

ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM

NGUYỄN MẠNH ĐỨC

NGHIÊN CỨU THỰC TRẠNG MỘT SỐ CƠ SỞ
GIẾT MỔ GIA CẦM TẠI KHU VỰC THÀNH PHỐ THANH HÓA
VÀ GIẢI PHÁP ĐẢM BẢO VỆ SINH THÚ Y

LUẬN VĂN THẠC SĨ THÚ Y

THÁI NGUYÊN - 2015

ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM

NGUYỄN MẠNH ĐỨC

**NGHIÊN CỨU THỰC TRẠNG MỘT SỐ CƠ SỞ
GIẾT MỒ GIA CẦM TẠI KHU VỰC THÀNH PHỐ THANH HÓA
VÀ GIẢI PHÁP ĐẢM BẢO VỆ SINH THÚ Y**

Chuyên ngành: Thú y

Mã số: 60.64.01.01

LUẬN VĂN THẠC SĨ THÚ Y

Người hướng dẫn khoa học:
GS.TS. NGUYỄN QUANG TUYẾN

THÁI NGUYÊN - 2015

LỜI CAM ĐOAN

Tôi xin cam đoan đây là công trình nghiên cứu của riêng tôi, các số liệu, kết quả nêu trong luận văn là trung thực và chưa từng được ai công bố trong bất kỳ công trình nào khác.

Tôi xin cam đoan rằng các thông tin trích dẫn trong luận văn đều đã được chỉ rõ nguồn gốc.

Thái Nguyên, ngày tháng 12 năm 2015

Học viên

Nguyễn Mạnh Đức

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành luận văn này, ngoài sự nỗ lực cố gắng hết mình của bản thân, tôi luôn nhận được sự quan tâm giúp đỡ của các thầy giáo, cô giáo và bạn bè đồng nghiệp.

Nhân dịp này, trước tiên tôi xin chân thành cảm ơn sự giúp đỡ của các giảng viên khoa Chăn nuôi Thú y, Trường đại học Nông Lâm Thái Nguyên đã giảng dạy tôi trong suốt thời gian học tập tại trường.

Tôi xin bày tỏ lòng biết ơn sâu sắc đến thầy GS.TS. Nguyễn Quang Tuyên đã tận tình giúp đỡ, hướng dẫn tôi trong quá trình thực hiện và hoàn thành luận văn.

Tôi xin gửi lời cảm ơn chân thành đến Lãnh đạo Chi cục Thú y Thanh Hoá, Trạm chẩn đoán xét nghiệm bệnh động vật, Cơ quan Thú y vùng III và các bạn đồng nghiệp đã giúp đỡ tôi trong suốt thời gian qua.

Tôi xin gửi lời cảm ơn tới người thân trong gia đình đã luôn giúp đỡ, động viên tôi hoàn thành luận văn này.

Thái Nguyên, ngày tháng 12 năm 2015

Học viên

Nguyễn Mạnh Đức

MỤC LỤC

| | |
|---|----------|
| LỜI CAM ĐOAN | i |
| LỜI CẢM ƠN | ii |
| MỤC LỤC..... | iii |
| DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT | vii |
| DANH MỤC CÁC BẢNG..... | viii |
| DANH MỤC CÁC HÌNH..... | x |
| DANH MỤC CÁC BIỂU ĐỒ..... | xi |
| MỞ ĐẦU | 1 |
| 1. Tính cấp thiết..... | 1 |
| 2. Mục tiêu nghiên cứu..... | 2 |
| Chương 1: TỔNG QUAN TÀI LIỆU | 3 |
| 1.1. Tình hình ngộ độc thực phẩm | 3 |
| 1.1.1. Khái niệm về ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm..... | 3 |
| 1.1.2. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm | 3 |
| 1.1.3. Tình hình ngộ độc thực phẩm trên thế giới..... | 4 |
| 1.1.4. Tình hình ngộ độc thực phẩm ở Việt Nam..... | 7 |
| 1.2. Thực trạng giết mổ gia súc, gia cầm ở Việt Nam | 9 |
| 1.3. Các nguyên nhân nhiễm khuẩn vào thịt gia súc, gia cầm | 10 |
| 1.3.1. Nguyên nhân nhiễm khuẩn từ cơ thể động vật | 10 |
| 1.3.2. Ô nhiễm vi khuẩn từ nguồn nước..... | 10 |
| 1.3.3. Nhiễm khuẩn từ đất | 12 |
| 1.3.4. Nhiễm khuẩn từ không khí..... | 12 |
| 1.3.5. Nhiễm khuẩn trong quá trình giết mổ | 14 |
| 1.3.6. Nhiễm khuẩn trong quá trình phân phối thực phẩm | 14 |
| 1.4. Tình hình nghiên cứu về sự ô nhiễm vi sinh vật thực phẩm trong và ngoài nước | 15 |
| 1.4.1. Nghiên cứu về sự ô nhiễm vi sinh vật thực phẩm trên thế giới | 15 |
| 1.4.2. Nghiên cứu sự ô nhiễm vi sinh vật thực phẩm ở Việt Nam..... | 16 |
| 1.5. Một số vi sinh vật thường gặp gây ô nhiễm vào thịt gia súc, gia cầm..... | 17 |
| 1.5.1. Tập đoàn vi khuẩn hiếu khí..... | 17 |

