

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

SỔ TAY

HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG

VietGAHP/GMPs

Chuỗi sản xuất kinh doanh thịt gà

Hà Nội, tháng 4 năm 2013

Nhóm tác giả :

Giáo sư Boulianne Martine
Tiến sỹ Lallier Linda
Tiến sỹ Ghislaine Roch
Tiến sỹ Phạm Thị Minh Thu
Tiến sỹ Nguyễn Thị Hoa Lý

Giáo sư Đậu Ngọc Hào
Tiến sỹ Nguyễn Văn Lý
Tiến sỹ Nguyễn Thị Minh
Tiến sỹ Ninh Thị Len
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 phi lợi nhuận mà không cần sự đồng ý trước bằng văn bản của nơi giữ bản quyền nhưng phải ghi rõ nguồn.

LỜI GIỚI THIỆU

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. Bộ tài liệu này được cấu trúc thành 3 phần riêng biệt:

- Phần 1: **Sổ tay hướng dẫn áp dụng Thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP)** trong chăn nuôi gà thịt. Nội dung sẽ tập trung vào phân tích nhận diện mối nguy từ đó đề ra các biện pháp kiểm soát, loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy của từng giai đoạn chăn nuôi gà.
- Phần 2: **Sổ tay Thực hành sản xuất tốt (GMPs)** trong giết mổ, vận chuyển và kinh doanh thịt gà. Các giai đoạn trong quá trình giết mổ và bán buôn sẽ được phân tích và nhận diện mối nguy để từ đó có biện pháp kiểm soát và loại trừ.
- Phần 3: **Kiểm tra, đánh giá VietGAHP/GMPs cơ sở chăn nuôi, giết mổ và kinh doanh thịt gà.** Mô tả chi tiết yêu cầu, phương pháp, mức lỗi của từng chỉ tiêu đánh giá theo biểu mẫu VietGAHP/GMPs; quy trình và phương pháp lấy mẫu thức ăn, nước, sản phẩm ở các cơ sở áp dụng VietGAHP/GMPs.

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 thí 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 Sổ tay hướng dẫn áp dụng VietGAHP/GMPs cho 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

Lời giới thiệu	3
Mục lục	4

PHẦN 1 : SỔ TAY HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VietGAHP TRONG CHĂN NUÔI GÀ THỊT6

Chương mở đầu.....	7
1. Mục đích của sổ tay.....	7
2. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng.....	7
3. Giải thích thuật ngữ.....	7
4. Cấu trúc của sổ tay và cách sử dụng.....	9
Chương 1. Chọn địa điểm và thiết kế chuồng trại.....	10
Chương 2. Các biện pháp an toàn sinh học.....	13
Chương 3. Mua, tiếp nhận gà con và chăn nuôi gà thịt	16
Chương 4. Thức ăn, nguyên liệu thức ăn, trộn thức ăn tại trại	19
Chương 5. Nước uống.....	22
Chương 6. Quản lý chất thải	24
Chương 7. Mua, tiếp nhận và bảo quản thuốc thú y và vắc xin.....	27
Chương 8. Điều trị bằng thuốc.....	29
Chương 9. Chương trình vệ sinh khử trùng.....	32
Chương 10. Chuẩn bị bắt gà xuất bán	36
Chương 11. Bắt gà bán, xếp gà lên xe và vận chuyển từ trang trại đến lò mổ	38
Chương 12. Quản lý chất thải và bảo vệ môi trường.....	41
Chương 13. Quản lý nhân sự.....	43
Chương 14. Ghi chép, lưu trữ hồ sơ, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm.....	45
Chương 15. Kiểm tra nội bộ.....	47
Chương 16. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại.....	48
Phụ lục 1 : Danh sách các chất cấm sử dụng trong thức ăn	50
Phụ lục 2 : Giới hạn tối đa về hóa chất, thuốc bảo vệ thực vật và vi khuẩn trong nước dùng cho chăn nuôi	51
Phụ lục 3 : Biên bản kiểm tra đánh giá nội bộ quy trình thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) cho chăn nuôi gà.....	52

PHẦN 2: SỔ TAY HƯỚNG DẪN THỰC HÀNH SẢN XUẤT TỐT (GMPs) ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ VÀ KINH DOANH THỊT GÀ84

Chương mở đầu.....	
1. Phạm vi áp dụng.....	85
2. Đối tượng áp dụng	85
3. Giải thích từ ngữ.....	85
Chương 1 : Nhà xưởng.....	87
Chương 2 : Vận chuyển, tiếp nhận và bảo quản.....	92
Chương 3 : Trang thiết bị	95
Chương 4 : Nhân sự và vệ sinh cá nhân	98
Chương 5 : Vệ sinh, kiểm soát côn trùng và động vật gây hại.....	100

Chương 6 : Hệ thống xử lý chất thải	103
Chương 7 : Thu hồi sản phẩm	105
Chương 8 : Quy trình vận hành.....	107
Chương 9 : Vận chuyển thịt gia cầm và sản phẩm thịt gia cầm.....	115
Chương 10 : Chợ bán buôn và siêu thị bán lẻ	116
Phụ lục 4 : Biểu mẫu kiểm tra đánh giá nội bộ GMPs cho cơ sở giết mổ gia cầm.....	109
Phụ lục 5 : Biểu mẫu kiểm tra đánh giá nội bộ GMPs cho cơ sở kinh doanh thịt gia cầm	144

PHẦN 3: QUY TRÌNH LẤY MẪU ÁP DỤNG CHO MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM CHĂN NUÔI, GIẾT MÓ VÀ KINH DOANH THỊT GÀ 164

1. Mục đích, đối tượng và phạm vi áp dụng	165
2. Định nghĩa	166
3. Hướng dẫn lấy mẫu.....	167
4. Nhận diện mẫu	185
5. Đóng gói, vận chuyển và bảo quản mẫu	185
6. Kết quả phân tích mẫu	186
Phụ lục 6 : Các tiêu chuẩn tham chiếu	187
Phụ lục 7 : Biên bản lấy mẫu.....	188
Phụ lục 8: Biên bản gửi mẫu	189

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

**SỔ TAY HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG
VietGAHP TRONG CHĂN NUÔI GÀ THỊT**

1. Mục đích của sổ tay

Cuốn sổ tay này hướng dẫn thực hành VietGAHP trong chăn nuôi gà thịt cho các trang trại ở Việt Nam. Tài liệu này sẽ giúp các nhà sản xuất phân tích, xác định các mối nguy trong suốt quá trình chăn nuôi tại trang trại và các giải pháp điều chỉnh để đảm bảo sản phẩm thịt gà được an toàn và có chất lượng cao, đồng thời tiến đến việc cấp chứng nhận VietGAHP.

Cùng với cuốn sổ tay này, các quy phạm thực hành chuẩn (SOPs) trong chăn nuôi cũng được xây dựng. Các quy phạm thực hành chuẩn miêu tả các bước tiến hành để đạt được VietGAHP. Các quy phạm chuẩn hướng dẫn người sản xuất áp dụng tiêu chuẩn VietGAHP phải làm gì và đưa ra một mẫu chung để làm theo.

Một bản kiểm tra đánh giá được chuẩn bị sẵn để theo dõi việc thực hiện các quy trình chuẩn, phục vụ việc tự kiểm tra hoặc đánh giá nội bộ. Bản kiểm tra đánh giá này được sử dụng trong quá trình cấp chứng nhận VietGAHP.

2. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

2.1. Phạm vi điều chỉnh

Sổ tay này bao gồm tất cả các khâu trong chăn nuôi gà thịt theo phương thức chăn nuôi trang trại. Nó cũng bao gồm việc thực hành vận chuyển tốt gà lông trong nội bộ trang trại, giữa các trang trại và từ trang trại đến cơ sở giết mổ.

2.2. Đối tượng áp dụng

Sổ tay này phục vụ cho các nhà quản lý, kỹ thuật, giảng viên, các tổ chức chứng nhận VietGAHP và các nhà chăn nuôi gà thịt ở Việt Nam.

3. Giải thích thuật ngữ

3.1. VietGAHP

VietGAHP là tên gọi tắt của Thực hành chăn nuôi tốt ở Việt Nam (Vietnamese Good Animal Husbandry Practices). VietGAHP là những nguyên tắc, trình tự, thủ

tục hướng dẫn tổ chức, cá nhân chăn nuôi nhằm đảm bảo an toàn, nâng cao chất lượng sản phẩm, đảm bảo phúc lợi xã hội, sức khoẻ người sản xuất và người tiêu dùng; đồng thời bảo vệ môi trường và truy nguyên nguồn gốc sản phẩm.

3.2. An toàn sinh học

An toàn sinh học trong chăn nuôi là các biện pháp kỹ thuật nhằm ngăn ngừa và hạn chế sự lây nhiễm của các tác nhân sinh học xuất hiện tự nhiên hoặc do con người tạo ra gây hại đến con người, vật nuôi và hệ sinh thái.

3.3. Mối nguy an toàn thực phẩm

Là bất kỳ các tác nhân nào mà nó làm cho sản phẩm trở thành một nguy cơ về sức khoẻ, không chấp nhận được cho người tiêu dùng. Có ba dạng mối nguy liên quan đến sản phẩm là các mối nguy hoá học (Ví dụ: kim loại nặng, các loại hóa chất, thuốc kháng sinh, thuốc BVTV...), sinh học (Ví dụ: vi khuẩn, virus ...) và vật lý (Ví dụ: kim tiêm...).

3.4. Các vật lẫn tạp

Là các vật không chủ ý như các mảnh kim loại, thủy tinh, nhựa v.v... có thể lẫn vào bên trong hoặc bám trên bề mặt sản phẩm thịt, ảnh hưởng xấu đến chất lượng và sự an toàn của sản phẩm.

3.5. Mức dư lượng tối đa cho phép (MRL)

Là nồng độ tối đa của hoá chất trong sản phẩm con người sử dụng mà nó được sự cho phép của một cơ quan có thẩm quyền cũng như là sự chấp nhận trong sản phẩm nông nghiệp. MRL có đơn vị là ppm (mg/kg), một cách ngắn gọn, nó là dư lượng hoá chất tối đa cho phép trong sản phẩm.

3.6. Khoảng thời gian ngừng thuốc trước khi giết mổ (WDP)

WDP là khoảng thời gian tối thiểu từ khi ngừng sử dụng thuốc trong quá trình nuôi dưỡng hoặc chữa trị cho vật nuôi lần cuối cùng cho đến khi giết mổ nhằm đảm bảo sản phẩm an toàn về dư lượng kháng sinh/hóa chất. WDP có đơn vị là ngày và được ghi trên bao bì thức ăn, thuốc thú y.

3.7. Truy nguyên nguồn gốc

Truy nguyên nguồn gốc là khả năng theo dõi sự di chuyển của sản phẩm qua các giai đoạn cụ thể trong quá trình sản xuất và phân phối (nhằm có thể xác định được nguyên nhân và khắc phục chúng khi sản phẩm không an toàn).

3.8. Chất thải

Chất thải trong chăn nuôi bao gồm chất thải rắn và chất thải lỏng. Chất thải rắn bao gồm phân, chất độn chuồng, gia cầm chết... Chất thải lỏng là chất nhầy, nước rửa chuồng trại, nước rửa dụng cụ và phương tiện dùng trong chăn nuôi.

4. Cấu trúc của sổ tay và cách sử dụng

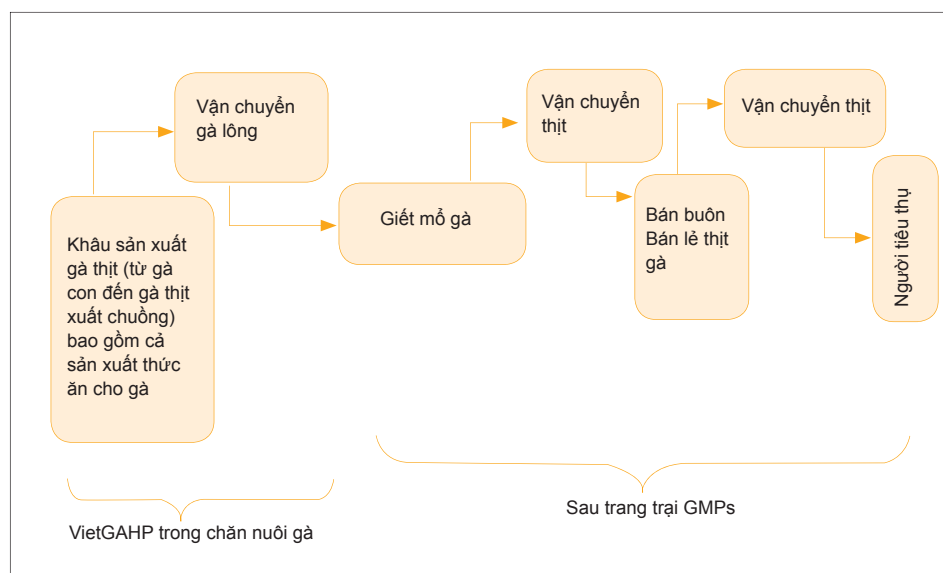
Cuốn sổ tay này gồm 2 nội dung được mô tả như sau:

Nội dung I – Chương mở đầu, chương này giới thiệu mục đích, phạm vi điều chỉnh, đối tượng áp dụng sổ tay. Tiếp đó là giải thích thuật ngữ, cấu trúc sổ tay và hướng dẫn sử dụng.

Nội dung II - Là nội dung chính của sổ tay. Trong các chương này lần lượt các điều khoản của tiêu chuẩn VietGAHP cho chăn nuôi gà sẽ được thể hiện từ chương 1 đến chương 16 theo thứ tự: (i) nhận diện các mối nguy, phân tích nguyên nhân, nguồn gốc các mối nguy; (ii) các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy và (iii) các biểu mẫu ghi chép, lưu trữ hồ sơ.

Phần đầu mỗi chương sẽ bắt đầu như sau:

Tên chương	Điều khoản VietGAHP (là thứ tự điều khoản trong VietGAHP ban hành 28/01/2008)	Lần soát xét:
	2.4.1; 2.4.4 ; 3.1; 3.2	Thời gian soát xét:





CHỌN ĐỊA ĐIỂM VÀ THIẾT KẾ CHUỒNG TRẠI	Điều khoản VietGAHP	Lần soát xét: 03
	1.1; 1.1.1.; 1.1.2; 1.2; 1.3; 1.3.1-1.3.4; 1.4; 1.5; 2.1; 2.1.1 - 2.1.4; 2.2; 2.2.1 - 2.2.6; 2.3; 2.4; 2.4.1-2 .4.4; 2.5; 2.5.1; 2.5.3; 1.3.2; 1.3.3	Thời gian soát xét: 04 - 2013

Phải tuân thủ các quy định về sử dụng đất của nhà nước Việt Nam khi chọn địa điểm xây dựng chuồng trại. Mặc dù chọn địa điểm hoặc thiết kế chuồng trại không ảnh hưởng trực tiếp đến vệ sinh an toàn thực phẩm, nhưng có ảnh hưởng đến chất lượng nguồn nước dùng cho chăn nuôi và quản lý dịch bệnh của trại.

1.1. Chọn địa điểm

- Khoảng cách đến các khu vực khác: trại phải xây dựng cách khu dân cư ít nhất 100m và cách chợ động vật sống ít nhất 1 km.
- Địa điểm xây dựng trại phải tuân theo các quy định về sử dụng đất của địa phương.
- Khu chuồng nuôi nên đặt phía cuối trại và xa nguồn nước.
- Nên xây dựng trại ở nơi có đủ nước dùng cho chăn nuôi (nước uống và nước rửa vệ sinh).
- Tổng diện tích bề mặt của trại phải phù hợp với tiêu chuẩn TCVN 3772-83 về quản lý chất thải.

1.2. Khu chăn nuôi gà

- Nên bố trí khu chăn nuôi gà ở đầu hướng gió. Phòng thay quần áo cho công nhân (hoặc nhà vệ sinh) xây gần cổng vào trại để công nhân có thể thay quần áo trước khi vào khu chăn nuôi.

- b. Khu nuôi tân đáo, khu cách ly, khu nuôi gà ốm, nhà chứa phân, khu xử lý chất thải phải đặt ở cuối hướng gió và xa khu chuồng nuôi chính.
- c. Khu bán gà phải đặt bên ngoài trại.
- d. Nhà chứa phân nên đặt bên ngoài hàng rào, gần nơi xử lý chất thải.
- e. Khu hành chính bao gồm phòng làm việc, nhà vệ sinh, nhà ở cho công nhân phải đặt bên ngoài hàng rào bao quanh khu chăn nuôi.
- f. Các công trình xây dựng khác phải tách biệt với khu chăn nuôi và khu hành chính.

1.3. Thiết kế trang trại chăn nuôi

Khi thiết kế trại chăn nuôi phải chú ý đến khả năng quản lý hoặc giảm thiểu bệnh tật lây nhiễm vào khu chuồng nuôi, cũng phải chú ý đến các đường mòn đi lại của người và xe cộ trong trại.

Cần phải chuẩn bị kế hoạch chi tiết chỉ rõ đường chính, cổng chính và các công trình xây dựng của trại, giúp nhìn nhận mô hình lưu thông trong trại và kiểm tra tiêu chí an toàn sinh học.

1.3.1. Thiết kế chuồng nuôi

a. Kiểu chuồng: có 2 kiểu chuồng nuôi gà

- Chuồng hở: Thông thoáng tự nhiên, gà nuôi trên nền có chất đệm hoặc trên sàn.
- Chuồng kín: Có hệ thống thông gió và điều tiết nhiệt độ, ẩm độ (nuôi trên nền hoặc sàn).

b. Nền chuồng: Không trơn, dễ thoát nước, vững chắc, khô ráo và dễ làm vệ sinh, tiêu độc.

c. Mái chuồng: Có kết cấu 1 hoặc 2 mái (mái chồng diêm) hoặc có tấm lợp 3 lớp. Không bị dột, nát, bảo đảm che mưa, nắng cho gà.

d. Vách chuồng: chọn kiểu vách/tường có thể điều hòa nhiệt trong mọi điều kiện, đảm bảo cho gà luôn có nhiệt độ thích hợp. Tường có thể làm bằng lưới/bạt che gió để thông thoáng tự nhiên. Tường và trần cũng có thể làm bằng vật liệu cứng để điều khiển nhiệt độ trong mùa đông.

e. Thông thoáng: nên thiết kế chuồng nuôi có thiết bị thông gió thích hợp để giảm bụi và amoniac trong không khí.

1.3.2. Thiết kế các nhà xưởng khác

a. Khu chăn nuôi chính: Khu nuôi gà con ở đầu hướng gió rồi mới đến khu gà sinh trưởng và vỗ béo (kết thúc). Nên có hàng rào phân cách giữa các khu chăn nuôi.

- b. Khu nuôi tân đáo:** Cách biệt với khu chăn nuôi chính. Gà con nhận từ nơi khác về phải nuôi cách ly để theo dõi tình hình sức khỏe, bệnh tật trước khi nhập vào trại.
- c. Khu cách ly gà bị bệnh:** Ở vị trí thấp hơn, hoặc cuối hướng gió chính so với khu nuôi gà khỏe mạnh và kho chứa thức ăn. Nước thải từ khu cách ly phải được xử lý và khử trùng. Các trại ở Việt Nam thường hủy gà bệnh để tránh lây lan mầm bệnh, không nuôi cách ly.
- d. Khu xử lý chất thải:** Ở phía cuối nơi có địa thế thấp nhất của trại chăn nuôi. Có đường thoát nước theo hệ thống chuồng nuôi. Nhà ủ phân có nền cao, ủ theo nguyên lý nhiệt sinh học. Cuối khu xử lý chất thải thường có một cổng phụ để vận chuyển chất thải rắn ra khỏi trại.
- e. Khu tiêu hủy gà chết:** Khu tiêu hủy gà nên đặt ở cuối hướng gió, cuối trại và cách xa khu chăn nuôi. Nên có lò thiêu xác gà hiện đại hoặc thô sơ tùy thuộc vào quy mô trang trại.
- f. Kho chứa thức ăn và nguyên liệu:** Phải thông thoáng, hệ thống thông gió tốt để đảm bảo không bị ẩm mốc. Không dự trữ xăng, dầu và chất sát trùng trong kho thức ăn. Kho chứa không bị dột, tạt nước khi mưa gió. Kho phải có các kệ kê để thức ăn và nguyên liệu không tiếp xúc xuống sàn nhà. Thức ăn/nguyên liệu được chất thành từng cột và chiều cao cột vừa phải để thuận tiện việc phòng cháy chữa cháy.
- g. Kho chứa thuốc thú y, thuốc sát trùng:** Phải đảm bảo thông thoáng, có hệ thống thông gió tốt, không bị dột, tạt nước khi mưa gió. Có kho lạnh, tủ lạnh để bảo quản vắc xin và một số loại kháng sinh có yêu cầu bảo quản lạnh, nơi đây phải luôn được giữ sạch sẽ. Phải có sơ đồ vị trí các loại thuốc trong kho và ghi chép theo dõi xuất nhập thuốc để tránh tình trạng có lô thuốc quên không sử dụng đến khi hết hạn sử dụng.
- h. Kho chứa các vật dụng khác và xương cơ khí:** Các dụng cụ chăn nuôi chưa được sử dụng cần được bảo quản trong kho sạch sẽ, tránh lây nhiễm trước khi sử dụng. Tùy theo quy mô trại nên có một xưởng cơ khí để sửa chữa chuồng trại và lắp đặt các trang thiết bị.
- i. Thiết bị phục vụ chăn nuôi:** Máng ăn, máng uống có thể xây bằng xi măng, làm bằng nhựa không độc, thép không rỉ hoặc hợp kim. Vật liệu làm máng ăn, máng uống không được chứa chì hoặc thạch tín. Thiết bị chiếu sáng và thiết bị sưởi nên có vật bảo vệ chống vỡ. Quạt thổi hướng về khu vực bần của trại.

1.4. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

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

Các hồ sơ cần lưu trữ: giấy xác nhận được cơ quan nhà nước cho phép chăn nuôi, sơ đồ trại,...



CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN SINH HỌC

Điều khoản
VietGAHP

2.5.2; 9; 9.1; 9.2; 9.3;
5.2.1; 5.2.2

Lần soát xét:
03

Thời gian soát xét:
04-2013

2.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

TT	Mối nguy	Nguồn gốc	Cách thức gây ô nhiễm
1	Sinh học: Vi khuẩn, virus	Công nhân, khách tham quan, xe cộ, thiết bị, động vật khác, chuột bọ.	Lây nhiễm chéo mầm bệnh do đi lại, thói quen và thiếu sự kiểm soát.

2.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

2.2.1. Hàng rào và cổng

Trại phải có hàng rào bao quanh cách biệt với khu vực xung quanh để hạn chế không cho bất kỳ các yếu tố bên ngoài nào xâm nhập vào trại. Trong trại phải có hàng rào ngăn cách giữa khu chăn nuôi và khu hành chính. Trại cũng nên có một cổng phụ để bán gà và đưa chất thải ra khỏi trại, nên có hàng rào ngăn cách giữa các chuồng để hạn chế đi lại từ chuồng này sang chuồng khác.



Hàng rào bao xung quanh



Cổng chính đóng

2.2.2. Quản lý ra vào trại

Chỉ những người có nhiệm vụ mới được ra vào trại, khách đến thăm muốn vào trại phải được chủ trại đồng ý. Chủ trại phải hỏi khách, cân nhắc xem có nên để họ vào trại không và nói rõ rủi ro cho đàn gà nếu họ vào khu chăn nuôi. Khách được chấp nhận vào thăm trại phải ghi đầy đủ vào sổ theo dõi khách tham quan.

2.2.3. Người lao động

Người lao động phải đi qua hệ thống sát trùng (dẫm ủng vào hố sát trùng, rửa tay)



ở cổng chính để vào trại, sau đó đến nhà thay quần áo trước khi vào khu chăn nuôi. Trong mọi lúc, người lao động phải mặc quần áo bảo hộ lao động, đi ủng và đội mũ (nếu cần) theo yêu cầu của chủ trại. Bộ bảo hộ lao động này chỉ mặc khi ở trại và không bao giờ mang ra khỏi trại, đồ bảo hộ lao động phải được giặt ở trong trại. Khi làm việc, người công nhân di chuyển từ nơi sạch đến nơi bẩn, từ nơi nuôi gà con đến nơi nuôi gà lớn.

2.2.4. Khách tham quan

Hạn chế khách tham quan ra vào trại, các nhà cung cấp (thức ăn, gas, thiết bị...) không được vào khu chăn nuôi. Khách được chấp nhận vào trại phải đi qua hệ thống khử trùng (nhúng ủng vào hố sát trùng, rửa tay) ở cổng chính, khách phải ghi vào sổ theo dõi khách tham quan, mặc đồ bảo hộ lao động (ủng, áo liền quần, mũ, găng tay) và tuân theo sự hướng dẫn trong quá trình tham quan. Một số trại yêu cầu khách tắm trước khi vào trại và trước khi ra khỏi trại.



2.2.5. Xe cộ

Chỉ những xe cần thiết mới được ra vào trại (xe chở thức ăn, xăng dầu, gà,...), các xe ra vào phải đi qua hố sát trùng và được phun sát trùng thật kỹ ở cổng trại, để tránh lây nhiễm giữa trại và các nơi khác. Xe của khách nên để bên ngoài cổng trại.

2.2.6. Trang thiết bị

Toàn bộ thiết bị phải được vệ sinh khử trùng trước khi sử dụng ở chuồng nuôi, thiết bị mới chỉ cần sát trùng là đủ.

2.2.7. Quản lý chim hoang dã, côn trùng, chuột bọ và động vật khác

a. Chim hoang dã

Chim hoang dã là vật chủ trung gian của các bệnh gia cầm như cúm gia cầm, *Salmonella*, viêm thanh quản, v.v...

Ngăn ngừa chim hoang dã tiếp xúc với gà, thức ăn và nước uống bằng cách:

- Che hệ thống thông gió bằng lưới kim loại
- Đậy bồn chứa nước
- Hạn chế ra vào kho thức ăn
- Loại bỏ thức ăn thừa



b. Động vật gặm nhấm

Chuột mang vi trùng *E.coli* và *Salmonella*. Kho thức ăn và khu chuồng nuôi chính là hai nơi chuột thích ở. Chương trình chống chuột của trại phải được soạn thảo chi tiết và giám sát hàng tháng, bao gồm: ngày, nơi đặt bẫy hoặc bả, loại bả, số lượng chuột bắt được, nhận xét.



c. Chó, mèo

Không được cho chó và mèo vào kho thức ăn và khu chuồng nuôi, chúng có thể mang bệnh từ bên ngoài vào hoặc từ chuồng này đến chuồng khác.

d. Ruồi, muỗi và côn trùng

Loại bỏ các chất bẩn hữu cơ là cách tốt nhất để ngăn ngừa ruồi muỗi phát triển. Sau khi vệ sinh khử trùng chuồng trại, phun thuốc diệt ruồi và không để các vũng nước đọng xung quanh chuồng.

2.2.8. Bán gà

Không để người mua gà vào trong chuồng, bán gà qua cổng phụ phía cuối trại, không bán gà nếu chưa hết thời gian ngừng thuốc.

2.3. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

Tham khảo Sổ ghi chép 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



MUA, TIẾP NHẬN GÀ CON VÀ CHĂN NUÔI GÀ THỊT	Điều khoản VietGAHP	Lần soát xét: 03
	3.1; 3.2; 3.3; 5.1; 5.1.1; 5.1.2;	Thời gian soát xét: 04 - 2013

3.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

TT	Mối nguy	Nguồn gốc	Cách thức gây ô nhiễm
1	Sinh học: Vi khuẩn, virus	Gà con 1 ngày tuổi Tiếp nhận gà con Quá trình nuôi	Có thể lây nhiễm do vi khuẩn sinh sản trong thức ăn (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i>) hoặc virus (Cúm gia cầm độc lực cao-HPAI) Lây nhiễm chéo do mầm bệnh từ thiết bị nhiễm khuẩn. Lây nhiễm chéo do mầm bệnh từ công nhân của trại/ cơ sở ấp trứng. Lây nhiễm chéo do mầm bệnh từ người chăn nuôi, do thói quen và sự đi lại của khách tham quan. Lây nhiễm chéo bởi chương trình phòng chống côn trùng không tốt.
2	Hóa học	Gà con 1 ngày tuổi Quá trình nuôi (giai đoạn cuối)	Tồn dư thuốc do cách sử dụng thuốc tại cơ sở ấp trứng hoặc thời kỳ úm gà con. Lây nhiễm do cho ăn không đúng loại thức ăn (trộn thuốc) và pha thuốc vào nước uống.

3.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

3.2.1. Mua gà con

Chỉ mua gà có nguồn gốc rõ ràng, từ các trại giống/ cơ sở ấp được cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp giấy phép sản xuất.

3.2.2. Tiếp nhận gà con

Khi nhập gà cần kiểm tra và lưu giữ giấy chứng nhận kiểm dịch động vật (bản sao), giấy chứng nhận tiêm phòng và ghi chép vào sổ theo dõi mua gà giống. Tuyệt đối không mua gà chưa có giấy kiểm dịch của cơ quan thú y có thẩm quyền.

Công nhân của trại giống, nhân viên cơ sở ấp không được vào trong khu vực nuôi thích nghi của trại.

Kiểm tra kỹ tình trạng sức khỏe đàn gà để khẳng định rằng đàn gà chuyển về đang khỏe mạnh. Nếu phát hiện có gà bị ốm yếu hoặc tỷ lệ tử vong bất thường tại nơi mua gà (>5%) phải báo ngay cho bác sỹ thú y.

Trong trường hợp gà đã được điều trị một số bệnh (với gà lớn hơn 01 ngày tuổi) là quan trọng nếu cần thiết phải tiếp tục điều trị và ghi vào hồ sơ các loại thuốc đã dùng, cũng như thời gian ngừng thuốc.

3.2.3. Úm gà con

Gà mới nhập về phải nuôi ở khu cách ly ít nhất 15 ngày trước khi chuyển vào trại.

Sưởi ấm quây gà ít nhất 2 giờ trước khi úm gà 1 ngày tuổi.

Chuẩn bị sẵn sàng thức ăn, nước uống phù hợp với lứa tuổi gà con.

Nhiệt độ rất quan trọng trong quá trình úm gà, đặc biệt 2 tuần tuổi đầu, khi gà con không thể tự điều tiết thân nhiệt. Chất lượng và hiệu quả nguồn nhiệt được đánh giá qua quan sát tình trạng đàn gà:



- Gà tụ tập dưới chụp sưởi: thiếu nhiệt
- Gà tản xa nguồn nhiệt: thừa nhiệt
- Gà dạt vào một phía của quây: có gió lùa
- Gà tản đều: đủ nhiệt.

Thời gian chiếu sáng thay đổi theo tuổi gà (Bảng 1). Hệ thống chiếu sáng nên đảm bảo 6-8 lux/m². Tham khảo số liệu trong bảng sau:

Bảng 1- Nhu cầu chiếu sáng trong chăn nuôi gà thịt

Ngày tuổi	Nhu cầu chiếu sáng (giờ/ngày)
1 - 3	24
4 - 7	18
8 - 14	15
15 - 22	16
23 - 26	18
29	18

Duy trì hệ thống thông gió chuồng nuôi ở mức tối thiểu 3 ngày đầu để tránh gió lùa.

3.2.4. Thời kỳ sinh trưởng

a. Giám sát hàng ngày

- Luôn đảm bảo thức ăn, nước uống đủ và sạch.
- Máng ăn, máng uống sạch
- Thông thoáng: hệ thống thông gió hoạt động hiệu quả để bụi và amoniac được thải ra ngoài.
- Tạo môi trường dễ chịu cho gà: nhiệt độ, ẩm độ, chất lượng chất độn chuồng.
- Quan sát đàn gà để phát hiện các biểu hiện bất thường hoặc dấu hiệu lâm sàng.

b. Ghi chép tình trạng đàn gà hàng ngày

- Số gà chết
- Số gà loại
- Số gà bán
- Tổng số gà cuối ngày
- Số lượng thức ăn tiêu thụ trong ngày (kg)
- Thuốc/ vắc xin sử dụng trong ngày

3.3. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

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

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

Biểu mẫu 12. Sổ ghi chép theo dõi tình trạng đàn gà hàng ngày.



THỨC ĂN, NGUYÊN LIỆU THỨC ĂN, TRỘN THỨC ĂN TẠI TRẠI

Điều khoản
VietGAHP

4.1;
4.1.1 - 4.1.7

Lần soát xét:
03

Thời gian soát xét:
04-2013

Thức ăn chiếm 70-75% tổng giá trị sản phẩm cuối cùng trong chăn nuôi gà thịt. Thức ăn cung cấp cho gà thịt có thể mua của nhà máy (dạng bao gói hoặc khối lớn); hoặc có những cơ sở/tư nhân chăn nuôi nhỏ lẻ có thể mua nguyên liệu về tự phối trộn tại trại (ngũ cốc, chất đạm, khoáng, premix, vitamin). Quản lý tốt việc mua, chế biến, bảo quản và sử dụng thức ăn cho gà thịt góp phần cải thiện vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng thịt gà.

4.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

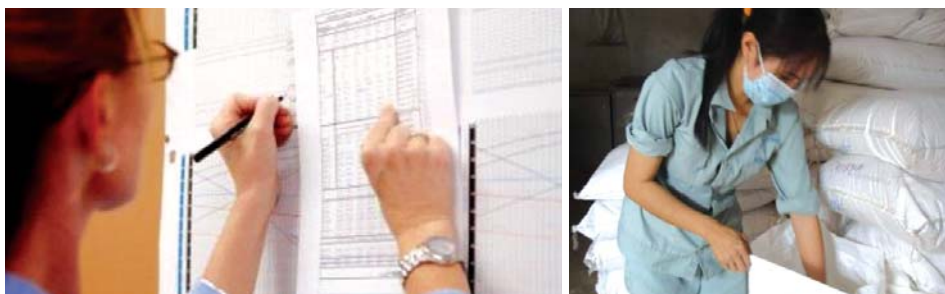
TT	Mối nguy	Nguồn gốc	Cách thức gây ô nhiễm
1	Sinh học: Vi khuẩn (<i>Salmonella</i>)	Thức ăn chế biến sẵn (trộn thuốc hoặc không), nguyên liệu thức ăn.	Nhận thức ăn hoặc nguyên liệu thức ăn nhiễm khuẩn. Lây nhiễm chéo giữa xe tải và thùng chứa thức ăn trong quá trình vận chuyển.
		Các nguyên liệu trộn thức ăn tại trại	Lây nhiễm chéo trong quá trình trộn thức ăn tại trại.
2	Hóa học: Độc tố nấm mốc; Quá trình trộn thuốc	Thức ăn chế biến sẵn (trộn thuốc hoặc không), nguyên liệu thức ăn. Trộn thức ăn tại trại	Nhận thức ăn hoặc nguyên liệu có nhiễm độc tố nấm mốc. Thức ăn chế biến nhiễm hóa chất do trộn thuốc quá liều. Tồn dư thuốc trong thức ăn chế biến do dùng nhầm thuốc hoặc lây nhiễm do quá trình trộn thuốc.

