

CHƯƠNG TRÌNH CHĂN NUÔI THEO TIÊU CHÍ NHÂN ĐẠO CỦA HOA KỲ
CÔNG CỤ THẨM TRA PHÚC LỢI ĐỘNG VẬT CHĂN NUÔI

GÀ LẤY THỊT



AMERICAN HUMANE
SOCIETY RESCUE. CARE. PROTECT.

GIỚI THIỆU

CHƯƠNG TRÌNH NÀY ĐƯỢC XÂY DỰNG DỰA TRÊN CÁC NGUYÊN TẮC:

- Cải thiện phúc lợi động vật cho càng nhiều động vật sống càng tốt.
- Đảm bảo kiến thức khoa học và ý kiến chuyên gia là kim chỉ nam cho các tiêu chuẩn của chúng tôi.
- Truyền đạt cam kết của người nông dân đối với phúc lợi vượt trội và vượt qua các tiêu chuẩn của ngành thông qua quá trình xác minh độc lập của bên thứ ba.
- Phân biệt với các sản phẩm đạt American Humane Certified™ trên thị trường.

Chương trình Chăn nuôi theo Tiêu chí Nhân đạo của Hoa Kỳ (Tiêu chuẩn phúc lợi động vật của American Humane Certified™) là thành quả của hơn 140 năm kinh nghiệm thực tiễn trong lĩnh vực phúc lợi động vật tại trang trại. Kể từ khi thành lập vào năm 1877, American Humane đã có bề dày kinh nghiệm trong việc áp dụng những biện pháp nhân đạo với động vật tại trang trại. Trong nỗ lực cải thiện việc đối xử với động vật làm việc và gia súc khi chuyên chở, American Humane đã tham gia vào phần lớn các bước tiến quan trọng trong quá trình cải thiện phúc lợi động vật, bao gồm vai trò chủ đạo trong quá trình vận động ban hành đạo Luật chuyên chở 28 giờ. Năm 1916, Bộ trưởng Chiến tranh Hoa Kỳ đã yêu cầu American Humane hỗ trợ giải cứu ngựa và các loài động vật khác trên chiến trường trong Thế Chiến Thứ Nhất. Chương trình này sau đó đã trở thành chương trình American Humane Rescue và tiếp tục hoạt động cho đến ngày nay để giải cứu và cung cấp nơi trú ẩn cho các loài động vật gặp thảm họa trên cả nước.

Bằng kinh nghiệm có sẵn, không có gì khó hiểu khi American Humane xây dựng được chương trình thẩm tra phúc lợi động vật trang trại đầu tiên. Vào năm 2000, American Humane đã tiên phong triển khai chương trình cấp giấy chứng nhận và thẩm tra độc lập đầu tiên tại Hoa Kỳ, nhằm khuyến khích và hỗ trợ các biện pháp đối xử nhân đạo với động vật được nuôi làm thực phẩm.

Chương trình luôn lấy các giá trị về những tiêu chuẩn dựa trên khoa học và bằng chứng, tính minh bạch, trách nhiệm giải trình và xác minh làm cơ sở.

Các tiêu chuẩn kiểm tra là một văn bản được cập nhật liên tục và được American Humane Scientific Advisory Committee xem xét và cập nhật thường xuyên. Ủy ban này có các thành viên là các nhà khoa học về động vật và bác sĩ thú y nổi tiếng thế giới, thúc đẩy ngành khoa học mới và thường xuyên đánh giá các tiêu chuẩn để giúp đảm bảo chương trình American Humane Certified™ tích hợp được những kiến thức hữu ích và mới nhất về các hoạt động nhân đạo.

CÁC CHỈ SỐ PHÚC LỢI CHÍNH (KWI)

Các chỉ số phúc lợi chính (KWI) được xác định là các yếu tố ảnh hưởng đến phúc lợi động vật mà có thể được đo lường, theo dõi và quản lý để đánh giá hoặc cải thiện phúc lợi động vật. Các biện pháp KWI được lựa chọn dựa trên cơ sở khoa học và mối tương quan rõ ràng với phúc lợi động vật. KWI

được thiết kế dựa trên kết quả, bao gồm nhiều loại hình sản xuất khác nhau, trong đó có hướng dẫn lấy mẫu để đảm bảo dữ liệu có thể được dùng để cải thiện phúc lợi động vật và để hướng dẫn trong quá trình cải thiện kết quả phúc lợi cụ thể.



Các tiêu chuẩn KWI cụ thể được đánh dấu bằng ký hiệu này.

PHẠM VI THẨM TRA

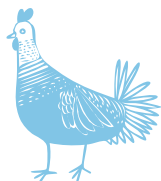
Tiêu chuẩn Phúc lợi Gà lấy thịt và Công cụ Thẩm tra của American Humane Certified™ bao gồm các khía cạnh quan trọng về chăm sóc và phúc lợi cho gà lấy thịt trước khi xuất chuồng xuyên suốt toàn bộ giai đoạn sản xuất tăng trưởng. Chương trình thẩm tra này bao hàm toàn bộ vòng đời của gà nuôi lấy thịt đang lớn, gồm gà con, gà nuôi thịt, quá trình vận chuyển và chế biến. Tiêu chuẩn American Humane

Certified™ được soạn thảo để áp dụng cho các cơ sở sản xuất ở nhiều vùng địa lý và điều kiện nhiệt độ khác nhau, cũng như những cơ sở sử dụng các hệ thống khác nhau. Do đó, không phải tất cả các mục trong tiêu chuẩn này đều có thể áp dụng cho mọi cơ sở. Công cụ thẩm tra bao gồm một số lĩnh vực đánh giá, trong đó có hồ sơ, khu chuồng trại và môi trường, công tác quan sát động vật, vận chuyển và chế biến.

TRẠI GIỐNG



NUÔI THẢ



CHUYÊN CHỞ



CHẾ BIẾN



QUY TRÌNH CHẤM ĐIỂM

Mỗi đợt Thẩm tra riêng lẻ (ví dụ: trang trại, vận chuyển hoặc chế biến, tùy theo địa điểm và cơ sở cụ thể) sẽ nhận được điểm số riêng ("Điểm Thẩm tra"). Khi một mục thẩm tra được xem là không áp dụng (ví dụ: vì không liên quan đến loại thẩm tra), mục đó sẽ được loại ra khỏi tổng số điểm khả dụng khi tính Điểm Thẩm tra. Để đủ điều kiện chứng nhận, cơ sở chăn nuôi phải vượt qua từng mục thẩm tra Đạt/Không đạt bắt buộc, có Điểm Thẩm tra tối thiểu là 85% và nếu có điểm không

hợp chuẩn phát sinh thì cơ sở phải nộp kế hoạch hành động khắc phục để đạt mức độ tuân thủ 100%. Kế hoạch hành động khắc phục phải được American Humane phê duyệt trước khi chứng nhận được cấp hoặc gia hạn. Vì không phải mọi mục thẩm tra đều áp dụng cho mọi địa điểm thẩm tra, một số mục sẽ được xem là Không áp dụng (N/A). Những câu hỏi N/A này cần được loại trừ khỏi tổng số điểm thẩm tra.

QUY TRÌNH CHẤM ĐIỂM

Tính số Điểm tổng cho các mục thẩm tra N/A (Tổng Điểm N/A). Trừ Tổng Điểm N/A khỏi Tổng Điểm Có Thể Đạt Được của tất cả các mục. Đây là Điểm Có Thể Điều chỉnh cho đợt thẩm tra.

$$\begin{aligned} & \text{TỔNG ĐIỂM CÓ THỂ ĐẠT ĐƯỢC} \\ & - \text{ GIÁ TRỊ ĐIỂM CÁC MỤC N/A} \\ & = \text{TỔNG ĐIỂM CÓ THỂ ĐIỀU CHỈNH} \end{aligned}$$

VÍ DỤ:

EX1	Ví dụ mục 1	☒ /5 N/A
EX2	Ví dụ mục 2	15 /15 ☐ N/A
EX3	Ví dụ mục 3	0 /10 ☐ N/A

$$\begin{aligned} & 30 \text{ ĐIỂM CÓ THỂ ĐẠT ĐƯỢC} \\ & - 5 \text{ ĐIỂM CỦA CÁC MỤC N/A} \\ & = 25 \text{ ĐIỂM CÓ THỂ ĐIỀU CHỈNH} \end{aligned}$$

Tính số Điểm Tổng Đã Đạt Được trong quá trình thẩm tra. Đây là những mục thẩm tra phù hợp.

$$\begin{aligned} & \text{SỐ ĐIỂM ĐÃ ĐẠT ĐƯỢC CHO MỤC 1} \\ & \text{SỐ ĐIỂM ĐÃ ĐẠT ĐƯỢC CHO MỤC 2} \\ & \text{SỐ ĐIỂM ĐÃ ĐẠT ĐƯỢC CHO MỤC 3} \\ & + \dots \text{V.V...} \\ & = \text{TỔNG ĐIỂM ĐÃ ĐẠT ĐƯỢC} \end{aligned}$$

VÍ DỤ:

EX1	Ví dụ mục 1	☒ /5 N/A
EX2	Ví dụ mục 2	15 /15 ☐ N/A
EX3	Ví dụ mục 3	0 /10 ☐ N/A

$$\begin{aligned} & \text{ĐIỂM N/A CHO MỤC 1} \\ & 15 \text{ ĐIỂM CHO MỤC 2} \\ & + 0 \text{ ĐIỂM CHO MỤC 3} \\ & = 15 \text{ TỔNG CỘNG ĐIỂM ĐÃ ĐẠT ĐƯỢC} \end{aligned}$$

Chia tổng điểm đã đạt được cho tổng điểm có thể điều chỉnh và nhân với 100 để tìm Tổng Điểm Thẩm Tra (%).

$$\begin{aligned} & \frac{\text{TỔNG SỐ ĐIỂM ĐÃ ĐẠT ĐƯỢC}}{\text{TỔNG ĐIỂM CÓ THỂ ĐIỀU CHỈNH}} \times 100 \\ & = \text{ĐIỂM THẨM TRA \%} \end{aligned}$$

VÍ DỤ:

$$\begin{aligned} & \frac{15 \text{ ĐIỂM ĐÃ ĐẠT ĐƯỢC}}{25 \text{ ĐIỂM CÓ THỂ ĐIỀU CHỈNH}} \times 100 \\ & = 60\% \end{aligned}$$

CÁC ĐIỂM KHÔNG HỢP CHUẨN

Mọi điểm không hợp chuẩn được xác định sẽ dẫn đến mất điểm trong quá trình thẩm tra phải được thảo luận trong buổi họp tổng kết thẩm tra do thanh tra chủ trì và sẽ được mô tả trong Báo Cáo Điểm Không Hợp Chuẩn. Báo Cáo Điểm Không Hợp Chuẩn phải có chữ ký và chữ ghi ngày của cả quản lý cơ sở lẫn thanh tra. Mọi điểm không hợp chuẩn được thảo luận trong buổi họp tổng kết thẩm tra đều phải được khắc phục.

KẾ HOẠCH HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

Để đủ điều kiện chứng nhận, cơ sở chăn nuôi phải vượt qua từng mục thẩm tra Đạt/Không đạt bắt buộc, đạt Điểm Thẩm Tra tối thiểu là 85%, và nếu có bất kỳ điểm chuẩn phát sinh thì cơ sở phải nộp Kế hoạch Hành động Khắc phục (CAP) để đạt mức độ tuân thủ 100%. Kế hoạch hành động khắc phục phải được American Humane phê duyệt trước khi chứng nhận được cấp hoặc gia hạn.

CHỨNG NHẬN HOÀN THÀNH

Khi thực hiện một Kế hoạch Hành động Khắc phục bất kỳ, cơ sở có thể yêu cầu Chứng nhận Hoàn thành để xác nhận việc thực hiện kế hoạch. Sau đó, tài liệu này phải được nộp cho American Humane để được xem xét và phê duyệt.

LƯU Ý THẨM TRA

- Đơn vị sản xuất phải tuân thủ mọi quy định của địa phương, tiểu bang, hoặc liên bang về công tác xử lý và chế biến gà lấy thịt.
- Chương trình American Humane Certified™ có quyền thực hiện các đợt thẩm tra đột xuất vào bất kỳ thời điểm nào trong thời gian chứng nhận.
- Nếu sử dụng công ty bên ngoài cho các quy trình khác như chuyên chở, chế biến, v.v., thanh tra phải xác minh quy trình này bằng cách quan sát các nghiệp vụ đang được tiến hành. Nếu đây không phải là lựa chọn khả thi đối với cơ sở được thẩm tra, công ty cần phải xuất trình giấy tờ chứng minh rằng các cá nhân đã được đào tạo phù hợp để làm việc trong những lĩnh vực này. Việc chứng minh này có thể được thực hiện thông qua các tài liệu đào tạo, phỏng vấn nhân viên và/hoặc Giấy chứng nhận Hợp chuẩn. Giấy chứng nhận Hợp chuẩn (COC) là một tài liệu có chữ ký của một cá nhân hoặc được xác thực theo cách khác để chứng nhận mức độ đáp ứng các yêu cầu bắt buộc đối với các điều khoản hoặc dịch vụ. Có thể cần cung cấp COC khi sử dụng bên thứ ba cho các nhiệm vụ như bốc xếp hoặc vận chuyển.
- Nếu thanh tra quan sát thấy hành vi ngược đãi cố ý đối với động vật trong quá trình thẩm tra, quá trình thẩm tra sẽ phải tạm dừng và thanh tra cần thông báo ngay cho quản lý, công ty thẩm tra và chương trình American Humane Certified™.
- American Humane phải được thông báo về mọi sự cố khẩn cấp gây ảnh hưởng đến phúc lợi động vật.



BIỂU MẪU DỮ LIỆU: GÀ LẤY THỊT

Lưu ý dành cho thanh tra: các thông tin sau PHẢI được điền đầy đủ (trừ những trường hợp N/A) và báo cáo cho chương trình American Humane Certified™ khi nộp báo cáo thẩm tra.

