

**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ  
PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

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

Số: 61/2010/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 25 tháng 10 năm 2010

## **THÔNG TƯ**

### **Quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ gia cầm**

Căn cứ Pháp lệnh Thú y số 18/2004/PL-UBTVQH được Ủy ban Thường vụ Quốc hội thông qua ngày 29 tháng 4 năm 2004;

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm số 12/2003/PL-UBTVQH được Ủy ban thường vụ Quốc hội thông qua ngày 26 tháng 7 năm 2003;

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 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; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10/9/2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP;

Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y; Nghị định số 119/2008/NĐ-CP ngày 28/11/2008 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 33/2005/NĐ-CP;

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư Quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ gia cầm:

## **Chương I**

### **QUY ĐỊNH CHUNG**

#### **Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Thông tư này quy định về điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ gia cầm theo phương thức thủ công hoặc bán tự động.

#### **Điều 2. Đối tượng áp dụng**

Thông tư này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân trong và ngoài nước có hoạt động giết mổ gia cầm trên lãnh thổ Việt Nam.

**Điều 3. Giải thích từ ngữ**

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. Trang thiết bị: Gồm các dụng cụ, máy móc sử dụng để giết mổ, chứa đựng, pha lóc và vận chuyển gia cầm và thịt gia cầm.
2. Làm sạch: Là việc thực hiện các biện pháp cơ học để loại bỏ các chất vô cơ, hữu cơ bám dính trên bề mặt của thiết bị, dụng cụ, đồ bảo hộ, nhà xưởng của cơ sở giết mổ.
3. Khử trùng: Là việc sử dụng các tác nhân vật lý, hóa học để tiêu diệt các vi sinh vật gây nhiễm trên đối tượng cần khử trùng, bảo đảm an toàn thực phẩm.
4. Vệ sinh: Là điều kiện đối với công nhân, thiết bị dụng cụ, nhà xưởng của cơ sở giết mổ để đảm bảo quá trình sản xuất được thực hiện trong một môi trường phù hợp và sản phẩm tạo ra đáp ứng được các tiêu chí an toàn đối với người sử dụng.
5. Khu vực sản xuất: Bao gồm khu nuôi nhốt gia cầm chờ giết mổ và khu giết mổ.
6. Khu giết mổ: Là nơi diễn ra các hoạt động gây choáng, lấy tiết, nhúng nước nóng, đánh lông, tách phủ tạng, làm sạch phủ tạng ăn được, rửa thân thịt lần cuối, làm lạnh, kiểm tra thân thịt và dán tem, đóng dấu kiểm soát giết mổ.
7. Khu sạch: Là nơi diễn ra hoạt động, rửa lần cuối, làm lạnh, kiểm tra thân thịt lần cuối, pha lóc, đóng gói.
8. Khu bán: Là nơi nuôi nhốt gia cầm chờ giết mổ, gây choáng, lấy tiết, nhúng nước nóng, đánh lông, tách phủ tạng, làm sạch phủ tạng ăn được, thu gom phụ phẩm.

**Chương II****QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y****Điều 4. Yêu cầu đối với cơ sở hạ tầng**

1. Địa điểm:
  - a) Theo quy hoạch của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép;
  - b) Cách biệt với khu dân cư và xa các trang trại chăn nuôi, các nguồn gây ô nhiễm (bãi rác, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại, đường quốc lộ...);
  - c) Được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện và nước ổn định;
  - d) Thuận tiện đường giao thông, cách xa sông, suối là nguồn cung cấp nước sinh hoạt.

## 2. Thiết kế và bố trí:

- a) Có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh;
- b) Đường nhập gia cầm sống và xuất thịt ra khỏi cơ sở giết mổ phải riêng biệt, bảo đảm xe chở gia cầm sống không đi qua khu sạch;
- c) Có hồ sát trùng hoặc phương tiện khử trùng xe vận chuyển và người ra vào khu giết mổ;
- d) Có hệ thống xử lý chất thải rắn và chất thải lỏng phù hợp;
- e) Bố trí thành 2 khu vực riêng biệt: khu vực hành chính và khu vực sản xuất;
- g) Tại khu vực sản xuất phải có phòng làm việc cho cán bộ thú y.

