

Số: 31/2005/QĐ-UB

TP.Hồ Chí Minh, ngày 17 tháng 02 năm 2005

QUYẾT ĐỊNH

Về ban hành Phương án quy hoạch về hệ thống cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2010 và Quy định về hoạt động giết mổ, vận chuyển, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn thành phố.

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

- Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26 tháng 11 năm 2003;
- Căn cứ Nghị định số 93/2001/NĐ-CP ngày 12 tháng 12 năm 2001 của Chính phủ về phân cấp quản lý một số lĩnh vực cho thành phố Hồ Chí Minh;
- Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Căn cứ Chỉ thị số 403/TTg ngày 11 tháng 7 năm 1995 của Thủ tướng Chính phủ về việc chấn chỉnh công tác kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thực phẩm có nguồn gốc động vật;
- Căn cứ Quyết định số 123/1998/QĐ-TTg ngày 10 tháng 7 năm 1998 của Thủ tướng Chính phủ về phê duyệt điều chỉnh quy hoạch chung của thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2020;
- Căn cứ Thông tư Liên bộ số 05 LB/TT ngày 24 tháng 5 năm 1997 của Liên Bộ Thương mại và Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn hướng dẫn những điều kiện trong giết mổ, buôn bán và vận chuyển lợn, trâu, bò;
- Căn cứ Tiêu chuẩn Việt Nam về yêu cầu vệ sinh cơ sở giết mổ TCVN 5452-91 ban hành ngày 17 tháng 7 năm 1991;
- Xét đề nghị của Sở Thương mại tại tờ trình số 4639A/TM ngày 27 tháng 12 năm 2004 và của Chi cục Thú y tại tờ trình số 1206/CV-CCTY ngày 28 tháng 12 năm 2004;

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Nay ban hành kèm theo quyết định này Phương án quy hoạch về hệ thống cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh đến

năm 2010 và Quy định về hoạt động giết mổ, vận chuyển, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn thành phố.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày kể từ ngày ký.

Điều 3. Sở Thương mại có trách nhiệm chủ trì phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Sở Kế hoạch và Đầu tư, Sở Tài nguyên và Môi trường, Sở Y tế, Sở Nội vụ, Công an thành phố, Chi cục trưởng Chi cục Thú y có kế hoạch triển khai hướng dẫn Ủy ban nhân dân các quận, huyện thực hiện Phương án quy hoạch về hệ thống cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2010 và Quy định về hoạt động giết mổ, vận chuyển, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn thành phố; đồng thời tổ chức kiểm tra, giám sát nhằm thực hiện tốt Phương án và Quy định này.

Điều 4. Chánh Văn phòng Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân thành phố; Giám đốc Sở Thương mại, Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Giám đốc Sở Y Tế, Giám đốc Sở Tài nguyên và Môi trường, Giám đốc Sở Tài chính, Giám đốc Công an thành phố, Giám đốc Sở Kế hoạch và Đầu tư, Giám đốc Sở Nội vụ, Chi cục trưởng Chi cục Thú y thành phố, Chi cục trưởng Chi cục Quản lý thị trường thành phố, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các quận - huyện; Thủ trưởng các sở, ban ngành thành phố; các tổ chức, cá nhân liên quan có trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thường trực Thành ủy;
- Thường trực Hội đồng nhân dân thành phố;
- Thường trực Ủy ban nhân dân thành phố;
- UBMTTQVN và các Đoàn thể TP;
- Văn phòng và các Ban Thành ủy;
- Các Ban Hội đồng nhân dân thành phố;
- VPHĐ-UB: các PVP;
- Các Tổ NCTH;
- Lưu (TM/L).

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ
KT.CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH/THƯỜNG TRỰC

Nguyễn Thiện Nhân

PHƯƠNG ÁN QUY HOẠCH

Về hệ thống cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tại thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2010

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 31/2005/QĐ-UB
ngày 17 tháng 02 năm 2005 của UBND thành phố Hồ Chí Minh).*

Phần thứ nhất

THỰC TRẠNG HỆ THỐNG GIẾT MỔ, LƯU THÔNG, KINH DOANH, TIÊU THỤ GIA SÚC, GIA CẦM VÀ CÔNG TÁC QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC ĐỐI VỚI LĨNH VỰC NÀY TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Căn cứ chiến lược phát triển kinh tế - xã hội của thành phố từ nay đến năm 2010, đi đôi với việc đổi mới công nghệ, đầu tư trang thiết bị kỹ thuật tiên tiến, hiện đại hóa của các ngành, các lĩnh vực then chốt, thực hiện đồng thời việc cải tạo, chỉnh trang và đầu tư phát triển đồng bộ các cơ sở hạ tầng, xây dựng thành phố trở thành một trong những trung tâm dịch vụ, thương mại, tài chính và văn hóa của cả nước và khu vực Đông Nam Á.

Để đáp ứng các yêu cầu trên, đồng thời đảm bảo nếp sống văn minh đô thị vệ sinh an toàn thực phẩm cho người dân thành phố, việc bố trí các cơ sở giết mổ như hiện nay không còn phù hợp, gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến môi trường sinh thái và đời sống dân cư đô thị, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và nguy cơ về lây truyền dịch tễ cho đàn gia súc, gia cầm chăn nuôi trên địa bàn thành phố. Đặc biệt, đợt dịch cúm gia cầm vừa qua đã làm nổi rõ những nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng của hoạt động kinh doanh, giết mổ gia súc, gia cầm và yêu cầu di dời hoạt động giết mổ ra khỏi khu dân cư ngày càng trở nên cấp bách. Trước tình hình đó, việc quy hoạch lại hệ thống cơ sở giết mổ ở thành phố với định hướng lâu dài là một nhu cầu hết sức cấp bách trong giai đoạn hiện nay.

I. Đặc điểm giết mổ, lưu thông và kinh doanh gia súc gia cầm

Các hoạt động liên quan đến giết mổ lưu thông, kinh doanh gia súc, gia cầm có một số đặc điểm khách quan riêng biệt cần hết sức quan tâm trong vấn đề quy hoạch

1. Hoạt động ảnh hưởng đến môi trường đồng thời chịu sự tác động bởi môi trường bên ngoài

Bản thân hoạt động của các cơ sở giết mổ tạo ra nguy cơ ô nhiễm môi trường do việc vận chuyển, tiếp nhận động vật sống và trong quá trình sản xuất tạo ra tiếng ồn, mùi hôi, đặc biệt chất thải, nước thải nếu không được xử lý đúng mức. Tuy nhiên, sản phẩm tạo ra sau khi giết mổ lại là nguồn thực phẩm cho con người và cũng chịu một nguy cơ cao bị vấy nhiễm từ môi trường bên ngoài trong quá trình giết mổ và vận chuyển sản phẩm đi tiêu thụ. Đây là đặc điểm rất quan trọng cần lưu ý trong việc quy hoạch cơ sở giết mổ nhất là khi đưa vào các khu công nghiệp tập trung.

2. Tập quán tiêu dùng

Hiện nay, tập quán sử dụng thịt nóng trong tiêu dùng và trong chế biến vẫn còn phổ biến trong nhân dân. Người tiêu dùng chưa có ý thức trong việc lựa chọn sản phẩm động vật đã được kiểm tra của cơ quan thú y, thịt xuất phát từ các cơ sở giết mổ có uy tín hoặc nơi bày bán hợp vệ sinh. Việc lựa chọn chỉ thông qua hình thức bên ngoài và thuận tiện khi mua sản phẩm

Đây là tập quán có khả năng vẫn còn tồn tại lâu dài, là một trong những yếu tố tác động gây trở ngại đến nỗ lực nâng cao chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm của các cơ quan chức năng. Do đó, để phù hợp với tập quán trên, việc bố trí cơ sở giết mổ không thể không gắn liền với thị trường kinh doanh và mạng lưới tiêu thụ. Tuy nhiên, cũng cần phải từng bước thay đổi tập quán tiêu dùng của người dân để phù hợp với nếp sống văn minh đô thị thông qua việc cải tạo, nâng cấp các chợ đầu mối thực phẩm và phát triển hệ thống cửa hàng, siêu thị chuyên doanh thịt được trang bị hiện đại.

3. Về vấn đề đầu tư

Thị trường tiêu thụ sản phẩm động vật chủ yếu là ở thành phố, khó có khả năng mở rộng ra các tỉnh như một số ngành nghề sản xuất khác. Việc mở rộng thị trường chủ yếu dựa vào việc nâng cao chất lượng sản phẩm động vật, nguồn nguyên liệu cho chế biến và hoạt động xuất khẩu. Trong khi đó, chi phí cho việc đầu tư cơ sở vật chất kỹ thuật, trang thiết bị khá cao, đặc biệt hệ thống xử lý nước thải, chất thải. Do đó, đối với những cơ sở có quy mô công suất lớn, quy trình giết mổ đạt tiêu chuẩn chỉ những tổ chức có đủ năng lực về quản lý và tài chính mới có thể thực hiện được.

4. Vấn đề tác động xã hội

- Việc kinh doanh, vận chuyển, giết mổ gia súc, gia cầm hiện nay chủ yếu ở trình độ còn thấp, thủ công, phần lớn người tham gia vào các hoạt động giết mổ là lao động phổ thông, chưa có ý thức tự giác chấp hành các quy định về vệ sinh trong quá trình sản xuất, từ đó ảnh hưởng xấu đến chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Song song đó, hoạt động giết mổ hiện nay cũng góp phần giải quyết công ăn việc làm cho hàng chục ngàn người lao động, nhất là những người vận chuyển sản phẩm động vật bằng phương tiện thô sơ, người lao động thủ công, phụ việc ở các cơ sở giết mổ, những người buôn bán lẻ...

- Do đó, việc thay đổi phương thức quản lý hoặc thực hiện các giải pháp theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước đều tác động ít nhiều đến thu nhập, sinh hoạt và đời sống của nhiều thành phần lao động có liên quan.

II. Thực trạng giết mổ, lưu thông, kinh doanh và tiêu thụ gia súc, gia cầm tại thành phố Hồ Chí Minh

1. Thực trạng hệ thống giết mổ gia súc gia cầm hiện nay của thành phố

Hiện nay, toàn thành phố có 41 cơ sở giết mổ (có 02 cơ sở được phép giết mổ trâu bò và 01 cơ sở giết mổ dê) với số lượng gia súc được giết mổ hàng đêm bình quân 6.500 - 7.000 con heo (tương đương khoảng 325 - 350 tấn), 100 - 150 con trâu bò (khoảng 10 - 15 tấn), 15 - 20 con dê (khoảng 450kg - 600kg); trong đó chủ yếu tập trung ở 06 cơ sở có công suất lớn gồm: Vissan, Nam Phong, Tabico, Trung tâm Bình Chánh, Trung tâm Quận 12, Thị trấn Hóc Môn; cung cấp khoảng 80% lượng thịt và sản phẩm động vật cho nhu cầu tiêu thụ của thành phố; các cơ sở còn lại có công suất giết mổ 20 - 100 con heo/đêm (tương đương khoảng 1 - 5 tấn) chủ yếu phục vụ nhu cầu từng địa phương. Riêng tại một số xã vùng xa ở Cần Giờ, Củ Chi có những điểm giết mổ bình quân chỉ 2 - 5 con heo/đêm (tương đương khoảng 100kg- 250kg), chưa kể các điểm giết mổ trái phép.

a) Tổng công suất toàn bộ hệ thống giết mổ gia súc của thành phố đạt 330 - 370 tấn/ngày (tương đương khoảng 6.600 - 7.400 con gia súc), trong đó chủ yếu từ các hệ thống sau đây:

- **Các cơ sở giết mổ quốc doanh** với công suất 190 - 200 tấn thịt/ngày (tương đương khoảng 3.800 - 4.000 con gia súc) chiếm 50% tổng công suất của thành phố. Tuy nhiên trong số công suất giết mổ 190 - 200 tấn thịt/ngày, thì thực tế các đơn vị quốc doanh trực tiếp giết mổ khoảng 50 - 55 tấn thịt/ngày (tương đương khoảng 1.000 - 1.100 con gia súc), số còn lại là cho tư nhân thuê lò mổ hoặc cho mượn danh nghĩa.

- **Các cơ sở giết mổ của các Hợp tác xã** với công suất 30 - 35 tấn thịt/ngày (tương đương khoảng 600 - 700 con gia súc), chiếm 10% tổng công suất của thành phố. Tuy nhiên, trong thực tế các Hợp tác xã trực tiếp giết mổ khoảng 5 - 10 tấn thịt/ngày (tương đương khoảng 100 - 200 con gia súc), số còn lại là do tư nhân thuê lò để giết mổ.

- **Các cơ sở giết mổ của tư nhân** với công suất 75 - 120 tấn/ngày (tương đương khoảng 1.500 - 2.400 con gia súc) chiếm 30% tổng công suất.

- **Các cơ sở giết mổ lậu** với công suất 30-35 tấn/ngày (tương đương khoảng 600 - 700 con gia súc) chiếm 10% tổng công suất của thành phố. Đa số các điểm giết mổ gia súc trên địa bàn thành phố đều thủ công và lạc hậu, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh môi trường, nguồn nước cung cấp không tốt, không thông qua kiểm định, nước thải thì không có hệ thống xử lý, tự thoát ra môi trường xung quanh, thấm thấu xuống lòng đất, gây ô nhiễm đất và nguồn nước trên sông rạch, làm ô nhiễm vệ sinh môi trường xung quanh. Chỉ có

các hệ thống giết mổ của các đơn vị quốc doanh như: Công ty Vissan, Tổng Công ty Nông nghiệp Sài Gòn, là tương đối đảm bảo được về vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm.

b) Hệ thống giết mổ gia cầm:

Trước khi có dịch cúm gia cầm, trên toàn thành phố mỗi ngày có khoảng 100.000 con gia cầm được giết mổ để phục vụ cho nhu cầu của thành phố, từ các cơ sở giết mổ nằm rải rác khắp các quận huyện.

Thực tế từ trước đến nay, hoạt động giết mổ gia cầm hoàn toàn không có sự quản lý của các cơ quan chức năng, không được quy định trong danh mục ngành nghề kinh doanh có điều kiện và cũng không thuộc đối tượng điều chỉnh của Quyết định số 78/2002/QĐ-UB ngày 08/7/2002 của Ủy ban nhân dân thành phố. Do đó, hoạt động giết mổ gia cầm đang trong tình trạng tự phát tại các khu dân cư nằm rải rác trên địa bàn thành phố. Các hoạt động liên quan đến giết mổ gia cầm thường tiến hành tại các hộ dân để cung cấp thịt gia cầm làm sẵn cho các chợ lẻ hoặc các siêu thị, nhà hàng, bếp ăn tập thể hoặc giết mổ tại các chợ với hình thức vừa kinh doanh gia cầm sống, vừa giết mổ gia công tại chỗ.

Đặc biệt có sự hình thành một số khu vực tập trung nhiều hộ dân hành nghề mang tính tự phát trong khu dân cư như địa bàn phường 5, 6, 13 - quận 8 hoặc có xu hướng thành lập điểm giết mổ gia cầm tại một số vừa kinh doanh gia cầm sống như xã Bình Hưng huyện Bình Chánh. Đa số đều tự giết mổ, theo kiểu hộ gia đình chỉ có một vài cơ sở mới trang bị hệ thống giết mổ theo dây chuyền do xuất hiện dịch cúm gia cầm.

Nhận định chung về hệ thống giết mổ gia súc, gia cầm hiện nay trên địa bàn thành phố rất thủ công. Do chưa có quy hoạch nên hệ thống giết mổ không đáp ứng được nhu cầu của thành phố, một số lớn các cơ sở nằm xen kẽ trong khu dân cư, hầu hết đều không có hệ thống xử lý nước thải nên gây ô nhiễm môi trường nghiêm trọng, không bảo đảm an toàn vệ sinh môi trường, vệ sinh dịch tễ. Trong hệ thống giết mổ hiện nay vẫn còn tồn tại một hệ thống giết mổ lậu khá lớn rất nguy hiểm đến sức khỏe người tiêu dùng mà Nhà nước không quản lý được.

Riêng các cơ sở chế biến thực phẩm từ thịt gia súc, gia cầm (heo, gà, vịt quay) đều tự giết mổ thủ công và chế biến tại chỗ nơi giết mổ, không đảm bảo vệ sinh, môi trường. Đây là việc làm sai quy định an toàn vệ sinh thực phẩm, cần phải kiên quyết chấn chỉnh.

2. Thực trạng hệ thống kinh doanh thịt gia súc, gia cầm

Hiện nay có 3 hệ thống kinh doanh chủ yếu như sau:

2.1. Các chợ đầu mối

+ Chuyên bán buôn về gia súc như: chợ Phạm Văn Hai, chợ Bà Nai (Quận Tân Bình), chợ An Lạc (Quận Bình Tân), chợ sỉ thịt gia súc (Huyện Hóc Môn) hàng ngày cung cấp cho thành phố khoảng 400 - 500 tấn thịt các loại, chiếm 85 - 90% thị trường tiêu thụ của thành phố. Nguồn hàng của các chợ khá

đa dạng từ các cơ sở giết mổ chính thức trong thành phố, các tỉnh đưa về và các cơ sở giết mổ lậu.

+ Chuyên bán buôn về gia cầm sống như: trước khi dịch cúm gia cầm xảy ra, hoạt động kinh doanh gia cầm sống tập trung tại các chợ Trần Chánh Chiểu (Quận 5), chợ Bình Đăng (Quận 8), chợ Bình Hưng (Huyện Bình Chánh), và một số khu vực gia cầm sống tại các quận 12, Gò Vấp, Hóc Môn hàng ngày cung cấp cho thành phố khoảng 100 - 150 tấn thịt các loại. Nguồn hàng của các chợ chủ yếu là ở các tỉnh lân cận và các trang trại ở ngoại thành mang đến, không rõ nguồn gốc nên rất khó kiểm soát. Thực chất hệ thống các chợ đầu mối, về cơ sở vật chất còn yếu kém, các điểm buôn bán chưa đảm bảo về vệ sinh an toàn thực phẩm, mặc dù Chi cục thú y đã có kiểm soát.

2.2. Các chợ bán lẻ

Hiện nay trên địa bàn thành phố có khoảng 200 chợ bán lẻ chính thức kinh doanh thịt gia súc, gia cầm các loại lấy từ các chợ đầu mối. Ngoài ra còn có hơn 100 chợ tự phát, buôn bán lẻ thịt một cách bừa bãi, dưới lòng lề đường, góc đường... nguồn gốc thịt ở các nơi này đa số là thịt lậu, không kiểm soát được.

Nhìn chung cơ sở vật chất tại các chợ bán lẻ rất yếu kém, không đảm bảo vệ sinh dịch tễ và môi trường, chất lượng thịt chưa được kiểm soát chặt chẽ. Người bán chưa ý thức được tầm quan trọng của việc bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm đối với hàng hóa đặc biệt là thịt tươi sống các loại, do đặc điểm của thịt tươi dễ bị phân hủy, hư hỏng trong khi lại không có các phương tiện bảo quản cần thiết, nên một số người bán đã dùng nhiều thủ đoạn gian dối như: ướp hàn the vào thịt, bơm nước, thuốc vào thân thịt, bắt chấp các nguy cơ ngộ độc thực phẩm, sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng

Trước khi xảy ra dịch cúm gà, hầu hết tất cả các chợ đều có bán gia cầm sống tại chợ, nhưng hiện nay các chợ trong khu vực nội thành việc kinh doanh gia cầm sống rất ít, thậm chí không còn, việc kinh doanh gia cầm sống hiện nay tồn tại chủ yếu ở các chợ ngoại thành và vùng ven.

2.3. Hệ thống siêu thị và các cửa hàng

Nguồn hàng chủ yếu từ các cơ sở giết mổ chính thức và nguồn thịt các loại nhập khẩu, có chất lượng tốt hơn ở các chợ, có các phương tiện lưu trữ, bảo quản hiện đại như: kho mát, tủ mát, giữ nhiệt độ cho thịt tươi sống, nhưng chỉ chiếm khoảng 3 - 5% nhu cầu của thành phố, chủ yếu phục vụ cho các nhà hàng, khách sạn lớn, hoặc một số bán lẻ tại siêu thị nhưng tỉ trọng rất nhỏ.

Việc kinh doanh thịt ở các siêu thị, cửa hàng đã được cải thiện đáng kể, chất lượng thịt đảm bảo về các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, làm cho người tiêu dùng càng ngày càng an tâm. Mặc dù đã có các quy định về kinh doanh thịt gia súc và gia cầm nhưng đa số các hộ kinh doanh ở các chợ đều không tuân thủ; cơ sở vật chất kinh doanh còn yếu kém, không phù hợp, người buôn bán không được kiểm tra sức khỏe, không trang bị các thiết bị bảo hộ cần thiết như bao tay, tạp dề... để tránh việc vấy bẩn lên thân thịt; việc kinh doanh

tại các chợ tự phát, lề đường rất mất vệ sinh ngày càng nghiêm trọng dẫn đến nguy cơ rất cao về ngộ độc thực phẩm.

3. Thực trạng về hệ thống tổ chức lưu thông vận chuyển bao bì đóng gói thịt gia súc, gia cầm

- Về trang thiết bị vận chuyển gia súc, gia cầm hiện nay ở các cơ sở giết mổ tư nhân rất là thô sơ như việc vận chuyển bằng xe gắn máy, xe đò, xe ba gác, xe xích lô...không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; nhân viên vận chuyển thì không có trang phục bảo hộ.

- Chỉ riêng có các đơn vị quốc doanh, các siêu thị có phương tiện chuyên dùng (xe bảo ôn) để vận chuyển gia súc, gia cầm.

Nhìn chung: Việc vận chuyển gia súc, gia cầm hiện nay chưa có một hệ thống tổ chức vận chuyển đúng theo quy định. Tuy đã có nhiều qui định nhưng không có cơ quan chức năng nào chịu trách nhiệm kiểm soát việc thực hiện trong khâu này. Đây là một vấn đề nan giải, còn buông lỏng.

4. Về vệ sinh môi trường

Từ năm 1995 đến nay, cùng với sự phát triển kinh tế xã hội của thành phố, tốc độ đô thị hóa diễn ra nhanh chóng, vị trí xây dựng các cơ sở giết mổ không còn phù hợp và có nhiều tác động xấu đến môi trường. Hiện nay có 24/40 cơ sở nằm trong khu dân cư, 10/40 cơ sở nằm trong khu vực thưa dân cư, chỉ còn 6/40 cơ sở nằm tương đối cách biệt. Trong đó, các cơ sở có công suất lớn đều nằm trong khu vực nội thành và thuộc diện phải di dời.

Ngoài Công ty Nam Phong có hệ thống xử lý chất thải, nước thải và Công ty Vissan với hệ thống xử lý đã xuống cấp, hầu hết các cơ sở khác không có hệ thống xử lý nước thải - chất thải kín và đưa trực tiếp ra ngoài, thẩm thấu vào lòng đất hoặc thải ra kinh rạch, sông, không qua xử lý; cùng với việc vận chuyển gia súc đi sâu vào khu vực dân cư đông đúc dẫn đến tình trạng ô nhiễm môi trường nghiêm trọng.

5. Về vệ sinh an toàn thực phẩm

Điều kiện hoạt động của các cơ sở giết mổ không đáp ứng yêu cầu đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm do các nguyên nhân:

+ Phương thức giết mổ lạc hậu

• Toàn thành phố chỉ có nhà máy Vissan có dây chuyền giết mổ công nghiệp, nhưng sử dụng phần nhỏ công suất vì phương thức giết mổ thủ công và giết mổ trái phép lấn át cạnh tranh, hầu hết các cơ sở giết mổ đều áp dụng phương thức giết mổ thủ công, các công đoạn trong quá trình giết mổ đều thực hiện trên bề mặt đất 20 - 30 cm.

• Việc mổ, xẻ thân thịt nằm trên bề mặt dẫn đến tình trạng các thao tác của công nhân và nước thải, chất thải trong quá trình giết mổ (như lông, huyết) dễ gây nhiễm bẩn cho thân thịt, không đảm bảo an toàn vệ sinh an toàn thực phẩm. Đây là nhược điểm lớn của phương thức giết mổ thủ công, tuy nhiên do chưa có

hướng dẫn, quy định bắt buộc trong quy trình giết mổ theo những phương thức hợp vệ sinh hơn (như phải treo thân thịt khi tiến hành mổ lấy lòng và chẻ mảnh) nên hiện nay chưa khắc phục được tình trạng vấy nhiễm trên thân thịt trong giết mổ gia súc.

+ Quy mô, công suất giết mổ

• Hệ thống cơ sở giết mổ hiện nay về mặt bằng và cơ sở vật chất kỹ thuật chỉ đáp ứng cho công suất giết mổ khoảng 4.000 con heo/đêm (Công ty Vissan), 1.000 con heo/đêm (Nam Phong), 500 con heo/đêm (Trạm 4). Tuy nhiên, đến nay do nhu cầu tiêu thụ thực phẩm nguồn gốc động vật trên địa bàn thành phố, công suất giết mổ hàng đêm bình quân là 1.000 - 1.500 con heo/đêm, từ đó dẫn đến tình trạng các cơ sở giết mổ đạt công suất rất là chênh lệch, như Công ty Vissan giết mổ chỉ 500 con heo/đêm, do đó dư công suất, trong khi các cơ sở có công suất như: Nam Phong, Tabico, 213 Bến Bình Đông, thì hoạt động vượt công suất thiết kế ban đầu, không đảm bảo vệ sinh trong quá trình giết mổ.

• Đa số các cơ sở chỉ được phép hoạt động tạm thời nên tổ chức hoặc cá nhân quản lý cơ sở không mạnh dạn đầu tư sửa chữa dẫn đến tình trạng xuống cấp, không đảm bảo vệ sinh.

+ Quy trình hoạt động

• Hầu hết các cơ sở giết mổ theo phương thức thủ công, không đảm bảo quy trình kỹ thuật từ khâu nhập gia súc sống đến các công đoạn trong quá trình giết mổ và nơi xuất sản phẩm, dẫn đến tình trạng tạp nhiễm chéo giữa các khâu. Cá biệt có một số cơ sở bố trí nơi làm lòng trong khu vực giết mổ, không có sự tách biệt giữa khu dơ và khu sạch tạo sự vấy nhiễm nghiêm trọng.

Những hạn chế trên ảnh hưởng đến chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, việc chấn chỉnh quy trình giết mổ đòi hỏi phải có sự đầu tư lớn. Trong khi chờ kế hoạch chính thức của các cấp chính quyền, các cá nhân, tổ chức quản lý cơ sở giết mổ e ngại sự đầu tư chi phí lớn trong điều kiện phải di dời theo chủ trương của thành phố.

6. Thực trạng về vệ sinh an toàn dịch tễ

Các cơ sở giết mổ trên địa bàn thành phố tiếp nhận nguồn gia súc từ 40 tỉnh, thành trên cả nước, chiếm đến 90%, trong khi tổng đàn gia súc chăn nuôi ở thành phố chỉ tự cung cấp được khoảng 10% số lượng heo giết mổ hàng đêm, riêng nguồn trâu bò hoàn toàn do các tỉnh cung cấp. Trong khi công tác kiểm dịch vận chuyển động vật, sản phẩm động vật hiện nay chưa được phối hợp đồng bộ giữa Chi cục Thú y các tỉnh để kiểm tra chặt chẽ nguồn gia súc, gia cầm trong lưu thông, các Trạm Kiểm dịch Động vật đầu mối giao thông ở các cửa ngõ ra vào thành phố không đủ điều kiện kiểm tra về kỹ thuật. Từ đó, mỗi cơ sở giết mổ đều có nguy cơ trở thành ổ dịch khi có dịch bệnh xảy ra ở các tỉnh khác.

Mặt khác, hiện nay chưa có những quy định cụ thể để hạn chế vận chuyển gia súc đi vào các khu đô thị và các vùng chăn nuôi trọng điểm, ảnh hưởng đến môi trường và vấn đề đảm bảo an toàn dịch bệnh.

7. Thực trạng quản lý nhà nước đối với hệ thống giết mổ, kinh doanh, lưu thông vận chuyển gia súc, gia cầm tại thành phố Hồ Chí Minh

a. Cơ sở pháp lý:

Theo thống kê, có khoảng 13 văn bản của các ngành các cấp ban hành quy định tất cả các vấn đề về hoạt động giết mổ, vận chuyển, kinh doanh gia súc gia cầm. Hiện nay, văn bản có giá trị pháp lý cao nhất là Pháp lệnh thú y ban hành ngày 29 tháng 4 năm 2004 thay thế cho Pháp lệnh thú y ngày 04 tháng 02 năm 1993. Từ năm 1995 Thủ tướng Chính phủ đã ban hành Chỉ thị số 403/TTg ngày 11 tháng 7 năm 1995 về việc chấn chỉnh công tác kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thực phẩm có nguồn gốc động vật và sau đó là Thông tư liên bộ số 05/LB-TT ngày 24 tháng 5 năm 1997 của liên bộ Thương mại và Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc hướng dẫn điều kiện trong giết mổ, buôn bán và vận chuyển lợn, trâu bò, Thông tư số 16/TT-BTM ngày 15 tháng 6 năm 1999 của Bộ Thương mại về việc hướng dẫn điều kiện mua bán, vận chuyển thực phẩm tươi sống... và một số văn bản pháp lý của Nhà nước được ban hành qui định về công tác kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm.

Thực tế hiện nay, việc áp dụng các quy định của pháp luật trong quản lý nhà nước về giết mổ, kinh doanh, vận chuyển gia súc gia cầm chưa đạt được hiệu quả như mong muốn. Điều này xuất phát từ nhiều nguyên nhân khác nhau, nhưng một trong những nguyên nhân đó là các văn bản của nhà nước chưa khả thi, thiếu tính thực tế, những quy định trong văn bản chưa tính đến tình hình thực tế hiện nay, khả năng và lực lượng của các cơ quan Nhà nước quản lý hoạt động này. Ngoài ra việc quản lý nhà nước kém hiệu quả cũng xuất phát từ những quy định chồng chéo giữa các văn bản, không có hướng dẫn rõ ràng, việc xử phạt, xử lý chưa kiên quyết, dây dưa, mỗi cơ quan quản lý Nhà nước vận dụng khác nhau, không có sự thống nhất chung.

b. Trách nhiệm quản lý:

- Trách nhiệm quản lý thuộc các cơ quan Nhà nước như: Ủy ban nhân dân các Quận, Huyện, Phường, xã, Lực lượng Quản lý Thị trường, Công an, Chi cục Thú y... Nhưng theo đánh giá của các cơ quan nhà nước, chỉ quản lý được khoảng 60 - 70% hệ thống giết mổ gia súc, gia cầm trên địa bàn thành phố, còn nằm ngoài sự quản lý của các cơ quan chức năng, từ đó, để phát sinh hàng loạt nguy cơ về: vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh dịch tễ, vệ sinh môi trường.

- Các văn bản có nhiều nhưng chồng chéo, phân công trách nhiệm quản lý không rõ ràng, việc thực hiện của các cơ quan chức năng chưa đầy đủ, đến nơi đến chốn, chưa có quy hoạch một cách cơ bản.

8. Nguyên nhân của thực trạng

a) Giết mổ gia súc là ngành nghề kinh doanh có điều kiện, tuy nhiên việc quản lý nhà nước có nơi, có lúc bị buông lỏng, kiểm tra, kiểm soát chưa thường xuyên, phân công trách nhiệm không rõ ràng. Đây là nguyên nhân chủ yếu của tình trạng hiện nay.

b) Do điều kiện kinh tế - xã hội: mức sống đa số người tiêu dùng chưa cao, sự quan tâm vệ sinh an toàn thực phẩm còn thấp, không thể phân biệt và cũng không quan tâm đến nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm, kể cả nguồn gốc được giết mổ chính thức hay giết mổ lậu, sẵn sàng mua ở chợ tự phát, quầy gánh ven đường mất vệ sinh. Từ đó, tạo điều kiện cho giết mổ lậu và kinh doanh không theo qui định ngày càng gia tăng, hạn chế khả năng phát triển và đổi mới trang thiết bị của các cơ sở giết mổ chính thức, giết mổ công nghiệp. Dân nhập cư vào thành phố quá đông, đời sống nghèo khổ, kế sinh nhai chủ yếu dựa vào mua gánh bán bưng nên việc tổ chức, quản lý, việc kinh doanh, giết mổ hết sức gay go.

c) Tập quán về thói quen trong tiêu dùng, kinh doanh, là vấn đề ảnh hưởng và nan giải trong quản lý. Ở đâu cũng có thể mua bán, bất chấp các qui định của Nhà nước trở thành thói quen, ý thức của người tiêu dùng trong việc thích mua “thịt nóng”, còn người kinh doanh thì ý thức rất kém về vệ sinh an toàn thực phẩm, thậm chí ướp hóa chất độc, bơm nước vào thịt để “bắt mắt” người tiêu dùng.....

d) Hệ thống chăn nuôi gia súc, gia cầm ở thành phố nói riêng, cả nước nói chung còn mang tính nhỏ lẻ, phân tán nên ảnh hưởng đến tổ chức giết mổ công nghiệp và kinh doanh. Thực trạng đó đòi hỏi thành phố phải nhanh chóng quy hoạch lại hệ thống giết mổ gia súc, gia cầm; cần tổ chức chặt chẽ từ khâu giết mổ, kinh doanh, lưu thông để có chuyên biến nhanh và mạnh nhằm bảo đảm tốt hơn vệ sinh an toàn thực phẩm đang là vấn đề bức xúc của nhân dân, đồng thời để phù hợp với một thành phố là trung tâm kinh tế, văn hóa, khoa học kỹ thuật, du lịch và xuất khẩu.

Phần thứ hai

QUY HOẠCH HỆ THỐNG CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA SÚC, GIA CẦM TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH TỪ NAY ĐẾN NĂM 2010

I. Mục tiêu quy hoạch

- **Xác định giết mổ kinh doanh gia súc, gia cầm:** là một mặt hàng kinh doanh có điều kiện. Nhà nước cần phải thực hiện quản lý, có trách nhiệm quản lý chặt chẽ, phải có tổ chức quy hoạch, kiểm soát thường xuyên.

- **Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng:** phải thực hiện phương thức giết mổ theo hướng ngày càng tiên tiến, hiện đại, xóa phương thức giết mổ thủ công không còn phù hợp, giảm thiểu nguy cơ vấy nhiễm trên sản phẩm động vật.

- **Khắc phục tình trạng ô nhiễm môi trường** từ những hoạt động lưu thông vận chuyển, giết mổ động vật và kinh doanh phân phối, đảm bảo nếp sống văn minh đô thị của người dân thành phố.

- **Đảm bảo an toàn dịch tễ, bảo vệ sức khỏe cộng đồng,** đồng thời bảo vệ đàn gia súc chăn nuôi trên địa bàn thành phố.

II. Yêu cầu

- Thiết lập đồng bộ 3 yếu tố:

+ Cơ sở giết mổ

+ Quy định trong lưu thông

+ Quy định trong kinh doanh

(Quy định cả về con người lẫn phương tiện giết mổ, vận chuyển, kinh doanh sản phẩm gia súc, gia cầm sống và làm sẵn).

- Quy hoạch phải phù hợp với quy hoạch phát triển chung về kinh tế - xã hội của thành phố, của từng địa bàn các quận huyện.

- Quy hoạch mang tính chiến lược lâu dài, khả thi và tương đối ổn định, phục vụ yêu cầu quản lý của các cơ quan chức năng.

- Đáp ứng được nhu cầu tiêu thụ nông sản của người chăn nuôi. Hỗ trợ công tác chống giết mổ gia súc trái phép trên địa bàn thành phố.

- Thuận tiện trong việc vận chuyển, kinh doanh, gắn với hệ thống mạng lưới tiêu thụ động vật, sản phẩm động vật.

- Có dự án phân kỳ về thời gian thực hiện, không tạo sự biến động về nguồn sản phẩm động vật cung cấp cho thị trường và tổng công suất giết mổ đáp ứng được thị trường thành phố và dự trữ cho việc xuất khẩu.

- Góp phần nâng cao nhận thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và thay đổi dần tập quán sử dụng thịt nóng của đại bộ phận người tiêu dùng hiện nay.

III. Cơ sở quy hoạch

1. Các văn bản có liên quan:

- Pháp lệnh thú y ngày 29 tháng 4 năm 2004 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội.

- Chỉ thị số 403/TTg ngày 11 tháng 7 năm 1995 của Thủ tướng Chính phủ về việc chấn chỉnh công tác kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thực phẩm có nguồn gốc động vật.

- Quyết định số 123/1998/QĐ-TTg ngày 10 tháng 7 năm 1998 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt điều chỉnh Quy hoạch chung của thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2020.

- Quyết định số 166/2001/QĐ-TTg ngày 26 tháng 10 năm 2001 của Thủ tướng Chính phủ về một số biện pháp và chính sách phát triển chăn nuôi lợn xuất khẩu giai đoạn 2001 - 2010.

- Quyết định số 167/2001/QĐ-TTg ngày 26 tháng 10 năm 2001 của Thủ tướng Chính phủ về một số biện pháp và chính sách phát triển chăn nuôi bò sữa ở Việt Nam thời kỳ 2001- 2010.

- Quyết định số 99/NN-TY-QĐ ngày 20 tháng 02 năm 1995 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Công nghiệp thực phẩm (nay là Bộ Nông nghiệp và

Phát triển nông thôn) ban hành Quy định về vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ động vật.

- Thông tư liên bộ số 05/LB-TT ngày 24 tháng 5 năm 1997 của liên Bộ Thương mại và Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc hướng dẫn điều kiện trong giết mổ, buôn bán và vận chuyển lợn, trâu, bò.

- Thông tư số 16/TT-BTM ngày 15 tháng 6 năm 1999 của Bộ Thương mại về việc hướng dẫn điều kiện mua bán, vận chuyển thực phẩm tươi sống.

- Quyết định số 62/2002/QĐ-BNN ngày 11 tháng 7 năm 2002 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc ban hành Quy định xây dựng vùng, cơ sở an toàn dịch bệnh động vật.

- Văn bản số 689/TY-DT ngày 21 tháng 10 năm 2002 của Cục Thú y hướng dẫn thực hiện Quy định vùng, cơ sở an toàn dịch bệnh động vật.

- Quyết định số 96/2002/QĐ-UB ngày 27 tháng 8 năm 2002 của Ủy ban nhân dân thành phố về Phê duyệt chương trình mục tiêu phát triển bò sữa thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2002 - 2005.

- Quyết định số 78/2002/QĐ-UB ngày 08 tháng 7 năm 2002 của Ủy ban nhân dân thành phố về công bố danh sách các ngành nghề sản xuất kinh doanh không cấp mới giấy phép đầu tư hoặc giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh trong khu dân cư tập trung.

- Quyết định số 144/2003/QĐ-UB ngày 11 tháng 8 năm 2003 của Ủy ban nhân dân thành phố về duyệt quy hoạch phát triển hệ thống mạng lưới Chợ - Siêu thị Trung tâm thương mại của 22 quận huyện trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2010.

- Báo cáo tổng hợp Điều chỉnh quy hoạch kinh tế - xã hội thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2010 (thực hiện theo Chỉ thị số 32/1998/CT-TTg ngày 23 tháng 9 năm 1998 của Thủ tướng Chính phủ).

- Niên giám thống kê 2002 của Cục Thống kê thành phố Hồ Chí Minh (xuất bản tháng 4 năm 2003)

2. Định hướng quy hoạch hệ thống chợ, siêu thị và trung tâm thương mại trên địa bàn thành phố đến năm 2010:

Ủy ban nhân dân thành phố đã ban hành Quyết định số 144/2003/QĐ-UB về duyệt quy hoạch phát triển hệ thống mạng lưới Chợ - Siêu thị Trung tâm thương mại của 22 quận huyện trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2010 như sau:

- Xây dựng 03 chợ đầu mối kinh doanh nông sản ở khu vực ngoại thành (Thủ Đức, Bình Chánh, Hóc Môn) trên cơ sở di dời 10 chợ hiện hữu bố trí trong khu vực nội thành, đưa các chợ đầu mối thịt nội thành ra 3 chợ đầu mối, để tập trung kiểm soát.

- Đối với các chợ bán lẻ trong thành phố, cần tập trung nâng cấp các chợ hiện hữu, đặc biệt là nâng cấp khu vực bán buôn thực phẩm, kiên quyết giải tán

các chợ tự phát và những nơi buôn bán thịt không theo quy hoạch, khuyến khích phát triển các hệ thống siêu thị, các cửa hàng bán lẻ về thực phẩm trong thành phố, đặt biệt chú ý đến địa bàn dân cư, khu công nghiệp theo quy hoạch.

3. Quy hoạch hệ thống giao thông:

- Thành phố phối hợp với một số tỉnh lân cận nâng cấp các quốc lộ 1A, 22, 13, 50 và 51.

- Mở các trục giao thông mới nối liền thành phố với các vùng đô thị phát triển, các khu công nghiệp tập trung.

4. Các chương trình, mục tiêu phát triển của ngành nông nghiệp:

- Tiếp tục phát huy thế mạnh về bò sữa, heo, gà, đưa tỷ trọng chăn nuôi từ 35% trong cơ cấu giá trị sản xuất ngành nông nghiệp vào năm 2000 lên 38% vào năm 2005 và 42% vào năm 2010. Phát triển loại hình trang trại chăn nuôi thâm canh cao, phát triển các vùng chăn nuôi trọng điểm của thành phố tại các huyện Củ Chi, Bình Chánh, Hóc Môn.

- Thực hiện chương trình xây dựng vùng an toàn dịch bệnh động vật phục vụ việc phát triển chăn nuôi lợn xuất khẩu và phát triển chăn nuôi bò sữa.

III. Định hướng quy hoạch gia súc, gia cầm tại thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2010

1. Nhu cầu tiêu thụ gia súc - gia cầm của thành phố

a) Gia súc

Từ năm 1998 đến năm 2003, nhu cầu tiêu thụ thực phẩm có nguồn gốc động vật mỗi năm tăng bình quân 11,34%. Hiện nay, mỗi ngày toàn thành phố tiêu thụ khoảng 550 - 600 tấn thịt và thực phẩm chế biến có nguồn gốc động vật, tương ứng với 7.500 - 8.000 con heo, 350 - 400 con trâu bò, chưa kể đến một lượng lớn thịt và thực phẩm chế biến được nhập từ nước ngoài phục vụ cho một số siêu thị, nhà hàng. Riêng những ngày cao điểm như: lễ, tết, nhu cầu tiêu thụ gia súc, gia cầm có thể tăng thêm 20% - 50%, đạt khoảng 600 - 800 tấn thịt gia súc, gia cầm/ngày.

Nếu ước tính đến năm 2010, nhu cầu thực phẩm có nguồn gốc động vật chiếm khoảng 750-850 tấn/ngày, chưa kể phục vụ nhu cầu xuất khẩu trong những năm tới khi có thị trường.

Lượng sản phẩm động vật tiêu thụ trên địa bàn thành phố tăng do sự tăng dân số, dự kiến đến năm 2010 là khoảng 9 triệu người. Mặt khác do thu nhập của người dân ngày càng được cải thiện, đòi hỏi nhu cầu về sản phẩm động vật ngày càng cao.

Nhu cầu về thịt gia súc của thành phố trong 6 năm từ 1998 đến 2003:

	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Heo (tấn/ngày)	214	235	273	315	324	332

Trâu Bò (tấn/ngày)	35	37	38	39	42	45
Nhu cầu về thịt (tấn/ngày)	249	272	311	354	366	377

b) Gia cầm

Thực tế trước khi chưa có dịch cúm gia cầm, thì việc giết mổ và kinh doanh gia cầm mang tính chất kinh doanh theo hộ gia đình, không có cơ quan chức năng nào kiểm soát, mỗi ngày lượng gia cầm thành phố tiêu thụ khoảng 100.000 - 150.000 con gà, vịt, tương đương khoảng 100 - 150 tấn/ngày thịt gia cầm. Nếu ước tính đến năm 2010, nhu cầu thực phẩm có nguồn gốc gia cầm khoảng 200 - 250 tấn/ngày.

Nhu cầu về thịt gia cầm của thành phố trong 6 năm từ 1998 đến 2003:

	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Gà Vịt (tấn/ngày)	45	52	72	95	98	100

c) Nguồn cung cấp

Hàng đêm có khoảng 6.400 - 7.000 con heo và 100 - 120 con trâu bò được giết mổ tại các lò mổ trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh, chiếm khoảng 80% nhu cầu thịt gia súc. Phần còn lại giết mổ là từ các tỉnh đem về, riêng nguồn trâu bò hoàn toàn do các tỉnh cung cấp. Ngoài ra còn có một lượng lớn thịt gia súc gia cầm giết mổ sẵn được vận chuyển về tiêu thụ tại thành phố.

- Nguồn cung cấp thịt từ các cơ sở giết mổ gia súc gia cầm của thành phố:

Heo: 320 - 350 tấn/ngày

Trâu bò: 10 - 15 tấn/ngày

Gà, vịt: 100 - 120 tấn/ngày

Chiếm 88% tổng nhu cầu của thành phố

- Nguồn cung cấp thịt từ các cơ sở giết mổ gia súc gia cầm của các tỉnh:

Heo: 30 - 35 tấn/ngày

Trâu bò: 25 - 30 tấn/ngày

Gà, vịt: 10 - 20 tấn/ngày

Chiếm 10% trên tổng nhu cầu của thành phố

- Nguồn cung cấp thịt các loại được nhập khẩu tiêu thụ mỗi ngày:

Bò: 0,5 - 1 tấn/ngày

Một số loại thịt khác: 0,5 - 1 tấn/ngày

Chiếm khoảng 2% tổng nhu cầu của thành phố.

Xuất phát từ dự kiến nhu cầu nêu trên và thực trạng hệ thống giết mổ gia súc, gia cầm hiện nay, đến năm 2010 thành phố cần xây dựng các hệ thống giết mổ gia súc có tổng công suất 750 - 800 tấn thịt/ngày, tăng khoảng gần 45% so với năm 2003, 2004, hệ thống giết mổ gia cầm có tổng công suất 250 - 300 tấn/ngày (chiếm 87% tổng nhu cầu tiêu thụ của thành phố), còn lại khoảng 100 - 150 tấn/ngày do các Tỉnh mang đến tiêu thụ tại thành phố (chiếm 13% tổng nhu cầu tiêu thụ của thành phố).

2. Quy hoạch cụ thể các điểm giết mổ gia súc - gia cầm

Việc quy hoạch hệ thống cơ sở giết mổ mới phải đảm bảo đáp ứng được các mục tiêu và yêu cầu đề ra:

- **Địa điểm xây dựng** các cơ sở giết mổ mới phải được quy hoạch ở khu vực biệt lập, có vành đai bảo vệ môi trường và đủ diện tích tối thiểu để bố trí các khu vực phù hợp với công suất giết mổ. Các cơ sở giết mổ phải có biện pháp xử lý nước thải, chất thải đạt tiêu chuẩn theo quy định trước khi đưa ra môi trường bên ngoài.

Các cơ sở giết mổ phải được bố trí theo tuyến đường Xuyên Á gồm Quốc lộ 1A (Xa lộ Đại Hàn) và Quốc lộ 22 để thuận tiện cho việc lưu thông hàng hóa, giữ vai trò quyết định trong việc cung cấp thịt cho yêu cầu xuất khẩu và nhu cầu tiêu dùng của toàn thành phố thông qua các chợ đầu mối nông sản và hệ thống siêu thị, cửa hàng chuyên doanh thịt, đồng thời không ảnh hưởng đến các vùng chăn nuôi trọng điểm.

Các cơ sở giết mổ với quy mô lớn, theo phương thức giết mổ công nghiệp tiên tiến, phải trang bị kho trữ lạnh có công suất lớn phục vụ chiến lược an ninh thực phẩm và tham gia ổn định giá thị trường trong các tình huống cần thiết. Tùy quy trình công nghệ được chọn đầu tư, chủ đầu tư xác định diện tích tối thiểu cần thiết để trình các cấp có thẩm quyền phê duyệt.

- **Quy trình giết mổ** phải ngày càng hoàn thiện, giảm thiểu tình trạng vấy nhiễm trên sản phẩm động vật. Đối với các cơ sở giết mổ mới xây dựng hoặc nâng cấp sửa chữa, phải áp dụng phương thức giết mổ treo, bán công nghiệp. Riêng các cơ sở giết mổ có công suất lớn bắt buộc thiết kế theo quy trình giết mổ công nghiệp.

- **Cơ sở giết mổ** chủ yếu tập trung xây dựng 3 nhà máy giết mổ công nghiệp phục vụ cho thị trường thành phố, chế biến và xuất khẩu. Khi xây dựng xong đưa vào hoạt động các nhà máy này thì các lò giết mổ thủ công phải chấm dứt hoạt động, chỉ còn lại một số lò thủ công ở vùng sâu, vùng xa nhưng được kiểm soát chặt chẽ. Một số hướng xử lý, giải quyết các lò giết mổ thủ công này như sau:

- **Tại các quận nội thành:** Di dời toàn bộ các cơ sở giết mổ đang tồn tại trong khu vực dân cư ra ngoại thành theo thông báo của Ủy ban nhân dân thành phố đã ban hành, chấm dứt hoạt động vào năm 2005 - 2006. Việc tổ chức sắp xếp lại các cơ sở giết mổ nêu trên sẽ thực hiện theo kế hoạch trong qui hoạch này.

- **Tại các quận ven thành phố gồm quận 2, 9, 12, Thủ Đức:** là những quận có tốc độ đô thị hóa nhanh và có các dự án trọng điểm của thành phố nên hạn chế chỉ còn tồn tại một số điểm giết mổ xa dân cư, có công suất nhỏ được nâng cấp đảm bảo các điều kiện qui trình giết mổ để phục vụ thị trường tại chỗ đến năm 2005 - 2007 chấm dứt hoàn toàn.

- **Tại các huyện ngoại thành:** cải tạo một số cơ sở giết mổ hiện có với công suất nhỏ (5 - 10 con) ở một số xã vùng sâu vùng xa, nhằm phục vụ nhu cầu tiêu thụ tại chỗ. Để phục vụ cho chương trình xây dựng vùng an toàn dịch bệnh động vật, các cơ sở giết mổ trong vùng chăn nuôi trọng điểm như Củ Chi chỉ giết mổ gia súc chăn nuôi tại địa phương, không được tiếp nhận nguồn gia súc từ các tỉnh và không tập trung giết mổ với qui mô lớn.

2.1. Hệ thống giết mổ gia súc công nghiệp

Tập trung 03 đầu mối giết mổ công nghiệp như sau:

+ Nhà máy giết mổ Tân Tạo (Bình Chánh):

Đây là nhà máy giết mổ tập trung chủ lực với công nghệ hiện đại, công suất từ 200 - 250 tấn thịt/ngày (4.000 con - 5.000 con), đến năm 2010 tùy theo nhu cầu của thị trường, công suất giết mổ gia súc tại nhà máy có thể tăng lên công suất từ 250 - 300 tấn thịt/ngày (5.000 con - 6.000 con) và đến 2020, công suất dự kiến có thể tăng lên từ 300 - 400 tấn thịt/ngày (6.000 con - 8.000 con); dự kiến nhà máy sẽ đón nguồn hàng từ các tỉnh miền Tây và các tỉnh khác trong cả nước. Chủ đầu tư là Công ty Vissan xây dựng với diện tích là 5ha. Vissan sẽ cung cấp thịt cho thị trường thành phố đồng thời phục vụ chế biến xuất khẩu. Các lò giết mổ thủ công của Vissan sẽ chấm dứt khi nhà máy này hoạt động kể từ tháng 01 năm 2007.

+ Nhà máy giết mổ tại xã Tân Hiệp (Huyện Hóc Môn)

Chủ đầu tư do Liên Minh hợp tác xã thành phố với sự tập hợp của 4 hợp tác xã có lò giết mổ thủ công đang hoạt động sẽ xây dựng tại xã Tân Hiệp, huyện Hóc Môn, diện tích 7 ha, có công suất dự kiến 150 - 200 tấn thịt/ngày (3.000 - 4.000 con), tùy theo nhu cầu của thị trường, đến năm 2010 công suất giết mổ gia súc tại nhà máy có thể tăng lên công suất từ 200 - 300 tấn thịt/ngày (4.000 con - 6.000) và đến 2020, công suất dự kiến có thể tăng lên từ 300 - 400 tấn thịt/ngày (6.000 con - 8.000); với dây chuyền giết mổ công nghiệp hiện đại sẽ đón nguồn hàng từ các tỉnh miền Đông, miền Trung, Campuchia... Thịt cung cấp cho thị trường thành phố, cho hệ thống Hợp tác xã, siêu thị và chế biến xuất khẩu. Dự kiến nhà máy này hoạt động từ tháng 01 năm 2007.

+ Nhà máy giết mổ tại xã Bình An, Dĩ An, Bình Dương (giáp ranh quận Thủ Đức).

Do Tổng công ty Nông nghiệp Sài Gòn làm chủ đầu tư xây dựng, diện tích 4ha với công suất dự kiến 50 - 100 tấn thịt/ngày (1.000 con - 2.000 con), do tình hình nhu cầu tiêu thụ của thị trường, nhà máy có thể tăng công suất từ 100 - 200 tấn thịt/ngày (2.000 con - 4.000 con) vào năm 2010 và có khả năng tăng

công suất cho đến 2020, theo công suất dự kiến từ 200 - 300 tấn thịt/ngày (4.000 con - 6.000 con), sẽ đón nguồn hàng từ các tỉnh Đồng Nai, Bình Dương, miền Bắc, miền Trung. Thị trường tiêu thụ tại thành phố, cung cấp thịt cho chế biến, xuất khẩu. Dự kiến nhà máy đi vào hoạt động từ tháng 01 năm 2007 và lò giết mổ thủ công Nam Phong chấm dứt hoạt động.

Nhìn chung: Vào năm 2007, với tổng công suất giết mổ gia súc 400 - 550 tấn thịt/ngày (8.000 con - 11.000 con) của 3 cơ sở giết mổ theo phương thức công nghiệp hiện đại, đủ đáp ứng được yêu cầu giết mổ của thành phố. Dự kiến cho đến năm 2010 tổng công suất 3 nhà máy giết mổ có khả năng mổ tăng lên đến 550 - 800 tấn (11.000 con - 16.000 con) thịt/ngày và đến 2020 dự kiến công suất giết mổ lên đến 800 - 1.100 tấn thịt/ngày (16.000 con - 22.000 con).

(Đính kèm phụ lục 02: Công suất hệ thống giết mổ gia súc đến 2020)

2.2. Hệ thống giết mổ gia súc thủ công:

- Dự kiến những cơ sở gây ô nhiễm nghiêm trọng, xen lẫn trong khu dân cư, nằm trong khu vực nội thành như: 213 Bến Bình Đông, Tabico (Hợp tác xã Tân Bình), Gò Vấp, Trạm 4, sẽ phải di dời ngay trong năm 2005 và Vissan, Nam phong sẽ phải di dời trong năm 2006.

- Trong thời gian chuyển đổi từ nay đến cuối năm 2006, thành phố sẽ cho phép 25 cơ sở giết mổ gia súc được tồn tại hoạt động tạm thời. Trong đó có khoảng 7 cơ sở được xây mới tại các khu vực ngoại thành xa khu dân cư để thay thế tạm thời những cơ sở đã bị xoá bỏ trong giai đoạn 2004 - 2005 trong khi chờ đợi các lò mổ công nghiệp hiện đại công suất lớn đi vào hoạt động.

- Các cơ sở này phải từng bước khắc phục về vệ sinh, môi trường như: về quy trình giết mổ (phải giết mổ treo), đảm bảo nguồn nước cung cấp sạch cho giết mổ, xây dựng hệ thống xử lý nước thải, lọc lắng.....được Sở Tài nguyên Môi trường và Chi cục thú y Thành phố chấp nhận, trong một thời hạn tồn tại hoạt động nhất định.

- Riêng đối với các cơ sở làm heo quay và gà vịt quay, phải đưa về lò giết mổ theo qui định, không được giết mổ và quay tại chỗ nhằm đảm bảo về vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm.

Quy hoạch chi tiết các Cơ sở giết mổ gia súc tạm thời đến năm 2010

*** Đối với các quận nội thành:**

Đến cuối năm 2005, có 04 cơ sở giết mổ trong khu vực nội thành, phải chấm dứt hoạt động, do hoàn toàn không có hệ thống xử lý nước thải và nằm sâu trong khu dân cư. Các cơ sở giết mổ này sau khi đóng cửa, sẽ di chuyển việc giết mổ gia súc về các cơ sở giết mổ khác như: Công ty Vissan, Trung tâm Bình Chánh, Ấp 6 Hưng Long - huyện Bình Chánh, Thị trấn Hóc Môn, Thị trấn Quận 12, An Hạ - Củ Chi.

1- Cơ sở giết mổ gia súc 213 Bến Bình Đông (Quận 8)

2- Cơ sở giết mổ gia súc Trạm 4 của Vissan (Quận 8)

3- Cơ sở giết mổ gia súc Tabico (Quận Tân Bình)

4- Cơ sở giết mổ gia súc Gò Vấp (Quận Gò Vấp)

Việc phải tiếp tục duy trì hoạt động đến cuối năm 2006 của 02 cơ sở giết mổ trong nội thành:

1- Công ty Vissan (Quận Bình Thạnh)

2- Công ty Nam Phong (Quận Bình Thạnh)

Là do 02 nhà máy giết mổ công nghiệp hiện đại của Công ty Vissan và của Tổng Công ty nông nghiệp đến đầu năm 2007 mới xây dựng xong đi vào hoạt động và để đảm bảo duy trì số công nhân lao động liên tục. Đồng thời do Công ty Vissan vừa đầu tư xây dựng hoàn tất hệ thống xử lý nước thải khoảng 15 tỷ đồng, trang thiết bị giết mổ của Công ty được đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và có một dây chuyền giết mổ treo trâu bò.

Riêng Công ty Nam Phong để duy trì hoạt động đến cuối năm 2006, phải giảm số lượng công suất giết mổ từ 1000 con heo, xuống còn 500 con heo, để đảm bảo cho việc xử lý nước thải không bị quá công suất dẫn đến gây ô nhiễm môi trường xung quanh.

*** Đối với Các Quận, Huyện ngoại thành:**

- Sau khi công bố quy hoạch giết mổ gia súc từ nay đến 2010, thì các cơ sở giết mổ phải tự sửa chữa, nâng cấp, đảm bảo nguồn nước cung cấp sạch, khắc phục lại hệ thống xử lý chất thải, được Chi cục thú y thành phố và Sở Tài nguyên và Môi trường xác nhận, để tồn tại thêm một thời gian hoạt động (trong giai đoạn quá độ khi các cơ sở giết mổ công nghiệp hiện đại chưa hình thành). Lịch trình được tổ chức sắp xếp lại như sau:

a) Quận 2:

- Sửa chữa, nâng cấp cơ sở giết mổ Bình Trưng Đông đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y và môi trường theo quy định. Đến cuối năm 2006 ngưng hoạt động cơ sở giết mổ Bình Trưng Đông do phát triển khu dân cư. Từ năm 2007 trên địa bàn Quận 2 không còn cơ sở giết mổ, việc cung cấp thịt cho nhu cầu người dân sẽ do chợ đầu mối Tam Bình - Thủ Đức và hệ thống chợ, Siêu thị đảm nhận.

- Đến năm 2010 trên địa bàn Quận 2 sẽ không còn cơ sở giết mổ gia súc.

b) Quận 9:

- Trong năm 2004, sẽ ngưng hoạt động cơ sở giết mổ Long Thạnh Mỹ và đến cuối năm 2006, Quận 9 sẽ ngưng hoạt động cơ sở giết mổ Phước Long do nằm trong khu tập trung đông dân cư. Theo quy hoạch của Quận, do hướng phát triển các khu dân cư phía Đông của Thành phố, do đó việc cung cấp thịt sẽ do các chợ đầu mối và các chợ lân cận phục vụ cho dân cư.

- Đến năm 2010 trên địa bàn Quận 9 sẽ không còn cơ sở giết mổ gia súc.

c) Quận Thủ Đức:

- Đến cuối năm 2004, ngưng hoạt động 02 cơ sở giết mổ tại Thị trấn Thủ Đức, Tam Bình và cuối năm 2005 sẽ ngưng hoạt động cơ sở giết mổ tại Hiệp Bình Chánh, do các cơ sở giết mổ này nằm trong khu vực tập trung đông dân cư và điều kiện vệ sinh không đảm bảo; xây dựng một điểm cơ sở giết mổ mới tại Phường Bình Chiểu thay thế tại điểm cơ sở giết mổ Tam Bình, với phương thức giết mổ treo. Như vậy, đến năm 2007 trên địa bàn quận Thủ Đức sẽ không còn các cơ sở giết mổ thủ công, việc cung cấp thịt sẽ do chợ đầu mối Tam Bình - Thủ Đức, các chợ bán lẻ, siêu thị cung cấp.

- Đến năm 2010 trên địa bàn quận Thủ Đức không còn các cơ sở giết mổ thủ công.

d) Quận 7:

- Tiếp tục duy trì, nâng cấp điều kiện vệ sinh thú y cơ sở giết mổ Tân Thuận Đông đến năm 2010. Do đây là điểm giết mổ có nhu cầu phục vụ cho việc giết mổ và cung cấp tại chỗ của địa phương.

- Đến năm 2010 trên địa bàn quận 7 có 01 cơ sở giết mổ tự cung, tự cấp cho địa phương.

đ) Quận 12:

- Duy trì, chấn chỉnh điều kiện vệ sinh thú y, quy trình giết mổ và thiết kế xây dựng lại hệ thống xử lý nước thải cơ sở giết mổ Trung tâm Quận 12. Cơ sở này sẽ ngưng hoạt động đến cuối năm 2007. Việc cung cấp thịt cho nhu cầu người dân do chợ Tân Xuân - Hóc Môn, chợ Tam Bình - Thủ Đức và hệ thống các chợ, các cửa hàng thực phẩm lân cận cung cấp.

- Đến năm 2010 trên địa bàn quận 12 sẽ không còn cơ sở giết mổ gia súc.

e) Huyện Nhà Bè:

- Theo quy hoạch của Huyện, đến cuối năm 2004 sẽ xây dựng cơ sở giết mổ mới tại Thị trấn Nhà Bè hoạt động tạm thời đến 2007, theo phương thức bán công nghiệp (giết mổ treo), phục vụ cho nhu cầu của thị trấn Nhà Bè và xã Phú Xuân.

- Nâng cấp, điều chỉnh quy trình giết mổ của cơ sở Phước Kiển đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y và vệ sinh môi trường theo quy định, phục vụ nhu cầu của người dân tại 2 xã Phước Kiển và Hiệp Phước, đến năm 2007 cơ sở này sẽ ngưng hoạt động, do phát triển khu dân cư và việc cung cấp thịt cho thị trường sẽ do chợ đầu mối Bình Điền đảm nhận.

- Theo quy hoạch của Huyện đến năm 2007, sẽ xây dựng thêm 01 cơ sở giết mổ mới tại xã Hiệp Phước công suất 500 con heo/đêm thay thế cho cơ sở giết mổ xã Phước Kiển và Thị trấn Nhà Bè, với quy trình giết mổ bán công nghiệp (giết mổ treo) để phục vụ nhu cầu giết mổ và cung cấp thịt tại chỗ.

- Đến năm 2010 trên địa bàn huyện Nhà Bè có 01 cơ sở giết mổ tự cung, tự cấp cho địa phương.

g) Huyện Cần Giờ:

- Đây là một huyện xa thành phố, nên việc tiếp tục duy trì, nâng cấp điều kiện vệ sinh thú y cơ sở giết mổ thị trấn Cần Thạnh đến năm 2010.

- Đến cuối năm 2004 sẽ ngưng hoạt động toàn bộ 06 điểm giết mổ trong khu dân cư, không đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y tại các xã Bình Khánh và An Thới Đông.

- Theo quy hoạch của Huyện năm 2005, sẽ chọn địa điểm xây dựng 02 cơ sở giết mổ tập trung tại xã Bình Khánh và An Thới Đông, theo qui trình giết mổ bán công nghiệp (giết mổ treo) để thay thế các cơ sở giết mổ không đảm bảo vệ sinh môi trường.

- Đến năm 2010 trên địa bàn huyện Cần Giờ có 03 cơ sở giết mổ, mỗi cơ sở có công suất từ 20 - 30 con heo/đêm.

h) Quận Bình Tân:

- Tiếp tục duy trì hoạt động cơ sở giết mổ Trung tâm Bình Chánh (thuộc Công ty Vissan) đến cuối năm 2006 sẽ ngưng hoạt động, sau khi cơ sở giết mổ công nghiệp hiện đại của Công ty Vissan tại Khu công nghiệp Tân Tạo. Quận Bình Tân đi vào hoạt động vào năm 2007.

- Đến năm 2010 trên địa bàn quận Bình Tân có 01 cơ sở giết mổ công nghiệp hiện đại.

k) Huyện Bình Chánh:

- Đến cuối năm 2005 sẽ ngưng hoạt động của cơ sở giết mổ tại ấp 1, xã Phong Phú. Đồng thời, tiếp tục duy trì cơ sở giết mổ tại Ấp 3, xã Bình Chánh đến cuối năm 2007 sẽ ngưng hoạt động.

- Cơ sở giết mổ tại ấp 6, xã Hưng Long với công suất 500 -1000 con heo. Đây là lò giết mổ thủ công đang xây dựng được các ngành thành phố cho phép.

Để giải quyết khó khăn cho chủ đầu tư tạm thời cho hoạt động đến năm 2007. Nếu muốn tiếp tục hoạt động phải tổ chức lại dây chuyền giết mổ công nghiệp.

- Đến năm 2010 trên địa bàn huyện Bình Chánh không còn cơ sở giết mổ thủ công, việc giết mổ phải tập trung vào cơ sở giết mổ tại Khu công nghiệp Tân tạo và được tiêu thụ tại Chợ đầu mối Bình điền - Quận 8, để phân phối thịt gia súc trên các chợ địa bàn của Bình Chánh.

l) Huyện Hóc Môn:

- Đến cuối năm 2005 sẽ ngưng hoạt động của cơ sở giết mổ Bà Điểm.

- Điều chỉnh toàn bộ quy trình giết mổ của cơ sở giết mổ trung tâm Hóc Môn đến năm 2007.

- Sửa chữa toàn bộ cơ sở giết mổ Xuân Thới Sơn đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y, duy trì hoạt động đến cuối năm 2007.

Tạm thời duy trì hoạt động của cơ sở giết mổ Đông Thạnh thuộc Hợp tác xã đến năm 2006 khi nhà máy giết mổ công nghiệp xã Tân Hiệp hoạt động vào năm 2007.

- Đến năm 2010 trên địa bàn huyện Hóc Môn 01 cơ sở giết mổ công nghiệp hiện đại.

m) Huyện Củ Chi:

- Trong năm 2004 theo quy hoạch của huyện sẽ ngưng hoạt động cơ sở giết mổ tại xã Trung Lập Hạ, Thị trấn Củ Chi.

- Tạm thời cho duy trì các điểm Cơ sở giết mổ đến 2005 như: cơ sở giết mổ Tân Thạnh Đông, Tân Phú Trung .

- Tiếp tục duy trì cơ sở giết mổ tại xã Phú Hòa Đông, Phước Thạnh, An Nhơn Tây, An Phú và Hòa Phú đến 2007 với công suất nhỏ từ 6 - 10 con heo/đêm.

- Thành lập một số cơ sở giết mổ mới như: cơ sở giết mổ tại xã Tân An Hội, thay thế cơ sở giết mổ thị trấn Củ Chi, cơ sở giết mổ tại An Hạ thay thế Cơ sở giết mổ tại Tân Phú Trung, An Nhơn Tây mới thay An Nhơn Tây cũ. Các cơ sở giết mổ Hòa Phú, Phú Hòa Đông, Phước Thạnh, An Nhơn Tây cũ, An Phú, nằm trong khu dân cư, ô nhiễm phải di dời từ năm 2007. Củ Chi là vùng chăn nuôi an toàn của thành phố, do đó cần phải phân tán các cơ sở giết mổ với qui mô nhỏ, để tự tiêu thụ tại chỗ cho địa phương.

Đến năm 2010 trên địa bàn huyện Củ Chi còn 06 cơ sở giết mổ gia súc với công suất giết mổ thấp phục vụ cho tiêu thụ tại chỗ.

(Đính kèm phụ lục 01: Các cơ sở giết mổ gia súc phân kỳ đến 2010)

2.3. Định hướng quy hoạch giết mổ gia cầm:

*** Đối với các quận nội thành:**

Thành phố kiên quyết chấm dứt các hoạt động giết mổ gia cầm trong khu vực nội thành, các cơ sở giết mổ gia cầm chỉ được phép giết mổ ở các quận ven nội và ngoại thành, cấm vận chuyển gia cầm sống vào nội thành, theo tinh thần Quyết định số 1957/QĐ-UB ngày 12 tháng 4 năm 2004 của Ủy ban nhân dân thành phố.

*** Đối với các quận ven và ngoại thành:**

Từng bước tập trung quản lý và kiên quyết đưa hoạt động giết mổ gia cầm ra khỏi khu vực dân cư; tổ chức lại việc giết mổ và kinh doanh gia cầm sống nằm trên các địa bàn: phường 5, 6, 13 - Quận 8, khu vực vệt Bình Hưng - huyện Bình Chánh; các vựa kinh doanh gà sống của các quận 12, Gò Vấp, Hóc Môn, cho đến nay đã hình thành 57 cơ sở giết mổ gia cầm hoạt động tạm thời (01 năm), trong thời gian chờ xây dựng các cơ sở giết mổ gia cầm công nghiệp.

- Khuyến khích đầu tư xây dựng một số cơ sở giết mổ gia cầm quy mô vừa và lớn có quy trình giết mổ công nghiệp hoặc bán công nghiệp tại các quận

vùng ven (Bình Chánh, Gò Vấp, Tân Phú, Quận 12, Hóc Môn) phục vụ cho thị trường thành phố.

*** Qui hoạch chi tiết giết mổ gia cầm: tập trung ở 5 điểm đầu mối.**

+ An Nhơn, phường 13 (quận Gò Vấp):

Do Tổng Công ty Nông nghiệp Sài Gòn đầu tư xây dựng, diện tích 2 ha tại trại An Nhơn 2, địa chỉ 139/1558 Lê Đức Thọ, phường 13, quận Gò Vấp.

Dự án chia làm 2 giai đoạn:

Giai đoạn 1: thực hiện trước ngày 15 tháng 7 năm 2004 xây dựng các khu chính như sau:

- Khu giết mổ bán công nghiệp với công suất ước tính 7.000 - 10.000 con/ngày do Công ty trực tiếp quản lý sản xuất, giết mổ.

- Khu giết mổ cho tư nhân thuê, dự kiến khoảng 10 - 15 lò với tổng công suất khoảng 10.000 con/ngày.

- Khu chợ buôn bán gà lông.

Giai đoạn 2: thực hiện vào đầu năm 2005.

- Xây dựng một hệ thống giết mổ hiện đại với chu trình khép kín, công suất dự kiến 2.000 con/giờ.

- Dự kiến tổng công suất giết mổ gia cầm từ 10.000 - 20.000 con gà/ngày.

- Thời gian ngưng hoạt động của cơ sở giết mổ gia cầm vào năm 2010, do nằm trong khu dân cư.

+ Phường Thạnh Xuân (quận 12).

Do Công ty TNHH Phú An Sinh đầu tư với công suất giết mổ gia cầm dự kiến: 5.000 - 8.000 con/ngày với trang thiết bị dây chuyền công nghiệp, có hệ thống xử lý nước thải, đáp ứng được nhu cầu giết mổ gia cầm của thành phố. Thời gian bắt đầu đi vào hoạt động tháng 6/2004 và thời gian ngưng hoạt động vào năm 2007, do nằm trong khu dân cư.

Theo dự kiến tổng công suất giết mổ gia cầm từ 5.000 - 8.000 con gà/ngày.

+ Xã Tân Hiệp (huyện Hóc Môn)

Do Liên Minh hợp tác xã làm chủ đầu tư với dây chuyền giết mổ gà công nghiệp, công suất dự kiến khoảng 4.000 con/giờ. Thời gian đi vào hoạt động tháng 01 năm 2007. Dự kiến tổng công suất giết mổ gia cầm đến 2010 từ 48.000 - 60.000 con gà/ngày.

+ Xã Bình Hưng và xã Phong phú (huyện Bình Chánh)

Theo quy hoạch của Ủy ban nhân dân huyện Bình Chánh sẽ tổ chức 2 cơ sở giết mổ công nghiệp, bán công nghiệp:

- Cơ sở giết mổ tại xã Bình Hưng từ việc tổ chức lại việc giết mổ thủ công của hàng chục hộ nhỏ lẻ.

- Cơ sở giết mổ tại xã Phong Phú để đón nhận nguồn gia cầm từ các tỉnh Đồng Bằng sông Cửu Long.

Hai cơ sở trên dự kiến có công suất từ 20.000 - 30.000 con/ngày và đi vào hoạt động từ năm 2005.

+ Phường 6 (quận 8)

Theo quy hoạch của Ủy ban nhân dân quận 8, việc xây dựng một điểm giết mổ tập trung tạm thời tại phường 6, quận 8 để đưa các hộ giết mổ gia cầm nhỏ lẻ tập trung vào một đầu mối để dễ kiểm tra, kiểm soát và đảm bảo vệ sinh môi trường.

Dự kiến công suất giết mổ gia cầm tại đây từ 30.000 - 40.000 con/ngày. Thời gian đi vào hoạt động từ tháng 01 năm 2005 đến năm 2007.

Nhìn chung: Các cơ sở giết mổ gia cầm tại quận 8, Gò Vấp, huyện Bình Chánh và 3 cơ sở giết mổ gia cầm tập trung của Tổng Công ty Nông nghiệp Sài Gòn và Công ty TNHH Phú An Sinh, Liên minh hợp tác xã thành phố, đã đủ cung cấp gia cầm cho thành phố với tổng công suất giết mổ từ 70.000 - 100.000 con/ngày, đủ đáp ứng nhu cầu của thành phố.

(Đính kèm theo danh sách 57 cơ sở giết mổ gia cầm thủ công tạm thời hoạt động)

3. Tổ chức hệ thống giết mổ

3.1. Hệ thống tổ chức giết mổ thủ công

- Đối với các cơ sở giết mổ gia súc mới xây dựng thay thế các cơ sở cũ, phải xây dựng hệ thống giết mổ treo và có hệ thống xử lý nước thải và phải cách xa khu vực dân cư, bán kính từ 100m đến 200m.

- Đối với các cơ sở giết mổ gia súc cũ còn được tiếp tục duy trì từ năm 2005 - 2010, phải nâng cấp sửa chữa theo phương thức hệ thống giết mổ treo và phải có hệ thống xử lý nước thải, thời gian thực hiện trong năm 2005.

- Việc vận chuyển thịt gia súc phải đúng theo qui định của thành phố, được áp dụng từ tháng 6 năm 2005.

(Đính kèm theo các tiêu chí qui định của thành phố)

3.2. Hệ thống tổ chức giết mổ công nghiệp

- Địa điểm cơ sở giết mổ công nghiệp phải được quy hoạch của Ủy ban nhân dân các Quận, Huyện nằm cách xa khu vực dân cư bán kính 100m đến 200m.

- Phải đảm bảo dây chuyền hệ thống giết mổ gia súc, gia cầm theo phương thức giết mổ công nghiệp hiện đại.

- Sản phẩm thịt sẽ được cung cấp vào 3 chợ đầu mối bán buôn (chợ Tân Xuân - Hóc Môn, chợ Bình Điền - quận 8 và chợ Tam Bình - Thủ Đức), các siêu thị, các cơ sở chế biến thực phẩm và phải có nguồn dự trữ để bình ổn giá.

- Phải có xe vận chuyển thịt chuyên dùng.

(Đính kèm theo các tiêu chí qui định của thành phố)

4. Tổ chức hệ thống kinh doanh

4.1 Đối với các Chợ đầu mối bán buôn thịt gia súc gia cầm

- Nơi kinh doanh phải là kho mát, kho trữ lạnh, phải có hệ thống dàn treo thịt (không để thịt nằm) nơi kinh doanh.

- Phải có phòng kiểm dịch và khu xử lý thịt gia súc gia cầm khi cần tiêu hủy.

- Phải có xe vận chuyển thịt chuyên dùng.

- Dự kiến tháng 6 năm 2005 thực hiện xong việc di dời chợ thịt đầu mối như chợ thịt Phạm Văn Hai, chợ thịt An Lạc... ra 3 chợ đầu mối mới theo kế hoạch di dời của thành phố.

4.2. Đối với chợ bán lẻ

- Tất cả các điểm bán thịt gia súc, gia cầm, cũng như việc kinh doanh ở các chợ bán lẻ trong thành phố phải được chấn chỉnh, cải tạo, nâng cấp theo tiêu chí đã qui định như: phải có bàn Inox, thịt gia súc phải được treo khi kinh doanh và người kinh doanh phải mặt nạ. Riêng các cửa hàng chuyên doanh thịt gia súc, gia cầm phải có tủ mát để chứa thịt, phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm (sẽ được áp dụng thực hiện vào tháng 6 năm 2005).

(Đính kèm theo các tiêu chí qui định của thành phố)

5. Tổ chức hệ thống lưu thông vận chuyển

- Cấm vận chuyển gia súc, gia cầm sống vào nội thành.

- Thịt gia súc, gia cầm và sản phẩm gia súc gia cầm nếu vận chuyển với số lượng lớn phải có phương tiện chuyên dùng, đảm bảo yêu cầu vệ sinh, tiêu độc, khử trùng..., nếu vận chuyển bằng phương tiện thô sơ tiêu thụ tại các chợ phải có thùng Inox chứa, đậy kín, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (sẽ được áp dụng thực hiện vào tháng 6/2005).

- Tăng cường công tác kiểm tra, kiểm soát tại tất cả các trạm kiểm dịch đầu mối.

(Đính kèm theo các tiêu chí qui định của thành phố)

V. Giải pháp thực hiện

1. Tăng cường công tác tuyên truyền giáo dục bằng nhiều hình thức, vận động nâng cao ý thức của người quản lý, người kinh doanh, người tiêu dùng về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với thịt gia súc gia cầm; phổ biến cho người dân biết rõ các qui định của Nhà nước về hoạt động lưu thông, vận chuyển và kinh

doanh thịt gia súc gia cầm. Giới thiệu các cơ sở giết mổ, kinh doanh thịt gia súc gia cầm bảo đảm vệ sinh sạch sẽ, phê phán và tẩy chay những cơ sở không đảm bảo vệ sinh. Nâng cao ý thức trách nhiệm, cần có sự biểu dương và phê phán, kỷ luật kịp thời đối với các cơ quan quản lý nhà nước trong công tác quản lý về hoạt động giết mổ, kinh doanh gia súc gia cầm.

2. Các ngành và quận, huyện có liên quan cần tập trung chỉ đạo và hỗ trợ tích cực cho các chủ đầu tư sớm thực hiện xây dựng 3 cơ sở đầu mối giết mổ công nghiệp để có thể đưa vào sử dụng vào đầu năm 2007 và phải được quy hoạch nằm cách xa khu vực dân cư theo bán kính từ 100 đến 200m.

3. Tăng cường kiểm soát chặt chẽ, thường xuyên đối với các cơ sở giết mổ thủ công tạm thời còn cho phép tồn tại về các mặt như: vệ sinh thực phẩm, môi trường, công suất giết mổ... qui định thời gian cụ thể cho các cơ sở khắc phục những khiếm khuyết tồn tại, đồng thời thực hiện đình chỉ hoạt động các cơ sở đã tới hạn đóng cửa theo danh sách lịch trình đã được xác định qui định trong qui hoạch.

4. Giao Chủ tịch Ủy ban nhân dân quận huyện chịu trách nhiệm chỉ đạo tổ chức phối hợp các ngành của quận huyện và thành phố trong việc kiểm soát, xử lý triệt để hoạt động giết mổ lậu, đồng thời sắp xếp chỉnh trang cải tạo lại khu vực kinh doanh thực phẩm tươi sống ở các chợ trên địa bàn của quận huyện. Các công việc trên phải cơ bản hoàn thành vào năm 2005.

5. Sở Thương mại chủ trì phối hợp với Sở Nông Nghiệp và Phát triển Nông thôn, Chi cục Thú Y và Sở Y tế có kế hoạch chương trình làm việc với các tỉnh lân cận như: Bình Dương, Đồng Nai, Long An, Mỹ Tho, Tây Ninh... trong việc tiếp nhận nguồn gia súc gia cầm đảm bảo an toàn vệ sinh cho người dân thành phố.

6. Sở Thương mại, Chi cục Quản lý Thị trường cùng phối hợp với một số ngành để bổ sung hoàn chỉnh qui trình kiểm tra xử lý đối với hoạt động giết mổ, vận chuyển và kinh doanh thịt gia súc gia cầm. Đối với các đối tượng giết mổ lậu mang tính thường xuyên với qui mô số lượng lớn, các ngành chức năng cần lập hồ sơ truy cứu trách nhiệm hình sự để làm gương cho các đối tượng vi phạm.

VI. Chính sách hỗ trợ

- Đưa các cơ sở giết mổ phải di dời vào danh sách hưởng các chế độ hỗ trợ trong chương trình di dời các cơ sở hoạt động gây ô nhiễm.

- Có chính sách hỗ trợ kinh phí xây dựng hệ thống xử lý nước thải, chất thải từ ngân sách Nhà nước đối với một số Doanh nghiệp Quốc doanh, Hợp tác xã.

- Có chính sách thuế phù hợp, ưu đãi cho vay trong đầu tư.

VII. Tổ chức thực hiện

1. Sau khi được Ủy ban nhân dân thành phố phê duyệt qui hoạch, các đơn vị liên quan cần sớm triển khai thực hiện ngay; đồng thời có sự phân công trách nhiệm cụ thể rõ ràng, nghiêm túc; có chế độ khen thưởng kỷ luật kịp thời để

khuyến khích các đơn vị cá nhân tích cực tham gia công tác. Bên cạnh đó tổ chức phổ biến rộng rãi trên các phương tiện thông tin, các phường xã, quận, huyện.

2. Là một vấn đề khó khăn, phức tạp cần tổ chức thành lập bộ phận thường trực thành phố gồm: Sở Thương mại làm đầu mối cùng với các ngành như Chi cục Quản lý Thị trường, Chi cục Thú y, Sở Y tế, Sở Tài nguyên và Môi trường, Sở Kế hoạch và Đầu tư, Sở Quy hoạch - Kiến trúc, Sở Tài chính, Công an thành phố để làm tham mưu cho Ủy ban nhân dân thành phố trong việc tổ chức thực hiện qui hoạch này trong thời gian hai năm. Nhiệm vụ của bộ phận thường trực là lập chương trình kế hoạch để triển khai thực hiện một cách cụ thể, đồng thời theo dõi tổng hợp, đôn đốc, kiểm tra việc thực hiện qui hoạch của các quận huyện, các ngành có liên quan báo cáo Ủy ban nhân dân thành phố xem xét chỉ đạo, giải quyết./.

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