

Thịt tươi
Hướng dẫn chung về kỹ thuật chế biến và yêu cầu vệ sinh
Fresh meat
Guide for processing and hygienic requirements

Tiêu chuẩn này quy định những hướng dẫn chung về kỹ thuật chế biến và yêu cầu vệ sinh cần thiết nhất cho thịt tươi dùng làm thức ăn cho người, bán trực tiếp hoặc qua chế biến bao gồm từ khâu giết mổ gia súc đến khâu vận chuyển thịt nhằm đảm bảo việc cung cấp thịt chất lượng cao và hợp vệ sinh.

Tiêu chuẩn này phù hợp với CAC/RCP 11-1976

1. Định nghĩa

- 1.1. Lò mổ:** Các cơ sở được cơ quan kiểm tra cho phép và đăng ký sử dụng để giết mổ gia súc làm thức ăn cho người.
- 1.2. Dấu:** Bất kỳ dấu hiệu hoặc dấu đóng nào do cơ quan kiểm tra cho phép, trong đó bao gồm cả thẻ hoặc nhãn hiệu mang các dấu trên.
- 1.3. Thân thịt:** Thân gia súc được giết mổ sau khi đã chọc tiết và lột da.
- 1.4. Làm sạch:** Loại bỏ các chất không phù hợp.
- 1.5. Sự nhiễm bẩn:** Việc nhiễm trực tiếp hoặc gián tiếp các chất không phù hợp.
- 1.6. Cơ quan kiểm tra:** Cơ quan có thẩm quyền được Nhà nước giao nhiệm vụ kiểm tra vệ sinh kể cả việc thanh tra thịt đối với lò mổ hoặc các cơ sở khác.
- 1.7. Sự tẩy uế:** Việc sử dụng các hoá chất hoặc tác nhân vật lý hợp vệ sinh và các phương pháp để làm sạch bề mặt nhằm loại trừ vi khuẩn.
- 1.8. Pha thịt**
- a. Đối với gia súc giết mổ ngoài lợn, cừu và cừu non, dê và dê non loại bỏ đầu, da lông, phủ tạng (có hoặc không có thận), cơ quan sinh dục, bóng đái. Thân thịt được cắt tới khuỷu chân trước và chân sau. Đối với gia súc lấy sữa mới đẻ hoặc đang có sữa thì loại bỏ cả đầu vú.
- b. Đối với lợn: Loại bỏ lông kể cả lông cứng, da, móng chân, mi mắt, phủ tạng (không có hoặc có thận), cơ quan sinh dục, bóng đái, bầu vú của lợn mới sinh con hoặc đang sữa, phần ngoài của cơ quan thính giác trừ khi đối với phần đó được làm vệ sinh sạch sẽ.
- c. Đối với cừu và cừu non, dê và dê non: Loại bỏ đầu (trừ trường hợp với cừu non và dê non) lông, da kể cả đầu, phủ tạng (không có hoặc có thận), cơ quan sinh dục, bóng đái, thân thịt được cắt bỏ tới khuỷu chân trước và chân sau, bầu vú của những con đang cho sữa, mới đẻ hoặc đang có sữa.

d. Đối với đại gia súc, lợn và động vật móng lẻ khi cần thì xẻ thân thịt. Xẻ thân thịt là xẻ dọc theo sống lưng.

- 1.9. Phụ phẩm ăn được:** Đối với gia súc giết mổ, các phụ phẩm ăn được là những phần được xác định là phù hợp để làm thức ăn cho người.
- 1.10. Cơ sở:** Những nhà xưởng được cơ quan kiểm tra chấp thuận đăng ký để chuẩn bị chế biến, bao gói hoặc bảo quản thịt tươi.
- 1.11. Phù hợp làm thức ăn cho người:** Những bộ phận được thanh tra viên kiểm tra và đóng dấu thích hợp không có những hậu quả do biến đổi bệnh lý, sự phân giải hoặc sự nhiễm bẩn.
- 1.12. Thịt tươi:** Theo mục đích của tiêu chuẩn này, là thịt chưa qua bất kỳ dạng xử lý nào với mục đích bảo quản, trừ trường hợp thịt đã ướp lạnh thì vẫn được coi là “tươi”.
- 1.13. Thanh tra viên:** Cán bộ được đào tạo đầy đủ do cơ quan kiểm tra Nhà nước cử để thanh tra thịt và kiểm tra vệ sinh. Sự theo dõi vệ sinh thịt, kể cả thanh tra thịt phải là trách nhiệm do bác sỹ thú y đảm nhiệm.
- 1.14. Người quản lý** là người chịu trách nhiệm quản lý lò mổ hay cơ sở.
- 1.15. Thịt:** Phần ăn được của bất kỳ gia súc nào được giết trong lò mổ.
- 1.16. Nước uống:** Nước trong, sạch, chất lượng tốt.
- 1.17. Quần áo bảo hộ:** Loại quần áo đặc biệt mặc bên ngoài nhằm tránh gây ô nhiễm thịt của người làm việc trong lò mổ gồm cả mũ đội đầu và giày dép.
- 1.18. Động vật giết mổ:** Bất kỳ động vật có vú nào đưa vào lò mổ để giết mổ.

2. Yêu cầu đối với động vật giết mổ

Thịt của động vật được khẳng định không làm thực phẩm cho người được do động vật bị tai nạn, bị ảnh hưởng của dịch bệnh hoặc bị nhiễm thuốc hay hoá chất thì động vật đó không được đưa vào lò mổ; trừ trường hợp có chứng nhận của bác sỹ thú y đã khám kiểm tra, cho phép động vật đó có thể giết mổ làm thức ăn cho người. Chỉ có bác sỹ thú y làm công tác kiểm soát sát sinh tại lò mổ có quyền quyết định động vật đó có được giết mổ hay không hoặc được cấp những chứng chỉ cần thiết.

3. Vận chuyển động vật giết mổ

Cấu trúc phương tiện

Mọi phương tiện vận chuyển phải có cấu trúc sao cho:

- Có thể bốc dỡ động vật dễ dàng.
- Tách riêng từng loại động vật trong khi vận chuyển.
- Việc rơi vãi các chất thải trên sàn xe phải được hạn chế tới mức thấp nhất bằng cách dùng sàn lưới hoặc các trang bị tương tự.
- Phải có thông gió thích hợp.
- Nếu phương tiện có nhiều tầng thì động vật ở tầng dưới phải được bảo vệ bằng sàn không thấm từ phía trên.
- Dễ làm vệ sinh và tiêu độc.

