

Số: 13/2017/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 20 tháng 6 năm 2017

THÔNG TƯ

BAN HÀNH QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA LĨNH VỰC THÚ Y

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Luật thú y ngày 19 tháng 6 năm 2015;

Căn cứ Nghị định số 15/2017/NĐ-CP ngày 17 tháng 02 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường và Cục trưởng Cục Thú y,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia lĩnh vực thú y.

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này 02 Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia lĩnh vực thú y:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia cơ sở vắt sữa và thu gom sữa tươi - Yêu cầu để bảo đảm an toàn thực phẩm.

Ký hiệu: QCVN 01 -151 : 2017/BNNPTNT;

2. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia yêu cầu vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ động vật tập trung.

Ký hiệu: QCVN 01 -150 : 2017/BNNPTNT.

Điều 2. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 20 tháng 12 năm 2017.

2. Thông tư này thay thế các văn bản quy phạm pháp luật sau đây:

a) Thông tư số 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010 quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ lợn;

b) Thông tư số 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010 quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ gia cầm.

Điều 3. Tổ chức thực hiện

Chánh Văn phòng Bộ; Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường; Cục trưởng Cục Thú y, Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức và cá nhân liên quan có trách nhiệm tổ chức thực hiện.

Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, các cơ quan, tổ chức và cá nhân kịp thời phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để nghiên cứu, sửa đổi, bổ sung./

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Văn phòng Chính phủ (để b/c);
- Lãnh đạo Bộ;
- Các Bộ và cơ quan ngang Bộ liên quan;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Sở NN và PTNT các tỉnh, TP. trực thuộc TƯ;
- Cục Kiểm tra văn bản QPPL - Bộ Tư pháp;
- Các Cục, Vụ liên quan trong Bộ, Thanh tra, Văn phòng- Bộ NN&PTNT
- Công báo Chính phủ;
- Website Chính phủ;
- Lưu: VT, TY (210).

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Vũ Văn Tám

QCVN 151: 2017/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

CƠ SỞ VẮT SỮA VÀ THU GOM SỮA TƯƠI - YÊU CẦU ĐỂ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

*National technical regulation on
milking and milk collecting establishment -
Requirements for food safety*

Lời nói đầu

QCVN 151:2017/BNNPTNT do Cục Thú y biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 13/2017/TT-BNNPTNT ngày 20 tháng 6 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

CƠ SỞ VẮT SỮA VÀ THU GOM SỮA TƯƠI - YÊU CẦU ĐỂ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

*National technical regulation on
milking and milk collecting establishment -
Requirements for food safety*

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi áp dụng

Quy chuẩn này quy định về yêu cầu để bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở vắt sữa và cơ sở thu gom sữa tươi nguyên liệu để kinh doanh.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân trong và ngoài nước có hoạt động khai thác sữa và thu gom sữa tươi (có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh) trên lãnh thổ Việt Nam.

1.3. Tài liệu viện dẫn

1.3.1. QCVN 02:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt.

1.3.2. Thông tư số [28/2012/TT-BKHHCN](#) ngày 12/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

1.4. Giải thích từ ngữ

Trong quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.4.1. Cơ sở vắt sữa: là cơ sở, tại đó trâu, bò, dê, cừu được nuôi với mục đích để khai thác sữa.

1.4.2. Khu vực vắt sữa: là nơi thực hiện việc khai thác sữa bằng tay hoặc bằng máy.

1.4.3. Cơ sở thu gom sữa tươi: là nơi sữa tươi được thu mua từ các nông hộ hoặc các trang trại và bảo quản trong các bồn lạnh có kiểm soát nhiệt độ.

1.4.4. Sữa tươi: sữa nguyên liệu được lấy từ động vật cho sữa (trâu, bò, dê, cừu) mà không bổ sung hoặc tách bất cứ các thành phần của sữa và chưa qua xử lý ở nhiệt độ cao hơn 40°C hoặc các biện pháp xử lý tương đương khác.

1.4.5. Trang thiết bị, dụng cụ: gồm dây chuyền vắt sữa tự động, các dụng cụ, máy móc tham gia vào quá trình vắt sữa như máy vắt sữa, khăn lọc, khăn lau vú, dụng cụ chuyên dụng để nhúng vú, dụng cụ chứa đựng sữa như: xô, thùng và trang thiết bị để vận chuyển sữa tươi tại cơ sở, bồn chứa sữa.

1.4.6. Làm sạch: là việc thực hiện các biện pháp cơ học để thu gom, loại bỏ các chất vô cơ, hữu cơ bám dính vào bề mặt của thiết bị, dụng cụ, đồ bảo hộ, nền sàn khu vực vắt sữa và thu gom sữa.

1.4.7. Khử trùng: là việc sử dụng các tác nhân vật lý, hóa học để loại bỏ các vi sinh vật bất lợi cho sức khỏe của người và động vật.

1.4.8. Yêu cầu về vệ sinh: là yêu cầu đối với công nhân, trang thiết bị, nhà xưởng của khu vực vắt sữa, thu gom sữa để đảm bảo quá trình sản xuất được thực hiện trong một môi trường phù hợp và sản phẩm tạo ra đáp ứng được các tiêu chí an toàn đối với người sử dụng.

1.4.9. Chất tẩy rửa: là các hóa chất để làm sạch trang thiết bị, nhà xưởng và môi trường của cơ sở.

1.4.10. Chất khử trùng: là các hoá chất có hoạt tính phá huỷ các tế bào vi sinh vật và được dùng trong quá trình khử trùng.

