

THỰC TRẠNG VỆ SINH NƠI BÀY BÁN THỊT HEO VÀ GIẢI PHÁP NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI MỘT SỐ CHỢ THUỘC THÀNH PHỐ TUY HÒA, PHÚ YÊN

Nguyễn Thị Hồng Sen*

Trường Đại học Phú Yên

Ngày nhận bài: 16/07/2019; Ngày nhận đăng: 10/02/2020

Tóm tắt

Để đánh giá thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm của thịt heo trong quá trình phân phối, bày bán trên địa bàn thành phố Tuy Hòa, Phú Yên, chúng tôi đã khảo sát chợ tập trung thông qua bảng câu hỏi phỏng vấn người bán thịt và lấy mẫu xét nghiệm. Kết quả cho thấy, qua các thời điểm được khảo sát, tỷ lệ mẫu thịt heo đạt TCVN 7046:2002 chiếm 64,17%, tỷ lệ mẫu không đạt TCVN 7046:2002 chiếm 35,83%. Vệ sinh tại chợ nói chung và nơi bày bán thịt heo nói riêng còn nhiều bất cập. Hình thức bày bán thịt còn chưa đảm bảo vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm.

Từ khóa: chợ, thịt heo, vệ sinh an toàn thực phẩm, Phú Yên.

1. Đặt vấn đề

Cùng với sự phát triển của nền kinh tế, đời sống của con người được cải thiện rõ rệt. Người tiêu dùng không chỉ quan tâm về mặt số lượng như trước kia mà còn đòi hỏi phải có một sản phẩm an toàn và đảm bảo chất lượng. Bên cạnh đó, để đáp ứng các yêu cầu trong quá trình hội nhập khi tham gia các sân chơi lớn như WTO, TPP... một trong những thách thức mà Việt Nam luôn phải đối mặt là cam kết đảm bảo các biện pháp vệ sinh kiểm dịch động thực vật.

Quản lý yếu trong giết mổ, chế biến, vận chuyển và tiêu thụ sản phẩm nguồn gốc động vật là yếu tố quan trọng làm lây lan các dịch bệnh của động vật. Các nhóm vi sinh vật gây ô nhiễm như *Bacillus cereus*, *Clostridium botulium*, *Clostridium perfringens*, *E.coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*,... tồn dư hoá chất bảo vệ thực vật, kim loại nặng, thuốc kháng sinh, hay việc sử dụng các hormon sinh trưởng (Clenbuterol và Salbutamol), các hoá chất khác như Auramine O... trong thức ăn chăn nuôi có thể gây ngộ độc cho người sử dụng ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khoẻ và tính mạng con người.

Công tác kiểm tra vệ sinh thú y cơ sở giết mổ động vật, kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) chưa được coi trọng đúng mức. Các cơ sở giết mổ đảm bảo yêu cầu, cơ sở kinh doanh đáp ứng yêu cầu vệ sinh chủ yếu tập trung tại các thành phố lớn. Còn đối với các cơ sở giết mổ phục vụ nội địa thì gần như chưa được quan tâm đầu tư đúng mức.

Nhu cầu về thực phẩm ngày càng cao dẫn đến sự ra đời các cơ sở giết mổ mang tính tự phát, nhỏ lẻ, giết mổ thủ công, không theo quy hoạch, tác động xấu tới môi trường. Nơi tiêu thụ sản phẩm chủ yếu là chợ cóc, chợ tạm không hợp vệ sinh thú y. Đây chính là những bất cập mà các cơ quan có thẩm quyền đang quan tâm để bảo vệ người tiêu dùng, tiến tới

* Email: hongsennguyen2712@gmail.com

một sản phẩm chất lượng đảm bảo ATVSTP đến tận tay người tiêu dùng.

Trong thời gian qua vấn đề về ATVSTP đã được toàn xã hội quan tâm một cách đặc biệt. Tại kỳ họp tháng 4 năm 2016 của Quốc hội vấn đề trên đã được đưa ra nghị trường thảo luận một cách nghiêm túc và đã nhận được rất nhiều ý kiến phản hồi từ các cấp ngành, từ Trung ương tới địa phương, từ cán bộ lãnh đạo tới nhân dân lao động. Lãnh đạo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nhấn mạnh vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm là ưu tiên số 1 trong công tác của ngành [9][13].

