



BÁN QUỐC TẾ

Những lợi thế của Thịt bò Canada

Sức khỏe động vật | An toàn thực phẩm | Tiêu chuẩn xếp loại thịt bò |
Chất lượng thịt bò



Thân gửi quý vị độc giả và quý đối tác,

Chúng tôi đánh giá cao cơ hội được chia sẻ với bạn tài liệu này mô tả lợi thế của thịt bò Canada. Ngành công nghiệp thịt bò Canada cam kết tăng trưởng mạnh mẽ về nhu cầu đối với thịt bò Canada bằng cách đáp ứng kỳ vọng của khách hàng. Sản phẩm của chúng tôi hiện được bán rộng rãi cho những người mua có sự quan tâm sâu sắc về chất lượng thịt bò ở hơn 55 quốc gia trên thế giới.

An toàn thực phẩm vẫn là ưu tiên hàng đầu của chúng tôi và được hỗ trợ bởi các biện pháp kiểm soát liên kết trong toàn bộ chuỗi cung ứng thịt bò. Chúng tôi đã triển khai Hệ thống Theo dõi Gia súc Canada (CLTS) bắt buộc cũng như Chương trình Y tế Quốc gia về động vật để bảo vệ đàn gia súc. Các hệ thống an toàn thực phẩm toàn diện tại các cơ sở chế biến thịt bò được phát triển và quản lý dưới sự giám sát của Cơ quan Kiểm tra Thực phẩm Canada. Công nghệ di truyền gia súc được công nhận quốc tế, quy trình cho ăn ngũ cốc và các tiêu chuẩn phân loại quốc gia nghiêm ngặt đã tạo ra các sản phẩm thịt bò với chất lượng ăn tuyệt vời và khả năng pha loãng tối ưu.

Cảm ơn sự hỗ trợ không ngừng của quý vị và chúng tôi mong muốn được hợp tác với quý vị để tối đa hóa giá trị của thịt bò Canada cho doanh nghiệp của quý vị.

Thân ái



Eric Bienvenue
Chủ tịch Hiệp hội
Thịt bò Canada



Chris White
Chủ tịch & CEO
Hiệp hội Nhà Chế biến
Thịt Canada



Dennis Laycraft
Phó Chủ tịch Hiệp hội
người chăn nuôi
gia súc Canada



Janice Tranberg
CEO Hiệp hội
chăn nuôi gia súc
quốc gia



Melinda German
Tổng Giám đốc
Cơ quan quản lý
Thủ phủ - Hiệp hội
thịt bò Canada



Sandy Russell
Tổng giám đốc
Hội đồng Quản lý
Giống bò Canada



“

“Đa số người tiêu dùng ở Việt Nam đánh giá rằng
thịt bò Canada có chất lượng cao hơn thịt bò từ
các quốc gia khác.”



Nhà sản xuất

Nhiều trang trại của Canada đã được truyền lại qua nhiều thế hệ. Chăm sóc đất đai và đàn gia súc phụ thuộc vào đó là một trách nhiệm quan trọng, góp phần duy trì môi trường tự nhiên cho tương lai.



Là một nông dân chăn nuôi bò thể hệ thứ ba, tôi tự hào tiếp tục truyền thống sản xuất thịt bò chất lượng cao của Canada. Các nhà sản xuất Canada cam kết chăm sóc động vật và môi trường theo tiêu chuẩn đạo đức và tôn trọng.”

Nathan Phinney Chủ tịch, Hiệp hội người chăn nuôi gia súc Canada

Truyền thống ngành nông nghiệp Canada

Sản xuất gia súc đã là 1 phần quan trọng trong truyền thống nông nghiệp Canada hơn 300 năm nay. Người Canada đã đến và định cư ở đây từ những năm 1600, và dựa vào gia súc để lấy thịt, sữa và da. Hiện tại ngành sản xuất thịt bò đã rất phát triển, đã có hơn 60.000 trang trại bò ở khắp Canada. Hệ thống ngành gia súc ở Canada chú trọng vào việc sản xuất ra những sản phẩm thịt bò và bơ với dinh dưỡng, chất lượng và sự an toàn cao cho khách hàng trên toàn thế giới.

Chăn nuôi gia súc ở Canada

Quá trình chăn nuôi gia súc tại những trang trại chăn nuôi bò thường bắt đầu bằng việc phối giống vào mùa hè, tiếp theo là sự ra đời của bê con vào mùa xuân sau đó. Sau khi cai sữa, bê được cung cấp thức ăn, chỗ ngủ trong suốt mùa đông ở Canada. Trong thời gian này, tuyết và nhiệt độ lạnh có tác dụng như một rào cản tự nhiên đối với mọi bệnh tật. Khi đàn gia súc đạt tới một trọng lượng mục tiêu từ 300-350 kg chúng được cho ăn một cách cẩn thận theo chế độ ăn ngũ cốc để nuôi dưỡng vân mỡ, hương vị, độ mềm của thịt cùng với lớp mỡ chắc.

Môi trường thiên nhiên của Canada

Canada là nước lớn thứ hai trên thế giới với một nguồn tài nguyên nước ngọt dồi dào và không gian mở rộng. Tại Canada, một phần ba diện tích đất không phù hợp với các loại nông nghiệp khác nhưng các khu vực này được tận dụng một cách hiệu quả để chăn nuôi gia súc. Gia súc cũng là một thành phần quan trọng của một hệ thống nông nghiệp cân bằng và hiệu quả. Chúng sử dụng các loại cỏ và cây họ đậu là một phần của hệ thống canh tác cây trồng, giúp cải thiện độ màu mỡ của đất và giảm xói mòn đất. Canada sở hữu một trong những hệ thống sản xuất thịt bò bền vững nhất về môi trường trên thế giới, sản xuất một kilogram thịt bò Canada (không xương và tiêu thụ) tạo ra ít hơn 15% khí nhà kính vào năm 2021 so với năm 2014.¹

Ngành sản xuất thịt bò chất lượng cao

Ngành công nghiệp thịt bò của Canada cam kết chắc chắn sẽ tăng nhu cầu thịt bò của Canada bằng cách đáp ứng được sự kỳ vọng của người tiêu dùng. Canada là một trong những nước sản xuất thịt bò hàng đầu trên thế giới. Trong nhiều năm Canada đã xuất khẩu khoảng một nửa sản lượng thịt bò sản xuất được sang thị trường quốc tế.

¹ Canadian Journal of Animal Science - 5 February 2024. <https://doi.org/10.1139/cjas-2023-0077>

Những lợi thế của thịt bò Canada

Giá trị để xuất cho thịt bò Canada được tạo ra bởi những nỗ lực chung của toàn bộ chuỗi cung ứng. Các thuộc tính chính của sản phẩm và hệ thống sản xuất được mô tả dưới bốn trụ cột tạo nền tảng cho lợi thế của thịt bò Canada.

1

Sức khỏe động vật



Canada duy trì cam kết mạnh mẽ đối với việc kiểm soát và loại bỏ các bệnh động vật nghiêm trọng thông qua Chương trình Y tế Quốc gia về Động vật của chúng tôi.

2

An toàn thực phẩm



Hệ thống an toàn thực phẩm của Canada đối với việc giết mổ và chế biến thịt bò dựa trên một phương pháp quản lý rủi ro được công nhận quốc tế.

3

Tiêu chuẩn phân loại thịt bò



Các phân hạng chất lượng được chỉ định bởi một nhân viên phân loại được chứng nhận bởi Cơ quan Xếp loại Thịt bò Canada theo các tiêu chuẩn quốc gia nghiêm ngặt.

4

Chất lượng thịt bò



Quy trình quản lý cẩn thận và việc cho ăn ngũ cốc góp phần tạo nên thịt bò Canada mềm, thơm ngon và có vân mỡ đẹp với lớp mỡ màu trắng chắc chắn.



Quét mã QR để tìm hiểu thêm về Bốn Trụ cột của Lợi thế thịt bò Canada



PREMIUM QUALITY
GRAIN-FED
CANADIAN BEEF

Chăm sóc sức khỏe động vật



Tiêu chuẩn
Phúc lợi động vật



Kiểm soát
sức khỏe động vật

Không có gì quan trọng hơn cho việc sản xuất thịt bò chất lượng cao bằng những con bò khỏe mạnh. Bộ Quy tắc Thực hành Quốc gia của Canada về chăm sóc xử lý gia súc đã được hợp tác phát triển bởi các tổ chức ngành công nghiệp, Chính phủ và các chuyên gia làm việc trong lĩnh vực sức khỏe và phúc lợi động vật.

Chương trình quốc gia của Canada về sức khỏe động vật

Dẫn đầu trong sức khỏe động vật

Sức khỏe đàn giống gia súc của Canada được bảo vệ bằng các biện pháp kiểm soát nghiêm ngặt trong công tác nhập khẩu giống vật nuôi. Phòng xuất nhập khẩu Động vật của Cơ quan Kiểm tra Thực phẩm Canada (CFIA) quyết định việc cho phép nhập khẩu động vật, phối hoặc tinh trùng dựa trên đánh giá rủi ro chi tiết, bao gồm xem xét tình trạng sức khỏe động vật của quốc gia xuất khẩu. Canada duy trì các chương trình kiểm tra tại điểm nhập cảnh và cách ly công như thử nghiệm bệnh động vật ngoại lai (FAD) tại Trung tâm Quốc gia về Bệnh Động vật ngoại lai.

