

QUY ĐỊNH

**Quản lý giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm
và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Hà Tĩnh**
(Ban hành kèm theo Quyết định số **50** /2014/QĐ-UBND
ngày **07/7**/2014 của Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Tĩnh)

Chương I NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Quy định này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến việc giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Hà Tĩnh.

Điều 2. Thuật ngữ và định nghĩa

Trong quy định này, những thuật ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Gia súc* gồm: Trâu, bò, dê, cừu, lợn, ngựa và một số loài gia súc khác sử dụng làm thực phẩm.

2. *Gia cầm* gồm: Gà, vịt, ngan, ngỗng, đà điểu, chim câu, chim cút và một số loài chim khác sử dụng làm thực phẩm.

3. *Sản phẩm gia súc, gia cầm*: Bao gồm những sản phẩm có nguồn gốc từ các loài gia súc, gia cầm được quy định tại khoản 1, 2 của Điều này ở dạng tươi sống và sơ chế.

4. *Cơ sở giết mổ, sơ chế động vật, sản phẩm động vật*: Là địa điểm cố định, được cơ quan có thẩm quyền cấp đăng ký kinh doanh giết mổ, sơ chế động vật, sản phẩm động vật.

5. *Chất thải*: Là toàn bộ những vật chất được thải ra từ quá trình sản xuất, sinh hoạt, bao gồm cả chất thải ở dạng rắn và dạng lỏng.

6. *Quản lý chất thải*: Là hoạt động phân loại, thu gom, vận chuyển, tái sử dụng, tái chế, xử lý chất thải theo quy định của pháp luật.

7. *Các công trình công cộng*: Bao gồm công sở, trường học, bệnh viện, khu vui chơi giải trí, khu tôn giáo, đường giao thông, hồ chứa nước.

8. *Tiêu chuẩn vệ sinh thú y cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm*: Là những quy định về điều kiện vệ sinh mà những điều kiện đó phù hợp với yêu cầu, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, ngăn ngừa sự lan truyền bệnh từ động vật sang động

vật, từ động vật sang người, bảo vệ sức khỏe con người, không gây ô nhiễm môi trường.

9. *Phương tiện vận chuyển*: Bao gồm các phương tiện được dùng để chuyên chở gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm tươi sống và sơ chế.

10. *Vệ sinh, tiêu độc, khử trùng*: Là thực hiện các biện pháp cơ học, vật lý, hóa học để loại bỏ, diệt mầm bệnh có thể làm lây truyền bệnh cho động vật hoặc gây ô nhiễm cho sản phẩm động vật.

11. *Đánh giá tác động môi trường*: Là phân tích, dự báo các tác động ảnh hưởng đến môi trường của dự án đầu tư cụ thể để đưa ra các biện pháp bảo vệ môi trường khi triển khai dự án.

12. *Cam kết bảo vệ môi trường*: Là hình thức đơn giản của báo cáo đánh giá tác động môi trường đối với các dự án, phương thức sản xuất kinh doanh.

Chương II

HOẠT ĐỘNG GIẾT MỔ GIA SÚC, GIA CẦM

Điều 3. Điều kiện gia súc, gia cầm trước khi đưa vào giết mổ

1. Việc giết mổ gia súc, gia cầm để kinh doanh phải được thực hiện tại cơ sở giết mổ tập trung đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y, được cơ quan thú y có thẩm quyền thực hiện kiểm soát trước, trong và sau giết mổ.

2. Cán bộ Thú y phải trực tiếp thực hiện kiểm soát giết mổ động vật, đóng dấu kiểm soát giết mổ và thu phí, lệ phí tại cơ sở giết mổ tập trung.

3. Gia súc, gia cầm đem giết mổ phải đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y và đáp ứng các yêu cầu:

a) Phải có xác nhận của cán bộ thú y cấp xã tại nơi chăn nuôi không có dịch xảy ra, gia súc, gia cầm không bị bệnh và có giấy chứng nhận kiểm dịch hợp lệ theo quy định;

b) Khỏe mạnh, không có triệu chứng bệnh hoặc không nghi nhiễm bệnh thuộc các bệnh cấm giết mổ theo quy định;

c) Đảm bảo đủ thời gian ngưng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất và ít nhất 15 ngày kể từ ngày tiêm phòng vắc xin lần sau cùng;

d) Phải được nghỉ ngơi (tối thiểu 6 giờ) trước khi giết mổ.

Điều 4. Điều kiện về cơ sở hạ tầng cơ sở giết mổ

1. Địa điểm: Đảm bảo theo quy hoạch; khoảng cách từ cơ sở giết mổ đến trường học, bệnh viện, khu dân cư, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường giao thông chính, nguồn nước mặt tối thiểu 100m; cách trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm tối thiểu 1.000m.

2. Cơ sở phải có tường rào bao quanh, thiết kế đảm bảo yêu cầu giết mổ treo hoặc mổ trên bệ xi măng.

3. Quy mô xây dựng cơ sở giết mổ tập trung phải đảm bảo công suất giết mổ tối thiểu 30 con gia súc hoặc 500 con gia cầm/ngày đêm; riêng đối với những xã vùng sâu, vùng xa ở các huyện Hương Sơn, Vũ Quang, Hương Khê có thể xây dựng cơ sở giết mổ tập trung có công suất nhỏ hơn nhưng tối thiểu từ 5 con gia súc/ngày đêm trở lên và phải đảm bảo các điều kiện về vệ sinh môi trường, vệ sinh thú y.

