

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ
PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 60/2010/TT-BNNPTNT

*Hà Nội, ngày 25 tháng 10 năm 2010***THÔNG TƯ****Quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ lợn**

Căn cứ Pháp lệnh Thú y số 18/2004/PL-UBTVQH được Ủy ban Thường vụ Quốc hội thông qua ngày 29 tháng 4 năm 2004;

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm số 12/2003/PL-UBTVQH được Ủy ban thường vụ Quốc hội thông qua ngày 26 tháng 7 năm 2003;

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 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; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10/9/2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP;

Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Căn cứ 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; 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;

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư Quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ lợn:

Chương I**QUY ĐỊNH CHUNG****Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Thông tư này quy định về điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ lợn theo phương thức thủ công hoặc bán tự động.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Thông tư này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân trong và ngoài nước có hoạt động giết mổ lợn trên lãnh thổ Việt Nam.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. Trang thiết bị: Gồm các dụng cụ, máy móc sử dụng để giết mổ, chứa đựng, pha lóc và vận chuyển gia cầm và thịt gia cầm.
2. Làm sạch: Là việc thực hiện các biện pháp cơ học để thu gom, loại bỏ các chất thải chất 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.
3. 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 vật nuôi trong cơ sở giết mổ.
4. Vệ sinh: Là điều kiện đối với công nhân, thiết bị dụng cụ, nhà xưởng của cơ sở giết mổ 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.
5. Khu vực sản xuất: Bao gồm khu nuôi nhốt lợn chờ giết mổ và khu giết mổ.
6. Khu giết mổ: Là nơi diễn ra các hoạt động tắm lợn, gây choáng, tháo tiết, lấy phủ tạng, làm sạch phủ tạng, rửa thân thịt lần cuối, kiểm tra thân thịt lần cuối và dán tem, đóng dấu kiểm soát giết mổ.
7. Khu sạch: Là nơi diễn ra hoạt động rửa, kiểm tra thân thịt, đóng dấu kiểm soát giết mổ, làm lạnh, pha lóc, đóng gói.
8. Khu bản: Là nơi nuôi nhốt lợn chờ giết mổ, tắm lợn, gây choáng, nhúng nước nóng, cạo lông, lấy và làm sạch phủ tạng.

Chương II**QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y****Điều 4. Yêu cầu đối với cơ sở hạ tầng**

1. Địa điểm:
 - a) Theo quy hoạch của địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép;
 - b) 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);
 - c) Được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện và nước ổn định;

d) Thuận tiện đường giao thông, cách xa sông suối là nguồn cung cấp nước sinh hoạt.

2. Thiết kế và bố trí:

a) Có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh;

b) Đường nhập lợn sống và xuất thịt lợn phải riêng biệt, không vận chuyển lợn sống đi qua khu sạch;

c) Có hố sát trùng hoặc phương tiện khử trùng xe và người ra vào khu giết mổ;

d) Có hệ thống xử lý chất thải rắn và chất thải lỏng phù hợp với công suất giết mổ;

e) Bố trí thành 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất;

g) Tại khu vực sản xuất phải có phòng làm việc cho cán bộ thú y.

Điều 5. Yêu cầu đối với nơi nhập lợn và chuồng nuôi nhốt lợn trước khi giết mổ

1. Nơi nhập lợn có trang thiết bị đảm bảo việc chuyển lợn xuống an toàn tránh gây thương tích cho lợn.

2. Chuồng nuôi nhốt lợn trước khi giết mổ:

a) 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;

b) Có diện tích để nuôi nhốt số lượng lợn gấp đôi công suất giết mổ của cơ sở;

c) Có hệ thống cung cấp nước cho lợn uống.

3. Có lối đi cho cán bộ thú y kiểm tra lợn trước khi giết mổ.

4. Có các đường thu gom nước thải đổ thẳng vào nơi xử lý chất thải lỏng, các đường thoát thải này không được chảy qua khu vực giết mổ.