Giám sát bệnh động vật

Các chuyên gia của CFIA luôn hoạt động để phát hiện các bệnh động vật tiềm tàng có thể xảy ra và giám sát sự hiệu quả của các chương trình kiểm soát. Thông qua việc hình thành một mạng lưới toàn quốc, khả năng phát hiện bệnh của các bác sĩ thú y Canada, các phòng thí nghiệm chẩn đoán của tỉnh bang, các trường đại học và chính phủ liên bang được kết hợp. Nếu phát hiện bệnh, khả năng xác định nhanh chóng và chính xác đàn gia súc gốc bị ảnh hưởng được hỗ trợ bởi hệ thống Theo dõi Chăn nuôi Canada. Canada truyền đạt kết quả giám sát các bệnh có thể báo cáo lên Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH). Việc trao đổi thông tin là một phần quan trọng trong cam kết của Canada trong việc hợp tác với các quốc gia khác để thiết lập các phương pháp tốt nhất nhằm bảo vệ cả sức khỏe động vật và con người.

Sự chấp thuận và sử dụng thuốc thú y

Theo Quy định về Thực phẩm và Dược phẩm của Canada, tất cả các thuốc thú y phải được Bộ Y Tế Canada cấp phép trước khi đưa vào sử dụng trong ngành chăn nuôi gia súc. Các loại thuốc thú y này là một công cụ quan trọng trong công nghiệp sản xuất gia súc khỏe mạnh được sử dụng làm thực phẩm. Giới hạn chấp nhận được của dư lượng các sản phẩm sức khỏe động vật trong thịt bò được gọi là giới hạn dư lượng tối đa (MRLs). Canada phát triển các tiêu chuẩn MRL của mình bằng cách xem xét các thông tin khoa học tốt nhất hiện có và đóng góp vào các tiêu chuẩn MRL quốc tế với tư cách là thành viên của Ủy ban Codex Alimentarius của Liên Hiệp Quốc.

Chương trình Quốc gia về kiểm soát dư lượng hóa chất

Chương trình giám sát chất lượng hóa chất quốc gia của Canada (NCRMP) kiểm tra các mẫu thịt bò, mỡ cơ và các cơ quan nội tạng cho dư lượng hóa chất. Thử nghiệm được thực hiện đối với thuốc thú y cũng như các hóa chất nông nghiệp và công nghiệp khác. Bất kỳ khám phá nào về dư lượng hóa chất được đánh giá để xác định xem có vi phạm các MRL của Canada được thi hành theo Đạo luật Thực phẩm và Ma túy của Canada. Trong trường hợp hiếm hoi xảy ra vi phạm, một cuộc điều tra được tiến hành và các thử nghiệm tuân thủ bổ sung sẽ được thực hiện.



Tiêu chuẩn sức khỏe và phúc lợi động vật đóng vai trò là một trụ cột cơ bản hỗ trợ toàn bộ chuỗi cung ứng của thịt bò Canada. Nuôi dưỡng gia súc khỏe mạnh cho phép chúng ta sản xuất thực phẩm lành mạnh và an toàn.”

Dr. Leigh Rosengren Trưởng chuyên viên Thú y, Hiệp hội người Chăn nuôi gia súc Canada



Nhận dạng gia súc

Chương trình nhận dạng gia súc bắt buộc quốc gia của Canada là chương trình đầu tiên loại này ở Bắc Mỹ và được thiết kế để hỗ trợ truy xuất nguồn gốc hiệu quả và ngăn chặn các mối lo ngại nghiêm trọng về sức khỏe động vật hoặc an toàn thực phẩm.



Cơ quan nhận dạng
gia súc Canada



Hệ thống theo dõi
vật nuôi Canada

Hệ thống theo dõi vật nuôi của Canada

Cơ quan nhận dạng gia súc Canada

Cơ quan nhận dạng Gia súc của Canada (OCIA) là một tổ chức phi lợi nhuận, dẫn đầu ngành công nghiệp được thành lập vào năm 1998 và được dành cho việc thực hiện các công nghệ và dịch vụ hỗ trợ chương trình nhận dạng gia súc quốc gia của Canada. Cơ quan này được lãnh đạo bởi một ban giám đốc bao gồm các đại diện từ mọi thành phần của ngành công nghiệp Canada, bao gồm việc vận hành trang trại bò cái và bê, chợ bán đầu giá, các nhà máy chế biến và các bác sĩ thú y. Do ngành công nghiệp mạnh mẽ và hỗ trợ của chính phủ cho các hoạt động của mình, Cơ quan nhận dạng Gia súc của Canada đã đi đầu toàn cầu về nhận dạng động vật.

Nhận dạng động vật

Không giống như các hệ thống mã vạch cũ, thẻ nhận dạng tần số vô tuyến (RFID) không yêu cầu "lưu trữ trực tiếp" để tạo điều kiện cho việc đọc thẻ. Việc sử dụng công nghệ RFID thu động cho phép thẻ lưu trữ số nhận dạng duy nhất của động vật mà không cần pin, đảm bảo thông tin có sẵn trong suốt cuộc đời của động vật.



Hỗ trợ tiêu diệt Bệnh tật

Canada cam kết mạnh mẽ trong việc kiểm soát và loại bỏ các bệnh động vật nghiêm trọng thông qua Chương trình Y tế Động vật Quốc gia của mình. Chương trình này, do Cơ quan Kiểm tra Thực phẩm Canada (CFIA) quản lý, yêu cầu giám sát liên tục các bệnh tật. Hệ thống Theo dõi Gia súc Canada (CLTS) rất quan trọng đối với việc truy xuất nguồn gốc được thực hiện để điều tra các bệnh báo cáo và các điều kiện khác.

Hệ thống hoạt động như thế nào?

1. Một thẻ RFID CCIA được phê duyệt phải được gắn vào tai của động vật trước khi rời khỏi đàn gốc của nó.
2. Tất cả các thẻ RFID đều được gắn trực quan và điện tử với một số nhận dạng duy nhất được phân bổ từ cơ sở dữ liệu quốc gia.
3. Mạng lưới phân phối thẻ RFID quốc gia báo cáo tất cả các hồ sơ cấp thẻ tiếp đến cơ sở dữ liệu CLTS một cách an toàn.
4. Số hiệu duy nhất của từng cá thể động vật được duy trì cho đến điểm xuất khẩu hoặc kiểm tra mảnh thịt cho mục đích truy xuất nguồn gốc. Cơ sở dữ liệu CLTS duy trì tất cả các hồ sơ lịch sử của dữ liệu nhận dạng động vật duy nhất.

Chỉ các thẻ RFID CCIA được phê duyệt mới có thể được sử dụng trong Hệ thống Theo dõi Gia súc Canada.

Thẻ chuyển mạch RFID không cần pin và có thể hoạt động ở nhiệt độ lạnh hoặc nóng cực độ.

Đầu đọc RFID cung cấp một từ trường kích hoạt bộ chuyển mạch, khiến nó truyền số ID duy nhất của động vật.



Truyền tải thông tin hiệu quả và chính xác



THẺ RFID

Mỗi thẻ RFID có một số hiệu duy nhất được chỉ định bởi Cơ quan Nhận dạng Gia súc Canada (CCIA). Chỉ có các thẻ CCIA RFID được phê duyệt mới được sử dụng.



BƠ - BÊ

Mỗi con vật phải có thẻ tai RFID CCIA khi rời khỏi đàn gốc. CCIA và Chính phủ Canada khuyến nghị đăng ký ngày sinh với Hệ thống Xác minh Tuổi.



ĐẤU GIÁ

Gia súc không thể được bán tại một cuộc đấu giá mà không có thẻ tai CCIA RFID. Số thẻ và ngày xử lý để xuất khẩu phải được báo cáo cho cơ sở dữ liệu CLTS.



TRẠI NUÔI VỖ BÉO

Khi đến trại vỗ béo, gia súc được kiểm tra để đảm bảo sự hiện diện của thẻ tai CCIA RFID. Số thẻ duy nhất có thể được sử dụng để theo dõi thông tin sản xuất và báo cáo các sự kiện di chuyển của động vật.



SẢN XUẤT THỊT

Các nhà máy đóng gói được yêu cầu ghi lại và báo cáo số từ thẻ trên gia súc họ nhận được đến cơ sở dữ liệu CLTS. Số ID từ gia súc được thu hoạch sau đó bị loại bỏ khỏi cơ sở dữ liệu CLTS.



KIỂM TOÁN VÀ THỰC THI

Cơ quan Kiểm tra Thực phẩm Canada (CFIA) là cơ quan chính phủ chịu trách nhiệm kiểm toán và thực thi Chương trình Nhận dạng Gia súc Quốc gia Canada.





