



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

CHẾ BIẾN GIA CẦM

YÊU CẦU VỆ SINH

TCVN 5110 - 1990

(CAC/RCP 14 - 1976)

HÀ NỘI

Cơ quan biên soạn: Trung tâm tiêu chuẩn - Chất lượng

Cơ quan đề nghị ban hành và trình duyệt:

Tổng cục Tiêu chuẩn-Đo lường-Chất lượng

Cơ quan xét duyệt và ban hành: Ủy ban Khoa học Nhà nước

Quyết định ban hành số 716/QĐ ngày 24 tháng 12 năm 1990

Tiêu Chuẩn Việt Nam

Nhóm M

CHẾ BIẾN GIA CÀM	TCVN 5110-90
Yêu cầu vệ sinh	(CAC/RCP
Poultry processing -	14-1976)
Hygienic requirements	Khuyến khích
	áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với tất cả các gia cầm, các thân thịt, các bộ phận và các phụ tạng có thè ăn được của gia cầm chưa được xử lý để bảo quản, không kèm các trường hợp đã được ướp lạnh hoặc lạnh đông nhằm để con người tiêu thụ thông qua việc bán trực tiếp hoặc chế biến thêm.

Tiêu chuẩn áp dụng đối với tất cả các nhà xưởng mỗi gia cầm, các bộ phận của gia cầm được giết mổ, chế biến, bao gói hoặc được xử lý khác trong quá trình chuẩn bị. Tiêu chuẩn còn áp dụng cho các điều kiện vận chuyển gia cầm và các bộ phận của gia cầm.

Tiêu chuẩn này phù hợp với CAC/RCP 14 - 1976.

1. Định nghĩa

1.1. "Gia cầm" là bất kỳ một loại chim nào đã được thuần hóa bao gồm: gà, gà tây, vịt, ngan ngỗng, gà Nhật hoặc chim câu.

1.2. "Thân thịt" là thân nguyên của của một con gia cầm sau khi đã gáy choáng, cắt tiết, vặt lông và moi ruột, có thè loại bỏ tùy ý các quả cật, hai chân tinh từ khớp gối hoặc đầu.

1.3. "Bộ phận phụ" là gan sau khi đã loại bỏ túi mật, tim có hoặc không có bao tim, mề đã được lột màng và loại bỏ các chất bên trong và bộ phận khác mà nước tiêu thụ cho là có thè ăn được miễn là các bộ phận đó phải được làm sạch hoàn toàn và rửa kỹ.

2. Yêu cầu về nguyên liệu

2.1. Vệ sinh môi trường trong khu vực sản xuất nguyên liệu thực phẩm

Chú thích: Các kiến nghị trong phần này không có ý định bao trùm các vấn đề tối quan trọng của việc kiểm soát vệ sinh và bệnh tật trong các khu vực sinh trưởng và nuôi thả gia cầm. Các nhân tố đó đóng một vai trò đặc biệt trong tiêu chuẩn này nhưng đó lại là trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền.

2.1.1. Xử lý vệ sinh các chất phế thải của con người và gia súc. Cần có phòng ngừa đầy đủ đảm bảo các chất phế thải của con người và gia súc phải được dọn sạch không ảnh hưởng tới sức khỏe và sự sinh công cộng và cần có các biện pháp tích cực để bảo vệ các sản phẩm không bị lây nhiễm bởi các chất phế thải trên.

Tất cả phân, rác rưởi, các chất phế thải v.v... trong lồng, chuồng hoặc xe cộ phải được dọn sạch ít nhất mỗi ngày một lần. Các qui định về việc xử lý các chất phế thải thường mại phải được cơ quan có thẩm quyền thích hợp quyết định. Phải bố trí trong các nhà xưởng một phòng riêng hoặc các phương tiện chứa đựng tương tự để chứa chất phế thải và phải được dọn hết, làm sạch kỹ và tẩy uế ít nhất mỗi ngày một lần.

2.1.2. Kiểm tra vật gây hại và bệnh tật.

Khi tiến hành kiểm tra, việc xử lý bằng các tác nhân hóa học, sinh học hoặc vật lý chỉ được tiến hành theo các kiến nghị của cơ quan chính quyền thích hợp dưới sự giám sát trực tiếp của nhân viên có hiểu biết đầy đủ về các mối nguy cơ có liên quan bao gồm cả khả năng tồn giữ các đư lượng độc tố.

2.2. Sản xuất thực phẩm có vệ sinh

2.2.1. Trang thiết bị và các dụng cụ chưa đựng sản phẩm

Trang thiết bị sản xuất và các dụng cụ chưa đựng không được gây ảnh hưởng nguy hiểm tới sức khoẻ. Các dụng cụ chưa đựng được dùng lại phải làm bằng các vật liệu và có cấu tạo sao cho tiện lợi trong việc làm sạch triệt để, phải luôn sạch sẽ và giữ gìn sao cho không phải là nguồn lây nhiễm tới sản phẩm.