4.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

4.2.1. Mua thức ăn

Nên mua thức ăn hoặc nguyên liệu thức ăn từ các nhà máy có chương trình quản lý chất lượng và vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi.

4.2.2. Tiếp nhận thức ăn



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

Kiểm tra thức ăn bằng mắt thường mỗi lần cho gà ăn về các tiêu chí sau đây:

- Tên và số lượng thức ăn
- Tên và địa chỉ nhà sản xuất
- Lô thức ăn, ngày sản xuất và hạn sử dụng
- Hướng dẫn sử dụng
- Cảnh báo khi sử dụng

Nếu cho gà ăn thức ăn chứa trong bao, bao phải sạch và không có chất bẩn bám bên ngoài, khi đổ thức ăn trong bao ra phải kiểm tra chất lượng thức ăn bằng cảm quan. Nếu cho gà ăn bằng thức ăn khối lớn, phải kiểm tra màu sắc, mùi vị và nấm mốc (vón cục hay không).

Nếu tiếp nhận thức ăn trộn thuốc, phải kiểm tra đúng chủng loại thuốc (sản phẩm, liều lượng), hướng dẫn sử dụng (lượng thuốc, thời gian ngừng thuốc) và cảnh báo được ghi rõ trên bao bì hoặc trong hóa đơn (trong trường hợp tiếp nhận thức ăn khối lớn).

4.2.3. Bảo quản thức ăn

- a. Kho thức ăn chỉ dùng chứa thức ăn, không chứa các loại khác, đặc biệt là hóa chất.
- b. Kho thức ăn phải khô ráo, thoáng khí.
- c. Không đặt trực tiếp bao thức ăn xuống nền, nên có các kệ cách nền 20-50 cm, dưới gầm nền là một khoảng trống thông gió có chiều cao 50 cm. Thức ăn không nên đặt sát tường để tránh bị ẩm ảnh hưởng đến chất lượng và dễ dàng kiểm soát động vật gây hại.
- d. Áp dụng nguyên tắc: thức ăn nhập kho trước cho ăn trước, nhập sau cho ăn sau.
- e. Thức ăn trộn thuốc để riêng và đánh dấu rõ ràng. Nếu nhận thức ăn trộn thuốc khối lớn thì phải chứa vào thùng chứa riêng và phải ghi rõ dấu hiệu trên thùng (tên thức ăn, hạn sử dụng, cách sử dụng, trộn thuốc, v.v...)

- f. Nếu tiếp nhận thức ăn dạng khối lớn, thùng chứa cần sạch và khô. Kiểm tra định kỳ thùng chứa thức ăn để tránh vón cục và nấm mốc phát triển.

4.2.4. 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 gà 2 tuần.

4.2.5. Trộn thức ăn tại trại

Cần đặc biệt lưu ý đến quy trình trộn, bảo dưỡng và hiệu chỉnh thiết bị và các đợt trộn nối tiếp nhau để tránh lây nhiễm chéo từ thức ăn trộn thuốc sang thức ăn không trộn thuốc.

- Quy trình trộn thức ăn: phải tuân thủ công thức phối trộn, số lượng các thành phần thức ăn đã liệt kê, cuối cùng là thời gian trộn mỗi thành phần.
- Bảo dưỡng thiết bị: cần thiết phải có chương trình bảo dưỡng thiết bị để tránh hỏng hóc trong quá trình trộn thức ăn.
- Kiểm định thiết bị: Các loại cân dùng để cân nguyên liệu phải được kiểm định khi cần thiết và tối thiểu hai lần mỗi năm. Sử dụng loại cân phù hợp với yêu cầu về trọng lượng nguyên liệu.
- Phải lưu ý khi luân chuyển các đợt trộn để tránh lây nhiễm thức ăn trộn thuốc sang thức ăn không trộn thuốc. Nên rửa thiết bị trộn để chắc chắn không có thuốc tồn dư.
- Ghi chép và lưu giữ mỗi đợt trộn thức ăn: ngày trộn, nguyên liệu, số lượng, thuốc, lấy mẫu, cho ăn tại chuồng số... ngày..., tên người trộn.



4.3. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

Tham khảo Sổ ghi chép 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

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



NƯỚC UỐNG	Điều khoản VietGAP	Lần soát xét: 03
	4.2; 4.2.1; 4.2.2; 4.3; 8.3; 8.4	Thời gian soát xét: 04 - 2013

Quản lý sử dụng nước là cần thiết để nuôi gà khỏe mạnh và cho ra sản phẩm thịt an toàn. Nước cũng là dung môi thông thường dùng để pha thuốc ở trại, do vậy phải lưu ý để tránh nhiễm hóa chất trong hệ thống nước và cuối cùng là nhiễm vào thịt gà.

5.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

TT	Mối nguy	Nguồn gốc	Cách thức gây ô nhiễm
1	Sinh học: Vi khuẩn : <i>E.Coli</i> , <i>Salmonella</i>	Nguồn nước Hồ chứa/ hệ thống nước	Có thể lây nhiễm bởi mầm bệnh. Bảo dưỡng hệ thống nước không đúng có thể làm lây nhiễm cho nước uống.
2	Hóa học: Kim loại nặng, thuốc trừ sâu, NO ₂ , NO ₃ , Cl, O ₃ , Peroxyde, kháng sinh khi pha thuốc vào nước uống	Nguồn nước Thuốc xử lý nước. Pha thuốc vào nước uống.	Lây nhiễm chéo bởi kim loại nặng, NO ₂ , NO ₃ từ nguồn nước. Độc tố có sẵn trong thuốc sử dụng để xử lý nước. Lây nhiễm bởi dùng thuốc quá liều.

5.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

5.2.1. Nguồn nước

Nguồn nước (giếng khoan, giếng đào hoặc giếng nông) phải đạt tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5502 :2003. Tiêu chuẩn này được liệt kê trong phụ lục 4.

Phân tích mẫu nước mỗi năm một lần (bao gồm hàm lượng arsen, chì, thủy ngân, tổng số vi khuẩn hiếu khí, coliform tổng số...) tại phòng thí nghiệm được cấp phép. Kết quả phân tích phải có sẵn vào thời điểm trại được cấp chứng nhận tiêu chuẩn VietGAHP.

Không nên dùng nước bề mặt cho gà uống vì có rủi ro cao hơn về vi khuẩn truyền nhiễm và các chất khác. Nhưng nếu đó là nguồn nước duy nhất của trại thì phải xử lý theo chương trình xử lý nước trước khi cho gà uống (ví dụ : chloramine 3-5 g/m³ nước theo hướng dẫn trên bao bì).

5.2.2. Bơm và dự trữ nước

Phải bảo dưỡng, vệ sinh máy bơm nước và hệ thống dự trữ nước. Để phù hợp với việc kiểm tra vi khuẩn ít nhất mỗi năm một lần, nơi chứa nước phải tháo cạn, làm vệ sinh và khử trùng.

5.2.3. Xử lý nước

Trong trường hợp sử dụng nước đã qua xử lý làm nước uống cho gà, việc xử lý nước phải tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

5.2.4. Vệ sinh khử trùng đường ống dẫn nước và máng uống

Làm vệ sinh đường ống dẫn nước và máng uống giữa hai đợt nuôi, khi không có gà trong chuồng.

5.2.5. Sử dụng nước pha thuốc

Nước uống có pha thuốc là mối nguy đáng chú ý trong vệ sinh an toàn thực phẩm. Điều này được mô tả chi tiết trong chương 8.

5.2.6. Kiểm tra hệ thống nước bằng mắt thường

Hàng tuần kiểm tra nước và hệ thống nước bằng mắt thường để phát hiện nước đục, vẩn hoặc đường ống rò rỉ. Có hành động khắc phục để khắc phục tình huống.

5.3. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

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

Phân tích mẫu nước mỗi năm một lần (kết quả có sẵn khi trại được chứng nhận VietGAHP)

Biểu mẫu 12. Sổ ghi chép theo dõi tình trạng đàn gà hàng ngày.

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



QUẢN LÝ DỊCH BỆNH	Điều khoản VietGAHP	Lần soát xét: 03
	6.1-6.5; 5.1.3	Thời gian soát xét: 04-2013

6.1. Quan sát đàn gà

Kiểm tra đàn gà ít nhất 2 lần mỗi ngày trong suốt thời kỳ nuôi. Phát hiện gà ốm, gà bị yếu và điều trị kịp thời. Nếu bệnh xảy ra lẻ tẻ trên một vài con thì tốt nhất là loại bỏ những con bị bệnh. Nếu bệnh có chiều hướng phát triển trên toàn đàn thì bác sĩ thú y phụ trách phải có kế hoạch điều trị.

6.2. Xử lý gà chết

Xử lý gà chết đúng cách là rất quan trọng để tránh nhiễm bệnh.

Nhật gà chết hàng ngày, hủy theo thủ tục mô tả sau đây: gà chết phải được đốt hoặc chôn, hố chôn gà sâu ít nhất 2m, xa nguồn nước và chuồng nuôi ít nhất 50m. Rắc vôi lên trên gà chết trước khi lấp hố chôn.

Trong một số trường hợp đặc biệt như cúm gia cầm, người chăn nuôi/ chủ trại gà và công nhân phải tuân thủ toàn bộ thủ tục hủy gà theo sự chỉ đạo của bác sĩ thú y có thẩm quyền.



Lò đốt gà chết/loại

6.3 Quản lý dịch bệnh

6.3.1. Phát hiện bệnh

Người nuôi gà phải được đào tạo để phát hiện những biểu hiện bất thường, dấu hiệu lâm sàng và triệu chứng chết điển hình. Nếu còn nghi ngờ phải liên lạc với bác sĩ thú y.

Người nuôi gà phải điền đầy đủ vào biểu mẫu 12. Sổ ghi chép theo dõi tình trạng đàn gà hàng ngày.

6.3.2. Thủ tục chẩn đoán

Trong trường hợp không rõ nguyên nhân khi gà ốm hoặc chết, bác sĩ thú y phải mổ khám, lấy mẫu (máu, nội tạng...) và gửi đến phòng thí nghiệm chẩn đoán bệnh vật nuôi.

Ghi chép việc lấy mẫu vào hồ sơ theo dõi việc lấy mẫu phân tích.

Mẫu máu có thể được dùng để kiểm tra mức độ bảo hộ của vắc xin.

6.3.3. Điều trị

Điều trị theo hướng dẫn của bác sĩ thú y. Việc sử dụng thuốc thú y cho gà được ghi chép vào biểu mẫu 8. Sổ ghi chép sử dụng thuốc thú y và vắc xin.

6.3.4. Chương trình tiêm phòng vắc xin

Có thể kiểm soát dễ dàng một số bệnh thông thường bằng tiêm vắc xin. Bác sĩ thú y sẽ lên kế hoạch tỉ mỉ căn cứ vào tình hình dịch tễ của khu vực, tiền sử bệnh tật của trại hoặc xử lý bệnh trước đây của trại (mổ khám, huyết thanh học, v.v...). Trại phải có kế hoạch tiêm phòng và phải có sẵn vắc xin vào thời điểm tiêm phòng.



Chương trình tiêm phòng bao gồm:

- Ngày tiêm phòng (hoặc tuổi gà)
- Tên vắc xin
- Đường tiêm
- Liều lượng
- Thời gian ngừng thuốc

Ghi chép việc sử dụng vắc xin vào biểu mẫu 8. Sổ ghi chép sử dụng thuốc thú y và vắc xin.

6.3.5. Bệnh lây nhiễm thông thường

Khi bác sĩ thú y hoặc phòng thí nghiệm chẩn đoán một bệnh lây nhiễm thông thường, các biện pháp an toàn sinh học cần được tăng cường như hướng dẫn sau đây:

- Thông báo cho công nhân toàn trại về tình hình mới
- Hạn chế việc đi lại giữa các chuồng nuôi trong trại
- Tăng cường quy trình vệ sinh khử trùng cho xe cộ ra vào trại
- Tăng cường vệ sinh khử trùng chuồng nuôi
- Gà chết hoặc loại phải đốt ngay hoặc cho vào túi nylon rồi chôn.

6.3.6. Bệnh truyền nhiễm nguy hiểm hoặc bệnh có thể lây sang người

Ngay khi chẩn đoán “Bệnh truyền nhiễm nguy hiểm hoặc bệnh có thể lây sang người” được công bố, thông tin này phải được thông báo đến nhà chức trách của Việt Nam. Không được vận chuyển gà ra vào trại nếu không có sự hướng dẫn của cơ quan thú y có thẩm quyền. Người chăn nuôi phải tuân thủ các quy định đặc biệt liên quan đến việc di chuyển của gà, người và xe cộ. Người chăn nuôi phải mặc đồ bảo hộ theo yêu cầu của cán bộ thú y có thẩm quyền: áo liền quần, khẩu trang, kính, mũ, găng tay, ủng...



6.4. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

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

Biểu mẫu 12. Sổ ghi chép theo dõi tình trạng đàn gà hàng ngày

Hồ sơ lấy mẫu và phân tích

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

Quy trình xử lý gà chết tại trại



MUA, TIẾP NHẬN VÀ BẢO QUẢN THUỐC THÚ Y VÀ VẮC XIN

Điều khoản
VietGAHP

Lần soát xét:
03

7.1; 7.2; 7.3; 7.4

Thời gian soát xét:
04 - 2013

Thuốc thú y và vắc xin là mối nguy hóa học chủ yếu ở trại. Giám sát việc mua các sản phẩm này từ khi mua đến khi sử dụng cuối cùng rất quan trọng để tránh tồn dư hóa chất cho thịt gà.

7.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

TT	Mối nguy	Nguồn gốc	Cách thức gây ô nhiễm
1	Sinh học	Nhận thuốc Bảo quản thuốc	Khả năng lây nhiễm do đóng gói, vận chuyển không đúng. Bảo quản không đúng có thể dẫn đến nhiễm khuẩn.
2	Hóa học	Vi khuẩn kháng thuốc/ thuốc	Thuốc hỏng dẫn đến tồn dư hóa chất. Sử dụng thuốc không đúng chủng loại trong chăn nuôi gà thịt. Lây nhiễm chéo bởi hóa chất ở trại dẫn đến tồn dư.

7.2. Các phương pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

7.2.1. Mua thuốc thú y và vắc xin

Phải mua đúng chủng loại thuốc thú y và vắc xin được phép sử dụng cho gà, theo quy định của Nhà nước Việt Nam.

Danh mục thuốc cấm sử dụng trong chăn nuôi gà thịt trong phụ lục 2.

7.2.2. Nhận thuốc và vắc xin

Khi nhận thuốc và vắc xin phải kiểm tra bằng mắt thường.

Mỗi loại thuốc/ vắc xin phải được đóng gói nguyên đai nguyên kiện, khi nhận còn ở trong thùng kín.

Mỗi loại thuốc/ vắc xin phải có nhãn ghi rõ: tên sản phẩm, nồng độ hoặc số liều, chỉ định, liều lượng và cách sử dụng, bảo quản, hạn sử dụng, số lô.

Sổ ghi chép về mua thuốc/ vắc xin phải điền đầy đủ, bao gồm: ngày, tên sản phẩm, số lượng, giá, tên người bán, điều kiện bảo quản.

7.2.3. Bảo quản thuốc và vắc xin

Bảo quản thuốc và vắc xin theo hướng dẫn của nhà sản xuất (2-8°C).

Chỉ giữ một số lượng thuốc/ vắc xin đủ dùng trong một thời gian nào đó trước khi hết hạn sử dụng.

Đề thuốc thú y trên các giá sạch và sắp xếp sao cho thuốc nhận trước thì dùng trước, nhận sau dùng sau.



7.3. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

Tham khảo Sổ ghi chép 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



ĐIỀU TRỊ BẰNG THUỐC

Điều khoản
VietGAHP

Lần soát xét:
03

5.1.3; 7.4; 6.1; 6.2; 6.3

Thời gian soát xét:
04 - 2013

Sử dụng thuốc thú y đúng cách là điều quan trọng nhất đối với an toàn vệ sinh thực phẩm. Sử dụng thuốc không đúng có thể dẫn đến tồn dư thuốc quá mức cho phép trong thịt gà.

8.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

TT	Mối nguy	Nguồn gốc	Cách thức gây ô nhiễm
1	Sinh học	Dụng cụ tiêm (xi lanh, kim)	Lây nhiễm chéo thuốc/ vắc xin do tiết trùng dụng cụ tiêm không đúng hoặc quản lý không đúng kỹ thuật
2	Hóa học	Trộn thức ăn tại trại (trộn thuốc vào thức ăn) Trộn thuốc vào thức ăn hoặc nước uống giai đoạn kết thúc không đúng Trộn không đúng loại thuốc, không đúng liều	Tồn dư thuốc do trộn không đều hoặc quá số lượng. Không tuân thủ thời gian ngừng thuốc dẫn đến tồn dư thuốc.
3	Vật lý	Kim tiêm	Kim gãy trong cơ ngực.

8.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

8.2.1. Sử dụng thuốc thú y

Sử dụng thuốc thú y như thế nào thuộc quyền của bác sĩ thú y. Nhân viên thú y nên giữ một bản sao theo sự hướng dẫn của bác sĩ: tên thuốc, cách sử dụng, liều lượng, số ngày điều trị, thời gian ngừng thuốc.

Chú ý: không dùng thuốc hết hạn sử dụng.

8.2.2. Ghi chép

Việc sử dụng thuốc thú y tại trại phải được ghi chép theo biểu mẫu 8. Sổ ghi chép sử dụng thuốc thú y và vắc xin

8.2.3. Trộn thuốc vào thức ăn

Chỉ trộn loại thuốc được phép sử dụng cho gà thịt vào thức ăn cho gà thịt.

Có thể trộn thuốc vào thức ăn tại nhà máy thức ăn hoặc trộn trực tiếp tại trại.

Khi cho gà ăn thức ăn trộn thuốc, phải đảm bảo hệ thống máng ăn sạch hết vào cuối đợt điều trị trước khi cho gà ăn thức ăn không trộn thuốc.

Khi trộn thuốc vào thức ăn tại trại, phải đặc biệt chú ý:

- Tránh lây nhiễm chéo từ thức ăn trộn thuốc sang thức ăn không trộn thuốc,
- Đảm bảo trộn đều thuốc vào thức ăn,
- Trộn đúng liều lượng.

Phải chú ý các điểm sau đây:

- Cân đúng số lượng thuốc cần trộn: số lượng thuốc tùy thuộc vào số lượng và khối lượng gà cần được điều trị.
- Làm đúng cách trộn thuốc vào thức ăn,
- Tránh lây nhiễm chéo: sau khi trộn thuốc phải vệ sinh dụng cụ trộn theo đúng quy trình.
- Triệt để tuân theo thời gian ngừng thuốc.

Xây dựng và thực hành thủ tục kiểm định cân, kiểm tra máy trộn và người trộn/ chùi sạch thiết bị cân.

8.2.4. Pha thuốc vào nước uống

Chỉ sử dụng loại thuốc được phép dùng cho gà thịt.

Khi pha thuốc vào nước uống, phải đặc biệt chú ý:

- Đảm bảo pha đúng liều lượng và nồng độ.
- Tránh tồn dư hóa chất trong đường dẫn nước sau đợt điều trị.

Phải lưu ý các điểm sau đây:

- Nếu pha thuốc bằng tay, có 2 bước:
 - Tính toán đúng lượng thuốc cần sử dụng mỗi ngày, dựa trên: số lượng gà x khối lượng (kg) x liều lượng (mg/kg).
 - Tính toán lượng nước mà gà uống thực tế trong 1 ngày.
- Nếu dùng dụng cụ pha thuốc, phải hiệu chỉnh dụng cụ trước khi pha. Kiểm tra hệ số pha loãng của dụng cụ pha. Pha thuốc bằng dụng cụ theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Cuối đợt điều trị, đối với cả 2 phương pháp, đường dẫn nước phải được rửa sạch để tránh tồn dư hóa chất trong đường dẫn nước.

8.2.5. Điều trị bằng đường tiêm

Tiêm không phải là cách sử dụng thuốc thông thường trong chăn nuôi gà thịt, nhưng có thể sử dụng trong một số trường hợp. Thường sử dụng cách này với gà sau 21 ngày tuổi.

- Chuẩn bị thuốc hoặc vắc xin: thuốc và/ hoặc vắc xin cần pha bằng dung môi tinh khiết (nước cất) theo hướng dẫn của nhà sản xuất và theo kỹ thuật vô trùng.
- Thuốc/ vắc xin phải được tiêm theo hướng dẫn của nhà sản xuất về liều lượng và đường tiêm (tiêm dưới da hoặc tiêm bắp) và tuân theo kỹ thuật vô trùng.
- Thay kim tiêm khi cần thiết.
- Bắt gà tiêm nhẹ nhàng để tránh stress.

8.3. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

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

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

Biểu mẫu 7. Sổ ghi chép thức ăn trộn thuốc



CHƯƠNG TRÌNH VỆ SINH KHỬ TRÙNG

Điều khoản
VietGAHP

4.1.2; 4.3; 9.1 – 9.3

Lần soát xét:
03

Thời gian soát xét:
04-2013

Bệnh tật gây ra nhiều thiệt hại do gà chết hoặc chậm lớn. Thực hiện quy trình vệ sinh khử trùng có thể phá vỡ chu kỳ lây nhiễm, đóng góp vào việc giảm sử dụng chất khử trùng trong chăn nuôi gà.

9.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy

TT	Mối nguy	Nguồn gốc	Cách thức gây ô nhiễm
1	Sinh học: Vi sinh vật gây bệnh, nấm mốc	Chất độn chuồng Trang thiết bị Vệ sinh chuồng trại và thiết bị Khử trùng chuồng trại và thiết bị Rải chất độn chuồng	Có thể lây nhiễm từ vi sinh vật gây bệnh, nấm mốc. Có thể lây nhiễm do vệ sinh khử trùng không đúng. Vệ sinh không đúng có thể lây nhiễm cho lứa gà sau do các vi khuẩn gây bệnh còn sống sót. Khử trùng không đúng có thể lây nhiễm cho lứa gà sau do các vi khuẩn gây bệnh còn sống sót. Lây nhiễm chéo có thể xảy ra từ máy móc nhiễm khuẩn, thói quen của công nhân và cơ địa của vật nuôi (gà)

2	Hóa học	Chất độn chuồng	Có thể lây nhiễm chéo do xử lý chất độn chuồng.
		Trấu	
		Chất khử trùng	Có thể lây nhiễm do nấm mốc.
		Vệ sinh chuồng trại và thiết bị	Hàm lượng độc tố do sử dụng không đúng hoặc còn tồn dư chất khử trùng.
		Khử trùng chuồng trại và thiết bị	Lây nhiễm chéo hóa chất do vệ sinh không đúng.
		Thuốc bảo vệ thực vật, thuốc diệt chuột	Lây nhiễm do lạm dụng hóa chất.
			Hàm lượng độc tố trong các sản phẩm tồn kho, tồn dư thuốc.

9.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

9.2.1. Nguyên tắc vệ sinh khử trùng

- Các mảnh vụn hữu cơ là môi trường sống của vi khuẩn.
- Thủ tục vệ sinh tốt (khô trước ướt sau) sẽ hạn chế được 85% vi khuẩn.
- Khử trùng bằng thuốc sát trùng sẽ hạn chế được 12-13% vi khuẩn.
- Chỉ khử trùng bằng thuốc sát trùng là không tốt.
- Bề mặt khử trùng phải khô trước khi dùng thuốc sát trùng.
- Bất cứ trại gà nào cũng phải chuẩn bị chương trình vệ sinh khử trùng, bao gồm chuồng nuôi (bên trong và bên ngoài), kho thức ăn. Tần suất vệ sinh khử trùng phải đáp ứng tình trạng sức khỏe của gà, nhưng lưu ý thực hiện chương trình vệ sinh khử trùng chuồng nuôi sau mỗi lứa gà.

9.2.2. Làm vệ sinh

- Dọn phân: sau khi bán gà phải dọn phân và chất độn chuồng càng sớm càng tốt. Xem chương 12 về quản lý chất thải rắn.
- Dọn toàn bộ chất bẩn hữu cơ ra khỏi nền chuồng, tường, trần, bạt che, quạt, máng ăn, máng uống và các thiết bị khác.

9.2.3. Rửa

- Không dùng nước ở ao nhiễm khuẩn để rửa chuồng.
- Rửa trần, tường, cửa hút gió, quạt, bộ phận phân phối thức ăn, máng ăn, máng uống (cố định) và nền chuồng bằng nước hoặc vòi nước cao áp. Các bề mặt có chất bẩn bám lâu ngày có thể ngâm vài ngày trước khi rửa. Có



thể dùng xà phòng trong quá trình rửa nhưng sau đó phải rửa hết xà phòng bằng nước sạch.

- Tất cả các thiết bị di động của chuồng nuôi phải được rửa theo cách tương tự.

9.2.4. Thuốc sát trùng

- Người chăn nuôi nên 6 tháng thay đổi thuốc sát trùng 1 lần

9.2.5. Khử trùng

- Chỉ khử trùng các bộ phận đã rửa sạch. Sử dụng lượng thuốc khử trùng hoặc pha loãng theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Đặc biệt chú ý đến pH và nhiệt độ nước dùng để pha thuốc sát trùng. Công nhân phải luôn mặc quần áo bảo hộ (kính, găng tay, v.v...) trong khi làm công việc sát trùng. Chuồng nuôi và các thiết bị làm khô càng nhanh càng tốt. Sau khi khử trùng, hạn chế tối thiểu việc vào chuồng để tránh lây nhiễm.

9.2.6. Xông

- Xông chuồng bằng formol rất phổ biến ở Việt Nam. Khi xông chuồng phải chú ý đến lượng formol và thuốc tím cũng như nhiệt độ chuồng phải ở mức $>26^{\circ}\text{C}$. Công nhân phải được huấn luyện sử dụng hóa chất một cách an toàn, luôn mặc bảo hộ lao động và đeo mặt nạ phòng độc.

9.2.7. Thời gian để trống chuồng

- Thời gian để trống chuồng làm tăng thêm hiệu quả của việc vệ sinh khử trùng. Để trống chuồng tối thiểu 14 ngày giữa hai lứa gà là tốt.

9.2.8. Quản lý chất độn chuồng

- Trấu là nguồn chất độn chuồng sẵn có ở Việt Nam.
- Sau khi khử trùng ít nhất 12 giờ mới rải chất độn chuồng.
- Rải chất độn chuồng ít nhất 72 giờ trước khi thả gà con.
- Sau khi rải chất độn chuồng, nên phun thuốc sát trùng. Liều lượng và pha loãng chất sát trùng là rất quan trọng để tránh tồn dư hóa chất cho đàn gà mới nuôi.

9.2.9. Vệ sinh khử trùng đường dẫn nước

Quy trình vệ sinh khử trùng như sau:

- Đẩy nước chảy mạnh vào đường ống.
- Cho dung dịch rửa vào đường ống và ngâm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Đẩy nước sạch vào đầy đường ống.
- Cho chất sát trùng vào đường ống và ngâm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Đẩy nước sạch vào đầy đường ống.
- Các máng hở phải làm vệ sinh khử trùng như phương pháp trên.

Chỉ dùng hóa chất được phép sử dụng để vệ sinh khử trùng đường dẫn nước.

9.2.10. Bảo dưỡng chung

- Hệ thống thông gió phải được duy trì tình trạng hoạt động tốt. Cửa hút gió và quạt cần được làm sạch để hoạt động hiệu quả.
- Kiểm tra áp lực của hệ thống nước, sửa chỗ rò rỉ để đảm bảo chất độn chuồng không bị ướt.
- Mái và tường chuồng không bị dột, thủng.
- Nếu nhận thức ăn ở dạng khối lớn, phải kiểm tra bằng mắt thường bên trong thùng chứa (silo) vào cuối đợt nuôi, xem có bị thủng, thức ăn chảy ra ngoài hoặc thức ăn vón cục hoặc có nấm mốc, chuột bọ...
- Kiểm tra thường xuyên hệ thống xử lý chất thải (rắn và lỏng)
- Thường xuyên phát quang bụi rậm và cắt cỏ xung quanh chuồng nuôi để chống chuột.
- Thường xuyên quét sạch cống rãnh và phun thuốc sát trùng.
- Hàng ngày thay chất sát trùng trong hồ sát trùng giành cho xe cộ.



9.2.11. Vệ sinh khử trùng xe vận chuyển

- Việc đi lại trong trại chỉ dùng xe của trại.
- Các xe này cần được vệ sinh theo quy định chung, vệ sinh bên trong và bên ngoài xe.
- Nếu một xe tải dùng cho nhiều mục đích (ví dụ: chở thức ăn, chở gà) thì trước mỗi lần chở phải vệ sinh khử trùng để tránh lây nhiễm chéo.

9.2.12. Khu vực kho thức ăn

- Khu vực kho thức ăn cần được xông khử trùng 6 tháng 1 lần, xông lúc không có thức ăn để tránh nhiễm hóa chất vào thức ăn.
- Nếu nhận thức ăn ở dạng khối lớn, thùng chứa (silo) thức ăn cần được làm sạch khô và xông khử trùng ít nhất mỗi năm 1 lần.



9.2.13. Quần áo và ủng của công nhân

- Quần áo của công nhân phải giặt ở trại, vào cuối mỗi ngày làm việc.
- Ủng phải rửa bằng xà phòng và nước để loại bỏ các chất bẩn, sau đó khử trùng bằng chất sát trùng thích hợp.

9.3. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

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

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



CHUẨN BỊ BẮT GÀ XUẤT BÁN	Điều khoản VietGAHP	Lần soát xét: 03
	5.2; 5.2.1; 5.2.2	Thời gian soát xét: 04-2013

10.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy

TT	Mối nguy	Nguồn gốc	Cách thức gây ô nhiễm
1	Sinh học	Thời gian ngừng cho ăn	Thời gian ngừng cho ăn (ít nhất 6 giờ nhiều nhất 10 giờ) không đúng dẫn đến tăng sự vấy nhiễm vi sinh vật có hại trong quá trình vận chuyển và tại nơi giết mổ.

10.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

10.2.1. Thời gian ngừng cho ăn

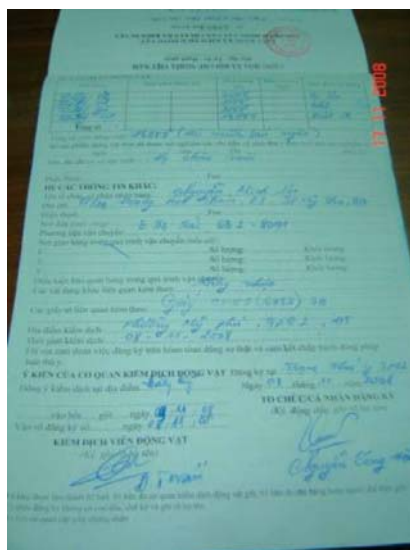
Người ta đã chứng minh một cách khoa học là giết mổ gà khi đường ruột đầy thức ăn thì nhiều con gà bị vỡ ruột, dẫn tới thịt gà bị nhiễm chất bẩn từ phân. Tuân thủ thời gian ngừng cho ăn trước khi bắt gà bán sẽ giảm được sự lây nhiễm này. Các tư liệu hiện hành chỉ rằng thời gian ngừng cho ăn tốt nhất từ 6 đến 10 giờ trước khi giết mổ. Để đạt được thời gian ngừng cho ăn 6-10 giờ, người chăn nuôi phải tính đến thời gian vận chuyển và thời gian chờ đợi giết mổ, người chăn nuôi phải thảo luận với chủ cơ sở giết mổ để có thông tin này.

10.2.2. Thời gian ngừng thuốc

Trước ngày bán gà, kiểm tra lại việc dùng thuốc cho gà trong suốt quá trình nuôi (trộn thức ăn, pha nước uống, tiêm) để đảm bảo đúng thời gian ngừng thuốc.

10.2.3. Giấy chứng nhận tình trạng sức khỏe đàn gà

Giấy chứng nhận tình trạng sức khỏe đàn gà phải do người kiểm tra/ thanh tra thú y chuẩn bị, giấy này do Chi cục Thú y ký và đóng dấu cho từng đợt bán gà, 1 ngày trước khi bán.



10.3. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

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

Biểu mẫu 12. Sổ ghi chép theo dõi tình trạng đàn gà hàng ngày

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



BẮT GÀ BÁN, XẾP GÀ LÊN XE VÀ VẬN CHUYỂN TỪ TRANG TRẠI ĐẾN LÒ MỔ	Điều khoản VietGAHP	Lần soát xét: 03
	5.2; 5.2.1; 5.2.2; 5.2.3;	Thời gian soát xét: 04-2013

Phương pháp bắt gà và xếp gà lên xe lúc bán có thể ảnh hưởng đến chất lượng thịt gà. Các động tác này phải luôn làm theo lời khuyên của người nuôi gà.

11.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy

TT	Mối nguy	Nguồn gốc	Cách thức gây ô nhiễm
1	Sinh học	Bắt gà bán Xếp gà lên xe Vận chuyển	Mầm bệnh có thể lây nhiễm chéo giữa các con gà hoặc từ trong chuồng. Bệnh có thể lan truyền do stress khi xếp gà lên xe, làm mạnh tay hoặc lỏng nhốt gà không sạch. Bệnh có thể lan truyền do thiết bị hoặc phương pháp vận chuyển không thích hợp.
2	Hóa học	Xếp gà lên xe Vận chuyển	Gà có thể bị sạm da nếu lồng chứa gà còn tồn dư hóa chất.
3	Vật lý	Bắt gà bán Xếp gà lên xe Vận chuyển	Chuyển gà lên xe không cẩn thận làm gà bị thương (rách da, gãy cánh, gãy chân, gãy cổ, vết thâm tím...)

11.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

11.2.1. Khu vực bán gà

Nếu có thể, cần phải bố trí khu vực xuất bán gà ở cổng phụ phía cuối trại và có lối đi riêng để hạn chế lây nhiễm cho toàn trại. Cổng phụ cần được thiết kế sau khu chuồng gà trưởng thành và cách xa các khu còn lại của trại.

11.2.2. Bắt gà bán

Nguyên tắc : phải làm theo cách nhân đạo và tùy thuộc tình trạng sức khỏe đàn gà, tránh cho gà khỏi bị stress, bị thương hoặc chết.

Lồng nhốt gà phải được vệ sinh khử trùng trước. Việc vệ sinh khử trùng lồng nhốt gà và xe vận chuyển gà phải được ghi chép trong biểu mẫu hồ sơ ghi chép.

Thông thường có thể dùng lồng nhốt có thể tích 45 cm x 80 cm x 35 cm chứa tối đa 15-16 con gà trưởng thành.

Chỉ xuất bán gà khỏe, nhanh nhẹn.

Người bắt gà bán phải là công nhân của trại.

Lái xe và người nhận hàng không được tham gia trực tiếp vào việc bắt gà bán. Lùa gà từng nhóm nhỏ vào góc chuồng, quây bằng cót hoặc dụng cụ tương tự, bắt từng con gà bỏ vào lồng.

11.2.3. Xếp gà lên xe

Xếp các lồng chứa gà lên xe đã được vệ sinh khử trùng.