### **Điều 5. Yêu cầu đối với khu nhập gia cầm và nhốt gia cầm chờ giết mổ**

1. Nơi nhập gia cầm có trang thiết bị đảm bảo việc chuyển gia cầm xuống được an toàn.
2. Khu nuôi nhốt gia cầm chờ giết mổ phải phù hợp với quy mô giết mổ và đặc điểm của từng loại gia cầm:
  - a) Có mái che mưa, che nắng, thoáng mát, không bị dột hoặc mưa tạt;
  - b) Nền lát bằng vật liệu chắc chắn, chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh khử trùng và dốc về rãnh thoát nước thải.
3. Có lối đi cho cán bộ thú y kiểm tra gia cầm trước khi giết mổ.
4. Có hệ thống cung cấp nước để làm vệ sinh phương tiện vận chuyển gia cầm và khu vực nhốt gia cầm chờ giết mổ.

### **Điều 6. Yêu cầu đối với khu vực giết mổ gia cầm**

1. Được thiết kế bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch. Khu bẩn và khu sạch phải cách biệt nhau, giữa hai khu phải có hồ hoặc máng sát trùng.
2. Mái hoặc trần: phải kín, không bị dột, được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ vệ sinh khử trùng.
3. Tường phía trong khu giết mổ: được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, chịu nhiệt,耐火, 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.
4. Được bố trí đủ hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ, bảo hộ lao động tại những vị trí thuận tiện cho việc làm sạch và khử trùng.

#### 5. Sàn khu vực giết mổ:

a) Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ vệ sinh và khử trùng;

b) Được thiết kế dốc về phía hệ thống thu gom chất thải để đảm bảo thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn.

6. Đối với giết mổ treo, chiều cao từ sàn đến trần phải đảm bảo không gây ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm của thịt. Dây chuyền giết mổ treo phải thấp hơn trần ít nhất 1m.

Đối với giết mổ thủ công, phải có bàn hoặc bệ lấy phủ tạng. Chiều cao của bàn, bệ lấy phủ tạng ít nhất 0,9m và được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ vệ sinh và khử trùng.

7. Có hệ thống hút hơi nước ngưng tụ hoạt động tốt.

8. Nơi làm sạch và khám thân thịt gia cầm phải bảo đảm:

a) Thoáng mát, hợp vệ sinh, có lưới chống côn trùng và động vật gây hại;

b) Có dụng cụ chứa thân thịt chưa sạch lông, dính dị vật, bị trầy xước hoặc không đủ tiêu chuẩn chờ xử lý;

c) Có bàn để kiểm tra thân thịt hoặc bố trí nơi khám thân thịt tại cuối dây chuyền giết mổ treo;

d) Nếu giết mổ thủ công, phải có bàn hoặc bệ để xếp thân thịt gia cầm chờ kiểm soát của Thú y.

9. Yêu cầu về làm lạnh và bảo quản lạnh thịt gia cầm tại cơ sở (nếu có):

a) Thịt tươi sau khi làm nguội, đóng gói và bảo quản ở nhiệt độ 0 - 5°C;

b) Thịt đông lạnh sau khi làm nguội, cấp đông ở nhiệt độ -40°C đến -50°C, bảo quản ở nhiệt độ -18°C đến -20°C.

