

03

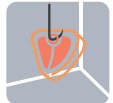
Quản lý vệ sinh khi giết mổ



Không sử dụng bất kỳ dụng cụ nào có khả năng làm hại đến vật chuẩn bị đem đi giết mổ (chẳng hạn như gậy) khi chuyển xuống xe hoặc chuyển đến khu vực khác trong lò mổ.



Loại bỏ các chất bẩn có trên bề mặt động vật và rửa sạch trước khi đem đi giết mổ.



Đảm bảo không để thịt đã giết mổ rơi xuống sàn.



Khử trùng các dụng cụ dùng để giết mổ (chẳng hạn như dao) và rửa sạch bằng nước nóng (từ 83°C trở lên).



Đảm bảo không để thịt bị nhiễm bẩn do phân động vật hoặc chất bẩn còn sót lại trong ruột.



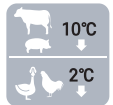
Đảm bảo ruột động vật không bị thủng trong quá trình moi ruột. Trong trường hợp ruột bị thủng, chú ý không để thịt bị nhiễm bẩn do phân động vật hoặc chất bẩn còn sót lại trong ruột.



Ruột và các phụ phẩm không phù hợp để con người sử dụng, thì phải xử lý trong thùng riêng và phân biệt với thịt.



Khi rửa thịt lần cuối, đảm bảo không còn phân, lông hay các chất bẩn khác.



Khi đưa ra khỏi lò mổ, các loại thịt gia súc như thịt bò và thịt lợn phải được giữ ở nhiệt độ từ 10°C trở xuống, và các loại thịt gia cầm như thịt gà hoặc thịt vịt phải được giữ ở nhiệt độ từ 2°C trở xuống.

Hướng dẫn quản lý vệ sinh đối với việc giết mổ Dành cho chủ kinh doanh và người lao động

Hướng dẫn quản lý vệ sinh đối với việc giết mổ Dành cho chủ kinh doanh và người lao động



01

Hoạt động quản lý vệ sinh của người lao động/ cơ sở giết mổ



Hoạt động quản lý vệ sinh cá nhân



Cần thận trọng để tránh những vật dụng như đồng hồ, nhẫn, vòng cổ, kẹp tóc, v.v. tiếp xúc với các sản phẩm chăn nuôi (thịt, v.v.).



Không hút thuốc, ăn uống hoặc nhai kẹo cao su tại nơi làm việc.



Đảm bảo mặc quần áo/ mũ/giày/găng tay đã khử trùng và luôn giữ chúng sạch sẽ.



Người lao động phải khám sức khỏe tại cơ sở y tế được nhà nước chỉ định ít nhất 1 năm/lần.



Chủ cơ sở phải đào tạo về vệ sinh cho người lao động và ghi lại chi tiết trong nhật ký đào tạo.



Nhân viên bị mắc bệnh truyền nhiễm hoặc bị thương thì không được phép xử lý các sản phẩm chăn nuôi.



Đảm bảo phải rửa tay sau khi làm việc có tiếp xúc với các thiết bị, dụng cụ nhiễm bẩn, sau khi đi vệ sinh và trước khi vào nơi làm việc.



Không chạm vào sản phẩm chăn nuôi khi không mặc quần áo đã khử trùng.

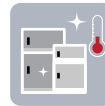
Hoạt động quản lý vệ sinh trước/sau khi làm việc



Thường xuyên kiểm tra xem tường và trần nhà ở nơi làm việc có bụi bẩn, ẩm thấp hoặc nấm mốc hay không. Luôn giữ vệ sinh sạch sẽ ở nơi làm việc.



Dọn dẹp vật lạ như thịt vụn trên sàn nhà nơi làm việc và cống thoát nước, và luôn giữ chúng sạch sẽ.



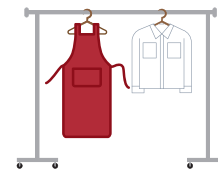
Luôn giữ phòng lạnh/phòng đông sạch sẽ. Giữ nhiệt độ thích hợp bên trong.



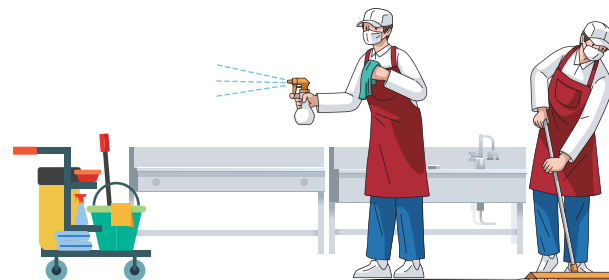
Sau khi sử dụng, rửa, dọn dẹp và khử trùng bàn làm việc, các dụng cụ (máy cắt thịt, máy cắt xương, máy trộn...), thớt, giỏ.

Hoạt động quản lý vệ sinh trong quá trình làm việc

- Không mặc áo quần khử trùng khi ra khỏi nơi làm việc. Mang tạp dề và găng tay tại các khu vực được chỉ định trước khi đi vệ sinh.



- Phải giữ vệ sinh sạch sẽ cho sàn nhà ở nơi làm việc. Không để thịt hoặc rác thải sót lại trên sàn nhà. Luôn giữ cho sàn nhà sạch sẽ.



02

Những vấn đề cần tuân thủ ở cơ sở giết mổ

- Không đăng ký kiểm tra giết mổ với những thanh tra vượt quá khả năng xử lý của cơ sở giết mổ, như chuồng và cơ sở làm lạnh.
- Không bắt đầu công việc khi chưa có hướng dẫn của thanh tra.
- Không được giết mổ hoặc chế biến động vật/thịt trái phép.
- Đảm bảo mặc quần áo/mũ/giày/găng tay đã khử trùng tại nơi làm việc. Kiểm tra vệ sinh cá nhân trước khi bắt đầu làm việc.
- Ngoài thanh tra, những người không phận sự thì không được vào nơi làm việc.
- Lập kế hoạch đào tạo về vệ sinh cho người lao động; người đã được đào tạo về vệ sinh thì đào tạo cho những người lao động khác trong hơn 1 giờ/tháng. Lưu hồ sơ đào tạo trong một năm.
- Giữ các sản phẩm chăn nuôi đã hết hạn tại nơi được chỉ định như kho lạnh/kho đông lạnh và đánh dấu "Thải bỏ".
- Lắp quạt cắt gió và lưới chặn côn trùng ở lối vào nơi làm việc. Cần thực hiện các biện pháp để ngăn ngừa chuột hoặc sâu bọ.

