

**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ
PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 87/2005/QĐ-BNN

Hà Nội, ngày 26 tháng 12 năm 2005

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Quy trình kiểm soát giết mổ động vật

BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Căn cứ Pháp lệnh Thú y ngày 29 tháng 4 năm 2004;

Căn cứ Nghị định số 33 /2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y;

Căn cứ Nghị định số 86/2003/NĐ-CP ngày 18 tháng 7 năm 2003 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Thú y,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy trình kiểm soát giết mổ động vật”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo. Những quy định trước đây trái với Quyết định này đều bãi bỏ.

Điều 3. Chánh văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Thú y, Thủ trưởng các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Bùi Bá Bổng

**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ
PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT

(Ban hành kèm theo Quyết định số 87/2005/QĐ-BNN ngày 26 tháng 12 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

1. Điều kiện giết mổ động vật

1.1. Việc giết mổ động vật để kinh doanh phải được thực hiện tại cơ sở giết mổ tập trung đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y, được cơ quan thú y có thẩm quyền thực hiện kiểm soát trước, trong và sau giết mổ;

1.2. Động vật đem giết mổ phải đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y, được cơ quan thú y có thẩm quyền nơi xuất phát kiểm dịch và cấp giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định tại Điều 32 của Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y;

1.3. Động vật đem giết mổ không thuộc diện cấm giết mổ theo quy định tại Điều 39 của Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y;

1.4. Giá súc phải được chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 06 giờ trước khi giết mổ.

2. Trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong việc thực hiện Quy trình kiểm soát giết mổ động vật

2.1. Cơ quan Thú y có thẩm quyền thuộc Cục Thú y tổ chức thực hiện kiểm soát giết mổ động vật, kiểm tra vệ sinh thú y tại các cơ sở giết mổ động vật, sơ chế sản phẩm động vật xuất khẩu;

2.2. Chi cục Thú y các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương tổ chức thực hiện kiểm soát giết mổ động vật, kiểm tra vệ sinh thú y tại các cơ sở giết mổ động vật, sơ chế sản phẩm động vật tiêu dùng nội địa;

2.3. Tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến giết mổ động vật phải tuân theo mọi hướng dẫn của kiểm dịch viên động vật trong quá trình giết mổ động vật; xử lý động vật, sản phẩm động vật không đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y.

Chương II

QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ GIA SÚC

Mục 1

QUY TRÌNH KIỂM SOÁT TRƯỚC KHI GIẾT MỔ

I. Kiểm tra việc thực hiện các quy định vệ sinh đối với người giết mổ và cơ sở giết mổ:

1. Kiểm tra việc thực hiện các quy định về vệ sinh thú y đối với người tham gia giết mổ như vệ sinh cá nhân, mặc trang phục bảo hộ trong lúc làm việc và các quy định khác;

2. Kiểm tra việc thực hiện quy trình giết mổ, việc vệ sinh, khử trùng tiêu độc trang thiết bị, dụng cụ giết mổ trước và sau giết mổ;

3. Kiểm tra việc thực hiện vệ sinh, khử trùng tiêu độc nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ ở cơ sở giết mổ trước, sau khi giết mổ và định kỳ theo hướng dẫn của cơ quan thú y.

II. Kiểm tra trước khi giết mổ:

1. Kiểm tra giấy chứng nhận kiểm dịch hợp lệ của gia súc;

2. Kiểm tra tình trạng sức khỏe và vệ sinh đối với gia súc đưa vào giết mổ tại nơi có đủ ánh sáng; kiểm tra cả 2 bên của con vật khi chúng ở trạng thái nghỉ và trạng thái vận động, khi con vật đứng riêng rẽ và khi đứng lẫn trong đàn.

2.1. Kiểm tra tình trạng sức khỏe gia súc trong từng ô chuồng;

2.2. Kiểm tra tình trạng sức khỏe của từng con, cho gia súc di chuyển 2 lần qua đường dẫn giữa 2 ô chuồng để kiểm tra; tách riêng những con nghi ngờ để kiểm tra các dấu hiệu lâm sàng, đánh dấu và áp dụng các biện pháp xử lý như giết mổ sau cùng hoặc giết mổ ở khu vực riêng hoặc nuôi nhốt cách ly để theo dõi tiếp hoặc giết hủy. Chú ý phát hiện bệnh Nhiệt thán, Chương hơi dạ cỏ;

2.3. Kiểm tra độ sạch của gia súc: đối với những gia súc quá bẩn (dính phân hoặc đất quá nhiều) thì phải được vệ sinh trước khi giết mổ hoặc để lại giết mổ sau cùng hoặc giết mổ ở khu vực riêng;

2.4. Quan sát các biểu hiện chung của con vật:

a) Tình trạng dinh dưỡng của con vật;

b) Kiểm tra về nhiệt độ, dáng đi đứng, vận động, hô hấp, quan sát ngoài da. Mọi biểu hiện không bình thường của động vật đều phải được đánh dấu, theo dõi và có biện pháp xử lý; nếu gia súc có nhiệt độ cao hơn bình thường thì phải giữ lại để theo dõi tiếp;

c) Khi phát hiện gia súc có triệu chứng của bệnh truyền nhiễm thì phải kiểm tra lại toàn đàn, con vật có dấu hiệu nghi mắc bệnh truyền nhiễm phải được nuôi nhốt cách ly; khi phát hiện có bệnh truyền nhiễm nguy hiểm thì phải xử lý theo quy định và thực hiện vệ sinh, khử trùng tiêu độc chuồng, khu vực nuôi nhốt.

