

# **KHẢO SÁT MỨC ĐỘ VẮY NHIỄM VI KHUẨN TRÊN THỊT GIA CẦM TẠI CƠ SỞ GIẾT MỔ THÀNH PHỐ TRÀ VINH**

**Trần Duy Khang, Trần Ngọc Bích**

## **TÓM TẮT**

Chất lượng vệ sinh thịt gia cầm được đánh giá trên cơ sở phân tích các chỉ tiêu nhiễm vi khuẩn của 80 mẫu khảo sát, bao gồm 24 mẫu thịt gà thu thập từ lò mổ và 56 mẫu môi trường cơ sở giết mổ. Chất lượng thịt gia cầm được đánh giá theo Tiêu chuẩn Việt Nam 7046:2009 qua các chỉ tiêu vi sinh vật, bao gồm tổng số vi khuẩn hiếu khí, *Coliforms*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* và *Salmonella* spp. Kết quả nghiên cứu cho thấy tỷ lệ vấy nhiễm vi sinh vật của thịt gà là 100% mẫu thịt nhiễm vi khuẩn hiếu khí, 100% mẫu thịt nhiễm *Coliforms*, 100% mẫu thịt nhiễm *Escherichia coli*, 100% mẫu thịt nhiễm *Staphylococcus aureus*, 0% mẫu thịt nhiễm *Clostridium perfringens* và 16,7% mẫu thịt nhiễm *Salmonella* spp. Kết quả nghiên cứu cho thấy mức độ nhiễm vi sinh vật trên các mẫu môi trường cơ sở giết mổ là rất cao. Kết quả này cho thấy rằng thịt gà sống thường xuyên bị nhiễm các mầm bệnh gây ngộ độc thực phẩm và là vật lây truyền mầm bệnh gây ngộ độc thực phẩm chủ yếu, do đó cần thiết tăng cường việc áp dụng phương pháp phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn trong cơ sở giết mổ.

**Từ khóa:** Cơ sở giết mổ gia cầm, *Salmonella* spp., thịt gia cầm, Trà Vinh, vấy nhiễm vi khuẩn.

**Người phản biện:** GS.TS. Nguyễn Công Khẩn

**Ngày nhận bài:** 20/4/2018

**Ngày thông qua phản biện:** 22/5/2018

**Ngày duyệt đăng:** 29/5/2018