

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

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

....., ngày tháng năm

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Giấy đăng ký kinh doanh số: ngày cấp. nơi cấp.
4. Số điện thoại: Số Fax (nếu có):
5. Mã số (nếu có):
6. Động vật giết mổ:
7. Ngày thẩm định.
8. Hình thức thẩm định.
9. Thành phần Đoàn thẩm định:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
10. Đại diện cơ sở:
 - 1)
 - 2)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
I	Địa điểm và cơ sở vật chất					
1.1	Địa điểm					
1	- Có nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép không? - Cơ sở có cách biệt với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông,	[]		[]	[]	

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt không? - Cơ sở có cách biệt 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 không?					
1.2	Bố trí mặt bằng					
2	- Có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh không? - Có hố sát trùng hoặc có phương tiện khử trùng người và xe tại cổng cơ sở giết mổ không? - Đường nhập động vật sống và xuất thịt động vật sau khi giết mổ riêng biệt không? - Có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất không? - Có bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc không? - Nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ có tách biệt với khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết không? - Có 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 không? - Nhà vệ sinh có cách biệt với khu vực giết mổ; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực giết mổ không? - Nơi xử lý động vật chết, nội tạng không ăn được có đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được không? - Có các kho riêng biệt: kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói không? - Kho lạnh (nếu có) có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ không?	[]	[]	[]		
1.3	Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ					
3	- Mái che, nền được có 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 không? - Có chuồng hoặc lồng với diện tích tối thiểu đủ để nhốt giữ số lượng đông vật gấp	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	đôi công suất giết mổ của cơ sở, bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt không? - Có hệ thống cung cấp nước cho tất cả động vật uống trước khi giết mổ không; động vật có tiếp cận nước dễ dàng bất kỳ lúc nào chúng muốn trong nơi nhốt giữ không? - Có đường dẫn liền với nơi nhốt động vật để việc lùa dẫn và di chuyển của động vật được dễ dàng, thoải mái không?					
1.4	Khu vực giết mổ					
4	- Mái hoặc trần của khu vực giết mổ có kín, được làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước không? - Tường phía trong khu vực giết mổ có được 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 không? - Khoảng cách từ sàn đến mái hoặc trần tối thiểu có theo quy định không? - Sàn có được 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 không? có 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 không? - Khu vực giết mổ có đặt dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phù hợp tại nơi phát sinh chất thải không?; các thùng đựng phế phụ phẩm có nắp đậy và ghi nhãn theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu) không? - Khu vực giết mổ 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 không? - Có giá treo hoặc giá đỡ; bàn hoặc bệ lấy phủ tạng không? - Nơi làm sạch lòng, dạ dày có tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt, bảo đảm không làm vấy nhiễm chéo không?	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	- Đối với cơ sở giết mổ gia cầm: Nơi làm sạch và khám thân thịt có 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 không? - Sử dụng thuốc hoặc động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực giết mổ không? - Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân không? bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ phù hợp với quy trình giết mổ không?					
1.5	Chiếu sáng và thông khí					
6	- Bóng đèn có lưới hoặc chụp bảo vệ không? - Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng không? - Hệ thống thông khí có bảo đảm không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không? - Cửa thông gió có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại không?	[]	[]	[]		
1.6	Trang thiết bị, dụng cụ					
6	- Trang thiết bị, dụng cụ có được 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 không? - Dụng cụ và đồ dùng cho từng khu vực có được sử dụng riêng không? - Dao và dụng cụ cắt thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, bảo quản đúng nơi quy định không? - Có các thùng chứa nước nóng đạt nhiệt độ tối thiểu 82⁰C hoặc dung dịch khử trùng đặt tại các vị trí thích hợp để sát trùng dụng cụ không? - Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị không?; việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc có tiến hành sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyển đi hết; có lưu giữ đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng không?	[]	[]	[]		
1.7	Nhà vệ sinh					

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
7	- Có đủ nhà vệ sinh cho công nhân theo quy định không? - 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 không?	[]	[]	[]		
II	Vệ sinh và an toàn thực phẩm					
2.1	Nước dùng và nước đá					
8	- 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 về kết quả phân tích nước có được lưu tại cơ sở không? - Nước cho hoạt động giết mổ có đạt yêu cầu theo quy định tại QCVN 01:2009/BYT; việc phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa có được thực hiện 6 tháng một lần không? - Nước nóng sử dụng để làm lông tại cơ sở giết mổ có bảo đảm đủ và được duy trì từ 60°C đến 70°C không? - Nước đá sử dụng có nguồn gốc rõ ràng không? Nước đá có được phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa 6 tháng một lần không? - Việc vận chuyển, bảo quản nước đá có đảm bảo không bị vấy nhiễm từ bên ngoài không?	[]	[]	[]	[]	
2.2	Người tham gia giết mổ					
9	- Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia giết mổ có 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 không? - Có 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 không? - Có tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân (mang bảo hộ lao động; Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ; rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ...) không?	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	- Có được 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 không?					
2.3	Làm sạch và khử trùng					
10	- 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 không? - Sử dụng hóa chất để tẩy rửa, sát trùng có theo quy định của Bộ Y tế; sử dụng nồng độ thuốc sát trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất không? - Tình trạng vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ có được kiểm tra lại không? - Có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng không?	[]	[]	[]		
2.4	Thu gom và quản lý chất thải					
11	- Hệ thống thoát nước thải, thu gom và xử lý chất thải có bảo đảm dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bẩn không? Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật có đảm bảo không chảy qua khu vực giết mổ không? - Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải có phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở không? - Cống thoát nước thải có nắp bảo vệ và kích thước phải đủ công suất thoát nước, có gây tình trạng bị ứ đọng hoặc tắc không? - Cửa xả nước thải có thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu không? - Lưới chắn rác, bể tách mỡ và bể lắng cặn có được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải không? - Cơ sở 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 không? - Hàng ngày, có làm sạch dụng cụ chứa đựng, thu gom lông, biểu bì, phủ tạng, mỡ	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	vụn, chất chứa trong đường tiêu hóa; quét dọn và xử lý phân, chất thải hàng ngày trong chuồng nhốt giữ động vật không? - Cơ sở giết mổ có quy trình thu gom chất thải rắn, chất thải nguy hại không?; xác gia súc, gia cầm chết do bệnh hay nghi bệnh, các loại thịt, phủ tạng có bệnh tích có được đưa vào bao bì màu vàng, bên ngoài có dán biểu tượng chỉ chất thải nguy hại không? - Chủ cơ sở có ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải để xử lý chất thải rắn nguy hại không? - Chất thải rắn nguy hại lưu trữ tại cơ sở giết mổ quá 8 giờ không?; Chủ cơ sở có 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 không? - Nước thải trước khi thải ra môi trường có đạt yêu cầu quy định tại QCVN 62-MT:2016/BTNMT mức độ B không? - Việc xử lý nước thải có được giám sát định kỳ và lưu giữ hồ sơ theo quy định không?					
2.5	Hoạt động giết mổ và kiểm soát giết mổ					
12	- Cơ sở giết mổ có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm không? - Hoạt động giết mổ có được kiểm soát bởi nhân viên thú y theo quy định tại Thông tư 09/2016/TT-BNNPTNT không? - Cơ sở giết mổ có 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 không? - Cơ sở giết mổ có hồ sơ ghi chép việc kiểm soát hoạt động giết mổ và lưu tại cơ sở giết mổ không? - Đối với cơ sở giết mổ thủy cầm: Hóa chất sử dụng để nhô lông con có nằm trong danh mục các chất phụ gia do Bộ Y tế quy định không?	[]	[]	[]		
2.6	Hệ thống quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm					

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
13	- Cơ sở có 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; thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm không? - Có lưu giữ tối thiểu là 3 năm tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan không?	[]	[]	[]		
	Tổng số					

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

HƯỚNG DẪN

Thẩm tra điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm đối với cơ sở giết mổ động vật tập trung

I. Hướng dẫn xếp loại

1.1. Định nghĩa các mức lỗi

a. Lỗi nghiêm trọng (Se): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm (ATTP), tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

b. Lỗi nặng (Ma): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, có thể ảnh hưởng đến ATTP, nếu kéo dài sẽ gây mất ATTP, tác động xấu đến môi trường.

c. Lỗi nhẹ (Mi): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

1.2. Bảng xếp loại cơ sở:

Xếp loại	Mức lỗi		
	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	Từ 5 đến 10	0	0
	$Ma \leq 4$ và tổng $Mi + Ma \leq 10$		0
Loại C	$Ma \leq 4$ và tổng $Mi + Ma > 10$		0
	-	> 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

1.3. Diễn giải:

a. Cơ sở đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

*** Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 4 chỉ tiêu.

*** Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong Hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, tổng số lỗi Nhẹ từ 5-10 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 4 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 10 chỉ tiêu.

b. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C

Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng lớn hơn 4 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 4 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng lớn hơn 10 chỉ tiêu.

II. Các chỉ tiêu đánh giá:

III. Phương pháp thẩm định:

3.1. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm định và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

3.2. Sử dụng biểu mẫu thẩm định

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi chỉ tiêu.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].
- Dùng ký hiệu ☐ hoặc ☒ đánh dấu vào vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu (mỗi chỉ tiêu chỉ xác định 1 mức lỗi).
- Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục lỗi đó.
- Hướng dẫn được sử dụng để kiểm tra việc tuân thủ các yêu cầu ở một hoặc nhiều nơi trong cơ sở.

IV. Hướng dẫn phương pháp thẩm định, đánh giá các nhóm chỉ tiêu

1.1. Nhóm chỉ tiêu 1: Địa điểm

1.1.1. Yêu cầu:

- a) Phải nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép.
- b) 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.
- c) 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.

1.1.2. **Phương pháp:** Xem xét giấy chứng nhận quyền sở hữu đất, giấy cấp đất, hợp đồng thuê đất, hồ sơ quy hoạch được cấp có thẩm quyền phê duyệt hoặc văn bản cho phép hoạt động do cơ quan có thẩm quyền cấp

1.1.3. Đánh giá:

- Phù hợp với (a): đánh giá đạt (Ac)
- Không phù hợp với (a): đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).
- Không phù hợp với (b) hoặc (c): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.2. Nhóm chỉ tiêu 2: Bố trí mặt bằng

1.2.1. Yêu cầu

- a) Phải có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh.
- b) 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.
- c) 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.
- d) Phải có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất.
- đ) Phải bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.

e) 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.

g) 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.

h) 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.

i) 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.

k) 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).

l) Kho lạnh (chỉ kiểm tra, đánh giá đối với những cơ sở có thiết kế kho lạnh): 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 .

1.2.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, xem hồ sơ ghi chép

1.2.3. **Đánh giá**

- Phù hợp với các yêu cầu từ (a) đến (l) đánh giá đạt (Ac);

- Không đạt yêu cầu về kích thước tại b: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không có hồ sát trùng hoặc không có phương tiện khử trùng người và xe tại cổng cơ sở giết mổ; không phù hợp một trong các yêu cầu từ (a) đến (l): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.3. Nhóm chỉ tiêu 3: Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ

1.3.1. **Yêu cầu:**

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 $0,05\text{ m}^2/\text{con}$ để nhốt giữ gia cầm, thỏ (trọng lượng 1,5-3,0 kg);

- Diện tích tối thiểu $0,8\text{ m}^2/\text{con}$ để nhốt giữ lợn, dê, cừu (trọng lượng 100-120 kg);

- Diện tích tối thiểu $2,0\text{ m}^2/\text{con}$ 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.

1.3.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế

1.3.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá đạt (Ac)

- Chỉ đạt yêu cầu về diện tích tối thiểu; thiếu hệ thống cung cấp nước; đường dẫn chật hẹp: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không đủ diện tích tối thiểu, có hệ thống uống nước cưỡng bức, không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.4. Nhóm chỉ tiêu 4: Khu vực giết mổ

1.4.1. **Yêu cầu:**

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 phụ 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.

1.4.2. Phương pháp: thăm định thực tế, thăm định hồ sơ sổ sách

1.4.3. Đánh giá:

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến l: đánh giá đạt (Ac);
- Sai lệch 10% yêu cầu về khoảng cách tại điểm (c) và (d): đánh giá lỗi nhẹ (Mi);
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (l): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.5. Nhóm chỉ tiêu 5: Chiều sáng và thông khí

1.5.1. Yêu cầu:

- a) Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.
- b) 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.
- c) Hệ thống thông khí phải thiết kế để bảo đảm không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn.
- d) Cửa thông gió của cơ sở phải có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại.

1.5.2. Phương pháp: thăm định thực tế với máy đo cường độ ánh sáng (Lux meter)

1.5.3. Đánh giá:

- Phù hợp với các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá đạt (Ac)
- Sai lệch 10% yêu cầu về cường độ ánh sáng tại điểm (b): đánh giá lỗi nhẹ (Mi);
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.6. Nhóm chỉ tiêu 6: Trang thiết bị, dụng cụ

1.6.1. Yêu cầu:

a) 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.

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

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

d) 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.

đ) 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.

1.6.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, thẩm định hồ sơ sổ sách

1.6.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến đ: đánh giá đạt (Ac);

- Nhiệt độ tối thiểu sai lệch thấp hơn 10 % tại điểm (d); lưu giữ không đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (đ): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.7. Nhóm chỉ tiêu 7: Nhà vệ sinh

1.7.1. **Yêu cầu:**

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

b) 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.

1.7.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế

1.7.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ a và b: đánh giá đạt (Ac);

- Không đạt yêu cầu về số lượng nhà vệ sinh: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không có nhà vệ sinh: đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.8. Nhóm chỉ tiêu 8: Nước dùng và nước đá

1.8.1. **Yêu cầu:**

a) 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.

b) 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.

c) 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.

d) 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.

đ) 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.

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

1.8.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế, xem hồ sơ lưu kết quả phân tích nước, giám sát chất lượng nước

1.8.3. **Đánh giá:**

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến e: đánh giá đạt (Ac);

- Không thực hiện 6 tháng một lần phân tích các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);

- Không phù hợp 1 trong các yêu cầu từ a đến e; kết quả phân tích nước và nước đá không đạt chỉ tiêu vi sinh vật hoặc lý hóa: đánh giá lỗi nặng (Ma).

- Kết quả phân tích nước và nước đá không đạt cả 2 chỉ tiêu vi sinh vật và lý hóa: đánh giá lỗi nghiêm trọng (Se).

1.9. Nhóm chỉ tiêu 9: Người tham gia giết mổ

1.9.1. Yêu cầu:

a) 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.

b) 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.

c) Phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân như mang bảo hộ lao động; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ; rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ...

1.9.2. Phương pháp: thẩm định hồ sơ nhân sự và thẩm định thực tế

1.9.3. Đánh giá:

- Phù hợp với các yêu cầu từ a đến c: đánh giá đạt (Ac);
- Không thực hiện khám lại sức khỏe định kỳ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi);
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (c): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.10. Nhóm chỉ tiêu 10: Làm sạch và khử trùng

1.10.1. Yêu cầu:

a) 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.

b) 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.

c) Phải kiểm tra lại tình trạng vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ; chỉ bắt đầu sản xuất khi nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ đạt yêu cầu. 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 01-150:2017/BNNPTNT.

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

1.10.2. Phương pháp: thẩm định thực tế, thẩm định hồ sơ

1.10.3. Đánh giá:

- Phù với các yêu cầu từ a đến d: đánh giá đạt (Ac)
- Nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng không đầy đủ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.11. Nhóm chỉ tiêu 11: Thu gom và quản lý chất thải

1.11.1. Yêu cầu:

a) Hệ thống thu gom chất thải

- 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;

- 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;

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

- 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;

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

- 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.

b) Chất thải rắn thông thường

- 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;

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

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

c) Chất thải rắn nguy hại

- 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;

- 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;

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

- 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.

d) Chất thải lỏng

- 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 của QCVN 01-150:2017/BNNPTNT);

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

1.11.2. **Phương pháp:** thẩm định hồ sơ, thẩm định thực tế.

1.11.3. **Đánh giá:**

- Phù với các yêu cầu từ a đến d: đánh giá đạt (Ac)

- Thiếu hợp đồng xử lý chất thải: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)

- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (d): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.12. **Nhóm chỉ tiêu 12: Hoạt động giết mổ và kiểm soát giết mổ**

1.12.1. **Yêu cầu:**

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

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

c) Việc lấy phủ tạng phải thực hiện trên giá treo, giá đỡ; phải kiểm soát việc lấy phủ tạng để hạn chế tối đa ô nhiễm vào thân thịt.

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

đ) 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.

e) 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.

1.12.2. **Phương pháp:** thẩm định thực tế.

1.12.3. **Đánh giá:**

- Phù với các yêu cầu từ a đến e: đánh giá đạt (Ac)

- Lưu hồ sơ không đầy đủ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- Không phù hợp với một trong các yêu cầu từ (a) đến (e): đánh giá lỗi nặng (Ma).

1.13. Nhóm chỉ tiêu 13: Hệ thống quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm

1.13.1. Yêu cầu:

a) 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; phải thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm.

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

1.13.2. Phương pháp: thẩm định hồ sơ, thẩm định thực tế.

1.13.3. Đánh giá:

- Phù với các yêu cầu a và b: đánh giá đạt (Ac)
- Thực hiện tự kiểm tra; lưu hồ sơ không đầy đủ: đánh giá lỗi nhẹ (Mi)
- Không thực hiện một trong hai yêu cầu: đánh giá lỗi nặng (Ma).