2.5. Lập sổ theo dõi và ghi lại những thông tin cần thiết trước khi giết mổ bao gồm:

a) Tên chủ gia súc;

b) Loại động vật và tính biệt;

c) Số lượng động vật trong cùng một lô, thời gian nhập;

d) Thời gian: ngày, tháng kiểm tra trước khi giết mổ;

e) Triệu chứng lâm sàng, thân nhiệt của động vật;

f) Lý do động vật chưa được giết mổ;

g) Chữ ký của Kiểm dịch viên động vật.

2.6. Chỉ cho giết mổ gia súc khỏe mạnh, sạch và được nghỉ ngơi ít nhất 06 giờ trước khi giết mổ, được uống nước đầy đủ, cho nhện ăn;

2.7. Tái kiểm tra lâm sàng sau 24 giờ đối với số gia súc tồn chuồng.

Mục 2

QUY TRÌNH KIỂM SOÁT SAU KHI GIẾT MỔ

I. Nguyên tắc chung:

1. Kiểm tra vệ sinh: thân thịt phải được vệ sinh sạch sẽ, không dính lông, phân và các chất bẩn khác, chộc tiết phải đảm bảo ra hết máu;

2. Kiểm tra phẩm chất thịt: thân thịt phải có phẩm chất tốt, màu sắc, mùi đặc trưng; khám và phát hiện những biểu hiện khác thường và những triệu chứng bệnh lý;

3. Phủ tạng phải được vệ sinh sạch sẽ, thân thịt con nào phải để liền phủ tạng con đó hoặc đánh số để việc kiểm tra được thuận tiện, tránh nhầm lẫn;

4. Phủ tạng phải được khám tuần tự từng bộ phận, tránh thiếu sót; khám và phát hiện những biểu hiện khác thường, những triệu chứng bệnh lý;

5. Các yêu cầu trong công tác kiểm tra:

5.1. Kiểm tra thân thịt sau khi giết mổ phải được tiến hành ngay sau khi hoàn thành việc giết mổ nhằm phát hiện ngay bất kỳ sự bất bình thường nào của thân thịt. Thân thịt và phủ tạng để lâu sẽ biến đổi màu sắc khó phân biệt được chính xác gia súc khỏe, ốm;

5.2. Khi kiểm tra nếu phát hiện thấy có bệnh tích nghi ngờ thì phải đưa tới khu vực riêng (khu xử lý) để kiểm tra lại lần cuối, sau đó mới đưa ra quyết định xử lý;

5.3. Khám thịt phải đảm bảo phẩm chất, mỹ quan của thân thịt, vết cắt phải chính xác ở vị trí nhất định, nên cắt dọc theo thớ cơ để hạn chế diện tích tiếp xúc của thân thịt với môi trường ngoài;

6. Kết quả kiểm tra sau khi giết mổ phải cung cấp được các thông tin cần thiết để đánh giá một cách khoa học các tổn thương bệnh lý có khả năng ảnh hưởng đến chất lượng của thịt.

II. Kiểm tra sau giết mổ đối với trâu, bò, dê, cừu:

1. Khám đầu:

1.1. Kiểm tra bề mặt ngoài, mắt, niêm mạc miệng, lưỡi xem có dấu hiệu bệnh lý như bệnh tích bệnh Lở mồm long móng, Mụn nước, Tụ huyết trùng, Hoại tử,;

1.2. Kiểm tra cơ nhai và cơ lưỡi để phát hiện hạt gạo; kiểm tra niêm mạc miệng, cơ nhai, cơ lưỡi xem để phát hiện có dấu hiệu bệnh lý không;

1.3. Kiểm tra hạch lâm ba mang tai, dưới hàm và sau hầu để phát hiện bệnh tích bệnh Lao hay các ổ áp xe; quan sát hình thái, thể tích, màu sắc bên ngoài của hạch; bổ đôi hạch xem màu sắc, mặt cắt và độ rắn, mềm của hạch lâm ba, khi cắt hạch có chảy nước ra không, có xung huyết, xuất huyết, có mủ hay không. Chú ý quan sát về những biến đổi bệnh lý trên mặt cắt, mỗi hạch cắt tối thiểu hai lát cắt.

2. Khám phủ tạng:**2.1. Khám phổi:**

2.1.1. Quan sát bên ngoài: hình thái, màu sắc, tổ chức của các thùy phổi chú ý phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xung huyết, xuất huyết, hoại tử,;

2.1.2. Quan sát bên trong: sờ nắn toàn bộ lá phổi, cắt ngang lá phổi xem màu sắc của mặt cắt. Chú ý phát hiện bệnh tích viêm phổi, lao, kén nước,;

2.1.3. Kiểm tra hạch lâm ba phế quản phổi trái, phải và hạch trung thất.

2.2. Khám tim:

2.2.1. Quan sát bên ngoài: hình thái, tổ chức, màu sắc cơ tim, mỡ vành tim, tình trạng tích nước của màng bao tim, các dấu hiệu bệnh lý như viêm màng bao tim, xuất huyết hay ký sinh trùng;

2.2.2. Quan sát bên trong: nếu phát hiện có dấu hiệu bệnh lý thì bóc dọc quả tim để quan sát màu sắc mặt trong tim, độ đàn hồi của cơ tim, biến đổi của van nhĩ thất, các dấu hiệu bệnh lý như xuất huyết, ký sinh trùng ở cơ tim.

