

Nâng cao - tham khảo

TÌNH HÌNH HOẠT ĐỘNG VÀ VỆ SINH THÚ Y TẠI CÁC CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH KON TUM

Thái Thị Bích Vân

Khoa Kỹ thuật Nông nghiệp,

Phân hiệu Đại học Đà Nẵng tại Kon Tum

Cùng với sự phát triển vượt bậc của nền kinh tế, ngành chăn nuôi ở Việt Nam nói chung và ở Kon Tum nói riêng đã có những bước phát triển mạnh mẽ, các tiến bộ khoa học kỹ thuật đã đưa vào ứng dụng trong thực tiễn sản xuất từ khâu cải tạo con giống, nâng cao chất lượng thức ăn đến việc hoàn thành quy trình chăm sóc nuôi dưỡng nhằm đáp ứng nhu cầu thực phẩm ngày càng cao của xã hội, góp phần không nhỏ cho nền kinh tế của tỉnh nhà. Các sản phẩm thịt, trứng, sữa... không những đáp ứng đủ nhu cầu trong tỉnh mà còn từng bước chiếm lĩnh thị trường trong nước và ngày càng vươn xa hơn trên thế giới.

Tuy nhiên, việc kiểm soát tình hình giết mổ các sản phẩm động vật tại các cơ sở giết mổ trong tỉnh chưa được kiểm soát một cách chặt chẽ, các khu giết mổ vẫn còn xen lẫn trong các khu dân cư, hệ thống xử lý chất thải của động vật chưa được xây dựng đúng cách nên đã gây ô nhiễm không nhỏ đến môi trường xung quanh và ảnh hưởng đến mỹ quan đô thị. Đứng trước thực tế nan giải như vậy, để đảm bảo một môi trường sống trong lành, một nguồn thực phẩm (đặc biệt là thực phẩm có nguồn gốc động vật) đảm bảo về chất lượng, về vệ sinh an toàn thực phẩm là một nhu cầu thiết yếu của tỉnh. Theo thống kê, hiện nay trên địa bàn tỉnh Kon Tum có khoảng 120 điểm giết mổ gia súc, gia cầm nhỏ lẻ và 3 cơ sở giết mổ tập trung mới được đưa vào sử dụng. Để tìm ra được giải pháp hợp lý và có chiến lược lâu dài trong định hướng

phát triển chăn nuôi và công tác kiểm soát giết mổ gia súc gia cầm trên địa bàn tỉnh Kon Tum nói riêng cho phù hợp với xu hướng phát triển chung của xã hội, chúng tôi đã tiến hành điều tra, đánh giá thực trạng hoạt động và vệ sinh thú y tại các điểm, cơ sở giết mổ động vật trên địa bàn tỉnh Kon Tum.

1. Thực trạng hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn thành phố Kon Tum và một số huyện lân cận

1.1. Số lượng, sự phân bố cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm

Để có cơ sở cho việc đánh giá, chúng tôi đã tiến hành điều tra, 90 cơ sở giết mổ động vật tại thành phố Kon Tum và 4 huyện: Đắk Hà, Ngọc Hồi, Sa Thầy, Kon Rẫy. Kết quả được tổng hợp ở bảng 1.

Kết quả cho thấy trong 90 cơ sở giết mổ được điều tra, có 13 cơ sở giết mổ trâu bò, 64 cơ sở giết mổ lợn, 11 cơ sở giết mổ gia cầm và 2 cơ sở giết mổ chó, dê. Các cơ sở giết mổ chủ yếu là các điểm giết mổ nhỏ lẻ, nằm phân tán trong các khu dân cư, chỉ có 3 cơ sở giết mổ tập trung, trong đó, các điểm giết mổ chủ yếu ở thành phố Kon Tum với 39/90 điểm giết mổ chiếm 43,33%, tiếp đến là huyện Ngọc Hồi với 31 cơ sở, chiếm 34,44%, huyện Sa Thầy có 11 cơ sở chiếm 12,22%, huyện Kon Rẫy có 6 cơ sở chiếm 6,67% và huyện Đắk Hà có 3 cơ sở giết mổ, chiếm 3,33%.