### **Điều 7. Yêu cầu về hệ thống thoát nước thải và xử lý chất thải**

1. Hệ thống thoát nước thải:

a) Có hệ thống cống thoát nước thải tại tất cả các khu vực bóc dỡ, khu chờ giết mổ và khu giết mổ gia cầm;

b) Cống thoát nước thải có nắp đậy, có đường kính phù hợp để có thể thoát tất cả các chất thải trong quá trình giết mổ, làm vệ sinh nhà xưởng, xe vận chuyển gia cầm;

c) Hệ thống thoát nước được lắp đặt để nước có thể chảy từ khu sạch đến khu bẩn, đảm bảo không có nước đọng trên sàn;

d) Nước thải từ khu vệ sinh công nhân được dẫn trực tiếp ra hệ thống nước thải chung bên ngoài, tách biệt với hệ thống thoát nước thải khu giết mổ;

e) Có lưới chắn rác và bể tách mỡ vụn, phù tạng trước khi nước thải đổ vào hệ thống xử lý nước thải;

g) Nước thải sau khi xử lý phải đạt QCVN 24: 2009/BTNMT đối với các chỉ tiêu sau: BOD, COD, Coliforms, pH, NH<sub>3</sub>, H<sub>2</sub>S, TN, TP, TSS theo Phụ lục số 3 của Thông tư này.

## 2. Xử lý chất thải rắn, phụ phẩm, sản phẩm không đạt yêu cầu ATTP

a) Có nơi xử lý gia cầm chết, nội tạng không ăn được đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được;

b) Nếu cơ sở không tự xử lý được thì phải ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải;

c) Các thùng đựng phế phụ phẩm phải có nắp đậy và được ghi nhãn theo chức năng sử dụng. Phế phụ phẩm được thu dọn thường xuyên sau ca làm việc;

d) Phân, rác thải hữu cơ được xử lý để hạn chế ô nhiễm môi trường;

e) Thường xuyên dọn sạch chất thải sau mỗi ca giết mổ.

## **Điều 8. Yêu cầu đối với thiết bị chiếu sáng và thông khí**

### 1. Yêu cầu về thiết bị chiếu sáng và cường độ ánh sáng

a) Cường độ ánh sáng trắng khu vực giết mổ và khu pha lọc thịt ít nhất phải đạt 300Lux; khu vực lấy nội tạng và khu vực kiểm tra của cán bộ thú y 500Lux; khu vực đóng gói và đông lạnh là 200Lux;

b) Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.

### 2. Thông khí

a) Hệ thống thông khí phải được thiết kế đảm bảo không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn;

b) Cửa thông gió của khu sạch, khu pha lọc phải có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại.

## **Điều 9. Yêu cầu đối với nước dùng và nước đá**

### 1. Nước và nước nóng:

a) Nước và nước nóng cung cấp nước cho tất cả các hoạt động giết mổ và vệ sinh phải đầy đủ;

b) Phải có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ. Hồ sơ phải lưu tại cơ sở;

c) Nước được sử dụng trong cơ sở giết mổ đạt QCVN 01: 2009/BYT.

2. Nước đá và bảo quản nước đá:

a) Chỉ sử dụng nước đá có nguồn gốc rõ ràng, có hợp đồng cung cấp nước đá giữa cơ sở giết mổ và cơ sở sản xuất nước đá;

b) Nước sử dụng làm nước đá trong cơ sở giết mổ phải đạt QCVN 01: 2009/BYT;

c) Nước và nước đá phải được phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa phải được thực hiện 6 tháng một lần;

d) Việc vận chuyển, bảo quản nước đá phải đảm bảo không bị vấy nhiễm từ bên ngoài.

### **Điều 10. Yêu cầu đối với tiện nghi vệ sinh cho công nhân**

1. Có đủ phòng vệ sinh, phòng thay quần áo cho công nhân.

2. Nhà vệ sinh được trang bị đầy đủ dụng cụ vệ sinh cá nhân, trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ và cách biệt hoàn toàn với khu vực giết mổ, cửa không được mở trực tiếp vào khu giết mổ.