2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

2.1. Yêu cầu đối với động vật

2.1.1. Động vật được vắt sữa phải là động vật khỏe mạnh, không bị viêm vú. Trong trường hợp con vật mới khỏi bệnh mà có điều trị kháng sinh, thì việc khai thác sữa chỉ được tiến hành khi đã đủ thời gian ngừng thuốc đúng quy định của nhà sản xuất.

2.1.2. Động vật phải được giám sát và không bị mắc các bệnh truyền nhiễm nguy hiểm như Lở mồm long móng (FMD) và các bệnh truyền lây sang người như Sảy thai truyền nhiễm (*Brucellosis*), Lao (*Tuberculosis*), Xoắn khuẩn (*Leptospirosis*).

2.2. Yêu cầu đối với cơ sở vắt sữa

2.2.1. Yêu cầu về địa điểm: phải xây dựng khu vực vắt sữa tại địa điểm tách biệt với khu vực chuồng nuôi động vật vắt sữa, cách xa nguồn ô nhiễm, có đường đi thuận tiện cho việc đi lại cho động vật khai thác sữa và vận chuyển sữa.

2.2.2. Yêu cầu về thiết kế và bố trí

a) Cơ sở vắt sữa phải có hồ sát trùng bảo đảm yêu cầu kỹ thuật tại cổng ra vào và ở các khu vực khác như: khu rửa dụng cụ chứa sữa, khu lấy mẫu xét nghiệm nhanh;

b) Sàn khu vực vắt sữa phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, phẳng chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn;

c) Nơi vắt sữa phải có có hệ thống thanh ngang, giá cố định để đảm bảo an toàn cho người vắt sữa đối với khu vực vắt sữa tại cơ sở vắt sữa bò hoặc trâu;

d) Cơ sở vắt sữa phải có bồn rửa tay trước khi vào khu vực vắt sữa, thùng chứa chất thải phải đặt ở ngoài khu vực vắt sữa;

đ) Cơ sở vắt sữa phải phải có khu riêng biệt để các dụng cụ, thùng, xô đựng sữa, vắt sữa, khăn lau vú, khăn lọc, ca hoặc cốc nhúng vú...

2.2.3. Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ

a) Thùng chứa sữa, đường ống dẫn sữa được làm bằng vật liệu phù hợp với thực phẩm, không gỉ, không thôi nhiễm vào sữa, bề mặt nhẵn, không có góc ngách, dễ vệ sinh; thùng chứa sữa phải có nắp đậy kín; thùng và bồn chứa phải có đủ dung tích để chứa đựng được toàn bộ lượng sữa vắt trong toàn bộ ca sản xuất;

b) Khăn lọc sữa và khăn lau bầu vú được làm bằng chất liệu vải thô để thấm nước hoặc phải là khăn tiệt trùng dùng một lần, không bị biến đổi màu, rách nát. Sử dụng riêng khăn lau bầu vú cho mỗi động vật cho sữa; phải giặt sạch, làm khô và khử trùng khăn trước mỗi lần lọc sữa và lau bầu vú;

c) Cơ sở vắt sữa phải có dụng cụ chuyên dụng để nhúng núm vú và dụng cụ chuyên dụng để kiểm tra những tia sữa đầu trước khi vắt sữa;

d) Các dụng cụ sử dụng trong quá trình vắt phải được làm sạch trước và sau khi vắt sữa và được để trên giá cách mặt đất tối thiểu 01 m.

2.2.4. Yêu cầu về ánh sáng, thông khí

- a) Cơ sở vắt sữa phải đảm bảo có đủ ánh sáng với cường độ từ 300 Lux đến 350 Lux tại khu vực vắt sữa; phải có lưới hoặc chụp bảo vệ hệ thống đèn chiếu sáng;
- b) Cơ sở vắt sữa phải có hệ thống thông khí hoạt động.

2.3. Yêu cầu đối với cơ sở thu gom sữa tươi

2.3.1. Yêu cầu về địa điểm: địa điểm phải tách biệt với những nơi có nguy cơ gây ô nhiễm như: khu chăn nuôi, khu vệ sinh; cách xa khu tập kết rác thải tối thiểu 100 m.

2.3.2. Yêu cầu về thiết kế và bố trí

- a) Tại cổng ra vào phải có hố sát trùng đảm bảo yêu cầu kỹ thuật;
- b) Nơi thu gom sữa phải có mái che và tường bao quanh tới mái, chiều cao tối thiểu từ sàn tới mái là 03 m, tường nhà được ốp gạch men trắng cao từ 02 m trở lên;
- c) Vật liệu làm mái, ốp tường nơi thu gom sữa phải chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch và khử trùng; tại vị trí tiếp giáp giữa mặt sàn, tường và các góc cột phải xây nghiêng hoặc lòng máng;
- d) Vật liệu làm sàn phải bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; sàn phải phẳng, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn;
- đ) Nơi thu gom sữa phải đảm bảo thông thoáng, kiểm soát được các loại động vật gây hại;
- e) Nơi thu gom sữa không được bố trí khu vệ sinh; phải có bồn rửa tay, máy sấy khô tay hoặc khăn lau sử dụng một lần, thùng chứa chất thải phải có nắp đậy kín;
- g) Hệ thống bồn chứa phải được bố trí tách biệt với khu vực vắt sữa và các khu có nguy cơ ô nhiễm như chuồng nuôi nhốt động vật, khu vệ sinh;
- h) Bồn chứa đựng sữa được phân loại và bố trí theo khu vực bảo quản và khu vực thu gom; bố trí từ bồn trung gian sang bồn bảo quản phải theo nguyên tắc một chiều.