2.2.2. Kỹ thuật sê sinh. Mọi công đoạn quản lý gia cầm sống và các quá trình kèm theo như thu gom trứng phải được cách biệt hoàn toàn với các công đoạn giết mổ và đóng gói gia cầm. Điều này đặc biệt áp dụng cho việc thu dọn phế thải và lưu giữ thức ăn gia cầm.

2.2.3. Thải loại các gia cầm kém phẩm chất

Các gia cầm kém phẩm chất phải được cách ly trước khi giao cho xí nghiệp chế biến. Cũng tương tự, khi tiếp nhận, các gia cầm không phù hợp phải được loại ra càng sớm càng tốt và được cách ly để chờ cách xử lý phù hợp. Qui định về thải loại và cách ly phải do cơ quan có thẩm quyền quyết định.

2.2.4. Bảo vệ sản phẩm không nhiễm bẩn

Phải có biện pháp để phòng thích hợp để bảo vệ gia cầm khỏi bị nhiễm bẩn bởi gia súc, côn trùng, vật hại, gia cầm khác hoặc các chất gây ô nhiễm hóa học hay vi sinh vật cũng như các chất không được phép có khác trong quá trình chế biến và nuôi giữ.

2.3. Vận chuyển

2.3.1. Phương tiện, xe cộ và lồng nhốt dùng trong việc chuyên chở gia cầm sống từ khu vực chăn nuôi phải phù

hợp với mục đích đã định và phải làm bằng các vật liệu có cấu tạo cho phép làm sạch triệt để. Phải luôn được làm sạch tay uốn và giữ gìn đảm bảo không là nguồn nhiễm bẩn.

3. Nhà máy, phương tiện và các yêu cầu thực hành vệ sinh

3.1. Đăng ký, xây dựng và lắp đặt nhà máy

3.1.1. Đăng ký, các nhà máy phải được các cơ quan có thẩm quyền phê chuẩn và đăng ký

3.1.2. Thiết kế vị trí, qui mô và vệ sinh. Khu việc xây dựng và lân cận phải tránh được mùi khó chịu, khói, bụi hoặc nguồn nhiễm bẩn khác phải có qui mô phù hợp với mục đích đã định không gây quá chật chội đối với thiết bị và con người; phải có cấu trúc vững vàng và được giữ ở trạng thái hoạt động tốt; phải xây dựng sao cho ngăn cản được sự xâm nhập và ăn náu của côn trùng, chim hoặc vật hại và phải được thiết kế để có thể làm sạch dễ dàng và đầy đủ.

Đối với các công trình đã xây dựng được cải tạo cho phù hợp hoặc các nhà xưởng xây dựng mới thì việc sớm tranh thủ ý kiến cơ quan có thẩm quyền là cần thiết.

Một qui trình sản xuất thích hợp là cần thiết để đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh cao. Thí dụ, có thể ứng dụng một quy trình phù hợp với sự phân chia vật lý các quá trình chế biến được minh họa trong hình 1 (xem phụ lục 1)

3.1.2.1. Lối đi và sân. Các đường đi và sân trong khu vực tiếp giáp và phục vụ các nhà xưởng phải có bề mặt cứng, được lát phù hợp với sự di lại của xe cộ và phải được chuẩn bị đầy đủ để làm sạch và thoát nước tốt.

3.1.2.2. Tường, trần và sân. Các bức tường phải được làm nhẵn, không thấm, dễ cọ rửa và có màu nhạt, các chỗ tiếp giáp giữa tường và sân phải được đắp dày hoặc vát để dễ làm sạch.

Trần phải có cấu trúc hoàn chỉnh để hạn chế đến mức thấp nhất sự ngưng động hơi nước, sự phát triển của nấm mốc, sự bong tróc và lưu giữ bụi bẩn. Sàn nhà phải bền, chống thấm và không tron trượt, không có các kẽ nứt, các chỗ nối và tạo thành mặt phẳng nghiêng thích hợp để hệ thống thoát nước hoạt động được.

Tốt nhất các công trình phải có lớp lót mái, những nơi không lót mái phải có cấu trúc hoàn thiện sao cho hạn chế đến mức thấp nhất sự ngưng tụ hơi nước, sự phát triển của nấm mốc, sự bong tróc và bụi bẩn để tránh nhiễm bẩn sản phẩm.

3.1.2.3. Đồ gỗ, cửa ra vào và cửa số. Tốt nhất là không dùng đồ gỗ, nếu phải dùng thì chỉ dùng một số ít nhất, được thiết kế đơn giản dễ lau chùi và lắp khít vào mặt tường. Những nơi cần thiết, cửa ra vào và rầm cửa phải được bọc cả hai phía bằng kim loại không bị ăn mòn hoặc các vật liệu phù hợp khác nhằm tránh hư hỏng do va đập và nếu cần các cửa ra vào nên lắp bộ phận tự đóng. Ở những nơi cần thiết tất cả các ô mở thông ra ngoài, cửa ra vào, các cửa số có thể mở ra phía ngoài phải có trang bị ngăn các côn trùng bay vào. Bộ cửa số phải nghiêng một góc.