2. Địa điểm, nội dung và phương pháp nghiên cứu

2.1. Địa điểm nghiên cứu:

Thực hiện khảo sát và điều tra tại các chợ: Chợ trung tâm Tp. Tuy Hòa (Chợ lớn), chợ phường 7 và chợ Tân Hiệp.

2.2. Nội dung nghiên cứu:

Thực trạng các quầy bán: Số lượng sạp bán thịt heo

Đặc điểm các sạp: Trên cao, dưới nền chợ, kết cấu, cấu trúc quầy bán,...

Vệ sinh các sạp, vệ sinh xung quanh sạp, nơi bày thịt,...

2.3. Phương pháp nghiên cứu:

Thu thập thông tin về sản lượng thịt bán hàng ngày: sử dụng phiếu điều tra thu thập thông tin trực tiếp từ người bán.

Phỏng vấn trực tiếp các hộ kinh doanh, buôn bán xác định nguồn gốc thịt heo được bày bán tại chợ.

Đánh giá vệ sinh tại sạp bày bán thịt: sử dụng bảng điểm đánh giá theo tiêu chí: sạch, trung bình, bẩn.

Thịt tươi:

Bề mặt có dấu hiệu bắt đầu khô.

Thịt heo: hồng nhạt đến đỏ, mỡ trắng đến hồng.

Chắc, đàn hồi khi ấn ngón tay sau một phút vết ngón tay biến mất.

Đầy khắp ống xương, đàn hồi, màu vàng, chỗ gãy ra màu sáng, dính chặt vào đầu xương.

Nước luộc thịt trong, mùi và vị thơm đặc trưng, có váng mỡ [11][12].

Thịt bị nghi ngờ:

Bề mặt khô, hơi nhớt dính hoặc hơi có mốc.

Màu thâm hơn so với thịt tươi, chuyển màu nâu xám.

Mềm, đàn hồi kém, vết ngón tay mất chậm hoặc không mất hoàn toàn.

Tách rời hai đầu xương (long tuỷ), chỗ gãy ra màu trắng đục hay màu xám không bóng.

Nước luộc thịt đục, hơi có mùi lạ, mỡ thành những giọt nhỏ trên mặt[11][12].

Thịt hỏng:

Bề mặt rất khô hay rất ẩm hay có mốc, bị nhiễm ký sinh trùng.

Màu xám hay xám xanh.

Mềm, nhão, vết ấn không mất đi.

Tuỷ không đầy ống xương, mềm, dính nhầy màu xám.

Nước luộc thịt đục có bọt, mùi lạ rõ rệt, không rõ những giọt mỡ trên mặt.

Các thông tin về việc bày bán, kết cấu sạp bán...: quan sát trực tiếp và ghi nhận trong sổ ghi chép hoặc phiếu thu thập thông tin[11][12].

Phương pháp đánh giá chất lượng mẫu thịt heo: Lấy ½ số lượng quầy bán thịt heo tại

mỗi chợ. Bốc thăm chọn ngẫu nhiên các quầy để kiểm tra.

3. Kết quả và thảo luận

3.1. Điều kiện vệ sinh thú y của các quầy bán thịt heo ở các chợ trên địa bàn thành phố Tuy Hòa, tỉnh Phú Yên

Hiện nay, trên cả nước nói chung và tại thành phố Tuy Hòa, tỉnh Phú Yên nói riêng, điều kiện vệ sinh tại các quầy bán thịt heo còn nhiều bất cập và hầu như sự quản lý của các cơ quan chức năng không được chặt chẽ[1][2][4][5].

Để điều tra điều kiện vệ sinh của các quầy bán thịt heo trên địa bàn thành phố Tuy Hòa, chúng tôi đã trực tiếp đi khảo sát các chợ và kết quả thu được từ bảng 3.1.