2.3. Khám gan:

2.3.1. Quan sát bên ngoài: xem hình thái, thể tích, rìa gan, màu sắc bên ngoài của gan;

2.3.2. Quan sát bên trong: cắt tổ chức gan để kiểm tra màu sắc bên trong của tổ chức gan, độ rắn mềm của gan, bề mặt mặt cắt. Kiểm tra xem có các ổ áp xe, nhiễm ký sinh trùng như kén nước hoặc gạo bò, sán lá gan. Nếu cần thiết, cắt ống dẫn mật để kiểm tra;

2.3.3. Kiểm tra hạch lâm ba gan.

2.4. Khám lách:

2.4.1. Quan sát ngoài: hình thái, thể tích, màu sắc, tính chất của lách;

2.4.2. Quan sát bên trong: cắt dọc lách quan sát trạng thái mặt cắt và các tổ chức lách.

2.5. Khám dạ dày, ruột:

2.5.1. Khám dạ dày: kiểm tra các vết loét, xung huyết, xuất huyết ở niêm mạc dạ dày;

2.5.2. Khám ruột: kiểm tra các hạt lao ruột, xung huyết, xuất huyết ở niêm mạc ruột, nốt loét ở thành ruột;

2.5.3. Kiểm tra hạch lâm ba màng treo ruột.

3. Khám thân thịt:

3.1. Kiểm tra độ sạch của thân thịt: xem thân thịt có tạp nhiễm chất chứa đường tiêu hóa và các tạp chất khác;

3.2. Kiểm tra màu sắc của các tổ chức mỡ, cơ; chú ý phát hiện xuất huyết;

3.3. Kiểm tra xoang ngực, xoang bụng: quan sát màu sắc, xem có dấu hiệu bất thường như tụ máu hay dấu hiệu bệnh lý như viêm phổi dính xoang ngực, viêm ruột dính xoang bụng, ổ áp xe, tình trạng tích nước;

3.4. Khám thận:

3.4.1. Quan sát hình thái, thể tích, màu sắc của thận, các điểm xuất huyết trên bề mặt thận;

3.4.2. Nếu nghi ngờ thì bóc dọc thận xem các tổ chức của thận và bề thận.

3.5. Cắt ngang thớ cơ mông để kiểm tra các đặc điểm cảm quan của thịt như màu sắc, mùi vị và độ đàn hồi của thịt. Kiểm tra phát hiện ký sinh trùng như gạo bò, nhục bào tử trùng trong tổ chức cơ;

3.6. Kiểm tra các hạch lâm ba trước vai, trước đùi, bẹn nông, bẹn sâu, chậu trong, chậu ngoài.

4. Xử lý trong trường hợp nghi ngờ:

Trường hợp nghi ngờ, kiểm dịch viên động vật lấy mẫu gửi về phòng thí nghiệm để xét nghiệm. Thân thịt và phủ tạng nghi ngờ phải được tách riêng và bảo quản lạnh trong thời gian chờ kết quả xét nghiệm.

5. Đóng dấu hoặc lăn dấu kiểm soát giết mổ, dán tem vệ sinh thú y

5.1. Đóng dấu, lăn dấu kiểm soát giết mổ hoặc dán tem vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia súc sau khi giết mổ đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y; cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển sản phẩm động vật;

5.2. Đóng dấu, lăn dấu xử lý vệ sinh thú y hoặc dán tem xử lý vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia súc không đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y; hướng dẫn xử lý thịt, phủ tạng và phụ phẩm khác không đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y;

5.3. Thịt, phủ tạng, phụ phẩm của gia súc mắc các bệnh nguy hiểm hoặc sau khi xử lý vẫn không đảm bảo an toàn cho người sử dụng và không thể sử dụng với mục đích khác thì phải đóng dấu, lăn dấu hủy hoặc dán tem hủy.

III. Kiểm tra sau giết mổ đối với lợn:

1. Khám đầu:

1.1. Kiểm tra niêm mạc miệng, cơ nhai, cơ lưỡi để phát hiện dấu hiệu bệnh lý. Chú ý phát hiện hạt gạo ở cơ nhai và cơ lưỡi;

1.2. Kiểm tra hạch lâm ba mang tai, dưới hàm: xem hình thái, thể tích, màu sắc bên ngoài và độ rắn, mềm của hạch; bỏ đôi hạch quan sát màu sắc và trạng thái của bề mặt mặt cắt, kiểm tra những biến đổi bệnh lý như xung huyết, xuất huyết, hoại tử. Mỗi hạch cắt tối thiểu hai lát cắt .

2. Khám phủ tạng:

2.1. Khám phổi:

Chú ý đến bệnh tích viêm phổi và nhiễm trùng thứ phát đối với vi rút gây bệnh viêm màng phổi, viêm bao tim, viêm màng hạch.