4. Yêu cầu về diện tích cơ sở giết mổ tập trung:

a) Cơ sở giết mổ công suất 30 con gia súc/ngày đêm, phải có tổng diện tích tối thiểu 500m², trong đó phần đất xây dựng nhà xưởng tối thiểu là 170m²; phần còn lại bố trí hạ tầng kỹ thuật (thoát nước thải, xử lý chất thải, chôn lấp, cấp điện, cấp nước...) và sân, vườn, đường đi, phục vụ...

b) Cơ sở giết mổ công suất 70 con gia súc/ngày đêm, phải có tổng diện tích tối thiểu 1.000m², trong đó phần đất xây dựng nhà xưởng tối thiểu là 300m²; phần còn lại bố trí hạ tầng kỹ thuật (thoát nước thải, xử lý chất thải, chôn lấp, cấp điện, cấp nước...) và sân, vườn, đường đi, phục vụ...

c) Cơ sở giết mổ gia cầm công suất 500 con/ngày đêm, phải có tổng diện tích tối thiểu 250m², trong đó phần đất xây dựng nhà xưởng tối thiểu là 110m²; phần diện tích còn lại để bố trí hạ tầng kỹ thuật (thoát nước thải, xử lý chất thải, chôn lấp, cấp điện, cấp nước...) và sân, vườn, đường đi, phục vụ...

5. Bố trí các khu vực tại cơ sở giết mổ:

a) Khu vực nhốt gia súc, gia cầm:

Chuồng nhốt gia súc, gia cầm trước khi giết mổ phải đủ chứa ít nhất bằng 02 lần số lượng giết mổ bình quân/lần giết mổ; chuồng phải có mái che, nền bê tông không trơn trượt, dễ thoát nước và vệ sinh tiêu độc, khử trùng;

b) Khu vực giết mổ và chế biến: Phải xây dựng các khu riêng biệt, gồm:

- Khu bẩn: Gây mê, chọc tiết, cạo lông, làm lòng, xử lý phụ phẩm;

- Khu sạch: Mổ lấy lòng, chế đôi thân thịt, kiểm tra vệ sinh thú y, pha lóc sản phẩm;

c) Khu cách ly, khu giết mổ khẩn cấp, nơi tiêu hủy gia súc, gia cầm bệnh, sản phẩm gia súc, gia cầm kém chất lượng. Các khu vực này phải bố trí ở cuối hướng gió, đảm bảo không gây ô nhiễm cho khu vực xung quanh;

d) Phòng vệ sinh, thay quần áo của công nhân hoạt động trong cơ sở, phòng làm việc của nhân viên Thú y, có diện tích đảm bảo để làm việc và nghỉ ngơi sau mỗi ca trực;

e) Khu vực bố trí hạ tầng kỹ thuật (thoát nước thải, xử lý chất thải, cấp điện, cấp nước...)

f) Khu vực sân, vườn, đường đi, phục vụ...

6. Yêu cầu về nguồn điện và 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. Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ;

b) Cơ sở phải trang bị máy phát điện dự phòng với công suất đủ cho toàn bộ hoạt động của cơ sở;

c) Gây bất tỉnh gia súc bằng dòng điện một chiều và phải tuân thủ các quy định về an toàn lao động trong quá trình sử dụng. Nghiêm cấm việc sử dụng trực tiếp điện nhà để gây bất tỉnh gia súc.

Điều 5. Quy định về bảo vệ môi trường trong hoạt động giết mổ

1. Đối với các dự án xây dựng cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung có công suất thiết kế từ 500 con gia súc/ngày đêm trở lên; 5.000 con gia cầm/ngày đêm trở lên phải thực hiện lập Báo cáo đánh giá tác động môi trường.

2. Những cơ sở giết mổ có công suất dưới 500 con gia súc/ngày đêm; dưới 5.000 con gia cầm/ngày đêm phải lập bản Cam kết bảo vệ môi trường theo quy định.

3. Cơ sở giết mổ phải có hệ thống xử lý đảm bảo nước thải sau khi xử lý phải đạt Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước thải công nghiệp và phải quản lý các loại chất thải phát sinh theo quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về quản lý chất thải trong cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm.

Điều 6. Điều kiện vệ sinh thú y

1. Đường ra, vào cơ sở phải trải bê tông hoặc trải nhựa, trước cổng ra vào phải có hố khử trùng phương tiện vận chuyển. Khu giết mổ phải có lối đi riêng cho việc nhập gia súc, gia cầm và xuất sản phẩm gia súc, gia cầm ra khỏi cơ sở giết mổ.

2. Điều kiện tại khu vực giết mổ:

a) 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;

b) 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;

c) Tường phía trong khu giết mổ: Được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, chịu nhiệt, nhẵn, 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;

d) 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;

e) Sàn khu vực giết mổ: Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ vệ sinh và khử trùng. Thiết kế dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn;

f) Có giá treo hay giá đỡ đảm bảo thân thịt cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3m. Nếu lầy phủ tạng trên bề mặt, bề phải cao hơn sàn ít nhất 0,4m. Cơ sở có dây chuyền giết mổ treo, khoảng cách từ thiết bị treo đến trần hoặc mái ít nhất là 1m;

g) Nơi làm sạch lòng trắng, dạ dày phải tách biệt với nơi để lòng đỏ và thịt để tránh làm vấy nhiễm chéo;

h) 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;

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

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

- 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.

