

Những Bất cập trong Quy trình Pha lọc Hợp vệ sinh và việc Áp dụng Không hiệu quả các Biện pháp Can thiệp Quan sát thấy tại các Cơ sở Giết mổ Bê

FSIS đã tiến hành một đợt rà soát các Đánh giá An toàn Thực phẩm (FSA) và các chuyến thị sát tại cơ sở để nhận diện những quan ngại đặc thù đối với hoạt động giết mổ bê. Các kết quả rà soát đã cho thấy nhiều cơ sở giết mổ bê không triển khai các quy trình kiểm soát tiến trình và pha lọc hợp vệ sinh đầy đủ để ngăn chặn sự nhiễm bẩn thân thịt và sự hình thành các điều kiện không hợp vệ sinh.

Bản đính kèm này bao gồm những ví dụ về những bất cập trong quy trình pha lọc hợp vệ sinh và việc áp dụng không hiệu quả các biện pháp can thiệp mà FSIS nhiều lần quan sát thấy trong các chuyến thị sát tại cơ sở. IPP phải sử dụng các thông tin này kết hợp với các phương pháp kiểm định trong [Chỉ thị FSIS PHIS 6410.1](#) để hỗ trợ mình trong khi xác minh quy trình pha lọc hợp vệ sinh tại các cơ sở giết mổ bê. Bản đính kèm này đề cập đến phần liên quan (bước quy trình giết mổ) trong [Chỉ thị FSIS PHIS 6410.1](#) để hỗ trợ cho quá trình này.

Chọc tiết

Trong ảnh này, chúng ta thấy rằng cơ sở sử dụng một vết cắt lớn để làm chảy máu con bê và chất trong bụng đang rỉ ra từ thực quản trong khi làm chảy máu (mũi tên màu vàng). FSIS đã quan sát thấy nhân viên của cơ sở cắt đứt thực quản trong khi chọc tiết. Cách làm này dẫn đến việc chất trong bụng làm nhiễm bẩn thân thịt và đầu. FSIS cũng đã quan sát thấy nhân viên cắt đầu mà không đóng thực quản. FSIS khuyến nghị rằng cơ sở nên sử dụng vết cắt nhỏ nhất có thể để làm chảy máu và không cắt thực quản trong khi chọc tiết và làm chảy máu. FSIS khuyến nghị các cơ sở nên đóng thực quản sau khi thông thực quản và trước khi cắt đầu.

