

## HƯỚNG DẪN TUÂN THỦ DÀNH CHO CÁC ĐƠN VỊ GIẾT MỎ LƯU ĐỘNG

Tài liệu hướng dẫn này dựa theo các quy trình đối với các tài liệu hướng dẫn tại “Thông cáo chính thức về biện pháp thực hành hướng dẫn tốt cho cơ quan” của Văn phòng Quản lý và Ngân sách (OMB). Thông tin thêm về các chính sách và quy trình của OMB có trên trang web của FSIS: [www.fsis.usda.gov/Significant\\_Guidance/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Significant_Guidance/index.asp)

FSIS khuyến khích các chủ sở hữu hoặc quản lý của các đơn vị giết mổ lưu động trang bị cho mình hướng dẫn này để đáp ứng những yêu cầu chế định thích hợp.

Tài liệu này đưa ra các khuyến nghị hơn là những yêu cầu chế định.

FSIS đánh giá cao những ý kiến đóng góp về bất kỳ khía cạnh nào của hướng dẫn này, bao gồm nhưng không giới hạn: nội dung, độ dễ hiểu, phạm vi áp dụng và khả năng tiếp cận. Thời gian tiếp nhận ý kiến đóng góp là 60 ngày. Tài liệu này sẽ được cập nhật dựa trên các ý kiến đóng góp.

Có thể gửi ý kiến đóng góp theo một trong những cách sau:

**Cổng thông tin điện tử về quy định eRulemaking của Liên bang:** Trang web này cho phép nhập các ý kiến đóng góp ngắn trực tiếp vào ô nhận xét hoặc đính kèm tập tin đối với ý kiến đóng góp dài hơn. Truy cập <http://www.regulations.gov>

Thực hiện theo hướng dẫn trực tuyến tại trang để gửi ý kiến đóng góp.

**Bưu phẩm, bao gồm đĩa mềm, đĩa CD-ROM, và các hồ sơ tài liệu được chuyển phát trực tiếp hoặc qua dịch vụ chuyển phát nhanh:** Gửi tới Thư ký Văn Thư, Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA), FSIS, Phòng 2-2127, George Washington Carver Center, 5601 Sunnyside Avenue, Mailstop 5474, Beltsville, MD 20705-5474.

**Các hướng dẫn:** Tất cả hồ sơ gửi qua bưu điện hoặc thư điện tử phải có tên Cơ quan và mã văn thư FSIS-2010-0004. Các ý kiến đóng góp này sẽ được công khai kiểm duyệt và đăng tải nguyên vẹn, bao gồm thông tin cá nhân lên trang <http://www.regulations.gov>

## **I. ĐỊNH NGHĨA**

Đơn vị giết mổ lưu động: Đơn vị giết mổ lưu động (MSU) là một cơ sở giết mổ độc lập có thể di chuyển từ địa điểm này đến địa điểm khác.

## **II. MỤC ĐÍCH**

Tài liệu hướng dẫn này dành cho các chủ sở hữu và quản lý MSU mới hoặc đã tồn tại, muốn được Liên bang kiểm định cơ sở và tiếp tục hoạt động theo quy định của Sở Kiểm dịch và An toàn Thực phẩm (FSIS). Người điều hành MSU phải tuân thủ các yêu cầu chế định áp dụng đối với cơ sở cố định (“cơ sở vật lý”). Tài liệu hướng dẫn này bao gồm các quy trình cần thiết để lấy giấy chấp thuận kiểm định Liên bang, những quan ngại đặc thù có thể phát sinh từ các đơn vị giết mổ lưu động, và đường link tham khảo các yêu cầu chế định và các nguồn tài nguyên khác.