3. Về nguồn nước sử dụng:

a) Lượng nước trung bình phải đảm bảo cung cấp 100 lít/con lợn, 300-500 lít/con trâu, bò và 30 lít/con gia cầm;

b) Nguồn nước sử dụng trong giết mổ gia súc, gia cầm phải là nguồn nước sạch, đảm bảo các chỉ tiêu về vi sinh, sinh lý, sinh hóa, không gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, bố trí các vòi nước cấp trong khu vực giết mổ hợp lý;

c) Bể chứa nước phải được che mát; có nắp đậy kín ngăn bụi, côn trùng bay vào; được thiết kế bằng vật liệu không gỉ, không bị ăn mòn và phải được vệ sinh cọ rửa định kỳ 01 lần/tuần;

d) Nước sử dụng cho việc làm phủ tạng được chuyển từ bể nước đến bằng các ống dẫn nước riêng. Tuyệt đối không sử dụng bể chứa nước hở để trực tiếp mức nước làm phủ tạng.

4. Hệ thống dẫn nước thải của cơ sở chia thành hai đường riêng biệt:

a) Hệ thống thu gom nước thải từ khu vệ sinh được dẫn trực tiếp ra hệ thống xử lý nước thải chung bên ngoài;

b) Hệ thống thu gom nước thải giết mổ:

- Được thiết kế dẫn từ khu sạch đến khu rửa bằng đường cống hoặc rãnh có nắp đậy, đường kính tối thiểu 10cm và đảm bảo không tràn, đọng nước trên sàn;

- Đường dẫn nước thải kín, dễ thoát nước và không trùng với hệ thống dẫn nước khác; có lưới chắn rác và hố ga để tập trung các chất thải rắn còn sót lại trước khi nước thải vào hệ thống xử lý.

5. Thực hiện chế độ vệ sinh, khử trùng tiêu độc và xử lý môi trường:

a) Chủ cơ sở phải thực hiện vệ sinh, cọ rửa, quét dọn sạch sẽ toàn bộ cơ sở trước và sau mỗi ngày hoạt động;

b) Tất cả chất thải rắn sau quá trình giết mổ phải được thu gom và xử lý triệt để, đảm bảo vệ sinh môi trường trước khi đưa ra ngoài cơ sở giết mổ;

c) Các thùng đựng phế phẩm phải có nắp đậy và được đánh dấu theo chức năng sử dụng;

d) Thực hiện sát trùng bằng hóa chất định kỳ 03 lần/tuần;

e) Có biện pháp bẫy bắt côn trùng và các loài gặm nhấm;

f) Khi phát hiện có bệnh truyền nhiễm nguy hiểm thì phải xử lý theo quy định và thực hiện vệ sinh, khử trùng tiêu độc chuồng, khu vực nuôi nhốt.

Điều 7. Quy trình kiểm soát giết mổ

1. Kiểm tra trước khi giết mổ:

a) Kiểm tra giấy xác nhận của cán bộ thú y cấp xã tại nơi chăn nuôi (không có dịch xảy ra, động vật không bị bệnh) và kiểm tra giấy chứng nhận kiểm dịch động vật theo quy định;

b) Kiểm tra lâm sàng và phân loại động vật; động vật phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi giết mổ. Động vật mắc bệnh, nghi mắc bệnh, nhiễm bệnh, nghi nhiễm bệnh phải được đưa tới khu vực giết mổ riêng để xử lý theo quy định;

c) Kiểm tra việc thực hiện các quy định về điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở, trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ, người tham gia giết mổ;

d) Tái kiểm tra lâm sàng sau 24 giờ đối với số gia súc, gia cầm tồn chuồng.

2. Kiểm soát trong quá trình giết mổ:

a) Kiểm tra việc thực hiện quy trình giết mổ; các quy định về vệ sinh thú y trong quá trình giết mổ động vật;

b) Kiểm tra vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, các sản phẩm khác để phát hiện đối tượng kiểm soát giết mổ;

c) Đóng dấu hoặc dán tem vệ sinh thú y đối với thịt và các sản phẩm khác đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y;

d) Thịt, phủ tạng và các sản phẩm khác không đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y phải được để riêng, đánh dấu để phân biệt và xử lý đúng quy định về quản lý chất thải nguy hại.

3. Quy định mã số dấu KSGM đối với các huyện, thành phố, thị xã:

TP. Hà Tĩnh:	30.01	Huyện Cẩm Xuyên:	30.05	Huyện Hương Khê:	30.09
TX. Hồng Lĩnh:	30.02	Huyện Can Lộc:	30.06	Huyện Nghi Xuân:	30.10
Huyện Thạch Hà:	30.03	Huyện Đức Thọ:	30.07	Huyện Vũ Quang:	30.11
Huyện Kỳ Anh:	30.04	Huyện Hương Sơn:	30.08	Huyện Lộc Hà:	30.12

4. Vị trí đóng dấu KSGM trên thân thịt:

a) Đối với lợn:

- Thân thịt lợn sữa: Đóng 01 dấu KSGM tại vị trí mông của thân thịt;
- Thân thịt lợn choai, lợn thịt:
 - + Thân thịt, thịt lợn mảnh sau khi giết mổ được đưa tới cơ sở sơ chế, chế biến: đóng 01 dấu KSGM tại vị trí mông hoặc mỗi mảnh đóng 01 dấu KSGM;
 - + Thân thịt để tiêu thụ trên thị trường phải được lăn dấu hoặc đóng dấu KSGM ở hai bên thân thịt từ vùng má đến vùng mông;
 - + Thịt mảnh để tiêu thụ trên thị trường phải được lăn dấu hoặc đóng dấu KSGM từ vùng cổ đến vùng mông của thịt mảnh;
 - + Thịt miếng phải được lăn hoặc đóng dấu KSGM sao cho diện tích dấu đảm bảo được sự nhận dạng là đã kiểm tra vệ sinh thú y đối với sản phẩm.
- b) Đối với trâu, bò, dê, cừu:
 - Thân thịt, thịt mảnh phải được lăn dấu hoặc đóng dấu KSGM ở hai bên thân thịt từ vùng cổ đến vùng mông của thân thịt;
 - Thịt miếng phải được đóng KSGM sao cho diện tích dấu đảm bảo được sự nhận dạng là đã kiểm tra vệ sinh thú y đối với sản phẩm.
- c) Đối với gia cầm: Đóng 02 dấu KSGM tại hai bên lườn của thân thịt.

5. Trang, sắc phục kiểm dịch động vật:

- a) Cán bộ Thú y trực tiếp thực hiện công tác kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y động vật, sản phẩm động vật và công chức, viên chức, lãnh đạo kiêm nhiệm chức vụ của cơ quan Thú y phải mang đồng bộ trang phục, phù hiệu, cấp hiệu, biển hiệu, thẻ kiểm dịch động vật khi thi hành công vụ;
- b) Việc quản lý, sử dụng trang sắc phục kiểm dịch động vật phải đúng chế độ, đúng đối tượng;
- c) Cán bộ Thú y trực tiếp thực hiện công tác kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y động vật, sản phẩm động vật và công chức, viên chức, lãnh đạo kiêm nhiệm chức vụ của cơ quan Thú y khi thôi đảm nhận công tác phải nộp lại cho cơ quan quản lý toàn bộ mũ kê pi, mũ mềm, phù hiệu, cấp hiệu, biển hiệu, thẻ kiểm dịch động vật;
- d) Kinh phí để may sắm trang sắc phục kiểm dịch động vật được trích từ nguồn kinh phí hàng năm của đơn vị;
- e) Giám đốc Trung tâm Ứng dụng khoa học kỹ thuật và Bảo vệ cây trồng, vật nuôi cấp huyện chịu trách nhiệm tổ chức may sắm, cấp phát trang phục theo quy định.

Điều 8. Vận chuyển thịt và phủ tạng đến nơi tiêu thụ

1. 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.

2. Thùng xe vận chuyển thịt và phủ tạng được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh khử trùng, phải được làm sạch và khử trùng trước khi xếp thịt; thùng xe phải đóng kín trong suốt quá trình vận chuyển.

3. Không dùng xe chở gia súc, gia cầm sống, hóa chất, chất thải để chở thịt và phủ tạng.

4. Phương tiện vận chuyển thô sơ:

a) Được thiết kế, chế tạo đáp ứng được các quy định kỹ thuật an toàn khi vận chuyển hàng;

b) Dụng cụ, thùng chứa sử dụng khi vận chuyển có kích thước phù hợp, được làm từ các vật liệu chống thấm, chống ăn mòn, không gỉ và không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, đảm bảo an toàn khi lưu thông.

Điều 9. Trách nhiệm của chủ cơ sở giết mổ và những người trực tiếp tham gia hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm:

1. Đối với chủ cơ sở giết mổ:

a) Phải có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

b) Phải đăng ký thẩm định điều kiện vệ sinh thú y với cơ quan thú y có thẩm quyền theo quy định;

c) Xây dựng cơ sở giết mổ đảm bảo điều kiện tại Điều 4, 5, 6 Quy định này;

d) Chấp hành sự kiểm tra và xử lý kỹ thuật đối với gia súc, gia cầm mắc bệnh và sản phẩm gia súc, gia cầm kém chất lượng; thực hiện nghiêm các biện pháp phòng, chống dịch bệnh theo yêu cầu của chính quyền và cơ quan Thú y;

e) Đối với cơ sở xây dựng mới thuộc đối tượng phải lập bản cam kết bảo vệ môi trường thì được Phòng Tài nguyên và Môi trường cấp huyện hoặc phải lập báo cáo đánh giá tác động môi trường thì được Sở Tài nguyên và Môi trường kiểm tra, cấp giấy xác nhận việc đã thực hiện các công trình, biện pháp bảo vệ môi trường phục vụ giai đoạn vận hành của dự án trước khi đưa cơ sở vào vận hành chính thức.

f) Điều hành hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm theo đúng quy định và chấp hành sự hướng dẫn của nhân viên thú y làm nhiệm vụ kiểm soát giết mổ tại cơ sở;

g) Chủ cơ sở phải chịu trách nhiệm về hoạt động của các cá nhân làm việc tại 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 và chỉ cho phép những cá nhân đủ điều kiện theo khoản 2 Điều 9 trực tiếp tham gia giết mổ;

h) Mọi thủ tục và hoạt động liên quan đến sản xuất phải được ghi chép và lưu tại cơ sở giết mổ;

k) Thực hiện đầy đủ các nghĩa vụ liên quan đến đóng thuế, nộp phí, lệ phí đối với hoạt động giết mổ tại cơ sở, phí kiểm tra vệ sinh thú y định kỳ và các loại phí phát sinh khác theo quy định của pháp luật hiện hành.