3.1.3. Các phương tiện vệ sinh và kiểm tra

3.1.3.1. Việc cách ly các công đoạn. Khu vực tiếp nhận hoặc bảo quản gia cầm phải được cách ly khỏi khu vực chế biến và đóng gói sản phẩm cuối cùng để tránh nhiễm bẩn thành phẩm. Khu vực và nhà xưởng dùng để bảo quản, sản xuất hoặc chế biến các sản phẩm ăn được phải được cách ly và phân biệt với các khu vực và nhà xưởng dùng cho các vật liệu không ăn được. Khu vực chế biến thực phẩm phải được cách ly hoàn toàn với bất cứ phần nào của các nhà xưởng sử dụng như nhà ở.

3.1.3.2. Cấp nước. Phải cung cấp đầy đủ nước nóng và nước lạnh uống được theo quy định chung của vệ sinh thực

phàm. Nước dùng trong các khâu chuẩn bị, chế biến, đóng gói và bảo quản các thân thịt, các phần và các bộ phận ăn được khác của gia cầm phải là nước uống được. Các mẫu nước được lấy thường kỳ và được thử mức độ phù hợp với tiêu chuẩn vi sinh vật và hóa học.

Vì các lý do bảo vệ sức khỏe công cộng, cơ quan có thẩm quyền tương ứng có thể cho phép nhà máy xử lý nước bằng clo.

Những nơi nhà máy xử lý nước bằng clo, dư lượng clo tự do trong nước không được vượt quá mức cho phép của cơ quan có thẩm quyền.

3.1.3.3. Nước đá. Nước đá phải làm từ nước uống được và phải được sản xuất, xử lý, bảo quản và sử dụng sao để chúng không bị nhiễm bẩn.

3.1.3.4. Cáp nước bồ xung. Những nơi dùng nước không thể uống được - Thí dụ như để phòng cháy - thì phải dẫn bằng các đường ống hoàn toàn riêng biệt. Để dễ nhận biết nên dùng đường ống có màu riêng và không được nối ngang hoặc nối trở lại vào các đường ống dẫn nước uống được.

3.1.3.5. Ống xả và xử lý chất phế thải. Tất cả các ống xả và các đường thải chất bẩn (bao gồm cả hệ thống cống rãnh) phải đủ rộng để chuyền tải được những vật nặng, các đường thải không được rò rỉ và có các ga lăng và lỗ thông hơi phù hợp. Việc xử lý các chất phế thải phải đảm bảo sao cho không làm nhiễm bẩn các nguồn cung cấp nước uống. Ống xả và cách xử lý chất phế thải phải do cơ quan có thẩm quyền quyết định.

Các bể thải hoặc các ga lăng các chất rắn trong hệ thống thoát nước trong nhà máy phải thường xuyên nạo vét và cọ rửa sạch vào cuối mỗi ngày làm việc. Mỗi nhánh vào hệ thống thoát nước phải được lồng đong và không có ống thông

hơi dẫn nước được để hở trong bất kỳ phòng nào,

Trong lòng mỗi rãnh phải được làm tròn, đủ rộng để dễ dàng làm sạch và có độ sâu có hiệu quả nhỏ nhất. Tấm dan phủ phải dễ tháo bỏ để làm sạch. Các rãnh phải được xối nước thường xuyên trong quá trình sản xuất và làm sạch kỹ ít nhất mỗi ngày một lần.

3.1.3.6. Chiếu sáng và thông gió. Cơ sở sản xuất phải được chiếu sáng và thông gió tốt. Đặc biệt phải chú ý thông gió cho các khu vực và thiết bị sản sinh ra nhiệt dư thừa, hơi nước nóng, khói hoặc hơi nước khó chịu hoặc sơn khí gây ô nhiễm. Việc thông khí tốt là quan trọng để ngăn chặn việc ngưng động hơi nước trên trần (có thể nhỏ xuống sàn phàm) và nấm mốc phát triển có thể rơi vào sản phẩm. Các bóng đèn và các vật cố định treo bên trên thực phẩm ở mỗi công đoạn chế biến phải là loại an toàn hoặc phải có cách bảo vệ để tránh nhiễm bẩn trong trường hợp đèn vỡ.

Cường độ chiếu sáng chung không thấp hơn 325 lux (30 foot candles) và ở khu vực kiểm tra phải đạt tối không thấp hơn 540 lux (50 foot candles). Chiếu sáng không được ánh hướng tới màu sắc và phải chiếu trực tiếp trên gai cầm.

