

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 12450:2018

Xuất bản lần 1

**HƯỚNG DẪN KIỂM SOÁT SALMONELLA SPP.
KHÔNG GÂY BỆNH THƯƠNG HÀN TRONG
THỊT TRÂU BÒ VÀ THỊT LỢN**

*Guidelines for the control of nontyphoidal Salmonella spp. in beef and
pork meat*

HÀ NỘI - 2018

Lời nói đầu

TCVN 12450:2018 tương đương có sửa đổi với CAC/GL 87-2016;

TCVN 12450:2018 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F8
Thịt và sản phẩm thịt biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường
Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Lời giới thiệu

Bệnh do *Salmonella* (salmonellosis) là một trong những bệnh truyền qua thực phẩm phổ biến nhất trên thế giới, chủ yếu qua thịt trâu bò và thịt lợn. Gánh nặng bệnh tật và chi phí của các biện pháp kiểm soát là rất lớn ở nhiều quốc gia và ô nhiễm *Salmonella* không gây bệnh thương hàn¹⁾ có khả năng phá vỡ thương mại giữa các quốc gia.

Mức độ biến đổi lớn của *Salmonella* về đặc tính sinh học, vật chủ ưa thích và sự tồn tại của chúng trong môi trường là thách thức đặc biệt để kiểm soát sự có mặt của *Salmonella* trong chăn nuôi. Trên thực tế, điều này có nghĩa là không có giải pháp "phù hợp với tất cả" và các hệ thống sản xuất khác nhau có thể cần những cách tiếp cận khác nhau để kiểm soát các typ huyết thanh (serovar) của *Salmonella*.

Tiêu chuẩn này áp dụng cách tiếp cận khung quản lý nguy cơ (RMF) như nêu trong TCVN 12376:2018. "Các hoạt động quản lý nguy cơ ban đầu" và "Xác định và lựa chọn các giải pháp quản lý nguy cơ" được trình bày bằng các hướng dẫn đã được xây dựng cho các biện pháp kiểm soát ở từng bước trong chuỗi thực phẩm. Các phần tiếp theo về "Thực hiện" và "Giám sát" sẽ hoàn thành việc áp dụng tất cả các thành phần của RMF.

Tiêu chuẩn này xây dựng trên cơ sở các quy định vệ sinh thực phẩm nói chung đã được thiết lập trong hệ thống Codex và đề xuất các biện pháp kiểm soát tiềm năng cụ thể đối với các chủng *Salmonella* trong thịt trâu bò và thịt lợn liên quan đến sức khỏe cộng đồng. Các biện pháp kiểm soát tiềm ẩn để áp dụng tại một hoặc nhiều bước của chuỗi thực phẩm được phân nhóm như sau:

- Dựa trên Thực hành vệ sinh tốt (GHP): nhìn chung các biện pháp nêu trong GHP là có chất lượng, dựa trên kiến thức khoa học và kinh nghiệm. Các biện pháp này thường có tính chất chỉ định.
- Dựa trên mối nguy: các biện pháp dựa trên mối nguy được xây dựng từ kiến thức khoa học về mức độ kiểm soát mối nguy ở một bước (hoặc một loạt các bước) trong chuỗi thực phẩm. Các biện pháp này dựa trên ước lượng định lượng về tỷ lệ nhiễm và/hoặc nồng độ *Salmonella* và có thể được xác nhận về hiệu lực của chúng trong kiểm soát mối nguy tại một bước cụ thể. Lợi ích của biện pháp dựa trên mối nguy không thể được xác định chính xác nếu không có đánh giá nguy cơ cụ thể; tuy nhiên, bất kỳ sự giảm đáng kể nào về tỷ lệ nhiễm bệnh và/hoặc nồng độ dự kiến sẽ dẫn đến lợi ích nhất định đối với sức khỏe con người.

Các ví dụ về biện pháp kiểm soát được dựa trên mức định lượng về kiểm soát mối nguy đã được áp dụng đánh giá khoa học nghiêm ngặt khi xây dựng tiêu chuẩn này. Việc đưa vào tiêu chuẩn này nhằm minh họa giá trị của một cách tiếp cận định lượng để giảm mối nguy trong chuỗi thực phẩm.

Tiêu chuẩn này được trình bày dưới dạng lưu đồ để tăng cường ứng dụng thực tế theo cách tiếp cận từ giai đoạn sản xuất ban đầu đến tiêu thụ đối với an toàn thực phẩm.

¹⁾ Tác nhân gây bệnh cho con người có liên quan đến sức khỏe cộng đồng. Theo mục đích của tiêu chuẩn này, tất cả các tài liệu tham khảo đến *Salmonella* chỉ liên quan đến tác nhân gây bệnh cho con người.

Tiêu chuẩn này:

- Chứng minh phạm vi tiếp cận các biện pháp kiểm soát *Salmonella*.
- Minh họa mối quan hệ giữa các biện pháp kiểm soát được áp dụng ở các bước khác nhau trong chuỗi thực phẩm.
- Làm nổi bật khoảng trống dữ liệu về các bằng chứng khoa học / việc xác nhận hiệu lực của các biện pháp kiểm soát.
- Tạo điều kiện thuận lợi cho việc xây dựng các kế hoạch phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) ở từng cơ sở.
- Hỗ trợ đánh giá sự tương đương²⁾ của các biện pháp kiểm soát đối với thịt trâu bò và thịt lợn.
- Minh họa mối quan hệ tương hỗ giữa các nguyên tắc Codex và các tiêu chuẩn của OIE trong chuỗi thực phẩm. Tiêu chuẩn này không đề cập đến các vấn đề về sức khỏe động vật trừ khi có liên quan trực tiếp đến an toàn thực phẩm hoặc tính phù hợp của thực phẩm.

TCVN 12450:2018 tương đương với CAC/GL 87-2016 với các thay đổi về biên tập như sau:

CAC/GL 87-2016	TCVN 12450:2018
1 Lời giới thiệu	Lời giới thiệu
2 Mục đích	1 Phạm vi áp dụng
3 Phạm vi áp dụng và sử dụng tiêu chuẩn	
–	2 Tài liệu viện dẫn
4 Thuật ngữ và định nghĩa	3 Thuật ngữ và định nghĩa
5 Nguyên tắc kiểm soát <i>Salmonella</i> trong thịt trâu bò và thịt lợn	4 Nguyên tắc kiểm soát <i>Salmonella</i> trong thịt trâu bò và thịt lợn
6 Cách tiếp cận các biện pháp kiểm soát từ giai đoạn sản xuất ban đầu đến tiêu thụ	5 Cách tiếp cận các biện pháp kiểm soát từ giai đoạn sản xuất ban đầu đến tiêu thụ
7 Các biện pháp kiểm soát cụ thể trong giai đoạn sản xuất ban đầu	6 Các biện pháp kiểm soát cụ thể trong giai đoạn sản xuất ban đầu
8 Các biện pháp kiểm soát cụ thể trong quá trình giết mổ, sơ chế	7 Các biện pháp kiểm soát cụ thể trong quá trình giết mổ, sơ chế
9 Các biện pháp kiểm soát cụ thể đối với kênh phân phối	8 Các biện pháp kiểm soát cụ thể đối với kênh phân phối
10 Biện pháp kiểm soát dựa trên GHP và dựa trên nguy cơ	9 Biện pháp kiểm soát dựa trên GHP và dựa trên nguy cơ
11 Áp dụng các biện pháp kiểm soát	10 Áp dụng các biện pháp kiểm soát
12 Giám sát và rà soát	11 Giám sát và rà soát
Phụ lục I Biện pháp kiểm soát cụ thể đối với thịt trâu bò	Phụ lục A (quy định) Biện pháp kiểm soát cụ thể đối với thịt trâu bò
Phụ lục II Biện pháp kiểm soát cụ thể đối với thịt lợn	Phụ lục B (quy định) Biện pháp kiểm soát cụ thể đối với thịt lợn

²⁾ CAC/GL 53-2003 *Guidelines on the judgement of equivalence of sanitary measures associated with food inspection and certification systems (Hướng dẫn về phân quyết tương đương của các biện pháp vệ sinh liên quan đến hệ thống kiểm tra và chứng nhận thực phẩm)*.

Hướng dẫn kiểm soát *Salmonella* spp. không gây bệnh thương hàn trong thịt trâu bò và thịt lợn

Guidelines for the control of nontyphoidal Salmonella spp. in beef and pork meat

1 Phạm vi áp dụng

1.1 Tiêu chuẩn này cung cấp thông tin để kiểm soát *Salmonella* không gây bệnh thương hàn có trong thịt trâu bò và thịt lợn nhằm giảm bệnh truyền qua thực phẩm đồng thời đảm bảo thực hành bình đẳng trong thương mại thực phẩm. Tiêu chuẩn này cung cấp một công cụ có tính khoa học, áp dụng triệt để các phương pháp tiếp cận dựa trên GHP và dựa trên mối nguy để kiểm soát *Salmonella* trong thịt trâu bò và thịt lợn. Các biện pháp kiểm soát được lựa chọn có thể khác nhau giữa các hệ thống sản xuất.

Tiêu chuẩn này không quy định các giới hạn định lượng đối với *Salmonella* trong thịt trâu bò và thịt lợn. Ngoài ra, tiêu chuẩn này tuân theo TCVN 8209:2009 (CAC/RCP 58-2005) và là cơ sở để thiết lập các biện pháp kiểm soát phù hợp.

1.2 Tiêu chuẩn này áp dụng cho tất cả *Salmonella* không gây bệnh thương hàn có thể gây ô nhiễm thịt trâu bò và thịt lợn và gây bệnh truyền qua thực phẩm. Trọng tâm chính là cung cấp thông tin về các biện pháp thực hành có thể được sử dụng để ngăn ngừa, giảm hoặc loại bỏ *Salmonella* không gây bệnh thương hàn trong thịt trâu bò tươi và thịt lợn tươi³⁾. Ngoài các biện pháp nêu trên, có thể cần sử dụng các biện pháp khác để kiểm soát *Salmonella* trong nội tạng.

Tiêu chuẩn này kết hợp với quy phạm OIE tương ứng, có thể áp dụng từ giai đoạn sản xuất ban đầu đến tiêu thụ thịt trâu bò và thịt lợn trong sản xuất thương mại.

1.3 Tiêu chuẩn này cung cấp hướng dẫn cụ thể để kiểm soát *Salmonella* không gây bệnh thương hàn trong thịt trâu bò và thịt lợn theo cách tiếp cận chuỗi thực phẩm từ giai đoạn sản xuất ban đầu đến tiêu thụ, bằng các biện pháp kiểm soát được xem xét ở mỗi bước hoặc một số bước, trong lưu đồ quá trình sản xuất. Tiêu chuẩn này được sử dụng cùng với TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), TCVN 8209:2009 (CAC/RCP 58-2005), TCVN 9593:2013 (CAC/RCP 54-2004, Amd. 1-2008) và

³⁾ Định nghĩa về thịt tươi được nêu trong TCVN 8209:2009 (CAC/RCP 58-2005).