4. Điều kiện xây dựng và yêu cầu vận hành

Xây dựng và lắp đặt cơ sở

4.1. *Xây dựng*

- a) Lò mổ và cơ sở phải được xây dựng ở địa điểm không hay xảy ra lụt bão, không bị ảnh hưởng của những mùi khó chịu, khói bụi hoặc các thứ ô nhiễm khác.
- b) Lò mổ và cơ sở phải có đủ không gian cần thiết để đảm bảo hoạt động sản xuất.
- c) Cấu trúc phải chắc chắn và đảm bảo việc thông gió thích hợp, đủ ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo và dễ làm vệ sinh.
- d) Nhà cửa và thiết bị của lò mổ và cơ sở phải thường xuyên được bảo dưỡng tốt.
- e) Cơ sở và lò mổ phải được trang bị đầy đủ để dễ theo dõi vệ sinh của thịt và hoạt động của thanh tra viên kiểm tra thịt.
- f) Cơ sở và lò mổ phải được thiết kế đảm bảo chống được sự thâm nhập của côn trùng, chim, chuột và các loại ký sinh có hại khác.
- g) Trong mỗi lò mổ và cơ sở phải có vách ngăn cách rõ ràng giữa các khu vực chế biến những phần ăn được và khu vực có những phần không ăn được.
- h) Không kể những phòng dành cho công nhân và thanh tra viên nghỉ ngơi, tất cả những phòng khác đều phải có:
 - Sàn nhà không thấm nước, không nhiễm độc, không dính, hút ẩm và dễ làm vệ sinh và tiêu độc. Sàn nhà không được tr trơn, không có khe rãnh trừ những phòng cấp đông và bảo quản thịt đông lạnh. Mặt sàn phải có độ nghiêng cần thiết để nước dễ thoát vào các đường rãnh có lưới ngăn.
 - Tường nhà phải làm bằng các vật liệu không thấm nước, không độc hại, không hút dính, dễ làm vệ sinh và tiêu độc, nhẵn và có độ cao ngang tầm hoạt động (giết mổ, chế biến) phải có màu trắng, dễ rửa sạch. Những góc giữa các tường và mép giữa tường và sàn phải được lót.
 - Trần nhà phải được thiết kế và cấu trúc, tránh đọng bụi, đọng hơi nước và dễ làm vệ sinh.
- k) Lò mổ và cơ sở phải có hệ thống thoát, thải thích hợp và hệ thống này thường xuyên hoạt động tốt. Các đường thoát nước (kể cả bể chứa nước thải) phải đủ lớn để chứa được các chất thải tối đa.

Tất cả các đường ống không được rò rỉ nước, có cửa vào và thoát ra thích hợp. Những chỗ chứa chất thải, lọc giữ rác bẩn, nơi lắng đọng phải bố trí ở những nơi cách biệt với khu giết mổ, pha lọc, bao gói và bảo quản thịt. Việc xử lý chất thải phải được tiến hành sao tránh làm ô nhiễm nước uống. Hệ thống ống dẫn chất thải và việc vận hành chúng phải được cơ quan kiểm tra chấp thuận.

4.2. *Lò mổ phải bao gồm các khu vực sau đây:*

- 4.2.1. Khu vực thích hợp và trang bị đầy đủ để tiến hành công tác khám thịt.
- 4.2.2. Khu vực che lợp đủ lớn để nuôi nhốt động vật; nếu điều kiện khí hậu cho phép thì sử dụng những khu nuôi nhốt không mái che.

Những khu vực này phải đáp ứng yêu cầu sau đây:

- Chuồng trại hoặc vật dụng phải được sắp xếp và bố trí để việc khám gia súc trước khi giết mổ được thuận tiện; các khu chuồng hoặc sân nhốt động vật phải được thiết kế và bảo hành, rải lát và có trang bị hệ thống cấp, thoát nước tốt.
- Hệ thống cấp nước có áp suất đủ để phục vụ công tác dọn vệ sinh chuồng, sàn, đường đi nơi bốc xếp và phương tiện vận chuyển gia súc.

- Đủ chuồng, giống để đảm bảo cho công tác khám sóc, đồng thời có đủ dụng cụ để ngăn giữ động vật (giống, máng, buồng nhỏ) để nhốt giữ gia súc khi cần khám gần, khám cận thận.
 - Chuồng và sân nhốt phải được trang bị để động vật thuộc các loài khác nhau không sang lẫn lộn
 - Ở những nơi điều kiện khí hậu cho phép thì cần có trang bị để tắm rửa gia súc trước khi giết mổ.
- 4.2.3. Phải có khu cách ly gia súc ốm và gia súc nghi bị ốm. Khu vực này phải có mái che và tường bao xung quanh nếu điều kiện khí hậu yêu cầu và phải có khoá. Hệ thống nước thải khu này phải độc lập, không đổ lẫn hoặc chảy qua các khu khác.
- 4.2.4. Khu giết mổ và pha lọc phải đảm bảo dễ thao tác. Nếu có điều kiện nên bố trí riêng nơi giết mổ lợn. Trường hợp lợn được giết mổ chung với các loài gia súc khác thì khu vực nhúng nước cao lông lợn phải bố trí ở nơi riêng.
- 4.2.5. Phải có khu vực riêng biệt để xả chất chứa và rửa đường tiêu hóa của gia súc.
- 4.2.6. Phải có khu vực tiếp tục xử lý và ngâm rửa các cơ quan của đường tiêu hóa gia súc.
- 4.2.7. Nếu cần thiết, phải có khu vực riêng để xử lý mỡ gia súc. Nếu mỡ không xuất đi hàng ngày, thì phải có thiết bị để bảo quản mỡ.
- 4.2.8. Phải có khu vực riêng để bảo quản da, sừng, móng và mỡ không ăn được, trừ trường hợp chúng được xuất đi hàng ngày.
- 4.2.9. Phải có phòng lạnh để làm lạnh và bảo quản thịt.
- 4.2.10. Để giết mổ những gia súc đã nêu ở trên, phải có đủ phương tiện để cố định chúng và treo móc thịt chúng. Những phương tiện này được bố trí thuận tiện và gần chuồng nhốt động vật. Nếu thịt đã được đánh giá đảm bảo vệ sinh làm thức ăn cho người thì phải được vận chuyển sang khu vực riêng của lò mổ hoặc cơ sở, sao cho tránh bị ô nhiễm. Những phương tiện này không được lắp đặt ở những lò mổ mà cơ quan kiểm tra đã cấm giết mổ những gia súc đã nêu trên.
- 4.2.11. Phải có các phương tiện trong từng phòng riêng, hoặc từng phần riêng trong một phòng, có thể kiểm tra và khoá để giữ và bảo quản thịt bị nghi ô nhiễm. Các phòng này phải được thiết kế có thể tránh khả năng gây ô nhiễm sang các loại thịt khác hoặc có thể thịt bị đánh tráo.
- 4.2.12. Phải có phòng, có thể khoá được để giữ thịt loại thải, trừ khi có các phương tiện khác để giữ thịt này.
- 4.2.13. Phải có trang thiết bị để kiểm tra việc đi vào ra tại các khu vực giết mổ.
- 4.2.14. Phải có trang thiết bị bố trí thích hợp cho việc làm vệ sinh tiêu độc xe chuyên chở.
- 4.2.15. Phải có địa điểm bố trí riêng để thu dọn phân rác và tiêu huỷ chúng.
- 4.3. Tại các cơ sở pha lọc thịt phải có:**
- 4.3.1. Các khu vực phải thích hợp để kiểm tra thịt .
- 4.3.2. Phòng lạnh hoặc phòng để thịt. Phòng có trang thiết bị để không chế được nhiệt độ, để pha lọc thịt. Việc pha thịt, lọc thịt và gói thịt tách riêng khỏi phòng bao gói. Tuy nhiên cũng có thể tiến hành bao gói ngay trong phòng pha lọc thịt nhưng phải có các biện pháp được cơ quan kiểm tra chấp thuận nhằm tránh gây ô nhiễm cho thịt.
- 4.4. Các phương tiện làm lạnh.** Cấu trúc và trang bị của phòng làm lạnh, cấp đông, kho đông lạnh hoặc tủ đông lạnh phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu nội dung của tiêu chuẩn này.