5. Có chuồng cách ly lợn nghi bị mắc bệnh.

Điều 6. Yêu cầu đối với khu giết mổ lợn

1. Được thiết kế bảo đảm 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. Mái, hoặc trần: được làm bằng vật liệu bền, khoảng cách từ sàn đến trần hoặc mái nhà tối thiểu là 3,6m tại nơi tháo tiết, 4,8m tại nơi đun nước nóng và làm lông, 3m tại nơi pha lóc thịt. Cơ sở có dây chuyền giết mổ treo, khoảng cách từ thiết bị treo đến trần hoặc mái ít nhất là 1m.

3. 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. Chân tường, nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và góc cột được xây tròn hay ốp nghiêng.

4. Được bố trí đầy đủ hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ, bảo hộ lao động tại những vị trí thuận tiện cho việc làm sạch và khử trùng.

5. Sàn khu vực giết mổ:

a) Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ vệ sinh và khử trùng;

b) Thiết kế dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn.

6. Có giá treo hay giá đỡ đảm bảo thân thịt cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3m. Nếu lấy phủ tạng trên bề mặt, bề phải cao hơn sàn ít nhất 0,4m.

7. Có hệ thống hút hơi nước ngưng tụ hoạt động tốt.

8. Nơi làm sạch lòng trắng, dạ dày phải tách biệt với nơi để lòng đỏ và thịt để tránh làm vậy nhiễm chéo.

9. Nơi kiểm tra thân thịt lần cuối: được bố trí cuối dây chuyền giết mổ treo hoặc sau vị trí rửa lần cuối để kiểm tra thân thịt, đóng dấu kiểm soát giết mổ trước khi đưa thịt ra khỏi cơ sở.

10. Yêu cầu về làm lạnh và bảo quản lạnh thịt lợn tại cơ sở (nếu có):

a) Thịt tươi: sau khi làm nguội, đóng gói và bảo quản ở nhiệt độ 0 - 5°C;

b) Thịt đông lạnh: sau khi làm nguội, cấp đông ở nhiệt độ -40°C đến -50°C, bảo quản ở nhiệt độ -18°C đến -20°C.

Điều 7. Yêu cầu đối với hệ thống thoát nước thải và xử lý chất thải

1. Hệ thống thoát nước thải:

a) Cống thoát nước thải từ khu vệ sinh công nhân được đổ thẳng vào ống thoát nước thải bên ngoài khu giết mổ;

b) 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;

c) Cống thoát nước thải phải có kích thước phù hợp đảm bảo đủ công suất để không bị tắc, cống thoát nước thải có nắp bảo vệ;

d) Có lưới chắn rác và bể tách mỡ vụn, phủ tạng trước khi đổ vào hệ thống xử lý nước thải;

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

g) Nước thải của cơ sở sau khi xử lý phải đạt QCVN 24: 2009/BTNMT đối với một số chỉ tiêu sau: BOD, COD, Coliforms, pH, NH₃, H₂S, TN, TP, TSS theo Phụ lục số 3 của Thông tư này.

2. Thu gom và xử lý chất thải rắn:

a) Có nơi xử lý lợn chết, phủ tạng hoặc các phần của thân thịt có nghi ngờ mang mầm bệnh truyền nhiễm;

b) 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 chất thải;

c) Các thùng đựng phế phụ phẩm phải có nắp đậy và được phân biệt theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu), để không làm vấy nhiễm chéo;

d) Phân, rác thải hữu cơ phải được xử lý;

e) Thường xuyên thu gom, dọn sạch chất thải rắn sau mỗi ca giết mổ.

Điều 8. Yêu cầu đối với thiết bị chiếu sáng và thông khí

1. Thiết bị chiếu sáng và cường độ ánh sáng:

a) Cường độ ánh sáng trắng phải đạt tối thiểu tại nơi giết mổ và pha lóc thịt là 300Lux, nơi lấy nội tạng, nơi khám thịt của cán bộ thú y và kiểm tra lần cuối là 500Lux, nơi đóng gói và đông lạnh là 200Lux;

b) Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.

2. Thông khí:

a) Hệ thống thông khí phải được thiết kế đảm bảo 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.