PREMIUM QUALITY
GRAIN-FED
CANADIAN BEEF

An toàn thực phẩm



Cơ quan Kiểm tra
Thực phẩm Canada



Bộ Y tế Canada

Hệ thống an toàn thực phẩm của Canada tập trung vào phòng ngừa và liên quan đến mối quan hệ đối tác toàn diện giữa Chính phủ và ngành công nghiệp. Cách tiếp cận này tạo ra thành quả là Canada trở thành một trong những quốc gia được xếp hạng cao nhất trên toàn cầu về chất lượng và an toàn thực phẩm.¹

An toàn thực phẩm là ưu tiên hàng đầu của chúng tôi

Tiêu chuẩn An toàn thực phẩm quốc gia

Bộ Y tế Canada chịu trách nhiệm thiết lập các tiêu chuẩn quốc gia và cung cấp hướng dẫn về sự an toàn và giá trị dinh dưỡng của thực phẩm. Cơ quan Kiểm tra Thực phẩm Canada thực thi các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và chất lượng dinh dưỡng do Bộ Y tế Canada thiết lập. Theo Quy định Thực phẩm An toàn cho Người Canada của liên bang, các cơ sở chế biến thịt bò được yêu cầu phát triển một kế hoạch kiểm soát phòng ngừa (PCP) để đảm bảo đạt được các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm mọi lúc. PCP dựa trên phương pháp Phân tích mối nguy và Điểm Kiểm soát Quan trọng (HACCP) được công nhận quốc tế.

Chương trình tiến độ và Kế hoạch HACCP

Việc triển khai một hệ thống HACCP hoàn chỉnh đáp ứng các quy định của Canada đối với một chương trình được ghi nhận để ngăn ngừa các mối nguy hóa học, sinh học hoặc vật lý trong thực phẩm. Hệ thống này yêu cầu cả Chương trình Tiến độ và Kế hoạch HACCP. Chương trình Tiến độ là các quy trình và thực hành cung cấp các điều kiện môi trường và hoạt động cơ bản để nâng cao an toàn thực phẩm cho tất cả các quy trình sản xuất thịt. Kế hoạch HACCP xây dựng trên nền tảng được cung cấp bởi các chương trình tiến độ và được thiết kế đặc biệt cho từng quy trình sản xuất.

¹ Economist Global Food Security Index
<https://impact.economist.com/sustainability/projectfood-security/index/>

² Thông tin được cung cấp ở đây liên quan đến các cơ sở được kiểm tra liên bang.

Điểm kiểm soát quan trọng (CCPs)

Kế hoạch HACCP hoạt động bằng cách sử dụng các CCP được giám sát bởi nhân viên được đào tạo đặc biệt để kiểm soát các rủi ro an toàn thực phẩm tiềm ẩn. CCPs được xác định bằng cách tiến hành phân tích toàn diện về các mối nguy sinh học, vật lý hoặc hóa học có thể liên quan đến từng bước trong quá trình sản xuất thịt. Trước khi thực hiện kế hoạch HACCP, các cơ sở chế biến xác nhận rằng các biện pháp kiểm soát và giới hạn quan trọng đề xuất của họ đối với CCPs là hiệu quả bằng cách sử dụng thử nghiệm phòng thí nghiệm, dữ liệu kỹ thuật hoặc nghiên cứu khoa học đã công bố. Khi hoạt động, hiệu quả của kế hoạch HACCP và CCPs lại được đánh giá bằng cách sử dụng thử nghiệm phòng thí nghiệm hoặc các loại phép đo khách quan khác.

Vai trò của Cơ quan Kiểm tra Thực phẩm Canada (CFIA)

Để đảm bảo hệ thống HACCP hoạt động chính xác, CFIA xác minh sự tuân thủ của một cơ sở chế biến thịt bò. Các biện pháp xác minh có thể bao gồm xem xét tài liệu và hồ sơ, công như kiểm tra tại chỗ. Nếu phát hiện không tuân thủ, CFIA sẽ thực hiện các hành động tuân thủ và thực thi phù hợp. Các nhà cung cấp nguyên liệu thịt cũng như các cơ sở lưu kho lạnh và đông lạnh cũng phải có chương trình kiểm soát phòng ngừa để hỗ trợ an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng.



Các nhà chế biến thịt bò của Canada cam kết đảm bảo các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm cao nhất cho sản phẩm của chúng tôi. Để đạt được kết quả này, chúng tôi hợp tác chặt chẽ với Cơ quan Kiểm tra Thực phẩm Canada trong việc phát triển và thực hiện các hệ thống an toàn thực phẩm của chúng tôi."

Russ Mallard Chủ tịch Hiệp hội Nhà chế biến Thịt Canada



An toàn thực phẩm trong chăn nuôi gia súc

Mỗi bước trong quá trình chăn nuôi gia súc đều được thực hiện với sự cẩn trọng lớn để đảm bảo tất cả các yêu cầu về an toàn thực phẩm được đáp ứng.



1. Kiểm tra vật nuôi sống

Theo luật pháp Canada, mỗi con vật nuôi phải trải qua kiểm tra trước khi giết mổ (ante-mortem) bởi các nhân viên được đào tạo để phát hiện các bệnh tật hoặc chấn thương tiềm ẩn. Sau đó, nhân viên của Cơ quan Kiểm tra Thực phẩm Canada (CFIA) tiến hành kiểm tra ante-mortem lần nữa, bao gồm đánh giá chi tiết bất kỳ con vật nào có dấu hiệu mắc bệnh. Những con bò không đáp ứng yêu cầu về sức khỏe vật nuôi sẽ được xác định rõ ràng, tách riêng khỏi những con bò khác và hoàn toàn bị loại khỏi sản xuất thịt.



2. Phương pháp làm ngất

Gia súc khỏe mạnh chỉ được giết mổ bằng các phương pháp được CFIA phê duyệt.



3. Nhận dạng thân thịt

Sau khi lột da, bắt buộc phải gắn thẻ nhận dạng vật nuôi vào thân thịt để duy trì danh tính riêng biệt của nó. Đầu cũng được gắn thẻ trước khi tách khỏi thân và chuẩn bị để kiểm tra.



4. Kiểm tra phân đầu

Sau khi kiểm tra hậu kiểm dịch phân đầu, ruột và thịt mà được lấy ra từ những con vật khỏe mạnh và tất cả các vật liệu có nguy cơ đặc biệt (SRM) được xử lý trong một thùng chứa chỉ được sử dụng cho mục đích này. Nghiên cứu khoa học đã chỉ ra rằng khả năng lây nhiễm BSE tập trung ở các mô cụ thể trong một con vật (như não và tủy sống) đã được xác định là SRM. Canada loại bỏ tất cả các mô từ bò được phân loại là SRM bởi Tổ chức Y tế Thế giới (WHO).



5. Kiểm tra Viscera

Sau khi mổ xẻ, kiểm tra hậu kiểm dịch các nội tạng lồng ngực và bụng, bao gồm phổi, tim, thận, gan và đường tiêu hóa cũng được tiến hành.



6. Kiểm tra thân thịt đã cắt xẻ

Thân thịt được cắt xẻ ra và kiểm tra kỹ lưỡng các bề mặt bên ngoài và bên trong của thân thịt.



7. Loại bỏ tủy sống

Việc loại bỏ tủy sống bằng phương pháp được phê duyệt, chẳng hạn như sử dụng thiết bị hút chân không công suất cao, là bắt buộc theo luật định. Việc áp dụng tem dấu Huy hiệu Vệ sinh Thịt lên thân thịt chỉ xảy ra sau khi loại bỏ tủy sống và hoàn thành thành công tất cả các thủ tục kiểm tra hậu kiểm dịch.



8. Cắt tỉa, làm sạch và làm lạnh

Sau khi cắt tỉa, thân thịt được đưa qua một hoặc nhiều bước rửa. Do khả năng làm giảm hiệu quả bất kỳ vi khuẩn nào trên bề mặt thịt, thân thịt thường trải qua quá trình tiếp xúc ngắn với hơi nước, nước nóng hoặc các phương pháp xử lý kháng khuẩn khác. Sau đó, thân thịt được làm lạnh và kiểm tra vi sinh có thể được sử dụng để xác minh hiệu quả của các biện pháp an toàn thực phẩm.



Thông tin cung cấp ở trang 12 và 13 liên quan đến các cơ sở đã được kiểm tra trên trang.

An toàn thực phẩm trong việc đóng gói thịt bò



Chương trình kiểm soát ngăn ngừa

Kế hoạch kiểm soát ngăn ngừa trong ATTP (PCP) hỗ trợ sự an toàn trong quá trình chế biến và đóng gói thịt bò Canada. PCP phải được đánh giá trong quá trình phát triển và được Cơ quan Kiểm tra Thực phẩm Canada xác minh khi hoạt động.



Kiểm soát nhiệt độ và yêu cầu vệ sinh

Để đảm bảo các khu vực cắt và đóng gói thịt bò đáp ứng các tiêu chuẩn quy định của Canada, có những yêu cầu nghiêm ngặt về kiểm soát nhiệt độ và vệ sinh. Mỗi cơ sở đều phải có Thủ tục Vận hành Tiêu chuẩn Vệ sinh (SSOP) bằng văn bản. Việc theo dõi nhiệt độ của không khí trong phòng, thân thịt và các phần cắt thành phẩm được thực hiện trong suốt cả ngày theo yêu cầu của hệ thống PCP của mỗi hoạt động.