Tình hình mua bán, tiêu thụ sản phẩm gia súc, gia cầm trên địa bàn thành phố Tuy Hòa rất nhộn nhịp, sức tiêu thụ sản phẩm tại các chợ tương đối mạnh. Theo thống kê của chúng tôi, tại 3 chợ trên địa bàn thành phố (Chợ trung tâm thành phố Tuy Hòa, chợ phường 7 và chợ Tân Hiệp) có 80 quầy thịt bán lẻ. Hàng ngày có hàng trăm con gia súc, gia cầm được đưa ra tiêu thụ, song việc kiểm soát giết mổ, vệ sinh thú y chỉ được gần 1/3.

Bảng 3.1. Số lượng quầy, sạp bán thịt heo tại các chợ trên địa bàn thành phố Tuy Hòa

STT	Địa điểm	Số lượng quầy bán thịt heo
1	Chợ trung tâm thành phố Tuy Hòa (A)	36
2	Chợ Tân Hiệp(B)	28
3	Chợ phường 7 (C)	16
Tổng		80

Qua bảng 3.1. cho thấy: trong 3 chợ, chợ A tập trung nhiều nhất số lượng quầy bán thịt heo (36 quầy), đây là chợ trung tâm của thành phố Tuy Hòa – nơi có mật độ dân cư đông, là trung tâm kinh tế của thành phố, đường giao thông thuận lợi, sức mua tương đối lớn, các quầy thịt bán cả ngày. Đối với chợ Tân Hiệp và chợ phường 7, số lượng quầy bán thịt ít hơn do sức mua của người dân thấp, các quầy thịt chỉ bán từ 5h30 sáng đến 11h30 trưa.

Hầu hết các quầy kinh doanh thịt heo tại địa bàn thành phố Tuy Hòa có kệ để bày bán được làm bằng gỗ lâu ngày, cao 0,5 – 0,8m, không được vệ sinh, khử trùng thường xuyên. Phía trên mặt bàn để bày bán thịt được lót thùng giấy carton là những vật liệu hút ẩm, thấm nước, có chỗ mặt bàn được bọc bằng nhôm hay mặt bàn làm bằng sắt lâu ngày đã bị gỉ làm bề mặt bàn gồ ghề và đổi màu. Dụng cụ bán hàng như dao, thớt cũng không được chùi rửa sạch sẽ sau mỗi ngày bán hàng. Người bán và người mua hoàn toàn dùng tay để kiểm tra thịt, thái thịt. Bên cạnh đó, một số quầy còn bày bán chung thịt với nội tạng sống như lòng, phổi, tim,... hoặc thậm chí còn bày bán chung cả hai, ba loại thịt (heo, bò, gà) trên cùng một sạp. Đây là những yếu tố làm ảnh hưởng không tốt đến chất lượng thịt khi bày bán.

Ngoài ra, ở những chợ này, vẫn còn tình trạng các quầy kinh doanh thịt heo nằm xem kẽ, lẫn lộn với các hàng bán rau, bán cá, hàng khô,... Một số quầy không có hệ thống mái che (người ta dùng những cây dù chỉ đủ che nắng cho người ngồi bán hoặc ngồi dưới mái hiên), phía dưới không có hệ thống thoát nước, gấn đường qua lại. Thậm chí còn có những người bán dùng những tấm bạt bằng nilon trải trên nền đất để bày bán thịt heo, do vậy thịt bị nhiễm bẩn là điều không thể tránh khỏi.

Như vậy, với những hình thức bày bán thịt như trên thì phần lớn vẫn chưa đạt điều kiện vệ sinh, dễ làm thịt bị ô nhiễm. Để khắc phục tình trạng này, chúng tôi thấy cần phải đẩy mạnh công tác quản lý, xử lý nghiêm những trường hợp vi phạm, những hình thức bày bán tràn lan như: dùng bạt nylon trải trên nền đất, bày bán ngay trên đường qua lại, gần công rãnh,...; Đồng thời giáo dục nâng cao ý thức của người kinh doanh cũng như người tiêu dùng về vệ sinh an toàn thực phẩm: Thịt là sản phẩm động vật giàu chất dinh dưỡng, là môi trường thích hợp cho vi sinh vật phát triển, và sự nhiễm khuẩn phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác nhau (môi trường, nước, không khí, quá trình vận chuyển và bảo quản,...). Vì vậy, thịt phải được bày bán trong tủ kính hoặc tủ nhựa trong sáng để tránh bị nhiễm bẩn và ruồi nhặng bám vào: Nhà nước cần đầu tư thêm để mỗi chợ có khu vực dành riêng cho việc kinh doanh thịt động vật, có hệ thống mái che, hệ thống thoát nước, mặt bàn bán thịt được làm bằng sắt không gỉ để tiện cho việc vệ sinh trước và sau khi bán, hạn chế bụi bẩn, vi sinh vật vấy nhiễm vào thịt.

