

THÔNG BÁO

Đảm bảo vệ sinh ATTP đối với cơ sở giết mổ trên địa bàn xã Yên Ninh

Kính thưa nhân dân trong toàn xã!

Hiện nay, hầu hết các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn còn chưa đảm bảo công tác vệ sinh ATTP. Các cơ sở còn giết mổ thủ công; việc giết mổ trên bệ, trên nền, không đúng quy định... Vẫn còn một số vấn đề vẫn chưa thể xử lý triệt để như: Nước dùng trong giết mổ phải là nước máy song vẫn còn một số cơ sở lén lút sử dụng nước sông, ao, hồ pha trộn vào để giảm chi phí cho thương lái (nếu giá giết mổ cao thương lái sẽ tự giết mổ gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm hơn nữa); phương tiện vận chuyển chưa đạt chuẩn, bản; chất thải động vật rơi vãi trên đường gây mất vệ sinh và nguy cơ lan truyền dịch bệnh, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe người tiêu dùng.

UBND xã Yên Ninh tuyên truyền đến các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn xã về một số yêu cầu đối với khu giết mổ lợn như sau:

1. Được thiết kế bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bản đến khu sạch. Khu bản và khu sạch phải cách biệt nhau, giữa hai khu phải có hố hoặc máng sát trùng.

2. Mái, hoặc trần: được làm bằng vật liệu bền, khoảng cách từ sàn đến trần hoặc mái nhà tối thiểu là 3,6m tại nơi tháo tiết, 4,8m tại nơi đun nước nóng và làm lông, 3m tại nơi pha lóc thịt. Cơ sở có dây chuyền giết mổ treo, khoảng cách từ thiết bị treo đến trần hoặc mái ít nhất là 1m.

3. Tường phía trong khu giết mổ: được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, chịu nhiệt,耐火, chống âm mốc, dễ vệ sinh và khử trùng. Chân tường, nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và góc cột được xây tròn hay ốp nghiêng.

4. Được bố trí đầy đủ hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ, bảo hộ lao động tại những vị trí thuận tiện cho việc làm sạch và khử trùng.

5. Sàn khu vực giết mổ:

a) Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ vệ sinh và khử trùng.

b) Thiết kế dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn.

6. Có giá treo hay giá đỡ bảo đảm thân thịt cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3m. Nếu lấy phủ tạng trên bệ mổ, bệ phải cao hơn sàn ít nhất 0,4m.

7. Có hệ thống hút hơi nước ngưng tụ hoạt động tốt.

8. Nơi làm sạch lòng trắng, dạ dày phải tách biệt với nơi để lòng đỏ và thịt để tránh làm vấy nhiễm chéo.

9. Nơi kiểm tra thân thịt lần cuối: được bố trí cuối dây chuyền giết mổ treo hoặc sau vị trí rửa lần cuối để kiểm tra thân thịt, đóng dấu kiểm soát giết mổ trước khi đưa thịt ra khỏi cơ sở.

10. Yêu cầu về làm lạnh và bảo quản lạnh thịt lợn tại cơ sở (nếu có):

a) Thịt tươi: sau khi làm nguội, đóng gói và bảo quản.

b) Thịt đông lạnh: sau khi làm nguội, cấp đông ở nhiệt độ 40oC đến – 50oC, bảo quản ở nhiệt độ 18oC đến 20oC.

Trên đây là nội dung tuyên truyền của UBND xã Yên Ninh với toàn thể nhân dân, đặc biệt là đối với cơ sở giết mổ gia súc nhỏ lẻ nắm bắt để thực hiện tốt các quy định trong công tác giết mổ./.

Nơi nhận:

- Trung tâm cung ứng DV (t/b);
- Các đơn vị thôn;
- Lưu: VT, VHXH.

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Lê Văn Tùng