Điều 9. Yêu cầu đối với nước sử dụng trong cơ sở giết mổ

1. Nước và nước nóng cung cấp cho hoạt động giết mổ và vệ sinh phải đầy đủ.

2. 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 phải lưu tại cơ sở.

3. Nước dùng cho hoạt động giết mổ phải đạt QCVN 01: 2009/BYT.

Điều 10. Yêu cầu đối với tiện nghi vệ sinh cho công nhân

1. Có đủ phòng vệ sinh, phòng thay quần áo cho công nhân.

2. Nhà vệ sinh được trang bị đầy đủ dụng cụ vệ sinh cá nhân, trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ và cách biệt hoàn toàn với khu vực giết mổ, không được mở cửa trực tiếp vào khu giết mổ.

3. Có nơi bảo quản quần áo và đồ dùng cá nhân cách biệt với khu vực giết mổ.

Điều 11. Yêu cầu đối với trang thiết bị và bảo dưỡng

1. Trang thiết bị:

a) Trang thiết bị sử dụng cho giết mổ được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không bị ăn mòn, không độc;

b) Dụng cụ và đồ dùng được sử dụng riêng rẽ cho mỗi khu vực;

c) Dao và dụng cụ cắt thịt được vệ sinh trước và sau khi sử dụng, và được bảo quản đúng chỗ quy định;

d) Có đủ bồn rửa và xà phòng để công nhân rửa tay và dụng cụ ở các khu vực khác nhau.

2. Bảo dưỡng:

a) Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị để đảm bảo không làm thịt bị ô nhiễm chéo. Hồ sơ bảo dưỡng được lưu giữ đầy đủ;

b) Việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc chỉ được tiến hành sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyển đi hết.

Điều 12. Yêu cầu đối với hệ thống kho

1. Kho bảo quản:

a) Nơi bảo quản, dự trữ dụng cụ giết mổ phải riêng biệt với nơi để hóa chất;

b) Bao bì và vật liệu bao gói được bảo quản riêng, sạch sẽ.

2. Kho lạnh, công-ten-nơ lạnh (nếu có):

Có nhiệt kế và bộ phận điều chỉnh nhiệt độ gắn trực tiếp hoặc điều khiển từ xa cho mỗi thiết bị lạnh.

Điều 13. Yêu cầu đối với làm sạch và khử trùng

1. Có quy trình vệ sinh 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. Phải duy trì thường xuyên quy trình vệ sinh và khử trùng trong cơ sở.

3. Kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ. Chỉ khi nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ đạt yêu cầu vệ sinh thì mới được bắt đầu giết mổ. Tiêu chuẩn vệ sinh dụng cụ thiết bị theo Phụ lục số 2 của Thông tư này.

4. Định kỳ kiểm tra vệ sinh đối với dụng cụ giết mổ. Kết quả kiểm tra và các hành động khắc phục được lưu vào hồ sơ của cơ sở.

Điều 14. Yêu cầu đối việc kiểm soát côn trùng và động vật gây hại

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

2. 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.

3. Không được nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu vực giết mổ.

Điều 15. Yêu cầu đối với vệ sinh công nhân

1. Yêu cầu về sức khỏe:

a) Người trực tiếp giết mổ lợn được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ 6 tháng một lần theo quy định của Bộ Y tế;

b) Những người đang mắc các bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da theo danh mục quy định của Bộ Y tế không được tham gia trực tiếp vào quá trình giết mổ.

2. Vệ sinh cá nhân trong cơ sở giết mổ:

a) Người giết mổ phải mang bảo hộ lao động. Bảo hộ lao động phải được làm sạch trước và sau mỗi ca giết mổ;

b) Những người có vết thương hở phải băng bó bằng vật liệu chống thấm;

c) Duy trì vệ sinh cá nhân: sử dụng bảo hộ đúng cách, không mang trang sức khi làm việc;

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

e) Không được mang thực phẩm vào khu vực giết mổ;

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

Điều 16. Yêu cầu đối với khách tham quan

Tất cả khách tham quan phải mang đầy đủ bảo hộ và tuân thủ các hướng dẫn vệ sinh và khử trùng của cơ sở.

