

40% mẫu thịt lợn nhiễm khuẩn tiêu chảy trên thị trường

09:39 01/04/2017

Theo kết quả của WB, tới 30-40% mẫu thịt lợn ở Hà Nội và TP. HCM nhiễm khuẩn salmonella, loại vi khuẩn gây tiêu chảy. Tới 80% thịt lợn bày bán ở những khu chợ bán đồ tươi sống và 76% được giết mổ tại các cơ sở nhỏ lẻ, mất vệ sinh.

Chưa bao giờ, cái ăn cái uống lại mang đến quá nhiều nỗi lo khiến nhiều người bất lực đặt câu hỏi: Ăn gì để không chết?

Ở Việt Nam, tỷ lệ thực phẩm chưa an toàn còn rất cao. Số lượng các vụ ngộ độc thực phẩm cũng như số người bị nhiễm độc thực phẩm do các tác nhân nấm mốc, vi sinh vật, thuốc tăng trọng, thuốc kích thích sinh trưởng, kháng sinh, thuốc trừ sâu, thuốc bảo quản, thuốc chống ẩm mốc... còn xuất hiện, tồn dư trong thực phẩm sử dụng hàng ngày của người tiêu dùng còn khá cao, đặc biệt là các trường hợp mắc bệnh nhiễm trùng bởi thực phẩm.

Theo Cục Thú y, tính đến hết năm 2015, cả nước có khoảng 30.750 cơ sở giết mổ, trong đó có 910 cơ sở giết mổ tập trung, 100 % được cơ quan thú y kiểm soát. Có trên 29.840 cơ sở giết mổ nhỏ lẻ với công suất 1- 3 con gia súc, gia cầm/ngày, trong đó có hơn 8.000 cơ sở được kiểm soát, chiếm tỷ lệ 27%. Như vậy, gần 22.000 điểm giết mổ nhỏ lẻ chưa được kiểm soát.



30-40% mẫu thịt lợn ở Hà Nội và TP. HCM nhiễm khuẩn salmonella

Theo kết quả của WB, tới 30-40% mẫu thịt lợn ở Hà Nội và TP. HCM nhiễm khuẩn salmonella, loại vi khuẩn gây tiêu chảy. Tới 80% thịt lợn bày bán ở những khu chợ bán đồ tươi sống và 76% được giết mổ tại các cơ sở nhỏ lẻ, mất vệ sinh.

“So với số liệu về tỷ lệ nhiễm Salmonella trong mẫu thịt lợn tại cơ sở giết mổ của WB công bố, có sự chênh lệch nhất định, là tỷ lệ mẫu nhiễm Salmonella thấp hơn số liệu của WB từ 10 - 20 %”, ông Đàm Xuân Thành, Phó cục trưởng Cục Thú y cho biết.

Theo lý giải của ông Thành, sở dĩ có sự sai khác như vậy là vì tỷ lệ % mẫu nhiễm khuẩn phụ thuộc vào nhiều yếu tố, như mục đích lấy mẫu, số lượng mẫu lấy, thời gian, thời điểm lấy mẫu, địa điểm lấy mẫu, phương thức giết mổ, điều kiện bảo quản...

Mặt khác, số liệu mẫu nhiễm khuẩn do WB công bố hoặc từ các chương trình giám sát của Cục Thú y, không phải đại diện cho cả nước mà chỉ mang tính chất cảnh báo ở trong một phạm vi địa lý nhất định (nơi lấy mẫu).

Theo lãnh đạo Cục Thú y, qua chương trình kiểm tra, giám sát, Cục đều đưa ra những đề nghị, khuyến cáo cho chủ cơ sở giết mổ thực hiện những biện pháp khắc phục để đảm bảo vệ sinh thú y, ATVSTP.

Kết quả tái kiểm tra cho thấy, đa số các cơ sở giết mổ đều tiếp thu và thực hiện những biện pháp khắc phục đối với lỗi mắc phải, việc đảm bảo ATTP trong giết mổ đang có sự thay đổi theo chiều hướng tích cực.

Tuy nhiên, vẫn còn nhiều cơ sở giết mổ nhỏ lẻ chạy theo lợi nhuận vẫn không khắc phục và thực hiện đúng quy trình giết mổ đảm bảo vệ sinh thú y, ATVSTP.

Để giảm tình trạng thịt nhiễm khuẩn và mất an toàn thực phẩm, Cục Thú y yêu cầu các cơ sở giết mổ cải tạo theo hướng giết mổ trên kệ inox hoặc treo, không để thân thịt trực tiếp trên sàn, sử dụng nước, dụng cụ giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y.

Để giảm tình trạng thịt nhiễm khuẩn và mất an toàn thực phẩm, Cục Thú y yêu cầu các cơ sở giết mổ cải tạo theo hướng giết mổ trên kệ inox hoặc treo, không để thân thịt trực tiếp trên sàn, sử dụng nước, dụng cụ giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y.

Đồng thời, các địa phương cần rà soát, điều chỉnh quy hoạch cơ sở giết mổ; xây dựng hệ thống giết mổ gia súc, gia cầm đảm bảo vệ sinh thú y, ATTP, có lộ trình, từng bước xoá bỏ điểm giết mổ nhỏ lẻ không đảm bảo các yêu tố trên

Liên quan đến vấn đề giết mổ, mới đây, PGS.TS. Nguyễn Ngọc Tuấn (ĐH Nông Lâm TP. HCM) cho biết, năm 2016, có một khảo sát về chất lượng thịt ngay sau khi vận chuyển từ cơ sở giết mổ đến các bếp ăn.

Kết quả cho thấy, 80% trong số 217 mẫu thịt thu thập tại khách sạn không đạt tiêu chuẩn của Việt Nam; tiếp đó là mẫu thịt trong trường học (60%), quán cơm đường phố (42,9%) và nhà hàng (23,4%)... không đạt tiêu chuẩn.

Kết quả khảo sát này cùng với nhiều số liệu nghiên cứu khác đã tình hình an toàn thực phẩm trong chuỗi hàng thịt là nghiêm trọng.

Theo GS. TS. Tuấn, Việt Nam còn thiếu những quy định cụ thể cho việc vận chuyển thịt đến nơi tiêu dùng, phân phối. Quy định thịt tươi được vận chuyển bằng các phương tiện chuyên dùng, đảm bảo vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng; tại các điểm bán lẻ thịt phải được để trong tủ chuyên dùng, có vách che tránh bụi bặm... Tuy nhiên, các quy định đưa ra lại không đề cập chi tiết cụ thể ra sao.

Ngọc Linh