

Số: 23 /2010/QĐ-UBND

Buôn Ma Thuột, ngày 04 tháng 8 năm 2010

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành Quy định về quản lý và hoạt động Cơ sở giết mổ
động vật tập trung và kinh doanh động vật, sản phẩm
động vật trên địa bàn tỉnh Đắk Lắk**

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐẮK LẮK

Căn cứ Luật tổ chức HĐND và UBND, ngày 26/11/2003;

Căn cứ Luật bảo vệ môi trường ngày 29 tháng 11 năm 2005; Nghị định số 80/2006/NĐ-CP, ngày 09 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật bảo vệ môi trường; Nghị định số 21/2008/NĐ-CP, ngày 28 tháng 2 năm 2008 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 80/2006/NĐ-CP;

Căn cứ Pháp lệnh Thú y ngày 29 tháng 4 năm 2004; Nghị định số 33/2005/NĐ-CP, ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y; Nghị định số 119/2008/NĐ-CP, ngày 28 tháng 11 năm 2008 của Chính phủ về Sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 33/2005/NĐ-CP;

Căn cứ Quyết định số 67/1999/QĐ-BNN/TY, ngày 24 tháng 4 năm 1999 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy định về điều kiện và kiểm tra vệ sinh thú y đối với cơ sở chế biến, kinh doanh sản phẩm động vật;

Căn cứ Quyết định số 15/2006/QĐ-BNN, ngày 08 tháng 3 năm 2006 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy định về quy trình, thủ tục kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật, kiểm tra vệ sinh thú y;

Xét đề nghị của Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tại Tờ trình số 101 /TTr-SNNNT, ngày 25 tháng 6 năm 2010,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy định về quản lý và hoạt động của Cơ sở giết mổ động vật tập trung và kinh doanh động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 10 ngày kể từ ngày ký và thay thế Quyết định số 3762/2001/QĐ-UBND, ngày 03 tháng 12 năm 2001 của Ủy ban nhân dân tỉnh Đắk Lắk về việc ban hành quy chế quản lý và hoạt động lò giết mổ gia súc tập trung trên địa bàn tỉnh Đắk Lắk.

Điều 3. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh, Giám đốc các Sở: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Kế hoạch và Đầu tư, Công thương, Tài chính, Y tế, Tài nguyên và Môi trường, Công an tỉnh, Thủ trưởng các Sở, ban, ngành,

Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố Buôn Ma Thuột, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các xã, phường, thị trấn, các tổ chức và cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận: *Am*

- Như điều 3;
- Vụ Pháp chế- Bộ NN và PTNT;
- Cục kiểm tra văn bản- Bộ Tư pháp;
- UB MTTQ Việt nam tỉnh;
- Đoàn Đại biểu Quốc hội tỉnh;
- TT Tỉnh ủy, TT HĐND tỉnh;
- CT, các PCT UBND tỉnh;
- Sở Tư pháp;
- Báo Đắk Lắk, Đài PTTH tỉnh;
- Các PCVP UBND tỉnh;
- Công báo tỉnh;
- Lưu: VT, TH, TCTM, NC, NN&MT.

100 Đg

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH
CHỦ TỊCH**



LỮ NGỌC CỬ

QUY ĐỊNH

VỀ quản lý và hoạt động Cơ sở giết mổ động vật tập trung và kinh doanh động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh Đắk Lắk

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 23 /2010/QĐ-UBND
ngày 04 tháng 8 năm 2010 của Ủy ban nhân dân tỉnh Đắk Lắk)

Chương I QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Đối tượng áp dụng

Quy định này áp dụng đối với mọi tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến giết mổ, sơ chế động vật để kinh doanh; kinh doanh động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh Đắk Lắk.

