

DỰ ÁN XÂY DỰNG VÀ KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG NÔNG SẢN THỰC PHẨM

QUY PHẠM

THỰC HÀNH CHUẨN

VietGAHP/GMPs

Chuỗi sản xuất kinh doanh thịt gà

Hà Nội, tháng 4 năm 2013

Nhóm tác giả :	Giáo sư Boulianne Martine	Giáo sư Đậu Ngọc Hào
	Tiến sỹ Lallier Linda	Tiến sỹ Nguyễn Văn Lý
	Tiến sỹ Ghislaine Roch	Tiến sỹ Nguyễn Thị Minh
	Tiến sỹ Phạm Thị Minh Thu	Tiến sỹ Ninh Thị Len
	Tiến sỹ Nguyễn Thị Hoa Lý	Th.S Cao Việt Hà

Ban biên tập: Th.S Nguyễn Văn Doăng
Th.S Nguyễn Thị Bích Tuyền

Bản quyền: © 2013 Dự án Xây dựng và kiểm soát chất lượng Nông sản thực phẩm (FAPQDCP)/ Cục Quản lý Chất lượng nông lâm sản và Thủy sản - Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn.

Tài liệu này được biên soạn và xuất bản với sự tài trợ của Cơ quan phát triển quốc tế Canada (CIDA)

Các tổ chức cá nhân có thể tái bản ấn phẩm này vì mục đích giáo dục hoặc phi lợi nhuận mà không cần sự đồng ý trước bằng văn bản của nơi giữ bản quyền nhưng phải ghi rõ nguồn.

LỜI NÓI ĐẦU

Ngày nay, việc áp dụng Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) không những nhằm nâng cao chất lượng, an toàn thực phẩm mà còn hướng đến phát triển nền nông nghiệp bền vững. Tài liệu được cấu trúc thành 05 phần riêng biệt:

- Phần 1: **Quy phạm thực hành chuẩn (SOPs)** trong chăn nuôi gà thịt. Nội dung bao gồm các quy phạm thực hành chuẩn trong chăn nuôi nhằm hướng dẫn chi tiết về phạm vi, trách nhiệm, tần suất và các trình tự thực hiện để đáp ứng các tiêu chuẩn VietGAHP. Trong đó các giai đoạn thực hành chăn nuôi tốt tại trang trại sẽ được mô tả chi tiết qua 10 SOPs/GAP.
- Phần 2: **Sổ hướng dẫn ghi chép VietGAHP** trong chăn nuôi gà thịt. Tập trung hướng dẫn chi tiết cách thức ghi chép sổ sách theo VietGAHP. Trong đó các giai đoạn thực hành chăn nuôi tốt tại trang trại sẽ được mô tả chi tiết qua 12 biểu mẫu.
- Phần 3: **Quy phạm thực hành chuẩn (SOPs)** trong giết mổ, kinh doanh thịt gà. Nội dung bao gồm các quy phạm thực hành chuẩn trong giết mổ, kinh doanh thịt gà nhằm hướng dẫn chi tiết các thực hành trong hoạt động giết mổ, kinh doanh tại cơ sở đảm bảo hợp lý, giảm tối đa sự ô nhiễm vào sản phẩm thịt. Trong đó các giai đoạn thực hành giết mổ, đóng gói, bảo quản và vận chuyển tốt sẽ được mô tả chi tiết qua 9 SOPs/GMPs.
- Phần 4: **Sổ hướng dẫn ghi chép theo GMPs (logbook)** bao gồm các hướng dẫn và biểu mẫu ghi chép theo yêu cầu của GMPs. Trong đó các giai đoạn thực hành giết mổ, đóng gói, bảo quản và vận chuyển tốt sẽ được mô tả chi tiết qua 16 biểu mẫu.
- Phần 5: **Hệ thống quản lý chất lượng nội bộ cơ sở theo VietGAHP/GMPs**, bao gồm các thủ tục, quy định về kiểm tra, giám sát, đánh giá nội bộ các hoạt động của cơ sở để đảm bảo mọi yêu cầu được tuân thủ và duy trì.

Tài liệu do các chuyên gia kỹ thuật Việt Nam và Canada biên soạn; được góp ý hoàn thiện bởi các nhà khoa học từ các Viện nghiên cứu, Trường đại học; các nhà quản lý từ các Bộ ngành có liên quan; các cơ quan quản lý chuyên môn về nông nghiệp của các tỉnh/thành phố và đặc biệt là những cơ sở sản xuất kinh doanh tham gia mô hình điểm áp dụng VietGAHP/GMPs trong khuôn khổ Dự án Xây dựng và kiểm soát chất lượng nông sản thực phẩm (FAPQDCP).

Trong quá trình biên soạn bộ «Quy phạm thực hành chuẩn theo VietGAHP/GMPs chuỗi sản xuất, kinh doanh thịt gà» chắc chắn không tránh khỏi những thiếu sót, rất mong bạn đọc thông cảm và góp ý bổ sung.

GS.TS. Sylvain Quessy

Phó trưởng khoa Thú y
Đại học Montreal-Canada
Đồng Giám đốc Dự án

TS. Nguyễn Như Tiệp

Cục trưởng, Cục QLCL Nông lâm sản và Thủy sản
Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
Đồng Giám đốc Dự án

MỤC LỤC

Nội dung	Trang
LỜI NÓI ĐẦU	3
PHẦN I : QUY PHẠM THỰC HÀNH CHUẨN (SOPs) TRONG CHĂN NUÔI GÀ THỊT ...6	
Nội dung các quy phạm thực hành chuẩn:	
SOP 1: Các biện pháp an toàn sinh học.....	7
SOP 2: Mua và tiếp nhận gà con	10
SOP 3: Mua, tiếp nhận, bảo quản thức ăn và nguyên liệu thức ăn	11
SOP 4: Trộn thức ăn tại trại	13
SOP 5: Mua, tiếp nhận, bảo quản thuốc thú y và vắc xin	15
SOP 6: Trộn thuốc vào thức ăn	17
SOP 7: Cách sử dụng thuốc và vắc xin	19
SOP 8: Vệ sinh khử trùng.....	22
SOP 9: Thời gian ngừng ăn.....	26
SOP 10: Quản lý chất thải	27
PHẦN II: SỔ GHI CHÉP ÁP DỤNG THỰC HÀNH CHĂN NUÔI TỐT (VietGAHP) ĐỐI VỚI CƠ SỞ CHĂN NUÔI GÀ THỊT.....30	
Biểu mẫu 1. Sổ ghi chép về khách tham quan	32
Biểu mẫu 2. Sổ ghi chép giám sát động vật gặm nhấm	32
Biểu mẫu 3. Sổ ghi chép về mua gà, giống gà.....	33
Biểu mẫu 4. Sổ ghi chép mua thức ăn và nguyên liệu thức ăn.....	35
Biểu mẫu 5. Sổ ghi chép trộn thức ăn tại trại	37
Biểu mẫu 6. Sổ ghi chép mua thuốc thú y / vắc xin	38
Biểu mẫu 7. Sổ ghi chép sử dụng thức ăn trộn thuốc.....	39
Biểu mẫu 8. Sổ ghi chép sử dụng thuốc và vắc xin	41
Biểu mẫu 9. Sổ ghi chép sử dụng chất khử trùng	43
Biểu mẫu 10. Sổ ghi chép về thời gian ngừng ăn	44
Biểu mẫu 11. Sổ ghi chép xử lý chất thải	45
Biểu mẫu 12. Sổ ghi chép theo dõi tình trạng đàn gà hàng ngày	46
PHẦN III: QUY PHẠM THỰC HÀNH CHUẨN (SOPs) TRONG GIẾT MỔ, VẬN CHUYỂN VÀ BÁN BUÔN THỊT GÀ.....48	
SOP 1: Giám sát chất lượng nước và nước đá.....	49
SOP 2: Vận chuyển thịt và sản phẩm thịt	52
SOP 3: Chương trình vệ sinh	54
SOP 4: Quy trình kiểm tra trước khi vận hành.....	57
SOP 5: Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại	59
SOP 6: Quản lý chất thải	62
SOP 7: Tách phủ tạng	65
SOP 8: Rửa sau khi tách phủ tạng	68
SOP 9: Ngâm lạnh thân thịt	70
PHẦN IV: SỔ GHI CHÉP ÁP DỤNG THỰC HÀNH SẢN XUẤT TỐT (GMPs) ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ, KINH DOANH THỊT GÀ.....72	
Biểu mẫu 1. Sổ ghi chép kiểm tra nước và nước đá trước khi vận hành	74
Biểu mẫu 2. Sổ ghi chép kiểm tra nước và nước đá định kỳ	75
Biểu mẫu 3. Sổ ghi chép kiểm tra nhiệt độ và vệ sinh phương tiện vận chuyển thịt.....	76

Biểu mẫu 4.	Sổ ghi chép kiểm tra giám sát chương trình vệ sinh sau mỗi giết mổ	78
Biểu mẫu 5.	Sổ ghi chép kiểm tra tình trạng vệ sinh trước khi vận hành.....	81
Biểu mẫu 6.	Sổ ghi chép chương trình kiểm soát côn trùng và động vật gây hại.....	83
Biểu mẫu 7.	Sổ ghi chép giám sát quản lý chất thải	85
Biểu mẫu 8.	Sổ ghi chép mẫu gửi giám sát nước thải đã được xử lý.....	86
Biểu mẫu 9.	Sổ ghi chép kiểm tra quy trình tách phủ tạng.....	88
Biểu mẫu 10.	Sổ ghi chép kiểm tra thân thịt sau khi tách phủ tạng hàng ngày.....	90
Biểu mẫu 11.	Sổ ghi chép kiểm tra định kỳ vi khuẩn trong thân thịt.....	90
Biểu mẫu 12.	Sổ ghi chép kiểm tra nhiệt độ thân thịt gà.....	92
Biểu mẫu 13.	Sổ ghi chép kiểm tra giám sát sự chính xác trong thực hành ghi chép	92
Biểu mẫu 14.	Sổ ghi chép kiểm tra hệ thống cung cấp nước và nước đá định kỳ.....	75
Biểu mẫu 15.	Sổ ghi chép nhập gia cầm và kiểm tra trước khi giết mổ.....	94
Biểu mẫu 16.	Sổ ghi chép nhập gia cầm và kiểm tra sau khi giết mổ.....	94

PHẦN V: HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NỘI BỘ THEO VietGAHP/GMPs ĐỐI VỚI CƠ SỞ CHĂN NUÔI, CƠ SỞ GIẾT MỔ VÀ KINH DOANH THỊT GÀ...96

Mẫu 01:	Chính sách chất lượng.....	97
Mẫu 02:	Quyết định thành lập ban quản lý VietGAHP/GMPs	98
Mẫu 03:	Trách nhiệm và quyền hạn của các thành viên ban quản lý VietGAHP/GMPs	99
Mẫu 04:	Quyết định thành lập tổ kỹ thuật và quản lý chất lượng ATTP.....	103
Mẫu 05:	Thư thông báo kiểm tra đánh giá, nội bộ	104
Mẫu 06:	Bảng chỉ tiêu đánh giá nội bộ việc áp dụng tiêu chuẩn VietGAHP trong chăn nuôi gà thịt... 105	
Mẫu 07:	Bảng chỉ tiêu đánh giá nội bộ việc áp dụng tiêu chuẩn GMPs trong cơ sở giết mổ gà... 113	
Mẫu 08:	Bảng chỉ tiêu đánh giá nội bộ việc áp dụng tiêu chuẩn GMPs trong cơ sở kinh doanh thịt gà	120
Mẫu 09:	Biên bản tổng hợp kết quả kiểm tra đánh giá nội bộ việc áp dụng VietGAHP/GMPs trong chăn nuôi, giết mổ và kinh doanh thịt gà	125
Mẫu 10:	Thủ tục giải quyết khiếu nại của khách hàng	127
Mẫu 11:	Biểu mẫu theo dõi tiếp nhận và giải quyết khiếu nại của khách hàng	130
Mẫu 12:	Xây dựng kế hoạch đào tạo tập huấn	131
Mẫu 13:	Biểu mẫu theo dõi về đào tạo tập huấn người lao động	133

TỪ VIẾT TẮT

Tiếng Anh	Giải nghĩa viết tắt	Tiếng Việt
CIDA	Canadian International Development Agency	Cơ quan phát triển quốc tế của Canada
CCA	Canadian Coordinating Agency	Cơ quan tư vấn thực hiện dự án phía Canada
CODEX	Codex Alimentarius Commission	Tiêu chuẩn thực phẩm Codex
GAP	Good Agricultural Practices	Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt
GMPs	Good Manufacturing Practices	Thực hành sản xuất tốt
GPP	Good Production Practices that include (GAP, GAHP and GMPs)	Thực hành sản xuất tốt bao gồm GAP, GAHP và GMPs
HACCP	Hazards Analysis and Critical Control Points	Hệ thống phân tích các mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn
ISO	International Standardization Organization	Tổ chức tiêu chuẩn hoá quốc tế
SOPs	Standard Operating Procedures	Các quy phạm thực hành chuẩn
SOP	Standard Operating Procedure	Quy phạm thực hành chuẩn
TC	Technical Committee	Ban kỹ thuật
TOT	Training of Trainers	Tập huấn cho giảng viên
VietGAHP	Vietnamese Good Animal Husbandry Practices	Thực hành chăn nuôi tốt



PHẦN 1

QUY PHẠM THỰC HÀNH CHUẨN (SOPs) TRONG CHĂN NUÔI GÀ THỊT



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm này là mô tả các biện pháp an toàn sinh học nhằm giảm thiểu và kiểm soát được dịch bệnh lan truyền vào khu chăn nuôi gà, giảm lây nhiễm chéo các bệnh do đi lại và thói quen của công nhân.

2. Phạm vi áp dụng

Quy phạm này bao gồm các biện pháp an toàn sinh học áp dụng cho người, xe cộ và thiết bị mỗi khi vào ra trại; đồng thời áp dụng với các biện pháp quản lý chim hoang dã, chuột bọ, côn trùng và các động vật khác.

3. Trách nhiệm

Người chăn nuôi/chủ trại chịu trách nhiệm soạn thảo chi tiết các biện pháp an toàn sinh học và chịu trách nhiệm huấn luyện công nhân về các biện pháp an toàn sinh học cũng như việc tiêu độc và bảo hộ lao động có sẵn tại trại.

4. Tần suất

Các biện pháp an toàn sinh học phải được áp dụng hàng ngày, không có ngoại lệ.

5. Quy trình

5.1. Hàng rào và cổng

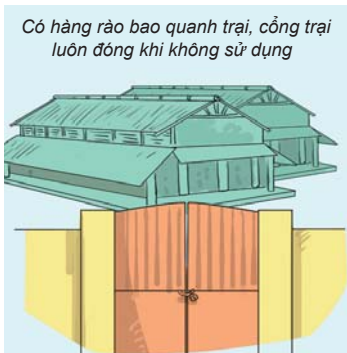
Trại phải có hàng rào bao quanh; cổng chính luôn đóng.

Trại phải có hàng rào ngăn cách giữa khu chăn nuôi và khu sinh hoạt công nhân.

Phải có hệ thống khử trùng ở cổng chính cho người (sát trùng ủng, rửa tay) và xe cộ (hồ sát trùng hoặc hệ thống phun sát trùng).

Khuyến khích có hàng rào giữa mỗi chuồng gia cầm

Nên có cổng phụ ở phía cuối trại để bán gà và vận chuyển chất thải.



5.2. Quản lý ra vào trại

Khách muốn vào tham quan trại phải được phép của chủ trại.

Mỗi người khách được chấp nhận vào trại tham quan phải ghi đầy đủ thông tin của khách vào sổ ghi chép (kể cả xe của họ).

5.3. Công nhân

Công nhân phải sát trùng ủng (giày, dép) và rửa tay trước khi vào trại.

Sau đó, họ phải đến phòng thay quần áo để thay đồ bảo hộ lao động và ủng (kể cả mũ, nếu chủ trại yêu cầu).

Đồ bảo hộ chỉ mặc khi ở trại.

Trong công việc công nhân nên di chuyển từ nơi sạch đến nơi bẩn, từ chuồng gà con đến chuồng gà lớn.



Công nhân, khách tham quan khi vào trại nuôi phải thay bảo hộ lao động và tuân thủ theo quy định của trại

5.4. Khách tham quan

Không được vào trại ngay sau khi đã tham quan một trại nào khác.

Khách tham quan phải rửa tay và sát trùng ủng (giày, dép) ở cổng chính trước khi vào trại.

Sau đó họ phải đến phòng thay quần áo để thay đồ bảo hộ lao động do trại cung cấp (quần áo, ủng, mũ...)

Khách phải tuân theo sự hướng dẫn của trại trong suốt quá trình tham quan.

5.5. Xe cộ

Xe của khách nên để bên ngoài cổng.

Chỉ những xe cần thiết mới cho vào trại (xe chở thức ăn, xăng dầu, v.v...).

Xe ra vào trại phải đi qua hố sát trùng ở cổng chính.

5.6. Trang thiết bị

Các trang thiết bị phải được vệ sinh khử trùng trước khi sử dụng cho chuồng nuôi. Việc vệ sinh khử trùng thường được làm ở kho thiết bị hoặc xưởng cơ khí.

Thiết bị mới chỉ cần sát trùng trước khi sử dụng tại chuồng nuôi.

5.7. Xử lý chim hoang, côn trùng, chuột và các động vật khác

Ngăn ngừa sự tiếp xúc trực tiếp giữa gà với chim hoang, hoặc phân chim hoang bằng cách:

- Dùng lưới sắt đậy cửa thông gió.
- Đậy thùng chứa nước.
- Dọn sạch thức ăn thừa.

Phải có chương trình chống chuột, giám sát hàng tháng và ghi chép lại.

Không cho chó, mèo vào khu chăn nuôi.

Phun thuốc diệt ruồi, muỗi và quản lý tốt chất thải.



5.8 Bán gà

Người mua gà không được vào khu chăn nuôi.

Bán gà qua đường cổng phụ.

6. Hành động khắc phục

Nếu một phần nào đó của chương trình không được thực hiện đầy đủ, phải xem xét lại và áp dụng giải pháp sau đây:

- Xem xét lại chương trình huấn luyện và tài liệu về an toàn sinh học.
- Điều chỉnh điều khoản an toàn sinh học, huấn luyện người lao động theo điều khoản mới.
- Nếu như người công nhân không thực hiện đúng qui trình thì sẽ được tập huấn lại hoặc sẽ bị xử phạt theo quy định của trại

7. Hồ sơ ghi chép

Tham khảo Sổ ghi chép áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà an toàn.

Biểu mẫu 1. Sổ ghi chép về khách tham quan

Biểu mẫu 2. Sổ ghi chép giám sát động vật gặm nhấm

VietGAHP**3.1; 3.2; 3.3; 5.1;****5.1.1; 5.1.2****1. Mục đích**

Mục đích của quy phạm này là mô tả những yêu cầu VietGAHP về giống gà, nguồn gốc xuất xứ, tình trạng sức khỏe đàn gà khi nhập về và các giấy chứng nhận kiểm dịch động vật kèm theo khi mua gà.

2. Phạm vi áp dụng

Quy phạm sau đây bao gồm việc mua và tiếp nhận gà con 1 ngày tuổi, hoặc gà con dưới 14 ngày tuổi từ cơ sở ấp hoặc trại giống.

3. Trách nhiệm

Người chịu trách nhiệm mua, kiểm tra các giấy chứng nhận kiểm dịch động vật và tình trạng sức khỏe của đàn gà khi nhận.

4. Tần suất

Mỗi đợt mua và nhận gà con.

5. Quy trình**5.1. Mua gà con**

Chỉ mua gà con có nguồn gốc rõ ràng, tuân thủ theo quy chuẩn về giống gà của Việt Nam (QCVN 01 – 15:2010/BNNPTNT).

Chỉ mua gà con ở trại giống/ cơ sở ấp được chứng nhận an toàn dịch.

5.2. Tiếp nhận gà con

Khi giao gà con, người bán phải giao các giấy chứng nhận kiểm dịch động vật, tiêm phòng vắc xin, điều trị cho người mua, các giấy chứng nhận này được bác sĩ thú y ký và lưu giữ trong hồ sơ.

Người mua phải đánh giá tình trạng sức khỏe của đàn gà vừa được giao.

6. Hành động khắc phục

Chủ trang trại phải yêu cầu có giấy chứng nhận kiểm dịch động vật hoặc phải thay đổi nhà cung cấp con giống nếu không đáp ứng các yêu cầu này.

7. Hồ sơ ghi chép : Tham khảo Sổ ghi chép áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà an toàn

Biểu mẫu 3. Sổ ghi chép về mua gà, giống gà



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm này là mô tả những yêu cầu VietGAHP về mua, tiếp nhận, bảo quản thức ăn và nguyên liệu thức ăn, nhằm giảm thiểu hoặc hạn chế lây nhiễm hoặc lây nhiễm chéo do vi khuẩn, nấm mốc, kháng khuẩn hoặc hóa chất.

2. Phạm vi áp dụng

Quy phạm sau đây bao gồm các hành động cần thiết về mua, tiếp nhận và bảo quản thức ăn/ nguyên liệu thức ăn dạng bao gói hoặc dạng khối lớn.

3. Trách nhiệm

Người chăn nuôi/chủ trang trại chịu trách nhiệm về mua, tiếp nhận thức ăn hoặc nguyên liệu thức ăn. Công nhân trực tiếp chịu trách nhiệm bảo quản và lấy mẫu. Người chăn nuôi hoặc chủ trại cũng phải chịu trách nhiệm về mức độ hoàn thành nhiệm vụ theo quy trình của công nhân được giao việc. Đối với các trại nhỏ, chủ trại phải tự thực hiện các công việc này.

4. Tần suất

Không có quy định về tần suất, nhưng các công việc phải được hoàn thành theo yêu cầu của quy trình.

5. Quy trình

5.1. Mua thức ăn/nguyên liệu thức ăn

Nên mua thức ăn/ nguyên liệu thức ăn ở những cơ sở đảm bảo chất lượng và đạt tiêu chuẩn vệ sinh thức ăn chăn nuôi.

5.2. Tiếp nhận thức ăn/ nguyên liệu thức ăn

Ghi chép và lưu giữ hồ sơ về việc tiếp nhận thức ăn.

Kiểm tra bằng cảm quan mỗi đợt tiếp nhận thức ăn/nguyên liệu thức ăn về chủng loại, nhãn mác, mùi vị, màu sắc hoặc có nấm mốc hay không (trong trường hợp nhận thức ăn/ nguyên liệu thức ăn dạng khối lớn). Nếu nhận thức ăn/ nguyên liệu thức ăn đóng bao thì kiểm tra bằng cảm quan khi cho gà ăn.

Nếu nhận thức ăn có trộn thuốc, phải kiểm tra xem có đúng chủng loại thuốc theo hướng dẫn sử dụng và cảnh báo ghi trên nhãn hay không (hoặc ghi trong hóa đơn trong trường hợp nhận thức ăn dạng khối lớn).

5.3. Bảo quản thức ăn và nguyên liệu thức ăn

Kho thức ăn chỉ dùng chứa thức ăn.

Kho thức ăn phải khô ráo và thông gió tốt.

Phải có vật kê hoặc lót trước khi đặt bao thức ăn trên nền kho, bao thức ăn đặt cách mặt đất ít nhất 10 cm để thông gió và đặt cách xa tường để tránh ẩm, dễ dàng kiểm soát động vật gây hại.

Áp dụng tốt quay vòng thức ăn: nhập trước cho ăn trước, nhập sau cho ăn sau.

Thức ăn trộn thuốc được bảo quản riêng một chỗ, xếp thành cột và đánh dấu rõ ràng.

Nếu thức ăn hoặc nguyên liệu thức ăn được bảo quản trong thùng, phải kiểm tra thùng định kỳ để phát hiện thức ăn/nguyên liệu thức ăn bị vỡ cục hoặc thùng bị rò rỉ. Nên ghi lên thùng thông tin về dung tích, hạn sử dụng, cách dùng.

5.4. Lấy mẫu thức ăn

Mỗi đợt tiếp nhận, lấy 01 mẫu thức ăn (1kg) theo mỗi lô sản xuất đồng nhất bên ngoài ghi rõ: ngày, tên thức ăn, tên cơ sở sản xuất thức ăn, số lô sản xuất, tên thuốc trộn (nếu có). Lưu giữ các mẫu thức ăn 2 tuần, đợt lấy mẫu cuối lưu giữ đến sau khi giết mổ 2 tuần.

6. Hành động khác phục

Nếu thức ăn nhận được có dấu hiệu ô nhiễm nấm mốc hoặc màu sắc bất thường hoặc có mùi, không cho gà ăn và thông báo cho nhà sản xuất để giải quyết.

Nếu thức ăn nhận được chứa các thuốc không thích hợp, phải thông báo cho nhà máy sản xuất thức ăn và thức ăn đó không nên dùng làm thức ăn cho gà.

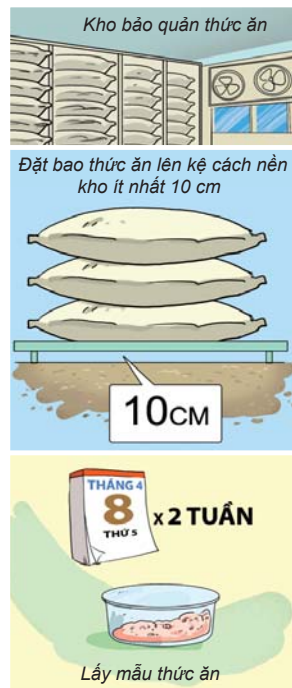
Nếu việc bảo quản thức ăn không đúng theo quy định, người quản lý trang trại phải nắm rõ nhân viên phụ trách để có kế hoạch tập huấn lại hoặc nhắc nhở nhân viên này lưu ý cho các lần bảo quản tiếp theo.

Nếu lấy mẫu thức ăn không được thực hiện theo yêu cầu, người quản lý phải biết được nhân viên phụ trách việc lưu mẫu để có biện pháp nhắc nhở hoặc xử phạt phù hợp.

Nếu thức ăn có thuốc do không chú ý mà lưu trữ chung với thức ăn không thuốc, nhân viên phải báo cho người quản lý trang trại ngay lập tức. Một điều tra phải được thực hiện để tìm hiểu xem một số thức ăn có thuốc này có thể đã được sử dụng cho gà. Nếu vậy, thời gian ngừng thuốc thích hợp, phù hợp với các thuốc phải được áp dụng cho đàn.