2.4. Yêu cầu đối với người vắt sữa, thu gom sữa

- 2.4.1. Phải được tập huấn và được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do đơn vị có chức năng, nhiệm vụ cấp theo quy định hiện hành.
- 2.4.2. Phải được khám sức khỏe, không mắc các bệnh thuộc danh mục các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trước khi hành nghề, được định kỳ khám lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.
- 2.4.3. Phải mang đầy đủ bảo hộ lao động như: quần áo bảo hộ, mũ chụp tóc, khẩu trang, ủng trong khi làm việc; phải rửa tay, sát trùng tay trước và sau khi tiếp xúc trực tiếp với núm vú.
- 2.4.4. Phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân: thường xuyên giữ móng tay ngắn, sạch sẽ; không đeo đồ trang sức như nhẫn, đồng hồ trong quá trình làm việc; không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực vắt sữa, thu gom sữa.

2.5. Yêu cầu đối với nước: nước sử dụng để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ, rửa tay công nhân và vệ sinh cơ sở phải đạt quy chuẩn kỹ thuật theo QCVN 02:2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt.

2.6. Yêu cầu đối với hệ thống bồn chứa, bảo quản sữa tươi và tec đựng sữa của xe chuyên dụng

- 2.6.1. Bồn chứa sữa phải có trang thiết bị làm lạnh để duy trì nhiệt độ đúng theo quy định từ 2°C đến 6°C và có gắn nhiệt kế kiểm soát nhiệt độ.
- 2.6.2. Bồn chứa sữa và tec đựng sữa của xe chuyên dụng được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm và dễ làm sạch; lượng sữa chứa trong bồn chứa và tec phải phù hợp với công suất thiết kế.
- 2.6.3. Nhiệt độ của bồn chứa sữa, tec đựng sữa của xe chuyên dụng phải được theo dõi trong suốt quá trình bảo quản, vận chuyển và được ghi vào hồ sơ.

2.7. Yêu cầu về làm sạch, khử trùng

2.7.1. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải có quy trình làm sạch và khử trùng đối với nhà xưởng, thiết bị, máy móc, dụng cụ.

2.7.2. Nội dung quy trình làm sạch và khử trùng phải bao gồm các bước tiến hành, tần suất, thời điểm thực hiện, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng.

2.7.3. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi chỉ được sử dụng các hóa chất tẩy rửa, khử trùng theo quy định của Bộ Y tế; nồng độ thuốc sát trùng sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

2.7.4. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng đối với trang thiết bị, dụng cụ phục vụ vắt sữa và thu gom, chứa đựng, bảo quản sữa tươi.

2.7.5. Việc vắt sữa hoặc thu gom chỉ được thực hiện khi nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ đạt yêu cầu vệ sinh.

2.8. Yêu cầu về xử lý chất thải

2.8.1. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải có hệ thống xử lý nước thải, chất thải rắn; đường dẫn nước thải phải kín, tránh được nước bên ngoài tràn vào.

2.8.2. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải xử lý nước thải, chất thải rắn sao cho sau khi xử lý bảo đảm an toàn dịch bệnh và theo quy định pháp luật về bảo vệ môi trường.

2.9. Yêu cầu về hệ thống quản lý chất lượng

2.9.1. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm.

2.9.2. Tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan phải lưu giữ tối thiểu là 3 năm.

2.9.3. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm.

3. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

3.1. Đánh giá hợp quy

3.1.1. Việc đánh giá sự phù hợp đối với quy chuẩn này thực hiện theo phương thức 6 quy định tại Thông tư số [28/2012/TT-BKHHCN](#) ngày 12/12/2012 quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật của Bộ Khoa học và Công nghệ.

3.2.2. Tổ chức chứng nhận thực hiện chứng nhận hợp quy và việc thử nghiệm để phục vụ hoạt động chứng nhận phải đăng ký theo quy định tại Nghị định [107/2016/NĐ-CP](#) ngày 01/7/2016 của Chính phủ và được cơ quan có thẩm quyền chỉ định.

3.2. Công bố hợp quy

Các tổ chức, cá nhân có hoạt động vắt sữa và thu gom sữa tươi trên lãnh thổ Việt Nam thực hiện công bố hợp quy và đăng ký hợp quy tại Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, nơi tổ chức, cá nhân đăng ký hoạt động sản xuất, kinh doanh.

4. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

4.1. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Thú y chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan phổ biến, hướng dẫn chi tiết và chỉ định tổ chức kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp, chứng nhận hợp quy Quy chuẩn kỹ thuật này; trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn điều chỉnh, bổ sung Quy chuẩn kỹ thuật này khi cần thiết.

4.2. Các tổ chức, cá nhân quy định tại mục 1.2 của quy chuẩn này thực hiện chứng nhận hợp quy hoặc tự đánh giá và công bố hợp quy theo quy định tại Thông tư số [28/2012/TT-BKHHCN](#) ngày 12/12/2012 và các văn bản pháp luật hiện hành.

4.3. Trong trường hợp các văn bản pháp luật, tiêu chuẩn, quy chuẩn viện dẫn trong quy chuẩn này khi có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì thực hiện theo văn bản mới./.

