

ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM
----------

ĐỖ QUỲNH THƠ

**ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG MỘT SỐ
MỐI NGUY Ô NHIỄM THỰC PHẨM CHẾ BIẾN
SẴN TRÊN ĐỊA BÀN TP. THÁI NGUYÊN**

LUẬN VĂN THẠC SĨ KHOA HỌC NÔNG NGHIỆP
Chuyên ngành Khoa học Môi trường

Thái Nguyên, 2012

ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM
-----📖-----

ĐỖ QUỲNH THƠ

**ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG MỘT SỐ
MỐI NGUY Ô NHIỄM THỰC PHẨM CHẾ BIẾN
SẴN TRÊN ĐỊA BÀN TP. THÁI NGUYÊN**

Chuyên ngành: Khoa học Môi trường

Mã số: 60 44 03 01

**LUẬN VĂN THẠC SĨ KHOA HỌC NÔNG
NGHIỆP**

Người hướng dẫn khoa học: PGS. TS. Đỗ Thị Lan

Thái Nguyên, 2012

LỜI CAM ĐOAN

Luận văn thạc sỹ với đề tài: ***“Đánh giá thực trạng một số mối nguy ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn trên địa bàn TP. Thái Nguyên”*** do tôi thực hiện dưới sự hướng dẫn của PGS.TS Đỗ Thị Lan - giảng viên Trường Đại học Nông lâm Thái Nguyên và sự giúp đỡ của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thái Nguyên.

Tôi xin cam đoan luận văn này hoàn toàn do kết quả nghiên cứu nghiêm túc của tôi, dựa trên cơ sở nghiên cứu lý thuyết, kiến thức, điều tra, phân tích thực tế. Các tài liệu, số liệu sử dụng trong luận văn là trung thực, tài liệu tham khảo có nguồn gốc rõ ràng.

Tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm về lời cam đoan trên.

Thái Nguyên, ngày tháng năm 2012

Tác giả

Đỗ Quỳnh Thơ

LỜI CẢM ƠN

Hiện nay, vấn đề an toàn thực phẩm đã trở thành mối quan tâm hàng đầu của mỗi cá nhân, mỗi gia đình và mỗi quốc gia. Với sự phát triển kinh tế xã hội, thực phẩm chế biến sẵn ăn ngay đang là lựa chọn của nhiều người, nhiều hộ gia đình trong mỗi bữa ăn hàng ngày. Thực phẩm chế biến sẵn có thể sử dụng trực tiếp, không cần chế biến lại, góp phần tiết kiệm thời gian của nhiều bà nội trợ. Tuy nhiên, bên cạnh những thuận tiện trong sử dụng, loại thực phẩm này còn tiềm ẩn các mối nguy về ô nhiễm thực phẩm, mất vệ sinh an toàn thực phẩm. Xuất phát từ các vấn đề trên và nhận thấy tầm quan trọng của việc đánh giá mối nguy ô nhiễm thực phẩm, tôi đã tiến hành thực hiện đề tài **“Đánh giá thực trạng một số mối nguy ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn trên địa bàn TP. Thái Nguyên”**.

Để hoàn thành khóa luận tốt nghiệp thạc sỹ chuyên ngành khoa học môi trường, tôi xin chân thành cảm ơn Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thái Nguyên, Khoa sau đại học cùng các thầy cô giáo, gia đình và bạn bè... đã tận tình chỉ bảo, giúp đỡ tôi trong suốt thời gian học tập và tiến hành làm khóa luận. Đặc biệt tôi xin chân thành cảm ơn cô giáo PGS.TS. Đỗ Thị Lan - là người hướng dẫn tôi thực hiện đề tài này.

Với trình độ, kinh nghiệm và thời gian còn hạn chế nên đề tài không tránh khỏi những thiếu sót. Tôi rất mong nhận được sự chỉ bảo, đóng góp ý để tôi có thể hoàn thành tốt đề tài của mình.

Tôi xin chân thành cảm ơn!