4.5. Trang bị vệ sinh và kiểm tra

- 4.5.1. Những hoạt động nào có thể gây ô nhiễm cho thịt cần tách riêng khỏi các hoạt động khác nhằm tránh được sự ô nhiễm đó
- 4.5.2. Khu, phòng, thiết bị và dụng cụ để giết mổ chỉ cho phép dùng để giết mổ, không được dùng để pha, lọc hoặc bảo quản thịt
- 4.5.3. Lò mổ và cơ sở phải được trang bị để tránh mọi sự tiếp xúc giữa thịt với sàn, tường hoặc với các cấu trúc khác, trừ những dụng cụ, thiết bị cho phép tiếp xúc với thịt
- 4.5.4. Phòng giết mổ phải có trang bị sao cho việc chọc tiết, mổ gia súc được tiến hành ở tư thế treo. Nếu có trang bị giá hoặc khay sắt để lột da thì phải đáp ứng được yêu cầu đã được ghi ở mục 4.5.13. và phải có độ cao đủ đảm bảo thịt không chạm sàn.
- 4.5.5. Lò mổ và cơ sở phải có trang bị đường ray trần để vận chuyển thịt và phải bố trí sao cho tránh được ô nhiễm thịt.
- 4.5.6. Hệ thống cung cấp nước phải đầy đủ, và phải có các phương tiện dự trữ, phân phối nước kèm theo hệ thống bảo vệ chống ô nhiễm nước.
- Nước dùng trong lò mổ và cơ sở phải là nước uống được.
 - Nước không phải là nước uống được có thể sử dụng vào một số mục đích như: Đun tạo hơi nước làm lạnh, hoặc phòng hoả. Hệ thống nước này phải hoàn toàn riêng biệt, được đánh dấu bằng màu khác, không cắt - giao nhau hoặc hút ra cùng đường với nước uống.
- 4.5.7. Việc cấp nước nóng uống được ở nhiệt độ không dưới 82°C phải đảm bảo liên tục trong thời gian làm việc .
- 4.5.8. Ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo không đổi màu phải được đảm bảo thường xuyên trong toàn bộ lò mổ hay cơ sở. Cường độ ánh sáng không được thấp hơn:
- 540 lux ở các địa điểm kiểm tra
 - 220 lux ở các phòng làm việc
 - 110 lux ở các khu vực khác
- Những nguồn sáng cùng chao đèn được treo phía trên nơi làm thịt, ở bất kỳ giai đoạn nào; đèn phải là dạng an toàn, có hệ thống bảo vệ trong trường hợp bị vỡ.
- 4.5.9. Phải có hệ thống thông gió thích hợp để tránh nóng, hơi nước, tránh đọng nước và đảm bảo không khí ở các khu vực không bị ô nhiễm hơi và các mùi, bụi, khói hoặc hơi nước. Các cửa thông gió phải có lưới che. Cửa sổ phải đóng panô kín, cửa nào mở phải có lưới che. Lưới che phải là loại dễ tháo gỡ để làm vệ sinh. Bộ cửa sổ phía trong phải làm dốc để tránh sử dụng làm giá đỡ đồ đạc.
- 4.5.10. Cửa ra vào phải đủ lớn và được làm chắc chắn, trừ khi có hệ thống thông gió hoặc tự động đóng theo cả hai chiều.
- 4.5.11. Tất cả các cầu thang trong khu vực chứa thực phẩm phải có cấu trúc sao cho:
- Dễ làm vệ sinh và không gây ô nhiễm bởi các vật liệu được chuyển lên hoặc chuyển xuống.
 - Ở mé phải có thành cao, ít nhất là 10 cm tính từ mép của bậc thang.
- 4.5.12. Buồng thang máy phải có cấu trúc để bảo vệ thịt không bị ô nhiễm, cụ thể sàn và tường của buồng thang máy phải được bọc bằng vật liệu không thấm nước, cửa buồng thang máy phải phẳng, nhẵn. Nếu sơn nên sơn màu sáng, sàn thang máy cũng phải có đường thoát nước để có thể làm vệ sinh thuận tiện.

- 4.5.13. Hè nhà, cầu thang, gióng chuồng và các thiết bị tương tự khác ở bất kỳ khu nào, được dùng để chế biến thịt phải được thiết kế sao cho dễ làm vệ sinh và phải bền vững không bị mòn và không han rỉ. Khu vực nhốt gia súc bằng gióng thì phải có thêm khu vực kiểm tra và vệ sinh.
- 4.5.14. Tất cả các phòng giết mổ pha lọc, bao gói và các công đoạn chế biến khác phải có phương tiện để rửa tay, có ống thoát nước và được bố trí thuận tiện cho người làm việc. Nước để rửa tay phải là nước ấm, van máy nước rửa tay phải là loại không phải vặn mở. Phải có trang bị xà phòng hoặc các chất rửa tay không có mùi.
- 4.5.15. Phòng giết mổ, pha lọc, bao gói và các công đoạn chế biến khác phải có trang bị vệ sinh tiêu độc thuận tiện, bố trí thuận tiện cho người làm việc sử dụng. Các phương tiện này chủ yếu để làm vệ sinh và tiêu độc các loại dụng cụ như dao, rựa, cưa và các dụng cụ khác.

Các phương tiện dùng để vệ sinh và tiêu độc dụng cụ phải có cấu tạo và kích thước sao cho có thể làm vệ sinh tiêu độc dụng cụ có hiệu quả. Những phương tiện này phải được làm bằng kim loại không rỉ và chúng cũng dễ làm vệ sinh.