2.1.1. Quan sát bên ngoài: hình thái, màu sắc, tổ chức của các thùy phổi chú ý phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xung huyết, xuất huyết, hoại tử,;

2.1.2. Quan sát bên trong: sờ nắn toàn bộ lá phổi, cắt ngang lá phổi xem màu sắc của mặt cắt. Kiểm tra phát hiện các hạt lao phổi, bệnh tích của các bệnh Tụ huyết trùng, Suyễn lợn,;

2.1.3. Kiểm tra hạch lâm ba nhánh phế quản phổi trái, phải.

2.2. Khám tim:

2.2.1. Quan sát bên ngoài: xem hình thái, tổ chức, màu sắc cơ tim, mỡ vành tim, tình trạng tích nước của màng bao tim, các dấu hiệu bệnh lý như xuất huyết, xung huyết, ký sinh trùng;

2.2.2. Quan sát bên trong: nếu phát hiện có dấu hiệu bệnh lý thì bỏ dọc quả tim để quan sát màu sắc mặt trong tim, độ đàn hồi của cơ tim, biến đổi của van nhĩ thất, ký sinh trùng.

2.3. Khám gan:

2.3.1. Quan sát bên ngoài: xem hình thái, thể tích, rìa gan, màu sắc bên ngoài của gan;

2.3.2. Quan sát bên trong: cắt tổ chức gan kiểm tra màu sắc tổ chức gan, độ rắn mềm của gan, trạng thái bề mặt mặt cắt; cắt ống dẫn mật để kiểm tra;

2.3.3. Kiểm tra hạch lâm ba gan.

2.4. Khám lách:

2.4.1. Quan sát ngoài: hình thái, thể tích, màu sắc, tính chất của lách;

2.4.2. Quan sát bên trong: cắt dọc lách quan sát trạng thái mặt cắt và các tổ chức lách.

2.5. Khám dạ dày, ruột:

2.5.1. Khám dạ dày: kiểm tra các vết loét, xung huyết, xuất huyết ở niêm mạc dạ dày;

2.5.2. Khám ruột: kiểm tra hạt lao ruột, xung huyết, xuất huyết ở niêm mạc ruột, nốt loét ở thành ruột;

2.5.3. Kiểm tra hạch lâm ba màng treo ruột.

3. Kiểm tra thân thịt:

3.1. Quy trình kiểm tra chung cho tất cả các loại thân thịt:

3.1.1. Kiểm tra toàn bộ mặt da: quan sát màu sắc của da, các dấu hiệu bệnh lý như xung huyết, xuất huyết, hoại tử, ổ áp xe, vết loét;

3.1.2. Kiểm tra độ sạch của thân thịt: kiểm tra có tạp nhiễm lông, chất chứa đường tiêu hóa và các tạp chất khác;

3.1.3. Kiểm tra màu sắc của các tổ chức mỡ, cơ, các dấu hiệu bệnh lý như xuất huyết, hoại tử, ổ áp xe;

3.1.4. Kiểm tra xoang ngực, xoang bụng: quan sát màu sắc, kiểm tra các dấu hiệu bệnh lý như viêm phổi dính xoang ngực, viêm ruột dính xoang bụng, bọc mủ.

3.2. Quy trình kiểm tra lợn thịt, lợn choai:

3.2.1. Kiểm tra cơ mông: cắt ngang thớ cơ, kiểm tra các đặc điểm cảm quan như màu sắc, mùi vị và độ săn chắc của thịt. Kiểm tra phát hiện ký sinh trùng như bệnh Gạo lợn, Nhục bào tử trùng;

3.2.2. Kiểm tra cơ hoành để phát hiện bệnh Gạo lợn, lấy mẫu cơ hoành kiểm tra bệnh Giun bao;

3.2.3. Kiểm tra thận: quan sát hình thái, thể tích, màu sắc của thận, kiểm tra màng thận và các dấu hiệu bệnh lý khác. Trường hợp nghi ngờ thì bổ dọc thận và quan sát các tổ chức của thận và bể thận;

3.2.4. Kiểm tra các hạch lâm ba bẹn nông, bẹn sâu.

3.3. Lợn sữa:

Quan sát hình thái, thể tích, màu sắc của thận. Chú ý không làm rách màng thận. Trường hợp nghi ngờ có dấu hiệu bệnh lý mới bóc thận ra khỏi thân thịt để kiểm tra kỹ bên ngoài, bên trong của thận.

4. Xử lý trong trường hợp nghi ngờ:

Trong trường hợp nghi ngờ, kiểm dịch viên động vật lấy mẫu gửi về phòng thí nghiệm để xét nghiệm. Thân thịt và phủ tạng nghi ngờ phải được tách riêng và bảo quản lạnh trong thời gian chờ kết quả xét nghiệm.

5. Đóng dấu hoặc lăn dấu kiểm soát giết mổ, dán tem vệ sinh thú y:

5.1. Đóng dấu, lăn dấu kiểm soát giết mổ trên thân thịt hoặc dán tem vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia súc sau khi giết mổ đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y; cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển sản phẩm động vật;

5.2. Đóng dấu, lăn dấu xử lý vệ sinh thú y hoặc dán tem xử lý vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia súc sau khi giết mổ không đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y; hướng dẫn xử lý thịt, phủ tạng và phụ phẩm khác không đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y;

5.3. Thịt, phủ tạng, phụ phẩm của gia súc mắc các bệnh nguy hiểm hoặc sau khi xử lý vẫn không đảm bảo an toàn cho người sử dụng và không thể sử dụng với mục đích khác thì phải đóng dấu hủy hoặc dán tem hủy.