3.1.3.7. Phòng vệ sinh và các phương tiện. Các phòng vệ sinh phải được xây dựng đầy đủ và thuận tiện, khu vực vệ sinh phải có cửa đóng tự động, phải được chiếu sáng và thông gió đầy đủ, không được thông trực tiếp với khu vực chế biến thực phẩm. Các phòng đó phải luôn đảm bảo vệ sinh. Trong khu vực vệ sinh có lắp lavabo để rửa tay và phải có chỉ dẫn yêu cầu mọi người phải rửa tay sau khi làm vệ sinh cá nhân.

3.1.3.8. Các phương tiện rửa tay. Các phương rửa tay và lau khô phải được cung cấp đầy đủ và thuận tiện cho công nhân ở bất cứ nơi nào theo yêu cầu của sản xuất. Chúng phải

được bố trí ở nơi dễ thấy trong khu chế biến. Tốt nhất nên dùng khăn lau riêng, nếu dùng phương pháp làm khô khác thì phải được cơ quan có thẩm quyền chấp nhận. Các phương tiện phải luôn giữ trong điều kiện vệ sinh.

Các phương tiện rửa tay trong phòng làm việc không được thao tác bằng tay.

3.1.3.9. Nơi để quần áo và giày dép. Phải có nơi để quần áo và giày dép không mặc trong giờ làm việc, nơi này phải cách biệt với phòng chế biến.

3.2. Thiết bị và dụng cụ

3.2.1. Vật liệu. Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải nhẵn; không có các ô lõm, nút nẻ và bong tróc; không bị thực phẩm tác dụng; không độc và có thể chịu được việc làm sạch thông thường nhiều lần; Không hấp phụ trừ trường hợp bản chất của một quy trình đặc biệt và quy trình có thể chấp nhận việc sử dụng một bề mặt như là gỗ.

3.2.2. Thiết kế vệ sinh, xây dựng và lắp đặt. Các thiết bị và dụng cụ phải được thiết kế, chế tạo sao cho phòng ngừa được sự mất vệ sinh và cho phép làm sạch dễ dàng và triệt đè. Các thiết bị cố định phải được lắp đặt sao cho làm sạch dễ dàng và triệt đè. Trong phòng làm sạch phải có các thiết bị thích hợp, dễ lấy để làm sạch và tẩy uế các dụng cụ cầm tay bằng nước nóng.

Thiết bị và dụng cụ dùng cho các thiết bị nghiêm cấm, không ăn được hoặc gây ô nhiễm phải được ghi rõ và không được dùng vào việc chế biến các sản phẩm ăn được. Các dụng cụ và thiết bị giết mổ chỉ được sử dụng cho các mục đích đó.

3.2.3. Cắt tiết và thu gom tiết. Thiết bị cắt tiết, bao gồm cả các máng dẫn và thùng chứa tiết, phải cấu tạo

bằng các vật liệu không bị ăn mòn hoặc các vật liệu thích hợp khác dễ làm sạch. Chúng phải được làm sạch kỹ mỗi lần nghỉ và cuối ngày. Các máng dẫn tiết có thành cứng vững và được lát thích hợp, nếu không thì phải có bề mặt nhẵn, không thấm và thoát nước dễ, cần có chiều rộng thích hợp và cấu tạo sao cho dễ làm sạch kỹ. Máng dẫn kim loại cần lắp bộ phận bảo vệ mặt bên và nắp dễ tháo để làm sạch, đáy máng phải có độ dốc thích hợp vào thùng chứa tiết để dễ chảy hết và làm sạch.

3.2.4. Thiết bị chế biến

Tốt nhất việc nhúng nước nóng nên tiến hành bằng các phương pháp vệ sinh hơn là dùng bè nhúng. Nếu vẫn dùng bè nhúng thì đặc biệt chú ý đảm bảo các yêu cầu vệ sinh ở mức cao nhất có thể được. Tốc độ dòng chảy vào các bè nhúng phải đảm bảo có sự thay nước liên tục để tránh sự nhiễm bẩn gia tăng. Tốt nhất, ở những nơi có thể thực hiện được, để phòng nước chảy theo hướng ngược chiều với hướng di chuyển của gia cầm để gia cầm đã được chàm nóng được kéo ra một bên bè nhúng phía nước nóng sạch chảy vào bè. Các bè phải được tháo kiệt sau từng thời gian đều đặn và ít nhất một lần trong mỗi ngày làm việc. Nếu sử dụng các tác nhân trong nước nhúng, phải được sự chấp thuận của cơ quan có thẩm quyền.

3.2.4.1. Máy nhò lông phải được thiết kế nhằm không chế mức độ văng tảo lông càng cao càng tốt. Việc chuyển lông ra khỏi khu vực sản xuất tốt nhất là liên tục hoặc thường xuyên ở mức cần thiết trong cả ngày làm việc. Lông được giữ trong các thùng chứa sạch, thích hợp, được chuyển đi ít nhất mỗi ngày một lần. Tốt nhất là vứt lông trôi trong dòng nước đang chảy ra chỗ phế thải.