Bảng 1. Số lượng, sự phân bố cơ sở, điểm giết mổ động vật

Địa điểm	Trâu bò		Lợn		Gia cầm		Động vật khác (chó, dê)		Tổng	Tỉ lệ %
	Cơ sở GM	Điểm GM	Cơ sở GM	Điểm GM	Cơ sở GM	Điểm GM	Cơ sở GM	Điểm GM		
T.P Kon Tum	0	7	0	25	0	7	0	0	39	43,33
H. Sa Thầy	0	1	1	9	0	0	0	0	11	12,22
H. Đăk Hà	0	2	1	0	0	0	0	0	3	3,33
H. Kon Rẫy	0	0	0	6	0	0	0	0	6	6,67
H. Ngọc Hồi	0	3	1	21	0	4	0	2	31	34,44
Tổng	0	13	3	61	0	11	0	2	90	100,00

1.2. Quy mô, diện tích mặt bằng, công suất của các cơ sở giết mổ

Kết quả điều tra quy mô, diện tích mặt bằng và công suất giết mổ ở bảng 2 cho thấy: có 23/90 cơ sở giết mổ có diện tích mặt bằng khu giết mổ dưới 10m², chiếm tỉ lệ 25,56%; 54/90 cơ sở có diện tích khu giết mổ từ 11-20m², chiếm tỉ lệ 60,00%; 5/90 cơ sở có diện tích khu giết mổ từ

201-30m², chiếm tỉ lệ 5,56%; 8/90 cơ sở có diện tích khu giết mổ trên 30m², chiếm tỉ lệ 8,89%. Như vậy, hầu hết các cơ sở giết mổ đều có diện tích khu giết mổ nhỏ, hẹp, do đó các công đoạn giết mổ chồng chéo lên nhau, các chất thải dễ vấy bẩn vào thịt và phủ tạng, tạo điều kiện cho vi sinh vật phát triển, làm ảnh hưởng đến chất lượng thịt.

Bảng 2. Quy mô, diện tích mặt bằng, công suất của các cơ sở giết mổ

Địa điểm	Cơ sở GM	Diện tích mặt bằng khu giết mổ (m ²)				Công suất giết mổ											
		<10	11-20	21-30	>30	Trâu bò (con)/ngày				Lợn (con)/ngày				Gia cầm (con)/ngày			
						1-2	3-5	6-9	>10	1-5	6-10	11-19	>20	1-10	11-20	21-50	>50
T.P Kon Tum	39	6	24	4	5	2	2	2	1	8	12	5	0	3	4	0	0
H.Sa Thầy	11	3	7	0	1	0	1	0	0	8	0	1	0	0	0	0	0
Đăk Hà	3	0	2	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Kon Rẫy	6	3	2	1	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0
Ngọc Hồi	31	11	19	0	1	1	2	0	0	17	4	1	0	4	0	0	0
Tổng	90	23	54	5	8	4	6	2	1	37	18	7	1	7	4	0	0
Tỉ lệ		25,56	60,0	5,56	8,89	4,44	6,67	2,22	1,11	41,11	20,0	7,78	1,11	7,78	4,44	0	0

Qua đây cho thấy, thực trạng hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm trong tình hiện nay phát triển một cách tự phát, không có sự định hướng, không có quy hoạch, thiếu đầu tư đúng mức, mang tính manh mún, nhỏ lẻ và phân tán. Vì vậy, gây không ít khó khăn cho công tác quản lý và kiểm soát giết mổ trên địa bàn tỉnh Kon Tum.

1.3. Địa điểm, thiết kế xây dựng và điều kiện hoạt động của cơ sở giết mổ

Địa điểm, thiết kế xây dựng và điều kiện hoạt động của cơ sở giết mổ là những chỉ tiêu rất quan trọng phản ánh tiêu chuẩn vệ sinh của các cơ sở giết mổ cũng như ý thức của người tham gia giết mổ. Qua thực tế điều tra, cả 90 cơ sở giết mổ chưa thực sự quan tâm đến vấn đề này.

Bảng 3. Địa điểm, thiết kế xây dựng của cơ sở giết mổ

Địa điểm	Số lượng cơ sở GM	Địa điểm giết mổ		Thiết kế xây dựng		Phương tiện vận chuyển		
		Cách biệt khu dân cư, công trình công cộng		Theo tiêu chuẩn	Không theo tiêu chuẩn	Chuyên dùng	Có thùng chứa	Không đảm bảo
		Có	Không					
T.P Kon Tum	39	0	39	0	39	0	0	39
H. Sa Thầy	11	1	10	1	10	0	0	11
H. Đăk Hà	3	1	2	1	2	0	0	3
H. Kon Rẫy	6	0	6	0	6	0	0	6
H. Ngọc Hồi	31	1	30	1	29	0	0	31
Tổng	90	3	87	3	87	0	0	90
Tỉ lệ		3,33	96,67	0,00	96,67	0,00	0,00	100,00