THANH TRA	NGÀY THẨM TRA	NHIỆT ĐỘ

NGƯỜI SỞ HỮU GIẤY PHÉP/ CƠ SỞ CHĂN NUÔI: _____

QUẢN LÝ GIẤY PHÉP: _____

ĐỊA CHỈ: _____

THÀNH PHỐ, TIỂU BANG, MÃ BƯU CHÍNH: _____

ĐIỆN THOẠI #: _____

ĐỊA ĐIỂM TRANG TRẠI THẨM TRA: _____

ĐỊA CHỈ: _____

THÀNH PHỐ, TIỂU BANG, MÃ BƯU CHÍNH: _____

ĐIỆN THOẠI #: _____

THẨM TRA CHUỒNG HOẶC KHU CHUỒNG: _____

QUẢN LÝ TRANG TRẠI/NHÂN VIÊN CHĂN NUÔI: _____

NHÀ CUNG CẤP GÀ CON: _____

CƠ SỞ CHẾ BIẾN: _____



DỮ LIỆU TRANG TRẠI

TỔNG SỐ CHUỒNG: _____

TỔNG SỐ GÀ LẤY THỊT: _____

CHỈ DÀNH CHO CHUỒNG TIẾN HÀNH THẨM TRA

DIỆN TÍCH SÀN ĐƯỢC THẨM TRA (FT ²):	KHÔNG GIAN BÊN NGOÀI ĐƯỢC THẨM TRA (FT ²): (NẾU ÁP DỤNG)
SỐ LƯỢNG GÀ LẤY THỊT ĐƯỢC NUÔI:	
TỶ LỆ TỬ VONG ƯỚC TÍNH:	LOẠI MÁY CẤP LIỆU/ NHÀ SẢN XUẤT (CHÍNH): (PHỤ, NẾU CÓ):
SỐ LƯỢNG GÀ LẤY THỊT HIỆN TẠI:	
ĐỘ TUỔI CỦA GÀ LẤY THỊT, THỜI GIAN THẨM TRA:	SỐ LƯỢNG GÀ LẤY THỊT/MÁY CHO ĂN THEO NHÀ SẢN XUẤT (CHÍNH): (PHỤ, NẾU CÓ):
TRỌNG LƯỢNG GÀ LẤY THỊT, THỜI GIAN THẨM TRA:	
TRỌNG LƯỢNG MỤC TIÊU CỦA GÀ LẤY THỊT:	LOẠI MÁNG UỐNG NƯỚC/ NHÀ SẢN XUẤT:
SỐ LƯỢNG CHU KỲ HÀNG NĂM:	SỐ LƯỢNG GÀ LẤY THỊT/MÁNG UỐNG THEO NHÀ SẢN XUẤT:

TÊN CỦA NHÓM TIẾP THỊ HOẶC NHÓM
CƠ SỞ CHĂN NUÔI NẾU THEO HỢP
ĐỒNG TƯƠNG LAI: _____

DANH SÁCH CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐẢM
BẢO CHẤT LƯỢNG: _____

HỒ SƠ VĂN PHÒNG VÀ QUY TRÌNH VẬN HÀNH TIÊU CHUẨN (SOP)

M1	Bảng chứng cho thấy cuộc thẩm tra phúc lợi động vật nội bộ được thực hiện và lưu hồ sơ tại mỗi chuồng nuôi gà lấy thịt tối thiểu 3 năm một lần; có thể bao gồm kết quả hoặc hồ sơ thẩm tra nội bộ. <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Ngày thực hiện là ngày 01/01/2026. Trước ngày 01/01/2026, thanh tra phải chấm điểm tối đa nếu tiêu chuẩn được đáp ứng hoặc "N/A" nếu tiêu chuẩn không được đáp ứng. Từ ngày 01/01/2026 trở đi, câu hỏi này phải được chấm điểm.</i>	/2 ☐ N/A
M2	Tất cả nhân viên phải được đào tạo về "Chính sách phúc lợi động vật của công ty," hiểu rằng các hành vi cố ý ngược đãi động vật sẽ phải tuân theo chính sách "không khoan nhượng" và thực hiện chính sách "người tố giác" về phúc lợi động vật, theo quy định trong Danh sách Định nghĩa của Tiêu chuẩn Phúc lợi Động vật dành cho Gà lấy thịt của American Humane Certified™ (AHC).	/2
M3	Tất cả nhân viên phải được đào tạo để hiểu rõ Bộ quy tắc Ứng xử của Nhân viên như được định nghĩa trong Danh sách Định nghĩa AHC.	/2
M4	Mỗi trang trại phải có ít nhất một Cán bộ Phúc lợi Động vật (AWO) được chỉ định, chịu trách nhiệm đảm bảo thực hiện các chính sách phúc lợi động vật và giám sát các hoạt động liên quan đến phúc lợi động vật. Tên của AWO: _____	/2
M5	Các tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử phải hiện diện tại văn phòng chính, bằng ngôn ngữ mà mọi công nhân có thể đọc hiểu, với nội dung liên quan đến các hoạt động hàng ngày, hàng tuần và hàng tháng, bao gồm nhưng không giới hạn ở: ☐ Thực hiện và ghi chép việc kiểm tra tất cả gà lấy thịt và cơ sở vật chất hai lần một ngày ☐ Kiểm tra thiết bị hàng ngày, bảo trì và vệ sinh thường xuyên, cùng các quy trình dự phòng, cũng như hồ sơ của từng quy trình ☐ Theo dõi và ghi chép hàng ngày nhiệt độ tối đa và tối thiểu của chuồng (trừ khi tự động ghi chép) có ghi tên hoặc ký hiệu của nhân viên ☐ Theo dõi và ghi chép cài đặt/tốc độ thông gió, mọi điều chỉnh cần thiết và định kỳ đo nồng độ amoniac (ít nhất 2 lần với mỗi đàn) ☐ Kiểm tra độ chắc chắn về mặt kết cấu của cơ sở trước khi đưa đàn vào ☐ Bảo trì và quản lý vật liệu rải chuồng ☐ Bảo trì và kiểm tra nguồn điện phụ trợ ☐ Bảo trì và thử nghiệm hệ thống báo động ☐ Bảo trì và thử nghiệm hệ thống thông gió tự động ☐ Một bản sao của Tiêu chuẩn phúc lợi động vật hiện hành của American Humane Certified™ dành cho gà lấy thịt ☐ Người lao động phải ký và ghi ngày xác nhận rằng họ hiểu và đã được cung cấp các tài liệu SOP có liên quan đến công việc mà mình được giao <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Mã QR được chấp nhận nếu có thể dễ dàng truy cập và người lao động có thể xác định thông tin được liên kết với bản thân mình.</i>	/10



M6	Có các tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử, trong đó quy định gà con một ngày tuổi phải được nuôi trong môi trường có điều kiện nhiệt độ thích hợp: ☐ Quy hoạch bố trí và bảo trì lò sưởi phải giảm thiểu nguy cơ cháy nổ và tạo ra khí thải độc hại (như CO, CO2, v.v.) ở mức độ ảnh hưởng đến gà con. ☐ Khu vực ấp gà con phải được thiết kế cho phép gà con di chuyển tự do vào hoặc ra khỏi lò ấp. ☐ Hành vi của gà con phải được theo dõi chặt chẽ trong suốt giai đoạn ấp và lò ấp phải được điều chỉnh phù hợp với hành vi của gà con.	/2 ☐ N/A
M7	Gà con phải được lấy từ cơ sở đáp ứng các yêu cầu của Tiêu chuẩn Phúc Lợi Động vật dành cho Trại giống của American Humane Certified™. Việc này phải được chứng minh thông qua chứng nhận American Humane Certified™ cho trại giống tại chỗ hoặc thông qua chứng nhận hoặc Giấy chứng nhận Hợp Chuẩn từ một trại giống bên ngoài.	/2 ☐ N/A
M8	Có kế hoạch ứng phó khẩn cấp dưới hình thức văn bản hoặc điện tử tại văn phòng chính ở cơ sở, như được định nghĩa trong Danh sách Định nghĩa AHC.	/2 ☐ N/A
M9	Có kế hoạch phòng cháy chữa cháy dưới hình thức văn bản hoặc điện tử tại văn phòng chính ở cơ sở, theo định nghĩa của Danh sách Định nghĩa AHC.	/2 ☐ N/A
M10	Có tài liệu chứng minh chế độ ăn đã được xây dựng sau khi tham khảo ý kiến của chuyên gia dinh dưỡng đủ trình độ chuyên môn về gia cầm nuôi theo đàn đủ để đáp ứng hoặc vượt qua các tiêu chuẩn mới nhất do Hội đồng Nghiên cứu Quốc gia (NRC) công bố, và phải được đánh giá tối thiểu mỗi năm một lần.	/2 ☐ N/A
M11	Có tài liệu chứng minh chất kích thích tăng trưởng, kháng sinh trong thức ăn và thuốc chống ký sinh trùng không được sử dụng làm chất phụ gia cho thức ăn trong công thức đã nêu (trừ các phụ gia có chứa ionophores và thuốc trị bệnh cầu trùng), không tính mục đích trị liệu do bác sĩ thú y của đàn kê đơn và được ghi lại trong kế hoạch chăm sóc sức khỏe vật nuôi.	/2 ☐ N/A
M12	Có hồ sơ thức ăn chăn nuôi được lưu giữ ít nhất một năm để có thể xác định nhà máy sản xuất thức ăn chăn nuôi và danh sách thành phần hoàn chỉnh cho khẩu phần được áp dụng cho cơ sở chăn nuôi được nêu.	/2 ☐ N/A
M13	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định việc cung cấp nước và thức ăn được kiểm tra hàng ngày, lưu lượng nước được kiểm tra hàng tuần, và đường nước được xả sạch giữa các đợt nuôi đàn.	/2 ☐ N/A
M14	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định việc cung cấp thức ăn bổ sung cho gà con trong tuần đầu tiên nếu có thể, trừ khi nhà sản xuất thiết bị cung cấp thức ăn có quy định khác và được cơ sở chăn nuôi lưu hồ sơ.	/2 ☐ N/A
M15	Có mô tả dưới hình thức văn bản hoặc điện tử về chương trình chiếu sáng đáp ứng các yêu cầu tối thiểu, như được định nghĩa trong Danh sách Định nghĩa AHC.	/2 ☐ N/A



M16	Có kế hoạch chăm sóc sức khỏe động vật (AHP) dưới hình thức vẫn bản hoặc điện tử tại văn phòng chính. Kế hoạch này phải bao gồm: ☐ Tài liệu cho thấy AHP được xây dựng sau khi tham khảo ý kiến của bác sĩ thú y được cấp phép tại tiểu bang mà cơ sở hoạt động và được đánh giá định kỳ hàng năm ☐ Tài liệu cho thấy gà lấy thịt không bị cắt/cưa móng, cắt/mài mỏ hoặc mài phẳng móng/mỏ, trừ khi có yêu cầu từ bác sĩ thú y nhằm giảm thiểu hành vi rỉa lông. ☐ Để cương tiêm chủng ☐ Để cương điều trị ☐ Tài liệu chứng minh việc dùng thuốc kháng khuẩn để điều trị tuân thủ theo phiên bản Sử dụng Kháng khuẩn Hợp lý cho Bác sĩ Thú y Gia cầm mới nhất của FDA, đồng thời tuân thủ thời gian ngừng thuốc của bác sĩ thú y của đàn ☐ Tài liệu chứng minh việc dùng thuốc chống ký sinh trùng và thuốc chống nấm để điều trị tuân thủ theo chỉ định của bác sĩ thú y của đàn, tương tự như thời gian ngừng thuốc GHI CHÚ: Tuyệt đối không được ngừng điều trị để duy trì chính sách chăn nuôi không kháng sinh. Gà lấy thịt phải được áp dụng biện pháp điều trị phù hợp, bao gồm cả thuốc kháng sinh, nếu đã được bác sĩ thú y kê đơn, bất kể chính sách chăn nuôi không kháng sinh.	/10 ☐ N/A
M17	Hồ sơ sức khỏe động vật hoàn chỉnh phải được lưu trữ ít nhất một năm dưới dạng hình ảnh đồ họa, bảng hoặc biểu mẫu điện tử cho mỗi đợt nuôi đàn, bao gồm nhưng không giới hạn: ☐ Hồ sơ tiêm chủng (loại vắc-xin, ngày, đường dùng thuốc) ☐ Ghi chép về mọi hành vi bất thường của đàn, tỷ lệ thương tích hoặc bệnh tật ☐ Hồ sơ điều trị hoàn chỉnh (loại và lượng thuốc, ngày, đường dùng thuốc, lý do, ngày ngừng thuốc) ☐ Hồ sơ về mọi quy trình phẫu thuật <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Thương tích được mô tả là tổn thương nghiêm trọng tới mức hình thành mô sẹo hạt mỡ hoặc xương hoặc khớp bị khiếm khuyết, và ở mức độ nghiêm trọng hơn so với thương tích do va chạm hoặc trầy xước ngoài ý muốn.</i>	/10 ☐ N/A
M18	Mức độ dung sai của các thông số hiệu suất đàn chăn nuôi phải do công ty cùng với bác sĩ thú y của đàn xác định và được giám sát để phát hiện bệnh tật hoặc các rối loạn về sinh sản. Hồ sơ dưới hình thức vẫn bản hoặc điện tử về từng thông số và kết quả cho từng mức dung sai phải được cung cấp cho thanh tra. Cần định nghĩa mức độ dung sai cho: ☐ Dự báo trọng lượng cơ thể ☐ Mức tiêu thụ thức ăn và nước ☐ Tỷ lệ tử vong của đàn ☐ Tỷ lệ chọn lọc đàn ☐ Nếu tỷ lệ tử vong trong chuồng vượt quá 1,5% trong vòng 24 giờ sau ngày thứ 7 kể từ khi đưa vào đàn, cần tiến hành điều tra thú y để xác định nguyên nhân và khắc phục nếu cần thiết.	/30 ☐ N/A
M19	Nếu bất kỳ thông số nào về hiệu suất đàn giảm xuống dưới mức dung sai, cần phải thông báo cho bác sĩ thú y hoặc nhân sự đã qua đào tạo phù hợp, đồng thời xây dựng chương trình hành động để khắc phục vấn đề.	/10 ☐ N/A