Điều 2. Các thuật ngữ dùng trong Quy định này được hiểu như sau

1. Động vật gồm các loài gia súc (trâu, bò, ngựa, heo, dê, cừu, chó, ...), các loài gia cầm (gà, vịt, ngan, ngỗng, chim cút, ...), và những động vật khác;
2. Sản phẩm động vật gồm những sản phẩm có nguồn gốc từ những loài động vật được quy định tại khoản 1 của Điều này sử dụng làm thực phẩm;
3. Giết mổ động vật là hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm và những động vật khác nhằm mục đích làm thực phẩm;
4. Cơ sở giết mổ, sơ chế động vật, sản phẩm động vật là địa điểm cố định, được cơ quan có thẩm quyền cấp đăng ký kinh doanh giết mổ, sơ chế động vật, sản phẩm động vật;
5. Điểm trung chuyển động vật: nơi tập kết động vật trong một thời gian nhất định để vận chuyển đến nơi khác;
6. Đánh giá tác động môi trường là việc phân tích, dự báo các tác động 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 đó;
7. Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố; Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện, Phòng Kinh tế thị xã Buôn Hồ, thành phố Buôn Ma Thuột; Ủy ban nhân dân xã, phường và thị trấn sử dụng trong Quy định này gọi tắt là Ủy ban nhân dân cấp huyện, Phòng Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Ủy ban nhân dân cấp xã.

Chương II

ĐIỀU KIỆN HOẠT ĐỘNG GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG

Điều 3. Địa điểm cơ sở giết mổ động vật tập trung

1. Cơ sở có tường rào bao quanh và cao tối thiểu 2 mét; Đường ra vào cơ sở giết mổ trải bê tông, khu giết mổ phải có lối đi riêng để nhập động vật và xuất sản phẩm động vật;

2. Cơ sở có khoảng cách tối thiểu 200 mét đến trường học, bệnh viện, khu điều dưỡng, khu công sở, cơ sở tôn giáo, khu vui chơi giải trí công cộng, khu dân cư, cơ sở sản xuất kinh doanh có sử dụng hoặc bảo quản chất gây nhiễm bẩn, chất có mùi hôi, hóa chất độc hại, nguồn nước mặt, giếng khoan lấy nước ngầm phục vụ cho mục đích ăn uống của người dân;

3. Địa điểm xây dựng là nơi đảm bảo có nguồn cung cấp nước, điện ổn định. Thuận tiện giao thông, cao ráo, thoáng khí;

4. Đảm bảo theo quy hoạch giết mổ của Ủy ban nhân dân cấp huyện.

Điều 4. Điều kiện về môi trường

1. Các dự án giết mổ động vật tập trung có công suất giết mổ từ 1.000 con gia súc/ngày trở lên hoặc 10.000 con gia cầm/ngày phải lập báo cáo đánh giá tác động môi trường. Các dự án có quy mô nhỏ hơn phải lập bản cam kết bảo vệ môi trường;

2. Phải có hệ thống xử lý chất thải và thực hiện xử lý chất thải đạt tiêu chuẩn theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường, đối với chất thải rắn thực hiện theo Nghị định số 59/2007/NĐ-CP ngày 09/4/2007 của Chính phủ về quản lý chất thải rắn. Động vật chết do dịch bệnh thì được quản lý theo chất thải nguy hại và vệ sinh phòng bệnh.

Điều 5. . Xây dựng và thiết kế cơ bản

1. Yêu cầu chung

a) Cơ sở giết mổ phải được thiết kế thành 4 khu riêng biệt bao gồm khu sạch, khu bẩn, khu vực hành chính và khu xử lý chất thải;

b) Khu sạch và khu bẩn đảm bảo khép kín và lưu thông theo một chiều;

c) Lối vào các khu vực sản xuất phải có hố sát trùng;

d) Trong khu vực giết mổ không được nuôi nhốt bất cứ một loài động vật nào khác như chó, mèo, chim... ;

e) Không được sử dụng bất cứ phần nào của khu giết mổ làm nhà ở.

2. Tường và trần

a) Tường cao ít nhất 2,5m; từ nền trở lên ít nhất 2m phải lát bằng vật liệu dễ vệ sinh tiêu độc, không thấm nước;

b) Tường và trần phải nhẵn, sáng màu, chống lắng đọng bụi, chống nấm mốc; có khả năng chịu được độ ẩm, nhiệt độ cao và sự ăn mòn của các hoá chất dùng để vệ sinh tiêu độc;

c) Các góc tường, góc tường và sàn; tường và trần phải được trát nghiêng ít nhất là 2,5 cm; ở những nơi có tường lủng, đầu tường phải được làm vát 45°;

d) Trần phải cao ít nhất là 3m. Trong đó, ở những khu vực có giá mổ treo thì trần phải cao hơn giá mổ ít nhất là 1m.