Thái Nguyên, ngày tháng năm 2012

Tác giả

Đỗ Quỳnh Thơ

MỤC LỤC

TRANG PHỤ BÌA.....	i
LỜI CAM ĐOAN	ii
LỜI CẢM ƠN	iii
MỤC LỤC.....	iv
DANH MỤC CÁC KÝ HIỆU, CÁC CHỮ VIẾT TẮT.....	viii
DANH MỤC CÁC BẢNG BIỂU	x
DANH MỤC CÁC HÌNH	xii
MỞ ĐẦU	1
CHƯƠNG 1. TỔNG QUAN TÀI LIỆU	4
1.1. Cơ sở khoa học của đề tài.....	4
1.1.1. Cơ sở lí luận.....	4
1.1.2. Cơ sở thực tiễn.....	5
1.1.3. Cơ sở pháp lý	6
1.2. Khái quát về ô nhiễm thực phẩm.....	7
1.2.1. Một số khái niệm cơ bản về an toàn thực phẩm	7
1.2.1.1. Ô nhiễm thực phẩm.....	7
1.2.1.2. Chất ô nhiễm.....	7
1.2.1.3. Môi nguy	7
1.2.1.4. Phụ gia thực phẩm	8
1.2.1.5. Vi khuẩn chỉ điểm.....	8
1.2.1.6. Ngộ độc thực phẩm, nhiễm trùng thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm.....	9
1.2.2. Phân loại ô nhiễm thực phẩm	10
1.2.3. Một số môi nguy ô nhiễm đối với thực phẩm chế biến sẵn.....	13
1.2.3.1. Hàn the	13
1.2.3.2. Focmon	15
1.2.3.3. Phẩm màu	17
1.2.3.4. Coliforms	20
1.2.3.5. Escherichia Coli.....	21

1.3. Tình hình nghiên cứu về ô nhiễm thực phẩm và an toàn vệ sinh thực phẩm trên thế giới và ở Việt Nam	22
1.3.1. Tình hình nghiên cứu về ô nhiễm thực phẩm và an toàn vệ sinh thực phẩm trên thế giới	22
1.3.1.1. Ngộ độc thực phẩm trên thế giới và các vấn đề liên quan.....	22
1.3.1.2. Ô nhiễm thực phẩm trên thế giới và các vấn đề liên quan.....	24
1.3.2. Tình hình nghiên cứu về ô nhiễm thực phẩm và an toàn vệ sinh thực phẩm tại Việt Nam	26
1.3.2.1. Ngộ độc thực phẩm tại Việt Nam và Thái Nguyên giai đoạn 2006 - 2010 và các vấn đề liên quan	26
1.3.3.2. Ô nhiễm thực phẩm tại Việt Nam và các vấn đề liên quan	29
CHƯƠNG 2: ĐỐI TƯỢNG, NỘI DUNG, PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU ..	33
2.1. Đối tượng nghiên cứu.....	33
2.2. Phạm vi nghiên cứu.....	33
2.3. Thời gian và địa điểm nghiên cứu	33
2.4. Nội dung nghiên cứu	33
2.5. Phương pháp nghiên cứu.....	34
2.5.1. Phương pháp thống kê	34
2.5.2. Phương pháp lấy mẫu, vận chuyển và bảo quản mẫu.....	34
2.5.3. Phương pháp phân tích trong phòng thí nghiệm.....	35
2.5.4. Phương pháp điều tra xã hội học	36
2.5.5. Phương pháp xử lý số liệu	37
2.5.6. Phương pháp tổng hợp, so sánh.....	37
CHƯƠNG 3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN.....	38
3.1. Điều kiện tự nhiên, kinh tế - xã hội khu vực nghiên cứu.....	38
3.1.1. Điều kiện tự nhiên.....	38
3.1.2. Điều kiện về kinh tế.....	40
3.1.3. Điều kiện về xã hội.....	40
3.2. Khái quát tình hình quản lý nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm.....	44
3.3. Điều tra hiện trạng cung cấp và tiêu thụ thực phẩm chế biến sẵn trên địa	