## **III. ƯU ĐIỂM CỦA GIẾT MỔ LƯU ĐỘNG**

Ngành thịt và ngành gia cầm đang dần được hợp nhất với nhau, trong khi đó, thị hiếu của người tiêu dùng dành cho các sản phẩm được sản xuất tại địa phương và các sản phẩm đặc sản vẫn tiếp tục tăng lên<sup>1</sup>. Sự hợp nhất của hai ngành này đã dẫn tới sự thiếu hụt các cơ sở được Bộ Nông Nghiệp Mỹ (USDA) hoặc được Bang kiểm định dành cho các cơ sở sản xuất gia súc và gia cầm nhỏ ở một số vùng sâu vùng xa hoặc vùng thưa dân. Những cơ sở sản xuất nhỏ này thường phục vụ

nhu cầu trong cộng đồng của họ và nhu cầu ngày càng tăng dành cho các sản phẩm thịt gia cầm và gia súc ăn cỏ, chăn thả tự nhiên và chăn nuôi hữu cơ. Các đơn vị giết mổ lưu động có thể phục vụ nhiều cơ sở sản xuất nhỏ trong các khu vực nơi mà dịch vụ giết mổ thường đắt đỏ hoặc không hiện diện. Do đó, các đơn vị giết mổ lưu động có thể giúp các cơ sở sản xuất nhỏ đáp ứng nhu cầu này, mở rộng hoạt động kinh doanh và tạo dựng sự thịnh vượng trong các cộng đồng nông thôn.

So với các cơ sở cố định, ưu điểm của đơn vị giết mổ lưu động là chi phí chế biến thấp, động vật chịu ít căng thẳng hơn, vốn đầu tư thấp hơn, và ít chịu sự phản đối hơn từ chính quyền và cộng đồng xung quanh<sup>2</sup>.

## **IV. ĐIỀU KIỆN ĐỂ VẬN HÀNH MỘT ĐƠN VỊ GIẾT MỔ LƯU ĐỘNG ĐƯỢC CHÍNH QUYỀN LIÊN BANG KIỂM ĐỊNH**

### **A. Giấy chấp thuận kiểm định**

Liên lạc với Văn phòng Khu vực (DO) có thẩm quyền đối với khu vực địa lý chính mà bạn sẽ vận hành đơn vị giết mổ lưu động. DO sẽ gửi tới bạn một gói thông tin và một Đơn xin kiểm định Liên Bang về thịt, gia cầm, sản phẩm nhập khẩu, Mẫu FSIS 5200-2. Danh sách các địa điểm DO và thông tin liên lạc có tại [http://www.fsis.usda.gov/Contact\\_Us/Office\\_Locations\\_&Phone\\_Numbers/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Contact_Us/Office_Locations_&Phone_Numbers/index.asp).

Có 7 bước cần thực hiện để được Liên Bang kiểm định về thịt và gia cầm trong Hướng dẫn chấp thuận kiểm định của Liên Bang (xem [http://www.fsis.usda.gov/Regulations & Policies/Grant of Inspection Guideline/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Regulations%20&%20Policies/Grant%20of%20Inspection%20Guideline/index.asp)).

Bằng cách nhấn vào các tiêu mục dưới Các bước cần thực hiện để được Liên Bang kiểm định về thịt và gia cầm, bạn sẽ thấy mô tả chi tiết cho từng bước, bao gồm các trích dẫn pháp quy, các biểu mẫu, và các biểu mẫu ví dụ.

Các bước gồm:

1. Nộp đơn xin kiểm định
2. Cơ sở vật chất phải đáp ứng các tiêu chuẩn vận hành pháp quy
3. Lấy nhãn hoặc thương hiệu được chấp thuận
4. Lấy thư chấp thuận nguồn nước
5. Lấy thư chấp thuận hệ thống xả nước thải
6. Cung cấp văn bản Quy trình chuẩn cho Công tác Vệ sinh
7. Cung cấp văn bản Kế hoạch HACCP

Chỉ nộp đơn xin giấy chấp thuận kiểm định Liên Bang cho DO. Tất cả các tài liệu khác liên quan tới danh sách trên cần được lưu hồ sơ tại cơ sở và luôn có sẵn để Nhân viên chương trình kiểm định (IPP) kiểm tra theo yêu cầu. Đại diện DO sẽ hỗ trợ bạn nộp đơn và giải đáp bất cứ câu hỏi nào từ phía bạn và liên quan tới các yêu cầu chế định.

Sau khi nhận được đơn xin của bạn và hoàn thành tất cả các hạng mục sơ bộ, một cán bộ được chỉ định của DO sẽ kiểm tra MSU. Nếu tất cả hồ sơ và cơ sở vật chất tuân thủ các yêu cầu chế định, bạn sẽ được cấp giấy chấp thuận kiểm định có điều kiện với thời gian 90 ngày để hợp lệ hóa chương trình HACCP của bạn.