3. Có nơi bảo quản quần áo, đồ dùng cá nhân cho công nhân cách biệt với khu vực giết mổ.

### **Điều 11. Yêu cầu đối với trang thiết bị và bảo dưỡng**

1. Trang thiết bị:

a) Trang thiết bị sử dụng cho giết mổ được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không bị ăn mòn, không độc, không thấm nước;

b) Dụng cụ và đồ dùng được sử dụng riêng rẽ cho mỗi khu vực;

c) Dao, dụng cụ dùng trong giết mổ phải được cất giữ tại cơ sở giết mổ và được bảo quản vệ sinh. Phải có đủ giá để dao trong cơ sở giết mổ;

d) Có đủ bồn rửa có vòi nước và xà phòng để công nhân rửa tay và dụng cụ ở các khu vực làm việc khác nhau.

2. Bảo dưỡng:

a) Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị để đảm bảo không làm thiệt bị ô nhiễm chéo. Hồ sơ bảo dưỡng được lưu giữ đầy đủ;

b) Việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc chỉ được tiến hành sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyển đi hết.

**Điều 12. Yêu cầu đối với hệ thống kho**

## 1. Kho bảo quản:

a) Nơi bảo quản, dự trữ dụng cụ giết mổ phải riêng biệt với nơi để hóa chất; chống ẩm mốc, mưa dột và sự phá hoại của động vật gây hại;

b) Bao bì và vật liệu bao gói được bảo quản ở khu vực riêng.

## 2. Kho lạnh, công-ten-nơ lạnh (nếu có)

Có nhiệt kế và bộ phận điều chỉnh nhiệt độ gắn trực tiếp hoặc điều khiển từ xa cho mỗi thiết bị lạnh.

**Điều 13. Yêu cầu đối với vệ sinh và khử trùng**

1. Có quy trình vệ sinh và khử trùng, bao gồm: danh sách thiết bị, máy móc, các bước thực hiện và tần suất vệ sinh và khử trùng; loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng.

2. Quy trình vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ phải được duy trì thường xuyên.

3. Kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ. Chỉ khi nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ đạt yêu cầu vệ sinh thì mới được bắt đầu giết mổ. Tiêu chuẩn vệ sinh dụng cụ theo Phụ lục số 2 của Thông tư này.

4. Định kỳ lấy mẫu kiểm tra việc vệ sinh dụng cụ nhà xưởng giết mổ. Kết quả kiểm tra và các hành động khắc phục được lưu vào hồ sơ của cơ sở.

**Điều 14. Yêu cầu đối với việc kiểm soát côn trùng và động vật gây hại**

1. Có quy trình và biện pháp hữu hiệu và hợp lý chống côn trùng và động vật gây hại trong cơ sở giết mổ.

2. Chỉ sử dụng bẫy hoặc các hóa chất cho phép để chống côn trùng và động vật gây hại trong cơ sở.

3. Không được nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu vực giết mổ.

**Điều 15. Yêu cầu đối với vệ sinh công nhân**

## 1. Yêu cầu về sức khỏe

a) Người trực tiếp giết mổ gia cầm được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ 6 tháng một lần theo quy định của Bộ Y tế;

b) Những người đang mắc các bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da theo danh mục quy định của Bộ Y tế không được tham gia trực tiếp vào quá trình giết mổ.

## 2. Vệ sinh cá nhân trong cơ sở giết mổ

- a) Người giết mổ phải mang bảo hộ lao động. Bảo hộ được làm sạch trước và sau mỗi ca giết mổ;
- b) Những người có vết thương hở phải băng bó bằng vật liệu chống thấm;
- c) Duy trì quy phạm vệ sinh cá nhân: sử dụng bảo hộ đúng cách, không mang trang sức khi làm việc;
- d) Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ;
- e) Không được mang thực phẩm vào khu vực giết mổ;
- g) Rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ, sau khi tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc những vật liệu bị ô nhiễm.

### **Điều 16. Yêu cầu đối với khách tham quan**

Tất cả khách tham quan phải mang đầy đủ bảo hộ và tuân thủ các biện pháp vệ sinh và khử trùng của cơ sở.