QCVN 150: 2017/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

YÊU CẦU VỆ SINH THÚ Y ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG

National technical regulation on

Veterinary hygiene requirements for big - scale slaughterhouses

Lời nói đầu

QCVN 150:2017/BNNPTNT do Cục Thú y biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 13/2017/TT-BNNPTNT ngày 20 tháng 6 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

YÊU CẦU VỆ SINH THÚ Y ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG

National technical regulation on

Veterinary hygiene requirements for large - scale slaughterhouses

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định về yêu cầu vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ động vật tập trung.

1.2. Đối tượng áp dụng

Các tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên lãnh thổ Việt Nam.

1.3. Tài liệu viện dẫn

1.3.1. QCVN 01:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống.

1.3.2. QCVN 62-MT:2016/BTNMT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước thải chăn nuôi.

1.3.3. Thông tư số [28/2012/TT-BKHCN](#) ngày 12/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

1.3.4. Thông tư số [45/2014/TT-BNNPTNT](#) ngày 03/12/2014 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

1.3.5. Thông tư số [09/2016/TT-BNNPTNT](#) ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y.

1.4. Giải thích từ ngữ

Trong quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.4.1. Cơ sở giết mổ động vật tập trung: là cơ sở giết mổ động vật nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt, có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (sau đây gọi là cơ sở giết mổ).

1.4.2. Trang thiết bị: gồm các máy móc, dụng cụ sử dụng để lừa dẫn, khống chế, gây ngất, giết mổ, vận chuyển động vật; dụng cụ chứa đựng và pha lóc sản phẩm động vật.

1.4.3. Làm sạch: là việc thực hiện các biện pháp cơ học để thu gom, loại bỏ các chất thải vô cơ, hữu cơ bám dính vào bề mặt của thiết bị, dụng cụ, đồ bảo hộ, nhà xưởng, nền sàn của cơ sở giết mổ.

1.4.4. Khử trùng: là việc sử dụng các tác nhân vật lý, hóa học để loại bỏ các vi sinh vật vấy nhiễm lên đối tượng cần khử trùng, bảo đảm an toàn thực phẩm.

1.4.5. Yêu cầu vệ sinh thú y: là các quy định tại quy chuẩn này đối với cơ sở giết mổ để đảm bảo quá trình giết mổ được thực hiện trong một môi trường phù hợp và sản phẩm tạo ra đáp ứng được các tiêu chí an toàn đối với người sử dụng, không làm lây lan dịch bệnh và ô nhiễm môi trường.

1.4.6. Khu vực giết mổ: bao gồm khu sạch và khu bẩn.

1.4.7. Khu sạch: là nơi diễn ra hoạt động kiểm tra thân thịt, đóng dấu kiểm soát giết mổ, pha lóc, đóng gói, làm lạnh.

1.4.8. Khu bẩn: là nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ, tắm, gây choáng, tháo tiết, lột da (trâu, bò), nhúng nước nóng, cạo lông (đối với lợn) hoặc đánh lông (đối với gia cầm), moi phủ tạng và làm sạch phủ tạng.

1.4.9. Khu vực sản xuất: bao gồm nơi nhập động vật, khu vực giết mổ, hệ thống kho, phòng làm việc cho nhân viên thú y làm công tác kiểm soát giết mổ động vật, khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết.

1.4.10. Thân thịt: là toàn bộ cơ thể của một động vật giết mổ sau khi cắt tiết, cạo lông (hoặc đánh lông) hoặc lột da, loại bỏ phủ tạng, cắt bỏ hoặc không cắt bỏ các chi, đầu, đuôi. Thân thịt có thể để nguyên hoặc xẻ làm đôi theo đường xương sống.

1.4.11. Nhân viên thú y làm công tác kiểm soát giết mổ động vật: là người được cấp chứng chỉ hoặc cấp giấy xác nhận tập huấn kỹ thuật về kiểm soát giết mổ động vật; được cơ quan có thẩm quyền giao nhiệm vụ kiểm tra vệ sinh thú y trong cơ sở giết mổ và thực hiện kiểm soát giết mổ theo quy định.

1.4.12. Ký hiệu viết tắt:

a) m: giới hạn dưới, nếu trong các mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả bằng hoặc nhỏ hơn giá trị m là đạt.

b) M: giới hạn trên, nếu trong các mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả lớn hơn giá trị M là không đạt.

2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

2.1. Yêu cầu về địa điểm

2.1.1. Phải nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép.

2.1.2. Phải cách biệt tối thiểu 500 m với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt.

2.1.3. Phải cách biệt tối thiểu 01 km với trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm và các nguồn gây ô nhiễm như bãi rác, nghĩa trang, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại.

2.2. Yêu cầu về cơ sở vật chất

2.2.1. Bố trí mặt bằng

2.2.1.1. Phải có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh.

2.2.1.2. Phải có hố sát trùng với kích thước tối thiểu là 0,8 m x 0,4 m x 0,15 m (dài x rộng x cao) hoặc có phương tiện khử trùng người và xe tại cổng cơ sở giết mổ.

2.2.1.3. Phải có đường nhập động vật sống và xuất thịt động vật sau khi giết mổ riêng biệt, không được vận chuyển động vật sống đi qua khu sạch.

2.2.1.4. Phải có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất.

2.2.1.5. Phải bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.

2.2.1.6. Phải bố trí nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ và phải tách biệt với khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết.