Các phương tiện dùng để vệ sinh và tiêu độc dụng cụ phải phù hợp hệ thống cung cấp nước nóng với lượng đầy đủ và có nhiệt độ không thấp hơn 82°C trong suốt thời gian gia súc được giết mổ và thịt được pha chế.

4.6. Lò mổ và cơ sở phải có các tiện nghi sau:

- 4.6.1. Phương tiện cho người làm việc: Phòng thay quần áo, phòng sấy khô, nhà vệ sinh có vòi nước xả, nhà tắm và nơi rửa tay được chiếu sáng đầy đủ, có quạt thông gió và lò sưởi ấm. Những nơi này không mở thông trực tiếp với khu làm việc. Nơi rửa tay phải có nước nóng và nước lạnh với loại van ấn không vặn và phải có dụng cụ làm khô và hộp vệ sinh. Những nơi sử dụng giấy lau, thì phải có trang bị đầy đủ ống cuốn giấy, đồ đựng giấy bố trí ngay nơi sử dụng. Chất thải từ hệ thống này, không được nối vào hệ thống nước thải của nơi sản xuất, trước khi chảy vào bể chứa cuối cùng.
- 4.6.2. Phương tiện cho thanh tra viên khám thịt: Phòng thay quần áo, phòng sấy khô, phòng ăn, nhà vệ sinh, nhà tắm, nơi rửa tay, được chiếu sáng đầy đủ có quạt thông gió và lò sưởi ấm. Nơi rửa tay phải có nước nóng và nước lạnh với loại van ấn không vặn, và phải có dụng cụ làm khô hộp vệ sinh. Những nơi sử dụng giấy lau, thì phải có trang bị đầy đủ ống cuốn giấy, đồ đựng giấy bố trí ngay nơi sử dụng.
- 4.7. **Phải có phòng làm việc riêng cho công tác khám thịt.** Phải có phòng kiểm nghiệm phục vụ công tác khám thịt và vệ sinh thực phẩm.

5. Trang thiết bị và dụng cụ:

- 5.1. **Tất cả các trang thiết bị**, dụng cụ, đồ dùng sử dụng tại lò mổ và cơ sở tiếp xúc với thịt phải có bề mặt nhẵn phẳng, không thấm nước, không rỉ và phải được làm từ vật liệu không độc hại, không gây truyền mùi, vị, không có các góc khe lõm, không dính hút và chịu được việc thường xuyên vệ sinh tiêu độc.

Những thiết bị cố định phải được bố trí để làm vệ sinh tiêu độc. Thiết bị phải có cấu trúc thuận tiện cho việc vệ sinh tiêu độc.

- 5.2. **Trang thiết bị dụng cụ sử dụng** cho các loại sản phẩm không làm thức ăn hoặc loại bỏ phải được phân biệt riêng và chúng không được sử dụng cho loại sản phẩm làm thức ăn.
- 5.3. **Trang thiết bị dụng cụ sử dụng** để giết mổ chỉ được dùng để giết mổ, không được dùng để pha lọc hoặc làm các công đoạn tiếp theo.
- 5.4. **Không được sử dụng côngtenơ**, hòm, thùng bằng gỗ hoặc các tông, ở những nơi động vật được giết mổ, pha lọc, bao gói và bảo quản. Không được phép để côngtenơ, thiết bị dụng cụ ở

nơi giết mổ, pha lọc, bao gói và bảo quản thịt trừ trường hợp cần khi sử dụng khẩn cấp.

6. Yêu cầu vệ sinh trong vận hành

6.1. Các tiện nghi phục vụ cho thanh tra viên, khám thịt bao gồm cả phòng làm việc phải được thường xuyên giữ gìn sạch sẽ.

- 6.1.1. Tất cả các trang thiết bị, dụng cụ, bàn, đồ dùng kể cả dao, dao phay, búa, cưa và thùng đựng phải thường xuyên được làm vệ sinh trong một ngày. Mỗi khi thiết bị và dụng cụ này tiếp xúc với thịt bị dịch bệnh, vật liệu bị ô nhiễm thì phải làm vệ sinh và tiêu độc ngay, kỹ lưỡng. Sau mỗi ngày làm việc những trang thiết bị và dụng cụ đem sử dụng phải được vệ sinh tiêu độc lần cuối.
- 6.1.2. Người lãnh đạo nhóm khám thịt phải đảm bảo là công tác vệ sinh và tiêu độc được tiến hành theo đúng quy định của tiêu chuẩn này.
- 6.1.3. Các thân thịt không được để bị ô nhiễm khi làm vệ sinh tiêu độc trang thiết bị và dụng cụ.
- 6.1.4. Mỗi khi những vật dụng cụ như xe, thùng từ khu sản phẩm ăn được đã đi sang khu sản phẩm không làm thức ăn thì trước lúc quay về phải làm vệ sinh ngay và phải làm vệ sinh cẩn thận.
- 6.1.5. Các chất tẩy rửa, vệ sinh, hoá chất tiêu độc phải được y tế chấp thuận và không cho phép có tiếp xúc với thịt. Những lượng tồn dư của các chất đó ở sân tường, hoặc ở trang thiết bị phải được rửa thật sạch bằng nước uống được trước khi tiếp tục sử dụng để làm thịt. Các trang thiết bị, dụng cụ được vệ sinh tiêu độc phải được rửa sạch lại bằng nước uống được trước khi sử dụng lại.
- 6.1.6. Không được sử dụng các dụng cụ pha chế chất vệ sinh, chất sơn nhuộm có khả năng gây ô nhiễm cho thịt ở trong lò mổ hoặc cơ sở nơi gia súc được hoặc có thể được giết mổ, được hoặc có thể pha lọc, bao gói thịt.
- 6.1.7. Trừ trường hợp phục vụ công tác vệ sinh, còn lại tất cả các loại hoá chất có khả năng ô nhiễm sang thịt đều không được bảo quản trong bất cứ bộ phận nào của lò mổ, hoặc cơ sở nơi giết mổ của gia súc và pha lọc, bao gói và bảo quản thịt. Tuy nhiên các vật liệu xây dựng bảo dưỡng lò mổ hoặc cơ sở có thể sử dụng bất cứ lúc nào nếu qua kiểm tra thấy không có nguy cơ gây ô nhiễm thịt.