Ảnh 1 Cắt đứt thực quản trong khi chọc tiết

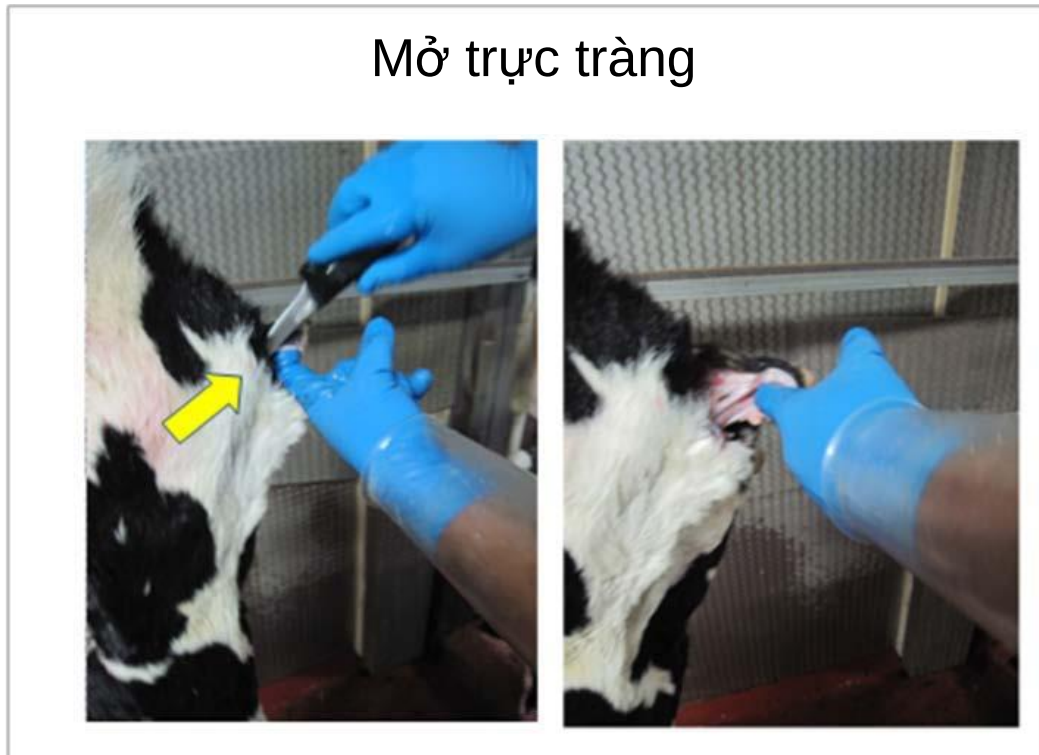


Cắt Xương Đùi



Các chuyên thị sát đến các cơ sở giết mổ bê và rà soát lại các FSA đã cho thấy các cơ sở đang cắt đứt da và sau đó pha lọc tiếp thân thịt mà không vệ sinh dao, găng tay và thiết bị một cách thỏa đáng để ngăn chặn sự hình thành các điều kiện không hợp vệ sinh. Ví dụ: một nhân viên thực hiện một "nhát cắt bản" (nhát cắt xuyên qua da, ảnh trái) và tiếp tục cắt đến xương đùi (mũi tên màu vàng) mà không làm vệ sinh dao sau khi thực hiện nhát cắt bản. Một ví dụ khác (không được chụp lại) về trường hợp này là một cơ sở giết mổ bê tiếp tục xử lý thân thịt bê chưa lột da. Lột da đúng cách là một bước quyết định trong việc ngăn chặn sự nhiễm bẩn thân thịt và sự hình thành các điều kiện không hợp vệ sinh. Trong khi rạch da (trừ những nhát rạch đầu tiên để chọc tiết và bắt đầu các thao tác lột da tại đầu và chân), FSIS khuyến nghị nhân viên nên hướng lưỡi dao về phía lông của da để tránh làm nhiễm bẩn phần thịt do lông bị cắt (không minh họa). Sau khi thực hiện "nhát cắt bản" và rút dao ra khỏi da, FSIS khuyến nghị nhân viên nên vệ sinh dao và găng tay của mình trước khi thực hiện nhát cắt khác (trong trường hợp này, cắt đến xương đùi, ảnh bên phải).

Mở trực tràng



Khái niệm làm vệ sinh sau "nhát cắt bẩn" này cũng có thể xuất hiện khi mở trực tràng. Nhân viên thực hiện "nhát cắt bẩn", trong trường hợp này cắt quanh mô quanh hậu môn (mũi tên màu vàng, ảnh trên cùng bên trái). Nhân viên này sau đó vệ sinh dao và găng tay của mình trước khi cắt tiếp vào phần mô lộ ra (ảnh trên cùng bên phải). FSIS khuyến nghị các cơ sở nên lột da trước khi cắt vào thân thịt. Buộc và bọc đầu trực tràng (không minh họa) cũng là một bước quan trọng để ngăn chặn sự nhiễm bẩn thân thịt.