Điều 17. Yêu cầu về vận chuyển

1. Vận chuyển lợn sống đến cơ sở giết mổ:

a) Lợn được vận chuyển đến cơ sở giết mổ phải có giấy chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y có thẩm quyền;

- b) Phương tiện vận chuyên lợn làm bằng vật liệu bền, dễ làm sạch và khử trùng, sàn phương tiện kín, đảm bảo không bị rơi phân, chất thải trên đường vận chuyên;
- c) Sau khi vận chuyên, phương tiện phải được vệ sinh khử trùng.

2. Vận chuyên thịt và phủ tạng đến nơi tiêu thụ:

- a) Thịt và phủ tạng trước khi đưa ra khỏi cơ sở giết mổ phải có dấu kiểm soát giết mổ hoặc tem vệ sinh thú y;
- b) Thùng xe vận chuyên thịt được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh khử trùng và có cửa đóng kín;
- c) Không dùng xe chở lợn sống, phân, hóa chất hoặc chất thải để chuyên chở thịt;
- d) Thùng xe chứa thịt phải được làm sạch và khử trùng trước khi xếp thịt lên xe;
- e) Thùng xe phải đóng kín trong suốt quá trình vận chuyên;
- g) Phương pháp xếp dỡ thịt đảm bảo hạn chế tối đa sự ô nhiễm.

Điều 18. Yêu cầu đối với lợn được đưa vào giết mổ

1. Lợn được vận chuyên đến cơ sở trước khi giết mổ ít nhất 6 giờ, chuyên lợn xuống an toàn.
2. Lợn được nhập vào phải có hồ sơ hợp lệ.
3. Lợn được tắm trước khi giết mổ, kỹ thuật chích điện và thời gian lấy huyết phải được thực hiện như sau:
 - a) Phải chích sốc điện gia súc trước khi giết mổ; thời gian chích sốc không quá 15 giây; tránh chích điện tại vùng mặt, bộ phận sinh dục và vùng hậu môn;
 - b) Thời gian lấy huyết không quá 2 phút.

Điều 19. Yêu cầu về quy trình giết mổ và kiểm soát giết mổ

1. Việc lấy phủ tạng được thực hiện trên giá treo, giá đỡ hoặc lấy phủ tạng trên bộ mổ theo quy định tại khoản 5, Điều 6 của Thông tư này.
2. Có nhân viên thú y thực hiện việc kiểm soát giết mổ theo Quyết định số 87/2005/QĐ-BNN.
3. Việc lấy phủ tạng phải được kiểm soát để hạn chế tối đa ô nhiễm vào thân thịt.
4. Tất cả thân thịt và phủ tạng phải được kiểm tra, xử lý theo quy định bởi người có thẩm quyền.
5. Phải đóng dấu KSGM đối với thân thịt hoặc cấp tem vệ sinh thú y đối với phủ tạng đủ tiêu chuẩn vệ sinh và cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyên.

6. Thịt, phủ tạng không đạt tiêu chuẩn vệ sinh phải được hướng dẫn xử lý theo quy định của cơ quan Thú y.

7. 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.

8. Mọi thủ tục và hoạt động liên quan tới sản xuất phải được ghi chép và lưu tại cơ sở giết mổ.

Chương III

QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

Điều 20. Chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y

1. Cơ sở giết mổ lợn phải được cơ quan thú y kiểm tra và cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y 2 năm một lần.

2. Trình tự, thủ tục kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện vệ sinh thú y cơ sở giết mổ theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Điều 21. Thanh tra, kiểm tra

1. Cơ sở giết mổ lợn chịu sự thanh tra, kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của các cơ quan quản lý Nhà nước có thẩm quyền.

2. Việc tiến hành thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm phải tuân thủ theo quy định của pháp luật hiện hành.

Chương IV

TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 22. Trách nhiệm của Cục Thú y

1. Triển khai hướng dẫn việc thực hiện thông tư này cho chủ cơ sở giết mổ, người giết mổ và cán bộ thú y tại các tỉnh, thành phố.

2. Tập huấn về phương pháp kiểm tra, đánh giá cho cán bộ làm công tác thanh kiểm tra.

3. Tổ chức thanh tra đánh giá việc thực hiện các biện pháp cải thiện điều kiện vệ sinh thú y bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở.