Chương III

QUY TRÌNH KIỂM SOÁT GIẾT MỔ GIA CẦM

I. Kiểm tra việc thực hiện các quy định vệ sinh thú y đối với người giết mổ và cơ sở giết mổ.

1. Kiểm tra việc thực hiện các quy định về vệ sinh thú y đối với người tham gia giết mổ như vệ sinh cá nhân, mặc trang phục bảo hộ trong lúc làm việc và các quy định khác;

2. Kiểm tra việc thực hiện quy trình giết mổ, việc vệ sinh, khử trùng tiêu độc trang thiết bị, dụng cụ giết mổ trước và sau giết mổ;

3. Kiểm tra việc thực hiện vệ sinh, khử trùng tiêu độc nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ ở cơ sở giết mổ trước, sau khi giết mổ và định kỳ theo hướng dẫn của cơ quan thú y.

II. Khám trước khi giết mổ.

1. Giết mổ gia cầm với số lượng nhỏ:

1.1. Kiểm tra giấy chứng nhận kiểm dịch gia cầm vận chuyển đến cơ sở giết mổ;

1.2. Kiểm tra tình trạng sức khỏe đàn gia cầm từng ô chuồng. Chú ý quan sát phân và các triệu chứng lâm sàng để phát hiện bệnh truyền nhiễm;

1.3. Trường hợp nghi ngờ thì tách riêng để kiểm tra các dấu hiệu lâm sàng, đánh dấu và áp dụng các biện pháp xử lý như giết mổ sau cùng hoặc giết mổ ở khu vực riêng hoặc giết hủy bắt buộc hoặc nuôi nhốt cách ly để theo dõi tiếp;

1.4. Tái kiểm tra lâm sàng sau 24 giờ đối với số gia cầm tồn chuồng.

2. Giết mổ gia cầm với số lượng lớn:

Đối với các lò giết mổ công nghiệp, giết mổ tập trung với số lượng lớn gia cầm (công suất hàng nghìn con gia cầm trong một giờ), việc kiểm tra trước khi giết mổ cần lưu ý những điểm sau đây:

2.1. Kiểm tra giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển gia cầm;

2.2. Kiểm tra hồ sơ theo dõi tình hình dịch bệnh của đàn gia cầm tại cơ sở chăn nuôi gia cầm;

2.3. Kiểm tra nhanh tình trạng sức khỏe của gia cầm ở trong lồng và khi được treo lên dây chuyền giết mổ để phát hiện gia cầm chết, quá yếu, còi cọc, bị chấn thương khi vận chuyển hoặc gia cầm có biểu hiện mắc bệnh, nghi mắc bệnh truyền nhiễm để có các biện pháp xử lý thích hợp;

2.4. Gia cầm khỏe mạnh được giết mổ càng sớm càng tốt sau khi đã được kiểm tra trước khi giết mổ;

2.5. Tái kiểm tra lâm sàng sau 24 giờ đối với số gia cầm tồn chuồng.

3. Lập sổ theo dõi và ghi lại những thông tin cần thiết trước khi giết mổ bao gồm:

a) Tên chủ gia cầm;

b) Loại gia cầm giết mổ;

c) Số lượng gia cầm trong cùng một lô, thời gian nhập;

- d) Thời gian: ngày, tháng kiểm tra trước khi giết mổ;
- e) Triệu chứng lâm sàng;
- f) Lý do gia cầm chưa được giết mổ;
- g) Chữ ký của Kiểm dịch viên động vật.

III. Khám sau giết mổ:

Việc khám thân thịt được thực hiện sau khi tách lòng ra khỏi thân thịt. Thân thịt con nào phải để liền phủ tạng con đó, bác sĩ, kỹ thuật viên kiểm dịch động vật kiểm tra theo trình tự:

1. Khám thân thịt:

1.1. Quan sát bề mặt, màu sắc, hình dạng và độ đồng nhất của da; kiểm tra mùi vị của các mô;

1.2. Kiểm tra độ sạch của thân thịt: tạp nhiễm lông, chất chứa đường tiêu hóa và các tạp chất khác;

1.3. Kiểm tra các xoang để phát hiện dấu hiệu bệnh lý như viêm túi khí, viêm phúc mạc.

2. Khám phủ tạng:

2.1. Khám phổi: quan sát màu sắc để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xuất huyết, viêm phổi, hạt lao;

2.2. Khám tim: quan sát hình thái, màu sắc của màng bao tim, mỡ vành tim, cơ tim để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xung huyết, xuất huyết, hoại tử;

2.3. Khám gan: quan sát hình thái, màu sắc của gan để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như sưng, xuất huyết, hoại tử...;

2.4. Khám thận: quan sát hình thái, thể tích, màu sắc của thận để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý;

2.5. Khám lách: quan sát hình thái, màu sắc để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xung huyết, xuất huyết;

2.6. Khám điều, dạ dày tuyến, dạ dày cơ, ruột: cắt dọc điều, dạ dày tuyến, dạ dày cơ và gạt nhẹ các chất nhầy để phát hiện các dấu hiệu bệnh lý như xuất huyết, loét, hoại tử. Khi kiểm tra ruột, quan sát để phát hiện các nốt xuất huyết, loét, hoại tử hay ký sinh trùng;

2.7. Khám buồng trứng (gia cầm mái): quan sát hình thái, màu sắc và những biến đổi bệnh lý như vỡ buồng trứng, xung huyết, xuất huyết, hoại tử.

