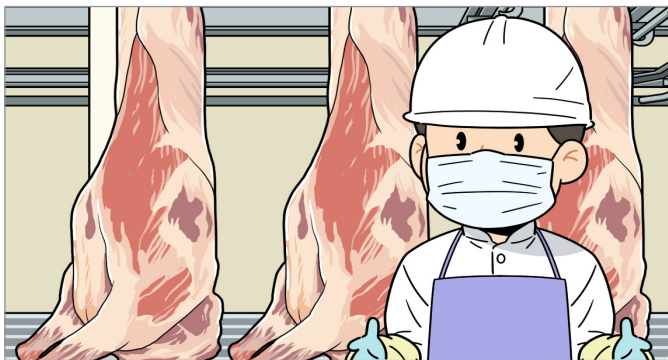


03 Hoạt động quản lý đảm bảo vệ sinh an toàn trong quá trình giết mổ



- 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 bám trên da động vật và vệ sinh sạch sẽ trước khi giết mổ.
- Không được để thịt của động vật 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).
- Không để phân động vật hoặc chất bẩn còn sót lại trong ruột làm bẩn thịt.
- 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 dùng cho con người, phải được xử lý và đựng trong một thùng riêng để phân biệt với thịt đem đi tiêu thụ.
- Trong công đoạn rửa sạch thịt cuối cùng, phải đảm bảo thịt không còn dính phân, lông, hoặc 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.

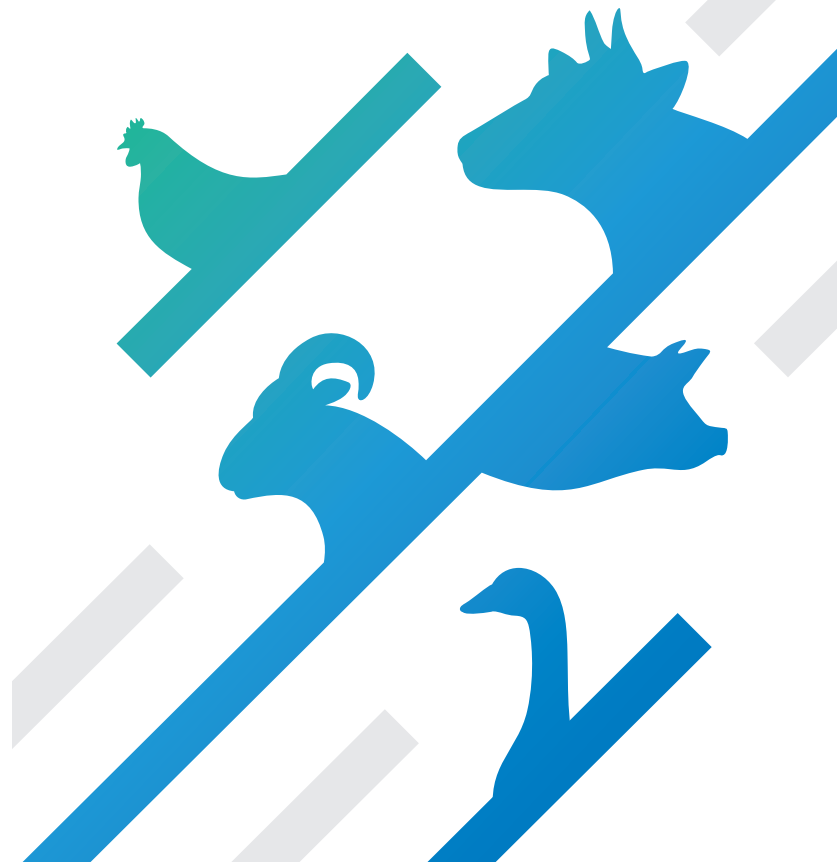
Hướng dẫn về quản lý công tác vệ sinh trong hoạt động giết mổ