### **Điều 17. Yêu cầu về vận chuyển**

#### 1. Vận chuyển gia cầm đến cơ sở giết mổ:

- a) Gia cầm được vận chuyển đến cơ sở giết mổ phải có giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển của cơ quan thú y có thẩm quyền hoặc giấy chứng nhận tiêm phòng hoặc giấy xác nhận nguồn gốc xuất xứ gia cầm của thú y cơ sở;
- b) Phương tiện vận chuyển gia cầm được làm bằng vật liệu bền, dễ vệ sinh và khử trùng;
- c) Sàn phương tiện phải được thiết kế kín, đảm bảo không bị rơi phân, chất thải trên đường vận chuyển;
- d) Sau khi vận chuyển, phương tiện phải được làm vệ sinh.

#### 2. Vận chuyển thịt và phủ tạng đến nơi tiêu thụ:

- a) Thịt trước khi đưa ra khỏi cơ sở giết mổ phải có dấu kiểm soát giết mổ hoặc tem vệ sinh thú y;
- b) Phương tiện vận chuyển thịt được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, trơn, dễ làm vệ sinh khử trùng và có cửa đóng kín;
- c) Không dùng xe chở động vật sống, phân, hóa chất hoặc chất thải để chuyên chở thịt;
- d) Thùng xe chứa thịt được làm sạch và khử trùng trước khi xếp thịt lên xe;



- e) Thùng xe phải đóng kín trong suốt quá trình vận chuyển;
- g) Phương pháp xếp dỡ thịt đảm bảo hạn chế tối đa sự ô nhiễm.

### **Điều 18. Yêu cầu về giết mổ**

#### **1. Quy trình giết mổ:**

a) Có quy trình giết mổ gia cầm, bao gồm trình tự, thao tác từ khi gây choáng, lấy tiết, nhúng nước nóng, đánh lông, rửa, tách phủ tạng và làm sạch, làm lạnh, pha lóc, đóng gói, xử lý phụ phẩm;

b) Quy trình giết mổ phải phù hợp với quy mô và kỹ thuật giết mổ bảo đảm an toàn thực phẩm;

c) Việc lấy phủ tạng phải được kiểm soát để hạn chế tối đa ô nhiễm vào thân thịt;

d) Cơ sở phải định kỳ tập huấn quy trình giết mổ và các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm cho từng nhóm công nhân.

#### **2. Kiểm soát giết mổ:**

a) Có nhân viên thú y thực hiện việc kiểm soát giết mổ theo Quyết định số 87/2005/QĐ-BNN;

b) Thân thịt, phủ tạng ăn được đủ tiêu chuẩn vệ sinh phải được đóng dấu kiểm soát giết mổ hoặc cấp tem Vệ sinh thú y và được cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển sản phẩm động vật theo quy định;

c) Thú y viên phải hướng dẫn biện pháp xử lý xác gia cầm, phủ tạng, phụ phẩm theo quy định.

### **Điều 19. Yêu cầu về quản lý kỹ thuật trong giết mổ**

1. Cơ sở phải bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động giết mổ.

2. Nhân viên kỹ thuật phải chịu trách nhiệm kiểm soát việc thực hiện quy trình giết mổ và điều kiện vệ sinh thú y trong cơ sở.

## **Chương III**

### **QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ**

**Điều 20. Chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y bảo đảm an toàn thực phẩm**

1. Cơ sở giết mổ gia cầm phải được cơ quan thú y kiểm tra và cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y 2 năm một lần.

2. Trình tự, quy trình kiểm tra theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

### **Điều 21. Thanh tra, kiểm tra**

1. Cơ sở giết mổ gia cầm tự kiểm tra và chịu sự thanh tra, kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của cơ quan quản lý Nhà nước có thẩm quyền. Nội dung kiểm tra theo Phụ lục số 1 của Thông tư này.

2. Việc tiến hành thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm phải tuân thủ theo quy định của pháp luật hiện hành.

## **Chương IV TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **Điều 22. Trách nhiệm của Cục Thú y**

1. Triển khai hướng dẫn việc thực hiện Thông tư này cho chủ cơ sở giết mổ, người giết mổ và cán bộ thú y tại các tỉnh, thành phố.