7. Hồ sơ ghi chép : Tham khảo Sổ ghi chép áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà an toàn

Biểu mẫu 4. Sổ ghi chép mua thức ăn và nguyên liệu thức ăn





1. Mục đích

Mục đích của quy phạm này là liệt kê các bước cần thiết về trộn thức ăn tại trại để có thể giảm lây nhiễm chéo cho thức ăn do vi khuẩn hoặc lây nhiễm chéo giữa thức ăn trộn thuốc và thức ăn không trộn thuốc do quá trình trộn.

2. Phạm vi áp dụng

Quy phạm sau đây bao gồm thực hành tốt liên quan đến trộn thức ăn tại trại: chất lượng nguyên liệu, độ đồng đều, thiết bị trộn, các bước trộn, bảo quản thức ăn.

3. Trách nhiệm

Công nhân trộn thức ăn / chủ trại cũng phải chịu trách nhiệm về trộn thức ăn một cách chính xác, trộn theo quy trình chuẩn. Đối với trại nhỏ thì chủ trại phải tự thực hiện các nhiệm vụ này.

4. Tần suất

Không có quy định về tần suất, nhưng các hoạt động phải tuân theo quy trình chuẩn.

5. Quy trình

5.1. Chỉ sử dụng nguyên liệu có chất lượng tốt để trộn thức ăn: không có mùi khác thường, đúng tỷ lệ độ ẩm, không mốc, không có dấu hiệu lây nhiễm bởi phân chim hoang, v.v...

5.2. Công nhân trộn thức ăn phải trộn theo đúng số lượng từng nguyên liệu hướng dẫn trong khẩu phần, thời gian trộn và từng bước trộn, v.v...



5.3. Các thiết bị (thùng chứa thức ăn, máy nghiền, máy trộn) phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng.

5.4. Cần phải có chương trình bảo dưỡng các thiết bị cơ khí để tránh các mối nguy vật lý do các mảnh kim loại vỡ lẫn vào thức ăn.

5.5. Phải kiểm định các thiết bị cân khi cần thiết và tối thiểu 2 lần/năm, dùng loại cân thích hợp cho từng loại/số lượng nguyên liệu.

5.6. Tuân thủ trình tự các đợt trộn trong ngày để tránh lây nhiễm chéo do trộn thức ăn có thuốc trước thức ăn không có thuốc. Rửa sạch thiết bị, máy trộn, cân để chắc chắn rằng không còn thuốc sót lại.

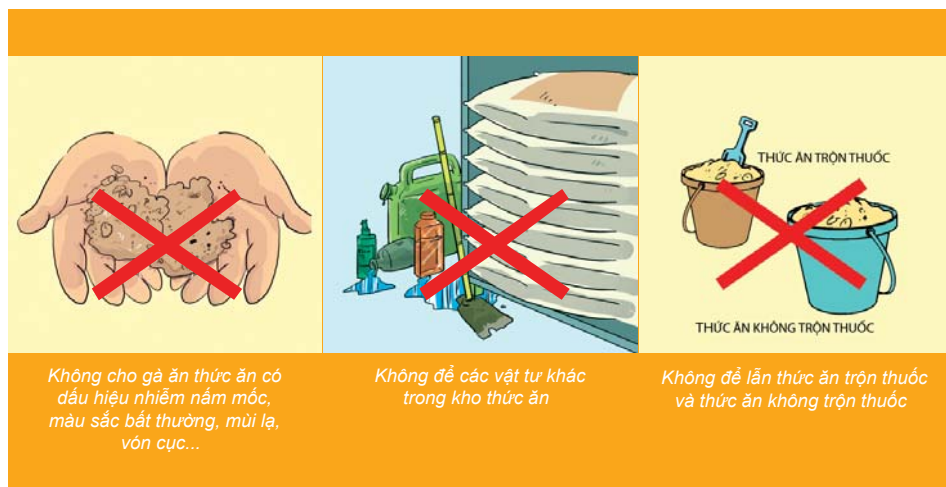
6. Hành động khắc phục

Nếu thức ăn đã được pha trộn mà bị lỗi (nguyên liệu, số lượng, chất lượng nguyên liệu kém, lây nhiễm chéo với thuốc v.v...) thì sản phẩm cuối cùng không được cho gà ăn. Nếu cần thiết, phải làm sạch hệ thống trộn bị dính các nguyên liệu bị lỗi. Người quản lý trang trại phải nắm được các tình hình diễn ra trong trại để có kế hoạch điều chỉnh kịp thời.

7. Hồ sơ ghi chép: Tham khảo Sổ ghi chép áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà an toàn

Biểu mẫu 5. Sổ ghi chép trộn thức ăn tại trại

* Trại nên kèm theo các danh mục về thành phần và số lượng nguyên liệu trong khẩu phần.





1. Mục đích

Mục đích của quy phạm này là mô tả tốt hơn các yêu cầu VietGAHP và các bước cần thiết để mua, tiếp nhận và bảo quản đúng thuốc thú y và vắc xin cho chăn nuôi gà thịt an toàn.

2. Phạm vi áp dụng

Phạm vi áp dụng của quy phạm này bao gồm các thực hành cần thiết về mua, tiếp nhận, bảo quản thuốc thú y và vắc xin ở mức độ trang trại để giảm thiểu rủi ro lây nhiễm sinh học và hóa học trong thịt gà.

3. Trách nhiệm

Người chăn nuôi/chủ trại chịu trách nhiệm về mua, tiếp nhận, bảo quản thuốc thú y và vắc xin. Cần bác sĩ thú y tư vấn về chọn loại thuốc hoặc vắc xin.

4. Tần suất

Không có quy định về tần suất, nhưng các hoạt động phải tuân theo quy trình chuẩn.

5. Quy trình

5.1 Mua thuốc thú y/vắc xin

Chỉ mua các loại thuốc/vắc xin được Cục thú y cho phép sử dụng cho chăn nuôi gà thịt.

Hết sức lưu ý: cần bác sĩ thú y tư vấn về chọn và sử dụng đúng loại thuốc hoặc vắc xin.

5.2 Tiếp nhận thuốc thú y/vắc xin

Kiểm tra bằng mắt thường từng sản phẩm tại mỗi đợt nhận còn nguyên đai nguyên kiện về các thông tin sau đây: tên sản phẩm, nồng độ và số liều, hướng dẫn sử dụng, liều lượng và cách dùng, yêu cầu bảo quản, hạn sử dụng, số đợt/lô.

Nhận thuốc hoặc vắc xin còn nguyên đai nguyên kiện.

Mỗi đợt nhận phải ghi chép đầy đủ thông tin và lưu giữ lại.



5.3 Bảo quản

Bảo quản thuốc thú y/vắc xin theo hướng dẫn của nhà sản xuất (ghi trên nhãn) (2-8°C).

Sử dụng thuốc theo nguyên tắc: thuốc nhập trước dùng trước, nhập sau dùng sau.

Chỉ nhập số lượng thuốc đủ dùng trong một khoảng thời gian nào đó, trước hạn sử dụng.

6. Hành động khắc phục

Nếu bất kỳ điều kiện liệt kê ở trên không được đáp ứng, các thuốc hay vắc-xin không nên được sử dụng.

Các nhà cung cấp phải được tư vấn nếu các loại thuốc không đáp ứng điều kiện thì không niêm yết tại quầy bán.

Nếu điều kiện lưu trữ không đáp ứng các yêu cầu nêu trên, người quản lý trang trại phải có kế hoạch điều chỉnh cho phù hợp.

7. Hồ sơ ghi chép

Tham khảo Sổ ghi chép áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà an toàn

Biểu mẫu 6. Sổ ghi chép mua thuốc thú y và vắc xin



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm này là mô tả các thực hành tốt việc trộn thuốc vào thức ăn để giảm thiểu tồn dư thuốc trong khi trộn và hệ thống máng ăn sau giai đoạn điều trị và tránh tồn dư hóa chất trong thịt gà quá mức cho phép khi giết mổ.

2. Phạm vi ứng dụng

Quy phạm sau đây bao gồm sử dụng thức ăn có trộn thuốc và trộn thuốc vào thức ăn tại trại.

3. Trách nhiệm

Người chăn nuôi/công nhân được giao việc phải chịu trách nhiệm về trộn thuốc vào thức ăn đúng theo yêu cầu. Người chăn nuôi/chủ trang trại cũng chịu trách nhiệm về người công nhân được giao việc đó có trộn đúng theo quy trình chuẩn hay không.

4. Tần suất

Không có quy định về tần suất, nhưng các hoạt động phải tuân theo quy trình chuẩn.

5. Quy trình

Lưu ý rằng cần bác sĩ thú y tư vấn về chương trình phòng chữa bệnh, trong đó bao gồm chương trình phòng bệnh cầu trùng. Bác sĩ thú y phải lên kế hoạch cho chương trình phòng bệnh cầu trùng và sao chép cho trại một bản để tham khảo.

5.1 Cho gà ăn thức ăn trộn thuốc

Chỉ dùng loại thuốc được chỉ định cho gà nuôi thịt để trộn vào thức ăn.

Khi cho gà ăn thức ăn trộn thuốc phải ghi lại rõ ràng thời gian ngừng thuốc.

Vào cuối đợt điều trị, phải dọn sạch thức ăn trộn thuốc, rửa hệ thống máng ăn trước khi cho gà ăn thức ăn không trộn thuốc.

5.2. Trộn thuốc vào thức ăn tại trại

Trong quy trình trộn thuốc cần lưu ý:

- Trộn thuốc vào thức ăn phải đúng liều lượng và đồng đều trong thức ăn.
- Để tránh lây nhiễm chéo, phải trộn thứ tự từng đợt thức ăn, rửa sạch thiết bị, máy trộn và cân.
- Lưu ý thời gian ngừng thuốc trước khi giết mổ.

6. Hành động khắc phục

Nếu thức ăn có thuốc đã được sử dụng và thời gian ngừng thuốc đã không được thực hiện, người quản lý cơ sở giết mổ ngay lập tức phải có khuyến cáo để ngăn chặn quá trình giết mổ và trì hoãn việc giết mổ cho tới khi phù hợp với yêu cầu thời gian ngừng thuốc.

Nếu liều lượng sử dụng thuốc không đúng, bác sĩ thú y phải liên lạc với người chăn nuôi để làm một số xét nghiệm để xác định thời gian ngừng thuốc thích hợp và yêu cầu thực hiện.

Sử dụng thức ăn trộn thuốc trong giai đoạn vỗ béo theo quy chuẩn kỹ thuật QCVN 01 – 10 :2009 BNN&PTNT về thức ăn hỗn hợp hoàn chỉnh cho gà.

7. Hồ sơ ghi chép

Tham khảo Sổ ghi chép áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà an toàn

Biểu mẫu 7. Sổ ghi chép sử dụng thức ăn trộn thuốc



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm này là mô tả những thực hành tốt về cách sử dụng thuốc và vắc xin để hạn chế lây nhiễm sinh học, hóa học và vật lý, nhằm giảm thiểu tồn dư thuốc trong hệ thống cung cấp nước sau điều trị và tồn dư hóa chất quá mức trong thịt gà vào thời điểm giết mổ.

2. Phạm vi áp dụng

Quy phạm sau đây bao gồm các cách sử dụng thuốc và vắc xin ở trại trong suốt quá trình sinh trưởng của gà thịt, với cả 2 mục đích phòng và chữa bệnh.

3. Trách nhiệm

Người được giao việc phải chịu trách nhiệm về việc áp dụng đúng quy trình chuẩn. Người chăn nuôi/chủ trang trại phải chịu trách nhiệm về người công nhân được giao việc đó có áp dụng đúng theo quy trình chuẩn hay không. Đối với các trại nhỏ thì chủ trại phải tự hoàn thành những công việc trên.

4. Tần suất

Không có quy định về tần suất, nhưng các hoạt động phải tuân theo quy trình chuẩn.

5. Quy trình

Lưu ý cần bác sĩ thú y tư vấn về chương trình phòng chữa bệnh, bao gồm cả chương trình sử dụng vắc xin. Bác sĩ thú y phải lập chương trình phòng vắc xin và sao chép cho trại một bản để tham khảo.

Chỉ sử dụng sản phẩm đã được Cục Thú y của Việt Nam chấp thuận.

Phòng và trị bệnh cho gà theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất thuốc và vắc xin.

5.1. Sử dụng thuốc bằng đường tiêm

Pha thuốc hoặc vắc xin: chỉ pha bằng nước cất hoặc dung dịch tinh khiết theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Phải sử dụng kỹ thuật vô trùng để tránh nhiễm khuẩn cho dung dịch pha.

Vệ sinh dụng cụ pha thuốc trước và sau khi sử dụng



Phải tuân thủ nguyên tắc vô trùng và lưu ý thay kim tiêm khi cần thiết trong trường hợp sử dụng thuốc/vắc xin bằng đường tiêm.

Bắt giữ gà nhẹ nhàng để tránh stress.

5.2. Pha thuốc vào nước uống bằng tay

Chỉ pha các loại thuốc được chỉ định dùng cho gà nuôi thịt. Danh mục các loại thuốc này phải được Cục Thú y ban hành hàng năm.

Chỉ sử dụng loại thuốc bột tan trong nước, hoặc thuốc nước để pha vào nước uống cho chăn nuôi gà thịt.

Pha loãng theo hướng dẫn của nhà sản xuất ghi trên bao bì.

Tính toán lượng thuốc dùng mỗi ngày theo những thông tin sau đây:

- Số lượng gà
- Thể trọng trung bình
- Liều lượng thuốc (mg/kg hoặc ml/kg)

Tính toán lượng nước tiêu thụ hàng ngày theo thực tế.

Trước khi cho gà uống thuốc, phải cho gà ngừng uống nước từ $\frac{1}{2}$ đến 1 giờ, sau đó xua gà để đảm bảo mật độ đều trong thời gian uống nước pha thuốc.

Dụng cụ, thiết bị pha thuốc phải vệ sinh trước và sau khi sử dụng.

Hệ thống nước uống phải được rửa sạch sau đợt điều trị.

Điền đầy đủ vào mẫu ghi chép sử dụng thuốc và vắc xin.



Không vứt bừa bãi vỏ thuốc, kim tiêm, xi lanh... sau khi sử dụng

5.3. Pha thuốc bằng dụng cụ pha tự động

Chỉ pha các loại thuốc được chỉ định dùng cho gà nuôi thịt. Danh mục các loại thuốc này phải được Cục Thú y ban hành hàng năm.

Chỉ sử dụng loại thuốc bột tan trong nước hoặc thuốc nước để pha vào nước uống cho chăn nuôi gà thịt.

Pha loãng theo hướng dẫn của nhà sản xuất cho dụng cụ pha thuốc tự động.

Hiệu chỉnh dụng cụ pha thuốc tự động trước khi dùng.

Khi pha thuốc, kiểm tra chính xác loại và lượng thuốc cần pha.

Rửa hệ thống cung cấp nước bằng nước sạch sau đợt điều trị.

Ghi chép đầy đủ việc sử dụng thuốc và vắc xin.

6. Hành động khắc phục

Nếu thuốc và vắc xin đã được sử dụng và thời gian ngừng thuốc không thực hiện đúng, người quản lý cơ sở giết mổ ngay lập tức phải có khuyến cáo để ngăn chặn hoặc trì hoãn việc giết mổ cho tới khi phù hợp với yêu cầu thời gian ngừng thuốc.

Nếu sử dụng thuốc hoặc vắc xin không đúng liều lượng, bác sĩ thú y phải liên lạc với người chăn nuôi để làm một số xét nghiệm về huyết thanh hoặc thịt gà, xác định thời gian ngừng thuốc thích hợp và yêu cầu thực hiện.

7. Hồ sơ ghi chép

Tham khảo Sổ ghi chép áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà an toàn

Biểu mẫu 8. Sổ ghi chép sử dụng thuốc và vắc xin

VietGAHP 4.1.2; 4.3



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm này là chi tiết hóa chương trình vệ sinh khử trùng áp dụng cho trại nuôi gà thịt để phá vỡ chu kỳ nhiễm bệnh cho gà và tránh lây nhiễm về sinh học cho đàn gà nuôi kế tiếp.

2. Phạm vi áp dụng

Quy phạm sau đây bao gồm vệ sinh khử trùng chuồng nuôi, kho thức ăn, bảo dưỡng thường xuyên, vệ sinh xe cộ, vệ sinh quần áo và ủng bảo hộ lao động.

3. Trách nhiệm

Người chăn nuôi/chủ trang trại phải chịu trách nhiệm về lập kế hoạch chi tiết chương trình vệ sinh khử trùng. Chủ trang trại/người công nhân được giao việc phải chịu trách nhiệm về áp dụng đúng chương trình vệ sinh khử trùng. Người chăn nuôi/chủ trang trại phải chịu trách nhiệm về người công nhân được giao việc có làm vệ sinh khử trùng đúng theo quy trình chuẩn hay không. Đối với các trại nhỏ thì chủ trại phải tự hoàn thành những công việc trên.

4. Tần suất

Tần suất của quy trình áp dụng riêng cho từng công việc.

Đối với chuồng nuôi: vệ sinh khử trùng sau mỗi lứa gà

Thiết bị, dụng cụ: sau khi dùng.

Kho thức ăn: tối thiểu 6 tháng/ 1 lần

Khu hành chính và kho thuốc: hàng tuần.

Quần áo và ủng của công nhân: hàng ngày.

5. Quy trình

5.1 Chuồng nuôi

1. Vệ sinh

- a. Dọn phân: dọn hết phân và chất độn chuồng càng sớm càng tốt sau khi bán gà.
- b. Dọn toàn bộ chất bẩn hữu cơ bám ở nền chuồng, tường, trần, bạt, máng ăn, máng uống và các thiết bị khác.

2. Rửa

Không dùng nước ở ao bị nhiễm khuẩn để rửa chuồng.

Rửa trần, tường, quạt, cửa thông gió, máng ăn, máng uống (cố định) và nền chuồng bằng vòi nước cao áp. Các bề mặt bám bẩn lâu ngày có thể ngâm xà phòng 2-3 ngày trước khi rửa. Có thể dùng xà phòng để rửa chuồng nhưng sau đó phải rửa sạch xà phòng bằng nước sạch.

Các thiết bị tự động của chuồng gà cũng rửa bằng cách tương tự.

3. Thuốc sát trùng: nên thay đổi chất sát trùng 6 tháng 1 lần.

4. Khử trùng

Các thiết bị được rửa sạch, để khô sau đó khử trùng. Pha thuốc khử trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Chú ý độ pH và nhiệt độ của nước pha thuốc sát trùng có thể ảnh hưởng đến hiệu quả của thuốc sát trùng.

Công nhân phải được đào tạo về chương trình vệ sinh khử trùng, phải mặc quần áo bảo hộ lao động, đeo thiết bị phòng độc (kính, găng tay, khẩu trang...)

Sau khi khử trùng, hạn chế ra vào chuồng nuôi để tránh tái nhiễm.

5. Xông khử trùng

Trong một số trường hợp có thể xông khử trùng bằng foocmon.

Chú ý đến lượng thuốc tím và foocmon tương ứng, cần tư vấn của bác sĩ thú y.

Khi khử trùng, nhiệt độ chuồng nuôi $> 26^{\circ}\text{C}$ thì hiệu quả nhất.

Công nhân phải được huấn luyện về việc xông khử trùng, mặc đồ bảo hộ lao động và thiết bị phòng độc khi xông khử trùng.

6. Thời gian trống chuồng

Thời gian để trống chuồng tối thiểu là 14 ngày giữa 2 lứa gà (giả sử phân và chất độn chuồng được dọn ngay sau khi bán gà).

7. Quản lý chất độn chuồng

Sau khi khử trùng ít nhất 12 giờ mới rải chất độn chuồng.

Rải chất độn chuồng mới ít nhất 72 giờ trước khi thả gà con.

Sau khi rải thì phun khử trùng lên chất độn chuồng. Pha thuốc sát trùng đúng liều lượng và độ pha loãng để tránh tồn dư hóa chất quá giới hạn cho đàn gà mới.

5.2. Vệ sinh khử trùng đường dẫn nước

Thủ tục làm sạch như sau:

- Bơm đầy nước vào đường ống
- Pha dung dịch làm sạch nước vào đường ống theo hướng dẫn trên nhãn mác
- Bơm đầy nước sạch vào đường ống
- Dùng loại chất khử trùng theo hướng dẫn trên nhãn mác
- Bơm đầy nước sạch vào đường ống
- Các máng uống hở phải được rửa theo đúng cách trên, nhưng phải cọ và quét sạch.

Chỉ được sử dụng các hóa chất đã được phê duyệt để làm sạch và khử trùng nước.

5.3. Vệ sinh khử trùng kho thức ăn

Xông kho thức ăn 2 lần mỗi năm khi kho không có thức ăn.

Nếu nhận thức ăn dạng khối lớn, thùng chứa phải rửa sạch, để khô và xông khử trùng ít nhất 1 năm/1 lần.

5.4. Bảo dưỡng thường xuyên

Duy trì hoạt động của hệ thống thông gió. Cửa gió vào và quạt phải được vệ sinh để hoạt động hiệu quả tối đa.

- Kiểm tra áp suất và mức nước hệ thống cung cấp nước, phát hiện chỗ rò rỉ.
- Kiểm tra bằng mắt thường các thùng chứa thức ăn vào cuối đợt nuôi xem có rò rỉ, thức ăn vón cục, nấm mốc, chuột bỏ.
- Tường và mái chuồng không được dột hoặc hắt mưa.
- Thường xuyên kiểm tra hệ thống xử lý chất thải, xem có hoạt động bình thường không và phát hiện chỗ rò rỉ.
- 1 tháng/1 lần phát quang bụi rậm và cắt cỏ xung quanh chuồng nuôi.
- Thay chất sát trùng hàng ngày cho hố sát trùng ở cổng chính.

5.5. Vệ sinh khử trùng xe cộ và lồng đựng gà

Xe tải: Nếu 1 xe tải được dùng cho nhiều mục đích như chở thức ăn, chở gà... thì phải vệ sinh khử trùng trước và sau mỗi lần sử dụng.

Vệ sinh: dọn các chất bẩn hữu cơ, rửa bằng vòi nước cao áp hoặc xà phòng, sau đó rửa sạch xà phòng. Làm khô

Khử trùng: Sau khi rửa, để khô, khử trùng bằng cách cho chất sát trùng bay hơi. Sử dụng thuốc khử trùng đúng nồng độ và chính xác khối lượng.

Lưu trữ: Phải được lưu trữ trong một khu vực khô ráo và sạch sẽ.

Lồng đựng gà nên được bao phủ bởi bạt sạch để tránh nhiễm bẩn từ phân chim tự nhiên



5.6. Vệ sinh khử trùng quần áo và ủng bảo hộ lao động của công nhân

Cuối ngày làm việc, công nhân phải giặt quần áo bảo hộ, rửa ủng bằng xà phòng, sau đó khử trùng.

5.7. Vệ sinh khử trùng dụng cụ, thiết bị

Vệ sinh khử trùng các thiết bị tự động và dụng cụ sau mỗi lần sử dụng.

5.8. Vệ sinh khử trùng khu hành chính và kho thuốc định kỳ hàng tuần

6. Hành động khác phục

Nếu các tiêu chuẩn cho chương trình làm sạch và khử trùng không được đáp ứng, người quản lý trang trại phải nhắc nhở các nhân viên được phân công áp dụng chính xác các thủ tục.

Trong một số trường hợp, có thể cần thiết được đào tạo lại hoặc thay đổi nhân viên. Trong trường hợp không đầy đủ số lượng các công cụ hoặc các hóa chất, người quản lý trang trại phải cung cấp nhiều hơn nữa.

Trong quá trình hoạt động các thủ tục về việc làm sạch và khử trùng có thể được đánh giá và sửa đổi nếu cần thiết.

7. Hồ sơ ghi chép

Tham khảo Sổ ghi chép áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà an toàn

Biểu mẫu 9. Sổ ghi chép sử dụng chất khử trùng



VietGAHP 10.2.1



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm này làm giảm sự vấy nhiễm vi sinh vật có hại lên thân thịt trong quá trình vận chuyển và giết mổ gà.

2. Phạm vi áp dụng

Quy phạm này áp dụng vào cuối thời gian nuôi, trước khi bắt gà bán và vận chuyển đến lò mổ.

3. Trách nhiệm

Người chăn nuôi/chủ trang trại chịu trách nhiệm về thực hiện đúng thời gian ngừng cho gà ăn. Chủ trang trại hoặc công nhân được giao việc phải chịu trách nhiệm về thời gian ngừng ăn đúng ở chuồng nuôi.

4. Tần suất

Không có quy định về tần suất, nhưng phải thực hiện theo đúng quy trình chuẩn.

5. Quy trình

Ngừng cho gà ăn 6-10 giờ trước khi giết mổ.

Để đạt được thời gian ngừng ăn 6-10 giờ, chủ trại phải ước chừng thời gian vận chuyển và thời gian chờ ở lò mổ.

6. Hành động khác phục

Nếu có thể, thời gian giết mổ chậm lại để cố gắng đạt được 6-10 giờ ngừng ăn

7. Hồ sơ ghi chép

Tham khảo Sổ ghi chép áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà an toàn

Biểu mẫu 10. Sổ ghi chép về thời gian ngừng ăn



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm này là mô tả các yêu cầu VietGAHP về quản lý chất thải ở trại nuôi gà thịt.

2. Phạm vi áp dụng

Quy phạm sau đây bao gồm quản lý chất thải rắn và chất thải lỏng ở trại nuôi gà thịt.

3. Trách nhiệm

Chủ trại có trách nhiệm lên kế hoạch chi tiết về quản lý chất thải. Chủ trại hoặc công nhân được giao việc phải chịu trách nhiệm về việc thực hiện đúng quy trình quản lý chất thải trên cơ sở thực hiện liên tục.

4. Tần suất

Quản lý chất thải rắn và chất thải lỏng là công việc liên tục. Một số công đoạn phải có tần suất riêng sẽ được mô tả trong quy trình.

5. Quy trình

5.1. Biện pháp chung

- Trại phải có một số khu vực cho cây trồng.
- Phải có hệ thống thoát nước xung quanh chuồng.

5.2. Xử lý chất thải rắn hữu cơ

Phân gà được thu gom định kỳ về nơi chứa phân và xử lý đúng quy định về bảo vệ môi trường.

Chất thải rắn có thể ủ bằng chế phẩm sinh học như E.M.; nhà ủ, hố ủ phải có mái che để tránh mưa nắng, nền và tường làm bằng xi măng hoặc vật liệu cứng để ngăn nước phân chảy tràn để tránh ô nhiễm.

