

## **Những vấn đề đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với ao nuôi thủy sản**

Đối với hoạt động nuôi thủy sản, để đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, cần áp dụng đúng các biện pháp kỹ thuật từ khâu sản xuất giống, nuôi thương phẩm, thu hoạch và chế biến sản phẩm.

### ***\* Giai đoạn nuôi thương phẩm:***

Địa điểm và công trình nuôi phải được xây dựng ở khu vực được quy hoạch không bị ô nhiễm bởi chất thải công nghiệp, chất thải sinh hoạt. Công trình nuôi cần xây dựng đúng kỹ thuật, có cống cấp thoát nước riêng biệt và có ao lắng ao xử lý, có bờ vững chắc, không bị rò rỉ.

Nước không bị ô nhiễm bởi các nguồn chất thải từ các trại chăn nuôi chưa qua xử lý, nước thải sinh hoạt, nước thải từ các nhà máy, khu công nghiệp, nhằm kiểm soát được các nguồn lây nhiễm do vi sinh vật hoặc hóa chất. Nước phải được kiểm soát trước khi lấy vào và thải ra môi trường.

Thức ăn không bị nhiễm nấm mốc, không trộn các hóa chất, kháng sinh đã bị cấm, không trộn hormone kích thích sinh trưởng. Đảm bảo theo 4 định: định lượng, định chất, định vị trí, định thời gian giúp tôm, cá hấp thụ tốt nhất dinh dưỡng trong thức ăn.

Quản lý sức khỏe bằng cách thường xuyên kiểm tra tốc độ sinh trưởng và sức khỏe của tôm, cá nuôi. Tiến hành các biện pháp phòng bệnh. Khi xuất hiện bệnh phải xử lý sớm, tham khảo ý kiến của các chuyên gia về điều trị bệnh thủy sản.

Các khu vệ sinh, công trình phụ của công nhân phải được bố trí xa khu vực nuôi, rác thải sinh hoạt và khu chăn nuôi phải được xử lý tốt tránh nhiễm bẩn ao nuôi. Các dụng cụ như: lưới, vợt, máy móc... sử dụng cho ao nuôi phải được vệ sinh sạch sẽ và bảo quản tốt sau khi sử dụng.

### ***\* Trong suốt quá trình nuôi:***

- Áp dụng các quy trình kỹ thuật nuôi tốt như: GAP, SQF, CoC... Tham gia tập huấn về kiến thức đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và kỹ thuật nuôi thủy sản. Thả giống theo đúng lịch thời vụ. Chỉ thả nuôi con giống đã được kiểm dịch (có phiếu kiểm dịch đính kèm từng lô con giống).

- Mua thuốc thú y theo chỉ dẫn của người có chứng chỉ hành nghề thú y thủy sản và chỉ mua loại thuốc thú y, thức ăn có nhãn đầy đủ. Bảo quản riêng từng loại thức ăn, hóa chất ở nơi khô ráo, tránh lẫn lộn.

- Có sổ nhật ký ghi đầy đủ thông tin chế độ ăn, loại thức ăn, thuốc thú y thủy sản, hóa chất trong suốt quá trình nuôi, nhằm thực hiện cung cấp thông tin truy xuất nguồn gốc

sản phẩm thủy sản. Phối hợp với các cơ quan chức năng trong việc điều tra vùng nuôi và lấy mẫu thủy sản nuôi để kiểm soát dư lượng các chất độc hại.

- Trước khi thu hoạch, thực hiện lấy mẫu kiểm tra dư lượng hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng. Thông báo kịp thời cho cơ quan chức năng tình hình dịch bệnh xảy ra tại ao nuôi và vùng lân cận. Khi thu hoạch, làm tờ khai xuất xứ thủy sản nuôi và giao cho cơ sở chế biến hoặc cơ sở thu mua cùng với phiếu kiểm tra dư lượng hóa chất, kháng sinh cấm.

- Song song đó, để đảm bảo sản phẩm thủy sản được “sạch”, trong suốt quá trình nuôi, người nuôi chú ý: Không sử dụng các chất thuộc danh mục hóa chất, kháng sinh cấm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Không lạm dụng hóa chất, kháng sinh hạn chế sử dụng để phòng và trị bệnh cho thủy sản; Không sử dụng các loại thức ăn bị mốc, thuốc thú y... quá hạn sử dụng hoặc không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc thành phần; Không xả nước và các chất thải từ ao, đầm nuôi khi chưa được xử lý ra môi trường xung quanh.