

KHẢO SÁT MỨC ĐỘ Ô NHIỄM VI SINH VẬT CỦA HẢI SẢN CHẾ BIẾN SẴN Ở THÀNH PHỐ NHA TRANG, TỈNH KHÁNH HÒA NĂM 2018

Trần Thị Như Anh^{1*}, Trương Thị Thanh Hoài²

¹Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế

²Trường Đại học Sư phạm, Đại học Huế

* Email: nhuanhbio94@gmail.com

Ngày nhận bài: 8/10/2018; ngày hoàn thành phản biện: 9/11/2018; ngày duyệt đăng: 10/12/2018

TÓM TẮT

Tổng số 120 mẫu hải sản chế biến đã được kiểm nghiệm. Kết quả cho thấy: có 56,67% mẫu không đạt tiêu chuẩn Bộ Y tế về chỉ tiêu tổng số vi sinh vật; 45,83% mẫu bị nhiễm *Coliforms*; 28,33% mẫu nhiễm *E. coli*; 87,50% mẫu bị nhiễm bào tử nấm men nấm mốc, 100% mẫu đạt chỉ tiêu *Clostridium perfringens* và *Salmonella*. Có 87,50% mẫu bị nhiễm ít nhất một loại vi sinh vật và 28,33% mẫu bị nhiễm cả 3 loại vi sinh vật.

Hầu hết các mẫu hải sản được phân tích không đạt tất cả các chỉ tiêu vi sinh về chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm. Cần cảnh báo người tiêu dùng và tiếp tục giám sát sản phẩm hải sản chế biến sẵn bày bán trên địa bàn thành phố Nha Trang.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, hải sản chế biến sẵn, ô nhiễm vi sinh.

A SURVEY ON MICROBIOLOGICAL CONTAMINATION LEVELS OF PROCESSED SEAFOOD IN NHA TRANG CITY, KHANH HOA PROVINCE IN 2018

Tran Thi Nhu Anh^{1*}, Truong Thi Thanh Hoai²

¹University of Sciences, Hue University

² University of Education, Hue University

* Email: nhuanhbio94@gmail.com

ABSTRACT

A total of 120 samples of processed seafood were tested. The results show that 56,67% of samples did not meet the standards of Ministry of Health on indicators of microorganisms; 45,83% of the samples contaminated with Coliforms; 28,33% contaminated with E. coli; 87,50% contaminated with yeast and mould, 100% met Clostridium perfringens and Salmonella indicators. 87,50% of the samples contaminated with at least one type of microorganisms and 28,33% infected with all 3 types of bacteria.

Most of the samples did not meet all key indicators of food safety. It is necessary to give consumers a warning and continue to supervise processed seafood in Nha Trang City.

Keywords: food safety, microbiological contamination, processed seafood.



Trần Thị Như Anh sinh ngày 02/05/1994 tại tỉnh Khánh Hòa. Năm 2016, bà tốt nghiệp Cử nhân ngành Sinh học tại trường Đại học Khoa học, Đại học Huế. Hiện đang là học viên cao học chuyên ngành Sinh học Thực nghiệm khóa 2016-2018 tại trường Đại học Khoa học, Đại học Huế. Từ năm 2016 đến nay bà công tác tại Viện Pasteur Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa.

Lĩnh vực nghiên cứu: vi sinh y học.



Trương Thị Thanh Hoài sinh ngày 20/09/1991 tại Thừa Thiên Huế. Năm 2013, bà tốt nghiệp Cử nhân ngành Sư phạm Sinh học tại Trường Đại học Sư phạm, Đại học Huế. Năm 2016, bà tốt nghiệp Thạc sĩ chuyên ngành Sinh học Thực nghiệm tại Đại học Khoa học, Đại học Huế. Từ năm 2013 đến nay, bà giảng dạy tại Khoa Giáo dục Mầm non, Trường Đại học Sư phạm, Đại học Huế.

Lĩnh vực nghiên cứu: vi sinh vật và an toàn vệ sinh thực phẩm.