

XÁC ĐỊNH SỐ LƯỢNG VI KHUẨN *CAMPYLOBACTER* TRÊN THỊT GÀ BÁN LẺ TẠI HẢI PHÒNG VÀ HÀ NỘI

Lưu Quỳnh Hương, Lê Thị Hồng Nhung, Phạm Thị Ngọc, Nguyễn Thị Thu Hằng
Viện Thú y

TÓM TẮT

Campylobacter là vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phổ biến trên thế giới với nguồn truyền lây chính là thịt gà. Tổng số 400 mẫu thịt gà thu thập tại các chợ bán lẻ ở Hải Phòng và Hà Nội đã được kiểm tra, xác định mức độ ô nhiễm, định lượng *Campylobacter* theo ISO 10272-2. Kết quả nghiên cứu cho thấy tỷ lệ mẫu thịt gà bị nhiễm *Campylobacter* tại Hải Phòng là 22% và Hà Nội là 29%, số lượng *Campylobacter* có trong mẫu thịt gà bị ô nhiễm dao động trong khoảng $5,0 \times 10^1 - 8,77 \times 10^3$ CFU/g tại Hải Phòng và $1,5 \times 10^1 - 1,36 \times 10^4$ CFU/g tại Hà Nội. Trong đó, chủng *Campylobacter jejuni* chiếm 31/44 (70,45%), tiếp theo là chủng *Campylobacter coli* là 9/44 (20,45%) và một số chủng *Campylobacter* khác là 4/44 (9,1%). Tỷ lệ mẫu thịt gà bị ô nhiễm vi khuẩn *Campylobacter* như trên là khá cao và có thể là nguyên nhân gây ngộ độc cho người tiêu dùng tại chợ bán lẻ thịt gia cầm ở Hải Phòng và Hà Nội.

Từ khóa: *Campylobacter*, ô nhiễm, thịt gà, chợ bán lẻ.

Determining number of *Campylobacter* bacteria in chicken meat retail markets in Hai Phong and Ha Noi

Luu Quynh Huong, Le Thi Hong Nhung, Pham Thi Ngoc, Nguyen Thi Thu Hang

SUMMARY

Campylobacter is one of the bacteria caused food poisoning in the worldwide, and chicken meat is the main source of *Campylobacter* transmission. A total of 400 chicken meat samples were collected at the retail markets in Hai Phong and Ha Noi for determining the number of *Campylobacter* bacteria contaminated in chicken meat according to ISO 10272-2. The studied result showed that the infection rate of chicken meat samples with *Campylobacter* bacteria was 22% in Hai Phong and 29% in Ha Noi. The number of *Campylobacter* bacteria in the contaminated chicken meat samples ranged $5.0 \times 10^1 - 8.77 \times 10^3$ CFU/g in Hai Phong and $1.5 \times 10^1 - 1.36 \times 10^4$ CFU/g in Ha Noi. In which, *Campylobacter jejuni* strains accounted for 31/44 (70.45%), followed by *Campylobacter coli* strains was 9/44 (20.45%) and other *Campylobacter* strains was 4/44 (9.1%). The studied results indicated that the contamination rate of chicken meat sample with *Campylobacter* is quite high, which may be the risk factor for consumers at the poultry retail markets in Hai Phong and Ha Noi.

Keywords: *Campylobacter*, contamination, chicken meat, retail markets.