

Số: **09** /2016/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày **01** tháng **6** năm 2016

THÔNG TƯ

Quy định về kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y

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

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

Căn cứ Nghị định số 199/2013/NĐ-CP ngày 26/11/2013 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Thú y,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định về kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y.

Chương I NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này hướng dẫn chi tiết thi hành khoản 2 và 3 Điều 74 của Luật thú y, cụ thể như sau:

1. Danh mục động vật thuộc diện phải kiểm soát giết mổ; Danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y; Danh mục đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y.

2. Quy trình kiểm soát giết mổ động vật; quy trình, hồ sơ kiểm tra vệ sinh thú y; mẫu dấu kiểm soát giết mổ, tem vệ sinh thú y; quy định việc xử lý động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Thông tư này áp dụng đối với cơ quan, tổ chức, cá nhân trong nước và nước ngoài có liên quan đến hoạt động giết mổ động vật trên cạn, sơ chế, chế biến động vật, sản phẩm động vật, kiểm tra vệ sinh thú y trên lãnh thổ Việt Nam.

Điều 3. Danh mục động vật thuộc diện phải kiểm soát giết mổ; Danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y; Danh mục đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y

1. Danh mục động vật thuộc diện phải kiểm soát giết mổ theo quy định tại mục 1 của Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định tại mục 2 của Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Danh mục đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định tại mục 3 của Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 4. Yêu cầu đối với động vật đưa vào giết mổ

1. Động vật đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y; đối với động vật bị tổn thương, kiệt sức do quá trình vận chuyển, không có khả năng phục hồi nhưng không có triệu chứng lâm sàng của bệnh truyền nhiễm được phép giết mổ trước.

2. Có nguồn gốc rõ ràng.

Chương II

QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN

Mục 1

QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ CÁC LOẠI GIA SÚC NUÔI

Điều 5. Kiểm tra trước giết mổ

1. Kiểm tra hồ sơ, sổ sách ghi chép nguồn gốc động vật đưa vào giết mổ của cơ sở giết mổ; Giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển động vật theo quy định.

2. Kiểm tra việc thực hiện các quy định vệ sinh đối với người tham gia giết mổ; trang phục bảo hộ trong lúc làm việc.

3. Kiểm tra lâm sàng động vật:

a) Phải được tiến hành tại khu vực chờ giết mổ, có đủ ánh sáng;

b) Quan sát các biểu hiện lâm sàng của động vật: Trường hợp phát hiện động vật có dấu hiệu mắc bệnh truyền nhiễm, phải cách ly động vật và kiểm tra lại toàn đàn. Mọi trường hợp động vật có dấu hiệu bất thường đều phải được đánh dấu, tách riêng, theo dõi và xử lý theo quy định tại Điều 12 của Thông tư này;

c) Chỉ cho phép giết mổ gia súc đáp ứng yêu cầu tại Điều 4, sạch, được lưu giữ tại khu vực chờ giết mổ để bảo đảm gia súc trở về trạng thái bình thường và đã được kiểm tra lâm sàng trước khi giết mổ;

d) Đối với động vật lưu giữ chưa giết mổ sau 24 giờ, phải tái kiểm tra lâm sàng.

4. Lập sổ theo dõi và ghi chép những thông tin cần thiết trước giết mổ bao gồm:

a) Tên chủ động vật;

b) Nơi xuất phát của động vật;

c) Loại động vật;

d) Số lượng động vật trong cùng một lô;

đ) Thời gian nhập;

e) Kết quả kiểm tra trước khi giết mổ (triệu chứng lâm sàng, thân nhiệt của động vật trong trường hợp có biểu hiện bất thường);

g) Số lượng, lý do động vật chưa được giết mổ;

h) Biện pháp xử lý;

i) Chữ ký của nhân viên thú y.

5. Kiểm tra việc thực hiện vệ sinh, khử trùng tiêu độc nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ ở cơ sở giết mổ trước và sau khi giết mổ, định kỳ theo hướng dẫn của cơ quan quản lý thú y (sau đây gọi là cơ quan thú y).

Điều 6. Kiểm tra sau giết mổ các loại gia súc nuôi

1. Thực hiện khám đầu, phủ tạng (phổi, tim, gan, thận, lách, dạ dày, ruột) và khám thân thịt để phát hiện các dấu hiệu bất thường, dấu hiệu bệnh lý. Quy trình kiểm tra theo hướng dẫn cụ thể tại mục 4 và mục 5 của Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Kiểm tra thân thịt, phủ tạng sau giết mổ phải được tiến hành ngay sau khi tách phủ tạng, rửa sạch thân thịt và hạn chế tối đa làm thay đổi phẩm chất của thân thịt trong quá trình kiểm tra. Vết cắt trên thân thịt phải chính xác ở vị trí cần kiểm tra, thực hiện cắt dọc để hạn chế diện tích tiếp xúc của thân thịt với môi trường ngoài.

3. Trong trường hợp phát hiện thấy có dấu hiệu bệnh tích ở thân thịt, phủ tạng, phải đánh dấu, tách riêng và đưa tới khu xử lý để kiểm tra lại lần cuối trước khi đưa ra quyết định xử lý; đóng dấu “XỬ LÝ V.S.T.Y” hoặc dấu “HỦY” sau khi có quyết định xử lý đối với sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y.

4. Thân thịt và phủ tạng của cùng một con gia súc phải được đánh dấu giống nhau để tránh nhầm lẫn; phủ tạng phải được kiểm tra tuần tự từng bộ phận để phát hiện những dấu hiệu bất thường.

5. Đóng dấu kiểm soát giết mổ, dán tem vệ sinh thú y hoặc đánh dấu kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, phụ phẩm ăn được bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y; cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển sản phẩm động vật theo quy định.

Mục 2

QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ CÁC LOẠI GIA CẦM NUÔI

Điều 7. Kiểm tra trước giết mổ

1. Thực hiện theo quy định tại khoản 1, khoản 2, điểm b, d khoản 3, khoản 4 và khoản 5 Điều 5 của Thông tư này.

2. Việc kiểm tra lâm sàng tình trạng sức khỏe của gia cầm thực hiện tại nơi có đủ ánh sáng và khi được treo lên dây chuyền giết mổ (đối với cơ sở giết mổ công nghiệp và bán công nghiệp) nhằm phát hiện gia cầm quá yếu, còi cọc hoặc gia cầm có biểu hiện mắc bệnh truyền nhiễm để có các biện pháp xử lý thích hợp.

3. Sau khi kiểm tra lâm sàng, gia cầm khoẻ mạnh phải sớm được đưa vào giết mổ.

Điều 8. Kiểm tra sau giết mổ các loại gia cầm nuôi

1. Khám thân thịt và phủ tạng: Quy trình kiểm tra theo hướng dẫn cụ thể tại mục 6 của Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Việc kiểm tra sau giết mổ thực hiện theo quy định tại khoản 2, khoản 3 và khoản 5 Điều 6 của Thông tư này; thân thịt và phủ tạng của từng con gia cầm phải được để cùng nhau, tránh nhầm lẫn.

Mục 3

QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ CÁC LOẠI ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN KHÁC DÙNG LÀM THỰC PHẨM

Điều 9. Quy trình kiểm soát giết mổ các loại động vật trên cạn khác dùng làm thực phẩm

1. Kiểm tra trước giết mổ: Thực hiện theo quy định tại Điều 5 của Thông tư này.

2. Kiểm tra sau giết mổ:

a) Khám thân thịt và phủ tạng: Quy trình kiểm tra theo hướng dẫn cụ thể tại mục 4.1, điểm a, c mục 4.2 và điểm a, b mục 4.3 của Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

b) Việc kiểm tra sau giết mổ thực hiện theo quy định tại khoản 2, khoản 3 và khoản 5 Điều 6 của Thông tư này.

Mục 4

XỬ LÝ ĐỘNG VẬT, SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT KHÔNG BẢO ĐẢM YÊU CẦU VỆ SINH THÚ Y

Điều 10. Nguyên tắc xử lý đối với động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y

1. Việc xử lý vệ sinh thú y đối với động vật, sản phẩm động vật phải thực hiện ngay và được cơ quan thú y, nhân viên thú y hướng dẫn, giám sát, kiểm tra.

2. Những người trực tiếp thực hiện xử lý động vật mắc bệnh, sản phẩm động vật mang mầm bệnh nguy hiểm phải được trang bị bảo hộ lao động.

3. Địa điểm xử lý vệ sinh thú y phải được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

4. Địa điểm, trang thiết bị, dụng cụ xử lý đối với động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y phải được vệ sinh, khử trùng sau mỗi lần xử lý.

5. Chủ động vật phải chịu mọi chi phí trong thời gian nuôi cách ly, theo dõi; chủ lô hàng sản phẩm động vật phải chịu mọi chi phí bảo quản sản phẩm động vật đến khi có kết luận của cơ quan thú y.

Điều 11. Quy trình xử lý động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y

Khi phát hiện động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y, cơ quan thú y có thẩm quyền, nhân viên thú y thực hiện như sau:

1. Cách ly động vật ở khu vực riêng;
2. Lập biên bản ghi nhận tình trạng vệ sinh thú y của động vật, sản phẩm động vật theo Mẫu số 04 của Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này; yêu cầu chủ cơ sở, chủ lô hàng thực hiện các biện pháp xử lý vệ sinh thú y để bảo đảm an toàn dịch bệnh, an toàn thực phẩm và giảm thiểu ô nhiễm môi trường;
3. Lấy mẫu động vật, sản phẩm động vật gửi phòng thử nghiệm trong trường hợp cần thiết để kiểm tra chỉ tiêu vi sinh vật và tồn dư thuốc thú y, chất cấm, mầm bệnh theo Mẫu số 03 của Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này;
4. Lập biên bản xử lý vệ sinh thú y động vật, sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y theo Mẫu số 05 của Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này;
5. Thông báo cho chủ cơ sở, chủ lô hàng và các cơ quan liên quan về kết quả xử lý và các yêu cầu đối với động vật, sản phẩm động vật được phép sử dụng sau khi xử lý;
6. Hướng dẫn, giám sát, kiểm tra việc thực hiện xử lý vệ sinh thú y.

Điều 12. Quy định về xử lý đối với động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y tại cơ sở giết mổ

1. Các biện pháp xử lý bao gồm: Tạm dừng giết mổ; giết mổ ở khu vực riêng; giết mổ bắt buộc, tiêu hủy bắt buộc hoặc chuyển mục đích sử dụng.
2. Động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y được xử lý theo hướng dẫn tại mục 1 của Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này.
3. Cục Thú y hướng dẫn biện pháp xử lý bắt buộc đối với động vật mang tác nhân gây bệnh truyền nhiễm mới.

Điều 13. Quy định về xử lý đối với sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y

1. Các biện pháp xử lý bao gồm: Tiêu hủy; xử lý nhiệt; xử lý cơ học; chuyển mục đích sử dụng.
2. Hướng dẫn xử lý đối với sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y tại cơ sở giết mổ như sau:
 - a) Sản phẩm động vật mang mầm bệnh truyền nhiễm phát hiện trong quá trình giết mổ xử lý theo hướng dẫn tại mục 2 của Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này;
 - b) Sản phẩm động vật không bảo đảm yêu cầu về cảm quan xử lý theo hướng dẫn tại mục 3 của Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này;