Lồng chứa gà phải được xếp thẳng bằng theo phương nằm ngang.

Các lồng chứa gà phải được xếp sao cho giữa chúng có khe hẹp để đảm bảo lưu thông không khí. Tùy thuộc thiết kế của xe để bố trí sự lưu thông không khí cho gà khi vận chuyển.



Xếp lồng gà lên xe cũng như dỡ xuống phải thao tác nhẹ nhàng.

Các thông tin về bắt gà bán, xếp gà lên xe phải ghi đầy đủ vào tờ thông tin về đàn gà.

11.2.4. Vận chuyển

Yêu cầu đối với xe chở gà: phải được vệ sinh khử trùng trước và sau khi vận chuyển. Sàn xe phải bằng phẳng, không trơn và dễ rửa. Thùng xe được phủ bằng bạt thoáng khí, ngăn được mưa, gió trong trường hợp thời tiết xấu. Không chở gà cùng với các động vật khác trong cùng một chuyến xe.

Mật độ gà trên xe vận chuyển được bố trí tùy thuộc vào thời tiết (trời nóng thì xếp mật độ thưa hơn).

Nếu vận chuyển gà trên đường dài, có thể gỡ bỏ bạt thùng xe hoặc chỉ dùng bạt để che nắng cho gà.

Lái xe chở gà trên đường phải êm và an toàn.

Khi chở gà vào thời tiết nóng, thỉnh thoảng người lái xe phải dừng để quan sát tình trạng đàn gà, nếu có điều bất lợi phải kịp thời xử lý.

Tốt nhất là vận chuyển gà vào buổi chiều tối, ban đêm hoặc sáng sớm để tránh stress nhiệt.

Người bán gà phải đưa giấy chứng nhận về tình trạng sức khỏe đàn gà cho người lái xe vận chuyển gà.

11.2.5. Thủ tục vệ sinh khử trùng lồng chứa và xe vận chuyển gà (xem SOP 9)

Lồng chứa và xe vận chuyển gà phải được vệ sinh khử trùng trước và sau khi sử dụng.

11.3. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép



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

Biểu mẫu 1. Sổ ghi chép về khách tham quan



QUẢN LÝ CHẤT THẢI VÀ BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Điều khoản
VietGAHP

Lần soát xét:
03

8.1; 8.2; 8.3; 8.4; 8.5;

Thời gian soát xét:
04 - 2013

Mặc dù việc quản lý chất thải và bảo vệ môi trường không trực tiếp bao gồm trong an toàn vệ sinh thực phẩm, nhưng nó rất quan trọng đối với sức khỏe con người, nó có tác động lớn đến lây nhiễm cho đất, nguồn nước bằng các tác nhân lây nhiễm sinh học và hóa học..

12.1. Biện pháp chung

- Trại phải có khu vực xử lý chất thải bố trí xa các chuồng nuôi.
- Khu vực xử lý chất thải phải bố trí xa khu chăn nuôi.
- Trại nên có một diện tích nào đó để trồng cây xanh, trồng thảm cỏ.
- Không để các vũng nước tồn đọng xung quanh chuồng nuôi
- Hạn chế lượng nước dùng để rửa chuồng và thiết bị, cách tốt hơn là rửa bằng phun cao áp.

12.2. Xử lý chất thải rắn hữu cơ

- Phân gà được thu gom hàng ngày/định kỳ (tùy theo điều kiện chăn nuôi từng trại) đưa vào bể biogas hoặc hệ thống chứa phân tập trung và phải xử lý trong vòng 24 h.
- Có thể áp dụng hồ ủ phân rắn, sử dụng các chế phẩm sinh



học như EM (vi khuẩn hữu hiệu) để ủ phân; hố ủ phân và nhà chứa phân cần có mái che mưa nắng, có tường bao và nền xi măng hay đất sét nện để hạn chế lây nhiễm.

- Chất độn chuồng được thu gom và xử lý bằng ủ hiếu khí hoặc đốt. Để thân thiện hơn với môi trường thì không đốt, nên ủ cho mục rồi sau đó dùng làm phân bón.
- Thường xuyên phun thuốc sát trùng quanh hố ủ để diệt ruồi muỗi.
- Nếu trại áp dụng nuôi trộn lứa, không nuôi gối, thì phải dọn phân ngay sau khi bán gà càng nhanh càng tốt.

12.3. Xử lý chất thải rắn vô cơ

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

12.4. 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 thoát nước thải để tránh chảy tràn ra khu vực chăn nuôi.



12.5. 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.

12.6. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

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

Biểu mẫu 11. Sổ ghi chép xử lý chất thải



CHƯƠNG 13

QUẢN LÝ NHÂN SỰ

Điều khoản
VietGAHP

Lần soát xét:
03

10.1 ; 10.2 ; 10.3 ; 10.4 ;

Thời gian soát xét:
04 - 2013

13.1. Đào tạo và tập huấn công nhân

- Đối với người lao động làm các công việc liên quan đến an toàn thực phẩm, họ cần được hướng dẫn, tập huấn đầy đủ về các thao tác trong công việc trước khi vào làm như sau:
- Chủ trại cần được các bác sỹ thú y hay các chuyên gia tư vấn giúp đỡ để có chương trình đào tạo cho tất cả người lao động của mình, đặc biệt những công việc có liên quan đến trộn thức ăn, sử dụng thuốc thú y, hoá chất.



- Người lao động phải được dạy cách chuẩn bị và quản lý thuốc/ vắc xin hoặc hóa chất như thế nào.
- Người lao động phải hiểu tầm quan trọng và ý nghĩa của việc vệ sinh cá nhân đối với an toàn thực phẩm.
- Mọi ghi chép về đào tạo, huấn luyện công nhân phải được lưu trữ hồ sơ.

13.2. An toàn lao động

Người được giao nhiệm vụ quản lý và sử dụng hoá chất phải có kiến thức, kỹ năng về hóa chất.

- Trại phải có sẵn phương tiện và tài liệu hướng dẫn các bước sơ/ cấp cứu.
- Bản hướng dẫn về sơ/ cấp cứu được phát cho công nhân và dán tại khu vực kho hóa chất.
- Công nhân phải được huấn luyện về phương pháp sử dụng các thiết bị cũng như hướng dẫn sơ/ cấp cứu. Toàn bộ xe cộ, thiết bị và dụng cụ bao gồm các thiết bị điện và cơ khí phải được bảo vệ, duy tu và kiểm tra thường xuyên nhằm tránh rủi ro gây tai nạn cho người sử dụng.
- Trại phải có quy trình thao tác an toàn nhằm hạn chế tối đa rủi ro do di chuyển hoặc nâng vác các vật nặng.

13.3. Chăm sóc sức khỏe

- Người lao động cần được kiểm tra sức khỏe định kỳ mỗi năm 2 lần.

13.4. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

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

Lưu trữ hồ sơ ghi nhận người lao động được tập huấn.



GHI CHÉP, LƯU TRỮ HỒ SƠ, TRUY NGUYÊN NGUỒN GỐC VÀ THU HỒI SẢN PHẨM	Điều khoản VietGAHP	Lần soát xét: 03
	11.1 ; 11.2 ; 11.3 ; 11.4 ; 11.5 ; 11.6 ; 11.7 ; 11.8 ;	Thời gian soát xét: 04 - 2013

14.1. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ

- Lưu giữ hồ sơ ghi chép là chìa khóa dẫn đến áp dụng thành công VietGAHP ở trang trại, đồng thời làm cơ sở điều tra trong trường hợp có vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Cá nhân hoặc tổ chức áp dụng chăn nuôi theo VietGAHP phải ghi chép và lưu trữ toàn bộ các thông tin liên quan, bao gồm:
 - Mua gà con, giống gà
 - Ghi chép tình trạng đàn gà hàng ngày
 - Mua nguyên liệu và thức ăn
 - Trộn thức ăn tại trại
 - Giám sát sức khỏe đàn gà
 - Lấy mẫu và phân tích mẫu
 - Mua thuốc và vắc xin
 - Sử dụng thuốc và vắc xin
 - Sử dụng thuốc xông/ sát trùng
 - Xử lý gà chết
 - Vệ sinh khử trùng lồng nhốt gà, xe chở gà
 - Thuê tuyển công nhân và đào tạo
- Hồ sơ ghi chép có hệ thống sẽ sử dụng để quản lý, nhận diện, truy xuất, phát hiện các sản phẩm không an toàn, thu hồi và xác định nguyên nhân ô nhiễm, do đó cần đáp ứng các yêu cầu sau:
 - Mỗi lô gà thịt đều được đánh số/ghi ký mã hiệu rõ ràng trong hồ sơ sổ sách liên quan để thực hiện truy nguyên nguồn gốc.

- Hồ sơ ghi chép đối với gà thịt phải được lưu giữ ít nhất 1 năm.
- Tổ chức và cá nhân sản xuất theo GAHP phải tự kiểm tra hoặc thuê kiểm tra viên kiểm tra nội bộ xem việc thực hiện sản xuất, ghi chép và lưu trữ hồ sơ đã đạt yêu cầu chưa. Nếu chưa đạt yêu cầu thì phải có biện pháp khắc phục và phải được lưu trong hồ sơ.

14.2. Truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm

Quy trình điều tra nguyên nhân gây ô nhiễm và thu hồi sản phẩm:

- Trong trường hợp phát hiện tại trại có gà bị nhiễm bệnh hoặc chất tồn dư (sinh học, hóa học) quá mức cho phép, phải ngừng xuất bán. Nếu sản phẩm đã được xuất bán, phải thông báo đến cơ sở giết mổ để có biện pháp khắc phục và thu hồi sản phẩm khỏi lưu thông, nếu chưa giết mổ phải dừng giết mổ.
- Sản phẩm bị ô nhiễm và có rủi ro cao đối với sức khỏe người tiêu dùng phải bị tiêu hủy sau khi thu hồi.
- Tiến hành điều tra nguyên nhân lây nhiễm và các biện pháp khắc phục sai lỗi để ngăn chặn tái nhiễm: truy xuất lại toàn bộ quá trình sản xuất của lô hàng từ khi phát hiện ô nhiễm đến nơi sản xuất; căn cứ vào hồ sơ ghi chép để xác định nguyên nhân có thể gây ô nhiễm.
- Sau khi xác định được nguyên nhân gây ô nhiễm, phải tiến hành biện pháp ngăn chặn để tránh tái nhiễm.
- Ghi chép và lưu giữ hồ sơ điều tra nguyên nhân ô nhiễm và hành động khắc phục tại trang trại.



KIỂM TRA NỘI BỘ	Điều khoản VietGAHP	Lần soát xét: 03
	12.1 ; 12.2 ; 12.3	Thời gian soát xét: 04 - 2013

- Một tổ chức hay cá nhân muốn có chứng nhận VietGAHP thì mỗi năm họ đều phải tiến hành kiểm tra đánh giá nội bộ.
- Bảng danh sách các nội dung kiểm tra có thể coi như bản hướng dẫn kiểm tra nội bộ trước khi được cấp chứng nhận VietGAHP (xem phụ lục 3).

CHƯƠNG 16

KHIẾU NẠI VÀ GIẢI QUYẾT KHIẾU NẠI	Điều khoản VietGAHP	Lần soát xét: 03
	13.1 ; 13.2 ;	Thời gian soát xét: 04-2013

16.1. Tổ chức, cá nhân chăn nuôi phải có mẫu đơn khiếu nại khi khách hàng yêu cầu

Mẫu đơn khiếu nại

(Phần dành cho khách hàng)

Ngày:

Kính gửi:

Tên khách hàng, địa chỉ:

.....

Vấn đề khiếu nại:.....

.....

(Phần dành cho nhà sản xuất)

Xác định sai lỗi trong quy trình: ☐ Có ☒ Không

Nếu có, thì quy trình nào có sai lỗi:.....

.....

Biện pháp xử lý đối với sản phẩm:.....

Biện pháp khắc phục:.....

.....

Người chịu trách nhiệm khắc phục:.....

Chủ cơ sở:.....

16.2. Trong trường hợp có khiếu nại

- Tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAHP sẽ có trách nhiệm giải quyết theo quy định của pháp luật, đồng thời lưu đơn khiếu nại và kết quả giải quyết vào hồ sơ.

16.3. Trình tự khiếu nại và giải quyết khiếu nại

- Đại diện nhà sản xuất tiếp nhận hồ sơ và hẹn thời gian trả lời.
- Căn cứ nội dung đơn khiếu nại để xác định nguyên nhân, xác định người chịu trách nhiệm và tìm biện pháp khắc phục.
- Trường hợp khiếu nại chưa được giải quyết thỏa đáng, hai bên cần phải thông báo cho các cơ quan có thẩm quyền.

PHỤ LỤC 1 : DANH SÁCH CÁC CHẤT CẤM SỬ DỤNG TRONG THỨC ĂN

Thứ tự	Tên các chất	Ghi chú
1	Carbuterol	Quyết định số 54/2002/QĐ-BNN ngày 20 tháng 6 năm 2002
2	Cimaterol	
3	Clenbuterol	
4	Chloramphenicol	
5	Diethylstilbestrol (DES)	
6	Dimetridazole	
7	Fenoterol	
8	Furazolidon và Nitrofurán	
9	Isoxuprin	
10	Methyl-testosterone	
11	Metronidazole	
12	19 Nor-testosterone	
13	Ractopamine	
14	Salbutamol	
15	Terbutaline	
16	Stilbenes	
17	Trembolone	
18	Zeranol	

PHỤ LỤC 2 : GIỚI HẠN TỐI ĐA VỀ HÓA CHẤT, THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT VÀ VI KHUẨN TRONG NƯỚC DÙNG CHO CHĂN NUÔI

Loại	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
I- Hóa chất		
pH	-	5,0-8,5
Vật rắn	mg/l	500
Nitrat (NO ₃)	mg/l	100
Nitrit (NO ₂)	mg/l	10
Clo (Cl)	mg/l	500
Sắt (Fe)	mg/l	0,5
Can xi (Ca)	mg/l	1000
Sulfat (SO ₄)	mg/l	1000
Chất rắn tổng số (TDS)	mg/l	3000
Đồng (Cu)	mg/l	2
Xianua (CN)	mg/l	0,07
Flo (F)	mg/l	2
Man gan (Mn)	mg/l	5
Kẽm (Zn)	mg/l	50
Chì (Pb)	mg/l	0,1
Thủy ngân (Hg)	mg/l	0,003
Thạch tín (As)	mg/l	0,5
Ca di mi (Cd)	mg/l	0,02
II- Thuốc bảo vệ thực vật		
Aldrin	mg/l	0,001
DDT	mg/l	0,05
Dieldrin	mg/l	0,001
Chlordane	mg/l	0,003
Lindane	mg/l	0,004
2,4D	mg/l	0,1
III- Vi khuẩn		
Vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	10000
Coliform tổng số	MPN/100ml	30
Coliform phân	MPN/100ml	0

PHỤ LỤC 3

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ: Số Fax:
3. Số điện thoại:
4. Mã số (nếu có):
5. Loại sản phẩm:
6. Ngày kiểm tra:
7. Hình thức kiểm tra:
8. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1)
2)
3)
1)
2)
9. Đại diện cơ sở:

II. 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)	Không đạt (Fail)	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)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	VietGAP: 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	VietGAP: 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	VietGAP: 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	VietGAP: 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	VietGAP: 4.1.3 QCVN 01-12; 54/2002/QĐ-BNN; 3762/QĐ-BNN-CN	Có thường xuyên hoặc đột xuất kiểm tra chất cám, kháng sinh trong thức ăn không?	[]		[]	[]	
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?	[]	[]	[]		

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)	
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?	[]			[]	
17	VietGAP: 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	VietGAP: 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?	[]	[]	[]		

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khác phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
19	VietGAP: 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	VietGAP: 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	VietGAP: 2.4.2; 7.1; 7.2	Vắc xin và thuốc có được bảo quản đúng quy định không?	[]		[]		
22	VietGAP: 7.3; 7.4	Có thực hiện việc ghi chép nhập, xuất thuốc, vắc xin không?	[]	[]	[]		
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?	[]		[]		

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)	
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 chỉ 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.	Thực hiện vệ sinh tiêu độc hàng ngày và định kỳ đối với dụng cụ, chuồng trại chăn nuôi?	[]	[]	[]		
29	VietGAP: 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	VietGAP: 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	VietGAP: 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?	[]	[]	[]		

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. Ghi chép, lưu trữ hồ sơ, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm					
32	VietGAP: 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	VietGAP: 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?	[]			[]	
34	VietGAP: 11.8	Có thực hiện điều tra nguyên nhân nhiễm bệnh và đề ra biện pháp ngăn ngừa phù hợp không?	[]		[]		
		12. Kiểm tra nội bộ					
35	VietGAP: 11.4; 12	Có tiến hành kiểm tra nội bộ định kỳ mỗi năm một lần không? Bảng kiểm tra đánh giá nội bộ có được ký và lưu trong hồ sơ không?	[]		[]		
		13. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại					
36	VietGAP: 13	Trang trại có sẵn mẫu đơn khiếu nại không? Có lưu giữ hồ sơ khiếu nại của khách hàng và biện pháp giải quyết không?	[]	[]			
		Tổng cộng					

III. KẾT LUẬN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

.....

IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ 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)

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ QUY TRÌNH THỰC HÀNH CHĂN NUÔI TỐT (VietGAHP) CHO CHĂN NUÔI GIA CẦM AN TOÀN

(Tài liệu dùng cho kiểm tra nội bộ)

I. ĐỊNH NGHĨA

1. Đạt (Acceptable/Pass): Là đáp ứng hoàn toàn các quy định (viết tắt là Ac).

2. Không đạt (Fail): Sai lệch so với quy định và được chia thành 3 mức lỗi như sau:

2.1. Lỗi nghiêm trọng (Serious): Là sai lệch gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe người tiêu dùng; hoặc gây mất an toàn dịch bệnh; hoặc gây mất an toàn môi trường; hoặc vi phạm điều luật pháp không cho phép (viết tắt là Se).

2.2. Lỗi nặng (Major): Là sai lệch có nguy cơ cao gây mất an toàn thực phẩm/dịch bệnh/môi trường (viết tắt là Ma).

2.3. Lỗi nhẹ (Minor): Là sai lệch có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm/dịch bệnh/môi trường (viết tắt là Mi).

II. SỬ DỤNG BIỂU MẪU KIỂM TRA

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi chỉ tiêu.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu []. Dùng ký hiệu x hoặc √ đánh dấu vào vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu (mỗi chỉ tiêu chỉ xác định 1 mức lỗi).
- Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục lỗi đó.

III. HƯỚNG DẪN PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ QUY TRÌNH THỰC HÀNH CHĂN NUÔI TỐT (VietGAHP) CHO CHĂN NUÔI GIA CẦM AN TOÀN

1. ĐỊA ĐIỂM

1.1. Chỉ tiêu 1

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
1	VietGAHP: 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?	[]			[]

1.1.1. Yêu cầu

- Vị trí xây dựng trang trại phải phù hợp với quy hoạch hoặc đã được cơ quan có thẩm quyền cho phép (mục 1.1, chương II, VietGAHP ban hành kèm theo Quyết định 1504/2008/QĐ-BNN). Trong tài liệu này (chương II, VietGAHP ban hành kèm theo Quyết định 1504/2008/QĐ-BNN) được viết gọn lại (chương II, VietGAHP).
- Khoảng cách từ trang trại đến khu dân cư, các công trình xây dựng khác, đến nguồn nước đúng qui định hiện hành (mục 1.1.1 và 1.1.2, chương II, VietGAHP).
- Khoảng cách từ trang trại đến các khu vực kể trên ít nhất 100m (mục 2.1.2, QCVN 01 - 15: 2010/BNNPTNT).

1.1.2. Phương pháp

- Xem xét hồ sơ quy hoạch được cấp có thẩm quyền phê duyệt hoặc văn bản cho phép hoạt động do cơ quan có thẩm quyền cấp.
- Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.

1.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 1.1.1 đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 1.1.1 đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se) do không đủ điều kiện hoạt động.

2. THIẾT KẾ CHUỒNG TRẠI, KHO VÀ THIẾT BỊ CHĂN NUÔI

2.1. Chỉ tiêu 2

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
2	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

2.1.1. Yêu cầu

Trang trại phải được bố trí, thiết kế: phù hợp với qui mô chăn nuôi; đầy đủ khu chăn nuôi chính, khu nuôi tân đáo, khu cách ly bệnh, khu xử lý gia cầm chết, khu xuất bán gia cầm; các khu vực được sắp xếp và có tường rào ngăn cách theo quy định tại mục 1.1.2; 1.2 - 1.5; 2.2; 5.2.1 Chương II, VietGAHP.

2.1.2. Phương pháp: Kiểm tra trên sơ đồ mặt bằng và thực tế.

2.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 2.1.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 2.1.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi):
 - + Không có lối đi riêng để xuất bán gia cầm hoặc khu nuôi tân đáo.
 - + Không có tường rào ngăn cách giữa khu chăn nuôi với khu hành chính, khu phục vụ chăn nuôi.
 - + Không bố trí các khu vực từ đầu đến cuối hướng gió theo trình tự: Khu nuôi chính -> khu nuôi tân đáo, khu cách ly gia cầm ốm -> khu xử lý chất thải và gia cầm chết.
 - Lỗi nặng (Ma):
 - + Không có hàng rào bao xung quanh trại để ngăn ngừa các yếu tố bên ngoài xâm nhập vào trại.
 - + Trong khu nuôi chưa có ngăn cách giữa khu nuôi gia cầm con; khu nuôi gia cầm hậu bị; khu nuôi gia cầm sinh sản.
 - + Diện tích/công suất các khu vực không thích hợp với công suất của khu nuôi.
 - + Không có khu cách ly gia cầm ốm hoặc khu xử lý gia cầm chết.

2.2. Chỉ tiêu 3

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
3	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

2.2.1. Yêu cầu

Kiểu chuồng, nền chuồng, mái chuồng, vách chuồng thiết kế phù hợp theo mục 2.1.1 – 2.1.4, Chương II, VietGAHP.

2.2.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

2.2.3. Đánh giá

- Phù hợp với 2.2.1. đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 2.2.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): có 1/4 hạng mục (kiểu chuồng, nền chuồng, mái chuồng, vách chuồng) không đạt .
 - Lỗi nặng (Ma): nếu kiểu chuồng, nền chuồng, mái chuồng, vách chuồng không đảm bảo gây cản trở cho việc vệ sinh, tiêu độc, khử trùng.

2.3. Chỉ tiêu 4

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
4	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

2.3.1. Yêu cầu

Có hệ thống vệ sinh sát trùng chuồng trại để giảm thiểu tối đa sự lây lan của mầm bệnh (mục 2.3, Chương II, VietGAHP; mục 2.2.2, 2.2.8.2, QCVN 01- 15:2010/ BNNPTNT).

2.3.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

2.3.3. Đánh giá

- Phù hợp với 2.3.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 2.3.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): Có hệ thống vệ sinh sát trùng nhưng bảo trì không tốt.
 - Lỗi nặng (Ma): không có hồ khử trùng, chất sát trùng và phương tiện khử trùng, tiêu độc trước cổng, hoặc không có hồ khử trùng và chất sát trùng ở lối ra vào chuồng nuôi.

2.4. Chỉ tiêu 5

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
5	VietGAHP: 2.4.1; 2.4.3	Kho/nơi chứa nguyên liệu, thức ăn có được xây dựng hợp lý và hợp vệ sinh không?	[]	[]	[]	

2.4.1. Yêu cầu

Kho/nơi chứa nguyên liệu và thức ăn phải được xây dựng hợp lý và hợp vệ sinh (mục 2.4.1, 2.4.3, Chương II, VietGAHP).

2.4.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

2.4.3. Đánh giá

- Phù hợp với 2.4.1 đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 2.4.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): không đảm bảo thông thoáng hoặc thiếu bề kê thức ăn.
 - Lỗi nặng (Ma):
 - + Bố trí kho/nơi nguyên liệu, thức ăn chung (hoặc chưa cách ly triệt để) với vật tư khác (như dầu máy, thuốc diệt chuột, thuốc sát trùng...).
 - + Chưa ngăn chặn được động vật gây hại xâm nhập.
 - + Hoặc xây dựng kho không ngăn được thấm, dột, hắt nước khi mưa gió.

2.5. Chỉ tiêu 6

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
6	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

2.5.1. Yêu cầu

Kho/nơi chứa thuốc thú y, thuốc sát trùng phải được xây dựng thông thoáng, không bị dột, hắt nước khi mưa gió (mục 2.4.2, Chương II, VietGAHP).

2.5.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

2.5.3. Đánh giá

- Phù hợp với 2.5.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 2.5.1
 - Lỗi nhẹ (Mi): không đảm bảo thông thoáng.
 - Lỗi nặng (Ma): không có kho/nơi chứa thuốc thú y, thuốc sát trùng hoặc có nhưng không ngăn được thấm, dột, hắt nước khi mưa gió.

2.6. Chỉ tiêu 7

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
7	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

2.6.1. Yêu cầu

Thiết bị chăn nuôi, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống... phải đầy đủ và hợp vệ sinh (mục 2.5.1 và 2.5.3, Chương II, VietGAHP).

2.6.2. Phương pháp: Xem xét thực tế.

2.6.3. Đánh giá

- Phù hợp với 2.6.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 2.6.1
 - Lỗi nhẹ (Mi): thiết bị, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống có bề mặt và môi nổi khó làm vệ sinh, hoặc bảo trì không tốt hoặc đèn chiếu sáng hay sưởi ấm không có mũ chụp.
 - Lỗi nặng (Ma): thiết bị, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống làm bằng vật liệu không phù hợp.

2.7. Chỉ tiêu 8

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
8	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

2.7.1. Yêu cầu

- Trang bị bảo hộ lao động cho công nhân, khách tham quan và BHLĐ phải được khử trùng và cất giữ nơi khô ráo (theo mục 2.5.2, Chương II, VietGAHP).
- Có nơi tắm rửa, khử trùng, thay bảo hộ lao động cho công nhân và khách tham quan (theo mục 1.3.1, Chương II, VietGAHP).
- Bảo trì tốt.

2.7.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

2.7.3. Đánh giá

- Phù hợp với 2.7.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 2.7.1
- Lỗi nhẹ (Mi) khi:
 - + Bảo trì không tốt.
- Lỗi nặng (Ma) khi có 1 trong các yêu cầu bên dưới không đạt:
 - + Không có bảo hộ lao động cho công nhân, khách tham quan;
 - + Hoặc không có nơi tắm rửa, khử trùng, thay bảo hộ lao động cho công nhân, khách tham quan;

3. QUẢN LÝ THỨC ĂN, NƯỚC UỐNG VÀ NƯỚC VỆ SINH

3.1. Chỉ tiêu 9

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
9	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

3.1.1. Yêu cầu

Nguyên liệu và thức ăn thành phẩm khi nhập kho, xuất kho phải kiểm tra nhằm

đảm bảo chất lượng (mục 4.1.1; 4.1.4; 4.1.6 Chương II, VietGAHP; QCVN 01-10:2009/BNNPTNT).

3.1.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế, hồ sơ ghi chép và kết quả phân tích phòng thí nghiệm.

3.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 3.1.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 3.1.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): Có kiểm tra giám sát nhưng ghi chép và lưu giữ hồ sơ không đầy đủ.
 - Lỗi nặng (Ma): Không kiểm tra giám sát hoặc có nhưng không ghi chép.

3.2. Chỉ tiêu 10

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
10.	VietGAHP: 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?	[]		[]	[]

3.2.1. Yêu cầu

Thường xuyên hoặc đột xuất kiểm tra chất cấm, kháng sinh trong thức ăn mua (mục 4.1.3, Chương II, VietGAHP; Quyết định số 54/2002/QĐ-BNN; Quyết định số 3762/QĐ-BNN-CN ngày 28/11/2008).

3.2.2. Phương pháp: Kiểm tra kế hoạch và kết quả phân tích.

3.2.3. Đánh giá

- Phù hợp với 3.2.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 3.2.1:
 - Lỗi nghiêm trọng (Se): Không kiểm tra hoặc có kiểm tra và phát hiện chất cấm, kháng sinh vượt ngưỡng cho phép nhưng vẫn sử dụng.
 - Lỗi nặng (Ma): Kiểm tra không đầy đủ các loại hóa chất cấm hoặc tần suất kiểm tra không thường xuyên theo quy định

3.3. Chỉ tiêu 11

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
11.	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

3.3.1. Yêu cầu

Bảo quản nguyên liệu và thức ăn đúng theo quy định (mục 4.1.2; 4.1.4; 4.1.5; 4.1.7, Chương II, VietGAHP).

3.3.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

3.3.3. Đánh giá

- Phù hợp với 3.3.1 đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 3.3.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): Nguyên liệu và thức ăn để trực tiếp trên sàn nhà, thức ăn để sát tường hoặc sắp xếp nguyên liệu và thức ăn trong kho không gọn gàng, sạch sẽ, hoặc không có thông tin để nhận biết lô nguyên liệu, thức ăn.
 - Lỗi nặng (Ma): Nguyên liệu và thức ăn có sâu mọt, mốc hoặc không lưu mẫu đầy đủ.

3.4. Chỉ tiêu 12

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
12.	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

3.4.1. Yêu cầu

Ghi chép và lưu hồ sơ các thông tin về thức ăn hỗn hợp, thức ăn tự trộn, thức ăn có trộn thuốc khi sản xuất và sử dụng (mục 4.1.7, 11.1, 11.2 Chương II, VietGAHP; QCVN 01-10:2009/BNNTNT).

3.4.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế và hồ sơ ghi chép.

3.4.3. Đánh giá

- Phù hợp với 3.4.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 3.4.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): Có kiểm tra giám sát nhưng ghi chép và lưu giữ hồ sơ không đầy đủ.
 - Lỗi nặng (Ma): Không kiểm tra giám sát hoặc có nhưng không ghi chép.

3.5. Chỉ tiêu 13

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
13.	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

3.5.1. Yêu cầu

Hệ thống cấp nước uống phải đảm bảo đủ nước và bảo vệ nước không bị nhiễm bẩn. Nước uống dùng cho chăn nuôi phải đảm bảo chất lượng (mục 2.2 Chương II, VietGAHP; mục 2.4.3, 2.4.4 QCVN 01- 15:2010/BNNPTNT).

3.5.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế và kết quả phân tích.

3.5.3. Đánh giá

- Phù hợp với 3.5.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 3.5.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): Hệ thống nước bị hở, rò rỉ do bảo trì không tốt.
 - Lỗi nặng (Ma): Không đủ nước uống, hoặc kết quả phân tích vi sinh, kim loại nặng không đạt yêu cầu nhưng vẫn sử dụng.

3.6. Chỉ tiêu 14

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
14.	VietGAHP: 4.3	Nước để vệ sinh chuồng trại có lấy từ nguồn nước không bị nhiễm bẩn hay không?	[]	[]		

3.6.1. Yêu cầu

Không dùng nước ô nhiễm, nước thải để vệ sinh (mục 4.3, Chương II, VietGAHP).

3.6.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

3.6.3. Đánh giá

- Phù hợp với 3.6.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 3.6.1: lỗi nhẹ (Mi).

4. CON GIỐNG VÀ QUẢN LÝ ĐÀN GIA CẦM

4.1. Chỉ tiêu 15

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
15.	VietGAHP: 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?	[]		[]	[]

4.1.1. Yêu cầu

- Con giống có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, có giấy chứng nhận kiểm dịch động vật, tiêm phòng vắc-xin (mục 3; 5.1.1, Chương II, VietGAHP; mục 2.3 QCVN 01-15: 2010).
- Gia cầm mới nhập về phải nuôi cách ly (mục 5.1.2, Chương II, VietGAHP; mục 2.6.1.5 QCVN 01-15: 2010).

4.1.2. Phương pháp

Kiểm tra hồ sơ ghi chép mua giống, giấy chứng nhận kiểm dịch.

4.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 4.1.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 4.1.1:
 - Lỗi nặng (Ma): không nuôi cách ly, không có hồ sơ điều trị và tiêm phòng vaccin.
 - Lỗi nghiêm trọng (Se): không có giấy kiểm dịch.

4.2. Chỉ tiêu 16

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
16.	VietGAHP: 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?	[]			[]

4.2.1. Yêu cầu

Không bán gia cầm trong thời gian dịch bệnh hay trị bệnh, tuyệt đối tuân thủ đúng thời gian ngừng sử dụng thuốc trước khi xuất bán (5.2.2; 6.3; 6.4.2, Chương II, VietGAHP). Không bán gia cầm chết do bệnh hoặc không rõ nguyên nhân ra thị trường (8.5, Chương II, VietGAHP).

4.2.2. Phương pháp: Kiểm tra hồ sơ ghi chép dịch bệnh, điều trị, sử dụng thuốc và xuất bán gia cầm.

4.2.3. Đánh giá

- Phù hợp với 4.2.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 4.2.1: lỗi nghiêm trọng (Se).

4.3. Chỉ tiêu 17

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
17.	VietGAHP: 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?	[]		[]	

4.3.1. Yêu cầu

Phải lập giấy khai báo xuất xứ (giấy kiểm dịch khi xuất bán, tình hình điều trị và sử dụng thuốc, thức ăn có thuốc cho từng đợt xuất bán gia cầm (5.2.3, Chương II, VietGAHP)

4.3.2. Phương pháp: Kiểm tra bản lưu giấy khai báo.

4.3.3. Đánh giá

- Phù hợp với 4.3.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 4.3.1 đánh giá lỗi nặng (Ma).

5. QUẢN LÝ DỊCH BỆNH

5.1. Chỉ tiêu 18

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
18.	VietGAP: 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?	[]	[]	[]	

5.1.1. Yêu cầu

Phải xây dựng lịch tiêm phòng và thực hiện tiêm phòng cho gia cầm các bệnh theo quy định (5.1.3; 6.1; 6.2, Chương II, VietGAP; Quyết định 63/2005/QĐ-BNN, 64/2005/QĐ-BNN).

5.1.2. Phương pháp: Kiểm tra kế hoạch, sổ ghi chép thực hiện tiêm phòng.

5.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 5.1.1. đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 5.1.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): Thiếu lưu lịch tiêm phòng vắc xin hoặc ghi chép việc sử dụng vắc xin không đầy đủ.
 - Lỗi nặng (Ma): Không thực hiện việc tiêm phòng hoặc không ghi chép thông tin việc tiêm phòng.

5.2. Chỉ tiêu 19

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
19.	VietGAP: 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?	[]	[]	[]	

5.2.1. Yêu cầu

Ghi chép và lưu trữ hồ sơ đầy đủ việc điều trị bệnh (6.3, 11.1, 11.2, Chương II, VietGAP)

5.2.2. Phương pháp: Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn khi cần thiết.

5.2.3. Đánh giá

- Phù hợp với 5.2.1. đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 5.2.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): Có thực hiện ghi chép và lưu trữ hồ sơ nhưng không đầy đủ.
 - Lỗi nặng (Ma): Không ghi chép.