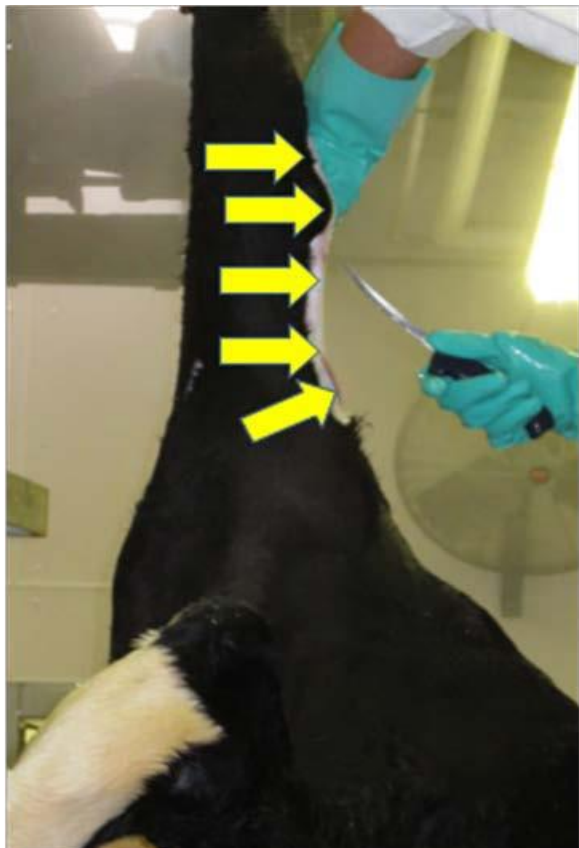
Mỡ trực tràng



Các ảnh này cho thấy ảnh hưởng của việc cơ sở không bọc và buộc trực tràng lại. Trực tràng bị nhiễm bẩn đang tiếp xúc với phần thân thịt lộ ra (các mũi tên màu vàng). Khi các cơ sở sử dụng nước nóng hoặc các biện pháp can thiệp bằng chất kháng vi khuẩn cho trực tràng đã lộ ra, việc này tiếp tục làm cho sự nhiễm bẩn lan rộng. FSIS khuyến nghị các cơ sở buộc và bọc trực tràng lại một cách hợp vệ sinh.

Làm chân





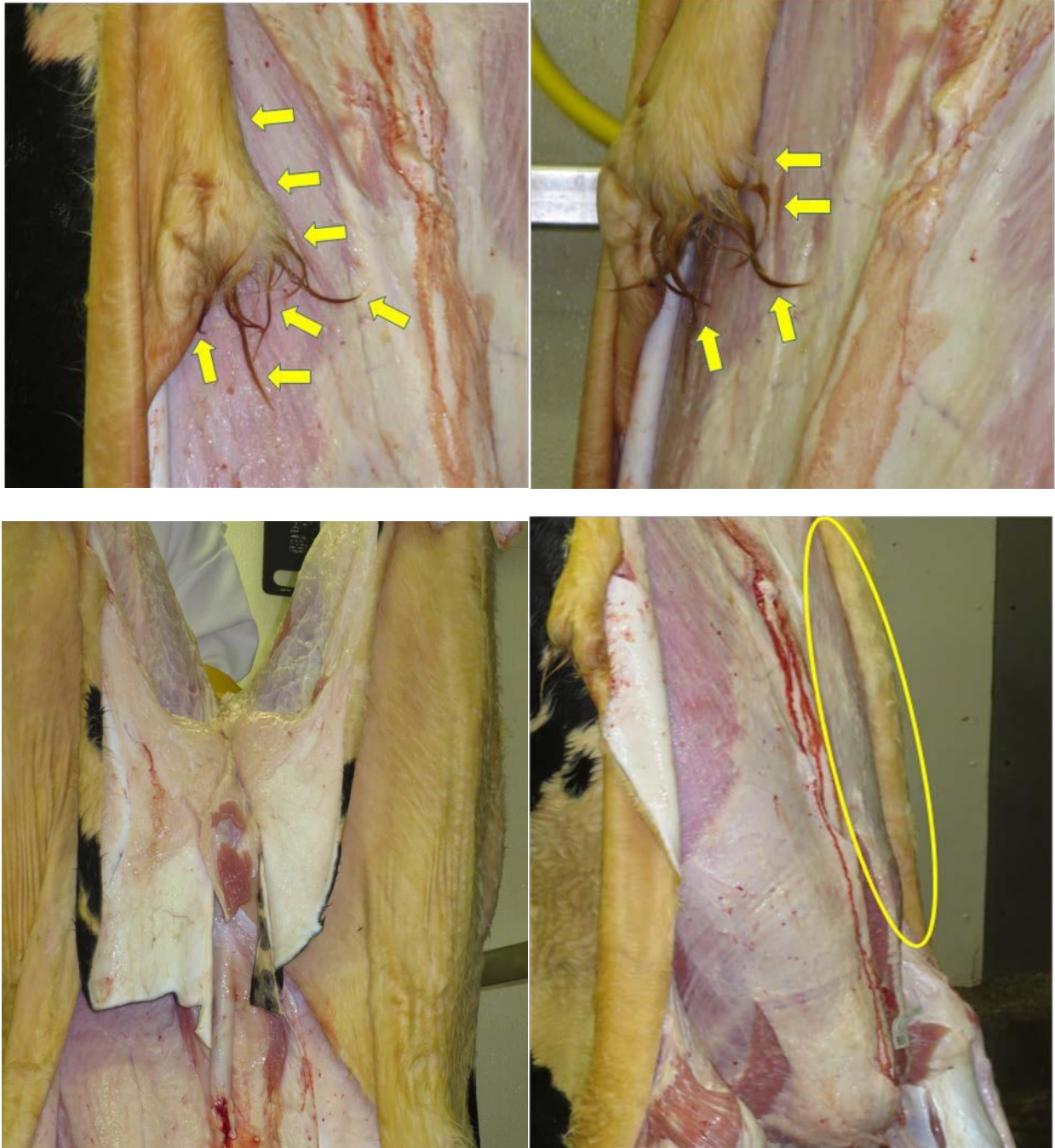
Các bức ảnh này minh họa quy trình "làm chân", một phần của quy trình lột da trong đó nhân viên của cơ sở lột da ra khỏi các chi sau. Nhân viên của cơ sở có thể làm nhiễm bẩn tại các đường lấy mẫu (dọc theo các đường rạch xuyên qua da, như các mũi tên minh họa trong hai bức ảnh dưới cùng). Điều quan trọng là các cơ sở phải ngăn chặn sự nhiễm bẩn trong suốt quy trình giết mổ và loại bỏ sự nhiễm bẩn ngay khi xảy ra. Cơ sở có thể làm việc này thông qua kỹ thuật cắt tỉa bằng dao hoặc làm sạch bằng máy hút sử dụng hơi nóng.