3.2.4.2. Bè mặt tẩm kim loại đục lỗ để thoát nước có thể đảo được để dễ làm sạch.

3.2.4.3. Các máng moi ruột phải làm bằng thép không rỉ hoặc các vật liệu thích hợp khác. Dòng nước chính phải chảy theo hướng ngược chiều với hướng vận chuyển của các thánthịt để chúng tới làm nguội tại nơi mà nước sạch chảy vào máng. Ngoài ra dọc hai bên máng các các tia nước sạch nhỏ và phía trên máng có nước nóng chảy để tráng sán phèm bằng tay. Các máng được bố trí để hạn chế các chất không ăn được bằng cách mở các cửa máng và đặt các thùng chứa ở các vị trí quan trọng để bô xung cho cửa máng chính. Số lượng và vị trí các cửa máng phải nhằm hạn chế sự tăng dần các vật liệu trong máng và phải tương ứng với tốc độ phòng sản xuất, thiết kế của thiết bị và các yếu tố biến đổi có liên quan khác. Đặc biệt phải bố trí dày dù các cửa máng thích hợp cho máng dài hơn 10 m .

3.2.4.4. Thùng đựng vật liệu không ăn được phải không được rò rỉ, làm bằng kim loại hoặc các vật liệu không thấm thích hợp khác, dễ làm sạch và có nắp kín. Ở những nơi dùng phương pháp cầu trượt hoặc chuyền tải liên tục khác cần cấu tạo sao để ngăn cản sự nhiễm bẩn hoặc bốc mùi khó chịu.

3.2.4.5. Những nơi cát, giữ thân thịt, các phần hoặc các bộ phận ăn được khác của gia cầm phải có thiết bị bảo quản lạnh phù hợp.

3.2.4.6. Thiết bị dùng để làm lạnh các thán thịt các bộ phận ăn được phải làm bằng thép không gỉ hoặc các vật liệu phù hợp khác và khi vận hành bảo đảm không làm tích tụ vi sinh vật. Các thiết bị làm lạnh li tâm hoặc các công nghệ làm lạnh khác trong bể thông thường nếu không bị luật pháp quốc gia cấm sử dụng thì phải được vận hành theo các yêu cầu được cơ quan có thẩm quyền quyết định.

3.2.4.7. Các hợp chất sinh hàn được dùng để làm lạnh phun hoặc ngâm trực tiếp phải được sự chấp thuận của cơ quan có thẩm quyền.

3.3. Các yêu cầu thực hiện vệ sinh

3.3.1. Việc giữ vệ sinh nhà máy, phương tiện, nhà xưởng

Công trình, thiết bị, dụng cụ và tất cả các phương tiện vật chất khác phải luôn giữ ở trạng thái hoạt động tốt, phải sạch sẽ và giữ trong điều kiện ngăn nắp, vệ sinh. Các chất phế thải phải thường xuyên chuyển đi khỏi khu vực sản xuất trong lúc nhà máy đang hoạt động. Phải có đủ đồ dùng các chất phế thải. Các chất tẩy rửa và tẩy uế được dùng phải hợp với mục đích và không ảnh hưởng xấu tới sức khỏe chung.

3.3.1.1. Các hoạt động trên phải chịu sự giám sát của người có trình độ do cơ quan có thẩm quyền quyết định.

3.3.1.2. Làm vệ sinh hàng ngày. Nhà xưởng, thiết bị và dụng cụ phải làm vệ sinh đều đặn trong ngày, chúng phải được làm sạch ngay và kỹ mỗi khi cần, chẳng hạn khi chúng đã tiếp xúc với các vật liệu mang bệnh hoặc nhiễm bẩn, và được làm sạch, tẩy uế sau mỗi ngày làm việc.

3.3.1.3. Nhà xưởng nhốt gia cầm phải dọn sạch toàn bộ số gia cầm sống ít nhất mỗi tuần một lần để tạo điều kiện thuận tiện cho việc làm vệ sinh toàn diện và rõ ràng. Thông thường gia cầm được giết mổ trong vòng 24 giờ từ khi tiếp nhận và nước dùng để nuôi dưỡng chúng phải là nước uống được.

3.3.1.4. Để tránh nguy cơ của sự nhiễm bẩn lẫn nhau, tiết và lông phải được cách ly ngay với các gia cầm đã sạch lông trong khi chuyển chúng sang giai đoạn chế biến tiếp theo.

3.3.1.5. Mỗi công đoạn phải được tiến hành ở khu vực riêng xác định rõ ràng.

3.3.1.6. Gia cầm được tiếp nhận, đã vặt lông thô để chế biến tiếp, phải được treo từng con hoặc xếp thành lớp đơn trên các giá hoặc một loại thiết bị tương tự.

3.3.1.7. Thực ăn hoặc các vật liệu cẩn bã trong các ô huyệt phải dùng các phương tiện để lấy ra - chẳng hạn có thể hút - để ngăn chặn sự nhiễm bẩn.