Gà ốm, gà chết được xử lý theo quy định (đốt hoặc chôn ...)

5.3. Xử lý chất thải rắn vô cơ

Kim tiêm, túi nhựa, đồ nhựa, v.v... nên được thu thập hàng ngày và mang đến một nơi xử lý riêng.

5.4. Xử lý chất thải lỏng

Mọi chất thải lỏng của chuồng nuôi phải chảy vào hệ thống gom và xử lý chất thải lỏng, không cho chất thải lỏng chảy ngang qua các chuồng nuôi khác hoặc thải trực tiếp ra môi trường.

Có hệ thống xử lý chất thải lỏng hoạt động hiệu quả, nước thải sau khi xử lý phải đạt tiêu chuẩn vệ sinh trước khi thải ra môi trường.

Nên có hệ thống thoát nước mưa riêng biệt với hệ thống nước thải chăn nuôi.

5.5. Kế hoạch xử lý chất thải

Trại phải có bản kế hoạch hành động về xử lý chất thải, kế hoạch này bao gồm tần suất thu gom chất thải lỏng và chất thải rắn, phương pháp xử lý từng loại chất thải và chương trình giám sát riêng cho mỗi loại chất thải.

6. Hành động khác phục

Liên hệ với cơ quan môi trường địa phương về các yêu cầu cụ thể và phương pháp quản lý chất thải.

7. Hồ sơ ghi chép

Tham khảo Sổ ghi chép áp dụng thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà an toàn

Biểu mẫu 11. Sổ ghi chép về xử lý chất thải



PHẦN 2

**SỔ GHI CHÉP ÁP DỤNG THỰC HÀNH
CHĂN NUÔI TỐT (VietGAHP)
ĐỐI VỚI CƠ SỞ CHĂN NUÔI GÀ THỊT**

I. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ AN TOÀN SINH HỌC TẠI CHUỒNG NUÔI

1. Trách nhiệm: Người chăn nuôi/chủ trang trại.

2. Quy trình thực hiện

a. Hàng rào và cổng

- Trại phải có hàng rào bao quanh; cổng chính luôn đóng. Trại phải có hàng rào ngăn cách giữa khu chăn nuôi và khu sinh hoạt công nhân.
- Phải có hệ thống khử trùng ở cổng chính cho người (sát trùng ủng, rửa tay) và xe cộ (hồ sát trùng hoặc hệ thống phun sát trùng). Nên khuyến khích có hàng rào giữa mỗi chuồng nuôi gia cầm, có cổng phụ ở phía cuối trại để bán gà và vận chuyển chất thải.

b. Quản lý ra vào trại

- Rửa, khử trùng tay và giày dép/ ủng tại cổng chính trước khi vào trại.
- Ghi đầy đủ vào sổ ghi chép về khách tham quan.

c. Công nhân

- Rửa, khử trùng tay và giày dép/ ủng tại cổng chính trước khi vào trại.
- Thay quần áo thường, mặc đồ bảo hộ gồm quần áo, ủng, mũ, găng tay, khẩu trang...
- Di chuyển trong trại từ khu vực sạch đến khu vực bẩn, từ chuồng gà con đến gà lớn.

d. Khách tham quan

- Không được vào trại ngay sau khi đã vào một trại nào khác.
- Rửa, khử trùng tay và giày dép/ ủng tại cổng chính trước khi vào trại.
- Thay quần áo thường, mặc đồ bảo hộ gồm quần áo, ủng, mũ, găng tay, khẩu trang...
- Tuân theo sự hướng dẫn của trại trong suốt quá trình tham quan.

e. Xe cộ

- Xe của khách nên để bên ngoài cổng.
- Xe ra vào trại phải đi qua hồ sát trùng ở cổng chính.

f. Trang thiết bị

- Các trang thiết bị phải được vệ sinh khử trùng trước khi sử dụng cho chuồng nuôi.
- Việc vệ sinh khử trùng thường được làm ở kho thiết bị hoặc xưởng cơ khí.

g. Xử lý chim hoang, côn trùng, chuột và các động vật khác

- Dùng lưới sắt đậy cửa thông gió, đậy thùng chứa nước, dọn sạch thức ăn thừa.
- Phải có chương trình chống chuột, giám sát hàng tháng và ghi chép lại.
- Không cho chó, mèo vào khu chăn nuôi. Phun thuốc diệt ruồi muỗi, quản lý tốt chất thải.

h. Bán gà

- Bán gà qua cổng phụ và không cho người mua gà vào khu chăn nuôi.

3. Hồ sơ ghi chép: Điền thông tin theo các biểu mẫu sau**Biểu mẫu 1. Sổ ghi chép về khách tham quan**

Ngày tháng	Họ tên khách	Địa chỉ khách đến	Sát trùng tay (✓)	Sát trùng ủng/ giày dép (✓)	Mặc đồ bảo hộ (✓)	Ủng nylon (✓)	Nơi tham quan trong trại	Đã tham quan trang trại nào ngay trước khi đến trại này?	Ký tên

Biểu mẫu 2. Sổ ghi chép giám sát động vật gặm nhấm: kết hợp với sơ đồ đặt bẫy/bà

Ngày tháng	Đặt bẫy hoặc bà	Sản phẩm sử dụng (loại bà/ bẫy)	Số lượng chuột bắt được	Tên người thực hiện công việc	Ghi chú

Người kiểm tra (Quản lý trang trại hoặc cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng QA, QC)

STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng		STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng

Tần suất kiểm tra: từ 1 đến 2 tháng/ 1 đợt

II. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ MUA VÀ TIẾP NHẬN GÀ CON

1. Trách nhiệm: Người chăn nuôi/chủ trang trại

2. Quy trình thực hiện

a. Mua gà con

- Chỉ mua gà con có nguồn gốc rõ ràng, tuân thủ theo quy chuẩn về giống gà của Việt Nam (QCVN 01 – 15:2010/BNNPTNT). Chỉ mua gà con ở trại giống/cơ sở ấp được chứng nhận an toàn dịch.

b. Tiếp nhận gà con

- Khi giao gà con, người bán phải giao các giấy chứng nhận kiểm dịch động vật, tiêm phòng vắc xin, điều trị cho người mua, các giấy chứng nhận này được bác sĩ thú y ký và lưu giữ trong hồ sơ.
- Người nhận gà con phải kiểm tra đánh giá tình trạng đàn gà con khi về đến trại.

3. Hồ sơ ghi chép: Điền thông tin theo các biểu mẫu sau

Biểu mẫu 3. Sổ ghi chép về mua gà, giống gà

Ngày tháng	Số lượng gà con (con)	Tuổi gà	Tên, địa chỉ nhà cung cấp	Giống gà	Giấy chứng nhận kiểm dịch động vật (✓)	Bắt đầu nuôi ở chuồng nào	Tình trạng sức khỏe đàn gà (Đạt/ Không)	Biện pháp khắc phục

Người kiểm tra (Quản lý trang trại hoặc cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng QA, QC)

STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng		STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng

Tần suất kiểm tra: từ 15 đến 30 ngày/ 1 đợt

III. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ MUA, TIẾP NHẬN, BẢO QUẢN THỨC ĂN/NGUYÊN LIỆU

1. Trách nhiệm: Người chăn nuôi/chủ trang trại.

2. Quy trình thực hiện

a. Mua thức ăn/ nguyên liệu

- Nên mua thức ăn/ nguyên liệu thức ăn ở những cơ sở đảm bảo chất lượng và đạt tiêu chuẩn VSTACN

b. Tiếp nhận thức ăn/ nguyên liệu

- Kiểm tra bằng cảm quan mỗi đợt tiếp nhận thức ăn/ nguyên liệu thức ăn về chủng loại, nhãn mác, mùi vị, màu sắc hoặc có nấm mốc hay không.
- Nếu nhận thức ăn có trộn thuốc, phải kiểm tra xem có đúng chủng loại thuốc theo hướng dẫn sử dụng và cảnh báo ghi trên nhãn hay không (hoặc ghi trên hóa đơn trong trường hợp nhận thức ăn dạng khối lớn).

c. Bảo quản thức ăn/ nguyên liệu

- Kho thức ăn chỉ chứa thức ăn và phải khô ráo, thông gió tốt.
- Phải có vật kê hoặc lót trước khi đặt bao thức ăn trên nền kho, bao thức ăn đặt cách mặt đất ít nhất 10 cm để thông gió và đặt cách tường để tránh ẩm độ, dễ quản lý động vật gây hại. Áp dụng tốt quay vòng thức ăn: nhập trước, nhập trước, nhập sau cho ăn sau.
- Thức ăn trộn thuốc được bảo quản riêng một chỗ, xếp thành cột và đánh dấu rõ ràng.

d. Lấy mẫu thức ăn

- Mỗi đợt tiếp nhận, lấy 01 mẫu thức ăn (1kg) theo mỗi lô sản xuất đồng nhất bên ngoài ghi rõ: ngày, tên thức ăn, tên cơ sở sản xuất thức ăn, số lô sản xuất, tên thuốc trộn (nếu có). Lưu giữ các mẫu thức ăn 2 tuần, đợt lấy mẫu cuối lưu giữ đến sau khi giết mổ 2 tuần.

3. Hồ sơ ghi chép: Điền thông tin theo biểu mẫu sau**Biểu mẫu 4. Sổ ghi chép mua thức ăn và nguyên liệu thức ăn**

Ngày tháng	Tên nguyên liệu/ thức ăn	Kiểm tra bằng mắt thường	Số lô hàng	Hạn sử dụng	Số lượng (kg)	Đơn giá (VND/kg)	Thức ăn có thuốc hay không (có, không, tên thuốc)	Thời gian ngừng thuốc	Tên và địa chỉ nhà sản xuất

Người kiểm tra (Quản lý trang trại hoặc cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng QA, QC)

STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng		STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng

Tần suất kiểm tra: từ 15 đến 30 ngày/ 1 đợt

IV. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ TRỘN THỨC ĂN TẠI TRẠI

1. Trách nhiệm: Công nhân trộn thức ăn, chủ trang trại.

2. Quy trình thực hiện

- Chỉ sử dụng nguyên liệu có chất lượng tốt để trộn thức ăn: không có mùi khác thường, không ẩm, không mốc, không có dấu hiệu lây nhiễm bởi phân chim hoang, v.v...
- Công nhân trộn thức ăn phải trộn theo đúng số lượng từng nguyên liệu hướng dẫn trong khẩu phần, thời gian trộn và từng bước trộn, v.v...
- Các thiết bị (thùng chứa thức ăn, máy nghiền/trộn) phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng.
- Cần phải có chương trình bảo dưỡng các thiết bị cơ khí để tránh các mối nguy vật lý do các mảnh kim loại vỡ lẫn vào thức ăn.
- Phải kiểm định các thiết bị cân khi cần thiết và tối thiểu 2 lần/năm, dùng loại cân thích hợp cho từng loại/ số lượng nguyên liệu.
- Tuân thủ trình tự các đợt trộn trong ngày để tránh lây nhiễm chéo do trộn thức ăn có thuốc trước thức ăn không có thuốc. Rửa sạch thiết bị, máy trộn, cân để chắc chắn rằng không còn thuốc sót lại.
- Ghi chép và lưu giữ hồ sơ: ngày trộn, nguyên liệu, số lượng, thuốc, lấy mẫu, cho gà ăn ở chuồng nào, ngày nào, tên người trộn.
- Mỗi đợt tiếp nhận, lấy 01 mẫu thức ăn (1kg) theo mỗi lô sản xuất đồng nhất bên ngoài ghi rõ: ngày, tên thức ăn, tên cơ sở sản xuất thức ăn, số lô sản xuất, tên thuốc trộn (nếu có). Lưu giữ các mẫu thức ăn 2 tuần, đợt lấy mẫu cuối lưu giữ đến sau khi giết mổ 2 tuần.

3. Hồ sơ ghi chép: Điền thông tin theo biểu mẫu sau**Biểu mẫu 5. Sổ ghi chép trộn thức ăn tại trại: kết hợp với bảng lên khẩu phần**

Ngày tháng	Loại nguyên liệu thức ăn*	Số lượng thức ăn	Trộn thuốc (Tên thuốc, liều trộn, hạn sử dụng, số lô...)	Thời gian ngừng thuốc	Lấy mẫu (✓)	Thời gian sử dụng (ngày)	Cho gà ăn ở chuồng nào, ngày nào	Người trộn thuốc ký tên

Người kiểm tra (Quản lý trang trại hoặc cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng QA, QC)

STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng		STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng

Tần suất kiểm tra: từ 15 đến 30 ngày/ 1 đợt

V. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ MUA, TIẾP NHẬN, BẢO QUẢN THUỐC THÚ Y VÀ VẮC XIN

1. Trách nhiệm: Chủ trại chịu trách nhiệm, bác sĩ thú y tư vấn.

2. Quy trình thực hiện

a. Mua thuốc thú y/ vắc xin

- Chỉ mua các loại thuốc/ vắc xin được Bộ NN&PTNT cho phép sử dụng cho chăn nuôi gà thịt.
- Hết sức lưu ý cần bác sĩ thú y tư vấn về chọn và sử dụng đúng loại thuốc hoặc vắc xin.

b. Tiếp nhận thuốc thú y/ vắc xin

- Kiểm tra bằng mắt thường từng sản phẩm tại mỗi đợt nhận còn nguyên đai nguyên kiện về các thông tin sau đây: tên sản phẩm, nồng độ và số liều, hướng dẫn sử dụng, liều lượng và cách dùng, yêu cầu bảo quản, hạn sử dụng, số đợt/ lô.
- Mỗi đợt nhận phải ghi chép đầy đủ và lưu giữ lại.

c. Bảo quản

- Bảo quản thuốc thú y/vắc xin theo hướng dẫn của nhà sản xuất (ghi trên nhãn).
- Sử dụng thuốc theo nguyên tắc: thuốc nhập trước dùng trước, nhập sau dùng sau. Chỉ nhập số lượng thuốc đủ dùng trong một khoảng thời gian nào đó, trước hạn sử dụng.

3. Hồ sơ ghi chép: Điền thông tin theo biểu mẫu, đặt tại kho thuốc

Biểu mẫu 6. Sổ ghi chép mua thuốc thú y / vắc xin

Ngày tháng	Tên thuốc/ vắc xin	Liều lượng	Số lượng	Số lô/ đợt	Hạn sử dụng	Giá	Tên và địa chỉ người bán	Bảo quản (T0C)	Tên và địa chỉ nhà sản xuất

Người kiểm tra (Quản lý trang trại hoặc cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng QA, QC)

STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng		STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng

Tần suất kiểm tra: từ 15 đến 30 ngày/ 1 đợt

VI. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ TRỘN THUỐC VÀO THỨC ĂN

1. Trách nhiệm: Người trộn thức ăn, chủ trại.

2. Quy trình thực hiện

Trộn thức ăn tại trại phải theo hướng dẫn của nhà sản xuất thuốc và bác sĩ thú y.

a. Cho gà ăn thức ăn trộn thuốc

- Chỉ dùng loại thuốc được chỉ định cho chăn nuôi gà để trộn vào thức ăn.
- Khi cho gà ăn thức ăn trộn thuốc phải ghi rõ ràng thời gian ngừng thuốc.
- Vào cuối đợt điều trị, phải dọn sạch thức ăn trộn thuốc, rửa hệ thống máng ăn trước khi cho gà ăn thức ăn không trộn thuốc.

b. Trộn thuốc vào thức ăn tại trại

- Trộn đúng liều lượng và đồng đều.
- Trộn thủ tục từng đợt, rửa sạch thiết bị trộn và cân để tránh lây nhiễm chéo.
- Lưu ý thời gian ngừng thuốc trước khi giết mổ.

3. Hồ sơ ghi chép

Điền thông tin theo biểu mẫu: Đặt tại kho thức ăn và kho thuốc

Biểu mẫu 7. Sổ ghi chép sử dụng thức ăn trộn thuốc

Ngày	Tên / loại thức ăn	Số lượng thức ăn (kg)	Tên thuốc	Hạn sử dụng	Số lô	Liều lượng (mg / kg thức ăn)	Cho gà ăn ở chuồng nào, ngày nào	Thời gian ngừng thuốc	Tên người trộn thuốc

Người kiểm tra (Quản lý trang trại hoặc cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng QA, QC)

STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng		STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng

Tần suất kiểm tra: từ 15 đến 30 ngày/ 1 đợt

VII. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ CÁCH SỬ DỤNG THUỐC VÀ VẮC XIN

1. Trách nhiệm: Người sử dụng thuốc và vắc xin, chủ trang trại.

2. Quy trình thực hiện

Lưu ý: cần bác sĩ thú y tư vấn về chương trình phòng chữa bệnh, bao gồm chương trình tiêm chủng vắc xin. Bác sĩ thú y phải lập chương trình tiêm phòng vắc xin cho trại.

a. Sử dụng thuốc bằng đường tiêm

- Pha thuốc hoặc vắc xin: chỉ pha bằng nước cất hoặc dung dịch tinh khiết theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Phải sử dụng kỹ thuật vô trùng để tránh nhiễm khuẩn cho dung dịch pha.
- Phải tuân thủ nguyên tắc vô trùng và lưu ý thay kim khi cần thiết trong trường hợp sử dụng thuốc/vắc xin bằng đường tiêm.
- Bắt giữ gà nhẹ nhàng để tránh stress.

b. Pha thuốc vào nước uống bằng tay

- Chỉ pha các loại thuốc được chỉ định dùng cho chăn nuôi gà được Cục Thú y ban hành hàng năm.
- Pha loãng theo hướng dẫn của nhà sản xuất ghi trên bao bì.
- Tính toán lượng thuốc dùng mỗi ngày theo những thông tin sau đây: Số lượng gà, thể trọng trung bình, liều lượng thuốc (mg/ kg hoặc ml/ kg), trước khi cho gà uống thuốc, nên cho gà ngừng uống nước từ $\frac{1}{2}$ đến 1 giờ.
- Dụng cụ, thiết bị pha thuốc phải vệ sinh trước và sau khi sử dụng. Hệ thống nước uống phải được rửa sạch sau đợt điều trị. Điền đầy đủ vào mẫu ghi chép sử dụng thuốc và vắc xin.

c. Pha thuốc bằng dụng cụ pha tự động

- Chỉ pha các loại thuốc được chỉ định dùng cho chăn nuôi gà được Cục Thú y ban hành hàng năm
- Pha loãng theo hướng dẫn của nhà sản xuất cho dụng cụ pha thuốc tự động.
- Hiệu chỉnh dụng cụ pha thuốc tự động trước khi dùng.
- Khi pha thuốc, kiểm tra chính xác loại và lượng thuốc cần pha.
- Rửa hệ thống cung cấp nước bằng nước sạch sau đợt điều trị.
- Ghi chép đầy đủ việc sử dụng thuốc và vắc xin.

3. Hồ sơ ghi chép: Điền thông tin theo biểu mẫu: đặt tại kho thuốc.

Biểu mẫu 8. Sổ ghi chép sử dụng thuốc và vắc xin

Ngày sử dụng	Tên thuốc/ vắc xin	Số lô	Hạn sử dụng	Cách sử dụng (pha, trộn, tiêm)	Liều dùng/ số lượng	Thời gian ngừng thuốc (ngày)	Mục đích sử dụng (phòng, trị bệnh gì)	Sử dụng cho trại nào/ đàn nào	Tên người sử dụng thuốc/ vắc xin

Người kiểm tra (Quản lý trang trại hoặc cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng QA, QC)

STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng		STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng

Tần suất kiểm tra: từ 15 đến 30 ngày/ 1 đợt

VIII. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ VỆ SINH KHỬ TRÙNG

1. Trách nhiệm: Người chăn nuôi/chủ trang trại.

2. Quy trình thực hiện

a. Chuồng nuôi

- Chuồng nuôi phải được dọn, rửa, khử trùng sau mỗi lứa gà.
- Dọn phân: sau khi bán gà dọn càng sớm càng tốt. Dọn toàn bộ chất bẩn hữu cơ bám ở nền chuồng, tường, trần, bạt, máng ăn, máng uống và các thiết bị khác.
- Rửa: trần, tường, quạt, cửa thông gió, máng ăn, máng uống (cố định) và nền chuồng bằng vòi nước cao áp. Ngâm xà phòng các bề mặt bám bẩn 2-3 ngày trước khi rửa.
- Các thiết bị tự động của chuồng gà cũng rửa bằng cách tương tự.
- Thuốc sát trùng: nên thay đổi chất sát trùng 6 tháng/ 1 lần.
- Khử trùng: Các bề mặt để khô sau khi rửa, sau đó khử trùng. Pha thuốc khử trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Công nhân phải mặc quần áo bảo hộ lao động, đeo thiết bị phòng độc (kính, găng tay, khẩu trang...). Sau khử trùng, hạn chế ra vào chuồng để tránh tái nhiễm.
- Xông khử trùng: Trong một số trường hợp có thể xông khử trùng bằng foomon. Khi khử trùng, nhiệt độ chuồng nuôi > 26°C thì hiệu quả nhất. Công nhân phải mặc đồ bảo hộ lao động và thiết bị phòng độc khi xông khử trùng.
- Thời gian trống chuồng: Thời gian để trống chuồng tối thiểu là 14 ngày giữa 2 lứa gà.
- Quản lý chất độn chuồng: rải chất độn chuồng mới ít nhất 12 giờ sau khi khử trùng và ít nhất 72 giờ trước khi thả gà con. Sau khi rải thì phun khử trùng lên chất độn chuồng. Pha thuốc sát trùng đúng liều lượng để tránh tồn dư hóa chất cho đàn gà mới.

b. Vệ sinh khử trùng đường dẫn nước: làm theo thủ tục sau

- Bơm đầy nước vào đường ống
- Pha dung dịch làm sạch nước vào đường ống theo hướng dẫn trên nhãn mác
- Bơm đầy nước sạch vào đường ống
- Dùng loại chất khử trùng theo hướng dẫn trên nhãn mác
- Bơm đầy nước sạch vào đường ống
- Các máng uống hở phải được rửa theo đúng cách trên, nhưng phải cọ và quét sạch.
- Chỉ được sử dụng các hóa chất đã được phê duyệt để làm sạch và khử trùng nước.

c. Vệ sinh khử trùng kho thức ăn

- Xông kho thức ăn 2 lần mỗi năm khi kho không có thức ăn. Nếu nhận thức ăn dạng khối lớn, thùng chứa phải rửa sạch, để khô và xông khử trùng ít nhất 1 năm/ 1 lần.

d. Bảo dưỡng thường xuyên

- Bảo dưỡng hệ thống thông gió để đảm bảo hoạt động hiệu quả tối đa.
- Kiểm tra áp suất và mức nước hệ thống cung cấp nước, phát hiện chỗ rò rỉ.

- Kiểm tra bằng mắt thường các thùng chứa thức ăn vào cuối đợt nuôi xem có rò rỉ, thức ăn vón cục, nấm mốc, chuột bọ.
- Tường và mái chuồng không được dột hoặc hắt mưa.
- Thường xuyên kiểm tra hoạt động của hệ thống xử lý chất thải, phát hiện chỗ rò rỉ.
- 1 tháng/1 lần phát quang bụi rậm và cắt cỏ xung quanh chuồng nuôi.
- Thay chất sát trùng hàng ngày cho hồ sát trùng ở cổng chính.

e. Vệ sinh khử trùng xe cộ và lồng đựng gà

- Xe tải dùng trong trại nên vệ sinh khử trùng định kỳ 1 tháng 1 lần.
- Xe tải và lồng chứa gà: nếu 1 xe tải được dùng cho nhiều mục đích như chở thức ăn, chở gà (kể cả lồng chứa gà) ... thì phải vệ sinh khử trùng trước và sau mỗi lần sử dụng.
- Vệ sinh: dọn các chất bẩn hữu cơ, rửa bằng vòi nước cao áp hoặc xà phòng, sau đó rửa sạch xà phòng. Để khô.
- Khử trùng: sau khi rửa, để khô, khử trùng bằng cách cho chất sát trùng bay hơi. Sử dụng thuốc khử trùng đúng nồng độ và chính xác khối lượng.
- Bảo quản: trong một khu vực khô ráo và sạch sẽ.

f. Vệ sinh khử trùng quần áo và ủng bảo hộ lao động của công nhân

- Cuối ngày làm việc, công nhân phải giặt quần áo bảo hộ, rửa ủng bằng xà phòng, sau đó khử trùng tại trại.

g. Vệ sinh khử trùng dụng cụ, thiết bị: Sau mỗi lần sử dụng.

h. Vệ sinh khử trùng khu hành chính và kho thuốc: Định kỳ hàng tuần.

3. Hồ sơ ghi chép

Điền thông tin theo biểu mẫu: đặt tại kho hóa chất, kho khử trùng + phòng làm việc

Biểu mẫu 9. Sổ ghi chép sử dụng chất khử trùng

Ngày tháng	Tên chất sát trùng	Hạn sử dụng	Nồng độ pha loãng	Số lượng (lít)	Đối tượng vệ sinh khử trùng (chuồng, dụng cụ, xe...)	Diện tích/ số lượng được khử trùng	Cách khử trùng (quét, phun sương, bình cao áp, phun tay...)	Tên người sử dụng

Người kiểm tra (Quản lý trang trại hoặc cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng QA, QC)

STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng		STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng

Tần suất kiểm tra: từ 15 đến 30 ngày/ 1 đợt

IX. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ THỜI GIAN NGỪNG CHO GÀ ĂN TRƯỚC KHI XUẤT BÁN

1. Trách nhiệm: Người chăn nuôi/chủ trang trại.

2. Quy trình thực hiện

- Ngừng cho gà ăn 6-10 giờ trước khi giết mổ
- Phải ước chừng thời gian vận chuyển và chờ ở cơ sở giết mổ.

