

KHẢO SÁT TỶ LỆ NHIỄM *ESCHERICHIA COLI*, *SALMONELLA* VÀ TỒN DƯ MỘT SỐ KHÁNG SINH TRÊN THỊT LỢN, THỊT GÀ TẠI MỘT SỐ TỈNH THUỘC MIỀN TÂY NAM BỘ

*Lê Hồng Phong, Võ Minh Châu, Nguyễn Minh Hiếu,
Nguyễn Thị Thi, Nguyễn Thị Kim Cúc, Bùi Thị Diễm Hằng
Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương II*

TÓM TẮT

Khảo sát này nhằm đánh giá mức độ nhiễm *E.coli*, *Salmonella* và tồn dư một số kháng sinh trên thịt lợn, thịt gà tại các cơ sở giết mổ (CSGM) và cơ sở kinh doanh (CSKD) thuộc 4 tỉnh An Giang, Vĩnh Long, Đồng Tháp và Cần Thơ. Kết quả xét nghiệm cho thấy: đối với thịt lợn tại cơ sở giết mổ, tỷ lệ nhiễm *E.coli* là 38,89% và *Salmonella* là 14,44%, tại cơ sở kinh doanh, tỷ lệ thịt lợn nhiễm *E.coli* là 11,11% và *Salmonella* là 27,78%. Đối với thịt gà tại cơ sở giết mổ, tỷ lệ nhiễm *E.coli* là 20% và *Salmonella* là 15%, tại cơ sở kinh doanh, tỷ lệ thịt gà nhiễm *E.coli* là 62,5% và *Salmonella* là 37,5%. Kết quả khảo sát tồn dư kháng sinh trên 54 mẫu thịt lợn và 24 mẫu thịt gà cho thấy Enrofloxacin vượt mức cho phép ở thịt lợn là 2/44 mẫu (3,7%) và ở thịt gà là 2/24 mẫu (8,33%).

Từ khóa: Thịt lợn và thịt gà, *E. coli*, *Salmonella*, tồn dư kháng sinh, miền Tây Nam Bộ.

Survey on *Escherichia coli*, *Salmonella* contamination and residues of some antibiotics in pork and chicken meat in some provinces of Southwest region

*Le Hong Phong, Vo Minh Chau, Nguyen Minh Hieu,
Nguyen Thi Thi, Nguyen Thi Kim Cuc, Bui Thi Diem Hang*

SUMMARY

The objective of this survey aimed at assessing the level of *E.coli*, *Salmonella* contamination and residues of some antibiotics in pork, chicken meat at the slaughterhouses and business establishments in 4 provinces of An Giang, Vinh Long, Dong Thap and Can Tho. The surveyed results showed that at the slaughterhouses, the rate of pork contaminating with *E.coli* was 38.89% and with *Salmonella* was 14.44%; in the business establishments, the rate of pork contaminating with *E.coli* was 11.11% and with *Salmonella* was 27.78%. At the slaughterhouses, the rate of chicken meat contaminating with *E.coli* was 20% and with *Salmonella* was 15%, while at the business establishments, the rate of chicken meat contaminating with *E. coli* was 62.5% and with *Salmonella* was 37.5%. The surveyed results on antibiotic residues from 54 samples of pork and 24 samples of chicken meat showed that enrofloxacin exceeded the permitted level in pork was 2/44 samples (3.7%) and in chicken meat was 2/24 samples (8.33%).

Keywords: Pork and chicken meat, *E.coli*, *Salmonella*, antibiotic residue, Southwest region