| | |
|---|-----------|
| 1.5.2. <i>Coliforms</i> | 18 |
| 1.5.3. <i>Escherichia coli</i> | 18 |
| 1.5.4. Vi khuẩn <i>Salmonella</i> | 20 |
| 1.5.5. Vi khuẩn <i>Staphylococcus aureus</i> | 22 |
| Chương 2: NỘI DUNG, NGUYÊN VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU | 23 |
| 2.1. Đối tượng nghiên cứu..... | 23 |
| 2.2. Địa điểm nghiên cứu | 23 |
| 2.3. Thời gian nghiên cứu | 23 |
| 2.4. Nội dung nghiên cứu..... | 24 |
| 2.4.1. Điều tra đánh giá thực trạng các cơ sở giết mổ gia cầm tại khu vực thành phố Thanh Hóa | 24 |
| 2.4.2. Xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi sinh vật trong nước sử dụng cho giết mổ gia cầm, gồm các chỉ tiêu: <i>Coliforms</i> tổng số, vi khuẩn <i>E. coli</i> | 24 |
| 2.4.3. Xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi sinh vật trong thịt gia cầm sau khi giết mổ, gồm các chỉ tiêu: Tổng số vi khuẩn hiếu khí, <i>Coliforms</i> tổng số, vi khuẩn <i>E. coli</i> , vi khuẩn <i>Salmonella</i> spp., vi khuẩn <i>Staphylococcus aureus</i> | 24 |
| 2.4.4. Xác định độc lực của một số chủng vi khuẩn phân lập được từ thịt gia cầm..... | 24 |
| 2.4.5. Đề xuất các giải pháp nhằm đảm bảo vệ sinh thú y các cơ sở giết mổ gia cầm và vệ sinh an toàn sản phẩm thịt gia cầm | 24 |
| 2.5. Vật liệu nghiên cứu | 24 |
| 2.5.1. Mẫu xét nghiệm..... | 24 |
| 2.5.2. Dụng cụ và thiết bị..... | 24 |
| 2.5.3. Hóa chất và môi trường..... | 24 |
| 2.6. Phương pháp nghiên cứu..... | 25 |
| 2.6.1. Phương pháp điều tra | 25 |
| 2.6.2. Phương pháp thu thập và bảo quản mẫu nước | 25 |
| 2.6.3. Phương pháp thu thập và bảo quản mẫu thịt tươi | 26 |
| 2.6.4. Các quy trình phân lập vi sinh vật..... | 26 |
| 2.6.5. Phương pháp xác định độc lực của các vi khuẩn phân lập được | 36 |
| 2.6.6. Phương pháp xử lý số liệu..... | 37 |

| | |
|---|----|
| Chương 3: KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN | 38 |
| 3.1. Thực trạng giết mổ gia súc, gia cầm ở tỉnh Thanh Hóa..... | 38 |
| 3.2. Thực trạng các cơ sở giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa..... | 38 |
| 3.2.1. Số lượng, quy mô và phân bố các cơ sở giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 38 |
| 3.2.2. Công suất các điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa..... | 41 |
| 3.2.3. Loại hình giết mổ các điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 42 |
| 3.2.4. Cơ sở vật chất, trang thiết bị và vệ sinh thú y của các điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 43 |
| 3.2.5. Nguồn nước sử dụng trong giết mổ các điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 44 |
| 3.2.6. Chấp hành các quy định pháp luật về kinh doanh giết mổ và vệ sinh thú y của các điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 45 |
| 3.3. Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi sinh vật trong nước sử dụng cho giết mổ tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa..... | 46 |
| 3.3.1. Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm <i>Coliforms</i> tổng số trong nước sử dụng cho giết mổ tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 47 |
| 3.3.2. Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi khuẩn <i>E. coli</i> trong nước sử dụng tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 48 |
| 3.4. Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi sinh vật trong thịt của một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 50 |
| 3.4.1. Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi khuẩn hiếu khí trong thịt tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 50 |
| 3.4.2. Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm <i>Coliforms</i> tổng số trong thịt tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 51 |
| 3.4.3. Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi khuẩn <i>Escherichia coli</i> trong thịt tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 52 |