Điều 23. Trách nhiệm của các Chi cục Thú y

1. Chỉ đạo cơ sở giết mổ lợn trong địa bàn phụ trách áp dụng quy định điều kiện vệ sinh thú y bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở giết mổ lợn.

2. Tổ chức kiểm tra và cấp giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở có đủ điều kiện theo quy định tại thông tư này.

Điều 24. Trách nhiệm của các cơ sở giết mổ lợn

1. Chịu sự quản lý, giám sát của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.
2. Chấp hành việc cung cấp tài liệu, thông tin có liên quan, tạo điều kiện cho việc lấy mẫu phục vụ kiểm tra, giám sát khi có yêu cầu.
3. Có trách nhiệm thực hiện các nghĩa vụ theo quy định của pháp luật.

Chương V

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 25. Hiệu lực thi hành và sửa đổi bổ sung

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành sau 45 ngày, kể từ ngày ký.
2. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị báo cáo về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét, sửa đổi, bổ sung./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Diệp Kinh Tân

Phụ lục

(Ban hành kèm theo Thông tư số 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 10 năm 2010 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Phụ lục số 1**BẢNG KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ LỢN**

Mức độ A = Bắt buộc thực hiện; B = Khuyến khích thực hiện

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
	1. Cơ sở hạ tầng và trang thiết bị					
	1.1. Địa điểm					
1	Vị trí của cơ sở giết mổ có phù hợp với mục đích sử dụng đất theo quy định của cơ quan có thẩm quyền không?	A				
2	Vị trí của cơ sở có xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm không?	A				
3	Cơ sở có được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, nước ổn định, cách xa sông suối là nguồn cung cấp nước sinh hoạt không?	A				
	1.2. Thiết kế và bố trí					
4	Có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh không?	A				
5	Có hố sát trùng hoặc phương tiện vệ sinh và khử trùng tại mỗi cổng ra vào không?	A				
6	Có hệ thống xử lý chất thải rắn và chất thải lỏng phù hợp không?	A				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
7	Đường nhập lợn sống và xuất thịt lợn có riêng biệt nhau không?	A				
8	Thiết kế có bảo đảm thứ tự hoạt động trong cơ sở có lưu thông theo một chiều từ khu bẩn đến khu sạch không?	A				
9	Có phòng làm việc của thú y không?	A				
	1.3. Nơi nhập lợn và nuôi nhốt trước khi giết mổ					
10	Nơi nhập lợn có trang thiết bị đảm bảo việc chuyển lợn xuống được an toàn không?	A				
11	Chuồng nuôi nhốt có mái che không? Nền có lát bằng các chất liệu chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh và khử trùng không?	A				
12	Diện tích chuồng nuôi nhốt có gấp đôi công suất giết mổ không? Có hệ thống cung cấp nước cho lợn uống không?	B				
13	Có lối đi cho cán bộ thú y kiểm tra gia súc trước khi giết mổ không?	A				
14	Có chuồng cách ly lợn nghi mắc bệnh không?	A				
	1.4. Khu giết mổ					
15	Mái hoặc trần có theo quy định không?	A				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
16	Tường phía trong có được lát bằng vật liệu nhẵn, dễ vệ sinh khử trùng không?	A				
17	Cơ sở giết mổ treo, thiết bị treo có thấp hơn trần ít nhất là 1m và cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3m không?	A				
18	Sàn có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ vệ sinh khử trùng và thoát nước tốt không?	A				
19	Có bố trí hệ thống bồn rửa tay, khử trùng dụng cụ giết mổ tại những vị trí thuận tiện cho công nhân không?	A				
20	Nơi làm sạch lòng trắng, dạ dày có tách biệt với nơi để lòng đỏ và thịt không?	A				
21	Có hệ thống hút hơi nước ngưng tụ không?	B				
	1.5. Thoát nước thải và xử lý chất thải					
22	Hệ thống thoát nước thải có thích hợp để có thể thoát tất cả các chất cần thiết trong quá trình giết mổ và làm vệ sinh không?	A				
23	Nước thải có chảy từ khu sạch sang khu bẩn không?	A				
24	Nước thải trước khi thải ra môi trường có đảm bảo quy định không?	A				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
25	Lợn chết, phủ tạng hoặc các phần của thân thịt có nghi ngờ mang mầm bệnh truyền nhiễm có được xử lý theo quy định không?	A				
26	Chất thải có được thường xuyên dọn sạch để giảm thiểu sự ô nhiễm không?	A				
	2. Chiếu sáng và thông khí					
27	Cường độ ánh sáng trắng có đạt yêu cầu không?	A				
28	Bóng đèn có lưới hoặc chụp bảo vệ không?	A				