6.2. Kiểm tra dịch hại

- 6.2.1. Một chương trình liên tục hữu hiệu nhằm khống chế côn trùng, chim chóc, chuột và các loại sâu bọ độc hại khác ở lò mổ và cơ sở phải được duy trì và hoạt động.
- 6.2.2. Lò mổ, cơ sở và các vùng xung quanh phải được thường xuyên kiểm tra dấu vết có nhiễm côn trùng, chim chóc, chuột bọ và các độc hại khác.
- 6.2.3. Nếu các loại côn trùng có hại xâm nhập lò mổ, cơ sở phải áp dụng ngay các biện pháp tiêu diệt. Các biện pháp tiêu diệt chuột bọ phải được thực hiện dưới sự theo dõi cẩn thận và do thanh tra viên có trình độ giám sát.
- 6.2.4. Chỉ những loại thuốc trừ dịch hại được phép sử dụng ở lò mổ mới được phép sử dụng cho lò mổ và cơ sở mà phải do cơ quan có thẩm quyền cho phép và phải có các biện pháp đề phòng hết sức cẩn thận, để tránh ô nhiễm thịt. Chỉ cho phép sử dụng thuốc trừ dịch hại khi các biện pháp phòng trừ khác không còn hiệu quả
- 6.2.5. Chỉ sử dụng thuốc trừ dịch hại sau khi đã đưa hết thịt ra khỏi buồng, trang thiết bị và dụng cụ phải được che đậy sau khi phun thuốc, các trang thiết bị và dụng cụ phải được rửa kỹ trước khi dùng lại.
- 6.2.6. Thuốc trừ dịch hại hoặc các chất độc hại khác phải được bảo quản ở những nơi riêng biệt, được

khoá cẩn thận và chỉ được xuất ra sử dụng do những cán bộ được uỷ quyền và được đào tạo. Mọi biện pháp đề phòng phải được áp dụng để tránh ô nhiễm thịt.

6.3. Ngoài gia súc đưa vào giết mổ, không cho phép bất cứ động vật nào đi vào lò mổ, trừ những gia súc sử dụng làm sức kéo vận chuyển. Không cho phép động vật đưa vào cơ sở chế biến thịt.

6.4. Vệ sinh và sức khoẻ nhân viên

6.4.1. Lãnh đạo lò mổ hoặc cơ sở phải có trách nhiệm đào tạo thường xuyên, thích hợp cho người làm việc về thao tác vệ sinh đối với thịt, các thói quen vệ sinh để người làm việc có thể luôn đề phòng, chống gây ô nhiễm thịt.

6.4.2. Phải quy định định kỳ kiểm tra sức khoẻ đối với công nhân làm thịt, thanh tra viên khám thịt và các đối tượng khác có tiếp xúc với thịt tại lò mổ và cơ sở. Việc khám sức khoẻ này phải thực hiện trước khi tuyển dụng và lặp lại khi có những dấu hiệu về mặt lâm sàng hay dịch tễ học.

Khi khám sức khoẻ cần chú ý

- Các vết thương, vết đau truyền nhiễm
- Các bệnh đường tiêu hoá kể cả ký sinh trùng và trạng thái mang trùng, đặc biệt là đối với Salmonella.
- Các bệnh đường hô hấp

6.4.3. Người lãnh đạo lò mổ hoặc cơ sở phải quan tâm để đảm bảo chắc chắn rằng không có các công nhân làm việc khi biết hoặc nghi mình mắc bệnh hoặc có mang mầm bệnh truyền nhiễm sẽ làm lây lan bệnh qua thịt, hoặc khi có vết thương, vết đau truyền nhiễm, ỉa chảy mà vẫn làm việc ở những khu vực trong lò mổ hoặc cơ sở nơi có khả năng làm lây lan trực tiếp hoặc gián tiếp các vi trùng độc hại sang thịt. Các ca ốm đau phải báo ngay cho lãnh đạo biết.

6.4.4. Bất cứ người chế biến thịt nào bị thương, đứt tay phải ngừng ngay công việc cho đến khi đã băng bó cẩn thận mới tiếp tục làm việc giết mổ, pha lọc, bao gói thịt. Không được phép mang vết thương băng bó hở để chế biến thịt, trừ khi các vết thương được bọc bằng vật liệu không thấm nước, có màu dễ nhận biết và không có khả năng bị bong rời.

6.4.5. Theo yêu cầu của thanh tra viên thì người lãnh đạo lò mổ và cơ sở tổ chức khám sức khoẻ cho công nhân và trình giấy này cho lãnh đạo.

6.4.6. Tất cả mọi người làm việc trong lúc thao tác phải luôn luôn rửa tay bằng xà phòng hoặc chất sát trùng trong nước ấm, chảy liên tục. Phải rửa tay trước khi làm việc, ngay sau khi đi vệ sinh, sau khi tiếp xúc với vật liệu ô nhiễm, và tất cả những lúc cần thiết khác, khi làm việc với các thứ bị ô nhiễm dịch bệnh hoặc nghi ô nhiễm phải rửa tay ngay, phải có biển báo nhắc nhở rửa tay.

6.4.7. Tất cả những người làm việc trong những khu vực của lò mổ và cơ sở phải đảm bảo vệ sinh cá nhân ở mức độ cao trong khi làm việc và luôn luôn phải có quần áo bảo hộ bao gồm:

- Mũ đội đầu
- Giấy cũng làm từ chất liệu có thể giặt rửa được trừ trường hợp là các loại dùng một lần rồi huỷ bỏ các trang bị đó phải phù hợp yêu cầu vệ sinh và bền vững trong môi trường làm việc. Yếm (tạp dề), áo bảo hộ không được rửa ngay trên sàn.

6.4.8. Tất cả những người đến thăm lò mổ, cơ sở đều phải mặc quần áo bảo hộ.

6.4.9. Không được sử dụng những khu vực giết mổ gia súc, pha lọc, bao gói bảo quản thịt trong lò mổ và cơ sở để làm nơi thải bỏ dụng cụ, thay quần áo.

6.4.10. Quần áo bảo hộ, dao, dây lưng và các dụng cụ khác phải xử lý ở nơi riêng biệt và không có khả

năng làm ô nhiễm thân thịt hoặc thịt.

- 6.4.11. Tất cả những sinh hoạt mà có thể làm ô nhiễm thịt như ăn uống, hút thuốc, nhai kẹo cao su phải bị cấm ở tất cả những khu vực giết mổ gia súc, pha lọc, bao gói, bảo quản và vận chuyển thịt.
- 6.4.12. Nếu dùng găng tay thì phải giữ trong điều kiện tốt, sạch sẽ, hợp vệ sinh. Mang găng tay không có nghĩa là người làm việc không cần rửa tay cẩn thận. Găng tay phải được làm từ vật liệu không thấm nước trừ các trường hợp mà tính chất công việc không yêu cầu hoặc không thích hợp..
- 6.4.13. Công tác quản lý lãnh đạo phải được bố trí để đảm bảo thực hiện đúng các điều 6.4.3, 6.4.4, 6.4.6, 6.4.7, 6.4.8, 6.4.9, 6.4.10, 6.4.11, 6.4.12.