Vệ sinh và Loại bỏ Chất bẩn khỏi Máy hút bằng Hơi nóng



Hút bằng hơi nóng là một biện pháp can thiệp hữu dụng để các cơ sở áp dụng dọc theo các đường rạch lấy mẫu và để loại bỏ sự nhiễm bẩn do vô ý. FSIS đã quan sát thấy (không minh họa) các nhân viên sử dụng máy hút bằng hơi nóng bị nhiễm bẩn quá nhiều trên thân thịt. Mục đích của những ảnh này là để nhắc nhở IPP về tầm quan trọng của việc làm sạch và vệ sinh thiết bị càng thường xuyên khi cần thiết càng tốt để ngăn chặn sự hình thành các điều kiện không hợp vệ sinh và sự lây nhiễm chéo.

Lột Da

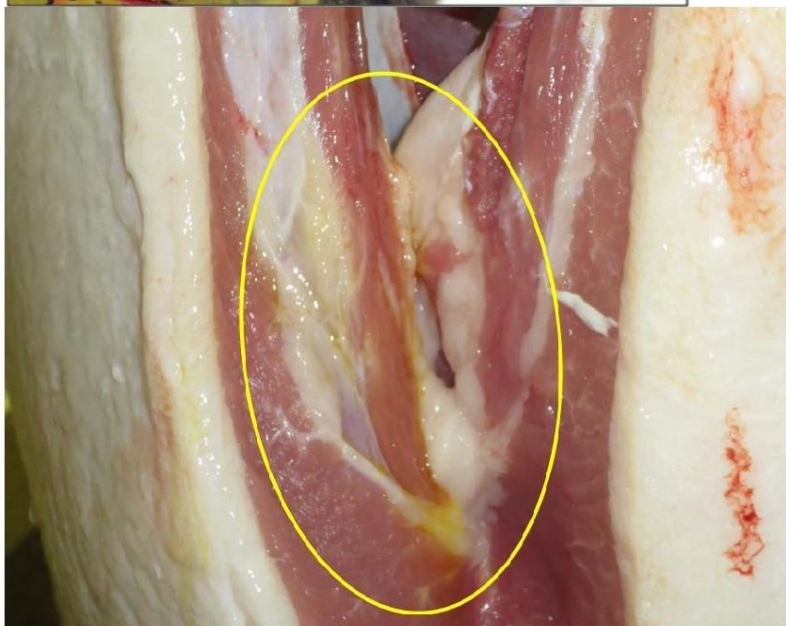


Những bức ảnh này minh họa việc da và lông chạm vào thân thịt khi đang lột da, tiềm ẩn nguy cơ mặt bên ngoài dính bẩn chạm vào thân thịt. Trong bức ảnh dưới cùng bên trái, những phần da chân đã