



SỔ TAY

5 NGUYÊN TẮC CHO CÔNG NHÂN ĐỂ

ĐẢM BẢO AN TOÀN THỊT LỢN TẠI LÒ MỔ

Ở VIỆT NAM

DỰ ÁN SAFE PORK



SỔ TAY
5 NGUYÊN TẮC CHO CÔNG NHÂN
ĐỂ ĐẢM BẢO AN TOÀN THỊT LỢN
TẠI LÒ MỎ Ở VIỆT NAM

Dự án SafePORK
Hà Nội, 2020

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	1
DANH MỤC VIẾT TẮT & CHÚ GIẢI	2
GIỚI THIỆU VÀ MỤC TIÊU.....	3
5 NGUYÊN TẮC CHO CÔNG NHÂN LÒ MỔ	4
1. Giết mổ trên tấm sàn, bàn.....	5
2. Luôn sạch sẽ.....	7
3. Duy trì điều kiện vệ sinh.....	9
4. Kiểm tra và tạo sự thu hút.....	11
5. Tham gia tập huấn.....	13

LỜI CẢM ƠN

Quyển sổ tay này được thực hiện với sự hỗ trợ của Trung tâm Nghiên cứu Nông nghiệp Quốc tế Australia (ACIAR) và Chương trình Nghiên cứu Nông nghiệp vì dinh dưỡng và sức khỏe CGIAR (A4NH). Tài liệu này là sản phẩm của dự án “Tiếp cận dựa vào thị trường để cải thiện an toàn thịt lợn tại Việt Nam” – SafePORK, được thực hiện bởi Viện Nghiên cứu Chăn nuôi Quốc tế (ILRI) hợp tác với Đại học Y tế công cộng Hà Nội (HUPH), Học viện Nông nghiệp Việt Nam (VNUA), Viện Chăn nuôi quốc gia (NIAS) và Đại học Sydney. Chúng tôi đồng thời xin cảm ơn các nhà nghiên cứu đến từ Đại học Thú y Hoàng gia Anh quốc (RVC), Phòng Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn huyện Tiên Lữ tỉnh Hưng Yên và lò mổ gia đình ông Nguyễn Bá Ân đã giúp chúng tôi hoàn thành tài liệu này.

DANH MỤC VIẾT TẮT

ACIAR	Trung tâm Nghiên cứu Nông nghiệp Quốc tế Australia
CENPHER	Trung tâm Nghiên cứu Y tế công cộng và Hệ sinh thái
FBD	Bệnh lây truyền qua thực phẩm
HUPH	Đại học Y tế công cộng Hà Nội
ILRI	Viện Nghiên cứu Chăn nuôi Quốc tế
NIAS	Viện Chăn nuôi quốc gia
USyd	Đại học Sydney
VNUA	Học viện Nông nghiệp Việt Nam

CHÚ GIẢI

Ô nhiễm (chéo): Sự xuất hiện của chất gây ô nhiễm (ví dụ vi khuẩn hoặc hóa chất) mà có thể gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm.

Khử trùng: Quá trình chủ động loại bỏ các vi sinh vật trong môi trường mà không làm ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.

Bệnh qua đường thực phẩm: Bệnh truyền qua các thực phẩm được tiêu hóa và có thể gây ra bởi các tác nhân vi sinh, kí sinh trùng, ô nhiễm hóa chất và độc tố sinh hoặc.

An toàn thực phẩm: Việc đảm bảo chắc chắn không có nguy hại xảy ra nếu sử dụng thực phẩm trong điều kiện dự kiến.

Nguy cơ: Khả năng xảy ra kết quả nguy hại từ việc tiếp xúc một mối nguy.

GIỚI THIỆU VÀ MỤC ĐÍCH

Bối cảnh dự án

Tại Việt Nam, thịt lợn là loại thịt được tiêu thụ rộng rãi nhất và gần như toàn bộ (> 90%) thịt lợn được bán tại các chợ mở, chủ yếu được cung cấp từ các lò mổ quy mô vừa và nhỏ. Tại những cơ sở giết mổ này hiện hữu nhiều nguy cơ, cần chi phí để có đáp ứng quy định trong khi khả năng thực hiện duy trì điều kiện an toàn thực phẩm yếu. Mặc dù đã có một số tiêu chuẩn bắt buộc và nhiều giải pháp tiếp cận đã được thực hiện nhằm cải thiện mức độ an toàn của thịt lợn, tuy nhiên mức độ cải thiện còn thấp và bằng chứng về sự hiệu quả còn yếu.

SafePORK, sáng kiến được tài trợ bởi ACIAR, là dự án 5 năm (10/2017-6/2022) đồng triển khai bởi ILRI và các đối tác Việt Nam (HUPH, NIAS, VNUA) và các tổ chức nghiên cứu quốc tế (USyd). SafePORK hướng đến việc giảm thiểu gánh nặng của bệnh qua đường thực phẩm từ các thị trường chính thức mới nổi, không chính thức, và các thị trường ngách, hướng đến các nhà sản xuất vừa và nhỏ.