3. Khám các hạch lâm ba:

Kiểm tra các hạch lâm ba vùng cổ để phát hiện hạt lao.

4. Xử lý trong trường hợp nghi ngờ:

Trường hợp nghi ngờ, kiểm dịch viên động vật lấy mẫu gửi về phòng thí nghiệm để xét nghiệm. Thân thịt và phủ tạng nghi ngờ phải được tách riêng và bảo quản lạnh trong khi chờ kết quả xét nghiệm.

5. Đóng dấu kiểm soát giết mổ, dán tem vệ sinh thú y:

5.1. Đóng dấu kiểm soát giết mổ trên thân thịt hoặc dán tem vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia cầm đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y; cấp giấy chứng nhận kiểm dịch vận chuyển sản phẩm động vật;

5.2. Đóng dấu xử lý vệ sinh thú y hoặc dán tem xử lý vệ sinh thú y đối với thân thịt, phủ tạng, phụ phẩm gia cầm không đủ tiêu chuẩn vệ sinh thú y; hướng dẫn xử lý thịt, phủ tạng, phụ phẩm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y;

5.3. Thịt, phủ tạng của gia cầm mắc các bệnh nguy hiểm hoặc sau khi xử lý vẫn không đảm bảo an toàn cho người sử dụng và không thể sử dụng với mục đích khác thì phải đóng dấu hủy hoặc dán tem hủy./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Bùi Bá Bổng

Phụ lục 1**MỘT SỐ BIỂU HIỆN BẤT THƯỜNG CẦN LƯU Ý
TRONG QUÁ TRÌNH KIỂM TRA TRƯỚC KHI GIẾT MỒ****1. Bất thường về hô hấp:**

Thường thấy là rối loạn nhịp thở. Nếu con vật có biểu hiện thở khác thường cần phải cách ly ngay và được coi là con vật bị nghi ngờ nhiễm bệnh.

2. Bất thường về hành vi: có biểu hiện với một hoặc nhiều triệu chứng như:

- Con vật đi vòng tròn hoặc có dáng đi hoặc cách nhìn không bình thường.
- Húc đầu vào tường hoặc sợ ánh sáng rúc vào chỗ tối.
- Tấn công bất kỳ vật gì và có biểu hiện hung dữ.
- Mắt có biểu hiện đờ đẫn hay lo lắng.

3. Bất thường về dáng vẻ:

Thường gắn liền với hiện tượng đau ở chân, phổi hoặc vùng bụng hoặc là dấu hiệu của bệnh thần kinh.

4. Bất thường về dáng đứng:

Thường thấy là hiện tượng con vật quay đầu về phía bụng hoặc đứng với cổ vươn ra và chân dạng thẳng. Cũng có thể là con vật nằm và đầu ngoẹo sang một bên. Con vật không có khả năng đứng lên, thường là do bị kiệt sức.

5. Bất thường về cấu tạo và hình thể của con vật:

- Sưng (áp-xe) thường gặp ở lợn.
- Khối u trên mắt.
- Các khớp sưng to.
- Sưng vùng rốn (thoát vị hoặc viêm tĩnh mạch rốn).
- Bầu vú sưng to, có biểu hiện đau, dấu hiệu của viêm vú.
- Hàm sưng (còn gọi là hàm nổi cục).
- Bụng chướng to.

6. Mủ hoặc dịch xuất tiết bất thường từ các lỗ tự nhiên:

- Dịch từ mũi, nước bọt ứ trong mồm sau khi sinh.
- Dịch tiết từ mắt.
- Dịch tiết từ âm đạo, tử cung.
- Dịch tiết từ ruột hoặc dịch tiết từ trực tràng (chứng sa trực tràng).
- Ía chảy ra máu.

7. Màu sắc bất thường:

Ví dụ như có vùng đen trên da, có vùng màu đỏ ở chỗ da sáng màu (hiện tượng viêm), có vùng xanh sẫm trên da hoặc bầu vú (hiện tượng hoại thư).

8. Mùi bất thường:

Thường khó bị phát hiện trong quá trình kiểm tra trước khi giết mổ. Có thể phát hiện được mùi của ô áp-xe, mùi của thuốc do điều trị, mùi cỏ mục hoặc mùi Axeton.

Phụ lục 2**THÂN NHIỆT VÀ TẦN SỐ HÔ HẤP CỦA MỘT SỐ LOÀI ĐỘNG VẬT****1. Thân nhiệt của một số loài động vật:**

Loài động vật	Nhiệt độ trung bình
Ngựa	37 ⁰ 5 - 38 ⁰ 5C
Trâu	37 ⁰ 5 - 39 ⁰ 0C
Bò	37 ⁰ 5 - 39 ⁰ 5C
Dê	38 ⁰ 5 - 39 ⁰ 5C
Cừu	38 ⁰ 5 - 40 ⁰ 0C
Lợn	37 ⁰ 5 - 38 ⁰ 5C
Lợn con	38 ⁰ 0 - 40 ⁰ 0C
Gà	40 ⁰ 5 - 42 ⁰ 0C
Chó	37 ⁰ 5 - 39 ⁰ 0C

2. Tần số hô hấp của một số loài động vật

Loài động vật	Số lần/1 phút
Ngựa	8 - 16
Trâu	18 - 21
Bò	10 - 30
Dê	10 - 18
Cừu	10 - 20
Lợn	20 - 30
Gà	22 - 25
Chó	10 - 30

Phụ lục 3

CÁC BIỆN PHÁP XỬ LÝ SAU KHI KHÁM SÓNG

1. Được phép giết mổ:

Động vật khỏe mạnh, thân nhiệt bình thường không có triệu chứng bệnh hoặc những triệu chứng bất thường khác, đã được nghỉ ngơi, nhin ăn, uống nước đầy đủ theo quy định.

