



SỔ TAY 5 NGUYÊN TẮC CHO NGƯỜI BÁN LẺ ĐỂ ĐẢM BẢO AN TOÀN THỊT LỢN TẠI CHỢ TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM DỰ ÁN SAFE PORK



SỔ TAY

5 NGUYÊN TẮC CHO NGƯỜI BÁN LẺ ĐỂ ĐẢM BẢO AN TOÀN THỊT LỢN TẠI CHỢ TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM

Dự án SafePORK

Hà Nội, tháng 4/2020

NỘI DUNG

LỜI CẢM ƠN.....	1
DANH MỤC VIẾT TẮT & CHÚ GIẢI	2
GIỚI THIỆU VÀ MỤC TIÊU.....	3
5 NGUYÊN TẮC CHO NGƯỜI BÁN LẺ.....	4
1. Không để lây nhiễm chéo.....	5
2. Luôn sạch sẽ.....	7
3. Duy trì điều kiện vệ sinh.....	9
4. 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 các hộ kinh doanh tại chợ Nhài 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

Vệ sinh: Hành động làm sạch vật gì đó, trong tài liệu này dùng với nghĩa làm sạch quây kinh doanh thịt lợn,

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.

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.

Thực hành an toàn thực phẩm: Chuỗi hành động nhằm giữ thịt lợn an toàn và không bị ô nhiễm chéo.

GIỚI THIỆU VÀ MỤC ĐÍCH

Bối cảnh của dự án

Tại Việt Nam, thịt lợn là loại thịt được tiêu thụ rộng rãi nhất và gần như toàn bộ (> 90%) được bán tại các chợ mở, thường được cung cấp từ các lò mổ quy mô vừa và nhỏ. Những cơ sở giết mổ này hiện hữu nhiều nguy cơ, cần chi phí cao để có thể đạt điều kiện quy định trong khi khả năng thực thi yếu. Mặc dù có một số tiêu chuẩn bắt buộc và nhiều sáng kiến tiếp cận đã cố gắng 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, thị trường không chính thức, và các thị trường ngách, hướng đến các nhà sản xuất vừa và nhỏ.

Mục đích 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 những người bán lẻ tại chợ truyền thống của Việt Nam. Đối tượng hướng đến là những người bán lẻ, 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 người kinh doanh thịt lợn. 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.
KHÔNG ĐỂ NHIỆM
CHÉO**

**NGUYÊN TẮC 2.
LUÔN SẠCH SẼ**

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

**NGUYÊN TẮC 4.
TẠO SỰ THU HÚT**

**NGUYÊN TẮC 5.
THAM GIA TẬP
HUẤN**

**5 NGUYÊN TẮC CHO
NGƯỜI BÁN LẺ ĐỂ
ĐẢM BẢO AN TOÀN
THỊT LỢN TẠI CHỢ
TRUYỀN THỐNG**

NGUYÊN TẮC 1:

KHÔNG ĐỂ NHIỄM CHÉO

- ➔ Tách riêng thịt lợn sống, nội tạng và thức ăn chín.
- ➔ Sử dụng khay để phân riêng từng loại sản phẩm khác nhau.



Nên làm



Sắp xếp lại nơi bày bán và tách riêng thịt lợn với lòng



Sử dụng khay inox hoặc nhựa để phân riêng



Không nên làm



Không để nội tạng, thịt lợn và đồ ăn ngay (giò, chả) cạnh nhau vì có thể gây nhiễm bẩn thực phẩm.

NGUYÊN TẮC 2:

LUÔN SẠCH SẼ

- ➔ Sử dụng vật liệu dễ vệ sinh (nhựa, đá granite hoặc inox) và bề mặt nhẵn.
- ➔ Rửa tay thường xuyên với nước và dung dịch sát khuẩn trước khi chạm vào thịt lợn và sau khi chạm vào lòng, nội tạng.
- ➔ Sử dụng dao sạch, khăn sạch và luôn vệ sinh các dụng cụ.
- ➔ Sử dụng rổ, giá sạch để đựng thịt lợn và luôn che phủ thịt lợn khi vận chuyển.



Nên làm



Vệ sinh thớt, dao và tay thường xuyên có thể làm giảm nguy cơ thịt bị nhiễm vi khuẩn.



Không nên làm



Dụng cụ bẩn, khăn lau, quần áo làm việc và tay chứa nhiều vi khuẩn có thể nhiễm chéo vào thịt.

NGUYÊN TẮC 3:

DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN

VỆ SINH

- ➔ Thay đổi hoặc sửa chữa mặt thớt không nhẵn.
- ➔ Rửa và phun chất khử trùng lên mặt bàn và thiết bị, trước và sau khi bán hàng.
- ➔ Giữ khu vực xung quanh quầy sạch sẽ.



Nên làm



Duy trì điều kiện vệ sinh từ lúc mở bán, trong suốt thời gian bán và cho đến khi bán hàng xong.



Không nên làm



Quầy thịt lợn bẩn sẽ kém thu hút khách hàng

NGUYÊN TẮC 4:

TẠO SỰ THU HÚT

- ➔ Người bán lẻ nên tạo ấn tượng với người tiêu dùng bằng cách cải thiện thực hành vệ sinh.
- ➔ Tạo động lực cho khách hàng: tăng niềm tin từ khách hàng bằng các chứng nhận và/hoặc các giải thưởng sẽ thúc đẩy lượng thịt tiêu thụ.



Người bán lẻ phát tín hiệu đến người tiêu dùng về việc họ thực hành tốt thông qua băng rôn, áp phích, tạp dề hoặc các giải thưởng.



Bảng Giá Thịt Héo Sạch VietGAP
 Phụ lục bảng giá heo thông thường

Thịt Vai	70.000
Thịt Nách	70.000
Thịt Đùi	75.000
Thịt Nòng	45.000
Thịt Thăn	85.000
Cốt Lưỡi	90.000
Thịt Lưng	95.000
Thịt Đeo	85.000
Thịt Dăm	80.000
Thịt Vai	75.000
Thịt Xay	85.000
Thịt Rối	125.000
Thịt Non	80.000
Thịt Già	55.000
Thịt Ống	65.000
Thịt Mông	75.000
Thịt Giò Trước	70.000
Thịt Giò Sau	105.000
Thịt Héo	30.000
Thịt Quay Sạch	205.000
Thịt Xưởng Sạch	155.000



NGUYÊN TẮC 5:

THAM GIA TẬP HUẤN

- ➔ Người bán lẻ nên được tập huấn về kiến thức, thái độ và thực hành tốt về an toàn thực phẩm.
- ➔ Cán bộ thú ý địa phương và ban quản lý chợ là những tập huấn viên tiềm năng.