5.3. Chỉ tiêu 20

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
20.	VietGAHP: 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?	[]			[]

5.3.1. Yêu cầu

Khi có dịch bệnh nguy hiểm, bệnh lây sang người xảy ra phải báo ngay với cơ quan thú y và thực hiện biện pháp xử lý theo hướng dẫn (6.4; 6.5, Chương II, VietGAHP).

5.3.2. Phương pháp: Kiểm tra sổ ghi chép quá trình nuôi và phỏng vấn (khi cần thiết).

5.3.3. Đánh giá

- Phù hợp với 5.3.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 5.3.1: Lỗi nghiêm trọng (Se).

6. BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG THUỐC THÚ Y

6.1. Chỉ tiêu 21

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
21.	VietGAHP: 2.4.2; 7.1; 7.2	Vắc xin và thuốc có được bảo quản đúng quy định không?	[]		[]	

6.1.1. Yêu cầu

- Phải có tủ lạnh hoặc thiết bị lạnh riêng biệt, đảm bảo duy trì nhiệt độ theo yêu cầu để bảo quản vắc xin và một số loại kháng sinh cần bảo quản lạnh (mục 2.4.2, Chương II, VietGAHP).
- Bảo quản thuốc và vắc xin đúng theo quy định, hướng dẫn của từng loại (7.1; 7.2, Chương II, VietGAHP).

6.1.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế.

6.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 6.1.1. đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 6.1.1: Lỗi nặng (Ma).

6.2. Chỉ tiêu 22

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
22.	VietGAHP: 7.3; 7.4	Có thực hiện việc ghi chép nhập, xuất thuốc, vắc xin không?	[]	[]	[]	

6.2.1. Yêu cầu

Có kế hoạch sử dụng và ghi chép việc xuất, nhập và sử dụng từng loại thuốc và vắc xin (7.3; 7.4, Chương II, VietGAHP).

6.2.2. Phương pháp: Kiểm tra sổ ghi chép xuất nhập thuốc, vắc xin và thực tế.

6.2.3. Đánh giá

- Phù hợp với 6.2.1. đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 6.2.1
 - Lỗi nhẹ (Mi): Có ghi chép và lưu trữ nhưng không đầy đủ.
 - Lỗi nặng (Ma): Không có kế hoạch hoặc không ghi chép.

6.3. Chỉ tiêu 23

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
23.	15/2009/TT-BNN	Có sử dụng thuốc cấm hay thuốc chưa có trong danh mục được phép sử dụng không?	[]			[]

6.3.1. Yêu cầu

Không sử dụng thuốc cấm, thuốc không có trong danh mục (Thông tư 15/2009/TT-BNN).

6.3.2. Phương pháp: Kiểm tra hồ sơ và thực tế.

6.3.3. Đánh giá

- Phù hợp với 6.3.1. đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 6.3.1: Lỗi nghiêm trọng (Se).

7. QUẢN LÝ CHẤT THẢI VÀ BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

7.1. Chỉ tiêu 24

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
24.	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

7.1.1. Yêu cầu

Hàng ngày chất thải rắn phải được thu gom và vận chuyển đến nơi xử lý và xử lý phù hợp; không thải gia cầm chết ra môi trường xung quanh (8.1, 8.5, Chương II, VietGAHP; mục 2.7.2.3 QCVN 01-15:2010).

7.1.2. Phương pháp: Kiểm tra thực tế và phỏng vấn khi cần thiết.

7.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 7.1.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 7.1.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): xử lý còn gây mùi hôi và có ruồi nhặng.
 - Lỗi nặng (Ma): Chất thải rắn (kể cả gia cầm chết) xử lý thải thẳng ra ngoài môi trường hoặc kết quả đánh giá hệ thống xử chất thải rắn do cơ quan nhà nước có thẩm quyền thực hiện không đạt yêu cầu.

7.2. Chỉ tiêu 25

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
25.	VietGAHP: 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?	[]		[]	

7.2.1. Yêu cầu

Nước thải không chảy ngang qua khu chăn nuôi khác, nước thải phải được xử lý đạt yêu cầu mới thải ra môi trường bên ngoài (8.2, Chương II, VietGAHP; mục 2.7.2.1; 2.7.2.2 QCVN 01-15:2010).

7.2.2. Phương pháp: Xem xét hồ sơ đánh giá hệ thống xử lý nước thải do cơ quan nhà nước có thẩm quyền thực hiện, các phiếu kiểm nghiệm nước thải sau xử lý và xem xét hệ thống trên thực tế.

7.2.3. Đánh giá

- Phù hợp với 7.2.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 7.2.1:
 - Lỗi nặng (Ma): Chất thải lỏng chảy ngang qua khu chăn nuôi khác hoặc thải trực tiếp nước thải chưa xử lý ra môi trường hoặc kết quả đánh giá hệ thống xử nước thải do cơ quan nhà nước có thẩm quyền thực hiện không đạt yêu cầu.

7.3. Chỉ tiêu 26

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
26.	VietGAHP: 8.3	Có hệ thống thoát nước mưa riêng biệt với hệ thống thoát nước thải chăn nuôi không?	[]	[]		

7.3.1. Yêu cầu

Có hệ thống nước thải tách biệt với hệ thống thoát nước mưa (8.3, Chương II, VietGAHP).

7.3.2. Phương pháp: Xem xét thực tế.

7.3.3. Đánh giá

- Phù hợp với 7.3.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 7.3.1: Lỗi nhẹ (Mi).

8. KIỂM SOÁT CÔN TRÙNG, LOÀI GẠM NHẮM VÀ ĐỘNG VẬT KHÁC

8.1. Chỉ tiêu 27

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
27.	VietGAHP: 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?	[]		[]	

8.1.1. Yêu cầu

Có sơ đồ, kế hoạch và thực hiện kiểm soát hiệu quả động vật gây hại; không nuôi hoặc thả vật nuôi trong khu chăn nuôi (9, Chương II, VietGAHP).

8.1.2. Phương pháp: Xem xét sơ đồ, kế hoạch và ghi chép kết quả kiểm soát động vật gây hại, xem xét thực tế và phỏng vấn khi cần thiết.

8.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 8.1.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 8.1.1: Lỗi nặng (Ma).

9. VỆ SINH KHỬ TRÙNG

9.1. Chỉ tiêu 28

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
28.	QCVN 01-15:2010: 2.6.1.4.	Thực hiện vệ sinh tiêu độc hàng ngày và định kỳ đối với dụng cụ, chuồng trại chăn nuôi?	[]	[]	[]	

9.1.1. Yêu cầu

Cơ sở chăn nuôi phải có quy trình vệ sinh tiêu độc hàng ngày và định kỳ đối với dụng cụ, chuồng trại chăn nuôi (mục 2.6.1.4 QCVN 01-15:2010).

9.1.2. Phương pháp: Xem xét hồ sơ ghi chép vệ sinh tiêu độc và phỏng vấn khi cần thiết.

9.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 9.1.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 9.1.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): Có ghi chép và lưu trữ nhưng không đầy đủ.
 - Lỗi nặng (Ma): Không có kế hoạch, không thực hiện hoặc không ghi chép.

9.2. Chỉ tiêu 29

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
29.	VietGAHP: 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?	[]		[]	

9.2.1. Yêu cầu

Ngay khi đưa gia cầm ra khỏi chuồng thì làm sạch, tẩy uế, khử trùng và để trống chuồng thời gian ít nhất 15 ngày trước khi nuôi gia cầm mới (mục 8.1 VietGAHP; mục 2.6.1.6 QCVN 01-15-2010).

9.2.2. Phương pháp: Xem xét hồ sơ ghi chép xuất chuồng, vệ sinh tiêu độc và phỏng vấn khi cần thiết.

9.2.3. Đánh giá

- Phù hợp với 9.2.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 9.2.1 đánh giá lỗi nặng (Ma).

10. QUẢN LÝ NHÂN SỰ

10.1. Chỉ tiêu 30

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
30.	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

10.1.1. Yêu cầu

Người lao động làm việc trong trang trại được hướng dẫn sử dụng các hóa chất độc hại, tập huấn về an toàn lao động, sơ cấp cứu, kỹ năng chăn nuôi và kỹ năng ghi chép (10.1.1; 10.1.2; 10.1.3; 10.2.5; 10.4, Chương II, VietGAHP).

10.1.2. Phương pháp: Xem xét hồ sơ đào tạo, tài liệu đào tạo và phỏng vấn khi cần thiết.

10.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 10.1.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 10.1.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): chưa đào tạo quy trình thao tác an toàn khi mang vác vật nặng; hoặc chưa hướng dẫn sơ cứu; hoặc có đào tạo về sử dụng, bảo quản hoá chất độc hại và kỹ năng chăn nuôi nhưng chưa đầy đủ.
 - Lỗi nặng (Ma): chưa được đào tạo về sử dụng, bảo quản hoá chất độc hại; hoặc chưa được đào tạo về kỹ năng chăn nuôi, qui định về ATTP.

10.2. Chỉ tiêu 31

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
31.	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

10.2.1. Yêu cầu

Khi vào trang trại công nhân, khách phải mặc bảo hộ lao động và vệ sinh khử trùng. Ghi nhật ký khách tham quan (10.2.3; 1.3.1, Chương II, VietGAHP).

10.2.2. Phương pháp: Xem xét nhật ký, xem xét thực tế và phỏng vấn khi cần thiết.

10.2.3. Đánh giá

- Phù hợp với 10.2.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 10.2.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): không ghi chép vào sổ khách tham quan
 - Lỗi nặng (Ma): không mặc đồ bảo hộ/ không vệ sinh khử trùng khi vào trại.

11. GHI CHÉP, LƯU TRỮ HỒ SƠ, TRUY NGUYÊN NGUỒN GỐC VÀ THU HỒI SẢN PHẨM

11.1. Chỉ tiêu 32

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
32.	VietGAHP: 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?	[]	[]	[]	

11.1.1. Yêu cầu

- Hồ sơ phải đảm bảo đầy đủ thông tin để truy nguyên nguồn gốc.
- Thời gian lưu trữ đúng quy định (11.1-11.3; 11.5-11.6, Chương II, VietGAHP).

11.1.2. Phương pháp: Xem xét tất cả hồ sơ liên quan đến sản xuất và phỏng vấn khi cần thiết (chỉ xem xét thông tin phục vụ truy nguyên nguồn gốc, lưu trữ hồ sơ vì các nội dung khác đã được đánh giá ở các mục trên).

11.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 11.1.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 11.1.1:
 - Lỗi nhẹ (Mi): lưu trữ hồ sơ không đầy đủ.
 - Lỗi nặng (Ma): hồ sơ không đủ thông tin để truy xuất đến từng đàn gia cầm.

11.2. Chỉ tiêu 33

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
33.	VietGAHP: 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?	[]			[]

11.2.1. Yêu cầu

Phải thông báo cho người mua khi phát hiện đã xuất bán gia cầm bị bệnh hoặc có nguy cơ mất an toàn thực phẩm (11.7-11.8, Chương II, VietGAHP).

11.2.2. Phương pháp: Xem xét hồ sơ và phỏng vấn khi cần thiết.

11.2.3. Đánh giá

- Phù hợp với 11.2.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 11.2.1: đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

11.3. Chỉ tiêu 34

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
34.	VietGAHP: 11.8	Có thực hiện điều tra nguyên nhân nhiễm bệnh và đề ra biện pháp ngăn ngừa phù hợp không?	[]		[]	

11.3.1. Yêu cầu

Khi có xảy ra bệnh phải thực hiện điều tra nguyên nhân nhiễm bệnh và đề ra biện pháp ngăn ngừa phù hợp (11.8, Chương II, VietGAHP).

11.3.2. Phương pháp: Xem xét hồ sơ và phỏng vấn khi cần thiết.

11.3.3. Đánh giá

- Phù hợp với 11.3.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 11.3.1: đánh giá lỗi nặng (Ma).

12.KIỂM TRA NỘI BỘ

12.1. Chỉ tiêu 35

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
35.	VietGAHP: 11.4; 12	Có tiến hành kiểm tra nội bộ định kỳ mỗi năm một lần không? Bảng kiểm tra đánh giá nội bộ có được ký và lưu trong hồ sơ không?	[]		[]	

12.1.1. Yêu cầu

Tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất mỗi năm một lần và có kết quả kiểm tra đáp ứng yêu cầu của VietGAHP cho chăn nuôi gia cầm an toàn. Bảng kiểm tra đánh giá/ kiểm tra nội bộ được ký bởi người có thẩm quyền/ kiểm tra viên (11.4; 12, Chương II, VietGAHP)

12.1.2. Phương pháp: Xem xét kết quả kiểm tra nội bộ và phỏng vấn khi cần thiết.

12.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 12.1.2. Phương pháp đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 12.1.1: Lỗi nặng (Ma).

13. KHIẾU NẠI VÀ GIẢI QUYẾT KHIẾU NẠI

13.1. Chỉ tiêu 36

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
36.	VietGAHP: 13	Trang trại có sẵn mẫu đơn khiếu nại không? Có lưu giữ hồ sơ khiếu nại của khách hàng và biện pháp giải quyết không?	[]	[]		

13.1.1. Yêu cầu

Có mẫu đơn khiếu nại khi khách hàng có yêu cầu, có quy định và thực hiện giải quyết khiếu nại của khách hàng theo quy định của pháp luật (13, Chương II, VietGAHP).

13.1.2. Phương pháp: Xem mẫu đơn, hồ sơ giải quyết khiếu nại và phỏng vấn khi cần thiết.

13.1.3. Đánh giá

- Phù hợp với 13.1.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 13.1.1: Lỗi nhẹ (Mi).

IV. HƯỚNG DẪN XỬ LÝ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ

Xếp loại cơ sở

Lỗi			
Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤ 12	0	0
B	≥ 13	≤ 8	0
C	-	> 9	> 1

Diễn giải cách xếp loại:

Cơ sở xếp loại A: Se = 0, Ma = 0, Mi ≤ 12

Cơ sở xếp loại B: Se = 0, Ma = 0, Mi ≥ 13 ; hoặc
Se = 0, $1 \leq Ma \leq 8$, không tính Mi

Cơ sở xếp loại C: Se = 0, Ma > 9 , không tính Mi; hoặc
Se > 1 , không tính Ma, Mi



PHẦN 2

**SỔ TAY HƯỚNG DẪN THỰC HÀNH SẢN
XUẤT TỐT (GMPs) ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỒ
VÀ KINH DOANH THỊT GÀ**

1. Phạm vi áp dụng

Cuốn Sổ tay này đề cập đến việc giết mổ gia cầm, pha lóc và đóng gói thịt gia cầm, vận chuyển thịt gia cầm và mua bán thịt gia cầm.

2. Đối tượng áp dụng

Tài liệu này được thiết kế để hỗ trợ cho những người quản lý/chủ cơ sở giết mổ, những người vận chuyển, những người quản lý/chủ cơ sở kinh doanh trong việc nhận biết, đánh giá và kiểm soát các mối nguy đi đôi với việc sản xuất và phân phối thịt gia cầm tươi sống.

3. Giải thích từ ngữ

- Điểm kiểm soát tới hạn (Critical control point - CCP): là một bước hay một điểm trong quá trình mà tại đó có thể áp dụng kiểm tra và cần thiết để ngăn ngừa hoặc giảm thiểu nó đến một mức có thể chấp nhận được.
- Biện pháp kiểm soát (Control measure): bất kỳ hoạt động nào được sử dụng để ngăn ngừa hay loại bỏ mối nguy an toàn thực phẩm hay giảm thiểu nó đến một mức có thể chấp nhận được.
- Các mối nguy (Hazards): là tác nhân sinh học, hoá học hay lý học trong thực phẩm có khả năng gây nên những tác động có hại đến sức khỏe con người.
- Vệ sinh (Sanitazing): quá trình giảm số lượng vi sinh vật có mặt đến mức được coi là an toàn.
- Làm sạch (Clean): loại bỏ chất bám, bụi bẩn, mỡ hay các loại chất thải khác.
- Chất ô nhiễm (Contaminant): có thể là các yếu tố sinh học hay hoá học hoặc vật lý như các dị vật, những yếu tố này xâm nhiễm vào thực phẩm không phải do sự cố ý của con người với mục đích bảo quản thực phẩm hoặc làm cho thực phẩm an toàn.
- Sự ô nhiễm (Contamination): việc đưa vào hay xuất hiện chất ô nhiễm trong thực phẩm hay môi trường sản xuất thực phẩm.

- Khử trùng (Disinfection): sử dụng tác nhân hoá học hay các phương pháp vật lý nhằm giảm số lượng vi sinh vật trong môi trường đến mức không gây mất an toàn cho thực phẩm.
- Gà đã làm lông (Dressed chicken): gà đã được tháo tiết và làm lông nhưng chưa lột bỏ phủ tạng.
- Vệ sinh thực phẩm (Food hygiene): tất cả các điều kiện hay biện pháp cần thiết để đảm bảo thực phẩm ổn định và an toàn ở tất cả các giai đoạn của chuỗi thực phẩm.
- HACCP: Hệ thống phân tích các mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn.
- An toàn thực phẩm (Food safety): đảm bảo rằng thực phẩm không gây hại đến người tiêu dùng khi nó được chế biến hay sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất
- Tủ lạnh: là phương tiện để giảm nhiệt độ của sản phẩm thịt xuống và duy trì ở 4°C hoặc thấp hơn, nhưng không phải tủ đá.



CHƯƠNG 1. NHÀ XƯỞNG

Cơ sở giết mổ phải đáp ứng tất cả các yêu cầu theo quy định hiện hành của Việt Nam về điều kiện vệ sinh thực phẩm đối với các khâu giết mổ và kinh doanh thực phẩm.

1.1. Vị trí của cơ sở giết mổ và yêu cầu chung

- Vị trí của cơ sở giết mổ phải tuân thủ kế hoạch sử dụng đất của địa phương và được phép của cơ quan có thẩm quyền.
- Vị trí của cơ sở giết mổ phải xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm (bãi rác, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại, đường quốc lộ....). Phụ thuộc vào mỗi tỉnh, khoảng cách từ lò mổ đến khu dân cư phải trên 100m, phải xa các trang trại chăn nuôi ít nhất 1km.
- Cơ sở giết mổ phải được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, cung cấp nước ổn định.
- Diện tích của cơ sở giết mổ phải đủ lớn để đáp ứng nhu cầu hiện tại và đủ để mở rộng trong tương lai.
- Cơ sở giết mổ phải có hệ thống xử lý chất thải.
- Cơ sở giết mổ gồm khu vực giết mổ, khu hành chính, các kho, khu lưu giữ gia cầm chờ giết mổ, khu xử lý chất thải, khu vệ sinh cá nhân và khu vực rửa xe vận chuyển và lồng vận chuyển.

1.2. Ra vào cơ sở giết mổ gia cầm

- Cơ sở giết mổ gia cầm phải có lối ra vào riêng cho việc vận chuyển gia cầm sống và vận chuyển thịt.
- Cơ sở giết mổ gia cầm phải có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh. Tường cao ít nhất 1,5m và có lưới sắt bên trên cao 50cm.
- Cửa ra vào phải làm bằng vật liệu không gỉ.
- Cơ sở giết mổ gia cầm phải có hệ thống khử trùng (hồ khử trùng hoặc máy phun khử trùng) ở cửa ra vào. Hồ sát trùng nên dài 4m, rộng



2m và sâu 15cm.

- Cơ sở giết mổ phải có nhà bảo vệ bên cạnh lối ra vào và phải có nhân viên trực thường xuyên 24 giờ mỗi ngày.
- Phải có lối phụ bên cạnh lối ra, vào chính cho người đi bộ, lối đi này phải có kích thước phù hợp.



1.3. Khu vực giết mổ

1.3.1. Thiết kế xây dựng và vật liệu

- Khu vực giết mổ phải được xây dựng bằng vật liệu phù hợp, bền và không chứa các chất độc hại.
- Khu vực giết mổ phải có sàn, tường và trần làm bằng vật liệu cứng, dễ vệ sinh và không thấm nước.
- Tường, trần, sàn, cửa ra vào và cửa sổ được sơn bằng vật liệu bền, không chứa các chất độc hại.
- Tường phải cao tối thiểu 2,5m và ít nhất 2m phía dưới phải làm bằng vật liệu chịu nước và có thể rửa được. Góc giữa tường và trần nhà, tường và sàn nhà cần có độ cong để thuận tiện cho việc vệ sinh.
- Sàn của cơ sở giết mổ phải được làm bằng vật liệu chống trơn. Sàn của cơ sở giết mổ phải dốc về phía hệ thống thu gom chất thải. Sau đây là một số gợi ý về độ dốc phụ thuộc vào từng khu vực:
 - Khu bẩn: 1/50
 - Khu sạch: 1/100
- Sàn phải cấu tạo không có nước đọng.
- Cửa sổ, nếu có, phải đặt cách sàn tối thiểu 1,5m và phải có lưới bảo vệ chống sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại. Bệ cửa sổ phải có độ nghiêng 45° .
- Cửa ra vào có thể mở đóng tự động hoặc có thể sử dụng rèm kéo bằng nhựa.



1.3.2. Khu sạch và khu bẩn

- Khu vực giết mổ được chia thành khu sạch và khu bẩn.
- Khu vực bẩn bao gồm nơi tiếp nhận gia cầm, khu vực tháo dỡ gia cầm xuống từ xe vận chuyển, giá treo gia cầm, bể nhúng lông, nơi tháo tiết, đánh lông và nơi làm sạch nội tạng.
- Khu vực sạch bao gồm khu vực rửa, ngâm lạnh, đóng dấu, pha lóc, bao gói, bảo quản mát và cấp đông.

- Giữa khu sạch và khu bẩn nên có vách ngăn cách hoàn toàn hoặc ngăn với độ cao bằng nửa bức ngăn.

1.3.3. Yêu cầu về chiếu sáng

- Cơ sở giết mổ phải trang bị lưới bảo vệ bóng đèn để tránh ô nhiễm thực phẩm trong trường hợp bóng đèn bị vỡ.
- Cường độ ánh sáng ở các khu vực khác nhau phải đảm bảo tối thiểu như bảng 1. Cường độ ánh sáng được đo ở vị trí cách sàn 1m.

Bảng 1: Cường độ ánh sáng trong khu vực giết mổ (Theo Thông tư 61/2010/TT- BNNPTNT)

Khu vực	Cường độ ánh sáng (Lux)
Khu vực khám trước giết mổ	500
Khu vực giết mổ	300
Khu vực lấy nội tạng	500
Khu vực khám thân thịt, đầu, nội tạng	500
Khu vực pha lóc	300
Khu vực đóng gói	200
Khu vực đông lạnh	200

1.3.4. Thông gió

- Hệ thống thông gió nên được thiết kế sao cho không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn.
- Phải bố trí vị trí lỗ thông gió phù hợp và nên sử dụng hệ thống lọc khí để ngăn ngừa sự xâm nhập của không khí bị ô nhiễm, bụi, khói và côn trùng.
- Tất cả lỗ thông gió phải có lưới bảo vệ.
- Phải kiểm soát nhiệt độ và độ ẩm tại các phòng thao tác thịt, đông lạnh, bảo quản, chế biến, bao gói, dán nhãn để ngăn ngừa sự hình thành hơi ẩm trên tường, trần và thiết bị.

1.3.5. Phòng vệ sinh cho công nhân

- Cơ sở giết mổ phải có đủ phòng tắm và phòng thay đồ cho công nhân. Cơ sở giết mổ phải có phòng giặt để giặt và phơi khô quần áo công nhân.
- Phòng tắm, phòng thay đồ và phòng giặt phải tách rời



n nhau và không mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất.

- Phòng tắm và phòng thay đồ phải được giữ vệ sinh sạch sẽ. Các phòng này phải trang bị đủ ánh sáng và thông gió tốt.
- Phòng tắm: Sàn phòng tắm phải làm bằng vật liệu nhẵn, cứng, không thấm nước và thoát nước tốt. Tường phòng tắm phải làm bằng vật liệu nhẵn, cứng, không thấm nước tới một độ cao hợp lý. Phòng tắm nên trang bị đủ thiết bị rửa tay, xà phòng, máy sấy và thùng rác có nắp được mở bằng chân.
- Phòng thay đồ: Phòng thay đồ nên được trang bị các thiết bị phù hợp để bảo quản quần áo mặc đi đường và quần áo bảo hộ.

1.3.6. Nguồn nước, dự trữ nước và xử lý nước

- Nguồn cung cấp nước cho tất cả các hoạt động sản xuất phải sạch và được vệ sinh đầy đủ.
- Kiểm tra chất lượng nước hàng ngày (kiểm tra bằng mắt).
- Nước sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch phải phù hợp với quy định hiện hành (QCVN 01:2009/BYT).
- Ở những cơ sở sử dụng nước máy, cần phải phân tích các chỉ tiêu vi sinh 6 tháng một lần và phân tích các chỉ tiêu hóa học mỗi năm một lần. Ở những cơ sở sử dụng nước giếng khoan hay bể chứa nước, cần phải phân tích các chỉ tiêu vi sinh 6 tháng một lần và phân tích các chỉ tiêu hóa học mỗi năm một lần. Nếu nguồn nước của cơ sở giết mổ có nguy cơ ô nhiễm cao thì nên phân tích các chỉ tiêu vi sinh 3 tháng 1 lần. Quy trình này phải bao gồm: lấy mẫu nước (ngày tháng, địa điểm), kết quả phân tích và các biện pháp khắc phục nếu có.
- Ở những cơ sở sử dụng bể chứa nước, những bể chứa nước nên được thiết kế, xây dựng và lắp đặt sao cho ngăn ngừa được sự ô nhiễm bể chứa nước. Phải áp dụng chương trình định kỳ vệ sinh và bảo dưỡng bể chứa nước.
- Xử lý nước: Ở những nơi sử dụng hệ thống xử lý nước (ví dụ xử lý bằng chlorine), điều quan trọng là phải lắp đặt hệ thống xử lý để đảm bảo rằng nước đã xử lý đáp ứng theo quy định hiện hành: QCVN 01:2009/BYT. Thiết bị bổ sung chất xử lý nước yêu cầu phải đúng nồng độ, tương ứng với dòng chảy của nước, được thiết kế ở nơi dễ phát hiện hỏng hóc. Phải thực hiện việc đo hàm lượng hóa chất và ghi vào Quy trình kiểm tra trước khi hoạt động.



1.3.7. Nguồn nước đá, bảo quản nước đá

- Người sử dụng phải đảm bảo rằng nước đá chỉ được sản xuất từ nước dùng để ăn uống và phải đáp ứng quy định hiện hành: QCVN 01:2009/BYT.
- Việc phân tích các chỉ tiêu vi sinh và hóa học phải được thực hiện 6 tháng một lần. Quy trình này phải được xây dựng thành văn bản.
- Lấy mẫu nước (ngày tháng, vị trí lấy), kết quả phân tích, biện pháp khắc phục nếu cần thiết.
- Nước đá nên được vận chuyển, thao tác và bảo quản sao cho tránh được nguồn ô nhiễm.



1.4. Khu hành chính

- Khu hành chính được thiết kế tách biệt hoàn toàn với khu vực giết mổ. Khu vực hành chính gồm phòng làm việc của giám đốc, phó giám đốc, phòng tài chính, phòng kiểm dịch thú y, nhà vệ sinh và phòng thay quần áo cho công nhân, nhà kho để trang thiết bị dụng cụ hóa vật tư, nhà xe, phòng bảo vệ.
- Khoảng cách giữa khu vực hành chính và nhà giết mổ tối thiểu 20m.
- Khu vực hành chính phải được giữ vệ sinh sạch sẽ.

1.5. Khu vực nhốt gia cầm chờ giết mổ

- Khu nhốt gia cầm chờ giết mổ cần được thiết kế gần kề với cơ sở giết mổ để thuận tiện cho việc dỡ gà xuống và lưu giữ các lồng chứa gà.
- Khu nhốt gia cầm cần xây dựng có mái che để bảo vệ gia cầm khỏi bị nước mưa, nắng, tường và sàn phải được làm bằng vật liệu bền, chống thấm, bằng phẳng và có thể rửa được. Khu nhốt gia cầm chờ giết mổ phải thông gió tốt và không nhốt gia cầm quá chật chội.





CHƯƠNG 2. VẬN CHUYỂN, TIẾP NHẬN VÀ BẢO QUẢN

2.1. Vận chuyển

2.1.1. Xe vận chuyển gia cầm

- Lồng nhốt gia cầm và thùng xe sử dụng để vận chuyển gia cầm tới lò mổ phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng.
- Lồng nhốt gia cầm và thùng xe sử dụng để vận chuyển gia cầm tới lò mổ phải được vệ sinh và khử trùng toàn bộ trước khi rời lò mổ.

2.1.2. Xe vận chuyển thực phẩm

- Thịt gia cầm và các sản phẩm ăn được được vận chuyển trong các thùng xe phải đảm bảo các yêu cầu sau:
 - Được làm bằng vật liệu bền, không chứa chất độc hại.
 - Bề mặt bên trong cứng, bằng phẳng, không thấm nước, dễ vệ sinh.
 - Có khả năng bảo vệ thịt khỏi bị ô nhiễm.
 - Có khả năng duy trì thịt ở nhiệt độ mát (0-4°C) hay trạng thái cấp đông (-18°C).

2.2. Tiếp nhận

2.2.1. Tiếp nhận gia cầm sống

- Phải kiểm tra giấy kiểm dịch mỗi khi có xe chở gia cầm tới.
- Giấy kiểm dịch phải đầy đủ các thông tin:
 - Tên và địa chỉ của chủ trang trại hoặc mã số cho phép nhận biết được tên và địa chỉ của chủ trang trại.
 - Giấy chứng nhận xuất xứ đàn gia cầm gồm trang trại, ô chuồng, số đàn.
 - Cần có các thông tin về:



- Tình trạng sức khỏe và tiêu sử về sức khỏe đàn gia cầm gốc.
- Loại thuốc và vaccin đã sử dụng cho đàn gia cầm.
- Số lượng gia cầm và số lồng gia cầm đã được vận chuyển tới lò mổ, kích thước của mỗi lồng.
- Xếp gà lên thùng xe vận chuyển.
- Người kiểm tra phải lưu giữ 6 tháng các hồ sơ gồm: số seri giấy kiểm dịch của đàn gà, ngày tháng bắt đầu quá trình giết mổ, sức khỏe đàn gà lúc tới lò mổ, khối lượng trung bình, số gia cầm chết khi xe chở gia cầm đến lò mổ và số lượng gia cầm phải tiêu hủy và lý do tiêu hủy.

2.2.2. Tiếp nhận vật liệu bao gói

- Vật liệu sử dụng để bao gói và dán nhãn phải đảm bảo:
 - Bền, hiệu quả và sử dụng đúng mục đích.
 - Phù hợp với mục đích sử dụng.

2.2.3. Tiếp nhận các loại hóa chất không dùng cho thực phẩm

- Tất cả các loại chất tẩy rửa, chất vệ sinh, chất diệt côn trùng và các loại hóa chất khác khi tiếp nhận phải dán nhãn mác cẩn thận.
- Hồ sơ tiếp nhận các loại hóa chất không dùng cho thực phẩm phải lưu giữ bao gồm: ngày tháng, tên sản phẩm, hình thức, số lượng, tên và địa chỉ người bán.

2.3. Bảo quản

2.3.1. Bảo quản các sản phẩm ăn được



- Phòng sử dụng để bảo quản sản phẩm thịt gia cầm phải có khả năng duy trì nhiệt độ bảo quản từ 0-4°C.
- Thịt gia cầm phải được bảo quản trong phòng mát hoặc phòng cấp đông để ngăn ngừa ô nhiễm.
- Cấp đông: Phòng sử dụng để bảo quản sản phẩm thịt gà cấp đông phải có khả năng duy trì nhiệt độ của thịt bảo quản ở -18°C.

2.3.2. Bảo quản vật liệu bao gói

- Vật liệu bao gói nên được bảo quản trong phòng riêng biệt để ngăn ngừa khả năng gây ô nhiễm cho các sản phẩm thịt.

2.3.3. Bảo quản các loại hóa chất không dùng cho thực phẩm

- Tất cả các loại chất tẩy rửa, chất vệ sinh, chất diệt côn trùng và các loại hóa chất khác phải được bảo quản và sử dụng với mục đích ngăn ngừa gây ô nhiễm cho sản phẩm thịt, chất phụ gia, vật liệu bao gói, dán nhãn và bề mặt có khả năng tiếp xúc với sản phẩm thịt.
- Phòng sử dụng để bảo quản các loại hóa chất không dùng cho thực phẩm phải tách rời nơi vận chuyển, bảo quản, chế biến, bao gói thịt.
- Những người chịu trách nhiệm phải đảm bảo rằng các loại hóa chất không dùng cho thực phẩm phải hiệu quả với các mục đích sử dụng, sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất và điều kiện bảo quản.

2.4. Vận chuyển

- Phải bảo quản thịt gia cầm cẩn thận, trong khoảng nhiệt độ từ 4-10°C trong lúc vận chuyển để tránh ô nhiễm và bị hư hỏng.





CHƯƠNG 3. TRANG THIẾT BỊ

3.1. Yêu cầu chung

- Khu giết mổ, bao gồm cả khu thao tác và bảo quản thịt gia cầm và sản phẩm thịt ăn được, phải có các trang thiết bị đáp ứng các yêu cầu sau:
 - Làm bằng vật liệu chống ăn mòn, không chứa các chất độc hại và có thể rửa được nhiều lần.
 - Dễ tiếp cận để làm vệ sinh, sửa chữa và kiểm tra.
 - Có bề mặt tiếp xúc đảm bảo các yêu cầu sau:
 - Không độc.
 - Bề mặt phẳng.
 - Không có vết nứt, vảy dễ bong tróc.
 - Không bị ảnh hưởng bởi thực phẩm.
 - Có thể chịu được việc vệ sinh nhiều lần.
 - Không thấm nước.
 - Thiết bị phải được lắp đặt sao cho:
 - Dễ tiếp cận để làm vệ sinh và kiểm tra.
 - Không gây ô nhiễm thịt khi sử dụng.
- Các thiết bị có hệ thống thoát nước hoặc các loại chất thải lỏng khác nên dẫn trực tiếp vào đường ống thải. Các thiết bị và dụng cụ phải được sử dụng đúng khu vực của quá trình giết mổ.

3.2. Giá và hệ thống giá đỡ

- Giá và hệ thống giá đỡ phải được thiết kế, xây dựng và lắp đặt để cải thiện điều kiện vệ sinh.
- Độ cao, khoảng cách và vị trí của giá đỡ phải phù hợp để bảo vệ các sản phẩm thịt tránh khỏi các nguồn ô nhiễm.

3.3. Hệ thống móc treo

- Hệ thống móc treo được thiết kế phù hợp với công suất giết mổ gia cầm hàng ngày.
- Hệ thống móc treo phải được làm bằng vật liệu không gỉ.
- Có bộ điều khiển tốc độ di chuyển móc treo phù hợp với số lượng gia cầm được di chuyển.