2. Giết mổ khẩn cấp:

Đối với các trường hợp động vật bị thương, yếu mệt do quá trình vận chuyển nhưng không có triệu chứng lâm sàng của bệnh truyền nhiễm.

3. Được phép giết mổ ở khu vực riêng:

- Đối với động vật mắc bệnh lao, suyễn, bệnh về đường ruột, các bệnh khớp, bệnh về nội khoa, ngoại khoa, ký sinh trùng và viêm vú;

- Nếu không có khu vực riêng, phải giết mổ sau cùng; sau khi giết mổ phải áp dụng các biện pháp vệ sinh, khử trùng tiêu độc.

4. Hoãn giết mổ:

- Động vật bị bệnh không trầm trọng, chữa trị có khả năng khỏi thì đưa ra khu cách ly để chữa trị;

- Động vật được điều trị bằng kháng sinh, tiêm hormon hoặc tiêm phòng vắc xin chưa đủ thời gian thải trừ thuốc theo quy định; động vật có biểu hiện trúng độc hóa chất;

- Trong trường hợp hoãn giết mổ, động vật phải được nuôi cách ly theo quy định của cơ quan thú y có thẩm quyền và phải được kiểm tra giám sát trong quá trình nuôi cách ly.

5. Không được phép giết mổ:

- Động vật có thân nhiệt và những biểu hiện không bình thường;

- Động vật nghi mắc bệnh và có triệu chứng lâm sàng của bệnh truyền nhiễm.

6. Buộc phải tiêu hủy:

Động vật bị mắc các bệnh truyền nhiễm trong Danh mục cấm giết mổ như Nhiệt thán, Đại, cúm gia cầm, hoặc ngộ độc các hóa chất độc hại có thể gây nguy hại cho người.

Phụ lục 4**NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý KHI KHÁM HẠCH LÂM BA**

Hạch lâm ba thường có kích thước từ 2mm - 10cm, số lượng và hình dáng của hạch cũng khác nhau tùy theo từng loài.

Ở trâu bò, dê, cừu có khoảng 300 hạch lâm ba và có sự phân bố giống nhau, có hình ô van, tròn, mặt cắt thô có màu xám hoặc vàng xám.

Khám hạch lâm ba bao gồm xem hình thái, thể tích, màu sắc bên ngoài của hạch và độ rắn, mềm của hạch lâm ba; cắt hạch xem màu sắc mặt cắt, khi cắt hạch có chảy nước ra không, có xung huyết, xuất huyết, có mủ hay không. Chú ý quan sát những biến đổi bệnh lý trên mặt cắt. Mỗi hạch cắt tối thiểu hai lát cắt.

1. Những biểu hiện bệnh lý thường gặp ở hạch lâm ba.

1.1. Hạch sung: bờ đôi hạch lâm ba nhưng không tách rời, xem mặt cắt nếu nó lồi lên, khi khép 2 nửa hạch lại không kín khít thì hạch đó bị sung.

1.2. Hạch lâm ba bị xung huyết: hạch bị sung lên, thường gặp ở giai đoạn đầu của thời kỳ viêm, khi cắt hạch có nước màu đỏ chảy ra, mặt cắt có màu nâu bóng.

1.3. Hạch lâm ba thủy thũng: lớn hơn hạch bình thường 3 - 4 lần, mặt cắt vòng lên có nước hơi trắng chảy ra nhiều.

1.4. Hạch lâm ba thấm dịch: hạch sung to, sờ thấy mềm, mặt cắt hơi xám và có nhiều nước đục chảy ra.

1.5. Hạch lâm ba bã đậu: hạch sung to, hơi rắn, khi cắt hạch thấy mặt cắt lồi nhon giống như bã đậu không có nước, xung quanh hạch có mô liên kết rắn lại.

1.6. Hạch lâm ba tăng sinh: hạch sung to, cứng, khi cắt thấy dai, mặt cắt có chảy nước. Xung quanh hạch lâm ba có nhiều sợi liên kết phát triển bao quanh thành vỏ dày làm dính hạch với các tổ chức xung quanh.

2. Vị trí một số hạch lâm ba của trâu, bò cần kiểm tra

2.1. **Hạch mang tai** (*Parotid 1.n*): dài khoảng 6 - 9mm nằm ở vị trí dưới khớp thái dương hàm, nửa trước bị da phủ, nửa sau bị tuyến dưới tai trùm che. Phụ trách vùng mắt, tai, mũi, môi, nửa phần trên của đầu.