3.2. Kết quả kiểm tra cảm quan

Thịt động vật nói chung và thịt heo nói riêng được lưu thông, buôn bán rộng rãi sau khi giết mổ; dưới sự ảnh hưởng trực tiếp của các yếu tố môi trường, con người sẽ làm thịt biến chất. Đặc biệt khi thịt bị nhiễm vi sinh vật, các tác động của các enzyme sẽ gây ra hiện tượng thịt bị thối rữa. Đây là một quá trình phức tạp, chúng thay đổi tùy theo số lượng, chủng loại vi sinh vật, các yếu tố môi trường, nhiệt độ, độ ẩm, điều kiện vệ sinh khu giết mổ và quầy bán tại chợ[7].

Để đánh giá cảm quan của thịt tại các chợ trên địa bàn thành phố Tuy Hòa được bày bán trong ngày, chúng tôi đã tiến hành kiểm tra 120 mẫu thịt heo ở 3 địa điểm là chợ trung tâm thành phố Tuy Hòa, chợ Tân Hiệp và chợ phường 7 vào 3 thời điểm đã xác định là 7h sáng, 9h sáng và 11h sáng. Kết quả được chúng tôi tổng hợp ở bảng 3.2, cho thấy:

Dựa vào TCVN 7046:2002[11].

Trong 120 mẫu kiểm tra, có 43 mẫu không đạt TCVN 7046:2002, tỷ lệ mẫu không đạt là 35,83%. Thịt heo lấy ở thời điểm 11 giờ có tỷ lệ mẫu không đạt TCVN 7046:2002 cao hơn thịt heo lấy ở thời điểm 7 giờ và 9 giờ, tương ứng với các tỷ lệ là 62,5%; 30% và 15%. Qua đó, chúng tôi nhận thấy về cảm quan, thịt có sự thay đổi dần theo thời gian bày bán trong ngày. Kết quả cụ thể từng chợ như sau:

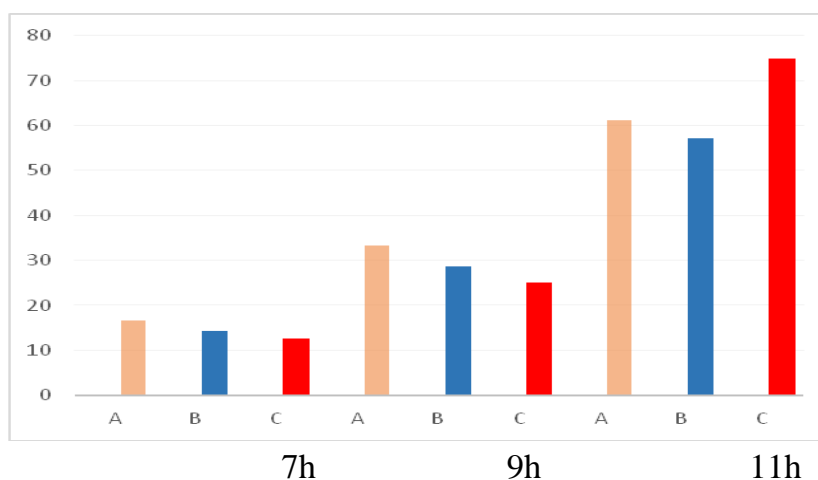
Ở thời điểm 7 giờ: Kiểm tra 18 mẫu thịt ở chợ A thì có 15 mẫu đạt TCVN 7046:2002 chiếm 83,33%, 3 mẫu không đạt chiếm 16,67%. Kiểm tra 14 mẫu ở chợ B thì có 12 mẫu đạt TCVN 7046:2002 chiếm 85,71%, 2 mẫu không đạt chiếm 14,29%. Kiểm tra 8 mẫu ở chợ C thì có 7 mẫu đạt TCVN chiếm 87,5%, 1 mẫu không đạt chiếm 12,5%.

