

Số : 29 /2010/QĐ-UBND

Vũng Tàu, ngày 13 tháng 8 năm 2010

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Quy định quản lý hoạt động giết mổ, mua bán, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu.

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH BÀ RỊA – VŨNG TÀU

- Căn cứ luật tổ chức HĐND và UBND ngày 26/11/2003;
Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật của Hội đồng nhân dân, Ủy ban nhân dân ngày 03/12/2004;
Căn cứ Luật Bảo vệ Môi trường ngày 29/11/2005;
Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/06/2006;
Căn cứ Pháp lệnh Thú y ngày 29/4/2004;
Căn cứ Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15/3/2005 của Chính phủ về Quy định chi tiết một số điều của Pháp lệnh Thú y;
Căn cứ Nghị định số 59/2005/NĐ-CP ngày 04/5/2005 của Chính phủ Quy định ngành nghề sản xuất kinh doanh có điều kiện;
Căn cứ Nghị định số 80/2006/NĐ-CP ngày 09/8/2006 của Chính phủ về quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Bảo vệ Môi trường;
Căn cứ Quyết định số 15/2006/QĐ-BNN ngày 08/3/2006 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Ban hành Quy định về trình tự, thủ tục kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật, kiểm tra vệ sinh thú y;
Căn cứ Quyết định số 46/2005/QĐ9-BNN ngày 27/05/2005 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc ban hành danh mục đối tượng kiểm tra vệ sinh thú y; danh mục thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y; danh mục đối tượng thuộc diện phải kiểm tra vệ sinh thú y bắt buộc áp dụng tiêu chuẩn vệ sinh thú y;
Căn cứ Quyết định số 47/2005/QĐ-BNN ngày 25/07/2005 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc Quy định số lượng động vật, khối lượng sản phẩm động vật phải kiểm dịch khi vận chuyển ra khỏi huyện và miễn kiểm dịch;
Xét đề nghị của Giám đốc Sở Nông nghiệp & PTNT tại tờ trình số 173/TTr-SNN-NN ngày 04 tháng 08 năm 2010;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy định quản lý hoạt động giết mổ, mua bán, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 10 ngày, kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Chánh Văn phòng UBND tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu; Giám đốc các sở: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Tài Nguyên và Môi trường, Y tế, Công thương, Giao thông vận tải, Kế hoạch và Đầu tư, Thông tin và Truyền thông, Công an tỉnh; Chủ tịch UBND các huyện, thị xã, thành phố và Thủ trưởng các ngành có liên quan căn cứ quyết định thi hành./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
 - TTr.TU, HĐND, UBND tỉnh (để b/c);
 - Văn phòng Chính phủ;
 - Website Chính phủ;
 - Bộ Tư pháp (Cục kiểm tra văn bản);
 - Đoàn đại biểu Quốc hội tỉnh;
 - UBMTTQVN tỉnh, các đoàn thể cấp tỉnh;
 - Sở Tư pháp (theo dõi);
 - Đài PTTH tỉnh, Báo BR-VT;
 - Trung tâm công báo tỉnh;
 - Lưu: VT, TH.
- S2 09/8/2010 N8 35



TM. ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH

**KT CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Trần Ngọc Thới

QUY ĐỊNH

Quản lý hoạt động giết mổ, mua bán, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu.

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 29 /2010/QĐ-UBND
ngày 13 tháng 8 năm 2010 của UBND tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu)

Chương I NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Quy định này áp dụng đối với mọi tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến việc giết mổ, mua bán, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu.

Điều 2. Giải thích từ ngữ:

1. Gia súc gồm: trâu, bò, dê, cừu, lợn, ngựa, la, lừa và một số loài gia súc khác sử dụng làm thực phẩm.
2. Gia cầm gồm: gà, vịt, ngan, ngỗng, đà điểu, chim câu, chim cút và một số loài chim khác sử dụng làm thực phẩm.
3. Sản phẩm gia súc, gia cầm: bao gồm những sản phẩm có nguồn gốc từ các loài gia súc, gia cầm được quy định tại khoản 1, 2 của điều này ở dạng tươi sống và sơ chế.
4. Đại gia súc gồm: trâu, bò, lừa, la, ngựa.
5. Tiểu gia súc gồm: heo (lợn), dê, cừu, chó, mèo, thỏ.
6. Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung: là địa điểm cố định, được các cơ quan có thẩm quyền cho phép kinh doanh giết mổ gia súc, gia cầm.
7. Chất thải: là toàn bộ những vật chất được thải ra từ quá trình sản xuất, sinh hoạt, bao gồm cả chất thải ở dạng rắn và dạng lỏng.
8. Quản lý chất thải: là hoạt động phân loại, thu gom, vận chuyển, tái sử dụng, tái chế, xử lý chất thải theo quy định của Pháp luật.
9. Các công trình công cộng: bao gồm công sở, trường học, bệnh viện, khu vui chơi giải trí, khu tôn giáo, đường giao thông, hồ chứa nước.
10. Tiêu chuẩn vệ sinh thú y cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm: là những qui định về điều kiện vệ sinh mà những điều kiện đó phù hợp với yêu cầu, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, ngăn ngừa sự lan truyền bệnh từ động vật sang người, bảo vệ sức khỏe con người, không gây ô nhiễm môi trường.
11. Phương tiện vận chuyển: bao gồm các phương tiện được dùng để chuyên chở gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm tươi sống và sơ chế.

12. Vệ sinh, khử trùng tiêu độc: là thực hiện các biện pháp cơ học, vật lý, hóa học để loại bỏ, diệt mầm bệnh có thể làm lây truyền bệnh cho động vật hoặc gây ô nhiễm cho sản phẩm động vật.

13. Đánh giá tác động môi trường: là phân tích, dự báo các tác động ảnh hưởng đến môi trường của dự án đầu tư cụ thể để đưa ra các biện pháp bảo vệ môi trường khi triển khai dự án.

14. Bản cam kết bảo vệ môi trường: là bản phân tích, dự báo các loại chất thải phát sinh của dự án cụ thể để đưa ra các biện pháp nhằm giảm thiểu, xử lý chất thải theo quy định của Luật bảo vệ Môi trường.