3.4. Hệ thống gây choáng bằng điện

- Hệ thống gây choáng bằng điện nên có bảng hiển thị dòng điện và cường độ dòng điện sử dụng. Tất cả các điện cực nên thường xuyên làm sạch, bảo dưỡng để tránh điện trở do các chất bẩn bám vào.
- Trong trường hợp gây choáng bằng điện, đầu gia cầm nên chạm vào máy xung điện có dòng điện 220v/ 1A/ 200w/ 6 giây hay 50-70V/ 2A/ 5 giây.
- Hệ thống gây choáng bằng điện nên có hệ thống điều khiển tự động.

3.5. Bể trung lòng

- Bể trung lòng được làm bằng thép không gỉ.
- Nhiệt độ trong bể trung lòng duy trì ở 50°-60°C và được sục khí.
- Bể trung lòng có hệ thống kiểm soát tự động để kiểm soát nhiệt độ của nước.

3.6. Máy đánh lông

- Máy đánh lông được làm bằng thép không gỉ.
- Máy đánh lông gồm trống quay có bộ phận đánh bằng cao su hay đĩa làm xoay gia cầm để đánh lông trong lúc phun nước ấm.

3.7. Dụng cụ lấy phủ tạng

- Dụng cụ lấy phủ tạng được làm bằng thép không gỉ.
- Có chương trình vệ sinh cho dụng cụ lấy phủ tạng (tần suất, phương pháp).

3.8. Bồn ngâm lạnh

- Bồn ngâm lạnh được làm bằng thép không gỉ.
- Bồn ngâm lạnh được bổ sung nước và nước đá.
- Kích thước bồn ngâm lạnh phụ thuộc vào công suất giết mổ hàng ngày.
- Bồn ngâm lạnh nên được trang bị hệ thống kiểm soát tự động để duy trì nhiệt độ từ 2-4°C.
- Thân thịt gà phải ngâm trong bồn có nước lạnh ở nhiệt độ 0-4°C.

3.9. Các dụng cụ hỗ trợ khác (dao, kéo...)

- Các dụng cụ hỗ trợ khác (dao, kéo...) phải được sử dụng đúng khu vực quy định trong quá trình giết mổ.
- Các dụng cụ hỗ trợ khác (dao, kéo...) phải được vệ sinh trước, trong và sau khi sử dụng.
- Nên có giá để bảo quản tất cả dụng cụ, đồng thời đảm bảo an toàn cho người sử dụng và giảm thiểu sự ô nhiễm.



3.10. Dụng cụ đựng thịt

- Các dụng cụ đựng sản phẩm thịt không ăn được phải có màu sắc khác với màu của dụng cụ đựng sản phẩm thịt ăn được.
- Các dụng cụ đựng sản phẩm thịt phải được vệ sinh và khử trùng sau mỗi ngày sử dụng.
- Các dụng cụ đựng sản phẩm thịt phải được bảo quản trong phòng để tránh ô nhiễm trở lại cho lần dùng sau.
- Mỗi dụng cụ đựng sản phẩm thịt có dấu hiệu hư hỏng có thể là một nguồn mối nguy vật lý ảnh hưởng đến thịt và sản phẩm thịt nên cần phải được hủy bỏ.

3.11. Cân

- Cân phải vệ sinh sau mỗi lần sử dụng.



CHƯƠNG 4. NHÂN SỰ VÀ VỆ SINH CÁ NHÂN

4.1. Yêu cầu chung

- Nhân viên làm việc trong cơ sở giết mổ phải có hợp đồng tuyển dụng.
- Phải thực hiện đúng nội quy trong cơ sở giết mổ.
- Phải tuân thủ các chỉ dẫn cụ thể, không được đi lại từ khu bẩn sang khu sạch.

4.2. Vệ sinh cá nhân

- Bảng thông báo vệ sinh tay ngay sau khi sử dụng thiết bị vệ sinh phải được treo ở vị trí dễ trông thấy.



- Tất cả mọi người tham gia vào quá trình giết mổ như chuẩn bị, bao gói, thao tác và bảo quản phải:
 - Thực hiện vệ sinh cá nhân trước khi bắt đầu ca làm việc và thường xuyên trong khi làm việc.

- Vệ sinh và khử trùng tay nếu họ rời khu vực giết mổ, trước khi trở lại khu vực giết mổ.
 - Giữ gìn quần áo bảo hộ sạch sẽ và trong điều kiện vệ sinh tốt.
 - Thực hành vệ sinh trong khi thực hiện nhiệm vụ để tránh gây ô nhiễm cho sản phẩm thịt.
 - Khi vào khu vực giết mổ phải mặc quần áo bảo hộ, trang phục, giày dép sạch sẽ, vệ sinh.
 - Khi vào khu vực giết mổ phải đội mũ che tóc.
 - Không được nhai kẹo cao su, hút thuốc, ăn uống trong khu vực sản xuất.
 - Không đeo đồ trang sức, sơn móng tay, để móng tay dài trong ca làm việc.
- Những người phải di chuyển giữa các khu vực khác nhau phải áp dụng các biện pháp phù hợp để tránh gây ô nhiễm chéo cho sản phẩm thịt và ô nhiễm chéo giữa các khu vực.

4.3. Sức khỏe công nhân

- Người quản lý phải đảm bảo rằng không ai mắc các bệnh truyền nhiễm hay có vết thương hở hoặc vết thương nhiễm trùng ở bất kỳ khu vực nào nơi có thể làm ô nhiễm sản phẩm thịt hoặc bề mặt có thể làm tiếp xúc giữa thịt với các vi sinh vật gây bệnh.
- Bất kỳ người nào có các triệu chứng của bệnh hay ốm có thể lây sang sản phẩm thịt phải báo cáo triệu chứng, bệnh tật cho người quản lý. Họ không được làm việc trong cơ sở giết mổ đến khi đã được chữa trị khỏi hoàn toàn.
- Ngăn ngừa sự lây truyền các vi sinh vật gây bệnh từ người sang sản phẩm thịt cần phải bổ sung vào chương trình tập huấn cho những người thao tác trực tiếp với thịt.
- Công nhân phải được khám sức khỏe định kỳ 6 tháng một lần.

4.4. Tập huấn

- Phải đảm bảo rằng tất cả những người liên quan đến quá trình giết mổ (pha lóc, bao gói và thao tác sản phẩm thịt) và những người tham gia vào chương trình vệ sinh và bảo dưỡng phải:
 - Tham gia lớp tập huấn về thực hành vệ sinh, vệ sinh cá nhân và nhiệm vụ mà họ chịu trách nhiệm.
 - Đủ khả năng để thực hiện nhiệm vụ của họ.
- Người quản lý phải xây dựng và cập nhật chương trình tập huấn bằng văn bản cho tất cả các nhiệm vụ.
- Người quản lý phải giữ hồ sơ tập huấn nhân sự.





CHƯƠNG 5 : VỆ SINH, KIỂM SOÁT CÔN TRÙNG VÀ ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

5.1. Vệ sinh

5.1.1. Chương trình vệ sinh

- Người quản lý phải xây dựng văn bản và duy trì chương trình vệ sinh. Chương trình vệ sinh phải đảm bảo rằng các trang thiết bị được làm sạch và vệ sinh trước khi bắt đầu sử dụng và cả quy trình vệ sinh trong khi sử dụng.
- Chương trình vệ sinh phải bao gồm các nội dung sau:
 - Tên, địa chỉ cơ quan, số điện thoại cơ quan và chức vụ người chịu trách nhiệm thực hiện chương trình vệ sinh.
 - Các biện pháp cần phải thực hiện để duy trì điều kiện vệ sinh trước và trong khi thao tác, điều kiện vệ sinh của nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ, xe vận chuyển và các trang thiết bị khác.
 - Tần suất thực hiện vệ sinh.
 - Mô tả thiết bị và loại hóa chất sử dụng.
 - Hàm lượng, nhiệt độ và những đặc trưng khác đối với chất tẩy rửa, chất vệ sinh và các loại hóa chất khác.
 - Có các hoạt động giám sát để kiểm tra sự hiệu quả của chương trình vệ sinh, bao gồm cả việc kiểm tra môi trường.
- Người quản lý phải giữ hồ sơ trong thời gian một năm về thông tin của các hoạt động kiểm tra đánh giá bao gồm cả các kết quả của các lần kiểm tra và các hoạt động khắc phục đã được thực hiện để phòng ngừa.
- Quy trình trước khi vận hành phải đảm bảo rằng các hoạt động giết mổ chỉ được bắt đầu nếu các yêu cầu của chương trình vệ sinh đã được đáp ứng đầy đủ.

5.1.2. Thực hiện vệ sinh

5.1.2.1. Yêu cầu chung

- Khu vực giết mổ phải có đủ các phương tiện để thu gom và hủy chất thải.
- Không được làm sạch, vệ sinh, khử trùng hay sửa chữa trong khi đang sản xuất để tránh nguy cơ ô nhiễm thịt.
- Tất cả nhà vệ sinh, chậu rửa và hệ thống thoát chất thải phải được duy trì vệ sinh sạch sẽ để tránh mùi hôi.
- Chỉ được sử dụng các loại chất tẩy rửa, vệ sinh và các loại hóa chất khác khi đã được người có trách nhiệm tập huấn cách sử dụng.
- Nên kiểm soát nhiệt độ và độ ẩm trong phòng để tránh việc hình thành độ ẩm trên tường, trần nhà hay trên thiết bị.

5.1.2.2. Vệ sinh dụng cụ và trang thiết bị

- Các dụng cụ và thiết bị cầm tay phải được vệ sinh, khử trùng và cất đúng nơi quy định.



5.1.2.3. Sử dụng nước nóng để vệ sinh dụng cụ

- Có thể sử dụng nước để vệ sinh dụng cụ hàng ngày.
- Nên sử dụng nước nóng có nhiệt độ không dưới 82°C để giảm số lượng vi sinh vật đang có trên bề mặt dụng cụ. Bề mặt được vệ sinh phải được làm càng sạch càng tốt trước khi đưa vào nước nóng.

5.1.2.4. Nhúng dụng cụ vào hóa chất

- Nếu sử dụng hóa chất để khử trùng, chất khử trùng đó phải được phép sử dụng. Phải tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất ghi trên nhãn bao gồm cả thời gian tiếp xúc và thời gian ngâm.

5.1.2.5. Rửa và vệ sinh tay

- Dụng cụ rửa tay phải được trang bị gồm:
 - Xà phòng dạng dung dịch
 - Khăn giấy và các thiết bị sấy tay.
 - Xây dựng hợp lý và dễ bảo dưỡng đối với dụng cụ đựng khăn giấy đã sử dụng.
- Vệ sinh khử trùng tay bằng cách nhúng vào dung dịch sát trùng, bột gel sát trùng hay phun sát trùng được dùng thay thế cho các thiết bị rửa tay. Sản phẩm sử dụng phải được cho phép.

5.1.2.6. Các thiết bị bên ngoài

- Cần thiết phải bảo dưỡng hợp lý các thiết bị bên ngoài để đảm bảo điều kiện vệ sinh tốt. Người quản lý phải:
 - Không cho phép tập trung rác.
 - Bảo quản máy nâng hàng và các thiết bị khác một cách hợp lý.
 - Kiểm soát cỏ dại.
 - Thoát nước khu vực bên ngoài.

5.2. Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại

- Người quản lý phải xây dựng bằng văn bản các loại hóa chất kiểm soát động vật gây hại và chương trình kiểm soát côn trùng có hiệu quả và an toàn.
- 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.
- Không sử dụng gia súc để kiểm soát động vật gây hại.
- Phải sử dụng thuốc diệt côn trùng và thuốc trừ sâu theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Thuốc diệt côn trùng và thuốc trừ sâu phải được bảo quản an toàn, chỉ những người có trách nhiệm mới được tiếp xúc.



5.3. Chương trình bảo dưỡng

- Người quản lý phải xây dựng và cập nhật văn bản chương trình bảo dưỡng nhà xưởng, trang thiết bị và dụng cụ.
- Chương trình này bao gồm danh sách các trang thiết bị và dụng cụ đòi hỏi thường xuyên phải bảo dưỡng, kiểm tra, tần suất, tập huấn cho những người thực hiện các hoạt động này .v.v...
- Người quản lý phải lưu hồ sơ các hoạt động hiệu chỉnh và bảo dưỡng: ngày tháng, nhiệm vụ, công việc đã thực hiện và tên công nhân.



CHƯƠNG 6

CHƯƠNG 6. HỆ THỐNG XỬ LÝ CHẤT THẢI

6.1. Yêu cầu chung

- Cơ sở giết mổ phải có hệ thống xử lý chất thải lỏng và hệ thống xử lý chất thải rắn hay phải có thùng thu gom chất thải rắn để thường xuyên vận chuyển đến khu vực xử lý chất thải nằm ngoài cơ sở giết mổ.
- Phải có các thiết bị và thiết kế nhà xưởng phù hợp để thu gom và bảo quản chất thải.
- Việc quản lý chất thải phải được thực hiện với mục đích tránh ô nhiễm sản phẩm thịt hay những bề mặt có thể tiếp xúc với sản phẩm thịt gia cầm.
- Khu vực lưu giữ chất thải phải luôn luôn giữ vệ sinh hợp lý.
- Người quản lý phải xây dựng một kế hoạch thu gom chất thải hợp lý dựa trên thiết kế, xây dựng và hoạt động của cơ sở giết mổ.
- Các chất thải từ xe vận chuyển gia cầm nên được thu gom và tiêu hủy ở vị trí và tần suất phù hợp để ngăn ngừa ruồi muỗi và động vật gây hại.

6.2. Chất thải lỏng

- Hệ thống cống thoát chất thải đặt ở khu vực lưu giữ gia cầm trước khi giết mổ và khu bốc dỡ gia cầm. Hệ thống cống thoát nước phải có nắp đậy.
- Tất cả chất thải lỏng từ khu giết mổ được thu gom bằng hệ thống thoát có đường kính hợp lý và dẫn trực tiếp đến khu xử lý chất thải lỏng.



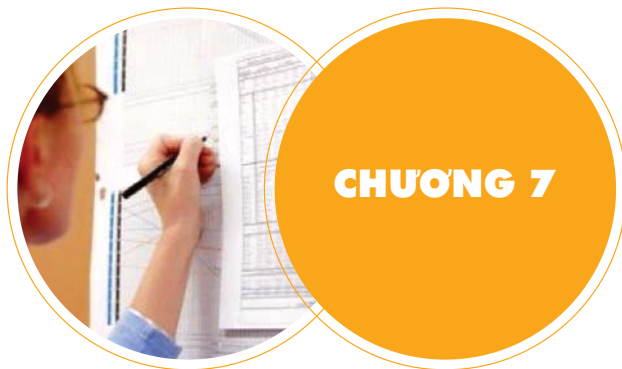
- Đường thoát nước phải có nắp đậy hoặc khoan lỗ để giữ lại chất thải rắn. Sàn phải thiết kế dốc để chất thải lỏng chỉ chảy từ khu sạch sang khu bẩn của cơ sở giết mổ.
- Nước thải sau khi xử lý trước khi thải ra môi trường phải đáp ứng quy định hiện hành (QCVN: 40/2011/BTNMT).
- Chất thải lỏng từ phòng tắm rửa và nhà vệ sinh phải chảy thẳng trực tiếp vào hệ thống cống chính.

6.3. Chất thải rắn

- Sản phẩm không ăn được bao gồm lông, máu và điều.
- Các thùng và thiết bị sử dụng để thu gom và vận chuyển sản phẩm không ăn được đến khu vực xử lý chất thải không ăn được phải được phân biệt rõ và phải được vệ sinh khử trùng cẩn thận trước khi chuyển vào các khu vực khác của cơ sở giết mổ.
- Các sản phẩm không ăn được phải thường xuyên thu gom đến khu vực đã được chỉ định và không bao giờ được chuyển qua các khu vực có thao tác các sản phẩm ăn được.
- Khu vực, phòng và các thùng đựng các sản phẩm không ăn được phải thường xuyên là đối tượng được vệ sinh, khử trùng cẩn thận. Các thùng đựng sản phẩm không ăn được phải không được rò rỉ.
- Tần suất thu gom chất thải được xác định dựa trên công suất giết mổ để tránh ô nhiễm thịt và các sản phẩm thịt gia cầm.

6.4. Tiêu hủy gia cầm loại thải và ốm chết

- Gia cầm loại thải, gia cầm ốm chết tùy theo mức độ nguy hại theo qui định của thú y phải được xử lý thích hợp. Có thể xử lý bằng cách chôn lấp hay phương pháp đốt.
- Xác gia cầm ốm chết và loại thải cần phải thu gom trong các bao bì đặc biệt, phải làm chết gia cầm trước khi giết hủy.
- Phải tiến hành tiêu độc, khử trùng toàn bộ khu vực có gia cầm ốm, chết và nơi xử lý tiêu hủy.



CHƯƠNG 7. THU HỒI SẢN PHẨM

7.1. Yêu cầu chung

- Người quản lý phải xây dựng bằng văn bản quy trình thu hồi thịt gia cầm và sản phẩm thịt gia cầm mà những sản phẩm đó có nguy cơ có hại đến sức khỏe người tiêu dùng. Quy trình nên bao gồm:
 - Thu hồi, phân tích, khắc phục và ghi chép sự khiếu nại sản phẩm.
 - Phân công người chịu trách nhiệm.
 - Vai trò và trách nhiệm của người phối hợp và thực hiện việc thu hồi.
 - Phương pháp nhận biết, vị trí và kiểm soát sản phẩm thu hồi.
 - Yêu cầu nghiên cứu các sản phẩm khác có thể bị ảnh hưởng bởi các mối nguy và những yêu cầu này bao gồm cho cả sản phẩm bị thu hồi.
 - Quy trình giám sát hiệu quả của việc thu hồi.
- Người quản lý phải xây dựng bằng văn bản hồ sơ và duy trì hồ sơ phân phối là việc cần thiết để xác định vị trí sản phẩm trong trường hợp sản phẩm bị thu hồi. Người quản lý phải đặt trường hợp giả định thu hồi sản phẩm ngẫu nhiên ít nhất một năm một lần.

7.2. Thông báo thu hồi sản phẩm

- Người điều hành trong việc xử lý, bao gói, dán nhãn, bảo quản, phân phối sản phẩm thịt là người sẽ biết sản phẩm thịt có thể có mối nguy đến sức khỏe cộng đồng, người này phải nghiên cứu sự việc và thông báo cho thanh tra thú y.
- Nếu kết quả nghiên cứu cho thấy sản phẩm thịt có mối nguy cho sức khỏe cộng đồng, người điều hành hoặc thanh tra thú y phải đưa ra thông báo thu hồi sản phẩm.
- Thông báo gồm các nội dung sau:
 - Số lượng sản phẩm đã sản xuất, số tồn kho, số đã phân phối.
 - Tên, kích thước, mã số hoặc số lô thực phẩm thu hồi.
 - Khu vực phân phối sản phẩm
 - Lý do thu hồi sản phẩm

7.3. Nhận biết mã sản phẩm và phân phối bán lẻ

- Mỗi lô thịt gia cầm hay sản phẩm gia cầm trước khi bao gói có mã số cố định, rõ ràng dễ đọc hay số lô trên bao gói.
- Mã số cho biết cơ sở giết mổ, ngày, tháng, năm đã sản xuất thịt. Nhãn hiệu của mã số đã sử dụng và nghĩa chính xác của mã số phải rõ.
- Đối với mỗi lô sản phẩm, người quản lý phải có:
 - Hồ sơ tên khách hàng, địa chỉ và số điện thoại.
 - Hồ sơ sản xuất, tồn kho và số lượng đã phân phối của lô sản phẩm.

7.4. Xử lý sản phẩm thu hồi

- Sản phẩm thu hồi phải được xử lý theo qui định của thú y



CHƯƠNG 8. QUY TRÌNH VẬN HÀNH

8.1. Mua gia cầm

- Cơ sở giết mổ yêu cầu nhà cung cấp có chứng nhận áp dụng quy trình thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) dựa trên cơ sở HACCP.
- Cơ sở giết mổ phải đảm bảo rằng gia cầm đưa đến cơ sở đã được kiểm tra trước giết mổ và có giấy kiểm dịch còn giá trị.

8.2. Ngưng cho ăn

- Gia cầm phải được ngừng cho ăn 6-10 giờ trước khi giết mổ.

8.3. Vận chuyển gia cầm tới cơ sở giết mổ

- Việc vận chuyển gia cầm sống từ trang trại tới cơ sở giết mổ đã được trình bày trong sổ tay hướng dẫn thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP).

8.4. Tiếp nhận và xếp dỡ gia cầm sống

- Tất cả gia cầm sống nên chuyển trực tiếp đến cơ sở giết mổ.
- Gia cầm sống không được phép đưa ra khỏi cơ sở giết mổ hoặc bán trước khi chế biến.
- Ngay khi đến cơ sở giết mổ, cán bộ thú y kiểm tra các giấy tờ liên quan (giấy kiểm dịch) và kiểm tra tình trạng sức khỏe gia cầm.
- Gia cầm nên được giữ thoải mái trong thời gian chờ giết mổ, ví dụ tránh ánh nắng trực tiếp của mặt trời, nhiệt độ quá nóng hay quá lạnh.
- Trong trường hợp nhiệt độ môi trường quá cao, gia cầm nên được giết thịt khẩn cấp để tránh bị chết do



- quá nóng. Gia cầm nên giết thịt trong vòng 24 giờ sau khi đến cơ sở giết mổ.
- Xếp dỡ gia cầm cần phải thực hiện cẩn thận, gia cầm luôn luôn nên được thao tác nhẹ nhàng.

8.5. Kiểm tra trước khi giết mổ

- Ngay khi đến cơ sở giết mổ, cán bộ thú ý nên kiểm tra giấy chứng nhận kiểm dịch và kiểm tra tình trạng sức khỏe gia cầm càng sớm càng tốt.
- Nếu gia cầm được giữ lâu hơn 6 giờ từ lần kiểm tra đầu tiên, trước khi giết thịt, gia cầm được kiểm tra lại. Gia cầm phải được kiểm tra 2 giờ trước khi giết thịt.
- Việc kiểm tra trước giết mổ theo quy định đã ban hành (Quy định 87/2005/QĐ – BNN – 26/12/2005 – Phần cho gia cầm).
- Người quản lý phải đưa ra một mức giới hạn số lượng gà chết có thể chấp nhận được khi đến cơ sở giết mổ (tỷ lệ gia cầm chết trong lúc vận chuyển và lưu giữ). Nếu số lượng gia cầm chết vượt quá mức giới hạn cho phép, phải tiến hành đưa ra biện pháp khắc phục.
- Người quản lý cơ sở giết mổ phải đảm bảo rằng:
 - Số lượng gia cầm chết lúc chuyển đến và số tiêu hủy phải được ghi lại.
 - Số gia cầm yếu, gần chết hay số gia cầm bị loại không giết thịt và được xử lý theo quy định thú y.
- Nếu kiểm tra trước giết mổ cho thấy gia cầm có biểu hiện lâm sàng của bệnh cần khai báo (ví dụ bệnh cúm gia cầm), người kiểm tra phải thông báo cho cơ quan thú y càng sớm càng tốt.

8.6. Treo gia cầm lên móc

- Gia cầm được bắt nhẹ nhàng ra khỏi lồng vận chuyển và treo hai chân lên móc treo của dây chuyền.
- Không nên treo quá một con gia cầm trên một móc.

8.7. Cát tiết gia cầm

- Việc cát tiết gia cầm phải thực hiện một cách nhân đạo.
- Trừ trường hợp cát tiết theo nghi lễ, tất cả gia cầm được cát tiết trong các cơ sở giết mổ đã được đăng ký phải thực hiện gây choáng trước khi thực hiện để loại bỏ sự đau đớn, stress trước khi tháo tiết.
- Một số phương pháp gây choáng sau đây có thể được sử dụng:
 - Gây choáng bằng điện: trong trường hợp gia cầm được gây choáng bằng điện, thời gian từ lúc gây choáng đến lúc cắt động





mạch không nên quá 30 giây.

- Gây choáng bằng tiếp xúc với hỗn hợp khí.
 - Cát đầu nhanh: gia cầm cũng có thể giết theo cách này (thay cho cách gây mê).
- Trong trường hợp gây choáng bằng điện, đầu gia cầm nên chạm vào máy xung điện với cường độ dòng điện 220v/1A/200w/6 giây hay 50-70V/2A/5 giây.
 - 30 giây từ lúc gây choáng đến khi tháo tiết gia cầm không được cung cấp máu qua động mạch cảnh và tĩnh mạch cảnh nên chúng bị chết nhanh.
 - Việc tháo tiết phải được thực hiện một cách vệ sinh.
 - Thời gian tháo tiết phải trên 30 giây cho phép ngăn ngừa thân thịt bị đổ.
 - Người quản lý cơ sở giết mổ phải xây dựng mức giới hạn số lượng thân thịt bị đổ trên một lô sản xuất và phải theo dõi từng lô sản xuất.
 - Nếu số lượng thân thịt bị đổ vượt quá mức giới hạn cho phép, cần phải tiến hành các biện pháp khắc phục và đưa ra các biện pháp phòng ngừa.
 - Khi đưa vào bể trụng lông gia cầm không còn sức kháng cự. Nếu gia cầm vẫn còn sức kháng cự thì phải báo cáo ngay với cán bộ kỹ thuật để nghiên cứu, thực hiện các biện pháp khắc phục và đưa ra biện pháp phòng ngừa.
 - Người quản lý cơ sở giết mổ phải chịu trách nhiệm hoàn toàn về việc tập huấn và giám sát nhân viên thực hiện quy trình gây choáng và giết mổ. Những người đã được tập huấn phải mặc quần áo bảo hộ phù hợp.

8.8. Trụng lông và đánh lông

- Kiểm soát nhiệt độ bồn nhúng nước nóng rất quan trọng vì nếu nhiệt độ thấp sẽ không đánh được lông và làm tăng khả năng sống sót của vi khuẩn, nhưng nhiệt độ quá cao lại làm tổn thương da và cho kết quả bề mặt da không mong muốn. Thời gian tiếp xúc với nước nóng cũng rất quan trọng đối với việc đánh lông.

- Người quản lý cơ sở giết mổ phải xây dựng tài liệu về nhiệt độ trong bồn trụng lông để đạt được hiệu quả đánh lông và hạn chế sự phát triển của vi sinh vật.
- Có thể thực hiện một trong 2 quy trình trụng lông phổ biến sau đây:

- Trụng lông cứng: 55 đến 60°C.
 - Loại bỏ lớp biểu bì – mất màu sắc.
 - Dễ nhổ lông - hạn chế tổn thương, người nhổ lông và sót ít lông.
 - Tăng độ khô và mất màu sắc của da.
- Trụng lông mềm: 50 đến 54, 5°C.
 - Lớp biểu bì nguyên vẹn.
 - Khó nhổ lông - cần phải có người phụ nhổ lông, có thể làm tăng nguy cơ tổn thương da.
 - Màu sắc da được ưa chuộng hơn.



- Phụ thuộc vào quy trình trụng lông được chọn, nhiệt độ nước trong bồn trụng lông từ 50 đến 60°C với thời gian trụng như sau:
 - 90-120 giây trong nước 51-54°C
 - 30-70 giây trong nước 59-64°C
- Sau khi trụng lông, gia cầm được chuyển đến khu vực nhổ lông trong thùng sạch hoặc thông qua dây chuyền. Thân gia cầm không được tiếp xúc với sàn nhà.
- Tất cả gia cầm phải được nhổ lông sạch hoàn toàn trước khi lột phủ tạng để tránh lây nhiễm chéo.
- Điều chỉnh tốc độ máy đánh lông để đảm bảo rằng tất cả lông được loại bỏ và không làm rách da.
- Thời gian nhổ lông phụ thuộc vào thiết kế của máy đánh lông.

8.9. Treo trở lại và dội nước

- Sau khi nhổ lông thân thịt được chuyển lên móc dây chuyền bằng tay hoặc tự



động với chân treo ngược lên trên.

- Không nên treo quá một con gia cầm trên một móc. Không để thân thịt tiếp xúc với sàn nhà.
- Sau khi chuyển đi, tất cả gia cầm được dội nước sạch 15 giây sau khi nhổ lông trước khi rạch để lột phủ tạng.

8.10. Lột phủ tạng

- Nước tích tụ khu vực lỗ huyết phải được loại bỏ trước khi mổ thân thịt.
- Lỗ huyết được mổ bằng tay bằng cách sử dụng dao nhỏ, sắc hoặc cắt tự động xung quanh lỗ huyết một lỗ đủ lớn để lấy các cơ quan nội tạng. Không được làm thủng đường tiêu hóa dạ dày-ruột trong khi mổ lỗ huyết, lấy phủ tạng để tránh làm tràn dịch tiêu hóa vào thân thịt.
- Đường tiêu hóa và các cơ quan nội tạng khác được lấy bằng tay hoặc bằng một dụng cụ chuyên dụng. Tay hay dụng cụ chuyên dụng phải sạch trước khi đưa vào xoang bụng. Cần có vòi nước rửa tay/dụng cụ và thân thịt trong vòng 15 giây
- Đường tiêu hóa và các cơ quan nội tạng khác được lấy với mục đích hạn chế



gây ô nhiễm cho các phần còn lại của gia cầm.

- Ô nhiễm chéo cần phải tránh (ví dụ đầu hay ruột không được treo trên thiết bị hay bể nước dọc theo dây chuyền lột phủ tạng).
- Người quản lý phải xây dựng mức giới hạn ô nhiễm phân/chất chứa dịch tiêu hóa trên một lô sản phẩm và theo dõi từng lô sản phẩm. Nếu mức độ ô nhiễm phân/chất chứa dịch tiêu hóa được xác định là vượt quá mức giới hạn cho phép, nên thực hiện các biện pháp khắc phục và xây dựng các biện pháp phòng ngừa.

- Cần phải cố gắng loại bỏ các ô nhiễm nhìn thấy được. Nếu mức ô nhiễm vượt quá mức giới hạn cho phép cần:
 - Thực hiện các biện pháp khắc phục khác như đào tạo lại người thực hiện việc lấy phủ tạng bằng tay.
 - Phải tiếp tục phun nước rửa: Thiết bị và thân thịt

8.11. Kiểm tra sau giết mổ

- Thân thịt phải treo sao cho xoang bụng, nội tạng và thân thịt bên trong được bộc lộ thuận tiện cho việc kiểm tra.
- Cường độ ánh sáng bắt buộc cho việc kiểm tra là: 500 Lux
- Tất cả nội tạng cùng với thân thịt phải được cán bộ thú y kiểm tra.
- Người quản lý phải đảm bảo rằng những người có trách nhiệm kiểm tra phù hợp với quy định hiện hành của Việt Nam (Quyết định 87/2005/QĐ-BNN-phần cho gia cầm).
- Việc kiểm tra sau giết mổ phải do cán bộ thú y đã được đào tạo thực hiện.
- Những thân thịt có sai sót nhỏ nên được lấy ra khỏi dây chuyền và treo trở lại dây chuyền tĩnh ở phía sau khu vực kiểm tra sau giết mổ để cất tĩa những phần không ăn được.
- Quy trình tiết kiệm này có thể do công nhân của cơ sở giết mổ thực hiện, nhưng phải đáp ứng các yêu cầu sau:
 - Cung cấp đủ trang thiết bị;
 - Các thao tác cất tĩa được thực hiện nhanh (trong vòng 15 phút sau khi tháo tiết để hạn chế sự phát triển của vi khuẩn và làm hồng thân thịt) và vệ sinh;
 - Thân thịt được thao tác theo các tiêu chí sắp đặt;
 - Vị trí cất tĩa không để tổn quá nhiều thân thịt;
 - Không để các sản phẩm ăn được ô nhiễm với các sản phẩm không ăn được hay các thiết bị bị ô nhiễm.
- Một khi đã được cất tĩa, những thân thịt này được treo trở lại dây chuyền chính ngay sau khi đã rửa bên trong và bên ngoài thân thịt.
- Những thân thịt được coi là không phù hợp để sử dụng làm thực phẩm cho con người nên lấy ra khỏi dây chuyền và tiêu hủy khi đã được xác định đầy đủ nguyên nhân.
- Nội tạng sử dụng làm thức ăn cho con người phải:
 - Lấy, thu gom và thao tác sao cho giảm tối thiểu sự ô nhiễm nội tạng;
 - Nhúng vào nước sạch trước hoặc trong khi hạ nhiệt độ và tiếp tục hạ nhiệt độ xuống 4°C hoặc lạnh hơn.
 - Nội tạng không được để cùng thân thịt thành phẩm trừ khi chúng được bao gói kín để tránh ô nhiễm chéo giữa nội tạng và thân thịt.
 - Phải giảm tối đa nước và nước đá còn lại trên thân thịt.

8.12. Rửa bên trong và bên ngoài thân thịt

- Trước khi hạ nhiệt độ, thân thịt phải được rửa cẩn thận bên trong và bên ngoài bằng vòi sen hay bằng cách phun để đảm bảo rửa được cả bên trong và bên ngoài.
- Khối lượng và áp suất nước phải đủ để rửa toàn bộ thân thịt và để loại bỏ được

những ô nhiễm nhìn thấy được.

- Nếu thực hiện rửa bên trong và bên ngoài thân thịt bằng tay, phải chú ý rửa xuyên vào trong xoang bụng và để chảy hết nước bên trong ra.

8.13. Làm lạnh

- Thân thịt phải nhanh chóng làm lạnh bằng cách ngâm vào nước đá hoặc hệ thống làm lạnh bằng không khí để hạn chế sự phát triển của vi sinh vật và hạn chế sự ô nhiễm vi sinh vật.
- Tùy theo quy mô giết mổ, số lượng giết mổ hàng ngày của từng cơ sở, người kiểm soát chất lượng có thể áp dụng phương pháp riêng của mình để đảm bảo nhiệt độ bên trong thân thịt (đo ở phần cơ ngực sâu nhất) khi rời bồn ngâm lạnh hoặc hệ thống làm lạnh cao nhất là 4°C.
- Đá sử dụng để xử lý và làm lạnh thân thịt thành phẩm phải được sản xuất từ nước ăn uống.
- Đá sử dụng phải được bảo quản hợp lý và tránh sự lây nhiễm vật lý/hóa học hay vi sinh vật.
- Máy làm lạnh và nhiệt độ bên trong thân thịt nên được người quản lý cơ sở giết mổ theo dõi.
- Nếu nhiệt độ vượt quá giới hạn cho phép, nên thực hiện các biện pháp khắc phục và các biện pháp phòng ngừa.
- Đối với bồn ngâm lạnh, cần đảm bảo lượng nước và lượng đá đầy đủ bằng cách bổ sung thường xuyên nước và đá sao cho toàn bộ thân gia cầm được ngâm đầy đủ.



8.14. Treo trở lại

- Sau khi làm lạnh, thân thịt được chuyển tự động hoặc bằng tay lên móc với vị trí chân treo lên.
- Không nên treo nhiều hơn một con gia cầm trên một móc. Thân thịt không được để chạm xuống sàn

8.15. Đóng dấu thân thịt

- Thân thịt nên được cán bộ thú y đóng dấu. Lý tưởng nhất là việc nhận biết bằng cách dán nhãn rõ ràng, rõ, không độc, không ăn mòn và dễ áp dụng. Nhãn làm bằng nhựa đáp ứng được các yêu cầu trên cũng có thể được sử dụng.