2. Đối với những người trực tiếp tham gia hoạt động giết mổ tại cơ sở (gồm công nhân, người phụ giúp công việc):

a) Phải có đủ sức khỏe và có giấy khám sức khỏe của cơ quan Y tế cấp huyện trở lên, định kỳ khám sức khỏe 06 tháng/lần;

b) Phải vệ sinh cá nhân và mặc trang phục bảo hộ lao động (quần áo, ủng, khẩu trang, mũ) trước khi vào ca sản xuất;

c) Phải có chứng nhận tham gia lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm;

d) Tuân thủ nghiêm túc các quy định về bảo vệ môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm và các quy định khác của pháp luật liên quan trong hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm.

Chương III **HOẠT ĐỘNG KINH DOANH, VẬN CHUYỂN GIA SÚC, GIA CẦM** **VÀ SẢN PHẨM GIA SÚC, GIA CẦM**

Điều 10. Quy định số lượng gia súc, gia cầm và khối lượng sản phẩm gia súc, gia cầm phải kiểm dịch khi vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp huyện

1. Số lượng gia súc, gia cầm phải kiểm dịch khi vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp huyện:

a) Đối với trâu, bò, ngựa: Đẻ cày, kéo xe, thô hàng ≥ 03 con; đẻ giết mổ ≥ 05 con;

b) Đối với dê, cừu: Đẻ nuôi thương phẩm ≥ 05 con; đẻ giết mổ ≥ 10 con;

c) Đối với lợn: Lợn các loại đẻ nuôi thương phẩm ≥ 05 con; lợn thịt, lợn choai đẻ giết mổ ≥ 10 con; lợn sữa đẻ giết mổ tiêu dùng trong nước ≥ 15 con;

d) Đối với chó, mèo, thỏ: Đẻ nuôi ≥ 10 con;

e) Đối với gia cầm:

- Gà, vịt: Đẻ nuôi thương phẩm: ≥ 100 con; đẻ giết mổ: ≥ 50 con;

- Đà điểu: Đẻ nuôi thương phẩm: ≥ 10 con; đẻ giết mổ: ≥ 05 con;

- Chim bồ câu: ≥ 50 con; Chim cú: ≥ 100 con; Các loài chim khác sử dụng làm thực phẩm: ≥ 300 con.

2. Khối lượng sản phẩm gia súc, gia cầm phải kiểm dịch khi vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp huyện:

a) Thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia súc, gia cầm: Ở dạng tươi sống, sơ chế sử dụng làm thực phẩm $\geq 50\text{kg}$;

b) Bột thịt, bột huyết và các sản phẩm gia súc, gia cầm khác không sử dụng làm thực phẩm $\geq 500\text{kg}$;

c) Trứng gia cầm thương phẩm: Trứng tươi, trứng muối của gà, vịt, ngan, ngỗng, chim cút, đà điểu $\geq 30\text{kg}$; bột trứng $\geq 500\text{kg}$;

d) Sữa và các sản phẩm từ sữa: Sữa tươi $\geq 100\text{kg}$; các loại sản phẩm từ sữa dùng làm nguyên liệu để sản xuất thức ăn chăn nuôi gia súc, gia cầm $\geq 500\text{kg}$;

e) Da động vật: Da tươi, da muối $\geq 200\text{kg}$; da làm khô $\geq 100\text{kg}$;

f) Xương, sừng: Xương $\geq 100\text{kg}$; bột xương: $\geq 500\text{kg}$; sừng: $\geq 300\text{kg}$;

g) Lông, da lông: Lông mao, lông vũ, da lông, thú nhồi $\geq 100\text{kg}$; bột lông vũ $\geq 500\text{kg}$.

Điều 11. Điều kiện vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm

1. Gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm nhập vào địa bàn tỉnh:

a) Phải có giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định và được xác nhận phúc kiểm tại các Trạm Kiểm dịch động vật đầu mỗi giao thông;

b) Trong trường hợp cơ quan chức năng có hướng dẫn, quy định cụ thể về tuyến đường vận chuyển thì phải thực hiện việc vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm theo đúng tuyến đường đã quy định;

c) Đối với gia súc, gia cầm dùng để giết thịt: Khi vận chuyển đến các cơ sở giết mổ tập trung phải thông báo cho Trạm Thú y địa phương biết để kiểm tra, tháo niêm phong trước khi nhập vào cơ sở giết mổ;

d) Đối với gia súc, gia cầm dùng để chăn nuôi, làm giống: Khi đến cơ sở chăn nuôi phải thông báo cho cơ quan Thú y địa phương biết để kiểm tra, tháo niêm phong, theo dõi và hướng dẫn các biện pháp cách ly, nhập đàn phòng dịch bệnh.

2. Gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp huyện trong phạm vi tỉnh:

a) Phải có giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển của cơ quan Thú y nơi xuất phát theo quy định;

b) Đối với gia súc, gia cầm dùng để giết thịt: Khi vận chuyển đến các cơ sở giết mổ tập trung, chủ cơ sở phải báo ngay cho nhân viên thú y được phân công phụ trách kiểm soát giết mổ biết để kiểm tra;

c) Đối với gia súc, gia cầm dùng để chăn nuôi, làm giống: Khi đến cơ sở chăn nuôi phải thông báo cho cán bộ phụ trách thú y cấp xã để được kiểm tra, theo dõi và hướng dẫn các biện pháp cách ly, nhập đàn.

