

HIỆU QUẢ TỪ MÔ HÌNH GIẾT MỔ GIA SÚC TẬP TRUNG THEO CÔNG NGHỆ SẠCH, AN TOÀN SINH HỌC VÀ BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG SINH THÁI TẠI THỪA THIÊN - HUẾ

*Nguyễn Văn Hưng, Lê Thanh An, Trần Văn Tâm,
Trương Công Thành, Phan Văn Xuân
Chi cục Chăn nuôi và Thú y Thừa Thiên - Huế*

Thừa Thiên - Huế là tỉnh ven biển Bắc Trung Bộ, là trung tâm văn hóa, y tế, du lịch, là trung tâm giao lưu mua bán, vận chuyển, tiêu thụ động vật và sản phẩm động vật của cả nước. Theo thống kê, dân số của tỉnh có 1.127.905 người (thống kê năm 2013); nhưng năm 2014, có tới gần 3 triệu lượt khách du lịch đến, trong đó có 1 triệu lượt khách quốc tế. Do vậy, nhu cầu sử dụng thực phẩm có nguồn gốc động vật đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh là rất lớn.

Trên địa bàn tỉnh, trong một ngày đêm, trung bình giết mổ 100 con trâu bò, 2.000 con lợn và 3.000 con gia cầm, do vậy việc quy hoạch, xây dựng, quản lý tốt công tác giết mổ tập trung giúp phát triển chăn nuôi theo hướng bền vững và an toàn sinh học. Công tác quy hoạch giết mổ gia súc, gia cầm tập trung đã được UBND tỉnh quan tâm chỉ đạo (UBND tỉnh đã ban hành Quyết định 1590/QĐ-UBND ngày 21/8/2013 về việc phê duyệt quy hoạch giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trong tỉnh giai đoạn 2012-2020; Quyết định số 2463/QĐ-UBND ngày 19/11/2014 về việc điều chỉnh bổ sung quy hoạch cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung; Quyết định số 53/2014/QĐ-UBND ngày 18/8/2014 quy định về quản lý hoạt động giết mổ, chế biến, bảo quản, vận chuyển, mua bán gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn tỉnh). Đến nay toàn tỉnh đã quy hoạch, xây dựng được 32 cơ sở giết mổ gia súc tập trung; tuy nhiên, hiện tại toàn tỉnh vẫn còn các điểm giết mổ gia súc nhỏ lẻ trong hộ gia đình dẫn đến nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm, lây lan dịch bệnh động vật và ô nhiễm môi trường là rất lớn.

Hiện nay, các cơ sở giết mổ tập trung trên địa bàn tỉnh đều giết mổ thủ công. Do đó, chỉ mới đáp ứng được một số tiêu chí như: hạn chế ô nhiễm môi trường; kiểm soát được vấn đề dịch bệnh gia súc, gia cầm; ngăn ngừa dịch bệnh lây lan và từ gia súc, gia cầm sang người; nâng cao hiệu lực quản lý của Nhà nước trong hoạt động kinh doanh giết mổ gia súc, gia cầm... nhưng chưa đảm bảo về vệ sinh thú y, vệ sinh an toàn thực phẩm. Được sự quan tâm cấp vốn từ ngân sách sự nghiệp khoa học của tỉnh 438,000 triệu đồng và đối ứng của chủ lò mổ: cơ sở hạ tầng, nhà xưởng và các trang thiết bị dụng cụ giết mổ, nhân công: 1.561,360 triệu đồng, Thừa Thiên - Huế đã xây dựng mô hình giết mổ gia súc tập trung theo công nghệ sạch, an toàn sinh học và bảo vệ môi trường sinh thái tại Phường Thủy Châu, thị xã Hương Thủy.

Mô hình có được là cơ sở để nhân rộng cho các cơ sở giết mổ tập trung trên địa bàn tỉnh giai đoạn 2016-2020, là mô hình chuẩn để tham quan, học tập cho các địa phương trên địa bàn tỉnh khi xây dựng mới cơ sở giết mổ gia súc tập trung hoặc nâng cấp các cơ sở hiện có để đảm bảo về vệ sinh thú y, vệ sinh an toàn thực phẩm; tuyên truyền quảng bá nhân rộng về vận hành quy trình giết mổ.

- Từ thực trạng công tác giết mổ gia súc đang thực hiện trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên - Huế

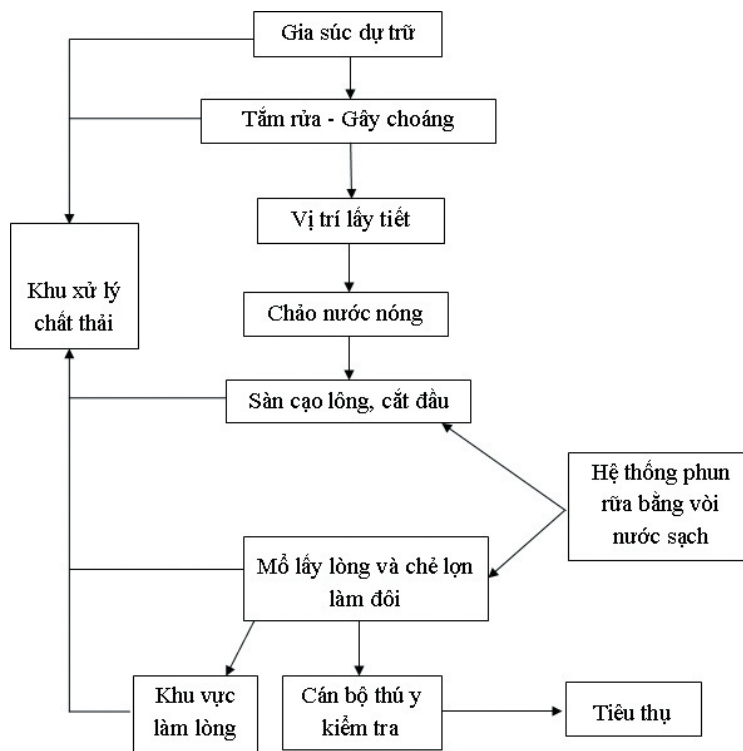
Công tác quy hoạch, xây dựng, quản lý cơ sở giết mổ gia súc tập trung ở tỉnh Thừa Thiên - Huế trong những năm qua đã đạt được những kết quả rất tích cực, đã quy gom trên 95% các điểm giết mổ nhỏ lẻ tại hộ gia đình vào các cơ sở giết mổ tập trung, góp phần cung cấp thực phẩm sạch cho người tiêu dùng, phòng chống

dịch bệnh động vật và bảo vệ môi trường. Tuy nhiên, tất cả các cơ sở giết mổ gia súc trên địa bàn tỉnh đều giết mổ thủ công trên nền bê tông, chọc huyết trực tiếp khi gia súc còn sống, nên nhìn rất phản cảm, gây ra tiếng ồn xung quanh lò giết mổ rất lớn, làm gia súc bị stress, giảm chất lượng thịt và tốn nhiều nhân công để cố định, di chuyển gia súc. Mặt khác, khi giết mổ và cạo lông, lấy phủ tạng trực tiếp trên nền bê tông và dùng xô, chậu để múc nước từ bể chứa nước dội lên thân thịt làm tăng nguy cơ ô nhiễm thân thịt do nhiễm chéo lông, chất thải, từ sàn giết mổ và nước ở bể nước.

- Đến quy trình công nghệ được áp dụng

Gia súc được nhập vào cơ sở giết mổ nuôi

nhốt tại chuồng dự trữ. Trước khi giết mổ, gia súc được dẫn đến chuồng tắm bằng các vòi phun nước tự động. Sau đó, gia súc được dẫn đến khung gây choáng bằng chích điện, tiếp theo, gia súc được palan thứ nhất đưa đến chỗ lấy huyết - chảo trưng lông - sàn Inox làm sạch lông, dùng nước phun rửa gia súc thật sạch, cắt đầu; tiếp đó, gia súc được treo vào 1 palan thứ 2 (móc 2 chân của gia súc vào 2 móc Inox), palan 2 nâng gia súc lên treo vào 2 ống dẫn truyền để mổ tách lòng, chẻ gia súc làm đôi; Cán bộ Thú y kiểm tra, đóng dấu kiểm soát giết mổ. Thịt gia súc được chuyển đến các bàn pha lóc hoặc vận chuyển đưa đi các chợ tiêu thụ (xem sơ đồ).



- Hiệu quả từ mô hình giết mổ gia súc tập trung theo công nghệ sạch, an toàn sinh học và bảo vệ môi trường sinh thái

Điều nhận thấy, khi gia súc được đưa vào giết mổ tại mô hình giết mổ gia súc tập trung theo công nghệ sạch, an toàn sinh học sẽ được

tắm rửa trước, trong và sau khi giết mổ bằng hệ thống vòi nước tự động và vòi xịt cầm tay; không múc nước trực tiếp từ bể chứa làm giảm nguy cơ nhiễm vi sinh vật và chất bẩn vào thịt do công nhân trực tiếp dùng xô, chậu múc trực tiếp ở bể chứa. Gia súc được gây choáng trước

khi lấy tiết, làm cho gia súc không bị stress dẫn đến giảm chất lượng thịt. Đồng thời, tiếng ồn giảm rất nhiều do quá trình cố định chọc tiết khi gia súc đang sống, nên có tính nhân đạo cao. Gia súc được làm sạch lông trên sàn tránh ô nhiễm chất bẩn từ nền vào thân thịt. Thịt gia súc sau giết mổ được treo làm hạn chế ô nhiễm thân thịt.

Qua quá trình giết mổ theo mô hình, hiệu quả đã thấy rõ: Cơ sở được đảm bảo các yếu tố an toàn sinh học; sản giết mổ không đọng nước; máu đưa nước mưa ra khỏi hệ thống xử lý nước thải; hệ thống mương thoát nước thải có các hố gas và lưới chắn rác... làm hạn chế tối đa ô nhiễm môi trường. Đáng quan tâm hơn, mô hình đã tạo điều kiện cho sản phẩm thịt từ lò giết mổ theo công nghệ sạch nhập vào các khách sạn lớn và siêu thị trên địa bàn tỉnh. Điều này có ý nghĩa quan trọng trong phòng chống dịch bệnh từ động vật lây sang người và dịch bệnh lây lan trên động vật, góp phần thúc đẩy chăn nuôi phát triển bền vững. Mặt khác, mô hình còn làm tăng năng suất lao động, hạ chi phí sản xuất trong hoạt động giết mổ, nâng cao khả năng cạnh tranh đối với thịt từ các lò mổ khác địa bàn tỉnh Thừa Thiên - Huế. Ngoài ra, mô hình còn góp phần đảm bảo vệ sinh môi trường và các vấn đề an ninh trật tự trong khu dân cư.

Từ hiệu quả của dự án, có thể nói đây là mô hình chuẩn để thực hiện Nghị quyết 01/2016/NQ-HĐND ngày 08/4/2016 của HĐND và Quyết định số 32/2016/QĐ-UBND ngày 21/5/2016 về việc “Quy định một số chính sách khuyến khích phát triển sản xuất nông nghiệp thực hiện tái cơ cấu ngành nông nghiệp tỉnh Thừa Thiên Huế giai đoạn 2016-2020”; trong đó ưu tiên đối với dự án đầu tư cơ sở giết mổ tập trung gia súc, gia cầm:

- Quy mô giết mổ từ 30 con gia súc đến dưới 70 con gia súc/ngày đêm được hỗ trợ 150 triệu đồng/cơ sở xây dựng mới; 80 triệu đồng/cơ sở cải tạo nâng cấp.

- Quy mô giết mổ từ 70-200 con gia súc /ngày đêm được hỗ trợ 200 triệu đồng/cơ sở xây dựng mới; 100 triệu đồng/cơ sở cải tạo nâng cấp.

Quy mô giết mổ trên 200 con gia súc hoặc

trên 1.000 gia cầm hoặc trên 100 con gia súc và 500 con gia cầm/ngày đêm được hỗ trợ 30% kinh phí nhưng không quá 1 tỷ đồng/cơ sở để đầu tư xây dựng, mua sắm trang thiết bị.

Trường hợp chưa có đường giao thông, hệ thống điện, cấp nước đến hàng rào dự án thì còn được hỗ trợ thêm như sau:

- a) Giao thông: được hỗ trợ 50% kinh phí xây dựng đường giao thông, nhưng tối đa không quá 200 triệu đồng/cơ sở.

- b) Cấp điện: được hỗ trợ 50% kinh phí xây dựng đường điện vào khu sản xuất, nhưng tối đa không quá 100 triệu đồng/cơ sở.

- c) Cấp nước: được hỗ trợ 50% kinh phí xây dựng hệ thống cấp nước vào khu sản xuất, nhưng tối đa không quá 30 triệu đồng/cơ sở.

Tóm lại mô hình giết mổ gia súc tập trung theo công nghệ sạch, an toàn sinh học và bảo vệ môi trường sinh thái tại Phường Thủy Châu, Thị xã Hương Thủy là cơ sở để nhân rộng cho các cơ sở giết mổ tập trung trên địa bàn tỉnh giai đoạn 2016-2020 góp phần triển khai tốt Quyết định 1590/QĐ-UBND ngày 21/8/2013 về việc phê duyệt quy hoạch cơ sở giết mổ gia súc gia cầm tập trung tỉnh Thừa Thiên - Huế giai đoạn 2012-2020; là mô hình chuẩn để tham quan, học tập cho các địa phương trên địa bàn tỉnh khi xây dựng mới cơ sở giết mổ gia súc tập trung hoặc nâng cấp các cơ sở hiện có để đảm bảo về vệ sinh thú y, vệ sinh an toàn thực phẩm; tuyên truyền quảng bá nhân rộng về vận hành quy trình giết mổ; góp phần thực hiện tốt Nghị quyết 01/2016/NQ-HĐND ngày 08/4/2016 của HĐND và Quyết định số 32/2016/QĐ-UBND của tỉnh Thừa Thiên - Huế ngày 21/5/2016 về “Quy định một số chính sách khuyến khích phát triển sản xuất nông nghiệp thực hiện tái cơ cấu ngành nông nghiệp tỉnh Thừa Thiên - Huế giai đoạn 2016-2020”, trong đó, việc thực hiện tốt các chính sách được áp dụng để sửa chữa nâng cấp và xây dựng mới các cơ sở giết mổ gia súc tập trung, góp phần cung cấp thực phẩm an toàn, hạn chế ô nhiễm môi trường và phát triển chăn nuôi một cách bền vững ./.