được tách ra đang tiếp xúc với thân thịt. Bức ảnh dưới cùng bên phải minh họa những phần da đã được tách ra cuộn xuống dưới sau khi lột da (như trong hình ôvan màu vàng) và đang tiếp xúc với thân thịt. FSIS khuyến nghị các cơ sở nên tránh để da tiếp xúc với thân thịt trong khi lột da. Bức ảnh bên dưới minh họa việc sử dụng các kẹp da như là một phương pháp để tránh cho da tiếp xúc với thân thịt.

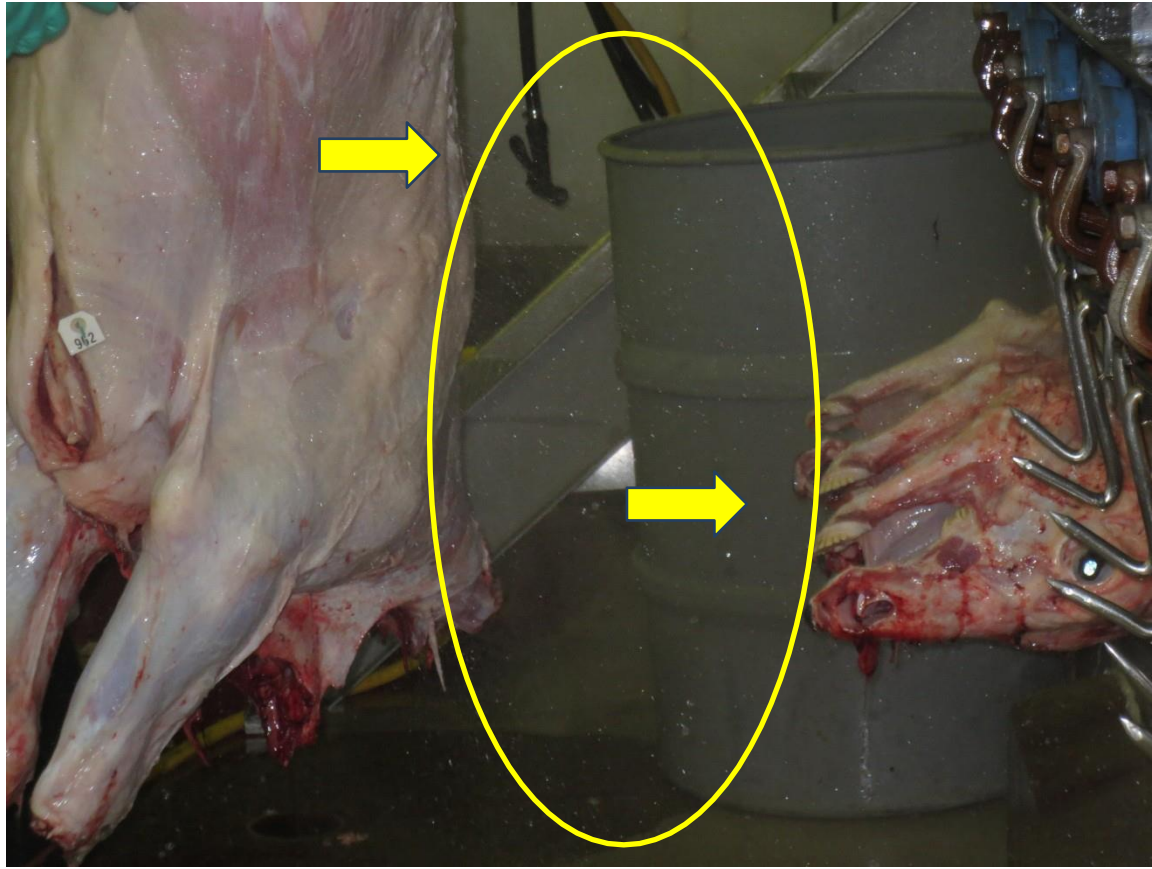


Moi ruột

Các bức ảnh này minh họa việc cơ sở làm thủng dạ cỏ và ruột trong khi moi ruột (ảnh trên cùng, mũi tên màu xanh) gây ra sự nhiễm bẩn thân thịt do chất trong bụng (ảnh dưới cùng, trong hình ôvan màu vàng). FSIS khuyến nghị các cơ sở nên thực hiện các quy trình pha lọc hợp vệ sinh đúng cách trong khi moi ruột để tránh làm thủng dạ cỏ và ruột.