베트남어

Dành cho chủ doanh nghiệp và người lao động

Hướng dẫn về quản lý công tác vệ sinh trong hoạt động giết mổ



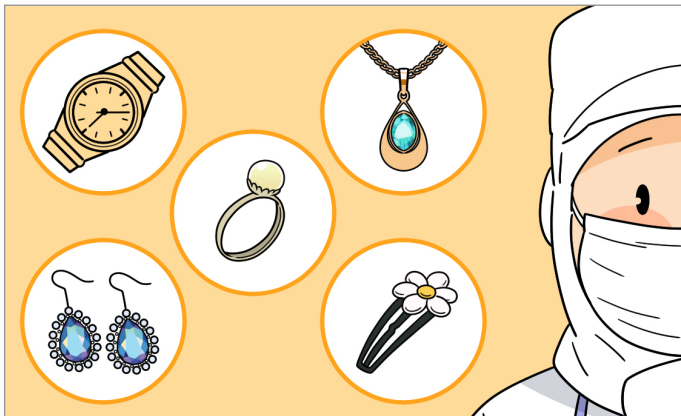
01

Quản lý công tác vệ sinh đối với cơ sở vật chất/người lao động của lò giết mổ



Quản lý vệ sinh cá nhân

- Thận trọng không để những vật dụng như đồng hồ, nhẫn, vòng cổ, kẹp tóc... tiếp xúc với các sản phẩm chăn nuôi (v.d: thịt).
- Không hút thuốc, ăn uống hoặc nhai kẹo cao su tại nơi làm việc.
- Mang quần áo/mũ nón/giày dép/găng tay đã được khử trùng và đảm bảo luôn giữ vệ sinh sạch sẽ.
- Người lao động tại cơ sở giết mổ phải đi khám sức khỏe tại cơ sở y tế được nhà nước chỉ định ít nhất mỗi năm một lần.
- Chủ cơ sở giết mổ phải phổ biến những kiến thức vệ sinh an toàn cho người lao động và ghi biên bản những nội dung này.
- Nhân viên bị mắc bệnh truyền nhiễm 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.

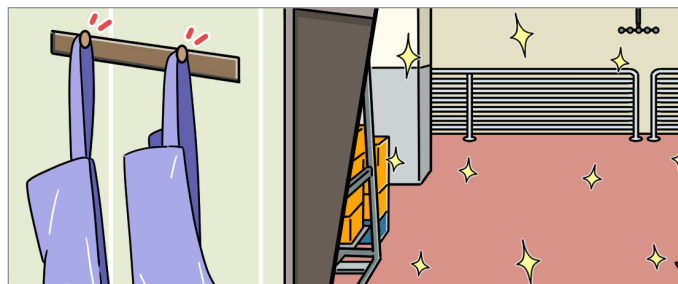


Quản lý vệ sinh trước/sau khi làm việc

- 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.
- Luôn giữ cho sàn nhà và cống thoát nước sạch sẽ; không để sót lại những vật ngoại lai như vụn thịt ở những khu vực này.
- Luôn giữ phòng lạnh/phòng đông sạch sẽ. Luôn đảm bảo nhiệt độ bên trong các phòng này.
- Rửa sạch và khử trùng bàn làm việc, các dụng cụ (máy cắt thịt, máy cắt xương, máy trộn, v.v.), thớt, giỏ, v.v. sau khi sử dụng.

Quản lý vệ sinh trong quá trình làm việc

- Không mặc áo quần đã 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 lưu ý ở nơi giết mổ



- Không yêu cầu kiểm tra hoạt động giết mổ vượt quá phạm vi quyền hạn của cơ sở, bao gồm hoạt động đông lạnh thịt.
- Không bắt đầu làm việc khi chưa có hướng dẫn của nhân viên kiểm định.
- Không được giết mổ hoặc chế biến động vật/thịt động vật khi chưa được cấp phép.
- Luôn mang quần áo/ mũ nón/giày dép/găng tay đã được khử trùng tại nơi làm việc. Kiểm tra tình trạng vệ sinh cá nhân trước khi bắt đầu làm việc.
- Ngoài nhân viên kiểm định, những người không phận sự không được phép vào nơi làm việc.
- Lên kế hoạch giáo dục về vệ sinh an toàn cho người lao động. Phân công cán bộ được đào tạo kiến thức vệ sinh an toàn để tập huấn cho người lao động về các vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn. Lưu biên bản về hoạt động tập huấn này 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 “Chất thải.”
- Lắp rèm thoáng khí và lưới ngăn côn trùng ở lối vào nơi làm việc. Thận trọng ngăn ngừa chuột hoặc sâu bọ.