Hoạt động tại nhiều khu vực khác nhau:

Với MSU hoạt động tại nhiều hơn một khu vực, chủ sở hữu trước hết cần gửi một đơn xin kiểm định tại khu vực Trụ sở mà cơ sở chủ yếu hoạt động. Văn phòng Khu vực trụ

sở sẽ chỉ định mã số thành lập chính (v.d: Est.00). Sau đó, chủ sở hữu MSU sẽ gửi một đơn xin riêng tới từng khu vực bổ sung mà cơ sở sẽ hoạt động. Các khu vực còn lại sẽ sử dụng chính mã số thành lập đó, nhưng kèm theo sau là các ký tự chữ cái (V.d 00 A, 00 B, v.v.) để nhận diện cơ sở khi cơ sở hoạt động tại một khu vực cụ thể. Hồ sơ cơ sở tại mỗi khu vực sẽ ghi rằng đơn vị giết mổ lưu động đang “hoạt động với mã số” 00, 00 A, 00 B.

DO Trụ sở có thể chỉ định một điều phối viên hay chuyên viên để điều phối chia sẻ thông tin liên quan tới các hoạt động của MSU và các phương hướng tuân thủ pháp quy giữa các khu vực. Việc này cũng tạo thuận lợi cho công tác đánh giá an toàn thực phẩm và đó là trách nhiệm chính của DO Trụ sở. (Công tác đánh giá an toàn thực phẩm xem xét tất cả các khía cạnh an toàn thực phẩm liên quan tới một cơ sở và môi trường của cơ sở, bản chất và

nguồn nguyên liệu được tiếp nhận, và các quy trình và sản phẩm của cơ sở.)

Cơ sở được trao giấy chấp thuận cần đảm bảo rằng IPP có quyền ra vào MSU vào bất cứ thời điểm nào được yêu cầu, theo Đạo luật kiểm định thịt Liên Bang, Phần. 606 (“ra vào bất cứ lúc nào, ngày hay đêm, dù cơ sở có đang hoạt động hay không”) và Đạo luật kiểm định sản phẩm gia cầm, Phần. 11 (“ra vào các địa điểm hoạt động của họ và có cơ hội để kiểm tra...”).

Sắp xếp lịch trình:

Mỗi khi MSU di chuyển tới một địa điểm khác, và trước khi tiến hành bất cứ hoạt động giết mổ nào, người điều hành MSU sẽ thông báo tới DO tương ứng giám sát địa điểm đó. FSIS nhận thấy rằng lịch trình thông thường được mô tả trong các quy định có thể không thích hợp với phần lớn các MSU. Tuy nhiên, người điều hành MSU cần cung cấp cho khu vực một lịch trình ngày giờ hoạt động theo Mục 9 thuộc Bộ pháp điển các quy định Liên Bang (9 CFR) 307.4(d)(1) về thịt hoặc 381.37(d)(1) về gia cầm. Cần cung cấp lịch trình hoạt động trước càng sớm càng tốt để DO có đủ thời gian sắp xếp nhân sự và lịch trình quy trình kiểm định cần thiết cho các dịch vụ của FSIS. Khuyến nghị nên thông báo trước ít nhất 02 cho tới 04 tuần, tùy theo mức độ dự đoán và nhất quán của hoạt động MSU. Lịch trình công việc đã nộp sẽ xác định số giờ hoạt động hàng ngày và các khoảng thời gian ăn trưa. Bất cứ thay đổi nào trong lịch trình đều phải được DO thông qua.

Nếu MSU chỉ hoạt động theo thời vụ, số ngày hoạt động sẽ được thông báo cụ thể tới DO. Có thể gửi qua kênh DO yêu cầu tự nguyện đình chỉ hoạt động cho trường hợp tạm thời nghỉ hoạt động không vượt 120 ngày.

**LƯU Ý:** FSIS có thể gặp khó khăn khi bố trí nhân lực cho các đơn vị giết mổ lưu động. Cơ quan có thể gặp khó khăn trong việc tìm nhân sự để kiểm định tại một địa điểm mà cơ sở định hoạt động.