2.2.1.7. Phải bố trí khu bẩn và khu sạch tại khu vực giết mổ tách biệt nhau để bảo đảm không nhiễm chéo giữa hai khu và bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch.

2.2.1.8. Phải bố trí nhà vệ sinh cách biệt với khu vực giết mổ; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực giết mổ.

2.2.1.9. Phải bố trí nơi xử lý động vật chết, nội tạng không ăn được đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được.

2.2.2. Thiết kế

2.2.2.1. Nơi nhập động vật

- a) Trang thiết bị chuyển động vật xuống đảm bảo thuận tiện, an toàn, tránh gây thương tích cho động vật;
- b) Cầu dẫn trâu, bò, ngựa từ phương tiện vận chuyển xuống với độ dốc không quá 20⁰;
- c) Cầu dẫn lợn, dê, cừu từ phương tiện vận chuyển xuống với độ dốc không quá 15⁰.

2.2.2.2. Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ

- a) Có mái che, nền được làm bằng các vật liệu bền, không trơn trượt, dễ thoát nước, dễ làm sạch, khử trùng và được chia thành các ô chuồng;
- b) Có chuồng hoặc lồng với diện tích tối thiểu đủ để nhốt giữ số lượng động vật gấp đôi công suất giết mổ của cơ sở, bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt:
 - Diện tích tối thiểu 0,05 m²/con để nhốt giữ gia cầm, thỏ (trọng lượng 1,5-3,0 kg);
 - Diện tích tối thiểu 0,8 m²/con để nhốt giữ lợn, dê, cừu (trọng lượng 100-120 kg);
 - Diện tích tối thiểu 2,0 m²/con để nhốt giữ trâu, bò, ngựa (trọng lượng 200-350 kg).
- c) Có hệ thống cung cấp nước cho tất cả động vật uống trước khi giết mổ; động vật phải được tiếp cận nước dễ dàng bất kỳ lúc nào chúng muốn trong nơi nhốt giữ và không được bố trí hệ thống uống nước cưỡng bức;
- d) Có đường dẫn liền với nơi nhốt động vật để việc lừa dẫn và di chuyển của động vật được dễ dàng, thoải mái.

2.2.2.3. Khu vực giết mổ

- a) Mái hoặc trần của khu vực giết mổ phải kín, được làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước;
- b) Tường phía trong khu vực giết mổ làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch; xây nghiêng hoặc ốp lòng máng nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và tường;
- c) Khoảng cách từ sàn đến mái hoặc trần tối thiểu là 3,6 m tại nơi tháo tiết; 4,8 m tại nơi đun nước nóng và làm lông (đối với cơ sở giết mổ lợn, dê, cừu); 3,0 m tại nơi pha lóc thịt; có khoảng cách từ thiết bị treo đến trần hoặc mái ít nhất là 1,0 m;
- d) Khu vực giết mổ gia súc phải có giá treo hoặc giá đỡ để bảo đảm thân thịt cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3 m; Khu vực giết mổ gia cầm phải có bàn hoặc bệ lấy phủ tạng, chiều cao của bàn, bệ lấy phủ tạng ít nhất 0,9 m và làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm sạch và khử trùng;
- đ) Sàn khu vực giết mổ phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; mặt sàn phẳng, dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn; phải lắp đặt các lưới chắn hoặc dụng cụ tương tự trên sàn nhà để bảo đảm không lọt chất thải rắn trong quá trình sản xuất xuống đường thoát nước thải;
- e) Khu vực giết mổ phải đặt dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phù hợp tại nơi phát sinh chất thải; phải có nắp đậy cho các thùng đựng phế phẩm và ghi nhãn theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu);
- g) Nơi làm sạch lòng, dạ dày phải tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt, bảo đảm không làm vấy nhiễm chéo;
- h) Nơi làm sạch và khám thân thịt gia cầm phải bảo đảm thoáng mát, hợp vệ sinh, có lưới chống côn trùng và động vật gây hại; có vật dụng chứa thân thịt chưa sạch lông, dính dị vật, bị trầy xước hoặc không đáp ứng yêu cầu, chờ xử lý; có bàn để kiểm tra thân thịt hoặc bố trí nơi khám thân thịt tại cuối dây chuyền giết mổ treo;
- i) Khu vực giết mổ phải có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ phù hợp với quy trình giết mổ;
- k) Khu vực giết mổ phải có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại;

l) Trong khu vực giết mổ không được sử dụng thuốc hoặc động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại.

2.2.2.4. Hệ thống kho

a) Phải thiết kế thành các kho riêng biệt kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói; kho lạnh (nếu có).

b) Kho lạnh (nếu có) phải có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ.

- Thiết bị làm lạnh của kho lạnh phải bảo đảm sản phẩm được làm lạnh ở nhiệt độ từ 0°C - 5°C;

- Thiết bị đông lạnh của kho lạnh phải bảo đảm sản phẩm được cấp đông ở nhiệt độ - 40°C đến - 50°C, bảo quản ở nhiệt độ - 18°C đến - 20°C.

2.2.2.5. Hệ thống thông khí

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

b) Cửa thông gió của cơ sở phải có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại.