M20	Hồ sơ sản xuất hoàn chỉnh phải được lưu trữ ít nhất một năm dưới dạng hình ảnh đồ họa, bảng hoặc biểu mẫu điện tử cho mỗi đợt nuôi đàn, bao gồm nhưng không giới hạn: ☐ Nhật ký di chuyển gà lấy thịt (các đàn nhập và các đàn xuất) ☐ Số lượng tử vong (ghi lại lý do nếu biết) ☐ Số lượng gà bị thải loại (ghi kèm lý do) ☐ Nhiệt độ chuồng hàng ngày ☐ Kiểm tra gà lấy thịt mỗi ngày hai lần với chữ ký tắt của nhân viên kiểm tra.	/10 ☐ N/A
M21	Hồ sơ về việc chấm điểm đáng đi phải được lưu trữ ít nhất một năm, do cơ sở chăn nuôi thực hiện cho mỗi đàn trong hai tuần cuối của đợt nuôi, cho thấy tất cả các đàn đều có chỉ số này nằm trong mức dung sai do AHC quy định (B4; không quá 5 con gà có điểm đáng đi là 2). ☐ Trong trường hợp hồ sơ cho thấy có hơn 5 con gà lấy thịt có điểm đáng đi là 2, phải lưu trữ hồ sơ hành động khắc phục mà cơ sở chăn nuôi đã thực hiện để cải thiện điểm đáng đi cho các đàn gà tiếp theo. <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Cho điểm tối đa nếu hồ sơ cho thấy không có quá 5 con gà lấy thịt có điểm đáng đi là 2 trong mỗi đàn và/hoặc nếu hồ sơ cho thấy có hơn 5 con gà lấy thịt có điểm đáng đi là 2 trong mỗi đàn nhưng cơ sở chăn nuôi đã áp dụng biện pháp khắc phục để cải thiện điểm đáng đi ở các đàn gà tiếp theo. Nếu không có trường hợp nào ở trên, cho 0 điểm.</i>	/30 ☐ N/A
M22	Hồ sơ về mọi kế hoạch hành động và quản lý cần thiết để đối phó với các vấn đề về sức khỏe hoặc phúc lợi động vật được định nghĩa trong Danh sách Định nghĩa AHC phải được lưu giữ như một phần của AHP.	/2 ☐ N/A
M23	Chính sách trợ tử dưới dạng văn bản hoặc điện tử, trong đó có quy định về quy trình trợ tử kịp thời, thường xuyên và trong trường hợp khẩn cấp phải hiện diện. Chính sách này phải bao gồm: ☐ Báo cáo kê khai cho biết chỉ những nhân viên trang trại được đào tạo tạo bài bản hoặc bác sĩ thú y của đàn mới được phép thực hiện quy trình trợ tử ☐ Hồ sơ đào tạo xác định: tên của các nhân viên chăn nuôi đã được đào tạo, tên của người đào tạo, phương pháp cụ thể của quy trình trợ tử được đề cập trong khóa đào tạo, xác nhận rằng năng lực thực hiện quy trình của học viên đã được người đào tạo xác nhận, bao gồm các kỹ thuật phù hợp và việc sử dụng đúng mọi thiết bị, và (các) ngày đào tạo đã diễn ra. ☐ Đào tạo phải bao gồm phần thực hành có kèm ghi chép như trên ☐ Đối với thiết bị trợ tử, phải có tài liệu chứng minh thiết bị đã được bảo trì theo khuyến nghị của nhà sản xuất và được cất giữ an toàn nhưng luôn sẵn sàng khi cần dùng ☐ Quy trình trợ tử phải được thực hiện kịp thời để ngăn chặn tình trạng đau đớn kéo dài, và phương pháp phải tuân thủ phiên bản mới nhất của Hướng dẫn về Trợ tử Động vật của Hiệp hội Thú y Hoa Kỳ ☐ Các quy trình quy định rằng những người thực hiện quy trình trợ tử phải xác minh rằng mỗi con gà lấy thịt đã được trợ tử đúng cách. Nếu không trợ tử thành công ngay từ lần đầu, cần thực hiện ngay phương pháp đó hoặc phương pháp thay thế để gà lấy thịt không phải chịu đựng đau đớn ☐ Trong các trường hợp không phải thải loại định kỳ, cần có nhật ký ghi lại lý do trợ tử, số lượng động vật được trợ tử, ngày tháng và quy trình đã sử dụng GHI CHÚ: Không có nội dung nào được nêu ở đây có mục đích ngăn cản việc chẩn đoán kịp thời và điều trị thích hợp cho những cá thể gà lấy thịt bị bệnh hoặc bị thương.	/10 ☐ N/A



Đ/KĐ	Mọi phương pháp trợ tử được nêu trong tài liệu SOP dưới hình thức văn bản của cơ sở, do người chăm sóc mô tả và qua thời gian quan sát trong quá trình thăm tra phải là phương pháp được phê duyệt dựa trên Hướng dẫn về Trợ tử Động vật của Hiệp hội Thú y Hoa Kỳ AVMA.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THĂM TRA
M24	Phải có kế hoạch an toàn sinh học về mặt cấu trúc dưới hình thức văn bản hoặc điện tử, bao gồm biện pháp giảm thiểu tình trạng gia cầm hoang xâm nhập ngoài ý muốn, kiểm soát dịch hại, ngăn chó và vật nuôi khác xâm nhập, cũng như ngăn chặn các vị khách không mời, bao gồm biến báo, khu chướng được đảm bảo an ninh và số ghi tên khách đến thăm trang trại.	/2 ☐ N/A
M25	Phải có kế hoạch an toàn sinh học về mặt vận hành dưới hình thức văn bản hoặc điện tử, bao gồm kế hoạch duy trì việc tiếp cận môi trường bên ngoài xung quanh khu chướng với cây cỏ rậm rạp ở mức tối thiểu, kiểm soát dịch hại, loại bỏ thức ăn thừa và vệ sinh thiết bị. Phải có quy định và duy trì quần áo bảo hộ, bồn rửa chân, và/hoặc tiện ích để tắm cho công nhân khi cần.	/2 ☐ N/A
M26	Phải có kế hoạch vệ sinh và khử trùng dưới hình thức văn bản hoặc điện tử, trong đó nêu chi tiết quy trình vệ sinh định kỳ/theo lịch và thời gian nghỉ tối thiểu 10 ngày giữa các đàn, trừ khi bác sĩ thú y của đàn có quyết định khác dựa trên hồ sơ về tỷ lệ tử vong và tỷ lệ sinh sản, trong giới hạn tối đa 2 đợt nuôi liên tiếp.	/2 ☐ N/A
M27	Có kế hoạch xử lý chất thải dưới hình thức văn bản hoặc điện tử, trong đó nêu chi tiết các quy trình xử lý an toàn và đúng cách đối với chất thải y tế, vật thể sắc nhọn, xác động vật chết và các loại chất thải khác gây ra nguy cơ tiềm ẩn đối với sức khỏe và an toàn động vật cũng như con người.	/2 ☐ N/A

HỒ SƠ VỀ KHU CHƯỚNG & TRANG THIẾT BỊ

M28	Hồ sơ về khu chướng nuôi phải được lưu trữ ít nhất một năm và có chứa những thông tin sau cho tất cả gà lấy thịt đã hoặc đang nuôi tại khu chướng đó: ☐ Tổng diện tích sàn khả dụng ☐ Tổng số gà lấy thịt được thả ☐ Tổng số máng uống và máng ăn	/2 ☐ N/A
M29	Hồ sơ bảo trì định kỳ và theo lịch của thiết bị thủ công hoặc thiết bị tự động phải được lưu trữ ít nhất một năm.	/2 ☐ N/A
M30	Phải có hồ sơ kiểm tra nguồn điện phụ trợ tại cơ sở khi có tải và kết quả kiểm tra ít nhất một lần mỗi đàn. Nguồn điện phụ trợ phải có đủ công suất để vận hành các thiết bị quan trọng. <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Nguồn điện phụ trợ là yêu cầu không bắt buộc đối với cơ sở chỉ sử dụng thiết bị vận hành thủ công.</i>	/2 ☐ N/A
M31	Hồ sơ thử nghiệm hệ thống báo động hàng tuần, kèm kết quả thử nghiệm, phải được lưu trữ ít nhất một năm đối với các chuồng có kiểm soát môi trường. Hệ thống báo động phải vận hoạt động được ngay cả khi nguồn điện chính bị cắt.	/2 ☐ N/A



M32	Hồ sơ về bảo trì và kiểm tra hàng ngày đối với thiết bị thông gió phải được lưu trữ ít nhất một năm (trừ khi được ghi chép tự động), trong đó có thông tin về tốc độ thông gió để duy trì yêu cầu thông gió tối thiểu và duy trì các tham số chất lượng không khí. Phải có kế hoạch dự phòng để đảm bảo gà lấy thịt không bị đau hay căng thẳng do thiết bị thông gió bị hỏng.	/2 ☐ N/A
M33	Phải có hồ sơ chứng minh lò sưởi được kiểm tra và vệ sinh hàng năm, và các bộ phận điện được kiểm tra hàng quý. Nhân viên cơ sở có thể tiến hành kiểm tra mục này. <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Ngày thực hiện là ngày 01/01/2026. Trước ngày 01/01/2026, thanh tra phải chấm điểm tối đa nếu tiêu chuẩn được đáp ứng hoặc "N/A" nếu tiêu chuẩn không được đáp ứng. Từ ngày 01/01/2026 trở đi, câu hỏi này phải được chấm điểm.</i>	/2 ☐ N/A
M34	Phải lưu trữ hồ sơ trong thời gian tối thiểu một năm, trong đó cho thấy nồng độ amoniac được đo hai lần mỗi đàn (khi thả gà con và 2 tuần trước khi chuyển chỗ cuối đợt nuôi) theo mô tả ở E15, và nồng độ phải ở dưới 10 ppm, không được quá 25 ppm ở mọi vị trí ☐ Nếu có kết quả đo amoniac vượt quá 25 ppm, hồ sơ phải cho thấy chương trình giảm amoniac đã được áp dụng và quy trình kiểm tra hàng tuần đã được tiến hành cho đến khi nồng độ amoniac giảm dưới 25 ppm.	/5 ☐ N/A
M35	Hồ sơ về chất lượng vật liệu rải chuồng được đo ít nhất hai lần mỗi đàn (khi thả gà con và 2 tuần trước khi chuyển chỗ vào cuối đợt nuôi) theo mô tả ở E21, phải được lưu trữ ít nhất một năm. ☐ Nếu kết quả về chất lượng vật liệu rải chuồng bị đánh giá là "không đạt", phải có hồ sơ về kế hoạch quản lý vật liệu rải chuồng đã được thực hiện và kiểm tra hàng tuần cho đến khi tất cả các vị trí chuyển sang kết quả "đạt".	/5 ☐ N/A
HỒ SƠ ĐÀO TẠO NHÂN VIÊN CHĂN NUÔI		
M36	Phải có hồ sơ đào tạo nhân viên chăn nuôi ở thời điểm bắt đầu làm việc, được cập nhật hàng năm và ghi lại mọi khóa đào tạo chuyên biệt bổ sung tùy mức độ vận hành, kèm ngày tháng và chữ ký cho cả phần "lý thuyết" lẫn "thực hành". Khóa đào tạo phải được giảng dạy bằng ngôn ngữ mà nhân viên chăn nuôi có thể hiểu được.	/5 ☐ N/A
M37	Khóa đào tạo phải bao gồm các nội dung tối thiểu: ☐ Hành vi bình thường và bất thường (bao gồm căng thẳng và sợ hãi) của gà lấy thịt để nhận biết dấu hiệu sức khỏe/phúc lợi tốt hay kém ☐ Cách xử lý gà lấy thịt ít gây căng thẳng ☐ Yêu cầu về môi trường và thể chất cho gà lấy thịt ☐ Các dấu hiệu thường gặp của bệnh tật và biện pháp điều trị phù hợp ☐ Các yếu tố ảnh hưởng đến điều kiện vật liệu rải chuồng và cách nhận biết vấn đề phức lợi liên quan đến việc quản lý vật liệu rải chuồng không hiệu quả ☐ Đào tạo về kế hoạch ứng phó khẩn cấp	/5 ☐ N/A
M38	Phải có tài liệu chứng minh các đội ngũ chuyên chở đã qua các khóa đào tạo về bắt gà, mang vác và xếp gà, cách xử lý gà lấy thịt, cũng như vận hành mọi thiết bị được sử dụng trong quá trình bắt và vận chuyển. Lưu ý dành cho thanh tra: Nguồn điện phụ trợ là yêu cầu không bắt buộc đối với cơ sở chỉ sử dụng thiết bị vận hành thủ công.	/5 ☐ N/A
M39	Phải có tài liệu chứng minh các đội ngũ làm việc bên ngoài phạm vi quản lý của cơ sở chăn nuôi nắm rõ Tiêu chuẩn AHC. Quá trình đào tạo của đội ngũ này phải được xác thực qua hồ sơ nhân viên hoặc thông qua các tài liệu COC.	/5 ☐ N/A



CÁC TÀI LIỆU SOP TIẾP CẬN MÔI TRƯỜNG BÊN NGOÀI

Tiêu chuẩn phúc lợi động vật của American Humane Certified™ dành cho Gà lấy thịt không yêu cầu gà phải được ra ngoài trời. Nếu có thì cơ sở cần đáp ứng các tiêu chuẩn dưới đây.