Do đó, việc trao đổi thông tin giữa người điều hành đơn vị giết mổ lưu động và DO đặc biệt quan trọng.

## B. Các yêu cầu về vệ sinh

Các cơ sở thịt và gia cầm nhận được Giấy chấp thuận Kiểm định từ FSIS sẽ phải hoạt động theo tất cả các quy định của 9 CFR Phần 416--Vệ sinh (xem [http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx\\_07/9cfr416\\_07.html](http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_07/9cfr416_07.html)).

Diễn giải chi tiết về các quy định vệ sinh, bao gồm các phương pháp đã được công nhận đáp ứng các yêu cầu chế định, được trình bày trong Hướng dẫn tuân Thủ các tiêu chuẩn thực hành vệ sinh (xem [http://www.fsis.usda.gov/Regulations\\_&Policies/Sanitation\\_Performance\\_Standards/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&Policies/Sanitation_Performance_Standards/index.asp)).

## 1. Thực hành vệ sinh và những cân nhắc đặc thù cho MSU

### a. Nước

Để nhận được giấy chấp thuận kiểm định, tất cả các cơ sở Liên Bang phải cung cấp cho nhân viên FSIS hồ sơ chứng thực rằng nguồn cấp nước, bất kể từ nguồn nào, đều tuân thủ các quy định chính của quốc gia về nước uống (40 CFR Phần 1410). MSU có thể hoạt động tại một địa điểm nơi mà cơ sở có thể trực tiếp tận dụng nguồn cấp nước thành phố hoặc nguồn nước giếng riêng. Hoặc cơ sở được phép vận chuyển kết nước tới địa điểm giết mổ với điều kiện phải có báo cáo chứng thực nước từ nguồn đó có thể uống được. Cần chuẩn bị sẵn giấy tờ này để FSIS rà soát tại tất cả các địa điểm hoạt động trước khi tiến hành các hoạt động giết mổ tại một địa điểm cụ thể. Đối với nguồn nước giếng riêng, giấy tờ này cần được gia hạn hai lần trong một năm cho bất cứ địa điểm nào tái diễn hoạt động giết mổ (ví dụ: một trại nuôi hay trang trại cụ thể mà MSU hoạt động nhiều lần trong cả năm). Một vài MSU sẽ hoạt động liên kết cùng với một cơ sở sản xuất được FSIS kiểm định (chính thức) để lấy nguồn nước. Trong mọi trường hợp, yêu cầu luôn phải có sẵn các hồ sơ chứng thực rằng nguồn nước có thể uống được.

Những yêu cầu về nguồn cấp nước có trong các quy định về vệ sinh trong 9 CFR 416.2(g)(1). Nhân viên Chương trình Kiểm định sẽ xác minh rằng MSU đáp ứng các yêu cầu theo Chỉ thị FSIS 5000.1 (xem <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/5000.1Rev3.pdf>).

### b. Tiêu hủy nước thải



Người điều hành MSU phải cung cấp cho FSIS thư phê duyệt của cơ quan y tế địa phương cho mỗi địa điểm giết mổ cụ thể. Thông thường, MSU sẽ không có phương tiện xả thải trừ khi tiếp cận được với hệ thống tự hoại riêng được trang bị tại địa điểm giết mổ. Một số MSU có thể có bể thu gom và sẽ chở nước thải ra bãi đổ của MSU.

Hoặc có thể tiêu hủy nước thải theo hoàn cảnh cụ thể. Ví dụ, máu và nước thải có thể phân tán trong giếng của cơ sở sản xuất, cách xa khỏi bất kỳ dòng suối hay cống nào, miễn là được cơ quan y tế địa phương cho phép. Trong bất cứ trường hợp nào, người điều hành MSU phải cung cấp thư

từ cơ quan y tế địa phương về việc xử lý nước thải tại bất cứ địa điểm hoạt động cụ thể nào. Cần thực hiện điều này để thu được và duy trì thời hạn của giấy chấp thuận.

c. Nền đất và cơ sở vật chất

Tường, sàn nhà, và trần nhà của MSU cần được xây bằng vật liệu bền chắc không thấm ẩm, có thể rửa và vệ sinh khi cần để ngăn chặn tình trạng sản phẩm bị lẫn tạp chất hay gây ra điều kiện kém vệ sinh (9 CFR 416.2(b)(1 và 2)). Điều kiện nhiệt độ và cách nhiệt thích hợp sẽ ngăn các ống nước không bị đóng băng khi cơ sở hoạt động trong thời tiết lạnh.