Kết quả điều tra ở bảng 3 cho thấy: trong tổng số 90 cơ sở giết mổ điều tra, chỉ có 3 cơ sở giết mổ cách xa khu dân cư, công trình công cộng, chiếm tỉ lệ 3,33%, còn lại là những cơ sở giết mổ nằm ngay trong khu dân cư, công trình công cộng không đảm bảo tiêu chí về địa điểm xây dựng cơ sở giết mổ. Đồng thời đa số các cơ sở giết mổ không được phân thành những khu vực riêng biệt. Việc giết mổ động vật ở hầu hết các cơ sở giết mổ đều được tiến hành ngay trên

sàn nhà, sân giếng, nền sân không được vệ sinh, cọ rửa thường xuyên. Các công đoạn giết mổ thường chồng chéo lên nhau, các khâu trong quá trình giết mổ như tháo tiết, cạo lông, làm lòng, pha lóc và phân loại thịt đều tiến hành chung trên một diện tích, chiếm 96,67% trong tổng số điểm giết mổ được điều tra. Điều này có ảnh hưởng rất lớn đến chất lượng thịt và sản phẩm thịt sau khi giết mổ.

Bảng 4. Điều kiện hoạt động của cơ sở giết mổ

Số lượng cơ sở giết mổ	Điều kiện hoạt động									
	Có nơi nhốt động vật chờ giết mổ	Có nơi cách ly động vật ốm	Có nơi cách ly thịt, phủ tạng không đạt	Có nơi xử lý động vật ốm	Có nơi khám thịt	Có nơi tắm rửa động vật	Giết mổ treo	Giết mổ bàn, bệ	Giết mổ sàn	Có đủ ánh sáng
39	31	0	0	0	0	0	0	0	39	39
11	4	1	1	1	1	1	1	10	1	11
3	1	1	1	1	1	1	1	0	2	3
6	0	0	0	0	0	0	0	4	0	6
31	12	1	1	1	1	1	1	22	9	31
90	48	3	3	3	3	3	3	36	51	90
Tỷ lệ	53,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	3,33	40,00	56,67	100,00

Kết quả điều tra ở bảng 4 cho thấy trong 90 cơ sở giết mổ thì số cơ sở giết mổ không đảm bảo điều kiện giết mổ, không có nơi cách ly

động vật ốm, nơi xử lý động vật ốm, nơi xử lý thân thịt và phủ tạng không đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y và nơi khám thịt là rất lớn.

Như vậy, có thể thấy thực trạng hoạt động giết mổ động vật hiện nay trên địa bàn tỉnh Kon Tum không đảm bảo các điều kiện quy định của một cơ sở giết mổ. Các cơ sở giết mổ hầu như hoạt động tự do, nằm ngoài sự kiểm soát của cơ quan chuyên môn. Phương tiện dụng cụ phục vụ cho giết mổ rất đơn giản, quy trình giết mổ chông chéo, không đảm bảo vệ sinh thú y làm vậy nhiễm vi sinh vật vào thịt. Đây sẽ là nguy cơ tiềm ẩn gây nên các vụ ngộ độc thực phẩm đối với người tiêu dùng và lây lan dịch bệnh cho gia súc, gia cầm.

1.4. Vệ sinh thú y tại các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm

Hiện nay hầu hết các điểm giết mổ đều ít quan tâm đến vấn đề này. Hơn nữa, một số điểm giết mổ hầu như không chịu sự quản lý, kiểm tra, giám sát của cơ quan thú y nên tiến hành giết mổ tự do, tùy tiện, không tuân thủ quy trình vệ sinh thú y hay chỉ làm một cách sơ sài, qua loa, đối phó khi cơ quan thú y kiểm tra, làm cho hệ sinh vật tồn tại và phát triển trên nền, sàn khu giết mổ, các dụng cụ sử dụng trong giết mổ, sau đó gây ô nhiễm vào thịt.

