

KẾ HOẠCH

Nâng công suất giết mổ gia súc tại các nhà máy giết mổ công nghiệp trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh

Để chủ động cung cấp nguồn thịt gia súc an toàn, đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng từ các nhà máy giết mổ công nghiệp trên địa bàn Thành phố, góp phần kiểm soát tốt tình trạng giết mổ lậu, hạn chế lây lan dịch bệnh, bảo vệ sức khỏe nhân dân. Căn cứ đề xuất của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tại Tờ trình số 420/TTr-SNN ngày 28 tháng 02 năm 2022, Ủy ban nhân dân Thành phố ban hành Kế hoạch nâng công suất giết mổ gia súc tại các nhà máy giết mổ công nghiệp trên địa bàn Thành phố, với các nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC TIÊU

- Nâng dần công suất giết mổ, đảm bảo đến ngày 01 tháng 9 năm 2022 các nhà máy giết mổ gia súc công nghiệp phải hoạt động 100% công suất theo thiết kế và từng bước tiếp nhận đủ số lượng gia súc từ các cơ sở giết mổ gia súc thủ công sau khi chấm dứt hoạt động.
- Cung cấp phần lớn lượng thịt gia súc an toàn cho người tiêu dùng từ các nhà máy giết mổ công nghiệp trên địa bàn Thành phố đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm.
- Kiểm soát có hiệu quả hoạt động giết mổ, kinh doanh, chế biến sản phẩm gia súc trên địa bàn Thành phố, đặc biệt là tình trạng giết mổ lậu, góp phần hạn chế lây lan dịch bệnh, cung cấp sản phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, bảo vệ môi trường và sức khỏe cho nhân dân.
- Nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm cho cộng đồng; tăng cường ý thức chấp hành pháp luật của người sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm động vật; thay đổi hoàn toàn thói quen sử dụng thịt nóng từ các cơ sở giết mổ thủ công.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Giai đoạn 1: Từ ngày 01 tháng 01 năm 2022 đến ngày 30 tháng 6 năm 2022

- Nâng dần công suất 03 nhà máy giết mổ gia súc công nghiệp đã hoàn thành trên địa bàn Thành phố đạt từ 35 - 50% công suất thiết kế tùy theo nhu cầu thực tế thị trường (tương đương 2.100 - 3.000 con gia súc/ngày).

- Duy trì hoạt động giết mổ gia súc công nghiệp tại Công ty Cổ phần Việt Nam kỹ nghệ súc sản (VISSAN) tại quận Bình Thạnh, với công suất giết mổ bình quân khoảng 500 con/ngày.

- Như vậy đến ngày 30 tháng 6 năm 2022, tổng công suất giết mổ tại 03 nhà máy giết mổ công nghiệp của Thành phố, cùng với giết mổ công nghiệp tại Công ty VISSAN, giết mổ công nghiệp tại Thành phố khoảng 2.600 - 3.500 con/ngày, đáp ứng 23 - 31% nhu cầu tiêu thụ của Thành phố.

- Phân đầu hình thành chuỗi sản xuất và cung cấp thịt gia súc an toàn từ nhà máy giết mổ công nghiệp đến các chợ, các cửa hàng, các điểm kinh doanh thực phẩm an toàn trên địa bàn Thành phố.

2. Giai đoạn 2: Từ ngày 01 tháng 7 năm 2022 đến ngày 31 tháng 8 năm 2022

- Nâng công suất 03 nhà máy giết mổ gia súc công nghiệp đã hoàn thành nêu trên đạt 80% - 100% công suất thiết kế tùy theo nhu cầu thực tế thị trường (tương đương 4.000 - 5.000 con gia súc/ngày; Trong đó: Tổng công ty Nông nghiệp Sài Gòn TNHH một thành viên giết mổ khoảng 1.000 - 1.500 con/ngày, Công ty Cổ phần Chế biến thực phẩm Hóc Môn tăng dần từ 1.500 - 2.000 con/ngày, Công ty TNHH Thực phẩm Lộc An khoảng 1.500 - 2.000 con/ngày).

- Nâng công suất giết mổ gia súc công nghiệp tại Công ty VISSAN từ 500 con/ngày lên 700 con/ngày.

- Đến ngày 31 tháng 8 năm 2022, tổng công suất giết mổ tại 03 nhà máy giết mổ công nghiệp của Thành phố, cùng với giết mổ công nghiệp tại Công ty VISSAN, giết mổ công nghiệp tại Thành phố khoảng 4.700 - 6.200 con/ngày, đáp ứng 42 - 56% nhu cầu tiêu thụ của Thành phố (hoàn toàn tiếp nhận đủ số lượng gia súc từ các cơ sở giết mổ gia súc thủ công sau khi chấm dứt hoạt động).