M40	Ở những nơi gà lấy thịt có thể ra ngoài, phải có tài liệu SOP về việc tiếp cận môi trường bên ngoài, tối thiểu gồm có: ☐ Kiểm tra gà lấy thịt và các cơ sở khu vực ngoài trời hai lần một ngày ☐ Bảo trì hệ thống che chắn/bóng râm và sân nền ngoài trời ☐ Lịch thả gà lấy thịt ra khu vực bên ngoài (các quy trình hàng ngày về việc mở/đóng cửa ra ngoài, gà lấy thịt được tiếp cận liên tục với không gian ngoài trời vào ban ngày nếu thời tiết cho phép, và đóng cửa lại vào ban đêm). ☐ Biện pháp bảo vệ gà khỏi động vật ăn thịt ☐ Nếu môi trường cho gà lấy thịt ở ngoài trời có nhiều bụi, cần phải duy trì sân nền phù hợp ☐ Quy trình bảo dưỡng để ngăn ngừa tình trạng tích tụ mầm bệnh và cho phép thăm vật mọc lại nếu khí hậu cho phép	/2 ☐ N/A
M41	Ngoài ra, ở những nơi có lớp thực vật sống ngoài trời, phải có tài liệu SOP quy định việc duy trì và quản lý nhằm khắc phục tình trạng mặt đất hư hại hoặc ẩm ướt, cho phép thực vật mọc lại để đảm bảo đủ độ che phủ của lớp thực vật sống.	/2 ☐ N/A
M42	Nơi gà lấy thịt được tiếp cận môi trường bên ngoài bằng chuồng di động, phải cung cấp được tài liệu SOP và lịch luân chuyển chuồng nuôi di động.	/2 ☐ N/A

ĐÁNH GIÁ VỀ THỨC ĂN & NƯỚC Ở CƠ SỞ

FW1	Gà lấy thịt phải được cho ăn hàng ngày, trừ khoảng thời gian trước khi chuyển chỗ để giết mổ hoặc theo chỉ định trong hồ sơ của bác sĩ thú y theo đơn. ☐ Số lượng gà lấy thịt trên mỗi máng ăn phải nhỏ hơn hoặc bằng con số tối đa được chỉ định trong tài liệu của nhà sản xuất máng ăn, hoặc phải đáp ứng được các chỉ tiêu về lượng thức ăn tiêu thụ và tăng trọng theo kế hoạch tham số về hoạt động.	/20 ☐ N/A
FW2	Thực phẩm phải tươi và không ở trong tình trạng bị nhiễm bẩn (tức là bị mốc, ướt, dính phân chuột, v.v.) hoặc ôi thiu.	/10 ☐ N/A
FW3	Gà lấy thịt phải được tiếp cận liên tục với nguồn nước uống sạch, tươi mát, trừ khoảng thời gian trước khi chuyển chỗ để giết mổ. ☐ Máng uống phải được bố trí để không bị cản trở khi uống và phải điều chỉnh độ cao tối ưu (theo hướng dẫn của nhà sản xuất) phù hợp kích thước và độ tuổi của gà lấy thịt. ☐ Số lượng gà lấy thịt trên mỗi máng uống phải nhỏ hơn hoặc bằng chỉ số tối đa do nhà sản xuất máng uống chỉ định.	/20 ☐ N/A



FW4	Tại thời điểm thẩm tra, số đường dẫn nước bị hỏng không vượt quá 10%. <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Chọn ngẫu nhiên ít nhất 10 máng uống để làm mẫu đại diện cho tất cả các đường dẫn nước và nhiều vị trí khác nhau trong chuồng để kiểm tra. Ví dụ, chọn một vài máng uống cho mỗi đường ống và dân đều các điểm kiểm tra trong chuồng. Không có quá 1 máng uống hỏng khi lấy mẫu thử 10 máng uống.</i> SỐ LƯỢNG MÁNG UỐNG BỊ HỎNG: _____	/20 ☐ N/A
FW5	Trong trường hợp mất nước hoặc hỏng hóc, cơ sở phải có phương án cung cấp nước sạch, tươi mát trong suốt thời gian gián đoạn ngay tại chỗ.	/10 ☐ N/A
FW6	Để giảm tình trạng rò rỉ nước và ngăn ngừa các vấn đề liên quan đến việc quản lý vật liệu rải chuồng, máng uống phải có thiết kế phù hợp. <i>Lưu ý của thanh tra: Đối với bất kỳ hệ thống nước uống mới nào, không được sử dụng hệ thống nước mở vì dễ khiến nước tràn và làm ướt vật liệu rải chuồng.</i>	/5 ☐ N/A

ĐÁNH GIÁ TẠI CƠ SỞ VỀ KHU CHUỒNG VÀ MÔI TRƯỜNG

E1	An toàn sinh học về mặt cấu trúc cần được đảm bảo bằng cách: ☐ Dẫn biến báo ở lối vào trang trại và/hoặc chuồng, cung cấp hướng dẫn và thông tin về quy trình an toàn sinh học ☐ Ngăn chó và các động vật khác vào chuồng ☐ Có sổ ghi khách được phê duyệt, kèm theo tên và ngày tháng ☐ Có phương pháp vật lý ngăn khách không được vào chuồng ☐ Hàng rào xung quanh, lưới che bên trên khu nuôi ngoài trời (nếu có lối ra bên ngoài cho gà lấy thịt), lưới che cống/lỗ thông hơi/lỗ mở, hoặc các phương pháp vật lý khác để ngăn chặn dịch hại, động vật ăn thịt, và chim hoang	/5 ☐ N/A
E2	An toàn sinh học về mặt vận hành cần được đảm bảo như sau: ☐ Thảm thực vật quanh các khu chuồng ngoài trời phải được cắt tỉa ngắn và gọn gàng trong phạm vi tối thiểu 24 inch tính từ chuồng nuôi ☐ Có bằng chứng về các phương pháp kiểm soát dịch hại như đặt bẫy, mồi nhử ☐ Thức ăn số lượng lớn và nguồn nước khẩn cấp phải được che chắn và bảo vệ; đồng thời phải loại bỏ các yếu tố có thể thu hút dịch hại, thú gặm nhấm, nắm mốc v.v. (ví dụ: thùng rác mở có rác thải đồ ăn hoặc vật dụng không cần thiết cho hoạt động của chuồng) ☐ Cung cấp trang phục bảo hộ, bồn rửa chân và/hoặc tiện ích để tắm tại chỗ, khi cần thiết	/5 ☐ N/A
E3	Kế hoạch ứng phó khẩn cấp (ERP) phải được dán ở lối vào của tất cả các chuồng, trừ trường hợp ERP có thể được dán ở văn phòng trung tâm hoặc văn phòng chính nếu văn phòng đó nằm cùng khu vực với cơ sở.	/2 ☐ N/A



E4	Mỗi chuồng phải có bảng ghi chép các quy trình hàng ngày/hàng tuần/hàng tháng được thực hiện tại chỗ (như kiểm tra thiết bị, kiểm tra thức ăn/nước, xả đường dẫn nước, v.v.).	/2 ☐ N/A
E5	Không được có cạnh sắc, phần nhỏ ra, vách ngăn hư hỏng v.v. có khả năng gây thương tích hoặc đau đớn cho gà lấy thịt.	/5 ☐ N/A
E6	Thiết bị điện phải: ☐ Nằm ngoài phạm vi tiếp xúc của gà lấy thịt ☐ Được cách điện đầy đủ và nối đất đúng quy cách ☐ Được bảo vệ khỏi thú gặm nhấm	/2 ☐ N/A
E7	Ngoại trừ chất bảo quản diệt côn trùng, gà lấy thịt không được tiếp xúc với sơn, chất bảo quản gỗ, chất khử trùng hoặc các chất độc tố khác.	/2 ☐ N/A
E8	Nếu có sử dụng thiết bị trợ tử, thiết bị đó không được có dấu hiệu bị bỏ bê, ví dụ: rỉ sét, bụi bẩn, dơ và phải được cất ở nơi an toàn nhưng dễ lấy.	/10 ☐ N/A
E9	Đối với chuồng nuôi có môi trường kiểm soát, nhân viên chăn nuôi phải chứng minh rằng chuồng nuôi đó có nguồn điện phụ trợ tại chỗ, chẳng hạn như máy phát điện dự phòng, trừ khi cơ sở đó chỉ dùng thiết bị vận hành thủ công.	/15 ☐ N/A
E10	Đối với chuồng nuôi có kiểm soát môi trường, nhân viên chăn nuôi phải chứng minh rằng hệ thống báo động (có thể nghe trực tiếp & từ xa) đã được lắp đặt.	/15 ☐ N/A
E11	Ở những nơi có sử dụng hệ thống thông gió tự động, phải có thiết bị dự phòng hoặc phương tiện thông gió (tự động hoặc không tự động) để phòng ngừa trường hợp hỏng hệ thống chính thì vẫn có thể đảm bảo quy trình thông gió đầy đủ, tránh cho gà lấy thịt bị đau đớn không cần thiết do hệ thống bị hỏng.	/10 ☐ N/A
E12	Hệ thống thông gió phải được kết nối với thiết bị báo động để cảnh báo nguy cơ hỏng hóc, trừ trường hợp sử dụng hệ thống thông gió thủ công.	/10 ☐ N/A
E13	Phải có tài liệu ghi lại hàng ngày hoặc dữ liệu điện tử về nhiệt độ tối thiểu và tối đa, cho thấy cơ sở đã có và đang sử dụng hệ thống thông gió cho đàn gà nuôi hiện tại.	/10 ☐ N/A



	Phải có tài liệu chứng tỏ: ☐ Đàn gà lấy thịt hiện tại được kiểm tra hai lần mỗi ngày, với chữ ký tắt tên họ của nhân viên hoặc thời gian kiểm tra ☐ Tỷ lệ tử vong và gà lấy thịt cần trợ tử (thải loại) do thương tích tái diễn, bệnh giai đoạn cuối, phúc lợi bị ảnh hưởng nghiêm trọng, hoặc được nhân sự đã qua đào tạo hoặc bác sĩ thú y của đàn xác định, đều được ghi lại hàng ngày <i>Lưu ý của thanh tra: nếu không có trường hợp gà chết hoặc bị loại bỏ, phải ghi số 0 vào ngày đó.</i>	/30 ☐ N/A
	Nồng độ amoniac, đo ở tầm cao ngang với gà lấy thịt tại 3 vị trí trong chuồng, nên dưới 10 ppm và không được vượt quá 25 ppm tại mọi thời điểm đo. Cho điểm tối đa nếu tất cả kết quả đo đều dưới 25 ppm. PHẦN 1/3 ĐẦU PHẦN 1/3 THỨ HAI PHẦN 1/3 CUỐI	/30 ☐ N/A
E16	Hệ thống chiếu sáng không có tính năng chuyển sắc độ hoặc truyền thống Hệ thống chiếu sáng phải cung cấp cường độ sáng trung bình tối thiểu 10 lux (1 foot-candle) tại độ cao ngang với gà lấy thịt. Nhân viên kiểm tra phải đo cường độ ánh sáng ở độ cao của gà tại 4 vị trí trong chuồng, làm mẫu thử đại diện cho toàn bộ khu nuôi. Cho điểm tối đa nếu cường độ sáng trung bình tối thiểu đạt 10 lux (1 foot-candle). Các vị trí cụ thể như sau: (_____ + _____ + _____ + _____) / 4 = _____ DƯỚI ĐÈN GIỮA HAI ĐÈN DƯỚI ĐÈN GIỮA HAI ĐÈN Hệ thống chiếu sáng có tính năng chuyển sắc độ/theo đường/biến đổi Hệ thống chiếu sáng phải cung cấp ánh sáng cường độ cao tại khu vực máng ăn (≥ 20 lux hoặc 2 foot-candles) và ánh sáng cường độ thấp trong toàn chuồng. Nhân viên kiểm tra phải đo cường độ ánh sáng ở độ cao của gà tại 4 vị trí trong chuồng gà lấy thịt. Cho điểm tối đa nếu cơ sở đang sử dụng hệ thống chiếu sáng có tính năng chuyển sắc độ/theo đường/biến đổi được xác định trong Tiêu chuẩn Phúc lợi Gà thịt của American Humane Certified™. Cho điểm tối đa nếu các vị trí cường độ cao đạt ít nhất 20 lux hoặc 2 foot-candles. Các vị trí cụ thể như sau: CƯỜNG ĐỘ CAO CƯỜNG ĐỘ CAO CƯỜNG ĐỘ THẤP CƯỜNG ĐỘ THẤP Hệ thống chiếu sáng nhận ánh sáng mặt trời hoặc ánh sáng tự nhiên Hệ thống chiếu sáng phải cung cấp cường độ sáng trung bình tối thiểu 10 lux (1 foot-candle) tại độ cao ngang với gà lấy thịt. Nhân viên kiểm tra phải đo cường độ sáng ở độ cao của gà lấy thịt tại 4 vị trí ngẫu nhiên trong chuồng và ghi kết quả bên dưới. Cho điểm tối đa nếu cường độ sáng trung bình tối thiểu đạt 10 lux (1 foot-candle). (_____ + _____ + _____ + _____) / 4 = _____ Khoanh tròn đơn vị đo: LUX hoặc FOOT-CANDLE Đàn gà lấy thịt đang được kiểm tra hiện được bao nhiêu tuần tuổi? _____	/15 ☐ N/A

E17	Phải có đủ ánh sáng, dù là cố định hay di động, trong nhà hay ngoài trời, để có thể kiểm tra gà lấy thịt kỹ lưỡng tại mọi thời điểm.	/5 ☐ N/A
E18	Mật độ nuôi tối đa cho phép là 7,0 pound trọng lượng gà lấy thịt (dựa trên trọng lượng thị trường dự kiến) trên một foot vuông (tương đương 34 kilôgam trên một mét vuông), trừ khi có thể chứng minh rằng ở mật độ nuôi cao hơn, tất cả các điều kiện dưới đây đều được đáp ứng: ☐ Tốc độ tăng trưởng của đàn, cả trong tuần cuối cùng của giai đoạn nuôi và tính chung toàn giai đoạn, nằm trong giới hạn dung sai của kế hoạch thông số hoạt động đàn ☐ Tỷ lệ gà chết và gà bị thải bỏ, cả trong tuần cuối cùng của giai đoạn nuôi và tính chung toàn giai đoạn, đều nằm trong giới hạn dung sai của kế hoạch thông số hoạt động đàn ☐ Đáp ứng các tiêu chuẩn về điểm đáng đi, mật độ phân bố gà, nồng độ amoniac và phép thử chất lượng vật liệu rải bằng cách bóp (ở Mục B) ☐ Mật độ nuôi mục tiêu không vượt quá 8,2 pound trọng lượng gà lấy thịt trên một foot vuông (40 kg trên một mét vuông)	/15 ☐ N/A
E19	Gà lấy thịt phải luôn được nuôi trên vật liệu rải chuồng được bảo dưỡng tốt. Vật liệu rải chuồng phải: ☐ Là vật liệu phù hợp, có khả năng thấm hút, với kích thước hạt ở mức thích hợp (dưới 1 inch) ☐ Độ dày đủ (không dưới 2 inch) để phân được pha loãng	/5 ☐ N/A
E20	Vật liệu rải chuồng không được đóng thành cục do phân hoặc nước vượt quá phạm vi 2 feet xung quanh máng ăn và máng uống.	/5 ☐ N/A
E21	Vật liệu rải chuồng phải được giữ ở trạng thái khô và tơi xốp, đồng thời phải được kiểm tra tại 6 vị trí ngẫu nhiên. Khi bóp vật liệu rải chuồng bằng tay, vật liệu không được vón cục và không có nước chảy ra. Nếu không có nước thoát ra và vật liệu rải dễ tơi, ghi “Đạt” cho vị trí đó; nếu vật liệu rải quá ướt, ghi “Không đạt”. Nếu có một vị trí bất kỳ “Không đạt”, chấm 0 điểm. Bài kiểm tra này phải được thực hiện hai lần trong 1/3 phần đầu tiên, 1/3 phần thứ hai và 1/3 phần cuối cùng của chuồng và kết quả được ghi lại như sau: 1/3 đầu Vị trí 1: _____ Vị trí 2: _____ 1/3 thứ hai Vị trí 1: _____ Vị trí 2: _____ 1/3 cuối Vị trí 1: _____ Vị trí 2: _____ <i>Lưu ý của thanh tra: Không thực hiện bài kiểm tra bóp vật liệu rải ngay tại đường dẫn nước.</i>	/30 ☐ N/A



E22	Phải cung cấp cho gà lấy thịt ít nhất một trong các loại hình môi trường bổ sung sau: ☐ Chỗ nghỉ trên cao (bê, hộp, dốc, khung chữ A) ☐ Thức ăn khô đa dạng (ví dụ: bó rơm, đồ ăn treo) ☐ Lối ra ngoài trời tuân thủ tài liệu SOP tiếp cận môi trường bên ngoài ☐ Hệ thống chiếu sáng theo sắc độ hoặc theo đường Các loại hình bổ sung này phải được bố trí đều trong chuồng, với số lượng vừa đủ để gà lấy thịt có thể tự do sử dụng và không gây thương tích cho gà. Loại hình bổ sung đã sử dụng: _____ Số lượng loại hình bổ sung được cung cấp: _____ ☐ Đối với loại hình bổ sung cho ra ngoài trời, hồ sơ hàng ngày phải ghi rõ số ngày thực tế cần giữ gà lấy thịt ở trong chuồng không vượt quá tổng cộng 21 ngày. <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Ngày thực hiện là ngày 01/01/2026. Trước ngày 01/01/2026, thanh tra phải chấm điểm tối đa nếu tiêu chuẩn được đáp ứng hoặc "N/A" nếu tiêu chuẩn không được đáp ứng. Từ ngày 01/01/2026 trở đi, câu hỏi này phải được chấm điểm.</i>	/5 ☐ N/A
-----	--	---

ĐÁNH GIÁ VIỆC TIẾP CẬN MÔI TRƯỜNG BÊN NGOÀI TẠI CƠ SỞ

Tiêu chuẩn phúc lợi động vật của American Humane Certified™ dành cho Gà lấy thịt không yêu cầu gà phải được ra ngoài trời. Nếu có thì cơ sở cần đáp ứng các hướng dẫn dưới đây.