Vào thời điểm 9 giờ: Kiểm tra 18 mẫu thịt ở chợ A thì có 12 mẫu đạt TCVN 7046:2002 chiếm 66,67%, 6 mẫu không đạt chiếm 33,33%. Kiểm tra 14 mẫu ở chợ B thì có 10 mẫu đạt TCVN 7046:2002 chiếm 71,43%, 4 mẫu không đạt chiếm 28,57%. Kiểm tra 8 mẫu ở chợ C thì có 6 mẫu đạt TCVN 7046:2002 chiếm 75%, 2 mẫu không đạt chiếm 25%.

Vào thời điểm 11 giờ: Kiểm tra 18 mẫu thịt ở chợ A thì có 7 mẫu đạt TCVN 7046:2002 chiếm 38,89%, 11 mẫu không đạt chiếm 61,11%. Kiểm tra 14 mẫu ở chợ B thì có 6 mẫu đạt TCVN 7046:2002 chiếm 42,86%, 8 mẫu không đạt chiếm 57,14%. Kiểm tra 8 mẫu ở chợ C thì có 2 mẫu đạt TCVN 7046:2002 chiếm 25%, 6 mẫu không đạt chiếm 75%.

Bảng 3.2. Kết quả kiểm tra cảm quan thịt heo tại các thời điểm ở các chợ

STT	Thời điểm	Địa điểm	Số mẫu kiểm tra	Số mẫu đạt TCVN		Số mẫu không đạt TCVN	
				Tỷ lệ mẫu đạt (%)	Số mẫu không đạt	Tỷ lệ mẫu đạt (%)	Số mẫu không đạt
1	7h	Chợ trung tâm Tp. Tuy Hòa (A)	18	15	83,33	3	16,67
		Chợ Tân Hiệp (B)	14	12	85,71	2	14,29
		Chợ phường 7 (C)	8	7	87,5	1	12,5
		Tổng	40	34	85	6	15
2	9h	Chợ trung tâm Tp. Tuy Hòa (A)	18	12	66,67	6	33,33
		Chợ Tân Hiệp (B)	14	10	71,43	4	28,57
		Chợ phường 7 (C)	8	6	75	2	25
		Tổng	40	28	70	12	30
3	11h	Chợ trung tâm Tp. Tuy Hòa (A)	18	7	38,89	11	61,11
		Chợ Tân Hiệp (B)	14	6	42,86	8	57,14
		Chợ phường 7 (C)	8	2	25	6	75
		Tổng	40	15	37,5	25	62,5
Tổng số mẫu xét nghiệm			120	77	64,17	43	35,83



Biểu đồ 3.1. Mức độ không đạt chỉ tiêu cảm quan của các mẫu thịt heo qua các thời điểm

Thịt đạt TCVN 7046:2002 khi được đánh giá là thịt tươi, có biểu hiện: bề mặt thịt khô sạch, tươi tự nhiên, mặt cắt mịn, thịt mềm, có độ đàn hồi cao, khi lấy ngón tay ấn vào thịt không để lại dấu vết khi bỏ tay ra, màu hồng nhạt đến hồng đậm, có mùi tự nhiên của thịt, pH dao động trong khoảng 5,5 – 6,2. Nước luộc thơm, trong, vàng mỡ to. Còn thịt không đạt TCVN 7046:2002 khi thịt ở trạng thái kém tươi, có biểu hiện: bề mặt thịt hơi khô và se lại, thịt mềm, độ đàn hồi giảm, khi ấn ngón tay vào để lại vết nhẹ và trở lại bình thường khi bỏ tay ra, màu sắc của thịt thay đổi từ hồng nhạt đến hồng tái, pH dao động trên khoảng 6,5 trở lên[11].