7. Yêu cầu đối với sản xuất và thao tác

7.1. Những nguyên tắc cần theo dõi trong khi giết mổ và chế biến thịt

- 7.1.1. Mọi gia súc đưa đi giết mổ phải được khám trước và sau khi giết mổ.
- 7.1.2. Không được giết mổ gia súc và pha lọc thịt tại lò mổ hoặc cơ sở nếu không có mặt của thanh tra viên.
- 7.1.3. Bất kỳ một gia súc nào nếu bản thiêu không chấp nhận được, đều phải được rửa ráy cho đến khi thanh tra viên đồng ý, trước khi đưa vào giết mổ, để giảm bớt nguy cơ ô nhiễm.
- 7.1.4. Mọi gia súc đã đưa đến phòng giết mổ đều phải giết mổ ngay, không chậm trễ.
- 7.1.5. Việc phóng tiết phải làm triệt để đến mức tối đa. Nếu định dùng tiết này vào việc chế biến thức ăn thì phải chứa và giữ hợp vệ sinh, không được khuấy bằng tay, mà phải bằng những dụng cụ hợp vệ sinh.
- 7.1.6. Việc gây choáng, chọc tiết, hứng tiết nên làm với một tốc độ phù hợp với việc cạo lông.
- 7.1.7. Phải làm cẩn thận việc chọc và hứng tiết để thân thịt và những phần cắt bỏ ăn được giữ sạch sẽ, không nên để xuống sàn và phải tránh mọi sự ô nhiễm.
- 7.1.8. Một khi đã lột da, cạo lông thì thân thịt phải để tách rời nhau, tránh tiếp xúc và ô nhiễm. Thân thịt, phủ tạng, đều phải để cùng nhau cho đến khi thanh tra viên khám thịt và cho đạt yêu cầu. Thân thịt chỉ nên tiếp xúc với các dụng cụ cần để giữ, làm sạch và khám xét.
- 7.1.9. Trước khi lấy thịt hoặc nã ra khỏi đầu gia súc để dùng làm thực phẩm, đầu (trừ lông) phải được rửa sạch sẽ bằng nước uống được cho đến khi được sự chấp thuận của thanh tra viên.
- 7.1.10. Cắt lưỡi gia súc tại nơi lưỡi tụt xuống, sao cho các hạnh nhân khỏi bị cắt.
- 7.1.11. Những điểm sau đây cần phải lưu ý trong quá trình lột da
- Tất cả các loại gia súc (trừ lợn) đều phải lột da và trước khi mổ gia súc, lấy phủ tạng, sao cho để thân thịt không bị ô nhiễm. Cắm bơm hơi vào giữa da và thân thịt để lột da. Lợn cần phải được cạo sạch lông cứng, rửa sạch, có thể lột da từng phần hay toàn bộ. Nước trong bể cạo lông nên thay thường xuyên nếu có thể được.
 - Thân thịt đã lột da không nên rửa nước mà để nước lọt vào khoang bụng hay khoang ngực trước khi mổ lấy phủ tạng.
 - Bầu vú của gia súc cái đang tiết sữa hoặc bị bệnh rõ rệt nên cắt bỏ khỏi thân thịt. Việc cắt bỏ những bầu vú như thế nên tiến hành vào một thời điểm thích hợp và sớm nhất trong quá trình mổ lấy phủ tạng không được để các chất tiết gây ô nhiễm thân thịt, nên cắt bỏ bầu vú sao cho đầu vú và bầu vú còn nguyên vẹn, bầu vú và các tuyến sữa vẫn kín.
- 7.1.12. Phải lấy phủ tạng ra ngay khi giết mổ xong.

- 7.1.13. Trong quá trình mổ lấy phủ tạng ra cần chú ý những điểm sau đây:
- Cần tránh để chảy lọt bất kỳ chất gì ra ngoài trừ thực quản, dạ cỏ, ruột, trực tràng, túi mật, bóng đái, tử cung hay đầu vú.
 - Nhưng phần cắt bỏ làm thực phẩm cho người cần phải được lấy ra sao cho tránh ô nhiễm cho các bộ phận khác.
 - Không nên tách ruột ra khỏi dạ dày trong khi mổ lấy phủ tạng, không làm rách, thủng, hở các đoạn ruột trừ khi cần thiết theo yêu cầu của quá trình mổ. Trong những trường hợp đó phải buộc các đoạn ruột lại trước khi cắt. Đối với cừu, bê con, lợn, thì ruột và dạ dày được lấy ra không tách rời khỏi nhau.
 - Tinh hoàn, dương vật phải lấy ra khỏi thân thịt.
- 7.1.14. Trong mọi lò mổ, thân thịt, thịt và các phần cắt rời ăn được phải rửa bằng nước uống được ở vòi.
- 7.1.15. Không được dùng giấy, vải, bọt biển, bàn chải để rửa thân thịt. Tuy nhiên điều này không áp dụng đối với việc sử dụng bàn chải trong khi giết mổ lợn bị cháy thui.
- 7.1.16. Không được bơm không khí vào thân thịt (thịt hay phần cắt bỏ ăn được) dù bằng cơ học hay bất kỳ phương thức nào, trừ những thủ tục có tính chất lễ nghi đòi hỏi phải bơm hơi vào phổi.
- 7.1.17. Không được rửa, lọc thịt da, để lưu giữ da tại bất kỳ khu vực nào trong lò mổ hoặc trong khu vực dùng cho giết mổ, lấy phủ tạng, sơ chế hay bảo quản thịt làm thực phẩm.
- 7.1.18. Phải chuyển ra khỏi nơi giết mổ càng sớm càng tốt tất cả dạ dày, ruột và các phần cắt bỏ không ăn được theo quy định của thanh tra viên, phải làm công việc đó sao tránh gây ô nhiễm sàn, tường và vào bất kỳ thân thịt, thịt hay những phần cắt bỏ ăn được.
- 7.1.19. Tất cả dạ dày ruột, những phần cắt bỏ không ăn được phải xử lý tiếp tục trong những khu vực riêng của lò mổ đảm bảo cho việc dễ dọn sạch và vệ sinh.
- 7.1.20. Phân và mọi thứ bẩn thỉu gây ô nhiễm cho thân thịt trong quá trình giết mổ phải được dọn đi cẩn thận.
- 7.1.21. Ở nơi nào mà thanh tra viên nhận xét cách giết mổ gia súc hay lấy phủ tạng hay những điều kiện giữ, sơ chế, bao gói thịt, sẽ ảnh hưởng xấu đến:
- + Mức độ sạch sẽ của thân thịt, hoặc là
 - + Vệ sinh của sản phẩm, hoặc là
 - + Hiệu quả khám thịt
- thì người thanh tra viên yêu cầu người quản lý lò mổ phải uốn nắn những thiếu sót hoặc phải giảm bớt tốc độ sản xuất hoặc tạm đình chỉ hoạt động một thời gian của bất kỳ một bộ phận nào trong lò mổ.
- 7.1.22. Trong lò mổ, việc khám sau khi giết mổ phải tiến hành ngay sau khi mổ.
- Trước lần khám cuối cùng, tất cả các bộ phận yêu cầu cho khám đều phải giữ tương ứng với thân thịt.
- Trước lần khám cuối cùng, không được bỏ đi một phần nào mà không có sự đồng ý của thanh tra viên.
- 7.2. Đóng dấu thịt đạt yêu cầu dùng cho người**
- 7.2.1. Thịt sau khi đã được thanh tra viên khám và chấp nhận sử dụng cho người, thì phải đóng dấu theo quy định của thú y về kiểm sát sát sinh trước và sau khi giết mổ.