29	Hệ thống thông khí có được thiết kế để cho phép không khí chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn và có lưới bảo vệ không?	A				
	3. Nước sử dụng					
30	Nước và nước nóng cung cấp cho hoạt động giết mổ và vệ sinh có liên tục và đầy đủ không?	A				
31	Nước sử dụng giết mổ có phù hợp với quy định hiện hành (QCVN 01: 2009/BTY)?	A				
32	Có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ không? Hồ sơ có được lưu tại cơ sở không?	A				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
	4. Tiện nghi vệ sinh cho công nhân					
33	Có đủ phòng vệ sinh cho công nhân không?	A				
34	Phòng vệ sinh có ở tình trạng hoạt động tốt không? Cửa có mở thẳng về khu giết mổ không?	A				
35	Phòng thay quần áo, bảo quản đồ dùng cá nhân cho công nhân có cách biệt với khu vực giết mổ không?	A				
	5. Trang thiết bị và bảo dưỡng					
36	Trang thiết bị sử dụng cho giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không bị ăn mòn và không độc không?	A				
37	Dụng cụ có được sử dụng riêng rẽ cho mỗi khu vực không?	A				
38	Dao và dụng cụ cắt thịt có để lại tại cơ sở và được bảo quản đúng vị trí không?	A				
39	Dao và dụng cụ cắt thịt có được vệ sinh trước và trong khi thao tác không?	A				
40	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 không?	A				
41	Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp xúc với thịt không?	A				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
42	Việc bảo dưỡng có được tiến hành sau ca sản xuất khi thịt đã được chuyển đi hết không? Hồ sơ có được lưu giữ không?	A				
	6. Hệ thống kho					
43	Có nơi bảo quản, dự trữ dụng cụ giết mổ, bao bì, dụng cụ bao gói không?	A				
44	Nơi bảo quản hóa chất có riêng biệt với nơi bảo quản dụng cụ giết mổ, bao bì không?	B				
	7. Vệ sinh nhà xưởng					
45	Có quy trình vệ sinh khử trùng chi tiết (bao gồm: loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng, quy trình làm sạch và vệ sinh, danh sách thiết bị, máy móc, tần suất làm sạch và vệ sinh) không?	A				
46	Có thường xuyên duy trì quy trình vệ sinh khử trùng không?	A				
47	Trước mỗi ca sản xuất có kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ không?	A				
48	Trước mỗi ca sản xuất, các thiết bị dùng cho giết mổ và pha lóc thịt có được làm sạch không?	A				
	8. Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại					
49	Có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật	A				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
	gây hại không? Có sử dụng hóa chất cấm để diệt chuột và côn trùng trong cơ sở không?					
50	Có kiểm tra thường xuyên dấu hiệu của côn trùng và lợn gây hại không? Có xử lý ngay côn trùng và động vật gây hại không?	B				
51	Có nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ không?	A				
	9. Vệ sinh công nhân					
52	Có văn bản yêu cầu về sức khỏe công nhân, vệ sinh cá nhân không?	A				
53	Người trực tiếp giết mổ lợn có được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và định kỳ 6 tháng/lần theo quy định của Bộ Y tế không?	A				
54	Công nhân tiếp xúc trực tiếp với thịt và sản phẩm thịt có mang quần áo bảo hộ không? Quần áo bảo hộ và ủng có được làm sạch trước và sau khi sản xuất không?	A				
55	Công nhân có duy trì vệ sinh cá nhân trong quá trình làm việc không?	A				
	10. Tập huấn					
56	Có tài liệu tập huấn và tiến hành tập huấn cho người làm việc trong cơ sở giết mổ không?	A				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
	11. Khách tham quan					
57	Tất cả khách tham quan có mang bảo hộ và tuân thủ các biện pháp vệ sinh không?	A				
	12. Vận chuyển lợn và thịt lợn					
58	Xe vận chuyển lợn sống đến cơ sở giết mổ có theo quy định không?	A				
59	Thịt và phủ tạng trước khi đưa ra khỏi cơ sở giết mổ phải có dấu KSGM hoặc tem vệ sinh thú y không?	A				
60	Thùng xe chở thịt có làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm sạch và có cửa đóng kín không?	A				
61	Trước khi xếp thịt lên xe, thùng xe chứa thịt có được làm sạch và khử trùng không?	A				
62	Phương pháp xếp dỡ thịt có bảo đảm hạn chế sự ô nhiễm thịt không?	A				
	13. Giết mổ và kiểm soát giết mổ					
63	Lợn có được chuyển đến cơ sở ít nhất 6 giờ trước khi giết mổ không?	A				
64	Có kiểm tra giấy chứng nhận, tình trạng sức khỏe, số tai kim gậy và vệ sinh của lợn không?	A				
65	Tất cả lợn có được tắm trước khi giết mổ, chích sốc điện, lấy huyết theo quy trình không?	A				

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Mức độ	Kết quả kiểm tra			Diễn đạt lỗi và khắc phục
			Đạt	Không đạt		
				Nhẹ	Nặng	
66	Việc lấy phủ tạng có được thực hiện trên giá treo/giá đỡ hay bệ theo quy định không?	A				
67	Quá trình lấy phủ tạng có được theo dõi, kiểm tra để giảm sự nhiễm bẩn không?	A				
68	Tất cả thân thịt và phủ tạng có được kiểm tra, xử lý theo quy định bởi người có thẩm quyền không?	A				
69	Có đóng dấu KSGM đối với thân thịt đủ tiêu chuẩn vệ sinh và cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển không?	A				
70	Có hướng dẫn xử lý thịt, phủ tạng và phụ phẩm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y theo quy định không?	A				
	14. Quản lý					
71	Cơ sở có cử một người chịu trách nhiệm về điều kiện vệ sinh bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở không?	A				
	15. Kiểm tra, khiếu nại và tài liệu					
72	Tất cả tài liệu liên quan có được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm không?	A				
73	Cơ sở có kiểm tra nội bộ hàng năm không?	A				

Phụ lục số 2
CHỈ SỐ VI SINH VẬT ĐỐI VỚI BỀ MẶT* DỤNG CỤ THIẾT BỊ TIẾP XÚC
TRỰC TIẾP VỚI THỊT SAU KHI VỆ SINH VÀ KHỬ TRÙNG

Chỉ tiêu	Khoảng chấp nhận	Khoảng không chấp nhận
Tổng số vi khuẩn đếm được (TVC)	0 - 10 CFU/cm ²	> 10 CFU/cm ²
Enterobacteriaceae	0 - 1 CFU/cm ²	> 1 CFU/cm ²

*Bề mặt bao gồm: trang thiết bị, dụng cụ, (dao, bàn, rổ, thùng chứa, thùng xe vận chuyển).

Phụ lục số 3
GIỚI HẠN CÁC CHỈ TIÊU NƯỚC THẢI (THEO QCVN 24/2009)

TT	Thông số	Đơn vị	Giá trị C	
			A	B
1	pH	-	6 - 9	5,5 - 9
2	BOD ₅ (20°C)	mg/l	30	50
3	COD	mg/l	50	100
4	Sắt	mg/l	1	5
5	Clorua	mg/l	500	600
6	Amoni (tính theo Nitơ)	mg/l	5	10
7	Tổng Nitơ	mg/l	15	30
8	Tổng Phốtpho	mg/l	4	6
9	Coliform	MPN/100ml	3000	5000