- Phân đầu đạt 100% sản lượng thịt gia súc giết mổ tại nhà máy giết mổ công nghiệp được tiêu thụ tại các chợ, các cửa hàng, các điểm kinh doanh thực phẩm an toàn trên địa bàn Thành phố.

3. Giai đoạn 3: Từ ngày 01 tháng 9 năm 2022 đến ngày 31 tháng 12 năm 2022

- Đến ngày 01 tháng 9 năm 2022, chấm dứt hoạt động các cơ sở giết mổ gia súc thủ công hiện hữu chuyển về giết mổ tại các nhà máy giết mổ công nghiệp trên địa bàn Thành phố (ngoại trừ cơ sở giết mổ gia súc Trung Tuyển huyện Cần Giờ tiếp tục duy trì hoạt động để phục vụ nhu cầu tiêu dùng người dân trên địa bàn huyện Cần Giờ).

- Đưa vào vận hành giai đoạn 2 Nhà máy Giết mổ gia súc Xuân Thới Thượng của Công ty Cổ phần Chế biến thực phẩm Hóc Môn, với công suất giết mổ dự kiến ban đầu khoảng 1.000 con/ngày, nâng công suất giết mổ tại Nhà máy Giết mổ gia súc Xuân Thới Thượng lên khoảng 2.500 - 3.000 con/ngày.

- Đưa vào hoạt động Nhà máy Giết mổ gia súc và Chế biến thực phẩm An Hạ của Công ty TNHH Dịch vụ An Hạ, với công suất giết mổ dự kiến tiếp nhận chạy thử nghiệm khoảng 800 - 1.000 con/ngày và sau đó tăng dần công suất giết mổ theo công suất thiết kế (khoảng 3.240 con/ngày) tùy theo nhu cầu thực tế.

- Đến ngày 31 tháng 12 năm 2022, Thành phố có 05 nhà máy giết mổ gia súc công nghiệp hoàn thành, cùng với giết mổ công nghiệp tại Công ty VISSAN, nâng tổng công suất giết mổ gia súc công nghiệp tại Thành phố đạt khoảng 7.800 con/ngày, đáp ứng 70% nhu cầu tiêu thụ của Thành phố.

III. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN

1. Thông tin, tuyên truyền

- Tổ chức thông tin, tuyên truyền đến các cơ sở giết mổ gia súc thủ công, các chủ đầu tư nhà máy giết mổ công nghiệp về thời gian đóng cửa các cơ sở giết mổ gia súc thủ công và lộ trình thực hiện Kế hoạch Nâng công suất giết mổ gia súc tại các nhà máy giết mổ gia súc công nghiệp trên địa bàn Thành phố năm 2022.

- Khuyến khích vận động các cơ sở giết mổ gia súc thủ công về hợp tác gia công giết mổ tại các nhà máy giết mổ gia súc công nghiệp trên địa bàn Thành phố.

- Tăng cường công tác truyền thông phổ biến các quy định của pháp luật về thú y, an toàn thực phẩm, các quy định liên quan đến hoạt động vận chuyển, giết mổ, kinh doanh thịt gia súc, gia cầm trên các phương tiện thông tin đại chúng để các tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động vận chuyển, giết mổ, kinh doanh thịt gia súc, gia cầm có trách nhiệm thực hiện theo đúng quy định.

- Thường xuyên giới thiệu, quảng bá đến người dân chất lượng thịt giết mổ theo công nghệ sạch từ nhà máy giết mổ công nghiệp, các kiến thức trong việc lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thịt an toàn đến tận người dân để thay đổi hoàn toàn thói quen sử dụng thịt nóng từ các cơ sở giết mổ thủ công.

2. Đào tạo phát triển nguồn nhân lực

- Chuẩn bị đầy đủ nguồn nhân lực về lực lượng thú y làm công tác kiểm soát giết mổ và lực lượng lao động có chuyên môn sẵn sàng làm việc tại nhà máy giết mổ công nghiệp.

- Tổ chức tập huấn nâng cao năng lực quản lý cho cán bộ làm công tác quản lý giết mổ trên địa bàn Thành phố.

- Tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm và nâng cao tay nghề cho các đối tượng làm việc tại nhà máy giết mổ công nghiệp.

3. Cơ chế, chính sách

Hướng dẫn, hỗ trợ cho các doanh nghiệp được tiếp cận với Chương trình Kích cầu đầu tư của Thành phố để đầu tư xây dựng Nhà máy giết mổ công nghiệp.