Kiểm tra thành phẩm

Ngoài các biện pháp kiểm soát vệ sinh thịt được sử dụng trong suốt quá trình sản xuất, việc kiểm tra sản phẩm thịt bò được thực hiện để giám sát chất lượng và an toàn

của thịt bò trước khi đóng gói. Việc kiểm tra được thực hiện bởi nhân viên kiểm soát chất lượng và được xác minh bởi CFIA. Quá trình kiểm tra hoạt động bằng cách sử dụng quy trình lấy mẫu lô hàng, trong đó phải thực hiện các biện pháp khắc phục đối với toàn bộ lô hàng nếu mẫu được chọn ngẫu nhiên được phát hiện chứa các mối nguy vật lý, hóa học hoặc sinh học có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm.



Chương trình kiểm tra vi sinh vật

Mỗi cơ sở thực hiện kiểm tra vi sinh vật theo tần suất được nêu trong PCP và các yêu cầu quy định của họ. Kiểm tra vi sinh vật được sử dụng để xác minh hiệu quả của chương trình vệ sinh cũng như các điểm kiểm soát quan trọng đối với sản xuất thịt bò đóng gói.



Quy trình đóng gói và hạn sử dụng

Sản phẩm thịt bò tươi thường được đóng gói chân không với tỷ lệ truyền oxy rất thấp do khả năng của công nghệ này trong việc giảm sự phát triển của vi khuẩn gây hư hỏng sớm. Việc sử dụng các biện pháp can thiệp kháng khuẩn trong suốt quá trình sản xuất cũng góp phần nâng cao an toàn thực phẩm cũng như thời hạn sử dụng.





Tiêu chuẩn Hệ thống sản xuất bò Canada

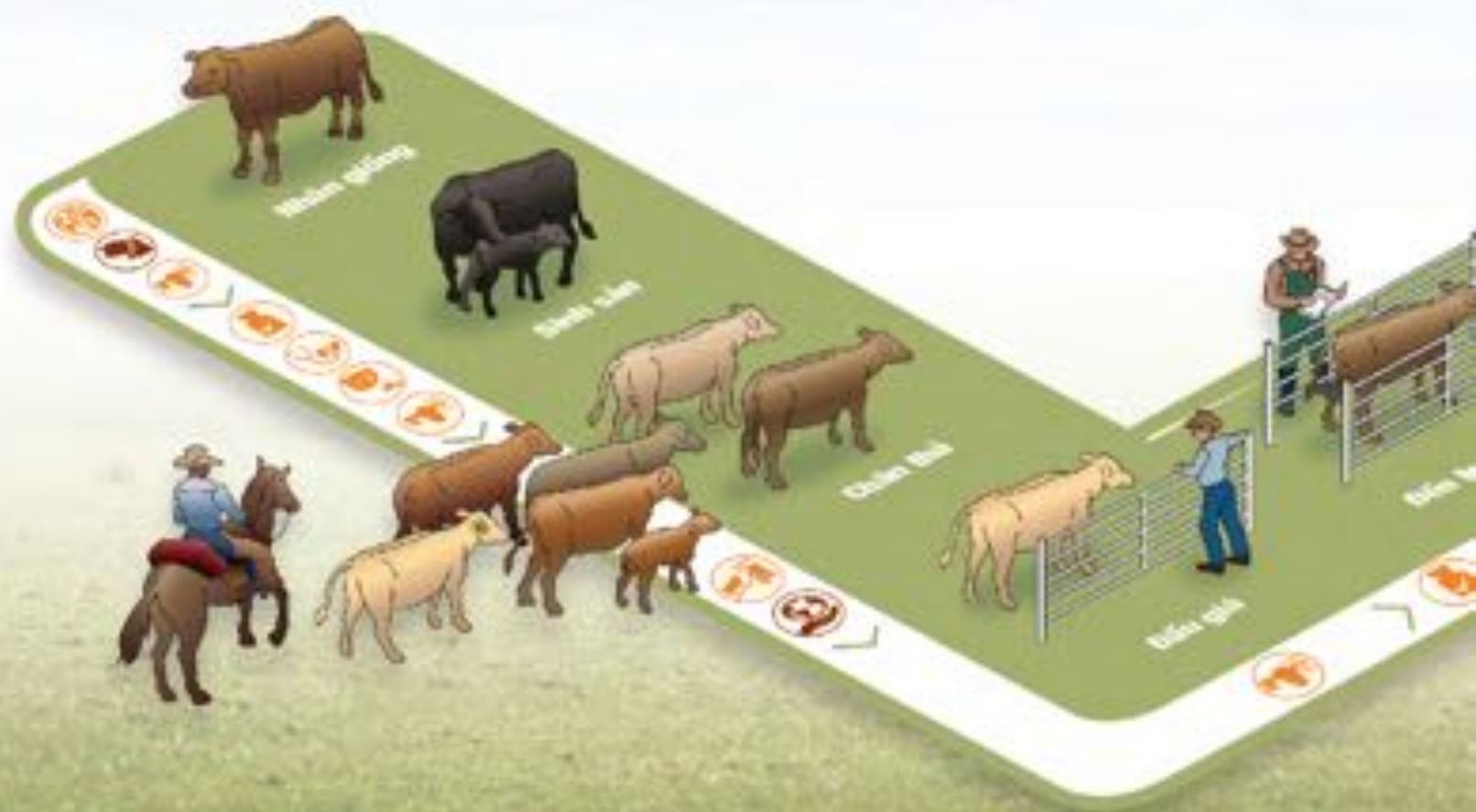
Hệ thống sản xuất bò của Canada sử dụng những gen di truyền được công nhận quốc tế, nhận dạng gia súc bắt buộc và giám sát dịch bệnh quốc gia.



Quét mã QR để xem các Chuyến tham quan thực tế ảo về Chăn nuôi Bò/Bê của Canada



Tiêu chuẩn hệ thống Gia súc Canada



ng sản xuất



Các Tổ chức



Cơ quan nhận dạng gia súc Canada thực thi các công nghệ và dịch vụ để hỗ trợ chương trình nhận dạng gia súc quốc gia bắt buộc của Canada.



Cơ quan kiểm tra thực phẩm Canada giám sát các khía cạnh liên quan đến vận chuyển gia súc, sức khỏe động vật, sản xuất thực phẩm chăn nuôi và sử dụng thuốc thú y.



Các Chương trình và Thuộc tính



Các biện pháp kiểm soát nhập khẩu di truyền giống động vật bao gồm kiểm tra và cách ly tại điểm nhập cảnh cũng như xét nghiệm bệnh động vật ngoại lai.



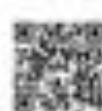
Giám sát sức khỏe động vật được thực hiện bởi nhà sản xuất thịt bò và bác sĩ thú y trong suốt quá trình sản xuất.



Kiểm duyệt thực phẩm chăn nuôi là điều bắt buộc trong chăn nuôi gia súc và được thi hành bởi Cơ quan kiểm tra thực phẩm Canada.



Chương trình cải thiện giống gia súc tăng cường chất lượng ăn của thịt bò và tỷ lệ nạc của gia súc Canada.



Vận hành tốt nhất về vận chuyển gia súc được thiết kế để bảo vệ gia súc trong quá trình vận chuyển và giảm thiểu các khiếm khuyết về chất lượng.



Chăn nuôi bằng ngũ cốc tạo ra thịt bò có vân mỡ đẹp, thịt mềm, thơm ngon với lớp mỡ ngoài trắng và chắc.



Hệ thống theo dõi gia súc Canada sử dụng thẻ tai RFID và cơ sở dữ liệu quốc gia Canada để cho phép nhận dạng động vật nhanh chóng và chính xác.



Tiêu chuẩn môi trường bảo vệ môi trường tự nhiên của Canada để hỗ trợ việc sản xuất thịt bò chất lượng cao bền vững.



Chương trình sản xuất thực phẩm chăn nuôi HACCP được thiết kế để phân tích và kiểm soát các mối nguy hiểm tiềm ẩn liên quan đến thực phẩm chăn nuôi gia súc.



Việc kiểm duyệt sản phẩm sức khỏe động vật được quyết định bởi Chính phủ Canada trước khi được phép sử dụng trên gia súc.



Kiểm soát bệnh BSE trong thực phẩm chăn nuôi được quy định trong luật liên bang Canada và nghiêm cấm việc sử dụng nguyên liệu có rủi ro đặc biệt vào trong thực phẩm chăn nuôi.



CHÚ THÍCH



Trụ cột về sức khỏe động vật



Trụ cột về an toàn thực phẩm



Trụ cột về tiêu chuẩn xếp loại thịt bò



Trụ cột về chất lượng thịt bò



Thẻ tai RFID

Các tổ chức



Cơ quan kiểm tra thực phẩm Canada thực thi các luật liên bang đến sức khỏe động vật và an toàn của thịt bò Canada.



Tổ chức xếp hạng thịt bò cung cấp dịch vụ xếp hạng thịt bò theo các tiêu chuẩn quốc gia Canada.



Các Chương trình và Thuộc tính



Tiêu chuẩn phúc lợi động vật bảo vệ gia súc và là trách nhiệm chung của chính phủ và ngành công nghiệp chăn nuôi Canada.