2. Tập huấn về phương pháp kiểm tra, đánh giá cho cán bộ làm công tác thanh kiểm tra.

3. Tổ chức thanh tra, đánh giá việc thực hiện các biện pháp cải thiện điều kiện vệ sinh thú y bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở.

### **Điều 23. Trách nhiệm của các Chi cục Thú y**

1. Tổ chức tập huấn và chỉ đạo các cơ sở giết mổ gia cầm tại địa phương thực hiện các quy định của Thông tư này.

2. Tổ chức kiểm tra và cấp giấy chứng nhận vệ sinh thú y đối với cơ sở có đủ điều kiện theo quy định tại Thông tư này.

3. Tổ chức thanh tra, kiểm tra định kỳ và đột xuất đối với các cơ sở giết mổ gia cầm thuộc địa bàn quản lý.

### **Điều 24. Trách nhiệm của các cơ sở giết mổ gia cầm**

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

2. Chấp hành việc cung cấp tài liệu, thông tin có liên quan, tạo điều kiện cho việc lấy mẫu phục vụ kiểm tra, giám sát khi có yêu cầu.

3. Có trách nhiệm thực hiện các nghĩa vụ theo quy định của pháp luật.

**Chương V**  
**ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH**

**Điều 25. Hiệu lực thi hành**

Thông tư này có hiệu lực thi hành sau 45 ngày, kể từ ngày ký. Mọi quy định trước đây trái với nội dung quy định tại Thông tư này đều bãi bỏ.

**Điều 26. Sửa đổi, bổ sung**

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị báo cáo về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét, sửa đổi, bổ sung./.

**KT. BỘ TRƯỞNG**  
**THỨ TRƯỞNG**

**Diệp Kinh Tân**

**Phụ lục**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 10 năm 2010 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

**Phụ lục số 1**

**BẢNG KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA CẦM**

Mức độ A = Bắt buộc thực hiện; B = Khuyến khích thực hiện

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
	<b>1. Cơ sở hạ tầng và trang thiết bị</b>					
	<b>1.1. Địa điểm</b>					
1	Vị trí của cơ sở giết mổ có phù hợp với mục đích sử dụng đất theo quy định của cơ quan có thẩm quyền không?	A				
2	Vị trí của cơ sở giết mổ có xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm không?	A				
3	Có được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, nước ổn định, tiện đường giao thông và cách xa sông suối là nguồn cung cấp nước sinh hoạt không?	A				
	<b>1.2. Thiết kế và bố trí chung</b>					
4	Có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh và có thiết bị khử trùng tại cổng không?	A				
5	Có hệ thống xử lý chất thải rắn và chất thải lỏng không?	A				

09593910

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
6	Có được thiết kế thành các khu riêng biệt theo quy định không?	A				
	<b>1.3. Khu nhập gia cầm và nhốt gia cầm trước khi giết mổ</b>					
7	Nơi nhập gia cầm có đảm bảo việc chuyên gia cầm xuống an toàn không?	A				
8	Khu nhốt gia cầm chờ giết mổ có mái che; nền có lát bằng các chất liệu chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh và có hệ thống cống thu gom nước thải không?	A				
	<b>1.4. Khu giết mổ gia cầm</b>					
9	Có được thiết kế sao cho thứ tự các hoạt động trong cơ sở giết mổ lưu thông theo một chiều từ khu bẩn đến khu sạch không?	A				
10	Có hệ thống bồn rửa tay công nhân, bồn rửa và sát trùng dụng cụ giết mổ, bảo hộ lao động tại những vị trí thuận tiện cho việc làm sạch và khử trùng.	A				
11	Tường khu vực giết mổ có được lát bằng vật liệu chắc chắn, bền, chịu nhiệt dễ vệ sinh, khử trùng không?	A				
12	Trần/mái có theo quy định không?	A				
13	Bàn bệ lấy phủ tạng có theo quy định không?					