E23	Tại nơi cho phép tiếp cận môi trường bên ngoài, khu vực ngoài trời phải: ☐ Chủ động quản lý đối với những khu đất hư hại, bao gồm việc để đất nghỉ (luân chuyển) và/hoặc gieo lại hạt để cây cỏ mọc lại khi cần thiết ☐ Được thiết kế và quản lý nhằm bảo đảm khu vực xung quanh chuồng có khả năng thoát nước tốt và không đọng bùn lầy ☐ Có che phủ một phần ở phía trên, có thể dùng các biện pháp tự nhiên hoặc nhân tạo ☐ Phải có biện pháp bảo vệ gà khỏi động vật ăn thịt và các loài chim khác ☐ Vào mùa nóng, cần cung cấp khu vực có bóng râm đủ lớn để gà lấy thịt có thể tản ra để làm mát	/10 ☐ N/A
E24	Ở những nơi gà lấy thịt có đường chạy ngoài trời (các sân hiên/vườn mùa đông), khu vực chạy phải: ☐ Có diện tích phù hợp với số lượng gà trong đàn, cho phép công tác phòng ngừa mầm bệnh và duy trì thảm thực vật được thực hiện hiệu quả ☐ Được trang bị bóng râm và lớp che/phân tách để ngăn chặn khả năng tiếp xúc với động vật ăn thịt, thú gặm nhấm và chim hoang	/10 ☐ N/A
E25	Ở những nơi có khu vực chạy ngoài trời nhưng không có lớp thực vật sống: ☐ Khu vực ngoài trời phải được làm từ vật liệu có thể dễ dàng vệ sinh và khử trùng giữa các đàn ☐ Khu vực ngoài trời phải có sân nền phù hợp, được bảo dưỡng tốt (chẳng hạn mảnh gỗ khô)	/10 ☐ N/A



E26	Khu vực dẫn ra ngoài trời phải được bố trí hợp lý, phân bố đều và với số lượng đủ để gà lấy thịt có thể dễ dàng tiếp cận khu vực bên ngoài. Lối ra phải cao ít nhất 1½ feet và rộng ít nhất 2 feet để bảo đảm không xảy ra hiện tượng gà đè lên nhau hoặc nguy cơ gây thương tích cho gà khi bước ra ngoài.	/10 ☐ N/A
ĐÁNH GIÁ GÀ CON TẠI CƠ SỞ Gà con được định nghĩa là gà lấy thịt có tuổi nhỏ hơn hoặc bằng 7 ngày tuổi. Không cần quan sát gà con ở mọi cơ sở nuôi gà lấy thịt, nhưng ở những nơi có gà con, thanh tra phải tuân theo các hướng dẫn quan sát sau.		
C1	Khi xử lý gà con, cần phải thao tác nhẹ nhàng và không được thả từ độ cao trên 12 inch.	/10 ☐ N/A
C2	Gà con còn trong ngày tuổi phải được chăm sóc cẩn thận và nuôi trong môi trường có điều kiện nhiệt độ thích hợp. ☐ Khu vực ấp gà con phải được thiết kế để cho phép gà con di chuyển tự do vào hoặc ra khỏi lồng ấp ☐ Hành vi của gà con phải được theo dõi chặt chẽ trong suốt giai đoạn ấp và lò ấp phải được điều chỉnh phù hợp với hành vi của gà con. (Ví dụ: nếu tất cả gà con dồn lại một chỗ nghĩa là nhiệt độ hiện tại quá lạnh; nếu gà con dạt hết ra mép ngoài lò ấp nghĩa là nhiệt độ hiện tại quá nóng; nếu gà dồn về một bên nghĩa là chuồng ấp đang bị gió lùa)	/10 ☐ N/A
C3	Phải cung cấp thức ăn bổ sung cho gà con trong tuần đầu tiên, trừ khi nhà sản xuất thiết bị cung cấp thức ăn có quy định khác và được cơ sở chăn nuôi lưu hồ sơ. <i>Lưu ý dành cho thanh tra: nếu nhà sản xuất thiết bị cung cấp thức ăn có quy định khác, đánh dấu là N/A và ghi tên thiết bị cho ăn vào mục nhận xét.</i>	/10 ☐ N/A



ĐÁNH GIÁ VỀ GÀ LẤY THỊT TẠI CƠ SỞ

Hướng dẫn đầy đủ về cách đánh giá gà lấy thịt được ghi trong Tiêu chuẩn Phúc lợi Động vật cho Gà thịt của American Humane Certified™. Phương pháp đi dọc theo một đường thẳng được thực hiện bằng cách đi ít nhất $\frac{3}{4}$ chiều dài chuồng rồi quay lại, trên 2 tuyến đường khác nhau.

Ghi chú: Nếu tại bất kỳ thời điểm nào trong quá trình quan sát gà lấy thịt tại chỗ, gà có biểu hiện co cụm hoặc căng thẳng hoặc sợ hãi, thanh tra phải dừng việc quan sát và thực hiện các bước cần thiết để giảm bớt căng thẳng cho gà lấy thịt.

B1	Trong lúc đánh giá toàn bộ chuồng nuôi, gà lấy thịt phải được phân bố đồng đều khắp chuồng và không chụm lại hoặc co rúc tại cùng một chỗ. Quan sát này nên được thực hiện trước khi đi qua đàn gà, để tránh tình trạng gà dồn vào nhau hoặc co cụm lại do sự tiếp xúc hoặc sự hiện diện của con người.	/15 ☐ N/A
B2	Trong lúc đánh giá toàn bộ chuồng, không có quá $\frac{1}{4}$ diện tích chuồng có gà ở trạng thái thờ hổn hển với miệng mở to và cánh xệ xuống. Cần tuân thủ quan sát này trước khi đi qua đàn gà, để tránh tình trạng thờ hổn hển do sự tiếp xúc hoặc sự hiện diện của con người.	/15 ☐ N/A
B3	Khi thực hiện phương pháp đi dọc theo một đường thẳng, phải có bằng chứng cho thấy gà lấy thịt chết được người chăm sóc tại trang trại phát hiện và loại bỏ hàng ngày.	/20 ☐ N/A
 B4	Nhân viên kiểm tra phải đi khoảng 100 feet giữa tường và đường dẫn nước, đồng thời ghi lại số gà không thể đi được quá 5 feet hoặc có biểu hiện khép khiễng rõ rệt (điểm đáng đi = 2). Số gà có điểm đáng đi là 2 không được vượt quá 5. Số gà lấy thịt có điểm đáng đi 2: _____ <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Mọi con gà có điểm đáng đi là 2 được phát hiện trong quá trình thẩm tra phải được nhân sự chịu trách nhiệm xử lý.</i>	/30 ☐ N/A
B5	Khi thực hiện phương pháp đi dọc theo một đường thẳng, không được có quá 5 con gà lấy thịt bị lật ngửa (tức là gà bị lật ngửa ra sau lưng, không thể tự xoay lại và có bằng chứng cho thấy chúng đã ở tư thế này trong một khoảng thời gian dài, chẳng hạn như lông bị bẩn hoặc vùng lưng bị mòn; thường gọi là “gà lật ngửa”) trong cùng một chuồng nuôi. Số gà bị lật ngửa: _____ <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Mọi con gà bị lật ngửa được phát hiện trong quá trình thẩm tra phải được nhân sự chịu trách nhiệm giải quyết.</i>	/15 ☐ N/A
Đ/KĐ	Trong suốt thời gian tiến hành thẩm tra, thanh tra không được nhìn thấy bất kỳ nhân viên trang trại nào có hành vi cố ý ngược đãi hoặc bỏ bê gà lấy thịt, bao gồm nhưng không giới hạn ở các hành vi đá, ném, quất tháo, hay cố tình làm gà sợ hãi, hoặc bỏ bê không cung cấp thức ăn, nước uống hay chăm sóc sức khỏe cho gà.	GHI CHÉP KHI KẾT THỨC THẨM TRA
Đ/KĐ	Không có gà lấy thịt còn sống nào tại tất cả các khu vực xử lý xác gia cầm.	GHI CHÉP KHI KẾT THỨC THẨM TRA



TÀI LIỆU SOP VỀ CHUYÊN CHỜ VÀ XỬ LÝ

S1	Phải có một cán bộ phúc lợi động vật (AWO) được chỉ định và có mặt, chịu trách nhiệm bảo đảm việc thực hiện các chính sách phúc lợi động vật và giám sát các hoạt động liên quan đến phúc lợi động vật. Tên của AWO: _____	/2 ☐ N/A
S2	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định: ☐ Gà lấy thịt phải được cung cấp nước uống cho đến khi quá trình bắt gà bắt đầu. ☐ Gà lấy thịt không được bị ngừng cho ăn quá 16 giờ tính từ lúc bốc xếp, chuyên chở cho đến khi giết mổ.	/2 ☐ N/A
S3	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định rằng, nếu có thể, máng ăn, máng uống và các chương ngại vật khác phải được nâng lên hoặc di chuyển khỏi chuồng trước khi bắt gà, nhằm giảm thiểu nguy cơ khiến gà bị bầm tím.	/2 ☐ N/A
S4	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định quá trình bắt gà phải diễn ra trong điều kiện ánh sáng yếu để giảm thiểu phản ứng sợ hãi của gà lấy thịt.	/2 ☐ N/A
S5	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định cần thực hiện biện pháp phòng ngừa gà lấy thịt dồn ép trong quá trình xử lý. Khi có hiện tượng dồn ép thì gà lấy thịt phải có thời gian để tản ra và ổn định trước khi tiếp tục bắt gà.	/2 ☐ N/A
S6	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định các khoang chuyên chở phải: ☐ Phù hợp với kích thước/trọng lượng của gà lấy thịt ☐ Không có cạnh sắc nhọn, lỗ hở đủ lớn để gà chui ra, hoặc các phần nhô hay cơ cấu khác có thể gây thương tích cho gà ☐ Phải có sàn kín để gà ở tầng dưới không bị bắn do chất thải của gà từ tầng trên <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Thương tích được mô tả là tổn thương nghiêm trọng tới mức hình thành mô sẹo hạt mô hoặc xương hoặc khớp bị kiểm khuyết, và ở mức độ nghiêm trọng hơn so với thương tích do va chạm hoặc trầy xước ngoài ý muốn.</i>	/2 ☐ N/A
S7	Tất cả nhân sự chịu trách nhiệm về vận chuyển và thiết bị vận chuyển, bao gồm cả nhân sự không thuộc biên chế, phải được đào tạo về cách xử lý gà lấy thịt khi bốc xếp lên/xuống và trong suốt quá trình vận chuyển. Điều này phải được xác minh thông qua hồ sơ hoặc Giấy chứng nhận hợp chuẩn (COC).	/2 ☐ N/A



S8	Có kế hoạch bắt và xử lý gà dưới hình thức văn bản hoặc điện tử, quy định rằng khi tiến hành bắt (chọn phương pháp bắt tương ứng): Bắt bằng tay: ☐ Không được xách quá 3 con gà lấy thịt trên một tay cùng lúc, trừ khi có dữ liệu chỉ số hoạt động từ nhà máy chế biến chứng minh và đáp ứng các giới hạn dung sai do AHC đề ra về điểm đánh giá tình trạng gây cánh, gây chân và bấm tím chân. ☐ Tuyệt đối không được xách gà bằng cánh hoặc cổ. ☐ Gà lấy thịt phải được đưa vào khoang chuyên chở trong vòng 20 giây sau khi bị bắt. Bắt bằng máy: ☐ Cơ sở chăn nuôi phải có đủ nhân sự vận hành máy móc theo yêu cầu của nhà sản xuất. ☐ Gà lấy thịt phải được dẫn lần lượt về cửa máy bắt và máy phải chạy ở tốc độ cho phép đưa gà lấy thịt vào các khoang một cách thuận lợi. ☐ Tất cả nhân viên chịu trách nhiệm vận hành máy móc phải luôn chú ý trong suốt quá trình chất gà để đảm bảo không gây thương tích cho gà lấy thịt.	/2 ☐ N/A
S9	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định rằng trong thời tiết nóng, gà lấy thịt phải được chuyên chở vào ban đêm hoặc vào thời điểm mát nhất trong ngày, HOẶC cần phải có hệ thống làm mát trong quá trình bốc/dỡ gà lấy thịt.	/2 ☐ N/A
S10	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định các bước cần thực hiện để che chắn và bảo vệ gà lấy thịt khi chuyên chở trong điều kiện thời tiết khắc nghiệt.	/2 ☐ N/A
S11	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định các quy trình cần tuân thủ trong trường hợp khẩn cấp, chẳng hạn như tai nạn.	/2 ☐ N/A
S12	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định người giám sát việc bắt và xếp gà lên xe phải làm việc chặt chẽ và phối hợp với nhà máy chế biến để giảm thiểu thời gian gà phải chờ trên xe.	/2 ☐ N/A
S13	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định mọi nỗ lực phải được thực hiện để bảo đảm chuyển đi được hoàn thành mà không phát sinh tình huống chậm trễ không cần thiết, ví dụ: tài xế phải nắm các vấn đề giao thông có thể xảy ra và lên kế hoạch di chuyển phù hợp với tình huống.	/2 ☐ N/A
S14	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định rằng nếu cần giữ ổn định cho gà lấy thịt trên xe, tài xế phải thực hiện các biện pháp để tránh gây căng thẳng do nhiệt cho gà.	/2 ☐ N/A
S15	Hồ sơ phải được lưu giữ ít nhất một năm cho mỗi đàn, và phải có chứng từ chứng minh thời gian xuất phát từ trang trại gà lấy thịt cho đến khi dỡ hàng tại nhà máy chế biến đối với mỗi xe chuyên chở không vượt quá 12 giờ.	/2 ☐ N/A