Hệ thống theo dõi gia súc Canada sử dụng thẻ tai RFID và cơ sở dữ liệu quốc gia để cho phép nhận dạng động vật dễ dàng và nhanh chóng.



Kiểm tra trước giết mổ được thực hiện để giám sát sức khỏe của gia súc sống trước khi giết mổ.



Việc loại bỏ vật liệu nguy hiểm đặc biệt (SRM) được thiết kế để phân tích và kiểm soát các mối nguy hiểm tiềm ẩn từ thức ăn gia súc.



Kiểm tra sau giết mổ được thực hiện để xác minh các tiêu chuẩn về sức khỏe động vật và an toàn thực phẩm.



Chương trình quốc gia về giám sát dư lượng thuốc kiểm tra thịt bò về dư lượng hóa chất để bảo vệ sức khỏe con người.



Chương trình kiểm soát phòng ngừa (HACCP) bảo vệ các sản phẩm thịt bò khỏi các mối nguy hóa học, vật lý và sinh học.



Quy cách sản phẩm miêu tả các thuộc tính của các thành phẩm từ thịt bò và ảnh hưởng mạnh mẽ đến giá trị và việc sử dụng.



Phương pháp xử lý an toàn thực phẩm cho thân thịt bao gồm tiết trùng thân thịt và sử dụng axit hữu cơ như một phần của an toàn thực phẩm.



Chương trình kiểm soát vi sinh vật được thực hiện bởi tất cả các nhà chế biến thịt bò Canada nhằm giám sát vệ sinh và an toàn thực phẩm.



Công nghệ xử lý hình ảnh cung cấp đánh giá khách quan về các thuộc tính chất lượng như vân mỡ thịt.



Xếp hạng chất lượng thịt bò được sử dụng để mô tả chất lượng ăn của thịt bò, bao gồm các loại cao cấp của Canada như Prime, AAA và AA.



Xếp hạng Năng suất thịt bò là một hệ thống phân loại để dự đoán lượng thịt thành phẩm không xương được cắt tỉa gần như hoàn toàn.



Biện pháp xử lý ATTP cho quá trình xử lý thịt bò bao gồm việc phun/xét axit hữu cơ để nâng cao an toàn thực phẩm và kéo dài hạn sử dụng.



Chứng nhận xuất khẩu được phát hành bởi Cơ quan kiểm tra thực phẩm Canada nhằm đảm bảo rằng các yêu cầu xuất khẩu đều được đáp ứng.



Thông tin nhãn dán bao gồm trọng lượng và thông số kỹ thuật của sản phẩm cùng với thông tin an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc.



Giám sát nhiệt độ được thực hiện xuyên suốt quá trình sản xuất thịt bò theo yêu cầu của hệ thống an toàn thực phẩm tại cơ sở.





Khái quát về Hệ thống thịt bò Canada



CHÚ THÍCH



Trợ cột và
Sức khỏe
động vật



Trợ cột
An toàn
thực phẩm



Trợ cột
Tiêu chuẩn
xếp loại thịt bò



Trợ cột
Chất lượng
thịt bò



Cơ quan xếp loại
thịt bò Canada

hệ thống xử lý



Cơ quan Kiểm tra
thực phẩm Canada



Thẻ tại RFID



Hệ thống An toàn thực phẩm HACCP

Thông tin cung cấp ở đây liên quan đến các cơ sở đã được kiểm tra và cấp chứng chỉ.



Tiêu chuẩn hệ thống xử lý thịt bò Canada

Hệ thống an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn xếp loại quốc gia dựa trên HACCP hỗ trợ việc kiểm soát chất lượng và an toàn của thịt bò Canada.



Quét mã QR để xem chuyển tham quan thực tế ảo
về hệ thống xử lý thịt bò Canada



PREMIUM QUALITY
GRAIN-FED
CANADIAN BEEF

Tiêu chuẩn xếp loại thịt bò



Chuyên tham quan
thực tế ăn và Hệ thống
Đảm bảo chất lượng
Thịt bò Canada



Xếp loại
Chất lượng thịt bò

Thịt bò Canada được xếp loại bởi một chuyên viên của Cơ quan xếp loại thịt bò Canada. Mỗi yêu cầu về thuộc tính chất lượng phải được đáp ứng để đủ điều kiện cho các hạng thịt bò Canada AA, Canada AAA và Canada Prime, và bất kỳ thiếu sót nào cũng không thể được bù đắp bởi các đặc điểm khác.

Hệ thống Xếp loại thịt bò Canada

Một mảnh thịt bò chỉ được xếp loại sau khi đã kiểm dịch và được đóng dấu kiểm dịch nhằm đảm bảo thịt bò đáp ứng tất cả các yêu cầu về ATTP. Xếp loại về chất lượng và năng suất của từng mảnh thịt được đánh giá bởi một chuyên viên có chứng nhận của Cơ quan xếp loại thịt bò Canada (CBQA). Mỗi chuyên viên đều phải hoàn thành chương trình đào tạo toàn diện. Sau khi được cấp chứng nhận, chuyên viên sẽ được kiểm tra thường xuyên bởi CBQA và qua các Chương trình quốc gia theo dõi việc xếp hạng được quản lý bởi Cơ quan Kiểm tra thực phẩm Canada (CFIA). Việc kiểm tra thường xuyên nhằm đảm bảo việc xếp loại được thực hiện đúng và đồng nhất, phản ánh chính xác tiêu chuẩn quốc gia của Canada.

Mục tiêu của việc xếp loại là phân chia các mảnh thịt bò vào những nhóm đồng nhất về chất lượng, năng suất và có giá trị tương tự nhau. Việc phân nhóm sẽ tạo điều kiện cho các quyết định tiếp thị và bán hàng, đem đến cho người tiêu dùng những sản phẩm có chất lượng nhất quán và trải nghiệm ăn có thể biết trước được. Mỗi yêu cầu về thuộc tính chất lượng phải được đáp ứng để đủ điều kiện cho các phân hạng thịt bò Canada AA, Canada AAA, Canada Prime và bất kỳ thiếu sót nào cũng không thể được bù đắp bởi những đặc điểm khác. Các loại thịt bò cao cấp của Canada được phân biệt bởi tỷ lệ vân mỡ, với Canada Prime là loại có vân mỡ nhiều hơn bất kỳ loại nào khác.

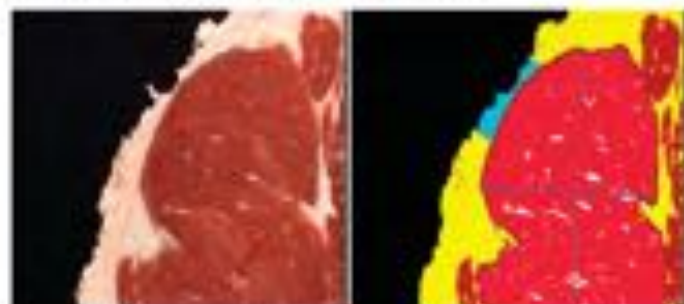
Xếp loại Chất lượng và năng suất thịt bò Canada

Các loại thịt bò cao cấp nhất của Canada từ mảnh thịt bò non bao gồm Canada AA, Canada AAA và Canada Prime. Để xác định các loại này, một bảng đánh giá chi tiết được thực hiện bởi chuyên viên sau khi mảnh thịt được làm lạnh. Các yếu tố được đánh giá bao gồm độ trưởng thành, giới tính, màu sắc thịt, màu sắc mỡ, các cơ bắp, độ phủ và kết cấu của lớp mỡ ngoài, kết cấu thịt, tỷ lệ vân mỡ.

Xếp loại năng suất là thước đo liên quan đến dự đoán sản lượng của các khối thịt thành phẩm không xương cốt (BCTRC) được sản xuất từ phần đùi, thân, sườn và vai. Mảnh thịt có dự đoán BCTRC cao nhất sẽ được xếp loại Canada 1 Yield. Xếp loại năng suất được xác định bằng cách đo độ dày mỡ và kích thước phần đầu thân ngoại tại vị trí phân loại giữa xương sườn thứ 12 và 13.

Phân loại bằng tầm nhìn tăng cường của máy tính

Công nghệ phân loại bằng tầm nhìn của máy tính cho phép thực hiện nhiều phép đo về năng suất và các thông số chất lượng nhanh hơn so với các phương pháp thủ công. Hơn nữa, định dạng kỹ thuật số của dữ liệu cho phép lưu trữ, chia sẻ và phân tích thêm thông tin để sử dụng trong việc ra quyết định về sản xuất.