3. Trách nhiệm của chủ gia súc, gia cầm; sản phẩm gia súc, gia cầm và chủ phương tiện vận chuyển:

- a) Chấp hành nghiêm túc các quy định về kiểm dịch vận chuyển của cơ quan thú y, thực hiện nộp đầy đủ phí và lệ phí theo quy định;
- b) Phải chịu trách nhiệm về hàng hóa vận chuyển (gồm: Nguồn gốc, chất lượng, số lượng, khối lượng, chủng loại);
- c) Sử dụng phương tiện vận chuyển chuyên dùng để vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm.

Điều 12. Điều kiện kinh doanh sản phẩm gia súc, gia cầm

1. Đối với người trực tiếp kinh doanh phải đáp ứng đầy đủ các điều kiện sau:

- a) Có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh phù hợp với ngành nghề kinh doanh;
- b) Có chứng nhận đã tham gia lớp tập huấn về an toàn vệ sinh thực phẩm;
- c) Có giấy chứng nhận khám sức khỏe định kỳ 06 tháng/lần của cơ quan Y tế cấp huyện trở lên;
- d) Không mắc bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da;
- e) Có trang phục bảo hộ cá nhân.

2. Điều kiện về địa điểm kinh doanh:

- a) Có địa điểm kinh doanh cố định và được cấp có thẩm quyền cho phép;
- b) Phải đảm bảo vệ sinh, cách xa bãi chứa chất thải, nhà vệ sinh, bệnh viện và các nguồn gây ô nhiễm khác làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm;
- c) Không được bày bán trên vỉa hè, dọc đường và các vị trí sai quy định khác.

3. Điều kiện về quầy, sạp, dụng cụ:

- a) Mặt quầy, sạp bằng phẳng, không có khe hở, phải làm bằng vật liệu không gỉ, không thấm nước, dễ làm vệ sinh và cách mặt đất tối thiểu 0,8m;
- b) Dụng cụ phục vụ kinh doanh phải bằng vật liệu không gỉ, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- c) Vật dụng dùng để bao gói phải hợp vệ sinh và không gây độc hại;
- d) Nơi mua bán, các vật dụng phải được giữ sạch và vệ sinh cọ rửa mỗi ngày.

4. Điều kiện về sản phẩm gia súc, gia cầm kinh doanh:

- a) Phải có nguồn gốc rõ ràng, có dấu kiểm soát giết mổ hoặc tem vệ sinh thú y và giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định;
- b) Nghiêm cấm kinh doanh sản phẩm gia súc, gia cầm kém chất lượng, chứa hóa chất, phẩm màu không được phép sử dụng; bị bơm nước hoặc các loại dịch lỏng gây hại cho người sử dụng; sản phẩm từ gia súc, gia cầm mắc bệnh, chết...

Điều 13. Điều kiện kinh doanh gia súc, gia cầm sống

1. Đối với địa điểm kinh doanh:

a) Có địa điểm kinh doanh cố định, cách xa khu dân cư, các công trình công cộng và được cấp có thẩm quyền cho phép;

b) Tại các chợ ở khu vực nông thôn: Địa điểm kinh doanh phải bố trí khu vực riêng, cách biệt với các loại hàng hóa khác;

c) Nghiêm cấm mua bán gia súc, gia cầm sống tại trên các vỉa hè, lề đường, trước cổng chợ;

d) Địa điểm kinh doanh gia súc, gia cầm sống phải được vệ sinh, tiêu độc khử trùng mỗi ngày ngay sau khi kết thúc.

2. Đối với gia súc, gia cầm sống:

a) Phải có nguồn gốc rõ ràng, có giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định;

b) Nghiêm cấm mua bán gia súc, gia cầm mắc bệnh;

c) Trong thời gian kinh doanh nếu phát hiện gia súc, gia cầm chết hoặc có dấu hiệu bệnh phải báo ngay cho cơ quan Thú y kiểm tra, hướng dẫn xử lý.

Điều 14. Điều kiện đối với phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm

1. Yêu cầu chung.

a) Khoang chứa động vật.

- Được thiết kế, chế tạo chắc chắn, an toàn và phù hợp với việc vận chuyển động vật nhằm bảo vệ động vật trong suốt quá trình vận chuyển; có kết cấu thuận tiện cho việc bốc dỡ, kiểm tra, xử lý, vệ sinh, tiêu độc khử trùng, trước, trong và sau quá trình vận chuyển;

- Sàn được làm bằng vật liệu chắc chắn, chống thấm, chống sự ăn mòn của các chất thải, chất tẩy rửa; mặt sàn đảm bảo kín, bằng phẳng, không trơn trượt và thiết kế có khả năng thoát nước tốt;

- Chiều cao của thành khoang chứa đảm bảo động vật không thoát ra ngoài trong quá trình vận chuyển;

- Khoang chứa động vật phải tách biệt với khoang chứa người điều khiển phương tiện.

b) Che chắn (mùi, bạt): Mùi, bạt được sử dụng để hạn chế những ảnh hưởng bất lợi của thời tiết khắc nghiệt và các yếu tố ngoại cảnh đối với động vật; được làm từ vật liệu không thấm nước; phải có khoảng cách nhất định với động vật đảm bảo cho động vật đứng được ở vị trí tự nhiên trong quá trình vận chuyển;

c) Thông khí: Đảm bảo sự thông khí đầy đủ, liên tục tới toàn bộ vị trí nhốt giữ động vật trong quá trình vận chuyển. Đối với phương tiện vận chuyển kín, hệ thống thông khí có thể điều chỉnh tùy theo điều kiện thời tiết bên ngoài.

