Thực hiện Quyết định số 508/QĐ-SNNPTNT ngày 09/12/2022 của Sở nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc giao nhiệm vụ, kế hoạch công tác thanh tra, kiểm tra chuyên ngành năm 2023 cho 06 Chi cục Quản lý chuyên ngành thuộc Sở Nông nghiệp và PTNT. Chi cục Chăn nuôi và Thú y đã ban hành và tổ chức thực hiện Quyết định số 17/QĐ-CCCNTY ngày 03/3/2023 của Chi cục trưởng Chi cục Chăn nuôi và Thú y về việc thanh tra việc chấp hành quy định pháp luật về thú y; an toàn thực phẩm đối với các cơ sở giết mổ động vật; các cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật trên địa bàn tỉnh Ninh Thuận.

Theo đó, Đoàn thanh tra tiến hành thanh tra tại 09 cơ sở, bao gồm 05 cơ sở giết mổ động vật, 04 cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật trên địa bàn huyện Ninh Sơn (*cơ sở giết mổ heo Nguyễn Thị Hà, cơ sở giết mổ heo Hoàng Thị Thương*), Ninh Phước (*cơ sở giết mổ dê cừu Lê Thị Hoa*), Thuận Bắc (*cơ sở giết mổ heo Ngô Xuân Hồng*) và TP. Phan Rang Tháp Chàm (*cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung Đức Hòa, cơ sở kinh doanh thịt trâu, bò nhập khẩu Đô Cẩm, cơ sở kinh doanh chân cánh gà nhập khẩu Lê Thị Bích, cơ sở kinh doanh thịt trâu, bò, chân cánh gà nhập khẩu Lê Thị Phương Thoa và cơ sở kinh doanh thịt heo Phan Thị Yến*) từ ngày 09/3/2023 đến ngày 30/3/2023. Kết quả kiểm tra, xác minh cụ thể như sau:

- Việc chấp hành pháp luật về các loại giấy tờ liên quan đến hoạt động giết mổ động vật, kinh doanh sản phẩm động vật: Tất cả 09/09(100%) cơ sở có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đúng ngành nghề đăng ký hoạt động; có 02/09 cơ sở có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; có 07/09 cơ sở có Bản cam kết sản xuất nông lâm thủy sản an toàn; 09 giấy này đều còn hiệu lực, do Chi cục Chăn nuôi và Thú y cấp, ký xác nhận. Các cơ sở đều thực hiện khám sức khỏe định kỳ; cơ sở giết mổ heo Đức Hòa và cơ sở giết mổ dê cừu Lê Thị Hoa đều có Giấy xác nhận đăng ký kế hoạch bảo vệ môi trường do địa phương ký xác nhận, có giấy kết quả phân tích nước thải đủ điều kiện hoạt động trong dịch vụ quan trắc môi trường do Trung tâm quan trắc tài nguyên và môi trường gửi cho Cơ sở giết mổ Đức Hòa. Tất cả 09/09(100%) cơ sở đều lập sổ sách theo dõi, ghi chép, lưu giữ giấy tờ liên quan lưu giữ thông tin để truy xuất nguồn gốc động vật, sản phẩm động vật.

- Về Kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y, điều kiện an toàn thực phẩm:

Hình ảnh: Điều kiện vệ sinh tại các cơ sở

Đối với 03 cơ sở giết mổ heo nhỏ lẻ (*cơ sở Nguyễn Thị Hà, cơ sở Hoàng Thị Thương, cơ sở Ngô Xuân Hồng*) có quy mô nhỏ (từ 2-5 con heo/ngày), nằm trong khu dân cư, chưa được quy hoạch và tồn tại đã lâu. Hoạt động giết mổ của hầu hết các cơ sở đều đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y, điều kiện an toàn thực phẩm. Cụ thể, hoạt động giết mổ heo được thực hiện thủ công trên bệ xi măng, cao hơn mặt nền từ 30 cm trở lên; công đoạn pha lóc thịt được thực hiện trên bàn, kệ inox hay bệ cao trên 50 cm ốp gạch men riêng biệt thuận tiện cho việc vệ sinh, lau chùi thường xuyên. Trang thiết bị dụng cụ phục vụ hoạt động giết mổ như búa, dao, kéo, thớt, xoong, chảo… được vệ sinh sạch sẽ, sắp xếp gọn gàng, đặt cao trên kệ riêng biệt sau khi kết thúc hoạt động giết mổ; người tham gia hoạt động giết mổ thường xuyên mang ủng, khẩu trang, đồ bảo hộ. Nguồn nước được sử dụng để rửa thân thịt, phủ tạng trong quá trình giết mổ là nước máy. Các cơ sở đều có hầm Biogas để xử lý nước thải; có dụng cụ, biện pháp để thu gom, xử lý chất thải. Tất cả các cơ sở giết mổ đều thực hiện vệ sinh khu vực giết mổ, trang thiết bị, dụng cụ bằng xà phòng, Chlorine, nước rửa chén, cồn sát khuẩn sau khi kết thúc hoạt động giết mổ; định kỳ 2 lần/tuần phun xịt tiêu độc, khử trùng môi trường bằng hóa chất Benkocid, Iodine…, dưới sự hướng dẫn của cán bộ thú y các Trạm huyện. Cơ sở giết mổ động vật tập trung là Cơ sở giết mổ heo Đức Hòa, với công xuất giết mổ từ 90-120 con heo/ngày. Cơ sở duy trì và thực hiện tốt các điều kiện vệ sinh bảo đảm an toàn thực phẩm trong giết mổ: Hoạt động giết mổ được thực hiện nghiêm túc từ khu bẩn đến khu sạch, nước bẩn không đọng lại trên nền sàn, thân thịt sau khi làm sạch được đưa lên cao để cán bộ thú y kiểm tra và đóng dấu kiểm soát giết mổ. Công nhân đều trang bị đầy đủ bảo hộ lao động như: ủng, găng tay, khẩu trang; nước thải chảy xuống cống, rãnh có nắp đậy kín; chất thải rắn (lông, da móng, huyết) được thu gom lại

để xử lý theo quy định. Nước thải tại cơ sở được lấy mẫu phân tích định kỳ, các thông số đều đủ điều kiện hoạt động trong dịch vụ quan trắc môi trường. Cơ sở giết mổ dê, cừu Lê Thị Hoa, có công xuất giết mổ từ 80-100 con dê, cừu/ ngày, tuy nhiên từ đầu năm 2023 đến nay cơ sở chỉ giết mổ từ 25-35 con/ngày do nhu cầu người mua giảm. Cơ sở có thiết kế, bố trí khu văn phòng bao gồm phòng thú y, phòng thay đồ cho công nhân có tường rào bao quanh khu vực giết mổ; bố trí lắp đặt kho lạnh với công xuất 4 tấn thịt để bảo quản thịt dê cừu sau khi giết mổ; trang thiết bị như dao, gáo, thớt, xô, chậu được cơ sở vệ sinh sạch sẽ, sắp xếp gọn gàng sau mỗi ca giết mổ; nên sàn, tường khu vực giết mổ được cơ sở ốp gạch bông thuận tiện cho việc vệ sinh. Cơ sở sử dụng nước máy để làm sạch thân thịt. nước thải, rác thải cứng được cơ sở xử lý thu gom theo quy định. Khôn có động vật khác như chó, gà, chim, chuột ra vào khu vực giết mổ.

Đối với 04 cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật (*03 cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật chân cánh gà nhập khẩu, 01 cơ sở kinh doanh thịt heo*): Có 03 cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật chân cánh gà nhập khẩu: các cơ sở đều trang bị đủ tủ đông, tủ cấp đông, kho lạnh (*cơ sở Đô Cẩm*) để bảo quản và bày bán thực phẩm; cơ sở trang bị và sử dụng khẩu trang, găng tay để tiếp xúc, san chia, bán thực phẩm bảo đảm thực phẩm không bị vấy bẩn; khu vực bày bán và bảo quản thực phẩm được sắp xếp gọn gàng, vệ sinh lau chùi sạch sẽ bằng các hóa chất phù hợp như cồn, Bencocid, không có ruồi, muỗi tại khu vực bày bán thực phẩm. 01 cơ sở Phan Thị Yến kinh doanh thịt heo mảnh của Công ty Chăn nuôi CP Việt Nam chi nhánh Ninh Thuận trang bị đầy đủ các trang thiết bị phù hợp với quy mô kinh doanh như: kệ bày bán thịt, bàn pha lóc thịt mảnh bằng inox, máy cắt xương, xay thịt, cân điện tử, …được đặt cao cách nền từ 80 cm trở lên dễ vệ sinh, lau chùi; người trực tiếp bán thịt mang đầy đủ bảo hộ lao động như: găng tay, mũ, khẩu trang, tạp dề… đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm.

- Về kiểm tra tình hình bơm nước, tiêm thuốc an thần vào động vật trước khi giết mổ: Đoàn thanh tra đã xác minh, kiểm tra lâm sàng heo nhốt lưu chuồng chờ giết mổ và heo chuẩn bị đưa vào giết mổ của 05 cơ sở giết mổ, kết quả: 05/05 cơ sở không phát hiện heo, dê cừu có hiện tượng bơm nước, tiêm thuốc an thần trước khi giết mổ. Heo, dê, cừu đang nhốt chờ giết mổ tại các cơ sở đều khỏe mạnh không có biểu hiện triệu chứng bất thường, triệu chứng mắc bệnh.

- Việc lấy mẫu test nhanh chất cấm: Lấy mẫu test nhanh chất cấm: Đoàn thanh tra đã tiến hành lấy 30 mẫu (24 mẫu nước tiểu heo và 6 mẫu thịt heo) tại 04 cơ sở giết mổ heo để test nhanh kiểm soát dư lượng các chất cấm thuộc nhóm Beta agonist (Salbutamol, Clenbuterol, Ractamine). Kết quả test nhanh chất cấm: 30/30 mẫu test nhanh đều âm tính (-) với các chất cấm Salbutamol, Clenbuterol, Ractopamine.

Hình ảnh: Kết quả thực hiện test nhanh chất cấm tại cơ sở giết mổ

- Việc lấy mẫu thực phẩm để xét nghiệm vi sinh vật:

CỤC THÚ Y
TRUNG TÂM KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y TRUNG ƯƠNG II (NAVETHI)
NATIONAL CENTER FOR VETERINARY HYGIENE INSPECTION No.2

NAVETHI LABORATORY | ilac-MRA | VILAS 514

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ngày: 20/03/2023
Số trang: 1/1

Mẫu: 0001YKH
03230320

Tên mẫu	: Thịt trâu (T3)
Mã số phân tích	: 03230320
Số lượng mẫu	: 01
Tình trạng mẫu	: Thịt bảo quản lạnh
Ngày nhận mẫu	: 13/03/2023
Thời gian thử nghiệm	: 13/03/2023 – 20/03/2023
Tên và địa chỉ khách hàng	: Chi cục Chăn nuôi và Thú y Ninh Thuận số 90, đường 16/4, phường Mỹ Hải, TP. Phan Rang – Tháp Chà Ninh Thuận
Vị trí lấy mẫu	: Mẫu do khách hàng gửi
Môi trường thời điểm lấy	: Mẫu do khách hàng gửi
Kết quả thử nghiệm	:

T	Tên phép thử	Đơn vị tính	Phương pháp thử nghiệm	Kết quả
	E.coli	cfu/g	TCVN 7924-2: 2008(*)	<10
	Salmonella	/25g	TCVN 10780-1 : 2017(*)	KPH

Ghi chú: Không lưu mẫu. KPH: không phát hiện
(*): Phương pháp được VILAS (ISO/IEC 17025) công nhận.

PHỤ TRÁCH CHẤT LƯỢNG
BÙI HUY HOÀNG

GIÁM ĐỐC
TRUNG TÂM KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y TRUNG ƯƠNG II
LÊ HỒNG PHONG

Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu đã gửi hiện như trên.
Trong được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này phải không có sự đồng ý bằng văn bản của Giám đốc Trung tâm.
Nếu khiếu nại khách hàng phải đến trước 05 ngày kể từ ngày nhận kết quả thử nghiệm.
TRUNG TÂM KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y TRUNG ƯƠNG II (NAVETHI) 53/1 Hoàng Văn Thụ, P. 4, Q. Tân Bình, T... Email: vanvet2@...

Đoàn thanh tra đã tiến hành lấy 03 mẫu (01 mẫu thịt bắp trâu tại cơ sở Lê Thị Phương Thoa, 01 mẫu thịt heo tại cơ sở Phan Thị Yến; 01 mẫu thịt vai trâu tại cơ sở Đô Cẩm) gửi đi kiểm nghiệm 02 chỉ tiêu vi sinh vật là *Salmonella, Ecoli.* Kết quả xét nghiệm vi sinh vật: 03/03 mẫu gửi đi kiểm nghiệm vi sinh vật: Không phát hiện vi khuẩn *Salmonella* và vi khuẩn *E.coli* nằm trong giới hạn cho phép.

Như vậy, Qua kết quả kiểm tra việc chấp hành các quy định pháp luật về thú y, an toàn thực phẩm tại 09 cơ sở giết mổ động vật, kinh doanh sản phẩm động vật cho thấy: Hầu hết các cơ sở giết mổ động vật; kinh doanh sản phẩm động vật đều có ý thức chấp hành tốt các quy định pháp luật trong hoạt động giết mổ động vật, kinh doanh sản phẩm động vật. Các cơ sở đều duy trì tốt điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm tại cơ sở. Qua kết quả test nhanh chất cấm 30/30 mẫu đều âm tính (thịt không có dư lượng chất cấm); kết quả kiểm nghiệm 03 mẫu thực phẩm không phát hiện vi khuẩn *Salmonella* và vi khuẩn *E.Coli* nằm trong giới hạn cho phép; không phát hiện động vật có hiện tượng bị bơm nước, tiêm thuốc an thần trước khi giết mổ. Điều này chứng tỏ nhận thức của các cơ sở giết mổ động vật, kinh doanh sản phẩm động vật ngày càng được nâng cao, lắp

đặt các dụng cụ trang thiết bị phù hợp với quy mô công suất giết mổ động vật, kinh doanh sản phẩm động vật bảo đảm thịt và các sản phẩm từ thịt không bị vấy bẩn; các cơ sở tuyệt đối nói không với việc sử dụng thuốc an thần, bơm nước vào động vật trước khi giết mổ và thịt lưu thông trên thị trường không có chất cấm và không ghi nhận có các vụ ngộ độc thực phẩm có nguồn gốc từ thịt (thịt động vật, sản phẩm động vật) cho người tiêu dùng.

Phòng Thanh tra - Pháp chế-Chi cục Chăn nuôi và Thú y