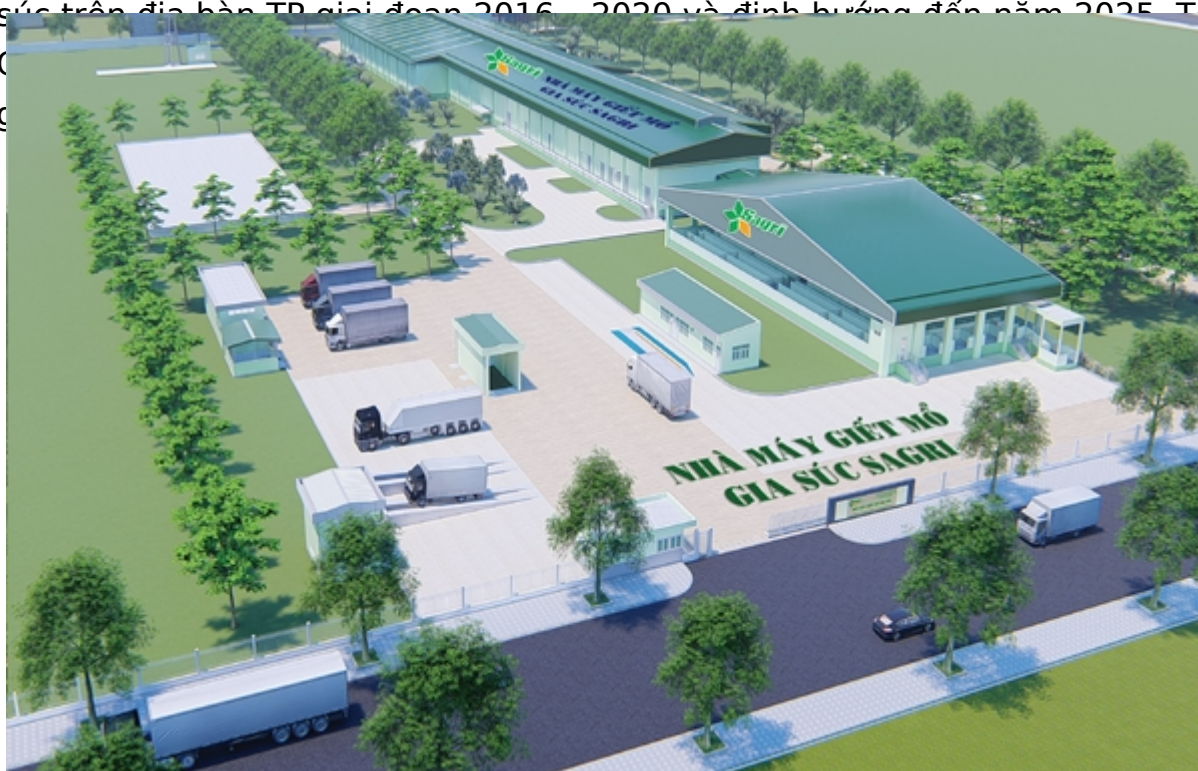


Nhà máy giết mổ gia súc Sagri - Công nghệ giết mổ tiêu chuẩn EU

09:21 07/09/2019

Thực hiện chỉ đạo của UBND TP. HCM về quy hoạch hệ thống cơ sở giết mổ gia súc trên địa bàn TP giai đoạn 2016 - 2020 và định hướng đến năm 2025, Tổng Công ty Chăn nuôi và Chế biến thực phẩm Sài Gòn - Sagrifood vừa đưa vào hoạt động nhà máy giết mổ gia súc công nghệ hàng đầu hiện nay theo tiêu chuẩn Châu Âu.



Mô hình nhà máy giết mổ gia súc công nghiệp của Sagrifood

Nhằm giải quyết tình trạng giết mổ trái phép không qua kiểm dịch, không đảm bảo yêu cầu vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm trên địa bàn TP.HCM, Công ty Chăn nuôi và Chế biến thực phẩm Sài Gòn - Sagrifood vừa đưa vào hoạt động nhà máy giết mổ gia súc công nghệ hàng đầu hiện nay theo tiêu chuẩn Châu Âu.



