

# LÂY NHIỄM CHÉO *CAMPYLOBACTER* TRÊN THỊT GÀ, ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ RỦI RO ĐẾN SỨC KHỎE CON NGƯỜI: MÔ PHỎNG THỰC HÀNH CHẾ BIẾN THỊT GÀ TẠI HỘ GIA ĐÌNH

Trương Thị Hương Giang, Trần Thị Nhật,  
Phạm Thị Ngọc, Đặng Thị Thanh Sơn  
Viện Thú y

## TÓM TẮT

Nhiễm chéo đóng một vai trò quan trọng trong việc lây truyền bệnh qua thực phẩm, đặc biệt là đối với *Campylobacter*. Khảo sát trên 150 hộ gia đình và thí nghiệm với 4 kịch bản mô phỏng chế biến thịt gà luộc đã được thực hiện để tìm hiểu thói quen tiêu dùng, chế biến thịt gà, đồng thời xác định tỷ lệ và nguy cơ lây nhiễm chéo vi khuẩn *Campylobacter* ở thịt gà luộc. Kết quả điều tra cho thấy 100% hộ gia đình ở Hà Nội đã phỏng vấn đều ăn thịt gà luộc. Thời gian luộc gà trung bình là  $18,63 \pm 3,88$  phút. Thí nghiệm mô phỏng đã chỉ ra rằng các yếu tố nguy cơ như tay của người nấu ăn, nước rửa, dao và thớt (77,8-100%) tiếp xúc trực tiếp với thịt gà sống bị nhiễm vi khuẩn *Campylobacter* là nguồn chính làm lây lan vi khuẩn này sang các bề mặt dụng cụ khác và thực phẩm nếu các yếu tố trên không được kiểm soát tốt, cụ thể là nguy cơ ô nhiễm rất cao đối với thịt gà đã luộc chín khi sử dụng chung dao, thớt và tay người đã tiếp xúc với thịt gà sống trước đó. Trong số các kịch bản mô phỏng, việc sử dụng cùng một chiếc thớt gây ra nguy cơ lây nhiễm chéo *Campylobacter* cao nhất (66,7%), dùng chung dao (22,2%) và cùng tay người (0%). Những phát hiện này nhấn mạnh vai trò của việc vệ sinh tay, các dụng cụ chế biến đúng cách cũng như việc sử dụng bộ dao, thớt riêng cho thực phẩm đã nấu chín sẽ làm giảm đáng kể sự lây nhiễm chéo *Campylobacter*.

*Từ khóa:* Hộ gia đình, thịt gà, ô nhiễm chéo *Campylobacter*.

## Cross contamination of *Campylobacter* on chicken meat, risk assessment to human health: practice simulations of chicken meat processing at family household

Trương Thị Hương Giang, Trần Thị Nhật,  
Phạm Thị Ngọc, Đặng Thị Thanh Sơn

## SUMMARY

Cross-contamination plays an important role in the transmission of food-borne illness, especially for *Campylobacter*. A survey involving 150 households and four scenarios using *Campylobacter* artificially inoculation to simulation of boiled chicken meat processing were conducted to determine the chicken meat eating and processing habit, as well as determine the rate and risk of *Campylobacter* cross-contamination in the boiled chicken meat. The surveyed results showed that 100% of the surveyed family households in Ha Noi eating the boiled chicken meat. The time to boil the chicken meat was  $18.63 \pm 3.88$  minutes. The result of simulation experiments indicated that the risk factors, such as cook's hands, washed water, knives and cutting boards (77.8 -100%) direct contacting with the *Campylobacter* contamination raw chicken meat were the main source of spreading this bacteria to the other surfaces, stuffs and food if the above risk factors were not well controlled. Moreover, the experiment demonstrated a high risk of bacterial contamination to the boiled chicken meat when using the same knives, cutting boards and cook's hands that contacted with the raw chicken meat before that. Among the simulation scenarios, using the same cutting boards induced the highest risk of cross-contamination with *Campylobacter* (66.7%), the same knives (22.2%) and the same cook's hands (0%). These findings emphasize the role of cleaning hands and processing tools properly as well as using separate set of knives and cutting boards for the cooked stuffs would significantly reduce the cross-contamination of *Campylobacter*.

*Keywords:* Family households, chicken meat, cross-contamination of *Campylobacter*.