

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 lợn

*Hà Nội, tháng 4 năm 2013*

Nhóm tác giả :

Tiến sỹ Lucie Verdon  
Thạc sỹ Martin Michaud  
Thạc sỹ Robert Meilleur

PGS - Tiến sỹ Lã Văn Kính  
Tiến sỹ Nguyễn Văn Lý  
Tiến sỹ Bùi Thị Oanh  
Tiến sỹ Tô Liên Thu  
Tiến sỹ Nguyễn Thị Hoa Lý  
Thạc sỹ Cao Việt Hà  
Thạc sỹ Nguyễn Ngọc Phục

Ban biên tập:

Thạc sỹ Nguyễn Văn Doăng  
Thạc sỹ Nguyễn Viết Hoan

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 (VietGAHP) không những nhằm nâng cao chất lượng, an toàn thực phẩm mà còn hướng đến phát triển nền nông nghiệp bền vững.

Cuốn tài liệu này được cấu trúc thành 03 phần riêng biệt.

- Phần 1: **Sổ tay hướng dẫn áp dụng VietGAHP trong chăn nuôi lợn 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 đến mức chấp nhận được của từng công đoạn chăn nuôi;
- Phần 2: **Sổ tay Thực hành sản xuất tốt (GMPs) trong giết mổ, kinh doanh thịt lợn.** 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 đến mức chấp nhận được của từng công đoạn giết mổ, pha lóc, đóng gói, vận chuyển và kinh doanh;
- Phần 3: **Sổ tay hướng dẫn lập kế hoạch lấy mẫu và quy trình lấy mẫu kiểm nghiệm trong chăn nuôi, giết mổ và bán buôn thịt lợn.** Nhằm giúp xây dựng hiệu quả kế hoạch lấy các loại mẫu trong toàn bộ chuỗi sản xuất, kinh doanh thịt lợn với mục tiêu đánh giá tác động của các Thực hành sản xuất tốt (GPPs) thông qua các chỉ số giám sát về hoá học và sinh học. Việc theo dõi sẽ cho phép đánh giá tính hiệu quả của GPPs trong việc làm giảm các chỉ số giám sát nói trên tại các khâu khác nhau trong chuỗi sản xuất thịt lợn.

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

Trong quá trình biên soạn bộ **Sổ tay hướng dẫn áp dụng VietGAHP/GMPs chuỗi sản xuất, kinh doanh thịt lợn** chắc chắn không tránh khỏi những thiếu sót, rất mong bạn đọc thông cảm và góp ý bổ sung.

## GS.Tiến sỹ Sylvain Quessy

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

## Tiến sỹ Nguyễn Như Tiệp

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

# MỤC LỤC

Nội dung

Trang

## **LỜI NÓI ĐẦU .....3**

## **PHẦN 1 : SỔ TAY HƯỚNG DẪN ÁP DỤNG VietGAHP TRONG CHĂN NUÔI LỢN THỊT ...8**

### **PHẦN MỞ ĐẦU ..... 9**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1. Mục đích của sổ tay.....                     | 9  |
| 2. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng..... | 9  |
| 3. Giải thích thuật ngữ.....                    | 9  |
| 4. Cấu trúc của sổ tay và cách sử dụng.....     | 11 |

### **PHẦN HƯỚNG DẪN THỰC HÀNH VIETGAHP TRONG CHĂN NUÔI LỢN THỊT ..... 13**

#### **Chương 1: MUA VÀ TIẾP NHẬN LỢN CON, VẬT TƯ VÀ DỤNG CỤ CHĂN NUÔI VÀO TRẠI..... 13**

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.1. Phân tích và nhận diện mối nguy .....                                | 13 |
| 1.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy .....                | 14 |
| 1.3. Hành động khắc phục.....                                             | 15 |
| 1.4. Mẫu ghi chép theo dõi nhập lợn con, vật tư và dụng cụ chăn nuôi..... | 15 |

#### **Chương 2. MUA, TIẾP NHẬN VÀ BẢO QUẢN THỨC ĂN, THUỐC THÚ Y, VẮC XIN, THUỐC**

##### **SÁT TRÙNG VÀ CÁC LOẠI HÓA CHẤT KHÁC VÀO TRANG TRẠI..... 16**

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 2.1. Phân tích và nhận diện mối nguy .....                 | 16 |
| 2.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy ..... | 17 |
| 2.3. Hành động khắc phục.....                              | 19 |
| 2.4. Mẫu phiếu ghi chép .....                              | 19 |

#### **Chương 3. TRỘN THỨC ĂN ..... 20**

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 3.1. Phân tích và nhận diện mối nguy .....                 | 20 |
| 3.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy ..... | 21 |
| 3.3. Hành động khắc phục.....                              | 21 |
| 3.4. Mẫu ghi chép thông tin về phối trộn thức ăn .....     | 21 |

#### **Chương 4. PHÂN PHỐI THỨC ĂN CHO LỢN..... 22**

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 4.1. Phân tích và nhận diện mối nguy .....                 | 22 |
| 4.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy ..... | 23 |
| 4.3. Hành động khắc phục.....                              | 23 |
| 4.4. Mẫu ghi chép.....                                     | 23 |

#### **Chương 5: ĐIỀU TRỊ BẰNG ĐƯỜNG TIÊM ..... 24**

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| 5.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy.....                          | 25 |
| 5.2. Quy trình thực hành chuẩn loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy ..... | 25 |
| 5.3. Hành động khắc phục.....                                          | 27 |
| 5.4. Biểu mẫu hồ sơ .....                                              | 27 |



|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Chương 6. ĐIỀU TRỊ BẰNG THUỐC PHA NƯỚC UỐNG .....</b>                                   | <b>28</b> |
| 6.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy.....                                              | 28        |
| 6.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy .....                                 | 29        |
| 6.3. Hành động khắc phục.....                                                              | 30        |
| 6.4. Biểu mẫu, hồ sơ: .....                                                                | 30        |
| <b>Chương 7. CHƯƠNG TRÌNH VỆ SINH SÁT TRÙNG .....</b>                                      | <b>31</b> |
| 7.1. Phân tích và nhận diện mối nguy .....                                                 | 31        |
| 7.2. Nguyên tắc vệ sinh sát trùng.....                                                     | 32        |
| 7.3. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy .....                                 | 32        |
| 7.4. Hành động khắc phục:.....                                                             | 34        |
| 7.5. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép.....                                                          | 34        |
| <b>Chương 8. CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN SINH HỌC .....</b>                                      | <b>35</b> |
| 8.1. Phân tích và nhận diện mối nguy .....                                                 | 35        |
| 8.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy .....                                 | 36        |
| 8.3. Hành động khắc phục:.....                                                             | 39        |
| 8.4. Biểu mẫu hồ sơ, ghi chép.....                                                         | 39        |
| <b>Chương 9. XUẤT BÁN VÀ VẬN CHUYỂN LỢN SỐNG .....</b>                                     | <b>40</b> |
| 9.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy.....                                              | 40        |
| 9.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy .....                                 | 41        |
| 9.3. Hành động khắc phục.....                                                              | 42        |
| 9.4. Mẫu hồ sơ .....                                                                       | 42        |
| <b>Chương 10. QUẢN LÝ CHẤT THẢI VÀ BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG.....</b>                              | <b>43</b> |
| 10.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy.....                                             | 43        |
| 10.2. Biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy .....                                    | 44        |
| 10.3. Hành động khắc phục:.....                                                            | 45        |
| 10.4. Biểu mẫu hồ sơ theo dõi .....                                                        | 45        |
| <b>Chương 11. QUẢN LÝ NHÂN SỰ .....</b>                                                    | <b>46</b> |
| 11.1. An toàn lao động .....                                                               | 46        |
| 11.2. Điều kiện làm việc. ....                                                             | 46        |
| 11.3. Phúc lợi xã hội của người lao động.....                                              | 46        |
| 11.4. Đào tạo và tập huấn .....                                                            | 46        |
| 11.5. Mẫu ghi chép.....                                                                    | 47        |
| <b>Chương 12. GHI CHÉP, LƯU TRỮ HỒ SƠ, TRUY NGUYÊN NGUỒN GỐC VÀ THU HỒI SẢN PHẨM .....</b> | <b>48</b> |
| 12.1. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ.....                                                         | 48        |
| 12.2. Quy trình điều tra nguyên nhân ô nhiễm và thu hồi sản phẩm.....                      | 49        |
| <b>Chương 13. KIỂM TRA NỘI BỘ .....</b>                                                    | <b>50</b> |
| <b>Chương 14. KHIẾU NẠI VÀ GIẢI QUYẾT KHIẾU NẠI.....</b>                                   | <b>51</b> |
| 14.1. Tổ chức, cá nhân chăn nuôi phải có mẫu đơn khiếu nại khi khách hàng yêu cầu.....     | 51        |
| 14.2. Trách nhiệm.....                                                                     | 51        |
| 14.3. Trình tự khiếu nại và giải quyết khiếu nại.....                                      | 51        |

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Phụ lục 1. Các biểu mẫu ghi chép.....                                               | 52 |
| Phụ Lục 2. Danh sách các chất cấm sử dụng trong thức ăn .....                       | 58 |
| Phụ lục 3. Danh sách các mối nguy sinh học trong thịt lợn.....                      | 59 |
| Phụ lục 4. Bản kiểm tra và hướng dẫn tự đánh giá VietGAHP trong chăn nuôi lợn ..... | 60 |

## **PHẦN 2 : SỔ TAY THỰC HÀNH SẢN XUẤT TỐT TRONG GIẾT MỔ, KINH DOANH**

### **THỊT LỢN .....82**

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Đặt vấn đề .....                                                               | 83  |
| 2. Phạm vi và đối tượng áp dụng .....                                             | 83  |
| 3. Giải thích từ ngữ.....                                                         | 85  |
| 4. Sơ đồ giết mổ, pha lóc thịt lợn .....                                          | 87  |
| 5. Mối nguy.....                                                                  | 88  |
| 6. Cơ sở hạ tầng và trang thiết bị.....                                           | 89  |
| 7. Trang thiết bị và bảo dưỡng .....                                              | 92  |
| 8. Vệ sinh.....                                                                   | 93  |
| 9. Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại .....                                  | 93  |
| 10. Nhân sự.....                                                                  | 93  |
| 11. Truy nguyên nguồn gốc.....                                                    | 94  |
| 12. Vận chuyển.....                                                               | 94  |
| 13. Kiểm soát quá trình giết mổ.....                                              | 95  |
| 14. Chợ đầu mối bán buôn.....                                                     | 97  |
| 15. Quản lý chất thải:.....                                                       | 99  |
| 16. Quản lý .....                                                                 | 100 |
| Phụ lục 1: Các văn bản quy phạm pháp luật.....                                    | 101 |
| Phụ lục 2: Danh mục các quy trình thực hành chuẩn và nơi áp dụng.....             | 105 |
| Phụ lục 3: Tài liệu tham khảo .....                                               | 105 |
| Phụ lục 4: Bảng kiểm tra nội bộ đối với cơ sở áp dụng thực hành sản xuất tốt..... | 106 |
| Phụ lục 5: Bảng kiểm tra nội bộ đối với cơ sở áp dụng thực hành sản xuất tốt..... | 132 |

## **PHẦN 3 : SỔ TAY HƯỚNG DẪN LẬP KẾ HOẠCH LẤY MẪU VÀ QUY TRÌNH LẤY MẪU**

### **KIỂM NGHIỆM TRONG CHĂN NUÔI, GIẾT MỔ VÀ BÁN BUỒN THỊT LỢN...146**

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| 1. Giới thiệu .....                             | 147 |
| 2. Mục đích, đối tượng và phạm vi áp dụng ..... | 148 |
| 3. Định nghĩa .....                             | 148 |
| 4. Hướng dẫn lấy mẫu.....                       | 149 |
| 5. Nhận diện mẫu .....                          | 164 |
| 6. Đóng gói, bảo quản và vận chuyển mẫu .....   | 165 |
| 7. Kết quả phân tích mẫu .....                  | 165 |
| Phụ lục I: Các tiêu chuẩn tham chiếu.....       | 166 |
| Phụ lục II: Biên bản lấy mẫu.....               | 167 |
| Phụ lục III: Biên bản gửi mẫu .....             | 168 |

# TỪ VIẾT TẮT

| Tiếng Anh | Giải nghĩa viết tắt                                        | Tiếng Việt                                           |
|-----------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| CIDA      | Canadian International Development Agency                  | Cơ quan phát triển quốc tế 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                               |
| GPPs      | Good Production Practices that include (GAP, GAHP and GMP) | Thực hành sản xuất tốt bao gồm GAP, GAHP và GMPs     |
| HACCP     | Hazards Analysis and Critical Control Points               | Phân tích các mối nguy và các 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                         |
| 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 LỢN THỊT**

### ***Nhóm tác giả***

PGS. Tiến sỹ Lê Văn Kính -

Viện Khoa học kỹ thuật nông nghiệp miền Nam

Tiến sỹ Bùi Thị Oanh -

Cục Chăn nuôi - Bộ Nông nghiệp và PTNT

Thạc sỹ Nguyễn Ngọc Phúc - Viện Chăn nuôi

Tiến sỹ Lucie Verdon - Khoa Thú y – Đại học Montreal

Thạc sỹ Martin Michaud - Khoa Thú y - Đại học Montreal

## PHẦN I

### 1. Mục đích của sổ tay

Cuốn sổ tay này hướng dẫn thực hành VietGAHP cho chăn nuôi lợn thịt trong 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 lợn được an toàn và có chất lượng cao.

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, các công việc cần phải thực hiện để đạt được VietGAHP. Điều mấu chốt để quản lý các mối nguy trong an toàn thực phẩm, dựa vào nguyên tắc HACCP là cải thiện điều kiện vệ sinh sát trùng và an toàn sinh học cũng như sử dụng thuốc hợp lý. Cuối cuốn sổ tay là các câu hỏi tự đánh giá và dành để kiểm tra nội bộ.

### 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 và chỉ áp dụng trong chăn nuôi lợn thịt theo phương thức chăn nuôi trang trại. Nó cũng bao gồm quy trình thực hành vận chuyển tốt lợn sống trong nội bộ trang trại, giữa các trang trại và từ trang trại đến lò mổ.

#### 2. 2. Đối tượng áp dụng

Sổ tay này phục vụ cho các nhà quản lý, kỹ thuật, các tổ chức chứng nhận VietGAHP và các nhà chăn nuôi lợn 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 khỏe 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, gia súc và hệ sinh thái.

### 3.3. Mối nguy an toàn thực phẩm

Là các tác nhân khiến sản phẩm trở thành một nguy cơ về sức khỏe cho người tiêu dùng. Có ba dạng mối nguy liên quan đến sản phẩm tươi 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, vi rút ...) và vật lý (ví dụ: kim tiêm...).

### 3.4. Các vật lẫn tạp

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

### 3.5. Mức dư lượng tối đa cho phép, kí hiệu MRL

Là nồng độ tối đa của hoá chất trong sản phẩm con người sử dụng được cho phép bởi một cơ quan có thẩm quyền và được 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, kí hiệu WDP

WDP là khoảng thời gian tối thiểu từ khi ngừng sử dụng kháng sinh, hóa chất trong nuôi dưỡng hoặc chữa trị cho vật nuôi lần cuối cùng cho đến khi giết mổ (nhằm đảm bảo sự an toàn về dư lượng kháng sinh, hóa chất. Trong sản phẩm WDP có đơn vị là ngày và được ghi trên bao bì (nhãn) 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 của 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 súc chết, nhau thai... Chất thải lỏng là chất nhầy, nước rửa chuồng trại, dụng cụ, phương tiện dùng trong chăn nuôi.

### 3.9. Vệ sinh:

Vệ sinh là một loạt các thao tác liên quan đến việc duy trì sức khỏe và sự sống như làm sạch và phòng ngừa. Trong y học, việc thực hành vệ sinh được áp dụng để giảm tỷ lệ nhiễm và lây lan bệnh.

### 3.10. Sát trùng:

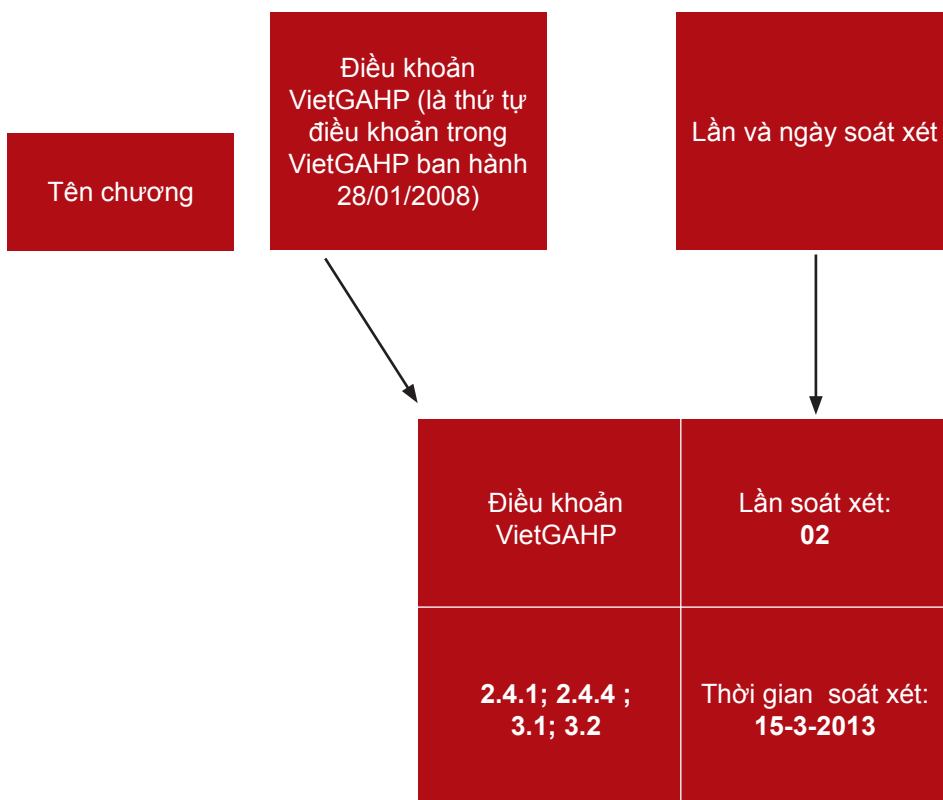
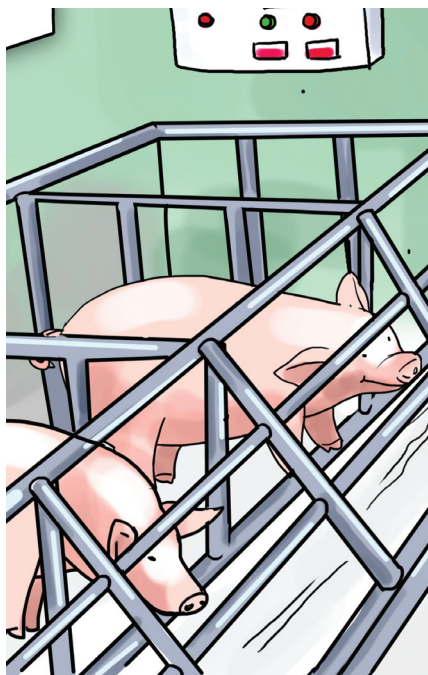
Là việc tiêu diệt các tác nhân gây bệnh và loại bỏ các điều kiện thuận lợi cho việc phát triển bệnh tật.

## 4. Cấu trúc của sổ tay và cách sử dụng

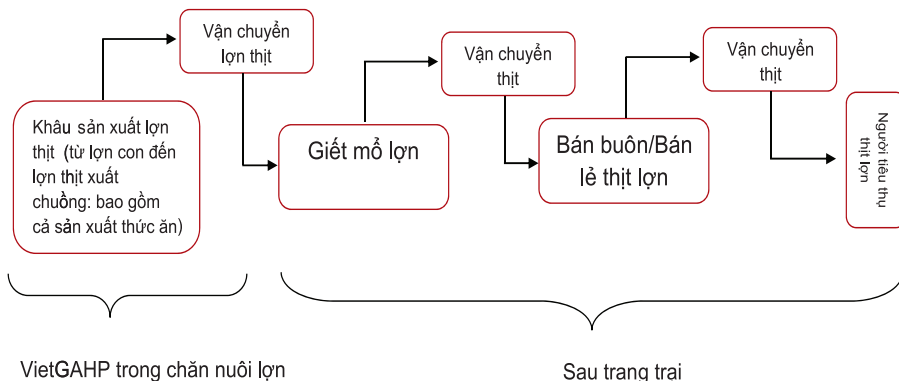
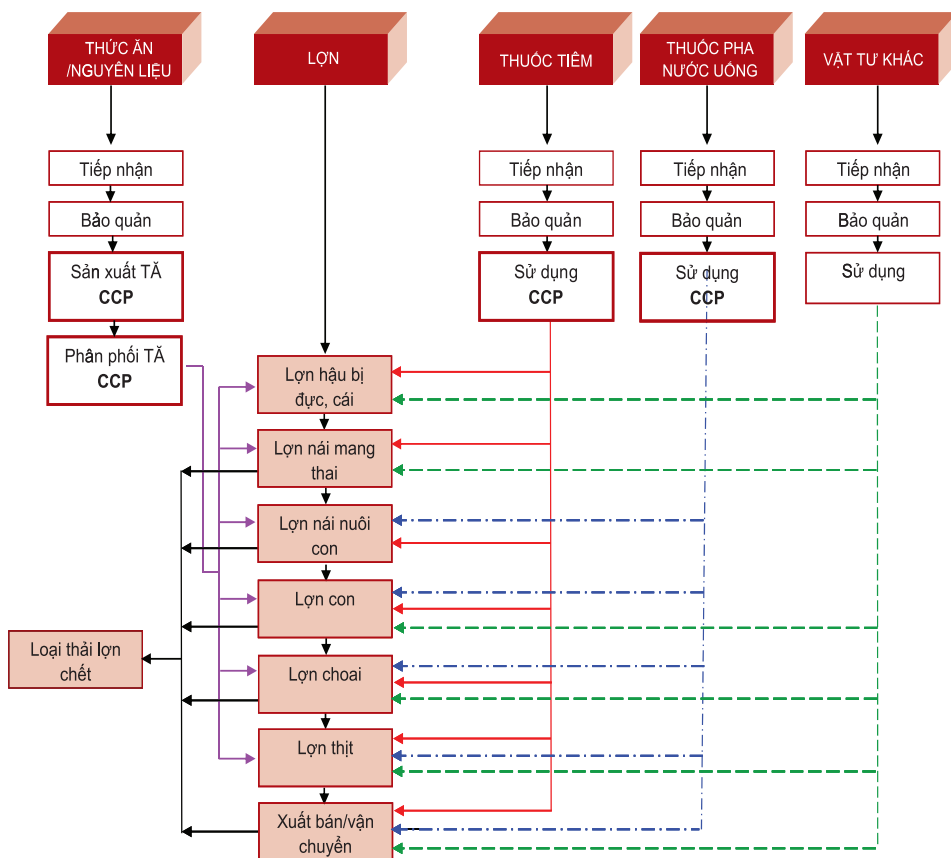
Cuốn sổ tay này gồm 2 phần. Phần I – Mở đầu, phần này giới thiệu mục đích, phạm vi điều chỉnh, đối tượng áp dụng sổ tay. Tiếp đó là giải thích thuật ngữ, cấu trúc sổ tay và hướng dẫn sử dụng.

Phần II là nội dung chính của sổ tay. Trong phần này lần lượt các điều khoản của tiêu chuẩn VietGAHP cho chăn nuôi lợn sẽ được thể hiện từ chương 1 đến chương 14 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:**





**SƠ ĐỒ QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT THỊT LỢN****SƠ ĐỒ CÁC QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT LỢN THỊT**



# HƯỚNG DẪN THỰC HÀNH VIETGAHP TRONG CHĂN NUÔI LỢN THỊT



## Chương 1: Mua và tiếp nhận lợn con, vật tư và dụng cụ chăn nuôi vào trại

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Điều khoản VietGAHP    | Lần soát xét: 02       |
| 2.4.1; 2.4.4; 3.1; 3.2 | Ngày soát xét: 04/2013 |

Quy trình chuẩn về mua và tiếp nhận lợn con (để nuôi vỗ béo), vật tư, trang thiết bị chăn nuôi vào trại để nuôi thịt là rất cần thiết để hạn chế việc xâm nhập các mầm bệnh từ đàn lợn cũng như vật tư, trang thiết bị mới vào đàn lợn hiện có của trại góp phần đảm bảo an toàn sinh học cũng như an toàn vệ sinh thực phẩm.

### 1.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

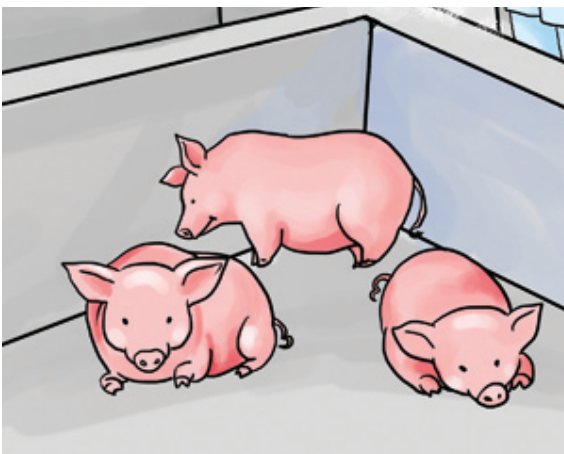
| TT | Mối nguy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Hoá học<br>Mối nguy về an toàn thực phẩm (ATTP): Các chất cấm sử dụng như Clenbuterol, Salbutamol Chloramphenicol, Furazolidon, Nitrofurantoin, Nitrofurantoin v.v.; các loại kháng sinh, kim loại nặng: Cd, Pb, As v.v.; thuốc diệt cỏ, thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất từ phân bón.<br>Các loại hóa chất dùng để điều trị bệnh cho lợn. | <ul style="list-style-type: none"><li>- Từ thức ăn có chứa kháng sinh, hóa chất không được phép sử dụng (Chloramphenicol, Furazolidon, Nitrofurantoin, Clenbuterol, Salbutamol v.v...) hoặc các loại thức ăn có chứa kháng sinh, hóa chất và kim loại nặng cao hơn ngưỡng cho phép.</li><li>- Từ thức ăn bị nhiễm thuốc diệt cỏ, thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất từ phân bón.</li><li>- Từ thuốc thú y sử dụng để điều trị khi lợn bị ốm mà chưa hết thời gian thải hồi thuốc.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Lợn trước khi mua về đã sử dụng các loại thức ăn có chứa kháng sinh, hóa chất không được phép sử dụng (Chloramphenicol, Furazolidon, Nitrofurantoin, Clenbuterol, Salbutamol v.v...) hoặc các loại thức ăn có chứa kháng sinh, hóa chất và kim loại nặng cao hơn ngưỡng cho phép.</li><li>- Lợn trước khi mua về đã sử dụng các loại thức ăn bị nhiễm thuốc diệt cỏ, thuốc bảo vệ thực vật hoặc các chất từ phân bón.</li><li>- Lợn trước khi mua về đã được điều trị bằng kháng sinh, thuốc thú y mà chưa hết thời gian thải hồi thuốc.</li></ul> |

| TT | Mối nguy                                                                                        | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Độc tố nấm mốc<br>Aflatoxin B1,<br>B2,G1,G2                                                     | Từ lợn con đã sử dụng thức<br>ăn chăn nuôi có chứa độc<br>tố nấm mốc Aflatoxin B1,<br>B2,G1,G2                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2  | Mối nguy an toàn<br>sinh học (ATSH)<br>Các loại vi sinh vật<br>gây hại: E. Coli,<br>Salmonella. | - Từ lợn con đã sử dụng<br>thức ăn chăn nuôi có chứa<br>vi khuẩn, vi rút, ký sinh<br>trùng (tham khảo chương<br>X).<br>- Từ lợn con có chứa vi<br>khuẩn đề kháng với kháng<br>sinh.<br>- Vật tư, trang thiết bị khi<br>mua về và nhập vào trại<br>không được vệ sinh, sát<br>trùng tốt nên có chứa vi<br>khuẩn, vi trùng gây bệnh | - Gia súc bị ốm hay đang ủ<br>bệnh có thể mang vi khuẩn<br>hay vi rút vào đàn gia súc.<br><br>- Trang thiết bị, phương tiện<br>vận chuyển nếu không được<br>vệ sinh sát trùng đảm bảo sẽ<br>có thể truyền mầm bệnh cho<br>đàn lợn |
| 3  | Vật lý (ATTP)                                                                                   | - Lợn khi mua về có chứa<br>kim gãy do bị tiêm chích<br>trước đây                                                                                                                                                                                                                                                                 | - Gia súc có thể đã có một<br>mẫu kim tiêm bị gãy trong<br>cơ thể                                                                                                                                                                 |

## 1.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

### 1. Mua và nhập lợn con vào trại

- Chỉ mua lợn có nguồn gốc rõ ràng, từ các trại được cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp giấy phép sản xuất và có chương trình theo dõi sức khỏe gia súc; không nên mua lợn từ nhiều nguồn và lợn từ ngoài chợ, lợn không rõ nguồn gốc. Không mua lợn từ trang trại đang có lợn bị bệnh.
- Khi nhập lợn cần kiểm tra và lưu giữ giấy chứng nhận kiểm dịch động vật (đối với lợn từ trang trại khác, không cùng chủ sở hữu) và ghi thông tin vào « Biểu ghi chép theo dõi lợn con nhập về để nuôi thịt ». Tuyệt đối không mua lợn chưa có giấy kiểm dịch của cơ quan thú y có thẩm quyền.
- Kiểm tra quy trình tiêm phòng và sổ tiêm phòng (đối với lợn nhập về từ trại khác nhưng cùng chủ sở hữu)
- Kiểm tra kỹ tình trạng sức khỏe đàn lợn để khẳng định rằng đàn lợn chuyển về đang khỏe mạnh. Nếu phát hiện có lợn bị ốm yếu, phải báo ngay cho bác sỹ thú y.
- Trường hợp có lợn đã điều trị bệnh hoặc nếu được thông báo có lợn mang kim gãy thì yêu cầu người bán cung cấp thông tin cụ thể và điền vào “Biểu ghi



chép theo dõi lợn con nhập về để nuôi thịt” ; nếu lợn đang trong giai đoạn điều trị hoặc chưa hết thời gian ngưng thuốc thì đánh dấu lợn và ghi vào Biểu để tiếp tục điều trị, theo dõi và không xuất bán những con lợn chưa hết thời gian ngưng thuốc.

- Lợn mới nhập về từ trại khác không cùng chủ sở hữu phải nuôi ở khu cách ly không ít hơn 15 ngày trước khi chuyển vào trại.
- 2. Mua và nhập vật tư, trang thiết bị chăn nuôi vào trại (dụng cụ, máng ăn, uống, xe chở lợn giống, thức ăn trong trại, dụng cụ thú y, quần áo bảo hộ, ủng, găng tay chuyên dùng...)
- Chỉ mua và nhập vật tư, trang thiết bị chăn nuôi trong tình trạng vệ sinh tốt và đã được vệ sinh sạch sẽ. Tuyệt đối không được mua vật tư, trang thiết bị cũ từ các trang trại đang có bệnh dịch.
- Vệ sinh, tiệt trùng tất cả thiết bị được đưa vào trại trước khi sử dụng (tham khảo chương 8).

### 1.3. Hành động khắc phục

- Nếu thiếu thông tin về các bệnh đã tiêm phòng thì yêu cầu được cung cấp bổ sung ngay.

### 1.4. Mẫu ghi chép theo dõi nhập lợn con, vật tư và dụng cụ chăn nuôi

- Bảng 1a. Biểu ghi chép theo dõi nhập lợn con nuôi thịt
- Bảng 1b. Biểu theo dõi tiếp nhận vật tư và dụng cụ chăn nuôi

## Chương 2. Mua, tiếp nhận và bảo quản thức ăn, thuốc thú y, vắc xin, thuốc sát trùng và các loại hóa chất khác vào trang trại

|                                                   |                        |
|---------------------------------------------------|------------------------|
| Điều khoản VietGAP                                | Lần soát xét: 02       |
| 2.3.2;2.3.3;<br>5.1.1 - 5.1.3;<br>5.1.8 - 5.1.12; | Ngày soát xét: 04/2013 |

Thức ăn chăn nuôi là nguồn cung cấp chất dinh dưỡng cho lợn để duy trì sự sống và tạo sản phẩm. Tuy vậy, ngoài các chất dinh dưỡng như protein, năng lượng, các chất khoáng, vitamin v.v... đôi khi trong thức ăn còn có chứa các chất chất độc hại. Bên cạnh đó trang trại chăn nuôi lợn thường xuyên phải sử dụng vắc xin, thuốc thú y, thuốc sát trùng và các loại hóa chất khác. Quy trình chuẩn về mua, tiếp nhận và bảo quản các loại sản phẩm nêu trên để nuôi lợn thịt là rất cần thiết để hạn chế tồn dư các chất này trong sản phẩm thịt lợn cũng như bảo vệ môi trường.

### 2.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

| TT | Mối nguy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | <p>Hóa học</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Các chất độc hại cấm sử dụng như: Salbutamol, Clenbuterol, v.v....;</li> <li>- Hàm lượng kháng sinh, kim loại nặng: Pb, Cd, Hg, As v.v... cao hơn mức quy định</li> <li>- Thuốc bảo vệ thực vật, thuốc diệt cỏ, các chất có nguồn gốc từ phân bón như nitrat, nitrit.</li> <li>- Độc tố nấm mốc (B1, B2, G1, G2,...)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thức ăn chăn nuôi có chứa kháng sinh, hóa chất cấm sử dụng.</li> <li>- Thức ăn có hàm lượng kháng sinh, hóa chất và các kim loại nặng cao hơn mức quy định cho phép.</li> <li>- Thức ăn có chứa thuốc bảo vệ thực vật, thuốc diệt cỏ, các chất có nguồn gốc từ phân bón như nitrat, nitrit.</li> <li>- Thuốc thú y bất hợp pháp có chứa kháng sinh, hóa chất cấm sử dụng.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cho lợn ăn thức ăn chăn nuôi có chứa kháng sinh, hóa chất cấm sử dụng và các chất này tích tụ vào sản phẩm thịt lợn.</li> <li>- Cho lợn ăn thức ăn có hàm lượng kháng sinh, hóa chất và các kim loại nặng cao hơn mức quy định cho phép và các chất này tích tụ vào sản phẩm thịt lợn.</li> <li>- Cho lợn ăn thức ăn có chứa độc tố nấm mốc, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc diệt cỏ, các chất có nguồn gốc từ phân bón như nitrat, nitrit và các chất này tích tụ vào sản phẩm thịt lợn.</li> <li>- Mua sản phẩm từ các nhà cung cấp không hợp pháp, gian lận về hàm lượng hoạt chất chính.</li> <li>- Sử dụng thuốc thú y không hợp pháp có chứa các chất cấm sử dụng để phòng và trị bệnh.</li> </ul> |

|   |                                                                                                                   |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                   |                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sản phẩm không có hoặc thiếu thông tin trên nhãn có thể dẫn đến sử dụng sai liều lượng, sai đối tượng và gây nguy hại đến sức khỏe vật nuôi cũng như tồn dư các chất trong sản phẩm thịt lợn.</li> <li>- Sản phẩm bị nhiễm hóa chất độc hại, nhiễm thuốc trừ sâu, thuốc diệt mối mọt v.v... trong quá trình vận chuyển, lưu giữ.</li> </ul>                                                                           |
| 2 | Sinh học<br>Vi sinh vật gây hại (vi sinh vật gây hại như E. Coli, Salmonella Clost..., Staphaureu v.v... v.v...). | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thức ăn có chứa vi sinh vật gây hại cao hơn mức quy định.</li> <li>- Thuốc thú y bị nhiễm khuẩn</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cho lợn ăn thức ăn có chứa vi sinh vật gây hại cao hơn mức quy định.</li> <li>- Mua sản phẩm từ các nhà sản xuất và các nhà cung cấp không hợp pháp, không có điều kiện sản xuất đảm bảo chất lượng.</li> <li>- Sử dụng thuốc thú y bị nhiễm khuẩn trong điều kiện kho chứa không đảm bảo.</li> <li>- Sử dụng vật tư, trang thiết bị nhiễm khuẩn, chưa được khử trùng dẫn đến gây nhiễm khuẩn cho đàn lợn.</li> </ul> |
| 3 | Vật lý<br>Các mảnh kim loại, mảnh nhựa hoặc gỗ                                                                    | - Các vật thể lạ (mảnh kim loại, mảnh nhựa hoặc gỗ) nhiễm trong thức ăn.                                                                            | - Lợn ăn phải thức ăn có chứa vật thể lạ (mảnh kim loại, mảnh nhựa hoặc gỗ) gây tổn thương ảnh hưởng tới sức khỏe vật nuôi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

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

### 1. Khi mua thức ăn

- Cần ký hợp đồng mua nguyên liệu và thức ăn không có các chất trong “Danh mục các chất bị cấm sử dụng trong thức ăn”

### 2. Khi tiếp nhận thức ăn

- Phải kiểm tra và khẳng định chỉ mua loại thức ăn đã đặt bằng cách kiểm tra các thông tin sau đây:
  - Tên thức ăn và số lượng
  - Tên và địa chỉ của nhà sản xuất
  - Số lô, ngày sản xuất và hạn sử dụng
  - Hướng dẫn sử dụng (bao gồm loại gia súc, lượng thức ăn sử dụng và thời gian ngừng sử dụng trước khi giết mổ – nếu là thức ăn có thuốc).
  - Những cảnh báo nếu có khi sử dụng
  - Kiểm tra bao đựng (hư hỏng hay còn nguyên vẹn)
  - Kiểm tra chất lượng bằng cảm quan (màu sắc, mùi, mốc v.v... )

- Khi tiếp nhận nguyên liệu thô (ngô, đậu tương, bột cá ...), nên kiểm tra màu sắc, mùi, nấm mốc và sự có mặt của vật ngoại lai có thể ảnh hưởng đến sức khỏe gia súc.
  - Nếu tiếp nhận premix có trộn được phẩm hay không trộn được phẩm, phải kiểm tra:
    - Tên sản phẩm và số lượng
    - Tên và địa chỉ của nhà sản xuất
    - Số lô, ngày sản xuất và hạn sử dụng
    - Hướng dẫn sử dụng (bao gồm loại gia súc, lượng thức ăn sử dụng và thời gian ngừng sử dụng trước khi giết mổ).
    - Mỗi lần mua và nhập thức ăn, phải ghi chép và lưu giữ các thông tin để sử dụng khi bảo quản, trộn và phân phối thức ăn cho lợn.
3. Bảo quản thức ăn
- Tại kho lưu giữ:
    - Cần thường xuyên bảo dưỡng kho, đồ dùng vận chuyển, máng ăn và thiết bị phân phối thức ăn.
    - Phải có khu riêng biệt để lưu giữ thức ăn chứa thuốc, có biển báo rõ ràng. Ghi nhớ nguyên tắc: thức ăn vào trước dùng trước, vào sau dùng sau.
    - Không bảo quản thức ăn lẫn với các loại hóa chất độc hại (dầu máy, phân bón, thuốc trừ sâu, thuốc sát trùng v.v...).
    - Thức ăn phải được bảo quản trong điều kiện thích hợp (kho thông thoáng, không bị dột, ẩm, nhiệt độ không quá cao; xử lý nguyên liệu trước khi bảo quản nếu thấy cần thiết nhằm đảm bảo cho thức ăn không bị mốc, không bị hỏng và không bị hư hỏng).
    - Thường xuyên kiểm tra tường bao, cửa sổ, cửa ra vào nhằm tránh sự xâm nhập của chuột bọ, chim hoang dại.
  - Ghi chép các thông tin sau đây:
    - Tên và số lượng từng loại sản phẩm
    - Tên và địa chỉ nhà sản xuất
    - Số lô, ngày sản xuất và hạn sử dụng
    - Loại nguyên liệu, thức ăn và số lượng xuất kho hàng ngày
  - Tại chuồng nuôi :
    - Có dụng cụ chứa thức ăn; có dấu hiệu riêng để nhận biết thức ăn có thuốc
    - Có dụng cụ chứa riêng thức ăn có thuốc (nếu có thể).
    - Làm vệ sinh sạch sẽ và loại bỏ toàn bộ thức ăn tồn đọng trong dụng cụ chứa nếu có sự thay đổi khẩu phần ăn.
    - Vệ sinh máng ăn và dụng cụ chuyên chở.
4. Trại phải lập kế hoạch (hàng năm, theo quý hay theo mùa) mua được phẩm như thuốc, vắc xin, các thuốc sát trùng và các loại hóa chất khác phù hợp với tình hình dịch bệnh của trại và địa bàn.
5. Lựa chọn hãng sản xuất và nhà cung cấp có tên trong Danh mục Thuốc thú y được phép sản xuất và lưu hành tại Việt Nam.
6. Ký hợp đồng với các nhà cung cấp để đảm bảo các sản phẩm mua không chứa các hoạt chất cấm.
7. Chỉ mua và sử dụng các sản phẩm có nguồn gốc rõ ràng.

8. Tất cả các sản phẩm phải được đặt mua 1-2 tuần trước khi hết thuốc.
9. Khi tiếp nhận sản phẩm thuốc thú y, vắc xin, thuốc sát trùng và các loại hóa chất khác phải kiểm tra các thông tin sau đây:
  - Tình trạng bao gói, tên sản phẩm, tên và địa chỉ nhà sản xuất, nhà cung cấp; số lô, thời hạn sử dụng và phương pháp bảo quản.
  - Tên sản phẩm phải đúng như đã đặt hàng; bao gói còn nguyên vẹn không bị rách, không hư hỏng.
  - Số lô, ngày sản xuất và hạn sử dụng phải rõ ràng; hạn sử dụng nên còn ít nhất 6 tháng đối với đơn đặt hàng 3 tháng.
  - Tất cả vắc xin và một số loại chế phẩm sinh học phải vận chuyển đến trại trong điều kiện lạnh ( $4^{\circ}\text{C}$  -  $8^{\circ}\text{C}$ ) để duy trì hiệu lực tốt nhất của sản phẩm; không nhập vắc xin vận chuyển đến trại trong điều kiện không đảm bảo.
10. Bảo quản thuốc thú y và vắc xin phải đảm bảo các điều kiện:
  - Nơi bảo quản thuốc (tủ, giá) phải sạch sẽ, khô ráo và đảm bảo không quá nóng khi nhiệt độ môi trường bên ngoài cao.
  - Thuốc được bảo quản trong các hộp chứa hoặc trong thùng, bao gói và sắp xếp trình tự theo nhóm sao cho dễ lấy và dễ kiểm tra.
  - Vắc xin và một số chế phẩm sinh học phải bảo quản trong tủ lạnh riêng và ở nhiệt độ ở mát ( $4^{\circ}\text{C}$  -  $8^{\circ}\text{C}$ ), không để trong ngăn đá. Lọ vắc xin đã mở chỉ sử dụng trong ngày, nếu không sử dụng hết phải hủy; không để lại sang ngày hôm sau.
  - Không bảo quản chung vắc xin, thuốc thú y với thuốc sát trùng và các loại hóa chất độc hại khác (dầu máy, phân bón, thuốc trừ sâu v.v...).
11. Thủ kho phải có sổ ghi chép theo dõi số liệu nhập, xuất từng loại thuốc, vắc xin và thuốc sát trùng.
12. Thủ kho phải thường xuyên kiểm tra sản phẩm dự trữ, tồn kho về số lượng, chất lượng và hạn sử dụng để báo cáo cho người quản lý hoặc kỹ thuật viên của trại để có kế hoạch sử dụng và mua các lô tiếp theo.

### 2.3. Hành động khắc phục

- Trường hợp chưa đủ thông tin, phải gọi điện cho nhà cung cấp để yêu cầu bổ sung những thông tin chi tiết còn thiếu
- Trường hợp người bán cung cấp sai sản phẩm, bao bì rách, không có nhãn mác, phải trả lại cho nhà cung cấp.
- Nếu có sự nhiễm chéo thức ăn có thuốc thì thông báo cho cán bộ kỹ thuật và chủ trang trại. Chỉ dùng loại thức ăn bị nhiễm chéo này cho đúng đối tượng lợn.
- Trường hợp hạn sử dụng của sản phẩm còn ít hơn 3 tháng tuyệt đối không nhận.

