

BỘ NÔNG NGHIỆP  
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN  
**CỤC THỦ Y**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 1314 /TY-TYCD

V/v: hướng dẫn nhận biết và xử lý  
hành vi bơm nước vào gia súc trước  
và sau khi giết mổ.

Hà Nội, ngày 01 tháng 10 năm 2015

Kính gửi: Chi cục Thú y các tỉnh, thành phố  
trực thuộc Trung ương.

Ngày 28/10/2014, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã ban hành công văn số 8706/BNN-TY gửi các Bộ ngành, Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương về việc tăng cường kiểm tra, xử lý việc bơm nước vào gia súc, thịt gia súc. Đến nay, qua việc tăng cường công tác kiểm tra, các địa phương đã rà soát, tuyên truyền, đấu tranh ngăn chặn những hành vi bơm nước vào gia súc, gia cầm trước, sau khi giết mổ và đã có những chuyển biến tích cực. Tuy nhiên, hiện nay tình trạng bơm nước vào gia súc, gia cầm trước và sau khi giết mổ vẫn còn diễn ra một số địa phương và có chiều hướng phức tạp, thủ thuật tinh vi hơn.

Bơm nước vào gia súc là hành vi gian lận thương mại, mặt khác gây mất an toàn thực phẩm. Lượng nước bắn bơm vào nhiều, gây áp suất thẩm thấu rất lớn, các loại vi sinh vật gây tiêu chảy như *Vibrio cholera*, *E.coli*... và các chất độc hại từ nguồn nước bắn cũng được hấp thu cùng, làm cho thịt bị nhiễm bẩn, thậm chí có cả mùi hôi và thịt rất mau hỏng (sau 5 đến 6 giờ không bán hết thịt sẽ sẫm màu, có mùi hôi).



Để các địa phương có thể phát hiện gia súc, thịt gia súc bị bơm nước trước khi sử dụng, từ đó đưa ra các biện pháp xử lý đối với chủ cơ sở giết mổ, tang vật, phương tiện vi phạm, Cục Thú y ban hành Hướng dẫn (chi tiết tại Phụ lục gửi kèm).

Vậy Cục Thú y đề nghị Chi cục Thú y các tỉnh, thành phố áp dụng Hướng dẫn để ngăn chặn hành vi bơm nước trên. Trong quá trình triển khai, nếu có vướng mắc, đề nghị các đơn vị phản hồi tới địa chỉ: Phòng Thú y cộng đồng - Cục Thú y, 15 ngõ 78, đường Giải Phóng, Phương Mai, Đống Đa, Hà Nội; Tel: 04.3 8685954; Fax: 04 36290239; đồng thời gửi bản mềm theo địa chỉ: [phongcongdong@gmail.com](mailto:phongcongdong@gmail.com)./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Bộ trưởng (để b/c);
- Thứ trưởng Vũ Văn Tám (để b/c);
- Cục trưởng (để b/c);
- Lưu: VT, TYCD.

**KT. CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

  
  
Nguyễn Thu Thủy

## Phụ lục

# HƯỚNG DẪN PHÁT HIỆN GIA SÚC, THỊT GIA SÚC BỊ BƠM NƯỚC VÀ BIỆN PHÁP XỬ LÝ

(Kèm theo Công văn số 914./TY-TYCD ngày 01/10/2015 của Cục Thú y)

## 1. Hướng dẫn phát hiện gia súc, thịt gia súc bị bơm nước trước khi sử dụng

Việc nhận biết gia súc, thịt gia súc có bị bơm nước để tăng trọng hay không trước hết dựa vào cảm quan. Khi quan sát cần chú ý các biểu hiện như:

a) Gia súc: Có biểu hiện như lừ đừ, mệt, thờ ơ, bụng căng cứng bất thường, miệng nhỏ nhớt, dãi hoặc ói mửa nước vàng nhạt lẫn bọt (nước cám), miệng hàn vết khớp mồm.

b) Thịt gia súc: Cần quan sát độ tươi, đàn hồi, độ dính, độ ngậm nước chứ không chỉ dựa vào màu sắc. Tuy nhiên, việc phân biệt thịt lợn, trâu, bò bị bơm nước là rất khó, bởi bản thân trong thịt cũng chứa một tỷ lệ nước nhất định. Mặt khác, tùy từng giống lợn, bò và được nuôi dưỡng với chế độ thức ăn khác nhau, thịt sẽ có màu khác nhau.