3. Sàn

a) Sàn phải làm bằng vật liệu cứng, bền, nhẵn, không trơn trượt (bê tông, granitô...) không thấm nước, ứ đọng nước;

b) Các chỗ nối của sàn phải được làm bằng chất liệu chống thấm và được đánh vát 45° so với bề mặt sàn;

c) Sàn có độ dốc như sau tính theo chiều cao/ chiều dài:

- Khu vực rửa: 1:25
- Khu vực ẩm ướt: 1:50
- Khu vực khác: 1:100

d) Bệ mổ (nếu có) phải cao hơn sàn ít nhất là 30 cm.

4. Đường vận chuyển, cửa ra vào và cống

a) Cửa ra vào, đường vận chuyển và cống phải được thiết kế từ các vật liệu chống rỉ hoặc được bọc bằng các vật liệu chống rỉ;

b) Đường vận chuyển, cửa ra vào được dùng vận chuyển sản phẩm bằng móc hoặc xe đẩy phải đủ rộng để tránh va chạm với sản phẩm.

5. Trang thiết bị, dụng cụ

a) Trang thiết bị, dụng cụ của mỗi khu vực phải dùng riêng;

b) Trang thiết bị, dụng cụ dùng trong quá trình giết mổ phải được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không bị ăn mòn, không độc.

6. Ánh sáng

a) Các khu vực bên trong nơi giết mổ phải đảm bảo có đủ ánh sáng tự nhiên hoặc ánh sáng điện trắng theo qui định sau:

- Khu giết mổ động vật: 300 Lux
- Khu khám thịt và phủ tạng: 500 Lux
- Khu pha lọc thịt: 300 Lux

b) Bóng đèn phải có lưới bọc bảo vệ để ngăn ngừa ảnh hưởng khi đèn vỡ.

7. Hệ thống cung cấp nước sản xuất

a) Nước sử dụng trong quá trình giết mổ phải là nước sạch, được kiểm tra định kỳ và đạt các tiêu chuẩn về hoá học cũng như vi sinh vật theo quy định của Cục Thú y;

b) Phải có nguồn cung cấp nước nóng và đạt nhiệt độ 80°C;

c) Nguồn nước cung cấp cho quá trình giết mổ phải đảm bảo đủ số lượng.

8. Hệ thống xử lý nước thải, chất thải rắn, phụ phẩm, sản phẩm không đạt yêu cầu

Hệ thống xử lý nước thải, chất thải rắn, phụ phẩm được đặt ở vị trí cuối hướng gió chính.

a) Hệ thống xử lý nước thải: Hệ thống nước thải của cơ sở chia thành 2 đường riêng biệt:

- Hệ thống dẫn nước thải từ khu vệ sinh: Được dẫn trực tiếp ra hệ thống nước thải chung bên ngoài.

- Hệ thống nước thải giết mổ

+ Được thiết kế dẫn từ khu sạch đến khu bản bằng đường cống có nắp đậy và đảm bảo không ứ đọng lại trên sàn;

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

+ Nước thải trước khi thải ra môi trường phải đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định của Cục Thú y.

b) Hệ thống xử lý chất thải rắn, phụ phẩm, sản phẩm không đạt yêu cầu

- Toàn bộ chất thải rắn sau quá trình giết mổ phải được xử lý trước khi đưa ra ngoài cơ sở giết mổ;

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

c) Khu xử lý chất thải

- Sàn nhà phải dốc về phía hệ thống nước thải;

- Đường nước thải phải có đường kính ít nhất 10cm và có nắp đậy bảo vệ;

- Hướng dòng chảy của nước thải phải từ khu vực sạch đến khu vực bẩn;

- Hệ thống xử lý chất thải như (Biogas, hồ sinh học..).