- 7.2.2. Tem và dấu đánh loại, thanh tra viên phải giữ gìn sạch sẽ trong khi sử dụng và do thanh tra viên giữ.
- 7.2.3. Chỉ có đóng dấu chín hoặc dùng những mực dấu thích hợp mới được dùng cho thịt.
- 7.3. Việc điều hành tiếp theo khâu khám thịt sau giết mổ (bao gồm cả việc bảo quản).**
- 7.3.1. Thịt sau khi qua khâu khám thịt đạt yêu cầu sử dụng cho người phải được giữ, bảo quản vận chuyển sao cho tránh bị ô nhiễm và giảm phẩm chất của thịt.
- 7.3.2. Thịt đã qua kiểm tra, đạt tiêu chuẩn dùng làm thực phẩm phải được chuyển ngay khỏi khu vực giết mổ, đưa vào bảo quản lạnh đặt ở vị trí thuận lợi cho thanh tra viên khám thịt để làm việc. Hoặc cũng có thể được phép tiến hành pha lọc với điều kiện chuyển trực tiếp từ khu giết mổ vào phòng chế biến. Tại phòng chế biến phải được kiểm tra nhiệt độ phòng đó và có khoảng cách thích hợp của các lô hàng đặt trong phòng. Pha lọc và bao gói phải làm ngay và sau đó chuyển ngay sang phòng lạnh hoặc phòng chế biến.
- 7.3.3. Những quy định sau đây áp dụng tại những nơi chứa các thân thịt, mảnh thân thịt hoặc các phần có thể làm thực phẩm (ở phòng bảo quản, làm lạnh hoặc cấp đông) .
- Chỉ những người có nhiệm vụ trong quy trình sản xuất, khi thật cần thiết mới được vào.
 - Không được để ngõ cửa: Sau khi ra vào phải đóng cửa ngay lập tức.
 - Không được xếp sản phẩm quá số lượng và dung tích so với thiết kế.
 - Nơi nào không được lắp đặt thiết bị làm lạnh, thì phải có thiết bị đo nhiệt độ tự động.
 - Phải có sổ ghi chép theo dõi chi tiết toàn bộ lượng thịt xuất, nhập tại các kho bảo quản, làm lạnh, cấp đông.
 - Nếu không có máy ghi tự động thì phải thường xuyên đo nhiệt độ cách nhau một khoảng thời gian nhất định và nhiệt độ đo được ghi vào sổ.
- 7.3.4. Nơi mà thân thịt, phần của thân thịt hoặc các phụ phẩm làm thực phẩm được đưa vào làm mát, những điều sau đây phải được lưu ý thêm vào ngoài những điều đã được nêu ở mục 7.3.2.
- Phải có phương pháp tin cậy để điều khiển việc làm mát thân thịt hoặc các phần thân thịt để trong phòng.
 - Thịt phải được treo hoặc đặt trong các khay không rỉ sao cho khí lạnh lưu chuyển hợp lý xung quanh thịt.
 - Thịt phải được xếp sao cho tránh việc chảy nước từ miếng nọ xuống miếng kia.
 - Nhiệt độ, độ ẩm và lưu thông không khí phải phù hợp với điều kiện nhiệt độ bảo quản thịt.
 - Phải có phương pháp chống ngưng đọng hơi nước bằng cách vận hành hợp lý các phương tiện làm lạnh, kết hợp với lắp đặt tường trần cách ly hoặc có bộ phận dưới trần nhà và các phương pháp phù hợp khác. Nếu máy lạnh lắp trên cao thì phải có tấm ngăn chống nhỏ nước ở phía dưới. Nếu là loại máy lạnh đặt trên sàn thì phải có đường ống thoát nước riêng trừ khi máy được đặt sát đường thoát nước của sàn.
- 7.3.5. Nơi để thân thịt, phần thân thịt hoặc phụ phẩm làm thực phẩm để cấp đông thì ngoài những điều đã nêu ở mục 7.3.2. thì cần lưu ý những điều sau đây:
- Nếu thịt không để sẵn trong hộp các tông thì phải treo hoặc để ở khay không rỉ sao cho việc lưu thông không khí xung quanh thịt được thuận tiện.
 - Hộp các tông phải được bố trí sao cho không khí lưu thông dễ dàng xung quanh thịt.
 - Thịt không đựng trong hộp các tông thì phải sắp xếp sao cho nước từ miếng nọ không nhỏ

xuống miếng kia

- Nếu thịt xếp vào khay thì phải chú ý không để đáy khay trên tiếp xúc với thịt ở khay bên dưới.
- Giàn lạnh phải xả đá thường xuyên để tránh đọng đá quá nhiều và giảm hiệu quả. Phải có biện pháp dẫn nước thải do xả đá ra ngoài mà không làm ảnh hưởng tới sản phẩm.

7.3.6. Nơi thân thịt, phần thân thịt hoặc các phụ phẩm làm thực phẩm được bảo quản đông lạnh ngoài những điều đã nêu ở mục 7.3.2. thì cần lưu ý những điều sau đây:

- Không được đặt thịt vào phòng bảo quản đông lạnh khi nhiệt độ trung bình trong thịt chưa hạ xuống tới mức quy định.
- Không được đặt thịt trực tiếp xuống sàn mà phải có đệm lót hoặc giá lót. Sắp xếp thịt ở dạng mảnh hay đựng trong hộp các tông sao cho sự lưu thông không khí được thích hợp.
- Kho đông lạnh phải hoạt động ở nhiệt độ bảo quản thích hợp với từng loại sản phẩm.
- Sự dao động lên xuống của nhiệt độ trong kho bảo quản phải giới hạn ở mức nhỏ nhất. Nơi thịt được bảo quản ở dạng không bao gói thì nhiệt độ của giàn lạnh nhiệt độ của thịt càng chênh lệch ít càng tốt.