bàn TP. Thái Nguyên	46
3.3.1. Hiện trạng nguồn cung cấp thực phẩm chế biến sẵn trên địa bàn TP. Thái Nguyên	47
3.3.1.1. Hiện trạng nguồn cung cấp thực phẩm chế biến sẵn trên địa bàn TP. Thái Nguyên	47
3.3.1.2. Nguyên liệu thực phẩm chế biến sẵn trên địa bàn TP. Thái Nguyên	48
3.3.2. Hiện trạng tiêu thụ thực phẩm chế biến sẵn trên địa bàn TP. Thái Nguyên	50
3.4. Giám sát, đánh giá thực trạng một số mối nguy ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn trên địa bàn TP. Thái Nguyên	53
3.4.1. Thực trạng mối nguy ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn tại các chợ trên địa bàn TP. Thái Nguyên.	53
3.4.1.1. Thực trạng mối nguy ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn tại chợ Phú Thái	53
3.4.1.2. Thực trạng mối nguy ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn tại chợ Minh Cầu	55
3.4.1.3. Thực trạng mối nguy ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn tại chợ Đồng Quang	56
3.4.1.4. Thực trạng mối nguy ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn tại chợ Thái	60
3.4.2. Đánh giá các mối nguy ô nhiễm thực phẩm ăn sẵn trên địa bàn các chợ TP. Thái Nguyên.....	63
3.4.2.1. Đánh giá thực trạng mối nguy ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn giữa các chợ trên địa bàn TP. Thái Nguyên	63
3.4.2.2. Đánh giá thực trạng mối nguy ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn theo nhóm thực phẩm.....	65
3.4.2.3. Đánh giá thực trạng ô nhiễm thực phẩm chế biến sẵn theo nhóm chỉ tiêu gây ô nhiễm	66
3.5. Đánh giá thái độ, nhận thức ATVSTP của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng đối với thực phẩm chế biến sẵn trên địa bàn TP. Thái Nguyên.....	68

3.5.1. Nhận thức về phụ gia thực phẩm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn và người tiêu dùng thực phẩm.	68
3.5.2. Nhận thức về ô nhiễm thực phẩm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm chế biến sẵn và người tiêu dùng thực phẩm.	70
3.5.3. Đánh giá về thực trạng kiến thức ATVSTP và sức khỏe người sản xuất, kinh doanh thực phẩm chín của hai nhóm đối tượng.	74
3.6. Đề xuất một số giải pháp bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm chế biến sẵn	76
3.6.1. Giải pháp quản lý.....	76
3.6.2. Giải pháp đào tạo, huấn luyện	77
3.6.3. Giải pháp tuyên truyền giáo dục.	77
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	79
TÀI LIỆU THAM KHẢO	81
PHỤ LỤC	86

DANH MỤC CÁC CHỮ VIẾT TẮT

- ATVSTP: An toàn vệ sinh thực phẩm.
- BYT: Bộ Y tế.
- CB: Chế biến.
- CP: Chính phủ.
- CV: *Coefficient of variation* – Hệ số biến động.
- EFSA: *European Food Safety Authority* - Ủy ban An toàn thực phẩm châu Âu.
- EU: *European Union* - Liên minh châu Âu.
- FAO : *Food and Agriculture Organization of the United Nations* - Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hiệp Quốc.
- GTZ: *Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit GmbH* - Tổ chức Hợp tác kỹ thuật Đức.
- HCBVTV: Hóa chất bảo vệ thực vật.
- IARC: *International Agency for Research on Cancer* - Cơ quan nghiên cứu ung thư quốc tế.
- ICD: *International Classification of Diseases* - Phân loại bệnh quốc tế.
- IPCS: *International Programme on Chemical Safety* - Chương trình quốc tế về an toàn hóa chất.
- JECFA: *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* - Ủy ban Chuyên gia Quốc tế về Phụ gia Thực phẩm.
- KD: Kinh doanh.
- KPH: Không phát hiện.
- MPN: *Most Probable Number* - Mật độ khuẩn lạc.
- ND: Nghị định.
- NN&PTNT: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
- NDTP: Ngộ độc thực phẩm.
- PGS: Phó giáo sư.
- PGTP: Phụ gia thực phẩm.
- QĐ: Quyết định.

- SEAMEO: *The Southeast Asian Ministers of Education Organization* - Tổ chức Bộ trưởng Giáo dục các nước Đông Nam Á.
- SX: Sản xuất.
- TB: Trung bình.
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam.
- TNHH: Trách nhiệm hữu hạn.
- TBCBS: Thực phẩm chế biến sẵn.
- TPCBS: Thực phẩm chế biến sẵn.
- TS: Tiến sĩ.
- UBND: Ủy ban nhân dân.
- VKCĐ: Vi khuẩn chí điềm.
- WHO: *World Health Organization* - Tổ chức Y tế thế giới.