Người điều hành cần bảo trì MSU và thực hiện phương án ngăn chặn sâu bọ làm tổ hoặc xâm nhập. Các phương pháp ngăn chặn sự xâm nhập của sâu bọ có thể bao gồm: 1) Đóng chặt cửa và cửa sổ. 2) Sử dụng quạt công suất lớn để ngăn côn trùng bay vào. 3) Xịt và bẫy ruồi trước ngày giết mổ. 4) Xịt chất có hoạt tính bề mặt hoặc bôi hỗn hợp nước và dầu khoáng vào da của gia súc trước khi lột da để giảm thiểu nguy cơ ruồi làm nhiễm bẩn thực phẩm. 5) Kiểm soát loài gặm nhấm xung quanh các bãi đổ hoặc bất cứ khu vực hoạt động nào khác; và ở nơi mà MSU sẽ đổ ngoài giờ hoạt động.

Các chất kiểm soát sâu bọ phải được Cơ quan Bảo vệ Môi trường (EPA) phê duyệt để sử dụng trong môi trường chế biến thực phẩm và phải được sử dụng sao cho không làm sản phẩm bị lẫn tạp chất hoặc gây ra các điều kiện kém vệ sinh. Theo Đạo luật Liên Bang về thuốc trừ sâu, thuốc diệt nấm, và thuốc diệt loài gặm nhấm (FIFRA), EPA kiểm tra công thức thuốc trừ sâu, mục đích sử dụng, và các thông tin khác; đăng ký tất các thuốc trừ sâu được sử dụng tại Hoa Kỳ; và quy định cách dán nhãn, cách sử dụng, và những yêu cầu chế định khác để ngăn ngừa tác dụng phụ quá mức lên môi trường, bao gồm con người, động vật, thực vật và đất đai. Bất cứ cơ sở thịt hay gia cầm nào sử dụng thuốc trừ sâu cần phải tuân thủ những quy định trong FIFRA.

Nền đất sát cạnh địa điểm hoạt động của MSU cần được giữ gìn để tránh gây ra các điều kiện kém vệ sinh có thể khiến sản phẩm bị lẫn tạp chất. Bó trí MSU trên sân bê tông hoặc nền sỏi thoát nước tốt sẽ giúp kiểm soát phân bón, bùn đất, nước đọng, và các vấn đề vệ sinh khác một cách hiệu quả. Nên cất tiết động vật trên sân bê tông dốc có đường dẫn tới rãnh tiêu nước, hoặc nền sỏi có thể giúp máu và nước thoát đi và ngăn ứ đọng. Vị trí cửa vào MSU nên được

cân nhắc theo hướng gió chính để kiểm soát bụi trong không khí, các hóa chất nông nghiệp hay mùi tại địa điểm hoạt động. Nếu sử dụng máy phát điện bằng động cơ nổ để cấp điện cho MSU thì khí thải không được gây mùi làm ảnh hưởng tới hoạt động vệ sinh của MSU.

Việc đảm bảo thông gió đầy đủ trong MSU nhỏ hẹp vô cùng quan trọng để kiểm soát mùi, hơi ẩm, và nước ngưng đọng để ngăn sản phẩm bị lẫn tạp chất (9 CFR 416.2(d)).

b. Thiết bị vệ sinh và không gian văn phòng cho nhân viên kiểm định

Cần lắp đặt thiết bị rửa tay và vệ sinh cho nhân viên kiểm định và nhân viên của MSU (9.CFR 416.2(h)(1-2)). Mặc dù các thiết bị này có thể không được bố trí bên trong MSU, nhưng nên được bố trí ở khoảng cách “hợp lý”. Ví dụ về một không gian hợp lý là nhà vệ sinh và khu rửa tay di động đặt ngoài MSU, và thêm thiết bị rửa tay đặt bên trong. Một số MSU sẽ hoạt động trên khuôn viên của cơ sở sản xuất, do đó, chỉ cần lắp đặt thiết bị vệ sinh ở khoảng cách hợp lý là đủ. Các MSU khác có thể hoạt động gần một tòa nhà công cộng, hoặc một cơ sở sản xuất chính thức có liên quan có lắp đặt các không gian này. Trong mọi trường hợp, DO sẽ xác nhận thể nào là không gian “hợp lý”.