9. Khu bản

a) Nơi nhập động vật vào lò mổ

- Nơi nhập động vật phải có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ động vật an toàn tránh gây thương tích cho động vật giết mổ;

- Có đủ diện tích để nuôi nhốt số lượng động vật ít nhất bằng 02 (hai) lần số lượng động vật giết mổ của lò mổ trong ngày;

- Phải có mái che, nền phải lát bằng bê tông hoặc các chất liệu cho phép chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh tiêu độc.

b) Khu vực rửa xe chuyên chở

- Phải có hệ thống thoát nước gần khu trả hàng;
- Sàn khu rửa xe đảm bảo có sức bền, không thấm nước, có độ dốc ít nhất là 1:50;
- Nước thải từ khu rửa xe phải chảy vào hố xử lý chất thải;
- Đường dẫn nước thải từ khu vực này phải có đường kính hợp lý để thải số lượng lớn chất thải rắn trong khi rửa xe;
- Cần cung cấp đủ nước với áp suất thích hợp;
- Khu vực rửa các phương tiện vận chuyển phải được làm sạch ngay sau khi công việc kết thúc.

c) Khu vực tắm và gây bất động

d) Chọc tiết và tháo tiết

- Hệ thống cắt tiết động vật phải có độ cao đảm bảo thân thịt cách sàn 30cm.
- Khu vực tháo tiết phải được thiết kế và bố trí để máu không làm ô nhiễm sàn giết mổ. Máng cắt tiết phải cao ít nhất 15cm.

e) Nhúng nước nóng, cạo lông và làm sạch

- Nhúng nước nóng, cạo lông và làm sạch phải được tiến hành ở nơi tách biệt với phần còn lại của khu tách thân thịt.
- Thùng nhúng phải làm bằng vật liệu không rỉ.
- Phải có hệ thống để hơi nước có thể thoát ra không khí bên ngoài.
- Thiết bị cạo lông phải đảm bảo không làm trầy xước da.
- Phải có dụng cụ để cạo những vảy mọc trên da, lông và lột móng ở chân lợn.

g) Rửa trước khi lột bỏ phủ tạng

Khu vực rửa phải được thiết kế để đảm bảo nước thải thừa có thể thoát đi nhanh chóng.

h) Khu vực lấy nội tạng

- Phải có nơi chứa nội tạng ăn được. Những phần bỏ đi phải được để vào thùng kín để xử lý;
- Phải có khu xử lý nội tạng ăn được. Gan, lách, thận, tim và phổi phải xử lý tách biệt không xử lý chung với ruột và dạ dày. Nơi làm lòng phải đảm bảo không gây ô nhiễm những nội tạng ăn được khác;
- Nơi xử lý thịt, phụ phẩm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y.

10. Khu sạch

a) Khu kiểm dịch

Phải có không gian thích hợp 2m² cho mỗi nhân viên kiểm dịch.

b) Khu vực làm nguội thịt và nơi pha lọc thịt

- Phải thoáng mát, tránh sự xâm nhập của côn trùng;
- Nhiệt độ phòng phải được duy trì ở mức dưới 10°C.

c) Khu vực cấp đông, đóng gói, bảo quản (nếu có)

Phải được tiến hành trong điều kiện vệ sinh, tránh ô nhiễm tới sản phẩm.

11. Vệ sinh nhà xưởng

a) Cơ sở phải thiết lập hệ thống nội quy bằng văn bản chi tiết thể hiện rõ các yêu cầu kỹ thuật và yêu cầu vệ sinh đối với quá trình giết mổ;

b) Trước và sau mỗi ca làm việc phải làm vệ sinh tiêu độc sàn nền;

c) Các trang thiết bị, hoá chất dùng cho tiêu độc, khử trùng đảm bảo được các yêu cầu về an toàn lao động đối với người sử dụng và an toàn thực phẩm đối với sản phẩm (theo quy định của Cục Thú y).

12. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ

a) Trước mỗi ca sản xuất phải kiểm tra lại vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ. Chỉ khi các thiết bị, dụng cụ đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y thì mới tiến hành sản xuất;

b) Việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc chỉ được tiến hành sau ca sản xuất khi thịt đã được chuyển hết đi nơi khác.