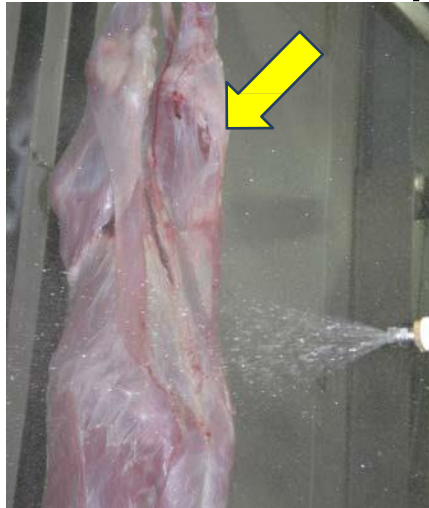


Lột da (cabin rửa)



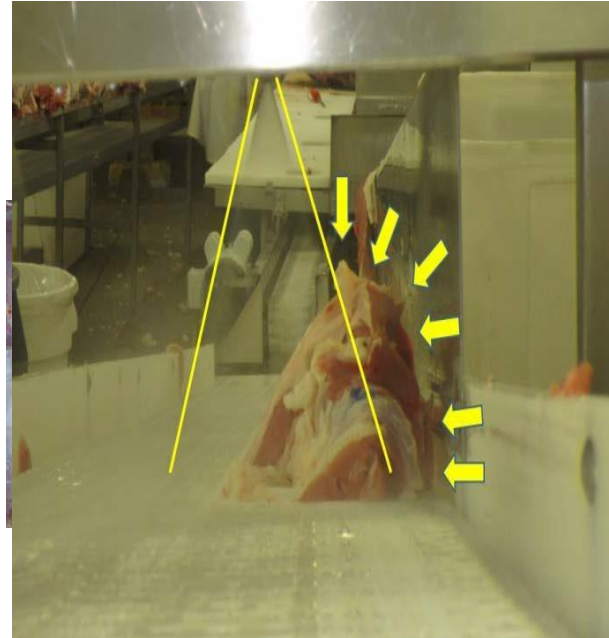
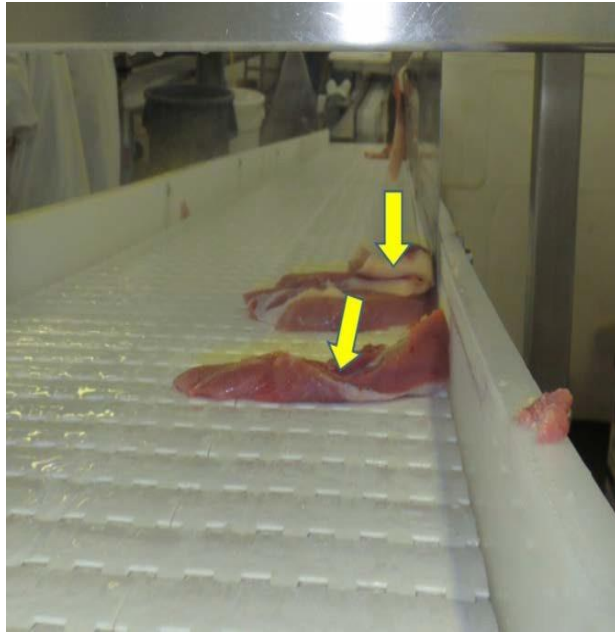
Ảnh này minh họa sự lây nhiễm chéo của các đầu do việc phun lên thân thịt (nước được phun lên thân thịt theo hướng của các mũi tên, nước phun trong hình ôvan màu vàng). Cơ sở đã không áp dụng các biện pháp (ví dụ: đảm bảo khoảng cách thỏa đáng hoặc các tấm chắn) để ngăn chặn sự lây nhiễm chéo sang các đầu gần đó. Sự lây nhiễm chéo (không minh họa) cũng có thể xuất hiện trong khi nhân viên phun làm sạch thiết bị, sàn và các bề mặt khác nếu cơ sở không có các biện pháp phòng ngừa thích hợp để ngăn chặn nước phun bắn ra ngoài tiếp xúc với thân thịt. Đồng thời, điều quan trọng là các thân thịt không bị nhiễm bẩn rõ ràng trước khi đi vào các cabin rửa hoặc được rửa bằng nước hoặc phun chất kháng vi khuẩn theo phương pháp thủ công. Nếu không, biện pháp can thiệp có thể làm lan rộng hơn nữa sự nhiễm bẩn.