3. Hồ sơ ghi chép

Mẫu 10. Sổ ghi chép về thời gian ngừng ăn: đặt tại chuồng và phòng làm việc

Biểu mẫu 10. Sổ ghi chép về thời gian ngừng ăn

Ngày/ tháng/năm	Giờ cất bỏ thức ăn	Số con ngừng ăn	Chuồng số...	Người thực hiện

Người kiểm tra (Quản lý trang trại hoặc cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng QA, QC)

STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng		STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng

Tần suất kiểm tra: Sau mỗi đợt xuất bán/lứa nuôi

X. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ QUẢN LÝ CHẤT THẢI

1. Trách nhiệm: Chủ trang trại.

2. Quy trình thực hiện

a. Biện pháp chung

- Trại phải có một số khu vực để trồng cây.
- Có hệ thống thoát nước xung quanh chuồng.
- Giảm thiểu lượng nước rửa chuồng và thiết bị; khuyến khích rửa bằng vòi cao áp.

b. Xử lý chất thải rắn hữu cơ

- Phân gà được thu gom hàng ngày/định kỳ về nơi chứa phân và xử lý trong vòng 24 giờ (chôn, đốt, ủ).
- Nếu nuôi cuốn chiếu (hết lứa này đến lứa khác), cần dọn phân và chất độn chuồng càng sớm càng tốt sau khi bán gà.

c. Xử lý chất thải rắn vô cơ/ nguy hại

- Kim tiêm, túi nhựa, đồ nhựa, vv... nên thu thập hàng ngày và mang đến một nơi xử lý riêng.

d. Xử lý chất thải lỏng

- Chất thải lỏng của chuồng nuôi phải chảy vào hệ thống xử lý chất thải lỏng, không cho chảy ngang qua các chuồng nuôi khác, hoặc thải trực tiếp ra môi trường.
- Hệ thống xử lý chất thải lỏng hoạt động hiệu quả, nước thải sau khi xử lý phải đạt tiêu chuẩn vệ sinh trước khi thải ra môi trường.
- Nên có hệ thống thoát nước mưa riêng biệt với hệ thống nước thải chăn nuôi.

3. Hồ sơ ghi chép: ghi chép theo biểu mẫu: đặt tại phòng làm việc

Biểu mẫu 11. Sổ ghi chép xử lý chất thải

Ngày	Chuồng số...	Xử lý chất thải rắn hữu cơ		Xử lý chất thải lỏng		Người thực hiện
		Tần số thu gom	Phương thức xử lý	Tần số thu gom	Phương thức xử lý	

Người kiểm tra (Quản lý trang trại hoặc cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng QA, QC)

STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng		STT	Tên và chữ ký	Ngày/tháng

Tần suất kiểm tra: từ 1 đến 2 tháng/ 1 đợt

Biểu mẫu 12. Sổ ghi chép theo dõi tình trạng đàn gà hàng ngày**CHUÔNG SỐ:**

Lưu giữ giấy kiểm dịch

Tiêm vaccine tại nhà ấp

Cho ăn thức ăn trộn thuốc

Tiêm phòng/ nhỏ vaccine

TỔNG SỐ ĐẦU CON:

Có

Có

Có

Có

Không

Không

Không

Không

NGÀY NHẬP CHUÔNG:

Nếu có, chuyển đến mẫu.....

Nếu có, chuyển đến mẫu.....

Nếu có, chuyển đến mẫu.....

Nếu có, chuyển đến mẫu.....

Ngày tháng	Thứ	Số con còn lại	Gà chết		Gà loại		Tiêu tốn thức ăn	
			Số lượng	Lý do	Số lượng	Lý do	Số lượng (kg)	Chủng loại
	CN							
	Hai							
	Ba							
	Tư							
	Năm							
	Sáu							
	Bảy							
Σ tuần								
	CN							
	Hai							
	Ba							
	Tư							
	Năm							
	Sáu							
	Bảy							
Σ tuần								
Σ tháng								



PHẦN 3

**QUY PHẠM THỰC HÀNH CHUẨN (SOPs)
TRONG GIẾT MỔ, VẬN CHUYỂN VÀ
BÁN BUÔN THỊT GÀ**



1. Mục đích

Giám sát chất lượng nước và nước đá nhằm mục đích phòng ngừa sự ô nhiễm vi khuẩn và các chất độc hại do sử dụng nguồn nước hoặc nước đá bị ô nhiễm trong quá trình giết mổ gia cầm.

2. Phạm vi

Quy phạm thực hành chuẩn này đề cập đến các bước giám sát chất lượng nước và nước đá (nguồn nước, bể chứa, xử lý, hệ thống phân phối) được sử dụng trong cơ sở giết mổ bao gồm: nước và nước đá dùng cho quá trình giết mổ, nước dùng cho quá trình vệ sinh.

3. Trách nhiệm

Người quản lý hoặc những người được giao nhiệm vụ (người quản lý chất lượng nước, người bảo dưỡng) có trách nhiệm kiểm tra, giám sát.

4. Tần suất

Tần suất phụ thuộc vào nhiệm vụ (hàng ngày, 6 tháng/1 lần) và sẽ được đề cập trong quy trình.

5. Quy trình thực hiện

Nhiệm vụ hàng ngày

5.1. Kiểm tra nước trước khi vận hành

- Kiểm tra cảm quan và phải đảm bảo rằng nước trong bồn làm lạnh có màu sắc và mùi bình thường.
- Kiểm tra và ghi chép hàm lượng hoá chất (ví dụ chlorine) trong nước dùng cho rửa thân thịt sau khi tách phủ tạng (nếu có dùng hoá chất).
- Kiểm tra và ghi chép nhiệt độ nước dùng để vệ sinh khử trùng dụng cụ (tối thiểu khoảng 82°C).



- d) Kiểm tra mực nước trong bể chứa nước (nếu sử dụng bể chứa nước).
- e) Kiểm tra các thiết bị đo của hệ thống xử lý nước (ví dụ máy đo nồng độ chlorine) và ghi vào hồ sơ.

Nhiệm vụ 6 tháng một lần

- 5.2. Kiểm tra phòng ngừa hệ thống nước (nguồn nước, bể chứa nước, hệ thống phân phối nước)
- a) Kiểm tra xem giếng có được che phủ hợp lý không.
 - b) Kiểm tra sự an toàn của giếng (thành giếng, độ kín của giếng...).
 - c) Kiểm tra bơm, bể chứa nước và hệ thống phân phối nước về khả năng rò rỉ và hư hỏng. Thay những đoạn ống bị hư hỏng.
 - d) Kiểm tra van ngược chiều của giếng.
- 5.3. Vệ sinh bể chứa nước
- a) Khoá vòi vào.
 - b) Tháo hết nước trong bể chứa.
 - c) Cọ rửa thành bể chứa nước. Sử dụng chất tẩy rửa nếu cần thiết. Dội nước.
 - d) Vệ sinh và rửa lại bằng nước sạch.
- 5.4. Làm sạch hệ thống phân phối nước
- Mở mạnh tất cả vòi nước và để nước chảy 3-5 phút. Hoạt động này phải được ghi vào chương trình vệ sinh.

5.5. Chương trình xét nghiệm nước và nước đá

A- Nước

- Nếu nguồn nước máy được sử dụng
 - Phải phân tích các chỉ tiêu lý hoá mỗi năm một lần.
 - Phải phân tích các chỉ tiêu vi sinh 6 tháng một lần.
- Nếu sử dụng nước giếng khoan hay nước từ bể chứa
 - Phải phân tích các chỉ tiêu lý hoá mỗi năm một lần.
 - Phải phân tích các chỉ tiêu vi sinh 6 tháng một lần.
 - Nếu nguồn nước của cơ sở giết mổ có nguy cơ ô nhiễm cao thì nên phân tích 3 tháng 1 lần.
- Phương pháp lấy mẫu
 - Khoá vòi nước
 - Khử trùng vòi nước bằng cồn 70%
 - Mở vòi nước và để nước chảy 1 phút
 - Mở bình đựng nước nhưng không được chạm vào bên trong bình
 - Rót nước vào bình đựng (500ml) và đầy nắp
 - Giữ mẫu nước ở nhiệt độ 0-4°C
 - Gửi đi xét nghiệm trong vòng 24 giờ.

- Phải phân tích ở các phòng thí nghiệm được các cấp có thẩm quyền chỉ định.
- Kết quả phải nằm trong giới hạn cho phép của quy định hiện hành: QCVN 01:2009/BYT.

B- Nước đá

- Yêu cầu
 - Phân tích các chỉ tiêu lý hoá và vi sinh phải được thực hiện 6 tháng một lần.
- Phương pháp lấy mẫu:
 - Chặt một mẫu đá bằng dụng cụ vô trùng.
 - Đụng vào hộp dụng cụ vô trùng.
 - Để tan tự nhiên ở nhiệt độ 0-4°C.
 - Gửi đi xét nghiệm trong vòng 24 giờ.
- Phải phân tích ở các phòng thí nghiệm được các cấp có thẩm quyền cho phép.
- Kết quả phải nằm trong giới hạn cho phép của quy định hiện hành: QCVN 01:2009/BYT.



6. Hành động khắc phục

- Trong trường hợp có vấn đề về kỹ thuật đối với hệ thống phân phối nước hay hệ thống xử lý nước, phải tiến hành sửa chữa kịp thời.
- Nếu nước không đáp ứng yêu cầu vệ sinh, phải thực hiện một trong các biện pháp khắc phục sau đây:
 - Vệ sinh và khử trùng hệ thống cung cấp và phân phối nước và sửa chữa những đoạn đường ống bị hư hỏng.
 - Thay thế hệ thống lọc nước hoặc tăng độ sâu của giếng.
 - Kiểm tra hiệu quả của hệ thống phân phối hoá chất (ví dụ chlorine) hoặc thay đổi loại hóa chất khác hiệu quả hơn (những hóa chất đó phải được phép sử dụng ở cơ sở giết mổ).
 - Phải lấy mẫu nước (phân tích các chỉ tiêu vi sinh hay các chỉ tiêu hóa học) để xác định hiệu quả của các hành động khắc phục trước khi chúng được sử dụng trở lại trong cơ sở giết mổ.

7. Hồ sơ

Tham khảo sổ ghi chép áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMPs) đối với cơ sở giết mổ, vận chuyển thịt gà

Biểu mẫu 1. Sổ ghi chép kiểm tra nước và nước đá hàng ngày trước khi vận hành.

Biểu mẫu 2. Sổ ghi chép kiểm tra nước và nước đá định kỳ

* Kèm theo kết quả phân tích

Sổ tay GMPs

2.1.2



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm thực hành chuẩn này để đảm bảo nhiệt độ trong xe trước khi xếp thịt dao động từ 0-4°C, nhiệt độ trong xe trước khi dỡ thịt: 0-4°C. Quy phạm thực hành chuẩn này còn để bảo vệ thịt và sản phẩm thịt gia cầm khỏi các mối nguy sinh học, hóa học và vật lý trong khi vận chuyển từ cơ sở giết mổ đến siêu thị và trung tâm phân phối sản phẩm. .

2. Phạm vi

Quy phạm thực hành chuẩn này đề cập đến các bước trong khi xếp thịt và sản phẩm thịt gia cầm lên xe, vận chuyển và dỡ sản phẩm xuống xe.

3. Trách nhiệm

Người quản lý có trách nhiệm tập huấn để những công nhân thực hiện chưa đúng thực hiện đúng nhiệm vụ xếp hàng hóa lên xe, vận chuyển và dỡ sản phẩm xuống xe. Người công nhân phải thực hiện đúng các yêu cầu kỹ thuật đã được đề ra.

4. Tần suất

Không có một tần suất nhất định. Tuy nhiên, các hoạt động này phải được thực hiện theo quy phạm thực hành chuẩn (SOPs).

5. Quy trình thực hiện

5.1. Chuỗi bảo quản lạnh

- Quá trình xếp thịt và sản phẩm thịt lên xe, vận chuyển và dỡ thịt và sản phẩm xuống xe phải thực hiện sao cho thịt và sản phẩm thịt được giữ ở nhiệt độ mát 0-4°C hoặc nhiệt độ cấp đông -18°C.
- Nếu xe không có điều hòa không khí, có thể sử dụng đá khô để duy trì chuỗi bảo quản lạnh.

5.2. Xe vận chuyển thực phẩm

- Thịt và sản phẩm thịt gia cầm phải được đựng trong túi nilon kín trong lúc vận chuyển.

- Xe vận chuyển thực phẩm phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng.
- Phải kiểm tra nhiệt độ bên trong xe trước khi xếp thịt và sản phẩm thịt lên xe và xuống xe. Nhiệt độ trước khi xếp thịt phải ở trong khoảng 0-4°C và trước khi dỡ thịt xuống phải ở trong khoảng 0-4°C ngay khi đến nơi.
- Không được vận chuyển bất cứ thứ gì khác khi đang vận chuyển thịt và sản phẩm thịt.

5.3. Kiểm tra và xếp thịt lên xe

- Trước khi xếp thịt lên xe cần kiểm tra độ lạnh trong thùng xe
- Kiểm tra thùng xe đã được làm vệ sinh sạch sẽ
- Phải kiểm tra thịt gia cầm xếp lên xe có đảm bảo các yêu cầu về bao gói, độ lạnh
- Phải xếp các thùng đựng gia cầm theo thứ tự và từ trong thùng xe ra ngoài thùng xe
- Kiểm tra vận đơn và giấy kiểm dịch thú y
- Kiểm tra lần cuối và đóng chặt cửa thùng xe



5.4. Kiểm tra và dỡ thịt xuống xe

- Kiểm tra các giấy tờ liên quan như giấy kiểm dịch thú y
- Kiểm tra nhiệt độ bên trong xe
- Kiểm tra thời gian vận chuyển là quá lâu
- Phải bốc dỡ hàng hóa ngay khi được chuyển tới và được đưa vào khu vực bảo quản tiếp theo.
- Sau khi bốc dỡ, phương tiện vận chuyển cần được vệ sinh sạch sẽ.



6. Hành động khắc phục

- Lúc xếp thịt lên xe, nếu nhiệt độ trong thùng xe cao hơn 4°C, phải sửa máy điều hòa không khí hay bổ sung đá khô. Khi nhiệt độ đạt đến mức yêu cầu mới xếp thịt lên xe.
- Lúc dỡ thịt xuống, nếu nhiệt độ trong thùng xe cao hơn 4°C, người quản lý hoặc người bán hàng phải đưa ra quyết định bán sản phẩm hay không và phải thực hiện việc khắc phục cho những chuyến hàng sau.

7. Hồ sơ

Tham khảo sổ ghi chép áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMPs) đối với cơ sở giết mổ, vận chuyển thịt gà

Biểu mẫu 3. Sổ ghi chép kiểm tra nhiệt độ và vệ sinh phương tiện vận chuyển thịt

Sổ tay GMPs

5.1.1 – 5.1.2



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm thực hành chuẩn là để phòng ngừa sự ô nhiễm của thịt và sản phẩm thịt do vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ, thùng đựng sản phẩm và quần áo bảo hộ của công nhân không hợp lý.

2. Phạm vi

Quy phạm thực hành chuẩn này đề cập đến việc vệ sinh nhà xưởng, thiết bị và dụng cụ trước, trong và sau quá trình sử dụng, bảo dưỡng nhà xưởng và vệ sinh xe vận chuyển thịt và sản phẩm thịt.

3. Trách nhiệm

Người quản lý hay người kiểm soát chất lượng có trách nhiệm xây dựng chương trình vệ sinh và tập huấn cho công nhân được giao nhiệm vụ vệ sinh.

Người được giao nhiệm vụ chịu trách nhiệm thực hiện những nhiệm vụ trong chương trình vệ sinh.

4. Tần suất

Hàng ngày, sau khi hoạt động, một tuần hoặc một tháng.

5. Quy trình

5.1. Yêu cầu chung

- Chương trình phải bao gồm các biện pháp để duy trì điều kiện vệ sinh trước và trong khi vận hành của nhà xưởng, các trang thiết bị cố định, các trang thiết bị hay dụng cụ cầm tay, thùng chứa sản phẩm, xe tải, thùng đựng sản phẩm và các thiết bị khác.
- Chương trình đề cập đến các hoạt động hàng ngày và các hoạt động định kỳ (ví dụ hàng tuần hay hàng tháng).
- Chương trình đề cập đến tần suất vệ sinh và tiêu độc khử trùng.
- Chương trình mô tả quy trình vệ sinh mỗi loại nhà xưởng, thiết bị (nhà xưởng, thiết bị cố định, thiết bị cầm tay v.v...).

- Chương trình đề cập đến các loại hóa chất sử dụng bao gồm cả nồng độ, nhiệt độ nước, thể tích sử dụng. Hóa chất được sử dụng trong chương trình phải tuân theo hướng dẫn ghi trên nhãn.

5.2. Các hoạt động vệ sinh

5.2.1. Làm vệ sinh/khử trùng bên ngoài cơ sở

- Thu dọn rác bên ngoài cơ sở như ở lối đi và kho tàng.
- Rác được thu dọn vào các thùng rác khác nhau hay đốt ở khu xử lý chất thải.
- Thu gom xác chết động vật gây hại và côn trùng vào các túi khác nhau và xử lý bằng cách chôn hoặc đốt.

5.2.2. Làm vệ sinh/khử trùng bên trong cơ sở giết mổ

- Sau mỗi ca sản xuất, người có trách nhiệm vệ sinh/khử trùng phải tiến hành các hoạt động sau:
 - Vệ sinh và khử trùng móc treo gia cầm.
 - Vệ sinh và khử trùng máy đánh lông, bồn ngâm lạnh.
 - Vệ sinh khu chế biến phủ tạng.
 - Vệ sinh kho bảo quản lạnh.
 - Vệ sinh dụng cụ giết mổ.
 - Vệ sinh tường và sàn.
 - Vệ sinh hệ thống thoát nước, phòng tắm, phòng thay đồ và nhà vệ sinh.
 - Vệ sinh và khử trùng khu vực nuôi nhốt gà trước khi giết mổ.
 - Vệ sinh và khử trùng khu xử lý chất thải.
- Các bước trong quá trình vệ sinh khử trùng
 - Phun nước có áp suất cao lên dụng cụ cần làm vệ sinh
 - Sử dụng chổi và bàn chải để loại bỏ những vật dính vào bề mặt, đặc biệt chú ý đến máy đánh lông và móc treo gia cầm.
 - Rửa lại bằng nước có áp suất cao.
 - Đổ chất tẩy rửa lên dụng cụ cần vệ sinh, sử dụng bàn chải để cọ rửa bề mặt. Để 5-10 phút cho chất tẩy rửa phát huy tác dụng.
 - Cọ rửa lại, sử dụng nước có áp suất cao để làm sạch chất tẩy rửa.
 - Để khô tự nhiên.
 - Một số dụng cụ cần khử trùng bằng hoá chất (chlorine) như dụng cụ giết mổ, dao, kéo, bồn ngâm lạnh, khay đựng gà. Những dụng cụ này được dội lại bằng nước sạch và để khô trước khi sử dụng.

5.2.3. Vệ sinh các khu vực khác trong cơ sở giết mổ

- Vệ sinh và khử trùng khu vực nuôi nhốt gia cầm trước khi giết mổ.
- Vệ sinh và khử trùng khu xử lý chất thải.
- Vệ sinh cống rãnh thoát nước.
- Các khu vực này đều phải được vệ sinh sạch sẽ, đảm bảo các bước như đã qui định ở các khu vực khác.

5.2.4. Vệ sinh xe vận chuyển gia cầm sống và xe vận chuyển thịt

- Vệ sinh xe và lồng sử dụng để vận chuyển gia cầm sống
 - Phun nước có áp suất cao lên toàn bộ xe và lồng để loại bỏ những vết bẩn.
 - Dùng dung dịch tẩy rửa cọ lên thân xe, thùng xe và lồng đựng gia cầm.
 - Để 5-10 phút cho chất tẩy rửa phát huy tác dụng.
 - Cọ rửa lại, sử dụng nước có áp suất cao để làm sạch chất tẩy rửa.
 - Để khô tự nhiên.
 - Phun thuốc khử trùng nếu cần.
- Vệ sinh xe vận chuyển thịt
 - Phun nước có áp suất cao lên toàn bộ xe để loại bỏ những vết bẩn trên thân xe và thùng xe.
 - Dùng dung dịch tẩy rửa cọ lên thân xe và thùng xe.
 - Cọ rửa nhiều lần bên trong thùng xe.
 - Để 5-10 phút cho chất tẩy rửa phát huy tác dụng.
 - Cọ rửa lại, sử dụng nước có áp suất cao để làm sạch chất tẩy rửa.
 - Để khô tự nhiên.
 - Có thể sử dụng Chloramine T 200-300ml để phun lên thành xe, để 10 phút.
 - Dội nước sạch và để khô tự nhiên.

5.2.5. Vệ sinh khử trùng khu vực gia cầm ốm, chết và gia cầm loại thải

- Phun nước có áp suất cao
- Dùng dung dịch tẩy rửa để cọ
- Để 5-10 phút cho chất tẩy rửa phát huy tác dụng
- Cọ rửa lại, sử dụng nước có áp suất cao để làm sạch chất tẩy rửa
- Để khô tự nhiên.

6. Hành động khắc phục

- Nếu các tiêu chí vệ sinh không được đáp ứng, người chịu trách nhiệm về chất lượng phải nhắc nhở người được giao nhiệm vụ vệ sinh phải thực hiện đúng quy trình.
- Nếu không có đủ dụng cụ/hóa chất, người quản lý cơ sở giết mổ phải cung cấp bổ sung những thứ còn thiếu.
- Quy trình vệ sinh và khử trùng phải được đánh giá và thay đổi nếu cần thiết.
- Trong một số trường hợp, cần phải đào tạo lại công nhân.

7. Hồ sơ

Tham khảo sổ ghi chép áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMPs) đối với cơ sở giết mổ, vận chuyển thịt gà

Biểu mẫu 4. Sổ ghi chép kiểm tra giám sát chương trình vệ sinh sau mỗi ngày giết mổ



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm kiểm tra trước khi vận hành là để kiểm tra máy móc sản xuất và thiết bị nhằm đảm bảo chúng đã được vệ sinh, khử trùng và bảo dưỡng đúng cách.

2. Phạm vi

Quy phạm thực hành chuẩn này đề cập đến việc đánh giá quy trình vệ sinh trước khi thực hiện các hoạt động giết mổ. Quy trình kiểm tra trước khi vận hành đối với nước đã được mô tả trong quy phạm thực hành chuẩn số 1.

3. Trách nhiệm

Người chịu trách nhiệm kiểm tra trước khi vận hành và áp dụng các biện pháp khắc phục.

4. Tần suất

Hàng ngày, trước khi thực hiện các hoạt động giết mổ.

5. Quy trình

Trước khi bắt đầu thực hiện các hoạt động giết mổ, người chịu trách nhiệm về chất lượng phải kiểm tra danh sách nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ và nhận xét các hạng mục đó đã sạch hay chưa. Theo định nghĩa, sạch nghĩa là bằng mắt không nhìn thấy chất hữu cơ. Nếu chất hữu cơ được phát hiện trên bề mặt tiếp xúc với thịt hay sản phẩm thịt gia cầm, công việc vệ sinh phải được thực hiện lại trước khi bắt đầu sản xuất. Nếu chất hữu cơ được phát hiện trên bề mặt mà bề mặt đó không tiếp xúc với thịt và sản phẩm thịt và theo người chịu trách nhiệm về chất lượng thì không có khả năng gây ô nhiễm cho thịt, sự bất thường đó sẽ được ghi lại và khắc phục vào cuối ngày và các hoạt động vẫn có thể bắt đầu.

Sau đây là danh sách dụng cụ hay các khu vực cần kiểm tra:

- Khu vực đỡ gia cầm xuống
- Khu vực trứng lông - nhỏ lông
- Khu vực lấy nội tạng
- Khu vực rửa lần cuối - Khu vực pha lóc - Khu vực bao gói
- Khu vực để tư trang của công nhân
- Hệ thống móc treo
- Bồn ngâm lạnh
- Thùng đựng thịt
- Dụng cụ tách phủ tạng, dao, kéo, bàn, thớt
- Đồ bảo hộ (găng tay, quần áo công nhân ...)



Công nhân phải mặc bảo hộ lao động đúng qui cách

Không mang trang sức khi làm việc

6. Hành động khắc phục

Người chịu trách nhiệm về chất lượng phải theo dõi những người thực hiện, những người làm vệ sinh để khắc phục những tình huống phát sinh và để tránh xuất hiện những trường hợp bất thường.

7. Hồ sơ

Tham khảo sổ ghi chép áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMPs) đối với cơ sở giết mổ, vận chuyển thịt gà

Biểu mẫu 5. Sổ ghi chép kiểm tra tình trạng vệ sinh trước khi vận hành



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm thực hành chuẩn này là để phòng ô nhiễm khu vực giết mổ và thiết bị do sự có mặt của côn trùng và động vật gây hại.

2. Phạm vi

Quy phạm thực hành chuẩn này đề cập đến việc kiểm soát côn trùng và động vật gây hại trong khu vực giết mổ và xung quanh khu vực giết mổ.

3. Trách nhiệm

Có thể thuê một công ty có kinh nghiệm bên ngoài thực hiện việc kiểm soát côn trùng và động vật gây hại. Ngoài ra, người quản lý hay người chịu trách nhiệm về chất lượng có trách nhiệm xây dựng chương trình kiểm soát côn trùng và động vật gây hại và tập huấn cho những người được giao thực hiện nhiệm vụ.

4. Tần suất

- Kiểm soát côn trùng: mỗi tuần một lần
- Kiểm soát động vật gây hại: mỗi tháng một lần

5. Quy trình

5.1. Chương trình kiểm soát do công ty có kinh nghiệm bên ngoài thực hiện

- Công ty có kinh nghiệm bên ngoài phải thực hiện chương trình kiểm soát với tần suất đã đề ra.
- Cuối mỗi đợt đến làm việc, công ty kiểm soát côn trùng và động vật gây hại phải có báo cáo cho người quản lý cơ sở giết mổ, nếu cần thiết, phải nêu các hoạt động khắc phục để cho người quản lý cơ sở giết mổ thực hiện.
- Người quản lý phải thực hiện các biện pháp khắc phục.