2.2.2.6. Hệ thống thu gom chất thải

a) Hệ thống thoát nước thải, thu gom và xử lý chất thải phải thiết kế để bảo đảm dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bẩn;

b) Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật để đổ thẳng vào nơi xử lý chất thải lỏng, các đường thoát nước thải này không được chảy qua khu vực giết mổ;

c) Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở;

d) Cống thoát nước thải phải có nắp bảo vệ và kích thước phải đủ công suất thoát nước, không gây tình trạng bị ứ đọng hoặc tắc;

đ) Cửa xả nước thải thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu;

e) Lưới chắn rác, bể tách mỡ và bể lắng cặn được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải.

2.2.3. Thiết bị chiếu sáng

2.2.3.1. Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.

2.2.3.2. Cường độ ánh sáng trắng phải đạt tối thiểu tại khu vực giết mổ là 300 Lux; riêng nơi lấy phủ tạng, nơi khám thịt và kiểm tra lần cuối là 500 Lux; nơi bảo quản lạnh là 200 Lux.

2.2.4. Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ

2.2.4.1. Sử dụng trang thiết bị, dụng cụ làm bằng vật liệu bền, không gỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ làm sạch, khử trùng và không gây chấn thương cho động vật.

2.2.4.2. Phải sử dụng riêng dụng cụ và đồ dùng cho từng khu vực.

2.2.4.3. Làm sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, bảo quản đúng nơi quy định dao và dụng cụ cắt thịt.

2.2.4.4. Phải có các thùng chứa nước nóng đạt nhiệt độ tối thiểu 82°C hoặc dung dịch khử trùng đặt tại các vị trí thích hợp để sát trùng dụng cụ.

2.2.4.5. Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị; chỉ được tiến hành việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyển đi hết; lưu giữ đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng.

2.2.4.6. Sử dụng dụng cụ và phương pháp để đánh dấu động vật sao cho không được gây đau đớn không cần thiết cho chúng.

2.3. Yêu cầu về vệ sinh và an toàn thực phẩm

2.3.1. Nước dùng trong sản xuất

2.3.1.1. Cơ sở giết mổ phải có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ; hồ sơ về kết quả phân tích nước phải được lưu tại cơ sở.

2.3.1.2. Nước cho hoạt động giết mổ phải đạt yêu cầu theo quy định tại QCVN 01:2009/BYT; việc phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa phải được thực hiện 6 tháng một lần.

2.3.1.3. Nước nóng sử dụng để làm lông tại cơ sở giết mổ phải bảo đảm đủ và được duy trì từ 60°C đến 70°C.

2.3.2. Nước đá và bảo quản nước đá

2.3.2.1. Chỉ sử dụng nước đá có nguồn gốc rõ ràng; nước trong cơ sở giết mổ sử dụng làm nước đá phải đạt QCVN 01:2009/BYT.

2.3.2.2. Nước đá phải được phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa 6 tháng một lần; kết quả kiểm tra phải lưu tại cơ sở.

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

2.3.3. Động vật được đưa vào giết mổ: phải tuân thủ theo quy định tại Điều 4 của Thông tư 09/2016/TT-BNNPTNT.

2.3.4. Nhà vệ sinh

2.3.4.1. Phải có ít nhất 01 (một) nhà vệ sinh cho 25 người.

2.3.4.2. Phải có đủ nước, giấy vệ sinh và xà phòng rửa tay phục vụ vệ sinh cá nhân; duy trì nhà vệ sinh trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ.

2.3.5. Người tham gia giết mổ

2.3.5.1. Phải được tập huấn và cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do đơn vị có chức năng, nhiệm vụ cấp theo quy định hiện hành cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia giết mổ.

2.3.5.2. Phải được định kỳ khám lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; không được mắc các bệnh thuộc danh mục các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trước khi hành nghề.

2.3.5.3. Phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân

a) Phải mang bảo hộ lao động; bảo hộ lao động phải được cơ sở quy định, đồng bộ và được làm sạch trước và sau mỗi ca giết mổ;

b) Phải băng bó bằng vật liệu chống thấm đối với những người có vết thương hở;

c) Duy trì vệ sinh cá nhân: sử dụng bảo hộ đúng cách, không đeo nhẫn, đồng hồ khi làm việc;

d) Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ;

đ) Không được mang thực phẩm, đồ uống vào khu vực giết mổ;

e) Phải rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ, sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với những vật liệu bị ô nhiễm.

2.3.5.4. Phải đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật theo quy định của pháp luật thú y cho người tham gia giết mổ.

2.3.6. Khách tham quan

2.3.6.1. Phải mang đầy đủ bảo hộ và tuân thủ các hướng dẫn vệ sinh và khử trùng của cơ sở;

2.3.6.2. Không cho phép công nhân giết mổ và những người không có nhiệm vụ ra vào cơ sở giết mổ trong thời gian từ lúc sau khi nhập động vật sống cho đến khi giết mổ.

2.3.7. Làm sạch và khử trùng khu vực giết mổ

2.3.7.1. Có quy trình làm sạch và khử trùng bao gồm: danh sách thiết bị, máy móc, các bước và tần suất làm sạch và khử trùng, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng.

2.3.7.2. Chỉ sử dụng hóa chất để tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế; sử dụng nồng độ thuốc sát trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

2.3.7.3. Có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng.

2.3.7.4. Phải kiểm tra lại tình trạng vệ sinh nhà xường, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ; chỉ bắt đầu sản xuất khi nhà xường, thiết bị, dụng cụ đạt yêu cầu.

2.3.7.5. Sử dụng dụng cụ, thiết bị sau khi làm sạch, khử trùng phải đáp ứng quy định tại mục 1.1. Phụ lục 1 của Quy chuẩn này.

