

ĐÁNH GIÁ TÌNH TRẠNG VỆ SINH THỊT HEO TỪ CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐẾN PHÂN PHỐI VÀ BÀY BÁN Ở TỈNH TIỀN GIANG

Huỳnh Cẩm Châu¹, Thái Quốc Hiếu¹, Hồ Huỳnh Mai¹, Lê Thanh Hiền²

TÓM TẮT

Nội dung nghiên cứu bao gồm đánh giá điều kiện vệ sinh thú y tại 35 cơ sở giết mổ heo của tỉnh theo hướng dẫn của Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT. Tại 10 cơ sở giết mổ, các mẫu nước, bề mặt dụng cụ và thịt sau giết mổ đã được thu thập để đánh giá tiêu chuẩn vệ sinh. Bề mặt phương tiện vận chuyển, các điểm kinh doanh và thịt tại các điểm kinh doanh cũng được lấy mẫu để đánh giá tình trạng vệ sinh trong khâu phân phối, tiêu thụ thịt. Kết quả nghiên cứu cho thấy trong 35 cơ sở giết mổ chỉ có 1 cơ sở đạt loại A, còn lại là loại B. Chỉ có 56,7% mẫu nước của các cơ sở giết mổ đạt chỉ tiêu vệ sinh. Chất lượng vệ sinh nước dùng tại cơ sở giết mổ liên quan trực tiếp đến tình trạng vệ sinh thịt tại đây. Rất nhiều phương tiện vận chuyển và điểm kinh doanh chưa đảm bảo điều kiện vệ sinh (tỷ lệ đạt tiêu chuẩn thấp, lần lượt là 17,8% và 13,9%). Tỷ lệ mẫu thịt đạt tiêu chuẩn vệ sinh trước khi tiêu thụ là rất thấp (8,9%). Như vậy, kết quả nghiên cứu cho thấy tình trạng vệ sinh thịt từ khâu giết mổ tới nơi bày bán tại địa bàn tỉnh Tiền Giang chưa đạt yêu cầu về vệ sinh thú y. Cần tiếp tục thực hiện nhiều biện pháp thích hợp để có thể giám sát, quản lý vệ sinh thú y trong chuỗi cung ứng thịt heo, nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho người dân.

Từ khóa: Cơ sở giết mổ, mẫu thịt heo, mẫu nước, mẫu bề mặt dụng cụ và phương tiện vận chuyển, vệ sinh thú y.

Assessment on hygiene situation of pork from slaughterhouse to local retail markets in Tien Giang province

Huynh Cam Chau, Thai Quoc Hieu, Ho Quynh Mai, Le Thanh Hien

SUMMARY

This study was conducted to assess the veterinary hygiene conditions of 35 slaughterhouses in the province under the guidance of Circular No. 45/2014/TT-BNNPTNT. At 10 representative slaughterhouses, water, tool surface and pork samples were collected for analysing the veterinary hygiene criteria. The transportation facilities, butcher places, pork were also sampled to assess the sanitation status of the distribution/consumption stage. The studied results showed that among 35 investigated slaughterhouses, there was only 1 slaughterhouse reached type A, the remaining ones were classified as type B. Only 56.67% of water samples from slaughterhouses met the microbial criteria. The hygiene level of this water was directly relative to the situation of slaughter equipment and meat hygiene condition. Many transportation facilities and butcher places did not meet hygienic criteria, accounting for only 17.78% and 13.89%, respectively. The rate of pork samples reaching hygiene standards before consumption was 8.89% only. In conclusion, the research results show that the hygienic situation of pork from the slaughterhouses to the retail markets in the province is very poor. The appropriate measures need to be undertaken so as to control the safety criteria in the chain of supplying pork for the consumers in the surveyed areas of Tien Giang province.

Keywords: Slaughterhouses, pork samples, water samples, tool surface sample, transportation, facilities, veterinary hygiene.

¹ Chi cục Chăn nuôi và Thú y Tiền Giang

² Trường Đại học Nông Lâm Tp. Hồ Chí Minh