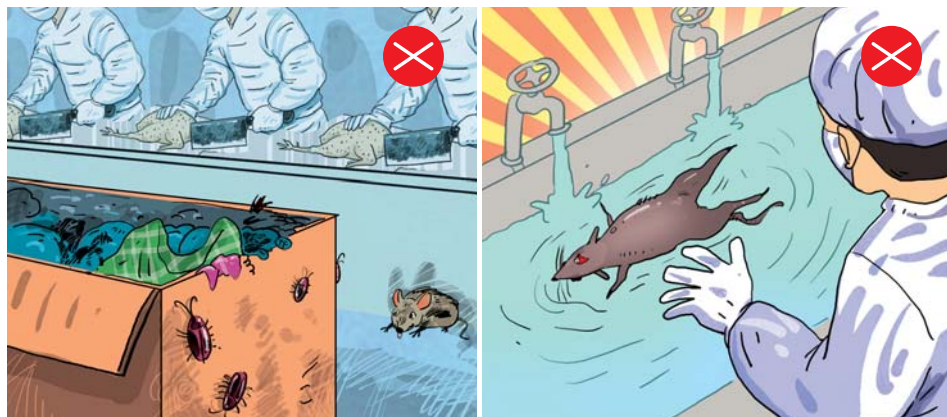
5.2. Chương trình kiểm soát do cơ sở thực hiện

- Chương trình kiểm soát côn trùng và động vật gây hại nên bao gồm quá trình theo dõi gồm các bước sau:

- Đánh giá môi trường xung quanh để tránh côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào và tiến hành các hành động khắc phục cần thiết (ví dụ như: cửa phải kín, sửa chữa các lỗ và hốc chưa kín, đặt thêm bẫy/bả...)
 - Đặt bẫy/bả kiểm soát bên trong cơ sở liên tục để xác định vị trí xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại để có hành động phù hợp
 - Kiểm tra thường xuyên sự xuất hiện của động vật gây hại (tần suất ban đầu có thể nhiều, sau đó sẽ được điều chỉnh cho phù hợp dựa theo kết quả kiểm tra của lần trước đó)
 - Phải có các hành động khắc phục tùy theo mức độ xuất hiện của động vật gây hại
 - Lưu trữ các sơ đồ bẫy (ví dụ bẫy chuột), kết quả của các đợt kiểm tra và các hành động khắc phục.
- Côn trùng:
- Chương trình kiểm soát côn trùng nên bao gồm cả việc phun hóa chất, đặt bả và bẫy đèn cực tím (UV).
 - Sản phẩm được sử dụng: chỉ những loại thuốc diệt côn trùng đã được các cấp có thẩm quyền phê duyệt mới được phép sử dụng. Trong trường hợp khi phun vẫn còn gia cầm, sản phẩm sử dụng để phun phải không độc với động vật sống.
 - Đề phòng: việc phun hóa chất luôn luôn phải được thực hiện sao cho tránh được ô nhiễm cho thịt và sản phẩm thịt.
 - Quy trình thực hiện:
 - o Bước 1: Chuẩn bị dung dịch hóa chất diệt côn trùng theo khuyến cáo của nhà sản xuất. Công nhân phun hóa chất phải được cung cấp và mặc đủ quần áo bảo hộ.
 - o Bước 2: Chuẩn bị khu vực phun thuốc (ví dụ thu dọn chất thải, làm vệ sinh)
 - o Bước 3: Phun thuốc bên trong và bên ngoài khu vực sản xuất. Số lượng phun phải theo hướng dẫn ghi trên nhãn của nhà sản xuất.
 - Bả và bẫy đèn cực tím được đặt khu vực bên trong (tránh ô nhiễm thịt và sản phẩm thịt) và bên ngoài cơ sở khu vực giết mổ.
- Động vật gây hại:
- Chương trình kiểm soát động vật gây hại bao gồm đặt bả và bẫy.
 - Hóa chất dùng đặt bả phải nằm trong danh mục được phép sử dụng.
 - Quy trình:
 - o Xây dựng kế hoạch về vị trí đặt bả và bẫy, loại bả và bẫy sử dụng.
 - o Hàng tháng kiểm tra các hoạt động diệt động vật gây hại bằng cách kiểm tra bả và bẫy.
 - o Ghi số lượng động vật gây hại bắt được.

5.3. Thu gom xác côn trùng và động vật gây hại

- Vào mỗi buổi sáng, người làm vệ sinh sẽ thu gom xác côn trùng và động vật gây hại và bỏ còn sót lại.
- Xác côn trùng và động vật gây hại được chôn hoặc đốt bằng lò đốt chuyên dụng.
- Vệ sinh sạch sẽ những vị trí đặt bẫy.



Không để có chuột và côn trùng trong khu vực giết mổ

6. Hành động khắc phục

- Nếu không đáp ứng được các yêu cầu, phải thực hiện các biện pháp khắc phục.
- Đánh giá hiệu quả phương pháp đã sử dụng.
- Sử dụng loại sản phẩm khác hiệu quả hơn.
- Sử dụng các phương pháp hỗ trợ khác như phát quang bụi rậm, dọn vệ sinh những nơi chuột có thể ẩn náu, thu dọn tất cả chất thải còn sót lại

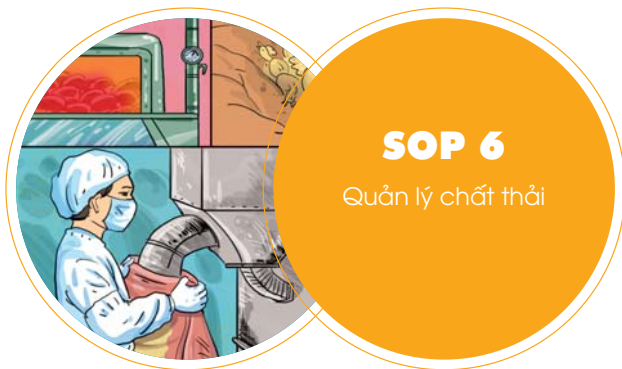
7. Hồ sơ

Tham khảo sổ ghi chép áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMPs) đối với cơ sở giết mổ, vận chuyển thịt gà

Biểu mẫu 6. Sổ ghi chép kiểm tra chương trình kiểm soát côn trùng và động vật gây hại

Sổ tay GMPs

6.1-6.2-6.3



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm thực hành chuẩn là mô tả những hướng dẫn chung đối với việc thu gom và xử lý chất thải rắn và chất thải lỏng để vệ sinh khu sạch và khu bẩn của khu vực giết mổ và để tránh ô nhiễm thịt và sản phẩm thịt.

2. Phạm vi

Quy phạm thực hành chuẩn này đề cập đến các bước xử lý chất thải rắn và chất thải lỏng trong và sau quá trình giết mổ.

3. Trách nhiệm

- Người quản lý có trách nhiệm thiết kế, sắp đặt và trang bị các thiết bị cần thiết cho việc quản lý chất thải rắn và chất thải lỏng.
- Người chịu trách nhiệm về chất lượng có trách nhiệm xây dựng tần suất, phương tiện thu gom và bảo quản chất thải trong và sau khi vận hành.
- Người được giao nhiệm vụ có trách nhiệm thực hiện nhiệm vụ như đã mô tả.

4. Tần suất

Hàng ngày

5. Quy trình

5.1. Yêu cầu chung

- Việc quản lý chất thải phải được thực hiện sao cho tránh được ô nhiễm đối với thịt và sản phẩm thịt hay các bề mặt có thể tiếp xúc với thịt và sản phẩm thịt.
- Khu vực thu gom chất thải phải luôn luôn được giữ gìn sạch sẽ.
- Tần suất thu gom chất thải được dựa trên thiết kế, xây dựng và hoạt động của cơ sở giết mổ.
- Có các dụng cụ thu gom chất thải riêng biệt cho từng loại chất thải, được đánh dấu bằng màu sắc như đỏ, đen và xanh.
- Ví dụ: Dụng cụ màu đỏ đựng các sản phẩm không ăn được như biểu bì,

dụng cụ màu xanh đựng các chất tái sử dụng như lông, màu đen đựng xác gia cầm ốm chết, loại thải.

5.2. Chất thải lỏng

- Cống rãnh thu gom chất thải được đặt ở khu vực lưu gia cầm và khu vực dỡ gia cầm xuống khỏi xe vận chuyển. Cống rãnh phải có nắp đậy.
- Tất cả chất thải lỏng từ khu vực giết mổ được thu gom bằng đường cống có đường kính hợp lý và được dẫn trực tiếp vào khu vực xử lý chất thải.
- Cống rãnh thoát nước phải có nắp đậy hoặc nắp có lỗ thoát nước.
- Độ dốc của sàn phải được thiết kế sao cho chất thải chỉ chảy từ khu sạch sang khu bẩn của cơ sở giết mổ.
- Nước thải đã được xử lý phải đáp ứng các tiêu chuẩn hiện hành trước khi thải ra môi trường (QCVN: 40/2011/BTNMT).
- Chất thải lỏng từ phòng tắm rửa và nhà vệ sinh phải chảy thẳng ra hệ thống xử lý chất thải chung.

5.3. Chất thải rắn

- Sản phẩm không ăn được (máu, lông, điều), những thân thịt bị hủy phải được thu gom và đưa vào thùng có nắp đậy.
- Nếu lông gia cầm được sử dụng với mục đích khác, chúng phải được thu gom riêng.
- Trong một số trường hợp, ruột, điều và mỡ có thể sử dụng làm thức ăn cho cá, ốc... Trong trường hợp này, chúng phải được thu gom riêng và đựng vào thùng được phân biệt rõ.
- Chất thải độc phải thu gom vào thùng có màu đỏ.
- Chất thải có thể tái chế phải thu gom vào thùng màu vàng.
- Thùng màu đen thường được sử dụng để đựng chất thải phải chôn hoặc đốt như xác gia cầm chết, xác chết côn trùng và động vật gây hại.
- Tần suất thu gom trong khi vận hành sẽ được xác định dựa vào công suất giết mổ và để tránh ô nhiễm thịt và sản phẩm thịt gia cầm.



Phải thu gom chất thải lỏng và chất thải rắn riêng biệt



Không đổ chất thải rắn vào hệ thống thu gom chất thải lỏng

- Chất thải rắn từ khu sạch (mỡ, máu da) nên được thu gom riêng biệt với chất thải thu từ khu bẩn.
- Phân từ khu lưu giữ gia cầm và khu xếp dỡ gia cầm nên được thu gom thường xuyên trong thời gian giết mổ và đưa đến khu xử lý hay các thùng chuyên dụng.
- Các thùng dùng để đựng thịt và các sản phẩm không ăn được phải được phân biệt rõ ràng.

5.4. Xác gia cầm ốm chết và loại thải

- Xác gia cầm ốm chết và loại thải tùy theo mức độ dịch bệnh nguy hiểm được xử lý theo qui định của thú y.
- Có thể sử dụng phương pháp đốt hoặc chôn xác gia cầm.
- Việc chôn hoặc đốt xác gia cầm phải thực hiện theo hướng dẫn của thú y, phải có nơi chôn gia cầm được qui định, đốt xác gia cầm bằng lò đốt chuyên dụng.

6. Hành động khắc phục

Các hoạt động quản lý chất thải phải được đánh giá và khắc phục để đáp ứng yêu cầu.

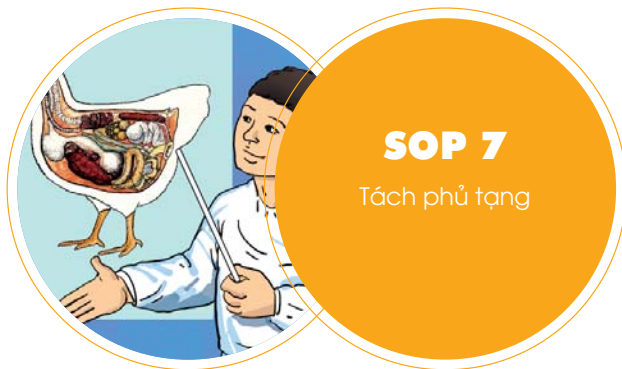
7. Hồ sơ

Tham khảo sổ ghi chép áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMPs) đối với cơ sở giết mổ, vận chuyển thịt gà

Biểu mẫu 7. Sổ ghi chép kiểm tra giám sát quản lý chất thải

Biểu mẫu 8. Sổ ghi chép kiểm tra mẫu gửi giám sát nước thải đã được xử lý

* Kèm theo kết quả phân tích



1. Mục đích

Mục đích quy phạm thực hành chuẩn này là hướng dẫn chung đối với quy trình tách phủ tạng để đảm bảo rằng phương pháp sử dụng là hiệu quả và phù hợp với các nguyên tắc an toàn thực phẩm nhằm giảm thiểu ô nhiễm thân thịt. Một trong những lý do gây ô nhiễm thân thịt trong khi tách phủ tạng là do chất chứa đường tiêu hóa (dịch đường tiêu hóa, mật, phân) dính vào thân thịt.

2. Phạm vi

Quy phạm thực hành chuẩn này đề cập đến các bước tách phủ tạng từ khi cắt xung quanh lỗ huyết để lấy phủ tạng.

3. Trách nhiệm

- Người quản lý có trách nhiệm thiết kế, sắp đặt và trang bị các thiết bị cần thiết cho việc tách phủ tạng gia cầm.
- Người chịu trách nhiệm về chất lượng có trách nhiệm xây dựng chương trình giám sát đối với việc kiểm tra thân thịt bằng mắt trong khi thao tác.
- Người được giao nhiệm vụ có trách nhiệm thực hiện nhiệm vụ đã mô tả.

4. Tần suất

Ít nhất mỗi ca sản xuất một lần

5. Quy trình

5.1. Cắt lỗ huyết, điều và thực quản

- Dùng dao nhỏ cắt thực quản và cuống họng.
- Nước đọng trên lỗ huyết phải được loại bỏ trước khi mổ thân thịt.
- Thực hiện mở lỗ huyết bằng tay bằng dao nhỏ, sắc hay cắt tự động quanh lỗ huyết một lỗ đủ rộng để lấy phủ tạng.
- Có thể áp dụng phương pháp khác như cắt ngang phần da bụng ở phía dưới, trước hậu môn khoảng 2cm, chiều dài khoảng 2,5 - 3cm.

5.2. Tách nội tạng

- Đường tiêu hóa và các cơ quan nội tạng khác được tách ra khỏi cơ thể bằng tay bằng một dụng cụ chuyên dùng.
- Không được làm thủng đường tiêu hóa khi đưa qua lỗ huyết, lúc mổ lỗ huyết để tránh chất chứa đường tiêu hóa chảy ra thân thịt.
- Hứng phần phủ tạng vào máng chuyên vào khu vực làm lòng
- Rửa thân thịt sau khi lấy phủ tạng



5.3. Các biện pháp vệ sinh

- Tay và dụng cụ nhìn bằng mắt phải sạch trước khi đưa vào xoang bụng.
- Nếu dùng dụng cụ để lấy các cơ quan nội tạng, phải được tiệt trùng (sử dụng nước nóng trên 82°C).

5.4. Ngăn ngừa và giảm thiểu ô nhiễm chéo

- Đường tiêu hóa và các cơ quan nội tạng phải được lấy sao cho giảm tối đa sự ô nhiễm lên phần thịt còn lại của gia cầm.
- Không được làm rách ruột hoặc làm trào phân ra ngoài trong khi thực hiện tách phủ tạng và khoét hậu môn

- Không được làm rách điều hoặc làm trào ngược thức ăn còn sót lại trong điều ra ngoài.
- Phải loại bỏ tất cả những ô nhiễm nhìn thấy được bằng phương pháp rửa thân thịt. Cần có vòi nước rửa tay/dụng cụ và thân thịt trong vòng 15 giây.
- Không được lau phân/chất chứa đường tiêu hóa bằng tay mà phải phun nước rửa.
- Phải vệ sinh tay hoặc găng tay trong trường hợp đã tiếp xúc với thân thịt nhiễm phân và chất bẩn trước khi tiếp tục công việc.
- Phải tách những thân thịt không đủ tiêu chuẩn vệ sinh ra khỏi dây chuyền.
- Người quản lý phải xây dựng mức giới hạn ô nhiễm phân, chất chứa đường tiêu hóa trên một lô sản xuất và theo dõi trên cơ sở từng lô sản xuất.
- Nếu mức ô nhiễm phân, chất chứa đường tiêu hóa được xác định là vượt quá mức giới hạn cho phép, nên tiến hành các biện pháp khắc phục và các biện pháp phòng ngừa.
- Phải cố gắng để loại bỏ tất cả những ô nhiễm nhìn thấy được. Nếu mức ô nhiễm được xác định là vượt quá mức giới hạn cần:
 - Các hành động khắc phục phù hợp khác như tập huấn lại cho những người tách phủ tạng bằng tay.

6. Hành động khắc phục

- Nếu các yêu cầu do người quản lý cơ sở hay người chịu trách nhiệm về chất lượng yêu cầu không được thỏa mãn, một trong những biện pháp khắc phục sau đây cần phải được thực hiện.
 - Kiểm tra thời gian ngưng cho ăn trước khi giết mổ có được tuân thủ không.
 - Đánh giá người được giao nhiệm vụ thực hiện nhiệm vụ, nếu cần thiết phải đào tạo lại.
 - Đánh giá việc vệ sinh dụng cụ dùng trong quá trình tách phủ tạng; thực hiện các biện pháp khắc phục.
 - Kiểm tra áp suất nước và nhiệt độ của các thiết bị.

7. Hồ sơ

Tham khảo sổ ghi chép áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMPs) đối với cơ sở giết mổ, vận chuyển thịt gà

Biểu mẫu 9. Sổ ghi chép kiểm tra quy trình tách phủ tạng

Sổ tay GMPs 8.12



1. Mục đích

Mục đích của quy phạm thực hành chuẩn này là hướng dẫn chung cho việc rửa thân thịt sau khi tách phủ tạng ra khỏi cơ thể để đảm bảo rằng các phương pháp đã đủ và phù hợp với các nguyên tắc an toàn thực phẩm để hạn chế sự ô nhiễm thân thịt.

2. Phạm vi

Quy phạm thực hành chuẩn này đề cập đến việc rửa thân thịt ngay sau khi tách phủ tạng.

3. Trách nhiệm

- Người quản lý có trách nhiệm thiết kế, sắp đặt và trang bị các thiết bị cần thiết cho việc rửa thân thịt sau khi lấy phủ tạng.
- Người quản lý chất lượng có trách nhiệm xây dựng chương trình giám sát để kiểm tra bằng mắt thân thịt trong lúc vận hành.
- Người được phân công nhiệm vụ có trách nhiệm thực hiện nhiệm vụ đã được mô tả.

4. Tần suất

Kiểm tra bằng mắt thường ít nhất mỗi ca sản xuất một lần. Kiểm tra vi khuẩn trong thân thịt theo định kỳ. Tần suất và số mẫu kiểm tra tùy thuộc vào quy định của từng cơ sở.

5. Quy trình

- Trước khi ngâm lạnh, rửa toàn bộ thân thịt, cả bên trong và bên ngoài bằng nước sạch để đảm bảo thân thịt được sạch hoàn toàn.
- Nếu thực hiện rửa bên trong/bên ngoài thân thịt bằng tay, phải đảm bảo xoang bụng đã được rửa khi thân thịt vẫn còn treo ngược lên để cho nước trong xoang bụng chảy hết ra ngoài.
- Không được lau phân/chất chứa đường tiêu hóa bằng tay mà phải phun nước rửa.

- Phải rửa kỹ những thân thịt bị nhiễm bẩn cho đến khi không nhìn thấy vết bẩn còn lại
- Phải sử dụng nguồn nước đủ mạnh và áp lực cao để rửa.
- Phải kiểm tra bằng mắt các thân thịt đang ở trên dây chuyền sau khi đã rửa bên trong và bên ngoài và thực hiện các biện pháp khắc phục nếu cần thiết.
- Phải loại bỏ những thân thịt còn vấy bẩn sau khi kiểm tra.

6. Hành động khắc phục

Nếu những yêu cầu do người quản lý cơ sở hay người chịu trách nhiệm về chất lượng không được đáp ứng, một trong những biện pháp khắc phục sau đây cần phải được thực hiện.

- Đánh giá người được giao nhiệm vụ thực hiện nhiệm vụ, nếu cần thiết phải đào tạo lại.
- Đào tạo lại người chịu trách nhiệm tách phủ tạng nếu thân thịt bị ô nhiễm nặng khi chúng tới khâu rửa sau khi tách phủ tạng.
- Phải đảm bảo rằng không nhìn thấy các tác nhân gây bệnh có thể gây ô nhiễm thịt.

7. Hồ sơ

Tham khảo sổ ghi chép áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMPs) đối với cơ sở giết mổ, vận chuyển thịt gà

Biểu mẫu 10. Sổ ghi chép kiểm tra thân thịt sau khi tách phủ tạng hàng ngày

Biểu mẫu 11. Sổ ghi chép kiểm tra định kỳ vi khuẩn trong thân thịt

* Kèm theo kết quả phân tích



Sổ tay GMPs 8.13



SOP 9

Ngâm lạnh thân thịt

1. Mục đích

Mục đích của quy phạm thực hành chuẩn này nhằm hướng dẫn chung đối với quy trình làm lạnh để đảm bảo rằng các phương pháp sử dụng có hiệu quả trong việc giảm nhiệt độ bên trong thân thịt để hạn chế sự phát triển của vi sinh vật.

2. Phạm vi

Quy phạm thực hành chuẩn này đề cập đến các bước ngâm lạnh hợp lý.

3. Trách nhiệm

- Người quản lý có trách nhiệm theo dõi, giám sát toàn bộ các hoạt động ngâm lạnh thân thịt.
- Người được giao nhiệm vụ trực tiếp thực hiện đúng các qui định kỹ thuật ngâm lạnh thân thịt, kiểm tra độ lạnh và thực hiện điều chỉnh độ lạnh của nước.

4. Tần suất

Ít nhất một lần trong một ca sản xuất

5. Quy trình

- Khi bắt đầu mỗi ca sản xuất, người được giao nhiệm vụ phải kiểm tra lượng nước và nước đá trong bồn lạnh đã đủ và được thay mới chưa.
- Thân thịt phải nhanh chóng làm lạnh bằng cách ngâm vào nước đá để hạn chế sự phát triển của vi sinh vật và hạn chế sự ô nhiễm. Nhiệt độ bên trong thân thịt phải được người có trách nhiệm theo dõi bằng cách đưa nhiệt kế vào phần cơ ngực sâu nhất ngay khi thân thịt rời bồn lạnh để đạt được ít nhất 4°C.
- Có thể sử dụng chất sát khuẩn để giảm ô nhiễm nước như natrihypochlorite hay ion chlorine. Nồng độ của các chất sát khuẩn phải tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất. Có thể sử dụng phương pháp khử trùng bằng ozon.

- pH của nước nên dao động trong khoảng 6,5-7,5. pH tối ưu dao động trong khoảng 6,0-6,5.
- Nên thường xuyên kiểm tra nhiệt kế để loại bỏ nhiệt kế không chính xác.
- Tùy theo công suất của cơ sở giết mổ, định kỳ thay 15-20% tổng lượng nước trong bồn làm lạnh để tránh ô nhiễm. Cần bổ sung đá thường xuyên để duy trì được nhiệt độ trong bồn làm lạnh khoảng 0-4°C.

6. Hành động khác phục

- Điều chỉnh nước đá để duy trì nhiệt độ trong khoảng 0-4°C.
- Nếu có sử dụng chất sát khuẩn thì cần theo dõi hàm lượng chất sát khuẩn trong nước làm lạnh. Cần phải sử dụng hàm lượng chất sát khuẩn theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Nếu hàm lượng chất sát khuẩn cao hơn hướng dẫn của nhà sản xuất, cần nhúng ngay thân thịt vào nước sạch 0-4°C.

7. Hồ sơ

Tham khảo sổ ghi chép áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMPs) đối với cơ sở giết mổ, vận chuyển thịt gà

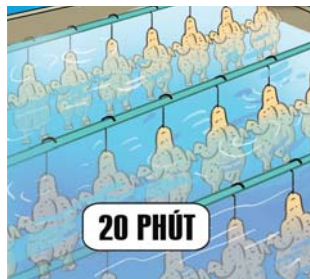
Biểu mẫu 12. Sổ ghi chép kiểm tra nhiệt độ thân thịt gà

Chú ý: Chúng ta phải kiểm tra thân thịt lúc ra khỏi bồn ngâm lạnh trong khoảng nhiệt độ 0-4°C bằng cách dùng nhiệt kế để đo vào cơ ngực sâu của thân thịt. Tốt nhất sử dụng nhiệt kế kỹ thuật số thay cho nhiệt kế làm bằng thủy tinh.

Đóng gói thịt và các sản phẩm từ thịt bằng máy chuyên dụng và trong phòng mát (< 18°C)



Ngâm lạnh thân thịt ít nhất 20 phút



Không được quên thay nước thường xuyên trong bồn ngâm lạnh sau mỗi ca sản xuất



Không sử dụng nước và nước đá bẩn đưa vào bồn ngâm lạnh



PHẦN 4

**SỔ GHI CHÉP THỰC HÀNH SẢN XUẤT
TỐT (GMPs) ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT
MỔ, KINH DOANH THỊT GÀ**

I. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ GIÁM SÁT CHẤT LƯỢNG NƯỚC VÀ NƯỚC ĐÁ

1. TRÁCH NHIỆM

Người quản lý hoặc những người được giao nhiệm vụ, người quản lý chất lượng nước, người bảo dưỡng.

2. QUY TRÌNH THỰC HIỆN

Nhiệm vụ hàng ngày (Biểu mẫu 1)

- Kiểm tra bằng mắt để đánh giá nước và nước đá sử dụng trong cơ sở giết mổ có màu sắc và mùi bình thường không.
- Kiểm tra và ghi chép nhiệt độ nước khử trùng (phải tối thiểu đạt 82°C).
- Kiểm tra mực nước trong bể chứa nước (nếu sử dụng bể chứa nước).

Nhiệm vụ định kỳ (Biểu mẫu 13)

- Kiểm tra xem giếng có được che phủ hợp lý không.
- Kiểm tra bơm, bể chứa nước và hệ thống phân phối nước về khả năng rò rỉ và hư hỏng. Thay những đoạn ống bị hư hỏng.
- Kiểm tra van ngược chiều của giếng.
- Kiểm tra tình trạng vệ sinh của các bể chứa nước và hệ thống phân phối nước

Xét nghiệm nước và nước đá (Biểu mẫu 2)

A- Nước

Nếu nguồn nước máy được sử dụng

- Phân tích các chỉ tiêu hoá chất phải được thực hiện mỗi năm một lần.
- Phân tích các chỉ tiêu vi sinh phải được thực hiện 6 tháng một lần.

Nếu sử dụng nước giếng hay nước từ bể chứa:

- Phân tích các chỉ tiêu hoá chất phải được thực hiện mỗi năm một lần.
- Phân tích các chỉ tiêu vi sinh phải được thực hiện 3 tháng một lần.

B- Nước đá

- Phân tích các chỉ tiêu hoá chất phải được thực hiện mỗi năm một lần.
- Phân tích các chỉ tiêu vi sinh phải được thực hiện 6 tháng một lần.

3. BIỂU MẪU GHI CHÉP

Biểu mẫu 1. Sổ ghi chép kiểm tra nước và nước đá hàng ngày trước khi vận hành.