2.3.8. Quản lý chất thải rắn và lỏng

2.3.8.1. Chất thải rắn thông thường

a) Có quy trình thu gom chất thải rắn thông thường, quy trình phải quy định tần suất thực hiện để đảm bảo không lưu giữ trong cơ sở giết mổ quá 24 giờ và được xử lý như rác thải sinh hoạt;

b) Hàng ngày, làm sạch dụng cụ chứa đựng, thu gom lông, biểu bì, phủ tạng, mỡ vụn, chất chứa trong đường tiêu hóa;

c) Phải quét dọn và xử lý phân, chất thải hàng ngày trong chuồng nhốt giữ động vật.

2.3.8.2. Chất thải rắn nguy hại

a) Cơ sở giết mổ phải có quy trình thu gom chất thải rắn, chất thải nguy hại; xác gia súc, gia cầm chết do bệnh hay nghi bệnh, các loại thịt, phủ tạng có bệnh tích được đưa vào bao bì màu vàng, bên ngoài có dán biểu tượng chỉ chất thải nguy hại;

b) Chủ cơ sở phải lập tức mang chất thải nguy hại đi xử lý theo quy định ngay sau khi có quyết định xử lý của cơ quan hoặc người có thẩm quyền;

c) Chất thải rắn nguy hại không được lưu trữ tại cơ sở giết mổ quá 8 giờ;

d) Chủ cơ sở không tự xử lý được chất thải phải ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải.

2.3.8.3. Chất thải lỏng

a) Hệ thống xử lý nước thải phải đảm bảo để trước khi thải ra môi trường đạt yêu cầu quy định tại QCVN 62-MT:2016/BTNMT mức độ B (Phụ lục 2);

b) Việc xử lý nước thải phải được giám sát định kỳ và lưu giữ hồ sơ theo quy định.

2.4. Yêu cầu đối với hoạt động giết mổ và kiểm soát giết mổ

2.4.1. Cơ sở giết mổ phải có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm;

2.4.2. Hoạt động giết mổ phải được kiểm soát bởi nhân viên thú y theo quy định tại Thông tư 09/2016/TT-BNNPTNT;

2.4.3. Việc lấy phủ tạng trên giá treo, giá đỡ theo quy định tại điểm d mục 2.2.2.3. của Quy chuẩn này; phải kiểm soát việc lấy phủ tạng để hạn chế tối đa ô nhiễm vào thân thịt.

2.4.4. Hóa chất sử dụng trong cơ sở giết mổ thủy cầm để nhỏ lông con phải nằm trong danh mục các chất phụ gia do Bộ Y tế quy định.

2.4.5. Cơ sở giết mổ phải bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y, bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động giết mổ hoặc chủ cơ sở phải thành lập và quản lý đội ngũ công nhân giết mổ; báo cáo ngay cho nhân viên thú y và cơ quan liên quan khi phát hiện các hành vi vi phạm theo quy định của pháp luật.

2.4.6. Cơ sở giết mổ phải có hồ sơ ghi chép việc kiểm soát hoạt động giết mổ và phải được lưu tại cơ sở giết mổ.

2.5. Yêu cầu vệ sinh thú y đối với thân thịt động vật sau giết mổ

2.5.1. Yêu cầu về cảm quan: thân thịt phải sạch sẽ, không dính lông, phân và nhiễm các chất bẩn khác; không có những dấu hiệu khác thường và dấu hiệu bệnh tích.

2.5.2. Yêu cầu các chỉ tiêu vi sinh vật: đáp ứng quy định tại mục 1.2. Phụ lục 1 của Quy chuẩn này.

2.5.3. Yêu cầu các chỉ tiêu ký sinh trùng: đáp ứng quy định tại mục 1.3. Phụ lục 1 của Quy chuẩn này.

2.5.4. Yêu cầu về tần suất kiểm tra

2.5.4.1. Đối với các chỉ tiêu quy định tại 2.5.1: kiểm tra tất cả các thân thịt sau mỗi ca giết mổ.

2.5.4.2. Đối với các chỉ tiêu quy định tại 2.5.2 và 2.5.3:

a) Thực hiện theo quy định của văn bản quy phạm pháp luật hiện hành;

b) Tổ chức chứng nhận hợp quy có thể căn cứ vào điều kiện thực tế của cơ sở giết mổ để xác định tần suất lấy mẫu kiểm tra.

2.6. Yêu cầu về hệ thống quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm

2.6.1. Phải thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm.

2.6.2. Phải lưu giữ tối thiểu là 3 năm tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan.

2.6.3. Phải thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm.

3. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

3.1. Đánh giá hợp quy

3.1.1. Việc đánh giá sự phù hợp đối với quy chuẩn này thực hiện theo phương thức 6 quy định tại Thông tư số [28/2012/TT-BKHHCN](#) ngày 12/12/2012 quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật của Bộ Khoa học và Công nghệ.

3.1.2. Tổ chức chứng nhận thực hiện chứng nhận hợp quy và việc thử nghiệm để phục vụ hoạt động chứng nhận đã đăng ký hoạt động theo quy định tại Nghị định [107/2016/NĐ-CP](#) ngày 01/7/2016 của Chính phủ và được cơ quan có thẩm quyền chỉ định.

3.2. Công bố hợp quy

Các tổ chức, cá nhân có hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm trên lãnh thổ Việt Nam thực hiện công bố hợp quy và đăng ký hợp quy tại Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, nơi tổ chức, cá nhân đăng ký hoạt động sản xuất, kinh doanh.

4. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

4.1. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Thú y chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan phổ biến, hướng dẫn chi tiết và chỉ định tổ chức kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp, chứng nhận hợp quy Quy chuẩn kỹ thuật này; trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn điều chỉnh, bổ sung Quy chuẩn kỹ thuật này khi cần thiết.

4.2. Các tổ chức, cá nhân quy định tại mục 1.2 của quy chuẩn này thực hiện chứng nhận hợp quy hoặc tự đánh giá và công bố hợp quy theo quy định tại Thông tư số [28/2012/TT-BKHHCN](#) ngày 12/12/2012 và các văn bản pháp luật hiện hành.

4.3. Trong trường hợp các văn bản pháp luật, tiêu chuẩn, quy chuẩn viện dẫn trong quy chuẩn này khi có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì thực hiện theo văn bản mới./.

PHỤ LỤC 1

(Ban hành kèm theo Quy chuẩn kỹ thuật QCVN 150:2017/BNNPTNT)

1.1. Yêu cầu vệ sinh đối với dụng cụ, thiết bị sau khi làm sạch, khử trùng

| Chỉ tiêu kiểm tra | Mức cho phép |
|---------------------|----------------------------|
| Tổng số vi sinh vật | 0 – 10 CFU/cm ² |
| Enterobacteriaceae | 0 – 1 CFU/cm ² |

1.2. Yêu cầu về chỉ tiêu vi sinh vật (lấy mẫu theo phương pháp cắt hoặc lau, tối thiểu lấy 5 mẫu)

a) Thân thịt trâu, bò, cừu, dê và ngựa

| Tên chỉ tiêu | <i>Salmonella</i> | Vi sinh vật tổng số (CFU/g hoặc cm ²) | Enterobacteriaceae (CFU/g hoặc cm ²) |
|---------------------------|---|---|--|
| Có thể chấp nhận được: <M | Không được phép có/25g hoặc 25cm ² | 1,0 x 10 ⁵ | 3,0 x 10 ² |
| An toàn: ≤ m | | 3,0 x 10 ³ | 3,0 x 10 |

b) Thân thịt lợn

| Tên chỉ tiêu | <i>Salmonella</i> | Vi sinh vật tổng số (CFU/g hoặc cm ²) | Enterobacteriaceae (CFU/g hoặc cm ²) |
|---------------------------|---|---|--|
| Có thể chấp nhận được: <M | Không được phép có/25g hoặc 25cm ² | 1,0 x 10 ⁵ | 1,0 x 10 ³ |
| An toàn: ≤ m | | 1,0 x 10 ⁴ | 1,0 x 10 ² |

c) Thân thịt gia cầm: Không được phép có *Salmonella* trong 25g từ mẫu gộp của 05 mẫu da cổ.

1.3. Yêu cầu chỉ tiêu ký sinh trùng

| Tên chỉ tiêu | Giới hạn cho phép |
|---|-------------------|
| 1. Gạo bò, gạo lợn (<i>Cysticercus csuistsae</i> ; <i>Cysticercus bovis</i> ...) | Không cho phép |
| 2. Giun xoắn (<i>Trichinella spiralis</i>) | |

PHỤ LỤC 2

(Ban hành kèm theo Quy chuẩn kỹ thuật QCVN 150:2017/BNNPTNT)

Giá trị giới hạn các thông số và nồng độ các chất ô nhiễm trong nước thải chăn nuôi

| TTT | Thông số | Đơn vị | Giá trị C | |
|-----|-----------------------|--------------------|-----------|---------|
| | | | A | B |
| 1 | pH | - | 6 - 9 | 5,5 - 9 |
| 2 | BOD ₅ | mg/l | 40 | 100 |
| 3 | COD | mg/l | 100 | 300 |
| 4 | Tổng chất rắn lơ lửng | mg/l | 50 | 150 |
| 5 | Tổng nitơ (theo N) | mg/l | 50 | 150 |
| 6 | Coliform | MPN hoặc CFU/100ml | 3000 | 5000 |

Trong đó:

- Giá trị C làm cơ sở tính toán giá trị tối đa cho phép các thông số ô nhiễm trong nước thải chăn nuôi;
- Cột A quy định giá trị C của các thông số ô nhiễm trong nước thải chăn nuôi khi xả ra nguồn nước được dùng cho mục đích cấp nước sinh hoạt;
- Cột B quy định giá trị C của các thông số ô nhiễm trong nước thải chăn nuôi khi xả ra nguồn nước không dùng cho mục đích cấp nước sinh hoạt;
- Mục đích sử dụng của nguồn tiếp nhận nước thải được xác định tại khu vực tiếp nhận nước thải.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. [TCVN 7046:2009](#) Thịt tươi - Yêu cầu kỹ thuật.
2. Quy định của EC số 2073/2005 ngày 15/11/2005 về các chỉ tiêu vi sinh vật trong thực phẩm, Chương II.
3. Quyết định của EC số 471/2001/EC ngày 08/6/2001 quy định các quy tắc cho việc kiểm tra định kỳ vệ sinh tại cơ sở theo Chỉ thị 64/433 /EEC về điều kiện sức khỏe trong sản xuất và kinh doanh thịt tươi sống và Chỉ thị 71/118/EEC về điều kiện sức khỏe trong sản xuất và kinh doanh thịt gia cầm.