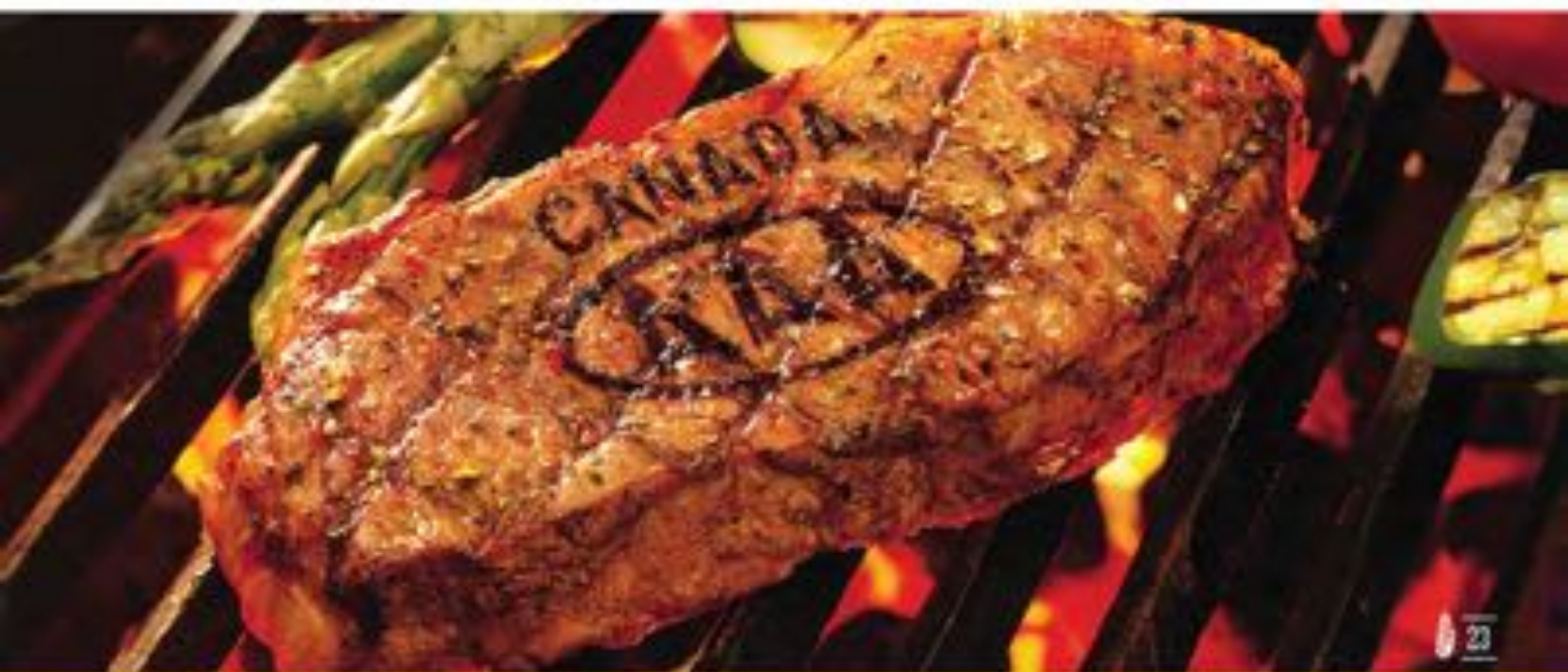


“

Ở Canada, các tiêu chuẩn quốc gia nghiêm ngặt về xếp loại thịt bò được xây dựng để hỗ trợ việc đánh giá khách quan, dựa trên khoa học nhằm đảm bảo chất lượng thịt nhất quán cho nhà cung cấp và người tiêu dùng.”

Dr. Oscar Lopez-Campos

Nhà khoa học nghiên cứu (Xếp loại thịt bò), Bộ Nông nghiệp Canada



Tiêu chuẩn vân mỡ của Thịt bò Canada

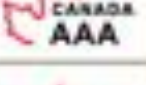
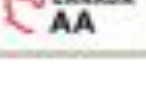
Việc đánh giá vân mỡ được thực hiện bởi các chuyên viên sau khi mảnh thịt bò được làm lạnh từ 24 đến 48 tiếng. Mật độ và lượng phân bố các dải mỡ được đánh giá dựa trên mặt cắt của phần đầu thân ngoại tại vị trí giữa xương sườn thứ 12 và 13. Vân mỡ đóng góp đáng kể vào chất lượng ăn bằng việc tăng cường hương vị, độ mọng nước và cảm nhận về độ mềm của thịt.

HẠNG	VÂN MỠ	USA
	CẤP ¹	
	Rất nhiều	USDA Prime
	Nhiều	
	Khá nhiều	
	Hơi nhiều	
	Rất rác	USDA Choice
	Hơi rác rác	
	Ít	
	Rất ít	USDA Select



¹ Năm 1996, tiêu chuẩn vân mỡ của Canada đã được thay đổi để phản ánh theo tiêu chuẩn vân mỡ bản quyền của Mỹ. Tiêu chuẩn vân mỡ từ trước được sử dụng cho USDA Prime (hơi nhiều), Choice (ít), Select (rất ít) là cùng tiêu chuẩn từ trước được sử dụng ở Canada để phân loại mảnh thịt sau thành Canada Prime, AAA, và AA tương ứng.

Tiêu chuẩn phân loại chất lượng cho gia súc còn non*

Hạng	Vân mỡ**	Độ trưởng thành***	Màu thịt	Màu mỡ	Cơ bắp	Cấu trúc thịt**
CANADA¹						
	Hơi nhiều	Non	Chỉ có đỏ tươi	Không có mỡ vàng	Cơ bắp tốt trở lên	Chỉ có săn chắc
	Ít	Non	Chỉ có đỏ tươi	Không có mỡ vàng	Cơ bắp tốt trở lên	Chỉ có săn chắc
	Rất ít	Non	Chỉ có đỏ tươi	Không có mỡ vàng	Cơ bắp tốt trở lên	Chỉ có săn chắc

* Năm 1996, tiêu chuẩn vân mỡ của Canada đã được thay đổi để phản ánh theo tiêu chuẩn vân mỡ bản quyền của Mỹ. Tiêu chuẩn vân mỡ từ trước được sử dụng cho USDA Prime (hơi nhiều), Choice (ít), Select (rất ít) là cùng tiêu chuẩn từ trước được sử dụng ở Canada để phân loại mảnh thịt sau thành Canada Prime, AAA, và AA tương ứng.

** Từ từ vân mỡ và kết cấu cơ bắp từ trước cho phép trong phân hạng.

*** Định mức Độ trưởng thành phản ánh các yêu cầu của độ trưởng thành thịt.

Các thuộc tính của việc xếp loại thịt bò Canada



Màu sắc thịt và mỡ

Người tiêu dùng coi màu thịt và màu mỡ là những chỉ số quan trọng của độ tươi ngon và chất lượng thịt bò. Để được đánh giá là loại Canada AA, AAA hoặc Prime, thì mảnh thịt phải có thịt màu đỏ tươi và mỡ không được có màu vàng.



Kết cấu của thịt

Thịt bò Canada cao cấp phải có kết cấu thịt săn chắc. Kết cấu ảnh hưởng đến cảm giác khi nhai thịt bò trong miệng, và là một đóng góp quan trọng vào chất lượng ăn cũng như sự thỏa mãn của người tiêu dùng.



Tỷ lệ vân mỡ

Để đánh giá vân mỡ, mặt cắt ngang của phần đầu thân ngoại được đánh giá về lượng, kích thước và sự phân bố các dải mỡ xen kẽ trong thớ thịt. Các tiêu chuẩn chính thức bằng hình ảnh được sử dụng để đảm bảo sự đánh giá đồng nhất và chính xác về tỷ lệ vân mỡ.



Co bóp của mảnh thịt

Một mảnh thịt có co bóp nhiều cung cấp sản lượng cao và hiệu quả hơn khi cắt xẻ thành miếng nhỏ. Thịt bò Canada chất lượng cao không cho phép sử dụng mảnh thịt có co bóp thiếu hụt.



Độ trưởng thành thân thịt

Các phân hạng chất lượng Canada AA, Canada AAA hay Canada Prime yêu cầu độ trưởng thành thân thịt phải là non dựa trên sự phát triển của hệ cơ xương. Giết mổ gia súc khi còn non sẽ tăng độ mềm của thịt và cải thiện chất lượng ăn nói chung.



Kết cấu và độ bao phủ mỡ

Để xếp loại các phân hạng Canada AA, Canada AAA và Canada Prime, lớp mỡ bao phủ phải săn chắc và đồng nhất. Lớp mỡ phủ tối ưu cho phép miếng thịt được làm mát theo cách tối đa hóa chất lượng ăn.



Tem phân loại

Khi tất cả các bước đánh giá bắt buộc đã được hoàn thành, tem phân loại sẽ được đóng bằng mực ăn được. Tem dấu chính thức sẽ đóng trên phần lưng và sườn ở cả 2 mảnh thịt. Tem phân loại được giữ trong suốt thời gian sản xuất dưới sự giám sát của Cơ quan xếp loại thịt bò Canada.





PREMIUM QUALITY
GRAIN-FED
CANADIAN BEEF

Chất lượng thịt bò



Chương trình
Cải thiện giống vật nuôi



Cho ăn bằng
ngũ cốc



Việc quản lý cẩn thận quy trình cho gia súc ăn là điều cần thiết để sản xuất ra thịt bò ăn ngũ cốc chất lượng cao của Canada.”