8.16. Pha lóc

- Quá trình pha lóc nên được thực hiện ở phòng cách biệt với khu vực sản xuất.
- Nhiệt độ phòng pha lóc nên càng gần 4°C càng tốt để duy trì nhiệt độ thịt đạt 4°C.
- Nên cung cấp đủ thiết bị, dụng cụ.
- Nên cung cấp thiết bị khử trùng dao bằng nước sạch ít nhất 82°C.
- Nên dùng thớt nhựa để dễ khử trùng.
- Trong quá trình pha lóc, thân thịt gia cầm không được tấp đông trên băng chuyền để tránh ô nhiễm chéo.
- Công nhân thường xuyên phải rửa tay bằng xà phòng và chất khử trùng.
- Công nhân làm việc ở các khu vực khác của cơ sở giết mổ không được vào khu vực pha lóc, trừ khi họ đã thay quần áo bảo hộ.
- Công nhân phải được tập huấn và mặc quần áo bảo hộ.



8.17. Bao gói

- Phòng bao gói lý tưởng nên nằm giữa phòng pha lóc và phòng lạnh cho sản phẩm thành phẩm hoặc khu vực phân phối hàng thành phẩm.
- Nhiệt độ phòng bao gói nên càng gần 4°C càng tốt để duy trì nhiệt độ thịt đạt 4°C.
- Nhiệt độ phòng bao gói nên được theo dõi. Nếu nhiệt độ vượt quá giới hạn cho phép, cần phải thực hiện các biện pháp khắc phục và các biện pháp phòng ngừa.
- Tất cả các hoạt động pha lóc phải thực hiện trên bề mặt bàn bằng thép không gỉ.
- Chỉ cho phép để những vật liệu bao gói và thùng carton trong phòng pha lóc trong ngày sử dụng.
- Vật liệu bao gói phải được làm sạch. Nếu vật liệu bao gói bằng nhựa, chúng phải tuân theo các quy định hiện hành.
- Nhãn trên bao gói phải dễ đọc, khó bóc ra và phải có các thông tin sau:
 - Loại thân thịt, thịt gia cầm hay sản phẩm thịt;
 - Khối lượng tịnh bằng g hoặc kg
 - Ngày/tháng/năm giết thịt và sử dụng tốt nhất trước ngày/tháng/năm.
 - Hướng dẫn bảo quản.
 - Tên nhà sản xuất, phân phối hay tên thương mại và địa chỉ.



8.18. Bảo quản thành phẩm

- Thịt và sản phẩm thịt trước khi xếp lên xe phải bảo quản ở phòng bảo quản thịt thành phẩm, nhiệt độ phòng từ 0-4°C hoặc phòng cấp đông (-18°C) trong trường hợp bảo quản lâu dài.



CHƯƠNG 9: VẬN CHUYỂN THỊT GIA CẦM VÀ SẢN PHẨM THỊT GIA CẦM

- Nhiệt độ bên trong thùng xe vận chuyển nên bằng hay thấp hơn 4°C ở thời điểm xếp thịt lên xe và trong quá trình vận chuyển để tránh thịt bị ẩm.
- Nên theo dõi nhiệt độ bên trong thùng xe vận chuyển và nếu nhiệt độ vượt quá mức giới hạn cho phép nên thực hiện các biện pháp khắc phục và thực hiện các biện pháp phòng ngừa.
- Trong khi vận chuyển thân thịt xẻ, thịt và sản phẩm thịt nên thao tác cẩn thận để phòng ô nhiễm, sự phát triển của vi khuẩn, giảm chất lượng hoặc hư hỏng.
- Cửa xe vận chuyển hoặc thùng xe phải đóng chặt, nếu cần thiết, chúng sẽ được khóa hay buộc chặt bằng dây thép hay bằng các vật liệu khác để phòng cửa mở ra trong khi vận chuyển.
- Không dùng xe sử dụng để vận chuyển thân thịt xẻ, thịt và sản phẩm thịt để vận chuyển gia cầm sống.
- Xe phải được rửa sạch trước và sau khi vận chuyển.





CHƯƠNG 10 : CHỢ BÁN BUÔN VÀ SIÊU THỊ BÁN LẺ

10.1. Những yêu cầu chung

- Chợ đầu mối, siêu thị và các cơ sở kinh doanh phải đáp ứng được những yêu cầu đòi hỏi của chuỗi sản phẩm an toàn.
- Đối với chợ đầu mối bán buôn phải có đủ diện tích cho các bộ phận lưu giữ thịt gia cầm lạnh như kho lạnh hoặc kho cấp đông, phòng mát hoặc buồng mát, quầy bán và nhận hàng với bàn đá hoặc bàn inox và các dụng cụ chuyên dùng khác.
- Đối với siêu thị bán lẻ cần phải có quầy bán hàng với các tủ lạnh sâu, tủ mát để bảo quản thịt gia cầm từ 0-4°C.

10.2. Tiếp nhận thịt gia cầm

- Phải có nhân viên tiếp nhận thịt gia cầm từ xe vận chuyển đến. Phải kiểm tra nhiệt độ lạnh của thân thịt bên trong xe. Kiểm tra giấy kiểm dịch thú y.
- Phải tiến hành bốc dỡ thịt gia cầm ngay sau khi kiểm tra. Thịt gia cầm phải được chuyển ngay vào buồng lạnh hoặc tủ lạnh hoặc kho lạnh -18°C trong trường hợp bán buôn trong những ngày tiếp theo.

10.3. Chuỗi bảo quản lạnh

- Người kinh doanh phải luôn luôn giữ thịt và sản phẩm thịt gia cầm ở trong trạng thái lạnh (0-4°C).
- Thịt gia cầm cũng có thể giữ ở trạng thái cấp đông để bảo quản lâu dài (-18°C).
- Một khi thịt gia cầm đã được chuyển từ trạng thái cấp đông sang trạng thái lạnh, chúng không được chuyển sang trạng thái cấp đông nữa.

10.4. Bán thịt gia cầm

- Người kinh doanh phải thực hiện đúng qui định thời gian bán thịt đã được ghi trên bao bì từ nơi sản xuất “tốt nhất là sử dụng trước ngày” ở thời điểm bán.
- Nghiêm cấm việc bán thịt gia cầm và sản phẩm thịt gia cầm đã hết hạn sử dụng.



10.5. Yêu cầu vệ sinh

- Người thao tác với thịt gia cầm và sản phẩm thịt gia cầm phải có phương tiện bảo hộ lao động như áo, mũ, tạp dề, găng tay.
- Phải giữ tay luôn sạch sẽ
- Cân, thớt, dao, bàn bán hàng phải được vệ sinh bằng nước và xà phòng hàng ngày
- Tủ lạnh phải được vệ sinh bằng nước và xà phòng mỗi tuần một lần.
- Tủ cấp đông phải được vệ sinh bằng nước và xà phòng 6 tháng một lần.



10.6. Kiểm tra thú y

- Cơ sở bán buôn và siêu thị phải được giám sát và kiểm tra về điều kiện vệ sinh thú y do cơ quan thú y có thẩm quyền.
- Việc kiểm tra bao gồm xem xét giấy kiểm dịch, điều kiện vệ sinh cơ sở kinh doanh và các yêu cầu khác có liên quan.
- Một số các chỉ tiêu vệ sinh thú y sẽ được giám sát bao gồm việc lấy mẫu phân tích chất độc hại, vi khuẩn gây bệnh trong thịt, nguồn nước và dụng cụ thiết bị.



PHỤ LỤC 4

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

.....

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ GMPs CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA CẦM

(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:
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:

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 1.1 (1,2,3,4) TT61/2011/TT-BNNPT-NT (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-BNNPT-NT (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-BNNPT-NT (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-BNNPT-NT (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-BNNPT-NT (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-BNNPT-NT (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
			Không đạt (Fail)				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	GMP 3.2; 3.3; 3.7; 3.9; 3.10. TT61/2011/TT-BNNPT- NT (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 vực sạch và bẩn riêng biệt c. Bảo trì tốt					
8	GMP 3.4 TT61/2011/TT-BNNPT- NT (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-BNNPT- NT (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-BNNPT- NT (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)	Không đạt (Fail)			
				Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
15	GMP chương 8, mục 8.6 -8.7 TT61/2011/TT-BNNPT-NT (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	TT61/2011/TT-BNNPT-NT (Đ11, M1)	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	[]	 []	 []		
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 ATTTP 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	[] []	[] []	[] []	[] []	

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)	
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:						

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)

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ QUY TRÌNH THỰC HÀNH SẢN XUẤT TỐT (GMPs) CHO CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA CẦM

(Tài liệu dùng cho kiểm tra nội bộ)

I. ĐỊNH NGHĨA

- Đạt (Acceptable/Pass):** Là đáp ứng hoàn toàn các quy định (viết tắt là Ac).
- Không đạt (Fail):** Sai lệch so với quy định hoặc quy chuẩn kỹ thuật và được chia thành 3 mức lỗi như sau:
 - Lỗi nghiêm trọng (Se): Là sai lệch gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe người tiêu dùng hoặc gây ô nhiễm môi trường.
 - Lỗi nặng (Ma): Là sai lệch có nguy cơ cao gây mất an toàn thực phẩm.
 - Lỗi nhẹ (Mi): Là sai lệch có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.
- Khu sạch:** Là nơi diễn ra hoạt động, rửa lần cuối, làm lạnh, kiểm tra thân thịt lần cuối, pha lóc, đóng gói.
- Khu bẩn:** Là nơi nuôi nhốt gia cầm chờ giết mổ, gây choáng, lấy tiết, nhúng nước nóng, đánh lông, tách phủ tạng, làm sạch phủ tạng ăn được, thu gom phụ phẩm.
- GMPs (Good Manufacturing Practices):** Quy trình thực hành sản xuất tốt

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thăm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của trưởng đoàn kiểm tra.
- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].
- Dùng ký hiệu × hoặc √ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

III. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

1. VỊ TRÍ

1.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
1.	GMP 1.1 (1,2,3,4) TT61/2011/TT-BN-NPTNT (Đ4, M1)	1. Vị trí Theo quy hoạch của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép	[]			[]

1.2. Cách tiến hành

1.2.1. Yêu cầu

- Theo quy hoạch của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép (TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ4, M1)).
- Cách biệt với khu dân cư và xa các trang trại chăn nuôi, các nguồn gây ô nhiễm (bãi rác, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại, đường quốc lộ....). (TT61/2011/TT-BNNPTNT (Đ4, M1)).

1.2.2. Phạm vi

- Cơ sở giết mổ

1.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Kiểm tra hồ sơ, quan sát thực tế và phỏng vấn.

- Phù hợp với 1.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 1.2.1: Lỗi nghiêm trọng (Se)

2. BỐ TRÍ MẶT BẰNG, NHÀ XƯỞNG, TRANG THIẾT BỊ

2.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
2.	GMP 1.3.(11, 12) GMP 1.4.(22) TT61/2011/TT-BN-NPTNT (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	[]		[]	

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu

- Được thiết kế bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu sạch đến khu bẩn. Khu bẩn và khu sạch phải cách biệt nhau, giữa hai khu phải có hồ hoặc máng sát trùng.
- Có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh.
- Đường nhập gia cầm sống và xuất thịt ra khỏi cơ sở giết mổ phải riêng biệt, bảo đảm xe chở gia cầm sống không đi qua khu sạch.
- Có hồ sát trùng hoặc phương tiện khử trùng xe vận chuyển và người ra vào khu giết mổ.

2.2.2. Phạm vi

- Cơ sở giết mổ

2.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Kiểm tra trên sơ đồ, thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 2.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 2.2.1: Lỗi nặng (Ma)

3. NỀN KHU VỰC GIẾT MỒ VÀ KHU VỰC PHỤ TRỢ

3.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
3.	GMP 1.3.(9) TT61/2011/ TT-BN- NPTNT (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	[]	[]		

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 3a:

- Chân tường, nơi tiếp giáp giữa mặt nền và góc cột được xây tròn hay ốp nghiêng.
- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ vệ sinh và khử trùng.
- Được thiết kế dốc về phía hệ thống thu gom chất thải để đảm bảo thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn.

Chỉ tiêu 3b:

- Nền khu vực giết mổ phải được vệ sinh sạch sẽ và bảo trì thường xuyên.

3.2.2. Phạm vi

- Nền khu vực giết mổ

3.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét và kiểm tra thực tế toàn bộ bề mặt nền tại tất cả các khu vực giết mổ.

- Phù hợp với 3.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 3.2.1: Lỗi nhẹ (Mi)

4. TƯỜNG, TRẦN

4.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
4.	GMP 1.3.(10,12) TT61/2011/ TT-BN- NPTNT (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	[]	[]	[]	

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 4a:

- Mái hoặc trần: phải kín, không bị dột, được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ vệ sinh khử trùng.

Chỉ tiêu 4b:

- Tường phía trong khu giết mổ: được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, chịu nhiệt,耐火, chống ẩm mốc, dễ vệ sinh và khử trùng.

Chỉ tiêu 4c:

- Tường và trần phải được làm sạch và bảo trì thường xuyên.

4.2.2. Phạm vi

Tường và trần bên trong khu vực giết mổ

4.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế toàn bộ bề mặt tường, trần hoặc mái

- Phù hợp với 4.2.1. đánh giá đạt (Ac)

- Không phù hợp với 4.2.1:
- Chỉ tiêu 4a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 4a: lỗi nhẹ (Mi)
- Chỉ tiêu 4b:
 - + Nếu mức lỗi xảy ra tại khu bẩn: lỗi nhẹ (Mi)
 - + Nếu mức lỗi xảy ra tại khu sạch: lỗi nặng (Ma)
- Chỉ tiêu 4c:
 - + Trường không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 4c: lỗi nhẹ (Mi)
 - + Trần bên trong khu vực giết mổ không được vệ sinh sạch sẽ hoặc bảo trì không tốt: lỗi nặng (Ma)

5. HỆ THỐNG THÔNG GIÓ

5.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
5.	GMP 1.3 TT61/2011/ TT-BN- NPTNT (Đ8, M2)	5. Hệ thống thông gió				
		a. Thông gió phải từ khu sạch sang khu bẩn.	[]		[]	
		b. Bảo trì tốt.	[]	[]	[]	

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 5a:

- Hệ thống thông khí phải được thiết kế đảm bảo không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn.
- Cửa thông gió của khu sạch, khu pha lọc phải có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại.

Chỉ tiêu 5b:

- Hệ thống thông gió được vệ sinh sạch sẽ và bảo trì thường xuyên, không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi.

5.2.2. Phạm vi

- Trong khu vực giết mổ

5.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 5.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 5.2.1:

- Chỉ tiêu 5a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 5a: lỗi nặng (Ma)
- Chỉ tiêu 5b:
 - + Nếu mức lỗi xảy ra tại khu bẩn: lỗi nhẹ (Mi)
 - + Nếu mức lỗi xảy ra tại khu sạch: lỗi nặng (Ma)

6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

6.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
6.	GMP 1.3 TT61/2011/ TT-BN- NPTNT (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	[]	[]		

6.2. Cách tiến hành

6.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 6a:

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

Chỉ tiêu 6b:

- Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.

Chỉ tiêu 6c:

- Hệ thống chiếu sáng phải được vệ sinh sạch sẽ và bảo trì thường xuyên.

6.2.2. Phạm vi

- Trong khu vực giết mổ.

6.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) hệ thống chiếu sáng tại tất cả các khu vực giết mổ.

- Phù hợp với 6.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 6.2.1:
- Chỉ tiêu 6a:

- + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 6a tại khu vực lấy nội tạng và khu vực kiểm tra của cán bộ thú y 500Lux : lỗi nặng (Ma)
- + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 6a tại khu vực còn lại: lỗi nhẹ (Mi)
- Chỉ tiêu 6b:
- + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 6b: lỗi nặng (Ma)

- Chỉ tiêu 6c:
- + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 6c: lỗi nhẹ (Mi)

7. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI THỊT

7.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
7.	GMP 3.2; 3.3; 3.7; 3.9; 3.10. TT61/2011/ TT-BN-NPTNT (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	[]		[]	

7.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 7a:

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

Chỉ tiêu 7b:

- Dụng cụ và đồ dùng được sử dụng riêng rẽ cho mỗi khu vực.
- Dụng cụ dùng trong giết mổ phải được cất giữ tại cơ sở giết mổ và được bảo quản vệ sinh. Phải có đủ giá để dao trong cơ sở giết mổ.

Chỉ tiêu 7c:

- Dụng cụ phải được vệ sinh sạch sẽ, không bị rỉ sét...

7.2.2. Phạm vi

- Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (thớt, dao, thùng chứa, thau rổ, mặt bàn, bề mặt thiết bị...) với thịt.

7.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Quan sát kỹ các bề mặt, kể cả các mối nối, mối ghép giữa các bề mặt và phòng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 7.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 7.2.1: lỗi nặng (Ma)

8. CÁC BỀ MẶT KHÔNG TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI THỊT

8.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
8.	GMP 3.4 TT61/2011/ TT-BNNPT- NT (Đ11, M1)	8. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (Hệ thống gây choáng, đánh lông, giá đỡ, bề máy...)				
		a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh	[]	[]		
		b. Bảo trì tốt	[]	[]		

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 8a:

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

Chỉ tiêu 8b:

- Dụng cụ phải được vệ sinh sạch sẽ, không bị rỉ sét...

8.2.2. Phạm vi

- Tất cả các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (gây choáng, đánh lông, găm bàn, chân bàn, giá đỡ, bề mặt thiết bị...).

8.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Quan sát kỹ các bề mặt và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 8.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 8.2.1: lỗi nhẹ (Mi)

9. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

9.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
9.	GMP 4.2 TT61/2011/ TT-BN- NPTNT (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	[]	[]	[]	

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 9a1:

- Phải có đủ bồn rửa có vòi nước để công nhân rửa tay và dụng cụ ở các khu vực làm việc khác nhau.

Chỉ tiêu 9a2:

- Hệ thống bồn rửa phải được vệ sinh sạch sẽ và bảo trì tốt.

Chỉ tiêu 9b:

- Phải có đầy đủ chất tẩy rửa/xà phòng còn hạn sử dụng để rửa tay và dụng cụ tại những vị trí cần thiết.

Chỉ tiêu 9c1:

- Phương tiện làm vệ sinh nhà xưởng đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách.

Chỉ tiêu 9c2:

- Phương tiện làm vệ sinh nhà xưởng không sạch sẽ hoặc bảo trì không tốt

9.2.2. Phạm vi

- Khu vực giết mổ

9.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

9.2.3.1. Phương pháp kiểm tra

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 9.2.1. đánh giá đạt (Ac)

- Không phù hợp với 9.2.1:
- Chỉ tiêu 9a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 9a1: lỗi nặng (Ma)
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 9a2: lỗi nhẹ (Mi)
- Chỉ tiêu 9b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 9b: lỗi nặng (Ma)
- Chỉ tiêu 9c:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 9c1: lỗi nặng (Ma)
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 9c2: lỗi nhẹ (Mi)

10. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

10.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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	[]	[]	[]	

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 10a1:

- Nước và nước đá phải đạt chỉ tiêu cảm quan.

Chỉ tiêu 10a2:

- Nước và nước đá được sử dụng trong cơ sở giết mổ đạt QCVN 01:2009/BYT. Có lưu hồ sơ đầy đủ.
- Chỉ sử dụng nước đá có nguồn gốc rõ ràng, có hợp đồng cung cấp nước đá giữa cơ sở giết mổ và cơ sở sản xuất nước đá.

Chỉ tiêu 10b:

- Nước và nước đá được cung cấp đầy đủ cho tất cả các hoạt động giết mổ.

Chỉ tiêu 10c1:

- Phải có quy định về giám sát chất lượng nước và nước đá.

Chỉ tiêu 10c2:

- Lưu giữ hồ sơ đầy đủ.

Chỉ tiêu 10d:

- Bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ thường xuyên. Hồ sơ phải lưu tại cơ sở.

10.2.2. Phạm vi

- Nguồn cung cấp nước và nước đá
- Hệ thống xử lý nước và nước đá
- Toàn bộ hệ thống cấp nước ở tất cả các khu vực giết mổ và phục vụ giết mổ.
- Phương tiện vận chuyển và dụng cụ chứa đựng ở tất cả các công đoạn.
- Hồ sơ kiểm soát chất lượng nước, nước đá.

10.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Kiểm tra trên hồ sơ, thực tế, phỏng vấn và lấy mẫu kiểm tra (khi cần).

- Phù hợp với 10.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 10.2.1:
 - Chỉ tiêu 10a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 10a1: lỗi nhẹ (Mi)
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 10a2: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 10b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 10b: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 10c:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 10c1: lỗi nặng (Ma)
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 10c2: lỗi nhẹ (Mi)
 - Chỉ tiêu 10d:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 10d: lỗi nặng (Ma)
 - + Nếu đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 10d nhưng hồ sơ không lưu giữ đầy đủ: lỗi nhẹ (Mi)

11. KIỂM SOÁT CÔN TRÙNG VÀ ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

11.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(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	[]		[]	

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 11a1:

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

Chỉ tiêu 11a2:

- Lưu giữ hồ sơ đầy đủ

Chỉ tiêu 11b:

- Không có sự hiện diện của côn trùng và động vật gây hại trong khu giết mổ

11.2.2. Phạm vi

- Tất cả các khu vực giết mổ, sơ chế, pha lọc, bao gói, bảo quản sản phẩm, kho bao bì, kho hóa chất và nơi để dụng cụ chế biến, phòng thay và chứa bảo hộ lao động.
- Khu vực xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của nhà máy trở vào.
- Hồ sơ

11.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Kiểm tra hồ sơ (sơ đồ, kế hoạch tiêu diệt côn trùng và động vật gây hại); kiểm tra thực tế phòng vấn.

- Phù hợp với 11.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 11.2.1:
 - Chỉ tiêu 11a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 11a1: lỗi nặng (Ma)
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 11a2: lỗi nhẹ (Mi)
 - Chỉ tiêu 11b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 11b: lỗi nặng (Ma)

12. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

12.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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	[]	[]		

12.2. Cách tiến hành

12.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 12a:

- Có đủ phòng vệ sinh cho công nhân.

Chỉ tiêu 12b:

- Cửa không được mở trực tiếp vào khu giết mổ.

Chỉ tiêu 12c:

- Trang thiết bị trong nhà vệ sinh đầy đủ (xà phòng, nước, giấy vệ sinh...), vệ sinh sạch sẽ và bảo trì thường xuyên

12.2.2. Phạm vi

- Tất cả các phòng vệ sinh trong khu giết mổ.

12.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Kiểm tra thực tế, kết hợp với phỏng vấn (nếu cần thiết).

- Phù hợp với 12.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 12.2.1:
 - Chỉ tiêu 12a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 12a: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 12b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 12b: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 12c:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 12c: lỗi nhẹ (Mi)

13. VỆ SINH CÔNG NHÂN GIẾT MỔ

13.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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 BHLĐ 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	[]		[]	

13.2. Cách tiến hành

13.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 13a:

- Người trực tiếp giết mổ gia cầm được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ 6 tháng một lần theo quy định của Bộ Y Tế. Hồ sơ được lưu giữ đầy đủ.

Chỉ tiêu 13b:

- Có phòng thay BHLĐ và cất giữ dụng cụ cá nhân.

Chỉ tiêu 13c:

- Công nhân phải mặc đồ bảo hộ lao động đầy đủ (quần áo, mũ, nón, khẩu trang, găng tay) và không mang trang sức khi làm việc.
- Sử dụng bảo hộ đúng cách (bảo hộ chỉ được mặc khi vào ca sản xuất, được làm sạch trước và sau mỗi ca giết mổ).

Chỉ tiêu 13d:

- Những người đang mắc các bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da theo danh mục quy định của Bộ Y Tế không được tham gia trực tiếp vào quá trình giết mổ.
- Những người có vết thương hở phải băng bó bằng vật liệu chống thấm.
- Không được mang thực phẩm, ăn uống, hút thuốc và khạc nhổ trong khu vực giết mổ.
- Rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ, sau khi tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc những vật liệu bị ô nhiễm.

13.2.2. Phạm vi

- Phòng thay và cất giữ bảo hộ lao động công nhân.
- Bảo hộ lao động của công nhân đang giết mổ.
- Quan sát công nhân trong ca sản xuất.
- Hồ sơ

13.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 13.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 13.2.1:
 - Chỉ tiêu 13a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 13a: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 13b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 13b: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 13c:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 13c: lỗi nhẹ (Mi)
 - + Nếu không có đồ bảo hộ lao động cho công nhân: lỗi nặng (Ma).
 - Chỉ tiêu 13d:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 13d: lỗi nặng (Ma)

14. QUẢN LÝ CHẤT THẢI

14.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
14.	GMP 6.1 TT61/2011/TT-BN- NPTNT (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 thông 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	[]		[]	
		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 ATTP được xử lý phù hợp theo quy định	[]			[]
		c. Bảo trì tốt	[]		[]	

14.2. Cách tiến hành

14.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 14.1a:

- Có hệ thống cống thoát nước thải tại tất cả các khu vực bốc dỡ, khu chờ giết mổ và khu giết mổ gia cầm.
- Cống thoát nước thải có nắp đậy, có đường kính phù hợp để có thể thoát tất cả các chất thải trong quá trình giết mổ, làm vệ sinh nhà xưởng, xe vận chuyển gia cầm.
- Hệ thống thoát nước được lắp đặt để nước có thể chảy từ khu sạch đến khu bẩn, đảm bảo không có nước đọng trên sàn.
- Có lưới chắn rác và bể tách mỡ vụn, phủ tạng trước khi nước thải đổ vào hệ thống xử lý nước thải.

Chỉ tiêu 14.1b:

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

Chỉ tiêu 14.1c:

- Nước thải sau khi xử lý phải đạt QCVN 40:2011/BTNMT đối với các chỉ tiêu sau: BOD, COD, Coliforms, pH, NH₃, H₂S, TN, TP, TSS.
- Lưu hồ sơ đầy đủ.

Chỉ tiêu 14.1d:

- Hệ thống xử lý chất thải lỏng phải được vệ sinh sạch sẽ và bảo trì thường xuyên.

Chỉ tiêu 14.2a:

- Có dụng cụ thu gom và vận chuyển chất thải rắn chuyên dùng: phải có nắp đậy và được ghi nhãn theo chức năng sử dụng.

Chỉ tiêu 14.2b:

- Có nơi xử lý gia cầm chết, nội tạng không ăn được đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được.
- Nếu cơ sở không tự xử lý được thì phải ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải.
- Phân, rác thải hữu cơ được xử lý để hạn chế ô nhiễm môi trường.
- Thường xuyên dọn sạch chất thải sau mỗi ca giết mổ.
- Gia cầm chết do dịch bệnh phải được xử lý theo quy định thú y.

Chỉ tiêu 14.2c:

- Hệ thống xử lý chất thải rắn phải được vệ sinh sạch sẽ và bảo trì thường xuyên.

14.2.2. Phạm vi

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và xử lý chất thải trong cơ sở.
- Các đường thoát nước thải các khu vực giết mổ và xử lý nước thải.

14.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra

Xem xét, kiểm tra thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 14.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 14.2.1:
 - Chỉ tiêu 14.1a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 14.1a: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 14.1b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 14.1b: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 14.1c:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 14.1c: lỗi nghiêm trọng (Se)
 - Chỉ tiêu 14.1d:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 14.1d: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 14.2a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 14.2a: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 14.2b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 14.2b: lỗi nghiêm trọng (Se)
 - Chỉ tiêu 14.2c:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 14.2c: lỗi nặng (Ma)

15. THỰC HIỆN QUY TRÌNH GIẾT MỔ

15.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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.	[]			[]

15.2. Cách tiến hành

15.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 15a:

- Gia cầm đã được kiểm dịch trước khi đưa vào cơ sở giết mổ.
- Lưu đầy đủ giấy kiểm dịch tại cơ sở

Chỉ tiêu 15b:

- Có quy trình giết mổ gia cầm, bao gồm trình tự, thao tác từ khi gây choáng, lấy tiết, nhúng nước nóng, đánh lông, rửa, tách phủ tạng và làm sạch, làm lạnh, pha lóc, đóng gói, xử lý phụ phẩm.
- Có các hoạt động giám sát, kiểm soát các thao tác thực hiện theo quy trình.
- Lưu giữ hồ sơ đầy đủ

Chỉ tiêu 15c:

- Quy trình giết mổ phải phù hợp với quy mô và kỹ thuật giết mổ nhằm bảo đảm sản phẩm không bị nhiễm trực tiếp phân, chất thải đường tiêu hóa hoặc bị nhiễm chéo.

Chỉ tiêu 15d:

- Thịt và phủ tạng phải được thú y kiểm tra trước khi vận chuyển.
- Lưu giấy kiểm dịch tại cơ sở

15.2.2. Phạm vi

- Toàn bộ quy trình giết mổ
- Tất cả công nhân giết mổ làm việc ở các công đoạn khác nhau

15.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra

Kiểm tra thực tế, hồ sơ và kết hợp phỏng vấn (nếu cần thiết).

- Phù hợp với 15.2.1. đánh giá đạt (Ac)

- Không phù hợp với 15.2.1:
- Chỉ tiêu 15a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 15a: lỗi nghiêm trọng (Se)
- Chỉ tiêu 15b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 15b: lỗi nặng (Ma)
- Chỉ tiêu 15c:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 15c: lỗi nặng (Ma)
- Chỉ tiêu 15d:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 15d: lỗi nghiêm trọng (Se)

16. VẬN CHUYỂN GIA CÀM VÀ SẢN PHẨM GIA CÀM

16.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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, dễ vệ sinh khử trùng b. Bảo trì tốt	[] []		[] []	

16.2. Cách tiến hành

16.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 16a:

Đối với phương tiện vận chuyển gia cầm sống

- Phương tiện vận chuyển gia cầm được làm bằng vật liệu bền, dễ vệ sinh và khử trùng.
- Sàn phương tiện phải được thiết kế kín, đảm bảo không bị rơi phân, chất thải trên đường vận chuyển.

Đối với phương tiện vận chuyển sản phẩm gia cầm

- Phương tiện vận chuyển thịt được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, trơn, dễ làm vệ sinh khử trùng và có cửa đóng kín.
- Không dùng xe chở động vật sống, phân, hóa chất hoặc chất thải để chuyên chở thịt.

Chỉ tiêu 16b:

- Xe được làm vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi sử dụng và bảo trì thường xuyên

16.2.2. Phạm vi

- Tất cả xe vận chuyển gia cầm và sản phẩm gia cầm.

16.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 16.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 16.2.1:
 - Chỉ tiêu 16a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 16a: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 16b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 16b: lỗi nặng (Ma)

17. HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATVSTP

17.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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	[]		[]	

17.2. Cách tiến hành

17.2.1. Yêu cầu

- Cơ sở phải có người chịu trách nhiệm kiểm soát việc thực hiện quy trình giết mổ và điều kiện vệ sinh thú y trong cơ sở.
- Có quyết định bổ nhiệm hoặc phân công nhiệm vụ

17.2.2. Phạm vi

- Người được giao nhiệm vụ, các hồ sơ có liên quan.

17.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 17.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 17.2.1: lỗi nặng (Ma)

18. TẬP HUẤN

18.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(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	[]		[]	

18.2. Cách tiến hành

18.2.1. Yêu cầu

- Cơ sở phải định kỳ tập huấn quy trình giết mổ và các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm cho từng nhóm công nhân.
- Lưu hồ sơ tập huấn đầy đủ

18.2.2. Phạm vi

- Công nhân giết mổ
- Văn bản, hồ sơ, tài liệu liên quan, danh sách tập huấn.

18.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 18.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 18.2.1: lỗi nặng (Ma)

19. HOẠT ĐỘNG TỰ KIỂM TRA

19.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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	[]	[]	[]	

19.2. Cách tiến hành

19.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 19a1:

- Có kế hoạch và thực hiện việc tự kiểm tra

Chỉ tiêu 19a2:

- Lưu hồ sơ đầy đủ

Chỉ tiêu 19b1:

- Thực hiện điều chỉnh hoạt động giết mổ khi cần thiết

Chỉ tiêu 19a2:

- Lưu hồ sơ đầy đủ

19.2.2. Phạm vi

- Hồ sơ, khu vực giết mổ.

19.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 19.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 19.2.1:
- Chỉ tiêu 19a1:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 19a1: lỗi nặng (Ma)
- Chỉ tiêu 19a2:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 19a2: lỗi nhẹ (Mi)
- Chỉ tiêu 19b1:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 19b1: lỗi nặng (Ma)
- Chỉ tiêu 19b2:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 19b2: lỗi nhẹ (Mi)

20. KHU VỰC NHẬP GIA CÀM SỐNG

20.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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	[] []	[] []		

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 20a:

- Nơi nhập gia cầm có trang thiết bị đảm bảo việc chuyển gia cầm xuống được an toàn.
- Khu nuôi nhốt gia cầm chờ giết mổ phải phù hợp với quy mô giết mổ và đặc điểm của từng loại gia cầm:
 - + Có mái che mưa, che nắng, thoáng mát, không bị dột hoặc mưa tạt.
 - + Nền lát bằng vật liệu chắc chắn, chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh khử trùng và dốc về rãnh thoát nước thải.

Chỉ tiêu 20b:

- Có lối đi cho cán bộ thú y kiểm tra gia cầm trước khi giết mổ.

20.2.2. Phạm vi

- Toàn bộ khu nhập và nhốt gia cầm chờ giết mổ

20.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết)

- Phù hợp với 20.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 20.2.1:
 - Chỉ tiêu 20a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 20a: lỗi nhẹ (Mi)
 - Chỉ tiêu 20b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 20b: lỗi nhẹ (Mi)

21. HỒ SƠ

21.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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	[] []	 []	[]	

21.2. Cách tiến hành

21.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 21a:

- Có đầy đủ hồ sơ nhập gia cầm sống và xuất bán sản phẩm gia cầm

Chỉ tiêu 21b:

- Hồ sơ đầy đủ, chính xác và được lưu giữ trong vòng 2 năm

21.2.2. Phạm vi

- Toàn bộ hồ sơ liên quan đến hoạt động giết mổ, xuất nhập sản phẩm.

21.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết).

- Phù hợp với 21.2.1. đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với 21.2.1:
 - Chỉ tiêu 21a:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 21a: lỗi nặng (Ma)
 - Chỉ tiêu 21b:
 - + Nếu không đáp ứng yêu cầu chỉ tiêu 21b: lỗi nhẹ (Mi)

IV. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Bảng xếp loại

Xếp loại \ Lỗi	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤ 12	0	0
B	>12	0	0
	$Mi + Ma \leq 24$	≤ 10	0
	$Mi + Ma > 24$	≤ 10	0
C	-	>10	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

2. Diễn giải

2.1. Cơ sở đủ điều kiện GMPs: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

2.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng; và
- Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 12 chỉ tiêu.

2.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong Hai trường hợp sau:
 - o Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 12 chỉ tiêu; hoặc
 - o Số lỗi Nặng không quá 10 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 24 chỉ tiêu.