### 2.4. Mẫu phiếu ghi chép

- Bảng 2a. Biểu theo dõi về nhập kho nguyên liệu thức ăn
- Bảng 2b. Biểu theo dõi về nhập kho thức ăn hỗn hợp hoàn chỉnh
- Bảng 2c. Biểu theo dõi nhập thuốc thú y, vắc xin, thuốc sát trùng, hóa chất

## Chương 3. Trộn thức ăn

|                                           |                                  |
|-------------------------------------------|----------------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAP                     | Lần soát xét:<br><b>02</b>       |
| <b>5.1.1; 5.1.4 -<br/>5.1.7 và 5.1.13</b> | Ngày soát xét:<br><b>04/2013</b> |

Hiện nay tại một số trang trại vẫn thực hiện phương thức mua các loại nguyên liệu đơn và tự lập công thức để phối trộn thức ăn cho lợn. Công việc này cần được thực hiện một cách thận trọng và kiểm soát chặt chẽ để đảm bảo rằng lợn được cung cấp đầy đủ chất dinh dưỡng và không có các chất nguy hại có thể dẫn đến tồn dư trong sản phẩm thịt

### 3.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

| TT | Mối nguy                                                                                                                                                                                       | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Hóa học<br>Các chất độc hại cấm sử dụng như: Salbutamol, v.v... và hàm lượng kháng sinh, kim loại nặng: Pb, Cd, Hg, As v.v... cao hơn ngưỡng cho phép<br><br>Độc tố nấm mốc B1, B2, G1, G2,... | - Nguyên liệu thức ăn chăn nuôi có chứa độc tố nấm mốc, kháng sinh, hóa chất cấm sử dụng được dùng để phối trộn làm thức ăn cho lợn.<br>- Nguyên liệu thức ăn chăn nuôi có hàm lượng kháng sinh, hóa chất và các kim loại nặng cao hơn mức quy định cho phép;<br>- Nguyên liệu thức ăn chăn nuôi không ghi rõ thành phần và cách sử dụng trên nhãn sản phẩm | - Phối trộn các nguyên liệu có chứa độc tố nấm mốc, kháng sinh, hóa chất cấm sử dụng vào khẩu phần thức ăn cho lợn.<br><br>- Phối trộn các nguyên liệu thức ăn có hàm lượng kháng sinh, hóa chất và các kim loại nặng vào khẩu phần cho lợn cao hơn mức quy định cho phép.<br><br>- Sản phẩm không có hoặc thiếu thông tin trên nhãn có thể dẫn đến nhầm lẫn về tỷ lệ phối trộn.<br>- Không tráng sạch phễu trộn ngay sau khi trộn thức ăn có thuốc.<br>- Sử dụng bao bì có hóa chất độc hại để đựng thức ăn trước và sau khi phối trộn. |
| 2  | Sinh học<br>Vi sinh vật gây hại: E.Coli, Salmonella v.v...;                                                                                                                                    | - Nguyên liệu và thức ăn có chứa vi sinh vật gây hại cao hơn mức quy định.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | - Phối trộn các loại nguyên liệu thức ăn có chứa vi sinh vật gây hại cao hơn mức quy định làm thức ăn cho lợn.<br>- Không vệ sinh, lau chùi thiết bị trộn thường xuyên.<br>- Dùng bao bì không đảm bảo vệ sinh, đã bị ẩm mốc đựng thức ăn trước và sau khi phối trộn.                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|   |                                                           |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                      |
|---|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Vật lý<br>Các mảnh kim loại, mảnh nhựa, thủy tinh hoặc gỗ | - Các vật lẫn tạp (mảnh kim loại, mảnh nhựa, thủy tinh hoặc gỗ) có sẵn trong nguyên liệu thức ăn.<br>- Các mảnh kim loại bị vỡ từ thiết bị nghiền, trộn. | - Phối trộn thức ăn đã có chứa các vật lẫn tạp (mảnh kim loại, mảnh nhựa, thủy tinh hoặc gỗ).<br>- Trong quá trình nghiền trộn, thiết bị bị nứt, vỡ. |
|---|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

1. Không sử dụng các loại nguyên liệu có chứa các chất cấm sử dụng trong thức ăn chăn nuôi  
Trang trại phải có công thức phối trộn (loại khẩu phần, tên nguyên liệu, số lượng từng loại nguyên liệu, bao bì hoặc dụng cụ chứa đựng phải có sẵn tại nơi trộn thức ăn).
2. Kiểm tra cảm quan các chỉ tiêu như: màu sắc, mùi vị, ẩm độ của từng loại nguyên liệu trước khi phối trộn. Phải đảm bảo rằng nguyên liệu đặc trưng, không có chứa các vật lẫn tạp và còn tốt mới đưa vào phối trộn. Không sử dụng nguyên liệu để phối trộn nếu phát hiện có mối mọt, màu sắc không đặc trưng hoặc có hàm lượng độ ẩm cao bất thường, các loại nguyên liệu thức ăn có chứa các chất cấm sử dụng.
3. Vệ sinh sạch sẽ dụng cụ chứa đựng, thiết bị nghiền, trộn trước khi sử dụng.
4. Định kỳ hiệu chỉnh dụng cụ cân đo và kiểm tra lại trước mỗi lần phối trộn.
5. Dụng cụ đựng và thiết bị vận chuyển thức ăn phải được sử dụng riêng biệt.
6. Chỉ sử dụng thiết bị trộn còn tốt. Đối với nguyên liệu chứa thuốc bổ sung với số lượng nhỏ trong khẩu phần trước khi đưa vào trộn chung cần pha loãng bằng loại nguyên liệu có số lượng lớn (VD: cám, ngô, khô dầu v.v...). Lưu ý thời gian trộn để đảm bảo thức ăn hỗn hợp hoàn chỉnh được trộn đồng đều.
7. Khi trộn thức ăn, lưu ý để giảm tối đa sự nhiễm chéo, đặc biệt từ các mẻ trộn có chứa kháng sinh chuyển sang mẻ không có kháng sinh.
8. Để tránh nhiễm chéo, cần trộn loại thức ăn không bổ sung kháng sinh trước, thức ăn không có bổ sung kháng sinh sau hoặc dùng nguyên liệu từ ngũ cốc, khô dầu để tráng máy, sau đó sử dụng số nguyên liệu này cho lần trộn thức ăn có chứa cùng loại kháng sinh sau đó.
9. Công thức phối trộn thức ăn phải được ghi chép và lưu giữ.
10. Tên người trộn, loại thức ăn có bổ sung thuốc cần được ghi chép (lượng thức ăn trộn, dùng cho loại lợn nào, loại thuốc sử dụng để trộn và số lô, tỷ lệ pha trộn, nồng độ hoạt chất chính, thời gian ngưng thuốc..).
11. Cần lưu ý về thời gian phối trộn để khẳng định thức ăn đã được trộn đều.
12. Lưu mẫu nguyên liệu và thức ăn cho lợn giai đoạn vỗ béo (từ 60kg – xuất chuồng) sau khi xuất bán 2 tuần.

### 3.3. Hành động khắc phục

- Trường hợp thiết bị trộn thức ăn có thuốc không được làm sạch, nếu nghi ngờ có khả năng gây nhiễm chéo thì áp dụng thời gian ngưng thuốc cho toàn đàn nuôi vỗ béo và thông báo cho cán bộ kỹ thuật hoặc bác sỹ thú y.
- Trường hợp có nhiễm chéo, cần phối trộn lại khẩu phần để loại thức ăn có thuốc chỉ sử dụng cho đúng đối tượng.

### 3.4. Mẫu ghi chép thông tin về phối trộn thức ăn

- Bảng 3. Biểu ghi chép về thông tin trộn thức ăn

## Chương 4. Phân phối thức ăn cho lợn

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAP   | Lần soát xét:<br>02       |
| 5.1.8; 5.1.13<br>và 7.2 | Ngày soát xét:<br>04/2013 |

Trong thực tế, có những trường hợp phân phối nhầm thức ăn, chính vì vậy thật cần thiết phải cho lợn ăn đúng loại thức ăn mà chúng cần được ăn để đảm bảo đầy đủ chất dinh dưỡng và không gây tổn dư.

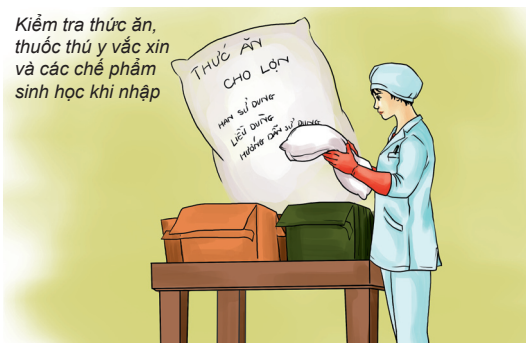
### 4.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

| TT | Mối nguy                                                                                                                                                               | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                                               | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Hóa học<br>Các chất độc hại cấm sử dụng như: Salbutamol, Clenbuterol, v.v...;<br>Kháng sinh và kim loại nặng: Pb, Cd, Hg, As v...<br><br>Độc tố nấm mốc B1, B2, G1, G2 | - Thức ăn có chứa các chất cấm sử dụng, độc tố nấm mốc<br>- Thức ăn có hàm lượng kháng sinh, hóa chất và các kim loại nặng cao hơn mức quy định cho phép.<br>- Thức ăn không ghi thành phần và cách sử dụng rõ ràng trên nhãn sản phẩm. | - Phân phối thức ăn có chứa kháng sinh, hóa chất cấm sử dụng, độc tố nấm mốc cho lợn.<br>- Phân phối thức ăn có kháng sinh, hóa chất có thể dùng cho nhóm lợn được phép sử dụng sang nhóm lợn không được phép sử dụng.<br>- Phân phối thức ăn không có hoặc thiếu thông tin trên nhãn dẫn đến nhầm lẫn về loại thức ăn, nhầm lẫn thời gian ngừng cho ăn dẫn đến gây tồn dư thuốc trong thịt lợn. |
| 2  | Sinh học<br>Vi sinh vật gây hại: E. Coli, Salmonella v.v...;                                                                                                           | - Thức ăn có chứa vi sinh vật gây hại cao hơn mức quy định.<br>- Bao bì đựng và thiết bị phân phối thức ăn có nhiễm vi sinh vật gây hại và độc tố nấm mốc.                                                                              | - Phân phối thức ăn có chứa vi sinh vật gây hại cao hơn mức quy định cho lợn ăn.<br>- Thức ăn bị nhiễm vi sinh vật gây hại từ dụng cụ chứa đựng, vận chuyển thức ăn không được vệ sinh, lau chùi thường xuyên.                                                                                                                                                                                   |

## 4.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu môi nguy

1. Công nhân chăn nuôi khi nhận thức ăn cần kiểm tra và chỉ nhận đúng loại thức ăn cho loại lợn mình đang nuôi.
2. Chỉ nhận thức ăn không bị mốc, bao bì không bị chuột hoặc các loài gặm nhấm gây hư hỏng.
3. Cần khẳng định thức ăn phân loại có thuốc chỉ được đưa đến đúng đàn lợn được phép sử dụng.
4. Khi xuất bán lợn cần kiểm tra sổ ghi chép và khẳng định giai đoạn ngừng thuốc đã kết thúc (đối với trường hợp lợn vỗ béo giai đoạn cuối có sử dụng loại thức ăn có chứa thuốc).
5. Trường hợp chưa kết thúc giai đoạn ngừng thuốc, không được xuất bán và nuôi tiếp cho đến khi kết thúc giai đoạn này.

Kiểm tra thức ăn,  
thuốc thú y vắc xin  
và các chế phẩm  
sinh học khi nhập



## 4.3. Hành động khắc phục

- Trường hợp phát hiện đã cho lợn ăn nhầm thức ăn có thuốc thì phải đổi thức ăn và nuôi giữ cho đến khi kết thúc giai đoạn ngừng thuốc mới được xuất bán đi giết mổ.
- Trường hợp lợn đã được xuất đến lò giết mổ, cần báo cho cán bộ kỹ thuật, chủ trang trại và chủ lò mổ biết để tách riêng đàn lợn này và có biện pháp xử lý.
- Cần huấn luyện lại nhân viên để không bị tái diễn và ghi chép lại các hành động khắc phục đã thực hiện.

## 4.4. Mẫu ghi chép.

Bảng 4. Biểu theo dõi về phân phối thức ăn trong trang trại

## Chương 5: Điều trị bằng đường tiêm

|                                                  |                           |
|--------------------------------------------------|---------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAP                            | Lần soát xét:<br>02       |
| 6.1; 6.3; 6.4;<br>7.2; 9.2; 11.1;<br>12.1 - 12.5 | Ngày soát xét:<br>04/2013 |

Trong chăn nuôi nói chung và chăn nuôi lợn nói riêng, sử dụng thuốc hay vắc xin tiêm để phòng trị bệnh là biện pháp bắt buộc và thường xuyên phải thực hiện ở bất cứ cơ sở chăn nuôi nào. Sử dụng thuốc tiêm sẽ phát sinh các vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm ở gia súc giết thịt, đó là tồn dư thuốc (đặc biệt là kháng sinh), kim gãy và nhiễm trùng do áp xe chỗ tiêm.

Nguy cơ chính gây hại cho sức khỏe con người sử dụng thịt lợn có tồn dư thuốc kháng sinh là sự kháng thuốc của một số loại vi khuẩn gây bệnh cho cả người và gia súc đối với loại các loại kháng sinh đã sử dụng trong chăn nuôi. Các chủng vi khuẩn đã kháng thuốc có thể truyền sang người và như vậy quá trình kháng thuốc sẽ tiến triển đồng thời cả trong cơ thể gia súc và cơ thể người.

Tồn dư thuốc trong chăn nuôi có thể xảy ra do sự vô tình, thiếu hiểu biết hoặc cố tình sử dụng sai hướng dẫn các loại thuốc của con người. Sử dụng các loại thuốc không trong danh mục cho phép, điều trị không đúng đối tượng gia súc, dùng quá liều lượng chỉ định, hoặc không nhận dạng được con vật đã điều trị đều dẫn đến không kiểm soát được thời gian ngưng thuốc, từ đó dẫn đến hiện tượng tồn dư thuốc khi giết mổ gia súc làm thực phẩm.



Mẫu kim gãy tồn tại trong mô thịt, áp xe vết tiêm đều có thể xảy ra khi thực hiện không đúng thao tác tiêm. Kim gãy tuy hiếm gặp nhưng thực tế vẫn xảy ra và người ta đã từng phát hiện các mẫu kim tiêm gãy trong thịt mổ, vài khi chế biến thực phẩm. Đồng thời, các ổ áp-xe, hoại tử do tiêm cũng xảy ra và phát hiện khi giết mổ gia súc. Các ổ áp xe đôi khi có thể có kim gãy bên trong. Khi có kim gãy hay áp xe, giá trị thực phẩm của thịt không chỉ giảm mà còn là nguồn gốc phát tán và lây nhiễm vi khuẩn từ ổ áp xe, gây ngộ độc thực phẩm cho người sử dụng.

Các nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm có nguyên nhân từ sử dụng thuốc tiêm hoàn toàn có thể giảm thiểu hay khắc phục được nếu có biện pháp kiểm soát ngay từ trang trại trong quá trình chăn nuôi lợn. Sử dụng đúng thuốc, đúng liều lượng thì quá trình điều trị nhanh và kết quả điều trị cao. Tiêm đúng kỹ thuật sẽ đảm bảo không bị gãy kim, các loại thuốc tiêm hấp thụ tốt và nhờ đó giảm thiểu được nguy cơ tiềm ẩn là tồn dư thuốc, gãy kim và áp-xe chỗ tiêm.

### 5.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy

| TT | Mối nguy | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Hóa học  | - Không tuân thủ liều lượng, thời gian điều trị và thời gian ngưng thuốc trước giết mổ đối với các loại thuốc tiêm và vắc xin tiêm trong điều trị và phòng bệnh cho lợn                                                                                                                                                                | - Tiêm vắc xin và thuốc điều trị quá liều, thời gian điều trị dài, ngưng thuốc không đủ ngày trước khi giết mổ sẽ gây tồn dư thuốc trong thịt.                                                                                                                                                                                                       |
| 2  | Sinh học | - Nước pha thuốc tiêm, bơm kim tiêm không tiệt trùng.<br><br>- Sử dụng thuốc ngoài danh mục quy định, thuốc không đảm bảo chất lượng.<br><br>- Chất hoại tử và vi khuẩn từ các ổ áp-xe do tiêm như <i>Arcanobacterium pyogenes</i> , <i>Staphylococcus</i> spp, <i>Bacteroid</i> spp, <i>anaerobi</i> Gram (+) cocci, <i>A. suis</i> . | - Vi khuẩn từ nước pha vắc xin, thuốc tiêm hoặc bơm, kim tiêm bẩn và nhiễm khuẩn lây nhiễm trực tiếp vào gia súc khi tiêm.<br>- Các vi khuẩn trong cơ thể vật nuôi có thể kháng thuốc và truyền sang người sử dụng thực phẩm nhiễm khuẩn<br>- Các chất hoại tử hoặc vi khuẩn sẽ gây nhiễm vào các phần thực phẩm sạch khác và gây ngộ độc thực phẩm. |
| 3  | Vật lý   | Kim tiêm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Tiêm không đúng kỹ thuật làm gãy kim khi tiêm gây áp xe và tồn kim gãy trong mô thịt.                                                                                                                                                                                                                                                                |

### 5.2. Quy trình thực hành chuẩn loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

- Xây dựng chương trình kiểm soát dịch bệnh bằng thuốc tiêm
- Chương trình kiểm soát dịch bệnh rất quan trọng đối với bất kỳ trại chăn nuôi nào vì kiểm soát được dịch bệnh sẽ hạn chế việc sử dụng các loại thuốc, trong đó có thuốc tiêm. Đồng thời chương trình kiểm soát dịch bệnh chuẩn sẽ hỗ trợ cho việc kiểm tra giám sát được các sản phẩm chăn nuôi ngay từ trang trại chăn nuôi.
  - Mỗi trại chăn nuôi cần có cán bộ thú y, kỹ thuật viên hoặc tư vấn kỹ thuật được đào tạo chuyên ngành về các biện pháp kiểm soát dịch bệnh đàn lợn, lên phác đồ hay kê đơn thuốc điều trị cho lợn bệnh.
  - Cần xây dựng chương trình tiêm phòng bắt buộc đối với một số bệnh (dịch tả lợn, lở mồm long móng, tụ huyết trùng, đốm da, phó thương hàn). Đối với các bệnh khác tùy tình hình dịch tễ của trại và khu vực xung quanh để có chương trình riêng phù hợp.
  - Cần biết loại thuốc nào có hiệu quả nhất trong việc kiểm soát dịch bệnh ở

trang trại (cả trong điều trị và phòng bệnh) trên cơ sở kinh nghiệm của trang trại và kết quả kiểm tra mức độ miễn cảm đối với các thuốc kháng sinh sử dụng.

## 2. Khi sử dụng thuốc tiêm

- Các chương trình tiêm phòng và sử dụng thuốc phải được phổ biến cho tất cả nhân viên làm việc trong trại, lưu ý các nhân viên mới vào; việc tiêm phòng hay điều trị phải do nhân viên thú y hay kỹ thuật viên được đào tạo thực hiện.
- Thuốc tiêm dạng bột trước khi tiêm cần được pha bằng nước cất vô trùng, đúng liều và đảm bảo thuốc hoà tan hết. Không sử dụng thuốc ngoài danh mục qui định cũng như thuốc hay vắc xin đã hết hạn sử dụng. Khi tiêm cần xác định đúng liều lượng, đúng con gia súc và đủ thời gian cần điều trị theo hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc cán bộ thú y.
- Cần căn cứ vào lứa tuổi hoặc khối lượng của lợn để xác định loại kim tiêm với kích cỡ thích hợp để sử dụng và tùy theo tiêm bắp hay dưới da, xác định liều lượng thuốc tối đa cho mỗi vị trí tiêm khi cần tiêm liều lượng lớn.
- Nếu tiêm 2 loại thuốc khác nhau cùng một lúc cần tiêm ở 2 vị trí hai bên tai hoặc 2 vị trí cách nhau 10 cm, không tiêm cùng một chỗ.
- Luôn luôn kiểm tra kim tiêm mỗi lần tiêm để đảm bảo chắc chắn kim tiêm phải sắc, sạch và thẳng. Phải huỷ bỏ kim cong vào hộp đựng riêng và không được uốn thẳng để sử dụng lại.
- Hình thức tiêm phổ biến trong điều trị lợn là tiêm bắp thịt. Vị trí tiêm bắp chủ yếu ở cơ cổ, ngoại trừ lợn nái hay lợn đực giống có thể tiêm cả ở bắp mông. Vị trí tiêm bắp cổ cần xác định đúng: ở phần cổ, ngay trước vai và sát sau vành tai. Nếu tiêm đúng vào xương vai có thể làm cong hoặc gãy kim. Khi tiêm, kim tiêm phải vuông góc với bề mặt da và tiêm đủ sâu.
- Vị trí tiêm cần phải sạch và khô. Cần nhẹ nhàng, không thô bạo khi tiêm để tránh làm cho lợn sợ hãi, giấy giữa có thể không tiêm được hoặc bị gãy kim; có thể sử dụng tấm ngăn dồn lợn vào góc chuồng (đối với lợn choai) hoặc cố định bằng thòng mõm (đối với lợn nái hay đực hung dữ).
- Thay kim thường xuyên, mỗi kim tiêm sử dụng tiêm liên tục một ổ lợn theo mẹ hay 10 con lợn cai sữa, 5 lợn choai và các loại lợn lớn hơn.
- Không được cắm kim đã sử dụng nhưng chưa tiệt trùng vào bất kỳ lọ thuốc nào để phòng nhiễm khuẩn ngược từ kim tiêm vào lọ thuốc
- Trong khi tiêm nếu xảy ra sự cố gãy kim phải tìm cách lấy kim gãy ra, nếu không được phải đánh dấu con gia súc đó và ghi chép vào sổ theo dõi, thông báo cho trại trưởng biết để xử lý.
- Kích cỡ kim tiêm sử dụng trong tiêm bắp cho lợn:

| Loại lợn            | Cỡ số kim tiêm | Độ dài kim tiêm |
|---------------------|----------------|-----------------|
| Lợn nái, đực        | 16             | 3,8 cm          |
| Lợn choai-chờ xuất  | 16-18          | 2,5 cm          |
| Lợn con sau cai sữa | 18             | 1,6 hoặc 1,8 cm |
| Lợn con theo mẹ     | 20             | 1,3 hoặc 1,6 cm |

### 3. Ghi chép và lưu giữ hồ sơ điều trị

- Để đảm bảo kiểm soát được việc sử dụng thuốc cần ghi chép và lưu giữ hồ sơ tất cả các trường hợp điều trị. Hồ sơ bao gồm ngày điều trị, số tai/ô chuồng, loại thuốc sử dụng và số lô, liều sử dụng và thời gian ngưng thuốc trước giết mổ.
- Hồ sơ vắc xin: số tai/ô chuồng, thẻ tai của cá thể hay số tai nái của ổ lợn con đã được tiêm phòng, tuổi và lứa đẻ, ngày tiêm phòng, tên vắc xin sử dụng và số lô, liều sử dụng.
- Quy trình và hồ sơ điều trị phải được kiểm tra xem xét lại thường xuyên hoặc tối thiểu mỗi năm một lần, hoặc bất kỳ lúc nào nếu các trường hợp bị áp-xe vị trí tiêm tăng.

Ghi chép và lưu giữ hồ sơ thức ăn, thuốc thú y, vắc xin và thuốc sát trùng khi nhập



### 4. Trước khi chuyển gia súc đến lò mổ

- Kiểm tra để đảm bảo chỉ chuyển lợn không bị ốm hoặc đang trong thời gian ảnh hưởng của thuốc/vắc xin (chưa đủ thời gian ngưng thuốc trước khi giết mổ).
- Nếu không biết chắc con lợn nào đã được điều trị, phải giữ lại và áp dụng thời gian ngưng thuốc cho toàn bộ đàn lợn trong cùng ô chuồng.

## 5.3. Hành động khắc phục

- Nếu phát hiện đã xuất bán lợn chưa hết thời gian ngưng thuốc đến lò mổ cần thông báo cho chủ trại, lò mổ biết và vận chuyển đến khu cách ly nuôi tiếp đến khi đủ thời gian ngưng thuốc, tuyệt đối không đưa trở lại trại.
- Nếu hiệu quả điều trị không tốt, cần kiểm tra lại chất lượng thuốc và phác đồ điều trị
- Nếu chưa có chương trình tiêm vắc xin, chưa có phác đồ điều trị bằng thuốc tiêm, chưa có chương trình huấn luyện nhân viên thì phải lập chương trình
- Nếu chưa có đào tạo huấn luyện nhân viên thì phải tổ chức thực hiện

## 5.4. Biểu mẫu hồ sơ

- Bảng 5a. Biểu theo dõi tiêm vắc xin
- Bảng 5b. Biểu theo dõi sử dụng thuốc điều trị cho lợn



## Chương 6. Điều trị bằng thuốc pha nước uống

|                                                  |                           |
|--------------------------------------------------|---------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAP                            | Lần soát xét:<br>02       |
| 6.1; 6.3; 6.4;<br>7.2; 9.2; 11.1;<br>12.1 - 12.5 | Ngày soát xét:<br>04/2013 |

Sử dụng thuốc pha nước uống là dùng các dược phẩm bột được sản xuất với chỉ định sử dụng bằng đường uống, có khả năng hòa tan trong nước để cho gia súc uống nhằm điều trị hay phòng bệnh. Đây là biện pháp rất phổ biến do tiện lợi, dễ thực hiện vì gia súc khi bị ốm thường tìm uống nước nhiều hơn ăn và áp dụng trong các trường hợp cả đàn hay nhóm gia súc có số lượng lớn.

Do sử dụng thuốc để phòng trị bệnh nên các nguy cơ về an toàn thực phẩm khi giết gia súc làm thực phẩm xuất hiện và tương tự như trình bày trong Chương 6, trong đó nguy cơ chủ yếu là tồn dư thuốc hay hóa chất trong thực phẩm thịt lợn sau giết mổ.

### 6.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy

| TT | Mối nguy | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                                   | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Hóa học  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thuốc pha quá liều, không đúng nồng độ, không tuân thủ thời gian ngưng thuốc</li> <li>- Sử dụng các dược phẩm ngoài danh mục quy định có thể nhiễm các hóa chất độc hại</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gia súc uống nước pha thuốc như trên sẽ không kiểm soát được lượng thuốc đưa và cơ thể do đó tồn dư thuốc có thể xảy ra.</li> <li>- Các hóa chất độc hại trong dược phẩm ngoài Danh mục được phép sử dụng trực tiếp lây nhiễm vào cơ thể gia súc qua uống nước pha thuốc, không kiểm soát được.</li> </ul> |
| 2  | Sinh học | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vi khuẩn, virus từ các loại chế phẩm không đảm bảo chất lượng, không rõ nguồn gốc, chế phẩm giả. Nước uống, dụng cụ pha và vòi uống bị nhiễm khuẩn.</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vi khuẩn hay virus từ các nguồn trên trực tiếp lây nhiễm vào đàn lợn qua đường uống.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |



## 6.2. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

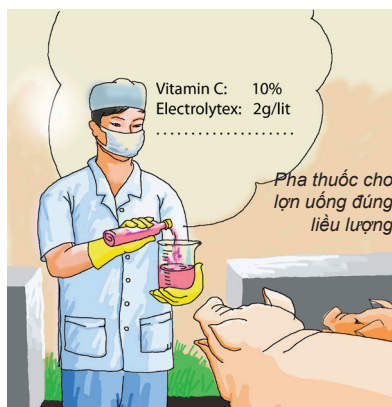
1. Có chương trình sử dụng thuốc pha nước uống
  - Để có chương trình sử dụng thuốc pha nước uống phòng trị bệnh, mỗi trại chăn nuôi cần có cán bộ thú y, kỹ thuật viên hoặc có cán bộ tư vấn kỹ thuật được đào tạo chuyên ngành về các biện pháp kiểm soát dịch bệnh đàn lợn. Chương trình và phác đồ sử dụng dược phẩm pha nước uống để phòng, trị bệnh cần nằm trong chương trình tổng thể về sử dụng thuốc-vắc xin phòng trị bệnh, phù hợp với tình hình dịch tễ của trại.
  - Cần biết loại thuốc nào có hiệu quả nhất trong việc kiểm soát dịch bệnh ở trang trại (cả trong điều trị và phòng bệnh) trên cơ sở kinh nghiệm của trang trại và kết quả kiểm tra mức độ miễn cảm đối với các thuốc kháng sinh được sử dụng.
2. Kỹ thuật sử dụng dược phẩm pha nước uống
  - Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để đảm bảo sử dụng đúng loại dược phẩm sử dụng bằng đường uống và tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn về liều lượng và thời gian ngưng thuốc trước khi giết mổ.
  - Dụng cụ pha thuốc, hệ thống cung cấp nước pha thuốc hay máng uống phải được vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi sử dụng, tránh nhiễm chéo các loại thuốc của lần trước và lần sau.
  - Khi tính toán liều đối với dược phẩm nước cần biết lượng nước uống bằng 6-10% thể trọng mỗi ngày hay từ 2-4 lần mức tiêu thụ vật chất khô. Có thể cân mẫu một con lợn được điều trị để ước lượng thể trọng và tính toán lượng thuốc và nước cần thiết. Cần lưu ý lượng nước uống hàng ngày của lợn sẽ tăng (có thể tới 15-20%) trong các trường hợp nóng bức với mức nhiệt độ vượt quá ngưỡng tới hạn trên của lợn và khi lợn bị tiêu chảy.

Ước tính nhu cầu lượng nước uống hàng ngày của lợn

| Loại lợn              | Lít /con |
|-----------------------|----------|
| Lợn nái chữa và đẻ    | 12 - 15  |
| Lợn nái đẻ và lợn con | 25 - 45  |
| Lợn choai 25 kg       | 3 - 5    |
| Lợn choai 45 kg       | 5 - 7    |
| Lợn choai 65 kg       | 7 - 9    |
| Lợn choai 90 kg       | 9 - 12   |

- Cần đảm bảo nước pha thuốc đến đúng đối tượng cần được điều trị, tránh hòa chung vào hệ thống chung của toàn trại. Để đảm bảo gia súc uống đủ liều lượng thuốc trong nước uống cần hạn chế cho uống nước 1 giờ trước khi cho uống nước có pha thuốc. Cung cấp nước thông thường trở lại sau khi đã hoàn thành việc cho lợn uống nước pha thuốc.
- Chỉ pha thuốc cho lợn uống đủ trong ngày và với liều lượng đủ dùng trong 8 giờ. Có thể tính đủ liều để pha đậm đặc thành dung dịch sơ cấp, từ đó đông liều và pha tiếp vào nước uống như dung dịch thứ cấp.

- Cần kiểm tra dòng chảy trước khi cho lợn uống nước có pha thuốc để đảm bảo cho lợn uống đúng liều.
- Nếu không có hệ thống cung cấp nước thuốc riêng thì pha thuốc và đổ vào máng cho lợn uống, tuy nhiên cần tính toán cẩn thận để đảm bảo đúng liều lượng.
- Nếu lợn không uống đủ lượng nước pha thuốc cần thiết trong ngày, cần kiểm tra xem lượng nước có vượt quá nhu cầu hay không.
- Phải kiểm tra thời gian ngưng thuốc và liều sử dụng trước khi chuyển gia súc đến lò mổ.



3. Ghi chép theo dõi việc sử dụng dược phẩm pha nước uống
  - Ghi chép đủ các trường hợp sử dụng thuốc pha nước uống vào sổ theo dõi/hồ sơ điều trị.
  - Hồ sơ theo dõi điều trị phải được xem xét lại thường xuyên (hàng tháng hoặc hàng quý), phải được ký và ghi ngày tháng đã được xem xét lại.
  - Kiểm tra quy trình pha thuốc vào nước uống mỗi lần phòng trị bệnh, kiểm tra nhân viên pha thuốc và chuyển thuốc pha nước cho lợn uống.
  - Nếu có sai sót trong quá trình sử dụng thuốc pha nước uống phải ghi chép lại các sai sót đó và các biện pháp khắc phục vào biểu mẫu hành động khắc phục.



### 6.3. Hành động khắc phục

- Nếu có gia súc được chuyển đến lò mổ trước khi kết thúc thời gian ngưng thuốc do nhầm lẫn cần thông báo cho chủ trại, người vận chuyển và chủ lò mổ để tách lô/con lợn bị nhầm nuôi đến khi đủ thời gian ngưng thuốc.
- Nếu hiệu quả điều trị không tốt, cần kiểm tra lại chất lượng thuốc và phác đồ điều trị.
- Nếu chưa có chương trình phòng và điều trị bằng thuốc pha nước uống, chưa có chương trình huấn luyện nhân viên thì phải lập chương trình; trường hợp chưa có đào tạo huấn luyện nhân viên thì phải tổ chức thực hiện nghiêm túc.

### 6.4. Biểu mẫu, hồ sơ:

- Bảng 6. Biểu theo dõi ghi chép sử dụng thuốc pha nước phòng và điều trị cho lợn

## Chương 7. Chương trình vệ sinh sát trùng

|                                     |                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAHP              | Lần soát xét:<br><b>02</b>       |
| <b>4.1; 4.2; 4.3;<br/>4.4 ; 5.3</b> | Ngày soát xét:<br><b>04/2013</b> |

Bệnh tật có thể gây tổn thất lớn như tỷ lệ chết, hao hụt cao, tăng trọng thấp. Việc đảm bảo tốt điều kiện vệ sinh bao gồm cả việc thiết kế hợp lý, bảo trì chuồng trại, trang thiết bị, thực hiện tốt chương trình vệ sinh sát trùng sẽ góp phần giảm sử dụng thuốc kháng sinh trên vật nuôi và giảm gây tổn thất trong chăn nuôi lợn.

### 7.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

| TT | Mối nguy | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Hóa học  | - Một số hoá chất (như thuốc sát trùng) có thể còn tồn dư trong môi trường, vật tư thiết bị chăn nuôi lợn và trên lợn.                                                                                                                                                                         | - Hoá chất trong môi trường không khí có thể thâm nhập vào lợn thông qua đường hô hấp. Hoá chất trong vật tư, thiết bị chăn nuôi và trên con lợn có hóa chất trên lông có thể thâm nhập vào lợn thông qua vết thương hoặc đường miệng. |
| 2  | Sinh học | - Một số vi khuẩn, virus có thể tồn tại lâu ở trong thiết bị, môi trường và làm lây lan dịch bệnh do đó có thể ảnh hưởng đến gia súc (FMD, tả, PRRS, Mycoplasma,...)<br>- Một số vi khuẩn (Salmonella, E. Coli) và ký sinh trùng có thể tồn tại trong môi trường và làm lây nhiễm cho gia súc. | - Vi khuẩn, virus có thể lan truyền thông qua vật tư, thiết bị, thông qua nhân viên, môi trường không khí.<br><br>- Vi khuẩn có thể lan truyền thông qua vật tư, thiết bị, thông qua nhân viên, môi trường không khí                   |

## 7.2. Nguyên tắc vệ sinh sát trùng

1. Các vi sinh vật gây bệnh cần ảm độ để sống. Khi tiến hành sát trùng, cần thiết phải áp dụng các nguyên tắc sau đây:
  - Phải luôn luôn làm sạch tất cả phân và các chất bẩn. Khi có phân là có vi sinh vật gây bệnh, đặc biệt là Salmonella.
  - Phải dùng thuốc sát trùng sau khi đã vệ sinh, làm sạch bề mặt
  - Phải để khô hoàn toàn vì vi sinh vật gây bệnh không thể sống trong môi trường khô.
2. Chương trình vệ sinh sát trùng cần phải được xây dựng và bao gồm tất cả các khu vực trong, ngoài chuồng nuôi, khu vực bảo quản thức ăn. Tần suất áp dụng tùy thuộc vào quy trình và phương thức nuôi dưỡng. Ngày thực hiện vệ sinh sát trùng cần được ghi chép lại.

## 7.3. Các biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

1. Quy trình vệ sinh sát trùng
  - Phải làm sạch chất hữu cơ trước khi rửa, sát trùng. Hầu hết các thuốc sát trùng không hiệu quả nếu dụng cụ được sát trùng không sạch sẽ. Đất, rơm, trấu, sữa, máu, phân gây bất hoạt thuốc sát trùng.
  - Sau khi làm sạch chất hữu cơ thì tiến hành rửa sạch bằng nước. Đối với dụng cụ, sàn, vách ngăn... bị chất bẩn bám chặt bề mặt lâu ngày, cần ngâm nước 1-3 ngày trước khi rửa. Đối với một số chỗ khó rửa, phải dùng vòi xịt áp suất cao bằng hơi.
  - Tẩy trùng bằng xà phòng, nước vôi 30% hoặc thuốc tẩy rửa.
  - Sát trùng bằng thuốc sát trùng với liều lượng phù hợp. Lưu ý thời hạn dùng thuốc và thời hạn dùng dung dịch thuốc sát trùng đã pha loãng; đảm bảo đủ thời gian cho thuốc tiếp xúc với dụng cụ được sát trùng theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất. Kiểm tra pH nguồn nước để pha loãng: Dùng nước có nhiệt độ phù hợp để pha loãng thuốc; nước cứng sẽ giảm hoặc làm mất tác dụng của thuốc sát trùng. Khi phun thuốc sát trùng, cần mặc quần áo bảo hộ
  - Sau khi khử trùng bằng thuốc, cần phải để khô dụng cụ và trang thiết bị. Để khô tối thiểu 12 giờ. Đối với chuồng nuôi, thời gian để khô trước khi thả lợn vào là 1-2 ngày.
2. Một số quy trình vệ sinh sát trùng cụ thể:
  - Vệ sinh sát trùng bên ngoài khu chuồng trại
    - Kiểm soát các tác nhân làm tăng độ ẩm không khí chuồng nuôi: hệ thống thoát nước, chuồng trại, mật độ nuôi, hệ thống thông gió phải đảm bảo yêu cầu nhằm hạn chế các vi sinh vật có hại tồn tại và phát triển.
    - Kiểm tra mái che, tường và sửa chữa nơi dột nát
    - Thường xuyên kiểm tra hệ thống cống thoát nước thải, hầm chứa phân và hệ thống cung cấp nước uống. Sửa chữa kịp thời các hỏng hóc, thường xuyên xử lý phân (làm trống hầm chứa).
    - Thay thuốc sát trùng trong hồ khử trùng ở cổng ra vào để đảm bảo nước sát trùng luôn đầy đủ và còn hiệu lực theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
    - Thường xuyên phát quang cỏ dại và bụi rậm xung quanh chuồng nuôi.

- Định kỳ phun thuốc sát trùng bên ngoài khu chuồng trại, xung quanh các dãy chuồng và khu chăn nuôi, ít nhất 2 tuần một lần; vệ sinh hệ thống cống rãnh 1 tháng/lần bằng thuốc sát trùng để hạn chế ruồi muỗi.
- Phải thường xuyên kiểm tra những thiết bị hay chuồng nuôi bị hỏng để tránh làm bị thương lợn nuôi
- Đối với phương tiện vận chuyển lợn
  - Không cho xe ngoài trại tiếp xúc với đàn lợn
  - Phương tiện vận chuyển của khu chuồng nào chỉ nên giành riêng cho khu đó. Trong trường hợp dùng chung thì phải phun thuốc sát trùng kỹ lưỡng trước và sau khi sử dụng.
  - Bố trí khu vực xuất lợn nằm cạnh đường đi và xa khu vực chuồng nuôi.
  - Chỉ được dùng xe sạch riêng của trại để vận chuyển lợn để tránh lây nhiễm bệnh và làm bị thương lợn.
  - Rửa và vệ sinh thật kỹ bên trong, bên ngoài xe và các chỗ tiếp xúc với gia súc.
  - Phương tiện vận chuyển phải được khử trùng trước và sau khi vận chuyển lợn.
- Đối với kho thức ăn, phương tiện chuyên chở thức ăn trong trại và máng ăn.
  - Phải định kỳ vệ sinh kho chứa thức ăn, phương tiện chuyên chở thức ăn.
  - Kiểm tra máng ăn xem có còn thừa thức ăn hay không và thường xuyên dọn sạch máng ăn và khu vực cho ăn trước mỗi lần cho ăn. Máng ăn và khu vực cho ăn phải được dọn sạch hàng ngày.
  - Dọn sạch thức ăn rơi vãi, thức ăn có trộn thuốc để tránh gây nhiễm chéo và mất an toàn sinh học.
- Quản lý rác thải, dọn phân
  - Nhiều bệnh tật lây truyền qua phân và nước tiểu
  - Thiết kế hệ thống chứa phân, hệ thống thoát và chứa nước tiểu phù hợp, tránh ô nhiễm cho toàn trại và bên ngoài
  - Cần dọn phân, nước tiểu thường xuyên
  - Thu gom chất thải rắn hàng ngày vào hệ thống chứa, có nắp hay mái che bảo đảm không rò rỉ, không lưu giữ chất thải trên 24 giờ mà không có biện pháp xử lý.
  - Hệ thống thoát nước thải phải ở trong trạng thái hoạt động tốt và phải dọn rửa thường xuyên.
  - Kiểm soát ruồi, muỗi, sát trùng nơi chứa chất thải bằng dung dịch có tính sát trùng mạnh hoặc rắc vôi bột hàng tuần.
  - Cần có hệ thống biogas để xử lý chất thải hay hệ thống ủ để xử lý phân rắn. Cần có hàng rào bảo vệ, cách ly khu vực chứa và xử lý chất thải.
  - Cần phải trồng cây xanh xung quanh khu vực xử lý và bảo quản phân gia súc.
- Vệ sinh sát trùng bên trong chuồng trại
  - Nước sát trùng hoặc vôi sát trùng trong hố/máng sát trùng trước chuồng nuôi phải được đảm bảo luôn đầy đủ và còn hiệu lực theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
  - Làm vệ sinh các silo, thùng chứa thức ăn định kỳ 2 tuần/lần; máng ăn 1 lần/ngày để đảm bảo không có thức ăn bị nấm mốc và rơi vãi tại chuồng nuôi.

- Đối với chuồng nuôi:
  - Đối với hệ thống nuôi cùng vào, cùng ra thì sau khi xuất hết lứa lợn, cần làm vệ sinh toàn bộ chuồng nuôi bao gồm: trần, nền, tường, vách ngăn, trang thiết bị, dụng cụ dùng trong chuồng nuôi.
  - Đối với hệ thống nuôi liên tục thì sau khi xuất hết tất cả lợn trong một hay một số ô liền nhau, cần làm vệ sinh toàn bộ các ô chuồng này bao gồm: trần, nền, tường, vách ngăn, trang thiết bị, dụng cụ dùng trong chuồng nuôi.
  - Phương pháp vệ sinh sát trùng thực hiện đúng quy trình vệ sinh sát trùng.
- Đối với dụng cụ
  - Làm vệ sinh, rửa sạch và sát trùng tất cả dụng cụ trước và sau khi sử dụng (đặc biệt phải làm kỹ sau khi sử dụng cho lợn ốm)
  - Làm vệ sinh, rửa và hấp nước sôi khử trùng dụng cụ thú y như syringe, kim tiêm, tinh quản, kim, kéo, dao.. sau mỗi lần sử dụng cho từng con lợn.
  - Làm vệ sinh, rửa và sát trùng chai đựng sữa cho lợn con, ống truyền dịch..
  - Hạn chế di chuyển đến mức tối đa những trang thiết bị phục vụ chăn nuôi trong trại. Trong trường hợp bắt buộc, phải khử trùng tiêu độc trước khi di chuyển.
- Đối với nhân viên làm việc trong trại
  - Phải thay quần áo bảo hộ lao động trước khi vào trại
  - Sử dụng xà phòng để giặt quần áo bảo hộ lao động dùng trong trại. Khuyến khích trang bị riêng máy giặt để giặt đồ trong trại.
  - Yêu cầu tất cả nhân viên của trại rửa tay trước khi vào trại và vệ sinh sát trùng sau khi tiếp xúc với lợn bệnh.
  - Phải mang găng tay khi tiếp xúc với lợn bệnh.
  - Yêu cầu nhân viên mang thêm áo bảo hộ bằng nylon và đeo găng tay cao su khi đỡ đẻ.
- Vệ sinh sát trùng ủng
  - Các chất hữu cơ dính trên ủng là ổ vi trùng, vi rút gây bệnh. Các chất hữu cơ này gây mất tác dụng hoặc giảm tác dụng của thuốc sát trùng.
  - Cần rửa sạch ủng bằng nước và xà phòng
  - Sử dụng xà phòng và chất tẩy rửa phù hợp
  - Dùng thuốc sát trùng phù hợp với trại để đảm bảo ủng được sát trùng với hiệu quả cao nhất

#### 7.4. Hành động khắc phục:

- Nếu có chương trình vệ sinh sát trùng nhưng nhân viên thực hiện không đúng không nghiêm túc thì cần xem lại khâu giám sát điều hành, tổ chức huấn luyện lại nhân viên.
- Nếu chương trình vệ sinh sát trùng không đạt hiệu quả thì xem xét lại chương trình, kiểm tra hiệu quả của thuốc sát trùng đã sử dụng.

#### 7.5. Biểu mẫu hồ sơ ghi chép

- Bảng 7. Theo dõi vệ sinh sát trùng

## Chương 8. Các biện pháp an toàn sinh học

|                                     |                           |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAHP              | Lần soát xét:<br>02       |
| 1.3; 1.5; 2.4; 6;<br>7; 8; 12.6; 13 | Ngày soát xét:<br>04/2013 |

Bệnh lây qua lợn có thể bằng nhiều con đường như:

- Lây qua lợn bị bệnh hoặc lợn khỏe mạnh nhưng đang ủ bệnh (tiếp xúc trực tiếp)
- Lây qua động vật khác như trâu, bò, gà, chó, mèo, động vật hoang dã, chuột, côn trùng...).
- Lây qua quần áo, giày dép, của khách tham quan và công nhân do di chuyển từ trại này đến trại khác (tiếp xúc gián tiếp).
- Lây qua thức ăn, nước uống, xe tải bị nhiễm trùng.
- Lây qua không khí và gió.

### 8.1. Phân tích và nhận diện mối nguy

| TT | Mối nguy                     | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                         | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I  | Sinh học<br>An toàn sinh học | Lợn bệnh, xác động vật chết, chó, mèo, côn trùng, chim, động vật hoang dã, khách tham quan, nhân viên trong trại, dụng cụ chăn nuôi, dụng cụ thú y, xe vận chuyển mang bệnh thường là nguồn gốc lây lan bệnh tật. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lợn bị bệnh là rủi ro lớn nhất gây bệnh cho đàn. Sự tiếp xúc trực tiếp giữa lợn bị nhiễm bệnh và lợn mẫn cảm là cách thức truyền bệnh dữ dội nhất.</li> <li>- Vi rút gây bệnh suyễn lợn địa phương Mycoplasma hyopneumoniae, vi rút giả dại ở chó pseudorabies, lở mồm long móng có thể truyền lan trong không khí trong phạm vi 3-4 km.</li> <li>- Chuột, chim, động vật hoang dã có thể là nguồn lây bệnh cho lợn. Chim có thể mang bệnh Bordetella và tuberculosis, tả lợn, PRRS, cúm và TGE. Động vật hoang dã có thể truyền lan bệnh brucellosis, leptospirosis và pseudorabies.</li> <li>- Động vật gặm nhấm có thể mang tác nhân gây bệnh viêm teo mũi truyền nhiễm atrophic rhinitis, ỉa chảy do E. coli, Leptospirosis, do Rotavirus, Salmonellosis và bệnh hồng lỵ swine dysentery.</li> <li>Chó có thể lây truyền bệnh hồng lỵ swine dysentery và xảy thai truyền nhiễm brucellosis.</li> </ul> |



|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mèo có thể là nguồn lây bệnh viêm não mèo toxoplasmosis.</li> <li>- Xe vận tải có thể mang mầm bệnh Actinobacillus pleuropneumoniae, TGE và Streptococcus suis.</li> <li>Parvovirus, PRRS virus, Brucella, pseudorabies virus và nhiều bệnh khác có thể lây lan qua lợn đực và tinh dịch của chúng.</li> <li>- FMD, cúm lợn có thể lây lan từ người sang lợn. Quần áo, ủng nhiễm phân con vật bị bệnh có thể là ổ bệnh.</li> </ul> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

### 1. Nguyên tắc di chuyển trong trại

- Khu vực có rủi ro cao là: Khu vực chuồng nuôi lợn mới nhập trại, lợn con trước và sau cai sữa, lợn bị bệnh, lợn nái đẻ
- Trình tự di chuyển, thao tác từ khu sạch đến khu bẩn, từ động vật non đến động vật già, từ động vật khỏe mạnh đến động vật bị bệnh.
- Bất kể ai đã tiếp xúc với động vật, phân, dịch tiết cần rửa sạch dụng cụ, ủng, tay chân trước khi rời trại, rửa tay trước khi ăn.
- Hạn chế khách tham quan

### 2. Đối với nhân viên trong trại

- Không được tiếp xúc (chăm sóc, nuôi dưỡng, tiêm chích...) với đàn lợn khác ngoài lợn trong trại.
- Phải chấp hành an toàn sinh học, quy trình vệ sinh sát trùng của trại.
- Phải rửa tay, sát trùng tay, ủng sau khi tiếp xúc với lợn bệnh và lợn chết.

### 3. Đối với khách tham quan

- Mức độ rủi ro của khách tham quan: Khách tham quan có thể mang nguồn bệnh đến cho trại. Các loại khách khác nhau sẽ mang nguồn bệnh khác nhau. Kiểm soát tốt vấn đề này sẽ giảm nguồn lây bệnh cho lợn trong trại. Mặt khác, một số khách sẽ có thể bị mắc cảm, lây bệnh từ nguồn bệnh của trại. Phân loại mức độ rủi ro của khách tham quan:





- Khách tham quan có mức độ rủi ro thấp: học sinh phổ thông, khách không làm việc và tiếp xúc với động vật, khách du lịch. Hạn chế họ tiếp xúc với lợn trong trại.
  - Khách tham quan có mức độ rủi ro trung bình: lái xe tải vận chuyển hàng hóa như: thức ăn, thuốc thú y; thợ cơ khí; nhân viên bán hàng. Những người này không trực tiếp nuôi gia súc, ít tiếp xúc với động vật nhưng đi lại thường xuyên giữa các trại chăn nuôi.
  - Khách tham quan có mức độ rủi ro cao: cán bộ thú y, nhân viên thụ tinh nhân tạo, người mua bán lợn, người vận chuyển lợn, người mua bán chất thải... họ thường xuyên tiếp xúc với động vật và với nhiều trại chăn nuôi, họ có thể nuôi trực tiếp gia súc. Những người này cần: Rửa sạch giày dép khi đến khu văn phòng trại; tắm rửa, vệ sinh, thay đồ trước khi vào trại
  - Nguyên tắc:
    - Nếu khách đến từ các vùng đang có dịch bệnh thì không được vào trại
    - Nếu khách đến Việt Nam từ các nước không có dịch bệnh thì có thể được vào trại sau 3 ngày kể từ ngày nhập cảnh. Hết thời gian cách ly, trước khi vào trại, cần phải tắm rửa, sát trùng. Khi vào trại, khách không được chạm vào lợn hoặc thức ăn của chúng. Nên cho khách đi tham quan trại ngồi trên xe chuyên dụng trong trại (nếu có).
    - Khách tham quan từ các vùng không có dịch bệnh lợn phải đảm bảo đã không tiếp xúc với lợn khác trước đó 2 ngày.
    - Yêu cầu khách tham quan ký vào sổ khi vào, ra trại. Cung cấp quần áo, ủng bảo hộ cho khách dùng 1 lần rồi hủy. Với giày và ủng: rửa sạch đất cát, bụi bẩn. Không được mang các dụng cụ như máy tính, máy chụp ảnh, điện thoại vào trong trại.
4. An toàn sinh học với động vật gây hại
- Thường xuyên quan sát để phát hiện các khu vực có xuất hiện động vật gây hại.
  - Nhận biết các khu vực động vật gây hại có thể tiếp xúc qua việc phát hiện tổ chim, phân chim, chỗ hờ... khu vực động vật hoang dã xuống uống nước hoặc ăn thức ăn trong trại.
  - Tiêu diệt động vật gây hại.
  - Che đậy nguồn nước, nguồn thức ăn, phá bỏ nơi động vật gây hại có thể làm tổ.
  - Ở các trang trại có chuồng hờ và thông gió tự nhiên thì phải có các biện pháp thích hợp để ngăn chim xâm nhập.
  - Lắp các lỗ chuột, dọn dẹp các khu vực có khả năng chim/chuột làm tổ.
  - Chó, mèo phải được tiêm phòng đại định kỳ và được nhốt bên ngoài khu chăn nuôi.
  - Thường xuyên diệt trừ ruồi, muỗi, phát quang bụi rậm.
  - Làm vệ sinh chuồng trại và khu vực xung quanh sạch sẽ, không để hồ nước tù đọng, che đậy các hố ga, cống rãnh có nước thường xuyên.
5. An toàn sinh học với đàn lợn mới nhập trại, lợn ốm
- Nguyên nhân gây bệnh: Một trong các rủi ro lớn nhất trong an toàn sinh học động vật là đàn lợn mới nhập trại và phân của chúng. Nguyên nhân gây dịch bệnh từ đàn gia súc mới nhập trại do:
    - Không thực hiện việc cách ly gia súc nhập trại

- Thời gian cách ly không đủ dài để lợn thể hiện những bệnh đang ủ.
- Không kiểm tra hồ sơ, triệu chứng bệnh trước khi nhập đàn
- Không thực hiện tiêm phòng trước khi nhập đàn

#### 6. Cách ly đàn lợn mới nhập:

- Tất cả các trại chăn nuôi lợn phải có khu vực cách ly riêng.
- Nơi cách ly nằm ở khu vực riêng, sử dụng nguồn nước riêng, có nơi chứa thức ăn, dụng cụ thú y và dụng cụ khác riêng biệt.
- Thời gian cách ly ít nhất là 15 ngày đối với lợn mua từ trại khác (không cùng chủ sở hữu).
- Nhân viên tiếp xúc với đàn lợn này cần phải vệ sinh và rửa tay trước khi đi khỏi khu vực.
- Tiêm phòng bổ sung vắc xin cho đàn lợn mới nhập (nếu thấy cần thiết).
- Hạn chế stress: Chỗ cách ly yên tĩnh, đảm bảo vệ sinh, Chuyển đổi thức ăn từ từ, Theo dõi, phát hiện và điều trị bệnh kịp thời.

#### 7. Cách ly lợn bệnh

- Nên thiết kế một chuồng riêng dành cho lợn bệnh, nếu không có chuồng riêng, cần có ô riêng ở cuối chuồng.
- Khi lợn bị bệnh, cần tách ra khỏi đàn, chuyển đến khu vực riêng, theo dõi cẩn thận và điều trị theo sự hướng dẫn của bác sỹ thú y.
- Đối với lợn bị bệnh truyền nhiễm, nếu đã được chuyển đến ô/chuồng lợn cách ly, phải nuôi giữ lợn tại đấy đến khi xuất chuồng.
- Cần cẩn thận với các bệnh truyền nhiễm.



#### 8. Xử lý động vật chết

- Gia súc chết do bệnh tật và thậm chí những gia súc chết bất ngờ có thể là ổ chứa mầm bệnh nguy hiểm.
- Khi có tỷ lệ chết tăng lên, phải yêu cầu cán bộ thú y tiến hành điều tra nguyên nhân.
- Nhanh chóng đốt hoặc chôn lợn chết để giảm thiểu nguy cơ lây nhiễm sang lợn khác và các trang thiết bị chuồng nuôi.
- Gia súc chết không được bán làm thực phẩm ăn cho người trong bất cứ trường hợp nào.
- Đốt và chôn gia súc chết là biện pháp bắt buộc để giảm thiểu sự lây lan bệnh tật như bệnh lở mồm long móng, dịch tả lợn, tụ huyết trùng... Những nơi có gia súc chết phải thường xuyên rắc vôi bột. Vệ sinh, sát trùng khu vực có liên quan.
- Không được cho chó mèo ăn thịt lợn bị ốm hoặc lợn đã chết không rõ nguyên nhân.
- Mặc quần áo bảo hộ khi tiếp xúc với lợn chết. Giặt, khử trùng hoặc chôn, hủy

- quần áo này.
- Ghi chép và lưu giữ hồ sơ lợn chết.
9. Vận chuyển
- Nên có một khu vực xuất nhập gia súc trong khuôn viên của trại. Khu vực xuất nhập cần có chuồng nuôi nhốt tạm thời trước khi chuyển gia súc lên xe để lái xe không cần phải vào bên trong trang trại lợn.
  - Nên sử dụng cổng một chiều để ngăn lợn quay trở lại khu vực chăn nuôi một khi đã chuyển chúng lên bằng chuyên hay xe tải.
  - Tất cả các xe vận chuyển lợn đến lò mổ phải được rửa sạch và khử trùng sau mỗi chuyến chuyên chở.

### 8.3. Hành động khắc phục:

- Nếu chưa có chương trình an toàn sinh học thì cần thiết lập ngay
- Nếu có chương trình an toàn sinh học nhưng nhân viên thực hiện không đúng, không nghiêm túc thì cần xem lại khâu giám sát điều hành, tổ chức huấn luyện lại nhân viên.
- Nếu chương trình an toàn sinh học không đạt hiệu quả thì xem xét lại từng khâu của chương trình để tìm nguyên nhân và đề ra biện pháp khắc phục.

### 8.4. Biểu mẫu hồ sơ, ghi chép

- Bảng 8a. Mẫu sổ theo dõi khách tham quan trại
- Bảng 8b. Mẫu sổ theo dõi diệt chuột
- Bảng 8c. Mẫu sổ theo dõi đàn lợn cách ly mới nhập
- Bảng 8d. Mẫu sổ theo dõi xử lý lợn chết

## Chương 9 Xuất bán và vận chuyển lợn sống

|                                     |                           |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAP               | Lần soát xét:<br>02       |
| 1.3; 1.5; 2.4; 6;<br>7; 8; 12.6; 13 | Ngày soát xét:<br>04/2013 |

Trong chăn nuôi lợn, việc vận chuyển lợn sống nội bộ trong trại, từ trại này đến trại khác hay đến lò mổ thường xuyên diễn ra. Trong việc vận chuyển lợn sống như vậy có một số vấn đề quan trọng liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm cần quan tâm. Thứ nhất, nước tiểu và phân của lợn đã được điều trị bằng kháng sinh thường vẫn còn chứa một lượng thuốc tồn dư đủ để gây ra tồn dư trong thịt khi thâm nhập được vào đường tiêu hóa của gia súc giết thịt. Thứ hai, quá trình đưa lợn lên xuống xe, di chuyển trên đường, xáo trộn đàn trong vận chuyển đều là tác nhân gây stress làm cho lợn thải ra vi khuẩn trong đó có *Salmonella*. Những con lợn không mang mầm bệnh rất dễ bị lây nhiễm khi tiếp xúc trực tiếp hay phơi nhiễm với gia súc mang trùng, phân của chúng hay phương tiện vận chuyển bị ô nhiễm trong quá trình vận chuyển.

Như vậy vận chuyển lợn sống không những rất cần các biện pháp để đảm bảo an toàn cho gia súc khi vận chuyển mà còn có ý nghĩa lớn đối với an toàn thực phẩm.

### 9.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy

| TT | Mối nguy | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Hóa học  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thức ăn/nước có trộn thuốc còn tồn trên xe do trước đó xe đã vận chuyển thức ăn hoặc có nước trộn thuốc nếu xe không rửa sạch và để khô.</li> <li>- Hóa chất tẩy rửa, sát trùng còn tồn lưu trong thùng xe nếu xe không rửa sạch và để khô.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lợn trên xe sẽ ăn/uống các thức ăn/nước uống có thuốc còn tồn trên xe và gây tồn dư thuốc trong thịt khi giết mổ.</li> <li>- Lợn trên xe có thể bị nhiễm chất tẩy rửa/sát trùng tồn lưu trong thùng xe qua da, vết thương hoặc liếm/ăn vào gây ngộ độc/ tồn dư trong thịt.</li> </ul> |
| 2  | Sinh học | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mầm bệnh (vi khuẩn, virus) từ những gia súc đã được vận chuyển trước.</li> <li>- Lợn bị thương, chết khi vận chuyển</li> </ul>                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lợn bị lây nhiễm mầm bệnh từ phương tiện vận chuyển không được vệ sinh tiêu độc trước đó.</li> <li>- Lợn bị thương hay chết đều làm giảm chất lượng và giá trị của sản phẩm thịt</li> </ul>                                                                                           |

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

### 1. Phương tiện vận chuyển lợn sống

- Cần tránh không sử dụng chung một phương tiện để vận chuyển lợn đến lò mổ với thức ăn, thuốc thú y hoặc hàng hóa khác vì lợn có thể bị phơi nhiễm đối với phân, chất sát trùng, thuốc diệt côn trùng, thức ăn trộn thuốc hay các hóa chất và sẽ xảy ra tồn dư hóa chất trong thịt lợn khi giết mổ.
- Xe có sàn chở hàng làm bằng vật liệu có thể dễ vệ sinh và cọ rửa như thép không gỉ và nhôm, mặt sàn không trơn nhẵn để tránh cho gia súc bị trơn trượt khi vận chuyển.
- Thùng xe được thiết kế chắc chắn, thông gió tốt nhưng đảm bảo tránh mưa gió.
- Lái xe phải có kinh nghiệm hoặc được đào tạo kỹ thuật vận chuyển gia súc trên đường, kỹ thuật đưa lợn lên và xuống xe an toàn.
- Phải có các biện pháp an toàn sinh học cho xe vận chuyển và phải thông báo cho người bán và người vận chuyển biết để giám sát thực hiện.
- Phương tiện vận chuyển cần được rửa sạch, khử trùng, tiêu độc sau mỗi lần sử dụng xe vận chuyển lợn bởi các loại vi khuẩn trong đó có Salmonella có thể thải ra từ gia súc trong lần vận chuyển trước đó. Quy trình vệ sinh tiêu độc phương tiện vận chuyển như sau:
  - Phun nước sạch với áp suất mạnh, cọ rửa sạch sẽ bên trong và ngoài xe để loại bỏ phân gia súc và các chất bẩn dính vào xe.
  - Phun rửa bằng nước xà phòng, dùng bàn chải cứng cọ rửa kỹ, nhất là bên trong thùng xe.
  - Phun nước sạch và kiểm tra lại xem đã sạch chưa rồi để khô nước.
  - Phun chất khử trùng tiêu độc (phải sử dụng sản phẩm trong danh mục cho phép).
  - Để khô nước nhằm hạn chế sự lây nhiễm qua thời gian cách ly, tùy thuộc hoạt động của xe (24 giờ hoặc lâu hơn).

### 2. Biện pháp khi xuất lợn ra khỏi trại

- Trước khi vận chuyển cần kiểm tra tất cả các hồ sơ ghi chép về thức ăn, thuốc thú y liên quan, đặc biệt thời gian ngưng thuốc, lợn có kim gãy (nếu có)
- Mỗi trại nên có cổng để xuất lợn, tách biệt với cổng ra vào trại. Cổng cần được thiết kế gần khu lợn xuất chuồng và cách xa các khu còn lại của trại, có đường dẫn lợn lên xe với độ dốc hợp lý tùy theo độ cao của thùng xe để cho lợn lên xuống dễ dàng.
- Nên có nhà chờ xuất lợn như chuồng nhốt tạm thời trước khi cho lợn lên xe. Tại nhà chờ phải có hệ thống cung cấp nước uống riêng cho lợn, không chung với hệ thống nước xử lý thuốc phòng bệnh của trại. Đảm bảo lợn không tiếp xúc với nước uống hay thức ăn có trộn thuốc trên đường dẫn và nhà chờ xuất.
- Chỉ sử dụng cổng một chiều để ngăn lợn quay trở lại khu vực chăn nuôi sau khi đã vào đường dẫn lên xe. Tất cả lợn đưa vào đường vận chuyển chỉ di chuyển theo một chiều từ trại ra nhà chờ xuất, không di chuyển ngược trở lại chuồng nuôi hay bất cứ khu vực nào của trại.
- Lái xe và người nhận hàng không được vào bên trong khu chăn nuôi lợn để tránh lây bệnh từ ngoài vào trại.

- Hạn chế tối đa việc xáo trộn hay ghép đàn trước khi vận chuyển; không đánh, đuổi lợn một cách thô bạo mà phải có dụng cụ lừa lợn nhẹ nhàng trên đường dẫn lợn lên và xuống xe để tránh lợn có thể chạy đê lên nhau, gây gãy chân hay các tổn thương trên thân thịt. Cần lưu ý rằng, các tác nhân gây ra stress như đánh đuổi thô bạo, xáo trộn đàn đều làm tăng nguy cơ gia súc thải vi khuẩn theo phân (đặc biệt là *Salmonella*).

### 3. Biện pháp khi vận chuyển lợn trên đường

- Cần đảm bảo mật độ gia súc trên xe để tránh xô đẩy, đê nhau. Mật độ gia súc trên xe được ước tính tùy theo khối lượng của chúng sao cho tất cả gia súc trên xe phải đứng lên và nằm xuống đồng thời được và nếu thời tiết nóng bức cần phải giảm mật độ.
- Lái xe vận chuyển lợn cần được hướng dẫn để có kiến thức về vận chuyển gia súc. Trên đường vận chuyển không phanh gấp, chạy ẩu, đặc biệt khi lên và xuống dốc để tránh dồn gia súc trên thùng xe gây xô đẩy, chèn ép và lợn có thể què hay chết trong thùng xe.
- Không vận chuyển lợn chung một xe với các loại gia súc khác trong cùng chuyến. Không được để thuốc thú y, hóa chất hay thức ăn có trộn thuốc trong xe để tránh cho gia súc có thể ăn hay liếm phải trong lúc vận chuyển.
- Phải vận chuyển lợn trong thời gian ngắn nhất và nên vận chuyển ban đêm trong mùa nóng. Khi vận chuyển đường xa cần có đủ nước uống cho lợn trên xe. Nếu thời tiết quá nóng cần phun nước vào lợn để đề phòng say nắng.
- Trong khi vận chuyển cần có đầy đủ giấy tờ chứng minh xuất xứ nguồn gốc, giấy kiểm dịch và danh sách lợn có kim gãy (nếu có) để cung cấp cho người mua hàng khi giao hàng.

### 9.3. Hành động khắc phục

- Nếu vận chuyển nhằm lợn chưa hết thời gian ngưng thuốc đến lò mổ, cần thông báo cho chủ trại, người vận chuyển và chủ lò mổ biết để vận chuyển đến khu cách ly nuôi tiếp đến hết thời gian ngưng thuốc, tuyệt đối không đưa trở lại nơi xuất phát.
- Nếu vận chuyển bằng phương tiện không được sát trùng thì toàn bộ số gia súc trên xe phải được xuống tại khu cách ly và kiểm tra đàn lợn, tuyệt đối không đưa trở lại nơi xuất phát.

### 9.4. Mẫu hồ sơ

- Bảng 9. Mẫu sổ theo dõi xuất bán lợn thịt để giết mổ

## Chương 10 Quản lý chất thải và bảo vệ môi trường

Điều khoản  
VietGAHP

Lần soát xét:  
02

1.3.1; 1.3.5;  
4.3.5; 12.1-  
12.6

Ngày soát xét:  
04/2013

Chất thải trong chăn nuôi bao gồm chất thải rắn (phân, chất độn chuồng, xác súc vật chết...) chất thải lỏng (chất nhầy, nước rửa chuồng trại, dụng cụ), bụi và phương tiện dùng trong chăn nuôi như vỏ chai lọ, bao bì, bơm kim tiêm đã sử dụng...). Việc xử lý chất thải trong chăn nuôi có ý nghĩa lớn đối với vệ sinh an toàn thực phẩm vì chất thải chăn nuôi là nguồn gốc của nhiều mối nguy đe dọa sự an toàn của đàn gia súc, môi trường, con người và còn ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm cuối cùng.

### 10.1. Phân tích và nhận diện các mối nguy

| TT | Mối nguy | Nguồn gốc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Cách thức gây ô nhiễm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Hoá học  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chất thải như phân, nước tiểu, xác lợn chết chưa xử lý hoặc xử lý chưa tốt có mùi hôi thối do có các khí <math>\text{NH}_3</math>, <math>\text{H}_2\text{S}</math>, <math>\text{CH}_4</math> tạo ra do các chất hữu cơ bị phân huỷ và phát tán vào không khí.</li> <li>- Nitơ và Photpho có trong chất thải của lợn.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Các chất có mùi hôi thối phát tán vào không khí, mùi khó chịu, ảnh hưởng đến sức khỏe người và lợn, đặc biệt gây bệnh cho đường hô hấp đối với công nhân chăn nuôi và người xung quanh.</li> <li>- Nitơ và Photpho có trong chất thải của lợn có thể làm ô nhiễm nguồn nước ngầm cũng như nước mặt, làm giảm các chỉ tiêu BOD và COD.</li> </ul> |
| 2  | Sinh học | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Các loại virus, vi khuẩn gây bệnh tồn tại trong chất thải (E.coli, Salmonella, Leptospiea)</li> <li>- Nước thải, chất thải rắn không xử lý là môi trường cho ruồi muỗi phát triển và truyền bệnh cho người và gia súc.</li> </ul>                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vi khuẩn, vi-rút (tác nhân gây bệnh) có trong chất thải gia súc có thể tồn tại trong môi trường, nhiễm vào gia súc và tiếp tục gây bệnh.</li> <li>- Ruồi, muỗi phát triển trong phân, nước thải chăn nuôi và mang mầm bệnh gây ô nhiễm cho gia súc và người trong khu vực trại và vùng lân cận.</li> </ul>                                       |

|   |        |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Vật lý | <p>- Bụi từ chuồng nuôi gia súc, da và lông gia súc, bụi thức ăn.</p> <p>- Các vỏ bao bì đựng thức ăn (túi nilong, nhựa), vỏ chai lọ đựng thuốc sát trùng, thuốc thú y và vắc xin (nhựa, thủy tinh), các dụng cụ bơm tiêm (nhựa, thủy tinh) hay kim hồng.</p> | <p>- Bụi phát tán trong không khí có thể gây bệnh trực tiếp cho đường hô hấp hoặc mang tác nhân gây bệnh nhiễm vào cơ thể người và gia súc.</p> <p>- Các chất thải này là nguồn rác thải vô cơ không tự phân huỷ nên dễ gây ô nhiễm môi trường, mảnh vỡ có thể gây thương tích cho người, gia súc và có thể lẫn vào thức ăn.</p> |
|---|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 10.2. Biện pháp loại trừ hoặc giảm thiểu mối nguy

### 1. Biện pháp chung

- Để đảm bảo trại được xây dựng đúng khu vực an toàn, thích hợp, khi xây dựng trại phải theo qui hoạch chung và có đánh giá tác động môi trường do cơ quan có thẩm quyền phê duyệt. Các trại phải có khu xử lý chất thải bố trí cách xa khu chuồng nuôi, dân cư tối thiểu 100m, có diện tích trồng cây xanh hoặc thảm cỏ để tăng cường khả năng chống nóng và cải thiện tiêu khí hậu chuồng nuôi.
- Môi trường trong và xung quanh trại cần được giữ gìn sạch sẽ bằng cách thường xuyên phát quang bụi rậm, không để nước đọng lâu ngày trong khu vực trại; định kỳ vệ sinh hệ thống cống rãnh 1 tháng/lần bằng thuốc sát trùng để hạn chế ruồi muỗi.
- Việc giảm thiểu các ô nhiễm hóa học do phân và nước thải gây ra có liên quan đến thay đổi các thành phần trong khẩu phần thức ăn. Cần sử dụng khẩu phần cân đối các chất dinh dưỡng, bổ sung các chế phẩm vi sinh để giảm mùi hôi nhằm giảm thiểu ô nhiễm môi trường.
- Hạn chế sử dụng nước rửa chuồng, giảm khối lượng chất thải lỏng ra môi trường. Trong điều kiện chuồng bán công nghiệp, phân rắn được thu gom thường xuyên chỉ cần rửa chuồng 2 ngày một lần. Đối với các trại công nghiệp hiện đại việc rửa chuồng chỉ thực hiện một lần sau khi chuyển lợn đi và chuẩn bị nhận đàn mới.

### 2. Xử lý phân và chất độn chuồng

- Phân gia súc được thu gom hàng ngày đưa vào bể biogas hoặc hệ thống chứa phân tập trung và phải xử lý trong vòng 24h.
- Có thể áp dụng hố 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 bảo đảm nước phân không ngấm xuống đất.
- Thường xuyên phun thuốc sát trùng quanh hố ủ để diệt ruồi muỗi.
- Chất độn chuồng cần được thu gom ngay sau khi không sử dụng và tập trung vào khu vực riêng, có thể xử lý bằng ủ cho phân hủy hoặc đốt.



### 3. Xử lý chất thải lỏng:

- Tất cả chất thải lỏng từ chuồng trại phải đưa vào hệ thống xử lý chất thải, không được cho chảy ngang qua các khu chăn nuôi khác hay trực tiếp ra môi trường. Các hồ chứa nước thải sau biogas đều phải có nuôi cây thủy sinh để xử lý, đảm bảo nước thải sau khi xử lý phải đạt tiêu chuẩn hiện hành về nước thải công nghiệp trước khi thải ra môi trường..
- Kiểm tra các mẫu nước giếng, ao chứa nước khu vực trại và xung quanh trại 2 lần/năm các chỉ số BOD, COD,  $\text{NO}_2^-$ ,  $\text{PO}_4^{3-}$  và chỉ số vi khuẩn E.coli, Coli form tổng số, Samonella. (Dựa theo QCVN 01 – 39: 2011/BNNPTNT).
- Có hệ thống thoát nước mưa tách khỏi hệ thống nước thải chăn nuôi và không xả nước thải chăn nuôi vào hệ thống thoát nước mưa.

### 4. Xử lý xác lợn chết:

- Lợn chết do nhiều nguyên nhân, có thể do bệnh hay tai nạn rủi ro. Xác lợn chết do bệnh hoặc không rõ nguyên nhân cần được thu gom và xử lý bằng cách đốt hoặc chôn vùi. Tuyệt đối không bán hay chuyển lợn chết ra ngoài trại để sử dụng làm thực phẩm.
- Khi chôn xác lợn chết cần phải đào hố chôn xa nguồn nước, xa chuồng trại chăn nuôi và xa khu dân cư tối thiểu 50m; hố có rào bao quanh và được đào sâu tối thiểu 1m, có rắc vôi bột lên xác súc vật trước khi vùi lấp.
- Trường hợp sử dụng biện pháp đốt, cần xây lò đốt xác súc vật chết ở vị trí cách xa chuồng nhốt lợn tối thiểu 50m. Khi thực hiện thiêu đốt cần phải giám sát để đảm bảo xác súc vật cháy hoàn toàn.

### 5. Xử lý các chất thải vô cơ và bụi:

- Tất cả chất thải vô cơ như vỏ chai lọ đựng vắc-xin hoặc thuốc thú y đã sử dụng, bao bì đựng thức ăn, vật tư, bơm kim tiêm đã sử dụng... đều phải thu gom và đưa đi tái chế hoặc phối hợp với công ty môi trường để có biện pháp xử lý. Tuyệt đối không vứt bừa bãi hay chôn lấp những rác thải loại này.
- Nguồn bụi chủ yếu trong trại lợn bắt nguồn từ thức ăn và phân gia súc khô. Để giảm thiểu bụi trong trại, tất cả máng ăn tự động (có thức ăn dự trữ) đều có nắp đậy, chuồng nuôi phải đảm bảo lưu thông không khí tốt. Phân thu gom kịp thời, không để phân khô lưu trong chuồng.

## 10.3. Hành động khắc phục:

- Nếu chưa có hoặc hệ thống xử lý chất thải không đảm bảo cần làm mới hoặc sửa chữa phù hợp với công suất của trại..

## 10.4. Biểu mẫu hồ sơ theo dõi

- Bảng 10. Biểu theo dõi lấy mẫu nước thải tại trại chăn nuôi lợn

## Chương 11. Quản lý nhân sự

|                                       |                           |
|---------------------------------------|---------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAP                 | Lần soát xét:<br>02       |
| 1.3.1; 1.3.5;<br>4.3.5; 12.1-<br>12.6 | Ngày soát xét:<br>04/2013 |

### 11.1. An toàn lao động

1. Người được giao nhiệm vụ quản lý và sử dụng hoá chất phải có kiến thức về hóa chất và kỹ năng ghi chép.
2. Nhà quản lý phải cung cấp trang thiết bị cho người lao động. Khi có tai nạn lao động do hoá chất phải thực hiện các biện pháp sơ cứu cần thiết và đưa đến bệnh viện gần nhất.
3. Phải có tài liệu hướng dẫn các bước sơ cứu và dán/treo ở nơi dễ nhìn tại kho chứa hóa chất.

### 11.2. Điều kiện làm việc.

1. Nhà làm việc đảm bảo thoáng mát, mật độ người làm việc hợp lý.
2. Điều kiện làm việc phải đảm bảo và phù hợp với sức khỏe người lao động.
3. Người lao động phải được cung cấp quần áo, găng tay, ủng bảo hộ.
4. Các phương tiện, trang thiết bị, dụng cụ (các thiết bị điện và cơ khí) phải thường xuyên được kiểm tra, bảo dưỡng nhằm tránh rủi ro gây tai nạn cho người sử dụng.
5. Phải có quy trình thao tác an toàn nhằm hạn chế tối đa rủi ro do di chuyển hoặc nâng vác các vật nặng.

### 11.3. Phúc lợi xã hội của người lao động.

1. Tuổi lao động phải phù hợp với các quy định của pháp luật Việt Nam.
2. Khu nhà ở cho người lao động phải đảm bảo vệ sinh, phù hợp với điều kiện sinh hoạt và có những thiết bị, dịch vụ cơ bản.
3. Lương, thù lao cho người lao động phải hợp lý, phù hợp với pháp luật về lao động của Việt Nam.

### 11.4. Đào tạo và tập huấn

1. Đối với lao động làm các công việc liên quan đến an toàn thực phẩm, họ cần được thông báo, huấn luyện đầy đủ về công việc trước khi nhận việc, về những nguy cơ liên quan đến sức khỏe và điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.
2. Người lao động cần được đào tạo
  - 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 lao động của mình, đặc biệt trong những công việc có liên quan đến trộn thức ăn, sử dụng thuốc thú y, thuốc sát trùng và các loại hoá chất khác.

- Người lao động cần biết trong trại đang có loại thuốc hay hoá chất gì, khi nào dùng và cách sử dụng.
- Người lao động phải hiểu tầm quan trọng và ý nghĩa của vệ sinh cá nhân đối với an toàn thực phẩm (Ví dụ: người lao động có thể mang mầm bệnh vào trại chăn nuôi).
- Phương pháp sử dụng an toàn các trang thiết bị, dụng cụ trong chăn nuôi.
- Các hướng dẫn sơ cứu tai nạn lao động.
- Người lao động phải lưu giữ toàn bộ sổ sách ghi chép về đào tạo công nhân, các hoạt động khác trong trang trại.

### 11.5. Mẫu ghi chép

- Bảng 11. Mẫu hồ sơ ghi nhận người lao động được tập huấn

## Chương 12. Ghi chép, lưu trữ hồ sơ, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAHP | Lần soát xét:<br>02       |
| 15                     | Ngày soát xét:<br>04/2013 |

### 12.1. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ

- Hồ sơ ghi chép là bằng chứng về việc thực hiện VietGAHP và là cơ sở để điều tra nguyên nhân mất an toàn thực phẩm, trong đó bao gồm:
  1. Hồ sơ về đánh giá và kết quả kiểm tra môi trường (đất, nước ngầm, nước mặt khu vực trang trại).
  2. Nhật ký sản xuất của các khu chuồng nuôi.
  3. Sổ ghi chép mua/nhập nguyên liệu thức ăn/thức ăn cho lợn, dược phẩm, vắc xin và hoá chất các loại sử dụng trong trại.
  4. Hệ thống sổ sách ghi chép năng suất chăn nuôi.
  5. Các kết quả kiểm tra, xét nghiệm của phòng thí nghiệm.
  6. Giấy chứng nhận nguồn gốc và giấy kiểm dịch thú y của lô lợn nhập.
  7. Sổ ghi chép theo dõi tình hình sử dụng nguyên liệu thức ăn, dược phẩm, vắc xin và hoá chất các loại sử dụng trong trại.
  8. Sổ ghi chép số lợn nhập vào và bán ra của trại.
  9. Sổ theo dõi xử lý lợn chết.
  10. Sổ điều trị lợn ốm.
  11. Hồ sơ về đào tạo, tập huấn người lao động.
  12. Bảng kiểm tra, đánh giá.
  13. Các tài liệu, văn bản khác.
- 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 cá thể và lô lợn thịt đều được đánh số/ghi ký mã hiệu để theo dõi nhận dạng (cá thể lợn có số tai/ký hiệu theo hệ thống của trại).
  - Các mã số/ký hiệu nhận dạng của các cá thể và lô lợn thịt được ghi rõ trong hồ sơ sổ sách liên quan để thực hiện truy nguyên nguồn gốc.
  - Hồ sơ ghi chép đối với lợn thịt phải được lưu giữ ít nhất 2 năm hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
  - Các tài liệu lưu giữ trong hồ sơ sản xuất theo VietGAHP phải là các tài liệu đang còn hiệu lực. Bất kỳ tài liệu nào đã hết hiệu lực phải được loại bỏ. Ngày soát xét tài liệu phải được ghi rõ trong hồ sơ để xác định phiên bản mới nhất của tài liệu.
  - Tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAHP 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.

## 12.2. Quy trình điều tra nguyên nhân ô nhiễm và thu hồi sản phẩm

1. Trong trường hợp phát hiện tại trại có lợn bị nhiễm bệnh hoặc chất tồn dư, phải ngừng việc xuất và tách lô lợn đó để có biện pháp xử lý.
2. Nếu sản phẩm đã được xuất bán, phải thông báo đến lò mổ để có biện pháp khắc phục và thu hồi sản phẩm, nếu chưa giết mổ phải dừng giết mổ.
3. 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.
4. Tiến hành điều tra nguyên nhân lây nhiễm, các biện pháp khắc phục sai lỗi và 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.
5. Sau khi xác định được nguyên nhân gây ô nhiễm, phải tiến hành biện pháp ngăn chặn để tránh tái nhiễm.
6. Ghi chép và lưu giữ hồ sơ điều tra nguyên nhân ô nhiễm và hành động khắc phục tại trang trại.

## Chương 13. Kiểm tra nội bộ

|                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAHP | Lần soát xét:<br><b>02</b>       |
| <b>16</b>              | Ngày soát xét:<br><b>04/2013</b> |

1. Kiểm tra nội bộ do các trại tự thực hiện hoặc thuê kiểm tra viên tiến hành ít nhất mỗi năm một lần để đánh giá thực hành sản xuất theo VietGAHP để khẳng định qui trình sản xuất đã thực hiện đúng theo yêu cầu với đầy đủ hồ sơ ghi chép chính xác các thông tin.
2. Tổ chức hoặc cá nhân sản xuất theo VietGAHP phải xây dựng Sơ đồ cơ cấu tổ chức rõ ràng để thực hiện quản lý chất lượng trong nhóm sản xuất hoặc trang trại, trong đó cần lập thành hồ sơ và xác định rõ các vị trí sau:
  - Đại diện quản lý VietGAHP: là người chịu trách nhiệm quản lý toàn bộ việc thực hiện VietGAHP trong nhóm sản xuất hoặc trang trại, có thể là chủ nhiệm hợp tác xã, tổ trưởng tổ sản xuất hoặc chủ trang trại.
  - Kiểm tra viên nội bộ: là người của đơn vị hoặc của cơ quan tư vấn bên ngoài, chịu trách nhiệm kiểm tra nội bộ cho từng thành viên trong nhóm sản xuất hoặc trang trại. Kiểm tra viên nội bộ phải được đào tạo, tập huấn các kiến thức, kỹ năng cần thiết cho việc kiểm tra.
  - Nhân viên phụ trách kỹ thuật: là người chịu trách nhiệm hỗ trợ, chuyển giao kỹ thuật, tập huấn thực hiện VietGAHP cho người lao động trong nhóm sản xuất hoặc trang trại.
  - Tổ trưởng tổ sản xuất: là người chịu trách nhiệm trực tiếp theo dõi, giám sát, đôn đốc các thành viên trong tổ tuân thủ các yêu cầu của VietGAHP trong quá trình sản xuất.
3. Kiểm tra nội bộ phải được thực hiện theo “Bảng kiểm tra nội bộ” và hướng dẫn sử dụng bản kiểm tra nội bộ như trong phụ lục 4
4. Sau khi thực hiện kiểm tra nội bộ, đại diện quản lý VietGAHP và kiểm tra viên có trách nhiệm ký vào bảng kiểm tra. Kết quả kiểm tra nội bộ phải được thông báo đầy đủ cho thành viên được kiểm tra để thực hiện các biện pháp khắc phục sai lỗi (nếu có).
5. Bảng kiểm tra, đánh giá phải được lưu trong hồ sơ để làm căn cứ kiểm tra chứng nhận VietGAHP.
6. Tổ chức, cá nhân chăn nuôi phải tổng kết và báo cáo kết quả kiểm tra cho cơ quan quản lý chất lượng khi có yêu cầu.

## Chương 14. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

|                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| Điều khoản<br>VietGAHP | Lần soát xét:<br><b>02</b>       |
| <b>17</b>              | Ngày soát xét:<br><b>04/2013</b> |

**14.1. 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: .....                            |    |       |

## 14.2. Trách nhiệm

Trong trường hợp có khiếu nại, tổ chức và cá nhân sản xuất theo VietGAHP phải 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.

### 14.3. Trình tự khiếu nại và giải quyết khiếu nại

- Đại diện nhà sản xuất tiếp nhận hồ sơ và hẹn thời gian trả lời
- Cần cứ nội dung đơn khiếu nại để xác định nguyên nhân và 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. CÁC BIỂU MẪU GHI CHÉP****Bảng 1a. Biểu ghi chép theo dõi nhập lợn con nuôi thịt**

| Ngày tháng | Số lượng/<br>Mã số<br>và nơi<br>kiểm<br>dịch | Giống<br>lợn<br>(nếu<br>cần) | Ngày<br>điều trị<br>bệnh<br>lần cuối<br>trước khi<br>nhập | Thuốc<br>điều trị/<br>lô/hạn<br>dùng | Thời<br>gian<br>ngưng<br>thuốc<br>và ngày<br>kết thúc | Người<br>nhận<br>(ký tên) | Ghi chú<br>(VD: kim<br>gãy) |
|------------|----------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
|            |                                              |                              |                                                           |                                      |                                                       |                           |                             |
|            |                                              |                              |                                                           |                                      |                                                       |                           |                             |
|            |                                              |                              |                                                           |                                      |                                                       |                           |                             |

**Bảng 1b. Biểu theo dõi tiếp nhận vật tư và dụng cụ chăn nuôi**

| Ngày tháng | Tên<br>vật tư/<br>trang<br>thiết bị | Số<br>seri<br>(nếu<br>có) | Số<br>lượng | Tên và<br>địa chỉ<br>cơ sở<br>bán | Nơi<br>lưu<br>trữ/<br>Kho số | Tình<br>trạng<br>(tốt,<br>hỏng,<br>rách,<br>bẩn<br>v.v..) | Người<br>nhận<br>(ký tên) | Ghi chú |
|------------|-------------------------------------|---------------------------|-------------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|---------|
|            |                                     |                           |             |                                   |                              |                                                           |                           |         |
|            |                                     |                           |             |                                   |                              |                                                           |                           |         |
|            |                                     |                           |             |                                   |                              |                                                           |                           |         |

**Bảng 2a. Biểu theo dõi về nhập kho nguyên liệu thức ăn**

| Ngày nhập | Tên<br>nguyên<br>liệu, | Số lô, hạn<br>sử dụng | Số lượng<br>(kg) | Tên và<br>địa chỉ<br>nhà<br>cung<br>cấp | Người<br>nhận<br>(ký tên) | Ghi chú |
|-----------|------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|---------------------------|---------|
|           |                        |                       |                  |                                         |                           |         |
|           |                        |                       |                  |                                         |                           |         |
|           |                        |                       |                  |                                         |                           |         |



**Bảng 2b. Biểu theo dõi về nhập kho thức ăn hỗn hợp hoàn chỉnh**

| Ngày nhập | Tên sản phẩm | Số lô / hạn sử dụng | Số lượng (kg) | Tên và địa chỉ nhà cung cấp | Dùng cho loại lợn | Tên thuốc và hàm lượng (nếu có) | Thời gian ngưng thuốc (ngày) | Người nhận (chữ ký) | Ghi chú |
|-----------|--------------|---------------------|---------------|-----------------------------|-------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------|---------|
|           |              |                     |               |                             |                   |                                 |                              |                     |         |
|           |              |                     |               |                             |                   |                                 |                              |                     |         |
|           |              |                     |               |                             |                   |                                 |                              |                     |         |

**Bảng 2c. Biểu theo dõi nhập thuốc thú y**

| Ngày nhập | Tên sản phẩm | Số lô / hạn sử dụng | Số lượng | Tên và địa chỉ nhà cung cấp | Mục đích sử dụng | Người nhận (chữ ký) | Ghi chú |
|-----------|--------------|---------------------|----------|-----------------------------|------------------|---------------------|---------|
|           |              |                     |          |                             |                  |                     |         |
|           |              |                     |          |                             |                  |                     |         |
|           |              |                     |          |                             |                  |                     |         |
|           |              |                     |          |                             |                  |                     |         |

**Bảng 3. Biểu ghi chép về thông tin trộn thức ăn**

| Ngày tháng | Tên thức ăn | Số lượng trộn (tấn) | Loại lợn sử dụng | Tên thuốc, số lô | Tỷ lệ thuốc trộn (g/tấn) | Nồng độ hoạt chất chính (g/tấn) | Thời gian ngưng thuốc (ngày) | Người trộn (ký tên) |
|------------|-------------|---------------------|------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------|
|            |             |                     |                  |                  |                          |                                 |                              |                     |
|            |             |                     |                  |                  |                          |                                 |                              |                     |
|            |             |                     |                  |                  |                          |                                 |                              |                     |

**Bảng 4. Biểu theo dõi về phân phối thức ăn trong trang trại**

| Ngày tháng | Tên thức ăn | Khối lượng (kg) | Dãy chuồng, loại lợn | Số lô (TĂ mua sẵn) hoặc ngày trộn (TĂ tự trộn) | Tên thuốc (nếu có) | Thời gian ngưng thuốc (nếu có) | Công nhân chăn nuôi (ký tên) |
|------------|-------------|-----------------|----------------------|------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------|------------------------------|
|            |             |                 |                      |                                                |                    |                                |                              |
|            |             |                 |                      |                                                |                    |                                |                              |
|            |             |                 |                      |                                                |                    |                                |                              |

**Bảng 5a. Biểu theo dõi tiêm vắc xin**

| Ngày tiêm | Số tai, ô chuông, | Trọng lượng lợn (kg) | Tên vắc xin, số lô | Liều lượng | Người tiêm (ký tên) | Ghi chú |
|-----------|-------------------|----------------------|--------------------|------------|---------------------|---------|
|           |                   |                      |                    |            |                     |         |
|           |                   |                      |                    |            |                     |         |
|           |                   |                      |                    |            |                     |         |

**Bảng 5b. Biểu theo dõi sử dụng thuốc điều trị cho lợn**

[illegible]

**Bảng 6. Biểu theo dõi ghi chép sử dụng thuốc pha nước phòng và điều trị cho lợn**

| Ngày bắt đầu dùng thuốc | Số tai, ô chuồng | Trọng lượng lợn (kg) | Tên thuốc, số lô | Lý do dùng | Liều lượng | Ngày kết thúc dùng thuốc | Kết quả | Thời gian ngưng thuốc đến ngày | Kết quả điều trị | Người điều trị (ký tên) |
|-------------------------|------------------|----------------------|------------------|------------|------------|--------------------------|---------|--------------------------------|------------------|-------------------------|
|                         |                  |                      |                  |            |            |                          |         |                                |                  |                         |
|                         |                  |                      |                  |            |            |                          |         |                                |                  |                         |
|                         |                  |                      |                  |            |            |                          |         |                                |                  |                         |

**Bảng 7. Theo dõi vệ sinh sát trùng**

| Ngày tháng | Tên ô chuồng nuôi, khu vực | Tên dụng cụ, trang thiết bị, được sát trùng | Tên thuốc sát trùng, số lô | Liều dùng | Số ngày để trống chuồng | Người thực hiện (ký tên) | Ghi chú |
|------------|----------------------------|---------------------------------------------|----------------------------|-----------|-------------------------|--------------------------|---------|
|            |                            |                                             |                            |           |                         |                          |         |
|            |                            |                                             |                            |           |                         |                          |         |
|            |                            |                                             |                            |           |                         |                          |         |

**Bảng 8a. Mẫu sổ theo dõi khách tham quan trại**

| Số tt | Tên khách | Tên và địa chỉ nơi làm việc, số điện thoại | Ngày giờ vào trại | Ngày giờ ra trại | Ký tên | Đã vào trại chăn nuôi nào trong 2 ngày vừa qua | Ghi chú |
|-------|-----------|--------------------------------------------|-------------------|------------------|--------|------------------------------------------------|---------|
|       |           |                                            |                   |                  |        |                                                |         |
|       |           |                                            |                   |                  |        |                                                |         |
|       |           |                                            |                   |                  |        |                                                |         |

**Bảng 8b. Mẫu sổ theo dõi diệt chuột**

| Ngày tháng | Biện pháp sử dụng (bẫy, bã) | Tên thuốc, số lô | Liều lượng | Số lượng chuột thu được | Biện pháp xử lý chuột thu được | Người thực hiện (ký tên) | Ghi chú |
|------------|-----------------------------|------------------|------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------|---------|
|            |                             |                  |            |                         |                                |                          |         |
|            |                             |                  |            |                         |                                |                          |         |
|            |                             |                  |            |                         |                                |                          |         |

**Bảng 8c. Mẫu sổ theo dõi đàn lợn cách ly mới nhập**

| Ngày nhập | Tên nhà cung cấp | Số con/chuồng nuôi | Ngày và loại vắc xin tiêm bổ sung, số lô | Ngày lấy máu kiểm tra (nếu cần) | Triệu chứng chính | Thuốc điều trị, số lô liều lượng, | Thời gian điều trị | Ngưng thuốc đến ngày | Kết quả/nhận xét | Người theo dõi (ký tên) |
|-----------|------------------|--------------------|------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|-----------------------------------|--------------------|----------------------|------------------|-------------------------|
|           |                  |                    |                                          |                                 |                   |                                   |                    |                      |                  |                         |
|           |                  |                    |                                          |                                 |                   |                                   |                    |                      |                  |                         |
|           |                  |                    |                                          |                                 |                   |                                   |                    |                      |                  |                         |

**Bảng 8d. Mẫu sổ theo dõi xử lý lợn chết**

| Ngày tháng | Ô, dãy chuồng | Số lượng | Triệu chứng bệnh | Bệnh tích | Biện pháp xử lý (C= chôn; Đ= đốt) | Người thực hiện (ký tên) |
|------------|---------------|----------|------------------|-----------|-----------------------------------|--------------------------|
|            |               |          |                  |           |                                   |                          |
|            |               |          |                  |           |                                   |                          |
|            |               |          |                  |           |                                   |                          |

**Bảng 9. Mẫu sổ theo dõi xuất bán lợn thịt để giết mổ**

| Ngày tháng | Ô, dãy chông /Mã số kiểm dịch | Số lượng (con)/ Khối lượng (kg) | Loại vaccin /thuốc đã sử dụng / số lô | Ngày tiêm phòng/ trị bệnh lần cuối | Ngưng thuốc đến ngày | Lợn có kim gãy/ Vị trí kim gãy (nếu có) | Tên/ địa chỉ người mua | Người xuất bán (ký tên) | Ghi chú |
|------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------|------------------------|-------------------------|---------|
|            |                               |                                 |                                       |                                    |                      |                                         |                        |                         |         |
|            |                               |                                 |                                       |                                    |                      |                                         |                        |                         |         |
|            |                               |                                 |                                       |                                    |                      |                                         |                        |                         |         |

**Bảng 10. Biểu theo dõi lấy mẫu nước thải tại trại chăn nuôi lợn**

| Ngày tháng | Vị trí lấy mẫu | Nơi phân tích | Chỉ tiêu phân tích (Ghi chỉ tiêu cụ thể) | Kết quả phân tích so với yêu cầu ( Đ – đạt; K – không đạt) | Người thực hiện | Ghi chú |
|------------|----------------|---------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------|---------|
|            |                |               |                                          |                                                            |                 |         |
|            |                |               |                                          |                                                            |                 |         |
|            |                |               |                                          |                                                            |                 |         |

**Bảng 11. Mẫu hồ sơ ghi nhận người lao động được tập huấn**

Nội dung được đào tạo:.....

Họ và tên giảng viên:.....

Địa điểm đào tạo: .....

Thời gian đào tạo từ ngày.....tháng.....đến ngày.....tháng .....năm.....

| Số TT | Họ tên học viên | Nơi làm việc | Thời gian đào tạo | Ghi chú |
|-------|-----------------|--------------|-------------------|---------|
|       |                 |              |                   |         |
|       |                 |              |                   |         |
|       |                 |              |                   |         |

## **PHỤ LỤC 2. 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<br>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 3. DANH SÁCH CÁC MỐI NGUY SINH HỌC TRONG THỊT LỢN

| Tác nhân gây bệnh                        |   | Mức độ nguy hiểm với lợn | Mức độ phổ biến | Mức độ nguy hiểm đối với người |
|------------------------------------------|---|--------------------------|-----------------|--------------------------------|
| Salmonella spp                           | B | +                        | ++              | +++                            |
| Vibrio cholera                           | B | +                        | +               | +                              |
| Escherichia coli                         | B | +                        | +               | +++                            |
| Staphylococcus aureus                    | B | +                        | ++              | +                              |
| Yersinia sp.                             | B | +                        | +               | ++                             |
| Campylobacter jejuni, Campylobacter coli | B | +                        | +               | +                              |
| Listeria monocytogenes                   | B | +                        | +               | +++                            |
| Shigella spp                             | B | +                        | +               | +                              |
| Clostridium perfringens                  | B | +                        | ++              | ++                             |
| Clostridium botulinum                    | B | +                        | ++              | +++                            |
| Rotavirus                                | V | +                        | +               | +                              |
| Virus of Hepatitis C                     | V | +                        | +               | ++                             |
| Cryptosporidium parvum                   | P | +                        | +               | +                              |
| Toxoplasma gondii                        | P | +                        | +               | +                              |
| Trichinella spiralis                     | P | +                        | ++              | ++                             |
| Giardia lamblia                          | P | +                        | +               | +                              |
| Sarcocystis suihominis                   | P | +                        | +               | +                              |
| Taenia solium                            | P | +                        | +               | +                              |
| Fungus (mycotoxins)                      | F | ++                       | +               | -                              |
| Virus gây bệnh LMLM                      | V | +++                      | -               | -                              |
| Hog cholera                              | V | +++                      | -               | -                              |
| Virus gây bệnh tai xanh (PRRSv)          | V | ++                       | -               | -                              |
| Circovirus                               | V | ++                       | -               | -                              |

(B=Vi khuẩn, F=Nấm, P= Ký sinh trùng, V=Virus)

## PHỤ LỤC 4. BẢN KIỂM TRA VÀ HƯỚNG DẪN TỰ ĐÁNH GIÁ VIETGAHP TRONG CHĂN NUÔI LỢN

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

.....

### BIÊN BẢN KIỂM TRA QUY TRÌNH THỰC HÀNH CHĂN NUÔI TỐT (VietGAHP) CHO CHĂN NUÔI LỢN 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 rau, quả: .....
6. Ngày kiểm tra: .....
7. Hình thức kiểm tra: .....
8. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1) .....  
2) .....  
3) .....



| 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) |                                         |
|    |                                            | <b>1. Địa điểm</b>                                                                                                                   |                  |          |                  |                   |                                         |
| 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  | VietGAP: 1.1.1;<br>1.1.2<br>QCVN 01-14     | Khoảng cách từ trang trại đến khu dân cư, các công trình xây dựng khác, đến nguồn nước có đúng với các quy định hiện hành không?     | [ ]              | [ ]      |                  |                   |                                         |
|    |                                            | <b>2. Thiết kế chuồng trại, kho và thiết bị chăn nuôi</b>                                                                            |                  |          |                  |                   |                                         |
| 3  | VietGAP: 1.2 - 1.5; 7.1                    | Trang trại có được thiết kế gồm các khu vực khác nhau không? Có tường rào ngăn cách khu chăn nuôi với khu hành chính không?          | [ ]              | [ ]      | [ ]              |                   |                                         |
| 4  | VietGAP: 2.1.1-2.1.7, 2.4.6                | Hướng chuồng, kích thước, kiểu chuồng, nền chuồng, mái chuồng, vách chuồng... của trại có phù hợp cho các loại lợn khác nhau không?  | [ ]              | [ ]      | [ ]              |                   |                                         |
| 5  | VietGAP: 2.2; 4.2.1; 4.3.1<br>QCVN 01 – 14 | Hệ thống vệ sinh sát trùng ở cổng ra vào chuồng trại, khu chăn nuôi có thích hợp để giảm thiểu tối đa sự lây lan của mầm bệnh không? | [ ]              | [ ]      | [ ]              |                   |                                         |
| 6  | VietGAP: 2.3.1; 2.3.3                      | Kho/nơi chứa nguyên liệu và thức ăn có được xây dựng hợp lý và hợp vệ sinh không?                                                    | [ ]              | [ ]      | [ ]              |                   |                                         |
| 7  | VietGAP: 2.3.2                             | Kho/nơi chứa thuốc thú y, thuốc sát trùng có được xây dựng thông thoáng, không bị dột, rỉ nước khi mưa gió không?                    | [ ]              | [ ]      | [ ]              |                   |                                         |
| 8  | VietGAP: 2.4.1-2.4.3; 2.4.6                | Thiết bị chăn nuôi, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống... có đầy đủ 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) |                                         |
| 9  | VietGAP: 2.4.5; 4.2.5                                      | Có trang bị bảo hộ lao động và nơi tắm rửa, khử trùng, thay quần áo cho công nhân và khách tham quan không?                                                           | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                   |                                         |
|    |                                                            | <b>3. Con giống và quản lý đàn lợn</b>                                                                                                                                |                  |          |           |                   |                                         |
| 10 | VietGAP: 3.1; 3.2; 6.1<br>QCVN 01-14; 2.3                  | Con giống có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh không? Có giấy chứng nhận kiểm dịch động vật; hồ sơ tiêm phòng vắc-xin, thuốc đã điều trị đi kèm đàn lợn khi nhập về không? | [ ]              |          | [ ]       | [ ]               |                                         |
| 11 | VietGAP: 6.1; 6.2; 6.4                                     | Lợn nhập vào trại có mua từ quá 2 cơ sở không? Có tuân thủ đúng quy trình nuôi cách ly cho đàn lợn mới nhập về không?                                                 | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                   |                                         |
| 12 | VietGAP: 8                                                 | Có tuân thủ đúng nguyên tắc khi chuyển đàn từ khu nuôi lợn nhỏ đến lớn không?                                                                                         | [ ]              | [ ]      |           |                   |                                         |
| 13 | VietGAP: 7.3                                               | Có lập giấy khai báo xuất xứ, tình hình điều trị cho từng đợt xuất bán lợn hay không?                                                                                 | [ ]              | [ ]      |           |                   |                                         |
|    |                                                            | <b>4. Vệ sinh chăn nuôi</b>                                                                                                                                           |                  |          |           |                   |                                         |
| 14 | VietGAP: 4.2.1; 4.3.1                                      | Có thường xuyên thay thuốc sát trùng ở các hố và phương tiện phun thuốc sát trùng theo quy định không?                                                                | [ ]              | [ ]      |           |                   |                                         |
| 15 | VietGAP: 4.1.2; 4.2.3; 4.2.4; 4.3.3                        | Có thực hiện định kỳ vệ sinh và sát trùng xung quanh các dãy chuồng và khu chăn nuôi không?                                                                           | [ ]              | [ ]      |           |                   |                                         |
| 16 | VietGAP: 4.1.2 - 4.1.4; 4.3.2 - 4.3.5; 4.4.1; 4.4.2; 4.4.4 | Có thực hiện dọn vệ sinh, sát trùng chuồng trại, dụng cụ chăn nuôi trước khi nuôi 5 ngày; sau mỗi đợt nuôi; khi chuyển đàn và định kỳ trong quá trình nuôi không?     | [ ]              |          | [ ]       |                   |                                         |

| TT | Điều khoản tham chiếu                               | Chỉ tiêu đánh giá                                                                                                                                                                                                               | Kết quả đánh giá |          |           |                   | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|----|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|-----------|-------------------|-----------------------------------------|
|    |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                 | Đạt (Ac)         | Nhẹ (Mi) | Nặng (Ma) | Nghiêm trọng (Se) |                                         |
| 17 | VietGAP: 4.4.5 - 4.4.7; 8.1                         | Có phương tiện chuyên dùng để vận chuyển lợn trong trang trại và phương tiện này có được vệ sinh, sát trùng trước và sau khi sử dụng?                                                                                           | [ ]              | [ ]      |           |                   |                                         |
| 18 | VietGAP: 13                                         | 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 chăn nuôi không? | [ ]              | [ ]      |           |                   |                                         |
|    |                                                     | <b>5. Quản lý thức ăn, nước uống và nước vệ sinh</b>                                                                                                                                                                            |                  |          |           |                   |                                         |
| 19 | VietGAP: 5.1.1, 5.1.2                               | 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?                                                                                                        | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                   |                                         |
| 20 | VietGAP 5.1.9:54/2002/QĐ-BNN; 3762/ QĐ-BNN          | Có thường xuyên hoặc đột xuất kiểm tra chất cấm, kháng sinh trong thức ăn không?                                                                                                                                                | [ ]              |          | [ ]       | [ ]               |                                         |
| 21 | VietGAP: 2.3.1; 2.3.3; 5.1.2; 5.1.3; 5.1.10; 5.1.13 | Nguyên liệu và thức ăn chăn nuôi bảo quản có đúng theo quy định không? Có lưu mẫu theo quy định không?                                                                                                                          | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                   |                                         |
| 22 | VietGAP: 5.1.4; 5.1.6; 5.1.12                       | Có ghi chép và lưu hồ sơ thức ăn hỗn hợp, thức ăn tự trộn, thức ăn có trộn thuốc, loại thuốc trộn, liều lượng, thời gian sử dụng thức ăn có trộn thuốc?                                                                         | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                   |                                         |
| 23 | VietGAP: 5.1.5; 5.1.7                               | Có thực hiện vệ sinh hệ thống trộn thức ăn và hiệu chỉnh dụng cụ cân đo 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) |                                         |
| 24 | VietGAP: 5.2.1; 5.2.2; QCVN 01-14         | Có định kỳ kiểm tra, bảo trì hệ thống cấp nước 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? | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                   |                                         |
| 25 | VietGAP: 5.3                              | Nước để vệ sinh chuồng trại có lấy từ nguồn nước bị nhiễm bẩn hay không?                                                                                                       | [ ]              | [ ]      |           |                   |                                         |
|    |                                           | <b>6. Quản lý dịch bệnh, phòng trị bệnh</b>                                                                                                                                    |                  |          |           |                   |                                         |
| 26 | VietGAP: 6.3; 10.4; 11.1                  | Có lịch tiêm phòng và thực hiện tiêm phòng vắc xin cho lợn không?                                                                                                              | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                   |                                         |
| 27 | VietGAP: 9.1; 9.3; 11.2.1                 | Có giám sát dịch bệnh và lập tức cách ly để phòng ngừa lây lan khi lợn có biểu hiện bệnh không? Khi lợn chết có báo cáo ngay với cán bộ kỹ thuật không?                        | [ ]              |          | [ ]       |                   |                                         |
| 28 | VietGAP: 9.2; 11.2.1-11.2.3; 11.2.5; 15.7 | Khi điều trị bệnh, có ghi chép đầy đủ về dịch bệnh, tên thuốc, liều lượng, lý do dùng, thời gian dùng, trọng lượng lợn, người tiêm, thời điểm ngưng thuốc không?               | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                   |                                         |
| 29 | VietGAP: 12.6; 9.3; 12.6                  | Có thực hiện xử lý hợp vệ sinh lợn chết do bệnh hoặc không rõ nguyên nhân không?                                                                                               | [ ]              |          |           | [ ]               |                                         |
|    |                                           | <b>7. Bảo quản và sử dụng vắc-xin và thuốc thú y</b>                                                                                                                           |                  |          |           |                   |                                         |
| 30 | VietGAP: 2.3.2; 10.1; 10.2                | Thuốc và vắc-xin có được bảo quản đúng quy định không?                                                                                                                         | [ ]              |          | [ ]       |                   |                                         |
| 31 | VietGAP: 10.3                             | Có ghi chép việc xuất, nhập từng loại thuốc và vắc-xin không?                                                                                                                  | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                   |                                         |

| Điều khoản tham chiếu |                                            | Chỉ tiêu đánh giá                                                                                                                                                                             |  | Kết quả đánh giá |          |           | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|-----------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------|----------|-----------|-----------------------------------------|
| TT                    |                                            |                                                                                                                                                                                               |  | Đạt (Ac)         | Nhẹ (Mi) | Nặng (Ma) |                                         |
| 32                    | VietGAHP: 5.1.8; 7.2; 9.2; 11.2.4          | Có sử dụng hóa chất, kháng sinh đúng quy định của Bộ Nông Nghiệp & PTNT và tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất?                                            |  | [ ]              |          |           | [ ]                                     |
|                       |                                            | <b>8. Quản lý chất thải và bảo vệ môi trường</b>                                                                                                                                              |  |                  |          |           |                                         |
| 33                    | VietGAHP: 4.3.5; 4.4.3; 12.1               | Chất thải rắn có được thu gom hàng ngày và vận chuyển đến nơi xử lý không?                                                                                                                    |  | [ ]              |          | [ ]       | [ ]                                     |
| 34                    | VietGAHP: 12.4                             | Có hệ thống thoát nước mưa riêng biệt với hệ thống thoát nước thải chăn nuôi không?                                                                                                           |  | [ ]              | [ ]      |           |                                         |
| 35                    | VietGAHP: 12.2; 12.3; QCVN 01-14           | 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?                                                            |  | [ ]              |          | [ ]       | [ ]                                     |
|                       |                                            | <b>9. Quản lý nhân sự</b>                                                                                                                                                                     |  |                  |          |           |                                         |
| 36                    | VietGAHP: 8.2; 14.1.1-14.1.3; 14.2.5; 14.4 | 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?          |  | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                                         |
| 37                    | VietGAHP: 2.4.5; 4.2.5; 14.2.3             | Công nhân, khách tham quan có mặc hộ lao động và vệ sinh, khử trùng khi vào trong trang trại không? Có ghi nhật ký khách tham quan không?                                                     |  | [ ]              | [ ]      |           |                                         |
|                       |                                            | <b>10. Ghi chép, lưu trữ hồ sơ, truy nguyên nguồn gốc và thu hồi sản phẩm</b>                                                                                                                 |  |                  |          |           |                                         |
| 38                    | VietGAHP: 15                               | 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? |  | [ ]              | [ ]      | [ ]       |                                         |

| 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) |                                         |
| 39 | VietGAP: 15.6         | Có thông báo cho người mua khi phát hiện đã xuất bán lợn bị bệnh hoặc có nguy cơ mất an toàn thực phẩm không?                  | [ ]              |          |           | [ ]               |                                         |
|    |                       | 11. Kiểm tra nội bộ                                                                                                            |                  |          |           |                   |                                         |
| 40 | VietGAP: 16           | 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. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại                                                                                          |                  |          |           |                   |                                         |
| 41 | VietGAP: 17           | 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 hợp                                                                                                                       |                  |          |           |                   |                                         |

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

.....

IV. KẾT LUẬN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA: Cơ sở xếp loại .....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:.....

.....

....., ngày      tháng      năm

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**

(Ký tên)

....., ngày      tháng      năm

**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**

(Ký tên, đóng dấu)

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

## I. ĐỊNH NGHĨA

1. **Đạt (Acceptable/Pass):** Là đáp ứng hoàn toàn quy định.
2. **Không đạt (Fail)** được chia thành 3 mức lỗi như sau:
  - 2.1. **Lỗi nghiêm trọng (Serious):** Là sai lệch so với quy định, quy chuẩn kỹ thuật, 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 so với quy định, quy chuẩn kỹ thuật, có nguy cơ cao nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm/dịch bệnh/môi trường (viết tắt là Ma).
  - 2.3. **Lỗi nhẹ (Minor):** Là sai lệch so với quy định, quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm/dịch bệnh/môi trường hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh thú y, vệ sinh an toàn thực phẩm (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 ✓ hoặc đánh dấu x 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 LỢN AN TOÀN

### 1. ĐỊA ĐIỂM

- 1.1. **Chỉ tiêu 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 mức lỗi nghiêm trọng).
  - 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 1506/2008/QĐ-BNN).  
*Trong tài liệu này (chương II, VietGAHP ban hành kèm theo Quyết định*

1506/2008/QĐ-BNN) được viết gọn lại (chương II, VietGAHP).

- 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.
- 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.
- 1.2. **Chỉ tiêu 2:** Khoảng cách từ trang trại đến khu dân cư, các công trình xây dựng khác, đến nguồn nước có đúng với các quy định hiện hành không? (A- 1 mức lỗi nặng).
- 1.2.1. **Yêu cầu:** Khoảng cách từ trang trại đến khu dân cư, các công trình xây dựng khác, đến nguồn nước phải đúng với quy định hiện hành (mục 1.1.1 và 1.1.2, chương II, VietGAHP; QCVN 01 - 14: 2010/BNNPTNT).
- 1.2.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế, phỏng vấn khi cần thiết.
- 1.2.3. **Đánh giá:**
  - Phù hợp với 1.2.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 1.2.1 đánh giá lỗi nặng (Ma).

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

- 2.1. **Chỉ tiêu 3:** Trang trại có được thiết kế gồm các khu vực khác nhau không? Có tường rào ngăn cách khu chăn nuôi với khu hành chính không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng)
- 2.1.1. **Yêu cầu:** Trang trại phải được thiết kế gồm các khu vực khác nhau. Có tường rào ngăn cách khu chăn nuôi với khu hành chính. (1.2 - 1.5 và 7.1, Chương II, VietGAHP).
- 2.1.2. **Phương pháp:** Kiểm tra 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): Trại chăn nuôi chưa có tường hoặc hàng rào bao quanh nhằm kiểm soát được người và động vật ra vào trang trại.
    - Lỗi nặng (Ma): Trại chăn nuôi không có đầy đủ các khu vực: cách ly lợn ốm, hoặc khu nuôi tân đáo, hoặc khu tập kết và xử lý chất thải, hoặc không có tường rào ngăn cách giữa khu chăn nuôi với khu hành chính, hoặc đường vận chuyển thức ăn trong trại trùng với đường vận chuyển phân.
- 2.2. **Chỉ tiêu 4:** Hướng chuồng, kích thước, kiểu chuồng, nền chuồng, mái chuồng, vách chuồng ... của chuồng trại có hợp lý không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).
- 2.2.1. **Yêu cầu:** Hướng chuồng, kích thước, kiểu chuồng, nền chuồng, mái chuồng, vách chuồng ... của trại có phù hợp cho các loại lợn khác nhau không? (mục 2.1.1 – 2.1.6; 2.1.7; 2.4.6, 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 không quá 02 yêu cầu (Hướng chuồng, kiểu chuồng, thông gió; Nền chuồng; Mái chuồng; Vách chuồng; Khoảng cách giữa các dãy chuồng) không đạt.
    - Lỗi nặng (Ma): có nhiều hơn 02 yêu cầu (Hướng chuồng, kiểu chuồng, thông gió; Nền chuồng; Mái chuồng; Vách chuồng; Khoảng cách giữa các dãy chuồng) không đạt.
- 2.3. Chỉ tiêu 5:** Hệ thống vệ sinh sát trùng ở cổng ra vào chuồng trại, khu chăn nuôi có thích hợp để giảm thiểu tối đa sự lây lan của mầm bệnh không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).
- 2.3.1. Yêu cầu:** Hệ thống vệ sinh sát trùng ở cổng ra vào chuồng trại, khu chăn nuôi phải thích hợp để giảm thiểu tối đa sự lây lan của mầm bệnh (mục 2.2; 4.2.1 và 4.3.1, Chương II, VietGAHP; QCVN 01 - 14: 2010/BN-NPTNT).
- 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 hồ sát trùng tại những vị trí cần thiết nhưng thiết kế, bảo trì không đảm bảo để khử trùng triệt để.
    - Lỗi nặng (Ma): thiếu hồ sát trùng ở vị trí cần thiết.
- 2.4. Chỉ tiêu 6:** Kho/nơi chứa nguyên liệu và thức ăn có được xây dựng hợp lý và hợp vệ sinh không? (A - 2 mức lỗi nhẹ và nặng).
- 2.4.1. Yêu cầu:** Kho/nơi chứa nguyên liệu và thức ăn phải được xây dựng hợp lý và hợp vệ sinh (mục 2.3.1 và 2.3.3, 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 có bệ kê nhưng chưa đảm bảo và chưa đủ.
    - Lỗi nặng (Ma):
      - + Bố trí kho nguyên liệu, thức ăn chung (hoặc chưa cách ly triệt để) với vật tư khác (như dầu máy, thuốc diệt chuột, thuốc sát trùng..);
      - + Hoặc xây dựng kho không ngăn được thấm, dột, hắt nước khi mưa gió;
      - + Hoặc kho không đủ công suất;
      - + Hoặc chưa ngăn chặn được động vật gây hại xâm nhập.
- 2.5. Chỉ tiêu 7:** Kho/nơi chứa thuốc thú y, thuốc sát trùng có được xây dựng thông thoáng, không bị dột, hắt nước khi mưa gió không ? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).
- 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 2.3.2, 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):
    - + Bố trí kho thuốc thú y, thuốc sát trùng chung (hoặc chưa cách ly triệt để) với nguyên liệu, thức ăn hay vật tư khác (như dầu máy, thuốc diệt chuột);
    - + Hoặc thiết kế kho không ngăn được thấm, dột, hắt nước khi mưa gió;
    - + Hoặc chưa ngăn chặn được động vật gây hại xâm nhập.

**2.6. Chỉ tiêu 8:** Thiết bị chăn nuôi, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống... có đầy đủ và hợp vệ sinh không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).

**2.6.1. Yêu cầu:** Thiết bị chăn nuôi, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống... phải đầy đủ và hợp vệ sinh (mục 2.4.1; 2.4.2; 2.4.3 và 2.4.6, Chương II, VietGAP).

**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 mối nối khó làm vệ sinh, hoặc bảo trì không tốt, hoặc đèn chiếu sáng hay sưởi ẩm 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 9:** Có trang bị bảo hộ lao động và nơi tắm rửa, khử trùng, thay bảo hộ lao động cho công nhân và khách tham quan không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).

**2.7.1. Yêu cầu:** Trang bị bảo hộ phải được khử trùng và cất giữ đúng nơi quy định (theo mục 2.4.5, Chương II, VietGAP). Có nơi tắm rửa, khử trùng, thay bảo hộ lao động cho công nhân và khách tham quan (theo mục 4.2.5, Chương II, VietGAP).

**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): bảo hộ lao động bẩn, cũ, rách, hoặc nơi tắm, khử trùng, thay BHLĐ bảo trì không tốt.
  - Lỗi nặng (Ma): không trang bị đầy đủ bảo hộ lao động hoặc chưa bố trí đầy đủ nơi tắm rửa, khử trùng, thay bảo hộ lao động

### 3. CON GIỐNG VÀ QUẢN LÝ ĐÀN LỢN

**3.1. Chỉ tiêu 10:** Con giống có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh không? Có giấy chứng nhận kiểm dịch động vật; hồ sơ tiêm phòng vắc-xin, thuốc đã

- điều trị đi kèm đàn lợn khi nhập về không? (2 mức lỗi nặng và nghiêm trọng).
- 3.1.1. **Yêu cầu:** Con giống có nguồn gốc rõ ràng, được mua từ cơ sở sản xuất giống được cơ quan nhà nước có thẩm quyền cho phép sản xuất (mục 3.1 và 6.1, Chương II, VietGAHP). Phải có Giấy chứng nhận kiểm dịch và phiếu theo dõi sức khỏe (mục 3.2; 6.1. Chương II, VietGAHP)
- 3.1.2. **Phương pháp:** Kiểm tra hồ sơ mua, sổ ghi chép mua lợn giống, kiểm tra thực tế đàn lợn giống.
- 3.1.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 3.1.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 3.1.1 đánh giá:
    - Lỗi nặng (Ma): nguồn gốc từ cơ sở chưa được phép sản xuất, hoặc không có hồ sơ theo dõi sức khỏe, tiêm phòng, điều trị (nếu có) và đánh dấu lợn có kim gậy.
    - Lỗi nghiêm trọng (Se): không có Giấy chứng nhận kiểm dịch.
- 3.2. **Chỉ tiêu 11:** Lợn nhập vào trại có mua từ hơn 2 cơ sở không? Có tuân thủ đúng quy trình nuôi cách ly cho đàn lợn mới nhập về không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).
- 3.2.1. **Yêu cầu:** Lợn nhập vào trại không mua từ hơn 2 cơ sở. Tuân thủ đúng quy trình nuôi cách ly cho đàn lợn mới nhập về (mục 61; 6.2 và 6.4, Chương II, VietGAHP; QCVN 01 - 14: 2010/BNNPTNT).
- 3.2.2. **Phương pháp:** Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn khi cần thiết.
- 3.2.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp 3.2.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp 3.2.1:
    - Lỗi nhẹ (Mi): Tại cùng một thời điểm nhập lợn vào trại từ nhiều cơ sở.
    - Lỗi nặng (Ma): không cách ly hoặc cách ly chưa đúng.
- 3.3. **Chỉ tiêu 12:** Có tuân thủ đúng nguyên tắc khi chu chuyển đàn từ khu nuôi lợn nhỏ đến lớn không? (1 mức lỗi nhẹ).
- 3.3.1. **Yêu cầu:** thực hiện chu chuyển từ khu lợn nhỏ đến khu lợn lớn; có quy trình vận chuyển (mục 8, Chương II, VietGAHP).
- 3.3.2. **Phương pháp:** Kiểm tra sổ ghi chép chu chuyển đàn, thực tế sản xuất.
- 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).
- 3.4. **Chỉ tiêu 13:** Có lập giấy khai báo xuất xứ, tình hình điều trị cho từng đợt xuất bán lợn hay không? (1 mức lỗi nhẹ).
- 3.4.1. **Yêu cầu:** Phải lập giấy khai báo xuất xứ, tình hình điều trị và sử dụng thức ăn có thuốc cho từng đợt xuất bán lợn (mục 7.3, Chương II, VietGAHP).
- 3.4.2. **Phương pháp:** Kiểm tra giấy khai báo.
- 3.4.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 3.4.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 3.4.1 đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

## 4. VỆ SINH CHĂN NUÔI

- 4.1. Chỉ tiêu 14:** Có thường xuyên thay thuốc sát trùng ở các hồ và phương tiện phun thuốc theo quy định không? (1 mức lỗi nhẹ).
- 4.1.1. **Yêu cầu:** Phải thay thuốc sát trùng ở các hồ và phương tiện phun thuốc sát trùng theo quy định (mục 4.2.1 và 4.3.1, Chương II, VietGAHP).
- 4.1.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế.
- 4.1.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp 4.1.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp 4.1.1: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- 4.2. Chỉ tiêu 15:** Có thực hiện định kỳ vệ sinh và sát trùng xung quanh các dãy chuồng và khu chăn nuôi không? (1 mức lỗi nhẹ).
- 4.2.1. **Yêu cầu:** Thực hiện định kỳ việc phát quang bụi rậm, khơi cống rãnh để diệt ruồi, và sát trùng xung quanh các dãy chuồng và khu chăn nuôi (mục 4.1.2; 4.2.3; 4.2.4 và 4.3.3, Chương II, VietGAHP).
- 4.2.2. **Phương pháp:** Kiểm tra hồ sơ, sổ ghi chép và kiểm tra thực tế.
- 4.2.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 4.2.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 4.2.1: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- 4.3. Chỉ tiêu 16:** Có thực hiện dọn vệ sinh, sát trùng chuồng trại, dụng cụ chăn nuôi trước khi nuôi 5 ngày; sau mỗi đợt nuôi; khi chuyển đàn và định kỳ trong quá trình nuôi không? (1 mức lỗi nặng).
- 4.3.1. **Yêu cầu:** Thực hiện dọn vệ sinh và sát trùng chuồng trại trước khi nuôi; sau mỗi đợt nuôi; khi chuyển đàn (mục 4.1.4 và 4.3.2, Chương II, VietGAHP). Định kỳ vệ sinh, sát trùng chuồng trại và làm vệ sinh các dụng cụ, thiết bị chăn nuôi (mục 4.1.2 - 4.1.4; 4.3.3 - 4.3.5 và 4.4.1; 4.4.2; 4.4.4, Chương II, VietGAHP)
- 4.3.2. **Phương pháp:** Kiểm tra hồ sơ, sổ ghi chép và kiểm tra thực tế.
- 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).
- 4.4. Chỉ tiêu 17:** Có phương tiện chuyên dùng để vận chuyển lợn trong trang trại và phương tiện được vệ sinh, sát trùng trước và sau khi sử dụng? (1 mức lỗi nhẹ).
- 4.4.1. **Yêu cầu:** dùng riêng phương tiện vận chuyển lợn, thức ăn, dụng cụ... trong trang trại (mục 4.4.5 và 4.4.7, Chương II, VietGAHP). Thực hiện sát trùng phương tiện vận chuyển lợn, trước và sau khi vận chuyển trong trại (mục 4.4.6 và 8.1, Chương II, VietGAHP).
- 4.4.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế.
- 4.4.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 4.4.1. đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 4.4.1: Lỗi đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- 4.5. Chỉ tiêu 18:** 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,

- bà và thường xuyên kiểm tra để xử lý chưa? Có thả vật nuôi trong khu vực chăn nuôi không? (1 mức lỗi nhẹ).
- 4.5.1. **Yêu cầu:** Có sơ đồ, kế hoạch và thực hiện kiểm soát hiệu quả động vật gây hại; không nuôi thả vật nuôi trong khu chăn nuôi (mục 13, Chương II, VietGAHP).
- 4.5.2. **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.
- 4.5.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 4.5.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 4.5.1: đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

## 5. QUẢN LÝ THỨC ĂN, NƯỚC UỐNG VÀ NƯỚC VỆ SINH

- 5.1. **Chỉ tiêu 19:** 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? (2 mức lỗi nhẹ và nặng)
- 5.1.1. **Yêu cầu:** Thường xuyên giám sát chất lượng nguyên liệu thức ăn; kiểm tra chất lượng và các thông tin về nguyên liệu, thức ăn khi xuất, nhập (mục 5.1.1; 5.1.2, Chương II, VietGAHP; QCVN 01-12:2009/BNNTPTNT)
- 5.1.2. **Phương pháp:** Kiểm tra hồ sơ mua, sổ ghi chép, kết quả phân tích ngẫu nhiên.
- 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): 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 không ghi chép.
- 5.2. **Chỉ tiêu 20:** Có thường xuyên hoặc đột xuất kiểm tra chất cấm, kháng sinh trong thức ăn không? (2 mức lỗi nặng và nghiêm trọng)
- 5.2.1. **Yêu cầu:** Thường xuyên hoặc đột xuất kiểm tra chất cấm, kháng sinh trong thức ăn mua (mục 5.1.9, Chương II, VietGAHP; Quyết định số 54/2002/QĐ-BNN; Quyết định số 3762/QĐ-BNN-CN ngày 28/11/2008).
- 5.2.2. **Phương pháp:** Kiểm tra kế hoạch và kết quả phân tích.
- 5.2.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 5.2.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 5.2.1:
    - Lỗi nặng (Ma): Có thực hiện nhưng chưa đầy đủ.
    - 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.
- 5.3. **Chỉ tiêu 21:** Nguyên liệu và thức ăn chăn nuôi bảo quản, lưu mẫu theo quy định không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).
- 5.3.1. **Yêu cầu:** Bảo quản nguyên liệu và thức ăn đúng theo quy định (mục 2.3.1; 2.3.3; 5.1.2; 5.1.3 và 5.1.10, Chương II, VietGAHP); Lưu mẫu nguyên liệu và thức ăn theo quy định (5.1.13, Chương II, VietGAHP)
- 5.3.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế.
- 5.3.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 5.3.1 đánh giá đạt (Ac):
- Không phù hợp với 5.3.1:
  - Lỗi nhẹ (Mi): Nguyên liệu và thức ăn để trực tiếp trên sàn nhà, 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 và thức ăn.
  - Lỗi nặng (Ma): Nguyên liệu và thức ăn có sâu mọt, mốc, hoặc không lưu mẫu đầy đủ.

**5.4. Chỉ tiêu 22:** 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? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).

**5.4.1. Yêu cầu:** Ghi chép và lập hồ sơ trộn thức ăn, sử dụng thức ăn, loại thuốc trộn, liều lượng, thời gian sử dụng thức ăn có trộn thuốc (mục 5.1.4; 5.1.6; và 5.1.12, Chương II, VietGAHP);

**5.4.2. Phương pháp:** Kiểm tra thực tế và hồ sơ ghi chép trộn thức ăn, sử dụng thức ăn.

**5.4.3. Đánh giá:**

- Phù hợp với 5.4.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 5.4.1:
  - Lỗi nhẹ (Mi): Có ghi chép nhưng không đầy đủ hoặc lưu giữ hồ sơ không đầy đủ.
  - Lỗi nặng (Ma): Không kiểm soát hoặc không ghi chép.

**5.5. Chỉ tiêu 23:** Có thực hiện vệ sinh hệ thống trộn thức ăn và hiệu chỉnh dụng cụ cân đo không? (1 mức lỗi nhẹ).

**5.5.1. Yêu cầu:** Hệ thống trộn phải vệ sinh sạch sẽ và dụng cụ cân đo phải chính xác (mục 5.1.5 và 5.1.7, Chương II, VietGAHP).

**5.5.2. Phương pháp:** Kiểm tra sổ ghi chép hoặc phỏng vấn về hoạt động vệ sinh hệ thống trộn, hồ sơ hiệu chỉnh cân.

**5.5.3. Đánh giá:**

- Phù hợp với 5.5.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 5.5.1: Lỗi nhẹ (Mi).

**5.6. Chỉ tiêu 24:** Có định kỳ kiểm tra, bảo trì hệ thống cấp nước 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? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).

**5.6.1. Yêu cầu:** nguồn nước uống dùng cho chăn nuôi phải đảm bảo chất lượng hệ thống cấp nước dùng cho chăn nuôi phải được bảo trì tốt, không rò rỉ; nước không bị ô nhiễm do bụi, chất bẩn (mục 5.2.1; 5.2.2, Chương II, VietGAHP; QCVN 01 - 14: 2010/BNNT).

**5.6.2. Phương pháp:** Kiểm tra thực địa kết hợp phỏng vấn, kết quả phân tích mẫu điển hình.

**5.6.3. Đánh giá:**

- Phù hợp với 5.6.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 5.6.1:
  - Lỗi nhẹ (Mi): hệ thống cung cấp nước không được bảo trì tốt, chưa phân biệt hệ thống nước sạch với hệ thống nước khác.
  - Lỗi nặng (Ma): Không đủ nước sạch dùng cho lợn ăn, uống, hoặc kết quả phân tích vi sinh, kim loại nặng không đạt yêu cầu nhưng

vấn sử dụng.

- 5.7. Chỉ tiêu 25:** Nước để vệ sinh chuồng trại có lấy từ nguồn nước không bị nhiễm bẩn hay không? (1 mức lỗi nhẹ).
- 5.7.1. **Yêu cầu:** không dùng nước ô nhiễm, nước thải để vệ sinh chuồng trại (mục 5.3, Chương II, VietGAHP).
- 5.7.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế.
- 5.7.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 5.7.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 5.7.1 đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

## 6. QUẢN LÝ DỊCH BỆNH, PHÒNG TRỊ BỆNH

- 6.1. Chỉ tiêu 26:** Có lịch tiêm phòng và thực hiện tiêm phòng các bệnh chính không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).
- 6.1.1. **Yêu cầu:** Phải xây dựng quy trình, lịch tiêm phòng và thực hiện tiêm phòng cho lợn các bệnh chính như bệnh giả dại, lở mồm long móng, dịch tả, PRRS, tụ huyết trùng và một số dịch bệnh khác theo quy định (mục 6.3; 10.4; 11.1, Chương II, VietGAHP; Quyết định 63/2005/QĐ-BNN, 64/2005/QĐ-BNN, 38/2006/QĐ-BNN và 80/2008/QĐ-BNN).
- 6.1.2. **Phương pháp:** Kiểm tra kế hoạch, sổ ghi chép thực hiện tiêm phòng.
- 6.1.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 6.1.1. đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 6.1.1:
    - Lỗi nhẹ (Mi): Kế hoạch không đầy đủ hoặc thực hiện không đúng theo kế hoạch.
    - Lỗi nặng (Ma): Không có kế hoạch hoặc có nhưng không thực hiện.
- 6.2. Chỉ tiêu 27:** Có giám sát dịch bệnh và lập tức cách ly để phòng ngừa lây lan khi lợn có biểu hiện bệnh không? Khi lợn chết có báo cáo ngay với cán bộ kỹ thuật không? (1 mức lỗi nặng).
- 6.2.1. **Yêu cầu:** Thực hiện giám sát dịch bệnh theo phương thức “cùng vào -cùng ra” và khi lợn có biểu hiện bệnh phải cách ly ngay lập tức (mục 9.1; 11.2.1, Chương II, VietGAHP, Quyết định 63/2005/QĐ-BNN, 64/2005/QĐ-BNN, 38/2006/QĐ-BNN và 80/2008/QĐ-BNN).
- 6.2.2. **Phương pháp:** Kiểm tra hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn khi cần thiết.
- 6.2.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 6.2.1. đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 6.2.1: lỗi nặng (Ma).
- 6.3. Chỉ tiêu 28:** Trong trường hợp điều trị bệnh, có ghi chép đầy đủ về dịch bệnh, tên thuốc, liều lượng, lý do dùng, thời gian dùng, trọng lượng lợn, người tiêm, thời điểm ngưng thuốc không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng)
- 6.3.1. **Yêu cầu:** Có cán bộ thú y chẩn đoán bệnh và lên phác đồ điều trị. Tuân thủ phác đồ điều trị và quy định sử dụng thuốc, ghi chép và lưu trữ hồ sơ đầy đủ (mục 9.2; 11.2.1- 11.2.3; 11.2.5 và 15.7, Chương II, VietGAHP).



- 6.3.2. **Phương pháp:** Kiểm tra hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn khi cần thiết.
- 6.3.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 6.3.1. đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 6.3.1:
    - Lỗi nhẹ (Mi): Có thực hiện ghi chép và lưu trữ hồ sơ nhưng không đầy đủ.
    - Lỗi nặng (Ma): Việc chuẩn đoán và lên phác đồ điều trị không được thực hiện bởi bác sĩ thú y, không ghi chép.
- 6.4. **Chỉ tiêu 29:** Có thực hiện xử lý hợp vệ sinh lợn chết do bệnh hoặc không rõ nguyên nhân không? (1 mức lỗi nghiêm trọng)
- 6.4.1. **Yêu cầu:** Khi lợn chết do bệnh hoặc không rõ nguyên nhân phải có biện pháp xử lý phù hợp. Không bán lợn chết do bệnh hoặc không rõ nguyên nhân ra thị trường hoặc sử dụng làm thực phẩm (mục 9.3; 12.6, Chương II, VietGAP; Công văn số 561/TY-KH ngày 16/4/2008).
- 6.4.2. **Phương pháp:** Kiểm tra sổ ghi chép quá trình nuôi và phỏng vấn (khi cần thiết).
- 6.4.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 6.4.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 6.4.1: Lỗi nghiêm trọng (Se)

## 7. BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG THUỐC

- 7.1. **Chỉ tiêu 30:** Thuốc và vắc xin có được bảo quản đúng quy định, hướng dẫn không? (1 mức lỗi nặng).
- 7.1.1. **Yêu cầu:** Bảo quản thuốc và vắc xin đúng theo quy định, hướng dẫn của từng loại (mục 2.3.2; 10.1 và 10.2, Chương II, VietGAP); Phải có tủ lạnh hoặc thiết bị lạnh riêng biệt để bảo quản vắc xin và một số loại kháng sinh yêu cầu được bảo quản lạnh (mục 2.3.2, Chương II, VietGAP).
- 7.1.2. **Phương pháp:** Kiểm tra thực tế.
- 7.1.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 7.1.1. đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 7.1.1: Lỗi nặng (Ma).
- 7.2. **Chỉ tiêu 31:** Có ghi chép việc xuất, nhập từng loại thuốc và vắc xin không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).
- 7.2.1. **Yêu cầu:** Có ghi chép việc xuất, nhập từng loại thuốc và vắc xin (mục 10.3, Chương II, VietGAP).
- 7.2.2. **Phương pháp:** Kiểm tra sổ ghi chép xuất nhập thuốc, vắc xin và 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 nhẹ (Mi): Có ghi chép và lưu trữ nhưng không đầy đủ
    - Lỗi nặng (Ma): Không ghi chép
- 7.3. **Chỉ tiêu 32:** Có sử dụng hóa chất, kháng sinh đúng quy định của Bộ Nông Nghiệp & PTNT và tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất? (1 mức lỗi nghiêm trọng).



- 7.3.1. **Yêu cầu:** Sử dụng hóa chất, kháng sinh phải đúng theo quy định của Bộ NN& PTNT. Tuyệt đối tuân thủ đúng thời gian ngừng sử dụng thuốc trước khi xuất bán để đảm bảo lợn không tồn dư kháng sinh khi giết thịt (mục 5.1.8; 7.2; 9.2 và 11.2.4, Chương II, VietGAHP).
- 7.3.2. **Phương pháp:** Kiểm tra sổ ghi chép sử dụng thuốc, thức ăn có thuốc.
- 7.3.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 7.3.1. đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 7.3.1: lỗi nghiêm trọng (Se).

## 8. QUẢN LÝ CHẤT THẢI VÀ BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

- 8.1. **Chỉ tiêu 33:** Chất thải rắn có được thu gom hàng ngày và vận chuyển đến nơi xử lý không? (A - 2 mức lỗi nặng và nghiêm trọng).
- 8.1.1. **Yêu cầu:** Hàng ngày chất thải rắn phải được thu gom và vận chuyển đến nơi xử lý và xử lý phù hợp (mục 4.3.5; 4.4.3 và 12.1, Chương II, VietGAHP).
- 8.1.2. **Phương pháp:** Xem xét hồ sơ đánh giá hệ thống xử lý chất thải rắn do cơ quan nhà nước có thẩm quyền thực hiện, 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): Hệ thống chứa không có nắp/mái che hay bị rò rỉ hoặc có biện pháp xử lý nhưng còn gây mùi hôi và có ruồi nhặng.
    - Lỗi nghiêm trọng (Se): Chất thải rắn không xử lý thải thẳng ra ngoài môi trường hoặc kết đánh giá hệ thống xử lý chất thải rắn do cơ quan nhà nước có thẩm quyền thực hiện không đạt yêu cầu.
- 8.2. **Chỉ tiêu 34:** Có hệ thống thoát nước mưa riêng biệt với hệ thống thoát nước thải chăn nuôi không? (1 mức lỗi nhẹ).
- 8.2.1. **Yêu cầu:** có hệ thống nước thải tách biệt với hệ thống thoát nước mưa (mục 12.4, Chương II, VietGAHP).
- 8.2.2. **Phương pháp:** Xem xét thực tế.
- 8.2.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 8.2.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 8.2.1: đánh giá lỗi nhẹ (Mi).
- 8.3. **Chỉ tiêu 35:** 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? (2 mức lỗi nặng và nghiêm trọng).
- 8.3.1. **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 (mục 12.2; 12.3, Chương II, VietGAHP; QCVN 01 - 14: 2010/BNNTPTNT; Quyết định 23/2006/QĐ-BTNMT).
- 8.3.2. **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.
- 8.3.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 8.3.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 8.3.1:
  - Lỗi nặng (Ma): Chất thải lỏng chảy ngang qua khu chăn nuôi khác.
  - Lỗi nghiêm trọng (Se): Thải trực tiếp nước thải chưa xử lý ra môi trường hoặc kết quả đánh giá hệ thống xử lý nước thải chưa đạt yêu cầu (do cơ quan nhà nước có thẩm quyền thực hiện).

## 9. QUẢN LÝ NHÂN SỰ

- 9.1. Chỉ tiêu 36:** 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 an toàn lao động, kỹ năng chăn nuôi và kỹ năng ghi chép không? (2 mức lỗi nhẹ và nặng).
- 9.1.1. Yêu cầu:** Người lao động làm việc trong trang trại được hướng dẫn sử dụng các hóa chất độc hại, sơ cấp cứu, tập huấn về an toàn lao động, kỹ năng chăn nuôi và kỹ năng ghi chép (mục 8.2; 14.1.1; 14.1.2; 14.1.3; 14.2.5; 14.4, Chương II, VietGAHP).
- 9.1.2. Phương pháp:** Xem xét hồ sơ đào tạo, tài liệu đào tạo 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): 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 và kỹ năng chăn nuôi nhưng chưa đầy đủ.
    - Lỗi nặng (Ma): chưa được đào tạo về sử dụng, bảo quản hoá chất; hoặc chưa được đào tạo về kỹ năng chăn nuôi, quy định về ATTP
- 9.2. Chỉ tiêu 37:** 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? (1 mức lỗi nhẹ).
- 9.2.1. 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 (mục 2.4.5; 4.2.5; 14.2.3, Chương II, VietGAHP).
- 9.2.2. Phương pháp:** Xem xét nhật ký, xem xét thực tế và phỏng vấn khi cần thiết.
- 9.2.3. Đánh giá:**
- Phù hợp với 13.2.1 đánh giá đạt (Ac).
  - Không phù hợp với 13.2.1: đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

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

- 10.1. Chỉ tiêu 38:** 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? (2 mức

lỗi nhẹ và nặng).

10.1.1. **Yêu cầu:**

- Hồ sơ phải đảm bảo đầy đủ thông tin để truy nguyên nguồn gốc.
- Phải thực hiện kiểm tra nội bộ về ghi chép hồ sơ.
- Thời gian lưu trữ đúng quy định (mục 15, Chương II, VietGAHP).

10.1.2. **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, và lưu trữ hồ sơ vì các nội dung khác đã được đánh giá ở các mục trên).

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): lưu trữ hồ sơ chưa đúng quy định; hoặc kiểm tra nội bộ hồ sơ phát hiện có thiếu sót nhưng không sửa chữa.
  - Lỗi nặng (Ma): hồ sơ không đủ thông tin để truy xuất từng đàn lợn; hoặc không kiểm tra nội bộ hồ sơ.

10.2. **Chỉ tiêu 39:** Có thông báo cho người mua khi phát hiện đã xuất bán lợn bị bệnh hoặc có nguy cơ mất an toàn thực phẩm không? (1 mức lỗi nghiêm trọng).

10.2.1. **Yêu cầu:** Phải thông báo cho người mua khi phát hiện đã xuất bán lợn bị bệnh hoặc có nguy cơ mất an toàn thực phẩm (mục 15.6, Chương II, VietGAHP).

10.2.2. **Phương pháp:** Xem xét hồ sơ 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: đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

## 11. KIỂM TRA NỘI BỘ

11.1. **Chỉ tiêu 40:** 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? (1 mức lỗi nặng).

11.1.1. **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 lợn an toàn. Bảng kiểm tra đánh giá/ kiểm tra nội bộ được ký bởi người có thẩm quyền/ kiểm tra viên (mục 16, Chương II, VietGAHP)

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

11.1.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với 11.1.1 đánh giá đạt (Ac).
- Không phù hợp với 11.1.1: đánh giá lỗi nặng (Ma).

## 12. KHIẾU NẠI VÀ GIẢI QUYẾT KHIẾU NẠI

11.2. **Chỉ tiêu 41:** 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? (1 mức lỗi nhẹ).

- 11.2.1. **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 (mục 17, Chương II, VietGAP).
- 11.2.2. **Phương pháp:** Xem mẫu đơn, hồ sơ giải quyết khiếu nại và phỏng vấn khi cần thiết.
- 11.2.3. **Đánh giá:**
- Phù hợp với 12.1.1 đánh giá đạt (Ac):
  - Không phù hợp với 12.1.1: đánh giá lỗi nhẹ (Mi).

#### IV. HƯỚNG DẪN XỬ LÝ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ:

Xếp loại cơ sở:

| Xếp loại \ Lỗi | Nhẹ (Mi) | Nặng (Ma) | Nghiêm trọng (Se) |
|----------------|----------|-----------|-------------------|
| A              | < 15     | 0         | 0                 |
| B              | > 16     | < 8       | 0                 |
| C              | -        | > 9       | > 1               |

Diễn giải cách xếp loại:

Cơ sở xếp loại A:

Se = 0, Ma = 0, Mi ≤ 15

Cơ sở xếp loại B:

Se = 0, Ma = 0, Mi ≥ 16; hoặc

Se = 0, 1 ≤ Ma ≤ 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 THỰC HÀNH SẢN XUẤT TỐT TRONG GIẾT MỔ, KINH DOANH THỊT LỢN

### *Nhóm tác giả*

Tiến sỹ Nguyễn Văn Lý –

Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường – Bộ Nông nghiệp và PTNT

Tiến sỹ Tô Liên Thu – Cục Thú y - Bộ Nông nghiệp và PTNT

Tiến sỹ Lucie Verdon, Khoa Thú y – Đại học Montreal

Thạc sỹ Robert Meilleur – Khoa Thú y – Đại học Montreal

# THỰC HÀNH SẢN XUẤT TỐT (GMP) ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ LỢN, VẬN CHUYỂN VÀ BÁN BUÔN THỊT LỢN TẠI VIỆT NAM

## 1. Đặt vấn đề

Thịt lợn là một loại thực phẩm cung cấp protein được sử dụng nhiều nhất trong bữa ăn hàng ngày của người Việt Nam. Thịt lợn là một phần kế tiếp của chuỗi sản xuất thực phẩm chất lượng, ở đó tất cả các bước cần phải được kiểm soát rủi ro. Thực hành sản xuất tốt nhằm đảm bảo cung cấp thịt lợn an toàn và có chất lượng tốt nhất cho người tiêu dùng Việt Nam.

Trong khuôn khổ Dự án xây dựng và kiểm soát chất lượng nông sản thực phẩm do Cơ quan phát triển quốc tế của Canada (CIDA) tài trợ, với những cố gắng của các chuyên gia kỹ thuật về Thực hành sản xuất thịt lợn tốt của Canada và Việt Nam, thực hành sản xuất thịt lợn tốt viết tắt GMP, bao gồm Thực hành vệ sinh chung đối với cơ sở giết mổ, bán buôn (pha lọc thịt và bao gói) và vận chuyển thịt lợn tươi sống đã được xây dựng. Thực hành sản xuất tốt này sẽ được kiểm chứng qua thực tế trong các dự án thí điểm.

GMP tuân thủ các quy định vệ sinh chung và áp dụng các nguyên tắc đã được biết. Các nguyên tắc bao gồm các chương trình tiên quyết bổ sung vào các điều kiện thực hành làm cơ sở cho HACCP. HACCP là một chương trình kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm thông qua việc phân tích mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn. Chương trình này sẽ ngăn ngừa, phát hiện, kiểm soát và/hay giảm đến mức an toàn các mối nguy đối với sức khỏe người tiêu dùng xuất hiện ngẫu nhiên bằng việc áp dụng các biện pháp ngăn ngừa chứ không phải dựa vào việc kiểm tra sản phẩm cuối cùng. Các điểm kiểm soát tới hạn quan trọng nhất đã được lựa chọn để kiểm tra trong các mô hình thí điểm của dự án.

GMP sẽ cung cấp chi tiết những thủ tục đặc trưng cần phải tuân thủ. Các quy trình thực hành chuẩn (SOP) là các bước mà một cơ sở phải thực hiện trong các thao tác hàng ngày để đảm bảo đáp ứng các yêu cầu của GMP. Các chỉ tiêu quan trọng nhất đã được lựa chọn và các Quy trình thực hành chuẩn (SOP) đã được xây dựng.

GMP có thể hỗ trợ cho việc chứng nhận thực phẩm và giúp cho những người chủ lò mổ hay người bán buôn tuân thủ và áp dụng Sổ tay thực hành sản xuất tốt này.

## 2. Phạm vi và đối tượng áp dụng

### 2.1. Phạm vi áp dụng

Thực hành sản xuất tốt (GMP) được áp dụng trong quá trình sản xuất từ việc vận chuyển lợn từ cơ sở chăn nuôi đến cơ sở giết mổ, hoạt động giết mổ tại cơ sở



giết mổ và việc vận chuyển thịt lợn tươi sống và các sản phẩm thịt lợn từ cơ sở giết mổ đến chợ đầu mối bán buôn, siêu thị và chợ bán lẻ.

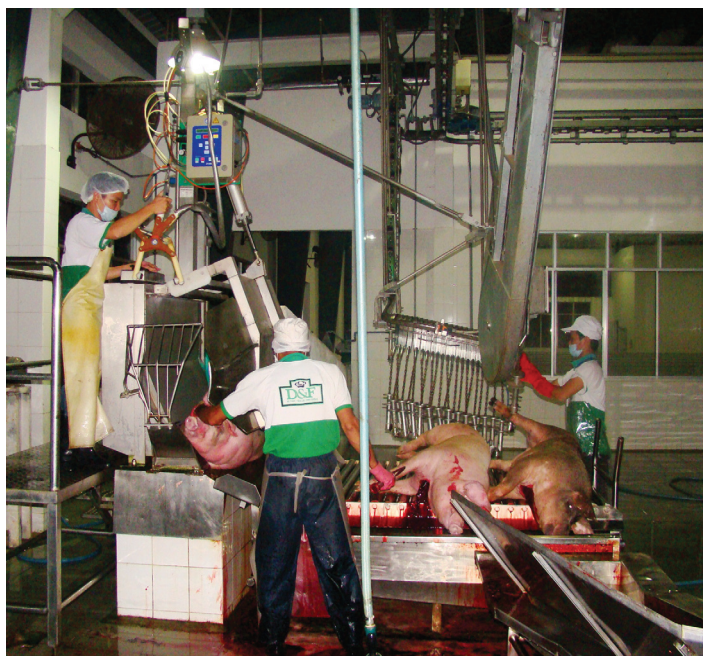
Các hoạt động giết mổ có thể thực hiện bằng tay, bán tự động và tự động. Các khâu vận chuyển bao gồm xếp thân thịt lên xe tại lò mổ, vận chuyển thịt từ lò mổ đến chợ đầu mối bán buôn, vận chuyển và dỡ thịt tại chợ bán lẻ hay siêu thị. Các hoạt động tại chợ bán buôn bao gồm pha cắt thịt, lọc xương và bao gói thịt tươi.

Các khâu sản xuất đặc thù cần phải được xây dựng và tuân thủ theo các quy định hiện hành như đã được liệt kê tại Phụ lục 4.

## 2.2 Đối tượng áp dụng

Sổ tay Thực hành sản xuất tốt được xây dựng để hỗ trợ các cơ sở giết mổ lợn, các phương tiện vận chuyển và các điểm tiêu thụ thịt lợn (chợ đầu mối bán buôn, siêu thị, chợ bán lẻ) trong việc nhận biết, đánh giá và kiểm soát các mối nguy xuất hiện trong việc sản xuất và phân phối thịt lợn tươi sống.

Các hoạt động kiểm tra thú y là những hoạt động then chốt để đảm bảo việc phát hiện bệnh kịp thời. Quy trình kiểm tra trước và sau khi giết mổ đã được đề cập.





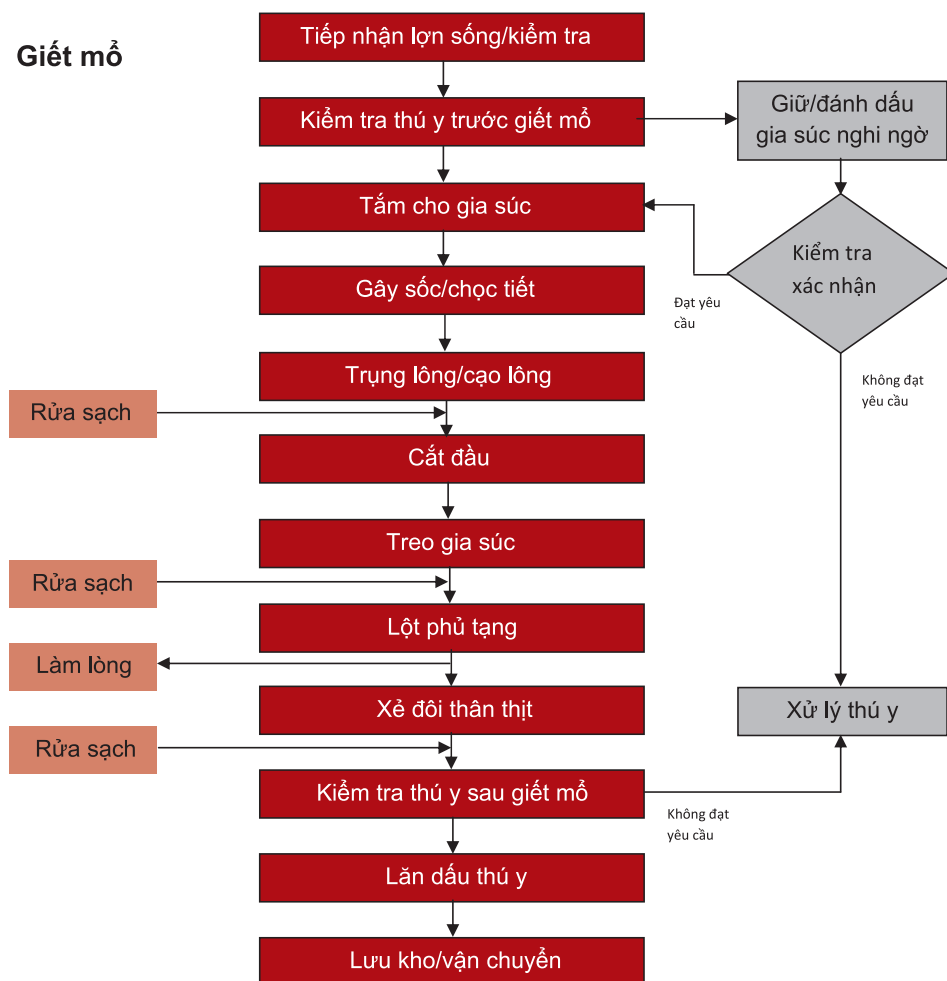
### 3. Giải thích từ ngữ

- 3.1. Kiểm tra trước giết mổ (ante mortem): là việc kiểm tra do người có thẩm quyền thực hiện trên gia súc sống trước khi giết thịt với mục đích đánh giá sự an toàn, phù hợp cho việc giết mổ.
- 3.2. Hàm biogas (biogas digester): là một phần của công trình khí sinh học mà ở đó chất thải hữu cơ được biến đổi thành nhiên liệu sử dụng được.
- 3.3. Điểm kiểm soát tới hạn (critical control point - CCP): là các bước/công đoạn/quá trình tại đó có thể tiến hành các biện pháp kiểm soát và có ý nghĩa quan trọng để ngăn ngừa, loại trừ hoặc giảm thiểu mỗi nguy đến mức có thể chấp nhận được.
- 3.4. Biện pháp kiểm soát (control measure): bất kỳ hoạt động nào được sử dụng để ngăn ngừa hay loại bỏ mỗi nguy an toàn thực phẩm hay giảm thiểu nó đến một mức có thể chấp nhận được.
- 3.5. Làm sạch (cleaning) - loại bỏ chất bám, bụi bẩn, mỡ hay các loại chất thải khác.
- 3.6. Chất ô nhiễm (contaminant) – có thể là các yếu tố sinh học hay hoá học, hoặc 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.
- 3.7. Sự ô nhiễm (contamination) - việc đưa vào hay xuất hiện chất ô nhiễm trong thực phẩm hay môi trường sản xuất thực phẩm.
- 3.8. Khử trùng (disinfection/sanitation) - 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.
- 3.9. Pha lọc (Dressing): là sự tách rời từng phần của động vật giết mổ thành thân thịt, phụ phẩm ăn được và các phụ phẩm không ăn được.
- 3.10. Thiết bị (Equipments): bao gồm bàn, thùng chứa, dao, cưa, thiết bị điện, máy móc, dụng cụ trung lông, vật liệu làm lạnh.
- 3.11. Cơ sở chế biến (Establishment): là bất kỳ khu nhà nào khác không phải là lò mổ, khu nhà trên được cơ quan có thẩm quyền công nhận và cho đăng ký để chuẩn bị pha lọc, đóng gói và bảo quản thịt tươi.
- 3.12. Lột phủ tạng (Evisceration): là lấy các cơ quan nội tạng từ xoang ngực và xoang bụng của thân thịt.
- 3.13. Rửa lần cuối (Final wash): Là bước sau khi xẻ thân thịt và trước khi đưa vào bảo quản hoặc pha lọc.
- 3.14. 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.
- 3.15. Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm thực phẩm (Food contact surfaces): là bề mặt tiếp xúc trực tiếp với bề mặt sản phẩm thực phẩm và những bề mặt mà từ đó nước chảy vào thực phẩm trong quá trình thao tác hàng ngày, bao gồm cả các dụng cụ và bề mặt tiếp xúc thực phẩm.
- 3.16. 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.
- 3.17. Hệ thống phân tích các mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) – là một hệ thống nhận biết, đánh giá và kiểm soát các mối nguy đến an toàn thực phẩm

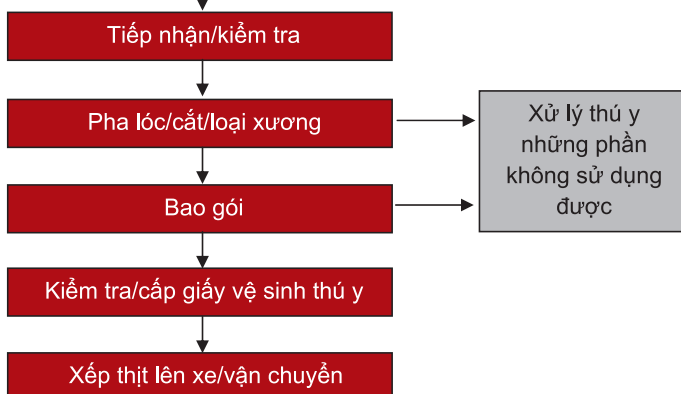
- 3.18. Các mối nguy (Hazards): là tác nhân sinh học, hoá học hay lý học trong thực phẩm có khả năng gây nên những tác động có hại đến sự khỏe con người.
- 3.19. Cơ sở hạ tầng (Infrastructure): bao gồm nhà xưởng giết mổ lợn, nhà lọc bỏ xương/pha cắt thịt/đóng gói thịt.
- 3.20. Vật liệu bao gói (Incoming materials): Là vật liệu bao gói thực phẩm (tiếp xúc với sản phẩm thịt) và sản phẩm thịt (thân thịt và nội tạng) được cơ quan có thẩm quyền cho phép.
- 3.21. Rửa lần đầu (Initial washing): rửa thân thịt ngay sau khi lột phủ tạng và trước khi được người có thẩm quyền kiểm tra.
- 3.22. Vệ sinh (Sanitazing): quá trình giảm số lượng vi sinh vật có mặt đến mức được coi là an toàn.
- 3.23. Động vật gây hại (pest): bao gồm các loại gặm nhấm như chuột cống, chuột nhà.
- 3.24. Kiểm tra sau giết mổ (post mortem exam): là việc kiểm tra do người có thẩm quyền thực hiện trên tất cả các phần của gia súc đã khi giết thịt với mục đích đánh giá sự an toàn, phù hợp cho việc tiêu dùng.
- 3.25. Phương tiện vận chuyển (vehicle): bao gồm xe tải, xe máy sử dụng cho việc vận chuyển thịt, sản phẩm của thịt và nội tạng.
- 3.26. Công nhân (worker): bao gồm tất cả những người tiếp xúc với gia súc, thiết bị và sản phẩm thịt.

## 4. Sơ đồ giết mổ, pha lóc thịt lợn

### Giết mổ



### Pha lóc:



## 5. Mối nguy

Để xây dựng cuốn Sổ tay này, hoạt động phân tích mối nguy theo nguyên tắc HACCP đã được áp dụng để xác định được các rủi ro đi đôi với các mối nguy sinh học, hóa học và vật lý trong thực phẩm. Hầu hết các mối nguy có liên quan đến hoạt động giết mổ, pha lóc, vận chuyển, bán buôn đều đã được nhận dạng.



### 5.1. Mối nguy sinh học: Tác động của sự ô nhiễm vi sinh vật lên thịt và sản phẩm thịt

Vi sinh vật có liên quan đến vệ sinh thịt bao gồm vi khuẩn, ký sinh trùng và virus. Trong các nhóm này, vi khuẩn đóng một vai trò quan trọng nhất. Vì thế, các biện pháp vệ sinh nội bộ của cơ sở giết mổ, cơ sở bày bán chủ yếu chú trọng đến vi khuẩn.

Sự ô nhiễm vi khuẩn lên thịt xảy ra như thế nào? Ở gia súc còn sống, thịt bắp là vô trùng, ngoại trừ có một số ký sinh trùng (ví dụ giun bao *Trichinella* spp.). Tuy nhiên, các phần khác của gia súc như da, móng, ruột chứa rất nhiều vi khuẩn. Phụ thuộc vào vệ sinh giết mổ, vận chuyển, bày bán những loại vi khuẩn này tìm cách xâm nhập vào thân thịt hay làm ô nhiễm thịt trong quá trình giết mổ, pha lóc tại lò mổ, cơ sở bày bán, quá trình vận chuyển. Trụng lông, lột phủ tạng, pha lóc và vận chuyển thân thịt là những điểm thường gây ô nhiễm. Hầu hết vi khuẩn thâm nhập vào thịt do tay người thao tác, tiếp xúc với thiết bị bẩn như dao, cưa; đất và nước bị ô nhiễm. Việc tìm thấy vi khuẩn trên bề mặt thịt là bình thường và khó tránh khỏi. Tuy nhiên, cần phải duy trì số lượng vi khuẩn thấp nhất có thể thông qua việc áp dụng các biện pháp vệ sinh.

Các loại vi khuẩn khác nhau có ảnh hưởng khác nhau. Một số vi sinh vật (*Pseudomonas*, *Pediococcus*,...) tự chúng có thể gây ảnh hưởng đến thịt như làm hỏng thịt (gây mùi và làm thay đổi vị ngon) hay làm ôi thiu và có ảnh hưởng đến sức khỏe con người khi họ ăn thịt bị hỏng. Những vi sinh vật gây ngộ độc thực phẩm rất nguy hiểm cho sức khỏe con người khi họ ăn sản phẩm thịt bị nhiễm những loại vi sinh vật đó.

Vi sinh vật gây hại có thể có ít tác động có thể nhìn thấy được hay làm hỏng thân thịt hay thịt, nhưng chúng có thể có những tác động nghiêm trọng đến sức khỏe người tiêu dùng. Ở bảng 3 đã liệt kê một số loại vi khuẩn có thể tìm thấy trong thịt lợn. Người bị ngộ độc thực phẩm thường có một trong những triệu chứng sau: tiêu chảy, buồn nôn, nôn mửa, đau bụng, sốt, đau đầu, mất nước. Ngộ độc thực phẩm có thể gây sảy thai hay bệnh thần kinh. Một số vi khuẩn có thể gây viêm khớp, bệnh thận, bệnh gan và thậm chí gây chết người.

**Bảng 3: Một số tác nhân gây bệnh phổ biến khi ăn thịt lợn**

| Tác nhân gây bệnh                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Loại          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Salmonella spp.</i> , <i>Vibrio cholera</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Yersinia sp.</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Shigella spp.</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Clostridium botulinum</i> | Vi khuẩn      |
| <i>Rotavirus</i> , <i>Virus of Hepatitis C</i>                                                                                                                                                                                                                                                                 | Virut         |
| <i>Mycotoxins producing mould</i>                                                                                                                                                                                                                                                                              | Nấm mốc       |
| <i>Cryptosporidium parvum</i> , <i>Toxoplasma gondii</i> , <i>Trichinella spiralis</i> , <i>Giardia lamblia</i> , <i>Sarcocystis suis hominis</i> , <i>Taenia solium</i>                                                                                                                                       | Ký sinh trùng |

Một số tác nhân gây ngộ độc thực phẩm cho con người có ít ảnh hưởng đến gia súc. Một ví dụ về nhiễm *Salmonella*, bệnh này gây tiêu chảy nhẹ ở lợn với tỷ lệ gây chết rất thấp. Những con vật khỏe khác tiếp xúc với con đã bị nhiễm *Salmonella* có thể trở thành “vật mang trùng”, vi khuẩn này có thể tồn tại trong hạch lympho. Nếu gia súc bị stress, ví dụ như khi chúng bị vận chuyển không đúng cách từ trang trại chăn nuôi tới lò mổ, phân của chúng có thể chứa vi khuẩn làm nhiễm khuẩn những vật xung quanh và những con lợn có tiếp xúc với phân. Đây là nguyên nhân rất phổ biến có thể dẫn tới ngộ độc thực phẩm, do đó việc kiểm soát sự ô nhiễm vi khuẩn trước hết thuộc trách nhiệm của cơ sở giết mổ lợn.

## 5.2. Môi nguy hóa học

Môi nguy hóa học là chất hóa học có sẵn hoặc thêm vào trong thực phẩm có thể gây mất an toàn cho người sử dụng. Chúng có thể ở trong thịt, trong sản phẩm của thịt hay trên bề mặt thịt. Bảng 4 liệt kê một số loại hóa chất và nguồn gốc của chúng.

**Bảng 4. Một số môi nguy hóa học**

| Nguồn                                | Loại hóa chất                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Từ trang trại                        | Sản phẩm thú y (bao gồm vắc xin, kháng sinh, thuốc tẩy ký sinh trùng, hormone, thuốc kích thích tăng trọng...), thuốc vệ sinh, thuốc diệt côn trùng, thuốc trừ sâu                   |
| Từ nước hay từ môi trường xung quanh | Kim loại nặng, chất tẩy rửa, chất vệ sinh, dầu, chất bôi trơn, sơn, thuốc diệt côn trùng, thuốc trừ sâu, phân hóa học, hóa chất từ khu đóng gói phi thực phẩm, ô nhiễm môi trường... |

## 6. Cơ sở hạ tầng và trang thiết bị

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 sơ chế và buôn bán thực phẩm.

### 6.1. Vị trí

6.1.1. Vị trí của cơ sở giết mổ phải phải tuân thủ kế hoạch sử dụng đất của địa phương và được phép của cơ quan có thẩm quyền.

- 6.1.2. 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.
- 6.1.3. Cơ sở giết mổ phải được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, cung cấp nước ổn định.

## 6.2. Thiết kế và bố trí

- 6.2.1. Cơ sở giết mổ lợn phải có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh.
- 6.2.2. Cơ sở giết mổ lợn phải có đường ra vào riêng để xuất nhập gia súc và được trải bê tông.
- 6.2.3. Cơ sở giết mổ lợn phải có hệ thống khử trùng toàn bộ phương tiện vào ra hoặc sử dụng hố sát trùng tại mỗi cổng ra vào. Hố sát trùng nên có độ sâu 15cm, dài 4m và rộng 2m.
- 6.2.4. Cơ sở giết mổ lợn phải có hệ thống xử lý chất thải theo quy định.
- 6.2.5. Cơ sở giết mổ lợn phải được thiết kế thành 4 khu riêng biệt gồm khu sạch, khu bẩn, khu vực hành chính và khu xử lý chất thải.
- 6.2.6. Thứ tự các hoạt động trong cơ sở giết mổ lợn phải lưu thông theo một chiều từ khu sạch đến khu bẩn.
- 6.2.7. Cơ sở giết mổ lợn phải có tường cao ít nhất 2,5m. Tường phía trong phải lát bằng vật liệu nhẵn, dễ vệ sinh và khử trùng và cao ít nhất 2m.
- 6.2.8. Cơ sở giết mổ lợn phải có trần cao 3,6m ở khu vực giết mổ, cao 3m ở khu vực pha lọc thịt và cao 4,8m ở khu vực đun nước nóng và làm lông. Ở khu vực có thiết bị giết mổ treo, trần phải cao hơn thiết bị treo ít nhất là 1m.
- 6.2.9. Sàn của cơ sở giết mổ lợn phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, có thể làm sạch được và phù hợp với điều kiện sản xuất.
- 6.2.10. Sàn của cơ sở giết mổ lợn nên dốc về phía hệ thống thu gom chất thải để đảm bảo thoát nước tốt từ khu sạch sang khu bẩn và không đọng nước, chất thải.
- 6.2.11. Góc giữa tường và sàn phải vát để đảm bảo thoát nước tốt và dễ vệ sinh.

## 6.3. Chiều sáng và thông khí

- 6.3.1. Cơ sở giết mổ lợn phải được trang bị để đạt được ánh sáng theo mức yêu cầu:
- |                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| - Khu vực giết mổ:                                   | 300Lux |
| - Khu vực lấy nội tạng và kiểm tra của cán bộ lò mổ: | 500Lux |
| - Khu vực kiểm tra thịt xẻ, đầu và nội tạng:         | 500Lux |
| - Kiểm tra của cán bộ lò mổ (lần cuối):              | 500Lux |
| + Khu vực pha lọc thịt:                              | 300Lux |
| + Khu vực đóng gói:                                  | 300Lux |
| + Khu vực đông lạnh:                                 | 200Lux |
- 6.3.2. Bóng đèn trong cơ sở giết mổ lợn phải có lưới bọc bảo vệ để ngăn ngừa ảnh hưởng khi đèn vỡ.
- 6.3.3. Hệ thống thông khí phải được thiết kế để cho phép không khí chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn.
- 6.3.4. Tất cả cửa thông gió của cơ sở giết mổ lợn phải có lưới bảo vệ.

## 6.4. Thoát nước (nước đã sử dụng) và chất thải

- 6.4.1. Phải có hệ thống cống thu gom nước thải gần khu vực bốc dỡ gia súc và

- chuồng nuôi nhốt gia súc. Hệ thống cống thu gom nước thải phải có nắp đậy.
- 6.4.2. Nền của khu sạch phải bền, không thấm nước và có độ dốc phù hợp để đảm bảo thoát nước tốt.
  - 6.4.3. Hệ thống thoát nước thải phải có độ lớn hợp lý để có thể thoát tất cả các chất cần thiết trong quá trình vận hành và trong lúc làm vệ sinh cơ sở giết mổ và vệ sinh xe vận chuyển gia súc.
  - 6.4.4. Hệ thống thoát nước phải được lắp đặt sao cho nước có thể chảy từ khu sạch đến khu bẩn theo đường cống có nắp đậy để đảm bảo không có nước đọng trên sàn và gia súc không bị sa vào cống.
  - 6.4.5. Nước thải từ khu vệ sinh phải dẫn trực tiếp ra hệ thống nước thải chung bên ngoài.
  - 6.4.6. Nên có lưới chắn rác và hố ga để giữ lại các chất thải rắn.
  - 6.4.7. Nước thải trước khi thải ra môi trường phải đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định hiện hành (Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 40/2011/BTNMT).
  - 6.4.8. Các thùng đựng phế phụ phẩm phải có nắp đậy và được đánh dấu theo chức năng sử dụng. Phế phụ phẩm phải được thu dọn thường xuyên trong mỗi ca làm việc và được dọn sạch sau mỗi ca làm việc.
  - 6.4.9. Chất thải phải được thường xuyên dọn sạch để giảm thiểu sự ô nhiễm.
  - 6.4.10. Nên có khu xử lý nội tạng không ăn được. Nếu có khu xử lý như thế, phải đảm bảo để không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được.

## **6.5. Nhập lợn và chuồng nuôi nhốt lợn trước khi giết mổ**

- 6.5.1. Nơi nhập động vật phải có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ động vật an toàn tránh gây thương tích cho động vật giết mổ.
- 6.5.2. Chuồng nuôi nhốt lợn trước khi giết mổ phải có mái che, nền phải lát bằng xi măng hoặc các chất liệu chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh tiêu độc.
- 6.5.3. Chuồng nuôi nhốt lợn trước khi giết mổ phải được thiết kế sao cho không quá chật chội làm bị thương lợn. Chuồng có thể nuôi nhốt số lượng lợn gấp đôi công suất của cơ sở giết mổ.
- 6.5.4. Tất cả chuồng nuôi nhốt lợn trước khi giết mổ phải có hệ thống cung cấp nước cho lợn uống và nước tắm rửa cho lợn.
- 6.5.5. Phải có lối đi cho cán bộ thú y kiểm tra gia súc trước khi giết mổ.
- 6.5.6. Phải có khu cách ly lợn ốm.

## **6.6. Tiệm nghi và nhà vệ sinh**

- 6.6.1. Cơ sở giết mổ lợn phải có đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo cho công nhân, phòng phơi, sấy khô bảo hộ lao động và dụng cụ vệ sinh.
- 6.6.2. Phòng vệ sinh và phòng thay quần áo cho công nhân phải cách biệt hoàn toàn với khu vực sản xuất và không được mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất.
- 6.6.3. Nhà vệ sinh phải trang bị đủ ánh sáng và không khí lưu thông tốt để ngăn ngừa mùi hôi.
- 6.6.4. Nhà vệ sinh phải trang bị đủ các dụng cụ vệ sinh như máy sấy khô, xà phòng và nước rửa tay. Nhà vệ sinh cũng phải được trang bị thùng rác có nắp đậy và không mở bằng tay.
- 6.6.5. Nhà vệ sinh phải luôn ở trong tình trạng hoạt động tốt và sạch sẽ, được khử trùng và đạt yêu cầu vệ sinh.



**6.7. Khu vực tiếp nhận thịt xẻ và nội tạng cho chợ đầu mối bán buôn**

- 6.7.1. Phải có khu vực tiếp nhận, kiểm tra thân thịt, đầu và nội tạng và khu vực này phải được trang bị hợp lý.
- 6.7.2. Phải có ánh sáng hợp lý, có giá giữ dao và thiết bị vệ sinh, thùng chứa phụ phẩm không ăn được.

**6.8. Hệ thống kho**

- 6.8.1. Phải có khu vực bảo quản quần áo bảo hộ và tài sản cá nhân và khu vực đó phải tách rời khu sản xuất thịt.
- 6.8.2. Phải có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở.
- 6.8.3. Bao bì và vật liệu bao gói phải được bảo quản ở khu vực sạch sẽ.

**6.9. Nước**

- 6.9.1. Nguồn cung cấp nước cho tất cả các hoạt động sản xuất như làm sạch và vệ sinh phải đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất.
- 6.9.2. Nước sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch phải phù hợp với quy định hiện hành
- 6.9.3. Nên có hệ thống dự trữ và phân phối nước.
- 6.9.4. Nước phải được phân tích ít nhất 2 lần/năm để đảm bảo rằng nước sử dụng đạt yêu cầu. Hồ sơ phải được lưu lại bao gồm nguồn lấy mẫu, kết quả phân tích và các biện pháp khắc phục.
- 6.9.5. Trong trường hợp nước được xử lý tại chỗ, phải có một chương trình giám sát và kiểm soát chất lượng nước và phải được lưu lại trong hồ sơ.
- 6.9.6. Phải có quy trình bảo dưỡng và làm sạch hệ thống cung cấp nước.
- 6.9.7. Nếu dự trữ nước, nên có thiết kế, làm sạch và bảo dưỡng hệ thống dự trữ nước để đảm bảo nước đạt yêu cầu vệ sinh.

**7. Trang thiết bị và bảo dưỡng****7.1. Thiết bị**

- 7.1.1. Bàn, dụng cụ và đồ dùng sử dụng cho giết mổ phải được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc. Không sử dụng thiết bị bằng gỗ hay cán dao bằng gỗ.
- 7.1.2. Dụng cụ và đồ dùng phải được sử dụng riêng rẽ cho mỗi khu vực sản xuất. Sử dụng riêng rẽ thùng chứa cho các sản phẩm ăn được (tim, gan...) và các sản phẩm kém vệ sinh để xử lý.
- 7.1.3. Tất cả dao dùng trong cơ sở giết mổ phải thường xuyên để lại tại cơ sở giết mổ và được bảo quản đúng vị trí. Không mang dao dùng trong cơ sở giết mổ về nhà hay mang đến cơ sở giết mổ khác hay chợ đầu mối bán buôn.
- 7.1.4. Phải có đủ giá để dao để hạn chế sự ô nhiễm.
- 7.1.5. Nước vệ sinh dao phải đủ và không hạn chế sử dụng nước đối với:
  - Lột phủ tạng;
  - Rửa lần cuối;
  - Cạo tỉa lông;
  - Pha lọc thịt.
- 7.1.6. Dao và dụng cụ cắt thịt phải được vệ sinh trước và sau khi thao tác.
- 7.1.7. Phải có đủ chậu rửa có vòi và xà phòng để công nhân rửa tay và dụng cụ ở các khu vực sản xuất khác nhau.
- 7.1.8. Bàn xử lý phụ phẩm phải tách biệt với bàn xử lý nội tạng ăn được như



tim, gan, phổi và ruột.

## **7.2. Bảo dưỡng**

- 7.2.1. Cơ sở giết mổ lợn phải có chương trình bảo dưỡng định kỳ để đảm bảo rằng các thiết bị tiếp xúc với thịt không bị ô nhiễm. Nên xây dựng danh mục các thiết bị và nhà xưởng cần được kiểm tra và tần suất kiểm tra.
- 7.2.2. Nên lưu giữ hồ sơ bảo dưỡng trong cơ sở giết mổ lợn.
- 7.2.3. Việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc chỉ được tiến hành sau ca sản xuất khi thịt đã được chuyển đi hết để tránh ô nhiễm.

## **8. Vệ sinh**

- 8.1. Cơ sở giết mổ lợn phải xây dựng nội quy bằng văn bản chi tiết thể hiện rõ các yêu cầu kỹ thuật và yêu cầu vệ sinh đối với các thiết bị, máy móc trong và sau quá trình giết mổ.
- 8.2. Chương trình làm sạch - vệ sinh phải bao gồm: loại hoá chất, nồng độ hoá chất được sử dụng, quy trình làm sạch và vệ sinh, danh sách thiết bị, máy móc, tần suất làm sạch và vệ sinh.
- 8.3. Trước mỗi ca sản xuất phải kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ. Chỉ khi nhà xưởng, các thiết bị, dụng cụ đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y thì mới tiến hành sản xuất.
- 8.4. Trước mỗi ca sản xuất, các thiết bị dùng cho giết mổ và pha lọc thịt như dao và dụng cụ cắt phải được rửa lại bằng nước sạch.

## **9. Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại**

- 9.1. Cơ sở giết mổ phải có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại.
- 9.2. Nên kiểm tra thường xuyên dấu hiệu của côn trùng và động vật gây hại. Thực hiện công tác diệt côn trùng và động vật gây hại bằng nhiều biện pháp khác nhau nhưng không làm ảnh hưởng đến sự an toàn của thịt lợn. Có thể xử lý động vật gây hại bằng hoá chất (ví dụ thuốc trừ sâu hay đặt mồi), biện pháp cơ học (ví dụ đặt bẫy chuột) hay các tác nhân sinh học.
- 9.3. Phải giữ cơ sở giết mổ và các khu vực xung quanh sạch sẽ và xử lý chất thải theo đúng quy định.
- 9.4. Không được nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu chăn nuôi.

## **10. Nhân sự**

### **10.1. Yêu cầu về sức khỏe**

- 10.1.1. Cơ sở giết mổ phải có văn bản quy định về sức khỏe đối với công nhân liên quan trực tiếp đến quá trình sản xuất thực phẩm, các văn bản qui phạm về vệ sinh cá nhân.
- 10.1.2. Người trực tiếp giết mổ lợn phải được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ mỗi năm 1 lần kiểm tra lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.
- 10.1.3. Những người đang mắc các bệnh truyền nhiễm theo danh mục quy định

của Bộ Y tế không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất.

10.1.4. Những người có vết thương hở phải băng bó bằng vật liệu chống thấm.

## **10.2. Vệ sinh cá nhân**

10.2.1. Công nhân tiếp xúc trực tiếp với thịt và sản phẩm thịt phải mặc quần áo bảo hộ lao động. Quần áo bảo hộ sử dụng nhiều lần và ủng phải được làm sạch trước và trong khi sản xuất.

10.2.2. Công nhân phải duy trì tiêu chuẩn vệ sinh cá nhân sạch sẽ.

10.2.3. Công nhân không được phép ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất.

10.2.4. Không được phép mang thực phẩm vào khu vực sản xuất thịt tươi sống.

10.2.5. Công nhân phải rửa tay trước khi thao tác, sau khi hỉ mũi, ho và ăn uống, sau khi đi vệ sinh và sau khi cầm nắm những vật liệu bị ô nhiễm.

## **10.3 Tập huấn**

10.3.1. Phải có tài liệu chương trình tập huấn.

10.3.2. Chương trình tập huấn phải đảm bảo rằng tất cả các công nhân trong cơ sở giết mổ lợn phải hoạt động và vận hành đúng quy trình.

## **10.4. Khách tham quan**

10.4.1. Cơ sở giết mổ lợn nên đảm bảo rằng tất cả khách tham quan phải mặc quần áo bảo hộ (kể cả ủng) và tuân thủ các biện pháp vệ sinh.

10.4.2. Cơ sở giết mổ lợn nên có quy định đối với khách tham quan và phải trình bày ở tất cả các lối vào cơ sở.

# **11. Truy nguyên nguồn gốc**

11.1. Tất cả sản phẩm thịt nên được dán nhãn theo quy định hiện hành.

11.2. Sản phẩm thịt lợn nên được dán nhãn để dễ dàng cho quá trình truy nguyên nguồn gốc.

# **12. Vận chuyển**

## **12.1. Xe tải**

12.1.1. Thùng xe tải chở thịt phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, trơn, dễ làm sạch và phù hợp với điều kiện sản xuất và có cửa đóng kín.

12.1.2. Xe tải chở thịt phải được trang bị hệ thống làm lạnh, móc treo và giá đỡ thân thịt.

## **12.2. Xe gắn máy**

12.2.1. Phương tiện chuyên chở là xe gắn máy có thùng để vận chuyển thịt, kể cả trường hợp thịt được bao gói.

12.2.2. Thùng phải được làm bằng vật liệu dễ rửa và không thôi nhiễm vào thịt.

12.2.3. Không được phép đựng thịt trong thùng gỗ hoặc đặt trực tiếp lên xe máy.

12.2.4. Thùng phải đảm bảo chống lại sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại và tránh các ô nhiễm từ môi trường vào thịt.

## **12.3. Xếp dỡ và vận chuyển sản phẩm**

- 12.3.1. Trước khi xếp thịt lên xe, thùng xe chứa thịt phải được làm sạch và khử trùng và phải đảm bảo rằng thịt không bị ô nhiễm bởi chất tẩy rửa hay chất vệ sinh.
- 12.3.2. Thịt và sản phẩm thịt không được tiếp xúc với gia súc sống và gia súc chết, hoá chất hay thức ăn.
- 12.3.3. Thịt và sản phẩm thịt phải được bảo vệ hợp lý khi để dưới sàn.
- 12.3.4. Các thân thịt phải để tách rời nhau.
- 12.3.5. Thùng xe chở thịt phải có hệ thống làm mát không khí.
- 12.3.6. Trước khi khởi hành, sản phẩm phải được kiểm tra theo quy định.
- 12.3.7. Thùng xe phải đóng kín lúc khởi hành và sản phẩm thịt không tiếp xúc với không khí bên ngoài.
- 12.3.8. Người vận chuyển phải chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng.
- 12.3.9. Phương pháp xếp dỡ phải đảm bảo hạn chế tối thiểu sự ô nhiễm sản phẩm thịt.

### **13. Kiểm soát quá trình giết mổ**

Khi các điều kiện cần thiết để đảm bảo an toàn thực phẩm được thực hiện, việc kiểm soát quá trình giết mổ được xây dựng theo mô hình HACCP. Tuy vậy, khi thực hiện cách tiếp cận từng bước, chỉ chọn những điểm kiểm soát tới hạn quan trọng nhất. Những điểm kiểm soát này cần được nhận biết trong khi giết mổ, lột phủ tạng và rửa thân thịt lần cuối và đối với người bán buôn khi tiếp nhận sản phẩm và pha cắt/lọc xương.

#### **13.1. Tiếp nhận gia súc**

- 13.1.1. Cơ sở giết mổ nên yêu cầu các trại lợn áp dụng chương trình an toàn thực phẩm dựa trên HACCP.
- 13.1.2. Lợn phải được chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 6 giờ trước khi giết mổ.
- 13.1.3. Khu vực tiếp nhận gia súc phải có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ gia súc an toàn tránh gây thương tích cho gia súc giết mổ.
- 13.1.4. Nên thao tác nhẹ nhàng đối với gia súc.
- 13.1.5. Các loại gia súc khác nhau phải đưa vào các khu vực giết mổ khác nhau.

#### **13.2. Kiểm tra gia súc trước khi giết mổ**

- 13.2.1. Lợn khi đưa đến lò mổ phải được kiểm tra viên kiểm tra càng sớm càng tốt. Nếu lợn giữ lâu quá 24 giờ sau lần khám đầu tiên, thì việc khám trước khi giết mổ phải lặp lại để đảm bảo việc khám đó chỉ diễn ra trong vòng 24 giờ trước khi giết mổ.
- 13.2.2. Phải kiểm tra giấy chứng nhận hợp lệ của gia súc.
- 13.2.3. Phải kiểm tra tình trạng sức khỏe và vệ sinh của gia súc.
- 13.2.4. Trong trường hợp gia súc đeo số tai với nội dung có kim tiêm bị gãy, gia súc đó phải được nhốt riêng và phải giết mổ đầu tiên.

#### **13.3. Làm sạch gia súc và chích điện trước khi giết mổ.**

- 13.3.1. Tất cả gia súc phải được tắm rửa trước khi giết mổ.
- 13.3.2. Phải chích sốc điện gia súc trước khi giết mổ.
- 13.3.3. Tránh chích điện tại khu vực mặt, bộ phận sinh dục và vùng hậu môn.
- 13.3.4. Thời gian chích điện không vượt quá 15 giây.
- 13.3.5. Thời gian tháo tiết không quá 20 giây sau khi chích điện.

**13.4. Lột phủ tạng**

- 13.4.1. Việc lột phủ tạng phải được thực hiện trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 30 cm.
- 13.4.2. Việc lột phủ tạng phải được thực hiện sao cho giảm tối đa sự ô nhiễm trực tiếp hay ô nhiễm chéo giữa thân thịt và phụ phẩm không ăn được và các thân thịt khác.
- 13.4.3. Quá trình lột phủ tạng phải được theo dõi, kiểm tra và thực hiện theo một tần suất được yêu cầu và mức độ ô nhiễm phải nằm trong giới hạn cho phép của chương trình. Tất cả quá trình phải được trình bày trong tài liệu hướng dẫn.
- 13.4.4. Trong trường hợp mức độ ô nhiễm vượt giới hạn cho phép (trên 5% ô nhiễm trong số 60 thân thịt), phải áp dụng các biện pháp khắc phục để giảm ô nhiễm đến mức độ chấp nhận được.

**13.5. Kiểm tra sau giết mổ**

- 13.5.1. Tất cả thân thịt và phụ tạng phải được kiểm tra bởi người có thẩm quyền.
- 13.5.2. Trong trường hợp nghi ngờ, kiểm dịch viên động vật phải lấy mẫu gửi về phòng thí nghiệm để xét nghiệm. Thân thịt và phủ tạng nghi ngờ phải được tách riêng và bảo quản lạnh trong thời gian chờ kết quả xét nghiệm.
- 13.5.3. Một phần hay toàn bộ thân thịt không sử dụng được xử lý theo quy định.

**13.6. Rửa lần cuối (thân thịt, đầu và phủ tạng)**

- 13.6.1. Điểm kiểm soát tới hạn ở bước này phải được theo dõi, kiểm soát và thực hiện theo một tần suất được yêu cầu và mức độ ô nhiễm phải nằm trong mức giới hạn cho phép trong chương trình. Tất cả quá trình phải được trình bày trong tài liệu hướng dẫn.
- 13.6.2. Điểm kiểm soát tới hạn phải có tài liệu yêu cầu.
- 13.6.3. Trong trường hợp mức độ ô nhiễm vượt mức giới hạn CCP, các hoạt động khắc phục phải được áp dụng để giảm mức độ ô nhiễm đến mức có thể chấp nhận được.

**13.7. Đóng dấu hoặc lăn dấu kiểm soát giết mổ, dán tem vệ sinh thú y**

- 13.7.1. Đóng dấu, lăn dấu kiểm soát giết mổ hoặc dán tem vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia súc sau khi giết mổ đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y; cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển sản phẩm động vật.
- 13.7.2. Đóng dấu, lăn dấu xử lý vệ sinh thú y hoặc dán tem xử lý vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia súc không đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y; hướng dẫn xử lý thịt, phủ tạng và phụ phẩm khác không đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y.
- 13.7.3. Thịt, phủ tạng, phụ phẩm của gia súc mắc các bệnh nguy hiểm hoặc sau khi xử lý vẫn không đảm bảo an toàn cho người sử dụng và không thể sử dụng với mục đích khác thì phải đóng dấu, lăn dấu huỷ hoặc dán tem huỷ.

**14. Chợ đầu mối bán buôn**

**14.1. Cơ sở hạ tầng và trang thiết bị**

- 14.1.1. Vị trí của cơ sở bán buôn thịt phải tuân thủ quy hoạch của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép.
- 14.1.2. Vị trí của cơ sở bán buôn thịt phải xa các nguồn gây ô nhiễm.
- 14.1.3. Cơ sở bán buôn thịt phải có nguồn cung cấp điện, nước ổn định.

**14.2. Thiết kế và bố trí**

- 14.2.1. Cơ sở bán buôn thịt phải có khu vực tiếp nhận xe chở thịt, khu kiểm tra thịt của cơ quan thú y.
- 14.2.2. Cơ sở bán buôn thịt phải có hệ thống xử lý chất thải.
- 14.2.3. Tường phải được lát bằng vật liệu nhẵn, dễ vệ sinh, khử trùng. Sàn phải được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, chống trơn trượt, dễ làm sạch vệ sinh, không đọng nước.
- 14.2.4. Cơ sở bán buôn thịt phải có trần/ mái bảo đảm không bị tạt nước, không bị dột, thấm nước mưa.
- 14.2.5. Sàn của khu bán buôn thịt phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, chống trơn trượt, dễ làm sạch, dốc về hệ thống thu gom chất thải để không đọng nước, chất thải.
- 14.2.6. Khu bán và pha lọc phải đủ ánh sáng cho quá trình pha lọc, đóng gói. Bóng đèn phải bọc lưới bảo vệ.

**14.3. Thoát nước và chất thải**

- 14.3.1. Hệ thống xử lý chất thải rắn và lỏng của cơ sở bán buôn thịt phải đủ công suất và hiệu quả.
- 14.3.2. Nước thải của cơ sở bán buôn thịt trước khi thải ra môi trường phải đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật QCVN 24/2009/BTNMT.

**14.4. Tiệm nghi và nhà vệ sinh**

- 14.4.1. Cơ sở bán buôn thịt phải có đủ phòng vệ sinh. Tiệm nghi và nhà vệ sinh phải ở trong tình trạng hoạt động tốt và sạch sẽ, được khử trùng và đạt yêu cầu vệ sinh.
- 14.4.2. Phòng vệ sinh phải cách biệt hoàn toàn với khu vực buôn bán hoặc pha lọc thịt. Cửa phòng vệ sinh không mở thẳng vào khu làm việc.

**14.5. Nước**

- 14.5.1. Nguồn cung cấp nước cho hoạt động pha lọc, làm sạch và vệ sinh phải đủ về số lượng và áp suất.
- 14.5.2. Nước sử dụng cho các hoạt động phải phù hợp với quy định hiện hành (QCVN 01/2009/BTY).

**14.6. Trang thiết bị và bảo dưỡng**

- 14.6.1. Bàn, dụng cụ và đồ dùng sử dụng cho pha lọc thịt phải được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc, không thấm nước, dễ vệ sinh.
- 14.6.2. Dao và dụng cụ cắt thịt phải được vệ sinh trước và trong khi thao tác.
- 14.6.3. Phải xây dựng nội quy bằng văn bản chi tiết các yêu cầu kỹ thuật và yêu cầu vệ sinh đối với các thiết bị, dụng cụ trước và sau quá trình bán buôn thịt pha lọc.

- 14.6.4. Phải duy trì quy trình tiêu độc khử trùng trong cơ sở bán buôn thịt.
- 14.6.5. Trước mỗi buổi buôn bán phải kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ.
- 14.6.6. Cơ sở bán buôn thịt phải có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại.
- 14.6.7. Không được nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong cơ sở bán buôn thịt.

#### **14.7. Yêu cầu về sức khỏe công nhân**

- 14.7.1. Cơ sở bán buôn thịt phải có văn bản quy định về sức khỏe và các văn bản qui phạm về vệ sinh cá nhân đối với người tiếp xúc trực tiếp với thịt.
- 14.7.2. Cơ sở bán buôn thịt phải có tài liệu tập huấn về kỹ thuật cho người tiếp xúc trực tiếp với thịt, hướng dẫn thực hành vệ sinh trong quá trình làm việc để tránh làm lây nhiễm chéo.
- 14.7.3. Người tiếp xúc trực tiếp với thịt phải được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ mỗi năm 1 lần.
- 14.7.4. Những người có vết thương hở, bệnh truyền nhiễm phải báo cáo với ban quản lý để bố trí công việc không tiếp xúc trực tiếp với thịt.

#### **14.8. Vệ sinh cá nhân**

- 14.8.1. Người tiếp xúc trực tiếp với thịt phải được trang bị bảo hộ lao động theo quy định hiện hành.
- 14.8.2. Trang bị bảo hộ phải được làm sạch sau mỗi ca làm việc.
- 14.8.3. Người tiếp xúc trực tiếp với thịt không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực làm việc.
- 14.8.4. Người tiếp xúc trực tiếp với thịt phải rửa tay trước khi thao tác, sau khi hỷ mũi, ho và ăn uống, sau khi đi vệ sinh và sau khi cầm nắm những vật liệu bị ô nhiễm.

#### **14.9. Tập huấn**

- 14.9.1. Phải có tài liệu, chương trình tập huấn và tổ chức tập huấn cho người tiếp xúc trực tiếp với thịt.

#### **14.10. Xếp dỡ và vận chuyển sản phẩm**

- 14.10.1. Phương tiện vận chuyển thịt phải theo quy định hiện hành. Thú y viên phải kiểm tra khi xe chở thịt đến.
- 14.10.2. Trước và sau khi vận chuyển xe chở thịt phải được làm sạch và khử trùng.
- 14.10.3. Thịt và sản phẩm thịt đến chợ phải được Thú y kiểm tra theo quy định và người lái xe có chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng.

#### **14.11. Tiếp nhận sản phẩm ở chợ đầu mối bán buôn**

- 14.11.1. Chợ đầu mối bán buôn nên yêu cầu nhà cung cấp thịt có chương trình an toàn thực phẩm.
- 14.11.2. Điểm kiểm soát tới hạn ở bước này phải được theo dõi, kiểm soát và thực hiện theo một tần suất được yêu cầu và mức độ ô nhiễm phải nằm trong mức giới hạn cho phép trong chương trình. Tất cả quá trình phải được trình bày trong tài liệu hướng dẫn.
- 14.11.3. Trong trường hợp mức độ ô nhiễm vượt mức giới hạn, các hành động khắc phục phải được áp dụng để giảm mức độ ô nhiễm đến mức có thể chấp nhận được.

**14.12. Pha lọc sản phẩm ở chợ đầu mối bán buôn**

- 14.12.1. Điểm kiểm soát tới hạn ở bước này phải được theo dõi, kiểm soát và thực hiện theo một tần suất được yêu cầu và mức độ ô nhiễm phải nằm trong mức giới hạn cho phép trong chương trình. Tất cả quá trình phải được trình bày trong tài liệu hướng dẫn.
- 14.12.2. Trong trường hợp mức độ ô nhiễm vượt mức giới hạn, các hành động khắc phục phải được áp dụng để giảm mức độ ô nhiễm đến mức có thể chấp nhận được.

**14.13. Bao gói**

- 14.13.1. Bao gói phải bảo vệ được thịt và các sản phẩm thịt và phải đảm bảo an toàn và vệ sinh trong khi mua bán và vận chuyển.
- 14.113.2. Chỉ những bao gói dùng cho thực phẩm mới được dùng tiếp xúc trực tiếp với các sản phẩm thịt và phải theo quy định hiện hành.

**15. Quản lý chất thải:**

- 15.1. Cơ sở phải có hệ thống xử lý chất thải rắn và chất thải lỏng đáp ứng Qui chuẩn quản lý chất thải tại cơ sở kinh doanh và giết mổ gia súc gia cầm hiện hành.
- 15.2. Khu xử lý chất thải phải có công suất phù hợp với công suất giết mổ.
- 15.3. Phải có quy trình công nghệ phù hợp xử lý nước thải đạt tiêu chuẩn môi trường.
- 15.4. Cửa xả nước thải phải thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát.
- 15.5. Phải định kỳ kiểm tra chất lượng nước thải được xử lý.
- 15.6. Phải có sổ quản lý vận hành và kết quả kiểm tra chất lượng liên quan.
- 15.7. Phải có khu xử lý động vật, phủ tạng hoặc các phần của thân thịt có nghi ngờ mang mầm bệnh truyền nhiễm hoặc ký hợp đồng với các tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý loại chất thải này.
- 15.8. Khu xử lý chất thải phải nằm cuối hướng gió.
- 15.9. Phải có quy định phân loại chất thải, xử lý từng loại chất thải rắn như: xác con vật, phủ tạng hoặc các phần thân thịt bị nghi ngờ ô nhiễm hoặc có biểu hiện bệnh tích; thân thịt và phụ phẩm không đạt tiêu chuẩn sử dụng làm thực phẩm; các chất chứa trong đường tiêu hóa; Các chất thải của quá trình tháo tiết và cạo lông.
- 15.10. Việc vận chuyển chất thải phải được thực hiện theo đúng quy định hiện hành.

**16. Quản lý****16.1 Điều phối viên HACCP**

Lò mổ và người bán buôn phải có trách nhiệm đối với chất lượng và sự an toàn thực phẩm do họ sản xuất ra. Vì thế, họ cần phải xây dựng



một “chương trình kiểm soát chất lượng nội bộ dựa theo nguyên tắc HACCP”, không chỉ cho sản phẩm cuối cùng mà còn cho nguyên liệu thô và cho các bước chế biến khác nhau. Điều phối viên HACCP có trách nhiệm cùng với những người thực hiện GMP cho mỗi nhà máy (lò mổ, người bán buôn) thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng này.

- 16.1.1. Cơ sở giết mổ và chợ đầu mối bán buôn phải chính thức cử một người chịu trách nhiệm về chương trình GMP với vai trò là điều phối viên HACCP.
- 16.1.2. Điều phối viên HACCP phải chịu trách nhiệm thao tác, chỉnh sửa và biên tập GMP và hệ thống chất lượng.
- 16.1.3. Điều phối viên HACCP phải có thẩm quyền kiểm tra sản phẩm và áp dụng các biện pháp khắc phục.
- 16.1.4. Điều phối viên HACCP phải có sự phối hợp với các nhà chức trách địa phương.
- 16.1.5. Điều phối viên HACCP phải được đào tạo chính thức và có khả năng biên tập tài liệu.
- 16.1.6. Điều phối viên HACCP phải phối hợp với kiểm tra viên (nội bộ và bên ngoài) trong lúc kiểm tra.

## 16.2 Kiểm tra, khiếu nại và tài liệu

- 16.2.1. Tất cả tài liệu liên quan phải được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm.
- 16.2.2. Cơ sở giết mổ phải kiểm tra nội bộ hàng năm theo bảng kiểm tra nội bộ và hướng dẫn kiểm tra trong phụ lục 4. Cơ sở kinh doanh, bày bán kiểm tra nội bộ hàng năm theo bảng kiểm tra nội bộ và hướng dẫn kiểm tra trong phụ lục 5
- 16.2.3. Cơ sở giết mổ phải ghi chép tất cả các khiếu nại của khách hàng.
- 16.2.4. Cơ sở giết mổ nên có quy trình thu hồi sản phẩm bằng văn bản và kiểm tra ít nhất mỗi năm một lần.





**PHỤ LỤC 1: CÁC VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT**

| <b>TT</b>  | <b>Tên văn bản</b>                                                                                                                  | <b>Nội dung liên quan đến VietGAP</b>                                                                                                                                                                                                              |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I</b>   | <b>An toàn vệ sinh thực phẩm</b>                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1          | Luật số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 thông qua bởi Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam khóa XII, kỳ họp thứ 7 | Luật an toàn thực phẩm                                                                                                                                                                                                                             |
| 2          | Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 04 năm 2012 của Thủ tướng Chính phủ                                                        | Quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm                                                                                                                                                                                  |
| 3          | Thông tư số 29/2010/TT-BNNPT-NT ngày 06 tháng 05 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn                      | Ban hành “Danh mục chỉ tiêu, mức giới hạn cho phép về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với một số sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc động vật nhập khẩu, sản xuất lưu thông trong nước thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn” |
| 4          | Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 09 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế                                                          | Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm                                                                                                                                                 |
| 5          | Thông tư số 16/2012/TT-BYT ngày 22 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế                                                          | Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế                                                                             |
| 6          | Thông tư số 60/2010/TT-BNNPT-NT ngày 25 tháng 10 năm 2010 của Bộ trưởng bộ nông nghiệp                                              | Quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ lợn                                                                                                                                                                                         |
| <b>II</b>  | <b>Chất lượng</b>                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 7          | Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa (số 05/2007/QH12)                                                                                | Quy định về chất lượng sản phẩm, hàng hóa.                                                                                                                                                                                                         |
| 8          | Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ                                                                 | Hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa về quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa; trách nhiệm quản lý nhà nước về chất lượng sản phẩm, hàng hóa.                                                                     |
| <b>III</b> | <b>Nhãn hàng hóa</b>                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 9          | Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ                                                                             | Quy định nội dung, cách ghi và quản lý nhà nước về nhãn đối với hàng hoá lưu thông tại Việt Nam, hàng hoá xuất khẩu, nhập khẩu                                                                                                                     |
| 10         | Thông tư số 09/2007/TT-BKHCN ngày 06/4/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ                                                            | Hướng dẫn thi hành một số điều của Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá                                                                                                                                        |
| 11         | Thông tư số 14/2007/TT-BKHCN ngày 25/7/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ                                                            | Bổ sung Thông tư số 09/2007/TT-BKHCN ngày 06/4/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn thi hành một số điều của Nghị định 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá                                                          |

| TT        | Tên văn bản                                                                                                                                       | Nội dung liên quan đến VietGAHP                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IV</b> | <b>Quản lý con giống, điều kiện vệ sinh thú y và thức ăn chăn nuôi</b>                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 12        | Pháp lệnh Giống vật nuôi số 16/2004/PL-UBTVQH11                                                                                                   | Quy định về quản lý sản xuất, kinh doanh giống vật nuôi; quản lý chất lượng giống vật nuôi.                                                                                                                                                                 |
| 13        | Pháp lệnh Thú y số 18/2004/PL-UBTVQH11                                                                                                            | Quy định về phòng bệnh, chữa bệnh cho động vật; chống dịch bệnh động vật; kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y; quản lý thuốc thú y, chế phẩm sinh học, vi sinh vật, hóa chất dùng trong thú y; hành nghề thú y |
| 14        | Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15/3/2005 của Chính phủ                                                                                           | Quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y                                                                                                                                                                                                  |
| 15        | Nghị định số 119/2008/NĐ-CP ngày 28/11/2008 của Chính phủ                                                                                         | Sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y                                                                                               |
| 16        | Thông tư số 33/2011/TT-BNNPT-NT ngày 16 tháng 5 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ NN&PTNT ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện vệ sinh thú y | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh nước dùng trong chăn nuôi QCVN 01-39: 2011/BN-NPTNT<br>Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về yêu cầu xử lý vệ sinh đối với việc tiêu huỷ động vật và sản phẩm động vật QCVN 01 - 41: 2011/BN-NPTNT                          |
| 17        | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia thức ăn chăn nuôi QCVN 01-12:2009/BN-NPTNT                                                                            | Quy định 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 lợn.                                                                                                                             |
| 18        | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng ăn uống QCVN 01:2009/BYT                                                                                | Quy định các chỉ tiêu kỹ thuật của nước ăn uống sử dụng trong cơ sở giết mổ lợn                                                                                                                                                                             |
| 19        | Quyết định số 54/2002/QĐ-BNN, ngày 20/3/2002 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn                                                 | Quy định việc cấm sản xuất, nhập khẩu, lưu thông và sử dụng một số loại kháng sinh, hóa chất trong sản xuất, kinh doanh thức ăn chăn nuôi                                                                                                                   |
| 20        | Quyết định số 07/2005 /QĐ-BNN ngày 31/01/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn                                                | Quy định về quản lý, sử dụng lợn đực giống để sản xuất tinh sử dụng trong thụ tinh nhân tạo hoặc để phối giống trực tiếp                                                                                                                                    |
| 21        | Quyết định số 45/2005/QĐ-BNN, ngày 25/7/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn                                                 | Danh mục đối tượng kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; Danh mục động vật, sản phẩm động vật thuộc diện phải kiểm dịch                                                                                                                                    |
| 22        | Quyết định số 46/2005/QĐ-BNN, ngày 25/7/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn                                                 | Danh mục đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y; Danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y; Danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y bắt buộc áp dụng tiêu chuẩn vệ sinh thú y                                                   |

| TT         | Tên văn bản                                                                                          | Nội dung liên quan đến VietGAHP                                                                                                                |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 23         | Quyết định số 47/2005/QĐ-BNN, ngày 25/7/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn    | Quy định số lượng động vật, khối lượng sản phẩm động vật phải kiểm dịch khi vận chuyển ra khỏi huyện và miễn kiểm dịch                         |
| 24         | Quyết định số 63/2005/QĐ-BNN ngày 13/10/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn    | Ban hành quy định về tiêm phòng bắt buộc vắc xin cho gia súc, gia cầm                                                                          |
| 25         | Quyết định số 64/2005/QĐ-BNN ngày 13/10/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn    | Danh mục các bệnh phải công bố dịch; các bệnh nguy hiểm của động vật; các bệnh phải áp dụng các biện pháp phòng bệnh bắt buộc                  |
| 26         | Quyết định số 67/2005/QĐ-BNN ngày 31/10/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn    | Ban hành Danh mục giống vật nuôi được phép sản xuất kinh doanh (giống lợn, giống gia cầm...)                                                   |
| 27         | Thông tư số 04/2010/TT-BNNPT-NT ngày 15 tháng 01 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT       | Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện trại chăn nuôi lợn an toàn sinh học QCVN01-14:2010/BNNPTNT                                   |
| <b>V</b>   | <b>VietGAHP cho chăn nuôi lợn và khung chứng nhận VietGAHP</b>                                       |                                                                                                                                                |
| 28         | Quyết định số 1506 /QĐ-BNN-KHCN ngày 15/5/2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn  | Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi lợn an toàn tại Việt Nam (VietGAHP)                                                            |
| 29         | Thông tư số 48/2012/TT-BN-NPTNT ngày 26/09/2012 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn | Quy định về chứng nhận sản phẩm thủy sản, trồng trọt, chăn nuôi được sản xuất, sơ chế phù hợp với Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt |
| <b>VI</b>  | <b>Tiêu chuẩn</b>                                                                                    |                                                                                                                                                |
| 30         | TCVN 5603-1998 Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung về vệ sinh an toàn thực phẩm             | Hướng dẫn toàn bộ theo chu trình thực phẩm từ khâu đầu đến khâu tiêu thụ cuối cùng, những cách giải quyết cơ bản dựa trên HACCP.               |
| 31         | TCVN 7046 :2009. Thịt tươi – Yêu cầu kỹ thuật                                                        | Quy định những chỉ tiêu kỹ thuật về sản phẩm thịt tươi                                                                                         |
| <b>VII</b> | <b>Kiểm tra, thanh tra, xử lý vi phạm</b>                                                            |                                                                                                                                                |
| 32         | Nghị định 45/2005/NĐ-CP ngày 06 tháng 04 năm 2005 của Chính phủ                                      | Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế.                                                                                    |
| 33         | Nghị định 47/2005/NĐ-CP ngày 08 tháng 04 năm 2005 của Chính phủ                                      | Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực giống vật nuôi.                                                                          |
| 34         | Nghị định 40/2009/NĐ-CP ngày 24 tháng 04 năm 2009 của Chính phủ                                      | Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thú y                                                                                    |

| TT | Tên văn bản                                                                                        | Nội dung liên quan đến VietGAHP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 35 | Nghị định 54/2009/NĐ-CP ngày 05 tháng 06 năm 2009 của Chính phủ.                                   | Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hóa.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 36 | Nghị định 79/2008/NĐ-CP ngày 18 tháng 07 năm 2008 của Chính phủ                                    | Quy định hệ thống tổ chức quản lý, thanh tra và kiểm nghiệm về vệ sinh an toàn thực phẩm.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 37 | Thông tư số 05/2010/TT-BNNPT-NT ngày 22 tháng 01 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT     | Hướng dẫn việc kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm nông sản trước khi đưa ra thị trường                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 38 | Quyết định số 15/2006 ngày 08/3/2006 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn          | Quy định về quy trình, thủ tục kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; kiểm tra vệ sinh thú y                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 39 | Quyết định số 48/2005/QĐ-BNN, ngày 25/7/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn  | Quy định mẫu dấu kiểm soát giết mổ, tem kiểm tra vệ sinh thú y                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 40 | Quyết định số 87/2005/QĐ-BNN, ngày 26/12/2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn | Quy trình kiểm soát giết mổ động vật                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 41 | Thông tư số 14/2011/TT-BNNPT-NT ngày 29 tháng 03 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT     | Quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 42 | Thông tư số 57/2012/TT-BNNPT-NT ngày 07 tháng 11 năm 2012                                          | Quy định việc kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm các chất cấm thuộc nhóm Beta-agonist trong chăn nuôi                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 43 | Thông tư số 01/2013/TT-BNNPT-NT ngày 04 tháng 01 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT     | Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02 tháng 08 năm 2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29 tháng 03 năm 2011 |

## PHỤ LỤC 2: DANH MỤC CÁC QUY TRÌNH THỰC HÀNH CHUẨN VÀ NƠI ÁP DỤNG

| Các tiêu chí tương ứng trong GMP | Tên SOP                                    | Số | Hồ sơ                               | Lò mổ | Bán buôn | Người vận chuyển |
|----------------------------------|--------------------------------------------|----|-------------------------------------|-------|----------|------------------|
| Mục 6 và mục 7                   | Cơ sở hạ tầng, trang thiết bị và bảo dưỡng | 1  | Đánh giá cơ sở hạ tầng và bảo dưỡng | x     | x        |                  |
| Mục 6.9                          | Giám sát chất lượng nước                   | 2  | Kiểm tra nước                       | x     | x        |                  |
| Mục 8                            | Vệ sinh                                    | 3  | Chương trình vệ sinh                | x     | x        |                  |
| Mục 9                            | Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại    | 4  | Kiểm soát côn trùng                 | x     | x        |                  |
| Mục 10.3                         | Tập huấn                                   | 5  | Hồ sơ tập huấn                      | x     | x        | x                |
| Mục 12                           | Vận chuyển                                 | 6  | Bảng kiểm tra                       | x     | x        | x                |
| Mục 13.4                         | Lột phủ tạng                               | 7  | Lột phủ tạng                        | x     |          |                  |
| Mục 13.6                         | Rửa thân thịt lần cuối                     | 8  | Rửa thân thịt lần cuối              | x     |          |                  |
| Mục 14.11                        | Tiếp nhận sản phẩm                         | 9  | Tiếp nhận sản phẩm                  | x     | x        |                  |
| Mục 13.9                         | Pha cắt thịt                               | 10 | Pha cắt thịt                        | x     | x        |                  |
| Mục 15                           | Quản lý chất thải                          | 11 | Quản lý chất thải                   | x     | x        |                  |

## PHỤ LỤC 3: TÀI LIỆU THAM KHẢO

- ABM - Tiêu chuẩn đối với lò mổ, pha lọc thịt và bao. Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, Phiên bản 4.0, tháng 1 năm 2008.
- CFIA - Sổ tay nâng cao an toàn thực phẩm: [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)
- CFIA - Mô hình HACCP tổng quát đối với giết mổ lợn: [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)
- CFIA - Mô hình HACCP tổng quát - Xúc xích nấu chín: [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)
- CFIA - Các nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm - Quy phạm thực hành - Xuất bản lần thứ nhất - 18 tháng 6 năm 2004
- Codex alimentarius - Nội dung cơ bản của vệ sinh thực phẩm - Khuyến cáo Quy phạm thực hành quốc tế - nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm - CAC/RCP 1-1969,Rev.3 (1997).
- Codex alimentarius- Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thịt - CAC/RCP 58-2005.
- Ủy ban Thịt và thịt muối Đan Mạch. Chất lượng Đan Mạch: [www.danskeslag-terier.dk](http://www.danskeslag-terier.dk)
- ISO 22000-2005 Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - Yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực phẩm.

## PHỤ LỤC 4: BẢNG KIỂM TRA NỘI BỘ ĐỐI VỚI CƠ SỞ ÁP DỤNG THỰC HÀNH SẢN XUẤT TỐT

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

.....

### BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ GMP CƠ SỞ GIẾT MỔ LỢN

*(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: .....
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) .....

II. CHỈ TIÊU KIỂM TRA VÀ KẾT QUẢ

| TT | Tham chiếu                     | Chỉ tiêu                                                                                                                                                                  | Kết quả đánh giá  |                   |            |      | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|----|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------|------|-----------------------------------------|
|    |                                |                                                                                                                                                                           | (Ac)              | (Mi)              | (Ma)       | (Se) |                                         |
| 1  | TT 60/2010/TT-BN-NPTNT (Đ4-M1) | 1. Vị trí<br>Theo quy hoạch của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép                                                                                         | [ ]               |                   | [ ]        |      |                                         |
| 2  | TT 60/2010/TT-BNNPTNT (Đ4-M2)  | 2. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, thiết bị<br>Bảo đảm theo nguyên tắc 1 chiều, không có khả năng lấy nhiễm chéo cho thịt                                                      | [ ]               |                   | [ ]        |      |                                         |
| 3  | TT 60/2010/TT-BNNPTNT (Đ6-M5)  | 3. Nền khu vực giết mổ<br>a. Không bị thấm nước, phẳng, có độ dốc thích hợp, nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong hoặc ốp nghiêng, để vệ sinh<br>b. Bảo trì tốt     | [ ]<br>[ ]        | [ ]<br>[ ]        |            |      |                                         |
| 4  | TT 60/2010/TT-BNNPTNT (Đ6-M2)  | 4. Tường, trần<br>a. Trần/mái phải được làm bằng vật liệu bền<br>b. Tường phía trong khu giết mổ được làm bằng vật liệu bền, nhẵn, dễ vệ sinh khử trùng<br>c. Bảo trì tốt | [ ]<br>[ ]<br>[ ] | [ ]<br>[ ]<br>[ ] | [ ]        |      |                                         |
| 5  | TT 60/2010/TT-BNNPTNT (Đ8-M2)  | 5. Hệ thống thông khí<br>a. Đảm bảo không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn<br>b. Bảo trì tốt                                                                        | [ ]<br>[ ]        |                   | [ ]<br>[ ] |      |                                         |
| 6  | TT 60/2010/TT-BNNPTNT          | 6. Hệ thống chiếu sáng<br>a. Đủ ánh sáng các khu vực theo yêu cầu<br>b. Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ<br>c. Bảo trì tốt                                          | [ ]<br>[ ]<br>[ ] | [ ]<br>[ ]<br>[ ] | [ ]<br>[ ] |      |                                         |

| TT | Tham chiếu            | Chi tiêu                                                                                                                                                                                                                                               | Kết quả đánh giá         |                          |                          |      | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|----|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------|-----------------------------------------|
|    |                       |                                                                                                                                                                                                                                                        | (Ac)                     | (Mi)                     | (Ma)                     | (Se) |                                         |
| 7  | (Đ8-M1)               | 7. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thịt<br>a. Vật liệu phù hợp, bền, không rỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ vệ sinh<br>b. Dụng cụ chuyên dùng khu sạch và bẩn riêng biệt<br>c. Bảo trì tốt                                                         | [ ]<br>[ ]<br>[ ]        |                          | [ ]<br>[ ]<br>[ ]        |      |                                         |
| 8  | TT 60/2010/TT-BNNPTNT | 8. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm<br>a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh<br>b. Bảo trì tốt                                                                                                                               | [ ]<br>[ ]               | [ ]<br>[ ]               |                          |      |                                         |
| 9  | (Đ11- M1,2)           | 9. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng<br>a. Có đủ bồn rửa/vòi nước để công nhân rửa tay và dụng cụ<br>b. Có đủ xà phòng/chất tẩy rửa phù hợp<br>c. Phương tiện làm vệ sinh nhà xưởng đầy đủ, chuyên dùng, riêng khu bẩn và sạch, bảo quản đúng cách | [ ]<br>[ ]<br>[ ]        | [ ]<br>[ ]<br>[ ]        | [ ]<br>[ ]<br>[ ]        |      |                                         |
| 10 | TT 60/2010/TT-BNNPTNT | 10. Hệ thống cung cấp nước và nước đá<br>a. Đảm bảo an toàn vệ sinh<br>b. Đủ nước để sử dụng<br>c. Có quy định về giám sát chất lượng nước sử dụng trong hoạt động giết mổ<br>d. Có quy định về việc bảo trì hệ thống xử lý và cung cấp nước           | [ ]<br>[ ]<br>[ ]<br>[ ] | [ ]<br>[ ]<br>[ ]<br>[ ] | [ ]<br>[ ]<br>[ ]<br>[ ] |      |                                         |
| 11 | (Đ11-M1,2)            | 11. Kiểm soát động vật gây hại<br>a. Kiểm soát côn trùng, động vật gây hại được quy định và thực hiện đầy đủ<br>b. Không có dấu hiệu sự hiện diện của côn trùng động vật gây hại trong khu giết mổ                                                     | [ ]<br>[ ]               | [ ]<br>[ ]               | [ ]<br>[ ]               |      |                                         |



| TT | Tham chiếu               | Chỉ tiêu                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kết quả đánh giá                                                                                             |                                                                                          |                                                                  |                                                                  | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|----|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|    |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                             | (Ac)                                                                                                         | (Mi)                                                                                     | (Ma)                                                             | (Se)                                                             |                                         |
| 12 | TT 60/2010/TT-BNNPTNT    | 12. Khu vực vệ sinh công nhân<br>a. Đủ số lượng nhà vệ sinh<br>b. Nhà vệ sinh phải cách biệt với khu giết mổ, không mở cửa trực tiếp vào khu giết mổ<br>c. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...)                        | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>                             | <input type="checkbox"/><br><br><input type="checkbox"/>                                 | <input type="checkbox"/><br><br><input type="checkbox"/>         | <input type="checkbox"/><br><br><input type="checkbox"/>         |                                         |
| 13 | (Đ10-M1,2,3; Đ13-M1,2,3) | 13. Vệ sinh công nhân giết mổ<br>a. Có phòng thay BHLĐ và cất giữ dụng cụ cá nhân<br>b. Khám sức khỏe công nhân theo quy định<br>c. Người lao động phải mang BHLĐ đầy đủ, đúng cách, không mang trang sức khi làm việc<br>d. Công nhân duy trì quy phạm vệ sinh khi giết mổ | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/><br><br><input type="checkbox"/><br><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/><br><br><br><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/><br><br><br><br><input type="checkbox"/> |                                         |
| 14 | TT 60/2010/TT-BNNPTNT    | 14. Nhập và nuôi nhốt lợn chờ giết mổ<br>a. Khu nhập và nuôi nhốt lợn chờ giết mổ phù hợp<br>b. Thuận tiện cho việc khám gia súc trước khi giết mổ<br>c. Lợn đã được kiểm dịch trước khi đưa vào cơ sở giết mổ<br>d. Lợn được vận chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 6 giờ    | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/><br><br><input type="checkbox"/><br><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/><br><br><br><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/><br><br><br><br><input type="checkbox"/> |                                         |

| TT | Tham chiếu            | Chi tiêu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kết quả đánh giá                                                                                              |                                                        |                                                                              |                                                        | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|    |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (Ac)                                                                                                          | (Mi)                                                   | (Ma)                                                                         | (Se)                                                   |                                         |
| 15 | (Đ9-M1,2,3)           | <p>15. Quản lý chất thải</p> <p>15.1. Thoát và xử lý nước thải</p> <p>a. Hệ thống thoát và thu gom nước thải đạt yêu cầu</p> <p>b. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh</p> <p>c. Nước thải trước khi đổ ra môi trường đạt quy chuẩn</p> <p>d. Bảo trì hệ thống xử lý</p> <p>15.2. Chất thải rắn</p> <p>a. Có dụng cụ thu gom và vận chuyển chất thải rắn chuyên dùng</p> <p>b. Chất thải rắn được xử lý theo đúng quy định</p> <p>c. Bảo trì tốt</p>                                                       | <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> |                                                        | <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> |                                                        |                                         |
| 16 | TT 60/2010/TT-BNNPTNT | <p>16. Thực hiện quy trình giết mổ</p> <p>a. Xây dựng và duy trì việc thực hành giết mổ phù hợp, nhằm giảm nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm</p> <p>b. Việc lấy phủ tạng được thực hiện trên giá treo, giá đỡ hoặc trên bệ mổ theo quy định</p> <p>c. Việc lấy phủ tạng có được kiểm soát phù hợp để hạn chế tối đa ô nhiễm vào thân thịt</p> <p>d. Thịt, phủ tạng không đạt tiêu chuẩn vệ sinh được hướng dẫn xử lý theo quy định</p> <p>e. Tất cả thân thịt và phủ tạng phải được đóng dấu KSGM hoặc cấp tem VSTY và cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển.</p> | <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p>                                             | <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> | <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p>                       | <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> |                                         |
| 17 | (Đ14-M1,2,3)          | <p>17. Vận chuyển</p> <p>a. Phương tiện vận chuyển chuyên dùng</p> <p>b. Bảo trì tốt</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>[ ]</p> <p>[ ]</p>                                                                                         |                                                        | <p>[ ]</p> <p>[ ]</p>                                                        |                                                        |                                         |

| TT | Tham chiếu            | Chỉ tiêu                                                                                                                                                                                                            | Kết quả đánh giá |            |            |      | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|------------|------|-----------------------------------------|
|    |                       |                                                                                                                                                                                                                     | (Ac)             | (Mi)       | (Ma)       | (Se) |                                         |
| 18 | TT 60/2010/TT-BNNPTNT | 18. Hệ thống quản lý ATVSTP<br>a. Có người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y bảo đảm ATTP trong hoạt động giết mổ<br>b. Mọi thủ tục và hoạt động liên quan tới sản xuất phải được ghi chép và lưu tại cơ sở giết mổ | [ ]<br>[ ]       | [ ]<br>[ ] | [ ]<br>[ ] |      |                                         |
| 19 | (Đ10-M1,2,3)          | 19. Tập huấn<br>Có kế hoạch và triển khai tập huấn về ATTP cho cán bộ, người lao động                                                                                                                               | [ ]              | [ ]        | [ ]        |      |                                         |
| 20 | TT 60/2010/TT-BNNPTNT | 20. Hoạt động tự kiểm tra<br>a. Có kế hoạch và thực hiện việc tự kiểm tra<br>b. Thực hiện điều chỉnh hoạt động giết mổ khi cần thiết                                                                                | [ ]<br>[ ]       | [ ]<br>[ ] | [ ]<br>[ ] |      |                                         |

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

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

V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ: .....

.....

....., ngày      tháng      năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ  
(Ký tên)

....., ngày      tháng      năm

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA  
(Ký tên, đóng dấu)

## HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ GIẾT MỔ LỢN ÁP DỤNG GMP

### I. ĐỊNH NGHĨA

- **Đạt (Accept/Pass):** Là đáp ứng hoàn toàn các quy định, quy chuẩn
- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, 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 so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, có nguy cơ cao đến mất an toàn thực phẩm.
- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP.

### 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 x 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  | TT60/2010/<br>TT-BNN (Đ4,<br>M1) | <b>1. Vị trí</b><br>Theo quy hoạch của địa<br>phương và được cơ quan<br>có thẩm quyền cấp phép | [ ]              | [ ]  |      |      |

## 1.2. Cách tiến hành

### 1.2.1. Yêu cầu

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

### 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, giấy phép hoạt động, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết)
- Phù hợp với yêu cầu: Ac
- Không phù hợp với yêu cầu: 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  | TT 60/2010/<br>TT-BNNPT-<br>NT<br>(Đ4, M2) | <b>2. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, thiết bị</b><br>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

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

### 2.2.2 Phạm vi

- Cơ sở giết mổ

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

- Kiểm tra sơ đồ thiết kế, bố trí mặt bằng cơ sở giết mổ. Kiểm tra thực tế tại hiện trường và phỏng vấn khi cần thiết.
- Phù hợp với yêu cầu trong 2.2.1: Ac
- Không phù hợp yêu cầu 2.2.1: 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  | TT 60/2010/<br>TT-BNNPT-<br>NT<br>(Đ6, M5) | <b>3. Nền khu vực giết mổ</b><br>a. Không bị thấm nước, phẳng, có độ dốc thích hợp, nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong hoặc ốp nghiêng, để vệ sinh<br>b. Bảo trì tốt | [ ]              | [ ]  |      |      |
|    |                                            |                                                                                                                                                                              | [ ]              | [ ]  |      |      |

#### 3.2. Cách tiến hành

##### 3.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 3a: Sàn khu vực giết mổ 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 3b: Sàn khu vực giết mổ được bảo trì tốt

##### 3.2.2 Phạm vi

- Nền/sàn 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/sàn của khu giết mổ
- Đạt yêu cầu trong 3.2.1: Ac
- Vi phạm 1 trong các yêu cầu của 3.2.1: Mi

### 4. TƯỜNG, TRẦN

#### 4.1. Chỉ tiêu

| TT | Tham chiếu                                 | Chỉ tiêu                                                                               | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |                                            |                                                                                        | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 4  | TT 60/2010/<br>TT-BNNPT-<br>NT<br>(Đ6, M2) | <b>4. Tường, trần</b><br>a. Trần/mái phải được làm bằng vật liệu bền                   | [ ]              | [ ]  |      |      |
|    |                                            | b. Tường phía trong khu giết mổ được làm bằng vật liệu bền, nhẵn, dễ vệ sinh khử trùng | [ ]              | [ ]  |      |      |
|    |                                            | c. Bảo trì tốt                                                                         | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |

## 4.2. Cách tiến hành

### 4.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 4a: Trần/mái được làm bằng vật liệu bền
- 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, trần/mái được vệ sinh sạch sẽ thường xuyên, bảo trì tốt

### 4.2.2 Phạm vi

- Tường, trần/mái phía trong khu giết mổ

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

- Xem xét và kiểm tra thực tế toàn bộ tường, trần/mái phía trong khu giết mổ
- Đạt yêu cầu theo 4.2.1: Ac
- Lỗi nhẹ (Mi): Không phù hợp với chỉ tiêu 4a, 4b, 4c
- Lỗi nặng (Ma): Khi trần/mái khu vực chứa sản phẩm không bao gói không được bảo trì tốt

## 5. HỆ THỐNG THÔNG KHÍ

### 5.1. Chỉ tiêu:

| TT | Tham chiếu                      | Chỉ tiêu                                                | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|---------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |                                 |                                                         | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 5  | TT 60/2010/TT-BNNPT-NT (Đ8, M2) | <b>5. Hệ thống thông khí</b>                            |                  |      |      |      |
|    |                                 | a. Đảm bảo không khí lưu thông 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 cơ sở phải có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại
- Chỉ tiêu 5b: Hệ thống thông khí phải được vệ sinh sạch sẽ, bảo trì tốt, không để đọng nước

### 5.2.2. Phạm vi

- Hệ thống thông khí trong khu vực giết mổ.

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

- Kiểm tra thực tế hệ thống thông khí trong khu vực giết mổ
- Đạt yêu cầu: Ac
- Lỗi nhẹ (Mi): Hệ thống thông khí không được vệ sinh, bảo trì hợp lý tại khu bẩn

- Lỗi nặng (Ma):
  - i. Hệ thống thông khí không đảm bảo lưu thông khí từ khu sạch sang khu bẩn
  - ii. Hệ thống thông khí không được vệ sinh sạch sẽ và bảo trì thường xuyên tại khu sạch

## 6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

### 6.1. Chỉ tiêu:

| TT | Tham chiếu                     | Chỉ tiêu                                  | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|--------------------------------|-------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |                                |                                           | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 6  | TT 60/2010/TT-BNNPTNT (Đ6, M2) | <b>6. Hệ thống chiếu sáng</b>             |                  |      |      |      |
|    |                                | a. Đủ ánh sáng các khu vực theo yêu cầu   | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |
|    |                                | b. Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |
|    |                                | c. Bảo trì tốt                            | [ ]              | [ ]  |      |      |

### 6.2. Cách tiến hành

#### 6.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 6a: Cường độ ánh sáng trắng phải đạt:
  - i. Nơi giết mổ và pha lóc: 300 Lux
  - ii. Nơi lấy nội tạng, nơi khám thịt của cán bộ thú y và kiểm tra thân thịt lần cuối: 500 Lux
  - iii. Nơi đóng gói và đông lạnh: 200 Lux
- Chỉ tiêu 6b: Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ
- Chỉ tiêu 6c: Duy trì vệ sinh thường xuyên và bảo trì tốt

#### 6.2.2. Phạm vi

- Hệ thống chiếu sáng trong khu giết mổ, khu pha lóc, đóng gói, làm lạnh

#### 6.2.3. 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: Ac
- Lỗi nặng (Ma): Vi phạm chỉ tiêu 6a, 6b tại khu lấy nội tạng, khu khám thịt và kiểm tra thân thịt lần cuối của cán bộ thú y, khu pha lóc, đóng gói
- Lỗi nhẹ (Mi): Vi phạm chỉ tiêu 6c hoặc vi phạm chỉ tiêu 6a, 6b tại khu giết mổ



## 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  | TT 60/2010/<br>TT-BNNPT-<br>NT<br>(Đ11- M1,2) | <b>7. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thịt</b>                           | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                               | 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 bồn riêng biệt                          | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                               | c. Bảo trì tốt                                                             |                  |      |      |      |

### 7.2. Cách tiến hành

#### 7.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 7a: 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 (M1a-Đ11)
- Chỉ tiêu 7b: Dụng cụ chuyên dùng khu sạch và bồn riêng biệt, dao và dụng cụ cắt thịt được vệ sinh trước và sau khi sử dụng và được bảo quản đúng chỗ quy định (M1b,c-Đ11)
- Chỉ tiêu 7c: Dụng cụ, trang thiết bị tiếp xúc trực tiếp với thịt phải được bảo trì tốt, tránh nhiễm chéo cho thịt

**7.2.2. Phạm vi:** Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thịt.

#### 7.2.3. 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 7.2.1: Ac
- Không đạt yêu cầu 7.2.1: 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  | TT 60/2010/<br>TT-BNNPT-<br>NT<br>(Đ11-M1,2) | <b>8. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm</b> |                  |      |      |      |
|    |                                              | 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: Vật liệu và cấu trúc các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thịt phải thích hợp tránh lây nhiễm cho sản phẩm.
- Chỉ tiêu 8b: Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thịt phải được vệ sinh, bảo trì thường xuyên đảm bảo không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm

**8.2.2. Phạm vi:** Tất cả các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thịt

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

- Quan sát kỹ các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thịt
- Đạt yêu cầu 8.2.1: Ac
- Không đạt các yêu cầu trong 8.2.1: 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  | TT 60/2010/TT-BNNPT-NT (Đ10, M 1,2,3 và Đ13 M1,2,3) | <b>9. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng</b><br>a. Có đủ bồn rửa/vòi nước để công nhân rửa tay và dụng cụ<br>b. Có đủ xà phòng/chất tẩy rửa phù hợp<br>c. Phương tiện làm vệ sinh nhà xưởng đầy đủ, chuyên dùng, riêng khu bẩn và sạch, bảo quản đúng cách | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |

## 9.2. Cách tiến hành

### 9.2.1 Yêu cầu

- Chỉ tiêu 9a: Có đủ bồn rửa và xà phòng để công nhân rửa tay và dụng cụ ở các khu vực khác nhau
- Chỉ tiêu 9b: Có xà phòng/chất tẩy rửa phù hợp tại những nơi cần thiết
- Chỉ tiêu 9c: Đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào thịt.

### 9.2.2 Phạm vi

- Tất cả các phương tiện, dụng cụ làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ giết mổ, pha lọc

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

#### 9.2.3.1. Phương pháp kiểm tra:

- Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn về vị trí các lối vào khu vực giết mổ, pha lọc và số lượng công nhân giết mổ.
- Xem xét thực tế về số lượng và chất lượng các loại phương tiện; bố trí và lắp đặt các phương tiện rửa/khử trùng tay, bồn nhúng ủng.
- Kiểm tra hoạt động thực tế của các phương tiện, áp lực của nguồn nước làm vệ sinh và đo nồng độ chất khử trùng.

#### 9.2.3.2. Nội dung kiểm tra và đánh giá:

- Đạt yêu cầu mục 9.2.1: Ac
- Không có đủ theo yêu cầu chỉ tiêu 9a: Ma
- Đáp ứng đủ số lượng theo yêu cầu 9a nhưng việc bảo trì, vệ sinh không đảm bảo: Mi
- Không có đủ theo yêu cầu chỉ tiêu 9b: Ma
- Phương tiện không đầy đủ theo yêu cầu chỉ tiêu 9c: Ma
- Đáp ứng đủ theo yêu cầu theo chỉ tiêu 9c nhưng việc vệ sinh, bảo trì không tốt: 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 | TT 60/2010/<br>TT-BNNPT-<br>NT<br>(Đ9 M1,2,3) | <b>10. Hệ thống cung cấp nước và nước đá</b>                               |                  |      |      |      |
|    |                                               | a. Đảm bảo an toàn vệ sinh                                                 | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |
|    |                                               | b. Đủ nước để sử dụng                                                      | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                               | c. Có quy định về giám sát chất lượng nước sử dụng trong hoạt động giết mổ | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |
|    |                                               | d. Có quy định về việc bảo trì hệ thống xử lý và cung cấp nước             | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |

### 10.2. Cách tiến hành

#### 10.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 10a: Nước sử dụng cho hoạt động giết mổ phải đạt QCVN 01:2009/ BYT
- Chỉ tiêu 10b: Nước và nước nóng cung cấp cho hoạt động giết mổ và vệ sinh phải đầy đủ.
- Chỉ tiêu 10c: Phải có quy định và thực hiện việc giám sát chất lượng nước thường xuyên đảm bảo chất lượng nước ổn định cho sản xuất. Hồ sơ phải lưu tại cơ sở.
- Chỉ tiêu 10d: Việc bảo trì hệ thống cung cấp nước phải được quy định và thực hiện đầy đủ đảm bảo nguồn nước cung ổn định cho sản xuất. Hồ sơ phải lưu tại cơ sở.

**10.2.2. Phạm vi**

- Nguồn nước, hệ thống xử lý nước (thiết bị xử lý nước, hồ chứa, bồn chứa, tháp nước, ...), hệ thống cung cấp nước (đường ống, van, vòi,...) phục vụ sản xuất và vệ sinh

**11.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá****a. Đối với hệ thống xử lý và cấp nước:**

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài.
- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh hệ thống cung cấp nước.
- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/ BYT.
- Kiểm tra khả năng cung cấp nước đầy đủ và áp lực nước.
- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như: thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...).
- Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng.

**b. Đánh giá:**

- Vi phạm chất lượng nước so với QCVN 01:2009/BYT (Có chỉ tiêu vi phạm MRLs hoặc tần suất kiểm tra không đảm bảo): Ma
- Không đủ nước để sử dụng: Ma
- Kiểm tra cảm quan chất lượng nước không đảm bảo: Mi
- Hoạt động giám sát chất lượng nước không được thực hiện: Ma
- Hoạt động giám sát chất lượng nước được thực hiện nhưng việc lưu giữ hồ sơ không đầy đủ: Mi
- Hoạt động giám sát, bảo trì hệ thống cấp nước không được thực hiện: Ma
- Hoạt động giám sát, bảo trì hệ thống cấp nước được thực hiện, nhưng việc lưu giữ hồ sơ không đầy đủ: Mi

**11. KIỂM SOÁT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI****11.1. Chỉ tiêu**

| TT | Tham chiếu                                     | Chỉ tiêu                                                                           | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |                                                |                                                                                    | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 11 | TT 60/2010/<br>TT-BNNPT-<br>NT<br>(Đ14-M1,2,3) | <b>11. Kiểm soát động vật gây hại</b>                                              |                  |      |      |      |
|    |                                                | a. Kiểm soát côn trùng, động vật gây hại được quy định và thực hiện đầy đủ         | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |
|    |                                                | b. Không có dấu hiệu sự hiện diện của côn trùng động vật gây hại trong khu giết mổ | [ ]              |      | [ ]  |      |

## 11.2. Cách tiến hành

### 11.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 11.a:
  - i. Có quy trình và biện pháp hữu hiệu và hợp lý chống côn trùng và động vật gây hại trong cơ sở
  - ii. Chỉ sử dụng bẫy hoặc các hóa chất cho phép theo quy định hiện hành để chống côn trùng và động vật gây hại trong cơ sở
- Chỉ tiêu 11.b:
  - i. Không được nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu vực giết mổ
  - ii. Không có dấu hiệu sự hiện diện của côn trùng động vật gây hại trong khu vực 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 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

- Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ (sơ đồ, kế hoạch tiêu diệt động vật gây hại); kiểm tra trên thực tế và kết hợp với phỏng vấn để xác định
- Đạt yêu cầu theo 11.2.1: Ac
- Không đáp ứng theo yêu cầu chỉ tiêu 11.a: Ma
- Đáp ứng theo yêu cầu của chỉ tiêu 11.a nhưng hồ sơ ghi chép hoặc lưu trữ không đầy đủ: Mi
- Có chim, chó, mèo hoặc bất kỳ động vật khác hoặc có dấu hiệu của động vật gây hại trong khu giết mổ: 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 | TT 60/2010/<br>TT-BNNPT-<br>NT<br>(Đ10-M1,2,3) | <b>12. Khu vực vệ sinh công nhân</b>                                                         |                  |      |      |      |
|    |                                                | a. Đủ số lượng nhà vệ sinh                                                                   | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                                | b. Nhà vệ sinh phải cách biệt với khu giết mổ, không mở cửa trực tiếp vào khu giết mổ        | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                                | c. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) | [ ]              | [ ]  |      |      |

## 12.2. Cách tiến hành

### 12.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 12.a: Có đủ nhà vệ sinh cho công nhân (20 công nhân/nhà vệ sinh)
- Chỉ tiêu 12.b: Nhà vệ sinh phải cách biệt với khu giết mổ, không mở cửa trực tiếp vào khu giết mổ
- Chỉ tiêu 12.c: Nhà vệ sinh, phòng thay quần áo được trang bị đầy đủ dụng cụ vệ sinh cá nhân, trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ, được duy trì vệ sinh thường xuyên

### 12.2.2. Phạm vi:

- Tất cả các nhà vệ sinh, phòng thay quần áo trong cơ sở giết mổ.

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

- Kiểm tra trên thực tế, kết hợp với phỏng vấn
- Đạt yêu cầu theo 12.2.1: Ac
- Không đủ nhà vệ sinh theo yêu cầu chỉ tiêu 12.a: Ma
- Nhà vệ sinh không đáp ứng yêu cầu theo chỉ tiêu 12.b: Ma
- Vi phạm yêu cầu theo chỉ tiêu 12c: Mi

## 13. VỆ SINH CÔNG NHÂN GIẾT MỒ

### 13.1. Chỉ tiêu

| TT | Tham chiếu                                     | Chỉ tiêu                                                                              | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |                                                |                                                                                       | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 13 | TT 60/2010/<br>TT-BNNPT-<br>NT<br>(Đ15-M1,2,3) | <b>13. Vệ sinh công nhân giết mổ</b>                                                  |                  |      |      |      |
|    |                                                | a. Có phòng thay BHLĐ và cất giữ dụng cụ cá nhân                                      | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                                | b. Khám sức khỏe công nhân theo quy định                                              | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                                | c. Người lao động phải mang BHLĐ đầy đủ, đúng cách, không mang trang sức khi làm việc | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |
|    |                                                | d. Công nhân duy trì quy phạm vệ sinh khi giết mổ                                     | [ ]              |      | [ ]  |      |

## 13.2. Cách tiến hành

### 13.2.1. Yêu cầu

Chỉ tiêu 13.a: Có phòng thay BHLĐ, cất giữ đồ dùng cá nhân cách biệt với khu giết mổ (M3-Đ10)

- Chỉ tiêu 13.b: Người trực tiếp giết mổ lợn được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ 6 tháng 1 lần theo quy định của BHYT. Hồ sơ phải được lưu giữ đầy đủ (M1a-Đ15)
- Chỉ tiêu 13.c: Người giết mổ phải mang BHLĐ đúng cách, không mang trang sức khi làm việc

- i. BHLĐ phải đầy đủ (quần áo, chụp tóc, găng tay, ủng)
- ii. BHLĐ phải mặc đúng cách (không mặc BHLĐ từ bên ngoài vào CSGM, mặc BHLĐ theo đúng hướng dẫn sử dụng,...)
- iii. BHLĐ phải được làm sạch trước và sau mỗi ca giết mổ (M2a-Đ15)
- iv. Không mang trang sức khi làm việc (M2c-Đ15)
- Chỉ tiêu 13.d: Duy trì quy phạm vệ sinh khi giết mổ:
  - i. Những người có vết thương hở phải băng bó bằng vật liệu chống thấm (M2b-Đ15)
  - ii. Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ (M2d-Đ15)
  - iii. Không mang thực phẩm vào khu vực giết mổ (M2e-Đ15)
  - iv. Rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ, sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với vật liệu bị ô nhiễm (M2g-Đ15)

### 13.2.2. Phạm vi

- Các phòng thay BHLĐ và cất giữ đồ dùng cá nhân công nhân.
- Bảo hộ lao động của công nhân đang giết mổ.
- Công nhân trong ca sản xuất
- Hồ sơ

### 13.2.3. 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 13.2.1: Ac
- Không có phòng thay BHLĐ, cất giữ đồ dùng cá nhân dành cho công nhân theo yêu cầu chỉ tiêu 13.a: Ma
- Vi phạm việc khám sức khỏe công nhân theo yêu cầu chỉ tiêu 13.b: Ma
- Công nhân không mang BHLĐ: Ma
- Công nhân mang BHLĐ nhưng không mặc BHLĐ đúng cách theo yêu cầu 13.c: Mi
- Công nhân vi phạm các quy phạm vệ sinh khi giết mổ theo chỉ tiêu 13.d: Ma

## 14. NHẬP VÀ NUÔI NHỐT LỢN CHỜ GIẾT MỔ

### 14.1. Chỉ tiêu

| TT | Tham chiếu                                                                   | Chỉ tiêu                                                         | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |                                                                              |                                                                  | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 14 | TT 60/2010/<br>TT-BNNPT-<br>NT<br>(Đ5-<br>M1,2,3,4,5;<br>Đ17-M1;<br>DD18-M1) | <b>14. Nhập và nuôi nhốt lợn chờ giết mổ</b>                     |                  |      |      |      |
|    |                                                                              | a. Khu nhập và nuôi nhốt lợn chờ giết mổ phù hợp                 | [ ]              | [ ]  |      |      |
|    |                                                                              | b. Thuận tiện cho việc khám gia súc trước khi giết mổ            | [ ]              | [ ]  |      |      |
|    |                                                                              | c. Lợn đã được kiểm dịch trước khi đưa vào cơ sở giết mổ         | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |
|    |                                                                              | d. Lợn được vận chuyển đến cơ sở trước khi giết mổ ít nhất 6 giờ | [ ]              | [ ]  |      |      |

## 14.2. Cách tiến hành

### 14.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 14.a: Khu nhập và nuôi nhốt lợn chờ giết mổ phải phù hợp
  - i. Nơi nhập lợn có trang thiết bị đảm bảo việc chuyển lợn xuống an toàn, tránh gây thương tích cho lợn
  - ii. Chuồng nuôi nhốt lợn chờ giết mổ phải có mái che, nền được làm bằng các vật liệu bền chắc, chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh tiêu độc, được chia thành các ô chuồng khác nhau, có diện tích để nuôi nhốt số lượng lợn gấp đôi công suất giết mổ của cơ sở, có hệ thống cung cấp nước cho lợn uống, có chuồng cách ly lợn nghi bị mắc bệnh
- Chỉ tiêu 14.b: Có lối đi cho cán bộ thú y, thuận tiện cho việc khám gia súc trước khi giết mổ
- Chỉ tiêu 14.c: Lợn được vận chuyển đến cơ sở giết mổ phải có giấy chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y có thẩm quyền.
- Chỉ tiêu 14.d: Lợn được vận chuyển đến cơ sở trước khi giết mổ ít nhất 6 giờ, chuyển lợn xuống an toàn.

### 14.2.2. Phạm vi:

- Khu nhập và nuôi nhốt lợn trong khi chờ mổ

### 14.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

- Kiểm tra trên thực tế, hồ sơ đàn lợn nhập, kết hợp với phỏng vấn để xác định
- Đạt yêu cầu theo 14.2.1: Ac
- Khu nhập và nuôi nhốt lợn chờ giết mổ không đạt yêu cầu theo 14.a, 14.b, 14.d: Mi
- Lợn không được kiểm dịch trước khi đưa vào cơ sở giết mổ theo yêu cầu : Ma
- Lợn được kiểm dịch nhưng việc lưu giữ hồ sơ không đầy đủ: Mi

## 15. QUẢN LÝ CHẤT THẢI

### 15.1 Chỉ tiêu

| TT | Tham chiếu                                 | Chỉ tiêu                                                                                    | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |                                            |                                                                                             | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 15 | TT 60/2010/<br>TT-BNN<br>(Đ7-<br>M1,2,3,4) | <b>15. Quản lý chất thải</b>                                                                |                  |      |      |      |
|    |                                            | <b>15.1. Thoát và xử lý nước thải</b>                                                       |                  |      |      |      |
|    |                                            | a. Hệ thống thoát và thu gom nước thải đạt yêu cầu                                          | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                            | b. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                            | c. Nước thải trước khi đổ ra môi trường đạt quy chuẩn                                       | [ ]              |      |      | [ ]  |
|    |                                            | d. Bảo trì hệ thống xử lý                                                                   | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                            | <b>15.2. Chất thải rắn</b>                                                                  |                  |      |      |      |
|    |                                            | a. Có dụng cụ thu gom và vận chuyển chất thải rắn chuyên dùng                               | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                            | b. Chất thải rắn được xử lý theo đúng quy định                                              | [ ]              |      |      | [ ]  |
|    |                                            | c. Bảo trì tốt                                                                              | [ ]              |      | [ ]  |      |



## 15.2. Cách tiến hành

### 15.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 15.1.a: Hệ thống thoát và thu gom nước thải phải đạt yêu cầu sau:
  - i. Nước thải được thoát tốt trên cả sàn và rãnh thoát nước trong khu giết mổ
  - ii. Cống thoát nước thải trong khu giết mổ phải được thiết kế để nước có thể chảy từ khu sạch đến khu bẩn, đảm bảo không bị đọng nước trên sàn sau khi vệ sinh
  - iii. Cống thoát nước phải có kích thước phù hợp đảm bảo đủ công suất để không bị tắc, cống thoát nước thải phải có nắp bảo vệ
  - iv. Có lưới chắn rác và bể tách mỡ vụn, phủ tạng trước khi đổ vào hệ thống xử lý nước thải
  - v. Cửa xả nước thải phải thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu
- Chỉ tiêu 15.1.b: Hệ thống thoát nước thải khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh
- Chỉ tiêu 15.1.c: Nước thải thải ra môi trường phải đạt quy chuẩn QCVN 40:2011/BTNMT
- Chỉ tiêu 15.1.d: Bảo trì hệ thống thoát, thu gom và xử lý nước thải phải đảm bảo tính liên tục và theo yêu cầu.
- Chỉ tiêu 15.2.a: Hệ thống thu gom, vận chuyển chất thải rắn (kể cả xác lợn bị chết do bệnh dịch, phủ tạng hoặc các phần thân thịt có nghi ngờ mang mầm bệnh truyền nhiễm) phải có nắp đậy, kín, được phân biệt theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu) không lây nhiễm cho sản phẩm và môi trường bên ngoài.
- Chỉ tiêu 15.2.b: Chất thải rắn được xử lý theo đúng quy định
  - i. Thường xuyên thu gom, dọn sạch chất thải rắn sau mỗi ca giết mổ
  - ii. Có nơi xử lý hợp vệ sinh
  - iii. Trong trường hợp không có nơi xử lý chất thải rắn thì cơ sở phải ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề thu gom và xử lý chất thải
- Chỉ tiêu 15.2.c: Hệ thống thu gom, vận chuyển chất thải rắn phải được vệ sinh và bảo trì thường xuyên đảm bảo chúng luôn sạch sẽ, kín

### 15.2.2. Phạm vi:

- Hệ thống thoát, thu gom và xử lý nước thải trong cơ sở
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và xử lý chất thải rắn trong cơ sở.
- Hồ sơ

### 15.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

- Kiểm tra thực tế, hồ sơ và phỏng vấn khi cần thiết để xác định
- Đạt yêu cầu theo 15.2.1: Ac
- Vi phạm các yêu cầu trong 15.1.a: Ma
- Vi phạm yêu cầu trong 15.1.b: Ma
- Nước thải trước khi đổ ra ngoài vi phạm tiêu chuẩn theo yêu cầu 15.1.c: Se
- Bảo trì hệ thống xử lý không đáp ứng theo yêu cầu 15.1.d: Mi
- Vi phạm yêu cầu đối với dụng cụ thu gom, vận chuyển chất thải rắn chuyên dùng theo 15.2.a: Ma
- Vi phạm việc xử lý chất thải rắn theo quy định trong 15.2.b: Se
- Bảo trì hệ thống thu gom, vận chuyển, xử lý chất thải rắn không đảm bảo theo yêu cầu 15.2.c: Ma

## 16. THỰC HIỆN QUY TRÌNH GIẾT MỔ

### 16.1 Chỉ tiêu

| TT | Tham chiếu                                       | Chỉ tiêu                                                                                                               | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |                                                  |                                                                                                                        | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 16 | TT 60/2010/TT-BNNPTNT (Đ18-M3; Đ19-M1,2,3,4,5,6) | <b>16. Thực hiện quy trình giết mổ</b>                                                                                 |                  |      |      |      |
|    |                                                  | a. Xây dựng và duy trì việc thực hành giết mổ phù hợp, nhằm giảm nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm                          | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |
|    |                                                  | b. Việc lấy phủ tạng được thực hiện trên giá treo, giá đỡ hoặc trên bề mặt theo quy định                               | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                                  | c. Việc lấy phủ tạng có được kiểm soát phù hợp để hạn chế tối đa ô nhiễm vào thân thịt                                 | [ ]              | [ ]  | [ ]  | [ ]  |
|    |                                                  | d. Thịt, phủ tạng không đạt tiêu chuẩn vệ sinh được hướng dẫn xử lý theo quy định                                      | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                                  | e. Tất cả thân thịt và phủ tạng phải được đóng dấu KSGM hoặc cấp tem VSTY và cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển. | [ ]              |      | [ ]  |      |

### 16.2. Cách tiến hành

#### 16.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 16.a: Cơ sở phải xây dựng quy trình thực hành giết mổ phù hợp và duy trì việc thực hiện quy trình này nhằm giảm nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm.
  - i. Tất cả gia súc phải được tắm rửa trước khi giết mổ
  - ii. Phải chích sốc điện gia súc trước khi giết mổ, thời gian chích sốc không quá 15 giây
  - iii. Phải tránh chích điện tại khu vực mặt, bộ phận sinh dục và vùng hậu môn.
  - iv. Thời gian lấy huyết không quá 2 phút. Việc chọc tiết nên thực hiện làm sao để lỗ tháo tiết càng nhỏ càng tốt tránh gây ô nhiễm chéo vào thân thịt.
  - v. Thời gian trung lông nên là 90-120 giây trong nước 51-54°C hoặc 30-70 giây trong nước 59-64°C.
  - vi. Việc mở hầu, cắt đầu, và mổ bụng để lấy phủ tạng chỉ được thực hiện sau khi thân thịt đã được loại bỏ hết lông và đã được rửa sạch
  - vii. Thời gian tối đa từ khi lấy tiết đến khi lấy phủ tạng không nên quá 15 phút
- Chỉ tiêu 16b: Việc lấy phủ tạng được thực hiện trên giá treo, giá đỡ đảm bảo thân thịt cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3m. Nếu lấy phủ tạng trên bề mặt, bề mặt phải cao hơn sàn ít nhất 0,4m.
- Chỉ tiêu 16c: Việc lấy phủ tạng phải được thực hiện sao cho giảm tối đa sự ô nhiễm trực tiếp hay ô nhiễm chéo giữa thân thịt và phụ phẩm không ăn được và các thân thịt khác.

- Chỉ tiêu 16d, 16e: Tất cả thân thịt và phủ tạng phải được kiểm tra bởi người có thẩm quyền. Trong trường hợp nghi ngờ, kiểm dịch viên động vật phải lấy mẫu gửi về phòng thí nghiệm để xét nghiệm. Thân thịt và phủ tạng nghi ngờ phải được tách riêng và bảo quản lạnh trong thời gian chờ kết quả xét nghiệm. Thịt, phủ tạng không đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y phải được hướng dẫn xử lý theo quy định. Toàn bộ thân thịt và phủ tạng phải được đóng dấu KSGM hoặc cấp tem VSTY và cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển.
- Việc lấy phủ tạng, kiểm soát lấy phủ tạng, kiểm soát thân thịt và phủ tạng tại khâu cuối cùng phải được theo dõi, kiểm soát và thực hiện theo một tần suất được yêu cầu và mức độ ô nhiễm phải nằm trong mức giới hạn cho phép. Tất cả các yêu cầu phải được trình bày trong tài liệu hướng dẫn. Trong trường hợp mức độ ô nhiễm vượt mức giới hạn cho phép, các hành động khắc phục phải được áp dụng để giảm sự ô nhiễm đến mức có thể chấp nhận được và ngăn ngừa sự tái diễn.

### 16.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ quy trình giết mổ (từ khi nhập lợn đến khi kết thúc rửa lần cuối)
- Tất cả công nhân giết mổ làm việc ở các công đoạn khác nhau

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

- Kiểm tra trên thực tế, sổ sách kết hợp với phỏng vấn để xác định:
- Đáp ứng các yêu cầu trong 16.2.1 : Ac
- Những lỗi nặng (Ma) được xác định khi:
  - Cơ sở không có quy trình thực hành giết mổ
  - Quy trình thực hành giết mổ chưa phù hợp
  - Quy trình thực hành giết mổ không được tuân thủ và duy trì đầy đủ
  - Việc lấy phủ tạng không theo quy định
  - Hoạt động kiểm soát lấy phủ tạng thực hiện chưa triệt để
  - Thịt, phủ tạng không hợp vệ sinh không được xử lý theo quy định
  - Thịt, phủ tạng không được kiểm tra và đóng dấu KSGM, cấp tem VSTY hoặc giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển
- Lỗi nhẹ (Mi) được xác định khi:
  - Hồ sơ ghi chép về thực hành giết mổ không được lưu đầy đủ
  - Hồ sơ ghi chép về kiểm soát lấy phủ tạng không được lưu đầy đủ
- Lỗi nghiêm trọng (Se) được xác định khi việc lấy phủ tạng không đạt yêu cầu và việc kiểm soát ô nhiễm do hoạt động lấy phủ tạng không được thực hiện

## 17. VẬN CHUYỂN THỊT LỢN VÀ SẢN PHẨM THỊT LỢN

### 17.1. Chỉ tiêu

| TT | Tham chiếu                        | Chỉ tiêu                              | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|-----------------------------------|---------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |                                   |                                       | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 17 | TT 60/2010/TT-BNNPTNT<br>(Đ17-M2) | <b>17. Vận chuyển</b>                 |                  |      |      |      |
|    |                                   | a. Phương tiện vận chuyển chuyên dùng | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                   | b. Bảo trì tốt                        | [ ]              |      | [ ]  |      |

## 17.2. Cách tiến hành

### 17.2.1. Yêu cầu

- Chỉ tiêu 17a: Yêu cầu đối với phương tiện vận chuyển:
  - i. 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
  - ii. Không dùng xe chở lợn sống, phân, hóa chất hoặc chất thải để chuyên chở thịt
  - iii. Thùng xe chứa thịt phải được làm sạch và khử trùng trước khi xếp thịt lên xe
  - iv. Thùng xe phải đóng kín trong suốt quá trình vận chuyển
  - v. Phương pháp xếp dỡ thịt đảm bảo hạn chế tối đa sự ô nhiễm
- Chỉ tiêu 17b: 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

### 17.2.2. Phạm vi:

- Tất cả xe vận chuyển thịt lợn và phủ tạng.

### 17.2.3. 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 17.2.1 : Ac
- Phương tiện vận chuyển không đáp ứng các yêu cầu theo chỉ tiêu 17a: Ma
- Phương tiện vận chuyển không được bảo trì tốt: Ma

## 18. HỆ THỐNG QUẢN LÝ ATVSTP

### 18.1. Chỉ tiêu

| TT | Tham chiếu                               | Chỉ tiêu                                                                                       | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |                                          |                                                                                                | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 18 | TT 60/2010/<br>TT-BNNPTNT<br>(Đ19-M7,M8) | <b>18. Hệ thống quản lý ATVSTP</b>                                                             |                  |      |      |      |
|    |                                          | a. Có người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y bảo đảm ATTP trong hoạt động giết mổ             | [ ]              |      | [ ]  |      |
|    |                                          | b. Mọi thủ tục và hoạt động liên quan tới sản xuất phải được ghi chép và lưu tại cơ sở giết mổ | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |

## 18.2 Cách tiến hành

### 18.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 18a: Cơ sở phải bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động giết mổ
- Chỉ tiêu 18b: Mọi thủ tục và hoạt động liên quan tới sản xuất phải được ghi chép và lưu tại cơ sở giết mổ
  - i. Có đầy đủ hồ sơ và đảm bảo truy xuất được nguồn gốc sản phẩm.
  - ii. Hồ sơ được lưu giữ đầy đủ dễ lấy, và được lưu tại cơ sở ít nhất 2 năm

### 18.2.2. Phạm vi

- Người được giao trách nhiệm VSTY và ATTP
- Tài liệu, hồ sơ của quá trình sản xuất, giết mổ

**18.2.3. 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 18.2.1: Ac
- Không có người chịu trách nhiệm về VSTY và ATTP: Ma
- Hồ sơ bị thiếu, không thể truy xuất được nguồn gốc: Ma
- Hồ sơ không được lưu giữ trong vòng hai năm: Mi

**19. TẬP HUẤN****19.1. Chỉ tiêu**

| TT | Tham chiếu | Chỉ tiêu                                                                                     | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |            |                                                                                              | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 19 | GMP 15.9   | <b>19. Tập huấn</b><br>Có kế hoạch và triển khai tập huấn về ATTP cho cán bộ, người lao động | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |

**19.2 Cách tiến hành****19.2.1. Yêu cầu:**

- Có kế hoạch và triển khai tập huấn về ATTP cho cán bộ, người lao động làm việc tại cơ sở

**19.2.2. 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.

**19.2.3. 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: Ma
- Đã thực hiện tập huấn nhưng không lưu giữ hồ sơ đầy đủ: Mi

**20. HOẠT ĐỘNG TỰ KIỂM TRA****20.1 Chỉ tiêu**

| TT | Tham chiếu | Chỉ tiêu                                                                         | Kết quả đánh giá |      |      |      |
|----|------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|------|------|
|    |            |                                                                                  | (Ac)             | (Mi) | (Ma) | (Se) |
| 20 | GMP 17.2   | <b>20. Hoạt động tự kiểm tra</b><br>a. Có kế hoạch và thực hiện việc tự kiểm tra | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |
|    |            | b. Thực hiện điều chỉnh hoạt động giết mổ khi cần thiết                          | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |

## 20.2 Cách tiến hành

### 20.2.1. Yêu cầu:

- Chỉ tiêu 20a: Cơ sở có kế hoạch và thực hiện việc tự kiểm tra bao gồm:
  - i. Bản kế hoạch tự kiểm tra
  - ii. Hồ sơ kết quả tự kiểm tra
- Chỉ tiêu 20b: Cơ sở có thể điều chỉnh được hoạt động giết mổ khi cần thiết
  - i. Bản kế hoạch về việc điều chỉnh hoạt động giết mổ khi cần
  - ii. Hồ sơ về việc điều chỉnh hoạt động giết mổ

### 20.2.2. Phạm vi:

- Kế hoạch, hồ sơ của hoạt động tự kiểm tra và điều chỉnh hoạt động giết mổ

### 20.2.3. 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 20.2.1: Ac
- Chưa có kế hoạch hoặc chưa thực hiện việc tự kiểm tra: 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): Mi
- Không thực hiện việc điều chỉnh hoạt động giết mổ: Ma
- Thực hiện việc điều chỉnh hoạt động giết mổ nhưng không lưu trữ hồ sơ đầy đủ: Mi

## III. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

### 1. BẢNG XẾP LOẠI:

| Xếp loại \ Lỗi | Nhẹ (Mi)          | Nặng (Ma) | Nghiêm trọng (Se) |
|----------------|-------------------|-----------|-------------------|
| A              | $\leq 10$         | 0         | 0                 |
| B              | $>10$             | 0         | 0                 |
|                | $Mi + Ma \leq 20$ | $\leq 5$  | 0                 |
| C              | $Mi + Ma > 20$    | $\leq 5$  | 0                 |
|                | -                 | $> 5$     | 0                 |
|                | -                 | -         | $\geq 1$          |

Ghi chú: ( - ) Không tính đến

### 2. DIỄN GIẢI:

#### 2.1. Cơ sở đủ điều kiện GMP: 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;
- Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 10 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:

- i. Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 10 chỉ tiêu;
- ii. Số lỗi Nặng không quá 5 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 20 chỉ tiêu.

## **2.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện GMP: Khi cơ sở xếp loại C**

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong 2 trường hợp sau:
  - i. Có số lỗi Nặng quá 5 chỉ tiêu; hoặc
  - ii. Có dưới hoặc bằng 5 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 20 chỉ tiêu.

PHỤ LỤC 5: BẢNG KIỂM TRA NỘI BỘ ĐỐI VỚI CƠ SỞ ÁP DỤNG THỰC HÀNH SẢN XUẤT TỐT

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

.....

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ GMP CƠ SỞ BÀY 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:..... 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 | Tham chiếu            | Chỉ tiêu                                                                                                                                                                                              | Kết quả đánh giá                                                                 |                                                                                  |                                                                                  |                          | Diễn giải sai<br>lỗi và thời hạn<br>khắc phục |
|----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------|
|    |                       |                                                                                                                                                                                                       | (Ac)                                                                             | (Mi)                                                                             | (Ma)                                                                             | (Se)                     |                                               |
| 1  | GMP 10.1              | <b>1. Vị trí</b><br>a. Theo quy hoạch<br>b. An toàn cho thực phẩm                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>                             |                                                                                  | <input type="checkbox"/>                                                         | <input type="checkbox"/> |                                               |
| 2  | GMP 15.2.5            | <b>2. Nền khu vực pha lóc, bày bán</b><br>a. Không bị thấm nước; phẳng, có độ dốc thích hợp, nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong hoặc ốp nghiêng, để vệ sinh<br>b. Bảo trì tốt                 | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>                             | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>                             |                                                                                  |                          |                                               |
| 3  | GMP 15.2.3;<br>15.2.4 | <b>3. Tường, trần</b><br>a. Trần/mái phải được làm bằng vật liệu bền<br>b. Tường phía trong khu pha lóc, bày bán được làm bằng vật liệu bền, nhẵn, để vệ sinh khử trùng<br>c. Bảo trì tốt             | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>                             |                          |                                               |
| 4  | GMP 15.2.6            | <b>4. Hệ thống chiếu sáng</b><br>a. Đủ ánh sáng các khu vực theo yêu cầu<br>b. Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ<br>c. Bảo trì tốt                                                               | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> |                                                                                  | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/>                             |                          |                                               |
| 5  | GMP 15.6              | <b>5. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thịt</b><br>a. Vật liệu phù hợp, bền, không rỉ, không bị ăn mòn, không độc, để vệ sinh<br>b. Dụng cụ chuyên dùng khu sạch và bẩn riêng biệt<br>c. Bảo trì tốt | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> |                                                                                  | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> |                          |                                               |
| 6  | GMP 15.5              | 6. Chất lượng nguồn nước<br>a. Đảm bảo an toàn vệ sinh<br>b. Đủ nước để sử dụng<br>c. Định kỳ kiểm tra chất lượng nước                                                                                | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                                         | <input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/><br><input type="checkbox"/> |                          |                                               |

| TT | Tham chiếu        | Chỉ tiêu                                                                                                                                                                                                                   | Kết quả đánh giá |      |            |      | Diễn giải sai<br>lỗi và thời hạn<br>khắc phục |
|----|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|------------|------|-----------------------------------------------|
|    |                   |                                                                                                                                                                                                                            | 8                | (Mi) | (Ma)       | (Se) |                                               |
| 7  | GMP 15.7;<br>15.8 | <b>7. Vệ sinh người bày bán</b><br>a. Khám sức khoẻ công nhân theo quy định<br>b. Người lao động phải mang BHLĐ đầy đủ, đúng cách, không mang trang sức khi làm việc<br>c. Công nhân duy trì quy phạm vệ sinh khi làm việc | [ ]<br>[ ]       | [ ]  | [ ]<br>[ ] |      |                                               |
| 8  | GMP 13            | <b>8. Vận chuyển</b><br>a. Phương tiện vận chuyển chuyên dùng<br>b. Bảo trì tốt                                                                                                                                            | [ ]<br>[ ]       |      | [ ]<br>[ ] |      |                                               |
| 9  | GMP 17            | <b>9. Hệ thống quản lý ATVSTP</b><br>a. Có người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y bảo đảm ATTP trong hoạt động pha lóc, bày bán<br>b. Mọi thủ tục và hoạt động liên quan tới sản xuất phải được ghi chép và lưu tại cơ sở | [ ]<br>[ ]       | [ ]  | [ ]<br>[ ] |      |                                               |
| 10 | GMP 15.9          | <b>10. Tập huấn</b><br>Có kế hoạch và triển khai tập huấn về ATTP cho cán bộ, người lao động                                                                                                                               | [ ]              | [ ]  | [ ]        |      |                                               |
| 11 | GMP 17.2          | <b>11. Hoạt động tự kiểm tra</b><br>Có kế hoạch và thực hiện việc tự kiểm tra                                                                                                                                              | [ ]              | [ ]  | [ ]        |      |                                               |
|    | <b>Tổng cộng:</b> |                                                                                                                                                                                                                            |                  |      |            |      |                                               |

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

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

V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ: .....

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

....., ngày      tháng      năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

## HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ GMP CƠ SỞ BÀY BÁN THỊT

### I. ĐỊNH NGHĨA MỨC LỖI

- Đạt (Accept/Pass): Là đáp ứng hoàn toàn các quy định, quy chuẩn
- Lỗi nghiêm trọng (Se): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, 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 so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, có nguy cơ cao đến mất an toàn thực phẩm.
- Lỗi nhẹ (Mi): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP.

### 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.
- 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 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 15.1   | <b>1. Vị trí</b><br>a. Theo quy hoạch<br>b. An toàn cho thực phẩm | [ ]<br>[ ]       |      | [ ]  | [ ]  |

## 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 trang trại chăn nuôi 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: Ac
- Không phù hợp với yêu cầu 1a: Se
- Không phù hợp với yêu cầu 1b: 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 | <b>2. Nền khu vực pha lóc, bày bán</b>                                                                                    |                  |      |      |      |
|    |            | 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 giết mổ
- Đạt yêu cầu trong 2.2.1: Ac
- Vi phạm 1 trong các yêu cầu của 2.2.1: 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;<br>15.2.4 | <b>3. Tường, trần</b>                                                                           |                  |      |      |      |
|    |                       | 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: 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 | <b>4. Hệ thống chiếu sáng</b>             |                  |      |      |      |
|    |            | 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: 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   | <b>5. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thịt</b>                           |                  |      |      |      |
|    |            | 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 quy 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: Ac
- Không đạt yêu cầu 5.2.1: 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   | <b>6. Chất lượng nguồn nước</b>     |                  |      |      |      |
|    |            | 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 6a: 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 6b: Nước cung cấp cho việc pha lọc, bày bán và vệ sinh phải đầy đủ
- Chỉ tiêu 6c: Phải thực hiện việc giám sát chất lượng nước thường xuyên đảm bảo chất lượng nước ổn định cho pha lọc, bày bán. Hồ sơ phải lưu tại cơ sở.

### 6.2.2. Phạm vi

- Nguồn nước phục vụ việc làm vệ sinh nơi bày bán
- Phiếu 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



- Vi phạm chất lượng nước so với QCVN 01:2009/BYT (Có chỉ tiêu vi phạm MRLs hoặc tần suất kiểm tra không đảm bảo): Ma
- Không đủ nước để sử dụng: Ma
- Kiểm tra cảm quan chất lượng nước không đảm bảo: Mi
- Hoạt động giám sát chất lượng nước không được thực hiện: Ma
- Hoạt động giám sát chất lượng nước được thực hiện nhưng việc lưu giữ hồ sơ không đầy đủ: 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;<br>15.8 | <b>7. Vệ sinh người bày bán</b>                                                       |                  |      |      |      |
|    |                   | 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 7.a: 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 7.b: 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 7.c: 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 giết mổ
  - 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 trong ca sản xuất
- 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: Ac
- Vi phạm việc khám sức khỏe công nhân theo yêu cầu chỉ tiêu 7.b: Ma
- Công nhân không mang BHLĐ: Ma
- Công nhân mang BHLĐ nhưng không mặc BHLĐ đúng cách theo yêu cầu 13.c: Mi
- Công nhân vi phạm các quy phạm vệ sinh khi giết mổ theo chỉ tiêu 13.d: 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     | <b>8. Vận chuyển</b>                  |                  |      |      |      |
|    |            | 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 chở gia súc, gia cầm sống, phân, hóa chất hoặc chất thải để chuyên 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 lợn 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 : Ac
- Phương tiện vận chuyển không đáp ứng các yêu cầu theo chỉ tiêu 8a: Ma
- Phương tiện vận chuyển không được bảo trì tốt: 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     | <b>9. Hệ thống quản lý ATVSTP</b>                                                           |                  |      |      |      |
|    |            | a. Có người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y bảo đảm ATTP 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      | [ ]              | [ ]  | [ ]  |      |

### 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 lóc, đóng gói, bày bán
- Chỉ tiêu 8b: Mọi thủ tục và hoạt động liên quan tới sản xuất, kinh doanh phải được ghi chép và lưu tại cơ sở
  - i. Có đầy đủ hồ sơ và đảm bảo truy xuất được nguồn gốc sản phẩm.
  - ii. 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 VSTY và ATTP
- Tài liệu, hồ sơ của quá trình pha lóc, 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: Ac
- Không có người chịu trách nhiệm về VSTY và ATTP: Ma
- Hồ sơ bị thiếu, không thể truy xuất được nguồn gốc: Ma
- Hồ sơ không được lưu giữ trong vòng hai năm: 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   | <b>10. Tập huấn</b>                                                   |                  |      |      |      |
|    |            | 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: Ma
- Đã thực hiện tập huấn nhưng không lưu giữ hồ sơ đầy đủ: 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   | <b>11. Hoạt động tự kiểm tra</b><br>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: Ac
- Chưa có kế hoạch hoặc chưa thực hiện việc tự kiểm tra: 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): Mi

## IV. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

### 1. BẢNG XẾP LOẠI:

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

Ghi chú: ( - ) Không tính đến

### 2. DIỄN GIẢI:

#### 2.1. Cơ sở đủ điều kiện GMP: 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 GMP: 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

## SỔ TAY HƯỚNG DẪN LẬP KẾ HOẠCH LẤY MẪU VÀ QUY TRÌNH LẤY MẪU KIỂM NGHIỆM TRONG CHĂN NUÔI, GIẾT MỔ VÀ BÁN BUÔN THỊT LỢN

### *Nhóm tác giả*

Tiến sỹ Nguyễn Thị Hoa Lý,  
Cục Thú y - Bộ Nông nghiệp và PTNT  
Thạc sỹ Cao Việt Hà,  
Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Nam bộ  
Tiến sỹ Lucie Verdon – Khoa Thú y – Đại học Montreal  
Thạc sỹ Martin Michaud – Khoa Thú y – Đại học Montreal

# QUY TRÌNH LẤY MẪU ÁP DỤNG CHO MÔ HÌNH THÍ ĐIỂM SẢN XUẤT THỊT LỢN

## 1. GIỚI THIỆU

Trong năm đầu thực hiện Dự án, CIDA và Trường Đại học Montreal (Cơ quan điều phối dự án phía Canada) đã ký hợp đồng tư vấn nhằm hỗ trợ các cơ quan quản lý Việt Nam thực hiện Dự án Xây dựng và Kiểm soát chất lượng nông sản thực phẩm (FAPQDCP), bao gồm việc xây dựng tiêu chuẩn kỹ thuật và hệ thống quản lý chất lượng, thanh kiểm tra, giám sát, công nhận phù hợp và đánh giá thực hành sản xuất tốt các chuỗi sản xuất rau, quả và thịt gà, thịt lợn.

Nhóm chuyên gia kỹ thuật Canada và Việt Nam đã nghiên cứu, xây dựng các hướng dẫn kỹ thuật áp dụng vào mô hình thí điểm. Những mô hình thí điểm tập trung chủ yếu vào việc áp dụng thực hành nông nghiệp tốt (VietGAHP) và các quy trình thực hành chuẩn (SOPs) ở cấp độ trang trại, các thực hành sản xuất chế biến tốt (GMPs và SOPs) tại các cơ sở giết mổ, vận chuyển, thu mua, và buôn bán đối với chuỗi sản xuất ngành hàng thịt lợn.

Để kiểm tra việc tuân thủ các điều khoản của VietGAHP trong trang trại chăn nuôi và điều khoản của GMPs trong hoạt động giết mổ, vận chuyển và buôn bán thịt lợn. Nhóm chuyên gia cũng xây dựng biểu mẫu, hướng dẫn kiểm tra, đánh giá - chứng nhận và thanh tra cho các đơn vị, cơ quan có thẩm quyền trong việc thanh tra, kiểm tra đánh giá chứng nhận cơ sở sản xuất, cơ sở giết mổ, kinh doanh.

Đối với quá trình tiến hành thanh kiểm tra, đánh giá từ bên ngoài, thanh tra viên phải áp dụng các biện pháp nghiệp vụ chuyên ngành, kiểm tra hồ sơ, phỏng vấn, kiểm tra hiện trường và lấy mẫu gửi về phòng thí nghiệm. Lấy mẫu, phân tích mẫu một cách chính xác có ý nghĩa vô cùng quan trọng, nó ảnh hưởng trực tiếp đến kết quả đánh giá, thanh kiểm tra.

Trong khuôn khổ Dự án Xây dựng và Kiểm soát chất lượng nông sản thực phẩm (FAPQDCP), tài liệu “Quy trình lấy mẫu áp dụng cho mô hình thí điểm sản xuất, kinh doanh thịt lợn” nhằm giúp xây dựng hiệu quả kế hoạch lấy các loại mẫu trong mô hình thí điểm. Khảo sát đánh giá hiện trạng và giám sát thực hiện sẽ được triển khai. Khảo sát đánh giá hiện trạng được thực hiện với mục tiêu đánh giá sự tác động của các Thực hành sản xuất tốt (GPPs) và các Thực hành chế biến tốt (GMPs) thông qua các chỉ số giám sát về hoá học và sinh học. Việc theo dõi sẽ cho phép đánh giá tính hiệu quả của GPPs trong việc làm giảm các chỉ số giám sát nói trên tại các khâu khác nhau trong chuỗi sản xuất thịt lợn. Bản quy trình lấy mẫu đã được áp dụng trong pha I, và pha II các mô hình thí điểm sản xuất, giết mổ và kinh doanh trong chuỗi ngành hàng thịt lợn và đã được đánh giá nhận xét về sự phù hợp, tính hợp lý về khoa học để làm cơ sở khoa học để chỉnh sửa lại. Đây là phiên bản cuối cùng đã được chỉnh sửa hoàn chỉnh “Quy trình lấy mẫu áp dụng cho mô hình thí điểm sản xuất, kinh doanh thịt lợn”.

## 2. MỤC ĐÍCH, ĐỐI TƯỢNG VÀ PHẠM VI ÁP DỤNG

### 2.1. 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 và thịt trước khi thực hiện áp dụng các thực hành nông nghiệp tốt và thực hành quản lý tốt

Kế hoạch lấy mẫu trong giai đoạn áp dụng mô hình được xây dựng để đánh giá tính hiệu quả của các thực hành nông nghiệp tốt và thực hành quản lý tốt.

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

### 2.2. Đối tượng

Đối tượng lấy mẫu cho từng khâu, từng loại mẫu trong chuỗi công đoạn sản xuất và kinh doanh: Trại chăn nuôi lợn lấy các loại mẫu: nước uống, thức ăn, nước tiểu, nước thải. Tại lò mổ lấy các loại mẫu: nước sử dụng, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt, nước thải và thịt. Tại cơ sở buôn bán lấy các loại mẫu: nước sử dụng, dụng cụ pha lọc và thịt

### 2.3. 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 và Trung ương về phương pháp lấy và 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 GPP.

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, GMP và 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.

## 3. ĐỊNH NGHĨA

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

- 3.1. Nước cho gia súc uống: là nước sử dụng cho gia súc uống trong quá trình chăn nuôi.
- 3.2. Nước dùng trong cơ sở giết mổ và bày bán: là nước sử dụng cho quá



- trình giết mổ, pha lọc thịt, vệ sinh dụng cụ, nhà xưởng trang thiết bị, vệ sinh công nhân.
- 3.3. Nước thải của cơ sở chăn nuôi, giết mổ và bày bán: là nước thải từ các hoạt động của quá trình chăn nuôi, giết mổ và buôn bán thịt.
  - 3.4. Pha lọc: là hoạt động cắt thân thịt ra thành nhiều mảnh, hoặc lọc thịt thành các súc thịt không xương, hoặc cắt thịt thành các miếng nhỏ.
  - 3.5. Thân thịt: là toàn bộ cơ thể gia súc sau khi đã được lột phủ tạng, cắt đầu và xẻ làm đôi.
  - 3.6. Thịt mảnh: các phần của thân thịt được pha ra vẫn còn nguyên xương
  - 3.7. Súc thịt: là từng khối thịt được pha ra từ thân thịt và đã được tách lọc xương
  - 3.8. Điều kiện vô trùng: có nghĩa là người lấy mẫu phải sử dụng các dụng cụ tiệt trùng, găng tay tiệt trùng.
  - 3.9. Mẫu đơn: là mẫu được lấy từ một đối tượng hoặc một vị trí riêng rẽ.
  - 3.10. Mẫu chính thức: là mẫu đại diện cho một đối tượng cần được kiểm tra đánh giá, là mẫu gộp của nhiều mẫu đơn.
  - 3.11. Cơ sở giết mổ lợn: là nơi được phép thực hiện các hoạt động giết mổ lợn.
  - 3.12. Cơ sở bày bán: là nơi được phép thực hiện các hoạt động kinh doanh thịt tươi (bao gồm thân thịt và thịt mảnh, súc thịt.)
  - 3.13. An toàn thực phẩm: là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe và tính mạng con người
  - 3.14. Bệnh truyền qua thực phẩm: là bệnh do ăn uống thực phẩm bị nhiễm tác nhân gây bệnh.
  - 3.15. Nhu cầu ô xy hóa học (COD): là lượng ô xy cần thiết để ôxy hóa hoàn toàn các vật chất hữu cơ trong nước thải (mg)
  - 3.16. Nhu cầu ô xy sinh hóa (BOD): là lượng ô xy cần thiết để ôxy hóa hoàn toàn các vật chất hữu cơ trong nước thải bởi vi sinh vật (mg)
  - 3.17. Nitơ tổng số (TN): Tổng lượng nitơ trong nước thải (mg)
  - 3.18. Phospho tổng số (TP): Tổng lượng phospho trong nước thải (mg)

#### 4. 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 bày bán. 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 buôn bán.

##### 4.1. Yêu cầu đối với người đi lấy mẫu

- 4.1.1. Sử dụng bảo hộ lao động sạch tránh rủi ro lây nhiễm khi lấy mẫu.
- 4.1.2. Rửa tay sạch và mang bao tay khi lấy mẫu.
- 4.1.3. 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.
- 4.1.4. Sử dụng dụng cụ chứa và bảo quản mẫu phù hợp với tính chất của mẫu.

- 4.1.5. 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
- 4.1.6. 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.
- 4.1.7. 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 tay tiệt trùng tiếp xúc với các bề mặt khác ngoài sản phẩm lấy mẫu.
- 4.1.8. 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.

## 4.2. Yêu cầu đối với mẫu lấy để kiểm tra

### 4.2.1 *Mẫu nước*

Quy trình này được viết chung cho việc lấy mẫu:

- Nước dùng cho gia súc uống
- Nước dùng trong cơ sở giết mổ
- Nước dùng trong cơ sở bày bán

#### 4.2.1.1 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, trong và sau khi áp dụng quy trình thực hành sản xuất tốt GPPs (VietGAHP, GMP)
- Giám sát và đánh giá việc áp dụng quy trình thực hành sản xuất tốt GPPs (VietGAHP, GMP) trong việc quản lý chất lượng nước cho cơ sở.

#### 4.2.1.2 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 việc lấy mẫu chỉ thực hiện tại các giếng được sử dụng làm nước uống cho lợn. Mỗi giếng lấy một mẫu chính thức nhưng lấy mẫu nước uống trên núm uống thì lấy mẫu gộp (5 mẫu tại 5 núm khác nhau/ 1 mẫu gộp).

Việc lấy mẫu tại cơ sở giết mổ được thực hiện tại cả bồn chứa và vòi rửa thạt thịt lần cuối, nhưng lấy mẫu tại vòi rửa thân thịt lần cuối thì lấy mẫu gộp (5 mẫu tại 5 vòi rửa khác nhau/1 mẫu gộp, trong trường hợp số vòi rửa thân thịt lần cuối <5 thì lấy tại tất cả các vòi rửa để thành một mẫu gộp)

#### 4.2.1.3 Dụng cụ lấy mẫu và bảo quản mẫu

- Quần áo bảo hộ sạch, và găng tay sử dụng một lần
- Bình chứa mẫu là polyethylene hoặc polypropylene đã được hấp tiệt trùng, dung tích 1lít
- Cồn 70% và bông thấm nước
- Thiết bị giữ lạnh hoặc bình đá khô ( 1-5°C)
- Kẹp bằng thép không gỉ
- Cốc đóng thủy tinh

## 4.2.2 Mẫu thức ăn

### 4.2.2.1 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 gia súc, và gây tồn dư, ô nhiễm đối với sản phẩm thịt.
- Đánh giá tính khả thi, sự phù hợp của SOPs và tính hiệu quả của việc thực hiện các yêu cầu về thực hành sản xuất tốt (GAHP, GMP) và các quy trình thực hành chuẩn (SOPs) tương ứng trong quá trình thực hiện mô hình thí điểm,

### 4.2.2.2 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, nếu các trang trại có Hợp đồng cung cấp thức ăn chăn nuôi với các công ty thức ăn lớn và/hoặc thức ăn có đăng ký chất lượng hợp quy và được cơ quan quản lý kiểm tra cấp phép định kỳ;

Thức ăn chăn nuôi của các trang trại tham gia mô hình thí điểm sẽ không cần lấy mẫu kiểm tra phân tích lại trong trường hợp đã được lấy mẫu phân tích kiểm tra, 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.

### 4.2.2.3. 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

## 4.2.3. Mẫu nước tiểu

### 4.2.3.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu

Đánh giá dư lượng Beta- agonist, kháng sinh cấm chloramphenicol, AOZ trong nước tiểu.

Đánh giá tính hiệu quả của việc thực hiện các yêu cầu về thực hành sản xuất tốt GPPs (VietGAHP, GMP) và các quy trình thực hành chuẩn (SOPs) về sử dụng kháng sinh và chất cấm khi tham gia mô hình thí điểm

### 4.2.3.2. Các yếu tố cần xem xét:

Nhiều chất hóa học (kháng sinh, hóa chất cấm...) khi đưa vào cơ thể động vật, sau quá trình chuyển hóa không được cơ thể hấp thu sẽ được bài thải qua đường thận vì vậy việc kiểm tra nước tiểu có thể phát hiện được kháng sinh, hócmon, các chất cấm được sử dụng trong chăn nuôi. Thông thường việc bổ sung Beta- agonist vào thức ăn để tăng cường chuyển hóa mỡ thành thịt nạc thông thường được thực hiện vào giai đoạn cuối của quá trình vỗ béo do đó 2 chỉ tiêu này chỉ xác định ở tháng cuối cùng trong chu kỳ chăn nuôi lợn. Đối với kháng sinh cấm sử dụng, cần phân tích trong giai đoạn 2 tuần trước khi giết mổ.

### 4.2.3.3. Dụng cụ lấy mẫu và vận chuyển

- Dụng cụ lấy nước tiểu
- Ống nghiệm hoặc chai chứa nước tiểu dung tích 500 ml

- Thùng bảo quản lạnh nhiệt độ 1-5°C
- Găng, áo bảo hộ

#### **4.2.4 Mẫu nước thải**

##### **4.2.4.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu:**

Trước khi thực hiện mô hình: Xác định mức độ ô nhiễm vi sinh vật, hoá học 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 (VietGAHP và GMP)

##### **4.2.4.2. Các yếu tố cần xem xét**

Khi lấy mẫu phân tích cần xác định chính xác vị trí cống xả cuối cùng từ cơ sở ra môi trường xung quanh, nếu cơ sở có nhiều cống xả, thì mẫu được lấy ở tất cả các cống thành một mẫu gộp.

##### **4.2.4.3 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 gỉ
- Cồn 70%
- Thiết bị giữ lạnh hoặc bình đá khô (1-5°C)

#### **4.2.5. Mẫu thiết bị dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt trong cơ sở giết mổ và cơ sở bày bán**

##### **4.2.5.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu:**

Đánh giá hiệu quả của việc thực hiện SOPs làm sạch và khử trùng trong cơ sở giết mổ và bày bán thịt lợn

##### **4.2.5.2. Các yếu tố cần xem xét:**

- Lấy mẫu kiểm tra vi sinh vật phải thực hiện trước khi bắt đầu sản xuất và sau khi các dụng cụ, thiết bị được vệ sinh, khử trùng. 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 khô, phẳng, nhẵn và đã được làm sạch và khử trùng

##### **4.2.5.3 Dụng cụ lấy mẫu và vận chuyển**

- Găng tay dùng 1 lần, áo bảo hộ
- Bông cotton, kẹp vô trùng
- Ống nghiệm đựng tăm 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

#### **4.2.6. Mẫu thịt tại cơ sở giết mổ**

##### **4.2.6.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu:**

- Đánh giá ban đầu về mức nhiễm khuẩn trên thịt tại lò mổ và việc kiểm

soát chất cấm, kháng sinh, kim loại nặng tại cơ sở chăn nuôi trước khi tham gia mô hình thí điểm

- Giám sát hiệu quả của việc thực hiện các yêu cầu về thực hành sản xuất tốt (GMP) và các quy trình thực hành chuẩn (SOPs) tại cơ sở giết mổ để giảm mức độ nhiễm vi sinh vật và ký sinh trùng trên thịt.
- Đánh giá được hiệu quả của việc áp dụng các quy trình thực hành chăn nuôi tốt trong kiểm soát chất cấm, kháng sinh, kim loại nặng tại cơ sở chăn nuôi.

#### 4.2.6.2. 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, hormone và cần mẫu lưu vì vậy lượng thịt cần lấy cho 1 mẫu: 1kg

#### 4.2.6.3. Dụng cụ lấy mẫu và bảo quản mẫu

- Gang tay, áo bảo hộ
- Cồn và bông thấm nước
- Kẹp bằng thép không gỉ
- Dao inox
- Túi nylon vô trùng đựng mẫu thịt thể tích 2kg
- Dụng cụ bảo quản lạnh

### 4.2.7. **Mẫu thịt tại cơ sở bày bán**

#### 4.2.7.1. Mục đích của kế hoạch lấy mẫu

- Đánh giá ban đầu về mức nhiễm khuẩn của thịt tại cơ sở bày bán trước khi tham gia mô hình thí điểm.
- Giám sát việc thực hiện các yêu cầu về thực hành sản xuất tốt (GMP) và các quy trình thực hành chuẩn (SOPs) tương ứng trong quá trình vận chuyển và bày bán thịt.

#### 4.2.7.2. Các yếu tố cần xem xét

Việc lấy mẫu được thực hiện tại cơ sở bày bán. 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 bày bán có thể bị nhiễm vi sinh vật trong không khí, trên tay người bán, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt.

#### 4.2.7.3. 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
- Dụng cụ bảo quản lạnh

## 4.3. Phương pháp lấy mẫu

### 4.3.1 **Lấy mẫu tại trại chăn nuôi**

#### 4.3.1.1 Đối tượng mẫu và chỉ tiêu phân tích

**Bảng 1: Kế hoạch lấy mẫu tại trại chăn nuôi**

| STT | Đối tượng mẫu                      | Số lượng mẫu/1 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                                    |                                 |
|     |                                    |                                            | Axit Arsanilic                   | HPLC                                   | g/tấn      | 90                                    | QCVN 01-12: 2009/ BNNPTNT       |
|     |                                    |                                            | Roxarsone                        | HPLC                                   | g/tấn      | 34                                    |                                 |
|     |                                    |                                            | Tylosin <sup>1</sup>             | LC/MS/MS                               | g/tấn      | 40                                    |                                 |
|     |                                    |                                            | Pb                               | AOAC 2010 (973.35)                     | mg/kg      | 5                                     |                                 |
|     |                                    |                                            | Cd                               | AOAC 2010 (973.35)                     | mg/kg      | 1                                     |                                 |
|     |                                    |                                            | As                               | AOAC 2010 (986.15)                     | mg/kg      | 2                                     |                                 |
|     |                                    |                                            | Alflatoxin tổng số (B1+B2+G1+G2) | HPLC                                   | µg/kg      | 100                                   |                                 |
|     |                                    |                                            | TPC                              | ISO 4833:2003                          | CFU/g      | 10 <sup>6</sup>                       |                                 |
| 2   | Nước cho gia súc uống và nước dùng | 1 mẫu nước tại núm và 1 mẫu nước tại giếng | As                               | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3114 B)     | mg/L       | 0.05                                  |                                 |
|     |                                    |                                            | Pb                               | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3120 B)     | mg/L       | 0.1                                   | QCVN 01-39:2011/ BNNPTNT        |
|     |                                    |                                            | Cd                               | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3120 B)     | mg/L       | 0.05                                  |                                 |
|     |                                    |                                            | TPC                              | SMEWW 2012 (9215B)                     | CFU/ mL    | 10000                                 |                                 |
|     |                                    |                                            | Total Coliforms                  | SMEWW 2005 (9222B)                     | CFU/100 mL | 30                                    |                                 |
| 3   | Nước tiểu <sup>2</sup>             | 02                                         | Chloramphenicol                  | LC/MS/MS                               | mg/L       | ND                                    |                                 |
|     |                                    |                                            | Furazolidone metabolite (AOZ)    | LC/MS/MS                               | mg/L       | ND                                    | TT15/2009/ BNNPTNT              |
|     |                                    |                                            | Clenbuterol                      | LC/MS/MS                               | mg/L       | ND                                    | QD 54/2002/ BNNPTNT             |
|     |                                    |                                            | Salbutamol                       | LC/MS/MS                               | mg/L       | ND                                    |                                 |

| STT                                                                                                                                                                                                                        | Đối tượng mẫu | Số lượng mẫu/1 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------|--------------------|----------------------------------------|------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| 4                                                                                                                                                                                                                          | Nước thải     | 01                         | As                 | SMEWW <sup>(*)</sup><br>2005 (3114 B)  | mg/L       | 0.1                                   |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                            |               |                            | Cd                 | SMEWW <sup>(*)</sup><br>2005 (3120 B)  | mg/L       | 0.01                                  | QCVN 01:79/2011/ BNNPTNT        |
|                                                                                                                                                                                                                            |               |                            | Pb                 | SMEWW <sup>(*)</sup><br>2005 (3120 B)  | mg/L       | 0.5                                   |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                            |               |                            | Hg                 | SMEWW <sup>(*)</sup><br>2005 (3112 B)  | mg/L       | 0.01                                  |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                            |               |                            | Coliforms          | TCVN 6187-1: 2009                      | CFU/100 mL | 5000                                  |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                            |               |                            | COD                | SMEWW <sup>(*)</sup><br>2005           | mg/L       | 100                                   |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                            |               |                            | BOD5               | (5220 - D)                             | mg/L       | 50                                    |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                            |               |                            | Total N            | TCVN 6001 : 1995                       | mg/L       | 30                                    |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                            |               |                            | TSS                | TCVN 6638 : 2000                       | mg/L       | 100                                   |                                 |
| <sup>1</sup> MRL 40 g/tấn là giới hạn tồn dư tối đa cho phép của Tylosin phosphate theo QCVN 01-12 :2009/BNNPTNT. Hiện tại các PKN chưa phân tích được chỉ tiêu Tylosin phosphate vì vậy dự án lấy đây là MRL cho Tylosin. |               |                            |                    |                                        |            |                                       |                                 |
| <sup>2</sup> Theo QĐ 54/2002/BNNPTNT cấm sử dụng beta-agonist (clenbuterol, salbutamol) trong thức ăn chăn nuôi. Dự án kiểm tra nhóm chỉ tiêu beta-agonist trong nước tiểu                                                 |               |                            |                    |                                        |            |                                       |                                 |

#### 4.3.1.2. Quy trình lấy mẫu

##### 4.3.1.2.1. Lấy mẫu thức ăn

##### 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
- Trong quá trình thực hiện mô hình thí điểm: Thực hiện 3- 5 tháng/ 1 lần tại chuồng nuôi lợn chuẩn bị được xuất bán để giết mổ trong vòng 1 tuần hoặc 10 ngày

##### b) Số mẫu chính thức: 2 mẫu chính thức. Mẫu chính thức là mẫu 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.
- 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 là sau 24 giờ.

#### 4.3.1.2.2. Lấy mẫu nước

a) Tần suất và thời điểm lấy mẫu tại cơ sở

Lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu hóa học và vi sinh một lần trước khi áp dụng GPPs và 02 lần trong khi áp dụng GPPs (tại trại: cho 02 lứa lợn nuôi trong năm, tại cơ sở giết mổ: khi xuất bán hai lứa lợn này).

b) Số mẫu chính thức: số lượng mẫu chính thức  $A = X1 + X2$

$X1=1$  : nếu trại chăn nuôi có nhiều giếng, mỗi giếng lấy 1 mẫu gộp lại thành 1 mẫu chính thức .

$X2 = 1$ : 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
- Các mẫu gộp được lấy tại:
  - o Trong trại chăn nuôi: Tại đầu núm uống hoặc máng uống
  - o Trong lò mổ: tại vòi rửa thân thịt lần cuối
  - o Chợ: tại vòi rửa dụng cụ và sản phẩm thịt

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 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.

#### 4.3.1.2.3 Lấy mẫu nước tiểu

a) Tần suất và thời điểm lấy mẫu

Trước khi bắt đầu triển khai mô hình thí điểm: lấy 5 mẫu từ các con lợn đang nuôi ở các ô chuồng khác nhau

- Giám sát thực hiện mô hình: 1 lần/ 1 lứa lợn nuôi, trên đàn lợn đang nuôi tại trang trại đã được khảo sát ban đầu.
- Thời điểm lấy mẫu: 7-10 ngày trước khi xuất bán cho cơ sở giết mổ.

b) Số lượng mẫu chính thức: 2 mẫu

- Lấy ngẫu nhiên mẫu gộp từ 5 con lợn được nuôi ở các ô chuồng khác nhau

c) Quy trình lấy mẫu

- Bước 1. Chuẩn bị dụng cụ trước khi lấy mẫu
- Bước 2. Ghi kí hiệu mẫu vào ống nghiệm
- Bước 3. Mang găng tay
- Bước 4. Theo dõi đàn lợn, khi lợn tiểu, dùng ống hứng nước tiểu (tốt nhất lấy nước tiểu từ con lợn cái)
- Bước 5. Rót nước tiểu vào ống nghiệm, thể tích 50 ml/ cá thể. Gộp 5 con/ mẫu
- Bước 6. Ống nghiệm đựng nước tiểu được xoáy chặt nắp cho vào túi nhựa và để trong thùng bảo quản mẫu.
- Bước 7. Sau mỗi lần lấy mẫu, phải rửa sạch ống hứng nước tiểu

d) Đóng gói vận chuyển và bảo quản

Các ống chứa mẫu được đựng 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.

#### 4.3.1.2.4. 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 1 lần hoặc 1 lần/

1 lứa lợn nuôi tại cơ sở chăn nuôi và thời điểm tương ứng tại cơ sở giết mổ

b) Số mẫu chính thức:

- Số lượng mẫu chính thức : 1 lần/ mẫu nếu chỉ có 1 cổng xả
- Nhiều cổng xả thì lấy ở các cổng xả khác nhau và gộp thành một mẫu

c) Vị trí lấy mẫu nước thải

- Tại cổng xả cuối cùng trước khi đổ ra môi trường ngoài trại chăn nuôi hoặc 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:
  - o 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 đậy 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.
  - o 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:
  - o Dùng ca mức nước thải, đổ vào bình chứa mẫu đã mở sẵn, mực nước cách miệng bình khoảng 1cm – 1,5cm thì đậy nắp bình đựng mẫu lại, bảo quản ở nhiệt độ thường, thể tích cần lấy khoảng 4-5 lít.
  - o 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.

### 4.3.2. Lấy mẫu tại Cơ sở giết mổ

#### 4.3.2.1 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/1 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 uống, nước dùng và nước đá) | 02 (1 mẫu nước giếng và 1 mẫu nước máy) | As                 | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3114 B)     | mg/L                | 0.01                                  | QCVN 01: 2009/BYT                            |
|     |                                        |                                         | Pb                 | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3120 B)     | mg/L                | 0.01                                  |                                              |
|     |                                        |                                         | Cd                 | SMEWW <sup>(*)</sup> 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   | Nước thải                              | 01                                      | As                 | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3114 B)     | mg/L                | 0.1                                   | TT 60/2010/ TT-BNNPT-NT (QCVN 40/2011/ BTNM) |
|     |                                        |                                         | Cd                 | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3120 B)     | mg/L                | 0.1                                   |                                              |
|     |                                        |                                         | Pb                 | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3120 B)     | mg/L                | 0.5                                   |                                              |
|     |                                        |                                         | Hg                 | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3112 B)     | mg/L                | 0.01                                  |                                              |
|     |                                        |                                         | Coliforms          | TCVN 6187-1: 2009                      | CFU/100 mL          | 5000                                  |                                              |
|     |                                        |                                         | COD                | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (5220 - D)   | mg/L                | 150                                   |                                              |
|     |                                        |                                         | BOD5               | TCVN 6001 : 1995                       | mg/L                | 50                                    |                                              |
|     |                                        |                                         | Total N            | TCVN 6638 : 2000                       | mg/L                | 30                                    |                                              |
|     |                                        |                                         | TSS                | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (2540 - D)   | mg/L                | 100                                   |                                              |
| 3   | Dụng cụ                                | 05                                      | Enterobacte-riacea | ISO 21528:2004                         | CFU/cm <sup>2</sup> | 1                                     | TT 60/2010/ BNNPTNT                          |
|     |                                        |                                         | TPC                | ISO 4833:2003                          | CFU/cm <sup>2</sup> | 10                                    |                                              |

| STT | Đối tượng mẫu | Số lượng mẫu/1 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 |
|-----|---------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|--------|---------------------------------------|---------------------------------|
| 4   | Mẫu thịt      | 02 mẫu phân tích chỉ tiêu tồn dư; 5 mẫu phân tích vi sinh vật | Pb                                     | ICP/MS                                 | mg/kg  | 0.1                                   | TT 29/2010/ BNNPTNT             |
|     |               |                                                               | Cd                                     | ICP/MS                                 | mg/kg  | 0.05                                  |                                 |
|     |               |                                                               | Tetracyclines group (TC, OTC, CTC, DC) | HPLC/PDA                               | µg/kg  | 200                                   |                                 |
|     |               |                                                               | Chloramphenicol                        | LC/MS/MS                               | -      | ND                                    | TT15/2009/ BNNPTNT              |
|     |               |                                                               | Furazolidone metabolide (AOZ)          | LC/MS/MS                               | µg/kg  | ND                                    | QD 54/2002/ BNNPTNT             |
|     |               |                                                               | Clenbuterol                            | LC/MS/MS                               | µg/kg  | ND                                    | TCVN 7046:2009                  |
|     |               |                                                               | Salbutamol                             | LC/MS/MS                               | µg/kg  | ND                                    |                                 |
|     |               |                                                               | E.coli                                 | ISO 16649-1:2001                       | CFU/g  | 10 <sup>2</sup>                       |                                 |
|     |               |                                                               | Salmonella                             | ISO 6579:2002                          | /25 g  | 0                                     |                                 |
|     |               |                                                               | TPC                                    | ISO 4833:2003                          | CFU/g  | 10 <sup>5</sup>                       |                                 |
|     |               |                                                               | Staphylococcus aureus                  | ISO 6888-1: 1999                       | CFU/g  | 10 <sup>2</sup>                       |                                 |

#### 4.3.2.2. Quy trình lấy mẫu

##### 4.3.2.2.1 Lấy mẫu nước

Tuân thủ theo mục 4.3.1.2.2 ở trên

##### 4.3.2.2.2 Lấy mẫu nước thải

Tuân thủ theo mục 4.3.1.2.4 ở trên

##### 4.3.2.2.3 Lấy mẫu dụng cụ

###### a) Loại mẫu và vị trí lấy mẫu

- Dao: 1 mẫu trên 4 dao (dao xả tiết, dao cạo lông, dao xẻ thịt, dao xỏ ruột)
- Thớt: 5 mẫu gộp thành 1 mẫu chính thức.
- Bàn pha lọc: 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 GMP: Lấy 1 lần 6 loại mẫu thiết bị dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt). 3 mẫu gộp thành 1 mẫu chính thức.
- Khi áp dụng GMP trong mô hình thí điểm: Lấy mẫu 02 lần/ năm đối với 6 loại mẫu (thiết bị dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thịt) kết hợp với lần lấy các loại mẫu khác.

## 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 cm<sup>2</sup> 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.

## 4.3.2.4 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 SOPs: 02 lần trong thời gian thực hiện mô hình thí điểm.

## b) Thời điểm lấy mẫu và số lượng mẫu:

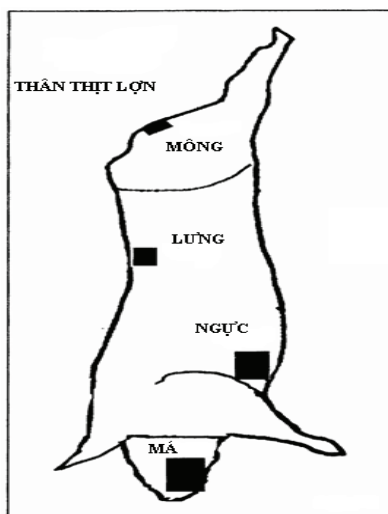
- Sau khi khám thịt, trước khi đưa thân thịt đi tiêu thụ/sơ chế hoặc trước khi làm lạnh, mẫu được thu thập trong vòng 30 phút. (Theo QCVN 01-04:2009/BNNTNT)
- Cứ 20 - 30 thân thịt thì lấy 1 mẫu.

## c) Vị trí lấy mẫu

**Hình vẽ 1: Sơ đồ vị trí lấy mẫu thịt**

Vị trí lấy mẫu (xem hình vẽ)

- + Vị trí 1: lấy mẫu ở vùng má
- + Vị trí 2: lấy mẫu ở vùng ngực
- + Vị trí 3: lấy mẫu ở vùng lưng
- + Vị trí 4: lấy mẫu ở vùng mông



d) Qui trình lấy mẫu thân thịt lợn trong lò mổ kiểm tra vi sinh vật

- Bước 1: Chuẩn bị đầy đủ môi trường bảo quản, 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 mẫu thân thịt: chọn ngẫu nhiên tối thiểu 5 thân thịt (hoặc 5 nửa thân thịt từ 5 thân thịt khác nhau) cho một lần lấy mẫu. Sử dụng dụng cụ khoan hoặc cắt vô trùng khoan (cắt) miếng mô mỏng, diện tích 5cm<sup>2</sup> và độ dày tối đa 5mm tại bốn vị trí đã xác định trên mặt ngoài một nửa thân thịt (xem hình 1). Tổng diện tích cắt từ 20cm<sup>2</sup> đến 25cm<sup>2</sup> tương đương 20g đến 30g thịt.
- Bước 5 : Gộp các miếng mô vừa cắt thành một mẫu, cho vào túi đựng mẫu vô trùng hoặc đựng trong túi dùng để pha loãng và đồng nhất mẫu.

e) Qui trình lấy mẫu thịt lợn trong lò mổ kiểm tra các chất tồn dư (Kháng sinh, kim loại nặng, hocmon).

- 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: Lựa chọn xác định các súc thịt lấy mẫu
- Bước 4: Yêu cầu người công nhân cắt 100 - 200 thịt từ các súc thịt đã được lựa chọn
- Bước 5: Cho miếng mô vừa cắt vào túi vô trùng bằng chất dẻo, đóng miệng túi. Cho mẫu vào trong thùng quản.
- Bước 6: Lặp lại bước 4 và 5 trên các mảnh thịt khác. Một mẫu lấy từ 5 mảnh thịt khác nhau

f) 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.

4.2.3. Lấy mẫu tại Cơ sở kinh doanh/bà bán

4.2.3.1. 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/1 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          | 01 (1 mẫu nước máy)        | As                    | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3114 B)     | mg/L                | 0.01                                  | QCVN 01:2009/ BYT               |
|     |               |                            | Pb                    | SMEWW <sup>(*)</sup> 2005 (3120 B)     | mg/L                | 0.01                                  |                                 |
|     |               |                            | Cd                    | SMEWW <sup>(*)</sup> 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       | 04                         | Entero -bacteria      | ISO 21528:2004                         | CFU/cm <sup>2</sup> | 1                                     | TT 60/2010/ BNNPTNT             |
|     |               |                            | TPC                   | ISO 4833:2003                          | CFU/cm <sup>2</sup> | 10                                    |                                 |
| 3   | Mẫu thịt      | 05                         | E.coli                | ISO 16649-1:2001                       | CFU/g               | 10 <sup>2</sup>                       | TCVN 7046:2009                  |
|     |               |                            | Salmonella            | ISO 6579:2002                          | /25 g               | 0                                     |                                 |
|     |               |                            | TPC                   | ISO 4833:2003                          | CFU/g               | 10 <sup>5</sup>                       |                                 |
|     |               |                            | Staphylococcus aureus | ISO 6888-1: 1999                       | CFU/g               | 10 <sup>2</sup>                       |                                 |

**4.3.3.2 Quy trình lấy mẫu****4.3.3.2.1 Lấy mẫu nước**

Tuân thủ theo mục 4.3.1.2.2 ở trên

**4.3.3.2.2 Lấy mẫu dụng cụ**

Tuân thủ theo mục 4.3.2.2.3 ở trên

**4.3.3.2.3 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.

**b) Số lượng mẫu:**

- Lấy 5 mẫu chính thức. Mỗi mẫu chính thức được lấy từ 3-5 súc thịt.
  - 5 mẫu được kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh vật, 2 trong 5 mẫu được kiểm tra các chỉ tiêu hóa học.
- c) Thời gian lấy mẫu và địa điểm lấy mẫu
- Mẫu được thu thập trong khoảng thời gian 6h đến 6h30 sáng, tại chợ bán buôn.
- 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: Chọn ngẫu nhiên mẫu thịt pha lọc ở 3 đến 5 hộ hoặc quầy kinh doanh.
  - Bước 4: Tại mỗi hộ lấy mẫu bằng cách cắt tại các mặt cắt khác nhau của miếng thịt, mỗi vị trí cắt khoảng 20g.
  - Bước 5: Gộp các miếng mô vừa cắt thành một mẫu, cho vào túi đựng mẫu vô trùng hoặc đựng trong túi dùng để pha loãng và đồng nhất mẫu.
- Cho mẫu vào trong thùng bảo quản.
- Bước 6: Lặp lại bước 4 và 5 trên các mảnh thịt khác. Một mẫu lấy từ 5 mảnh thịt khác nhau.
- 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.

## 5. 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, nông dân 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 hoành cảnh khi lấy mẫu, ví dụ như: nông dân 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 II. Biên bản lấy mẫu



## 6. ĐÓNG GÓI, BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN 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 làm các 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 III. 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)

## 7. 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 sản xuất nông nghiệp tốt GAHP, thực hành quản lý tốt GPM và các quy trình thực hành chuẩn SOPs tương ứng.

## Phụ lục I: 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 lợn QCVN 01 - 12: 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.

## Phụ lục II: BIÊN BẢN LẤY MẪU

| BIÊN BẢN LẤY MẪU                                                         |                               |                   |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Số nhận dạng mẫu:                                                        |                               |                   |
| <b>Các thông tin bắt buộc</b>                                            |                               |                   |
| 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 |
|                                                                          |                               |                   |
| <b>Thông tin bổ sung (nếu có)</b>                                        |                               |                   |
| Tuổi của lợn/gà                                                          |                               |                   |
| Thời gian ngưng dùng thuốc kháng sinh                                    |                               |                   |
| Các thông tin khác                                                       |                               |                   |
| Tất cả các thông tin trong phần thông tin bắt buộc phải được điền đầy đủ |                               |                   |

**Phụ lục III: 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?<br>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:                  |