Dây chuyền sản xuất thịt heo

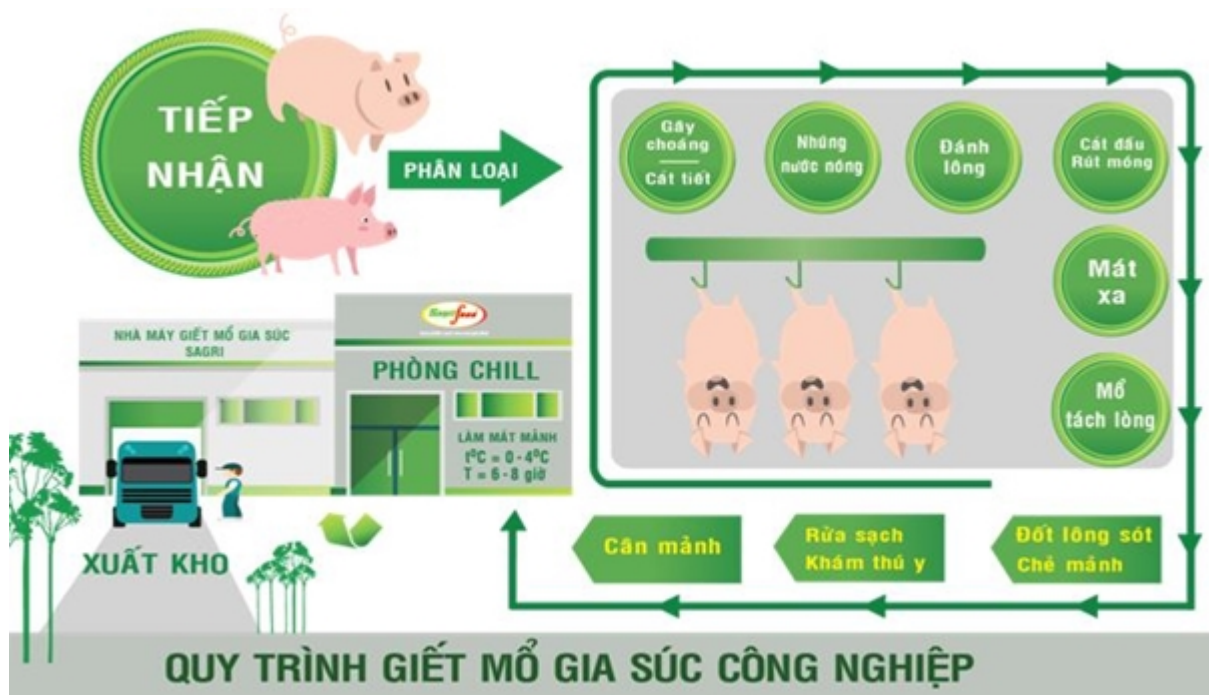
Nhà máy được xây dựng tại xã Tân Thạnh Tây, huyện Củ Chi, trên diện tích 12.5 héc ta, với tổng vốn đầu tư ban đầu 7,5 triệu USD, sử dụng công nghệ tiên tiến từ Tây Ban Nha, công suất 240 con/h, tương đương 2.000 con/ngày (tương ứng với 150 tấn thịt/ngày). Với quy mô về cơ sở vật chất và máy móc, thiết bị hiện đại đạt tiêu chuẩn, nhà máy sẽ đảm bảo phục vụ tốt nhất cho công tác giết mổ và cung cấp thịt heo ra thị trường.



Phòng chill

Đây là nhà máy giết mổ gia súc hiện đại, có hệ thống kho trữ đạt tiêu chuẩn xuất khẩu (có 2 phòng chill, 1 phòng cấp đông nhanh, 1 kho trữ đông và 2 phòng pha lóc thịt heo) hệ thống nhà máy được thiết kế, xây dựng đạt tiêu chuẩn ISO 22000, nước thải nhà máy được xử lý đạt tiêu chuẩn loại A theo công nghệ vi sinh trước khi thải ra môi trường.

Nhà máy ra đời không chỉ phục vụ cho chuỗi quy trình khép kín từ trang trại đến bàn ăn của Công ty Chăn nuôi và Chế biến thực phẩm Sài Gòn – Sagrifood mà còn tiếp nhận các dịch vụ gia công giết mổ theo yêu cầu của khách hàng.



Địa chỉ: Số 1, Hồ Văn Tắng, Ấp 1, Xã Tân Thạnh Tây, Huyện Củ Chi, TP.HCM.

Phòng kinh doanh và dịch vụ:

Mr Hải Tiến: 0909 699 903

Hồng Thắm