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
14	Sàn có được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, chống trơn trượt, dễ làm sạch, dốc đảm bảo thoát nước tốt không?	A				
15	Nơi làm sạch và khám thân thịt có theo quy định không?	A				
<b>1.5. Hệ thống thoát nước thải và xử lý chất thải</b>						
16	Hệ thống thoát nước thải có được bố trí ở khu vực bốc dỡ, chờ giết mổ và giết mổ không?	B				
17	Hệ thống thoát nước có được lắp đặt sao cho nước thải có thể chảy từ khu sạch đến khu bẩn theo đường cống có nắp đậy để đảm bảo không có nước đọng trên sàn không?	A				
18	Nước thải từ khu vệ sinh công nhân có được dẫn trực tiếp ra hệ thống nước thải chung bên ngoài không?	A				
19	Nước thải trước khi thải ra môi trường có đạt QCVN 24 - 2009/ BTNMT không?	A				
20	Xác gia cầm và sản phẩm không đạt ATTP có được xử lý theo quy định không?	A				
21	Các thùng đựng phế phụ phẩm có nắp đậy và được đánh dấu theo chức năng sử dụng không?	B				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
22	Phế phụ phẩm, chất thải có được thu dọn thường xuyên sau mỗi ca làm việc không?	A				
	<b>2. Chiếu sáng và thông khí</b>					
23	Cường độ ánh sáng các khu vực có theo yêu cầu không?	A				
24	Bóng đèn có lưới hoặc chụp bảo vệ không?	A				
25	Hệ thống thông khí có được thiết kế để không khí chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không? Cửa thông gió có lưới chống côn trùng không?	A				
	<b>3. Nước dùng và nước đá</b>					
26	Nước và nước nóng cung cấp nước cho các hoạt động sản xuất như làm sạch và vệ sinh có đủ và liên tục không?	A				
27	Nước sử dụng trong cơ sở giết mổ có phù hợp với quy định QCVN 01-2009/BYT không?	A				
28	Cơ sở có quy định về giám sát chất lượng nước, hồ sơ có được lưu lại không?	B				
29	Chất lượng nước đá và bảo quản vận chuyển nước đá có theo quy định không?	A				

09593910

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
	<b>4. Tiện nghi và nhà vệ sinh</b>					
30	Có đủ phòng vệ sinh cho công nhân không? Phòng vệ sinh có ở trong tình trạng hoạt động tốt không? Có cách biệt với khu vực sản xuất và không mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất không?	A				
31	Có nơi thay quần áo và bảo quản đồ dùng cho công nhân không?	B				
	<b>5. Thiết bị và bảo dưỡng</b>					
32	Thiết bị, dụng cụ giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc không?	A				
33	Dụng cụ và đồ dùng có được sử dụng riêng rẽ cho mỗi khu vực sản xuất không?	B				
34	Tất cả dao dùng trong cơ sở giết mổ có để lại cơ sở giết mổ và được bảo quản đúng vị trí không?	B				
35	Dao và dụng cụ cắt thịt có được vệ sinh trước và sau khi giết mổ không?	A				
36	Có đủ chậu rửa có vòi và xà phòng để công nhân rửa tay và dụng cụ ở các khu vực sản xuất khác nhau không?	A				
37	Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp xúc với thịt không? Có lưu giữ hồ sơ bảo dưỡng trong cơ sở không?	A				



TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
38	Việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc có được tiến hành sau ca sản xuất khi thật đã được chuyển đi hết không?	A				
<b>6. Hệ thống kho</b>						
39	Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất riêng biệt không?	B				
40	Bao bì và vật liệu bao gói có được bảo quản ở khu vực vệ sinh không?	A				
<b>7. Vệ sinh và khử trùng</b>						
41	Có quy trình chi tiết vệ sinh khử trùng đối với thiết bị, dụng cụ trong và sau quá trình giết mổ không?	A				
42	Có duy trì thường xuyên quy trình vệ sinh khử trùng trong cơ sở giết mổ không?					
43	Trước mỗi ca sản xuất có kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ không?	A				
<b>8. Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại</b>						
44	Có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại không?	A				
45	Có kiểm tra thường xuyên dấu hiệu của côn trùng và động vật gây hại không? Có xử lý ngay côn trùng và động vật gây hại không?	B				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
46	Có nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ không?	A				
<b>9. Vệ sinh công nhân</b>						
47	Có quy định về sức khỏe công nhân, vệ sinh cá nhân cho công nhân trực tiếp giết mổ không?	A				
48	Người trực tiếp giết mổ gia cầm có được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ 6 tháng/lần theo quy định của Bộ Y tế không?	A				
49	Công nhân tiếp xúc trực tiếp với thịt có mang bảo hộ theo quy định không? Quần áo bảo hộ và ủng có được làm sạch trước và sau khi sản xuất không?	A				
50	Công nhân có duy trì quy phạm vệ sinh cá nhân không?	A				
<b>10. Khách tham quan</b>						
51	Tất cả khách tham quan có mang quần áo bảo hộ và tuân thủ các biện pháp vệ sinh không?	A				
<b>11. Vận chuyển gia cầm và thịt gia cầm</b>						
52	Vận chuyển gia cầm sống đến cơ sở giết mổ có theo quy định không?	A				
53	Vận chuyển thịt và phụ tạng gia cầm ăn được có theo quy định không?	A				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
	<b>12. Quy trình giết mổ và kiểm soát giết mổ</b>					
54	Có quy trình giết mổ phù hợp với quy mô và kỹ thuật giết mổ bảo đảm an toàn thực phẩm không?	A				
55	Việc lấy phũ tạng có được kiểm soát để hạn chế tối đa ô nhiễm vào thân thịt không?	A				
56	Cơ sở có định kỳ tập huấn quy trình cho từng nhóm công nhân giết mổ không?	A				
57	Cơ sở có nhân viên thú y kiểm soát giết mổ theo quy định của pháp lệnh thú y không?	A				
	<b>13. Quản lý</b>					
58	Cơ sở giết mổ có cử một người chịu trách nhiệm kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y bảo đảm ATTP không?	A				
	<b>14. Kiểm tra, khiếu nại và tài liệu</b>					
59	Tất cả tài liệu liên quan có được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm không?	B				
60	Cơ sở giết mổ có kiểm tra nội bộ hàng năm không?	B				

**Phụ lục số 2**  
**CHỈ SỐ VI SINH VẬT ĐỐI VỚI BỀ MẶT\* DỤNG CỤ THIẾT BỊ TIẾP XÚC**  
**TRỰC TIẾP VỚI THỊT SAU KHI VỆ SINH VÀ KHỬ TRÙNG**

	<i>Khoảng chấp nhận</i>	<i>Khoảng không chấp nhận</i>
Tổng số vi khuẩn đếm được (TVC)	0 - 10 CFU/cm <sup>2</sup>	> 10 CFU/cm <sup>2</sup>
Enterobacteriaceae	0 - 1 CFU/cm <sup>2</sup>	> 1 CFU/cm <sup>2</sup>

\*Bề mặt thiết bị tiếp xúc trực tiếp với thịt gồm: dao, cưa, bàn, rổ, thùng chứa, thùng xe vận chuyển.

**Phụ lục số 3**  
**GIỚI HẠN CÁC CHỈ TIÊU NƯỚC THẢI (THEO QCVN 01-24)**

TT	Thông số	Đơn vị	Giá trị C	
			A	B
1	pH	-	6 - 9	5,5 - 9
2	BOD <sub>5</sub> (20°C)	mg/l	30	50
3	COD	mg/l	50	100
4	Sắt	mg/l	1	5
5	Clorua	mg/l	500	600
6	Amoni (tính theo Nitơ)	mg/l	5	10
7	Tổng Nitơ	mg/l	15	30
8	Tổng Phốtpho	mg/l	4	6
9	Coliform	MPN/100ml	3000	5000