2.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện GMPs: Khi cơ sở xếp loại C

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong 3 trường hợp sau:
 - o Có số lỗi Nặng quá 10 chỉ tiêu; hoặc
 - o Có dưới hoặc bằng 10 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 24 chỉ tiêu.

PHỤ LỤC 5

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

.....

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ GMPs CƠ SỞ BÀM BÁN THỊT (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:
4. Số điện thoại: Số Fax: (nếu có)
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:

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 lóc, 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, dễ 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 lóc, 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					
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					

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)	
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	☐ ☐	☐ ☐			
9	GMP 17	9. Hệ thống quản lý ATVSTP a. Có người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y bảo đảm ATP 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 ATP 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)

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ QUY TRÌNH SẢN XUẤT TỐT (GMPs) CHO CƠ SỞ KINH DOANH THỊT

I. ĐỊNH NGHĨA MỨC LỖI

- 1. Đạt (Acceptable/Pass):** Là đáp ứng hoàn toàn các quy định (viết tắt là Ac).
- 2. Không đạt (Fail):** Sai lệch so với quy định và được chia thành 3 mức lỗi như sau:
 - 2.1. Lỗi nghiêm trọng (Serious):** Là sai lệch gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng trực tiếp tới sức khỏe người tiêu dùng; hoặc gây mất an toàn dịch bệnh; hoặc gây ô nhiễm môi trường; hoặc vi phạm điều luật pháp không cho phép (viết tắt là Se).
 - 2.2. Lỗi nặng (Major):** Là sai lệch có nguy cơ cao gây mất an toàn thực phẩm/dịch bệnh/môi trường (viết tắt là Ma).
 - 2.3. Lỗi nhẹ (Minor):** Là sai lệch có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm/dịch bệnh/môi trường (viết tắt là Mi).

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.
- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

III. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

1. VỊ TRÍ

1.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
1	GMP 10.1	1. Vị trí				
		a. Theo quy hoạch	[]			[]
		b. An toàn cho thực phẩm	[]		[]	

1.2. Cách tiến hành

1.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 1a: Theo quy hoạch của địa phương, được cơ quan có thẩm quyền cấp phép.
- Chỉ tiêu 1b: Xa các khu chăn nuôi, giết mổ và các nguồn gây ô nhiễm (bãi rác, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại, đường quốc lộ), không bị ảnh hưởng bởi khói bụi, hoá chất độc hại của các nhà máy lân cận.

1.2.2. Phạm vi

- Khu bày bán thịt

1.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

- Kiểm tra trên hồ sơ, giấy phép hoạt động, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết).
- Đáp ứng các yêu cầu trong 1.2.1: Đạt (Ac)
- Không phù hợp với yêu cầu 1a: Lỗi nghiêm trọng (Se)
- Không phù hợp với yêu cầu 1b: Lỗi nặng (Ma)

2. NỀN KHU VỰC BÀY BÁN

2.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
2	GMP 15.2.5	2. Nền khu vực pha lóc, 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, dễ vệ sinh b. Bảo trì tốt	[] []	[] []		

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 2a: Sàn khu vực pha lóc, bày bán được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ vệ sinh và khử trùng. Sàn được thiết kế dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, đảm bảo thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn.
- Chỉ tiêu 2b: Sàn khu vực pha lóc, bày bán được bảo trì tốt và vệ sinh sạch sẽ.

2.2.2. Phạm vi

- Nền/sàn khu vực pha lóc, bày bán

2.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

- Xem xét và kiểm tra thực tế toàn bộ bề mặt nền/sàn của khu bày bán
- Đạt yêu cầu 2.2.1: Đạt (Ac).
- Vi phạm 1 trong các yêu cầu của 2.2.1: Lỗi nhẹ (Mi)

3. TƯỜNG, TRẦN

3.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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 lóc, bày bán được làm bằng vật liệu bền, nhẵn, dễ vệ sinh khử trùng	[]	[]		
		c. Bảo trì tốt	[]	[]	[]	

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 3a: Trần/mái được làm bằng vật liệu bền.
- Chỉ tiêu 3b: Tường phía trong khu pha lóc, bày bán được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, chịu nhiệt, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ vệ sinh và khử trùng.
- Chỉ tiêu 3c: Tường, trần/mái được vệ sinh sạch sẽ thường xuyên, bảo trì tốt.

3.2.2. Phạm vi

- Tường, trần/mái phía trong khu pha lóc, bày bán

3.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

- Xem xét và kiểm tra thực tế toàn bộ tường, trần/mái phía trong khu pha lóc, bày bán
- Đạt yêu cầu theo 3.2.1: Đạt (Ac)
- Lỗi nhẹ (Mi): Không phù hợp với chỉ tiêu 3a, 3b, 3c
- Lỗi nặng (Ma): Khi trần/mái khu vực chứa sản phẩm không bao gói không được bảo trì tốt

4. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

4.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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	[]	[]		

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 4a: Cường độ ánh sáng trắng phải đạt:
 - Nơi pha lóc, bày bán: 300 Lux
 - Nơi đóng gói và đông lạnh: 200 Lux
- Chỉ tiêu 4b: Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ
- Chỉ tiêu 4c: Duy trì vệ sinh thường xuyên và bảo trì tốt

4.2.2. Phạm vi

- Hệ thống chiếu sáng trong khu pha lóc, đóng gói, làm lạnh, bày bán

4.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

- Xem xét, kiểm tra thực tế hệ thống chiếu sáng tại tất cả các khu vực
- Đạt yêu cầu 4.2.1: Đạt (Ac)
- Lỗi nặng (Ma): Vi phạm chỉ tiêu 4a, 4b tại khu pha lóc, đóng gói
- Lỗi nhẹ (Mi): Vi phạm chỉ tiêu 4c

5. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI THỊT

5.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(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	[]		[]	

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 5a: Dụng cụ, trang thiết bị tiếp xúc trực tiếp với thịt được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không bị ăn mòn, không độc.
- Chỉ tiêu 5b: Dụng cụ chuyên dùng khu sạch và bẩn riêng biệt, dao và dụng cụ cắt thịt được vệ sinh trước và sau khi sử dụng và được bảo quản đúng chỗ qui định.
- Chỉ tiêu 5c: Dụng cụ, trang thiết bị tiếp xúc trực tiếp với thịt phải được bảo trì tốt, tránh nhiễm chéo cho thịt.

5.2.2. Phạm vi

- Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thịt.

5.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

- Kiểm tra thực tế tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thịt
- Đạt yêu cầu 5.2.1: Đạt (Ac)
- Không đạt yêu cầu 5.2.1: Lỗi nặng (Ma)

6. NƯỚC SỬ DỤNG

6.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
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	[]	[]	[]	

6.2. Cách tiến hành

6.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 6a1: Nước sử dụng phải bảo đảm an toàn thực phẩm; không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm, chất lượng nước phải đáp ứng QCVN 01:2009/BYT.
- Chỉ tiêu 6a2: Nước đạt chỉ tiêu cảm quan;
- Chỉ tiêu 6b: Nước cung cấp cho việc pha lọc, bày bán và vệ sinh phải đầy đủ.
- Chỉ tiêu 6c1: Có chương trình kiểm tra chất lượng nước định kỳ.
- Chỉ tiêu 6c2: Hồ sơ phải lưu tại cơ sở đầy đủ.

6.2.2. Phạm vi

- Nguồn nước sử dụng tại cơ sở kinh doanh
- Phiếu kết quả xét nghiệm chất lượng nước.

6.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Kiểm tra hồ sơ, thực tế, phỏng vấn và lấy mẫu kiểm tra (khi cần) để xác định

- Phù hợp với chỉ tiêu 6.2.1: Đạt (Ac)

Chỉ tiêu 6a: – Không phù hợp chỉ tiêu 6a1: Lỗi nặng (Ma)
 – Không phù hợp chỉ tiêu 6a2: Lỗi nhẹ (Mi)

Chỉ tiêu 6b: – Không phù hợp chỉ tiêu 6b: Lỗi nặng (Ma)

Chỉ tiêu 6c: – Không phù hợp chỉ tiêu 6c1: Lỗi nặng (Ma)
 – Không phù hợp chỉ tiêu 6c2: Lỗi nhẹ (Mi)

7. VỆ SINH CÁ NHÂN NGƯỜI BÀY BÁN

7.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
7	GMP 15.7; 15.8	7. Vệ sinh người bày bán				
		a. Khám sức khỏe 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	[]		[]	

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 7a: Người trực tiếp làm việc tại cơ sở được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ 6 tháng 1 lần theo quy định của BYT. Hồ sơ phải được lưu giữ đầy đủ
- Chỉ tiêu 7b: Người lao động phải mang BHLĐ đúng cách, không mang trang sức khi làm việc
 - BHLĐ phải đầy đủ (quần áo, chụp tóc, găng tay, ủng)
 - BHLĐ phải mặc đúng cách (không mặc BHLĐ từ bên ngoài vào cơ sở bày bán, mặc BHLĐ theo đúng hướng dẫn sử dụng,...)
 - BHLĐ phải được làm sạch trước và sau mỗi ca làm việc
 - Không mang trang sức khi làm việc
- Chỉ tiêu 7c: Duy trì quy phạm vệ sinh khi làm việc:
 - Những người có vết thương hở phải băng bó bằng vật liệu chống thấm

- Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực bày bán
- Không mang thực phẩm vào khu vực pha lóc, bày bán
- Rửa tay bằng xà phòng trước khi làm việc, sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với vật liệu bị ô nhiễm

7.2.2. Phạm vi

- Bảo hộ lao động của công nhân đang làm việc
- Công nhân tại cơ sở kinh doanh
- Hồ sơ

7.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

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

- Đáp ứng các yêu cầu trong 7.2.1: Đạt (Ac)
- Vi phạm việc khám sức khỏe công nhân theo yêu cầu chỉ tiêu 7a: Lỗi nặng (Ma)
- Công nhân không mang BHLĐ theo yêu cầu 7b: Lỗi nặng (Ma)
- Công nhân mang BHLĐ nhưng không mặc BHLĐ đúng cách theo yêu cầu 7b: Lỗi nhẹ (Mi)
- Công nhân vi phạm các quy phạm vệ sinh khi giết mổ theo chỉ tiêu 7c: Lỗi nặng (Ma)

8. VẬN CHUYỂN THỊT VÀ PHỦ TẠNG

8.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
8	GMP 13	8. Vận chuyển				
		a. Phương tiện vận chuyển chuyên dùng	[]		[]	
		b. Bảo trì tốt	[]		[]	

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 8a: Yêu cầu đối với phương tiện vận chuyển
- Thùng xe vận chuyển thịt được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh khử trùng và có cửa đóng kín.
- Không dùng xe vận chuyển gia súc, gia cầm sống, phân, hóa chất hoặc chất thải để chở thịt.
- Thùng xe chứa thịt phải được làm sạch và khử trùng trước khi xếp thịt lên xe.
- Thùng xe phải đóng kín trong suốt quá trình vận chuyển.
- Phương pháp xếp dỡ thịt đảm bảo hạn chế tối đa sự ô nhiễm.
- Chỉ tiêu 8b: Phương tiện vận chuyển thịt phải được vệ sinh và bảo trì thường xuyên đảm bảo phương tiện luôn hợp vệ sinh và hoạt động tốt

8.2.2. Phạm vi

- Tất cả xe vận chuyển thịt và phủ tạng

8.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

- Kiểm tra trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định
- Khi đạt yêu cầu theo 8.2.1 : Đạt (Ac)
- Phương tiện vận chuyển không đáp ứng các yêu cầu theo chỉ tiêu 8a: Lỗi nặng (Ma)
- Phương tiện vận chuyển không được bảo trì tốt: Lỗi nặng (Ma)

9. HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATVSTP

9.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
9	GMP 17	9. Hệ thống quản lý ATVSTP				
		a. Có người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y bảo đảm ATTP trong hoạt động pha lọc, bày bán	[]		[]	
		b. Mọi thủ tục và hoạt động liên quan tới sản xuất phải được ghi chép và lưu tại cơ sở	[]	[]	[]	

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 8a: Cơ sở phải bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động pha lọc, đóng gói, bày bán
- Chỉ tiêu 8b: Mọi thủ tục và hoạt động liên quan tới kinh doanh phải được ghi chép và lưu tại cơ sở
- Có đầy đủ hồ sơ và đảm bảo truy xuất được nguồn gốc sản phẩm.
- Hồ sơ được lưu giữ đầy đủ để lấy và được lưu tại cơ sở ít nhất 2 năm

9.2.2. Phạm vi

- Người được giao trách nhiệm quản lý về điều kiện VSTY và ATTP
- Tài liệu, hồ sơ của quá trình pha lọc, đóng gói, bày bán

9.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

- Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết
- Đáp ứng các yêu cầu của 9.2.1: Đạt (Ac)
- Không có người chịu trách nhiệm về VSTY và ATTP theo chỉ tiêu 9a: Lỗi nặng (Ma)
- Hồ sơ bị thiếu, không thể truy xuất nguồn gốc theo chỉ tiêu 9b: Lỗi nặng (Ma)
- Hồ sơ không được lưu giữ trong vòng 2 năm theo chỉ tiêu 9b: Lỗi nhẹ (Mi)

10. TẬP HUẤN

10.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
10	GMP 15.9	10. Tập huấn Có kế hoạch và triển khai tập huấn về ATTP cho cán bộ, người lao động	[]	[]	[]	

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu

- Có kế hoạch và triển khai tập huấn về ATTP cho cán bộ, người lao động làm việc tại cơ sở.
- Lưu đầy đủ hồ sơ về tập huấn

10.2.2. Phạm vi

- Toàn bộ cán bộ, người lao động làm việc tại cơ sở.
- Văn bản, hồ sơ, tài liệu liên quan, danh sách tập huấn.

10.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Chưa có kế hoạch và chưa thực hiện tập huấn cho đội ngũ công nhân: Lỗi nặng (Ma)
- Đã thực hiện tập huấn nhưng không lưu giữ hồ sơ đầy đủ: Lỗi nhẹ (Mi)

11. HOẠT ĐỘNG TỰ KIỂM TRA

11.1. Chỉ tiêu

TT	Tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá			
			(Ac)	(Mi)	(Ma)	(Se)
11	GMP 17.2	11. Hoạt động tự kiểm tra Có kế hoạch và thực hiện việc tự kiểm tra	[]	[]	[]	

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. Yêu cầu

- Cơ sở có kế hoạch và thực hiện việc tự kiểm tra bao gồm:
 - Bản kế hoạch tự kiểm tra
 - Hồ sơ kết quả tự kiểm tra

11.2.2. Phạm vi

- Kế hoạch, hồ sơ của hoạt động tự kiểm tra

11.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn để đánh giá

- Đáp ứng các yêu cầu của 11.2.1: Đạt (Ac)
- Chưa có kế hoạch hoặc chưa thực hiện việc tự kiểm tra: Lỗi nặng (Ma)
- Có kế hoạch nhưng thực hiện chưa đúng quy định, lưu trữ hồ sơ không đầy đủ (duy trì không đều đặn hoặc chưa điều chỉnh hoạt động sau kiểm tra): Lỗi nhẹ (Mi)

IV. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Bảng xếp loại:

Lỗi Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤ 5	0	0
B	> 5	0	0
	$Mi + Ma \leq 10$	≤ 3	0
	$Mi + Ma > 10$	≤ 3	0
C	-	> 3	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

2. Diễn giải:

2.1. Cơ sở đủ điều kiện GMPs: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;
- và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong Hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 05 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 10 chỉ tiêu.

2.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện GMPs: Khi cơ sở xếp loại C

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong 3 trường hợp sau:
 - Có số lỗi Nặng quá 03 chỉ tiêu; hoặc
 - Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 10 chỉ tiêu.



PHẦN 3

**QUY TRÌNH LẤY MẪU ÁP DỤNG CHO
MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM CHĂN NUÔI,
GIẾT MỔ VÀ KINH DOANH THỊT GÀ**

1. MỤC ĐÍCH, ĐỐI TƯỢNG VÀ PHẠM VI ÁP DỤNG

1.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu

Kế hoạch lấy mẫu trong giai đoạn nghiên cứu đánh giá điều kiện sản xuất ban đầu được xây dựng để xác định mức độ ô nhiễm hoá chất, vi sinh vật trong thức ăn, nước uống, nước đá và thịt trước khi thực hiện áp dụng các quy trình thực hành sản xuất tốt và thực hành quản lý tốt (GPPs).

Kế hoạch lấy mẫu trong giai đoạn áp dụng mô hình được xây dựng để đánh giá tính hiệu quả của các thực hành GPPs.

Nghiên cứu đánh giá về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của các cơ sở chăn nuôi, giết mổ và kinh doanh thịt gà. Đánh giá sự phù hợp của các tài liệu hướng dẫn VietGAHP, GMPs và SOPs, trên cơ sở chỉnh sửa và hoàn chỉnh các tài liệu hướng dẫn kỹ thuật này sau khi kết thúc mô hình thí điểm.

1.2. Đối tượng

Đối tượng lấy mẫu cho từng khâu, từng loại mẫu trong chuỗi công đoạn chăn nuôi, giết mổ và kinh doanh:

- Cơ sở chăn nuôi gà lấy các loại mẫu: Nước giếng, nước đã qua hệ thống xử lý nước (nếu có), nước tại núm uống, thức ăn và thịt gà.
- Cơ sở giết mổ lấy các loại mẫu: nước nguồn (giếng, nước máy), nước đã qua hệ thống xử lý nước (nếu có), nước tại vòi rửa, nước đá, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt, nước thải và thịt.
- Cơ sở kinh doanh lấy các loại mẫu: nước sử dụng, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt và thịt.

1.3. Phạm vi

Tài liệu này nhằm mục đích hướng dẫn cán bộ làm công tác thanh tra lấy mẫu kiểm nghiệm của cấp địa phương, trung ương và những người chịu trách nhiệm quản lý chất lượng tại cơ sở chăn nuôi, giết mổ và kinh doanh về phương pháp lấy mẫu, bảo quản và vận chuyển các loại mẫu theo yêu cầu của công việc xây dựng và kiểm soát mô hình thí điểm áp dụng GPPs.

Các hướng dẫn thể hiện trong tài liệu này được xem là các thực hành tốt, các trình tự thủ tục thực hiện công việc lấy mẫu kiểm nghiệm để đánh giá sự phù hợp, mức độ tuân thủ các thực hành sản xuất tốt và đánh giá chứng nhận VietGAHP, GMPs và cũng là tài liệu tham khảo để áp dụng vào bất cứ công tác lấy mẫu kiểm nghiệm trong công tác thanh tra và kiểm soát ATTP. Trong những tình huống cụ thể nào đó có thể có sự sai lệch so với hướng dẫn lấy mẫu này, khi đó nguyên tắc lấy mẫu trong bản hướng dẫn là cơ sở để xây dựng hướng dẫn lấy mẫu cho từng mục đích nội dung công việc cụ thể và phù hợp.

2. ĐỊNH NGHĨA

Trong hướng dẫn này, các từ ngữ được hiểu như sau:

2.1. Nước dùng trong cơ sở chăn nuôi: là nước cho gà uống được bơm trực tiếp từ giếng lên hoặc qua hệ thống xử lý nước, nước sử dụng trong quá trình chăn nuôi gà.

2.2. Nước dùng trong cơ sở chế biến thực phẩm: là nước sử dụng cho quá trình giết mổ, pha lóc thịt, vệ sinh dụng cụ, nhà xưởng trang thiết bị và vệ sinh công nhân.

2.3. Nước thải của cơ sở chăn nuôi, giết mổ và kinh doanh: là nước thải từ các hoạt động của quá trình chăn nuôi, giết mổ và kinh doanh thịt.

2.4. Lô hàng: Là tất cả các thân thịt và mảnh thịt được xếp trên cùng một phương tiện vận chuyển.

2.5. Quầy thịt: Là nơi thực hiện việc bán cả thân thịt hoặc thịt mảnh.

2.6. Pha lóc thịt: là hoạt động cắt thân thịt ra thành nhiều mảnh hoặc lóc thịt thành các khúc thịt không xương hoặc cắt thịt thành các miếng nhỏ.

2.7. Thân thịt: là toàn bộ cơ thể gà sau khi đã được lột phủ tạng và làm sạch.

2.8. Điều kiện vô trùng: là điều kiện lấy mẫu mà người lấy mẫu và dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với mẫu phải đảm bảo không gây ô nhiễm vi sinh vật từ bên ngoài vào.

2.9. Mẫu đơn: là mẫu được lấy từ một đối tượng hoặc một vị trí riêng rẽ.

2.10. Mẫu chính thức: là mẫu đại diện cho một đối tượng cần được kiểm tra đánh giá, là mẫu gộp của nhiều mẫu đơn.

2.11. Cơ sở giết mổ: là nơi mà ở đó diễn ra các hoạt động giết mổ và kiểm tra vệ sinh thịt cho người tiêu thụ đã được thực hiện.

2.12. An toàn thực phẩm: là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại cho sức khỏe và tính mạng con người.

2.13. Bệnh truyền qua thực phẩm: là bệnh do ăn uống thực phẩm bị nhiễm tác nhân gây bệnh.

2.14. Nhu cầu oxy hóa học (COD): là lượng oxy cần thiết để oxy hóa hoàn toàn các vật chất hữu cơ trong nước thải (mg/l).

2.15. Nhu cầu oxy sinh hóa (BOD): là lượng oxy cần thiết để oxy hóa hoàn toàn các vật chất hữu cơ trong nước thải bởi vi sinh vật (mg/l).

2.16. Nitơ tổng số (TN): Tổng lượng nitơ trong nước thải (mg/l).

2.17. Phospho tổng số (TP): Tổng lượng phospho trong nước thải (mg/l).

3. HƯỚNG DẪN LẤY MẪU

Mỗi mẫu gửi tới phòng kiểm nghiệm sẽ được coi là mẫu gửi chính thức. Mẫu là đại diện cho đối tượng cần được đánh giá của cơ sở chăn nuôi, giết mổ và kinh doanh. Phương pháp lấy mẫu phải đảm bảo các mẫu đơn không bị nhiễm chéo hoặc bị ô nhiễm từ bên ngoài trong quá trình bảo quản và vận chuyển tới phòng kiểm nghiệm. Việc lấy mẫu phải được thực hiện đúng phương pháp để mẫu đó phải đại diện cho tất cả đặc điểm của đối tượng cần đánh giá tại cơ sở chăn nuôi, giết mổ và kinh doanh.

3.1. Yêu cầu đối với người đi lấy mẫu

3.1.1. Sử dụng bảo hộ lao động sạch tránh rủi ro lây nhiễm khi lấy mẫu.

3.1.2. Rửa tay sạch và mang bao tay khi lấy mẫu.

3.1.3. Không sử dụng bao bì bị hư hỏng để đựng mẫu (hở, rách, thủng) vì có thể bị lây nhiễm bởi các tác nhân bên ngoài.

3.1.4. Sử dụng dụng cụ chứa và bảo quản mẫu phù hợp với tính chất của mẫu.

3.1.5. Đeo găng tay trước khi tiến hành lấy mẫu tiếp theo nếu trong trường hợp có nguy cơ nhiễm chéo. Trong cùng một cơ sở khi lấy các loại mẫu khác nhau cần thay găng tay.

3.1.6. Đóng kín dụng cụ chứa mẫu sau khi cho mẫu vào để bảo đảm mẫu không rơi ra ngoài hoặc không bị ô nhiễm từ bên ngoài vào trong quá trình vận chuyển, bảo quản mẫu.

3.1.7. Người lấy mẫu cần mang đủ thiết bị và găng tay tiệt trùng để thực hiện lấy mẫu đúng theo kế hoạch trong ngày. Cần chú ý thận trọng không để dụng cụ và găng tiệt trùng tiếp xúc với các bề mặt khác ngoài sản phẩm lấy mẫu.

3.1.8. Người lấy mẫu phải chuẩn bị đầy đủ toàn bộ các dụng cụ lấy mẫu trước khi tiến hành lấy mẫu. Để mẫu vào ngay trong túi đựng mẫu. Nếu mẫu hoặc 1 phần của mẫu bị rơi ra ngoài thì không được nhặt lại cho vào túi đựng mẫu vì việc đó có thể sẽ làm mẫu bị ô nhiễm.

3.2. Yêu cầu đối với mẫu lấy để kiểm tra

3.2.1. Mẫu nước

Quy trình này được viết chung cho việc lấy mẫu:

- Nước uống cho gà tại cơ sở chăn nuôi
- Nước dùng tại cơ sở giết mổ
- Nước dùng tại cơ sở kinh doanh

3.2.2. Mục tiêu của kế hoạch lấy mẫu nước

- Xác định chất lượng, mức độ ô nhiễm hoá chất và vi sinh vật của nguồn nước trước khi áp dụng quy trình thực hành sản xuất tốt (GPPs).
- Giám sát và đánh giá việc áp dụng quy trình thực hành sản xuất tốt (GPPs) trong việc quản lý chất lượng nước cho cơ sở.

3.2.2.1. Các yếu tố cần xem xét

- Nước ngầm là nguồn nước chủ yếu sử dụng ở Việt Nam trong chăn nuôi (trên 87%). Thành phần của nước ngầm ít thay đổi, nó phụ thuộc vào tính chất của tầng đất chứa nước và độ sâu của giếng. Một cơ sở có thể có nhiều giếng với mục đích khác nhau nhưng chỉ lấy nguồn nước giếng làm nước uống cho gà. Mỗi giếng lấy một mẫu chính thức nhưng lấy mẫu nước uống trên nùm uống thì lấy mẫu gộp (5 mẫu / 1 mẫu gộp).
- Cơ sở giết mổ có thể có 2 nguồn cung cấp nước cho việc giết mổ và vệ sinh: nước ngầm và nước cấp. Nên lấy mẫu nước dùng tại bồn trữ nước và vòi rửa thịt lần cuối. Đối với các cơ sở giết mổ sử dụng nguồn nước đá để ngâm thân thịt thì nguồn nước đá phải có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng vệ sinh của nguồn nước, quy trình sản xuất đá phải phù hợp. Đối với các cơ sở mua nước đá từ bên ngoài vào thì nước đá phải được sản xuất từ cơ sở bảo đảm điều kiện vệ sinh.
- Phân tích chỉ tiêu vi sinh vật đối với cả nước đá, nước nguồn và nước tại các loại vòi rửa, nùm uống. Nếu kết quả xét nghiệm nguồn nước lần thứ nhất phát hiện chỉ tiêu vi sinh vật hoặc hóa học vượt giới hạn cho phép cần lấy mẫu kiểm tra lại và lấy mẫu nước tại nguồn nước (giếng, bồn chứa) để xác định nguyên nhân gây ô nhiễm.

3.2.2.2. Dụng cụ lấy mẫu và bảo quản mẫu

- Quần áo bảo hộ sạch và giặt tay sử dụng một lần.
- Bình chứa mẫu là polyethylene hoặc polypropylene đã được hấp tiệt trùng, dung tích 100ml.
- Cồn 70% và bông thấm nước.
- Thiết bị giữ lạnh hoặc bình đá khô ($1-5^{\circ}\text{C}$).
- Kẹp bằng thép không gỉ.
- Cốc đồng thủy tinh.



3.2.3. Mẫu thức ăn

3.2.3.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu

- Xác định hàm lượng kháng sinh, kim loại nặng, vi sinh vật, nấm mốc có trong thức ăn chăn nuôi có thể ảnh hưởng đến sức khỏe gà, mức độ tồn dư, ô nhiễm đối với sản phẩm thịt.
- Trong quá trình thực hiện mô hình thí điểm, đánh giá tính khả thi, sự phù hợp của quy phạm thực hành chuẩn (SOPs) và tính hiệu quả của việc thực hiện các yêu cầu về thực hành sản xuất tốt (GAHP, GMPs) và các quy phạm thực hành chuẩn (SOPs) tương ứng.

3.2.3.2. Các yếu tố cần xem xét

- Thức ăn chăn nuôi của các trang trại tham gia mô hình thí điểm sẽ không cần lấy mẫu kiểm tra phân tích lại đặc biệt đối với các chỉ tiêu hóa học như kháng sinh, kích thích tố tăng trưởng... nếu các trang trại có hợp đồng cung cấp thức ăn chăn nuôi với các công ty thức ăn lớn và có đăng ký chất lượng và được cơ quan quản lý kiểm tra cấp phép định kỳ hoặc trong trường hợp đã thực hiện việc lấy mẫu phân tích, kết quả kiểm nghiệm cho thấy hàm lượng kháng sinh, vi sinh vật và nấm mốc không vượt quá các giới hạn cho phép theo tiêu chuẩn.
- Tuy nhiên, các cơ sở chăn nuôi cũng nên lấy mẫu tại kho thức ăn để kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu nấm mốc, vi sinh để đánh giá kho bảo quản đã đảm bảo chưa, kho có làm ảnh hưởng đến chất lượng thức ăn không.



3.2.3.3. Dụng cụ lấy mẫu và bảo quản mẫu

- Áo, găng tay bảo hộ
- Dụng cụ lấy mẫu cám: Thìa inox được tiệt trùng, bao gói.
- Túi nilông đựng mẫu vô trùng (loại 50g và 500g).
- Cồn 70%, bông thấm nước, kẹp bằng thép không gỉ.
- Đèn cồn.
- Thùng bảo quản lạnh.

3.2.4. Mẫu nước thải

3.2.4.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu

- Trước khi thực hiện mô hình: Xác định mức độ ô nhiễm hoá chất và vi sinh vật của nước thải trước khi đổ ra môi trường.
- Khi thực hiện mô hình: đánh giá hiệu quả của việc thực hiện các yêu cầu về thực hành sản xuất tốt (GPPs).

3.2.4.2. Các yếu tố cần xem xét

- Khi lấy mẫu phân tích cần xác định chính xác vị trí cống xả từ cơ sở ra môi trường xung quanh, nếu cơ sở có nhiều cống xả, thì mẫu được lấy ở các vị trí khác nhau.

3.2.4.3. Dụng cụ lấy mẫu và bảo quản mẫu

- Quần áo bảo hộ và găng tay sử dụng một lần.
- Bình chứa mẫu là polyethylene hoặc polypropylene đã được hấp tiệt trùng, dung tích 100ml.
- Ca mức nước thải bằng thép không rỉ.
- Cồn 70%.
- Thiết bị giữ lạnh hoặc bình đá khô ($1-5^{\circ}\text{C}$)

3.2.5. Mẫu dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt trong cơ sở giết mổ và kinh doanh

3.2.5.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu

- Đánh giá hiệu quả của việc thực hiện quy phạm thực hành chuẩn (SOPs) làm sạch và khử trùng trong cơ sở giết mổ và kinh doanh.

3.2.5.2. Các yếu tố cần xem xét

- Lấy mẫu kiểm tra vi sinh vật phải thực hiện trước khi bắt đầu sản xuất.
- Không được lấy mẫu trong khi đang sản xuất.
- Nếu nhìn thấy dấu hiệu của bụi, bẩn trên các bề mặt cần kiểm tra thì kết luận là việc thực hiện vệ sinh không đạt yêu cầu, không cần lấy mẫu để xét nghiệm vi sinh.
- Phải đảm bảo rằng tất cả các bề mặt phải được làm vệ sinh và khử trùng phải được kiểm tra.
- Các bề mặt kiểm tra phải được làm sạch và khử trùng, khô, phẳng, nhẵn.
- Khoảng hai phần ba tổng số mẫu được lấy từ các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Chú trọng lấy mẫu trên các dụng tiếp xúc trực tiếp với thịt.

3.2.5.3. Dụng cụ lấy mẫu và vận chuyển

- Găng tay dùng 1 lần, áo bảo hộ.
- Bông cotton, kẹp vô trùng.
- Ống nghiệm đựng tấm bông vô trùng được làm ẩm bằng 1ml (0,85% NaCl và 1% pepton).
- Ống nghiệm đựng 40 ml dung dịch bảo quản mẫu (0,85% NaCl và 1% pepton) vô trùng.
- Thùng bảo ôn



3.2.6. Mẫu thịt tại cơ sở giết mổ

3.2.6.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu

- Đánh giá ban đầu về mức nhiễm khuẩn trên thịt tại cơ sở giết mổ trước khi thực hiện mô hình thí điểm.
- Giám sát và đánh giá hiệu quả của việc thực hiện các yêu cầu về thực hành sản xuất tốt (GMPs) và các quy phạm thực hành chuẩn (SOPs) để giảm mức độ nhiễm vi sinh vật trên thịt.
- Đánh giá được hiệu quả của việc áp dụng các quy trình thực hành chăn nuôi tốt (VietGAHP) trong kiểm soát chất cấm, kháng sinh và kim loại nặng.

3.2.6.2. Các yếu tố cần xem xét

- Mức độ ô nhiễm vi sinh vật trên thân thịt là chỉ số phản ánh tổng hợp điều kiện vệ sinh của các yếu tố tham gia sản xuất cũng như hiệu quả của việc áp dụng các biện pháp ngăn chặn quá trình nhiễm khuẩn chéo trong quá trình sản xuất. Đồng thời các chỉ số này cũng là thước đo đánh giá sơ bộ mức độ an toàn của sản phẩm. Khi lấy mẫu để kiểm tra vi sinh vật, dụng cụ lấy mẫu phải vô trùng, thao tác thực hiện tránh làm ô nhiễm chéo vi khuẩn từ bên ngoài vào mẫu.
- Lấy mẫu tại cơ sở giết mổ cũng phân tích các chỉ tiêu kháng sinh tồn dư, kim loại nặng, hoocmon và cần mẫu lưu vì vậy lượng thịt cần lấy cho 1 mẫu: 1kg

3.2.6.3. Dụng cụ lấy mẫu và bảo quản mẫu

- Găng tay, áo bảo hộ
- Cồn và bông thấm nước
- Kẹp bằng thép không gỉ
- Khuôn lấy mẫu vô trùng, kích thước 10cmx10cm
- Hộp đựng miếng gác vô trùng (cần 4 miếng /1 thân thịt)
- Túi nylon vô trùng đựng mẫu thịt thể tích 2kg
- Dụng cụ bảo quản lạnh

3.2.7. Mẫu thịt tại cơ sở kinh doanh

3.2.7.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu

- Đánh giá ban đầu về mức nhiễm khuẩn của thịt tại cơ sở kinh doanh trước khi thực hiện mô hình.
- Giám sát việc thực hiện các yêu cầu về thực hành sản xuất tốt (GMPs) và các quy phạm thực hành chuẩn (SOPs) tương ứng trong quá trình vận chuyển và kinh doanh thịt.

3.2.7.2. Các yếu tố cần xem xét

- Việc lấy mẫu được thực hiện tại cơ sở kinh doanh. Mức độ ô nhiễm vi sinh vật là chỉ số cảnh báo về vệ sinh an toàn thực phẩm của thịt. Thịt ở cơ sở kinh doanh có thể bị nhiễm vi sinh vật trong không khí, trên tay người bán khi sản phẩm đã được mở bao bì vì vậy cần kiểm tra chỉ tiêu vi sinh.