Các nhân viên kiểm định không cần có văn phòng chính thức trong MSU nếu hoạt động trong nhiệm vụ kết hợp hoặc tuần tra. Hoặc, nhân viên kiểm định của USDA có thể có quyền ra vào một văn phòng trong cơ sở sản xuất chính thức có liên quan. Mọi bố trí khác với không gian văn phòng tương đương và các cơ sở vật chất theo 9 CFR 307.1 và .2, hoặc 381.36, đều chấp nhận được nếu được phê duyệt bởi nhân viên chỉ định của DO. Tuy nhiên, MSU nên trang bị một chiếc bàn có đủ ánh sáng, ghế ngồi, máy ướp lạnh hoặc tủ lạnh để giữ các mẫu xét nghiệm (vd, mẫu phết thải hay mẫu vi sinh) mà nhân viên kiểm định đã thu thập, và một chiếc tủ có khóa để lưu trữ các nhãn USDA và tài liệu chính thức, DO sẽ quyết định công tác logistics tùy theo từng trường hợp cho việc liên lạc qua điện thoại của nhân viên kiểm định (vd: sử dụng điện thoại di động) cũng như bố trí để vận chuyển mẫu xét nghiệm FSIS (trực tiếp từ địa điểm hoạt động của MSU hoặc bằng cách thức vận chuyển mẫu xét nghiệm của nhân viên kiểm định tới một trung tâm giao nhận bưu kiện).

## 2. Quy trình thực hành vệ sinh tốt (SSOP)

MSU được Liên bang kiểm định cần tuân thủ 9 CFR 416.11 và 416.12 yêu cầu các cơ sở xây dựng, thực hiện và duy trì quy trình thực hành vệ sinh tốt. Tất cả các yêu cầu lưu hồ sơ tại 9 CFR 416.16 sẽ được áp dụng cho MSU. Các hồ sơ sẽ được lưu

tại MSU và xuất trình cho IPP khi được yêu cầu.

Các thông tin bổ sung về SSOP có trong phần Câu hỏi thường gặp của Các cơ sở nhỏ và rất nhỏ về Quy trình thực hành vệ sinh tốt (xem [http://www.fsis.usda.gov/Help/FAQs\\_SSOP\\_3/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Help/FAQs_SSOP_3/index.asp)).

### C. Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)

Nhân sự được đào tạo về các nguyên tắc HACCP sẽ soạn thảo một bản phân tích mối nguy và kế hoạch HACCP trong hoạt động giết mổ phù hợp với MSU của bạn trước khi bạn được cấp giấy chấp thuận kiểm định Liên Bang (9 CFR 304.3(b) hoặc 381.22(b)), sau đó, bạn cần thực hiện cũng như duy trì kế hoạch này để tiếp tục hoạt động.

Phân tích mối nguy là quá trình nhận diện các mối nguy về an toàn thực phẩm có thể xảy ra trong quá trình sản xuất và xác định các biện pháp mà cơ sở cần áp dụng để kiểm soát các mối nguy này. Cần soạn thảo kế hoạch HACCP bất cứ khi nào bản phân tích mối nguy nhận diện được một mối nguy về an toàn thực phẩm có thể xảy ra. Các mối nguy điển hình trong hoạt động giết mổ có thể bao gồm, nhưng không giới hạn: 1) Kiểm soát nhiễm khuẩn phân, thức ăn hoặc sữa; 2) Các vi sinh vật gây bệnh (*E. coli* O157:H7; *Salmonella*); và 3) Hóa chất, thuốc trừ sâu, hoặc dư lượng thuốc.