4. Bảo vệ môi trường

- Các nhà máy giết mổ công nghiệp phải nghiệm thu hoàn thành các công trình bảo vệ môi trường tại nhà máy giết mổ công nghiệp theo Báo cáo đánh giá tác động môi trường (ĐTM) đã được phê duyệt.

- Tổ chức kiểm tra, giám sát đảm bảo các nhà máy giết mổ công nghiệp thực hiện theo đúng Báo cáo đánh giá tác động môi trường (ĐTM) đã được phê duyệt.

5. Xúc tiến thương mại

- Tổ chức chuỗi liên kết ngành hàng giữa sản xuất, giết mổ và phân phối, đảm bảo 100% sản lượng thịt gia súc giết mổ tại nhà máy giết mổ công nghiệp được tiêu thụ tại các siêu thị, các chợ, các cửa hàng, các điểm kinh doanh đảm bảo an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố nhằm khuyến khích các doanh nghiệp tăng công suất giết mổ.

- Tổ chức các hoạt động xúc tiến thương mại, quảng bá thương hiệu, kết nối cung cầu nhằm hỗ trợ các doanh nghiệp đầu tư nhà máy giết mổ gia súc công nghiệp của Thành phố tăng công suất giết mổ và ổn định sản xuất.

6. Tổ chức kiểm tra, xử lý

- Kiểm tra việc thực hiện giết mổ tại các nhà máy giết mổ công nghiệp đảm bảo đúng tiến độ Kế hoạch nâng công suất giết mổ công nghiệp của Thành phố.

- Kiểm tra, xử lý nghiêm đối với các trường hợp còn tổ chức giết mổ thủ công sau khi đã hết thời gian gia hạn hoạt động.

- Tổ chức quản lý, kiểm soát thị trường, hoạt động lưu thông, vận chuyển và kinh doanh thịt gia súc trên địa bàn Thành phố.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ủy ban nhân dân quận Bình Tân, Bình Thạnh, huyện Củ Chi, Hóc Môn và Nhà Bè:

- Thường xuyên theo dõi tiến độ triển khai các Nhà máy giết mổ công nghiệp trên địa bàn. Phối hợp với các sở, ngành liên quan hỗ trợ thủ tục pháp lý đầu tư Nhà máy giết mổ công nghiệp để các nhà đầu tư khẩn trương triển khai xây dựng và đưa Nhà máy giết mổ công nghiệp đi vào hoạt động theo đúng tiến độ kế hoạch đã phê duyệt.

- Tổ chức làm việc với các chủ cơ sở giết mổ thủ công để thông báo chỉ đạo của Ủy ban nhân dân Thành phố, vận động làm cam kết tự nguyện thực hiện việc ngưng hoạt động theo đúng thời gian quy định.

- Khuyến khích vận động các cơ sở giết mổ gia súc thủ công trên địa bàn về hợp tác gia công giết mổ tại các nhà máy giết mổ gia súc công nghiệp.

- Đẩy mạnh truyền thông, thông tin tuyên truyền để các tổ chức, cá nhân biết về vị trí, vai trò, tầm quan trọng của việc thực hiện giết mổ gia súc công nghiệp.

- Chủ trì bố trí lực lượng, phối hợp với các sở, ngành có liên quan tiến hành kiểm tra, giám sát và kiên quyết xử lý đối với các trường hợp còn tổ chức giết mổ thủ công sau khi đã hết thời gian gia hạn hoạt động.

- Tổ chức quản lý và kiểm soát hoạt động giết mổ, buôn bán, vận chuyển động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn đảm bảo các điều kiện về vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm. Xử lý nghiêm các trường hợp vận chuyển, kinh doanh động vật, sản phẩm động vật không rõ nguồn gốc, chưa qua kiểm dịch của cơ quan thú y.

2. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

- Phối hợp với các sở, ngành, Ủy ban nhân dân quận, huyện có liên quan công bố Kế hoạch và tổ chức triển khai thực hiện có hiệu quả các nội dung của Kế hoạch này.

- Phối hợp với các đơn vị liên quan hướng dẫn các doanh nghiệp đầu tư nhà máy giết mổ công nghiệp đảm bảo các điều kiện về vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường theo quy định.

- Chỉ đạo Chi cục Chăn nuôi và Thú y:

- + Phối hợp với các đơn vị liên quan tuyên truyền nâng cao nhận thức người dân về an toàn thực phẩm cho cộng đồng; tuyên truyền định hướng người tiêu dùng trong việc sử dụng nguồn thịt gia súc đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm.

- + Thực hiện kiểm soát giết mổ theo Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01 tháng 6 năm 2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về quy định kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y; đồng thời, báo cáo, đề xuất, tham gia, phối hợp với các sở, ban, ngành và Ủy ban nhân dân các quận, huyện có liên quan kiểm tra, xử lý đối các trường hợp còn tổ chức giết mổ thủ công sau khi đã hết thời gian gia hạn hoạt động.

- + Bố trí đầy đủ lực lượng thú y trực tiếp làm công tác kiểm soát giết mổ tại nhà máy giết mổ công nghiệp.

- + Tổ chức tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho lực lượng lao động làm việc tại nhà máy giết mổ công nghiệp.

- + Nâng cao năng lực quản lý cho lực lượng thú y làm công tác kiểm soát giết mổ.

- + Phối hợp với các chủ đầu tư hướng dẫn lực lượng lao động làm việc tại nhà máy giết mổ công nghiệp đảm bảo thực hiện có hiệu quả các quy trình giết mổ công nghiệp.

- Theo dõi, đôn đốc, tổng hợp kết quả thực hiện kế hoạch, quản lý hoạt động giết mổ trên địa bàn Thành phố, định kỳ báo cáo kết quả thực hiện cho Ủy ban nhân dân Thành phố.

3. Sở Công Thương

- Phối hợp với Ban Quản lý An toàn thực phẩm và các đơn vị có liên quan ưu tiên kết nối các sản phẩm thịt gia súc có nguồn gốc, xuất xứ từ các nhà máy giết mổ công nghiệp trên địa bàn Thành phố vào các hệ thống phân phối của Thành phố.

- Tổ chức các hoạt động xúc tiến thương mại, quảng bá thương hiệu, kết nối cung cầu nhằm hỗ trợ các doanh nghiệp đầu tư nhà máy giết mổ gia súc công nghiệp của Thành phố tăng công suất giết mổ và ổn định sản xuất.

4. Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố

- Tập trung kiểm tra an toàn thực phẩm các cơ sở sản xuất, kinh doanh, sơ chế, chế biến, kho bảo quản, trung tâm thương mại, siêu thị, cửa hàng, chợ đầu mối nông sản thực phẩm, nhà hàng, quán ăn, bếp ăn tập thể, suất ăn công nghiệp có sử dụng thịt gia súc, gia cầm; tổ chức kiểm tra, đánh giá định kỳ, phân loại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thịt gia súc, gia cầm trên địa bàn theo quy định.

- Phối hợp với Công ty Quản lý và Kinh doanh Chợ đầu mối nông sản thực phẩm Hóc Môn và Bình Điền kiểm tra an toàn thực phẩm kinh doanh thịt gia súc, gia cầm khi đưa vào chợ kinh doanh. Hướng dẫn, giám sát việc thực hiện khử trùng tiêu độc phương tiện vận chuyển, vật dụng chứa đựng và khu vực kinh doanh thịt; phối hợp với cơ quan chuyên ngành thú y Thành phố lấy mẫu giám sát các nguồn thịt gia súc, gia cầm từ các tỉnh, thành đưa vào Thành phố.

5. Sở Kế hoạch và Đầu tư

Chủ trì, phối hợp với các sở, ngành và đơn vị liên quan hướng dẫn, hỗ trợ và tạo điều kiện cho các doanh nghiệp được tiếp cận với Chương trình Kích cầu đầu tư của Thành phố để xây dựng Nhà máy giết mổ công nghiệp.

6. Sở Tài nguyên và Môi trường

Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan hướng dẫn, tổ chức kiểm tra, giám sát bảo đảm các doanh nghiệp thực hiện các hồ sơ pháp lý về môi trường và các công tác bảo vệ môi trường tại nhà máy giết mổ công nghiệp theo đúng quy định.

7. Sở Thông tin và Truyền thông

Phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương và Ban Quản lý An toàn thực phẩm thường xuyên tổ chức thông tin, tuyên truyền cho người dân ưu tiên sử dụng sản phẩm thịt gia súc có nguồn gốc từ các nhà máy giết mổ công nghiệp trên địa bàn Thành phố để hạn chế nguồn thịt gia súc giết mổ thủ công từ các tỉnh đưa về Thành phố tiêu thụ.

8. Các doanh nghiệp

8.1. Đối với doanh nghiệp đã hoàn thành nhà máy giết mổ công nghiệp

- Phối hợp với các cơ quan quản lý nhà nước có liên quan đẩy mạnh hoạt động truyền thông nâng cao nhận thức cho người tiêu dùng về việc sử dụng thịt gia súc từ nhà máy giết mổ công nghiệp đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm để thay đổi hoàn toàn thói quen sử dụng thịt nóng từ các cơ sở giết mổ thủ công.

- Chuẩn bị đầy đủ nguồn nhân lực có chuyên môn, được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm sẵn sàng làm việc tại nhà máy để tiếp nhận lượng gia súc từ các cơ sở giết mổ thủ công chuyển về.

8.2. Đối với doanh nghiệp đang tổ chức thi công xây dựng nhà máy giết mổ công nghiệp

Đẩy nhanh tiến độ xây dựng nhà máy giết mổ công nghiệp, sớm hoàn thành và đưa nhà máy giết mổ công nghiệp đi vào hoạt động trong năm 2022, góp phần nâng cao công suất giết mổ gia súc công nghiệp trên địa bàn Thành phố để cung cấp nguồn thực phẩm sạch, an toàn cho người dân Thành phố.

Trên đây là nội dung Kế hoạch Nâng công suất giết mổ gia súc tại các nhà máy giết mổ công nghiệp trên địa bàn Thành phố năm 2022. Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc đề nghị các sở, ngành, các cơ quan, đơn vị có liên quan, Ủy ban nhân dân các quận, huyện có văn bản gửi Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để tổng hợp, báo cáo Ủy ban nhân dân Thành phố xem xét, chỉ đạo kịp thời./.

Nơi nhận: (Đính kèm các phụ lục)

- Thường trực Thành ủy;
- Thường trực HĐND Thành phố;
- TTUB: CT, các PCT;
- Các sở, ban, ngành;
- UBND quận Bình Tân, Bình Thạnh và các huyện Củ Chi, Hóc Môn và Nhà Bè;
- VPUB: CVP, PCVP/KT;
- Phòng KT;
- Lưu: VT, (KT/H.A). MH 13

KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH



Võ Văn Hoan



Phụ lục 1
DANH SÁCH CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA SÚC THỦ CÔNG
NGỪNG HOẠT ĐỘNG KỂ TỪ NGÀY 01 THÁNG 9 NĂM 2022

(Kèm theo Kế hoạch số **831** /KH-UBND ngày **18** tháng 3 năm 2022 của Ủy ban nhân dân Thành phố)

Stt	Cơ sở giết mổ	Công suất giết mổ bình quân (con/ngày)	Ghi chú
	Quận Bình Tân		
1	Trung tâm Bình Tân	430	
	Huyện Hóc Môn		
2	Xuân Thới Thượng	1.500	
	Huyện Củ Chi		
3	Phú Hòa Đông	25	
4	Tân Thạnh Đông	215	
5	Tân Phú Trung	130	
6	Xuyên Á	1.250	
7	Hòa Phú	300	
	Huyện Nhà Bè		
8	Phước Kiển	320	
	Huyện Cần Giờ		
	TỔNG CỘNG	4.170	



Phụ lục 2

KẾ HOẠCH NĂNG CÔNG SUẤT NHÀ MÁY GIẾT MỔ GIA SÚC CÔNG NGHIỆP TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ

(Kèm theo Kế hoạch số **831** /KH-UBND ngày **18** tháng 3 năm 2022 của Ủy ban nhân dân Thành phố)

STT	Đơn vị	Công suất thiết kế (con/ngày)	Giết mổ hiện nay (con/ngày)	Giết mổ đến 30/6/2022 (con/ngày)	So với nhu cầu Thành phố (%)	Giết mổ đến 31/8/2022 (con/ngày)	So với nhu cầu Thành phố (%)	Giết mổ đến 31/12/2022 (con/ngày)	So với nhu cầu Thành phố (%)
1	Tổng Công ty Nông nghiệp Sài Gòn TNHH Một thành viên	1.920	100	5.00	4	1.000	9	1.500	13
2	Công ty Cổ phần Chế biến Thực phẩm Hóc Môn	4.000	600	1.000	9	1.500	13	2.500	22
	Giai đoạn 1	2.000	600	1.000		1.500		1.500	
	Giai đoạn 2	2.000						1.000	
3	Công ty TNHH Thực phẩm Lộc An	2.000	900	1.000	9	1.500	13	2.000	18
4	Công ty TNHH Dịch vụ An Hạ	3.240						800	7
5	Công ty Cổ phần Việt Nam Kỹ nghệ súc sản (VISSAN)	2.000	500	500	4	700	6	1.000	9
	TỔNG CỘNG	11.160	1.600	3.000	27	4.700	41	7.800	70

* **Ghi chú:** nhu cầu tiêu thụ thịt heo hơi tại Thành phố khoảng 11.000 con/ngày.