



Đề Nghị Lễ Lối Hoạt Động cho Mùa Vibrio 2016 Recommended Practices for Vibrio Season 2016

Cho Ai? Who?

Các Nhà Mua Bán và Nhà Chăn Nuôi con hào sống để cung cấp cho thị trường tiêu thụ sống

Khi Nào? When?

Mùa nhiễm khuẩn Vibrio (1 Tháng Năm – 1 Tháng Mười, 2016)

Tại Sao? Why?

Chương Trình Vệ Sinh Hải Sản Có Vỏ Canada đòi hỏi các nhà mua bán phải có một Chương Trình Vệ Sinh Hải Sản Có Vỏ trong đó bao gồm một chương trình kiểm soát vi khuẩn Vibrio parahaemolyticus (Vp).

Các Đề Nghị của BCSGA

BCSGA Recommendations

- Nhà Mua Bán nào chưa có một chương trình kiểm soát Vp được chứng nhận phải nộp năm (5) mẫu sản phẩm cuối cùng, dưới hình thức các tiêu phẩm gồm 14 con hào sống, cho một phòng thí nghiệm đạt tiêu chuẩn ISO/IEC để phân tích Vp hầu bảo đảm mức độ Vp <100 MPN/gm.
- Nhà Chăn Nuôi hoạt động trong phạm vi các thông số của một thỏa thuận Bảo Đảm Phẩm Chất Từ Nhà Cung Cấp (SQA) với Nhà Mua Bán.

Các yếu tố đề nghị cho một bản SQA:

- Lịch trình để theo dõi nhiệt độ phao đại dương
- Kiểm soát khi nhiệt độ phao đại dương bằng hoặc lớn hơn 15°C
- Lấy mẫu phù hợp (ví dụ, một mẫu cho mỗi bãi thuê hàng tuần) để theo dõi mức Vp tại địa điểm thu hoạch
- Phương pháp để thông báo cho các nhà mua bán khi mức Vp bằng hoặc lớn hơn 100 MPN/g
- Hạn chế các hoạt động/điều kiện nào có thể làm tăng mức Vp; ví dụ, phân loại kích thước hào vào ngày trước ngày thu hoạch
- Lễ lối thu hoạch để hỗ trợ các mức Vp thấp nhất có thể đạt được; ví dụ, thu hoạch từ vùng nước sâu hơn, lạnh hơn
- Kiểm soát thời gian và nhiệt độ trong quá trình thu hoạch
- Làm lạnh hiệu quả để giảm nhiệt độ bên trong hào đã thu hoạch xuống mức 0°C–10°C càng nhanh càng tốt – với mục tiêu nhiệt độ cuối cùng là 4°C
- Hệ thống lưu trữ và vận chuyển để duy trì sản phẩm ướp lạnh trong khoảng 0°C–4°C
- Kiểm tra thường xuyên hiệu chuẩn nhiệt kế
- Giấy Tờ Vận Chuyển (e.g., Vận Đơn) có ghi thời gian, nhiệt độ không khí và nhiệt độ bên trong con hào tại các điểm vận chuyển trong chuỗi cung cấp từ trại nuôi đến cơ sở nhà mua bán

BCSGA khuyến khích các nhà mua bán và nhà chăn nuôi cùng nhau làm việc hầu phát triển các quy chế SQA để giảm thiểu nguy cơ nhiễm khuẩn Vp trong hào sống dành cho việc tiêu thụ sống. Lưu giữ hồ sơ chính xác tại địa điểm thu hoạch và xét nghiệm sản phẩm ở cơ sở của nhà mua bán sẽ giúp xác nhận bản SQA. Trung Tâm Kiểm Soát Dịch Bệnh BC (BCCDC) đã xuất bản một [bản lưu ý an toàn thực phẩm](#) cho các cơ sở thực phẩm bán hào sống cũng như [thông tin về vibrio](#) có liên quan khác. Chúng tôi hy vọng rằng, cùng nhau làm việc, chúng ta có thể làm giảm nguy cơ hải sản có vỏ bị ô nhiễm được phục vụ cho khách hàng ở nơi bán lẻ.

BCSGA nhắc nhở nhà chăn nuôi làm quen với:

- Các Điều Kiện cấp Giấy Phép của DFO (Bộ Hải Sản), cụ thể là các tiểu đoạn 9.3, 9.4 và 12.6
- *Cập Nhật Hướng Dẫn về Vibrio parahaemolyticus* (20 Tháng Năm, 2016) của CFIA và các điều kiện SQA (Phụ đính E trong *Tiêu Chuẩn Tham Chiếu QMP*).