ĐÁNH GIÁ VIỆC CHUYÊN CHỜ TẠI CƠ SỞ

Thanh tra lấy mẫu để đánh giá công tác chuyên chờ: Vào ngày và thời điểm tiến hành quan sát, phải quan sát 33% đội bắt gà tại địa điểm thẩm tra. Đối với mỗi đội bắt gà, thanh tra phải quan sát 20% số khoảng của đội, với tối thiểu 10 khoảng, trải dài trên ít nhất 2 xe kéo liên quan đến quá trình bắt, xách, và chất xếp gà:

Số lượng đội bắt gà cần quan sát: _____
20% tổng số khoảng, tối thiểu 10 khoảng cho mỗi đội bắt gà: _____

T1	Trước khi bắt hoặc xử lý gà, các máng ăn, máng uống và những chướng ngại vật khác phải được nâng lên hoặc dỡ ra khỏi chuồng nuôi.	/10 ☐ N/A
T2	Trong số các khoảng vận chuyển được quan sát (chiếm 20% tổng số khoảng do đội bắt gà sử dụng, tối thiểu 10 khoảng trên ít nhất 2 xe kéo), cần kiểm tra xem có khoảng nào hồng hóc hoặc có lỗi có thể gây thương tích cho gà (ví dụ: dây kim loại bị cong, lỗ đủ lớn để gà chui ra, v.v.) hay không. Không được có khoảng bị hồng hóc nào có thể gây thương tích cho gà. Số khoảng đã kiểm tra: _____ Số khoảng bị lỗi: _____ Tỷ lệ khoảng bị lỗi: _____	/20 ☐ N/A
T3	Quá trình bắt và xử lý gà phải diễn ra trong điều kiện ánh sáng yếu để giảm thiểu phản ứng sợ hãi của gà lấy thịt.	/10 ☐ N/A
T4	Khi bắt, xách và xếp gà (chọn phương pháp bắt tương ứng): Bắt bằng tay: ☐ Không được xách quá 3 con gà lấy thịt trên một tay cùng lúc, trừ khi có dữ liệu chỉ số hoạt động từ nhà máy chế biến chứng minh và đáp ứng các giới hạn dung sai do AHC đề ra về điểm đánh giá tình trạng gây cánh, gãy chân và bầm tím chân. ☐ Tuyệt đối không được xách gà bằng cánh hoặc cổ. ☐ Gà lấy thịt phải được đưa vào khoảng chuyên chờ trong vòng 20 giây sau khi bắt được. Bắt bằng máy: ☐ Cơ sở chăn nuôi phải có đủ nhân sự vận hành máy móc theo yêu cầu của nhà sản xuất. ☐ Gà lấy thịt phải được dẫn lần lượt về cửa máy bắt và máy phải chạy ở tốc độ cho phép đưa gà lấy thịt vào các khoảng một cách thuận lợi. ☐ Tất cả nhân viên chịu trách nhiệm vận hành máy móc phải luôn chú ý trong suốt quá trình chất gà để đảm bảo không gây thương tích cho gà lấy thịt. ☐ Các thiết bị bắt gà cơ học không gây thương tích cho gà.	/20 ☐ N/A



T5	Trong quá trình bắt gà, cần có biện pháp ngăn gà lấy thịt co cụm trong thời gian xử lý. Nếu xảy ra hiện tượng co cụm, phải để gà có thời gian tản ra và ổn định trước khi tiếp tục bắt gà.	/10 ☐ N/A
T6	Khi quan sát các khoang vận chuyển (chiếm 20% tổng số khoang do đội bắt gà sử dụng, tối thiểu 10 khoang, trên ít nhất 2 xe kéo), các khoang phải: ☐ Phù hợp với kích thước/trọng lượng của gà lấy thịt ☐ Có sàn kín để gà ở tầng dưới không bị bắn do chất thải của gà từ tầng trên ☐ Tất cả gà trong khoang đều được dựng thẳng, không có con gà lấy thịt nào bị kẹt bộ phận cơ thể vào cửa khoang ☐ Mật độ trong khoang phải phù hợp với nhiệt độ môi trường xung quanh ☐ Gà lấy thịt không bị xếp chồng lên nhau trong các khoang	/20 ☐ N/A
T7	Trong quá trình bắt và vận chuyển, không được vận chuyển gà lấy thịt bị thương. Những con gà này phải được tiến hành trợ tử càng sớm càng tốt.	/20 ☐ N/A
Đ/KĐ	Mọi phương pháp trợ tử được quy định trong tài liệu SOP dưới hình thức văn bản của cơ sở, do người chăm sóc mô tả và qua thời gian quan sát trong quá trình thẩm tra phải là phương pháp được phê duyệt dựa trên Hướng dẫn về Trợ tử Động vật của Hiệp hội Thú y Hoa Kỳ AVMA.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THẨM TRA
T8	Thanh tra phải thấy rõ các bước đã thực hiện để che chắn và bảo vệ gà lấy thịt trong quá trình bốc xếp và chuyên chở trong thời tiết khắc nghiệt (ví dụ: tránh để gà chờ quá lâu, có biện pháp bảo vệ khỏi thời tiết rét đậm, v.v.).	/20 ☐ N/A
Đ/KĐ	Trong suốt thời gian tiến hành thẩm tra, thanh tra không được nhìn thấy bất kỳ nhân viên trang trại nào có hành vi cố ý ngược đãi hoặc bỏ bê gà lấy thịt, bao gồm nhưng không giới hạn ở các hành vi đá, ném, quất tháo, hay cố tình làm gà sợ hãi, hoặc bỏ bê không cung cấp thức ăn, nước uống hay chăm sóc sức khỏe cho gà.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THẨM TRA
Đ/KĐ	Không có gà lấy thịt còn sống nào tại tất cả các khu vực xử lý xác gia cầm.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THẨM TRA
Đ/KĐ	Không có gà lấy thịt nào còn sống trong các xe kéo đã dỡ hết hàng và đang để trống.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THẨM TRA



TÀI LIỆU SOP VÀ HỒ SƠ QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN

R1	Bằng chứng cho thấy thẩm tra phúc lợi động vật nội bộ được thực hiện và ghi chép ít nhất một lần mỗi năm; có thể chứa kết quả hoặc hồ sơ thẩm tra nội bộ. <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Ngày thực hiện là ngày 01/01/2026. Trước ngày 01/01/2026, thanh tra phải chấm điểm tối đa nếu tiêu chuẩn được đáp ứng hoặc "N/A" nếu tiêu chuẩn không được đáp ứng. Từ ngày 01/01/2026 trở đi, câu hỏi này phải được chấm điểm.</i>	/2 ☐ N/A
R2	Nhân viên tại cơ sở chế biến phải được đào tạo về Chính sách Phúc lợi Động vật của công ty, hiểu rằng các hành vi cố ý ngược đãi động vật sẽ phải tuân theo chính sách "không khoan nhượng" và ký chính sách "người tổ giác" về phúc lợi động vật, theo như quy định trong Danh sách Định nghĩa AHC thuộc Tiêu chuẩn Phúc lợi Động vật dành cho Gà thịt của American Humane Certified™.	/2 ☐ N/A
R3	Phải có tài liệu chứng minh có một Bộ quy tắc Ứng xử dành cho Nhân viên, như được quy định trong Danh sách Định nghĩa AHC và tất cả nhân viên đã được đào tạo để hiểu rõ Bộ quy tắc này.	/2 ☐ N/A
R4	Quản lý phải chỉ định ít nhất một Cán bộ Phúc lợi Động vật (AWO) đã qua đào tạo, chịu trách nhiệm triển khai chính sách phúc lợi động vật. Tên của AWO: _____	/2 ☐ N/A
R5	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định AWO phải thường xuyên kiểm tra trong ngày để đảm bảo phương pháp khiến gà lấy thịt bất tỉnh hoạt động hiệu quả và gà không còn cảm giác trong suốt quá trình giết mổ. Nếu phát hiện trường hợp không đáp ứng tiêu chí này, phải thực hiện ngay biện pháp khắc phục.	/2 ☐ N/A
R6	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định tất cả khoảng vận chuyển phải được kiểm tra khi đến cơ sở chế biến để xác định gà lấy thịt bị thương. Mọi gà lấy thịt bị thương phải được trợ tử càng sớm càng tốt. <i>Lưu ý dành cho thanh tra: Thương tích được mô tả là tổn thương nghiêm trọng tới mức hình thành mô sẹo hạt mô hoặc xương hoặc khớp bị kiểm duyệt, và ở mức độ nghiêm trọng hơn so với thương tích do va chạm hoặc trầy xước ngoài ý muốn.</i>	/2 ☐ N/A
R7	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định rằng nhân viên phụ trách khu vực giữ gà chờ giết mổ phải kiểm tra để đảm bảo mọi con gà lấy thịt tại cơ sở đó đều: ☐ Được che chắn khỏi ánh nắng trực tiếp và các điều kiện thời tiết xấu, ví dụ: gió, mưa, mưa đá, tuyết, v.v. ☐ Được cung cấp hệ thống thông gió phù hợp- nhiệt độ và độ ẩm ở khu vực giữ gà cũng như trong khu vực xếp gà phải được theo dõi và điều chỉnh thường xuyên	/2 ☐ N/A
R8	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định tất cả gà lấy thịt phải được giết mổ đúng thời hạn, nhưng không quá 10 giờ kể từ khi đến cơ sở chế biến.	/2 ☐ N/A

R9	Có một kế hoạch dưới hình thức văn bản hoặc điện tử về việc dỡ gà khỏi khoang nếu có, trong đó quy định: ☐ Gà lấy thịt được dỡ từ khoang xuống bằng chuyển theo cách hạn chế thương tích và gây căng thẳng cho gà lấy thịt. Nhân viên vận hành tại khu vực dỡ gà phải tiến hành chậm rãi và có trách nhiệm bảo đảm cửa khoang mở đúng cách, không có gà lấy thịt nào bị kẹt hoặc bị bỏ sót trong khoang. Nếu xảy ra tình huống gà lấy thịt bị kẹt hoặc bị bỏ sót, gà phải được lấy ra cẩn thận bằng cách nâng thân gà hoặc giữ cả hai chân. ☐ Băng chuyển trên dây chuyển phải có rào chắn để ngăn gà lấy thịt bị rơi ra ngoài và cần kiểm tra gà lấy thịt xem chúng có bị thương hoặc bị yếu đi hay không. Nếu phát hiện gà lấy thịt có vấn đề, phải đưa gà đến khu vực treo ngay hoặc, nếu gà bị thương, phải gây bất tỉnh hoặc trợ tử ngay, ở một địa điểm cách xa dây chuyển.	/2 ☐ N/A
R10	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định rằng nếu một khoang hoặc lồng bị hỏng, khoang hoặc lồng đó phải được ngừng sử dụng cho đến khi được sửa chữa hoặc thay thế.	/2 ☐ N/A
R11	Có một kế hoạch dưới hình thức văn bản hoặc điện tử về việc móc gà, quy định dây chuyển móc gà phải được bố trí trong khu vực khép kín và băng chuyển phải có rào chắn để ngăn không cho gà lấy thịt rơi ra ngoài. Nếu phát hiện gà lấy thịt đi lạc, phải chuyển ngay đến khu vực treo hoặc, nếu gà bị thương và đau đớn, phải tiến hành trợ tử hoặc gây bất tỉnh cho gà ngay lập tức.	/2 ☐ N/A
R12	Có một kế hoạch dưới hình thức văn bản hoặc điện tử về việc móc gà quy định khi treo gà lấy thịt thì phải treo cả hai chân, và phải điều chỉnh lại mọi trường hợp treo sai (ví dụ: treo cao, bắt chéo chân).	/2 ☐ N/A
R13	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định rằng phải bố trí đủ nhân viên trên dây chuyển móc gà vào mọi thời điểm để bảo đảm sự cẩn trọng và tỉ mỉ, đồng thời nhân sự cũng phải thường xuyên thay ca nhằm tránh mệt mỏi.	/2 ☐ N/A
R14	Có chính sách đào tạo dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định rằng đội móc gà đã được đào tạo kỹ để xử lý gà lấy thịt để tránh gây thương tích cho gà và ngăn gà vỡ cánh, cũng như bảo đảm gà được treo bằng cả hai chân trong vòng 90 giây kể từ khi bốc gà lên.	/2 ☐ N/A
R15	Có sổ tay tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử dành cho nhân viên vận hành các thiết bị móc, rạch lấy máu và gây choáng, được cung cấp bằng ngôn ngữ mà nhân viên có thể đọc hiểu, bao gồm: ☐ Danh sách công việc và kiểm tra hàng ngày ☐ Các biển cảnh báo và cách thức xử lý sự cố ☐ Lịch bảo trì định kỳ ☐ Các quy ước cần tuân thủ trong trường hợp thiết bị hoạt động không như dự kiến (tức là những thời điểm có thể sửa chữa thiết bị tại chuồng và những thời điểm cần gọi cho nhà sản xuất thiết bị. Nội dung này không bao gồm lỗi hoặc hỏng hóc của thiết bị chính, vì khi đó hệ thống phải tự động dừng vận hành) ☐ Các quy ước cụ thể cho loại thiết bị gây choáng đang dùng, được áp dụng trong trường hợp mất điện hoặc hỏng thiết bị ☐ Các quy ước phải tuân theo trong trường hợp mất điện, bao gồm các quy trình dự phòng (ví dụ: sử dụng bể gây choáng chạy điện hoặc các phương pháp gây choáng khác đã được American Humane phê duyệt)	/5 ☐ N/A

