

ĐÁNH GIÁ Ô NHIỄM VI KHUẨN *CAMPYLOBACTER* TRÊN THÂN THỊT GÀ Ở LÒ MỔ TẠI HẢI PHÒNG

Luu Quỳnh Hương¹, Lê Thị Hồng Nhung¹,
Trần Thị Thu Hằng¹, Hoàng Minh Đức¹, Nguyễn Đồng Tú²

TÓM TẮT

Campylobacter là vi khuẩn gây viêm dạ dày-ruột phổ biến trên thế giới. Thịt gà là một trong những nguồn tàng trữ chính vi khuẩn *Campylobacter*, đây là yếu tố nguy cơ đến sức khỏe cộng đồng trong việc tiêu thụ thịt gà. Mục tiêu của nghiên cứu này là đánh giá tỷ lệ thịt gà bị ô nhiễm *Campylobacter* ở các giai đoạn giết mổ khác nhau. Tổng số 800 mẫu lau thân thịt được lấy trên 200 con gà ở 4 giai đoạn giết mổ, bao gồm: nhúng nước, nhổ lông, tách lòng và hoàn thiện. Tỷ lệ thân thịt bị ô nhiễm vi khuẩn tại lò mổ là 36,13%, nhưng khác nhau ở các giai đoạn giết mổ. Có 2 loài *Campylobacter* chính phân lập được là *C. jejuni* (69,55%) và *C. coli* (24,91%). Đã xác định được tỷ lệ kháng kháng sinh của các chủng *Campylobacter* phân lập, cao nhất là tỷ lệ vi khuẩn kháng tetracycline (87,18%), tiếp theo là kháng enrofloxacin (83,2%), amoxicillin (80,6%), tylosin (57,1%) và erythromycin (48,7%), tỷ lệ kháng thấp nhất là kháng gentamycin (43,6%). Kết quả nghiên cứu cũng cho thấy giai đoạn tách lòng trong quá trình giết mổ có khả năng gây ô nhiễm vi khuẩn trên thân thịt gà, gây nguy cơ cho sức khỏe cộng đồng khi tiêu thụ thịt gà. Các chủng vi khuẩn *Campylobacter* có khả năng kháng erythromycin, đây là kháng sinh đặc trị cho các ca nhiễm *Campylobacter* ở người.

Từ khóa: *Campylobacter*, thân thịt gà, lò mổ, ô nhiễm, kháng kháng sinh.

Study on *Campylobacter* contamination in chicken carcasses at the slaughterhouse in Hai Phong

Luu Quynh Huong, Le Thi Hong Nhung,
Tran Thi Thu Hang, Hoang Minh Duc, Nguyen Dong Tu

SUMMARY

Campylobacter is a bacteria that causes gastroenteritis popularly in the worldwide. Chicken meat is one of the main source containing *Campylobacter*, this is a risk factor to public health when consuming chicken meat. The objective of this study was to assess the contamination rate of chicken carcasses with *Campylobacter* at different stages of slaughter. A total of 800 carcass swab samples were taken on 200 chickens at 4 slaughter stages, including scalding, de-feathering, evisceration and final product. Overall, the contamination rate of chicken carcass at slaughterhouse was 36.13%, but this rate was different at the slaughter stages. There were 2 main species of *Campylobacter* isolated: *C. jejuni* (69.55%) and *C. coli* (24.91%). The antibiotic resistance rate of *Campylobacter* strains was determined, the highest resistant rate was with tetracycline (87.18%), followed by enrofloxacin (83.2%), amoxicillin (80.6%), tylosin (57.1%) and erythromycin (48.7%), the lowest resistant rate was with gentamycin (43.6%). The studied results also show that the evisceration stage in the slaughterhouse is likely to contaminate *Campylobacter* in the chicken carcasses, this is a potential risk to public health when consuming chicken meat. The isolated *Campylobacter* strains are capable to resist to erythromycin, while erythromycin is a specific antibiotic for human *Campylobacter* infection treatment.

Keywords: *Campylobacter*, chicken carcass, slaughterhouse, contamination, antibiotic resistance.

¹. Viện Thú y

². Viện Vệ sinh dịch tễ