3.3.1.8. Sáp đã nhúng gia cầm cần cho vào thùng thích hợp để được xử lý thu lại sáp và loại bỏ lông. Chỉ dùng số sáp sạch, cắt giữ ở nơi sạch cho việc nhúng gia cầm. Sàng tách lông trong máy nhúng sáp phải lấy ra được và làm sạch hàng ngày. Khi kết thúc ngày làm việc, số sáp thu lại phải được đun nóng (ở nhiệt độ không thấp hơn 80°C (176°F) trong thời gian không ít hơn 20 phút), gạn bọt, rửa, lọc hoặc qua máy làm sạch li tâm và sau đó bảo quản ở nơi sạch.

3.3.2. Kiểm tra vật hại. Phải có biện pháp hữu hiệu để ngăn chặn các loại côn trùng, gặm nhám, chim hoặc các loài vật hại khác xâm nhập hoặc trú ẩn trong nhà xưởng.

3.3.3. Ngăn chặn gia súc. Chó, mèo và các gia súc khác phải bị đuổi khỏi khu vực sản xuất và bảo quản thực phẩm.

3.3.4. Vệ sinh và sức khỏe con người

3.3.4.1. Những người quản lý cơ sở phải tổ chức việc huấn luyện đầy đủ và thường xuyên cho mỗi công nhân về việc xử lý vệ sinh đối với gia cầm và các thói quen sạch sẽ để họ có thể thực hiện các biện pháp phòng ngừa cần thiết nhằm tránh nhiễm bẩn gia cầm. Các hướng dẫn phải bao gồm các phần thích hợp của tiêu chuẩn này.

3.3.4.2. Đề nghị luật pháp phải quy định kiểm tra sức khỏe đối với những người chế biến gia cầm, các thanh tra viên và các người khác đến tiếp xúc với gia cầm tại cơ sở. Việc kiểm tra được tiến hành ngay trước khi thu nhận và phải được lặp lại khi có chỉ định lâm sàng và dịch tễ. Việc kiểm tra sức khỏe đặc biệt chú ý tới :

- a) Các vết thương và lở loét bị nhiễm trùng

b) Nhiễm bệnh đường ruột bao gồm cả bệnh ký sinh và các trạng thái mang bệnh đặc biệt là *Salmonella*; và
c) Các bệnh về đường hô hấp.

3.3.4.3. Việc quản lý phải chặt chẽ đảm bảo rằng không có một công nhân nào khi đã biết hoặc nghi ngờ đang bị ốm hoặc mang một căn bệnh có thể lây nhiễm sang gia cầm hoặc đang có các vết thương hay mụn nhọt nhiễm trùng, hoặc bệnh ỉa chảy được phép làm việc ở bất kỳ khu vực nào ở nhà máy, ở bất kỳ cương vị nào để có thể bằng con đường trực tiếp hoặc gián tiếp lây nhiễm các vi sinh vật gây bệnh sang gia cầm. Mỗi một công nhân có bệnh phải báo cáo ngay với người quản lý.

3.3.5. Các chất độc. Tất cả các thuốc diệt loài gặm nhấm, xông hơi, trừ sâu bọ hoặc các loại chất độc khác phải được cất trữ ở các căn phòng cách biệt có khóa và chỉ do những nhân viên được huấn luyện thích hợp quản lý. Chúng chỉ được sử dụng dưới sự giám sát trực tiếp của những nhân viên có kiến thức đầy đủ về các sự cố có liên quan kè cả việc lây nhiễm sang sản phẩm.

3.3.6. Vệ sinh cá nhân và các quy định thực hành chế biến thực phẩm.

3.3.6.1. Tất cả mọi người làm trong nhà máy thực phẩm phải duy trì ở mức độ cao vệ sinh cá nhân trong khi làm việc. Những nhân viên làm việc ở khu gia cầm sống, thức ăn chăn nuôi hoặc các chất không thích hợp không được phép sang các khu vực khác của nhà máy đang chế biến gia cầm trừ khi họ đã có biện pháp đảm bảo mức độ vệ sinh phù hợp để tránh nhiễm bẩn. Quần áo kè cả mũ đội đầu phải phù hợp với công việc đang được thực hiện và luôn giữ gìn sạch sẽ.

3.3.6.2. Tay phải luôn rửa sạch để phù hợp với các qui định vệ sinh.

3.3.6.3. Cầm khạc nhò, ăn, nhai, hút thuốc trong khu vực chế biến thực phẩm.

3.3.6.4. Phải có biện pháp phòng ngừa cần thiết để tránh nhiễm các vật lạ vào thực phẩm hoặc các thành phần của chúng.

3.3.6.5. Các vết đứt nhỏ hoặc xay xát trên tay phải được xử lý thích hợp và quần áo không thấm nước. Phải có đầy đủ các phương tiện sơ cứu để đáp ứng các tình huống bất ngờ nhằm tránh nhiễm bẩn thực phẩm.

