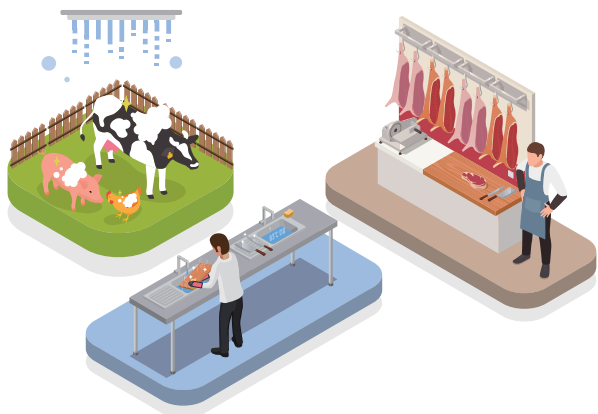


03 Hoạt động quản lý đảm bảo vệ sinh an toàn trong quá trình giết mổ



- Không sử dụng bất kỳ dụng cụ nào có khả năng làm hại đến gia súc 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 gia súc bị 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 dùng cho con người, phải được xử lý và đựng trong một thùng riêng để phân biệt với thịt đem đi tiêu thụ.
- Khi rửa sạch thịt lần cuối 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.

Dành cho chủ kinh doanh và người lao động

Hướng dẫn về hoạt động quản lý đảm bảo vệ sinh an toàn giết mổ



[베트남어]

Dành cho chủ kinh doanh và người lao động

Hướng dẫn về hoạt động quản lý đảm bảo vệ sinh an toàn giết mổ



01 Hoạt động quản lý vệ sinh an toàn đối với cơ sở vật chất / người lao động của lò giết mổ

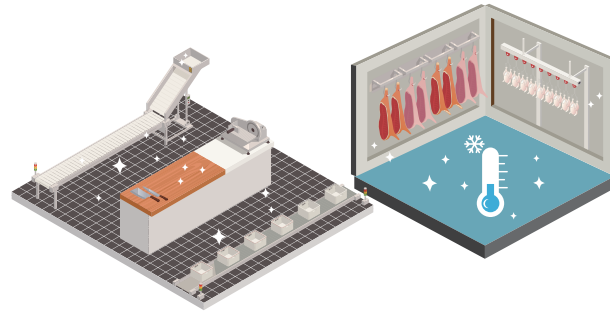
Hoạt động quản lý vệ sinh cá nhân

- Tránh để 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.
- Tuân thủ việc khử trùng quần áo/ mũ nón/giày dép/găng tay 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.



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.
- Luôn giữ cho sàn nhà và cống thoát nước sạch sẽ, không để sót lại những vật lạ như vụn thịt ở những khu vực này.
- Luôn giữ phòng lạnh/phòng đông sạch sẽ. Giữ đủ độ nhiệt 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, vật dụng đựng vận chuyển, v.v. sau khi sử dụng.

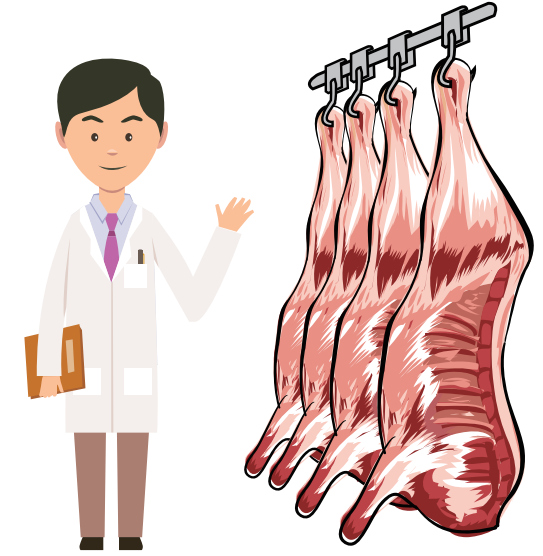


Hoạt động quản lý vệ sinh trong quá trình làm việc

- 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 vụn, mỡ 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 nộp đơn xin kiểm tra giết mổ vượt quá khả năng của cơ sở bao gồm cả việc làm 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.
- Tuân thủ việc khử trùng quần áo/ mũ nón/giày dép/găng tay 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 cho người lao động. Phân công cán bộ được đào tạo kiến thức vệ sinh để tập huấn cho người lao động về các vấn đề liên quan đến vệ sinh ít nhất một giờ mỗi tháng. 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 “Tiêu hủy.”
- Đặt màng lọc không khí và côn trùng ở lối vào nơi làm việc. Cần thận trọng để ngăn ngừa chuột hoặc sâu bọ.