Theo chúng tôi, nguyên nhân dẫn đến trạng thái thịt thay đổi tại các thời điểm khác nhau là do: 7 giờ, thịt đạt tiêu chuẩn cảm quan thịt tươi cao là vì thịt bày bán ở các chợ chủ

yếu được cung cấp từ lò mổ, mà theo điều tra của chúng tôi thì các lò mổ thường giết heo vào khoảng từ 3-5h sáng trong ngày, nên khoảng thời gian đó đến lúc chúng tôi lấy mẫu là rất ngắn, lúc này nhiệt độ còn thấp, vi sinh vật chưa kịp xâm nhiễm, phát triển, mặt khác bên trong mô cơ quá trình chuyển hóa Glycogen mạnh làm cho pH của thịt dao động trong khoảng 5,5 – 6,2; ở khoảng pH này không thích hợp cho vi sinh vật phát triển, đồng thời quá trình tự phân của thịt cũng chưa kịp xảy ra.

Theo Lương Đức Phẩm (1998), vi sinh vật nhiễm vào thực phẩm ở thời kỳ 3-6 giờ chưa thích nghi, vì vậy chưa sinh sản và phát triển, thậm chí còn giảm số lượng, sau đó vi khuẩn phát triển theo cấp số nhân[10].

Đến thời điểm 9 giờ và 11 giờ, thịt có biểu hiện của sự kém tươi cao là vì cho đến lúc này thời gian đã đủ để vi sinh vật sinh sản và phát triển, đồng thời lúc này quá trình tự phân của thịt cũng diễn ra làm cho thịt kém tươi. Ngoài ra, khoảng thời gian được bày bán kéo dài nên chịu ảnh hưởng của các yếu tố bên ngoài: nhiệt độ, độ ẩm, nắng, gió, bụi,... tác động làm cho phản ứng phân hủy enzyme nhanh và mạnh hơn. Điều kiện nơi bày bán không đảm bảo vệ sinh, nhiều người qua lại, tay người mua và người bán tùy tiện cầm thịt làm cho thịt nhanh chóng bị nhiễm vi sinh vật.

Một số mẫu chúng tôi kiểm tra vào lúc 7 giờ không đạt tiêu chuẩn, theo chúng tôi có thể thịt bán của ngày hôm trước còn lại, được bảo quản lạnh rồi hôm sau bán tiếp.

Theo Lý Thị Liên Khai và Nguyễn Thu Tâm (2016), tại Cần Thơ, An Giang, Vĩnh Long thịt heo sau khi được giết mổ ở 0-3 giờ, thịt chưa có sự biến đổi đáng kể. Sau 3-6 giờ, thịt bắt đầu biến đổi, thịt trở nên mềm và có mùi thơm đặc trưng. Sau 6 giờ, màu sắc thịt tươi biến đổi từ đỏ tươi sang hồng, đàn hồi kém. Sự biến đổi của thịt thấy rõ hơn sau 9h, thịt chuyển sang màu đỏ nhạt, tái, mềm, hơi nhão, độ đàn hồi giảm dần, thịt đã có mùi hôi [14].

Theo Phạm Thị Thanh Thảo, Nguyễn Xuân Trạch, Phạm Kim Đăng (2018), thịt lợn bán tại các chợ của tỉnh Lâm Đồng bị nhiễm vi sinh vật cao, nhưng không chứa tồn dư kháng sinh hay các hóa chất cấm. Thịt heo được bán tại các chợ nhỏ lẻ bị nhiễm vi sinh vật cao hơn tại các chợ tập trung. Nguyên nhân là do khâu vận chuyển, cách đặt thịt heo trên bìa carton, không bảo quản lạnh và ít sử dụng các dụng cụ khử trùng [15].

Vì vậy, cho thấy rằng tình hình chung về tình trạng vậy nhiễm vi sinh vật và vệ sinh nơi bày bán tại một số tỉnh thành và Phú Yên vẫn còn nhiều bất cập.