Tên cơ sở:					
Tên người thực hiện:					
Ngày giờ kiểm tra:					
TT	Nội dung kiểm tra	Đạt	Không đạt	Hành động khắc phục	Đánh giá hành động khắc phục
1	Chỉ tiêu cảm quan của nước và nước đá sử dụng tại cơ sở giết mổ (mùi, màu sắc) (Nếu trường hợp nước sử dụng không đạt, phải chỉ rõ vị trí nào nước không đảm bảo chất lượng và điểm không đạt)				
2	Lượng nước trong bể cấp (Nước chứa trong bể phải đầy đủ)				
3	Nước để vệ sinh khử trùng dụng cụ Nhiệt độ nước tối thiểu phải đạt 82°C hoặc nồng độ hoá chất (ví dụ chlorine tối đa 200 ppm)				
4	Nồng độ hoá chất trong nước từ hệ thống nước sử dụng (ví dụ chlorine với nồng độ tối đa 50 ppm)				
5	Nồng độ hoá chất trong bồn nước ngâm lạnh (ví dụ chlorine nồng độ tối đa 50 ppm)				
Người kiểm tra:				Ngày kiểm tra:	

Biểu mẫu 1 ghi chép hàng ngày

Người ghi chép: Người quản lý, người được giao nhiệm vụ kiểm tra hoặc người quản lý chất lượng

Biểu mẫu 2. Sổ ghi chép kiểm tra nước và nước đá định kỳ

Ngày tháng năm	Tên mẫu (Nước hay nước đá)	Vị trí lấy mẫu	Vi khuẩn *		Hoá chất *		Hành động khắc phục	Theo dõi hành động khắc phục	Tên người thực hiện
			Đạt	Không đạt	Đạt	Không đạt			
Người kiểm tra:						Ngày kiểm tra:			

Biểu mẫu 2 ghi chép theo định kỳ

Người ghi chép: Người được giao nhiệm vụ thực hiện hoặc người quản lý chất lượng

**Kèm theo kết quả phân tích*

Biểu mẫu 14. Sổ ghi chép kiểm tra hệ thống cung cấp nước và nước đá định kỳ

Tên cơ sở:							
Ngày	Độ che phủ của giếng	Bơm, bể chứa nước và hệ thống phân phối nước về khả năng rò rỉ và hư hỏng	Van ngược chiều của giếng	Tình trạng vệ sinh của các bể chứa nước và hệ thống phân phối nước	Hành động khắc phục	Theo dõi hành động khắc phục	Người thực hiện
Người kiểm tra:				Ngày kiểm tra:			

Biểu mẫu 14 ghi chép theo định kỳ

Người ghi chép: Người được giao nhiệm vụ thực hiện hoặc người quản lý chất lượng

II. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ VẬN CHUYỂN THỊT VÀ SẢN PHẨM THỊT

1. TRÁCH NHIỆM

Người quản lý, nhân viên xếp hàng và người lái xe

2. QUY TRÌNH THỰC HIỆN

- Phải kiểm tra nhiệt độ bên trong xe trước khi xếp thịt và sản phẩm thịt lên xe và xuống xe ngay khi đến nơi. Nhiệt độ phải ở trong khoảng 0-4°C.
- Thùng và xe vận chuyển thực phẩm phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng.
- Quá trình xếp thịt và sản phẩm thịt lên xe, vận chuyển và dỡ thịt và sản phẩm thịt xuống xe phải thực hiện sao cho thịt và sản phẩm thịt được giữ ở nhiệt độ mát 0-4°C.

3. BIỂU MẪU GHI CHÉP

Biểu mẫu 3. Sổ ghi chép kiểm tra nhiệt độ và vệ sinh phương tiện vận chuyển thịt

Tên cơ sở:									
Ngày tháng năm	Nhiệt độ trước khi xếp thịt lên xe (0- 4°C)*		Vệ sinh phương tiện vận chuyển		Nhiệt độ trước khi dỡ thịt xuống xe (0-4°C)*		Hành động khắc phục	Thời gian vận chuyển (giờ)	Tên người thực hiện
	Đạt	Không đạt	Đạt	Không đạt	Đạt	Không đạt			
Người kiểm tra:					Ngày kiểm tra:				

Biểu mẫu 3 ghi chép hàng ngày

Người ghi chép: Người được giao nhiệm vụ thực hiện hoặc người lái xe

III. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ CHƯƠNG TRÌNH VỆ SINH

1. TRÁCH NHIỆM

Người quản lý, nhân viên vệ sinh cơ sở.

2. QUY TRÌNH THỰC HIỆN

2.1. Vệ sinh khu vực bên ngoài cơ sở giết mổ

- Quét dọn thu gom rác thải bên ngoài như đường đi lối lại, các khu vực công cộng, nhà kho sân bãi.
- Rác thải được thu gom vào các thùng chứa riêng biệt hoặc được đốt hủy tại nhà xử lý chất thải. Nếu có xác côn trùng hoặc động vật gây hại chết thì phải được nhặt vào trong những túi riêng biệt và được xử lý bằng phương pháp chôn hoặc xử lý bằng phương pháp đốt.
- Thay nước sát trùng lối ra vào các cổng.
- Làm vệ sinh nơi xử lý chất thải

2.2. Vệ sinh bên trong cơ sở giết mổ

Sau mỗi ca làm việc nhân viên vệ sinh thực hiện các công việc sau đây:

- Làm sạch và tẩy rửa hệ thống móc treo gà
- Làm sạch các thiết bị máy móc sử dụng trong cơ sở (như máy đánh lông, máy gây mê, bồn ngâm lạnh...)
- Làm vệ sinh nơi lấy nội tạng
- Làm vệ sinh phòng lạnh
- Làm vệ sinh các dụng cụ giết mổ
- Rửa tường, nền, sàn nhà
- Làm vệ sinh cống rãnh thoát nước, nhà tắm, nhà thay đồ, nhà vệ sinh
- Làm vệ sinh nhà nhốt gia cầm chờ giết mổ

2.3. Vệ sinh phương tiện vận chuyển và vận chuyển lạnh

2.4. Khu vực khử trùng, gia cầm loại thải, ốm chết

3. BIỂU MẪU GHI CHÉP

Biểu mẫu 4. Sổ ghi chép kiểm tra giám sát chương trình vệ sinh sau mỗi ngày giết mổ

Tên cơ sở:						
Tên người kiểm tra giám sát:						
Ngày kiểm tra giám sát:						
TT	Nội dung kiểm tra giám sát	Đạt	Không đạt	Hành động khắc phục	Theo dõi hành động khắc phục	Người thực hiện
1	Khu vực bên ngoài cơ sở sản xuất					
	Quét dọn thu gom rác thải bên ngoài như đường đi lối lại, các khu vực công cộng, nhà kho sân bãi.					
	Rác thải và xác côn trùng được thu gom vào các thùng chứa riêng biệt hoặc được đốt hủy tại nhà xử lý chất thải.					
	Thay nước sát trùng lối ra vào các cổng.					
	Làm vệ sinh nơi xử lý chất thải					
2	Khu vực bên trong cơ sở sản xuất					
	Làm sạch và tẩy rửa hệ thống móc treo gà					
	Làm sạch các thiết bị máy móc sử dụng trong cơ sở (như máy đánh lông, máy gây mê, bồn ngâm lạnh...)					
	Làm vệ sinh nơi lấy nội tạng					
	Làm vệ sinh phòng lạnh					
	Làm vệ sinh các dụng cụ giết mổ					
	Rửa tường, nền, sàn nhà					
	Làm vệ sinh cống rãnh thoát nước, nhà tắm, nhà thay đồ, nhà vệ sinh					
	Làm vệ sinh nhà nhốt gia cầm chờ giết mổ					

TT	Nội dung kiểm tra giám sát	Đạt	Không đạt	Hành động khắc phục	Theo dõi hành động khắc phục	Người thực hiện
3	Các phương tiện vận chuyển gia cầm sống					
4	Các phương tiện vận chuyển thịt					
5	Khu vực khử trùng, gia cầm loại thải, ốm chết					

Biểu mẫu 4 được ghi chép hàng ngày

Người ghi chép: Người được giao nhiệm vụ kiểm tra giám sát

IV. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ QUY TRÌNH KIỂM TRA TRƯỚC KHI VẬN HÀNH

1. TRÁCH NHIỆM

Người quản lý và nhân viên được giao nhiệm vụ chịu trách nhiệm thực hiện quy trình kiểm tra hàng ngày, trước khi thực hiện các hoạt động giết mổ.

2. QUY TRÌNH

Trước khi bắt đầu thực hiện các hoạt động giết mổ, người chịu trách nhiệm về chất lượng phải kiểm tra nhà xưởng, thiết bị và dụng cụ xem đã sạch hay chưa, bao gồm:

- Khu vực dỡ gia cầm xuống
- Khu vực trung lông - nhỏ lông
- Khu vực rửa lần cuối
- Khu vực pha lóc
- Khu vực bao gói
- Trang thiết bị của công nhân
- Hệ thống móc treo
- Bồn ngâm lạnh
- Thùng đựng thịt
- Các dụng cụ sử dụng trong cơ sở (Dụng cụ lột phủ tạng, dao kéo, bàn, thớt...)
- Đồ bảo hộ công nhân (quần áo, nón chụp tóc, ủng, găng tay...)

3. BIỂU MẪU GHI CHÉP

Biểu số 5: Sổ ghi chép kiểm tra tình trạng vệ sinh trước khi vận hành

Tên cơ sở:				Ngày tháng kiểm tra:		
Tên người kiểm tra:				Thời gian kiểm tra:		
TT	Vị trí hoặc thiết bị	Đạt	Không đạt	Hành động khắc phục	Theo dõi hành động khắc phục	Người thực hiện
1	Khu vực xếp dỡ					
2	Khu vực trưng lông - nhỏ lông					
3	Khu vực lấy nội tạng					
4	Khu vực rửa lần cuối					
5	Khu vực pha lóc					
6	Khu vực bao gói					
7	Khu vực thay/cắt giữ đồ bảo hộ lao động					
8	Hệ thống móc treo					
9	Bồn ngâm lạnh					
10	Thùng đựng thịt					
11	Dụng cụ giết mổ (dao, kéo, bàn, thớt, dụng cụ tách phủ tạng...)					
12	Bảo hộ lao động (quần áo, ủng, mũ chụp tóc...)					

Biểu mẫu 5 được ghi chép hàng ngày

Người ghi chép: Người được giao nhiệm vụ kiểm tra

V. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ KIỂM SOÁT CÔN TRÙNG VÀ ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

1. TRÁCH NHIỆM

Người quản lý, người chịu trách nhiệm được giao, nhân viên bảo vệ hoặc công ty chuyên trách được thuê từ bên ngoài

2. QUY TRÌNH

2.1. Côn trùng

- Kiểm tra phương pháp sử dụng (đặt bẫy hay hóa chất)
- Kiểm tra hóa chất và nồng độ nếu sử dụng
- Khu vực phun (ngoài/trong)
- Kiểm tra tên người thực hiện

2.2. Động vật gây hại

- Kiểm tra phương pháp sử dụng (đặt bẫy hay bả)
- Kiểm tra số lượng bẫy hoặc bả
- Kiểm tra vị trí có động vật gây hại
- Kiểm tra phương pháp xử lý

3. BIỂU MẪU GHI CHÉP

Biểu mẫu 6. Sổ ghi chép chương trình kiểm soát côn trùng và động vật gây hại

Tên cơ sở							
Người kiểm tra							
Ngày kiểm tra							
KIỂM SOÁT CÔN TRÙNG							
Ngày tháng	Phương pháp (bẫy/ hóa chất)	Hóa chất sử dụng	Nồng độ	Khu vực phun ngoài/trong	Đánh giá hiệu quả phương pháp sử dụng	Hành động khắc phục	Tên người thực hiện
KIỂM SOÁT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI							
Ngày tháng	Phương pháp (bẫy/ bả)	Số lượng (bả/ bẫy)		Vị trí có động vật gây hại	Phương pháp xử lý	Hành động khắc phục	Tên người thực hiện

Biểu mẫu 6 được ghi chép định kỳ (côn trùng: 2 tuần/1 lần, động vật: 1 tháng/1 lần)

Người ghi chép: Người được giao nhiệm vụ

VI. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ QUẢN LÝ CHẤT THẢI

1. TRÁCH NHIỆM

Người quản lý và nhân viên được giao nhiệm vụ

2. QUY TRÌNH XỬ LÝ

- Kiểm tra việc phân loại chất thải rắn/chất thải lỏng
- Phân loại và thu gom chất thải không ăn được (máu, lông, gà chết ...) và đưa vào thùng có nắp đậy.
- Lông có thể được thu gom riêng biệt nếu dùng cho mục đích khác
- Phân loại các thùng thu gom chất thải riêng biệt
- Chất thải rắn được thu gom hàng ngày và được đưa đến nơi xử lý
- Nước thải được gửi đến phòng kiểm nghiệm để kiểm tra các chỉ tiêu theo quy định nhà nước 2 lần/năm

3. BIỂU MẪU GHI CHÉP

Biểu mẫu 7. Sổ ghi chép giám sát quản lý chất thải

Tên cơ sở:						
Ngày tháng thực hiện:						
TT	Nội dung giám sát	Đạt	Không đạt	Hành động khắc phục	Theo dõi hành động khắc phục	Tên người thực hiện
1	Phân loại chất thải rắn/ chất thải lỏng					
2	Thu gom chất thải rắn và phân loại chất thải rắn					
3	Thu gom chất thải từ khu sạch đến khu bẩn					
4	Chất thải lỏng được thu gom vào hệ thống đường ống thoát					
5	Sử dụng các phương tiện chuyên dụng để vận chuyển rác thải cho các mục đích khác nhau					
6	Xác gia cầm ốm chết, loại thải phải được chôn hoặc đốt theo qui định của thú y					
Tên người kiểm tra:		Ngày tháng kiểm tra:				

Ghi chú: Biểu mẫu 7 được ghi chép hàng ngày

Biểu mẫu 8. Sổ ghi chép mẫu gửi giám sát nước thải đã được xử lý

Tên cơ sở:													
Ngày	Vị trí lấy mẫu	Vi khuẩn* (đạt/không đạt)		Hoá chất* (đạt/không đạt)		Chất hữu cơ (đạt/không đạt)*		Chất hữu cơ (đạt/không đạt)*				Hành động khắc phục	Tên người lấy mẫu
		Ecoli	Coli-form	Nitơ tổng số	Phot pho tổng số	BOD	COD	Chì	Thủy ngân	Asen	Cadimi		

Ghi chú: Biểu mẫu 8 được ghi chép định kỳ 6 tháng/1 lần

Người ghi chép: Người được giao nhiệm vụ

* Kèm theo kết quả phân tích

VII. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ TÁCH PHỦ TẠNG

1. TRÁCH NHIỆM

Người quản lý, nhân viên giết mổ

2. QUY TRÌNH

2.1. Cắt lỗ huyết, điều, thực quản và lột phủ tạng

- Không làm vấy nhiễm phân hoặc chất thải đường tiêu hóa lên thân thịt do thao tác cắt
- Cần phải giữ nguyên vẹn đường tiêu hóa khi đưa qua lỗ huyết, lúc mở lỗ huyết để tránh chất chứa đường tiêu hóa vấy nhiễm lên thân thịt.
- Người quản lý chất lượng nên xác định số lượng thân thịt cần kiểm tra, tần suất kiểm tra và tỷ lệ mẫu chấp nhận so với tổng số lượng giết mổ trên ngày. Theo kế hoạch lấy mẫu dựa theo phương pháp thống kê ISO-2859-1, số lượng mẫu được đề xuất cần lấy trên 1 ca/dây chuyền sản xuất như sau:

Kế hoạch lấy mẫu đề xuất (Theo mức độ giám sát S-4)	
Số lượng giết mổ/lô	Số mẫu cần kiểm tra/lô
- Dưới 10,000 con	32 con
- Từ 10,001 con đến 35,000 con	50 con
Lưu ý: Nên kiểm tra 2 lần / ngày	

Chỉ tiêu chấp nhận đề xuất		
Chỉ tiêu kiểm tra	Đối với 32 con	Đối với 50 con
Phân và chất thải đường tiêu hóa	2	3

2.2. Các biện pháp vệ sinh

Tay và dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm ăn được phải đảm bảo sạch bằng nước trước khi đưa vào xoang bụng trong suốt quá trình giết mổ.

2.3. Ngăn ngừa ô nhiễm chéo

Ô nhiễm chéo cần phải tránh (ví dụ đầu và ruột không được kéo bên trên thiết bị hay bề nước dọc theo dây chuyền lột phủ tạng).

3. BIỂU MẪU GHI CHÉP

Biểu mẫu 9. Sổ ghi chép kiểm tra quy trình tách phủ tạng

Tên cơ sở:						
Ngày kiểm tra:			Tên người kiểm tra:			
Ngày tháng thực hiện:						
TT	Nội dung giám sát	Đạt	Không đạt	Hành động khắc phục	Theo dõi hành động khắc phục	Người thực hiện
1	Cắt lỗ huyết, điều và thực quản. (Không có hiện diện phân/chất thải đường tiêu hóa. Tỷ lệ chấp nhận 2 hoặc 3)					
2	Tách phủ tạng (Không có hiện diện phân/chất thải đường tiêu hóa. Tỷ lệ chấp nhận 2 hoặc 3)					
3	Biện pháp ngăn ngừa và ô nhiễm chéo					
4	Các dụng cụ tiếp xúc trực tiếp sản phẩm thịt					

Biểu mẫu 9 được ghi chép hàng ngày

Người ghi chép: Người được giao nhiệm vụ kiểm tra giám sát

VIII. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ RỬA SAU KHI TÁCH PHỦ TẠNG

1. TRÁCH NHIỆM

Người quản lý, nhân viên giết mổ

2. QUY TRÌNH

2.1. Rửa sau khi tách phủ tạng

Trước khi ngâm lạnh và sau khi thực hiện thao tác rửa cuối cùng, người quản lý nên lựa chọn trước số lượng thân thịt cần kiểm tra một cách ngẫu nhiên trên dây chuyền dựa theo một số chỉ tiêu sau:

- Phân và chất thải đường tiêu hóa
- Lông
- Tiết

Để đánh giá khâu rửa cuối cùng đạt hiệu quả hay không, người quản lý nên đưa ra kế hoạch lấy mẫu theo phương pháp thống kê dựa theo một số yếu tố sau:

- Số lượng mẫu kiểm tra phụ thuộc vào cỡ lô đã được lựa chọn trước
- Tần suất kiểm tra
- Chỉ tiêu cho phép
- Hành động khắc phục và theo dõi hành động khắc phục

Theo kế hoạch lấy mẫu dựa theo phương pháp thống kê ISO-2859-1, số lượng mẫu được đề xuất cần lấy trên 1 ca/dây chuyền sản xuất như sau:

Kế hoạch lấy mẫu đề xuất (Theo mức độ giám sát S-4)	
Số lượng giết mổ/lô	Số mẫu cần kiểm tra/lô
- Dưới 10,000 con	32 con
- Từ 10,001 con đến 35,000 con	50 con
Lưu ý: Nên kiểm tra 2 lần / ngày	

Chỉ tiêu chấp nhận đề xuất		
Chỉ tiêu kiểm tra	Đối với 32 con	Đối với 50 con
Phân và chất thải đường tiêu hóa	0	0
Tiết	5	7
Lông	5	7

2.2. Phân tích phòng kiểm nghiệm

- Mẫu thịt sẽ được gửi đến phòng kiểm nghiệm với tần suất theo qui định của nhà nước.

3. BIỂU MẪU GHI CHÉP

Biểu mẫu 10. Sổ ghi chép kiểm tra thân thịt sau khi tách phủ tạng hàng ngày

Tên cơ sở								
Ngày tháng năm	Giờ kiểm tra	Số thân thịt kiểm tra	Số thân thịt nhiễm chất chứa đường tiêu hóa (Tỷ lệ chấp nhận = 0)	Số thân thịt còn dính tiết ở chỗ cắt tiết (Tỷ lệ chấp nhận = 5 hoặc 7)	Số thân thịt còn dính nhiều lông (Tỷ lệ chấp nhận = 5 hoặc 7)	Hành động khắc phục	Theo dõi hành động khắc phục	Tên người kiểm tra

Biểu mẫu 10 được ghi chép hàng ngày

Người ghi chép: Người được giao nhiệm vụ kiểm tra

Biểu mẫu 11. Sổ ghi chép kiểm tra định kỳ vi khuẩn trong thân thịt

Tên cơ sở:					
Ngày tháng năm	Số mẫu kiểm tra	Số mẫu nhiễm vi khuẩn vượt giới hạn cho phép*		Hành động khắc phục	Tên người lấy mẫu
		Ecoli (>10 ² /g)	Salmonella (+/25g)		
Người kiểm tra:			Ngày kiểm tra:		

Biểu mẫu 11 được ghi chép định kỳ

Người ghi chép: Người được giao nhiệm vụ

** Kèm theo kết quả phân tích*

IX. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ LÀM LẠNH THÂN THỊT

1. TRÁCH NHIỆM

Người quản lý, nhân viên giết mổ gà

2. QUY TRÌNH

- Kiểm tra nhiệt độ bên trong thân thịt gà sau khi ngâm lạnh (trong bồn ngâm lạnh hoặc phòng lạnh)
- Nhiệt độ thân thịt gà không được quá 4°C
- Kiểm tra bằng cách đưa nhiệt kế vào tâm thân thịt gà để kiểm tra
- Người quản lý chất lượng nên xác định số lượng thân thịt cần kiểm tra, tần suất kiểm tra và tỷ lệ mẫu chấp nhận so với tổng số lượng giết mổ trên ngày. Theo kế hoạch lấy mẫu dựa theo phương pháp thống kê ISO-2859-1, số lượng mẫu được đề xuất cần lấy trên 1 ca/dây chuyền sản xuất như

Kế hoạch lấy mẫu đề xuất (Theo mức độ giám sát S-3)	
Số lượng giết mổ/lô	Số mẫu cần kiểm tra/lô
- Dưới 35,000 con	20 con
Lưu ý: Nên kiểm tra 2 lần / ngày	

Chỉ tiêu chấp nhận đề xuất	
Chỉ tiêu kiểm tra	Đối với 20 con
- Trên 4°C	3

3. BIỂU MẪU GHI CHÉP

Biểu mẫu 12. Sổ ghi chép kiểm tra nhiệt độ thân thịt gà

Tên cơ sở					
Ngày tháng năm	Thời điểm đo (giờ)	Nhiệt độ thân thịt ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) Tỷ lệ chấp nhận = 3	Hành động khắc phục	Nhiệt độ sau khi thực hiện hành động khắc phục. Tỷ lệ chấp nhận = 3	Tên người kiểm tra

Biểu mẫu 12 được ghi chép hàng ngày

Người ghi chép: Người thực hiện điều chỉnh nhiệt độ

Biểu mẫu 13. Sổ ghi chép kiểm tra giám sát sự chính xác trong thực hành ghi chép

Tên cơ sở					
Ngày tháng	Biểu mẫu	Người chịu trách nhiệm ghi chép	Kết luận (đạt/ không đạt)	Hành động khắc phục	Người kiểm tra

Biểu mẫu 13 được ghi chép định kỳ, hoặc khi kiểm tra đột xuất

Người ghi chép: Người quản lý hoặc lãnh đạo

X. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ KIỂM TRA TRƯỚC VÀ SAU KHI GIẾT MỔ

1. Phạm vi:

Quy phạm thực hành chuẩn này được áp dụng trong quá trình giết mổ gia cầm

2. Trách nhiệm: Bác sĩ thú y phụ trách kiểm soát giết mổ

3. Tần suất: 100% thân thịt/ca sản xuất

4. Hồ sơ: Hoạt động giám sát phải được ghi vào mẫu 1a và 1b

5. Quy trình thực hiện

5.1. Kiểm tra trước khi nhập gia cầm vào giết mổ

- Kiểm tra giấy chứng nhận kiểm dịch do cơ quan thú y có thẩm quyền cấp
- Kiểm tra số lượng, loại gia cầm đối chiếu với số lượng ghi trong vận đơn
- Kiểm tra sức khỏe đàn gia cầm để phát hiện những dấu hiệu không bình thường của các bệnh truyền nhiễm hoặc do quá trình vận chuyển như: nhót quá chặt hoặc quá nóng, lạnh gây những biểu hiện lâm sàng
- Nếu phát hiện có các bệnh truyền nhiễm ở đàn gia cầm thì phải tiến hành lấy mẫu xét nghiệm, tạm đình chỉ giết mổ chờ kết quả xét nghiệm
- Nếu không có biểu hiện bất thường thì cho phép nhập vào nhà chờ giết mổ

5.2. Kiểm tra trước giết mổ

- Gia cầm cần phải được kiểm tra trước khi giết mổ để phát hiện ra các dấu hiệu bất bình thường như trên. Bác sĩ thú y sẽ đưa ra những quyết định như sau:
 - Được phép giết mổ: Gia cầm khỏe mạnh, thân nhiệt bình thường, không có triệu chứng bệnh, đã được nghỉ ngơi, nhin ăn trong thời gian không quá 10 giờ
 - Giết mổ khẩn cấp: Gia cầm bị yếu mệt do vận chuyển nhưng không có những biểu hiện của bệnh truyền nhiễm
 - Không được phép giết mổ: Gia cầm có thân nhiệt cao, có những dấu hiệu không bình thường, nghi là mắc các bệnh truyền nhiễm, phải chờ kết quả xét nghiệm
 - Buộc phải tiêu hủy: Gia cầm mắc các bệnh truyền nhiễm không được phép giết mổ như bệnh cúm gia cầm, trùng độc hóa chất độc hại.