R16	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử dành cho nhân viên vận hành móc, rạch lấy máu, và gây choáng gà lấy thịt, bằng ngôn ngữ mà họ có thể đọc hiểu, bao gồm: ☐ Xử lý gà lấy thịt theo cách nhân đạo ☐ Cách đánh giá gà lấy thịt có được gây choáng đúng cách hay không ☐ Từ lúc gây choáng đến lúc cắt cổ kéo dài không quá 10 giây ☐ Sau khi cắt động mạch cảnh, không được trung nước sôi gà lấy thịt trong ít nhất 90 giây	/5 ☐ N/A
R17	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định rằng mỗi con gà lấy thịt phải được kiểm tra xem có vết cắt không đủ chuẩn hay cắt thiếu lực hay không. Vết cắt này phải được nhân viên được chỉ định kiểm tra và phải có đủ thời gian để cắt đứt các mạch máu bằng cách thủ công nếu cần thiết.	/2 ☐ N/A
R18	Có tài liệu SOP dưới hình thức văn bản hoặc điện tử quy định rằng nhân viên vận hành và tất cả thành viên trên dây chuyền chế biến phải chú ý đến mọi dấu hiệu hồi tỉnh của gà lấy thịt. Nếu phát hiện gà có dấu hiệu hồi tỉnh, phải thông báo ngay cho quản lý dây chuyền và nhà sản xuất thiết bị, cho phép các chu kỳ đang vận hành hoàn tất, sau đó phải dừng hệ thống và áp dụng quy trình dự phòng cho đến khi có biện pháp khắc phục.	/2 ☐ N/A
R19	Có kế hoạch ứng phó khẩn cấp dưới hình thức văn bản hoặc điện tử, như được quy định trong Danh sách Định nghĩa AHC, tại văn phòng chính ở cơ sở.	/2 ☐ N/A
R20	Tất cả trường hợp gà chết và bị thương khi vận chuyển phải được ghi lại và báo cáo cho AWO trước khi tiếp nhận đợt gà tiếp theo từ cùng một nguồn cung. Hồ sơ phải được chuẩn bị sẵn cho thanh tra. ☐ Nếu nguyên nhân gây tử vong trong quá trình vận chuyển được xác định là đến từ một lý do duy nhất, phải có hành động kịp thời và ghi chép nhằm ngăn chặn những ca tử vong, thương tích hoặc đau đớn khác xảy ra. ☐ Tỷ lệ tử vong do vận chuyển lớn hơn 0,2% trong giai đoạn 3 tháng bất kỳ đều phải được điều tra và báo cáo cho chương trình American Humane Certified™. ☐ Nếu tỷ lệ tử vong do vận chuyển vượt quá 0,2% trong một giai đoạn 3 tháng bất kỳ, phải có các bước hành động khắc phục được ghi chép để ngăn chặn tình trạng tử vong tiếp diễn.	/10 ☐ N/A
R21	Phải tiến hành đánh giá gà lấy thịt hàng tháng tại nhà máy chế biến và lưu trữ hồ sơ trong một năm để cung cấp cho thanh tra. Đánh giá này các các hồ sơ về: ☐ Chấm điểm móc (nếu có) ☐ Chấm điểm tỉ lệ gây choáng ☐ Chấm điểm gà lấy thịt bị bỏ lỡ tại dao tự động ☐ Chấm điểm gây cánh ☐ Chấm điểm gà lấy thịt còn sống khi bị trung nước sôi ☐ Chấm điểm gây chân ☐ Chấm điểm chân bị bấm tím ☐ Chấm điểm móng ☐ Số lượng bị USDA lên án Nếu các chỉ số vượt ngoài ngưỡng chấp nhận do American Humane Certified™ quy định, phải có hồ sơ cho thấy biện pháp khắc phục đã được thực hiện đối với khâu quản lý và/hoặc điều kiện môi trường.	/30 ☐ N/A

R22	Nếu có chấm điểm móng bất kỳ nào hàng tháng “không đạt” trên mức 10%, phải thông báo cho nhân sự liên quan của trang trại và xây dựng chương trình hành động để khắc phục vấn đề. Hồ sơ của kế hoạch hành động phải được cung cấp cho thanh tra.	/5 ☐ N/A
R23	Phải có hồ sơ đào tạo hàng năm cho tất cả nhân viên tiếp xúc và giết mổ gà lấy thịt để bảo đảm nhân sự được đào tạo bài bản và có đủ năng lực thực hiện nhiệm vụ, bao gồm ngày đào tạo, tên người được đào tạo và tên người đào tạo.	/5 ☐ N/A
R24	Có hồ sơ chứng minh nhân viên vận hành thiết bị gây choáng đã được đào tạo cách vận hành đúng loại thiết bị cụ thể và thực hiện công tác bảo trì định kỳ. Nội dung đào tạo bao gồm nhưng không giới hạn: ☐ Quy trình khởi động, sử dụng và tắt thiết bị ☐ Vận hành thiết bị đúng cách, đúng nhiệm vụ và trách nhiệm của mỗi nhân viên vận hành ☐ Cách thiết bị hoạt động bình thường và cách nhận biết khi thiết bị vận hành sai hoặc chưa được hiệu chuẩn ☐ Hướng dẫn bảo trì định kỳ và xử lý sự cố ☐ Quy trình phải tuân theo khi có báo động hoặc thông báo lỗi, và cách phân biệt cảnh báo nhỏ so với sự cố lớn yêu cầu phải dừng máy ngay lập tức ☐ Quy trình phải tuân theo trong trường hợp hỏng thiết bị hoặc mất điện	/5 ☐ N/A
R25	Có hồ sơ chứng minh nhân viên vận hành thiết bị gây choáng hoặc quản lý thiết bị đã được đào tạo để bảo đảm gà lấy thịt được gây choáng hoặc trợ tử hiệu quả.	/5 ☐ N/A
R26	Đối với phương pháp gây choáng bằng CAS hoặc LAPS, phải có hồ sơ chứng tỏ các quy trình và công tác kiểm tra hàng ngày được thực hiện, tối thiểu bao gồm: Công tác kiểm tra quy trình khởi động hệ thống: ☐ Cảm biến hoạt động bình thường. ☐ Tất cả camera hoạt động bình thường. ☐ Bơm chân không đã được bật. ☐ Không có báo động nào xuất hiện. Công tác kiểm tra rò rỉ: ☐ Kiểm tra rò rỉ tự động được thực hiện cho mỗi buồng ít nhất một lần mỗi ngày, được xác thực trên màn hình chính. ☐ Các buồng đạt tiêu chuẩn sẽ hiển thị đèn xanh. Nhân viên vận hành phải xác nhận mỗi buồng đang sử dụng đều vượt qua quy trình kiểm tra rò rỉ mỗi ngày. Nếu có buồng không đạt, đèn đỏ sẽ được hiển thị, hệ thống sẽ chuyển sang chế độ bỏ qua và sử dụng các quy trình dự phòng (ví dụ: bể gây choáng điện hoặc phương pháp gây choáng khác đã được American Humane phê duyệt).	/10 ☐ N/A

	Có hồ sơ chứng minh các quy trình và công tác kiểm tra hằng ngày đang được thực hiện, ít nhất là (đánh dấu chọn quy trình vận hành đang áp dụng): Quy trình vận hành: LAPS ☐ Nhân viên vận hành đặt hệ thống sang chế độ Tự động. ☐ Trên màn hình Tự động, nhân viên vận hành có thể xem áp suất bên trong và thời gian đã trôi qua của từng chu kỳ. Nhân viên vận hành xác nhận rằng tất cả 8 bước trong chu kỳ đều hiển thị đèn xanh, cho thấy chu kỳ đang hoạt động bình thường. ☐ Nhân viên vận hành không có quyền điều chỉnh lại tham số hoặc cài đặt áp suất và chu kỳ thời gian. Nếu xuất hiện bất kỳ đèn báo tiêu cực nào (ví dụ: đèn đỏ), hệ thống sẽ tự động, hoặc nếu cần thì sẽ yêu cầu thao tác thủ công, dừng lại và kích hoạt quy trình dự phòng. ☐ Nhân viên vận hành phải luôn chú ý và chịu trách nhiệm giám sát liên tục các chỉ số hoạt động của hệ thống trong quá trình vận hành.	/10 ☐ N/A
R27	Quy trình vận hành: CAS ☐ Nhân viên vận hành phải luôn chú ý và chịu trách nhiệm giám sát liên tục các chỉ số hoạt động của hệ thống trong quá trình vận hành. Quy trình vận hành: Phương pháp điện ☐ Điện cực phải sạch và không có mảng bám. ☐ Bể gây choáng bằng nước phải được thiết kế và lắp đặt để gà không bị giật trước khi gây choáng. ☐ Bồn nước dùng để gây choáng hoặc trợ tử gà lấy thịt phải có kích thước và độ sâu phù hợp, đồng thời nước không được tràn ra ngoài ở cửa vào. Điện cực ngâm trong nước phải chạy dọc toàn bộ chiều dài bể nước. ☐ Bồn gây choáng phải được đặt ở độ cao phù hợp với kích thước và số lượng gà lấy thịt. Đặc biệt, cần điều chỉnh độ cao để đầu của mọi con gà đều tiếp xúc hiệu quả với bể nước. ☐ Phải dùng dòng điện đủ mạnh để làm cho toàn bộ gà lấy thịt bất tỉnh trước khi cắt cổ. ☐ Bồn nước phải được trang bị bộ điều khiển hiển thị rõ ràng các cài đặt về điện áp, dòng điện và tần số để theo dõi chính xác dòng điện chạy qua bốn khi cho gà lấy thịt vào.	/2 ☐ N/A
R28	Phải lưu trữ hồ sơ và cung cấp cho thanh tra, bao gồm các thông tin: ☐ Tốc độ/dung lượng tối đa của dây chuyển chế biến tại nhà máy ☐ Công suất thiết kế của thiết bị gây choáng ☐ Tốc độ chế biến của nhà máy, tức là số lượng được xử lý theo ngày/tuần/tháng	
R29	Phải có kế hoạch dự phòng để xử lý khi xảy ra trường hợp chậm trễ không thể tránh khỏi, khiến gà lấy thịt không thể được chế biến. Cụ thể, nếu dây chuyển giết mổ dừng lại, những con gà nằm trong khoảng từ điểm móc treo đến máy gây choáng phải được đưa ra khỏi dây chuyển và mọi con gà đã được gây choáng phải được xử lý ngay lập tức.	/5 ☐ N/A

QUAN SÁT CỦA THANH TRA VỀ KHẨU CHẾ BIẾN

Hướng dẫn chi tiết để đánh giá gà lấy thịt nằm trong Tiêu chuẩn Phúc lợi Động vật cho Gà thịt của American Humane Certified™. Đối với các nhà máy chế biến có nhiều dây chuyền, cần thực hiện các quan sát sau đây cho từng dây chuyền. Đối với các mục có đánh giá nhiều hơn một dây chuyền, chỉ được cộng điểm nếu **tất cả** các dây chuyền đều đạt tiêu chuẩn cụ thể đó.

P1	Thanh tra phải quan sát khu vực đỡ gà và khu vực giữ gà chờ giết mổ để đánh giá mọi con gà tại cơ sở này đều: ☐ Được che chắn khỏi ánh nắng trực tiếp và các điều kiện thời tiết xấu, ví dụ: gió, mưa, mưa đá, tuyết, v.v. ☐ Được cung cấp hệ thống thông gió phù hợp - nhiệt độ và độ ẩm ở khu vực giữ gà/dỡ gà cũng như trong khu vực xếp gà phải được theo dõi và điều chỉnh thường xuyên ☐ Được trợ tử ngay lập tức nếu được phát hiện đang đau đớn	/10 ☐ N/A
P2	Trong khu vực giữ gà, tất cả các khoang chuyển chờ trên xe kéo hiện diện phải được kiểm tra để xem có gà nào bị thương hay không. Mọi con gà bị thương phải được trợ tử càng sớm càng tốt.	/10 ☐ N/A
P3	Tại khu vực đỡ gà, ánh sáng phải được giảm cường độ hoặc sử dụng ánh sáng xanh.	/5 ☐ N/A
P4	Tại khu vực đỡ gà, cần kiểm tra 25% số khoang vận chuyển trong lúc đỡ để có thể phát hiện ra những khoang có gà lấy thịt thể hiện dấu hiệu căng thẳng nhiệt độ nghiêm trọng.	/10 ☐ N/A
P5	Đối với 3 khoang ở mỗi dây chuyền đỡ gà, khoang phải được chuyển từ xe kéo đến khu vực đỡ khoang theo cách hạn chế tối đa tình huống gây thương tích và căng thẳng cho gà lấy thịt. Ghi "đạt" cho bất kỳ dây chuyền nào đáp ứng tiêu chuẩn này và "không đạt" cho bất kỳ dây chuyền nào không đáp ứng. Dây chuyền nhận "không đạt" sẽ không được tính điểm. Dây chuyền đỡ gà 1: _____ Dây chuyền đỡ gà 3: _____ Dây chuyền đỡ gà 2: _____ Dây chuyền đỡ gà 4: _____	/5 ☐ N/A
P6	Đối với 3 khoang tại mỗi khu vực đỡ khoang, gà lấy thịt được đỡ khỏi khoang theo cách hạn chế tối đa tình huống gây thương tích và căng thẳng cho gà trong khoang, đồng thời không được chất khoang lên những con gà khác. Ghi "đạt" cho bất kỳ dây chuyền nào đáp ứng tiêu chuẩn này và "không đạt" cho bất kỳ dây chuyền nào không đáp ứng. Dây chuyền nhận "không đạt" sẽ không được tính điểm. Dây chuyền chuyển gà 1: _____ Dây chuyền chuyển gà 3: _____ Dây chuyền chuyển gà 2: _____ Dây chuyền chuyển gà 4: _____	/10 ☐ N/A
Đ/KĐ	Không có gà lấy thịt nào còn sống trong các xe kéo đã dỡ hết hàng và đang để trống.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THẨM TRA