3.4. Đề xuất một số giải pháp nâng cao chất lượng vệ sinh thực phẩm trên địa bàn thành phố Tuy Hòa

Qua kết quả nghiên cứu, chúng tôi nhận thấy mức độ ô nhiễm vi sinh vật trên các loại thịt được bày bán tại chợ trên địa bàn thành phố Tuy Hòa khá cao. Các cấp chính quyền, cơ quan quản lý chuyên môn cần tuyên truyền hơn nữa về vấn đề vệ sinh, an toàn thực phẩm, nhanh chóng thực hiện nghiêm việc kiểm soát giết mổ và vận chuyển thịt gia súc nhằm hạn chế tối đa sự vậy nhiễm vi sinh vật trên thịt và ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.

- Các cấp ngành liên quan nên quan tâm đến việc đầu tư và quy hoạch những khu chợ tập trung, cấm những chợ tạm, chợ theo thời vụ vì đối với những chợ này không đảm bảo vệ sinh, đặc biệt là đối với các mặt hàng thực phẩm tươi sống như thịt động vật.

- Phải có khu vực dành riêng cho việc mua và bán thực phẩm tươi sống, nên phải láng xi măng để tránh bụi từ đất thâm nhập vào thực phẩm.

- Nơi bày bán thịt nên làm thành các quày hoặc sạp có khoảng cách với mặt đất, có mái che và làm bằng kim loại không gỉ để dễ làm vệ sinh trước, trong và sau khi bán.

- Người bán phải có ý thức về vệ sinh khu vực bày bán, thường xuyên khử trùng kệ, nên sử dụng mặt kệ bằng chất liệu chống thấm; hạn chế bụi bằng các bao quản thịt trong túi nilon, tủ kính hoặc tủ nhựa để tránh nhiễm bẩn và ruồi nhặng bám vào. Ướt lạnh thịt ở nhiệt độ 10°C để hạn chế sự sinh trưởng của vi khuẩn. Như vậy sẽ hạn chế được phần nào về khả năng nhiễm khuẩn của thịt.

- Lập các trung tâm kiểm dịch, kiểm soát giết mổ trên địa bàn các phường, xã, thị trấn và yêu cầu trước khi bán cần phải qua kiểm dịch và sử dụng các dụng cụ và xe phân phối đủ tiêu chuẩn, hợp vệ sinh.

- Thường xuyên tổ chức các đợt kiểm tra khu chăn nuôi và giết mổ để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thực hiện nghiêm ngặt chế độ khám sức khỏe định kỳ đối với người làm công tác giết mổ - chế biến thực phẩm có nguồn gốc động vật.

- Cần chú ý đề phòng bệnh tật cho vật nuôi.

- Trong khi giết thịt phải đảm bảo tính riêng rẽ giữa các sản phẩm, tránh sự lây lan của vi khuẩn, chú ý đến các loại dụng cụ dùng để giết thịt.

4. Kết luận – đề nghị

4.1. Kết luận

Điều kiện vệ sinh của các địa điểm bày bán thịt heo và sản phẩm thịt heo ở các chợ trên địa bàn thành phố Tuy Hòa chưa có sự giám sát chặt chẽ của các ban ngành chức năng. Hầu như tình trạng vệ sinh ở các chợ chưa đảm bảo, đặc biệt báo động là tình trạng vệ sinh ở chợ trung tâm thành phố Tuy Hòa (Chợ lớn).

4.2. Đề nghị

- Kiểm tra vệ sinh nơi giết mổ ở các lò tập trung và tự phát.

- Kiểm tra vệ sinh nơi bày bán thịt heo trên các chợ thuộc địa bàn tỉnh Phú Yên.

- Kiểm tra các yếu tố liên quan đến sự vấy nhiễm trên thân thịt như lông, da động vật trước khi giết mổ, dụng cụ giết mổ và những người tham gia giết mổ □