5.3. Kiểm tra sau giết mổ

- Khám kiểm tra sau khi đã tách phủ tạng ra khỏi thân thịt theo trình tự:
 - a. Khám thân thịt
 - Quan sát màu sắc thân thịt, độ đồng nhất của da, mùi của thịt
 - Kiểm tra độ sạch của thân thịt, phát hiện nhiễm lông, phân hoặc các chất bẩn khác
 - Kiểm tra xoang bụng, xoang ngực, phát hiện các hiện tượng viêm xoang, viêm phúc mạc, viêm túi khí

b. Khám phủ tạng

- Khám phổi: quan sát màu sắc, phát hiện chảy máu hoặc xuất huyết, viêm, xơ, lao phổi
- Khám tim: hình thái, màu sắc, viêm bao tim, hoại tử, xuất huyết
- Khám gan: quan sát màu sắc, hình thái như gan sưng, gan vàng, hoại tử, xuất huyết
- Khám thận: màu sắc, trạng thái, các dấu hiệu sưng thận, chảy máu xuất huyết
- Khám lách: sưng, xuất huyết
- Khám điều, dạ dày, ruột: mổ điều, ruột để phát hiện các dấu hiệu chảy máu, xuất huyết, viêm sưng
- Khám hạch: túi phabrixius, tuyết timus

5.4. Xử lý sau khám

- Nếu phát hiện những cá thể có dấu hiệu bệnh lý thì phải loại thải cho mục đích sử dụng khác

5.5. Đóng dấu thân thịt

- Đóng dấu kiểm soát, giết mổ gia cầm trên thân thịt
- Có thể dán tem vệ sinh thú y trên sản phẩm đã được bao gói
- Cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển cho sản phẩm đảm bảo vệ sinh thú y cho tiêu dùng

Biểu mẫu 15. Sổ ghi chép nhập gia cầm và kiểm tra trước khi giết mổ

Tên cơ sở:									
Ngày và thời gian	Nguồn gốc gia cầm	Số giấy kiểm dịch	Số lượng nhập	Số lượng gia cầm nghi mắc bệnh		Số lượng gia cầm có biểu hiện bất thường		Biện pháp xử lý	Tên người kiểm tra
				Triệu chứng	Số lượng	Dấu hiệu	Số lượng		

Biểu mẫu 16. Sổ ghi chép nhập gia cầm và kiểm tra sau khi giết mổ

Tên cơ sở:								
Ngày và thời gian	Nguồn gốc gia cầm	Số hiệu giấy kiểm dịch	Số lượng gia cầm giết mổ	Số lượng không đạt chỉ tiêu cam quan	Số lượng không đạt tiêu chuẩn vệ sinh và an toàn thực phẩm		Biện pháp xử lý	Tên người kiểm tra
					Biểu hiện bệnh tích/ô nhiễm	Số lượng		



PHẦN 5

**HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
NỘI BỘ THEO VietGAHP/GMPs
ĐỐI VỚI CƠ SỞ CHĂN NUÔI,
CƠ SỞ GIẾT MỔ VÀ
KINH DOANH THỊT GÀ**

Tên đơn vị/Cơ sở/ Công ty.....

CHÍNH SÁCH CHẤT LƯỢNG

- 1 - Chất lượng, ATTP sản phẩm quyết định sự tồn tại và phát triển bền vững của cơ sở
- 2 - Luôn luôn cung cấp các sản phẩm đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm

MỤC TIÊU CHẤT LƯỢNG

Đối với các cơ sở chăn nuôi gà

1. Tuân thủ các tiêu chuẩn thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP).
2. Tuân thủ các quy phạm thực hành chuẩn trong chăn nuôi gà an toàn (SOPs).
3. Không để khách hàng phàn nàn hay khiếu nại về sản phẩm không đạt chất lượng

Đối với các cơ sở giết mổ và kinh doanh thịt gà

1. Tuân thủ các tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMPs).
2. Tuân thủ các quy phạm thực hành chuẩn trong giết mổ và kinh doanh thịt gà an toàn (SOPs).
3. Không để khách hàng phàn nàn hay khiếu nại về sản phẩm không đạt chất lượng

Tên đơn vị/Cơ sở/ Công ty
.....

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

Số:...../QĐ-HTX

....., ngày.....tháng.....năm 20

QUYẾT ĐỊNH

Về việc Thành lập Ban quản lý VietGAHP/GMPs

CHỦ NHIỆM HTX/Chủ cơ sở.....

- Căn cứ Điều lệ và phương án sản xuất kinh doanh của HTX/Cơ sở.....
- Căn cứ qui trình tổ chức hệ thống sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAHP/GMPs;
- Theo đề nghị của Ban quản trị HTX/Cơ sở.....;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Thành lập Ban quản lý VietGAHP/GMPs của HTX/Cơ sở.....
gồm các ông (bà) có tên sau:

1. Ông (bà):.....: Trưởng Ban quản lý VietGAHP/GMPs;
2. Ông (bà):.....: Phó Ban quản lý, phụ trách sản xuất kiêm tổ trưởng;
3. Ông (bà):.....: Tổ trưởng tổ kỹ thuật và đảm bảo chất lượng ATTP;
4. Ông (bà):.....: Tổ trưởng tổ Chăn nuôi/giết mổ/kinh doanh;
5. Ông (bà):.....: Tổ trưởng tổ thu mua – tiêu thụ;
6. Ông (bà):.....: Tổ trưởng Tổ sản xuất 1;
7. Ông (bà):.....: Tổ trưởng Tổ sản xuất 2;
8. Ông (bà):.....: Tổ trưởng Tổ sản xuất 3;

Điều 2: Nhiệm vụ và quyền hạn của các thành viên Ban quản lý VietGAHP/GMPs được qui định tại phụ lục kèm theo Quyết định này.

Điều 3: Các ông (bà) có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. Quyết định có hiệu lực từ ngày ký.

Nơi nhận:

- Điều 1;
- UBND.....(báo cáo);
- Lưu hồ sơ; HTX.

TM Ban quản lý HTX/Cơ sở
Chủ nhiệm/ Chủ cơ sở

Tên đơn vị
.....

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

TRÁCH NHIỆM VÀ QUYỀN HẠN CỦA CÁC THÀNH VIÊN
BAN QUẢN LÝ VietGAHP/GMPs
(Ban hành kèm theo Quyết định số:...../QĐ-HTX ngàycủa.....)

1. Trường ban quản lý VietGAHP/GMPs:

1.1. Trách nhiệm:

- Phụ trách quản lý chung về sản xuất, tiêu thụ sản phẩm, kiểm tra đánh giá nội bộ;
- Ban hành chính sách, mục tiêu, quy trình, mẫu bản kiểm soát chất lượng ATTP, phân công nhiệm vụ cho các thành viên khác trong Ban quản lý.
- Lập kế hoạch đào tạo nâng cao năng lực chủ chốt trong Ban quản lý và người lao động, công dân tham gia sản xuất theo VietGAHP/GMPs;
- Tổ chức, điều hành, duy trì và phát triển hệ thống chất lượng sản phẩm theo VietGAHP/GMPs.
- Chịu trách nhiệm trước khách hàng, người tiêu dùng về chất lượng sản phẩm thịt do cơ sở sản xuất.
- Phân công cán bộ thực hiện ghi chép các biểu mẫu trong sổ ghi chép dành cho Ban quản lý hợp tác xã/chủ cơ sở.

1.2. Quyền hạn:

- Đại diện cho Ban quản lý VietGAHP/GMPs ký tất cả các hợp đồng, văn bản giao dịch với khách hàng, các tổ chức và đơn vị khác.
- Đại diện Ban quản lý nhận các nguồn hỗ trợ về vật chất, tài chính (nếu có), nhân lực,... của các tổ chức, cá nhân đơn vị bên ngoài phục vụ chương trình VietGAHP/GMPs của cơ sở.
- Lãnh đạo, chỉ đạo trực tiếp Phó Ban và các Tổ trưởng thực hiện các nhiệm vụ được giao.
- Chỉ đạo, xem xét cải tiến hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở.
- Quyết định thành lập Ban thu hồi sản phẩm, ra quyết định thu hồi sản phẩm.
- Ra quyết định xử phạt các thành viên Ban quản lý, các hộ xã viên/ thành viên vi phạm, không tuân thủ các quy định về quản lý chất lượng.
- Giải quyết các khiếu nại, tố cáo trong quá trình sản xuất, tiêu thụ sản phẩm.

2. Phó Ban quản lý phụ trách sản xuất (Tuỳ theo điều kiện của Nhà sản xuất, có thể có hoặc không):

2.1. Trách nhiệm:

- Chịu sự phân công, chỉ đạo trực tiếp của Trưởng Ban.
- Chịu trách nhiệm tổ chức chỉ đạo các nhân viên sản xuất theo qui định của VietGAHP/GMPs;
- Lưu trữ các hồ sơ, tài liệu liên quan đến hệ thống quản lý chất lượng.
- Chịu trách nhiệm trước trưởng Ban về những nhiệm vụ được phân công.

2.2. Quyền hạn:

- Phối hợp với các Kiểm tra viên nội bộ, chỉ đạo các tổ trưởng sản xuất, giết mổ, tiêu thụ sản phẩm để xem xét và kiến nghị trưởng Ban xác nhận các biện pháp khắc phục và ngăn ngừa tái diễn các nguy cơ gây ô nhiễm chất lượng sản phẩm.
- Đề xuất với trưởng Ban các biện pháp xử lý vi phạm trong quá trình sản xuất, giết mổ và thu mua sản phẩm.
- Thay mặt Trưởng Ban chỉ đạo các hoạt động khi trưởng Ban đi vắng.
- Tham mưu với trưởng Ban các vấn đề về sản xuất, tổ chức, nhân lực, tài chính của cơ sở.

3. Tổ trưởng tổ sản xuất:

3.1. Trách nhiệm:

- Chịu sự lãnh đạo, chỉ đạo trực tiếp của phó Ban;
- Tổ chức việc hướng dẫn kỹ thuật sản xuất cho công nhân.
- Tổ chức các cuộc họp nội bộ với công nhân trong tổ khi cần thiết.
- Trực tiếp đôn đốc, nhắc nhở các thành viên trong tổ sản xuất tuân thủ các qui định của VietGAHP/GMPs.

3.2. Quyền hạn:

- Đề xuất các cải tiến kỹ thuật trong sản xuất, cải tiến hệ thống chất lượng phù hợp với yêu cầu của VietGAHP/GMPs.
- Giám sát, hướng dẫn các cơ sở khắc phục những tồn tại, những điểm chưa phù hợp trong quá trình sản xuất.
- Tham gia đoàn kiểm tra nội bộ của Ban quản lý VietGAHP/GMPs.

4. Tổ trưởng tổ thu mua:

4.1. Trách nhiệm:

- Chịu sự lãnh đạo, chỉ đạo trực tiếp của trưởng Ban;
- Chịu trách nhiệm chính trong việc quan hệ khách hàng, tiêu thụ sản phẩm, ấn định giá cả, doanh thu và lợi nhuận trong thu mua và tiêu thụ sản phẩm.
- Xây dựng kế hoạch thu mua sản phẩm để phối hợp với tổ sản xuất có kế hoạch sản xuất phù hợp.

4.2. Quyền hạn:

- Giám sát, hướng dẫn các thành viên trong tổ thu mua tuân thủ các tiêu chuẩn qui định của VietGAHP/GMPs và hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở.
- Đề xuất các biện pháp ngăn ngừa nguy cơ gây ô nhiễm chất lượng sản phẩm trong quá trình thu mua, tiêu thụ sản phẩm.
- Tham gia đoàn kiểm tra nội bộ của Ban quản lý VietGAHP/GMPs.

5. Tổ trưởng tổ chăn nuôi/giết mổ/kinh doanh:

5.1. Trách nhiệm:

- Chịu sự lãnh đạo, chỉ đạo trực tiếp của phó Ban;
- Tổ chức việc hướng dẫn kỹ thuật chăn nuôi/giết mổ/kinh doanh cho các thành viên trong tổ.
- Tổ chức các cuộc họp nội bộ với thành viên trong tổ khi cần thiết.
- Trực tiếp đồn đốc, nhắc nhở các nhân viên sơ chế tuân thủ các qui định của VietGAHP/GMPs.

5.2. Quyền hạn:

- Đề xuất các cải tiến qui trình sản xuất, cải tiến hệ thống chất lượng phù hợp với yêu cầu của VietGAHP/GMPs.
- Giám sát, hướng dẫn các nhân viên sản xuất khắc phục những tồn tại, những điểm chưa phù hợp trong quá trình thực hiện.

6. Tổ trưởng Tổ kỹ thuật và đảm bảo chất lượng, ATTP:

6.1. Trách nhiệm:

- Chịu sự lãnh đạo, chỉ đạo trực tiếp của trưởng Ban;
- Tổ chức việc hướng dẫn các Kiểm tra viên nội bộ về qui trình kiểm tra.
- Tổ chức các cuộc họp nội bộ với thành viên trong tổ khi cần thiết.
- Kiểm tra việc thực hiện của các KTV nội bộ.
- Chịu trách nhiệm trước trưởng ban về kết quả kiểm tra nội bộ.

6.2. Quyền hạn:

- Đề xuất với trưởng Ban thành lập tổ kiểm tra viên nội bộ phù hợp với qui mô sản xuất của cơ sở.
- Dự kiến và báo cáo với trưởng ban các biện pháp xử lý các trường hợp vi phạm hệ thống quản lý chất lượng, biện pháp khắc phục tồn tại trong quá trình thực hiện tại cơ sở.
- Đề xuất cải tiến hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm tại cơ sở.
- Tổ chức các đoàn kiểm tra tất cả các khâu: sản xuất, thu mua, giết mổ, đóng gói... sản phẩm tại cơ sở.

7. Kiểm tra viên nội bộ:

7.1. Trách nhiệm:

- Chịu sự lãnh đạo, chỉ đạo trực tiếp của tổ trưởng Tổ Kiểm tra nội bộ.
- Lập kế hoạch kiểm tra cụ thể báo cáo với Tổ trưởng.
- Xây dựng các biểu mẫu phục vụ quá trình kiểm tra, đánh giá.
- Kiểm tra các hoạt động tại cơ sở để đánh giá việc tuân thủ của nhân viên sản xuất, thu mua, tiêu thụ sản phẩm.
- Đánh giá sự phù hợp của các yêu cầu VietGAHP/GMPs và hệ thống quản lý chất lượng đề xuất cải tiến phù hợp.
- Đề xuất các biện pháp xử lý, khắc phục với Tổ trưởng tổ kiểm tra nội bộ.
- Làm báo cáo đầy đủ, chính xác kết quả kiểm tra.
- Lưu toàn bộ biên bản kiểm tra trong hồ sơ của cơ sở.

7.2. Quyền hạn:

- Thực hiện việc kiểm tra với tất cả các khâu trong tổ chức sản xuất của cơ sở.
- Trực tiếp giám sát việc khắc phục, sửa lỗi của người sản xuất.
- Đề xuất các biện pháp xử lý hành chính nếu cần thiết.

BAN QUẢN LÝ HTX/Chủ trang trại

Tên đơn vị/Cơ sở/ Công ty
.....

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

Số:...../QĐ-HTX

....., ngày.....tháng.....năm 20

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc Thành lập Tổ kỹ thuật và quản lý chất lượng, ATTP
chương trình sản xuất thịt gà theo VietGAHP/GMPs**

CHỦ NHIỆM HTX/Chủ cơ sở:.....

- Căn cứ Điều lệ và phương án sản xuất kinh doanh của HTX hoặc cơ sở sản xuất....
- Căn cứ qui trình tổ chức hệ thống sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAHP/GMPs;
- Căn cứ quyết định số...../QĐ-HTX v/v Thành lập Ban quản lý VietGAHP/GMPs;
- Theo đề nghị của Ban quản trị HTX/Cơ sở (có thể có hoặc không) ...;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Thành lập Tổ chương trình sản xuất thịt gà theo VietGAHP/GMPs của HTX/Cơ sở..... gồm các ông (bà) có tên sau:

1. Ông (bà):.....: Tổ trưởng;
2. Ông (bà):.....: Tổ phó;
3. Ông (bà):.....: Tổ viên;
4. Ông (bà):.....: Tổ viên;
5. Ông (bà):.....: Tổ viên;

Điều 2: Nhiệm vụ và quyền hạn của Tổ kiểm tra:

- Giám sát, nhắc nhở, hướng dẫn các cơ sở sản xuất tuân thủ quy trình, mẫu bảng ghi chép
- Đánh giá nội bộ đề xuất chỉnh sửa, quy trình, biểu mẫu ghi chép
- Lập và tổ chức thực hiện kế hoạch đào tạo tập huấn
- Theo dõi và báo cáo kết quả với Trưởng Ban quản lý VietGAHP/GMPs.

Điều 3: Các ông (bà) có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. Quyết định có hiệu lực từ ngày ký.

TM Ban quản lý HTX/Cơ sở
Chủ nhiệm/ Giám đốc

Nơi nhận:

- Điều 1;
- UBND.....(báo cáo);
- Lưu hồ sơ; HTX.

KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ NỘI BỘ

Theo yêu cầu của VietGAHP/GMPs việc kiểm tra nội bộ được tiến hành ở mỗi cơ sở đăng ký sản xuất theo VietGAHP/GMPs ít nhất 1 năm 1 lần. Trước khi kiểm tra, đánh giá nội bộ thì đại diện cơ sở có trách nhiệm thông báo cho các bộ phận có liên quan (theo Biểu mẫu 05), việc kiểm tra phải được thực hiện theo bảng Kiểm tra, đánh giá (theo Biểu mẫu 06, 07 hoặc 08), sau khi kiểm tra, đánh giá thì cần phải lập Bảng tổng hợp kết quả kiểm tra, đánh giá nội bộ (theo Biểu mẫu 09) và lập Báo cáo về những điểm không phù hợp cần khắc phục và hành động khắc phục.

Biểu mẫu 05

Tên đơn vị **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
 **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**
 Số:...../QĐ-HTX (TT), ngày.....tháng.....năm 20

THƯ THÔNG BÁO KIỂM TRA NỘI BỘ

Kính gửi:.....

- Căn cứ Điều lệ và phương án sản xuất kinh doanh của cơ sở sản xuất.....
- Căn cứ qui trình tổ chức hệ thống sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAHP/GMPs;
- Căn cứ quyết định số...../QĐ-HTX v/v Thành lập Ban quản lý VietGAHP/GMPs;
- Theo đề nghị của Ban quản trị HTX/Cơ sở (có thể có hoặc không) ...;

Tổ Kiểm tra đánh giá, nội bộ VietGAHP/GMPs tại HTX/cơ sở thông báo đến .

Sẽ tiến hành kiểm tra đánh giá nội bộ bộ phận:

Thời gian: Lúc ... giờ, ngày..... tháng năm 20...

Phạm vi kiểm tra

Thành phần Tổ kiểm tra, đánh giá nội gồm:

1. Ông (bà):.....: Tổ trưởng;

2. Ông (bà):.....: Tổ phó;

3. Ông (bà):.....: Tổ viên;

Đề nghị khuyến khích các thành viên có liên quan được kiểm tra cung cấp đầy đủ các thông tin theo yêu cầu, giúp tổ kiểm tra hành thành nhiệm vụ

Nơi nhận:

- Điều 1;
- UBND.....(báo cáo);
- Lưu hồ sơ; HTX.

TM Ban quản lý HTX/Cơ sở
 Chủ nhiệm/ Giám đốc

BIÊN BẢN KIỂM TRA/ĐÁNH GIÁ NỘI BỘ
QUY TRÌNH THỰC HÀNH CHĂN NUÔI TÓT (VietGAHP) CHO CHĂN NUÔI GIA CẢM AN TOÀN
(Tài liệu dùng cho kiểm tra nội bộ)

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:
2. Tên chủ cơ sở:
3. Địa chỉ: Số Fax:
4. Số điện thoại:
5. Ngày kiểm tra:
6. Hình thức kiểm tra:
7. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1)
2)
3)
1)
2)
8. Đại diện cơ sở:

II. CHỈ TIÊU KIỂM TRA: CHỈ TIÊU KIỂM TRA:

TT	Điều khoản tham chiếu	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. Địa điểm					
1	VietGAP: 1.1	Vị trí xây dựng trang trại có phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương hoặc đã được cơ quan có thẩm quyền cho phép không?	[]			[]	
		2. Thiết kế chuồng trại, kho và thiết bị chăn nuôi					
2	VietGAP: 1.1.2; 5.2.1 1.2 - 1.5; 2.2	Bố trí khu chăn nuôi có phù hợp với qui mô chăn nuôi, đầy đủ các khu vực, được sắp xếp và ngăn cách nhằm đảm bảo an toàn dịch bệnh không?	[]	[]	[]		
3	VietGAP: 2.1.1 – 2.1.4	Kiểu chuồng, nền chuồng, mái chuồng thiết kế phù hợp không? Vách chuồng có thiết kế phù hợp cho từng đối tượng gia cầm nuôi hay không?	[]	[]	[]		
4	VietGAP: 2.3 QCVN 01-15: 2.2.2; 2.2.8.2	Hệ thống vệ sinh sát trùng chuồng trại có thích hợp để giảm thiểu tối đa sự lây lan của mầm bệnh không?	[]	[]	[]		
5	VietGAP: 2.4.1; 2.4.3	Kho/nơi chứa nguyên liệu, thức ăn có được xây dựng hợp lý và hợp vệ sinh không?	[]	[]	[]		

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	VietGHP: 2.4.2	Kho/nơi chứa thuốc thú y, thuốc sát trùng có được xây dựng thông thoáng, không bị dột, tạt nước khi mưa gió không?	[]	[]	[]		
7	VietGHP: 2.5.1; 2.5.3	Thiết bị chăn nuôi, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống... có đầy đủ và hợp vệ sinh không?	[]	[]	[]		
8	VietGHP: 2.5.2; 1.3.1	Có trang bị bảo hộ lao động và nơi tắm rửa, khử trùng, thay quần áo cho công nhân và khách tham quan không?	[]	[]	[]		
		3. Quản lý thức ăn, nước uống và nước vệ sinh					
9	VietGHP: 4.1.1; 4.1.4; 4.1.6; QCVN 01-12	Có giám sát chất lượng nguyên liệu, thức ăn và ghi chép, lưu giữ đầy đủ thông tin xuất, nhập, nguyên liệu, thức ăn không?	[]	[]	[]		
10	VietGHP: 4.1.3; QCVN 01-12; 54/2002/QĐ-BNN; 3762/QĐ-BNN-CN	Có thường xuyên hoặc đột xuất kiểm tra chất cấm, kháng sinh trong thức ăn không?	[]		[]	[]	

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
11	VietGAP: 4.1.2; 4.1.4; 4.1.5; 4.1.7	Nguyên liệu và thức ăn chăn nuôi bảo quản có đúng theo quy định không? Có lưu mẫu theo qui định không?	[]	[]	[]		
12	VietGAP: 4.1.7 11.1-11.2;	Có ghi chép và lưu hồ sơ thức ăn hỗn hợp, thức ăn tự trộn, thức ăn có trộn thuốc, sử dụng thức ăn, loại thuốc trộn, liều lượng, thời gian sử dụng thức ăn có trộn thuốc?	[]	[]	[]		
13	VietGAP: 4.2; QCVN 01-15: 2.4.3, 2.4.4	Có kiểm tra, bảo trì hệ thống và kiểm tra chất lượng nguồn nước uống dùng cho chăn nuôi không? Chất lượng nguồn nước dùng cho chăn nuôi có đạt yêu cầu không?	[]	[]	[]		
14	VietGAP: 4.3	Nước để vệ sinh chuồng trại có lấy từ nguồn nước không bị nhiễm bẩn hay không?	[]	[]			
		4. Con giống và quản lý đàn gia cầm					
15	VietGAP: 3; 5.1.1; 5.1.2 11.1-11.2; QCVN 01-15: 2.3; 2.6.1.5	Con giống có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh không? Có giấy chứng nhận kiểm dịch động vật, tiêm phòng vắc-xin đi kèm đàn gia cầm khi nhập về không? Có nuôi cách ly gia cầm mới nhập không?	[]	[]	[]		
16	VietGAP: 8.5; 5.2.2; 6.3; 6.4.2	Có tuân thủ không bán gia cầm chết, đang bị bệnh, đang phải dùng thuốc điều trị ra thị trường không?	[]			[]	

TT	Điều khoản tham chiếu	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)	
17	VietGHP: 5.2.3	Có lập và cung cấp cho người mua giấy khai báo xuất xứ, tình hình điều trị và sử dụng thuốc, thức ăn có thuốc cho từng đợt xuất bán hay không?	[]		[]		
		5. Quản lý dịch bệnh					
18	VietGHP: 5.1.3; 6.1; 6.2; 63/2005/QĐ-BNN 64/2005/QĐ-BNN	Có lịch tiêm phòng và thực hiện tiêm phòng vắc xin cho đàn gia cầm không?	[]	[]	[]		
19	VietGHP: 6.3; 11.1-11.2;	Trong trường hợp điều trị, có ghi chép đầy đủ về dịch bệnh, tên thuốc, liều lượng, lý do dùng, thời gian dùng, trọng lượng gia cầm, người thực hiện, thời điểm ngưng thuốc không?	[]	[]	[]		
20	VietGHP: 6.4; 6.5	Khi dịch bệnh xảy ra, có báo cáo ngay với các cơ quan chức năng và làm theo hướng dẫn của cơ quan thú y không?	[]			[]	
		6. Bảo quản và sử dụng thuốc thú y					
21	VietGHP: 2.4.2; 7.1; 7.2	Vắc xin và thuốc có được bảo quản đúng quy định không?	[]		[]		
22	VietGHP: 7.3; 7.4	Có thực hiện việc ghi chép nhập, xuất thuốc, vắc xin không?	[]	[]	[]		

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
23	15/2009/TT-BNN	Có sử dụng thuốc cấm hay thuốc chưa có trong danh mục được phép sử dụng không?	[]			[]	
		7. Quản lý chất thải và bảo vệ môi trường					
24	VietGAP: 8.1; 8.5	Chất thải rắn (kể cả gia cầm chết) có được thu gom hàng ngày và vận chuyển đến nơi xử lý không?	[]	[]	[]		
25	VietGAP: 8.2	Chất thải lỏng có chảy ngang qua những khu chăn nuôi khác và có được thu gom xử lý đạt yêu cầu trước khi thải ra môi trường không?	[]		[]		
26	VietGAP: 8.3	Có hệ thống thoát nước mưa riêng biệt với hệ thống thoát nước thải chăn nuôi không?	[]	[]			
		8. Kiểm soát côn trùng, loài gặm nhấm và động vật khác					
27	VietGAP: 9	Có sử dụng thuốc, bẫy, bả để kiểm soát côn trùng, loài gặm nhấm và động vật khác không? Nếu có, đã ghi sơ đồ chi tiết vị trí đặt bẫy, bả và thường xuyên kiểm tra để xử lý chưa? Có thả vật nuôi trong khu vực nuôi gia cầm không?	[]		[]		
		9. Vệ sinh khử trùng					
28	QCVN 01-15-2010: 2.6.1.4	Có sử dụng thuốc cấm hay thuốc chưa có trong danh mục được phép sử dụng không?	[]	[]	[]		