Will Lowe

Chủ tịch, Hiệp hội chăn nuôi gia súc Quốc gia

Chăn nuôi bằng ngũ cốc cho một chất lượng ăn vượt trội

Nguồn cung cấp ngũ cốc dồi dào

Canada là một trong những nước sản xuất ngũ cốc lớn nhất thế giới. Ở các tỉnh phía Tây, nông dân thường trồng lúa mạch và lúa mì. Ở phía Đông Canada, khí hậu tạo điều kiện cho việc nuôi trồng cây bắp số lượng lớn. Với sự dồi dào về nguồn thức ăn từ ngũ cốc, Canada có thể cung cấp thịt bò được sản xuất từ gia súc được chăn nuôi từ lúa mạch, lúa mì và bắp.

Chất lượng ăn vượt trội

Tập quán chăn nuôi của Canada cho phép hơn 85% gia súc nuôi để sản xuất thịt bò được giết mổ từ 2 năm tuổi trở xuống. Giết mổ gia súc khi còn non sẽ tăng độ mềm thịt và cải thiện chất lượng ăn nói chung. Cho gia súc ăn bằng bắp, lúa mạch, lúa mì sẽ đóng góp vào việc tạo ra vân mỡ tốt, hương vị thịt bò thơm ngon mềm mọng với lớp mỡ trắng săn chắc.

Chương trình Chăn nuôi gia súc Quốc gia

CFIA quản lý một chương trình chăn nuôi gia súc quốc gia nhằm đảm bảo rằng thức ăn chăn nuôi được sản xuất và kinh doanh theo Đạo luật Thức ăn chăn nuôi Liên bang. Chương trình bao gồm đánh giá của chuyên gia thức ăn chăn nuôi về sản phẩm trước khi bán hàng, cũng như kiểm tra sau mua bán và giám sát bởi nhân viên của CFIA tại khắp nơi ở Canada.

Giống gia súc được quốc tế công nhận

Mục tiêu cuối cùng của các chương trình cải tiến giống của Canada là nâng cao chất lượng thịt bò cho người tiêu dùng đồng thời hướng tới việc sản xuất gia súc ngày một hiệu quả.



Chọn lựa giống và Chương trình cải tiến gen di truyền

Các hiệp hội giống được thành lập theo Đạo luật Gia súc đồng vật của Canada chịu trách nhiệm đảm bảo nguồn gốc chính xác và phát triển các chương trình cải tiến giống. Các hiệp hội này hỗ trợ các nỗ lực liên tục để nâng cao các thuộc tính chất lượng thông qua các chương trình chọn giống và cải tiến di truyền. Các nhà sản xuất giống vật nuôi của Canada sử dụng các công cụ như siêu âm thời gian thực để kiểm tra phân đầu thân, mỡ lưng và mức độ vân mỡ ở gia súc sống, để giúp xác định tiềm năng di truyền của nó. Bằng cách này, các đặc điểm của gia súc sống được liên hệ với năng suất và các thuộc tính chất lượng của thịt. Phân tích thống kê cũng được sử dụng để tính toán Sự khác biệt Dự kiến của Con cái (EPD) từ thân thịt, cung cấp cho các nhà sản xuất gia súc một công cụ hiệu quả để chọn giống vật nuôi.

Sản xuất giống chăn nuôi

Có khoảng 10.000 trại nuôi gia súc sản xuất giống chăn nuôi ở Canada. Thông qua việc tập trung cải tiến giống di truyền với một thể hệ kế tiếp, Canada đã trở thành một nhà cung cấp giống vật nuôi được công nhận trên toàn thế giới. Khi hầu hết mẹ của Canada cho phép sử dụng rộng rãi các giống bò họes taurus, bao gồm các giống như Angus, Charolais, Hereford, Simmental và Limousin. Bos taurus được biết đến là giống bò mang đến loại thịt bò chất lượng cao, thịt mềm mọng một cách đồng nhất. Ở Canada có hơn 30 giống Bos taurus và việc lai giống được sử dụng để kết hợp những đặc điểm tốt nhất của nhiều giống vào một con vật. Theo thời gian, các nhà sản xuất Canada đã sản xuất ra những con bò cung cấp nhiều thịt hơn từ thân thịt, mang lại giá trị gia tăng và ít tài nguyên hơn.



Đo lường tăng siêu âm được sử dụng để xác định vùng đầu thân trên gia súc sống và được thực hiện tại cùng một vị trí trong quy trình cấp hàng thịt.



Duy trì Môi trường bền vững

Chương trình quốc gia về tính bền vững của thịt bò cho thấy rằng sản xuất 1kg thịt bò Canada (không xương và dành cho tiêu dùng) tạo ra ít khí nhà kính hơn 15% trong năm 2021 so với năm 2014.¹



Thực tiễn môi trường
trong ngành thịt bò
Canada



Tiêu chuẩn
môi trường



Đánh giá
tính bền vững
quốc gia



Người bảo vệ cánh đồng cỏ

Sản xuất thịt bò giúp bảo vệ những vùng đồng cỏ và đất ẩm khỏi bị canh tác và thoát nước, đảm bảo hệ sinh thái này vẫn còn nguyên vẹn cùng với tất cả các lợi ích về môi trường của chúng. Đất được bảo tồn thông qua chăn nuôi có thể hỗ trợ hơn 60 loài thực vật có nguy cơ tuyệt chủng. Đất ẩm là một bộ lọc tự nhiên của hệ sinh thái đồng cỏ. Các khu vực ven sông nơi kết nối giữa đất và nước giúp lọc sạch nước, giúp thiên nhiên phục hồi từ bão lũ và hạn hán, đồng thời cung cấp môi trường sống và sinh sản cho cá và các loại động vật hoang dã khác. Gần 25% đất ẩm trên thế giới nằm ở Canada.²

Phép đo lường tiến độ của chúng tôi

Được thành lập từ năm 2014, Hội Bàn tròn về Thịt bò Canada bền vững (CRSB) đã tạo ra một cộng đồng hợp tác để đạt được tiến bộ không ngừng trong sự phát triển bền vững của chuỗi giá trị thịt bò Canada. Thành viên của CRSB rất đa dạng và trải rộng khắp toàn bộ chuỗi cung ứng thịt bò Canada và hơn thế nữa. Công cụ đánh giá quốc gia về tính bền vững của thịt bò (NBISA) của CRSB đo lường hiệu suất và tiến độ bền vững về môi trường, xã hội và kinh tế của chuỗi giá trị thịt bò Canada so với cơ sở các chỉ số và số liệu ban đầu khoảng mỗi bảy năm một lần. NBISA đầu tiên được công bố vào năm 2016 sử dụng dữ liệu từ năm 2014, năm được lấy làm cơ sở nền tảng để đánh giá tiến độ và cải tiến theo thời gian. Nghiên cứu thứ 2 sử dụng dữ liệu từ 2021 cho thấy khoảng thời gian từ 2014 đến 2021 đã có những cải thiện trong phần lớn các chỉ số môi trường (đầu chân carbon, cân kiệt nguyên liệu hóa thạch, tiêu thụ nước, chiếm dụng đất nông nghiệp, nuôi dưỡng nguồn nước ngọt). Những cải tiến này được thúc đẩy bởi sự gia tăng hiệu quả trong sản xuất thịt bò được báo hiệu bởi trọng lượng giết mổ của gia súc cao hơn và thời gian sản xuất ngắn hơn. Điều này cuối cùng có nghĩa là hiện nay nhiều thịt bò hơn được sản xuất từ cùng một số lượng gia súc, đồng thời sử dụng ít tài nguyên hơn.

¹ Hội Bàn tròn về Thịt bò Canada bền vững (CRSB). (2024). Báo cáo về công cụ đánh giá và chiến lược quốc gia về tính bền vững của thịt bò. Calgary, AB: CRSB.

² Diện tích đất ẩm của Canada. www.canada.ca/en/natural-heritage/conservation/conservation-environmental-indicators/indicators-environment.htm

Thực hành môi trường tại nông trại và trang trại

Nông dân và chủ trang trại Canada quản lý nguồn tài nguyên thiên nhiên của họ để đảm bảo trang trại của họ vẫn bền vững về môi trường, khả thi về kinh tế và nâng cao sức khỏe và năng suất của đất đai của họ. Bò thịt hiện nay đóng vai trò quan trọng như là hệ động vật chăn thả trên cảnh quan đồng cỏ, thúc đẩy một hệ sinh thái đa dạng sinh học lành mạnh và bảo tồn môi trường sống quan trọng cho nhiều loại động vật hoang dã. Chăn thả được quản lý tốt làm tăng chất hữu cơ trong đất, khuyến khích sự phát triển của rễ cây và tăng lượng carbon lưu trữ trong đất.



Bò cái/Bê

Đa số bò con được sinh ra vào mùa xuân khi mà bò mẹ được chăn thả trên những đồng cỏ xanh tươi. Bò con thường trải qua phần lớn thời gian cuộc đời trên các cánh đồng rộng lớn.



Quy trình cho ăn

Khi bò vào chuồng nuôi, chúng được cung cấp chế độ ăn bao gồm ngũ cốc. Bò thường được cho vào chuồng nuôi cho phép quan sát chặt chẽ và giảm lãng phí khi cho ăn.