Chương II

HOẠT ĐỘNG GIẾT MỔ GIA SÚC, GIA CẦM

Điều 3. Địa điểm, hệ thống, công suất của cơ sở giết mổ.

1. Địa điểm: đảm bảo theo quy hoạch và phê duyệt của cấp có thẩm quyền.
2. Cơ sở phải có tường rào bao quanh xây cao tối thiểu 2m, khoảng cách từ cơ sở giết mổ tới các công trình công cộng, khu dân cư, các xí nghiệp, cơ sở, nhà máy có sử dụng hoặc bảo quản chất gây nhiễm bẩn, chất có mùi hôi, hóa chất độc hại tối thiểu là 200m.
3. Cơ sở giết mổ tập trung phải thiết kế đảm bảo yêu cầu giết mổ treo hoặc mổ trên bệ xi-măng cao hơn nền 30cm theo sự hướng dẫn của cơ quan thú y và đảm bảo công suất giết mổ tối thiểu 30 con heo/ngày, 10 con trâu bò/ngày, 500 con gia cầm/ngày.

Điều 4. Điều kiện về môi trường

1. Đối với các dự án xây dựng cơ sở giết mổ gia súc có công suất thiết kế từ 1.000 con/ngày trở lên; giết mổ gia cầm có công suất thiết kế từ 10.000 con/ngày trở lên phải lập báo cáo đánh giá tác động môi trường.
2. Đối với các cơ sở giết mổ công suất thiết kế dưới 1.000 con gia súc hoặc dưới 10.000 con gia cầm/ngày phải lập bản cam kết bảo vệ môi trường theo quy định của Pháp luật về bảo vệ môi trường.
3. Cơ sở giết mổ phải có hệ thống xử lý nước thải đảm bảo nước thải sau khi xử lý phải đạt Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước thải công nghiệp QCVN 24:2009/BTNMT theo quy định của pháp luật bảo vệ môi trường; khí thải khi thải ra môi trường xung quanh phải đạt Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng không khí xung quanh QCVN 05:2009/BTNMT
4. Cơ sở giết mổ phải xử lý chất thải đạt Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về quản lý chất thải trong cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm QCVN 01-25:2010/BNNPTNT.

Điều 5. Điều kiện vệ sinh Thú y

1. Đường ra vào cơ sở phải trải bê tông hoặc trải nhựa, trước cổng ra vào phải có hồ khử trùng phương tiện vận chuyển. Khu giết mổ phải có lối đi riêng cho việc nhập gia súc, gia cầm và xuất sản phẩm gia súc, gia cầm ra khỏi cơ sở giết mổ.
2. Bố trí các khu vực tại cơ sở giết mổ:
 - a) Khu vực nhốt gia súc, gia cầm :
 - Chuồng nhốt gia súc, gia cầm trước khi giết mổ phải đủ chứa ít nhất bằng 02 lần số lượng giết mổ bình quân/ngày của cơ sở giết mổ.

- Chuồng nhốt gia súc, gia cầm phải có mái che, nền bê tông không trơn trượt, dễ thoát nước và vệ sinh tiêu độc, khử trùng.

b) Khu vực giết mổ và chế biến:

Phải xây dựng các khu riêng biệt, gồm:

- Khu bản: gây mê, chọc tiết, cạo lông, làm lòng, xử lý phụ phẩm.

- Khu sạch: mổ lấy lòng, chế đôi thân thịt, kiểm soát giết mổ, pha lóc sản phẩm.

c) Khu cách ly, khu giết mổ khẩn cấp, nơi tiêu hủy gia súc, gia cầm bệnh, sản phẩm gia súc, gia cầm kém chất lượng. Khu vực này phải bố trí ở cuối hướng gió, đảm bảo không gây ô nhiễm cho khu vực xung quanh.

d) Phòng vệ sinh, thay quần áo của công nhân hoạt động trong cơ sở.

đ) Phòng làm việc của nhân viên thú y, có diện tích tối thiểu 04m² cho mỗi nhân viên kiểm dịch.

3. Điều kiện tại khu vực giết mổ và chế biến:

a) Bố trí hoạt động giết mổ trong cơ sở di chuyển một chiều từ khu bản đến khu sạch.

b) Phải có hệ thống móc treo, giá đỡ hoặc bệ xi-măng (bề mặt phẳng, nhẵn) có độ cao tối thiểu 30cm so với nền để thực hiện giết mổ gia súc, gia cầm. Tuyệt đối không được giết mổ gia súc, gia cầm trực tiếp trên mặt nền.

c) Gia súc sau khi được xẻ thịt lấy lòng phải được đưa lên móc treo để kiểm tra (treo thân thịt, đầu, lòng đỏ). Nơi kiểm tra phải trang bị thùng để chứa sản phẩm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y.

d) Mặt nền cơ sở giết mổ phải được tráng bê tông, không trơn trượt, có hệ thống rãnh thoát nước nhanh, không ứ đọng, dễ vệ sinh, trên có nắp đậy.

đ) Tường khu vực giết mổ và chế biến:

- Mặt tường bằng phẳng, mặt trong ốp gạch men hoặc kính cao tối thiểu 2m, phần trên quét vôi màu sáng.

- Phía trên tường có kính chắn bụi, lưới ngăn chim và côn trùng xâm nhập.

- Góc giữa 02 mặt tường, giữa tường và nền phải được tráng nghiêng để dễ vệ sinh.

e) Yêu cầu về ánh sáng:

- Khu vực khám, thực hiện kiểm soát giết mổ phải có cường độ ánh sáng ≥ 500 Lux.

- Ở các khu vực khác trong khu giết mổ và chờ giết mổ phải có cường độ ánh sáng tối thiểu là 200 Lux.

- Toàn bộ đèn chiếu sáng phải có lưới bảo vệ.

- Cơ sở phải trang bị máy phát điện dự phòng với công suất đủ cho toàn bộ hoạt động của cơ sở.

- Gây bất tỉnh gia súc bằng dòng điện một chiều và phải tuân thủ các qui định về an toàn lao động trong quá trình sử dụng. Nghiêm cấm việc sử dụng trực tiếp điện nhà để gây bất tỉnh gia súc, gia cầm.

g) Về nguồn nước sử dụng :

- Lượng nước trung bình phải đảm bảo cung cấp 100 lít/con heo, 300-500 lít/con trâu, bò và 30 lít /con gia cầm.

- Nguồn nước sử dụng trong giết mổ gia súc, gia cầm phải là nguồn nước sạch, đảm bảo các chỉ tiêu về vi sinh, sinh lý, sinh hóa, không gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm gia súc, gia cầm, bố trí các vòi nước cấp trong khu vực giết mổ hợp lý.

- Bể chứa nước phải được che mát; có nắp đậy kín ngăn bụi, côn trùng bay vào; được thiết kế bằng vật liệu không gỉ, không bị ăn mòn và phải được vệ sinh cọ rửa định kỳ 01 lần/tuần.

- Nước sử dụng cho việc làm phủ tạng được chuyển từ bể nước đến bằng các ống dẫn nước riêng. Tuyệt đối không sử dụng bể chứa nước hở để trực tiếp mức nước làm phủ tạng.

h) Hệ thống dẫn nước thải của cơ sở chia thành hai đường riêng biệt

- Hệ thống thu gom nước thải từ khu vệ sinh được dẫn trực tiếp ra hệ thống xử lý nước thải chung bên ngoài.

- Hệ thống thu gom nước thải giết mổ:

+ Được thiết kế dẫn từ khu sạch đến khu bản bằng đường cống hoặc rãnh có nắp đậy với đường kính tối thiểu 10 cm và đảm bảo không tràn, đọng nước trên sàn.

+ Có lưới chắn rác và hố ga để tập trung các chất thải rắn còn sót lại trước khi nước thải vào hệ thống xử lý.

4. Thực hiện chế độ vệ sinh, khử trùng tiêu độc:

- Chủ cơ sở phải thực hiện vệ sinh, cọ rửa, quét dọn sạch sẽ toàn bộ cơ sở trước và sau mỗi ngày hoạt động.

- Tất cả chất thải rắn sau quá trình giết mổ phải được thu gom, lưu giữ riêng biệt và xử lý trước khi đưa ra ngoài cơ sở giết mổ.

- Các thùng đựng phế phẩm phải có nắp đậy và được đánh dấu theo chức năng sử dụng.

- Thực hiện sát trùng bằng hóa chất định kỳ 15 ngày/lần.

- Có biện pháp bẫy bắt côn trùng và các loài gặm nhấm.

- Khi có gia súc, gia cầm nghi mắc bệnh truyền nhiễm phải ngưng hoạt động giết mổ và thực hiện vệ sinh, phun xịt sát trùng toàn bộ cơ sở liên tục 03 ngày, đồng thời báo cáo cho thú y xã, UBND xã, trạm Thú y hoặc Chi cục Thú y để được hướng dẫn.

5. Trường hợp thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia súc, gia cầm không đảm bảo vệ sinh thú y thì chủ cơ sở phải thực hiện xử lý theo yêu cầu và hướng dẫn của nhân viên thú y.

6. Đối với gia súc, gia cầm sau khi giết mổ được trữ đông phải đảm bảo đúng qui trình kỹ thuật.

7. Điều kiện đối với gia súc, gia cầm để giết mổ:

- Phải có giấy chứng nhận kiểm dịch hợp lệ theo quy định.

- Gia súc, gia cầm phải được nghỉ ngơi đảm bảo thời gian theo quy định (tối thiểu 6 giờ) trước khi giết mổ.

- Gia súc, gia cầm khỏe mạnh, không có triệu chứng bệnh hoặc không nghi nhiễm bệnh thuộc các bệnh cấm giết mổ theo quy định.

- Ít nhất 15 ngày kể từ ngày tiêm phòng vắc xin lần sau cùng..

- Đảm bảo đủ thời gian ngưng sử dụng thuốc (điều trị, phòng bệnh...) theo hướng dẫn của nhà sản xuất trước khi giết mổ.

Điều 6. Trách nhiệm của chủ cơ sở giết mổ và những người trực tiếp tham gia hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm:

1. Đối với chủ cơ sở giết mổ:

- Phải có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

- Xây dựng cơ sở giết mổ đảm bảo điều kiện quy định tại Điều 3, 4, 5 của quy định này.

- Chấp hành sự kiểm tra và thực hiện nghiêm các biện pháp phòng, chống dịch bệnh theo yêu cầu của cấp có thẩm quyền và cơ quan chuyên môn.

- Chấp hành xử lý kỹ thuật đối với gia súc, gia cầm mắc bệnh và sản phẩm gia súc, gia cầm kém chất lượng theo yêu cầu của cơ quan thú y.

- Thực hiện đúng, đầy đủ các nội dung bảo vệ môi trường nêu trong báo cáo hay đề án và các yêu cầu của quyết định phê duyệt báo cáo đánh giá tác động môi trường hay đề án bảo vệ môi trường hoặc bản cam kết bảo vệ môi trường được cơ quan thẩm quyền xác nhận.

- Điều hành hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm theo đúng nội dung được nêu trong quy định này và chấp hành sự hướng dẫn của nhân viên Thú y được phân công làm nhiệm vụ kiểm soát giết mổ tại cơ sở.

- Chỉ cho phép những cá nhân đủ điều kiện theo khoản 2 Điều 6 vào làm việc trong khu vực giết mổ.

- Chịu trách nhiệm về hoạt động của các cá nhân làm việc tại cơ sở giết mổ.

- Lập sổ nhật ký theo dõi hoạt động của cơ sở theo biểu mẫu của cơ quan Thú y và phải ghi chép đầy đủ các thông tin mỗi ngày theo hướng dẫn.

- Thực hiện đầy đủ các nghĩa vụ liên quan đến đóng thuế, nộp phí, lệ phí đối với hoạt động giết mổ tại cơ sở, phí kiểm tra vệ sinh thú y định kỳ và các loại phí phát sinh khác theo quy định của pháp luật hiện hành.

d) Trực tiếp quản lý, điều hành đội ngũ công nhân giết mổ thực hiện đúng quy trình giết mổ theo hướng dẫn của cơ quan thú y.

đ) Chấp hành các nội dung khác có liên quan theo quy định của pháp luật.

2. Đối với những người trực tiếp tham gia hoạt động giết mổ tại cơ sở (gồm công nhân, người phụ giúp công việc):

- Phải có đủ sức khỏe và có giấy khám sức khỏe của cơ quan Y tế cấp huyện trở lên, định kỳ khám sức khỏe 06 tháng/lần.

- Phải vệ sinh cá nhân và mặc trang phục bảo hộ lao động (quần áo, ủng, khẩu trang, nón) trước khi vào ca sản xuất.

- Phải có giấy chứng nhận tham gia lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 7. Lộ trình thực hiện

- Đối với các cơ sở giết mổ xây dựng sau ngày quyết định ban hành Quy định này có hiệu lực thi hành phải đảm bảo các yêu cầu tại Điều 3, Điều 4, Điều 5, Điều 6 của quy định này.

- Đối với các cơ sở giết mổ đã được xây dựng trước khi ban hành quy định này và phù hợp với quy hoạch phải thực hiện nâng cấp, sửa chữa để đảm bảo các yêu cầu tại Điều 3, Điều 4, Điều 5, Điều 6 của quy định này.

- Từ ngày 01/7/2011, các cơ sở giết mổ không đảm bảo các yêu cầu nêu trên phải ngưng hoạt động.

Chương III.
HOẠT ĐỘNG MUA BÁN, VẬN CHUYỂN
GIA SÚC, GIA CẦM VÀ SẢN PHẨM GIA SÚC, GIA CẦM

Điều 8. Quy định số lượng gia súc, gia cầm và khối lượng sản phẩm gia súc, gia cầm phải kiểm dịch khi vận chuyển ra khỏi huyện

1. Số lượng gia súc, gia cầm phải kiểm dịch khi vận chuyển ra khỏi huyện:
 - Đối với trâu, bò, ngựa, lừa, la: Dùng để cày, kéo xe, thồ hàng ≥ 03 con; dùng để giết mổ ≥ 05 con;
 - Đối với dê, cừu: Dùng để nuôi thương phẩm ≥ 05 con; dùng để giết mổ ≥ 10 con;
 - Đối với heo: Heo các loại để nuôi thương phẩm ≥ 05 con; heo thịt, heo choai để giết mổ ≥ 10 con; heo sữa để giết mổ tiêu dùng trong nước ≥ 15 con;
 - Đối với chó, mèo, thỏ: Để nuôi ≥ 10 con.
 - Đối với gia cầm:
 - + Gà, vịt: Dùng để nuôi thương phẩm: ≥ 100 con; dùng để giết mổ: ≥ 50 con;
 - + Đà điểu: Dùng để nuôi thương phẩm: ≥ 10 con; dùng để giết mổ: ≥ 05 con;
 - + Chim câu: ≥ 50 con;
 - + Chim cú: ≥ 100 con;
 - + Các loài chim khác sử dụng làm thực phẩm: ≥ 300 con;
2. Khối lượng sản phẩm gia súc, gia cầm phải kiểm dịch khi vận chuyển ra khỏi huyện:
 - Thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia súc, gia cầm: Ở dạng tươi sống, sơ chế sử dụng làm thực phẩm ≥ 50 kg;
 - Bột thịt, bột huyết và các sản phẩm gia súc, gia cầm khác không sử dụng làm thực phẩm ≥ 500 kg;
 - Trứng gia cầm thương phẩm: Trứng tươi, trứng muối của gà, vịt, ngan, ngỗng, chim cú, đà điểu ≥ 30 kg; bột trứng ≥ 500 kg;
 - Sữa và các sản phẩm từ sữa: Sữa tươi ≥ 100 kg; các loại sản phẩm từ sữa dùng làm nguyên liệu để sản xuất thức ăn chăn nuôi gia súc, gia cầm ≥ 500 kg;
 - Da của gia súc, gia cầm: Da tươi, da muối ≥ 200 kg; da làm khô ≥ 100 kg;
 - Xương, sừng: Xương ≥ 100 kg; bột xương: ≥ 500 kg; sừng: ≥ 300 kg;
 - Lông, da lông: Lông mao, lông vũ, da lông, thú nhồi ≥ 100 kg; bột lông vũ ≥ 500 kg;

Điều 9. Điều kiện vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm:

1. Điều kiện vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm xuất nhập tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu: .
 - Phải có giấy chứng nhận kiểm dịch hợp lệ, xác nhận bằng thủ tục phúc kiểm tại các trạm Kiểm dịch Động vật đầu mỗi giao thông theo đúng quy định.
 - Trong trường hợp cơ quan chức năng có hướng dẫn, quy định cụ thể về tuyến đường vận chuyển thì phải thực hiện việc vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm theo đúng tuyến đường.
 - Đối với gia súc, gia cầm dùng để giết thịt: chỉ được vận chuyển trực tiếp đến các cơ sở giết mổ tập trung. Khi đến cơ sở giết mổ phải thông báo cho trạm Thú y địa phương biết để kiểm tra, tháo niêm phong trước khi nhập vào cơ sở giết mổ.

- Đối với gia súc, gia cầm dùng để chăn nuôi, làm giống: khi đến cơ sở chăn nuôi phải thông báo cho trạm Thú y địa phương biết để kiểm tra, tháo niêm phong, theo dõi và hướng dẫn các biện pháp cách ly, nhập đàn phòng dịch bệnh.

2. Điều kiện vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm ra khỏi huyện vận chuyển trong tỉnh:

- Phải có giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển của trạm Thú y nơi xuất phát.

- Đối với gia súc, gia cầm dùng để giết thịt: Chỉ được chuyển trực tiếp đến các cơ sở giết mổ động vật tập trung trên địa bàn tỉnh. Chủ cơ sở phải báo ngay cho nhân viên thú y được phân công phụ trách kiểm soát giết mổ biết để kiểm tra.

- Đối với gia súc, gia cầm dùng để chăn nuôi, làm giống: khi đến cơ sở chăn nuôi phải thông báo cho thú y cấp xã để được kiểm tra, theo dõi và hướng dẫn các biện pháp cách ly, nhập đàn.

3. Trách nhiệm của chủ gia súc, gia cầm; sản phẩm gia súc, gia cầm và chủ phương tiện vận chuyển:

- Chấp hành nghiêm túc các quy định về kiểm dịch vận chuyển của cơ quan Thú y, thực hiện nộp đầy đủ phí và lệ phí theo quy định.

- Phải chịu trách nhiệm về hàng hóa vận chuyển (gồm: nguồn gốc, chất lượng, số lượng, khối lượng, chủng loại).

- Sử dụng phương tiện vận chuyển chuyên dùng để vận chuyển gia súc, gia cầm; sản phẩm gia súc, gia cầm.

Điều 10. Điều kiện kinh doanh sản phẩm gia súc, gia cầm

1. Đối với người trực tiếp kinh doanh phải đáp ứng đầy đủ các điều kiện sau:

- Có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh phù hợp với ngành nghề kinh doanh.

- Có giấy chứng nhận đã tham gia lớp tập huấn về an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Có giấy chứng nhận khám sức khỏe định kỳ 06 tháng/lần của cơ quan Y tế cấp huyện

trở lên.

- Không mắc bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da.

- Có trang phục bảo hộ cá nhân: tạp dề, mũ, găng tay, khẩu trang phù hợp.

2. Điều kiện về địa điểm kinh doanh:

- Có địa điểm kinh doanh cố định và được cấp có thẩm quyền cho phép.

- Phải đảm bảo vệ sinh, cách xa bãi chứa chất thải, nhà vệ sinh, bệnh viện, cơ sở sản xuất thải nhiều khói bụi và các nguồn gây ô nhiễm khác làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Không được bày bán trên vỉa hè, dọc đường lộ, các vị trí sai qui định.

3. Điều kiện về quầy, sạp, dụng cụ :

- Mặt quầy, sạp bằng phẳng, không có khe hở, phải làm bằng vật liệu không gỉ, không thấm nước, dễ làm vệ sinh và cách mặt đất tối thiểu 0,8m.

- Dụng cụ phục vụ kinh doanh phải bằng vật liệu không gỉ, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Vật dụng dùng để bao gói phải hợp vệ sinh và không gây độc hại.

- Nơi mua bán và các vật dụng phải được giữ sạch sẽ và vệ sinh cọ rửa mỗi ngày.

4. Điều kiện về sản phẩm gia súc, gia cầm kinh doanh:

- Sản phẩm gia súc, gia cầm kinh doanh phải có nguồn gốc rõ ràng, có dấu kiểm soát giết mổ hoặc tem vệ sinh thú y.

- Nghiêm cấm kinh doanh sản phẩm gia súc, gia cầm kém chất lượng, chứa hóa chất, phẩm màu không được phép sử dụng; bị bơm nước hoặc chích các loại dịch lỏng gây hại cho người sử dụng và có nguồn gốc từ gia súc, gia cầm nhiễm bệnh, chết...

5. Đến ngày 01/02/2011 việc kinh doanh sản phẩm gia súc, gia cầm không đảm bảo các quy định tại khoản 1,2,3,4 điều này không được phép tiếp tục kinh doanh.

Điều 11. Điều kiện kinh doanh gia súc, gia cầm sống

1. Đối với người kinh doanh:

- Phải đảm bảo theo quy định tại khoản 1, điều 10 quy định này.

2. Đối với địa điểm kinh doanh:

- Có địa điểm kinh doanh cố định, cách xa khu dân cư, các công trình công cộng và được cấp có thẩm quyền cho phép. Riêng đối với gia cầm sống địa điểm kinh doanh không được nằm trong khu vực nội thành, nội thị.

- Tại các chợ ở khu vực nông thôn: địa điểm kinh doanh phải bố trí khu vực riêng, cách biệt với các loại hàng hóa khác.

- Nghiêm cấm mua bán gia cầm sống tại trên các vỉa hè, lề đường, trước cổng chợ.

- Địa điểm kinh doanh gia súc, gia cầm sống phải được vệ sinh, tiêu độc khử trùng mỗi ngày ngay sau khi kết thúc.

3. Đối với gia súc, gia cầm sống:

- Phải có giấy chứng nhận kiểm dịch hợp lệ theo quy định.

- Nghiêm cấm mua bán gia súc, gia cầm mắc bệnh.

- Trong thời gian kinh doanh nếu phát hiện gia súc, gia cầm chết hoặc có dấu hiệu bệnh phải báo ngay cho thú y xã, trạm Thú y hoặc Chi cục Thú y kiểm tra, hướng dẫn xử lý.

Điều 12. Điều kiện cơ sở chế biến, đóng gói sản phẩm gia súc, gia cầm

1. Đối với người tham gia sản xuất:

- Phải đảm bảo theo quy định tại khoản 1, điều 10 quy định này.

2. Đối với địa điểm cơ sở:

- Có địa điểm cố định, phù hợp với quy hoạch của địa phương và được cấp có thẩm quyền cho phép.

- Phải đảm bảo vệ sinh, cách xa bãi chứa chất thải, nhà vệ sinh, bệnh viện, cơ sở sản xuất thải nhiều khói bụi và các nguồn gây ô nhiễm khác làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

3. Điều kiện cơ sở vật chất:

- Nhà xưởng phải chống được bụi và sự xâm nhập của các loài động vật gây hại, thuận tiện cho việc vệ sinh tiêu độc, khử trùng.

- Phải có kho bảo quản sản phẩm gia súc, gia cầm.

- Trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sơ chế phải làm bằng vật liệu không gỉ, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và dễ làm vệ sinh.

- Có hệ thống xử lý nước thải, chất thải phù hợp với công suất của cơ sở.

- Nước sử dụng trong sơ chế phải là nguồn nước sạch, đảm bảo các chỉ tiêu về vi sinh, sinh lý, sinh hóa và không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm gia súc, gia cầm sau chế biến.

4. Điều kiện về sản phẩm gia súc, gia cầm để chế biến, đóng gói:
- Phải đảm bảo theo quy định tại khoản 4, điều 10 quy định này

Điều 13. Điều kiện đối với phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm

I. Những tiêu chuẩn chung:

1. Khoang chứa gia súc, gia cầm; sản phẩm gia súc, gia cầm:

- Được thiết kế, chế tạo chắc chắn, an toàn phù hợp với việc vận chuyển gia súc, gia cầm và có khả năng chịu được trọng tải của gia súc, gia cầm hoặc sản phẩm gia súc, gia cầm sau giết mổ.
- Kết cấu thuận tiện cho việc bốc dỡ, kiểm tra, xử lý, thực hiện vệ sinh, tiêu độc khử trùng trong quá trình vận chuyển.
- Sàn được làm từ vật liệu chắc chắn, chống thấm, chống sự ăn mòn của các chất thải, chất tẩy rửa, không ảnh hưởng đến sức khỏe gia súc, gia cầm, chất lượng sản phẩm gia súc, gia cầm, dễ dàng vệ sinh, cọ rửa.
- Sàn phải được làm kín, bề mặt sàn không trơn trượt, dễ thoát nước hoặc sàn có thể được thiết kế có rãnh thoát nước; có thể sử dụng sàn 2 đáy hoặc hầm chứa để thu hồi chất thải nhằm không gây ảnh hưởng môi trường trong quá trình vận chuyển.
- Khoang chứa gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm phải tách biệt với khoang người điều khiển, được thiết kế đảm bảo đủ diện tích, chiều cao để gia súc, gia cầm có thể đứng ở vị trí tự nhiên trong quá trình vận chuyển.
- Chiều cao của thành xe đảm bảo gia súc, gia cầm không thoát ra ngoài trong thời gian vận chuyển.
- Trường hợp gia súc, gia cầm được vận chuyển bằng công ten nơ thì phải được đánh dấu bằng biểu tượng chỉ sự có mặt của gia súc, gia cầm sống và ký hiệu chỉ chiều đứng của gia súc, gia cầm.

2. Che chắn (mũi, bạt), thông khí:

- Mũi, bạt được sử dụng để hạn chế những ảnh hưởng của thời tiết khắc nghiệt đối với gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm.
- Mũi, bạt được làm từ vật liệu không thấm nước.
- Chiều cao của mũi, bạt phải đảm bảo cho gia súc, gia cầm đứng ở vị trí tự nhiên, tránh va chạm.
- Đảm bảo sự thông khí đầy đủ tới toàn bộ khu vực nhốt giữ gia súc, gia cầm trong quá trình vận chuyển.
- Đối với phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm kín, hệ thống thông khí có thể điều chỉnh tùy theo điều kiện thời tiết bên ngoài.
- Đối với phương tiện vận chuyển sản phẩm gia súc, gia cầm phải có hệ thống thông khí phù hợp với từng đối tượng sản phẩm và có thể điều chỉnh tùy theo điều kiện thời tiết bên ngoài.

3. Dụng cụ, thiết bị sử dụng trong quá trình vận chuyển gia súc, gia cầm; sản phẩm gia súc, gia cầm:

a) Dụng cụ nhốt gia súc, gia cầm (lồng, hộp, cũi):

- Đảm bảo chắc chắn, bảo vệ được gia súc, gia cầm trong quá trình vận chuyển.
- Không có những cạnh sắc nhọn để tránh gây thương tích cho gia súc, gia cầm trong quá trình vận chuyển.
- Đảm bảo cung cấp đủ không gian để gia súc, gia cầm có thể đứng, nằm ở vị trí tự nhiên, có độ thông thoáng thích hợp và dễ dàng cho việc kiểm tra, thực hiện vệ sinh, tiêu độc khử trùng.

b) Dụng cụ, bao bì chứa đựng sản phẩm gia súc, gia cầm tươi sống, sơ chế:

- Bền, chắc đủ để bảo vệ và không gây hư hỏng sản phẩm, không thấm ướt, không bị ăn mòn, dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng.
- Đảm bảo vệ sinh, luôn sạch sẽ, được làm từ các vật liệu chống thấm, chống ăn mòn, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và người tiêu dùng.

c) Trang thiết bị, dụng cụ khác:

- Trường hợp hành trình vận chuyển gia súc, gia cầm qua ngày phải được trang bị dụng cụ khám, chữa bệnh và thuốc thú y.
- Dụng cụ để chứa đựng thức ăn, nước uống trong quá trình vận chuyển phải đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y và được cọ rửa, vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng.
- Có thiết bị chiếu sáng cầm tay để có thể kiểm tra, chăm sóc gia súc, gia cầm vào ban đêm.
- Các chất độn lót phải sạch sẽ, khô ráo, được khử trùng tiêu độc trước khi vận chuyển. Trong quá trình vận chuyển, nếu cần thay chất độn lót thì các chất độn lót cũ phải được thu gom và xử lý đảm bảo yêu cầu vệ sinh thú y tại địa điểm thích hợp với sự giám sát của cơ quan thú y địa phương.
- Đối với thiết bị treo sản phẩm gia súc, gia cầm:
 - + Nếu treo hàng trên trần của phương tiện vận chuyển thì kết cấu của hệ thống treo hàng phải chịu được gấp 2 lần trọng lượng làm việc lớn nhất theo đơn vị đo chiều dài.
 - + Vật liệu sử dụng làm hệ thống treo hàng phải bền, chống thấm, chống ăn mòn và không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
 - + Hàng hóa được xếp theo chiều dọc của phương tiện để thuận tiện cho việc kiểm tra, sản phẩm động vật được treo trên phương tiện không được tiếp xúc với nhau; sản phẩm cách thành phương tiện ít nhất là 20cm và khoảng cách từ sàn đến sản phẩm được treo ít nhất là 30cm.

4. Vệ sinh, tiêu độc khử trùng:

- Phương tiện vận chuyển, dụng cụ chứa đựng và trang thiết bị khác phải được vệ sinh, tiêu độc khử trùng trước và sau khi vận chuyển gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm.
- Đối với phương tiện vận chuyển sản phẩm gia súc, gia cầm sử dụng làm thực phẩm: việc tiêu độc, khử trùng phải đảm bảo không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và người tiêu dùng.
- Tùy theo đối tượng vận chuyển, khoảng thời gian giữa hai lần vận chuyển phải có đủ thời gian để thực hiện việc vệ sinh, tiêu độc khử trùng theo quy định.

- Sau khi vận chuyển, toàn bộ chất thải phải được thu gom và xử lý đảm bảo vệ sinh thú y, vệ sinh môi trường.

II. Phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm:

1/ Phương tiện vận chuyển đại gia súc:

a) Chiều cao của thành xe tối thiểu tương đương với chiều cao của gia súc. Trường hợp hành trình vận chuyển gia súc kéo dài trên 24 giờ, khoang chứa gia súc phải có lối đi để cung cấp thức ăn, nước uống cho gia súc.

b) Khung, gióng được đề cố định và bảo vệ gia súc: Chiều cao của gióng tính từ sàn tương đương với chiều cao của vai gia súc.

- Khung, gióng được thiết kế thành những ô nhỏ có thể chứa đựng được từ 5-10 gia súc tùy theo loại phương tiện vận chuyển.

c) Cũi nhốt gia súc: Được cố định chắc chắn với phương tiện trong quá trình vận chuyển. Sau khi vận chuyển, cũi phải được vệ sinh, tiêu độc khử trùng hoặc tiêu hủy.

2. Phương tiện vận chuyển tiểu gia súc, gia cầm:

a) Phương tiện vận chuyển được thiết kế thành nhiều tầng thì các tầng trên phải chắc chắn có khả năng chịu được gấp 2 lần trọng lượng thiết kế. Sàn của tầng trên phải kín đảm bảo các chất thải không bị thoát xuống gây nhiễm bẩn cho động vật ở tầng dưới. Trường hợp cần thiết có thể thiết kế các rãnh thoát nước riêng và có biện pháp thu hồi nước thải.

b) Gia súc non, gia cầm cần được nhốt giữ trong các lồng, hộp để bảo vệ chúng trong quá trình vận chuyển. Các lồng, hộp phải được xếp đặt sao cho có khoảng cách cần thiết để đảm bảo thông khí tại mọi vị trí trên phương tiện vận chuyển.

III. Phương tiện vận chuyển sản phẩm gia súc, gia cầm:

1. Phương tiện vận chuyển sản phẩm gia súc, gia cầm tươi sống, sơ chế sử dụng làm thực phẩm:

- Khoang chứa hàng phải kín để ngăn ngừa sự tác động của môi trường đến chất lượng sản phẩm. Khoang chứa hàng được làm từ vật liệu chống thấm, chống sự ăn mòn, an toàn về mặt kỹ thuật bảo quản để đảm bảo chất lượng của sản phẩm động vật không bị ảnh hưởng trong quá trình vận chuyển.

- Mặt trong của vật dụng chứa đựng sản phẩm gia súc, gia cầm phải được làm bằng vật liệu không rỉ sét, nhẵn, chống thấm, chống ăn mòn, không độc, không mùi, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng.

- Đối với phương tiện vận chuyển đẳng nhiệt: Được thiết kế, chế tạo đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật hiện hành. Hệ thống làm lạnh đáp ứng các yêu cầu về nhiệt độ bảo quản đối với từng loại sản phẩm. Có hệ thống thông khí thích hợp ngăn ngừa sự ngưng đọng hơi nước. Trường hợp khoang chứa hàng có hệ thống thoát nước thì thiết bị thoát nước phải có bộ phận đóng kín được điều khiển từ bên ngoài.

2. Phương tiện vận chuyển sản phẩm gia súc, gia cầm không sử dụng làm thực phẩm:

Phải có sàn kín, đảm bảo không để rơi vãi sản phẩm ra môi trường bên ngoài trong quá trình vận chuyển, dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng.

3. Phương tiện vận chuyển chất lỏng (dầu mỡ gia súc, gia cầm, bơ, sữa):

- Thùng chứa phải được thiết kế, chế tạo để có thể chịu được áp lực của chất lỏng trong quá trình vận chuyển.

- Thùng chứa và các thiết bị như ống dẫn, ống nối, van, thiết bị làm nóng (để chống đông) được làm từ các vật liệu chống thấm, chống ăn mòn, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

IV. Lộ trình thực hiện

- Các chủ phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh phải chủ động kiểm tra, sửa chữa, nâng cấp hoặc trang bị phương tiện vận chuyển mới phù hợp với quy định tại khoản I, II, III điều này.

- Từ ngày 01/7/2011, các phương tiện dùng vận chuyển gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm không đảm bảo các điều kiện nêu trên sẽ xử lý theo quy định của pháp luật hiện hành.

Chương IV

TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC CƠ QUAN, ĐƠN VỊ

Điều 14. Trách nhiệm của các sở, ngành có liên quan .

1. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

a) Chủ trì phối hợp với các Sở, ngành liên quan và UBND các huyện, thị xã, thành phố tổ chức triển khai thực hiện quy định này.

b) Chỉ đạo Chi cục Thú y:

Phối hợp cùng UBND các huyện, thị xã, thành phố tổ chức tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn thực hiện nội dung Quy định này đến các tổ chức, cá nhân có liên quan biết để thực hiện.

Chịu trách nhiệm tổ chức, thực hiện kiểm tra, giám sát, đôn đốc các tổ chức, cá nhân có liên quan thực hiện nội dung Quy định này.

c) Chỉ đạo Thanh tra Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phối hợp cùng Chi cục Thú y và các đơn vị liên quan kiểm tra, xử lý vi phạm về hoạt động giết mổ, mua bán, vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm của gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu.

2. Sở Tài nguyên và Môi trường

a) Hướng dẫn việc thực hiện điều kiện môi trường đối với hoạt động của cơ sở giết mổ tập trung gia súc, gia cầm.

b) Chủ trì, phối hợp với các ngành chức năng kiểm tra xử lý các trường hợp vi phạm các quy định trong lĩnh vực môi trường;

c) Tổ chức thẩm định về điều kiện môi trường đối với trường hợp phải lập báo cáo đánh giá tác động môi trường có tính chất và quy mô tương ứng (hoặc đề án bảo vệ môi trường có tính chất và quy mô tương ứng với báo cáo đánh giá tác động môi trường).

3. Sở Y tế

a) Chỉ đạo tổ chức khám và cấp giấy chứng nhận sức khỏe cho các cá nhân hành nghề theo đúng quy định;

b) Phối hợp với các sở, ngành liên quan để tổ chức tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và hướng dẫn cho các cơ sở giết mổ, mua bán, vận chuyển gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm và biện pháp bảo hộ lao động tại cơ sở; kiểm tra điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh, sử dụng thực phẩm đã qua chế biến, kiểm soát ô nhiễm vi sinh vật và tồn dư hóa chất trong thực phẩm đã lưu thông trên thị trường.

c) Chỉ đạo tổ chức quản lý và phối hợp kiểm tra việc mua bán sản phẩm gia súc, gia cầm theo quy định của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

d) Phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tổ chức tuyên truyền sâu rộng cho nhân dân về các biện pháp phòng chống dịch bệnh gia súc, gia cầm và lây nhiễm trên người.

4. Sở Công thương: Chủ trì phối hợp với Công an tỉnh, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Ủy ban nhân dân cấp huyện tiến hành kiểm tra và xử lý các trường hợp vi phạm trong hoạt động giết mổ, mua bán, vận chuyển gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh theo quy định của pháp luật.

5. Sở Giao thông vận tải: Phối hợp với Công an tỉnh kiểm tra các phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm và các sản phẩm của chúng lưu thông xuất, nhập tỉnh.

6. Công an tỉnh:

a) Chủ trì phối hợp cùng cơ quan thú y kiểm tra các phương tiện vận chuyển gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm.

b) Phối hợp với các Sở, ngành kiểm tra, xử lý vi phạm trong việc chấp hành các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh thú y; kiểm soát giết mổ, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm.

7. Sở Kế hoạch – Đầu tư: Phối hợp với các đơn vị liên quan tham gia thẩm định các dự án quy hoạch cơ sở giết mổ, buôn bán động vật và sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh.

8. Sở Thông tin và Truyền thông: chỉ đạo các cơ quan thông tin đại chúng (Báo Bà Rịa- Vũng Tàu; Đài Phát thanh và Truyền hình) xây dựng các chuyên trang, chuyên mục tuyên truyền và kịp thời phát hiện, đưa tin biểu dương các tổ chức, cá nhân thực hiện tốt quy định trên các phương tiện thông tin đại chúng. Đồng thời phê phán các tổ chức, cá nhân thiếu trách nhiệm hoặc có hành vi vi phạm trong công tác quản lý, kinh doanh các hoạt động giết mổ, vận chuyển, mua bán, gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu.

Điều 15. Trách nhiệm của Ủy ban nhân dân cấp huyện

1. Chịu trách nhiệm toàn diện về thực hiện các qui định quản lý hoạt động giết mổ, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm từ gia súc, gia cầm trên địa bàn quản lý.

2. Tổ chức hướng dẫn, tuyên truyền, vận động các chủ cơ sở giết mổ, người buôn bán, vận chuyển gia súc, gia cầm phải đăng ký kinh doanh, kinh doanh đúng nội dung đăng ký và chấp hành nghiêm túc các quy định của Nhà nước và của tỉnh về công tác kiểm tra, kiểm soát giết mổ, vận chuyển, buôn bán gia súc, gia cầm.

3. Phối hợp với các ngành chức năng chuyên môn tổ chức quy hoạch, công bố quy hoạch địa điểm giết mổ, tổ chức hướng dẫn hoạt động giết mổ tại các cơ sở giết mổ tập trung.

4. Thực hiện cấp giấy phép đăng ký kinh doanh cho các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm, mua bán gia súc gia cầm, sản phẩm gia súc, gia cầm.

5. Chỉ đạo các phòng chuyên môn hướng dẫn việc thực hiện điều kiện môi trường đối với các điểm mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm thuộc địa bàn quản lý.

6. Chỉ đạo tổ chức thực hiện công tác kiểm tra, xử lý các hành vi vi phạm trong hoạt động giết mổ, mua bán, vận chuyển gia súc, gia cầm, sản phẩm gia súc gia cầm trên địa bàn quản lý theo quy định của Pháp luật.

Chương V **XỬ LÝ VI PHẠM VÀ TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

Điều 16. Xử lý vi phạm:

1. Các tổ chức, cá nhân vi phạm Quy định này, tùy theo mức độ sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật hiện hành.

2. Thanh tra các Sở, ngành: Y tế, Tài chính, Xây dựng, Tài nguyên và Môi trường, Khoa học và Công nghệ, Lao động - Thương binh và Xã hội, Kế hoạch và Đầu tư, Giao thông vận tải, Các lực lượng Công an, Quản lý thị trường; Chủ tịch UBND các huyện, thị xã, thành phố trên địa bàn tỉnh trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình tiến hành thanh tra, kiểm tra và xử lý các hành vi vi phạm theo qui định của pháp luật.

Điều 17. Tổ chức thực hiện

1. Giám đốc Sở Nông nghiệp và phát triển Nông thôn chủ trì, phối hợp với các sở, ngành có liên quan, Ủy ban nhân dân cấp huyện tổ chức thực hiện theo nội dung bản Quy định này.

2. Trong quá trình thực hiện, nếu có những vấn đề phát sinh cần phải sửa đổi bổ sung, Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn có trách nhiệm chủ trì phối hợp với các ngành, đơn vị có liên quan tổng hợp đề xuất trình UBND tỉnh quyết định./.



Trần Ngọc Thới