Có thể trữ mát và trữ lạnh sản phẩm trong MSU hoặc ở một cơ sở sản xuất liên quan dựa trên các quyết định từ phân tích mối nguy. Người điều hành MSU không bị hạn chế sản xuất xác động vật nguyên con hay từng phần, tuy nhiên, mọi hoạt động chế biến sâu hơn sẽ phải được nêu trong kế hoạch HACCP và các tài liệu liên quan. Thêm vào đó, tất cả các yêu cầu lưu trữ hồ sơ 9 CFR 417.5 sẽ được áp dụng cho MSU.

Bản phân tích mối nguy và kế hoạch HACCP cho MSU không cần quá phức tạp. Tuy nhiên, người điều hành MSU có thể thuê tư vấn viên bên ngoài không thuộc cơ sở để xây dựng hệ thống an toàn thực phẩm. Văn phòng bên ngoài FSIS (xem [http://www.fsis.usda.gov/About\\_FSIS/OOEET/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/About_FSIS/OOEET/index.asp)) có thể cung cấp thông tin về các hội thảo HACCP, cũng như hướng dẫn và video tự học. Văn phòng này cũng có thể cung cấp cho bạn các liên hệ để tham khảo về Đạo luật về thực thi pháp luật công bằng cho các doanh nghiệp nhỏ (SBREFA). Ngoài ra, mỗi Bang sẽ chỉ định các Điều phối viên HACCP để hỗ trợ các cơ sở xây dựng chương trình HACCP (xem [http://www.fsis.usda.gov/contact\\_us/state\\_haccp\\_contacts\\_&\\_coordinators/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/contact_us/state_haccp_contacts_&_coordinators/index.asp)).

### D. Những quan ngại về pháp luật cho hoạt động giết mổ

1. Thịt (Gia súc) -- người điều hành MSU cần tuân thủ tất cả các quy định giết

mổ gia súc tại 9 CFR Phần 307 đến 314. Phần này bao gồm các yêu cầu xét nghiệm như xét nghiệm gen *E. coli* (9 CFR 310.25(a)). Giết mổ gia súc nhân đạo được đề cập tại 9 CFR Phần 313. FSIS khuyến nghị các cơ sở giết mổ, bao gồm cả MSU, sử dụng phương pháp

có hệ thống để giết mổ nhân đạo, chú trọng vào việc đối xử với gia súc sao cho có thể giảm thiểu kích động, khó chịu, và vô tình chấn thương khi di chuyển hoặc lừa gia súc. Người điều hành MSU chịu trách nhiệm đáp ứng tất cả các yêu cầu chế định trong hoạt động giết mổ gia súc nhân đạo và nên cân nhắc kỹ lưỡng khi thiết kế chuồng giữ, lối đi, và bờ dốc ở bất cứ địa điểm hoạt động cụ thể nào, cũng như các phương pháp thích hợp để giữ vật nuôi và khiến vật nuôi bất tỉnh ngay khi gây ngất. Trong hầu hết các trường hợp sử dụng súng bắn, không được giữ lại bộ phận đầu để làm thực phẩm, trừ phần lưỡi.

FSIS sẽ có thẩm quyền hiệu lực trong việc thực thi các quy định xử lý nhân đạo khi vật nuôi bắt đầu được người điều hành MSU hoặc người sở hữu vật nuôi xử lý, khi chúng được đưa lên dàn giết mổ. Chỉ thị FSIS 6900.1 và 6900.2 có chứa thông tin về phương thức xử lý nhân đạo (xem <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/6900.1Rev1.pdf> <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/6900.2Rev1.pdf>).

Mỗi địa điểm hoạt động của MSU cần bố trí một chuồng nhốt trước giết mổ để Nhân viên Chương trình Kiểm định quan sát vật nuôi còn sống khi nghỉ ngơi và di chuyển, cũng như bố trí một chuồng nhốt cho những vật nuôi thuộc nhóm Khả nghi tại Hoa Kỳ. Bất cứ vật nuôi bị bệnh hay mất khả năng vận động nào cần kiểm định thêm sẽ được nhốt trong chuồng nhốt được che chắn đủ trước những điều kiện thời tiết khắc nghiệt.