| | |
|---|----|
| 3.4.4. Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi khuẩn <i>Staphylococcus aureus</i> trong thịt tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa..... | 53 |
| 3.4.5. Kết quả xác định tỷ lệ nhiễm vi khuẩn <i>Salmonella</i> spp. trong thịt gia cầm tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa..... | 54 |
| 3.5. Kết quả xác định độc lực của các chủng vi khuẩn phân lập được | 56 |
| 3.5.1. Kết quả xác định độc lực của vi khuẩn <i>E. coli</i> phân lập được | 56 |
| 3.5.2. Kết quả xác định độc lực của vi khuẩn <i>St. aureus</i> phân lập được | 58 |
| 3.5.3. Kết quả xác định độc lực của vi khuẩn <i>Salmonella</i> spp. phân lập được..... | 58 |
| 3.6. Đề xuất các giải pháp đảm bảo vệ sinh thú y các cơ sở giết mổ gia cầm và vệ sinh an toàn sản phẩm thịt gia cầm trên địa bàn thành phố Thanh Hoá..... | 60 |
| 3.6.1. Giải pháp về quy hoạch cơ sở giết mổ gia cầm theo hướng công nghiệp | 60 |
| 3.6.2. Giải pháp về cơ chế chính sách đối với cơ sở giết mổ gia cầm công nghiệp..... | 61 |
| 3.6.3. Giải pháp về xây dựng cơ sở hạ tầng cho cơ sở giết mổ gia cầm công nghiệp..... | 62 |
| 3.6.4. Giải pháp công nghệ sử dụng trong các cơ sở giết mổ gia cầm công nghiệp..... | 62 |
| 3.6.5. Giải pháp về quản lý Nhà nước..... | 62 |
| 3.6.6. Giải pháp về thông tin tuyên truyền..... | 64 |
| KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ | 65 |
| 1. Kết luận | 65 |
| 2. Đề nghị..... | 65 |
| TÀI LIỆU THAM KHẢO | 66 |
| MỘT SỐ HÌNH ẢNH MINH HỌA | 74 |
| PHỤ LỤC | 80 |

DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT

| | |
|--------|--|
| ATVSTP | : An toàn vệ sinh thực phẩm |
| CFU | : Colony Forming Unit |
| GMP | : Good Manufacturing Practice |
| HACCP | : Hazard Analysis and Critical Control Points |
| ISO | : International Organization for Standardization |
| NDTP | : Ngộ độc thực phẩm |
| PTNT | : Phát triển nông thôn |
| QCVN | : Quy chuẩn Việt Nam |
| TCVN | : Tiêu chuẩn Việt Nam |
| UBND | : Ủy ban nhân dân |
| VK | : Vi khuẩn |
| VSATTP | : Vệ sinh an toàn thực phẩm |
| WHO | : World Health Organization |

DANH MỤC CÁC BẢNG

| | |
|---|----|
| Bảng 1.1 Tình hình ngộ độc thực phẩm ở Việt Nam (từ năm 2005 đến năm 2014)..... | 8 |
| Bảng 1.2 Tiêu chuẩn của Tổ chức Y tế thế giới về vi sinh vật trong nước uống..... | 12 |
| Bảng 1.3: Tiêu chuẩn đánh giá độ sạch của không khí (theo Safir, 1991) | 13 |
| Bảng 1.4: Tiêu chuẩn đánh giá độ sạch của không khí (Romannovsky, 1984)..... | 13 |
| Bảng 3.1: Kết quả điều tra số lượng, quy mô và phân bố các cơ sở giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 40 |
| Bảng 3.2: Kết quả điều tra công suất các điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa..... | 41 |
| Bảng 3.3: Kết quả điều tra loại hình các điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa..... | 42 |
| Bảng 3.4: Kết quả điều tra cơ sở vật chất, trang thiết bị và vệ sinh thú y của các điểm giết mổ gia cầm (n= 85)..... | 43 |
| Bảng 3.5: Kết quả điều tra nguồn nước sử dụng trong giết mổ gia cầm | 44 |
| Bảng 3.6: Thực trạng việc chấp hành các quy định pháp luật về kinh doanh giết mổ và vệ sinh thú y của các điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa..... | 45 |
| Bảng 3.7: Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm <i>Coliforms</i> tổng số trong nước sử dụng tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 47 |
| Bảng 3.8: Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi khuẩn <i>E. coli</i> trong nước sử dụng tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 48 |
| Bảng 3.9: Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi khuẩn hiếu khí trong thịt tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 50 |
| Bảng 3.10: Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm <i>Coliforms</i> tổng số trong thịt tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa..... | 51 |
| Bảng 3.11: Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi khuẩn <i>E. coli</i> trong thịt tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa | 52 |
| Bảng 3.12: Kết quả xác định tỷ lệ và mức độ nhiễm vi khuẩn <i>Staphylococcus aureus</i> trong thịt tại một số điểm giết mổ gia cầm tại thành phố Thanh Hóa..... | 53 |