8. Bao gói và vật liệu bao gói

- 8.1. Vật liệu dùng để bao gói phải được bảo quản và sử dụng trong điều kiện sạch sẽ và vệ sinh.
- 8.2. Vật liệu dùng để bao gói phải đủ để bảo vệ thịt khỏi bị ô nhiễm trong quá trình làm việc, vận chuyển và bảo quản.
- 8.3. Vật liệu dùng để bao gói phải không độc hại hoặc không để lại bất cứ dấu vết có hại gì trên thịt hoặc làm ô nhiễm thịt.
- 8.4. Vật liệu dùng để bao gói thịt mới giết mổ hoặc thịt mới làm mát để vận chuyển trong nội bộ cơ sở hoặc từ cơ sở này sang cơ sở khác có thể tùy chọn nhưng phải chú ý để không làm ô nhiễm thịt.
- 8.5. Thùng hoặc hộp các tông để bao gói thịt phải có hộp lót bên trong. Tuy nhiên hộp lót trong cũng có thể không có nếu như từng miếng thịt riêng biệt đã được bao gói trước khi cho vào thùng hoặc hộp các tông.

9. Vận chuyển

- 9.1. Không được vận chuyển thịt bằng xe chở động vật sống.
- 9.2. Thịt không được vận chuyển chung với các hàng hoá khác có thể gây ảnh hưởng tới thịt.
- 9.3. Dạ dày chỉ được chuyển đi khi đã làm sạch kỹ càng hoặc đã trần qua nước nóng; đầu và chân chỉ chuyển khi đã lột da hoặc đã làm lông.
- 9.4. Không được vận chuyển thịt bằng phương tiện mà trước đó chưa khử trùng tiêu độc.
- 9.5. Thân thịt, nửa thân hoặc các mảnh 1/4, ngoài việc đã được bao gói và cấp đông, phải được treo hoặc xếp trên giá khi vận chuyển.
- 9.6. Phương tiện vận chuyển và côngtenơ phải đáp ứng những yêu cầu sau đây:
 - 9.6.1. Phía bên trong phải được làm từ vật liệu không rỉ, nhẵn phẳng, không thấm nước, để dọn vệ sinh và tiêu độc.
 - 9.6.2. Những khớp nối hoặc cửa phải gắn kín để tránh sâu bọ thâm nhập gây ô nhiễm.
 - 9.6.3. Cấu trúc và trang bị phải đáp ứng được yêu cầu đảm bảo giữ được nhiệt độ thích hợp trong suốt thời gian vận chuyển.
 - 9.6.4. Xe vận chuyển phải được trang bị sao cho tránh thịt chạm xuống sàn xe.
 - 9.6.5. Sản phẩm làm thức ăn không bao gói phải được vận chuyển bằng côngtenơ đóng kín và phải vận chuyển trong điều kiện có máy lạnh trừ trường hợp thời gian vận chuyển không quá 2 giờ

và côngtenơ được cách nhiệt tốt.

- 9.6.6. Phải tránh không để thịt đông lạnh trong suốt thời gian bảo quản và vận chuyển bị thay đổi nhiệt độ. Nếu có hiện tượng rã đông, thì thanh tra viên sẽ khám thịt lại và đề ra các biện pháp tiếp theo để áp dụng.

10. Thịt không làm thức ăn cho người

- 10.1. Thịt loại thải tức không làm thức ăn cho người phải đưa ngay vào những nơi chứa riêng để phân biệt như máng, thùng, xe tải, xe lăn hoặc phòng hoặc các phương tiện khác phục vụ mục đích này và được giữ dưới sự theo dõi của thanh tra viên.

Để dễ nhận biết nên có hình thức làm thế nào để miếng thịt có dấu đóng chỉ rõ là thịt không ăn được. Việc vận chuyển loại thịt này tới nơi để xử lý phải được tiến hành theo chỉ dẫn của thanh tra viên sao cho không xảy ra hiện tượng lấy thịt đó hoặc gây ô nhiễm bởi thịt đó.

- 10.2. Không được phép mang ra khỏi cơ sở thân thịt, thịt, các phủ tạng hoặc mỡ bị loại bỏ, không dùng làm thực phẩm được, trừ trường hợp do thanh tra viên đã hướng dẫn xử lý và theo dõi.
- 10.3. Nếu ở cơ sở, lò mổ, có thân thịt, phần thân thịt, các phủ tạng hay mỡ bị loại bỏ, không làm thực phẩm được thì người quản lý có trách nhiệm sắp xếp để chuyển những thân thịt, phần thịt, các phủ tạng hay mỡ đó tới nơi xử lý chế biến theo đúng quy định hiện hành của thú y.

11. Chương trình giám sát thú y và kiểm tra vệ sinh

- 11.1. Tất cả các điều trong tiêu chuẩn này đều được bác sỹ thú y quốc gia giám sát. Cụ thể, phải tổ chức sao cho mỗi lò mổ, cơ sở phải có ít nhất một bác sỹ thú y quốc gia làm công tác giám sát kể cả khám thịt.

- 11.2. Khuyến khích các lò mổ, cơ sở vì lợi ích của mình mà bổ nhiệm một cá nhân không tham gia vào sản xuất mà chỉ chịu trách nhiệm về vệ sinh của lò mổ và cơ sở. Biên chế của người đó phải là cố định trong tổ chức nhân sự và phải được đào tạo chuyên sâu trong công tác làm vệ sinh dụng cụ, phương pháp tháo lắp thiết bị để làm vệ sinh, đánh giá được tầm quan trọng của vấn đề ô nhiễm và các kiểu độc hại có liên quan khác. Phải có thời gian biểu cho công tác vệ sinh để đảm bảo tốt tất cả các khu vực của lò mổ, cơ sở, được làm vệ sinh kịp thời. Những khu vực trang thiết bị, vật liệu đặc biệt phải được chỉ định vệ sinh, tiêu độc hàng ngày hoặc nhiều hơn nếu thấy cần thiết.

12. Các thủ tục kiểm tra phòng thí nghiệm

Để bổ xung cho công tác khám thịt thường xuyên và để bảo vệ lợi ích của mình, các lò mổ và cơ sở nên có phòng thí nghiệm để xét nghiệm phân tích phải tuân theo các phương pháp tiêu chuẩn để kết quả có thể chấp nhận được ngay.

13. Lò mổ lưu động hoặc tại chỗ

- 13.1. Loài tuần lộc, các động vật bán thuần hoá có thể được chấp nhận giết tại chỗ hoặc các nhà giết mổ lưu động. Nếu chúng được làm bất động phóng tiết, mổ thịt tại các nơi giết mổ đó và cũng phải qua khám sống và khám sau khi giết mổ.

- 13.2. Nội dung của tiêu chuẩn này quy định về kiểm sát sát sinh của thú y phải được áp dụng đối với nhà giết mổ lưu động và tại chỗ.