Xác các loài gia súc hoặc xác gia súc giết mổ theo tập quán được giữ và chuyên chở trong MSU cần phải được bọc ngăn cách và bảo vệ thích hợp nhằm giảm thiểu nguy cơ nhiễm khuẩn chéo do tiếp xúc giữa các xác gia súc với nhau. Các phần không được sử dụng làm thực phẩm phải được tiêu hủy và xử lý theo 9 CFR 325.11 và 325.13.

2. Gia cầm -- Người điều hành MSU phải tuân thủ tất cả các quy định về hoạt động giết mổ gia cầm tại 9 CFR Phần 381, bao gồm các biện pháp thực hành thương mại tốt quy định tại 9 CFR 381.65(b). Áp dụng các yêu cầu về xét nghiệm gen *E. coli* theo 9 CFR 381.94(a). Các phần không được sử dụng làm thực phẩm phải được tiêu hủy và xử lý theo 9 CFR 381.95 và 381.193.
3. Những tuyên bố dán nhãn đặc biệt (như “hoàn toàn tự nhiên”) dành cho các sản phẩm thịt và gia cầm cần được phê duyệt trước bởi Cục Dán nhãn và Phát



triển Chính sách (LPDD) (ĐT: 301-504-0878, FAX: 301-504-0873). Bạn cần nộp một bản sao nhãn dán kèm theo các giấy tờ hoặc báo cáo liên quan tới cơ quan này để chứng minh bất cứ tuyên bố đặc biệt nào. Đường link có tại [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov) Trang web cho: *Các tuyên bố về chăn nuôi động vật, chăn thả tự nhiên và chăn nuôi hữu cơ, và “hữu cơ đã chứng thực”*.

(xem

[http://www.fsis.usda.gov/Regulations\\_&Policies/claims\\_guidance/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&Policies/claims_guidance/index.asp)).

4. Có nhiều cách để tiêu hủy xác và phế phẩm đúng cách, Vui lòng liên lạc với cơ quan y tế địa phương để biết thêm về các phương pháp tiêu hủy trong khu vực của bạn. Ví dụ, phế phẩm từ thịt hay gia cầm bị tiêu hủy có thể được giữ tại trang trại để chế thành phân trộn cải tạo đất nếu được chính quyền địa phương cho phép. Rất nhiều cơ sở sản xuất ưu tiên phương thức này bởi cách này giúp tăng dưỡng chất trong đất cũng như tránh được chi phí chuyển hóa cao hơn.
5. Nếu FSIS yêu cầu giữ lại sản phẩm để kiểm tra kỹ hơn và MSU vận chuyển sản phẩm đó tới một cơ sở chính thức để bác sĩ thú y công xác định cách tiêu hủy sản phẩm, thì cơ sở cần được FSIS chấp thuận về phương thức giữ xác và các bộ phận theo 9 CFR 307.2(h) và 310.3, hoặc 381.77.
6. Các động vật ngoại lai (vd: bò rừng, nai) hoặc gia cầm ngoại lai (vd: chim nước di trú, chim săn bắn) được giết mổ với kiểm định tự nguyện của chính quyền Liên Bang cần tuân thủ các quy định tương ứng là 9 CFR Phần 352 hoặc Phần 362.

## V. Thông tin Bổ sung

Mạng lưới hỗ trợ cơ sở chế biến thịt cho thị trường ngách, được tài trợ một phần bởi Cơ quan Phát triển Nông thôn và Cục Nghiên cứu Hợp tác Tiểu bang, Giáo dục và Mở rộng thuộc USDA (CSREES) cung cấp thông tin hữu ích về các vấn đề thiết kế cơ sở, quản lý nhân lực, và những thông tin phi pháp định khác (xem [http://www.extension.org/pages/Mobile\\_Slaughter/Processing\\_Units](http://www.extension.org/pages/Mobile_Slaughter/Processing_Units)).

Tài liệu tham khảo

1. Giấy chấp thuận chương trình cải thiện marketing liên bang. “Đơn vị giết mổ lưu động cho Wyoming. Đánh giá nhu cầu và giá trị” Ngày 01/07/2004.  
<http://www.uvm.edu/livestock/meat/WY074.pdf>

2. Simon, Ken. “Đơn vị giết mổ lưu động sắp có mặt tại Connecticut?”  
<http://www.workingtheland.com/feature-mobile-slaughterhouse.htm>