3.3.6.6. Găng tay dùng trong chế biến thực phẩm phải luôn giữ lành, sạch, đảm bảo vệ sinh và được làm bằng các vật liệu không thấm trừ những nơi không thích hợp hoặc không thuận tiện với công việc.

3.4. Các yêu cầu về thực hành theo tác và sản xuất

3.4.1. Kiểm tra và phân loại

3.4.1.1. Để tránh nguy cơ của sự lây nhiễm, các gia cầm bao gồm gà, gà tây, vịt, ngan ngỗng, gà Nhật hoặc chim câu phải được chế biến hoàn toàn cách ly với nhau về thời gian hoặc không gian. Nếu cách ly về thời gian, khu vực chế biến phải được làm sạch kỹ trước khi đưa một loài gia cầm khác vào khu vực đó. Công nhân làm việc ở khu gia cầm sống, thức ăn chăn nuôi, hoặc các chất không thích hợp không được phép làm việc tại các khu giết mổ hoặc chế biến gia cầm trừ khi đã có những biện pháp đảm bảo vệ sinh nhằm tránh nhiễm bẩn thực phẩm.

3.4.1.2. Để duy trì các điều kiện vệ sinh tốt và ngăn ngừa sự nguy hiểm cho người tiêu thụ, tất cả các gia cầm phải được cơ quan có thẩm quyền kiểm tra trước và sau khi giết mổ dưới sự giám sát thú y.

3.4.1.3. Không phụ thuộc vào các thủ tục kiểm tra

trước và sau khi giết mổ. Các gia cầm không phù hợp hoặc nghi ngờ mang bệnh cần được loại ra và cách ly để cơ quan có thẩm quyền kiểm tra và sau đó được xử lý bằng hình thức thích hợp nhằm ngăn ngừa bệnh tật lan truyền.

3.4.1.4. Các thân thịt, các phần và các bộ phận ăn được thông thường khác nếu được phát hiện là không phù hợp với việc sử dụng của con người thì phải đẻ ở phòng riêng và chuyền đi ít nhất một lần trong mỗi ngày. Phòng phải có khóa và các thân thịt, phần hoặc bộ phận đó được quản lý một cách chặt chẽ. Việc xem xét đẻ giữ lại hoặc thải loại nói chung phải do cơ quan có thẩm quyền quyết định.

3.4.2. Rửa hoặc sự chuẩn bị khác. Sau khi moi ruột và kiểm tra, các thân thịt phải được rửa kỹ.

3.4.3. Chuẩn bị và chế biến

3.4.3.1. Thao tác chuẩn bị ảnh hưởng tới sản phẩm cuối cùng và các thao tác bao gói vì thế phải được tính toán sao cho có thể nhanh chóng vận chuyển các đơn vị sản phẩm kế tiếp nhau trong sản xuất dưới các điều kiện có thể ngăn cản sự nhiễm bẩn, hư hỏng, suy giảm chất lượng hoặc sự phát triển của các vi sinh vật gây bệnh hay gây độc.

3.4.3.2. Nhiệt độ, các quy trình làm mát và cấp đông. Các nhiệt độ và các quy trình cần thiết cho việc làm mát và cấp đông các thân thịt và tất cả các phần ăn được của nó phải tuân theo các quy định vận hành đảm bảo hạ nhanh chóng thân nhiệt và duy trì được trạng thái và sự nguyên lành của chúng.

a) Yêu cầu chung về làm mát. Sau khi giết mổ xong phải nhanh chóng làm mát tới một thân nhiệt ở 4°C (39°F) hoặc thấp hơn. Nơi nào pha lọc trước khi làm mát tới 4°C (39°F) thì phải tiến hành trong vòng một giờ sau khi mổ.

Trang 16/19 TCVN 5110-90

Ngay sau khi pha lọc, phải hạ nhiệt độ của các phần xuống 4°C (39°F) hoặc thấp hơn. Nơi nào pha lọc sau khi làm mát thì nhiệt độ thân thịt và các bộ phận không được phép vượt quá 10°C (50°F). Các cơ quan kiểm tra vẫn chấp nhận nhiệt độ này, tuy nhiên phải có các biện pháp cần thiết để kiểm tra sự sinh trưởng của vi sinh vật.

b) Làm mát các bộ phận phụ. Các bộ phận phụ phải được làm mát tới 4°C (39°F) hoặc thấp hơn trong vòng 2 giờ sau khi lấy ra từ già cầm.

c) Uớp lạnh. Các thân thịt, các phần và bộ phận ăn được của già cầm không đông phải được bảo quản ở 4°C (39°F) hoặc thấp hơn, chúng phải được bảo quản sao cho tránh hư hỏng và nấm mốc sinh trưởng. Phải thường xuyên kiểm tra và được luân chuyển trong một chu trình nghiêm ngặt. Phòng lạnh bảo quản theo đồng nén lấp thiết bị tan băng tự động. Phải cẩn thận để tránh mang bụi bẩn vào phòng. Các sản phẩm già cầm không đông lạnh phải được vận chuyển ở 4°C (39°F) hoặc thấp hơn.