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Khiếu Thị Kim An (2009). *Đánh giá tình trạng ô nhiễm vi khuẩn chỉ điểm vệ sinh thực phẩm trong thịt lợn tại một số cơ sở giết mổ và kinh doanh trên địa bàn Hà Nội*. Luận văn thạc sỹ nông nghiệp. Đại học Nông nghiệp Hà Nội.
- [2] Nguyễn Thị Vân Anh, Nguyễn Ngọc Đình (2012). *Đánh giá mức độ nhiễm vi khuẩn ở điểm giết mổ, quày bán thịt và thịt lợn tại trung tâm huyện Buôn Đôn-Đắk Lắk*. Kỷ yếu khoa chăn nuôi Thú y, Đại Học Tây Nguyên.
- [3] Nguyễn Chí Hiền (2012). *Giải pháp tăng cường công tác quản lý an toàn sản phẩm thịt lợn trên địa bàn tỉnh Đồng Nai*. Luận văn thạc sỹ khoa học nông nghiệp. Đại học Nông Lâm. TP. Hồ Chí Minh.
- [4] Nguyễn Huy Khiếu (2011). *Thực trạng vệ sinh thú y và ô nhiễm một số vi khuẩn trong thịt (bò, lợn, gà) bán trên thị trường một số quận huyện - Thành phố Hải Phòng*. Luận văn Thạc sỹ nông nghiệp đại học Nông nghiệp Hà Nội.
- [5] Lê Chí Kiên. (2012). *Thực trạng hoạt động và vệ sinh thú y tại các cơ sở giết mổ tại*

- thành phố Buôn ma Thuột tỉnh Đắk Lắk*. Luận văn thạc sỹ Nông nghiệp. Đại học Tây Nguyên.
- [6] Lê Hữu Nghi, Tăng Mạnh Nhật (2005). Tình trạng ô nhiễm vi sinh vật trong thịt qua giết mổ và bày bán tại một số chợ thành phố Huế. *Khoa học kỹ thuật thú y*, tập XII, số 2 – 2005.
- [7] Nguyễn Ngọc Tuấn (2002). *Vệ sinh thịt*. NXB nông nghiệp. Tp. Hồ Chí Minh.
- [8] Phạm Thị Thanh Thảo, Phạm Ngọc Thiệp. *Khảo sát tình trạng ô nhiễm vi khuẩn trên thịt lợn tại tỉnh Lâm Đồng*. Tạp chí Thú y số 5/2013.
- [9] Cục Thú y (2007). *Vệ sinh thú y và vệ sinh an toàn thực phẩm*. Tiêu chuẩn, quy trình ngành thú y. NXB nông nghiệp.
- [10] Lương Đức Phẩm (1998). *Công nghệ vi sinh vật*. Đại học Nông nghiệp Hà Nội.
- [11] Tiêu chuẩn Việt Nam (2002). *Thịt tươi - Quy định kỹ thuật*. TCVN 7046:2002.
- [12] Tiêu chuẩn Việt Nam (2002). *Thịt và sản phẩm của thịt, Phương pháp lấy mẫu và chuẩn bị mẫu thử*. TCVN 4833-2002.
- [13] Lý Thị Liên Khai, Nguyễn Thu Tâm (2016). *Khảo sát sự biến đổi của thịt heo tại chợ và siêu thị*. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ.
- [14] Phạm Thị Thanh Thảo, Nguyễn Xuân Trạch, Phạm Kim Đăng (2018). *Vệ sinh an toàn thực phẩm trong hệ thống phân phối thịt lợn tại tỉnh Lâm Đồng*. Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam.

Assessing the actual realities of hygiene in the pork-selling places and some solutions to improve the quality of food hygiene and safety in some markets in Tuy Hoa City, Phu Yen province

Nguyen Thi Hong Sen

Phu Yen University

Email: hongsennguyen2712@gmail.com

Received: July 16, 2019; Accepted: February 10, 2020

Abstract

In order to assess the current realities of food hygiene and safety of the fresh pork during the process of distribution and display for sales in Tuy Hoa city, 3 traditional markets were investigated through interviewing butchers and sample tests. The results showed that the rate of pork samples reaching TCVN 7046:2002 accounted for 64,17%, the rate of unsatisfactory samples for TCVN 7046:2002 accounted for 35,83%. In general, there are still many problems regarding the hygiene at the markets in general, and at the pork-selling places in particular. Much attention should be made to the issue of food hygiene and safety at the form of displaying the pork in such places.

Keywords: *market, pork, food hygiene and safety, Phu Yen.*