QUẢN LÝ CHĂN THẢ

Việc quản lý chăn thả hiệu quả cho phép nông dân và chủ trang trại đạt được năng suất cho ăn cao nhất đồng thời hỗ trợ duy trì hệ sinh thái đồng cỏ tự nhiên.



QUẢN LÝ ĐẤT ẨM

Chăn nuôi gia súc góp phần bảo tồn hệ sinh thái đất ẩm. Gần 25% diện tích đất ẩm trên thế giới là ở Canada.¹



SỨC KHỎE ĐẤT ĐAI

Phân bón và hoạt động chăn thả gia súc bổ sung thêm chất hữu cơ cho đất, cải thiện khả năng giữ nước.



BẢO TỒN MÔI TRƯỜNG SỐNG CHO ĐỘNG VẬT HOANG DÃ

Cảnh quan đồng cỏ được bảo tồn thông qua sản xuất thịt bò và là nơi sinh sống của một số loài có nguy cơ tuyệt chủng nhất của Canada.



CHĂN THẢ ĐỂ PHÒNG CHÁY RỪNG

Chăn thả làm giảm vật liệu khô dễ cháy và thúc đẩy sự phát triển của cỏ xanh mướt, cháy sẽ chậm hơn.



HIỆU SUẤT CHO ĂN

Thực tiễn quản lý cũng như di truyền cho phép bò Canada sử dụng ít thức ăn hơn để sản xuất thịt bò.



TÁI CHẾ PHỤ PHẨM

Hệ tiêu hóa của bò có thể sử dụng các phụ phẩm như hạt cùi hoặc chất thải thực phẩm để sản xuất thực phẩm chất lượng cao và giàu dinh dưỡng.



QUẢN LÝ CHẤT THẢI GIA SÚC

Chất thải gia súc chứa các chất dinh dưỡng có giá trị và đóng vai trò là phân bón hữu cơ cho cây trồng.



THIẾT KẾ CHUỒNG TRẠI

Các khu vực nuôi gia súc phải được thiết kế cẩn thận để bảo vệ môi trường tự nhiên cũng như đảm bảo phúc lợi động vật.



Quét mã QR để xem phim tài liệu
the Guardians of the Grasslands

Thực hành Môi trường trong sản xuất thịt bò đóng thùng



Nhà máy xử lý thịt bò

Giống như nông dân và chủ trang trại, các nhà sản xuất thịt bò Canada tiếp tục nỗ lực cải thiện các thực tiễn ảnh hưởng đến sự bền vững môi trường. Điều này bao gồm giảm lượng đầu vào như nước và năng lượng, đồng thời tối đa hóa việc phân loại từng con vật, bao gồm cả sản phẩm ăn được và không ăn được. Nước được sử dụng trong quá trình sản xuất thịt bò và để làm sạch thiết bị cũng như bề mặt làm việc thường được tái chế bằng cách sử dụng các cơ sở xử lý chuyên biệt. Việc giảm thiểu chất thải trong quá trình chế biến là một yếu tố quan trọng trong các mục tiêu của Canada nhằm đảm bảo việc sử dụng từng phần của con vật hiệu quả nhất có thể.



QUẢN LÝ NƯỚC

Hệ thống xử lý nước tinh vi nhất được sử dụng trong chế biến thịt bò Canada có thể xử lý nước trở lại vượt quá tiêu chuẩn nước uống ở Canada.



PHÉ PHẨM TỪ DA DÂY

Phế phẩm từ da dây là phần thức ăn đã được tiêu hóa một phần trong dạ dày bò, có thể được rải lên đất trồng và sử dụng như một loại phân bón tự nhiên giá trị.



SỬ DỤNG KHÍ BIOGAS

Bộ phận tiêu hóa sử dụng vi khuẩn để tiêu hóa chất thải hữu cơ, sản xuất ra khí biogas dùng trong sản xuất điện hoặc nhiệt dùng trong các nhà máy chế biến.



TỐI ƯU HÓA THẬN THỊT BÒ

Khoảng 99% sản phẩm từ bò có thể được sử dụng như thức ăn cho người, làm quần áo, thức ăn cho thú cưng, thuốc chữa bệnh và hơn thế nữa.



NỒI HƠI LỚP LÙNG

Công nghệ này chuyển đổi chất thải gia súc hoặc vật liệu không ăn được từ xác gia súc thành hơi nước, nhiệt và điện để sử dụng bên trong nhà máy.



KÉO DÀI THỜI HẠN SỬ DỤNG

Kiểm soát tiến trình thực tiễn chế biến, cũng như công nghệ đóng gói, đã kéo dài thời gian bảo quản của thịt bò, giảm lượng thịt bị hỏng.



QUÁ TRÌNH KẾT XUẤT

Quá trình kết xuất sẽ tái chế các sản phẩm phụ như xương, máu, mỡ thành những sản phẩm mới như thức ăn cho thú cưng, xà phòng, nến, dầu diesel sinh học.



“

Là một chủ trang trại nuôi bò, tôi biết rằng chúng tôi sản xuất thịt bò của mình một cách có trách nhiệm và bền vững tại Canada. Tôi vô cùng tự hào về những tiến bộ không ngừng của ngành công nghiệp trong lĩnh vực này.”

Ryan Beierbach Chủ tịch, Hội Bàn tròn về Thịt bò Canada bền vững



ĐẤT NƯỚC CANADA



CANADIAN BEEF

PREMIUM QUALITY
GRASS-FED
CANADIAN BEEF

Tỷ lệ phân bố bò thịt theo từng Tỉnh bang



Đất đai và Khí hậu

Canada là đất nước lớn thứ hai thế giới với diện tích đất lên khoảng 10 triệu km² và đường bờ biển dài nhất thế giới, giáp với Đại Tây Dương, Bắc Cực và Thái Bình Dương. Khí hậu thay đổi rất lớn giữa các khu vực và trong suốt cả năm, với hầu hết các khu vực có mùa đông lạnh giá và mùa hè ấm áp.



Nguồn nước ngọt

Canada có nguồn nước ngọt dồi dào, chiếm khoảng 20% lượng nước ngọt bề mặt thế giới. Các quy định quốc gia và tỉnh bang giúp bảo vệ các dòng suối, sông, hồ và vùng đất ngập nước, công nhận vai trò thiết yếu của nước đối với môi trường.



Sản xuất nông sản

Các loại cây trồng như lúa mì, canola, lúa mạch, đậu nành và bắp được trồng ở hơn 65,000 trang trại. Nông dân ở Canada quản lý đất đai rất triệt để và xuất khẩu sản phẩm nông sản họ sản xuất sang khắp các quốc gia khác trên thế giới.



Xã hội đa văn hóa

Canada là nước có tỷ lệ dân nhập cư bình quân đầu người cao nhất thế giới. Dân số đa dạng hiện nay là một trong những đặc điểm nổi bật của xã hội Canada. Người Canada được biết đến là những người cực kỳ ấm áp, thân thiện và hiếu khách.



Sức khỏe động vật

Đảm bảo an sinh động vật là trách nhiệm rất quan trọng của mọi nông dân và chủ trang trại ở Canada. Luật Hình sự Canada nghiêm cấm bất kỳ ai cố ý gây thương tích, bỏ rơi hoặc gây tổn thương đau khổ cho động vật.



**Hãy để
chúng tôi
giúp bạn**

Quét mã QR để đến trang
thông tin liên hệ.



Về Hiệp hội Thịt bò Canada

Hiệp hội Thịt bò Canada đại diện cho hơn 60.000 trang trại chăn nuôi bò và gia súc ở Canada, nơi sản xuất một vài loại thịt bò tốt nhất thế giới. Hiệp hội Thịt bò Canada chịu trách nhiệm phát triển thị trường trong nước và quốc tế thay mặt cho các nhà sản xuất bò Canada. Chúng tôi có đại diện tại Canada, Mexico, Nhật Bản, Hàn Quốc, Trung Quốc, Việt Nam và Đài Loan. Hiệp hội Thịt bò Canada cung cấp các chương trình và dịch vụ chuyên dụng để hỗ trợ mạng lưới đối tác ngành công nghiệp toàn cầu của chúng tôi. Chúng tôi cũng cam kết giáo dục người tiêu dùng để nâng cao nhận thức và thưởng thức thịt bò như một loại thực phẩm giàu chất dinh dưỡng với chất lượng ăn tuyệt vời.

Nhiệm vụ

Nhiệm vụ của chúng tôi là tạo ra giá trị cho các nhà sản xuất và toàn bộ chuỗi giá trị thịt bò Canada thông qua các giải pháp tiếp thị hiệu quả và sáng tạo để nâng cao nhu cầu, trải nghiệm và nhận thức.

Tầm nhìn

Tầm nhìn của chúng tôi là định vị thịt bò Canada là nguồn protein được lựa chọn hàng đầu, được đánh giá cao trên toàn thế giới, để tối đa hóa lợi nhuận đầu tư cho các nhà sản xuất, đối tác và khách hàng của chúng tôi.

Suite 146, 6715 – 8th Street NE,
Calgary, AB, Canada T2E 7H7

☎ (403) 275-5890 ✉ info@canadabeef.ca

Địa chỉ của
Canada Beef



Nhà cung cấp
thịt bò Canada



cdnbeefperforms.ca