Mục tiêu và đối tượng của sổ tay

Mục đích của sổ tay nhằm hỗ trợ cho các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm và các bên liên quan trong chuỗi thực phẩm nhằm cải thiện thực hành cho công nhân lò mổ vừa và nhỏ tại Việt Nam. Đối tượng hướng đến là những công nhân lò mổ, các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, các nhà quản lý và hoạch định chính sách.

Cấu trúc và cách sử dụng sổ tay

Sổ tay bao gồm 5 nhóm thực hành tốt được thiết kế cho công nhân lò mổ. Mỗi thông điệp chính đi kèm với giải thích cụ thể và hình ảnh thực tế minh họa cách thực hiện.

Chúng tôi sử dụng thanh chỉ dẫn màu xanh lá cây cho những thực hành cần được khuyến khích và chỉ dẫn màu đỏ cho hình ảnh những thực hành cần phải loại bỏ.

**NGUYÊN TẮC 1.
GIẾT MỒ TRÊN
TẤM SÀN VÀ/HOẶC
TRÊN BÀN**

**NGUYÊN TẮC 2.
LUÔN SẠCH SẼ**

**NGUYÊN TẮC 3.
DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN
VỆ SINH**

**NGUYÊN TẮC 4.
KIỂM TRA VÀ TẠO
SỰ THU HÚT**

**NGUYÊN TẮC 5.
THAM GIA TẬP HUẤN**

**5 NGUYÊN TẮC
CHO CÔNG NHÂN
ĐỂ ĐẢM BẢO
AN TOÀN THỊT
LỢN TẠI LÒ MỒ**

NGUYÊN TẮC 1:

GIẾT MỖ TRÊN TẮM SÀN VÀ/HOẶC TRÊN BÀN

- ➔ Giữ thân thịt cao hơn sàn lò mổ.
- ➔ Không để thân thịt tiếp xúc với phân, chất thải và các nguồn ô nhiễm khác.
- ➔ Không đập lên tấm sàn hay thân thịt trong quá trình giết mổ.



Nên làm



Giết mổ trên tấm sàn có thể giảm ô nhiễm chéo trên thịt lợn



Không nên làm



Giết mổ trên sàn làm tăng nguy cơ nhiễm bẩn thân thịt

NGUYÊN TẮC 2:

LUÔN SẠCH SẼ

- ➔ Phân tách giữa khu bẩn và khu sạch. Công nhân lò mổ chỉ di chuyển ở những khu vực nhất định trong quá trình giết mổ.
- ➔ Đựng lòng, nội tạng trong thùng chứa sạch và xử lý ở khu vực riêng biệt.
- ➔ Rửa tay và dụng cụ thường xuyên trong quá trình giết mổ.
- ➔ Sử dụng dao sạch, khăn sạch và vệ sinh các dụng cụ giết mổ khác.



Nên làm



Mặc trang phục bảo hộ để giữ thịt lợn sạch.
Giữ dụng cụ cách xa các nguồn ô nhiễm.



Không nên làm



Dùng lòng bằng vật dụng không vệ sinh và xử lý lòng ngay trong khu sạch
làm tăng nguy cơ thịt lợn bị nhiễm bẩn

NGUYÊN TẮC 3:

DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH

- ➔ Rửa tắm sàn, nền sau khi mổ từng con lợn để ngăn nhiễm chéo.
- ➔ Khử trùng khu vực giết mổ cuối ca làm việc.
- ➔ Xử lý chất thải trước khi xả ra môi trường.
- ➔ Giữ khu vực xung quanh sạch sẽ.



Nên làm



Duy trì điều kiện vệ sinh trước, trong và sau khi giết mổ



Không nên làm



Khu vực xung quanh lò mổ là nguồn ô nhiễm tiềm ẩn

NGUYÊN TẮC 4:

KIỂM TRA VÀ TẠO

SỰ THU HÚT

- ➔ Thịt lợn nên được kiểm tra bởi nhân viên thú y trước khi chuyển đến chợ.
- ➔ Giải pháp dựa trên động lực, ví dụ, tăng niềm tin từ khách hàng, và/hoặc các giải thưởng và tặng lượng thịt tiêu thụ là những điểm mấu chốt.

**HÃY GIẾT MỒ
TRÊN TẦM SÀN
ĐỂ GIỮ THỊT LỢN SẠCH**



**GIẾT MỒ DƯỚI SÀN
LÀM TĂNG NGUY CƠ
NHIỄM BẮN THỊT LỢN**



Lò mổ phát tín hiệu về thực hành tốt đến người bán lẻ, người tiêu dùng thông qua chứng nhận, băng rôn, áp phích hoặc giải thưởng.



NGUYÊN TẮC 5:

THAM GIA TẬP HUẤN

- ➔ Công nhân lò mổ nên được tập huấn về kiến thức, thái độ và thực hành vệ sinh tốt để đảm bảo an toàn thực phẩm.
- ➔ Cán bộ thú ý địa phương là những tập huấn viên tiềm năng.



