chéo phân, chất bẩn và vi sinh vật vào thân thịt; (2) Không có nhân viên Thú y thực hiện kiểm soát giết mổ theo quy định và không đóng dấu kiểm soát giết mổ lên thân thịt.

i) Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
19	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và giết mổ động vật; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[ ]	[ ]		

- Yêu cầu:

+ Có sổ ghi chép nguồn gốc, số lượng gia súc, gia cầm được đưa vào cơ sở để giết mổ.

+ Có sổ ghi chép số lượng thịt gia súc, gia cầm; tên, địa chỉ hộ kinh doanh được cung cấp thịt gia súc, gia cầm.

- Phạm vi: Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ động vật.

- Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

+ Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn động vật giết mổ (thể hiện được các thông tin cơ bản như: Ngày mua, loại động vật, người bán, trọng lượng, tình trạng động vật).

+ Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: Ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).

+ Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về an toàn thực phẩm.

+ ***Lỗi nặng (Ma):*** Không ghi chép nguồn gốc và số lượng gia súc, gia cầm được đưa vào cơ sở để giết mổ.