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
29	VietGHP: 8.1 QCVN 01-15- 2010: 2.6.1.6	Sau khi vệ sinh khử trùng, trại có để trống chuồng tối thiểu 15 ngày giữa hai lứa gà không?	[]		[]		
		10. Quản lý nhân sự					
30	VietGHP: 10.1.1; 10.1.2; 10.1.3; 10.2.5; 10.4	Người lao động làm việc trong trang trại có được hướng dẫn sử dụng các hóa chất độc hại, sơ cấp cứu? Được tập huấn về kỹ năng chăn nuôi, an toàn lao động và kỹ năng ghi chép không?	[]	[]	[]		
31	VietGHP: 10.2.3;1.3.1	Công nhân, khách tham quan có mặc bảo hộ lao động và vệ sinh, khử trùng khi vào trong trang trại không? Có ghi nhật ký khách tham quan không?	[]	[]	[]		
		11. Ghi chép, lưu trữ hồ sơ, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm					
32	VietGHP: 11.1-11.3; 11.5-11.6; 11.8	Ghi chép hồ sơ (nhật ký chăn nuôi, theo dõi hoá chất, thuốc thú y, thức ăn chăn nuôi, mua bán sản phẩm, ...) có đảm bảo việc truy nguyên nguồn gốc không? Hồ sơ có được lưu trữ đầy đủ không?	[]	[]	[]		
33	VietGHP:11.7	Có thông báo cho người mua khi phát hiện đã xuất bán gia cầm bị bệnh hoặc có nguy cơ mất an toàn thực phẩm không?	[]			[]	

BIÊN BẢN KIỂM TRA/ĐÁNH GIÁ NỘI BỘ
QUY TRÌNH THỰC HÀNH SẢN XUẤT TỐT (GMPs) CHO CƠ SỞ SỞ GIẾT MÓ GIA CẨM AN TOÀN
(Tài liệu dùng cho kiểm tra nội bộ)

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ: ngày cấp nơi cấp
3. Giấy đăng ký kinh doanh số: Số Fax (nếu có):
4. Số điện thoại:
5. Mã số (nếu có):
6. Mặt hàng:
7. Ngày kiểm tra:
8. Hình thức kiểm tra:
9. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1)
2)
3)
1)
2)
10. Đại diện cơ sở:

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	GMP 1.1(1,2,3,4) TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ4, M1)	1. Vị trí Theo quy hoạch của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép	[]			[]	
2	GMP 1.3.(11, 12) GMP 1.4.(22) TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ4, M2)	2. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, thiết bị Bảo đảm theo nguyên tắc 1 chiều, không có khả năng lây nhiễm chéo cho thịt	[]		[]		
3	GMP 1.3.(9) TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ6, M5)	3. Nền khu vực giết mổ a. Không bị thấm nước, phẳng, có độ dốc thích hợp, nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong, dễ vệ sinh b. Bảo trì tốt	[]	[]			
4	GMP 1.3.(10,12) TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ6, M2,3)	4. Tường, trần a. Trần/mái phải kín, màu sáng, không độc, dễ làm vệ sinh khử trùng. b. Tường không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh khử trùng. c. Bảo trì tốt	[]	[]			
5	GMP 1.3 TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ8, M2)	5. Hệ thống thông gió a. Thông gió phải từ khu sạch sang khu bẩn. b. Bảo trì tốt	[]		[]		
6	GMP 1.3 TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ8, M1)	6. Hệ thống chiếu sáng a. Đủ ánh sáng các khu vực theo yêu cầu b. Có chụp đèn bảo vệ khu sạch c. Bảo trì tốt	[]	[]	[]	[]	

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	GMP 3.2; 3.3; 3.7; 3.9; 3.10. TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ11, M11)	7. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thịt (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....) a. Vật liệu phù hợp, nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh b. Dụng cụ chuyên dùng khu sạch và bẩn riêng biệt c. Bảo trì tốt	[] [] []	[] [] []			
8	GMP 3.4 TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ11, M1)	8. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (Hệ thống gây choáng, đánh lông, giá đỡ, bộ máy...) a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt	[] []	[] []			
9	GMP 4.2 TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ13, M1,2,3,4)	9. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng a. Có đủ bồn rửa có vòi nước để công nhân rửa tay và dụng cụ ở các khu vực làm việc khác nhau. b. Có đầy đủ chất tẩy rửa/xà phòng còn hạn sử dụng để rửa tay và dụng cụ tại những vị trí cần thiết. c. Phương tiện làm vệ sinh nhà xưởng đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách	[] [] []	[] [] []	[] [] []		
10	GMP 1.3 (17,18,19,20,21) TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ9, M1,2)	10. Hệ thống cung cấp nước và nước đá a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có quy định về giám sát chất lượng nước dùng riêng cho hoạt động giết mổ d. Bảo trì tốt	[] [] [] []	[] [] [] []	[] [] [] []		

TT	Điều khoản tham chiếu	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)	
11	GMP 1.3 (17,18,19,20,21) TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ14, M1,2,3)	11. Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại a. Có quy trình kiểm soát côn trùng và ĐVGH. b. Không có sự hiện diện của côn trùng và động vật gây hại trong khu giết mổ	[] []	[] []	[] []		
12	GMP chương 4, mục 4.1, 4.2 TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ10, M1,2,3)	12. Khu vực vệ sinh công nhân a. Đủ số lượng phòng vệ sinh cho công nhân. b. Cửa nhà vệ sinh không mở trực tiếp vào khu giết mổ c. Bảo trì tốt	[] [] []		[] []		
13	GMP chương 4(4.2) TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ15, M1,2)	13. Vệ sinh công nhân giết mổ a. Công nhân được khám sức khỏe theo quy định b. Có phòng thay BHLD và cất giữ dụng cụ cá nhân. c. Công nhân có mặc đầy đủ đồ bảo hộ lao động và không mang trang sức khi làm việc. d. Công nhân duy trì vi phạm vệ sinh trong khu giết mổ	[] [] []		[] [] []		
14	GMP 6.1 TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ7, M1,2)	14. Quản lý chất thải 14.1. Chất thải lỏng a. Hệ thống thu gom nước thải đạt yêu cầu b. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nổi thống với hệ thống thoát nước khu vệ sinh c. Nước thải trước khi đổ ra môi trường đạt quy chuẩn d. Bảo trì tốt hệ thống xử lý	[] [] [] []		[] [] [] []		

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		14.2 Chất thải rắn a. Có dụng cụ thu gom và vận chuyển chất thải rắn chuyên dùng b. Chất thải rắn, phụ phẩm, sản phẩm không đạt yêu cầu ATP được xử lý phù hợp theo quy định c. Bảo trì tốt	[]	[]			
15	GMP chương 8, mục 8.6 -8.7 TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ18, M1,2)	15. Thực hiện quy trình giết mổ a. Gia cầm đã được kiểm dịch trước khi đưa vào cơ sở giết mổ b. Xây dựng và duy trì việc thực hành và kiểm soát quy trình giết mổ trong cơ sở c. Quy trình có đảm bảo tránh lây nhiễm không d. Thịt và phủ tạng phải được thú y kiểm tra trước khi vận chuyển.	[]		[]	[]	
			[]				
			[]				
			[]				
16	GMP chương 8, mục 8.5 GMP chương 6, mục 6.1 SOP # 6 TT 61/2010/TT-BNNPTNT(Điều 17, M1,2)	16. Vận chuyển gia cầm và sản phẩm gia cầm a. Dùng xe chuyên dụng, vật liệu phù hợp, kín, để vệ sinh khử trùng b. Bảo trì tốt	[]		[]		
			[]		[]		
17	TT 61/2010/TT-BNNPTNT(Điều 19, M1,2)	17. Hệ thống quản lý ATVSTP Có người chịu trách nhiệm kiểm soát việc thực hiện quy trình giết mổ và điều kiện vệ sinh thú y trong cơ sở	[]		[]		

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
18	SOP # 5 TT 61/2010/TT-BNNPTNT(Điều 19, M1,2)	18. Tập huấn Có kế hoạch và triển khai tập huấn quy trình giết mổ và các biện pháp bảo đảm về ATTP cho công nhân	[]		[]		
19	TT 61/2010/TT-BNNPTNT(Điều 21, M1,2)	19. Hoạt động tự kiểm tra a. Có kế hoạch và thực hiện việc tự kiểm tra b. Thực hiện điều chỉnh hoạt động giết mổ khi cần thiết	[] []	[] []	[] []		
20	TT 61/2010/TT-BNNPTNT(Điều 24, M1,2,3)	20. Khu nhập gia cầm sống a. Khu nhập gia cầm và khu nuôi nhốt gia cầm chờ giết mổ phải phù hợp b. Thuận tiện cho thú y viên khám gia cầm trước giết mổ	[] []	[] []			
21	TT 61/2010/TT-BNNPTNT(Điều 24, M1,2,3)	21. Hồ sơ a. Có đầy đủ hồ sơ đảm bảo tính truy xuất nguồn gốc sản phẩm b. Hồ sơ được lưu giữ đúng qui định	[] []		[] []		
	Tổng cộng:						

III. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:.....

IV. KẾT LUẬN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT:.....

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA

(Ký tên)

Biểu mẫu 08

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ NỘI BỘ GMPs CƠ SỞ BÀY BÁN THỊT

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:
5. Mã số (nếu có): Số Fax (nếu có):
6. Mặt hàng:
7. Ngày kiểm tra:
8. Hình thức kiểm tra:
9. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1)
2)
1)
2)
10. Đại diện cơ sở:

II. CHỈ TIÊU KIỂM TRA VÀ KẾT QUẢ

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	GMP 10.1	1. Vị trí a. Theo quy hoạch b. An toàn cho thực phẩm	[] []	[]	[]		
2	GMP 15.2.5	2. Nền khu vực pha lọc, bày bán a. Không bị thấm nước, phẳng, có độ dốc thích hợp, nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong hoặc ốp nghiêng, để vệ sinh b. Bảo trì tốt	[] []	[]			
3	GMP 15.2.3; 15.2.4	3. Tường, trần a. Trần/mái phải được làm bằng vật liệu bền b. Tường phía trong khu pha lọc, bày bán được làm bằng vật liệu bền, nhẵn, dễ vệ sinh khử trùng c. Bảo trì tốt	[] [] []	[] []	[]		
4	GMP 15.2.6	4. Hệ thống chiếu sáng a. Đủ ánh sáng các khu vực theo yêu cầu b. Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ c. Bảo trì tốt	[] [] []	[] []	[]		

TT	Điều khoản tham chiếu	Chi tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	GMP 15.6	5. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thịt a. Vật liệu phù hợp, bền, không rỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ vệ sinh b. Dụng cụ chuyên dùng khu sạch và bẩn riêng biệt c. Bảo trì tốt	[] [] []	[] [] []	[] [] []		
6	GMP 15.5	6. Chất lượng nguồn nước a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Định kỳ kiểm tra chất lượng nước	[] [] []	[] [] []	[] [] []		
7	GMP 15.7; 15.8	7. Vệ sinh người bày bán a. Khám sức khoẻ công nhân theo quy định b. Người lao động phải mang BHLĐ đầy đủ, đúng cách, không mang trang sức khi làm việc c. Công nhân duy trì quy phạm vệ sinh khi làm việc	[] [] []	[] [] []	[] [] []		
8	GMP 13	8. Vận chuyển a. Phương tiện vận chuyển chuyên dùng b. Bảo trì tốt	[] []	[] []	[] []		

TT	Điều khoản tham chiếu	Chi tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	GMP 17	9. Hệ thống quản lý ATVSTP a. Có người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y bảo đảm ATPP trong hoạt động pha lóc, bày bán b. Mọi thủ tục và hoạt động liên quan tới sản xuất phải được ghi chép và lưu tại cơ sở	[] []	[] []	[] []		
10	GMP 15.9	10. Tập huấn Có kế hoạch và triển khai tập huấn về ATPP cho cán bộ, người lao động	[]	[]	[]		
11	GMP 17.2	11. Hoạt động tự kiểm tra Có kế hoạch và thực hiện việc tự kiểm tra	[]	[]	[]		
	Tổng cộng:						

IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

.....

V. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP CỦA CƠ SỞ

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA

(Ký tên)

BIÊN BẢN TỔNG HỢP KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ NỘI BỘ
VIỆC ÁP DỤNG TIÊU CHUẨN VietGAHP/GMPs CHO
CHUỖI SẢN XUẤT KINH DOANH THỊT GÀ

TÊN CƠ SỞ								
MÃ SỐ VietGAHP/GMPs:								
ĐỊA CHỈ:								
ĐIỆN THOẠI:								
CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ	Quy trình VietGAHP/GMPs tại QĐ số ngày 28/1/2008							
PHẠM VI ĐÁNH GIÁ TẠI CƠ SỞ	Sản phẩm chứng nhận	Lần đánh giá	Bao gồm giết mổ	Bao gồm bày bán	Tổng sản lượng			
Ví dụ	Thịt gà	Lần đầu	Có	Có	10 tấn/ngày			
THỜI ĐIỂM BẮT ĐẦU, KẾT THÚC CUỘC ĐÁNH GIÁ	8h30 - 18/7/10		17h00 -18/7/10					
ĐOÀN ĐÁNH GIÁ	1. Nguyễn Văn A - Chức danh (trong hệ thống kiểm tra nội bộ) 2. Phạm Quang B - Thành viên			3. Lê Thị C - Thành viên				
NHẬN XÉT CỦA ĐOÀN/NGƯỜI ĐÁNH GIÁ (Ghi tóm tắt)								
TÓM TẮT KẾT QUẢ (Tổng số chỉ tiêu theo Bảng chỉ tiêu và Phương pháp kiểm tra nội bộ là 58)		Áp dụng	Tuân thủ	%	Không tuân thủ	%	Không đánh giá được	%
	Chỉ tiêu bắt buộc thực hiện (Mức A)	34						
	Chỉ tiêu cần thực hiện (Mức B)	21						
	Chỉ tiêu khuyến khích (Mức C)	3						
KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN ĐÁNH GIÁ								

Nguyên tắc:
- Yêu cầu 100% chỉ tiêu bắt buộc thực hiện (A) được tuân thủ trong thời gian kiến nghị cấp hoặc duy trì chứng chỉ. Trong trường hợp có chỉ tiêu bắt buộc thực hiện

chưa phù hợp thì cơ sở phải khắc phục trong vòng tối đa 60 ngày kể từ ngày đánh giá chờ chứng nhận hoặc không quá 30 ngày trong thời gian duy trì giấy chứng nhận.

- Yêu cầu 90% chỉ tiêu cần thực hiện (B) được tuân thủ trong thời gian kiến nghị cấp hoặc duy trì chứng chỉ. Trong trường hợp chỉ tiêu cần thực hiện không phù hợp >10% thì cơ sở phải khắc phục trong vòng 60 ngày kể từ ngày đánh giá chờ chứng nhận và 30 ngày trong thời gian duy trì giấy chứng nhận.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

ĐẠI DIỆN ĐOÀN ĐÁNH GIÁ

Theo yêu cầu của VietGAHP/GMPs ở mỗi cơ sở đăng ký sản xuất theo VietGAHP/GMPs cần phải có sẵn Thủ tục giải quyết khiếu nại (theo Biểu mẫu 10) và Biểu mẫu Theo dõi tiếp nhận và giải quyết khiếu nại của khách hàng (theo Biểu mẫu 11).

Tên Cơ sở

THỦ TỤC

Lần soát xét:

Địa chỉ :

**GIẢI QUYẾT KHIẾU NẠI CỦA
KHÁCH HÀNG**

Ngày soát xét:

ĐT:

1. Mục đích và phạm vi áp dụng:

Thủ tục này quy định việc ghi nhận, xử lý khiếu nại và ý kiến của khách hàng nhằm mục đích làm thỏa mãn các yêu cầu của khách hàng và đề ra các biện pháp khắc phục tái diễn.

2. Tài liệu tham khảo:

- Tiêu chuẩn VietGAHP/GMPs
- Tiêu chuẩn ISO 9001: 2000

3. Định nghĩa:

- Ý kiến phản hồi: bao gồm tất cả các góp ý, cảm nhận tốt hoặc xấu của khách hàng về tất cả các vấn đề liên quan đến sản phẩm thịt gà mà cơ sở cung cấp
- Khiếu nại: Các vấn đề làm cho khách hàng không thỏa mãn, có thể chính thức hoặc không chính thức. Khách hàng có thể yêu cầu bồi thường hoặc không tùy từng trường hợp và từng khách hàng.

4. Trình tự thủ tục**4.1. Tiếp nhận ý kiến khiếu nại**

Khách hàng khi có vấn đề chưa hài lòng liên quan đến chất lượng sản phẩm do cơ sở sản xuất được quyền khiếu nại đến cơ sở theo các hình thức sau đây:

- Tiếp xúc và trao đổi trực tiếp với phòng hoặc trao đổi qua điện thoại theo số.....
- Gửi văn bản về Cơ sở theo đường bưu điện.
- Đối với khiếu nại bằng lời nói (trực tiếp hoặc qua điện thoại): nhân viên tiếp

nhận phải ghi đầy đủ thông tin khiếu nại, phàn nàn vào sổ theo dõi tiếp nhận và giải quyết khiếu nại theo biểu mẫu 1 và báo cáo ngay cho Trưởng phòng/Bộ phận có liên quan.

- Đối với khiếu nại bằng văn bản: nhân viên văn thư thực hiện theo trình tự xử lý công văn của Cơ sở
- Việc tiếp nhận ý kiến khiếu nại của khách hàng được thực hiện bất cứ khi nào khách hàng có yêu cầu.

4.2. Xử lý đơn, ý kiến khiếu nại

- Theo nhiệm vụ, quyền hạn của mình, Trưởng phòng/Bộ phận có liên quan đến khiếu nại, phàn nàn của khách hàng trực tiếp xem xét, xử lý đơn, ý kiến khiếu nại (có thể giao cho nhân viên cấp dưới trực thuộc xem xét, xử lý) hoặc trình lên Chủ cơ sở nếu nội dung khiếu nại vượt quá quyền hạn xử lý của Trưởng phòng/Bộ phận.
- Khi được giao nhiệm vụ xem xét, xử lý khiếu nại, người được giao nhiệm vụ thực hiện các việc sau:
 - + Liên hệ với các cá nhân/Bộ phận liên quan để xác định xem ý kiến khiếu nại của khách hàng là phù hợp hay không.
 - + Tổ chức điều tra nguyên nhân dẫn đến khiếu nại của khách hàng.
 - + Sau khi xác định được nguyên nhân dẫn đến khiếu nại, người được giao nhiệm vụ đề xuất phương án giải quyết khiếu nại (thực hiện hành động khắc phục) lên cấp trên trực tiếp (Trưởng phòng/Bộ phận). Nếu khiếu nại và phương án giải quyết có tính chất phức tạp và liên quan đến nhiều Phòng/Bộ phận thì phương án giải quyết phải được trình lên Chủ cơ sở để xem xét.
 - + Ghi chép các thông tin về kết quả xử lý khiếu nại vào biểu mẫu theo dõi.

Thời gian thực hiện xem xét, xử lý khiếu nại của khách hàng trong thời gian sớm nhất có thể nhưng không vượt quá 5 (năm) ngày làm việc kể từ khi nhận được ý kiến khiếu nại của khách hàng.

4.3. Trả lời ý kiến khiếu nại

- Đối với khiếu nại bằng lời nói: việc trả lời khiếu nại có thể được phép trả lời qua tiếp xúc trực tiếp, qua điện thoại hoặc trả lời bằng văn bản cho người khiếu nại nếu cần thiết. Khi trả lời khiếu nại qua tiếp xúc trực tiếp hoặc qua điện thoại, nội dung trả lời phải theo đúng các nội dung giải quyết đã ghi trong Sổ theo dõi tiếp nhận và giải quyết khiếu nại của khách hàng.

- Đối với những khiếu nại bằng văn bản thì việc trả lời khiếu nại phải bằng văn bản. Khi trả lời khiếu nại bằng văn bản, người có trách nhiệm xử lý phải trình dự thảo văn bản trả lời khiếu nại cho Chủ cơ sở hoặc người được ủy quyền xem xét, ký duyệt sau khi đã được cấp trên trực tiếp xem xét.

Việc trả lời Đơn, ý kiến khiếu nại của khách hàng được thực hiện trong thời gian ngắn nhất có thể nhưng không vượt quá 03 (ba) ngày làm việc kể từ khi kết thúc việc xem xét, xử lý Đơn, ý kiến khiếu nại.

Tất cả các khiếu nại, phàn nàn sau khi được khắc phục và trả lời cho khách hàng phải thực hiện ngay hành động phòng ngừa.

5. Phân công thực hiện thủ tục

	Nội dung thực hiện	Cá nhân/Bộ phận thực hiện	Thời gian thực hiện
1	Tiếp nhận đơn, ý kiến khiếu nại: -Tiếp xúc trực tiếp hoặc qua điện thoại. -Văn bản.	- Nhân viên văn thư	Mọi thời điểm trong ngày
2	Xử lý Đơn, ý kiến khiếu nại	Người được giao nhiệm vụ	05 ngày làm việc kể từ khi nhận được đơn, ý kiến khiếu nại
3	Trả lời đơn, ý kiến khiếu nại	Người được giao nhiệm vụ	03 ngày kể từ khi nhận được kết quả xem xét, xử lý đơn, ý kiến khiếu nại.

ĐÀO TẠO NGƯỜI LAO ĐỘNG

Theo yêu cầu của VietGAHP/GMPs ở mỗi cơ sở đăng ký sản xuất theo VietGAHP/GMPs cần phải Xây dựng kế hoạch đào tạo tập huấn (theo Biểu mẫu 12) và lập theo dõi về việc đào tạo tập huấn người lao động (theo Biểu mẫu 13).

Biểu mẫu: 12

HƯỚNG DẪN XÂY DỰNG KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO TẬP HUẤN

1. Trách nhiệm

1.1 . Xây dựng kế hoạch:

Người đại diện cơ sở cần xây dựng kế hoạch tập huấn nhân viên, người lao động để xây dựng kế hoạch và chịu trách nhiệm giám sát, đánh giá hiệu quả của chương trình và nội dung tập huấn.

1.2 Xây dựng tài liệu tập huấn

Cơ sở cần chủ động xây dựng các tài liệu tập huấn để phù hợp với điều kiện thực tế của cơ sở. Tài liệu tập huấn đảm bảo đầy đủ các nội dung theo yêu cầu của VietGAHP/GMPs, bao gồm đầy đủ các quy phạm thực hành chuẩn (SOPs).

Đặc biệt, đối với mỗi SOPs ngoài phần nội dung kỹ thuật thì cần phải lưu ý phần Biểu mẫu ghi chép và đưa vào nội dung thảo luận và thống nhất với người lao động của từng đợt tập huấn.

1.3 . Thực hiện tập huấn:

Chỉ những người đã được tập huấn về những kỹ thuật liên quan (VD: đã được đào tạo TOT về VietGAHP/GMPs), có những kỹ năng và am hiểu về áp dụng những yêu cầu của VietGAHP/GMPs và các Quy phạm thực hành chuẩn (SOPs) mới được tập huấn cho nhân viên.

Nếu giảng viên của cơ sở chưa đủ trình độ hoặc chỉ đáp ứng một phần nội dung tập huấn, cần yêu cầu sự trợ giúp từ các cơ quan chuyên môn như cán bộ kỹ thuật đã được đào tạo từ Sở Nông nghiệp và PTNT hoặc Chi cục thú y, Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản để tập huấn.

2. Tần suất thực hiện tập huấn

Trước khi áp dụng các yêu cầu VietGAHP/GMPs, người lao động tại cơ sở nên tham gia tập huấn về áp dụng các quy phạm thực hành chuẩn.

Người lao động tại cơ sở tham gia vào các công đoạn sản xuất cần được đào tạo hàng năm về quy trình vệ sinh cá nhân.

Đối với những người mới vào làm, cần đào tạo ngay cho những người này theo từng nội dung trước khi cho họ thực hiện công việc.

3. Trình tự

3.1. Xây dựng chương trình tập huấn:

Người xây dựng kế hoạch tập huấn cần quan tâm đến các vấn đề sau đây:

- Đặc thù tự nhiên của sản phẩm, nhất là nguy cơ bị ô nhiễm từ nước, thức ăn có trộn thuốc, kháng sinh và các thực hành sản xuất, giết mổ...
- Việc đóng gói và vận chuyển các sản phẩm thịt cụ thể được thực hiện như thế nào và các mối nguy về vi sinh vật, hoá chất và vật lý liên quan tới những thực hành này.
- Điều kiện bảo quản và vận chuyển thịt tươi.
- Yêu cầu cụ thể của VietGAHP/GMPs với từng công đoạn sản xuất sẽ được cụ thể theo các Quy phạm thực hành chuẩn (SOPs) tại cơ sở chăn nuôi (GAP) cũng như tại khu cơ sở giết mổ và kinh doanh (GMPs).

3.2. Tập huấn và giám sát tập huấn

Chương trình tập huấn cần được triển khai với lao động tại cơ sở thông qua hình thức tập huấn thông thường kết hợp với trình diễn kỹ thuật (và tập huấn từng nội dung một).

Người đại diện cơ sở sản xuất, cá nhân có liên quan nên tạo điều kiện để tất cả lao động làm việc tại cơ sở có thể tham gia các buổi tập huấn hoặc được chỉ dẫn về tất cả các kỹ năng cần thiết.

Những lao động mùa vụ hoặc bán thời gian cần được tập huấn về quy định vệ sinh cá nhân và những nội dung công việc liên quan trực tiếp đến nhiệm vụ của họ.

Đối với những người mới vào làm, cần đào tạo ngay theo từng nội dung trước khi cho họ thực hiện công việc.

Nếu quan sát thấy có sự không đồng đều, người đại diện nhóm sản xuất, cán bộ hợp tác xã hoặc đại diện trang trại, tổ chức, cá nhân có liên quan cần có các buổi tập huấn bổ sung.

Có kế hoạch tổ chức các buổi đào tạo lại, đào tạo nâng cao để củng cố và cập nhật các thông tin kiến thức mới.

Biểu mẫu Ghi chép về tập huấn người lao động

Ngày tập huấn	Nội dung/chuyên đề tập huấn	Giảng viên, đơn vị tập huấn	Tổng số lao động tham gia tập huấn*
25/9/2010	Hướng dẫn sử thuốc tại trang trại	Phòng Chăn nuôi – Sở NN - PTNT	15 người
30/9/2011	Thực hành vệ sinh cá nhân tại khu giết mổ, đóng gói	Chuyên gia dự án CIDA	15 người

Ghi chú: *) Với mỗi khóa tập huấn cần kèm theo danh sách chi tiết (họ và tên, đơn vị sản xuất)