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

1. Đối với chủ cơ sở

a) Cơ sở phải đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y theo quy định:

- Cơ sở xây dựng mới phải được kiểm tra và đạt các điều kiện quy định trước khi đưa vào hoạt động;

- Những cơ sở được xây dựng trước khi ban hành Quy định này và phù hợp với quy hoạch: phải thực hiện việc sửa chữa, nâng cấp để đảm bảo yêu cầu vệ sinh thú y theo qui định tại Điều 5 của Quy định này.

b) Chủ cơ sở hoặc người trực tiếp quản lý chịu trách nhiệm thực hiện các yêu cầu của cơ quan chức năng, cụ thể:

- Hợp tác với cơ quan thú y thực hiện xử lý kỹ thuật đối với động vật mắc bệnh nguy hiểm, sản phẩm động vật không đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y;

- Phải thực hiện đúng các nội dung của báo cáo đánh giá tác động môi trường đã được phê duyệt và các yêu cầu trong quyết định phê duyệt báo cáo đánh giá tác động môi trường hoặc bản cam kết bảo vệ môi trường đã được xác nhận;

- Thường xuyên có mặt trong ca sản xuất để điều hành hoạt động giết mổ động vật theo đúng các nội dung được nêu trong quy định này và tuân thủ theo sự hướng dẫn của cán bộ thú y được phân công làm việc tại cơ sở;

- Lập sổ nhật ký lò giết mổ và ghi chép đầy đủ số lượng, nguồn gốc động vật nhập vào cơ sở;

- Thực hiện đầy đủ các nghĩa vụ đối với Nhà nước; nộp đủ phí, lệ phí thú y theo quy định của Bộ Tài chính và chịu các khoản chi phí phát sinh trong quá trình xét nghiệm, xử lý, lưu giữ động vật, sản phẩm động vật theo hướng dẫn của cơ quan thú y;

- Không được dùng cơ sở giết mổ động vật tập trung làm nơi trung chuyển động vật.

c) Cơ sở có đội công nhân giết mổ do chủ cơ sở trực tiếp quản lý điều hành để thực hiện đúng dây chuyền giết mổ và đảm bảo trật tự chung tại cơ sở.

2. Những người trực tiếp tham gia hoạt động giết mổ tại cơ sở

a) Phải có giấy khám sức khỏe định kỳ 1 năm/lần của cơ quan y tế từ tuyến huyện trở lên xác nhận đủ tiêu chuẩn sức khỏe theo quy định;

b) Phải vệ sinh cá nhân và bảo hộ lao động (quần áo, khẩu trang, ủng...) trước khi vào ca sản xuất. Không hút thuốc, khạc nhổ, ăn uống trong khu vực giết mổ;

c) Phải được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm;

d) Thực hiện đầy đủ các nghĩa vụ đối với Nhà nước; nộp đủ phí, lệ phí thú y theo quy định của Bộ Tài chính và chịu các khoản phí phát sinh trong quá trình xét nghiệm, xử lý, lưu giữ động vật, sản phẩm động vật theo hướng dẫn của cơ quan thú y;

e) Phải trả tiền dịch vụ giết mổ cho chủ cơ sở giết mổ theo mức giá đã được cấp có thẩm quyền phê duyệt.

Chương III
ĐIỀU KIỆN TRONG KINH DOANH
ĐỘNG VẬT VÀ SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT

Điều 7. Điều kiện kinh doanh sản phẩm động vật

1. Đối với chủ thể kinh doanh

a) Có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

b) Đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm;

c) Người kinh doanh phải có giấy khám sức khoẻ định kỳ 1 năm/lần của cơ quan y tế từ tuyến huyện trở lên xác nhận đủ tiêu chuẩn sức khoẻ theo quy định; có trang phục bảo hộ cá nhân: áo choàng, mũ, găng tay, khẩu trang...

2. Điều kiện về địa điểm kinh doanh

Có địa điểm cố định, phù hợp với quy hoạch của chính quyền địa phương và được sự chấp thuận của cơ quan có chức năng, phù hợp với sự sắp xếp mạng lưới kinh doanh chung của chợ hoặc của địa phương.

3. Điều kiện về vệ sinh thú y

Đạt các yêu cầu theo quy định tại Chương III Quyết định số 67/BNN/TY.

4. Điều kiện về sản phẩm động vật

a) Được cơ quan thú y kiểm dịch;

b) Không được bán sản phẩm động vật chưa qua kiểm soát của cơ quan thú y; sản phẩm đã bị hư, ôi thiu, đổ nhót, dơ bẩn; bơm tiêm nước, bôi phẩm màu công nghiệp và ướp các hóa chất độc hại vào sản phẩm gây nguy hại đến sức khỏe người tiêu dùng.

5. Phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật

Thực hiện theo khoản 2 Điều 11 của quy định này.

Điều 8. Điều kiện kinh doanh động vật sống sử dụng làm thực phẩm

1. Đối với chủ thể kinh doanh

Phải đảm bảo theo quy định tại khoản 1 Điều 7 của quy định này.

2. Đối với địa điểm kinh doanh

Thuộc khu kinh doanh động vật sống riêng biệt với các loại hàng hóa khác, phù hợp với sự sắp xếp mạng lưới kinh doanh chung của địa phương.

3. Đối với động vật để kinh doanh

a) Phải có giấy chứng nhận kiểm dịch động vật hợp lệ theo quy định của Pháp lệnh Thú y;

b) Trong quá trình hoạt động, nếu thấy động vật có biểu hiện bệnh, chết; chủ động vật (hoặc người đại diện) phải báo ngay cho cơ quan thú y gần nhất để được hướng dẫn cách xử lý.

Điều 9. Điều kiện kinh doanh động vật sống không sử dụng làm thực phẩm

Điều kiện kinh doanh động vật sử dụng cho mục đích nuôi thịt hoặc làm giống phải đảm bảo theo quy định tại Điều 19 của Pháp lệnh Giống vật nuôi và Điều 8 của Quy định này.

Điều 10. Điều kiện vệ sinh thú y cơ sở sơ chế, chia nhỏ đóng gói lại (sau đây gọi là sơ chế) sản phẩm động vật nhập khẩu

1. Có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;
2. Có địa điểm cố định, đạt các yêu cầu theo quy định tại Chương II Quyết định số 67/BNN/TY;
3. Những người trực tiếp tham gia hoạt động sơ chế tại cơ sở phải có giấy khám sức khỏe định kỳ 1 năm/lần của cơ quan y tế từ tuyến huyện trở lên xác nhận đủ tiêu chuẩn sức khỏe theo quy định. Đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm phải vệ sinh cá nhân và bảo hộ lao động (quần áo, khẩu trang, ủng...) trước khi vào ca sản xuất;
4. Thực hiện nghiêm túc quy chế ghi nhãn thực phẩm, ghi nhãn phụ tiếng Việt theo qui định;
5. Lập sổ ghi chép xuất nhập hàng;
6. Chấp hành nghiêm các qui định về khai báo kiểm dịch vận chuyển trong nước khi đưa hàng hóa tiêu thụ trên thị trường.

Điều 11. Điều kiện vệ sinh thú y đối với phương tiện vận chuyển động vật, sản phẩm động vật

1. Đối với phương tiện vận chuyển động vật
 - a) An toàn về mặt kỹ thuật để bảo vệ động vật và không để động vật thoát ra ngoài trong suốt quá trình vận chuyển;
 - b) Tùy theo loài động vật, nơi chứa động vật phải có đủ diện tích, không gian để đảm bảo an toàn cho động vật trong quá trình vận chuyển;
 - c) Sàn xe phải phẳng, kín, không trơn, không để lọt nước và chất thải ra môi trường trong quá trình vận chuyển; dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc; thành, nóc và cửa xe phải chắc chắn để đảm bảo không tráo đổi, thêm bớt sau khi cơ quan có thẩm quyền đã niêm phong;
 - d) Đối với phương tiện vận chuyển động vật kín phải có hệ thống thông khí thích hợp.
2. Đối với phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật
 - a) An toàn về mặt kỹ thuật để bảo đảm chất lượng sản phẩm động vật không bị ảnh hưởng trong suốt quá trình vận chuyển;
 - b) Mặt trong của vật dụng chứa đựng sản phẩm động vật phải được làm bằng vật liệu không rỉ, nhẵn, chống thấm, chống ăn mòn, không độc, không mùi và dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc;

c) Đối với phương tiện vận chuyển chuyên dùng: nhiệt độ bên trong phải đáp ứng yêu cầu bảo quản đối với từng loại sản phẩm, đảm bảo không làm vấy nhiễm hoặc thay đổi chất lượng sản phẩm sau khi vận chuyển;

d) Trường hợp số lượng ít: có thể sử dụng phương tiện thô sơ, nhưng sản phẩm động vật phải được chứa trong thùng kín bằng kim loại đảm bảo vệ sinh thú y hoặc phải được bao gói hợp vệ sinh, không làm vấy nhiễm hoặc thay đổi chất lượng sản phẩm sau khi vận chuyển;

e) Phương tiện vận chuyển và dụng cụ chứa đựng sản phẩm động vật phải được rửa sạch, tẩy trùng, để khô ráo, vệ sinh tiêu độc sát trùng trước và sau khi vận chuyển.

Chương IV

TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 12. Trách nhiệm của các sở, ngành có liên quan

1. Sở Kế hoạch và Đầu tư

Cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh cho các doanh nghiệp, hợp tác xã đủ điều kiện hoạt động kinh doanh giết mổ, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật theo quy định pháp luật.

2. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

a) Tổ chức thực hiện công tác kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y động vật, sản phẩm động vật, phương tiện vận chuyển; kiểm tra vệ sinh thú y cơ sở giết mổ, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật theo đúng pháp luật hiện hành;

b) Phối hợp với các ngành chức năng có liên quan và UBND cấp huyện kiểm tra xử lý vi phạm thuộc phạm vi quản lý của ngành.

3. Sở Tài nguyên và Môi trường

a) Tổ chức thẩm định báo cáo đánh giá tác động môi trường của các dự án và các cơ sở cơ sở giết mổ động vật, cơ sở kinh doanh động vật, sản phẩm động vật theo phân cấp;

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 theo thẩm quyền;

c) Hướng dẫn UBND cấp huyện, Phòng Tài nguyên và Môi trường xác nhận đăng ký cam kết bảo vệ môi trường cho các dự án thuộc thẩm quyền.

4. Sở Y tế

Phối hợp với các sở, ngành liên quan để tổ chức tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các cơ sở giết mổ, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật.

5. Sở Công thương

a) Tổ chức lập quy hoạch, kế hoạch, cơ chế, chính sách phát triển mạng lưới kết cấu hạ tầng thương mại bán buôn, bán lẻ đối với ngành nghề giết mổ, kinh doanh động vật và sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh;

b) Phối hợp với các ngành chức năng có liên quan và UBND cấp huyện kiểm tra và xử lý các trường hợp vi phạm trong hoạt động giết mổ, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh theo quy định của pháp luật.

6. Sở Tài chính

Chủ trì, phối hợp với các ngành chức năng và các tổ chức, cá nhân liên quan tổ chức hiệp thương biểu giá dịch vụ giết mổ động vật trên địa bàn tỉnh khi có yêu cầu của chủ cơ sở hoặc người giết mổ.

7. Phòng Cảnh sát Môi trường - Công an tỉnh

Chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng kiểm tra, xử lý các trường hợp vi phạm trong lĩnh vực môi trường theo thẩm quyền.

Điều 13. Trách nhiệm của Ủy Ban nhân dân cấp huyện, xã

1. UBND cấp huyện

a) Lập quy hoạch số lượng và địa điểm cơ sở giết mổ động vật tập trung; địa điểm kinh doanh động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn;

b) Chỉ đạo Phòng Ban chức năng thực hiện việc cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh cho các hộ kinh doanh, hợp tác xã có hoạt động kinh doanh giết mổ, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật theo quy định pháp luật;

c) Chỉ đạo tổ chức thực hiện công tác kiểm tra, xử lý các trường hợp vi phạm nội dung Quy định này tại địa phương theo quy định của pháp luật.

2. UBND cấp xã

Quản lý hoạt động giết mổ động vật, kinh doanh động vật và sản phẩm động vật; xử lý các vi phạm theo Quy định này trên địa bàn quản lý./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH
CHỦ TỊCH**



LỮ NGỌC CƯ