Bảng 5. Vệ sinh thú y tại các cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm

Địa điểm	Số lượng cơ sở giết mổ	Vệ sinh khử trùng tiêu độc		Hệ thống xử lý nước			Đánh giá thực trạng vệ sinh khu giết mổ			
		Hàng ngày	Định kỳ	Hầm chứa, hồ sinh học	Biogas	Thải tự do	Tốt	Khá	Trung bình	Kém
T.P Kon Tum	39	15	20	0	20	27	0	15	20	12
H. Sa Thầy	11	3	4	0	3	7	0	3	4	3
H. Đăk Hà	3	1	2	0	1	2	0	1	2	0
H. Kon Rẫy	6	1	2	0	1	3	0	1	2	1
H. Ngọc Hồi	31	7	15	0	5	25	0	7	15	8
Tổng	90	27	43	0	30	64	0	27	43	24
Tỷ lệ		30,00	47,78	0,00	33,33	71,11	0,0	30,00	47,78	26,67

Đánh giá thực trạng vệ sinh khu giết mổ: qua số liệu điều tra cho thấy không có cơ sở giết mổ đạt loại tốt, chỉ có 27/90 cơ sở giết mổ đạt loại khá, chiếm tỉ lệ 30%. Rõ ràng con số này còn rất nhỏ so với tổng số cơ sở giết mổ thực hiện vệ sinh tiêu độc khử trùng hàng ngày và định kỳ. 43/90 cơ sở giết mổ đạt loại trung bình, chiếm tỉ lệ 47,78%. Sở dĩ như vậy vì các cơ sở còn chưa quan tâm nhiều đến việc vệ sinh khử trùng dụng cụ, nhà xưởng. Việc tiêu độc khử trùng còn sơ sài, qua loa, các chất khử trùng ít khi được sử dụng hoặc sử dụng với liều lượng thấp, nồng độ thấp không đảm bảo để tiêu diệt vi sinh vật. Có tới 24/90 cơ sở xếp loại kém, chiếm 26,67%, bởi ở các cơ sở này dụng cụ và nhà xưởng sau khi giết mổ lấy nước trực tiếp từ bể, giếng để rửa

mà không sử dụng bất kỳ loại thuốc sát trùng nào. Đây thực sự là vấn đề đáng báo động đối với vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở giết mổ hiện nay.

2. Thực trạng trong công tác kiểm tra, kiểm soát vệ sinh thú y tại các cơ sở giết mổ đối với cán bộ thú y

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

Công tác kiểm tra, kiểm soát vệ sinh thú y đối với người và cơ sở giết mổ của cán bộ thú y giữ vai trò hết sức quan trọng. Ngoài đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nó còn giúp nâng cao ý thức của chủ cơ sở giết mổ và người trực tiếp tham gia giết mổ.

Bảng 6. Công tác kiểm tra kiểm soát vệ sinh thú y đối với người và cơ sở giết mổ

Địa điểm	Số lượng cơ sở giết mổ chịu sự kiểm soát của cơ quan thú y	Kiểm tra vệ sinh thú y đối với người tham gia giết mổ	Kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y hàng ngày	Kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y định kỳ
T.P Kon Tum	27	0	15	12
H. Sa Thầy	7	1	3	4
H. Đắk Hà	3	0	1	2
H. Kon Rẫy	3	0	1	2
H. Ngọc Hồi	16	0	7	9
Tổng	56	1	27	29
Tỉ lệ		1,79	48,21	51,79

Theo kết quả điều tra, trong 56 cơ sở giết mổ chịu sự kiểm soát của cơ quan thú y, có 27 cơ sở giết mổ được kiểm tra hàng ngày, chiếm 48,21%; 29 cơ sở giết mổ kiểm tra theo định kỳ, chiếm 51,79%, điều đó chứng tỏ công tác vệ sinh thú y tại các cơ sở giết mổ đang được quan tâm, chú trọng nhiều hơn. Tuy nhiên, do ý thức của các chủ cơ sở còn kém, vì lý do kinh tế mà việc khử trùng tiêu độc phần lớn chưa đạt được hiệu quả cao. Việc vệ sinh cơ sở giết mổ được thực hiện một cách sơ sài, qua loa với lượng thuốc không đủ, không đảm bảo nồng độ theo quy định hay chỉ được thực hiện một cách đối

phó khi bị kiểm tra.

2.2. Kiểm tra vệ sinh thú y đối với động vật giết mổ

Kiểm tra vệ sinh thú y đối với động vật giết mổ là công đoạn vô cùng quan trọng trong việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Việc kiểm soát chặt chẽ của cán bộ thú y không chỉ bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm, ngăn ngừa sự truyền lây bệnh từ động vật sang người, mà còn đóng vai trò quan trọng trong việc khống chế dịch bệnh.

Bảng 7. Công tác kiểm tra vệ sinh thú y đối với động vật giết mổ

Địa điểm	Số lượng cơ sở giết mổ chịu sự quản lý của cơ quan thú y	Kiểm tra trước khi giết mổ	Kiểm tra sau khi giết mổ
TP. Kon Tum	27	27	25
H. Sa Thầy	7	7	5
H. Đắk Hà	3	3	2
H. Kon Rẫy	3	3	2
H. Ngọc Hồi	16	16	14
Tổng	56	56	48
Tỉ lệ		100	85,71

Trong những năm gần đây, việc kiểm tra vệ sinh thú y đối với động vật đưa vào giết mổ đã được các đơn vị chức năng trên địa bàn tỉnh

quan tâm thực hiện chặt chẽ hơn. Trong tổng số 56 cơ sở giết mổ chịu sự quản lý của cơ quan thú y thì có 48 cơ sở giết mổ, ở đó cán bộ thú y thực

hiện kiểm tra động vật sau khi giết mổ, chiếm 85,71%; 100% cán bộ thú y thực hiện kiểm tra động vật trước khi đưa vào giết mổ. Tuy nhiên, ở một số cơ sở, việc kiểm tra còn khá sơ sài, qua loa, chưa kiểm soát hết được số lượng và tình trạng của con vật trước khi đưa vào giết mổ.

3. Một số giải pháp khắc phục

Qua điều tra khảo sát thực trạng hoạt động giết mổ động vật, tình trạng vệ sinh thú y và trách nhiệm của người làm công tác thú y tại thành phố Kon Tum và một số huyện lân cận, chúng tôi xin đề xuất một số giải pháp khác phục sau:

- Tăng cường các biện pháp kiểm tra, thanh tra, giám sát của chính quyền địa phương và cơ quan quản lý thú y đối với các cơ sở giết mổ, trao quyền quản lý trực tiếp các cơ sở giết mổ cho ban thú y xã, phường để họ chủ động thực hiện tốt việc kiểm tra hướng dẫn các cơ sở giết mổ thực hiện vệ sinh thú y trong giết mổ và kiểm soát sát sinh. Hàng tháng có tổng kết đánh giá kết quả và biểu dương khen thưởng kịp thời các cán bộ thú y hoàn thành tốt nhiệm vụ. Kiên quyết xử lý nghiêm các cơ sở giết mổ vi phạm pháp luật, giết mổ tự do không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh, không chịu sự kiểm soát của chính quyền địa phương và cơ quan thú y.

- Khẩn trương kiện toàn, tăng cường năng lực quản lý hệ thống thanh tra và hệ thống kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm từ tỉnh đến các thôn, bản.

- Thực hiện quy hoạch hệ thống các cơ sở giết mổ tập trung theo tiêu chuẩn quy định, đảm bảo sự phát triển ổn định và bền vững. Xây dựng mô hình lò mổ tiêu chuẩn kiểu mẫu, thiết lập cơ chế quản lý phù hợp, từ đó rút kinh nghiệm nhân rộng trên địa bàn toàn tỉnh. Tổ chức các chủ cơ

sở giết mổ tham quan, học tập tại các mô hình lò mổ kiểu mẫu ở các tỉnh khác.

- Nghiên cứu ban hành bổ sung các văn bản pháp quy, quy trình, tiêu chuẩn kỹ thuật phù hợp với tình hình và sự phát triển của địa phương trên cơ sở các văn bản của nhà nước và của ngành. Phổ biến rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng để không ngừng nâng cao nhận thức của chủ cơ sở giết mổ và người tiêu dùng về vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng chống dịch bệnh theo Pháp lệnh thú y, từ đó có sự kiểm tra giám sát lẫn nhau.

- Tăng cường các biện pháp giáo dục truyền thông về an toàn thực phẩm, nâng cao nhận thức và thực hành của chính quyền các cấp, người sản xuất, kinh doanh và tiêu thụ sản phẩm. Tập huấn kỹ thuật cho các chủ cơ sở và những người trực tiếp tham gia giết mổ. Tạo điều kiện về cơ chế chính sách để hỗ trợ và khuyến khích các tổ chức, tập thể, cá nhân xây dựng các cơ sở giết mổ tập trung theo tiêu chuẩn. Có như vậy thì hoạt động giết mổ mới thực sự đi vào nề nếp, mang lại thực phẩm an toàn cho người tiêu dùng, góp phần bảo vệ sức khỏe cộng đồng, bảo vệ môi trường sinh thái và hạn chế lây lan dịch bệnh cho đàn gia súc, gia cầm.

- Nghiêm cấm việc buôn bán các sản phẩm động vật không đảm bảo điều kiện vệ sinh theo quy định và sản phẩm động vật không rõ nguồn gốc.

- Tăng cường đào tạo, tập huấn cho mạng lưới cán bộ thú y tại các cơ sở giết mổ để nâng cao chuyên môn nghiệp vụ, góp phần đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. /.