Không Triển khai Hiệu quả các Biện pháp



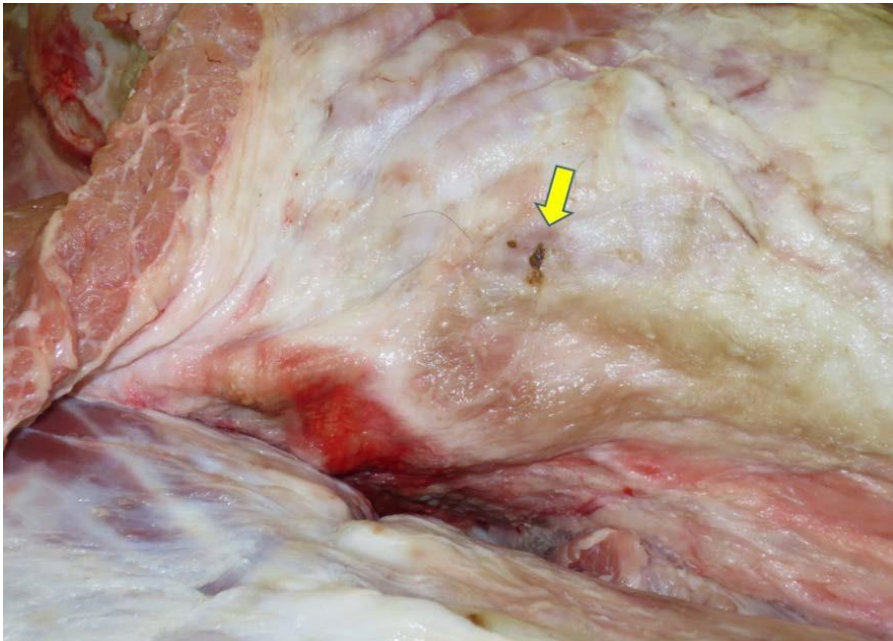
Những bức ảnh này minh họa việc sử dụng biện pháp treo thân thịt bằng một móc đơn, ngăn chặn các biện pháp can thiệp bằng chất kháng vi khuẩn và nước nóng đạt được phạm vi bao phủ thân thịt/sản phẩm. Phạm vi bao phủ thân thịt –đảm bảo rằng toàn bộ bề mặt thân thịt đều được xử lý -- là cần thiết để biện pháp can thiệp hoạt động hiệu quả và như dự kiến. Thông tin bổ sung có trong Thông báo FSIS 17-12 Xác minh Phạm vi của Biện pháp Can thiệp Chống Vi khuẩn cho Thân thịt hoặc Sản phẩm tại các Cơ sở Giết mổ Bê và Chế biến Thịt bò. IPP xác minh rằng các cơ sở đang triển khai hiệu quả các biện pháp can thiệp của mình (tức là phù hợp với luận cứ khoa học của cơ sở) trong phần quan sát của nhiệm vụ xác minh bản Phân tích Nguy cơ và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP).