Một số đặc điểm về cảm quan để phân biệt thịt tươi ngon và thịt từ gia súc bị bơm nước như sau:

- Thịt tươi ngon sẽ có độ săn chắc nhất định, sờ vào thớ thịt cảm giác đàn hồi, khô và dính. Miếng thịt có thớ thịt nhỏ, ánh màu sáng, sờ tay có độ dẻo dính. Tại các quầy kinh doanh thịt, có thể phân biệt bằng cách dùng ngón tay ấn lên miếng thịt, nếu thấy bề mặt tạo thành vết lõm và nhanh chóng phục hồi khi nhấc tay ra là thịt tươi ngon, còn ngược lại là thịt kém chất lượng.

- Thịt từ gia súc bị bơm nước trước khi mổ có màu thịt nhạt hơn, để 1-2 giờ thịt rỉ nước ra nhiều hơn bình thường. Thịt bị bơm nước thì không có độ dẻo, khi ấn tay vào thấy búng nhùng, quan sát kỹ sẽ thấy nước rỉ ra.

## 2. Biện pháp và hình thức xử lý khi phát hiện, nghi gia súc, thịt gia súc bị bơm nước

a) Đối với động vật:

Khi không bắt được quả tang hành vi bơm nước vào gia súc, nhưng con vật có biểu hiện đã bị bơm nước trước khi giết mổ, cán bộ thú y làm công tác kiểm soát giết mổ cần áp dụng biện pháp lưu giữ gia súc để theo dõi trong 06 giờ (tuân thủ theo QĐ 87/2005/QĐ-BNN). Trong thời gian lưu giữ, con vật nào yếu do bị bơm nước quá nhiều sẽ chết do ngộp nước và được xử lý bằng giải pháp luộc chín trước khi xuất khỏi lò. Trường hợp những con vật còn sống, sẽ có thời gian thải bớt nước khỏi cơ thể. Nếu con vật vẫn trong trạng thái lờ đờ, mệt mỏi, có thể theo dõi thêm 06 giờ nữa để thải thêm nước và nếu chết, sẽ được xử lý tương tự.



b) Đối với thịt gia súc: Hiện không có phương tiện, thiết bị xác định chính xác thịt gia súc, gia cầm đã bị đưa nước vào cơ thể trước khi giết mổ đang lưu thông trên thị trường mà chỉ dựa vào cảm quan, như hướng dẫn ở trên. Tuy nhiên, khi nghi ngờ thịt gia súc, gia cầm bị bơm nước, cơ quan thú y có quyền lấy mẫu kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh vật và chất tồn dư; đối chiếu với quy định hiện hành của Bộ Y tế (QCVN 8-3:2012/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm và Thông tư số 24/2013/TT-BYT ngày 14/8/2013 của Bộ Y tế ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”) để xử lý theo quy định khi kết quả không đạt yêu cầu.

c) Hình thức xử lý: Theo quy định của Chính phủ (*tại điểm c, khoản 2 và điểm c, khoản 4, Điều 13 của Nghị định số 119/2013/NĐ-CP ngày 09/10/2013*): Phạt tiền từ 5 - 6 triệu đồng đối với cá nhân có hành vi đưa nước vào động vật trước và sau khi giết mổ, đồng thời buộc chuyển đổi mục đích sử dụng sản phẩm động vật làm thức ăn chăn nuôi đối với hành vi bơm nước nêu trên; mức phạt tiền đối với tổ chức bằng 02 lần mức phạt tiền đối với cá nhân (*theo quy định tại khoản 3, Điều 4 của Nghị định 119/2013/NĐ-CP*).

Mặt khác đối với trường hợp vi phạm nêu trên, theo quy định của Chính phủ (*tại khoản 1; 3; 5; 6 và 9, Điều 5 và khoản 2; 3; 4, Điều 17 của Nghị định 178/2013/NĐ-CP*) có thể áp dụng hình thức phạt tiền theo giá trị của sản phẩm, các hình thức phạt bổ sung và khắc phục hậu quả.