P7	Đối với hệ thống gây choáng bằng điện, dây chuyển móc gà phải được đặt trong một khu vực khép kín và bằng chuyển phải có rào chắn để ngăn không cho gà rơi xuống. Ghi “Đạt” cho bất kỳ dây chuyển nào đáp ứng tiêu chuẩn này và “không đạt” cho bất kỳ dây chuyển nào không đáp ứng. Dây chuyển nhận “không đạt” sẽ không được tính điểm. Dây chuyển 1: _____ Dây chuyển 2: _____ Dây chuyển 3: _____ Dây chuyển 4: _____	/5 ☐ N/A
P8	Nếu phát hiện gia cầm đang yếu, phải đưa ngay đến khu vực treo hoặc, nếu gia cầm bị thương, phải trợ tử và tách khỏi dây chuyển trong thời gian sớm nhất có thể (theo hướng dẫn của AVMA).	/10 ☐ N/A
P9	Số lượng 500 gà lấy thịt rời khỏi khu vực móc phải thể hiện: ☐ Không được quá 2 con gà lấy thịt bị móc một chân trên móc, VÀ ☐ Không quá 5 con gà bị treo sai cách, ví dụ: treo cao trên móc, bắt chéo chân, hoặc các trường hợp treo sai cách khác. Ghi lại số con gà bị móc một chân và số con bị treo sai cho mỗi dây chuyển: Móc một chân: Dây chuyển 1: _____ Dây chuyển 2: _____ Dây chuyển 3: _____ Dây chuyển 4: _____ Treo sai cách: Dây chuyển 1: _____ Dây chuyển 2: _____ Dây chuyển 3: _____ Dây chuyển 4: _____ Lưu ý dành cho thanh tra: Đánh dấu “N/A” cho LAPS/CAS.	/30 ☐ N/A
P10	Nhân viên kiểm tra phải thực hiện và quan sát các biện pháp thích hợp để ngăn chặn tình huống gà vỗ cánh và rướn đầu trước khi đến bốn gây choáng (ví dụ: sử dụng thanh chắn ức, rèm, giảm tiếng ồn, cường độ ánh sáng thấp, xoa tay xuống lưng gà khi móc).	/5 ☐ N/A
Đ/KĐ	Tại khu vực móc gà, không được có gà sống trong thùng DOA.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THĂM TRA

P11	Thanh tra quan sát thiết bị gây choáng, phải đáp ứng các tiêu chí (chỉ đánh dấu thiết bị gây choáng được sử dụng): Ở địa điểm sử dụng CAS: ☐ Cảm biến, camera, và báo động tồn tại và hoạt động tốt ☐ Công tác kiểm tra rò rỉ tự động được thực hiện cho mỗi buồng, và tất cả buồng đều đáp ứng được yêu cầu, thể hiện bằng đèn xanh. Nếu có buồng không đạt (đèn đỏ) thì hệ thống phải chuyển sang chế độ bỏ qua và tuân theo quy trình dự phòng. Ở địa điểm sử dụng LAPS: ☐ Cảm biến, camera, và báo động tồn tại và hoạt động tốt ☐ Công tác kiểm tra rò rỉ tự động được thực hiện cho mỗi buồng, và tất cả buồng đều đáp ứng được yêu cầu, thể hiện bằng đèn xanh. Nếu có buồng không đạt (đèn đỏ) thì hệ thống phải chuyển sang chế độ bỏ qua và tuân theo quy trình dự phòng. ☐ Hệ thống phải đặt ở chế độ tự động, và Nhân viên vận hành có thể xem áp suất bên trong cùng thời gian của mỗi chu kỳ, đồng thời mỗi chu kỳ thể hiện chức năng hoạt động bình thường bằng đèn xanh. Nếu sử dụng bể gây choáng bằng nước: ☐ Bể gây choáng bằng nước phải được thiết kế và lắp đặt để gà không bị giật trước khi gây choáng. ☐ Bồn gây choáng phải được đặt ở độ cao phù hợp với kích thước và số lượng gà lấy thịt. Đặc biệt, cần điều chỉnh độ cao để đầu của mọi con gà đều tiếp xúc hiệu quả với bể nước. ☐ Bồn nước phải được trang bị bộ điều khiển hiển thị rõ ràng các cài đặt về điện áp, dòng điện và tần số để theo dõi chính xác dòng điện chạy qua bốn khi cho gà lấy thịt vào. Ở địa điểm sử dụng máy chích điện cầm tay: ☐ Gà thịt phải được nhốt trong phễu hoặc treo lên móc. ☐ Gà được gây choáng ngay sau khi móc. ☐ Điện cực gây choáng được đặt cẩn thận và chắc chắn ở vị trí tối ưu (giữa tai và mắt). ☐ Thiết bị gây choáng được vận hành cho đến khi động tác vỗ cánh ban đầu ngừng lại, hoặc cho đến khi chân gà cứng và duỗi thẳng. /15 ☐ N/A
P12	Gây choáng bằng điện trong bốn nước: Khi tổng số 500 con gà rời khỏi máy gây choáng, có không quá 5 con gà không được gây choáng. Ghi lại số gà bỏ sót cho mỗi dây chuyền: Dây chuyền 1: _____ Dây chuyền 3: _____ Dây chuyền 2: _____ Dây chuyền 4: _____ Gây choáng bằng LAPS hoặc CAS: Khi đếm tổng số 500 con gà rời khỏi máy gây choáng, có 0 con gà không được gây choáng đúng cách. Ghi lại số gà bỏ sót cho mỗi dây chuyền: Dây chuyền 1: _____ Dây chuyền 3: _____ Dây chuyền 2: _____ Dây chuyền 4: _____ /30 ☐ N/A

	Trong tổng số 500 con gà lấy thịt, không được có quá 15 bị gãy cánh hoặc trật cánh. Việc quan sát này có thể thực hiện ở bất cứ thời điểm nào sau khi gãy choáng, nhưng phải trước giai đoạn trứng gà trong nổi nước sôi. Ghi lại số gà bị gãy cánh hoặc trật cánh cho mỗi dây chuyền: Dây chuyền 1: _____ Dây chuyền 2: _____ Dây chuyền 3: _____ Dây chuyền 4: _____	/30 ☐ N/A
P14	Nếu có thể, thời gian giữa lúc gãy choáng và lúc cắt cổ không được quá 10 giây. Ghi lại số giây từ lúc gãy choáng đến lúc cắt cổ đối với 3 con gà trên mỗi dây chuyền. Tất cả giá trị đo phải dưới 10 giây thì mới được tính điểm cho câu hỏi này. Dây chuyền 1: _____ Dây chuyền 2: _____ Dây chuyền 3: _____ Dây chuyền 4: _____	/10 ☐ N/A
	Đếm 500 con gà đi qua dao cắt tự động, cần có kết quả như sau: ☐ Không quá 5 con gà chưa được cắt tự động; VÀ ☐ Phải có phương án thủ công dự phòng để thực hiện đường cắt phần bụng hiệu quả cho từng con gà chưa được cắt tự động. Ghi lại số gà bị bỏ qua quá trình cắt tự động trên mỗi dây chuyền: Dây chuyền 1: _____ Dây chuyền 2: _____ Dây chuyền 3: _____ Dây chuyền 4: _____	/30 ☐ N/A
P16	Nếu có thể, thời gian từ lúc cắt mạch máu chính ở cổ gà đến lúc nhúng gà vào nổi nước sôi không được quá 90 giây. Ghi lại số giây từ lúc cắt cổ đến lúc nhúng gà vào nổi nước sôi cho 3 con gà trên mỗi dây chuyền. Nếu vượt quá 90 giây, thanh tra có thể ghi ">90". Ghi lại thời gian của 3 con gà cho mỗi dây chuyền. Tất cả giá trị đo phải trên 90 giây thì mới được tính điểm cho câu hỏi này. Dây chuyền 1: _____ Dây chuyền 2: _____ Dây chuyền 3: _____ Dây chuyền 4: _____	/10 ☐ N/A
Đ/KĐ	Không được có bất kỳ con gà lấy thịt còn sống nào bị trung qua nổi nước sôi. Một "con gà lấy thịt còn sống" được định nghĩa là bất kỳ con gà nào không được cắt qua dao tự động và dao dự phòng, khiến động mạch cảnh chưa bị cắt đứt hoàn toàn trước khi trung gà vào nổi nước sôi. Thanh tra có thể quan sát gà sau khi chúng được vớt ra khỏi nổi nước, có thể xuất hiện tình trạng máu đỏ và động mạch cảnh chưa bị cắt. Phải quan sát ít nhất 500 con gà.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THĂM TRA

P17	Sau khi vật lông, trong tổng 250 con gà lấy thịt (500 chân) không được quá 25 con gà lấy thịt (50 chân) có một chân bị chấm điểm “Không đạt” theo Hệ thống Chấm điểm Chân AAAP về đạt/không đạt, viết lại số gà có điểm chân “không đạt” trên mỗi dây chuyền: Dây chuyền 1: _____ Dây chuyền 2: _____ Dây chuyền 3: _____ Dây chuyền 4: _____	/10 ☐ N/A
 P18	Sau khi vật lông, trong tổng 500 con gà rời khỏi khu vực làm sạch lông không được có quá 3 con gà có chân gây kèm xuất huyết hoặc bầm tím (theo Hướng dẫn về Thương tích Chân Gà thịt AAAP). Viết lại số gà có chân gây kèm xuất huyết hoặc bầm tím cho mỗi dây chuyền: Dây chuyền 1: _____ Dây chuyền 2: _____ Dây chuyền 3: _____ Dây chuyền 4: _____	/30 ☐ N/A
P19	Đối với tất cả thiết bị được quan sát trong thời gian thẩm tra, không được có cạnh sắc, phần nhô ra, thiết bị hỏng hóc, v.v. có khả năng gây thương tích hoặc căng thẳng cho gà lấy thịt.	/5 ☐ N/A
Đ/KĐ	Trong suốt thời gian tiến hành thẩm tra, thanh tra không được nhìn thấy bất kỳ nhân viên trang trại nào có hành vi cố ý ngược đãi hoặc bỏ bê gà lấy thịt, bao gồm nhưng không giới hạn ở các hành vi đá, ném, quất tháo, hay cố tình làm gà sợ hãi, hoặc bỏ bê không cung cấp thức ăn, nước uống hay chăm sóc sức khỏe cho gà.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THẨM TRA
Đ/KĐ	Tất cả các phương pháp trợ tử được nêu trong tài liệu SOP dưới hình thức văn bản của cơ sở, do người chăm sóc mô tả và được quan sát trong thời gian thẩm tra, phải là phương pháp được phê duyệt dựa trên Hướng dẫn về Trợ tử Động vật của Hiệp hội Thú y Hoa Kỳ.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THẨM TRA
Đ/KĐ	Không có gà lấy thịt còn sống nào tại tất cả các khu vực xử lý xác gia cầm.	GHI CHÉP KHI KẾT THÚC THẨM TRA

ĐÁNH GIÁ ĐẠT/KHÔNG ĐẠT CỦA THANH TRA

Vui lòng đánh dấu cơ sở chế biến “đạt” hay “không đạt” trong từng tiêu chí đánh giá sau đây.

P/F1	Trong suốt thời gian tiến hành thẩm tra, thanh tra không được nhìn thấy bất kỳ nhân viên trang trại nào có hành vi cố ý ngược đãi hoặc bỏ bê gà lấy thịt, bao gồm nhưng không giới hạn ở các hành vi đá, ném, quất tháo, hay cố tình làm gà sợ hãi, hoặc bỏ bê không cung cấp thức ăn, nước uống hay chăm sóc sức khỏe cho gà.	☐ Đạt ☐ Không đạt
P/F2	Tất cả các phương pháp trợ tử được nêu trong tài liệu SOP dưới hình thức văn bản của cơ sở, do người chăm sóc mô tả và được quan sát trong thời gian thẩm tra, phải là phương pháp được phê duyệt dựa trên Hướng dẫn về Trợ tử Động vật của Hiệp hội Thú y Hoa Kỳ.	☐ Đạt ☐ Không đạt
P/F3	Không có gà lấy thịt còn sống nào tại tất cả các khu vực xử lý xác gia cầm.	☐ Đạt ☐ Không đạt
P/F4	Không có gà lấy thịt nào còn sống trong các xe kéo đã dỡ hết hàng và đang để trống.	☐ Đạt ☐ Không đạt
P/F5	Tại khu vực móc gà, không được có gà sống trong thùng DOA.	☐ Đạt ☐ Không đạt
P/F6	Không được có bất kỳ con gà lấy thịt còn sống nào bị trung qua nổi nước sôi. Một “con gà lấy thịt còn sống” được định nghĩa là bất kỳ con gà nào không được cắt qua dao tự động và dao dự phòng, khiến động mạch chưa bị cắt đứt hoàn toàn trước khi trung gà vào nổi nước sôi. Thanh tra có thể quan sát gà sau khi chúng được vớt ra khỏi nổi nước, có thể xuất hiện tình trạng máu đỏ và động mạch chưa bị cắt. Phải quan sát tối thiểu 500 con gà.	☐ Đạt ☐ Không đạt



THÔNG BÁO VỀ CÁC TRƯỜNG HỢP KHÔNG HỢP CHUẨN

Do thanh tra diện và ký tên trong buổi họp kết thúc thẩm tra tại cơ sở. Các điểm không hợp chuẩn sau đây được phát hiện trong quá trình thẩm tra American Humane Certified™ vào ngày:

Trong vòng 10 ngày làm việc kể từ thời điểm bắt đầu thẩm tra, bạn phải nộp Kế hoạch Hành động Khắc phục, trong đó ghi rõ biện pháp khắc phục, người chịu trách nhiệm thực hiện và ngày hoàn thành công tác khắc phục. Sau khi hoàn thành công tác khắc phục, phải nộp Chứng nhận Hoàn thành Hành động Khắc phục kèm các tài liệu minh chứng cho chương trình American Humane Certified™. Tài liệu minh chứng có thể chứa các hình ảnh, bản sao báo cáo hằng ngày, hồ sơ đào tạo, điều chỉnh kế hoạch chăm sóc thú y, v.v. Khuyến khích cơ sở chăn nuôi/người quản lý nộp báo cáo tiến độ khi thực hiện các hành động khắc phục.

TÓM TẮT THẨM TRA

CƠ SỞ CHĂN NUÔI	ĐỊA ĐIỂM THẨM TRA
CÁC ĐIỂM KHÔNG HỢP CHUẨN	

NHẬN XÉT

NHỮNG QUAN SÁT NGOÀI PHẠM VI

Ghi chú nên bao gồm từng mục không hợp chuẩn (ví dụ: FW3, H12) và chi tiết về những điểm không hợp chuẩn. Đính kèm thêm trang bổ sung nếu cần. Thông tin trong Công cụ Thẩm tra Phúc lợi Động vật đã được điền đầy đủ và Báo cáo những điểm không hợp chuẩn là chính xác, và đã được thanh tra xác minh. Một bản sao để lại cho cơ sở chăn nuôi và một bản sao để chương trình American Humane lưu trữ.

CHỮ KÝ THANH TRA _____ NGÀY _____

Tôi, người ký tên dưới đây, đồng ý nộp Kế hoạch Hành động Khắc phục trong vòng 10 ngày làm việc kể từ khi bắt đầu công tác thẩm tra. Tôi sẽ nộp Chứng nhận Hoàn thành Hành động Khắc phục và đồng ý với các đợt thẩm tra bổ sung nếu cần thiết, để duy trì chứng nhận.

CHỮ KÝ CỦA CƠ SỞ CHĂN NUÔI _____ NGÀY _____