Điều 15. Yêu cầu thực hiện

1. Các huyện, thành phố, thị xã tập trung chỉ đạo; chủ các cơ sở giết mổ, phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh phải chủ động kiểm tra, sửa chữa, nâng cấp, xây dựng cơ sở, trang bị phương tiện vận chuyển phù hợp với quy định này.

2. Các cơ sở giết mổ không đảm bảo các yêu cầu nêu trên phải ngừng hoạt động. Việc kinh doanh gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm không đảm bảo các nội dung theo quy định này không được phép tiếp tục kinh doanh. Các phương tiện dùng vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm không đảm bảo các điều kiện nêu trên sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật.

Chương IV QUY ĐỊNH THU, NỘP, QUẢN LÝ PHÍ, LỆ PHÍ

Điều 16. Quy định chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí trong công tác thú y:

1. Đối tượng nộp phí, lệ phí trong công tác thú y là các tổ chức, cá nhân khi được cơ quan quản lý nhà nước về thú y thực hiện công việc về kiểm dịch, kiểm soát giết mổ động vật, sản phẩm động vật và kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định.

2. Cơ quan quản lý nhà nước về thú y có trách nhiệm tổ chức việc thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí trong công tác thú y theo quy định của Bộ Tài chính.

3. Phí, lệ phí trong công tác thú y là khoản thu thuộc ngân sách nhà nước.

a) Cơ quan thu phí, lệ phí được trích 100% trên số tiền phí, lệ phí thu được để chi phí cho công tác quản lý thu phí, lệ phí theo các nội dung chi quy định tại Nghị định số 24/2006/NĐ-CP ngày 06/3/2006.

b) Trường hợp trong một cơ quan thu, nếu số thu phí, lệ phí thu được thấp hơn số dự toán chi được cấp có thẩm quyền phê duyệt, thì Trung tâm Ứng dụng KHKT và Bảo vệ cây trồng vật nuôi cấp huyện (do cấp huyện) tổ chức điều hoà từ đơn vị thừa sang đơn vị thiếu trong phạm vi tổng số tiền phí, lệ phí được trích để lại và thực hiện như sau:

- Định kỳ cuối tháng, cuối quý, các cơ quan thu căn cứ vào số tiền phí, lệ phí thu được và số tiền được chi theo dự toán chi được cấp có thẩm quyền duyệt (dự toán năm chia ra từng quý, tháng), nếu số tiền phí, lệ phí thu được lớn hơn số chi theo dự toán chi được duyệt thì phải nộp số chênh lệch vào tài khoản của Trung tâm Ứng dụng KHKT và Bảo vệ cây trồng vật nuôi cấp huyện (do cấp huyện quản lý) để điều hoà cho đơn vị thu trực thuộc không đủ nguồn thu theo quy định.

c) Các Trung tâm Ứng dụng KHKT và Bảo vệ cây trồng vật nuôi cấp huyện được mở thêm tài khoản tiền gửi tại Kho bạc Nhà nước nơi giao dịch để

điều hoà tiền phí, lệ phí trong công tác thú y được trích để lại theo quy định giữa các cơ quan thu cùng cấp.

d) Tiền phí, lệ phí thú y được trích để lại cho cơ quan thu phí theo quy định, trong năm nếu giảm thu thì sẽ giảm chi tương ứng. Kết thúc năm nếu chưa chi hết thì được phép chuyển sang năm sau để tiếp tục chi theo chế độ quy định.

Chương V

TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC CƠ QUAN, ĐƠN VỊ

Điều 17. Trách nhiệm của các sở, ngành có liên quan

1. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

a) Chủ trì, phối hợp với các sở, ngành liên quan và Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố, thị xã tổ chức triển khai thực hiện Quy định này; đồng thời rà soát, tham mưu UBND tỉnh xây dựng quy hoạch cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn tỉnh;

b) Chỉ đạo Chi cục Thú y:

- Phối hợp Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố, thị xã hướng dẫn nội dung Quy định này đến các tổ chức, cá nhân có liên quan biết để thực hiện;

- Tổ chức kiểm tra, giám sát, đôn đốc các tổ chức, cá nhân có liên quan thực hiện nội dung Quy định này.

c) Chỉ đạo Chi cục Thú y, Thanh tra sở, Phòng Quản lý chất lượng Nông Lâm thủy sản phối hợp với các đơn vị liên quan kiểm tra, xử lý vi phạm về giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh.

2. Sở Tài nguyên và Môi trường

a) Hướng dẫn việc thực hiện các quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường đối với hoạt động của cơ sở giết mổ tập trung gia súc, gia cầm;

b) Tổ chức thẩm định Báo cáo đánh giá tác động môi trường, đề án bảo vệ môi trường chi tiết đối với các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm theo phân cấp. Kiểm tra, xác nhận việc thực hiện các công trình, biện pháp bảo vệ môi trường phục vụ giai đoạn vận hành của dự án hoặc kiểm tra, xác nhận việc thực hiện đề án bảo vệ môi trường chi tiết đối với các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm theo phân cấp;

b) Chủ trì, phối hợp với các ngành chức năng kiểm tra xử lý các trường hợp vi phạm các quy định trong lĩnh vực môi trường.

3. Sở Y tế

a) Chỉ đạo tổ chức khám và cấp giấy chứng nhận sức khỏe cho các cá nhân hành nghề theo đúng quy định;

b) Phối hợp với các sở, ngành liên quan để tổ chức tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và hướng dẫn cho các chủ cơ sở giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm các biện pháp bảo hộ

lao động; kiểm tra điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh, sử dụng thực phẩm đã qua chế biến, kiểm soát ô nhiễm vi sinh vật và tồn dư hóa chất trong thực phẩm lưu thông trên thị trường;

c) Chỉ đạo tổ chức quản lý và phối hợp kiểm tra các nội dung liên quan theo quy định của Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm;

d) Phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tổ chức tuyên truyền sâu rộng cho nhân dân về các biện pháp phòng, chống các loại dịch bệnh gia súc, gia cầm lây nhiễm sang người.

4. Sở Công Thương: Hướng dẫn việc thực hiện các quy định của pháp luật về điều kiện kinh doanh và địa điểm kinh doanh gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm. Phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công an tỉnh và các địa phương kiểm tra, xử lý các trường hợp vi phạm trong hoạt động giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm.

5. Sở Tài chính: Chủ trì phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các sở, ngành liên quan xây dựng cơ chế chính sách, hỗ trợ về tài chính để phục vụ công tác, quản lý giết mổ, kinh doanh gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm; đồng thời tăng cường kiểm tra, hướng dẫn và quản lý chặt chẽ việc thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí trong hoạt động kinh doanh, giết mổ.

6. Sở Giao thông vận tải: Phối hợp với các ngành và địa phương liên quan kiểm tra các phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm và các sản phẩm gia súc, gia cầm lưu thông xuất, nhập tỉnh.

7. Công an tỉnh: Chủ trì phối hợp cùng cơ quan Thú y kiểm tra các phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm. Phối hợp với các sở, ngành kiểm tra, xử lý vi phạm trong việc chấp hành các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh thú y, môi trường trong hoạt động giết mổ, vận chuyển, kinh doanh gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm.

8. Sở Kế hoạch và Đầu tư: Phối hợp với các đơn vị liên quan tham gia thẩm định các dự án, quy hoạch cơ sở giết mổ, buôn bán gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh.

9. Sở Thông tin truyền thông, Báo Hà Tĩnh, Đài Phát thanh và Truyền hình tỉnh, các cơ quan thông tin đại chúng xây dựng các chuyên trang, chuyên mục tuyên truyền và kịp thời phát hiện, đưa tin biểu dương các tổ chức, cá nhân thực hiện tốt quy định; đồng thời phê phán các tổ chức, cá nhân thiếu trách nhiệm hoặc có hành vi vi phạm trong giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm.

Điều 18. Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố, thị xã:

1. Chịu trách nhiệm toàn diện về thực hiện các quy định quản lý hoạt động giết mổ, vận chuyển, kinh doanh gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm trên địa bàn quản lý.

2. Tổ chức hướng dẫn, tuyên truyền, vận động các chủ cơ sở giết mổ, người kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm phải đăng ký kinh doanh, kinh doanh đúng nội dung đăng ký và chấp hành nghiêm túc các quy định về giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm.

3. Căn cứ sản lượng gia súc, gia cầm, dân số, nhu cầu sử dụng và tiêu thụ trên địa bàn đề quy hoạch cơ sở giết mổ tập trung; tổ chức hướng dẫn hoạt động giết mổ tại các cơ sở giết mổ tập trung; xác nhận đăng ký bản cam kết bảo vệ môi trường hoặc đề án bảo vệ môi trường đơn giản.

4. Có chính sách hỗ trợ, khuyến khích đối với các tổ chức cá nhân đầu tư xây dựng cơ sở giết mổ tập trung đảm bảo vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm (thủ tục, địa điểm, đất đai, kinh phí, thuế,...).

5. Loại bỏ các cơ sở, điểm giết mổ không đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y; chỉ đạo đầu tư xây dựng mới; cải tạo, sửa chữa; nâng cấp, mở rộng quy mô cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung phù hợp quy hoạch và đảm bảo các điều kiện vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường, để đưa vào hoạt động.

6. Cấp giấy phép đăng ký kinh doanh cho các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm, mua bán gia súc gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm theo quy định.

7. Chỉ đạo các phòng, ngành chức năng, tổ chức kiểm tra (tăng cường kiểm tra phúc kiểm tại chợ), xử lý các hành vi vi phạm trong hoạt động giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc gia cầm trên địa bàn quản lý theo quy định của pháp luật.

Điều 19. Tổ chức thực hiện

1. Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Chi cục trưởng Chi cục Thú y chủ trì, phối hợp với các sở, ngành có liên quan, Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố, thị xã tổ chức thực hiện theo nội dung bản Quy định này.

2. Trong quá trình tổ chức, thực hiện, nếu có vấn đề phát sinh cần phải bổ sung, sửa đổi, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chủ trì phối hợp với các sở, ngành, đơn vị liên quan tổng hợp đề xuất trình Ủy ban nhân dân tỉnh xem xét, quyết định./.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH



Lê Đình Sơn