d) Bảo quản băng lạnh đông. Các thân thịt, phần hoặc bộ phận ăn được của già cầm dành để bảo quản băng lạnh đông phải được cấp đông càng sớm càng tốt và không được để trạng thái uốn lạnh quá 72 giờ.

e) Uốn đá trong các dụng cụ chứa. Khi các thân thịt già cầm được uốn đá trong thùng hoặc các dụng cụ chứa khác, chúng cần được bọc bằng plastich hoặc các vật liệu thích hợp khác để tránh nhiễm bẩn. Các thùng và các dụng cụ chứa phải, dày kín và có một số lỗ dù để thoát nước. Không được dùng thùng hoặc dụng cụ chứa bằng gỗ.

3.4.4. Bao gói sản phẩm cuối cùng

3.4.4.1. Vật liệu. Các vật liệu bao gói phải được giữ

sạch, hợp vệ sinh và không truyền các chất không phù hợp vào sản phẩm vượt quá giới hạn được phép của cơ quan có thẩm quyền và phải bảo vệ chống nhiễm bẩn cho sản phẩm.

3.4.4.2. Kỹ thuật. Việc bao gói phải được tiến hành trong các điều kiện tránh gây nhiễm bẩn cho sản phẩm kè cả việc bao gói riêng các bộ phận phụ.

3.4.5. Bảo quản sản phẩm cuối cùng. Các phương pháp bảo quản và kiểm tra cần thiết phải ngăn cản được sự nhiễm bẩn, nhiễm độc hoặc sự gia tăng mối nguy cơ đối với sức khỏe công cộng cũng như chống sự hư hỏng trong giới hạn quy định của việc thực hành buôn bán đúng đắn.

3.4.6. Lưu kho và vận chuyển sản phẩm cuối cùng. Sản phẩm cuối cùng phải được lưu kho và vận chuyển trong các điều kiện tránh sự nhiễm bẩn hoặc sự phát triển của các vi sinh vật gây bệnh hoặc sinh độc tố, sự nhiễm độc và ngăn ngừa sự hư hỏng sản phẩm và bao bì.

3.5. Chương trình kiểm soát vệ sinh

Tốt nhất là mỗi nhà máy vì quyền lợi riêng của mình, nên chỉ định một công nhân chuyên trách, tách khỏi sản xuất, chịu trách nhiệm về vệ sinh trong nhà máy. Nhân viên này phải là một bộ phận thường trực trong tổ chức của nhà máy và phải được huấn luyện đầy đủ về việc sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh đặc biệt, các phương pháp tháo lắp thiết bị để làm vệ sinh, tầm quan trọng của sự nhiễm bẩn cũng như các mối nguy hiểm có liên quan. Các khu vực, thiết bị, vật liệu có nguy cơ nhiễm bẩn phải được chú ý đặc biệt như một phần của một kế hoạch vệ sinh thường xuyên.

3.6. Thủ tục kiểm tra ở phòng thí nghiệm

Đề bổ sung cho việc kiểm tra của cơ quan có thẩm quyền, tốt nhất mỗi xí nghiệp vì quyền lợi của riêng mình phải kiềm

Trang 18/19 TCVN 5110-90

tra được ở phòng thí nghiệm về chất lượng vệ sinh của các sản phẩm được chế biến. Số lượng và cách kiểm tra thay đổi theo loại thực phẩm cũng như yêu cầu về quản lý. Việc kiểm tra này nhằm loại bỏ tất cả các thực phẩm không phù hợp với yêu cầu sử dụng của con người. Trình tự phân tích phải theo các phương pháp tiêu chuẩn hoặc đã được công nhận để kết quả có thể dễ dàng giải thích được.

4. Quy cách của thành phần

Các phương pháp thích hợp được áp dụng để lấy mẫu, phân tích và xác định nhằm đáp ứng những quy cách dưới đây:

4.1. Trong phạm vi có thể có của việc thực hành sản xuất có chất lượng, sản phẩm không được có các chất không phù hợp. Các thân thịt, phần và các bộ phận ăn được của gia cầm không được chứa dư lượng của : hydro peroxit, chất màu tự nhiên hoặc nhân tạo, các chất dùng để tẩy màu, các chất kháng sinh, các chất bảo quản, các chất tăng độ mềm của thịt hoặc các chất hương liệu.

4.2. Các sản phẩm phải tuân theo yêu cầu quy định về thực phẩm trong các tài liệu đã được phép hoặc các tiêu chuẩn về hàng hóa có liên quan.

PHỤ LỤC 1

CHẾ BIẾN GIÀ CÂM - QUI TRÌNH CÔNG NGHỆ
 (tham khảo 3.1.2)