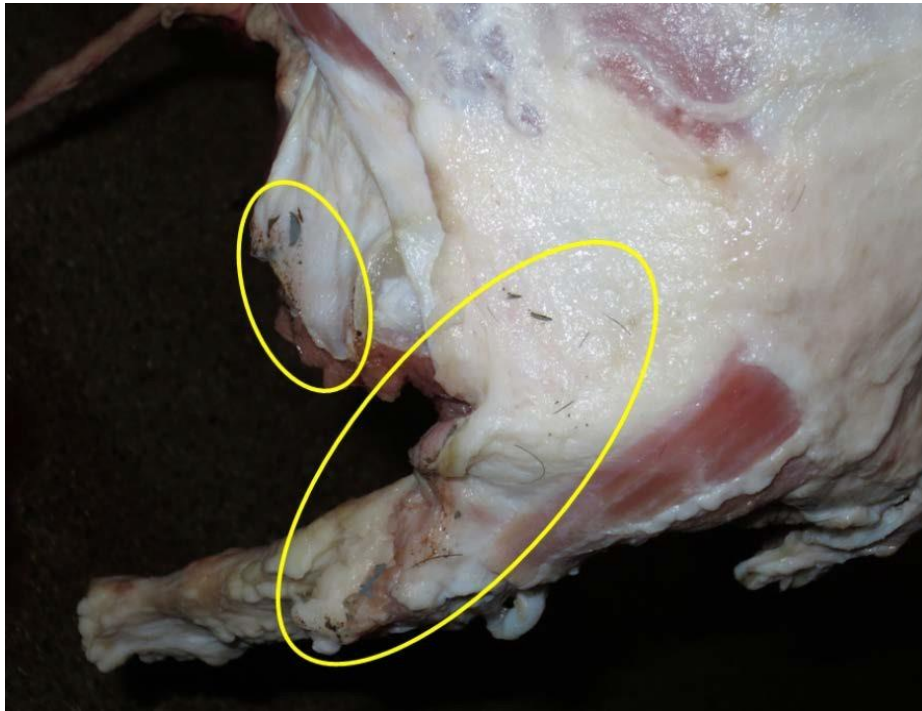
Các Biện pháp Can thiệp của Cơ sở



Các bức ảnh này cho thấy cơ sở không triển khai hiệu quả biện pháp phun can thiệp kháng vi khuẩn trên thịt bò vụn. Biện pháp can thiệp đã không đạt được phạm vi bao phủ toàn bộ sản phẩm. Phạm vi bao phủ sản phẩm có vai trò thiết yếu để biện pháp can thiệp có hiệu quả. Cả hai bức ảnh đều cho thấy cơ sở chỉ áp dụng biện pháp can thiệp cho mặt trên của thịt vụn. Những bức ảnh này cũng cho thấy sản phẩm bị gấp ở phần trên nên không phải tất cả các bề mặt của sản phẩm đều được xử lý can thiệp (trong ảnh bên trái mỗi miếng có một chỗ gấp và trong ảnh bên phải thịt vụn bị xếp chồng lên nhau). Bức ảnh bên phải cho thấy rõ ràng phần vòng cung của các vòi phun (bên trong mỗi đường màu vàng) không đủ để tác động tới sản phẩm ở hai bên của băng chuyền (các mũi tên màu vàng).

Hệ quả của các Bất cập của Quy trình
Pha lọc Hợp vệ sinh và việc Áp dụng
Không hiệu quả các Biện pháp Can thiệp





Trong những bức ảnh này, chúng ta thấy sự nhiễm bẩn tại khu vực trực tràng (ảnh trên cùng bên trái), chân bê không xương (ảnh trên cùng bên phải dưới mũi tên), khu vực ức và chân (ảnh ở giữa dưới mũi tên và trong hình ôvan) và dọc theo đuôi (ảnh dưới cùng). Sự nhiễm bẩn này xuất phát từ việc cơ sở không triển khai các quy trình pha lọc hợp vệ sinh để ngăn chặn sự hình thành các điều kiện không hợp vệ sinh và sự nhiễm bẩn thân thịt, cũng như việc cơ sở không triển khai hiệu quả các biện pháp can thiệp bằng chất kháng vi khuẩn. Các kết quả xét nghiệm STEC dương tính phản ánh các biện pháp kiểm soát giết mổ của một cơ sở và cung cấp bằng chứng chứng tỏ rằng cơ sở đang không triển khai hiệu quả các biện pháp kiểm soát giết mổ để sản xuất các sản phẩm an toàn, không bị tạp nhiễm.