2.2. **Hạch dưới hàm** (*Submaxillary 1.n*): dài khoảng 3 - 4,5mm nằm ở cạnh sau xương hàm dưới, đối xứng 2 bên và phụ trách vùng răng, lợi, lưỡi.

2.3. **Hạch trước vai** (*Prescapular 1.n*) còn gọi là hạch cổ nông: dài khoảng 0,2 - 4cm nằm ở trước và đầu trên khớp bả vai.

2.4. **Hạch bẹn nông** (*Superficial inguinal l.n*): bờ đục nằm ở thừng dịch hoàn và lưng dương vật; ở con cái nằm ở phía sau gốc vú, phụ trách vùng mặt ngoài dưới thành bụng, tuyến vú, dương vật.

2.5. **Hạch bẹn sâu** (*Deep inguinal l.n*): nằm ở ngay chỗ hõm hông nơi phát ra động mạch chậu ngoài.

2.6. **Hạch chậu trong** (*Internal iliac l.n*): nằm ở vị trí chỗ khởi đầu động mạch chậu trong.

2.7. **Hạch chậu ngoài** (*External iliac l.n*): nằm ở vị trí chỗ khởi đầu động mạch chậu ngoài.

2.8. **Hạch trước đùi** (*Precurral l.n*): trâu bò có 1 cái rất to, dài 6 - 11cm nằm ở trước cơ căng cân mạc đùi.

2.9. **Hạch đùi sâu** (*Popliteal l.n*): nằm ở vùng động mạch đùi sâu.

2.10. **Hạch lâm ba gan** (*Liver l.n*): nằm ở rốn gan.

2.11. **Hạch lâm ba phổi** (*Lung l.n*):

- Hạch phế quản phải (*Right bronchial*): nằm trên khí quản phải, trên lá phổi phải phụ trách khí quản, phổi phải;

- Hạch phế quản trái (*Left bronchial*): nằm trong lớp mỡ, phía trước mặt ngoài của phế quản trái, bị che bởi cung động mạch chủ, phụ trách phế quản, thực quản, tim;

- Hạch màng phổi giữa (*Mediastinal l.n*): nằm ở cung động mạch chủ và lưng thực quản;

- Hạch màng trung thất trước (*Anterior mediastinal l.n*): chia làm 3 nhóm, một nhóm ở trước động mạch chủ và bên trái khí quản; một nhóm ở gốc động mạch cánh tay; một nhóm ở cửa vào lồng ngực;

2.12. **Hạch màng treo ruột** (*Mesenteric l.n*): nằm ở giữa màng treo ruột tạo thành một chuỗi liên nhau phụ trách phần ruột.

3. Vị trí một số hạch lâm ba của lợn cần kiểm tra.

3.1. **Hạch mang tai** (*Parotid l.n*): to khoảng 2 - 7mm nằm ở vị trí dưới khớp thái dương hàm, nửa trước bị da phủ, nửa sau bị tuyến dưới tai trùm che. Phụ trách vùng mắt, tai, mũi, môi, nửa phần trên của đầu.

3.2. **Hạch dưới hàm** (*Submaxillary l.n*): nằm ở cạnh sau xương hàm dưới, đối xứng 2 bên và phụ trách vùng răng, lợi, lưỡi.

3.3. **Hạch trước vai** (*Prescapular l.n*) còn gọi là hạch cổ nông: to khoảng 0,2 - 4cm nằm ở trước và đầu trên khớp bả vai.

3.4. **Hạch bẹn nông** (*Superficial inguinal l.n*): nằm ở bên ngoài của đôi vú thứ 5 - 6, phụ trách vùng mặt ngoài dưới thành bụng, tuyến vú, dương vật.

3.5. **Hạch bẹn sâu** (*Deep inguinal l.n*): nằm ở ngay chỗ hõm hông nơi phát ra động mạch chậu ngoài.

3.6. **Hạch chậu trong** (*Internal iliac l.n*): nằm ở vị trí chỗ khởi đầu động mạch chậu trong.

3.7. **Hạch chậu ngoài** (*External iliac l.n*): nằm ở vị trí chỗ khởi đầu động mạch chậu ngoài;;

3.8. **Hạch trước đùi** (*Preocrural l.n*): dài 5,5cm nằm ở trước cơ căng cân mạc đùi.

3.9. **Hạch đùi sâu** (*Popliteal l.n*): nằm ở vùng động mạch đùi sâu.

3.10. **Hạch lâm ba gan** (*Liver l.n*): nằm ở rốn gan.

3.11. **Hạch lâm ba phổi** (*Lung l.n*):

- **Hạch phế quản trái** (*Left bronchial*): nằm trong lớp mỡ, phía trước mặt ngoài của phế quản trái, bị che bởi cung động mạch chủ, phụ trách phế quản, thực quản, tim;

- **Hạch phế quản phải** (*Right bronchial*): nằm trên khí quản phải, trên lá phổi phải phụ trách khí quản, phổi phải;

- **Hạch màng trung thất trước** (*Anterior mediastinal l.n*): nằm ở trước bao tim;

3.12. **Hạch màng treo ruột** (*Mesenteric l.n*): nằm ở giữa màng treo ruột tạo thành một chuỗi liên nhau phụ trách phần ruột.

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Điện thoại: 04.8233947; 04.8231182

Fax: 08044517

Email: congbaovpcp@cpt.gov.vn

In tại Xí nghiệp Bản đồ 1 - Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng