



# Hướng dẫn

HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN SINH HỌC  
TẠI CHỢ KINH DOANH GIA CẦM SỐNG

**Các ảnh trang bìa**

Ảnh trái: Les Sims

Ảnh giữa: FAO/Charles Bebay

Ảnh phải: Les Sims

HƯỚNG DẪN VỀ CHĂN NUÔI VÀ THÚ Y CỦA FAO  
hướng dẫn

## HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN SINH HỌC TẠI CHỢ KINH DOANH GIA CẦM SỐNG

---

### **Đề nghị trích dẫn**

FAO. 2016 Hướng dẫn về an toàn sinh học tại chợ kinh doanh gia cầm sống  
Hướng dẫn Chăn nuôi và Thú y của FAO số 17, Hà Nội, Việt Nam

Các thiết kế đã được thực hiện và các dữ liệu được trình bày trong ấn phẩm thông tin này không có hàm ý thể hiện bất kỳ ý kiến chủ quan nào của Tổ chức Nông lương Liên hợp quốc cũng như không liên quan đến tình trạng pháp lý, tình hình phát triển của bất kỳ quốc gia, vùng lãnh thổ, thành phố hoặc khu vực nào của các quốc gia đó, hoặc quy định phạm vi biên giới của các quốc gia. Việc đề cập đến các công ty hoặc sản phẩm của các nhà sản xuất cụ thể, dù đã được đăng ký bản quyền sáng chế hay chưa, đều không có nghĩa là các sản phẩm hay công ty đó được FAO chứng thực hay tiến cử.

Các quan điểm thể hiện trong ấn phẩm này là ý kiến cá nhân của (các) tác giả và không đại diện cho quan điểm hoặc chính sách của FAO.

ISBN 978-92-5-008910-2

© FAO, 2016

FAO khuyến khích việc sử dụng, tái xuất bản và tuyên truyền nội dung của ấn phẩm thông tin này. Ngoại trừ các trường hợp đã được nêu rõ, tài liệu này có thể được sao chép, tải về và in ra cho mục đích học tập, nghiên cứu và giảng dạy của các cá nhân, hoặc được sử dụng cho các sản phẩm và dịch vụ phi thương mại, với điều kiện trích nguồn là FAO trong tư cách là đơn vị nắm giữ bản quyền và thể hiện rõ việc FAO không chứng thực gì đối với các quan điểm, sản phẩm và dịch vụ của người sử dụng.

Tất cả các yêu cầu về dịch thuật và quyền điều chỉnh tài liệu cho phù hợp mục đích sử dụng, cũng như quyền bán lại và sử dụng cho các mục đích thương mại khác cần được gửi qua địa chỉ [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request) hoặc [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

Các ấn phẩm thông tin của FAO hiện có trên trang web của FAO ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)) hoặc có thể được mua qua địa chỉ: [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org)

# Nội dung

Lời cảm ơn	v
<b>Lời giới thiệu</b>	<b>1</b>
<b>Mô tả các tình huống khác nhau tại chợ và cách giải quyết vấn đề</b>	<b>3</b>
Tôi là người quản lý các chợ tại một thành phố lớn và tôi cần ra quyết định về việc có nên tiếp tục cho duy trì các chợ gia cầm sống hay chuyển sang giết mổ tập trung	3
Tôi quyết định duy trì một số lượng nhỏ chợ gia cầm sống bán buôn và bán lẻ được quản lý tốt và ít gây nguy cơ cho người dân	4
Tôi muốn duy trì việc bán lẻ gia cầm sống nhưng nguồn lực hạn chế và không thể thực hiện tất cả các biện pháp được liệt kê tại phần trước	8
Gia cầm tại chợ của tôi được bán lẫn với các loại hàng hóa khác và không được cách ly	7
Tình trạng thoáng khí ở chợ của tôi rất kém	9
Gia cầm được bán ngay trên nền đất, và vào mùa mưa, chợ rất lầy lội	10
Cơ sở vật chất tại chợ của tôi rất kém	11
Gia cầm được bán ngay trên nền chợ	12
Tôi có lồng để nhốt gia cầm trong chợ, nhưng phân và chất thải không được thu gom	13
Một số gia cầm trong chợ của tôi bị nhốt trên rơm rác	13
Hệ thống thoát nước tại chợ của tôi rất kém và các cống thoát nước thường xuyên bị tắc	14
Tôi không có thiết bị nào phục vụ việc rửa tay	14
Hệ thống cấp nước ở chợ của tôi rất kém và nước chưa bao giờ được đem đi kiểm tra chất lượng	15
Tôi không có ghi chép nào để giúp truy xuất nguồn gốc gia cầm vào và ra chợ	15
Hầu hết các quầy hàng trong chợ của tôi chứa rất nhiều dụng cụ và vật liệu khác	15
Những người kinh doanh trong chợ của tôi bán các loài gia cầm khác nhau trong cùng một quầy hàng và thậm chí cùng lồng nhốt	16
Trong chợ của tôi, người buôn bán nhốt gia cầm trong quầy vài ngày liền và chúng tôi không hạn chế thời gian lưu nhốt gia cầm tại chợ	16
Gia cầm được giết mổ ngay trên nền chợ	16
Tôi không có quy định nào về việc xử lý hoặc giết mổ gia cầm chết	17
Tôi cho phép các động vật khác cũng được bán cùng với gia cầm thịt trong chợ, bao gồm cả thỏ, chó và gà, vịt giống	18

---

Khách hàng được mang gia cầm sống ra khỏi chợ	19
Tôi không có chương trình giáo dục nào tại chợ	19
Tôi không có biện pháp nào để quản lý những người buôn bán mang gia cầm đến chợ	19
Tôi không quản lý được cách vận chuyển gia cầm đã giết mổ ra khỏi chợ	20
Tôi không hạn chế việc nhốt gia cầm qua đêm tại chợ	20
Tôi không thực hiện ngày nghỉ không kinh doanh gia cầm tại chợ của tôi	20
Tôi không thực hiện chương trình vệ sinh, khử trùng định kỳ và/hoặc tôi không biết vệ sinh, khử trùng đúng cách chợ của tôi cũng như không biết cách sử dụng chất khử trùng phù hợp	23
<b>Tài liệu</b>	<b>25</b>
Tham khảo	25
<b>PHỤ LỤC 1</b>	
<b>Tiêu độc chợ gia cầm sống như thế nào</b>	<b>27</b>
Các nguyên tắc cơ bản	27
Các chất tẩy rửa	30
Các chất khử trùng	30
Các dụng cụ cần thiết cho việc làm sạch và khử trùng	31
Lưu ý về một số chất khử trùng	33
<b>PHỤ LỤC 2</b>	
<b>Thực hiện tiêu độc chợ</b>	<b>35</b>
Khu vực bốc dỡ hàng từ phương tiện vận chuyển xuống	35
Khu vực làm sạch lồng nhốt gia cầm	36
Làm sạch phương tiện vận chuyển	38
Khu vực nhốt gia cầm sống	38
Khu vực giết mổ gia cầm	40
Lối đi	43
Hệ thống thoát nước	43
Các trường hợp đặc biệt	43
Xử lý chất thải rắn	44
Xử lý chất thải lỏng	45

## Lời cảm ơn

Tài liệu hướng dẫn này được xây dựng trên cơ sở các hoạt động thực hiện bởi Tổ chức Nông lương Liên hợp quốc (FAO) và các đối tác phát triển khác như Ngân hàng Thế giới, Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) và các cộng tác viên quốc gia, với mục tiêu tăng cường quản lý các chợ kinh doanh gia cầm sống nhằm đảm bảo vệ sinh và an toàn tiêu dùng. Lúc đầu, nhu cầu thay đổi các hoạt động buôn bán gia cầm sống được xác định là giải pháp chính để ngăn chặn sự tồn tại và khả năng lây lan của các vi rút cúm gia cầm có thể lây từ động vật sang người tại Hồng Kông vào năm 1997. Với sự lây lan của chủng cúm H5N1 tới hơn 10 nước vào đầu năm 2004 và hơn 40 nước trên thế giới vào năm 2006, hoạt động kinh doanh gia cầm sống tại các môi trường khác và quốc gia khác cũng đòi hỏi cần có sự thích nghi hơn nữa. Hầu hết các thông tin trong tài liệu này được chọn lọc dựa trên kinh nghiệm làm việc của Tiến sĩ Les Sims tại nhiều quốc gia, nơi đã tạo được những chuyển biến tại các chợ kinh doanh gia cầm sống trong 18 năm qua, đặc biệt là tại Cam-pu-chia, Trung Quốc và Việt Nam. Xin cảm ơn rất nhiều người đã hỗ trợ tác giả hiểu biết rõ cách vận hành của các chợ, cách ứng xử của người mua và người bán, những thách thức liên quan đến việc thay đổi các tập quán tại chợ cũng như trong kinh doanh và các vấn đề liên quan đến việc vào chợ. Xin đặc biệt cảm ơn Lại Thị Kim Lan, John Weaver, Sorn San, John Edwards và Guo Fushen. Phần Phụ lục về vệ sinh và khử trùng tại chợ được lấy từ tài liệu do Andrew Almond cung cấp cho FAO. Các thảo luận cực kỳ hữu ích với Sue Trock đã được tổ chức để trao đổi về vấn đề tiêu độc tại chợ cũng như cách sử dụng các chất khử trùng, trên cơ sở kinh nghiệm tại các chợ ở Mỹ. Các nhân viên của FAO đã cung cấp rất nhiều hình ảnh được sử dụng trong tài liệu này, đặc biệt là Astrid Tripodi và Charles Bebay. Hai chuyên gia này cũng cung cấp các thông tin quý giá về các chợ ở châu Phi. Xin đặc biệt cảm ơn Cecilia Murguia đã điều phối công tác biên tập và thiết kế, cảm ơn Enrico Masci đã thiết kế; Shannon Russell đã hiệu đính và cảm ơn Paolo Pagani, Charles Bebay và Fallou Guèye đã nhận xét và góp ý về nội dung tài liệu, đồng thời xin cảm ơn Sophie Von Dobschuetz và Astrid Tripodi đã giúp quản lý việc xây dựng và hoàn thiện tài liệu này.

Tài liệu hướng dẫn này được thực hiện với sự hỗ trợ tài chính của Cơ quan Phát triển Quốc tế Hoa Kỳ (USAID). Các ý kiến trong tài liệu này là ý kiến của tác giả và không nhất thiết phản ánh quan điểm của USAID.

Một lần nữa xin cảm ơn Les Sims, những hiểu biết sâu sắc và trải nghiệm thực tế của anh kể từ năm 1997 khi bắt đầu công việc trong lĩnh vực này đã được tổng hợp trong tài liệu hướng dẫn.

# Lời giới thiệu

Tài liệu hướng dẫn này cung cấp những giải pháp cho việc cải thiện an toàn sinh học tại các chợ kinh doanh gia cầm sống, tập trung vào các khu vực sẽ mang lại tác động lớn nhất. Tài liệu hướng dẫn đã đưa ra các kịch bản riêng, nhấn mạnh cách nâng cao an toàn sinh học tại chợ nhằm giảm thiểu nguy cơ dịch bệnh lây lan từ gia cầm này sang gia cầm khác, hoặc từ gia cầm sang người.

Chợ gia cầm sống được xác định là có góp phần làm lây lan vi rút cúm gia cầm từ gia cầm sống sang người (cả những người kinh doanh và khách mua hàng). Việc lây lan này có thể xảy ra qua tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp, mặc dù trong nhiều trường hợp, phương thức lây lan chính xác còn chưa xác định được.

Việc lây lan vi rút cúm gia cầm từ gia cầm sang người tại chợ được công nhận đầu tiên đối với vi rút cúm A (H5N1) năm 1997. Từ đó trở đi, dịch bệnh này ngày càng trở nên phức tạp với việc xuất hiện rất nhiều dạng vi rút cúm A khác cũng có khả năng lây lan từ động vật sang người, bao gồm cả vi rút cúm H7N9. Cho đến tháng 4/2014, cúm A (H7N9) đã gây ra hơn 470 ca nhiễm bệnh ở người kể từ khi nó xuất hiện lần đầu tiên ở Trung Quốc vào tháng 3/2013. Vi rút cúm H7N9 đã đặt các nước láng giềng và các đối tác kinh doanh vào tình trạng rủi ro.

Cần triển khai biện pháp cần thiết tại các chợ kinh doanh gia cầm sống để giảm khả năng lây nhiễm các vi rút này ở gia cầm và người.

Các phương thức phòng ngừa và kiểm soát dịch bệnh sẽ bị đánh giá là thất bại nếu có bất kỳ ai làm việc trong chợ hoặc vào chợ mà bị nhiễm virút cúm từ gia cầm và gây bùng phát dịch bệnh nghiêm trọng.

Do vậy, bất kể là chợ loại nào, mục tiêu quan trọng nhất là giảm đến mức tối thiểu nguy cơ cho sức khỏe của cả người mua và người bán do gia cầm được bán tại chợ và môi trường chợ gây nên. Mục tiêu này đã đạt được tại một vài nơi như Hồng Kông và Thượng Hải. Ở những nơi này, rất nhiều biện pháp – trong đó có một số biện pháp khá tốn kém khi triển khai và bắt buộc thực hiện - đã được thực hiện giúp ngăn ngừa các ca tử vong do cúm gia cầm (loại có khả năng lây lan từ động vật sang người) gây nên.

Trên thực tế, nhiều nơi khác đã đạt được việc giảm nguy cơ này bằng cách thực hiện các biện pháp có chi phí rẻ và có tính thực tiễn hơn mà vẫn giúp giảm tích tụ vi rút. Đây chính là trường hợp của các thành phố và quốc gia có nguồn lực hạn chế trong khi lại có tập quán lâu đời về kinh doanh gia cầm sống tại chợ. Ở nhiều địa điểm hoặc khu chợ kinh doanh gia cầm, cơ sở vật chất của chợ rất khó để có thể tiến hành vệ sinh và khử trùng.

Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) đã chỉ ra rằng trong nhiều trường hợp, “các chợ được thiết lập với các nguồn lực rất thấp và vì vậy nguồn lực tài chính cho việc duy tu, nâng cấp chợ cũng rất hạn chế. Do đó, điều tối quan trọng là cần phải xác định các vấn đề gây ra nguy cơ thực sự cho sức khỏe cộng đồng để phải quan tâm xử lý ngay lập tức chứ không phải các vấn đề



mà nếu xử lý được thì cũng tốt và không gây nguy cơ cho sức khỏe cộng đồng rõ ràng.”<sup>1</sup>

Sự hạn chế về nguồn lực có sẵn để giải quyết các vấn đề luôn phải được tính đến khi thiết kế các biện pháp can thiệp. Có rất nhiều loại hình chợ khác nhau, do vậy không thể xây dựng một bộ tiêu chuẩn chung để áp dụng cho tất cả các chợ kinh doanh gia cầm sống của tất cả các quốc gia. Các chợ này có thể là chợ xã, chợ huyện họp theo phiên chỉ bán 10-50 gia cầm sống/ngày, cho đến các chợ bán buôn lớn với số lượng gia cầm được bán một ngày lên đến hàng chục nghìn con, hay các chợ bán lẻ lớn với rất nhiều quầy hàng và hàng trăm con gia cầm thuộc nhiều loại khác nhau được buôn bán, giết mổ hàng ngày và được nhốt qua đêm tại chợ và cũng đều không có quy định ngày nghỉ chợ không kinh doanh gia cầm.

Tài liệu này cung cấp các thông tin về biện pháp giảm thiểu nguy cơ xâm nhập của vi rút cúm gia cầm (loại có khả năng lây từ động vật sang người) ở các chợ, cũng như sự lây lan của vi rút sang các chợ khác hoặc các địa điểm khác, kể cả nhà hàng, quán ăn và các gia đình.

Ngoài ra cũng cần tham khảo các tài liệu hướng dẫn khác về vệ sinh chợ để có thêm thông tin cần thiết (xem phần tham khảo để lấy ví dụ).

---

<sup>1</sup> Xem tại [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/live\\_markets/en/](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/live_markets/en/).

# Mô tả các tình huống khác nhau tại chợ và cách giải quyết vấn đề

Các cán bộ quản lý chợ có thể sử dụng phần này để tìm ra các tình huống có liên quan trực tiếp đến chợ mà họ đang quản lý.

## // TÔI LÀ NGƯỜI QUẢN LÝ CÁC CHỢ TẠI MỘT THÀNH PHỐ LỚN VÀ CẦN QUYẾT ĐỊNH VỀ VIỆC CÓ NÊN TIẾP TỤC CHO DUY TRÌ CÁC CHỢ GIA CẨM SỐNG HAY CHUYỂN SANG GIẾT MỔ TẬP TRUNG //

Những người quản lý chợ gia cầm tại tất cả các thành phố lớn cần ra quyết định về việc có cần kinh doanh gia cầm sống hay nên chuyển sang giết mổ tập trung và mức độ cắt giảm kinh doanh gia cầm sống cần thiết. Ở một vài nơi, việc ra quyết định là để tăng tối đa số lượng sản phẩm thịt gà tươi hay đông lạnh bán được qua các quầy bán lẻ (bao gồm cả các chợ bán hàng tươi sống), nhờ đó giảm số lượng gia cầm sống được bán, đồng thời giảm số lượng và quy mô của các chợ gia cầm sống. Những bước đi như vậy phải khả thi và chấp nhận được đối với người dân cũng như ngành kinh doanh gia cầm và cũng cần cân nhắc cả lợi ích về mặt sức khỏe đối với người dân và sở thích của người tiêu dùng. Các chính sách và nguồn lực phù hợp cho việc triển khai và sự tuân thủ nghiêm ngặt để ngăn chặn kinh doanh bất hợp pháp cần phải hỗ trợ các quyết định này.<sup>2</sup>

Đây là cách làm của Hồng Kông vào năm 2015, tại Hồng Kông, thịt gà đông lạnh được cung cấp từ Trung Quốc đại lục và các nơi khác, gia cầm sống tại các chợ bán lẻ chỉ chiếm một tỷ lệ rất nhỏ trong tổng số gia cầm được buôn bán trong ngày. Cách làm này đang được triển khai thử nghiệm tại một số địa phương khác thuộc miền Nam Trung Quốc như tỉnh Quảng Đông và thực hiện tại thành phố Thượng Hải. Một số nơi khác đã cấm buôn bán hoàn toàn gia cầm sống tại các quận, huyện như TP Hồ Chí Minh, Việt Nam và TP Ninh Ba (Ningbo), tỉnh Chiết Giang, Trung Quốc để giảm nguy cơ lây lan vi rút cúm gia cầm. Không dễ đạt được mục tiêu này do sở thích của người tiêu dùng vẫn muốn mua thịt gia cầm tươi mới được mổ.

Tại các thành phố tương đối khá giả với hệ thống cung cấp và trữ đông thực phẩm phát triển, một số lý do giải thích cho việc kinh doanh gia cầm sống đã trở nên ít thuyết phục hơn so với 20-30 năm trước đây. Ngày xưa, khách hàng không có tủ trữ đông và muốn nhìn thấy một con gia cầm khỏe mạnh bởi vì đây chính là dấu hiệu cho thấy sẽ không có nguy cơ gì đối với sức khỏe của họ. Tuy nhiên, với vi rút cúm

<sup>2</sup> Việc đóng cửa vĩnh viễn tất cả các chợ kinh doanh gia cầm sống (LBMs) là không cần thiết nếu các chợ này được quản lý phù hợp với những quy định kiểm soát chặt chẽ về nguồn gốc gia cầm và việc thực hiện các biện pháp, chẳng hạn như các biện pháp được mô tả trong sách hướng dẫn này. Chỉ cần nhắc đóng cửa chợ vĩnh viễn khi có các địa điểm khác đạt tiêu chuẩn vệ sinh cho việc kinh doanh và giết mổ, chẳng hạn như các cơ sở giết mổ gia cầm được quản lý chặt chẽ với các biện pháp được thực hiện để bảo vệ công nhân làm việc trong cơ sở giết mổ không bị lây nhiễm loại vi rút cúm gia cầm có khả năng lây lan từ động vật sang người. Trước khi ra quyết định đóng cửa vĩnh viễn bất kỳ một LBM nào, cơ quan có thẩm quyền cần cân nhắc tác động của việc này đối với sinh kế của người dân và nếu có thể, cần hỗ trợ những người không thể tiếp tục việc kinh doanh tìm kiếm việc làm mới.

gia cầm có khả năng lây lan từ động vật sang người - đặc biệt là vi rút cúm A (H7N9), mà đó chưa phải là vi rút duy nhất – thì một con gia cầm trông có vẻ khỏe mạnh vẫn chưa thể khẳng định nó không mang vi rút, và nếu có thì sẽ khiến cả người kinh doanh và người tiêu dùng đều phải chịu rủi ro.

Các lý do khác của việc tiếp tục kinh doanh gia cầm sống là giết mổ “tại chỗ” đồng nghĩa với việc không thể đánh tráo hàng (ví dụ, đổi thành một con gia cầm đã chết) và một số người tiêu dùng cũng thích ăn thịt gia cầm vừa mới được mổ hơn so với các sản phẩm đông lạnh.

Kinh nghiệm tại Đặc khu hành chính Hồng Kông cho thấy cả người tiêu dùng và các nhà hàng có thể thích nghi với việc chỉ có các sản phẩm đông lạnh, giống như trường hợp năm 1998 khi nguồn cung vịt và ngỗng sống không có do loại này không còn được bán tại các chợ bán lẻ. Các nhà hàng tại Hồng Kông dần chuyển sang việc sử dụng thịt gà và các sản phẩm thịt gà đông lạnh nhập từ Trung Quốc đại lục và các nơi khác (bởi vì nguồn cung tin cậy và giá lại rẻ hơn so với gia cầm sống). Tuy nhiên, nhu cầu đối với thịt gà và các loại gia cầm khác vừa mổ tại Hồng Kông vẫn còn và việc cung cấp này được thực hiện thông qua một chuỗi cung ứng được quản lý hết sức chặt chẽ, bắt đầu từ các trang trại, qua vận chuyển tới các chợ bán buôn và bán lẻ. Tập quán mua hàng của hầu hết người tiêu dùng tại TP Hồ Chí Minh, Việt Nam cũng đã thay đổi khi việc buôn bán gia cầm sống tại các chợ nội đô bị cấm kể từ khi chuyển sang giết mổ tập trung năm 2005.

Việc duy trì một số chợ buôn bán gia cầm sống được quản lý chặt chẽ sẽ giúp giảm nguy cơ của việc buôn bán gia cầm sống có thể chuyển sang hoạt động bí mật tại các địa điểm bất hợp pháp không được quản lý, hoặc tại các chợ ven đô, đặc biệt nếu nhu cầu đối với mặt hàng này vẫn còn.

Tất cả các nước cho phép bán gia cầm sống ở trong và xung quanh các khu đô thị “giàu có” cần đặt mục tiêu thực hiện các tiêu chuẩn được trình bày dưới đây nhằm giảm thiểu nguy cơ đối với người tiêu dùng.

Tại các thành phố nghèo hơn và nhiều vùng nông thôn sẽ không thể đạt được các tiêu chuẩn này ở hầu hết các chợ cho đến khi có các chuyển biến trong phương thức chăn nuôi và kinh doanh. Có thể cần tiến hành các thay đổi lớn đối với cơ sở vật chất tại các chợ này để đạt các tiêu chuẩn “platinum”.

Việc ban hành bất kỳ quyết định nào về duy trì các chợ gia cầm sống phải được phối hợp với các cán bộ y tế.

## // TÔI QUYẾT ĐỊNH DUY TRÌ MỘT SỐ LƯỢNG NHỎ CHỢ GIA CẦM SỐNG BÁN BUÔN VÀ BÁN LẺ ĐƯỢC QUẢN LÝ TỐT VÀ ÍT GÂY NGUY CƠ CHO NGƯỜI DÂN. //

Chợ được quản lý tốt cần đáp ứng các tiêu chuẩn sau để đảm bảo nguy cơ chỉ ở mức tối thiểu cho sức khỏe người dân.

### **Các tiêu chuẩn cao (platinum) đối với chợ bán buôn gia cầm sống**

Địa điểm, thiết kế và cơ sở vật chất của chợ:

- Bố trí chợ tại các khu vực không có quy hoạch phát triển khu dân cư và phải cách khu dân cư gần nhất tối thiểu 200 mét.
- Có khu chợ riêng rẽ cho gia cầm và thủy cầm (lý tưởng nhất là ở hai địa điểm khác nhau).
- Toàn bộ mặt bằng chợ phải nhẵn hoặc dễ vệ sinh và khử trùng, chẳng hạn như sàn và tường lát gạch, lóng nhốt được làm bằng kim loại hoặc nhựa.
- Gia cầm được nhốt cao trên mặt đất, có thể trong lóng nhốt hoặc trên mặt sàn để tránh bị nhiễm phân và hạn chế rơi vãi phân ra chợ.
- Bảo đảm nguồn cung cấp nước sạch cho việc vệ sinh.

- Trang bị đầy đủ bàn chải, chất tẩy rửa, nước, chất khử trùng để người vào/ra chợ có thể cọ rửa giày dép.
- Có trang thiết bị để rửa tay với biển hiệu phù hợp và hướng dẫn sử dụng.
- Các lồng nhốt gia cầm được thiết kế và đặt tại nơi tiện cho việc cọ rửa thường xuyên phía bên dưới lồng, kể cả phân gia cầm.
- Có các thiết bị tại chỗ hoặc ở gần đó để rửa lồng và xe vận chuyển gia cầm. Tất cả các phương tiện vận chuyển và lồng nhốt gia cầm trước khi rời khỏi chợ phải được cọ rửa sạch sẽ (hoặc đưa thẳng đến khu vực cọ rửa nếu không có các trang thiết bị phù hợp tại chợ).
- Phải có hệ thống thoát nước được thiết kế hợp lý (cống kín) với các bể chứa để xử lý chất thải lồng trước khi xả thải và có nắp đậy nhấc ra được để thường xuyên thu gom rác thải rắn, tránh tắc cống.
- Có hệ thống xử lý rác thải rắn để không gây nguy hại cho sức khỏe con người và gia cầm (xem Phụ lục 1).
- Có hệ thống thích hợp để xử lý chất thải lồng.
- Có hệ thống xử lý gia cầm chết để không gây nguy hại cho sức khỏe con người và gia cầm.
- Có khu riêng để nhốt những lô gia cầm nghi ngờ (ví dụ gia cầm không có giấy chứng nhận phù hợp hoặc có dấu hiệu mắc bệnh hoặc có kết quả xét nghiệm nghi ngờ).
- Có cống vào và cống ra riêng biệt cho các phương tiện vận chuyển gia cầm vào và ra khỏi chợ.

#### Truy xuất nguồn gốc:

- Tất cả các lô gia cầm vào chợ phải có giấy chứng nhận thú y hợp lệ do cơ quan thú y chức năng cấp, nếu có kết quả xét nghiệm phù hợp kèm theo sẽ tốt hơn. Nếu có yêu cầu bắt buộc phải tiêm vắc xin phòng bất kỳ chủng vi rút cúm gia cầm có nguy cơ lây từ động vật sang người nào, thì phải cung cấp những ghi chép cần thiết về tiêm vắc xin đó.
- Tất cả các trang trại cung cấp gia cầm cho chợ đều phải đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn sinh học đã được thống nhất.
- Phương tiện chở gia cầm vào chợ phải xin phép từ trước để ban quản lý chợ biết trước khi hàng vào chợ (ví dụ: nhắn tin hoặc gọi điện để báo có hàng vào chợ, cùng với biển số xe vận tải chở hàng).
- Tất cả gia cầm trong một lô hàng phải từ cùng một nguồn và được chuyên chở trực tiếp từ trang trại đến chợ. Không chở lẫn lộn các loại gia cầm khác nhau trong lô hàng.
- Không nên có các kênh cung cấp song song chính thức tới các chợ bán lẻ trong vùng có chợ bán buôn, ngoài việc duy trì các quầy bán lẻ nhập gia cầm trực tiếp từ các trang trại có giấy chứng nhận và có thể cho phép truy xuất nguồn gốc gia cầm (xem các chợ bán lẻ dưới đây).
- Tất cả gia cầm mang ra khỏi chợ bán buôn đều có thể truy xuất nguồn gốc ngược lại từ trang trại xuất bán gia cầm (ví dụ hệ thống phiếu/thẻ từ các nhà bán buôn đến các nhà bán lẻ gắn với giấy chứng nhận đi kèm với gia cầm từ trang trại xuất bán đến chợ bán buôn).
- Gia cầm rời khỏi chợ bán buôn chỉ có thể được mang đến các chợ bán lẻ, cơ sở giết mổ, hoặc nhà hàng có cơ sở vật chất và trang thiết bị phù hợp cho việc nuôi nhốt và giết mổ.
- Cơ quan quản lý chợ và từng người buôn bán đều phải lưu hồ sơ về các đàn gia cầm vào và ra khỏi chợ.

#### Quản lý chợ:

- Không để xảy ra tình trạng có nhiều loại gia cầm khác nhau trong các quầy hàng tại chợ.
- Không được buôn bán hoặc nhốt giữ gia cầm hoang dã trong chợ.
- Không được buôn bán động vật có vú trong chợ.

- Gia cầm được chở đến và đi khỏi chợ bằng xe tải và trong các lồng nhốt, sau mỗi lần sử dụng như vậy, xe tải và lồng đều phải được cọ rửa, khử trùng, kiểm tra và xác nhận.
- Chợ có thể do tư nhân hoặc nhà nước quản lý.
- Tất cả các chợ phải thực hiện nghiêm túc các tiêu chuẩn an toàn sinh học do cơ quan thú y và y tế ban hành.
- Những người kinh doanh phải hỗ trợ và nhận rõ tầm quan trọng của các biện pháp đang được triển khai.
- Chợ bán buôn cần được coi là một điểm bán/phân loại hàng để tiếp tục vận chuyển gia cầm tới các cơ sở giết mổ hoặc các chợ bán lẻ, không phải là khu vực giữ nhốt gia cầm.
- Không được giữ gia cầm tại chỗ hơn 24 tiếng.
- Do biến động về mặt nhu cầu, tùy theo từng trường hợp cụ thể, có thể một số lượng nhỏ gia cầm được phép để lại chợ, tuy nhiên, những gia cầm này phải được nhốt trong các lồng phù hợp cách xa bất kỳ đàn gia cầm nào sẽ được nhập vào ngày hôm sau. Trường hợp này, bất kỳ gia cầm nào được giữ trong vòng 24 giờ phải được ưu tiên bán hoặc đem đi vào ngày hôm sau.
- Thực hiện ngày nghỉ chợ định kỳ không bán gia cầm (ít nhất một lần/tháng) và chợ đóng cửa trong ít nhất 18-24 giờ, lúc này sẽ thực hiện việc vệ sinh và khử trùng chợ (xem bên dưới để có thêm thông tin chi tiết về các ngày nghỉ chợ).
- Phải thực hiện các chương trình phòng chống chuột và côn trùng phù hợp, không gây nguy hiểm cho người và gia cầm.
- Không được giết mổ gia cầm trong chợ (nhưng có thể kết nối chợ với một nhà máy giết mổ).
- Các phương tiện đã chở gia cầm vào chợ, kể cả các lồng trống, chỉ được phép đi ra khỏi chợ sau khi cả xe và lồng đã được vệ sinh, khử trùng hoặc sẽ đi thẳng đến nơi cọ rửa ở bên ngoài chợ.
- Các phương tiện chở gia cầm vào chợ sau khi dỡ hàng không được phép bốc hàng lên xe ngay, chỉ được bốc hàng sau khi xe đã được rửa sạch sẽ và các lồng sạch, đã khử trùng được xếp lại lên xe.
- Có thùng đựng gia cầm chết và thường xuyên xét nghiệm gia cầm chết.
- Có hệ thống báo cáo khi có nhiều gia cầm chết.
- Các quy định về quản lý này được nêu rõ trong bản Nội quy thực hành chuẩn mà cả người buôn bán và cán bộ quản lý chợ phải hiểu rõ và tuyệt đối tuân thủ.
- Ban quản lý chợ hiểu rõ chuỗi giá trị liên quan đến chợ của mình.
- Có thể thực hiện việc hạn chế gia cầm từ một số vùng nhất định vào chợ nếu loại vi rút cúm có khả năng lây từ động vật sang người đang lưu hành tại những vùng đó.

#### Số lượng kinh doanh:

- Nên hạn chế số lượng gia cầm buôn bán tại chợ đến mức đủ để có thể quản lý việc nhập và xuất gia cầm vào/ra chợ và không gây ra tình trạng phải nhốt gia cầm hơn 24 tiếng tại chợ, trừ các trường hợp ngoại lệ (xem quy trình xử lý gia cầm dư thừa).
- Chợ càng lớn thì hậu quả cũng sẽ càng lớn nếu tác nhân gây bệnh lây lan từ động vật sang người được phát hiện, khiến chợ phải tạm thời đóng cửa. Vì vậy, tốt nhất là nên có nhiều chợ nhỏ hơn là một chợ rất lớn kinh doanh hơn 100.000 gia cầm/ngày.
- Phải bố trí đủ nhân lực để kiểm tra, vệ sinh và lưu hồ sơ tất cả các lô hàng vào thời gian cao điểm của việc nhập vào và xuất gia cầm ra khỏi chợ.

#### Tiêu chuẩn cao (platinum) dành cho các chợ bán lẻ gia cầm sống

- Không cho phép nhốt gia cầm qua đêm tại chợ.

- Vệ sinh chợ cẩn thận hàng đêm sau khi chợ đóng cửa.
- Gia cầm sống không được phép ra khỏi chợ.
- Có hệ thống rào ngăn cách người mua và gia cầm sống (ví dụ như gia cầm ở sau vách kính ngăn hay các loại rào ngăn cách hữu hiệu khác).
- Có ngăn cách giữa khu vực giết mổ gia cầm và khu vực bày bán gia cầm, sẽ tốt hơn nếu các hoạt động thực hiện xuôi theo một chiều từ khu vực gia cầm sống sang khu vực gia cầm mổ sẵn.
- Khu vực nhốt và giết mổ gia cầm cần có hệ thống thông khí tốt, giúp người mua hàng ở chợ không phải hít thở không khí từ những khu vực này.
- Khu vực bán gia cầm được ngăn cách với các quầy hàng khác trong chợ và không có đường đi qua nếu không cần thiết.
- Lý tưởng nhất là chợ bán lẻ cần có khu bốc dỡ hàng dành riêng cho gia cầm mà các phương tiện vận chuyển hàng hóa khác đến chợ không được phép sử dụng. Khu vực bốc dỡ hàng phải được vệ sinh sau mỗi lô gia cầm được giao. Đồng thời, người dân không được phép tiếp cận khu vực này.
- Gia cầm được đưa thẳng đến từ các chợ bán buôn hoặc từ các trang trại uy tín có giấy chứng nhận nguồn gốc.
- Nếu có thể, các lô gia cầm từ cùng một nguồn gốc nên được nhốt và giết mổ cùng nhau (nhưng điều này chưa phù hợp với cách làm ở hầu hết các chợ bán lẻ).
- Có chương trình phòng chống chuột và côn trùng phù hợp.
- Bố trí nhiều nơi cho khách hàng và người kinh doanh rửa tay với xà phòng và nước, có các biển báo thích hợp cho những nơi này.
- Có hệ thống cống thoát nước, hệ thống xử lý chất thải rắn và chất thải lỏng phù hợp.
- Trong khu vực bán gia cầm không được phép bán hoặc nhốt động vật có vú hoặc chim hoang dã.
- Nếu phát hiện bất cứ con gia cầm nào bị ốm, phải báo ngay cho cán bộ thú y/chăn nuôi gần nhất hoặc cơ quan quản lý chợ.
- Tất cả các trường hợp gia cầm chết phải báo ngay cho cơ quan quản lý chợ và cán bộ thú y/chăn nuôi gần nhất.

Các biện pháp trên là những tiêu chuẩn cao nhất dành cho chợ bán lẻ gia cầm sống ở những nước hoặc những nơi có nguồn lực để có thể thực hiện các biện pháp này.

Hệ thống kinh doanh loại này không thuận tiện cho những hộ kinh doanh nhỏ trừ khi họ có thể tự sản xuất và bán các sản phẩm cụ thể, có chứng nhận, như phương thức sản xuất kinh doanh quy mô nhỏ đang tồn tại ở Việt Nam. Hệ thống này cũng không phù hợp với những người buôn bán và thu gom gia cầm từ nhiều địa điểm khác nhau.

## // TÔI MUỐN DUY TRÌ VIỆC BÁN LẺ GIA CẦM SỐNG NHƯNG NGUỒN LỰC HẠN CHẾ VÀ KHÔNG THỂ THỰC HIỆN TẤT CẢ CÁC BIỆN PHÁP ĐƯỢC LIỆT KÊ TẠI PHẦN TRƯỚC //

Không thể đưa ra các quy định cứng áp dụng cho tất cả các loại chợ bởi vì hạn chế về nguồn lực sẽ ngăn cản việc áp dụng một số biện pháp và cơ sở vật chất kém trong một số chợ làm cho các biện pháp tối thiểu nhất như vệ sinh chợ cũng trở nên cực kỳ khó thực hiện. Tuy nhiên, vẫn có thể thực hiện việc cải thiện trong nhiều khu vực tại chợ, thậm chí ở cả những nơi có nguồn lực hạn chế.

Các biện pháp cải thiện chỉ có thể thực hiện được với sự ủng hộ và hỗ trợ của chính quyền địa phương, ban quản lý chợ và những người kinh doanh tại chợ. Để nhận được sự ủng hộ này đòi hỏi cần có các chiến lược truyền thông được xây dựng bài bản giúp những người buôn bán gia cầm thấy được

lợi ích mà những cải thiện mang lại vượt xa so với chi phí bỏ ra. Ở một số nước, những người kinh doanh tại chợ và cán bộ địa phương hầu như không nhìn thấy lý do cần phải thay đổi cách làm hiện tại thậm chí cả sau khi xuất hiện cúm A (H5N1) có khả năng gây nguy cơ đối với sức khỏe của chính bản thân họ. Có sự không ủng hộ này một phần là vì có ít ca mắc bệnh Cúm gia cầm ở người mặc dù thỉnh thoảng có sự bùng phát của vi rút H5N1 tại chợ. Các biện pháp cải thiện này sẽ không thể được thực hiện tốt trừ khi các nhà hoạch định chính sách, người kinh doanh và quản lý tại địa phương cam kết và hiểu rõ lý do cần thực hiện. Các nhà quản lý chợ và chính quyền địa phương cũng cần có thẩm quyền phù hợp để buộc tuân thủ các thực hành theo yêu cầu.

Ví dụ, nếu áp dụng ngày nghỉ chợ bắt buộc, nhưng việc hợp tác rất kém và việc thi hành quy định yếu, gia cầm vẫn nhốt lại trong chợ ngay trước ngày nghỉ chợ và sẽ không bị đem đi giết mổ. Thay vào đó, những con gia cầm này sẽ được vận chuyển đến một địa điểm khác và sau đó được mang quay lại chợ sau ngày nghỉ chợ (hoặc chúng bị nhốt ngay trong chợ). Thái độ lẩn tránh này cần phải được tránh. Nếu có tác động tiêu cực về mặt kinh tế gây ra bởi sự tồn tại của một nhánh vi rút cụ thể, thì sự hợp tác thực hiện sẽ dễ được thúc đẩy. Một ví dụ tiêu biểu là vi rút cúm A (H7N9) tại Trung Quốc khiến các chợ tại một số thành phố lớn phải đóng cửa kéo dài. Nếu có thể tránh được việc đóng cửa chợ kiểu này thông qua việc thực hiện những ngày nghỉ chợ định kỳ, những người kinh doanh sẽ thấy được lợi ích của việc hợp tác thực hiện. Vì vậy, điều quan trọng là cần bảo đảm rằng những người kinh doanh hiểu được lý do của việc áp dụng bất kỳ các biện pháp nào trước khi triển khai thực hiện và họ cần ủng hộ việc thực thi này.

Cần chú ý rằng không được tăng chi phí đối với người kinh doanh. Nếu không, họ có thể chuyển sang kinh doanh tại địa điểm khác hoặc sẽ không hợp tác. Tuy nhiên, các khu vực chợ có cơ sở vật chất nghèo nàn, nơi không thể thực hiện được việc vệ sinh sơ đẳng nhất do các bề mặt không nhẵn thì cần phải được nâng cấp, hoặc, cuối cùng thì, cũng phải đóng cửa. Mặc dù vậy, bất kỳ việc đóng cửa chợ nào cũng sẽ không có kết quả trừ khi chính quyền địa phương có đủ quyền lực và nguồn kinh tế phù hợp để ngăn chặn sự phát triển của các chợ bất hợp pháp tương tự.

Tất cả các tình huống do những người kinh doanh liệt kê dưới đây rất phù hợp với hiện trạng an toàn sinh học ở nhiều chợ. Giải pháp đưa ra là cần làm giảm sự xâm nhập, phát tán và tồn tại dai dẳng của vi rút cúm gia cầm (loại có khả năng lây lan từ động vật sang người) tại chợ và sau đó tiếp tục lây lan sang các gia cầm và người khác.

## // GIA CẦM TẠI CHỢ CỦA TÔI ĐƯỢC BÁN LẼN VỚI CÁC LOẠI HÀNG HÓA KHÁC VÀ KHÔNG ĐƯỢC CÁCH LY //

Cần bố trí khu vực bán gia cầm sống tại chợ cách xa các quầy hàng khác để hạn chế đến mức tối thiểu việc đi qua đi lại không cần thiết, như trong ảnh dưới đây.

Có thể thấy trong ảnh lồng nhốt và gia cầm được để trên nền lát gạch có hệ thống thoát nước phù hợp giúp dễ dàng cọ rửa. Các lối đi dành cho khách mua hàng không bị nhiễm bẩn và khách hàng được bảo đảm giữ một khoảng cách ngắn tới chỗ nhốt gia cầm. Khách hàng không phải đi qua khu vực này để đến các khu vực bán hàng khác trong chợ.



LES SIMS

Ngăn cách giữa khu vực bán gia cầm và khu vực bán thực phẩm tươi sống khác trong ảnh này là không hiệu quả.



LES SIMS

Khu vực bán gia cầm trong ảnh này đã được ngăn cách hẳn với các quầy bán hàng khác trong chợ.

### // TÌNH TRẠNG THÔNG KHÍ Ở CHỢ CỦA TÔI RẤT KÉM //

Dưới đây là ba ví dụ về tình trạng thông khí kém tại các chợ.

Chú ý rằng rất khó cọ rửa các thanh lát bằng gỗ, tre và cũng sẽ rất khó để khử trùng hiệu quả các bề mặt không nhẵn.



LES SIMS

Lưu thông không khí kém ở sau quầy hàng (nơi giết mổ)..



LES SIMS

Khu vực giết mổ trong chợ này bị vây quanh bởi gia cầm sống và kém thông thoáng.



LES SIMS

Chợ này hoàn toàn khép kín và kém thông thoáng, đặc biệt là khu vực giữa chợ. Lối vào chợ là nơi duy nhất không khí có thể lưu thông được.



Khu vực bán và chế biến gia cầm cần phải thoáng khí, như trong hình dưới đây.



LES SIMS

Khu chợ thông thoáng tốt.

Khu chợ trong bức ảnh này rất thoáng khí, dễ vệ sinh và cách xa các hoạt động khác trong chợ. Những người kinh doanh và gia cầm được bảo vệ dưới mái che, không phải chịu ảnh hưởng bởi thời tiết. Chú ý: Khu chợ này có thể được nâng cấp mức độ cao hơn nếu thiết kế thêm các lồng nhốt đặt cao hoặc sàn lát gỗ mỏng nâng cao để gia cầm không bị nhốt trên nền bê tông hoặc trên rơm rạ/cỏ khô. Các chợ cần duy trì ngày nghỉ chợ định kỳ (để thực hiện đối với các chợ phiên hoặc các chợ không cho nhốt gia cầm qua đêm).

Các khu vực giết mổ gia cầm cần phải cách xa dân. Lý tưởng nhất là khu chợ buôn bán gia cầm cần được thiết kế để có thể cách ly gia cầm mang đến chợ với gia cầm đang được nhốt và bày bán. Người dân không được vào khu vực giết mổ gia cầm và khu vực này cũng nên cách ly với khu vực bán gia cầm mổ. Ở nhiều khu chợ, để thực hiện được các yêu cầu này đòi hỏi phải thiết kế và xây dựng lại các quầy hàng (xem các tiêu chuẩn platinum dành cho chợ bán lẻ).

## // GIA CẦM ĐƯỢC BÁN NGAY TRÊN NỀN ĐẤT, VÀ VÀO MÙA MƯA, CHỢ RẤT LẤY LỢI //

Nếu có thể, mặt sàn nơi nhốt gia cầm phải không được thấm nước. Với cách buôn bán gia cầm ở những nơi như trong hai bức ảnh minh họa thì không thể tiến hành vệ sinh và khử trùng đúng cách được sau khi việc buôn bán kết thúc. Cần triển khai các biện pháp cần thiết để chấm dứt việc buôn bán kiểu này bằng cách bố trí các địa điểm buôn bán phù hợp và việc kinh doanh bất hợp pháp cũng phải được chấm dứt một khi việc nâng cấp khu chợ đã được thực hiện. Khả năng chống đối lại sự đổi mới có thể sẽ cao nếu cách buôn bán kiểu này diễn ra đã lâu và có thể sẽ phát sinh ra các kênh kinh doanh song song khác trừ khi có các quy định thích hợp cũng như việc thực thi các quy định này được bảo đảm tuân thủ nghiêm ngặt. Cuối cùng, để có được sự đổi mới cần phải có sự hỗ trợ của những người kinh doanh. Cần có sự tham gia của các đối tượng này để họ hiểu lý do phải thay đổi cách buôn bán và để họ có thể chấp nhận chi ra bất kỳ khoản phí quản lý hoặc chi phí bổ sung nào.



FAO/NGUYEN THI THANH THUY



AMR ABDALLAH

Gia cầm được bán trên nền đất.

Chỉ đến khi những khu chợ như thế này được nâng cấp mới có thể thực hiện được việc loại bỏ một phần rác thải cứng trên mặt đất/bùn và sử dụng dấm hoặc các chất ô-xy hóa (như Bột Virkon –S) cho những nơi có đặt lồng nhốt gia cầm. Cần có hệ thống để rửa các lồng nhốt gia cầm, tuy nhiên, tại các chợ tạm như thế này, lồng nhốt thường được mang trở lại các hộ gia đình.

### // CƠ SỞ VẬT CHẤT TẠI CHỢ CỦA TÔI RẤT KÉM //

Cơ sở vật chất kém có thể là các bề mặt bị nứt hoặc vỡ, cống thoát nước không có nắp, tường và sàn không nhẵn kín, hoặc các lồng nhốt rách nát cần phải sửa chữa.



LES SIMS

Lồng nhốt rất tẻ và làm bằng chất liệu khó vệ sinh.



FAO/CHARLES BEBAY

Nơi giết mổ rất khó vệ sinh do vật liệu sử dụng khi xây dựng.



FAO/CHARLES BEBAY

Lồng nhốt đặt trên bánh xe cũ và hòn đá, rất khó cọ rửa.



FAO/ASTRID TRIPODI

Cống thoát nước và các thiết bị cần phải sửa chữa.

Ở bất kỳ chỗ nào có thể, các bề mặt (như sàn, tường, lồng nhốt, khung đặt lồng nhốt, trần) trong chợ gia cầm sống phải được làm bằng các vật liệu dễ cọ rửa và khử trùng. Nếu không, cần triển khai một chương trình nâng cấp/thay thế /hoặc sửa chữa.

Giải pháp duy nhất đối với các khu chợ như trong ảnh trên là tiến hành sửa chữa và thay thế các miệng cống thoát nước đã bị vỡ và các lối đi để việc vệ sinh có thể thực hiện đúng cách.

Tất cả các bề mặt phải được rửa bằng nước và chất tẩy rửa. Ống thoát nước phải được xả nước thường xuyên.

Bức ảnh sau đây là ví dụ về các bề mặt đã được cải thiện trong một khu chợ đã được nâng cấp.

Trong ví dụ này, các lồng nhốt được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa (và được cọ rửa thường xuyên), được đặt trên rãnh thoát nước để hạn chế phân dính vào giấy dệp. Chú ý rằng mặt sàn ở đây không thấm nước. Các khay hứng phân được đặt ngay bên dưới các lồng nhốt gia cầm, hoặc các lồng gia cầm được đặt ngay trên miệng rãnh thoát nước. Cũng có thể làm cách khác là đặt các lồng nhốt sao cho phân gia cầm rơi vào nơi dễ cọ rửa và người dân không đi vào.



LES SIMS

Gia cầm được nhốt trong các lồng kim loại đặt trên rãnh thoát nước.

## // GIA CẦM ĐƯỢC BÁN NGAY TRÊN NỀN CHỢ //



FAO/ASTRID TRIPODI



FAO/ASTRID TRIPODI

Gia cầm được nhốt ngay trên nền chợ hoặc trong lồng nhốt đặt trên nền chợ.

Gia cầm trong hai bức ảnh trên được nhốt trực tiếp trên nền chợ hoặc trong lồng nhốt đặt trên nền chợ. Nếu đúng cách, chúng phải được nhốt hoặc là trên sàn lát bằng dất gỗ được nâng cao lên để phân có thể rơi qua khe xuống phía dưới, hoặc trong các lồng có khay thu gom phân đặt bên dưới, hoặc trong các lồng đặt trực tiếp trên rãnh thoát nước.

Không bao giờ được nhốt gia cầm trên nền chợ. Gia cầm phải được nhốt trên sàn lát gỗ nâng cao hoặc trong lồng nhốt để chúng không phải nằm lên phân bẩn. Các dất gỗ và lồng nhốt phải được cọ rửa sau mỗi ngày buôn bán; bên dưới các lồng nhốt và dất gỗ, nơi phân bẩn tích tụ, cần phải được cọ rửa và khử trùng thường xuyên (xem bức tranh dưới đây).



LES SIMS

Gia cầm trên các sàn cao có rãnh nhằm giúp giảm ô nhiễm phân.

## // TÔI CÓ LỔNG ĐỂ NHỐT GIA CẦM TRONG CHỢ, NHƯNG PHÂN VÀ CHẤT THẢI KHÔNG ĐƯỢC THU GOM //

Nếu các lồng nhốt được lắp đặt ngay tại chợ, thì cần đặt các khay nhựa hoặc kim loại ngay bên dưới lồng nhốt để thu gom phân và ngăn phân rơi vào gia cầm nhốt ở lồng bên dưới. Nếu lồng nhốt chỉ có một tầng thì dùng khay kim loại để hứng phân (xem ảnh) hoặc để phân rơi thẳng vào miệng rãnh thoát nước ngay bên dưới lồng nhốt.

Ở những nơi có thể, cần triển khai các biện pháp cần thiết để ngăn ngừa không cho phân gia cầm nhiễm vào khu vực đường đi của khách mua hàng. Chú ý các khay đặt bên dưới lồng nhốt (xem mũi tên) nhằm ngăn phân rơi xuống đất. Lưu ý: không nên sử dụng vôi bột, như trong bức ảnh dưới đây (trừ khi sử dụng để hút ẩm, vôi bột không phải là một chất khử trùng hiệu quả).



LES SIMS



LES SIMS

Thiết bị ngăn ngừa không cho phân gia cầm nhiễm vào khu vực chung trong chợ.

## // MỘT SỐ GIA CẦM TRONG CHỢ CỦA TÔI BỊ NHỐT TRÊN RƠM RÁC //

Cần phải chấm dứt ngay tình trạng nhốt gia cầm trên rơm rác trong chợ bởi việc này có thể dẫn đến việc gia cầm bị nhốt thời gian dài hơn. Nếu có sử dụng rơm rác thì chỉ nên sử dụng một lần cho một lô gia cầm và sau đó bỏ đi. Chú ý: các hàng rào gỗ, như trong

ảnh chụp ở đây, rất khó vệ sinh và khử trùng. Khi rơm rác đã được bỏ đi rồi, bề mặt phía dưới rơm rác phải được vệ sinh thật kỹ.



FAO/ASTRID TRIPODI

Gia cầm trên rơm rác tại một khu chợ.

### // HỆ THỐNG THOÁT NƯỚC TẠI CHỢ CỦA TÔI RẤT KÉM VÀ CÁC CỐNG THOÁT NƯỚC THƯỜNG XUYÊN BỊ TẮC //

Cần có thiết bị cho xử lý rác thải rắn và đường thoát cho chất thải lỏng, ví dụ như cống thoát nước có hố ga để lắng rác thải rắn (xem ảnh). Những trang bị này cho phép xử lý rác theo cách không gây hại cho cộng đồng hoặc cho các gia cầm khác (xem phần vệ sinh và khử trùng tại Phụ lục 1). Tất cả rác thải rắn phải được xử lý trước khi rời chợ (ví dụ như ủ phân hiếu khí – compost) hoặc được chở đi trong các thùng đậy kín trên các phương tiện vận chuyển phù hợp đến các địa điểm gần đó để được xử lý đúng cách.



FAO/ASTRID TRIPODI

Cống thoát nước rất dễ bị tắc bởi các chất hữu cơ.



LES SIMS

Cống thoát nước cần có các hố ga để thu gom chất thải rắn và các hố ga này phải được nạo vét thường xuyên.



LES SIMS

Tại những nơi thuận tiện ở tất cả các khu vực bán gia cầm sống cần lắp đặt các thiết bị phục vụ cho việc rửa tay với xà phòng và có bảng hướng dẫn phù hợp.

### // TÔI KHÔNG CÓ THIẾT BỊ NÀO PHỤC VỤ VIỆC RỬA TAY //

Phải có nước sạch và xà phòng để những người bán hàng và mua hàng rửa tay sau khi tiếp xúc với gia cầm. Các trang thiết bị này phải đi kèm với bảng hướng dẫn phù hợp, như ví dụ trong ảnh, và tập huấn sử dụng đúng cách.

## // HỆ THỐNG CẤP NƯỚC Ở CHỢ CỦA TÔI RẤT KÉM VÀ NƯỚC CHƯA BAO GIỜ ĐƯỢC ĐEM ĐI KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG //

Cung cấp nguồn nước sạch để các chủ quầy hàng cũng như những người làm vệ sinh chợ và trang thiết bị có thể sử dụng dễ dàng. Nếu nước cung cấp cho chợ chưa bao giờ được đem đi kiểm tra, hãy thu xếp để đem nước đi kiểm tra chất lượng. Nước có chất lượng thấp có thể ảnh hưởng đến việc vệ sinh và khử trùng.

## // TÔI KHÔNG CÓ GHI CHÉP NÀO ĐỂ GIÚP TRUY XUẤT NGUỒN GỐC GIA CẦM VÀO VÀ RA CHỢ //

Mỗi người buôn bán cần có sổ ghi chép nguồn gốc tất cả các gia cầm (việc này có thể sẽ khó khăn nếu gia cầm được vận chuyển từ chợ này đến chợ khác – một cách buôn bán không nên khuyến khích).



LES SIMS

Ghi chép liên quan đến truy xuất tại một chợ bán lẻ.

Bức ảnh này cho thấy một phương pháp đơn giản tại chợ cho phép truy xuất trang trại xuất xứ của gia cầm.

Cần có một số mẫu ghi chép dùng cho truy xuất nguồn gốc. Trong trường hợp này, phần ghi chép liên quan đến truy xuất nguồn gốc của đàn gia cầm trong giấy chứng nhận thú y được đặt trong một túi ni-lông trên nóc lồng nhốt gia cầm. Các cán bộ quản lý chợ cũng cần ghi chép tất cả các lô hàng vào và ra chợ.

## // HẦU HẾT CÁC QUẦY HÀNG TRONG CHỢ CỦA TÔI CHƯA RẤT NHIỀU DỤNG CỤ VÀ VẬT LIỆU KHÁC //



LES SIMS

Các thiết bị thừa để trong quầy hàng khiến cho việc tiêu độc khử trùng khó khăn hơn.

Quầy hàng không nên chứa các trang thiết bị không cần thiết và cần có ngăn cách giữa nơi giết mổ và nơi nhốt/bán gia cầm.

Ở những nơi có thể, thường xuyên loại bỏ các thứ không cần thiết để hỗ trợ việc vệ sinh và khử trùng. Thay thế các mái vải bạt tạm bợ bằng mái kim loại. Dần dần, thay thế các lồng tre bằng các lồng nhựa dễ cọ rửa.

## // NHỮNG NGƯỜI KINH DOANH TRONG CHỢ CỦA TÔI BÁN CÁC LOÀI GIA CẦM KHÁC NHAU TRONG CÙNG MỘT QUẦY HÀNG VÀ THẬM CHỈ CÙNG MỘT LỒNG NHỐT //



Ví dụ về việc buôn bán các loại gia cầm khác nhau tại chợ bán lẻ.

Các loài gia cầm khác nhau phải được cách ly, bất cứ khi nào có thể. Tối thiểu, các loài gia cầm khác nhau phải được nhốt riêng trong các lồng khác nhau, tốt nhất là nhốt ở các quầy hàng khác nhau. Yêu cầu này đặc biệt áp dụng cho gia cầm và thủy cầm.

Lý tưởng nhất là các loài khác nhau (đặc biệt là gia cầm và thủy cầm) phải được cách ly và không bán cùng một khu chợ. Ở nhiều nước, việc cách ly này không thể thực hiện được cho đến khi có các khu chợ riêng rẽ. Các loài gia cầm khác nhau cần được nhốt riêng trong các lồng khác nhau, tốt nhất là ở các khu vực khác nhau trong chợ để không xảy ra tiếp xúc trực tiếp giữa gia cầm thuộc các loài khác nhau.

## // TRONG CHỢ CỦA TÔI, NGƯỜI BUÔN BÁN NHỐT GIA CẦM TRONG QUẦY VÀI NGÀY LIỀN VÀ CHÚNG TÔI KHÔNG HẠN CHẾ THỜI GIAN LƯU NHỐT GIA CẦM TẠI CHỢ //

Thời gian lưu nhốt gia cầm tại chợ cần giữ ở mức tối thiểu. Lý tưởng nhất là không cho phép nhốt gia cầm ở chợ quá 48 tiếng (thời gian lưu nhốt càng ngắn thì càng tốt). Điều này áp dụng cả cho gia cầm được mang đến chợ, sau đó vận chuyển đi nơi khác (ví dụ như đến sân/vườn của người buôn bán) hoặc đem trở lại nơi xuất xứ hay một chợ khác (cách làm này nên được xóa bỏ).

## // GIA CẦM ĐƯỢC GIẾT MỔ NGAY TRÊN NỀN CHỢ //

Cách làm này cần được xóa bỏ dần theo thời gian sau khi xác định rõ lý do tại sao nó lại diễn ra. Điều quan trọng là cần phải hiểu nhu cầu của những người đang thực hiện công việc này, bởi vì, thậm chí nếu có được cung cấp thêm các trang thiết bị phù hợp, thì cách làm cũ vẫn phổ biến.



LES SIMS

Việc làm lông gia cầm thường được thực hiện ngay trên nền chợ bán lẻ.

## // TÔI KHÔNG CÓ QUY ĐỊNH NÀO VỀ VIỆC XỬ LÝ HOẶC GIẾT MỔ GIA CẦM CHẾT //



LES SIMS

Một con gia cầm chết (đặt trên nóc lồng) không được xử lý đúng cách tại một chợ bán gia cầm sống, tạo điều kiện cho việc tiếp xúc giữa gia cầm sống và gia cầm chết.



FAO/ASTRID TRIPODI

Gia cầm ồm lẫn trong lô gia cầm được mang đến chợ. Những con này tạm thời được tách riêng nhưng vẫn cần có thiết bị phù hợp để cách ly và tiêu hủy chúng.



LES SIMS

Thùng rác để đựng chất thải rắn và gia cầm chết tại một chợ bán lẻ gia cầm sống.



Những con gà chết phải được bỏ vào các thùng đựng phù hợp, không được đem đi giết mổ hoặc đem bán. Chúng cần phải được đem đi khỏi những nơi mà các con khác có thể tiếp xúc với chúng để tránh lây lan mầm bệnh.

Người buôn bán không nên bán hoặc giết mổ những con gia cầm ốm hoặc đã chết.

Bất kỳ trường hợp chết bất thường nào của gia cầm tại chợ hoặc trên phương tiện vận chuyển phải được báo cáo lên ban quản lý chợ hoặc cơ quan thú y địa phương.

### // TÔI CHO PHÉP CÁC ĐỘNG VẬT KHÁC CŨNG ĐƯỢC BÁN CÙNG VỚI GIA CẦM THỊT TRONG CHỢ, BAO GỒM CẢ THỎ, CHÓ VÀ GÀ, VỊT GIỐNG //



LES SIMS



FAO/PAOLO PAGANI

*Bán vịt giống tại khu chợ bán gia cầm thịt.*



LES SIMS

*Bán thỏ tại một khu chợ bán lẻ gia cầm.*

Cần tránh việc bán gia cầm thịt và gia cầm giống tại cùng một khu vực chợ nhằm ngăn ngừa việc lây lan dịch bệnh từ gia cầm trưởng thành sang gia cầm con và tới các trang trại.

Chỉ bán gia cầm tại khu vực dành cho gia cầm – trong ảnh, thỏ cũng được đem ra bán. Cần giảm thiểu khả năng lây nhiễm của động vật có vú tại chợ.

## // KHÁCH HÀNG ĐƯỢC MANG GIA CẦM SỐNG RA KHỎI CHỢ //



LES SIMS

Gia cầm sống đang được mang ra khỏi một chợ bán lẻ.

Đối với các chợ bán lẻ, cần khuyến khích khách hàng không nên mang gia cầm sống về nhà bằng cách quảng bá quy trình giết mổ vệ sinh (việc này sẽ không khả thi trong các chợ địa phương quy mô nhỏ không có thiết bị giết mổ). Nếu việc mua bán gia cầm sống vẫn diễn ra, thì cần có các chương trình tập huấn nâng cao nhận thức cho cộng đồng về các biện pháp cần thực hiện để giảm thiểu nguy cơ lây lan dịch bệnh do việc mua bán gia cầm sống gây nên.

## // TÔI KHÔNG CÓ CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC NÀO TẠI CHỢ //

Các chương trình giáo dục cần được triển khai thường xuyên để tư vấn cho những người buôn bán về các nguy cơ liên quan đến việc kinh doanh gia cầm sống và các biện pháp để giảm thiểu những nguy cơ này. Lý tưởng nhất là phối hợp với những người kinh doanh để xây dựng các chương trình giáo dục nhằm bảo đảm nội dung phù hợp với khán giả mục tiêu.

## // TÔI KHÔNG CÓ BIỆN PHÁP NÀO ĐỂ QUẢN LÝ NHỮNG NGƯỜI BUÔN BÁN MANG GIA CẦM ĐẾN CHỢ //

Hiện tại, những người buôn bán đi từ làng này sang làng khác để thu gom gia cầm. Sau đó họ chuyển hàng gồm các loại gia cầm khác nhau hoặc tới nhà của họ, hoặc tới nhà những người buôn bán khác, hoặc tới các chợ bán buôn hoặc bán lẻ.

Cách làm này có thể gây ra nguy cơ cao làm lây lan vi rút cúm gia cầm (loại có khả năng lây từ động vật sang người) tới nhà của các hộ buôn bán hoặc tới các chợ.

Cần triển khai một hệ thống các quy định dành cho người buôn bán, ở những nơi có thể, các gia đình buôn bán khi nhốt gia cầm tại nhà cũng phải trang bị các phương tiện nhốt giữ gia cầm phù hợp. Tốt nhất là nên có hệ thống cách ly gia cầm được nuôi nhốt tại nhà với gia cầm được mang về từ chợ. Tương tự như ở chợ, việc vệ sinh thường xuyên cũng phải được thực hiện ngay tại khu nhốt gia cầm của các hộ gia đình kinh doanh gia cầm. Cũng cần phải duy trì các ngày không có gia cầm và trong thời gian này tiến hành vệ sinh các phương tiện, trang bị, đồ dùng nhằm phá vỡ chu kỳ lây nhiễm trong gia cầm được nuôi nhốt tại các khu vực này. Các yêu cầu này có thể sẽ khó thực hiện và tuân thủ tại một số nơi.

## // TÔI KHÔNG QUẢN LÝ ĐƯỢC CÁCH VẬN CHUYỂN GIA CẦM ĐÃ GIẾT MỔ RA KHỎI CHỢ //

Một số cách thức vận chuyển gia cầm giết mổ sẵn hiện nay từ các cơ sở giết mổ tới các điểm bán là nguyên nhân gây nên việc ô nhiễm chéo đáng kể đối với các gia cầm đã được giết mổ này. Cần thực hiện các biện pháp cần thiết để giảm thiểu ô nhiễm chéo như sử dụng túi nhựa để đựng gia cầm mổ sẵn hoặc các biện pháp cách ly khác (Xem Phụ lục 1).



Gia cầm giết mổ sẵn được vận chuyển từ chợ tới các điểm bán lẻ gây nên việc ô nhiễm chéo.

## // TÔI KHÔNG HẠN CHẾ VIỆC NHỐT GIA CẦM QUA ĐÊM TẠI CHỢ //

Khi kết thúc một ngày buôn bán, bất kỳ con gia cầm nào chưa bán được phải nhốt trong các lồng tại chợ, hoặc tại một khu vực sạch sẽ, được ngăn cách xa các gia cầm khác. Nếu mang số gia cầm này trở lại nhà của người chăn nuôi/người buôn bán (một cách làm nên được xóa bỏ), thì chúng cần phải được nhốt riêng, không nhốt lẫn với gia cầm của nhà. Những khu vực nuôi nhốt này cũng phải được vệ sinh, khử trùng và cũng cần duy trì ngày nghỉ định kỳ, bảo đảm không có gia cầm được nuôi nhốt trong các ngày đó.

## // TÔI KHÔNG THỰC HIỆN NGÀY NGHỈ KHÔNG KINH DOANH GIA CẦM TẠI CHỢ CỦA TÔI //

Ở những nơi có thể, cần triển khai thực hiện các ngày nghỉ chợ thường xuyên và cố định (ít nhất một lần/tháng). Trong thời gian nghỉ chợ khu vực bán gia cầm cần được vệ sinh, khử trùng và để trống trong 18-24 giờ (trừ những chợ không cho giữ gia cầm qua đêm). Cần thông báo qua truyền thông cho cộng đồng về lý do phải thực hiện ngày nghỉ chợ.

Hai mục tiêu chính của việc thực hiện ngày nghỉ chợ không kinh doanh gia cầm là để việc vệ sinh chợ được thực hiện triệt để do không có gia cầm tại chợ (việc này sẽ hỗ trợ cho công tác vệ sinh chợ) và giúp phá vỡ chu kỳ phát tán dịch ở gia cầm được nhốt giữ trong chợ.

Cả hai mục tiêu trên cần phải đạt được, nếu không ngày nghỉ chợ sẽ không có tác dụng làm giảm nguy cơ lây lan và tồn tại dai dẳng của các vi rút cúm gia cầm (loại có khả năng lây lan từ động vật sang người), đặc biệt tại những chợ vẫn còn tiếp tục nhốt giữ gia cầm.

### Lý do của việc thực hiện quy định ngày nghỉ chợ không có gia cầm

Các chợ kinh doanh gia cầm sống nhập gia cầm từ nhiều nguồn khác nhau. Một số chợ quản lý theo cách nhốt gia cầm trong chợ trong khoảng thời gian còn dài hơn thời gian ủ bệnh của vi rút cúm, do vậy vi rút này có thể tồn tại dai dẳng mãi.

Việc vệ sinh và khử trùng giúp giảm ô nhiễm mầm bệnh tại môi trường nhưng nếu gia cầm nhiễm mầm bệnh không được đem đi khỏi chợ, môi trường sẽ rất nhanh chóng bị tái nhiễm.

Việc thực hiện ngày nghỉ chợ để ứng phó với cúm gia cầm độc lực cao H5N1 được triển khai đầu tiên năm 2001 tại Hồng Kông sau khi phát hiện ra vi rút và các ổ dịch bệnh cúm ở gia cầm tại các chợ.

Việc thực hiện các ngày nghỉ chợ không có gia cầm giúp làm giảm, nhưng không giúp loại bỏ hoàn toàn nguy cơ lây nhiễm các vi rút này. Luôn luôn tồn tại một sự cân bằng giữa nhu cầu của những người buôn bán gia cầm (ảnh hưởng đến việc kinh doanh nếu thực hiện ngày nghỉ chợ quá thường xuyên) và tác động của việc thực hiện ngày nghỉ chợ (giảm nguy cơ lây nhiễm dịch bệnh). Như đã đề xuất đối với các chợ đạt tiêu chuẩn “platinum”, phương thức quản lý tốt nhất nhằm ngăn chặn để các chợ không bị nhiễm dịch bệnh là không cho phép giữ gia cầm qua đêm tại chợ nhờ việc giết mổ/bán tất cả các gia cầm chưa bán được vào một thời điểm quy định. Tuy nhiên, việc này có thể mang đến những thách thức cho người buôn bán do khó xác định được nhu cầu của khách hàng đối với gia cầm. Nếu cần phải giết mổ hết số gia cầm còn lại chưa bán được vào cuối ngày chợ, những người buôn bán có thể sẽ bị lỗ vốn do chênh lệch giữa giá của gia cầm sống và gia cầm đã mổ rồi.

Lúc này, thông tin về hiệu quả của việc quản lý tốt những ngày nghỉ chợ đối với việc ngăn ngừa vi rút cúm gia cầm A (H7N9) vẫn còn hạn chế. Dựa trên kinh nghiệm với các loại vi rút cúm gia cầm khác, cần thực hiện ít nhất một ngày nghỉ chợ không kinh doanh gia cầm mỗi tháng, tuy nhiên, số ngày nghỉ chợ cần thiết có thể phải tăng lên.

Sự cần thiết phải tăng thêm số ngày nghỉ chợ có thể được xác định bằng việc kiểm tra thường xuyên các chợ trước và sau khi thực hiện ngày nghỉ chợ. Việc kiểm tra này để xác định liệu các chợ có bị nhiễm vi rút cúm gia cầm (loại có khả năng lây từ động vật sang người) trước ngày nghỉ chợ hay không và khả năng tái nhiễm nhanh như thế nào. Nếu các ca nhiễm vi rút H7N9 ở người có liên quan đến một chợ nhất định nào đó lại xảy ra trong các ngày nghỉ chợ thì đây là một dấu hiệu rõ ràng cho thấy hoặc việc thực hiện nghỉ chợ không được triển khai đúng cách, hoặc thời gian giữa các lần nghỉ chợ quá dài.

Lý tưởng nhất là quy định ngày nghỉ chợ không kinh doanh gia cầm được phối hợp thực hiện trong phạm vi cả thành phố, tỉnh hoặc vùng để tránh việc di chuyển gia cầm từ chợ này sang chợ khác và giúp người dân quen dần với khái niệm này cũng như giúp ngăn chặn buôn bán trái luật. Vào những ngày nghỉ chợ vẫn có thể mua gia cầm đông lạnh từ các cơ sở giết mổ tập trung.

Sau mỗi ngày nghỉ chợ không kinh doanh gia cầm, không được mang bất kỳ một con gia cầm nào được nhốt tại chợ trước đó trở lại chợ. Việc cho phép đưa gia cầm đã từng được nhốt tại chợ trước đó trở lại chợ đồng nghĩa với việc làm mất tác dụng phá vỡ chu kỳ lây nhiễm dịch bệnh ở gia cầm.

Lý tưởng nhất là bất kỳ gia cầm nào được mang đến chợ vào ngày mở cửa trở lại phải được xét nghiệm và có kết quả âm tính với vi rút cúm gia cầm để làm chứng cứ cho việc không lây nhiễm vi rút cúm gia cầm, nhưng ở hầu hết các quốc gia, kiểu xét nghiệm này là không khả thi.

Nếu các chợ bán buôn và bán lẻ hoạt động trong cùng một khu vực, thì tốt nhất các nhà bán buôn nên giảm số lượng gia cầm mà họ đặt cho ngày kinh doanh trước ngày nghỉ chợ để bảo đảm rằng đến ngày nghỉ chợ thì họ không còn gia cầm trong quầy hàng của mình. Những người bán buôn cần lập kế hoạch và cần lường trước là nhu cầu đặt hàng từ những người bán lẻ sẽ giảm trong những ngày cận ngày nghỉ chợ. Cần xác định thời gian nghỉ chợ trên cơ sở trao đổi với những người buôn bán để hạn chế tác động của việc nghỉ chợ đối với hoạt động kinh doanh.

Ngày nghỉ chợ có thể lệch nhau một chút để các chợ bán buôn đóng và mở cửa trở lại khoảng từ 12-18 tiếng trước các chợ bán lẻ nhằm bảo đảm có nguồn cung gia cầm mới cho các quầy hàng bán lẻ khi họ mở cửa trở lại.

Nếu được triển khai đúng cách, cần ấn định thời gian đóng cửa nghỉ chợ đối với các chợ bán lẻ, quy định sau thời gian đó việc buôn bán sẽ ngừng lại và bất kỳ gia cầm sống nào còn trong chợ phải được giết mổ và xử lý.

Đối với những người bán buôn, cần tiến hành trao đổi với các cơ sở giết mổ để xử lý bất kỳ gia cầm nào bị dư thừa do đơn hàng từ các quầy bán lẻ.

### **Vượt qua sự phản đối việc thực hiện ngày nghỉ chợ**

Ở nhiều nước, việc phản đối thực hiện ngày nghỉ chợ không kinh doanh gia cầm khá gay gắt. Điều này cho thấy người kinh doanh, thậm chí cả cán bộ nhà nước (trong một vài trường hợp) đều thiếu hiểu biết về nguy cơ gây ra bởi các chợ không bao giờ thực hiện ngày nghỉ chợ. Điều này cũng phản ánh sự bằng lòng của những người buôn bán với các tiêu chuẩn vệ sinh hiện nay (“Tôi đã kinh doanh trong ngành này được 20 năm rồi và chưa bao giờ bị ốm cả”). Cần dành thời gian trao đổi với những người buôn bán để giúp họ hiểu rõ lý do phải thực hiện ngày nghỉ chợ.

Thậm chí nếu có đề xuất và triển khai thực hiện ngày nghỉ chợ, nhiều người buôn bán sẽ dễ dàng chọn cách đem gia cầm đến các địa điểm khác và sau đó lại mang chính những gia cầm này trở lại chợ khi chợ mở cửa trở lại.

Một khi đã thống nhất thực hiện việc nghỉ chợ, cán bộ quản lý chợ phải có đủ thẩm quyền để thực thi các quy định liên quan đến việc nghỉ chợ và cần được sự ủng hộ của các cơ quan y tế và thú y địa phương. Tuy nhiên, trong điều kiện hiện nay cả hai yếu tố trên đều chưa được bảo đảm.

Thông thường, phải đến khi xảy ra khủng hoảng lòng tin đối với các sản phẩm gia cầm thì những người buôn bán mới chấp nhận việc thực hiện nghỉ chợ là một biện pháp đúng.

Mặc dù việc thực hiện nghỉ chợ sẽ có lợi nhiều hơn đối với các chợ có vi rút lưu trú do cách quản lý chợ kém, tuy nhiên, quy định thực hiện nghỉ chợ cần được triển khai với tất cả các loại chợ có kinh doanh gia cầm sống bất kể quy mô nào để tạo điều kiện thực hiện vệ sinh kỹ càng và khử trùng. Trường hợp ngoại lệ là các chợ không cho phép để gia cầm qua đêm tại chợ bởi vì các chợ này được vệ sinh hàng ngày (tuy nhiên, thậm chí tại Hồng Kông, nơi không cho phép gia cầm lưu qua đêm tại chợ, các chợ ở đó vẫn phải thực hiện một ngày nghỉ chợ).

Trong những ngày nghỉ chợ, có thể tiến hành vệ sinh chợ thật kỹ lưỡng. Cần tập trung vệ sinh các đồ vật có tiếp xúc trực tiếp với gia cầm. Tuy nhiên, vẫn phải vệ sinh cẩn thận cả trần, tường, sàn và trang thiết bị (xem Phụ lục 1). Cần xây dựng Quy trình thực hiện chuẩn và những người thực hiện việc vệ sinh chợ phải được tập huấn cách vệ sinh và khử trùng hiệu quả mà không gây ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng.

Thông tin về ngày nghỉ chợ cần được thông báo trước cho người dân.

**// TÔI KHÔNG THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH VỆ SINH, KHỬ TRÙNG ĐỊNH KỲ VÀ/ HOẶC TÔI KHÔNG BIẾT VỆ SINH, KHỬ TRÙNG ĐÚNG CÁCH CHỢ CỦA TÔI CŨNG NHƯ KHÔNG BIẾT SỬ DỤNG CHẤT KHỬ TRÙNG PHÙ HỢP //**

Tránh việc sử dụng các chất khử trùng không phù hợp bằng cách tập huấn có thực hành và xây dựng quy trình thực hiện đúng. Không được phun chất khử trùng vào gia cầm vì việc này không hiệu quả và có thể còn có tác dụng ngược lại cho sức khỏe của gia cầm.

Cần triển khai việc vệ sinh thường xuyên (ít nhất là hàng ngày) và vệ sinh kỹ lưỡng kết hợp với khử trùng bổ sung (ít nhất là hàng tuần), tốt nhất là thực hiện khi chợ đã đóng cửa. Việc vệ sinh cần có nước sạch, thiết bị để làm vệ sinh và công nhân vệ sinh cần được trang bị bảo hộ cá nhân phù hợp.

Xem hướng dẫn đầy đủ về vệ sinh và khử trùng tại Phụ lục 1.



FAO/ASTRID TRIPODI

Phun chất khử trùng lên gia cầm.



# Tài liệu

## THAM KHẢO

**FAO/ECTAD.** 2010. Guide for good biosecurity practices in live bird markets (in French). Bamako, FAO. (available at <http://www.fao-ectad-bamako.org/fr/Guide-des-bonnes-pratiques>).

**FAO/OIE/World Bank.** 2008. *Biosecurity for highly pathogenic avian influenza: Issues and options*. Rome, FAO. (available at <http://www.oie.int/doc/ged/D5896.PDF>).

**WHO.** 2006. *A guide to healthy food markets*. Geneva, WHO. (available at [http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/healthymarket\\_guide.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/healthymarket_guide.pdf)).





## Phụ lục 1

# Tiêu độc chợ gia cầm sống như thế nào?

### CÁC NGUYÊN TẮC CƠ BẢN

Tiêu độc là biện pháp vô cùng quan trọng trong việc bảo đảm an toàn sinh học tại chợ và cần được triển khai thường xuyên để loại bỏ và vô hiệu hóa các vi rút cúm gia cầm có khả năng lây lan từ động vật sang người và các mầm bệnh có thể đang tồn tại trong môi trường chợ. Bước quan trọng nhất của tiêu độc là làm sạch ban đầu, riêng đối với vi rút Cúm gia cầm, việc làm sạch ban đầu có thể đạt đến mức không cần phải sử dụng thêm các chất khử trùng nữa. Đây là bước quan trọng nhất trong quá trình tiêu độc.

Làm sạch sẽ giúp loại bỏ hầu hết tác nhân gây bệnh qua việc loại bỏ những chất hữu cơ nhiễm bẩn. Khi sử dụng chất tẩy rửa, quá trình làm sạch sẽ giúp vô hiệu hóa các vi rút cúm gia cầm.

Sử dụng bổ sung chất khử trùng sẽ là bước cuối cùng để bảo đảm tiêu diệt hết bất kỳ con vi rút nào còn sót lại sau khi làm sạch. Nhiều hướng dẫn về vệ sinh chợ và phòng chống dịch bệnh có khuyến cáo sử dụng chất khử trùng. Tuy nhiên, không nên đánh giá thấp tác dụng của chất tẩy rửa đối với vi rút cúm gia cầm. Trong nhiều trường hợp, không cần thiết phải sử dụng chất khử trùng nếu mục tiêu là loại bỏ vi rút cúm gia cầm và quá trình làm sạch đã được thực hiện đúng cách. Việc sử dụng chất khử trùng chỉ thực sự hữu hiệu sau khi đã tiến hành làm sạch kỹ lưỡng bởi vì hầu hết các chất khử trùng không phát huy hết tác dụng nếu còn các chất hữu cơ ở đó.

Một số chợ rất khó thực hiện việc làm sạch bởi vì các bề mặt không nhẵn (như nền đất, bê tông vỡ) hoặc các vật liệu sử dụng để nhốt gia cầm khó cọ rửa (như lồng tre hoặc dây thép). Giải pháp cho vấn đề này là cải tiến chất lượng của bề mặt và các thiết bị bởi vì bất kỳ nỗ lực nào nhằm tiêu độc các địa điểm này cũng đều bị cản trở bởi chất lượng của cơ sở vật chất. Cần bảo đảm rằng không có gia cầm nào tại chợ trong quá trình thực hiện để hỗ trợ việc tiêu độc.

Việc làm sạch cần bảo đảm có đủ lượng nước sạch cần thiết. Cần định kỳ kiểm tra chất lượng nước về tổng số vi khuẩn và chất hữu cơ trong nước. Nếu một trong hai chỉ số này quá cao, cần triển khai ngay các biện pháp cần thiết như khử trùng bằng clo hay lọc nước hoặc sử dụng các biện pháp khác để bảo đảm chất lượng nước phù hợp có thể sử dụng được.

Nước thải khi làm sạch các khu chợ gia cầm không được xả thẳng ra mà không qua xử lý bởi vì việc này có thể làm phát tán vi rút tới các khu vực không có vi rút. Tuy nhiên, hiện nay nhiều chợ kinh doanh gia cầm sống vẫn xả thẳng nước thải không qua xử lý ra môi trường. Cách tốt nhất là nên lắp đặt các bồn chứa cho phép xử lý nước thải trước khi xả (xem phần chất thải lỏng).

Cần có hệ thống quản lý chất thải rắn thu gom được trong quá trình làm sạch để không gây nguy cơ phát tán vi rút (xem phần chất thải rắn).



LES SIMS

Hồ khử trùng tại cửa ra của một chợ kinh doanh gia cầm sống.

Việc làm sạch phải bảo đảm hiệu quả và không gây hại đến sức khỏe cộng đồng. Điều này đòi hỏi:

- Tập huấn cho những người có liên quan đến việc làm sạch và khử trùng, bao gồm cả tập huấn cho những người kinh doanh tại chợ và cán bộ quản lý chợ về cách sử dụng trang thiết bị, chất tẩy rửa và chất khử trùng, kể cả những nguy hiểm liên quan đến việc sử dụng chất khử trùng và cách sử dụng chất khử trùng đúng (đặc biệt là chất khử trùng ở dạng đậm đặc trước khi pha loãng).
- Tập huấn sử dụng thiết bị trong khi thực hiện làm sạch và kỹ thuật làm sạch.
- Tập huấn về cách sử dụng thiết bị bảo hộ lao động cá nhân (PPE), đặc biệt trong quá trình khử trùng.
- Thực hiện làm sạch và khử trùng khi chợ đã đóng cửa nhằm làm giảm nguy cơ lây nhiễm từ các phần tử có chứa vi rút trong không khí cho những người kinh doanh và khách hàng tại chợ. Thực hiện làm sạch khi chợ đã đóng cửa là đặc biệt quan trọng nếu sử dụng vòi rửa áp lực cao.
- Bảo đảm rằng bất kỳ thực phẩm nào ở khu vực gần các quầy gia cầm không bị nhiễm khuẩn trong quá trình làm sạch chợ.
- Bảo đảm việc đi giày bảo hộ phù hợp, tránh trượt ngã trong khi làm sạch và khử trùng.

### **Làm sạch là khâu quan trọng nhất trong quá trình khử độc**

Ở nhiều nước, có tình trạng lãng phí khá lớn các chất khử trùng do sử dụng không đúng cách. Ví dụ, phun khử trùng vào gia cầm đang được vận chuyển hoặc trong các lồng nhốt tại chợ là hoàn toàn vô nghĩa và còn có thể gây hại cho gia cầm và người tiêu dùng.

Việc phun khử trùng vào các phương tiện vận chuyển mà thiếu khâu làm sạch ban đầu thì cũng có rất ít tác dụng.

Các hố khử trùng chứa các chất khử trùng dành cho phương tiện vận chuyển gia cầm thường có rất ít tác dụng do thời gian tiếp xúc với chất khử trùng ngắn trừ khi các hố này được làm sạch thường xuyên, chất khử trùng được thay thường xuyên và các bề mặt cần khử trùng được làm sạch trước khi khử trùng. Tuy nhiên, các hố khử trùng này cũng có lợi ích về

mặt tâm lý khi người dân nhận thức được tiềm năng rủi ro nếu mang mầm bệnh vào và ra khỏi chợ (hoặc trang trại). Để sử dụng hiệu quả các khay/chậu sát trùng, giấy dếp phải được cọ sạch trước khi nhúng vào trong các khay/chậu này.<sup>3</sup>

Khi tập huấn về vấn đề này cần cung cấp thêm thông tin về sử dụng chất khử trùng đúng cách và không đúng cách.

### Làm sạch tốt nhất nên thực hiện theo hai bước

- Làm sạch khô: quét, chùi, cọ, lau;
- Làm sạch ướt: rửa với nước và chất tẩy rửa, dùng bàn chải cọ và vòi xịt áp suất cao.

Chỉ đến khi làm sạch xong, thì mới **thực hiện thêm việc khử trùng** tại những khu vực cần thiết, sử dụng các hóa chất khử trùng phù hợp, an toàn và đúng cách.

Nếu mục tiêu chính của chương trình làm sạch và khử trùng tại chợ là tiêu diệt vi rút cúm gia cầm thì việc làm sạch hàng ngày phải được coi là biện pháp giảm thiểu nguy cơ. Còn làm sạch và khử trùng tăng cường nhằm loại bỏ tất cả các chất hữu cơ thường tồn rất nhiều thời gian và chi phí cao do phụ thuộc vào đặc tính các bề mặt, trang thiết bị cần phải làm sạch và chất khử trùng được sử dụng.

Ngoài ra, việc đem ngay gia cầm nhiễm bệnh trở lại chợ vừa được làm sạch sẽ làm chợ tái nhiễm bản lại ngay. Vì vậy, tại các nơi vi rút cúm gia cầm đã trở thành dịch địa phương, việc làm sạch và khử trùng thường chỉ có tác dụng tạm thời giúp giảm ô nhiễm môi trường. Tuy nhiên, vẫn có thể giảm ô nhiễm tới mức tối thiểu vào cuối ngày chợ bằng cách tiến hành làm sạch hàng ngày để giảm thiểu các nguy cơ. Các việc làm trên cần đi đôi với việc thực hiện ngày nghỉ chợ định kỳ để có thời gian làm sạch và khử trùng chợ một cách kỹ lưỡng. Trong cả hai trường hợp, một trong những mục tiêu cơ bản cần đạt được là làm giảm khả năng gia cầm đưa vào chợ bị nhiễm bệnh từ môi trường trong chợ.

Việc làm sạch hàng ngày cần tập trung vào các bề mặt tiếp xúc với gia cầm và các trang thiết bị có khả năng làm phát tán vi rút trong không khí, chẳng hạn như máy vật lông.

Cần đặc biệt chú ý đến các lồng nhốt và phương tiện vận chuyển gia cầm khi rời chợ bởi vì chúng có thể làm phát tán vi rút tới các vùng không có vi rút. Những người lái xe cũng có thể gây ra nguy cơ lây truyền bệnh nếu giày dếp và quần áo của họ bị nhiễm bẩn. Cần thực hiện các biện pháp ngăn chặn sự phát tán của vi rút qua những người kinh doanh và vận chuyển gia cầm, theo như mô tả dưới đây.

Nếu quy trình làm sạch và khử trùng hàng ngày tốn quá nhiều thời gian và chi phí thì nhiều khả năng những người kinh doanh gia cầm tại chợ sẽ không thực hiện mà sẽ làm tắt. Một ví dụ rõ ràng là khi làm sạch các phương tiện vận chuyển thì phải làm sạch cả ca-bin và các bề mặt bên ngoài. Ở những nơi có thể, cần đơn giản các biện pháp để có thể thực hiện mà không cần phải bàn bạc. Ví dụ như sử dụng các tấm thảm bằng cao su trên ca-bin để có thể lấy các tấm thảm này ra làm sạch mà không cần phải khử trùng sàn ca bin nơi các tấm thảm này che phủ.

Giám sát việc làm sạch và khử trùng nên được thực hiện bởi những người độc lập với công việc này. Việc kiểm tra bằng mắt thường sau khi làm sạch cũng có thể biết được các chất hữu cơ đã được loại bỏ đến mức nào. Nguyên tắc làm sạch kỹ lưỡng là không còn phân hoặc lông sau khi đã thực hiện quy trình làm sạch, đây cũng chính là bằng chứng cho việc làm sạch thành công mà không cần phải xét nghiệm vi trùng.

Có nhiều cách để đánh giá hiệu quả của việc khử trùng thông qua xét nghiệm. Nguyên tắc là,

<sup>3</sup> [http://www2.dupont.com/Virkon\\_S/en\\_GB/applications/disinfectant\\_foot\\_dip.html](http://www2.dupont.com/Virkon_S/en_GB/applications/disinfectant_foot_dip.html).

nếu tiến hành xét nghiệm ở các nơi có nguồn lực hạn chế, tốt nhất là nên xét nghiệm (các) vi sinh vật mục tiêu; trong trường hợp này là các vi rút cúm. Tuy nhiên, trong hầu hết các trường hợp, không cần thiết phải xét nghiệm do sự nhạy cảm của các vi rút này với chất tẩy rửa sử dụng khi làm sạch.

Cũng có thể thực hiện việc tính số lượng của vi khuẩn còn lại trên các bề mặt sau khi làm sạch, nhưng chỉ khi phương pháp này rẻ hơn nhiều so với việc xét nghiệm vi rút cúm gia cầm (tùy thuộc vào phương pháp xét nghiệm nào đang có sẵn) và nếu đã có sẵn thì xét nghiệm chỉ số vi sinh vật là một lựa chọn thay thế tốt cho việc xét nghiệm vi rút cúm gia cầm.

Nếu các xét nghiệm sử dụng khuếch đại axit nucleic của virút để đánh giá hiệu quả quá trình làm sạch và khử trùng, cần chú ý rằng một số chất khử trùng không làm biến chất RNA của vi-rút (trừ trường hợp ngoại lệ là chất khử trùng có chứa clo và một số tác nhân gây oxy hóa). Vì vậy, có thể phát hiện được cả các phân tử vi rút không bị thay đổi và không có tính lây nhiễm.

### CÁC CHẤT TẨY RỬA

Nước rửa bát (như Dawn) là một chất tẩy rửa lý tưởng bởi vì nó được tạo thành chuyên biệt để hòa tan lipit và không hề độc hại. Lượng chất tẩy rửa cần dùng tùy thuộc vào chất lượng nước (một quy tắc hữu ích được đánh giá cao là nên có bọt xà phòng nổi lên trong hỗn hợp). Tốt nhất nên sử dụng chất tẩy rửa này trong nước nóng (khoảng 50+°C).

Các chất tẩy rửa khác như bột giặt cũng có thể sử dụng, tùy thuộc vào chi phí và sự có sẵn của chất tẩy rửa đó.

Một số hướng dẫn về lượng chất tẩy rửa lỏng cần dùng tại bảng dưới đây:

Loại bề mặt	Lượng chất tẩy rửa/100ml nước
Rất bẩn và chưa bao giờ được làm sạch	15 ml
Bẩn nhưng bề mặt nhẵn, có thể lau chùi sạch	10 ml
Bề mặt nhẵn và đã được làm sạch tuần trước	5 ml

### CÁC CHẤT KHỬ TRÙNG

Để khử trùng hiệu quả cần phải loại bỏ hết các chất hữu cơ trong quá trình làm sạch, sau đó sử dụng chất khử trùng cho các khu vực đã được làm sạch và để khô.

Chất khử trùng được chọn sử dụng phải có hiệu lực đối với tác nhân gây bệnh cần xử lý (như trong trường hợp cúm gia cầm, hầu hết các chất khử trùng và tẩy rửa đều có tác dụng tốt) và không gây ra các mối lo đối với môi trường và các nguy cơ mất an toàn khác.

Ví dụ, glutaraldehyde thường được trộn với hợp chất quaternary ammonium, là một hỗn hợp khử trùng rất hiệu quả được sử dụng rộng rãi tại các chợ ở châu Á, nhưng nó lại có khả năng gây ảnh hưởng đến sức khỏe của một số người nhạy cảm khi tiếp xúc trực tiếp. Bên cạnh đó, hóa chất này cũng không thích hợp để sử dụng làm chất khử trùng bề mặt ở những nơi có tiếp xúc với thực phẩm như khu vực vật lông gia cầm.

Ngoài việc bề mặt được làm sạch đúng cách (điều này thường đồng nghĩa với việc không cần thiết phải sử dụng thêm chất khử trùng để vô hiệu hóa các vi rút cúm gia cầm), ba yếu tố khác cũng cần phải được bảo đảm để chất khử trùng có tác dụng tốt: tỷ lệ pha loãng, liều lượng sử dụng và thời gian tiếp xúc.

Nếu một trong ba yếu tố trên không được đảm bảo đúng việc khử trùng sẽ không hiệu quả.

**Tỷ lệ pha loãng:** Đây là lượng chất khử trùng cần để pha vào một lượng nước nhất định. Tỷ lệ pha loãng tùy thuộc vào mục đích và loại chất khử trùng được sử dụng. Cần đọc hướng dẫn sử dụng trên nhãn mác của chất khử trùng để bảo đảm nó được sử dụng với tỷ lệ pha loãng phù hợp. Cần xây dựng hướng dẫn sử dụng chuẩn và tập huấn về hướng dẫn này đối với từng loại chất khử trùng nhằm bảo đảm những người sử dụng biết cách sử dụng đúng nồng độ thích hợp, và biết cách pha loãng hóa chất an toàn bởi vì một số hóa chất đậm đặc có thể độc hại. Một chiếc máy tính đơn giản, giống như phần mềm tính toán cài đặt trong mọi máy điện thoại di động, có thể giúp bạn tính ra các thông số phù hợp. Ví dụ, nếu hướng dẫn sử dụng viết bạn cần pha 500 ml chất khử trùng đậm đặc với 25 lít nước nhưng bạn chỉ có bình chứa 7,5 lít, vậy bạn sẽ phải bắt đầu với 7 lít nước để dành chỗ trong bình cho chất khử trùng. Để xác định lượng dung dịch đậm đặc cần thiết, hãy chia 7 cho 25 và nhân kết quả đạt được với 500 ml. Kết quả tính toán là: bạn sẽ cần 140 ml dung dịch đậm đặc.

**Liều lượng sử dụng (Application rate):** là lượng dung dịch khử trùng cần sử dụng trên một diện tích bề mặt. Hầu hết các dung dịch khử trùng được sử dụng với liều lượng 300 ml/1m<sup>2</sup>, nhưng liều lượng này cũng tùy thuộc vào đặc điểm của bề mặt cần khử trùng. Ví dụ, nếu sử dụng cho lồng nhốt, nên thực hiện phun chất khử trùng cho đến khi tất cả các bề mặt đều ướt. Lúc này, máy tính lại có thể giúp bạn nhanh chóng tính toán được lượng dung dịch cần thiết thông qua việc đo chiều dài và chiều rộng của khu vực cần được khử trùng và nhân hai số đo này lên để tính ra diện tích.

**Thời gian tiếp xúc:** Thời gian các chất khử trùng lưu lại trên bề mặt chính là thời gian tiếp xúc. Mặc dù một số chất khử trùng có thể nhanh chóng vô hiệu hóa mầm bệnh, tốt nhất là nên để 30 phút rồi mới xả nước để rửa chất khử trùng. Trong một số trường hợp, có thể không xả nước rửa chất khử trùng trên bề mặt mà để tự khô. Việc có cần thiết phải xả nước rửa chất khử trùng hay không tùy thuộc vào loại hóa chất được sử dụng.

Một số chất khử trùng sẽ bị mất hiệu lực theo thời gian nếu đã được pha loãng, đặc biệt là các chất khử trùng có clo. Vì vậy, dung dịch khử trùng được pha loãng chỉ sử dụng ngay trong ngày. Xin nhắc lại một lần nữa, điều quan trọng là cần phải tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất nếu sử dụng một sản phẩm thương mại.

## CÁC DỤNG CỤ CẦN THIẾT CHO VIỆC LÀM SẠCH VÀ KHỬ TRÙNG

Cần có các dụng cụ sau để thực hiện việc làm sạch và khử trùng chợ. Các dụng cụ này phải được để sẵn ngay tại chợ hoặc ở nơi gần chợ để dùng bất kỳ khi nào cần.

- Các chất tẩy rửa sử dụng cho việc làm sạch, bao gồm cả bột giặt để cọ rửa hoặc giặt tay các đồ vật, và/hoặc nước giặt, dùng với vòi phun áp lực;
- Bàn chải để cọ;
- Chất khử trùng phù hợp (nếu có sử dụng);
- Xô;
- Xẻng;
- Chổi;
- Cái nạo, tốt nhất là loại có lưỡi bằng cao su;
- Bảo hộ lao động cá nhân: găng tay, tạp dề, ủng, khẩu trang, kính nhựa hoặc tấm chắn bảo vệ mặt;
- Thùng rác chứa chất thải rắn;
- Máy giặt áp lực cao (nếu có).



LES SIMS

Thiết bị sử dụng để tiêu độc gồm cả chất khử trùng và vòi phun.



LES SIMS

Cái nạo, xẻng, chổi và thùng đựng rác thải rắn.



FAO INDONESIA

Thiết bị sử dụng cho việc tiêu độc.



FAO INDONESIA

Đồ bảo hộ lao động cá nhân (PPE), có một tấm chắn bảo vệ mặt dùng cho công nhân sử dụng vòi phun áp lực cao.

Dù sử dụng bất kỳ chất khử trùng hay chất tẩy rửa nào, điều quan trọng là phải tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất.

Tài liệu hướng dẫn này không đưa ra các khuyến nghị cụ thể về loại hóa chất nên sử dụng làm chất khử trùng. Có nhiều loại hóa chất trên thị trường và hầu hết các chất khử trùng thương mại đều có hiệu lực đối với vi rút cúm gia cầm, nếu được sử dụng trên các bề mặt sạch.

Trong mọi trường hợp, các chất khử trùng cần được sử dụng trên bề mặt khô bởi vì nếu bề mặt còn nước thì có thể làm loãng hóa chất trong dung dịch khử trùng. Cách làm này có thể khó thực hiện trong mùa mưa tại các chợ ngoài trời.

## LƯU Ý VỀ MỘT SỐ CHẤT KHỬ TRÙNG

Một số điểm cần chú ý về một số chất khử trùng dưới đây.

Thông tin bổ sung về các chất khử trùng cũng như ưu điểm và nhược điểm tương đối của chúng được nêu tại Ausvetplan decontamination manual<sup>4</sup> và trong các tài liệu hướng dẫn khác.<sup>5</sup> Các hóa chất sau được giới thiệu bởi vì chúng được coi là các chất an toàn nhất để sử dụng trong khi một số chất khác có nguy cơ đối với sức khỏe (glutaraldehyde and formaldehyde) hoặc nguy cơ gây nổ/cháy (vôi).

### Chất tẩy trắng (sodium hypochlorite)

Tuy có một số hạn chế, chất tẩy trắng dùng trong gia đình có thể được sử dụng như một chất khử trùng hiệu quả đối với vi rút cúm gia cầm tại các bề mặt sạch. Chất tẩy trắng được giới thiệu bởi vì nó rất có sẵn và giá cả phải chăng, đặc biệt đối với những nơi có hạn chế về nguồn lực.<sup>6</sup>

Rẻ và có sẵn, chất tẩy trắng có tác dụng tốt trong việc vô hiệu hóa vi rút cúm với điều kiện các dung dịch sử dụng được pha hàng ngày, và các bề mặt cần khử trùng được làm sạch cẩn thận trước khi sử dụng thuốc tẩy trắng.

Tuy nhiên, vì hóa chất này sẽ bị vô hiệu hóa khi tiếp xúc với các chất hữu cơ nên nó không được khuyến cáo sử dụng tại một số nơi do hiệu quả có thể thay đổi.

Chất tẩy trắng đậm đặc có tính ăn mòn vì vậy người được giao nhiệm vụ pha dung dịch phải đeo găng tay và đồ bảo hộ mắt phù hợp. Chất này có khả năng ăn mòn kim loại khi được sử dụng với độ đậm đặc cao.

Chất tẩy trắng được pha theo nồng độ sau tùy thuộc theo mục đích sử dụng:

- Pha theo tỷ lệ 1:10 (1 phần chất tẩy trắng, 9 phần nước) đối với các khu vực có độ ô nhiễm cao hoặc dùng cho các trang thiết bị;
- Pha theo tỷ lệ 1:100 (1 phần 1:10 dung dịch pha loãng, 9 phần nước) để dùng cho các mục đích chung.

### Các chất ô xy hóa (như Virkon-S®)

Các chất ô xy hóa được sử dụng rộng rãi. Các hóa chất này thông thường không độc và là các chất khử trùng hiệu quả, tính hiệu quả phụ thuộc vào đặc tính ô xy hóa của các thành phần có trong hóa chất. Các chất này có giá thành cao hơn so với chất tẩy trắng gia đình, đặc biệt là những chất trong công thức thiết kế bao gồm cả các hóa chất khác.

Các chất ô xy hóa được sản xuất dưới dạng bột, có thể sử dụng trực tiếp cho các bề mặt bị ô nhiễm nhưng thường được pha thành dung dịch theo hướng dẫn của nhà sản xuất.<sup>7</sup>

Các dung dịch thường có tác dụng ổn định trong một khoảng thời gian dài hơn so với thuốc tẩy trắng nhưng cũng chỉ nên pha sử dụng trong ngày. So với thuốc tẩy trắng, các chất này ít bị tác động bởi các chất hữu cơ hơn.

<sup>4</sup> Animal Health Australia. 2008. Ausvetplan operational procedures manual – Decontamination (xem tại [http://www.animalhealthaustralia.com.au/wp-content/uploads/2011/04/DECON3\\_2-01FINAL12Dec08.pdf](http://www.animalhealthaustralia.com.au/wp-content/uploads/2011/04/DECON3_2-01FINAL12Dec08.pdf))

<sup>5</sup> Disinfectants 101 (xem tại <http://www.cfsph.iastate.edu/Disinfection/Assets/Disinfection101.pdf>)

<sup>6</sup> <http://www.who.int/csr/resources/publications/surveillance/Annex7.pdf>).

<sup>7</sup> Xem ví dụ tại [http://www2.dupont.com/Virkon\\_S/en\\_GB/applications/](http://www2.dupont.com/Virkon_S/en_GB/applications/).



**A-xít và chất kiềm**

Có thể sử dụng một số a-xít và kiềm làm chất khử trùng và tác dụng của chúng phụ thuộc vào việc đạt được độ pH phù hợp. Chúng có tác dụng trong việc khử trùng một số chất thải lỏng.

Dấm là một chất khử trùng rẻ và có sẵn, có thể sử dụng để giảm độ nhiễm vi rút trên các bề mặt nhẵn và không nhẵn, sử dụng không pha loãng.

Khi chuẩn bị pha dung dịch, điều quan trọng là cần phải cho hóa chất vào nước chứ không phải đổ nước vào hóa chất để tránh các phản ứng ngược..

**Hợp chất Quaternary ammonium**

Các hợp chất này rất hiệu nghiệm trong việc tiêu diệt vi rút cúm và là các chất khử trùng được sử dụng rộng rãi. Chúng cũng có những tính chất của chất tẩy rửa.

**Ionophores**

Các hóa chất này cũng có tác dụng tiêu diệt vi rút cúm. Chúng đòi hỏi thời gian tiếp xúc lâu hơn và có thể gây biến màu các vật dụng.

## Phụ lục 2

# Thực hiện tiêu độc chợ

Phần này xem xét từng khu vực trong chợ gia cầm sống và đưa ra những hướng dẫn kỹ thuật để làm sạch từng khu vực. Cần xây dựng quy trình hướng dẫn chuẩn cho từng chợ, cung cấp thông tin chi tiết về tất cả các bước thực hiện để làm sạch hàng ngày, khử trùng bổ sung và làm sạch đặc biệt vào các ngày nghỉ chợ.

### KHU VỰC BỐC DỠ HÀNG TỪ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN XUỐNG



LES SIMS

*Khu vực dỡ hàng từ các phương tiện vận chuyển xuống, người dân có thể đi qua.*

Khu vực bốc dỡ hàng cần được làm sạch mỗi khi hàng được bốc xuống vì nơi này thường bị ô nhiễm nghiêm trọng bởi phân gia cầm sau khi các lồng nhốt được chuyển đi.

Tại các chợ, gia cầm thường được bốc từ phương tiện vận chuyển xuống theo từng lồng, từng con một, hoặc từng nhóm vài con một. Khu vực xuống hàng thường bị nhiễm bẩn bởi phân gia cầm do đó cần được làm sạch thường xuyên. Ở một số chợ, các xe chở hàng đến thẳng quầy hàng và xuống hàng trực tiếp vào các lồng nhốt gia cầm trong quầy.

Những nơi có thể, cần thu gom rác thải rắn ở khu vực bốc dỡ hàng sau mỗi lần xe dỡ hết hàng xuống. Có thể chứa chất thải rắn/nửa rắn trong các thùng rác chờ xử lý (xem phần A2.10).

Sau khi tất cả các xe đã được bốc dỡ, khu vực bốc dỡ cần được làm sạch trước tiên bằng việc quét dọn, thu gom hết các chất thải rắn. Ít nhất, khu vực này cũng cần phải được làm sạch một lần/24 giờ.

Khu vực bốc dỡ hàng nên được xây dựng bằng các vật liệu có thể cọ rửa được (ví dụ như bê tông) và cần có hệ thống thoát nước phù hợp.



LES SIMS

*Dỡ hàng gia cầm tại các quầy hàng trong một chợ bán buôn.*

Trong quá trình làm sạch khu vực bốc dỡ hàng, tất cả phương tiện vận chuyển, lồng nhốt, trang thiết bị, dụng cụ phải được đưa ra khỏi khu vực này và chỉ mang trở lại sau khi đã được làm sạch.

Sau khi đã loại bỏ các chất thải rắn, sử dụng vòi nước hoặc xô nước để làm ướt khu vực này, sau đó sử dụng chất tẩy rửa (bột giặt cũng được hoặc cho nước rửa bát vào nước) để cọ rửa. Khu vực này cần được cọ sạch. Nếu dùng máy phun áp lực để cọ rửa thì chế độ cài đặt là: tỷ lệ chất tẩy rửa 2% và áp suất cao ở đầu vòi. Sau khi cọ rửa, cần xả hết chất tẩy rửa bằng nước sạch.

Nếu sử dụng thêm chất khử trùng, chỉ dùng sau khi đã cọ rửa và xả sạch. Chỉ sử dụng chất khử trùng tại các khu vực đã được làm sạch, chất khử trùng phải được pha loãng theo đúng tỷ lệ và sử dụng liều lượng chuẩn để thời gian tiếp xúc ít nhất là 30 phút. Tùy thuộc vào loại chất khử trùng sử dụng mà quyết định nên để bề mặt tự khô hay xả nước cho sạch.

### KHU VỰC LÀM SẠCH LỒNG NHỐT GIA CẦM

Có nhiều giải pháp cho việc làm sạch lồng nhốt dùng để vận chuyển gia cầm, bao gồm cả việc sử dụng máy phun áp lực. Các máy phun để rửa lồng nhốt có sẵn ngoài thị trường và thường phù hợp với những nơi có đủ vốn đầu tư. Một lựa chọn khác là sử dụng bể nhúng: một bể để làm sạch bước đầu và một bể để khử trùng sau khi tất cả các chất hữu cơ đã được loại bỏ.

Cần bố trí khu vực làm sạch lồng nhốt cách xa các địa điểm công cộng và có nền bằng bê tông hoặc nền nhẵn. Thường xuyên làm sạch nền khu vực này theo cách tương tự như khu vực bốc dỡ hàng.

Nếu việc làm sạch lồng nhốt không thể thực hiện được tại chợ, cần chọn một địa điểm gần đó để chuyên làm sạch lồng nhốt và phương tiện vận chuyển.



Sử dụng máy phun áp lực làm sạch lồng nhốt (như Karcher hay tương tự).

- Sau khi chuyển hết gia cầm đi, tập kết tất cả lồng nhốt về nơi cọ rửa.
- Cho chất tẩy rửa vào máy phun áp lực theo như hướng dẫn trên máy.
- Cài đặt máy rửa theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Có nhiều cách khác nhau để làm sạch lồng nhốt, nhưng điều quan trọng là cần phải làm sạch tất cả các bề mặt, cả bên trong và bên ngoài. Việc làm sạch sẽ kém hiệu quả nếu xếp chồng các lồng lên nhau trước khi rửa mặt trên và mặt dưới của lồng. Chỉ sau khi đã

làm sạch các mặt trên và mặt dưới thì mới xếp chồng các lồng lên nhau để tiếp tục làm sạch các mặt còn lại (các mặt bên trong và các mặt bên cạnh của lồng).

- Tất cả các bề mặt của lồng nhốt cần thấm đẫm chất tẩy rửa, nếu dùng máy rửa áp suất thì sử dụng chế độ cài đặt “chem”.
- Để chất tẩy rửa tiếp xúc với các mặt của lồng ít nhất trong 1 phút.
- Sau đó, làm sạch tất cả các mặt của lồng nhốt bằng máy phun áp lực cao được cài đặt ở chế độ fan jet cho đến khi tất cả chất bẩn được loại bỏ hết.
- Dùng chế độ pencil jet của máy phun áp lực cao để loại bỏ các chất bẩn bám cứng lâu.
- Nếu máy phun áp lực không loại bỏ được hết tất cả chất bẩn, sử dụng bàn chải và chất tẩy rửa để cọ rửa nốt những chỗ bẩn còn lại.

### Khử trùng

- Sử dụng bình phun bằng tay hoặc bằng máy để phun dung dịch khử trùng.
- Phun từ lồng trên cùng cho đến lồng dưới cùng.
- Mỗi lồng nhốt tiêu chuẩn bằng nhựa cần khoảng 500ml dung dịch khử trùng (với lượng chất khử trùng phù hợp) để làm ướt tất cả các bề mặt của lồng.
- Có thể để chất khử trùng trên lồng nhốt tự khô.

### Bể ngâm

Có thể sử dụng bể ngâm để làm sạch và/hoặc khử trùng một số lượng nhỏ lồng nhốt.

Sau khi đã dọn sạch tất cả chất thải rắn trên các lồng nhốt, phun nước vào mỗi lồng, tốt nhất là dùng bình phun áp suất cao, sau đó ngâm các lồng nhốt này vào một bể có chứa dung dịch chất tẩy rửa trong ít nhất 30 giây, sau đó lấy ra và cọ rửa cho đến khi tất cả các bề mặt của lồng đều sạch. Tiếp theo, xả lại các lồng này bằng nước sạch trước khi đem đi ngâm vào bể có chứa dung dịch khử trùng. Cần cẩn thận để không cho các chất hữu cơ rơi vào trong bể khử trùng bởi việc này sẽ làm giảm hiệu lực của chất khử trùng. Chất tẩy rửa và chất khử trùng cần phải được thay thường xuyên tùy thuộc vào mức độ tích tụ chất hữu cơ trong bể ngâm.



LES SIMS

*Các bể ngâm dùng để làm sạch và khử trùng lồng nhốt gia cầm.*

### Máy làm sạch lồng nhốt tự động

Nhiều công ty máy đã chế tạo ra thiết bị làm sạch tự động cho lồng nhốt. Những thiết bị này cần khá nhiều tiền để mua. Trong trường hợp lồng nhốt dính nhiều đất, cần sử dụng bình phun áp suất cao để rửa sơ bộ trước khi xếp vào máy làm sạch tự động.

Các máy làm sạch lồng nhốt tự động có thể thực hiện cả hai bước làm sạch và khử trùng.

## LÀM SẠCH PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN

Khu vực làm sạch phương tiện vận chuyển có thể bố trí ở trong chợ, hoặc tại địa điểm gần chợ. Khu vực này cần có bề mặt nhẵn và hệ thống thoát nước phù hợp.

### Thùng và tường của phương tiện vận chuyển

- Bốc dỡ tất cả các đồ vật khỏi thùng xe.
- Sử dụng xẻng, chổi, hoặc cái nạo bằng cao su để thu gom tất cả chất thải rắn trên sàn xe vào trong thùng đựng rác.
- Cho chất tẩy rửa vào máy rửa áp suất cao theo hướng dẫn trên máy.
- Sử dụng chế độ cài đặt “chem” trên máy rửa áp suất cao để phun chất tẩy rửa lên các bề mặt của phương tiện vận chuyển sao cho tất cả đều thấm ướt; cần tập trung vào các nơi bị nhiễm bẩn bởi gia cầm.
- Để các bề mặt tiếp xúc với chất tẩy rửa trong ít nhất 1 phút.
- Ngoài việc làm sạch khung, gầm, bánh xe, cần làm sạch cả các bề mặt của phương tiện vận chuyển, sử dụng vòi xịt áp suất cao.
- Sử dụng một cái nạo bằng cao su để loại bỏ các chất lỏng còn lại trên sàn xe tải.
- Sử dụng chất khử trùng phù hợp cho thùng xe và khu vực phía dưới khung gầm của xe.

### Buồng lái

- Tháo các tấm thảm cao su ở buồng lái, rửa chúng bằng xà phòng và sau đó đem đi khử trùng.
- Làm sạch các Pê-đan bằng một tấm vải mềm ẩm và sau đó lau lại bằng dung dịch chất khử trùng.
- Khử trùng tất cả các bề mặt không làm bằng kim loại trong buồng lái của xe, ví dụ như thấm dung dịch khử trùng Virkon-S® 1% hoặc chất khác tương tự vào miếng vải để lau.
- Lắp lại thảm sàn đã được làm sạch và khử trùng.
- Lau vô-lăng bằng miếng vải có thấm dung dịch khử trùng.

### Người lái xe

Người lái xe cần rửa sạch và khử trùng giày dép của mình bằng chất tẩy rửa và bàn chải trước khi quay trở lại xe. Họ cũng phải luôn rửa tay trước khi vào xe.

Những người lái xe có tiếp xúc trực tiếp với gia cầm cần thay quần áo mà họ đã mặc trước khi rời chợ.

## KHU VỰC NHỐT GIA CẦM SỐNG

Đối với việc làm sạch chợ, khu vực nhốt gia cầm sống là rất quan trọng. Đây là khu vực bị nhiễm bẩn nghiêm trọng nhất và là nơi vi rút có thể vẫn tồn tại ở gia cầm, nhất là nếu gia cầm được nhốt liên tục ở đây trong khoảng thời gian dài hơn vòng đời của vi rút.

Tốt nhất là trang thiết bị tại khu nhốt gia cầm này nên được làm bằng vật liệu dễ cọ rửa như lồng nhốt làm bằng thép/ kim loại không gỉ/ nhựa, các khay để hứng phân gia cầm bên dưới mỗi một dãy lồng cũng bằng kim loại/ nhựa. Có một giải pháp khác là nếu chỉ sử dụng một dãy lồng nhốt thì các lồng này nên đặt trên miệng rãnh thoát nước để phân gia cầm không rơi rớt ra lối đi lại. Không nên nhốt gia cầm ngay trên nền chợ. Nếu không sử dụng lồng nhốt, thì ít nhất gia cầm cũng nên được nhốt trên một mặt sàn ghép bằng các thanh gỗ



*Dễ dàng làm sạch và khử trùng các trang thiết bị này.*



*Khu chợ bán buôn này rất khó làm sạch do cách bố trí các lồng nhốt.*

mỏng được nâng lên cao để phân rơi xuống mặt nền phía dưới. Các sàn gỗ này có thể nhấc lên được để cọ rửa làm sạch khi việc buôn bán trong ngày kết thúc.

Một số chợ sử dụng lồng nhốt làm bằng gỗ, tre, dây thép và đặt thẳng trên nền đất, tất cả những thứ đó đều rất khó làm sạch. Cách làm này cần chấm dứt bởi vì việc khử trùng các khu vực nhốt gia cầm trên nền đất là cực kỳ khó khăn.

Một số chợ nhốt gia cầm trên rơm. Đây cũng là một cách làm cần chấm dứt trừ khi lô hàng gia cầm được bán rất nhanh. Không nên bổ sung thêm gia cầm mới từ nhiều nguồn khác nhau cho lô hàng này và rơm phải được thay ngay sau khi lô hàng được bán hết.

Có thể sử dụng rơm lót bên dưới các sàn gỗ nâng cao để hứng chất thải lỏng và rắn đồng thời hạn chế việc chất thải lỏng chảy lênh láng ra ngoài. Rơm và các chất thải này phải được thu gom thường xuyên để đem đi làm phân ủ. Việc sử dụng rơm bằng cách này có thể giúp giảm tần suất làm sạch bên dưới các sàn nhốt gia cầm.

Việc làm sạch khu vực nhốt gia cầm sống sẽ khó khăn hơn nếu gia cầm còn được giữ lại trong các lồng nhốt qua đêm. Việc làm sạch sẽ đạt hiệu quả tốt nhất khi không còn gia cầm trong lồng nhốt, và đó chính là lợi thế của ngày nghỉ chợ cũng như cách quản lý không cho phép nhốt gia cầm qua đêm tại chợ.

Khi làm sạch định kỳ, cần làm sạch cả khu vực bên dưới các lồng nhốt.

Nếu các thiết bị như máng uống nước được gắn vào lồng nhốt, thì hàng ngày cần tháo ra để làm sạch và khử trùng. Nước ở trong máng uống cần được thay thường xuyên (vài lần/ngày) vì nước uống bị ô nhiễm có thể là nguồn lây bệnh.

Các lồng nhốt cần được rửa thường xuyên và tốt nhất là rửa hàng ngày sau khi kết thúc việc buôn bán. Tuy nhiên, ở nhiều chợ, việc này không thực hiện được bởi vì gia cầm còn nhốt qua đêm. Các khay bên dưới các lồng nhốt cũng cần được cọ sạch hàng ngày và rửa thường xuyên.

Cần thu gom tất cả rác thải rắn trong khu vực nhốt gia cầm và bỏ vào thùng rác để xử lý, kể cả rơm lót ở dưới lồng hoặc sàn nhốt gia cầm.

Khi các chất thải rắn đã được thu gom:

- Rửa sạch lồng nhốt và sàn với nước và chất tẩy rửa, cọ bằng bàn chải nếu thấy cần thiết cho đến khi không còn lồng hoặc phân dính vào. Sau đó để khô và nếu cần, phun thuốc khử trùng vào các thiết bị này cho đến khi các bề mặt đều ướt.
- Vào các ngày nghỉ chợ, hoặc khi thấy bị vấy phân bẩn, các bức tường cũng cần được làm

sạch bằng cách phun nước có chất tẩy rửa và cọ rửa cho đến khi loại bỏ hết phân hoặc các chất hữu cơ bám trên tường.

- Mặt sàn cần được làm sạch hàng ngày, sử dụng biện pháp được mô tả dành cho khu vực bốc dỡ gia cầm.
- Phun chất khử trùng với tỷ lệ pha loãng phù hợp cho các bề mặt đã được làm sạch và để khô.
- Các rãnh thoát nước cần được làm sạch, thu gom tất cả chất thải rắn mắc ở trong rãnh hàng ngày, hoặc thường xuyên hơn nếu lượng chất thải rắn ở trong hệ thống thoát nước nhiều (xem bên dưới).

### KHU VỰC GIẾT MỔ GIA CẦM

Khu vực giết mổ gia cầm dễ bị nhiễm bẩn nghiêm trọng do các chất thải trong quá trình giết mổ, làm lông như máu, nội tạng bỏ đi, lông, mỡ và phân. Khu vực này cần phải được làm sạch và khử trùng kỹ lưỡng, không chỉ để ngăn ngừa vi rút cúm gia cầm, mà còn bảo đảm rằng gia cầm mổ sẵn tại chợ không bị nhiễm bẩn trong quá trình giết mổ.

Tường và nơi bán hàng trong các quầy bán gia cầm và khu vực giết mổ cần được làm bằng các chất liệu dễ làm sạch như gạch men hoặc bê tông, và cần được duy tu sửa chữa để luôn ở trong tình trạng tốt:

- Quét tường, thu gom lông, chất bẩn và nội tạng bỏ đi của gia cầm vào sọt rác.
- Di chuyển các trang thiết bị ra khỏi khu vực chuẩn bị làm sạch.

### Phễu cắt tiết gia cầm



LES SIMS

Các phễu dùng để cắt tiết gia cầm được vệ sinh sạch sẽ tại một lò giết mổ quy mô nhỏ.

Phễu dùng để cắt tiết gia cầm là một dụng cụ có nguy cơ cao, đặc biệt đối với vi-rút H5N1 bởi vì nó dính lông, máu, chất bài tiết từ đường hô hấp trên và có thể cả phân của con gia cầm bị giết mổ:

- Nên ngâm phễu trong dung dịch có chứa ít nhất 4% chất tẩy rửa. Cần cọ rửa phễu bằng bàn chải cứng để loại bỏ các chất bẩn cả ở trong và ngoài phễu. Có thể dùng máy phun áp lực nhưng nên sử dụng áp suất thấp trước để tránh làm bay các phần tử có khả năng chứa vi rút vào không khí.
- Các dụng cụ sử dụng cần được làm sạch cuối mỗi ngày chợ và khử trùng sau khi đã khô, chỉ sử dụng chất khử trùng được phép dùng trong các khu vực chế biến thực phẩm.

## Nồi nước nóng



LES SIMS

Các nồi nước nóng (bên tay trái). Chú ý các bề mặt lát gạch và các chất bẩn ở trên sàn do giết mổ gia cầm.

- Bởi có rất nhiều gia cầm cắt tiết được nhúng vào nồi nước nóng trong mỗi đợt giết mổ, nên rất quan trọng là sau mỗi đợt giết mổ nồi nước này phải đổ đi, xả sạch với nước và đổ lại nước sạch vào.
- Tương tự như phễu cắt tiết, nồi nước nóng cần được ngâm trong dung dịch có chứa ít nhất 4% chất tẩy rửa.
- Cần cọ rửa nồi bằng bàn chải cứng để loại bỏ các chất bẩn cả ở trong và ngoài nồi.
- Để làm sạch tốt nhất, nên sử dụng máy phun áp lực đặt ở chế độ áp suất thấp.
- Các dụng cụ sử dụng cần được làm sạch cuối mỗi ngày chợ và khử trùng sau khi đã để khô.



LES SIMS

Máy vật lông gia cầm tại một khu vực giết mổ được đặt cách ly khỏi các thiết bị khác và có các bề mặt rất dễ làm sạch.



LES SIMS

Rất khó làm sạch khu vực giết mổ và máy vật lông gia cầm bởi vì có nhiều dụng cụ khác ở trong quầy hàng.



## MÁY VẶT LÔNG

- Để giảm tích tụ lông gia cầm, nên xả nước sạch vào trong lồng máy khi vật lông và sau khi mỗi con gia cầm được vật lông xong.
- Tắt máy và ngắt nguồn điện trước khi làm sạch máy.
- Sau mỗi đợt giết mổ, làm sạch lồng máy bằng chất tẩy rửa, bàn chải và nước sạch.
- Bảo đảm rằng máy vật lông không bị nứt, vỡ và nếu cần thiết thì phải thay máy.
- Rửa và cọ phía bên ngoài lồng máy bằng nước và chất tẩy rửa.
- Chú ý: Dùng nước nóng và chất tẩy rửa sẽ giúp loại bỏ các chất mỡ tích tụ trong lồng máy.
- Xả lại bằng nước sạch sau khi cọ rửa máy.
- Dùng máy phun áp lực nếu có, cần bảo đảm rằng động cơ điện của máy không tiếp xúc với nước.
- Dùng chất khử trùng phù hợp để khử trùng máy sau khi làm sạch, sau đó để máy khô và xả lại bằng nước sạch sau 30 phút.

## Khu vực mổ gia cầm (khu vực sạch)

Việc mổ gia cầm nên được thực hiện trên bề mặt dễ làm sạch (tốt nhất bàn thép không gỉ) được nâng cao lên khỏi sàn để người và phương tiện không làm bẩn gia cầm đã mổ rồi. Chỉ sau khi làm sạch và khử trùng bề mặt mới tiến hành mổ gia cầm trên đó. Nơi mổ gia cầm cần cách ly với nơi nhốt gia cầm sống và nơi giết gia cầm. Ở nhiều chợ châu Á, giết mổ được thực hiện ngay trên sàn. Cần dần dần thay đổi cách làm này để nâng cao vệ sinh thực phẩm nói chung.



Làm lồng gia cầm trên sàn. Cách làm này cần phải chấm dứt.



Khu vực mổ và rửa gia cầm với các chậu rửa và bàn kim loại.

Các bước làm sạch khu vực này:

- Quét dọn, thu gom tất cả chất thải rắn vào các thùng rác.
- Rửa bằng chất tẩy rửa và cọ bằng bàn chải tất cả các bề mặt bao gồm cả dao và thớt.
- Khử trùng bằng chất khử trùng (loại dùng cho khu vực chế biến thực phẩm), để khô sau đó xả lại bằng nước sạch trước khi sử dụng tiếp.

## LỐI ĐI

- Thu gom tất cả chất thải rắn, quét sạch các lối đi, cho tất cả rác vào thùng rác để xử lý.
- Dùng vòi nước hoặc máy phun áp lực rửa tất cả các tường từ trên xuống và các lối đi.
- Sử dụng bình phun áp suất cao để làm sạch lối đi và tường, cho thêm chất tẩy rửa vào nước để loại bỏ tất cả các chất bẩn hoặc các chất hữu cơ tích tụ lâu ngày, ngâm trong 10 phút sau đó dội lại bằng nước sạch từ vòi hoặc máy phun áp lực.
- Xịt chất khử trùng lên các lối đi sau đó dội lại bằng nước sạch.

## HỆ THỐNG THOÁT NƯỚC

Một hệ thống cống thoát nước được xây dựng và duy tu bảo dưỡng tốt sẽ giúp cách ly nước thải với gia cầm, khách hàng và người buôn bán. Tuy nhiên, ở nhiều chợ không có cống thoát nước hoặc cống được xây dựng rất cẩu thả. Cống thường không có nắp đậy, không có hố lắng phù hợp để giữ rác thải rắn, hoặc có nhiều thứ như đồ nhựa hoặc chất hữu cơ gây tắc cống. Tất cả các chợ cần phải đặt mục tiêu xây dựng một hệ thống thoát nước phù hợp để nước chảy đến nơi chứa chất thải lỏng trước khi xả ra môi trường.

Dòng chảy của hệ thống thoát nước nên bắt đầu từ khu vực sạch nhất (nơi gia cầm mổ rồi được bày bán) qua các khu vực “bẩn” (khu vực nhốt, giết và vật lỏng) ra đến bên ngoài chợ.



LES SIMS

*Rãnh thoát nước ở một khu vực giết mổ. Rãnh này cần phải được làm sạch thường xuyên để loại bỏ các chất thải rắn.*

Cống thoát nước cần có các hố lắng để giữ lại chất thải rắn và phải có người thu gom thường xuyên các chất thải rắn này.

Hàng ngày, tất cả các cống thoát phải được dội nước cho sạch sau khi chất thải rắn mắc lại ở các hố lắng đã được thu gom. Cần cẩn thận để tránh rác làm tắc cống.

Nước ở trong cống thoát cuối cùng sẽ được xả thải, khi đó nước thải phải đáp ứng các tiêu chuẩn nước xả thải của chính quyền địa phương. Nước thải từ chợ không được

gây nguy cơ có hại cho sức khỏe của động vật ở bên ngoài chợ.

## CÁC TRƯỜNG HỢP ĐẶC BIỆT

Nhiều chợ không thực hiện việc làm sạch và khử trùng bởi vì chợ họp trên nền đất, thiếu hệ thống thoát nước phù hợp hoặc các lồng nhốt được làm từ vật liệu xốp khó làm sạch.

Việc xuất hiện vi rút cúm gia cầm và nhu cầu ngày càng lớn từ người dân về truy xuất nguồn gốc và nâng cao an toàn thực phẩm là những lý do chính đáng đòi hỏi các chợ này phải cải tiến và hệ thống chợ cần thay đổi. Tuy nhiên, các cải tiến đối với cách làm hiện nay sẽ gặp phải sự phản đối mạnh mẽ từ những người buôn bán và vận chuyển gia cầm, những người đã thực hiện phương thức kinh doanh này từ bao năm nay, trừ khi họ nhận ra lợi ích của việc đổi mới (chẳng hạn như tăng thị phần nhờ các biện pháp mới được triển khai). Cần có đầu tư công và/hoặc tư. Bất kỳ một sự thay đổi nào cũng cần đảm bảo việc thực thi nghiêm túc để hạn chế sự phát triển của các chợ song song. Việc đảm bảo thực thi các quy định như vậy sẽ khó khăn đối với những nơi có nguồn lực ít, đặc biệt là những nơi có tham nhũng.

### Làm sạch và khử trùng các bề mặt xộp

Lý tưởng nhất là tất cả các thiết bị, dụng cụ, bề mặt đều được làm bằng vật liệu không xộp và được bảo quản ở tình trạng tốt. Chỉ đến khi các bề mặt và trang thiết bị cũ được thay thế bằng vật liệu không xộp thì mới có thể thực hiện việc làm sạch để giảm thiểu nguy cơ gây ra bởi các chợ kiểu này.

### Làm sạch gỗ, tường nứt hỏng

- Dùng máy phun áp lực phun dung dịch chất tẩy rửa 4% và để trong 10 phút.
- Nếu máy phun áp lực có công cụ phun bột thì phun bột lên tất cả các bề mặt và để 10 phút. Khi bột đọng ở trên bề mặt thời gian dài, máu, mỡ và các chất bẩn sẽ bong ra khỏi bề mặt.
- Loại bỏ các chất bẩn bám trên bề mặt bằng vòi phun của máy phun áp lực đặt ở chế độ áp lực cao.
- Sử dụng chất khử trùng trên các bề mặt đã được làm sạch theo tỷ lệ hướng dẫn.

### Làm sạch và khử trùng nền đất

Nền đất là bề mặt rất khó làm sạch và khử trùng. Về lâu dài, không nên họp chợ ở những khu vực như thế.

Các giải pháp xử lý để giúp giảm ô nhiễm vi rút gồm:

- Thu gom rơm rác và chất thải rắn hàng ngày;
- Loại bỏ lớp đất/bùn ở trên cùng (thường khó thực hiện);
- Di chuyển địa điểm để không sử dụng lặp đi lặp lại một nơi;
- Việc sử dụng các chất khử trùng như a xít yếu (dấm chẳng hạn) có thể giúp giảm mức độ ô nhiễm bề mặt và là một giải pháp cho các khu vực luôn bị ẩm ướt.

### XỬ LÝ CHẤT THẢI RẮN

Các chợ gia cầm sống thải ra một lượng rất lớn chất thải rắn gồm phân gia cầm, rơm, rác, lông và trong một số trường hợp, cả chất thải của quá trình giết mổ.

Không được mang chất thải rắn ra khỏi chợ trừ khi rác thải đã được xử lý đúng cách hoặc được vận chuyển trực tiếp trong thùng kín tới địa điểm xử lý.

Ủ phân hiếu khí là một trong những giải pháp tốt nhất hiện nay để xử lý chất thải rắn và nếu thực hiện đúng kỹ thuật sẽ giúp vô hiệu hóa hầu hết mầm bệnh (ngoại trừ một số sinh vật tạo thành bào tử) do sức nóng được tạo ra trong quá trình ủ phân.

Việc ủ phân hiếu khí đòi hỏi phải có kỹ thuật và cơ sở vật chất phù hợp. Ngoài phân gia cầm cần có thêm các chất hữu cơ khác như rơm, rác để bảo đảm đồng phân ủ đạt được nhiệt độ phù hợp nhằm tiêu diệt vi rút cúm gia cầm và hầu hết các mầm bệnh khác. Một số cách ủ phân gia cầm được liệt kê trong chú thích dưới đây.<sup>8</sup> Cần tham khảo hướng dẫn kỹ thuật về ủ phân trước khi thực hiện.

<sup>8</sup> <http://ext100.wsu.edu/king/wp-content/uploads/sites/17/2014/02/Using-Manure-as-Compost1.pdf>

<http://www.ianrpubs.unl.edu/pages/publicationD.jsp?publicationId=567>.

[http://www.dpi.nsw.gov.au/\\_\\_data/assets/pdf\\_file/0004/140359/Best-practice-guidelines-for-using-poultry-litter-on-pastures.pdf](http://www.dpi.nsw.gov.au/__data/assets/pdf_file/0004/140359/Best-practice-guidelines-for-using-poultry-litter-on-pastures.pdf).

[http://www.deq.state.ms.us/mdeq.nsf/pdf/SW\\_PoultryLitterGuide09232009/\\$File/guide\\_poultry\\_litter.pdf?OpenElement](http://www.deq.state.ms.us/mdeq.nsf/pdf/SW_PoultryLitterGuide09232009/$File/guide_poultry_litter.pdf?OpenElement).

## XỬ LÝ CHẤT THẢI LỎNG

Chất thải lỏng phải chảy qua hệ thống cống thoát nước đến bể chứa để xử lý trước khi xả thải. Các thiết bị biogas và bể tự hoại là những giải pháp phù hợp, tương tự như hệ thống xử lý chất thải lỏng được xây dựng dựa trên nguyên lý xử lý chất thải hiếu khí và yếm khí. Các hệ



LES SIMS

*Bể Biogas để xử lý chất thải lỏng.*

thống xử lý phức hợp thường tốn nhiều chi phí lắp đặt và vận hành nên rất ít khi được sử dụng tại chợ. Bất kỳ chất thải nào xả ra từ chợ phải đáp ứng tiêu chuẩn môi trường của địa phương và phải được xử lý để không còn chứa vi rút cúm còn sống (hoặc các loại mầm bệnh chủ yếu khác). Việc xử lý này cần làm thay đổi độ pH của chất thải lỏng trong các bể chứa. Cần tham khảo hướng dẫn kỹ thuật từ các kỹ sư xử lý nước thải khi thiết kế hệ thống xử lý chất thải lỏng.

## HƯỚNG DẪN CHĂN NUÔI VÀ THÚ Y CỦA FAO

1. Collection of entomological baseline data for tsetse area-wide integrated pest management programmes, 2009 (E)
2. Preparation of national strategies and action plans for animal genetic resources, 2009 (E, F, S, R, C)
3. Breeding strategies for sustainable management of animal genetic resources, 2010 (E, F, S, R, Ar, C)
4. A value chain approach to animal diseases risk management – Technical foundations and practical framework for field application, 2011 (E, C)
5. Guidelines for the preparation of livestock sector reviews, 2011 (E)
6. Developing the institutional framework for the management of animal genetic resources, 2011 (E, F, S, R)
7. Surveying and monitoring of animal genetic resources, 2011 (E, F, S)
8. Guide to good dairy farming practice, 2011 (E, F, S, R, Ar, C, Pt<sup>e</sup>)
9. Molecular genetic characterization of animal genetic resources, 2011 (E)
10. Designing and implementing livestock value chain studies, 2012 (E)
11. Phenotypic characterization of animal genetic resources, 2012 (E, F<sup>e</sup>, C<sup>\*\*</sup>)
12. Cryoconservation of animal genetic resources, 2012 (E)
13. Handbook on regulatory frameworks for the control and eradication of hpai and other transboundary animal diseases – A guide to reviewing and developing the necessary policy, institutional and legal frameworks, 2013 (E)
14. *In vivo* conservation of animal genetic resources, 2013 (E)
15. The feed analysis laboratory: establishment and quality control, 2013 (E)
16. Decision tools for family poultry development, 2014 (E)
17. Biosecurity guide for live poultry markets, 2015 (E)

Xuất bản: Tháng 10/2015

Ar	-	Tiếng A-rập	Multil	-	Nhiều thứ tiếng
C	-	Tiếng Trung Quốc	*	-	Không còn có ở nhà xuất bản
E	-	Tiếng Anh	**	-	Đang chuẩn bị
F	-	Tiếng Pháp	<sup>e</sup>	-	Xuất bản điện tử
Pt	-	Tiếng Bồ Đào Nha			
R	-	Tiếng Nga			
S	-	Tiếng Tây Ban Nha			

Có thể mua Cuốn Hướng dẫn Chăn nuôi và Thú y của FAO tại các đại lý kinh doanh được FAO ủy quyền hoặc mua trực tiếp từ Nhóm Kinh doanh và Tiếp thị, FAO Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Ý.



Xem thêm các ấn phẩm khác tại địa chỉ  
<http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/publications.html>

Chợ gia cầm sống là một phần quan trọng trong chuỗi cung ứng gia cầm ở nhiều nơi trên thế giới. Tuy nhiên, việc xuất hiện vi rút cúm gia cầm gây dịch bệnh hết sức nguy hiểm cho người làm việc tại chợ cũng như người đến chợ đồng nghĩa với việc một số tập quán buôn bán từ trước tới nay không còn phù hợp nữa.

Tài liệu hướng dẫn này được biên soạn dành cho cán bộ quản lý chợ gia cầm sống và cùng lúc đưa ra các giải pháp thực tế nhằm cải thiện tình hình vệ sinh và an toàn sinh học tại các chợ này.

Tài liệu được xây dựng trên cơ sở khảo sát rất nhiều tình huống và vấn đề trong thực tiễn. Tài liệu cũng bao gồm các hướng dẫn về cách làm phù hợp để làm sạch, khử trùng chợ và các trang thiết bị, phương tiện vận chuyển gia cầm vào chợ. Tài liệu này không đưa ra một giải pháp "phù hợp cho tất cả" do các chợ có đặc điểm rất khác nhau, từ chợ bán buôn quy mô lớn với số lượng gia cầm buôn bán hàng ngày lên tới hàng chục nghìn con cho đến các chợ phiên của làng hạp bên lề đường với tần suất khoảng một đến hai lần một tuần. Thay vào đó, tài liệu này đưa ra nhiều giải pháp có thể áp dụng để từ đó lựa chọn giải pháp ít tốn kém cho bất kỳ loại chợ nào.

Hiện nay đang diễn ra quá trình chuyển đổi dần từ kinh doanh gia cầm sống sang giết mổ tập trung trong khi các chợ buôn bán gia cầm sống vẫn còn hoạt động, điều quan trọng là các chợ vẫn đang tồn tại phải được quản lý để giảm nguy cơ làm lây lan vi rút cúm gia cầm sang gia cầm và người. Tài liệu hướng dẫn này sẽ giúp các cán bộ quản lý chợ đạt được mục đích đó.

ISBN 978-92-5-008910-2 ISSN 1810-0708



9 789250 089102

I5029VI/1/10.16