

Cơ sở giết mổ Yêu cầu vệ sinh

Abattoir Hygienic requirements

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung, mỗi ca sản xuất 20 con lợn, hay 10 con trâu bò hay 100 con gia cầm trở lên.

1. Yêu cầu vệ sinh chung

1.1. Vị trí cơ sở giết mổ phải đảm bảo yêu cầu sau:

- Nguồn nước đủ về số lượng và đảm bảo về chất lượng, có nơi chứa và có hệ thống nước thải.
- Phải xa xí nghiệp, nhà máy, cơ sở sử dụng hoặc bảo quản chất gây nhiễm bẩn, chất có mùi hôi, hoá chất độc, chất phóng xạ, trường học, khu dân cư tập trung. Khoảng cách từ 50m trở lên.
- Không được xây dựng trên những vùng đất bị ô nhiễm nặng, thấp trũng.
- Đáp ứng đầy đủ quy định xây dựng của Nhà nước.

1.2. Vệ sinh môi trường bên ngoài

- 1.2.1. Cơ sở giết mổ phải có hàng rào bao quanh, xây cao tối thiểu 2m, có cổng ra vào (đóng kín được), móng tường tối thiểu sâu 50cm.
- 1.2.2. Từ hàng rào vào khu giết mổ có một vành đai xung quanh, trên diện tích của vành đai không được phép đổ rác phân... Vành đai được làm vệ sinh thường xuyên để diệt côn trùng loài gặm nhấm. Tùy theo quy mô cơ sở giết mổ, vành đai xung quanh có chiều ngang từ 20 đến 50m.
- 1.2.3. Trên diện tích không xây dựng của cơ sở giết mổ, cần tạo mặt bằng làm sao khi mưa dễ thoát nước, nên trồng cây, trồng thảm cỏ hoặc được lát bằng vật liệu xây dựng.
- 1.2.4. Đường đi trong khu vực giết mổ phải đổ bê tông xi măng hoặc bê tông nhựa.
- 1.2.5. Cổng ra vào phải có hố sát trùng có độ dài tối thiểu bằng chu vi bánh xe ô tô vận tải cỡ lớn nhất.
- 1.2.6. Nơi bốc xếp hàng và lối lên xuống của gia súc không được trơn trượt, có độ dốc và thoát nước dễ dàng khi cọ rửa.
- 1.2.7. Tùy quy mô cơ sở giết mổ có thể tách riêng khu giết mổ và khu dự trữ gia súc.

1.3. Cơ sở giết mổ có khu giết mổ và khu dự trữ gia súc thì :

- Phải có lối đi riêng biệt vào hai khu, không được dùng cửa chung, cần có cửa riêng cho người ra vào.
- Nơi chứa các chất thải, rác phải xây dựng ở khu dự trữ gia súc.

1.4. *Chất sát trùng tẩy rửa, bảo thuật... phải bảo quản theo đúng các quy định về bảo quản chất độc hại và để ở khu vực riêng cách xa khu vực sản xuất và khu kho.*

1.5. *Cơ sở giết mổ phải có khu rửa, sát trùng phương tiện vận chuyển gia súc gia cầm và thực phẩm.*

- Cơ sở có khu giết mổ và khu dự trữ gia súc thì khu vực để rửa, sát trùng phương tiện vận chuyển phải để ở khu dự trữ gia súc.
- Cơ sở không có khu dự trữ gia súc thì bố trí khu rửa và sát trùng phương tiện vận chuyển cho thích hợp.

Việc lau rửa sát trùng phương tiện vận chuyển phải theo đúng quy định hiện hành.

1.6. *Trong quá trình xây dựng chú ý hướng gió thổi sao cho khu dự trữ gia súc và khu cách ly phải ở cuối hướng gió.*

2. Yêu cầu nhà xưởng và khu vực sản xuất.

2.1. Vệ sinh nhà xưởng và khu vực sản xuất.

- 2.1.1. Nếu cơ sở giết mổ nằm trong xí nghiệp giết mổ chế biến thịt, vị trí cơ sở giết mổ phải bố trí phù hợp với dây chuyền sản xuất và phải đảm bảo điều kiện vệ sinh trong giết mổ và chế biến thịt.
- 2.1.2. Vị trí các cửa của cơ sở giết mổ phải thích hợp để ánh sáng chiếu tự nhiên và làm giảm sức nhiễm bụi.
- 2.1.3. Nhà sản xuất phải khô ráo sạch sẽ, dễ sát trùng và quang đãng để loại gặm nhấm, côn trùng không cư trú được.
- 2.1.4. Kích thước xây dựng nhà xưởng và đặt thiết bị (máy cạo lông...) phải phù hợp với yêu cầu vệ sinh và đáp ứng yêu cầu tách riêng các công đoạn sạch bẩn.
- 2.1.5. Thiết kế mặt bằng ở khu vực sản xuất đảm bảo độ bền vững, không trơn trượt, dễ thoát nước, không được đọng nước trên mặt, dễ tiêu độc.
- 2.1.6. Tường nhà phải láng xi măng trắng, gạch men, ốp đá... đến độ cao 2m để dễ cọ rửa và sát trùng. Phần tường phía trên cần quét vôi trắng để dễ phát hiện bị bẩn.
- 2.1.7. Hệ thống thoát nước theo điểm 12 mục 4.1 của TCVN 5168-90 (CACRCP 11-1976).
- 2.1.8. Phải có bể lắng có thể tích gấp đôi lượng nước tối đa sử dụng trong một ngày sản xuất của cơ sở giết mổ và được diệt trùng trước khi chảy ra ngoài cơ sở giết mổ. Bể lắng phải thiết kế để diệt trùng đảm bảo có hiệu quả.
- 2.1.9. Có hệ thống đèn, đủ ánh sáng để phát hiện được các biến đổi bệnh lý trên thân thịt và phủ tạng gia súc gia cầm trong quá trình giết mổ.
Bóng đèn phải có bảo hiểm để nếu bóng đèn vỡ, mảnh không rơi xuống sản phẩm.
- 2.1.10. Tùy quy mô giết mổ mà cơ sở bố trí hệ thống quạt hút khói thông không khí lỗ thông không khí phải dễ diệt trùng.
- 2.1.11. Cửa ra vào phải có lưới chống ruồi.
- 2.1.12. Cửa sổ phải đặt ở 1/3 tường phía trên (kể từ trần nhà). Cửa phải có kính hoặc lưới chống ruồi. Số lượng cửa sổ phải đáp ứng đủ độ sáng và thoáng cần thiết phục vụ sản xuất.

- 2.1.13. Phải có hệ thống nước rửa cho công nhân làm việc trong ca.
- 2.1.14. Phải có đủ nước uống cho công nhân làm việc và đủ trang thiết bị bảo hộ lao động cho công nhân.
- 2.1.15. Trong cơ sở giết mổ phải có đủ các công trình phục vụ các công đoạn sản xuất.
- 2.1.15.1. Khu vực chờ giết: Căn cứ vào công suất của cơ sở, khu vực chờ giết mổ có thể xây dựng các ô chuồng đảm bảo chứa được số gia súc, gia cầm gấp 3 lần số gia súc, gia cầm cần giết mổ trong ngày.
- 2.1.15.2. Khu vực tắm rửa gia súc trước khi phóng tiết.
- 2.1.15.3. Khu vực gây mê và phóng tiết.
- Gây mê có thể bằng điện hoặc bằng tác động cơ giới.
- 2.1.15.4. Khu vực cạo lông và mổ.
- Có thể mổ treo hoặc mổ trên bàn, bàn để mổ phải cách mặt đất 80cm và làm bằng chất liệu dễ sát trùng, cọ rửa, và đảm bảo yêu cầu vệ sinh.
 - Đối với trâu bò có thể lột da theo phương pháp treo hoặc lột da trên các thềm (thềm được xây bằng xi măng cao hơn mặt nền nhà từ 15-20cm).
- 2.1.15.5. Khu vực kiểm sát sát sinh
- Với cơ sở giết mổ nhỏ có thể kiểm tra thân thịt và phủ tạng cùng một lúc.
 - Với cơ sở giết mổ lớn, sản xuất không để thân thịt và phủ tạng cùng một chỗ thì phải đánh số.
- 2.1.15.6. Khu vực làm lòng và dạ dày
- 2.1.15.7. Khu vực làm nguội thịt phải thoáng mát, tránh ruồi nhặng.
- 2.1.15.8. Có khu vực chứa phân, chất thải dạ dày, phù hợp với điều kiện vệ sinh, không ảnh hưởng tới môi trường.
- 2.1.15.9. Cơ sở giết mổ phải có khu vực riêng để chứa dạ dày, sừng gia súc và lòng gia cầm.
- 2.1.15.10. Cơ sở giết mổ phải có khu cách ly gia súc bệnh, nghi bệnh.
- 2.1.15.11. Cơ sở giết mổ phải có khu xử lý riêng (xử lý gia súc bệnh, bị chết trong quá trình vận chuyển và xử lý các phần thân thịt, phủ tạng bị loại trong quá trình kiểm sát sát sinh).
- 2.1.15.12. Có phòng làm việc cho cán bộ kiểm sát sát sinh. Tùy quy mô của cơ sở có thể có phòng kiểm tra chất lượng sản phẩm.

2.2. Yêu cầu vệ sinh nơi giết mổ.

- 2.2.1. Quét dọn, rửa, sát trùng.
- 2.2.1.1. Hàng năm ít nhất phải dọn vệ sinh nhà xưởng 2 lần. Cơ sở giết mổ hoạt động theo mùa hoặc có công đoạn ngừng giết mổ thì trước khi giết mổ phải được dọn vệ sinh.
- 2.2.1.2. Đối với mặt bằng sản xuất, sau mỗi ca làm việc hoặc nếu cần thiết giữa ca giết mổ phải dọn vệ sinh. Cần chú ý việc dọn vệ sinh giữa ca không được ảnh hưởng đến thực phẩm đang còn trong khu vực sản xuất.
- 2.2.1.3. Chỉ được dùng loại hoá chất đã được quy định theo các văn bản hiện hành để lau rửa và sát trùng trong cơ sở giết mổ.

2.2.3. Phải luôn luôn kiểm tra việc lau dọn, làm vệ sinh sau khi hết ca sản xuất, không để các dụng cụ đã lau rửa sạch bị nhiễm bẩn trở lại. Trước khi bắt đầu ca sản xuất phải kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng và máy móc thiết bị.

Việc giết mổ chỉ được tiến hành với các thiết bị, dụng cụ đạt yêu cầu vệ sinh. Nếu làm vệ sinh chưa đạt yêu cầu, phải làm lại.

2.2.4. Rác phải chứa trong thùng chuyên đựng rác và có biển đề “thùng rác” hoặc “bẩn”.

2.2.5. Công nhân dọn vệ sinh không được tham gia trong quá trình giết mổ.

2.2.6. Tiến hành công tác vệ sinh và sát trùng phải do công nhân được đào tạo riêng về công tác sát trùng đảm nhiệm.

2.2.7. Khi có bệnh gia súc xảy ra hay phát hiện trong quá trình giết mổ thì cơ quan kiểm dịch thú y sẽ quyết định phương thức tiêu độc sát trùng.

2.2.8. Dụng cụ sau khi sát trùng sạch sẽ phải để riêng ở nơi quy định.

2.3. Phòng trừ động vật có hại (chuột) và côn trùng.

2.3.1. Phải đảm bảo yêu cầu ngăn chặn, không cho các loài gặm nhấm (chủ yếu là chuột), côn trùng xâm nhập vào nhà xưởng làm tổ, đào hang, không cho chim làm tổ trong nhà xưởng.

2.3.2. Đánh bả chuột, diệt côn trùng tiến hành, ít nhất một năm 2 lần. Thuốc sử dụng và sử dụng thuốc phải theo quy định hiện hành, phải đảm bảo an toàn tuyệt đối không để ảnh hưởng đến chất lượng thịt và sức khỏe con người trong khu vực sản xuất.

2.3.3. Sau khi đánh bả chuột diệt côn trùng phải tiến hành thu lượm xác chuột, côn trùng và thức ăn bả chuột sót lại đồng thời vệ sinh sạch sẽ cơ sở giết mổ để cơ sở lại tiếp tục hoạt động.

3. Yêu cầu vệ sinh nguyên vật liệu và thiết bị

3.1. Yêu cầu vệ sinh trong thiết bị.

3.1.1. Cơ sở giết mổ có trang bị máy đánh lông lợn, hệ thống gậy tê gia súc bằng điện, máy nhỏ lông gia cầm... các thiết bị này bố trí trong dây truyền giết mổ phải hợp lý để tiêu độc.

3.1.2. Chỉ được phép sử dụng các máy móc, thiết bị công cụ cầm tay không chứa các chất làm thay đổi màu sắc, mùi vị, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và sức khỏe của người lao động.

3.1.3. Công cụ tiếp xúc với thịt phải có bề mặt trơn phẳng không có rãnh, không bị nứt, dễ rửa, dễ sát trùng, làm bằng thép không rỉ hoặc nhựa cứng.

3.1.4. Mặt bàn tiếp xúc với thịt phụ phẩm phải phẳng không có kẽ nứt, chống được hiện tượng ăn mòn kim loại, mặt bàn có thể làm bằng kim loại hoặc bằng nhựa.

3.2. Nguồn nước.

3.2.1. Nguồn nước theo quy định ở mục 4.5.6 của TCVN 5168-90 (CACRCP 11-1976).

3.2.2. Chỉ được phép dùng nước uống được để sản xuất, lau rửa tắm rửa trong cơ sở giết mổ.

3.3. Xử lý nước bẩn.

3.3.1. Nước bẩn trong quá trình giết mổ và nước tắm rửa của công nhân phải được dẫn về bể chứa, sau khi đã qua công đoạn khử trùng mới được đổ vào hệ thống thoát nước chung.

3.3.2. Cơ sở có khu sạch và khu bẩn thì khu vực xử lý nước thải phải nằm trong khu bẩn.

4. Yêu cầu vệ sinh khu vực công cộng.

- 4.1. Cơ sở giết mổ phải đảm bảo đủ số lượng và chất lượng phòng nghỉ, bể rửa mặt, nhà tắm, nhà vệ sinh đáp ứng nhu cầu số lượng công nhân làm việc. Cơ sở giết mổ lớn nên có phòng y tế, phòng chờ.
- 4.2. Phòng thay quần áo, tắm rửa nên có nhiệt độ từ 22°C trở lên.
- 4.3. Đảm bảo đủ độ sáng và thông thoáng trong phòng thay quần áo, phòng tắm rửa và phòng vệ sinh.
- 4.4. Nhà vệ sinh xây gần khu sản xuất tốt nhất làm cửa quay, trong nhà vệ sinh có khoảng trống để treo mắc áo, có bể rửa tay có vòi nước tốt nhất điều khiển bằng chân hay tự động.
Vòi nước rửa cách mặt đất 1m trở lên tốt nhất điều khiển bàn chân, không dùng tay điều khiển.

5. Yêu cầu vệ sinh với công nhân viên

- 5.1. Công nhân cán bộ làm việc trong cơ sở giết mổ phải định kỳ kiểm tra sức khoẻ. Mỗi người phải có y bạ hồ sơ bệnh án theo dõi trong quá trình làm việc tại cơ sở giết mổ.
- 5.2. Người bị các bệnh truyền nhiễm đường hô hấp, đường tiêu hoá, các bệnh truyền nhiễm khác, các bệnh ngoài (ghẻ, nấm...) đều không được làm việc ở cơ sở giết mổ. Người đang làm việc bị bệnh phải được nghỉ điều trị đến khi khỏi hoàn toàn và có xác nhận của bác sỹ điều trị.
- 5.3. Trong khi sản xuất người làm việc phải bắt buộc mặc đồ bảo hộ lao động. Đồ bảo hộ lao động chỉ được sử dụng trong khu vực sản xuất. Khi cần ra khỏi khu vực sản xuất phải thay đồ bảo hộ lao động, không được mặc đồ bảo hộ lao động sang khu vực khác.
- 5.4. Trước khi vào sản xuất công nhân phải được tắm rửa sạch sẽ, đầu tóc phải gọn gàng móng tay phải cắt gọn, không được đánh móng tay. Không được mang túi cá nhân vào khu sản xuất. Tất cả các thứ mang theo người phải để ở phòng thay quần áo.
- 5.5. Vị trí nơi sát trùng chân người sản xuất, cơ quan kiểm định phải bố trí sao cho trước khi vào nơi làm việc thì chân giày bảo hộ phải được sát trùng, không được ăn uống, hút thuốc, nhổ khạc trong khu vực sản xuất.