3.2.7.3. Dụng cụ lấy mẫu và bảo quản mẫu

- Găng tay dùng một lần, áo bảo hộ.
- Túi nylon vô trùng đựng mẫu thể tích 2kg.
- Cồn và bông thấm nước.
- Kẹp bằng thép không gỉ.
- Hộp đựng miếng gạc vô trùng (cần 4 miếng /1 thân thịt).
- Dụng cụ bảo quản lạnh.

3.2.8. Phương pháp lấy mẫu

3.2.8.1. Lấy mẫu tại cơ sở chăn nuôi

3.2.8.2. Đối tượng mẫu và chỉ tiêu phân tích

Bảng 1: Kế hoạch lấy mẫu tại cơ sở chăn nuôi

STT	Đối tượng mẫu	Số lượng mẫu/lần lấy mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Phương pháp/Kỹ thuật phân tích tại PKN	Đơn vị	Giới hạn tồn dư tối đa cho phép (MRL)	Tiêu chuẩn/ Quy định tham chiếu
1	Thức ăn	02	Chloramphenicol	LC/MS/MS	µg/kg	ND	TT15/2009/ BNNPTNT
			Furazolidone	HPLC-PDA	µg/kg	ND	QCVN 01-10: 2009/ BNNPTNT
			Chlotetracycline	LC/MS/MS	mg/kg	50	
			Oxytetracycline	LC/MS/MS	mg/kg	50	
			Tylosin	LC/MS/MS	mg/kg	50	
			Pb	AOAC 2010 (973.35)	mg/kg	5	
			Cd	AOAC 2010 (973.35)	mg/kg	1	
			As	AOAC 2010 (986.15)	mg/kg	2	
			TPC	ISO 4833:2003	CFU/g	10 ⁶	
			Salmonella	ISO 6579:2007	/25 g	ND	
2	Nước uống cho gà	1 mẫu nước giếng hoặc 1 mẫu nước đã qua hệ thống xử lý (nếu có). 1 mẫu nước lấy tại núm uống của gà.	As	SMEWW(*) 2005 (3114 B)	mg/L	0.05	QCVN 01-39:2011/ BNNPTNT
			Pb	SMEWW(*) 2005 (3120 B)	mg/L	0.1	
			Cd	SMEWW(*) 2005 (3120 B)	mg/L	0.05	
			E.coli	SMEWW 2005 (9222G)	CFU/ 100 mL	0	
			Total Coliforms	SMEWW 2005 (9222B)	CFU/ 100 mL	30	

a) Tần suất và thời điểm lấy mẫu tại trại

- Trước khi thực hiện mô hình: 1 lần khi bắt đầu triển khai mô hình thí điểm
- Đánh giá hiệu quả của việc áp dụng các SOPs về quản lý thức ăn chăn nuôi khi áp dụng VietGAP: 6 tháng/ lần. Trong trường hợp mẫu thức ăn không đạt chỉ tiêu phân tích, cơ sở phải tìm hiểu nguyên nhân tại sao, đưa ra hướng khắc phục và tiến hành lấy mẫu trở lại sau khi đã tiến hành khắc phục mức lỗi.
- Thời điểm lấy mẫu: trước khi giết mổ 1 tuần hoặc 10 ngày.

b) Số mẫu chính thức: 2 mẫu. Mẫu chính thức được lấy gộp của 5 mẫu đơn từ các ô chuồng khác nhau.

c) Vị trí lấy mẫu

- Mẫu được lấy ngẫu nhiên tại máng ăn ngay khi thức ăn vừa đổ vào máng.
- Nếu trại có nhiều dãy chuồng thì lấy theo hình chữ X.

d) Quy trình lấy mẫu

- Bước 1. Chuẩn bị 10 túi chứa mẫu nhỏ 50g và 2 túi chứa mẫu 500g, xác định các ô chuồng lấy mẫu, ghi ký hiệu mẫu trên bao 500g.
- Bước 2. Đeo găng tay, lấy thìa xúc mẫu ra khỏi bao gói, tiết trùng thìa lấy mẫu bằng cách hơ thìa trên ngọn lửa đèn cồn.
- Bước 3. Mở bao chứa mẫu loại nhỏ (50g), lấy thìa xúc 4 thìa cám từ máng ăn vào túi đựng mẫu, gắn chặt hoặc kéo chặt miệng túi mẫu lại, cho vào túi 500g cho phân tích vi sinh vật.
- Bước 4. Lấy một túi nhỏ 50g khác, làm tương tự như bước 3 cho phân tích lý hóa.
- Bước 5. Di chuyển sang ô chuồng thứ 2 và tiếp tục lấy mẫu ở 4 ô chuồng còn lại cho việc lấy mẫu phân tích vi sinh và lý hóa. Các mẫu tiếp theo được cho vào túi 500g đã ghi nhãn.
- Bước 6. Buộc chặt túi đựng mẫu chính thức, cho vào thùng chứa và chuyển đến phòng kiểm nghiệm tối đa 24 giờ sau khi lấy mẫu.



Chú ý: Sau mỗi lần lấy mẫu, túi plastic phải được đóng kín, thìa xúc mẫu phải được tiết trùng bằng đèn cồn trước khi lấy mẫu tiếp theo.

e) Đóng gói vận chuyển và bảo quản

Các túi mẫu được đựng trong các thùng đựng mẫu và được chuyển đến phòng thí nghiệm phân tích chậm nhất sau 24 giờ.

3.2.8.3. Lấy mẫu nước

a) Tần suất và thời điểm lấy mẫu tại trại

- Lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu hóa học và vi sinh một lần trước khi áp dụng VietGAHP.
- Đánh giá hiệu quả của việc áp dụng VietGAHP: 6 tháng/ lần. Trong trường hợp mẫu nước không đạt chỉ tiêu phân tích, cơ sở phải tìm hiểu nguyên nhân tại sao, đưa ra hướng khắc phục và tiến hành lấy mẫu trở lại sau khi đã tiến hành khắc phục mức lỗi.

b) Số mẫu chính thức: số lượng mẫu chính thức $A = X1 + X2$

$X1=1$: là mẫu nước giếng cung cấp nước uống cho trại chăn nuôi. Lấy mẫu gộp trong trường hợp có nhiều hơn 1 giếng.

$X2 = 1$: là mẫu gộp lấy tại 5 vòi cung cấp nước

c) Vị trí lấy mẫu nước

- Tại nguồn cung cấp nước: từ giếng đưa lên bể chứa đã qua hệ thống xử lý nước (nếu có).
- Các mẫu gộp được lấy tại:
 - o Trại chăn nuôi: Tại đầu nướm uống hoặc máng uống

d) Quy trình lấy mẫu tại nguồn (bể chứa nước từ giếng bơm vào)

- Bước 1. Chuẩn bị đầy đủ dụng cụ lấy mẫu.
- Bước 2. Ghi hoặc dán ký hiệu mẫu lên bình đựng mẫu.
- Bước 3. Đeo găng tay
- Bước 4. Dùng bông cotton lau đầu vòi nước, mở vòi nước cho chảy tự do ít nhất 5 phút
- Bước 5. Lấy mẫu cho phân tích vi sinh vật:

- o Mở nắp bình chứa mẫu đã khử trùng, sau đó cho nước chảy vào, mực nước cách miệng bình khoảng 1cm – 1,5cm, dừng lại. Thể tích mẫu nước cần lấy khoảng 2-3 lít.
- o Vặn chặt nắp bình, giữ mẫu trong thùng bảo quản nhiệt độ 1-5°C, tối đa 24 giờ cho đến khi tới phòng kiểm nghiệm để phân tích vi sinh vật.

- Bước 6. Lấy mẫu cho phân tích kim loại nặng:
 - o Xả nước khoảng 5 phút cho hết nước cũ rồi mới lấy mẫu nước mới vào bình đựng mẫu, thể tích mẫu cần lấy khoảng 3-4 lít.
 - o Đậy nắp bình, giữ mẫu trong thùng bảo quản.



- Bước 7. Bảo quản mẫu phân tích vi sinh ở nhiệt độ 1-5°C, tối đa 24 giờ cho đến khi phân tích, không được làm đông lạnh mẫu. Mẫu phân tích kim loại nặng bảo quản ở nhiệt độ thường.

e) Quy trình lấy mẫu tại núm uống các dãy chuồng

- Từ bước 1 – bước 3. Thực hiện như khoản d).
- Bước 4. Dùng bông cotton lau kỹ núm uống tự động cả bên trong lẫn bên ngoài, dùng kẹp ấn vào núm uống cho nước chảy tự do ít nhất 5 phút.
- Bước 5, 6. Lấy mẫu phân tích vi sinh (thực hiện như khoản d).
- Bước 7. Lấy mẫu phân tích kim loại nặng (thực hiện như khoản d).

f) Lấy mẫu nước bổ sung lần thứ 2 (áp dụng khi phân tích mẫu nước phát hiện nhiễm vi sinh vật hoặc kim loại nặng)

- Lấy 3 mẫu đơn (100ml mỗi mẫu) trộn thành một mẫu gộp.
- Tại nguồn cung cấp nước: từ giếng đưa lên bể chứa.
- Cách lấy mẫu tương tự như lần thứ nhất.

g) Bảo quản và vận chuyển

Các bình đựng mẫu được để trong các thùng bảo quản ở nhiệt độ 1-5°C, mẫu được chuyển đến phòng thí nghiệm và phân tích chậm nhất là sau 24 giờ đối với các thử nghiệm vi khuẩn học. Không được làm đông lạnh mẫu.

3.2.9. Lấy mẫu tại cơ sở giết mổ

3.2.9.1. Đối tượng mẫu và chỉ tiêu phân tích

Bảng 2: Kế hoạch lấy mẫu tại cơ sở giết mổ

STT	Đối tượng mẫu	Số lượng mẫu/lần lấy mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Phương pháp/Kỹ thuật phân tích tại PKN	Đơn vị	Giới hạn tồn dư tối đa cho phép (MRL)	Tiêu chuẩn/ Quy định tham chiếu
1	Nước (nước dùng và nước đá)	Đối với nước dùng: 02 (1 mẫu nước giếng đã qua hệ thống xử lý nếu có và 1 mẫu nước tại vòi rửa cuối cùng). Đối với nước đá: 01 mẫu	As	SMEWW(*) 2005 (3114 B)	mg/L	0.01	QCVN 01:2009/BYT
			Pb	SMEWW(*) 2005 (3120 B)	mg/L	0.01	
			Cd	SMEWW(*) 2005 (3120 B)	mg/L	0.003	
			E. coli	SMEWW 2005 (9222G)	CFU/100 mL	0	
			Coliforms	SMEWW 2005 (9222B)	CFU/100 mL	0	
	Nước thải	01	As	SMEWW(*) 2005 (3114 B)	mg/L	0.1	TT 61/2010/TT-BNNPTNT (QCVN 40/2011/BT-NMT)
			Cd	SMEWW(*) 2005 (3120 B)	mg/L	0.1	
			Pb	SMEWW(*) 2005 (3120 B)	mg/L	0.5	
			Hg	SMEWW(*) 2005 (3112 B)	mg/L	0.01	
			COD	SMEWW(*) 2005 (5220 - D)	mg/L	150	
			BOD5	TCVN 6001 : 1995	mg/L	50	
			Total N	TCVN 6638 : 2000	mg/L	30	
			Total P	SMEWW(*) 2005 (2540 - D)	mg/L	100	
			Coliforms	TCVN 6187-1: 2009	CFU/100ml	5000	
3	Dụng cụ	01 mẫu/dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm thịt	Enterobacteriaceae	ISO 21528:2004	CFU/cm2	1	TT 61/2010/ BNNPTNT
			TPC	ISO 4833:2003	CFU/cm2	10	
4	Mẫu thịt	02	Pb	ICP/MS	mg/kg	0.1	TT 29/2010/ BNNPTNT

STT	Đối tượng mẫu	Số lượng mẫu/lần lấy mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Phương pháp/Kỹ thuật phân tích tại PKN	Đơn vị	Giới hạn tồn dư tối đa cho phép (MRL)	Tiêu chuẩn/ Quy định tham chiếu
			Cd	ICP/MS	mg/kg	0.05	
			Tetracyclines group (TC, OTC, CTC)	HPLC/PDA	µg/kg	200	
			Chloramphenicol	LC/MS/MS	µg/kg	ND	TT 15/2009/ BNNPTNT
			Furazolidone metabolide (AOZ)	LC/MS/MS	µg/kg	ND	
			E.coli	ISO 16649-1:2001	CFU/g	500	QCVN 8-3: 2012/BYT
			Salmonella	ISO 6579:2002	/25 g	0	
			TPC	ISO 4833:2003	CFU/g	500000	

a. Tần suất và thời điểm lấy mẫu

- Lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu hóa học và vi sinh một lần trước khi áp dụng GMPs.
- Đánh giá hiệu quả của việc áp dụng GMPs: 6 tháng/ lần. Trong trường hợp mẫu nước vòi và nước đá không đạt chỉ tiêu phân tích, cơ sở phải tìm hiểu nguyên nhân tại sao, đưa ra hướng khắc phục và tiến hành lấy mẫu trở lại sau khi đã tiến hành khắc phục mức lỗi.

b. Số mẫu chính thức và vị trí lấy mẫu

- Lấy 01 mẫu nước nguồn được trữ tại bồn đã qua hệ thống xử lý nước nếu có
- Lấy 01 mẫu nước tại vòi rửa cuối cùng
- Lấy 01 mẫu nước đá tại vị trí tiếp nhận nước đá, trước khi thả vào bồn ngâm lạnh

c. Quy trình lấy mẫu

Đối với nước đá

- Bước 1. Chuẩn bị đầy đủ dụng cụ lấy mẫu.
- Bước 2. Mặc áo bảo hộ, đeo găng tay.
- Bước 3. Ghi hoặc dán ký hiệu mẫu lên túi đựng mẫu.
- Bước 4. Dùng dao inox đã tiệt trùng chặt 1 – 2 cục đá từ tầng lớn trong thùng chứa đá khoảng 0,2kg/mẫu trước khi thả vào bồn ngâm lạnh.
- Bước 5. Cho cục đá vào túi plastic vô trùng, cột chặt miệng túi, giữ mẫu trong thùng bảo quản.

Đối với nước dùng tại cơ sở giết mổ

- Thực hiện tương tự như mục d. Quy trình lấy mẫu tại nguồn trong phần 3.2.8.3 Lấy mẫu nước tại trại

d. Bảo quản và vận chuyển

- Các bình đựng mẫu được để trong các thùng bảo quản ở nhiệt độ 1-5°C, mẫu được chuyển đến phòng thí nghiệm và phân tích chậm nhất sau 24 giờ đối với các thử nghiệm vi khuẩn học. Không được làm đông lạnh mẫu.

3.2.9.2. Lấy mẫu nước thải

a) Tần suất và thời điểm lấy mẫu

- Trước khi bắt đầu triển khai mô hình thí điểm: 1 lần.
- Trong giai đoạn thực hiện mô hình thí điểm: 6 tháng/ lần.

b) Số mẫu chính thức

- Số lượng mẫu chính thức: 1 lần/ mẫu nếu chỉ có 1 cống xả.
- Nhiều cống xả thì lấy ở các cống xả khác nhau và gộp thành một mẫu.



c) Vị trí lấy mẫu nước thải

- Tại cống xả cuối cùng trước khi đổ ra môi trường ngoài cơ sở giết mổ.
- Thời điểm lấy mẫu: buổi sáng từ 8 giờ - 12 giờ.

d) Quy trình lấy mẫu

- Bước 1. Chuẩn bị đầy đủ dụng cụ lấy mẫu.
- Bước 2. Ghi hoặc dán ký hiệu mẫu lên bình đựng mẫu.
- Bước 3. Đeo găng tay, khử trùng ca mức nước thải bằng cồn 70% - đốt và để nguội
- Bước 4. Lấy mẫu phân tích vi sinh vật: Dùng ca đã khử trùng mức nước thải, mở nắp bình chứa mẫu đã khử trùng, đổ nước thải vào, mực nước cách miệng bình khoảng 1cm – 1,5cm thì đẩy nắp bình đựng mẫu lại, giữ mẫu trong thùng bảo quản ở nhiệt độ 1-5°C, thể tích mẫu cần lấy 1-2 lít.
- Nếu phải lấy mẫu gộp, thì lần thứ 2 và thứ 3 cũng làm tương tự như trên, gộp 3 mẫu thành 1 mẫu chính thức (100ml)
- Bước 5. Lấy mẫu phân tích kim loại nặng và các chỉ tiêu hóa học: Dùng ca mức nước thải, đổ vào bình chứa mẫu đã mở sẵn, mực nước cách miệng bình khoảng 1cm – 1,5cm thì đẩy nắp bình đựng mẫu lại, bảo quản ở nhiệt độ thường, thể tích cần lấy khoảng 4-5 lít.
- Nếu mẫu gộp, thì lần thứ 2 và thứ 3 cũng làm tương tự như trên (bước 4-5), gộp 3 mẫu thành 1 mẫu chính thức.

e) Bảo quản và vận chuyển

Các bình đựng mẫu được để trong các thùng bảo quản ở nhiệt độ 1-5°C, mẫu được chuyển đến phòng thí nghiệm và phân tích chậm nhất là sau 24 giờ đối với các thử nghiệm vi sinh. Không được làm đông lạnh mẫu. Bình đựng mẫu phân tích hóa học bảo quản ở nhiệt độ phòng.

3.2.9.3. Lấy mẫu bề mặt dụng cụ

a) Loại mẫu và vị trí lấy mẫu

- Dao: 1 mẫu trên 4 dao (dao cắt tiết, dao lấy nội tạng, dao pha lóc...)
- Thớt: 5 mẫu gộp thành 1 mẫu chính thức.
- Bàn pha lóc: 5 mẫu gộp thành 1 mẫu chính.
- Móc treo: 1 mẫu lấy bề mặt của cả 5 móc treo
- Tay công nhân: lấy ngẫu nhiên 5 mẫu tay trái của 5 công nhân.
- Bề mặt xe chở thịt: thùng xe chở thịt vị trí lấy mẫu: lấy mẫu tại 4 góc xe, phần tiếp giáp sàn và một mẫu giữa sàn.



b) Tần suất

- Trước khi áp dụng GMPs: Lấy 1 lần/ loại mẫu dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt.
- Khi áp dụng GMPs trong mô hình thí điểm: Lấy mẫu 02 lần/ năm đối với các thiết bị dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt và kết hợp với các lần lấy các loại mẫu khác. Trong trường hợp, kết quả phân tích mẫu chưa đạt chỉ tiêu phân tích, cơ sở phải tìm hiểu nguyên nhân tại sao, đưa ra hướng khắc phục và tiến hành lấy mẫu trở lại sau khi đã tiến hành khắc phục mức lỗi.

c) Quy trình lấy mẫu

- Bước 1: Chuẩn bị đầy đủ môi trường bảo quản, vật liệu và dụng cụ trước khi thực hiện việc lấy mẫu.
- Bước 2: Đeo găng tay trước khi bắt đầu thao tác lấy mẫu.
- Bước 3: Đặt dụng cụ lấy mẫu hình chữ nhật có diện tích khoảng 20 cm² trên vị trí cần lấy mẫu.
- Bước 4: Lấy tấm bông trong ống nghiệm lau diện tích bên trong hình chữ nhật. Lau từ trên xuống dưới lau đi lau lại 10 lần.
- Bước 5: Cho miếng tấm bông vừa lau vào ống nghiệm chứa 40ml dung dịch bảo quản mẫu, vặn chặt nắp ống.
- Bước 6: Làm tương tự từ bước 2-5 với các vị trí còn lại.

d) Bảo quản và vận chuyển mẫu

- Ngay sau khi lấy mẫu, mẫu phải được để vào thùng lạnh có đá và giữ nhiệt độ ở mức 1-5°C từ lúc lấy mẫu đến khi phân tích. Đối với phân tích vi sinh vật, thời gian lưu mẫu tối đa từ lúc lấy mẫu tới khi phân tích là 24 giờ. Không được để mẫu đông lại trước khi phân tích vi sinh.



3.2.9.4. Lấy mẫu thịt

a) Tần suất

- Đánh giá ban đầu về mức ô nhiễm vi sinh vật, kim loại nặng, hoocmon, kháng sinh của thân thịt: 1 lần trước khi bắt đầu triển khai mô hình thí điểm.
- Giám sát việc thực hiện các quy phạm thực hành chuẩn (SOPs) tại cơ sở giết mổ và cơ sở kinh doanh: thực hiện 02 lần/năm.
- Trong trường hợp, kết quả phân tích mẫu chưa đạt chỉ tiêu phân tích, cơ sở phải tìm hiểu nguyên nhân tại sao, đưa ra hướng khắc phục và tiến hành lấy mẫu trở lại sau khi đã tiến hành khắc phục mức lỗi.

b) Thời điểm lấy mẫu và số lượng mẫu

- Sau lần rửa cuối cùng: 5 mẫu/lần lấy mẫu đối với chỉ tiêu vi sinh, chỉ lấy mẫu các thân thịt đã được rửa sạch, không còn vết bẩn.
- Sau khi ngâm lạnh: 5 mẫu/lần lấy mẫu đối với chỉ tiêu vi sinh.
- Sau khi đóng gói: 5 mẫu/lần lấy mẫu đối với chỉ tiêu vi sinh, 2 mẫu/lần lấy mẫu

đối với chỉ tiêu hóa học.

- Tất cả mẫu đều lấy nguyên con.

c) Quy trình lấy mẫu

- Bước 1: Chuẩn bị đầy đủ vật liệu và dụng cụ trước khi thực hiện việc lấy mẫu.
- Bước 2: Dán tem ghi ký hiệu mẫu.
- Bước 3: Đeo găng tay trước khi bắt đầu thao tác lấy mẫu.
- Bước 4: Lấy ngẫu nhiên thân thịt gia cầm tại vị trí rửa lần cuối /trước khi làm lạnh, sau khi ngâm lạnh và sau khi đóng gói.
- Bước 5: Cho thân thịt vào túi vô trùng, gắn kín miệng túi.
- Bước 6: Cho túi mẫu vào trong thùng bảo quản.

d) Vận chuyển và bảo quản

- Ngay sau khi lấy mẫu, cho túi đựng các ống mẫu vào thùng bảo ôn (1-5°C) chuyển về phòng thí nghiệm, thời gian lưu mẫu tối đa từ lúc lấy mẫu tới khi phân tích là 24 giờ. Không được để mẫu đông lại trước khi phân tích vi sinh.

3.2.10. Lấy mẫu tại cơ sở kinh doanh

3.2.10.1. Đối tượng mẫu và chỉ tiêu phân tích

Bảng 3: Kế hoạch lấy mẫu tại cơ sở kinh doanh, bày bán

STT	Đối tượng mẫu	Số lượng mẫu/ lần lấy mẫu	Chỉ tiêu phân tích	Phương pháp phân tích tại PKN	Đơn vị	Giới hạn tồn dư tối đa cho phép (MRL)	Tiêu chuẩn/ Quy định tham chiếu
1	Nước	01 (1 mẫu nước máy)	As	SMEWW(*) 2005 (3114 B)	mg/L	0.01	QCVN 01:2009/BYT
			Pb	SMEWW(*) 2005 (3120 B)	mg/L	0.01	
			Cd	SMEWW(*) 2005 (3120 B)	mg/L	0.003	
			E. coli	SMEWW 2005 (9222G)	CFU/100 mL	0	
			Coliforms	SMEWW 2005 (9222B)	CFU/100 mL	0	
2	Dụng cụ	01 mẫu/dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt	Enterobacteriaceae	ISO 21528:2004	CFU/cm2	1	TT 61/2010/ BNNPTNT
			TPC	ISO 4833:2003	CFU/cm2	10	
			E.coli	ISO 16649-1:2001	CFU/g	500	
3	Mẫu thịt	05	Salmonella	SMEWW(*) 2005 (3112 B)	mg/L	0.01	QCVN 8 - 3: 2012/BYT
			TPC	ISO 6579:2002	/25 g	0	
			TPC	ISO 4833:2003	CFU/g	500000	
			Total N	TCVN 6638 : 2000	mg/L	30	
			Total P	SMEWW(*) 2005 (2540 - D)	mg/L	100	
			Coliforms	TCVN 6187-1: 2009	CFU/100ml	5000	

3.2.10.2. Quy trình lấy mẫu

3.2.10.2.1. Lấy mẫu nước

Tuân thủ theo mục 3.2.8.3 Lấy mẫu nước

3.2.10.2.2. Lấy mẫu dụng cụ

Tuân thủ theo mục 3.2.9.3 Lấy mẫu dụng cụ

3.2.10.2.3. Lấy mẫu thịt

a) Tần suất lấy mẫu

- Đánh giá ban đầu trước khi bắt đầu triển khai mô hình thí điểm: 1 lần
- Giám sát việc thực hiện các SOPs trong thời gian thực hiện mô hình: 02 lần/năm.
- Trong trường hợp, kết quả phân tích mẫu chưa đạt chỉ tiêu phân tích, cơ sở phải tìm hiểu nguyên nhân tại sao, đưa ra hướng khắc phục và tiến hành lấy mẫu trở lại sau khi đã tiến hành khắc phục mức lỗi.

b) Số lượng mẫu

- Lấy 5 mẫu chính thức. Mỗi mẫu chính thức được lấy các mảnh thịt khác nhau nếu cơ sở kinh doanh dạng thịt mảnh và mỗi mẫu chính thức được lấy nguyên 1 thân thịt nếu cơ sở kinh doanh nguyên con.

c) Thời gian lấy mẫu và địa điểm lấy mẫu

- Mẫu được thu thập trong khoảng thời gian 6h đến 6h30 sáng tại cơ sở kinh doanh

d) Quy trình lấy mẫu

- Bước 1: Chuẩn bị đầy đủ vật liệu và dụng cụ trước khi thực hiện việc lấy mẫu.
- Bước 2: Dán tem ghi ký hiệu mẫu.
- Bước 3: Đeo găng tay trước khi bắt đầu thao tác lấy mẫu.
- Bước 4: Lấy ngẫu nhiên thân thịt gia cầm/mảnh thịt tại quầy bày bán của cơ sở kinh doanh.
- Bước 5: Cho thân thịt vào túi vô trùng, gắn kín miệng túi.
- Bước 6: Cho túi mẫu vào trong thùng bảo quản.

e) Bảo quản và vận chuyển mẫu

- Ngay sau khi lấy mẫu, mẫu phải được để vào thùng lạnh có đá và giữ nhiệt độ ở mức 1-5°C từ lúc lấy mẫu đến khi phân tích. Đối với phân tích vi sinh vật, thời gian lưu mẫu tối đa từ lúc lấy mẫu tới khi phân tích là 24 giờ. Không được để mẫu đông lại hoặc tiếp xúc với các khối đá đông lạnh trước khi phân tích vi sinh.

4. NHẬN DIỆN MẪU

Những thông tin dưới đây cần phải cung cấp đầy đủ và đính kèm theo mỗi mẫu để thuận tiện cho việc nhận diện mẫu:

- Ngày lấy mẫu.
- Thông tin về cơ sở nơi mẫu được lấy: HTX ABC, người chăn nuôi XYZ, cơ sở bán buôn 123, v.v.
- Nơi lấy mẫu nước, ví dụ: giếng gần nhà kho.
- Mẫu gộp số, ví dụ: mẫu nước số 1.
- Đánh dấu lên bao bì đối với những sản phẩm đã đóng gói, nếu có.
- Chú thích: bất kỳ thông tin nào cần thiết cho việc truy nguyên nguồn gốc của mẫu cũng như các điều kiện hoàn cảnh khi lấy mẫu, ví dụ như: người chăn nuôi ở chuồng trại đang tiêu độc khử trùng, làm vệ sinh gần đó hoặc vệ sinh cá nhân của người lao động tại cơ sở không đảm bảo, v.v.
- Tham khảo phụ lục 7. Biên bản lấy mẫu.

5. ĐÓNG GÓI, VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN MẪU

Việc bảo quản và vận chuyển mẫu phải được thực hiện trong điều kiện mà không làm ảnh hưởng đến tính nguyên vẹn của mẫu. Tình trạng nhiệt độ vượt quá ngưỡng (1-5°C) có thể làm ảnh hưởng đến tính nguyên vẹn của mẫu hoặc đến đặc tính sinh học của mẫu, hoặc làm thay đổi chỉ số ô nhiễm sinh học lúc ban đầu. Những hướng dẫn dưới đây cần phải triệt để thực hiện nhằm:

- Cần bảo quản lạnh mẫu càng nhanh càng tốt với nhiệt độ từ 1-5°C trước khi gửi mẫu đi để tránh việc tăng sinh của các vi sinh vật.
- Gửi mẫu tới phòng kiểm nghiệm ngay lập tức.
- Nếu không gửi mẫu ngay thì cần phải bảo quản mẫu trong tủ lạnh. (Hướng dẫn này không áp dụng đối với các mẫu thịt và thân thịt).
- Chuyển mẫu đã được bảo quản trong tủ lạnh bằng bao bì chuyển mẫu có chất liệu cách nhiệt đã qua kiểm duyệt, nhờ đó mà mẫu sẽ được chuyển tới phòng kiểm nghiệm với tình trạng tốt.
- Kích thước của bao bì đựng mẫu phải đảm bảo để đựng được tất cả các mẫu.
- Bao bì đựng mẫu, túi đá lạnh, các vật liệu đóng gói phải khô và sạch.
- Chuyển mẫu trong bao bì có túi đá lạnh phù hợp đảm bảo mẫu luôn được giữ ở nhiệt độ 1-5°C.
- Cần chú ý không để mẫu đã đóng gói bị đông lại trong túi đá lạnh. Mẫu bị đông lại sẽ có khả năng tiêu diệt các mầm bệnh. Không đặt túi đá lạnh trực tiếp lên mẫu. Có thể lót thêm một lớp ngoài bao bì đóng gói mẫu.
- Cần gói chặt mẫu để tránh mẫu bị xô dịch trong bao bì đựng mẫu nhưng không được buộc quá chặt tránh làm hỏng hoặc nén chặt mẫu trong quá trình vận chuyển. Nên sử dụng các vật liệu phù hợp, giấy báo hoặc giấy xén nhỏ để chèn.
- Trao đổi với đại diện PKN để phân tích các chỉ tiêu theo các phương pháp hoặc kỹ thuật phân tích như đã chỉ ra trong bảng 1, bảng 2, bảng 3 ở trên hoặc các phương pháp tương đương.

- Xem phụ lục 8. Biên bản gửi mẫu tại Phòng Kiểm nghiệm (có thể sử dụng biểu mẫu của PKN để thay thế cho biểu mẫu này, miễn là các thông tin cần thiết phải thể hiện đầy đủ).

6. KẾT QUẢ PHÂN TÍCH MẪU

Phòng kiểm nghiệm có trách nhiệm điền kết quả phân tích vào báo cáo phân tích mẫu và trong thời gian sớm nhất, gửi một bản báo cáo kết quả cho Ban quản lý Dự án, một bản cho Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nơi lấy mẫu. Hàng tháng, các kết quả phân tích về vi sinh vật và hoá chất sẽ được tổng hợp (bởi Ban QLDA, chuyên gia tư vấn kỹ thuật Việt Nam và Canada) và thảo luận với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để có phản hồi gửi tới người sản xuất về tính hiệu quả của việc áp dụng các thực hành chăn nuôi tốt VietGAHP, thực hành sản xuất tốt (GMPs) và các quy phạm thực hành chuẩn (SOPs) tương ứng.

PHỤ LỤC 6: CÁC TIÊU CHUẨN THAM CHIẾU

1. Kỹ thuật lấy và bảo quản mẫu nước theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5992-1995.
2. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống QCVN 01:2009/BYT theo Thông tư số 04/2009/TT- BYT, ngày 17/6/2009, Bộ Y tế.
3. TCVN 4325: 2007 (ISO 06497:2002). Thức ăn chăn nuôi - Lấy mẫu.
4. Qui chuẩn quốc gia về hàm lượng kháng sinh, hóa dược, vi sinh vật và kim loại nặng tối đa cho phép trong thức ăn hỗn hợp hoàn chỉnh cho gà QCVN 01 - 10: 2009/BNNPTNT.
5. EC Regulation No. 2073/2005 on Microbiological Criteria for Foodstuffs
6. <http://www.ukmeat.org/AssessmentCriteria.htm>.
7. Scottish Statutory Instruments 2002 No. 234 FOOD . The Meat (Hazard Analysis and Critical Control Point) (Scotland) Regulations 2002.
8. TCVN 7046 -2009 Thịt tươi – tiêu chuẩn kỹ thuật
9. QCVN 01 - 04: 2009/BNNPTNT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia - Kỹ thuật lấy và bảo quản mẫu thịt tươi từ các cơ sở giết mổ và kinh doanh thịt để kiểm tra vi sinh vật.
10. QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

PHỤ LỤC 7: BIÊN BẢN LẤY MẪU

BIÊN BẢN LẤY MẪU		
Số nhận dạng mẫu:		
Các thông tin bắt buộc		
Tên/địa chỉ mô hình thí điểm		
Tên ngành hàng		
Loại mẫu		
Tên mẫu		
Số lượng mẫu cần lấy		
Thời gian lấy mẫu		
Địa điểm lấy mẫu		
Loại chai lấy mẫu		
Người lấy mẫu	Tên/Chữ ký	Thông tin liên hệ
Các chỉ tiêu cần phân tích	Hóa lý	Vi sinh
Mẫu đã được bảo quản chưa?	Đã bảo quản	Chưa bảo quản
	(chỉ rõ hóa chất đã bảo quản)	
Người đưa mẫu đến PKN	Tên/Chữ ký	Thông tin liên hệ
Phòng thí nghiệm phân tích mẫu	Tên	Thông tin liên hệ
Thông tin bổ sung (nếu có)		
Tuổi của heo/gà		
Thời gian ngưng dùng thuốc kháng sinh		
Các thông tin khác		
<i>Tất cả các thông tin trong phần thông tin bắt buộc phải được điền đầy đủ</i>		

PHỤ LỤC 8: BIÊN BẢN GỬI MẪU

BIÊN BẢN GỬI MẪU TẠI PHÒNG KIỂM NGHIỆM		
Tên phòng kiểm nghiệm		
Địa chỉ phòng KN		
Ngày lấy mẫu		
Số nhận dạng mẫu		
Tên/địa chỉ mô hình thí điểm		
Tên ngành hàng		
Loại mẫu		
Tên mẫu		
Số lượng mẫu đã lấy		
Thời gian lấy mẫu		
Địa điểm lấy mẫu		
Nhiệt độ của mẫu khi lấy		
Loại chai lấy mẫu		
Đặc điểm của mẫu		
Thứ tự mẫu đã lấy		
Mẫu được bảo quản tốt? Vẫn nguyên trong chai?	<i>Đúng</i>	<i>Sai (Nêu lý do)</i>
Các chỉ tiêu xét nghiệm	<i>Hóa lý</i>	<i>Vi sinh</i>
Mẫu đã được bảo quản chưa?	<i>Đã bảo quản</i>	<i>Chưa bảo quản</i>
	<i>(hóa chất đã dùng để bảo quản)</i>	
Ngày báo cáo kết quả		
Ghi chú (nếu có)		
Người gửi mẫu		Người nhận
Tên và chữ ký		Tên và chữ ký
Ngày:		Ngày:

