

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ
PHÁT TRIỂN NÔNG
THÔN-BỘ THƯƠNG MẠI
Số: 05/LB-TT

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 24 tháng 5 năm 1997

THÔNG TƯ

LIÊN BỘ THƯƠNG MẠI - NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Hướng dẫn những điều kiện trong giết mổ, buôn bán và vận chuyển lợn, trâu, bò

Thi hành Nghị định số 02/CP ngày 5/1/1995 của Chính phủ "Quy định hàng hoá, dịch vụ cấm kinh doanh thương mại và hàng hoá, dịch vụ kinh doanh thương mại có điều kiện ở thị trường trong nước", Chỉ thị số 403/TTg ngày 11/7/1995 của Thủ tướng Chính phủ "về việc chấn chỉnh công tác kiểm soát giết mổ động vật và kiểm tra vệ sinh thú y nguồn gốc động vật".

Sau khi trao đổi thống nhất với các ngành liên quan, Liên Bộ Thương mại - Nông nghiệp và PTNT hướng dẫn những điều kiện trong giết mổ, buôn bán và vận chuyển lợn, trâu, bò trên thị trường như sau:

I. QUY ĐỊNH CHUNG

Tổ chức, cá nhân thuộc các thành phần kinh tế kinh doanh giết mổ, buôn bán và vận chuyển lợn, trâu, bò dưới dạng tươi sống hoặc chế biến ở thành phố, thị xã, thị trấn phải tuân thủ các điều kiện quy định trong Thông tư này và chịu sự quản lý, kiểm tra, giám sát của các cơ quan Nhà nước có thẩm quyền.

II. NHỮNG ĐIỀU KIỆN TRONG GIẾT MỔ, BUÔN BÁN VÀ VẬN CHUYỂN

A. ĐIỀU KIỆN VỀ LÒ MỔ VÀ ĐIỂM GIẾT MỔ

1. Việc giết mổ lợn, trâu, bò ở thành phố, thị xã, thị trấn đều phải được tiến hành trong các lò mổ và điểm giết mổ (gọi chung là cơ sở giết mổ) có giấy phép kinh doanh giết mổ (hoặc đăng

ký kinh doanh) theo quy định hiện hành.

Nghiêm cấm việc giết mổ lợn, trâu, bò mắc bệnh hoặc nghi mắc bệnh truyền nhiễm nằm trong danh mục công bố cấm giết mổ của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Căn cứ vào điều kiện cụ thể của từng địa phương, Chủ tịch UBND tỉnh, thành phố quy định các tiêu chuẩn kỹ thuật, vệ sinh môi trường, áp dụng cho cơ sở giết mổ. Các tiêu chuẩn mà UBND tỉnh, thành phố quy định có thể cao hơn các tiêu chuẩn tối thiểu quy định tại điểm này, nhằm từng bước hiện đại hoá cơ sở giết mổ.

Trường hợp ở tỉnh thành phố đã xây dựng được các cơ sở giết mổ công nghiệp thì UBND tỉnh, thành phố có quy chế bắt buộc việc giết mổ tập trung vào các cơ sở đó.

Trường hợp chưa xây dựng được các cơ sở giết mổ với quy mô công nghiệp thì tổ chức, cá nhân chỉ được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện giết mổ khi bảo đảm các tiêu chuẩn tối thiểu sau đây:

2.1. Có cơ sở giết mổ riêng biệt, vị trí phải cách xa khu dân cư và các công trình công cộng ít nhất 100 m.

Không xây dựng mới các cơ sở giết mổ ở nội thành, nội thị tại các thành phố và thị xã kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành.

2.2. Phải có khu vực nuôi, nhốt chứa thú sống chờ giết mổ, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y theo quy định tại Điều 13 Điều lệ phòng chống dịch bệnh cho động vật. Cơ sở giết mổ quy mô nhỏ (dưới 10 con vật sống/ngày) không nhất thiết phải áp dụng điểm này, nhưng phải đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường.

2.3. Có đủ phương tiện giết mổ, dụng cụ chứa đựng thịt và phụ phẩm theo quy mô của cơ sở giết mổ. Phương tiện giết mổ được xử lý sạch trước và sau khi giết mổ, dụng cụ chứa đựng thịt hoặc phụ phẩm phải có nắp đậy, ráo nước.

2.4. Có nguồn nước sạch, nước nóng, đủ để rửa thiết bị dụng cụ và để sử dụng khi giết mổ động vật. Có hệ thống cống rãnh, bể chứa để xử lý chất thải, nước thải bảo đảm vệ sinh môi trường.

2.5. Người làm việc trong các cơ sở giết mổ không mắc các bệnh truyền nhiễm và định kỳ khám sức khoẻ 12 tháng một lần.

2.6. Tổ chức, cá nhân mở cơ sở giết mổ phải đảm bảo các cơ sở pháp lý về quyền sử dụng nhà xưởng, đất đai theo đúng các quy định hiện hành của Nhà nước.

3. Cơ sở giết mổ tập trung phải có cán bộ thú y xem xét tình trạng dịch bệnh trước khi đưa vào giết mổ tập trung ở thành phố, thị xã, thị trấn. Lợn, trâu, bò đưa vào cơ sở giết mổ phải có giấy chứng nhận kiểm dịch hoặc giấy chứng nhận tiêm phòng của cơ quan thú y.

4. Để đáp ứng yêu cầu giết mổ của mọi đối tượng, các cơ sở giết mổ có giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh, được phép tổ chức giết mổ theo phương thức gia công cho mọi đối tượng có nhu cầu.

Người có lợn, trâu, bò thuê giết mổ phải chịu sự kiểm tra và xử lý của cơ quan Nhà nước về kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, vệ sinh thực phẩm trước khi đưa hàng ra khỏi cơ sở giết mổ.

B. ĐIỀU KIỆN VỀ BUÔN BÁN

1. Thịt lợn, trâu, bò, phụ phẩm và các sản phẩm chế biến từ thịt được bán ra trên thị trường phải có nguồn gốc từ các cơ sở giết mổ hợp pháp và được cơ quan Thú y kiểm tra và đóng dấu kiểm soát giết mổ hoặc dán tem vệ sinh thú y (đối với sản phẩm chế biến), hoặc cấp giấy chứng nhận đã kiểm tra vệ sinh thú y.

2. Các điểm bán thịt, phụ phẩm thịt và thịt chế biến phải tuân thủ sự sắp xếp mạng lưới bán hàng của Sở Thương mại, kiểm tra vệ sinh thú y của Chi cục Thú y và vệ sinh thực phẩm của Sở Y tế địa phương.

3. Tổ chức, cá nhân chỉ được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh thịt lợn, trâu, bò và các sản phẩm chế biến từ thịt khi đủ các điều kiện sau đây:

3.1. Đủ dụng cụ cần thiết như: cân đã qua kiểm định, thùng đựng, mặt bàn làm bằng vật liệu không thôi màu, bắt mùi và chất độc, dao thớt... Dụng cụ phải sạch.

3.2. Điểm bán hàng phải sạch, cách xa khu vệ sinh công cộng, nơi chứa các chất phế thải ít nhất 50 mét.

3.3. Người bán hàng không mắc các bệnh truyền nhiễm và định kỳ khám sức khỏe 12 tháng một lần.

4. Chủ hàng tại các điểm bán hàng phải chịu trách nhiệm về nguồn gốc, chất lượng thịt và các sản phẩm chế biến từ thịt. Nghiêm cấm bán các loại thịt không qua kiểm tra vệ sinh thú y.

5. Các cơ sở chế biến thịt và phụ phẩm thịt để bán hoặc phục vụ khách ăn tại chỗ... đều phải sử dụng thịt từ các cơ sở giết mổ hợp pháp. Cấm sử dụng các loại thịt hư hỏng hoặc không qua kiểm dịch để chế biến.

Nơi để thịt chờ chế biến phải sạch sẽ thoáng mát có phương tiện cần thiết để bảo quản, đảm bảo chất lượng thịt khi chế biến.

Các loại thịt đã chế biến đem bán phải có dụng cụ che đậy tránh bụi bặm, ruồi muỗi đảm bảo vệ sinh và chất lượng khi bán ra.

C. ĐIỀU KIỆN VỀ VẬN CHUYỂN

1. Chỉ được vận chuyển lợn, trâu, bò đã có giấy chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y. Thịt và phụ phẩm khi vận chuyển phải có nguồn gốc tại cơ sở giết mổ hợp pháp, được cơ quan Thú y đóng dấu kiểm soát giết mổ trên thân thịt, hoặc giấy chứng nhận kiểm tra vệ sinh thú y kèm theo trên đường vận chuyển.

Nghiêm cấm việc vận chuyển lợn, trâu, bò, thịt và phụ phẩm ở vùng đang có dịch bệnh sang vùng khác.

2. Phải vận chuyển lợn, trâu, bò, thịt và phụ phẩm bằng các phương tiện chuyên dùng. Trường hợp chưa có đủ phương tiện chuyên dùng được phép sử dụng các phương tiện thích hợp (ô tô, xe thô sơ, tàu, thuyền, xe gắn máy...) nhưng nhất thiết phải có đủ các điều kiện sau đây:

2.1. Đối với phương tiện vận chuyển lợn, trâu, bò sống (thú sống):

a. Phải có dụng cụ che chắn, ngăn ngừa thú sống có thể chạy ra ngoài gây nguy hiểm cho người. Sàn xe phải kín, không để lọt các chất thải trên đường vận chuyển.

b. Nghiêm cấm chở lợn, trâu, bò sống trên cùng phương tiện chở hành khách.

2.2. Đối với phương tiện vận chuyển thịt và phụ phẩm:

a. Phương tiện vận chuyển thịt (thịt xẻ nguyên con hoặc xẻ mảnh) và phụ phẩm phải có thùng làm bằng vật liệu không thôi màu, không có mùi và chất độc hại. Phương tiện vận chuyển phải kín, sạch, không rò rỉ chất thải ra ngoài. Thịt tươi sống phải để riêng không lẫn với phụ phẩm và các loại thực phẩm khác.

b. Thịt và phụ phẩm phải được bảo quản tốt, không hư hỏng, ôi thối và không để chung với các hàng hoá khác.