

THỰC TRẠNG BẢO QUẢN THỊT GÀ TƯƠI TẠI CÁC HỘ KINH DOANH TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM

Nguyễn Hồng Anh, Trương Quý Tùng, Phan Thị Ánh Nguyệt, Lê Công Tuấn*

Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế, Việt Nam

* Email: lctuan@hueuni.edu.vn

Ngày nhận bài: 17/6/2025; ngày hoàn thành phản biện: 3/7/2025; ngày duyệt đăng: 14/7/2025

TÓM TẮT

Ngộ độc thực phẩm do các sản phẩm từ thịt vẫn là một vấn đề nghiêm trọng tại Việt Nam. Nghiên cứu này đánh giá các nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong quá trình bảo quản thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh nhỏ lẻ ở Thành phố Hồ Chí Minh. Từ tháng 7 đến tháng 9 năm 2024, nhóm nghiên cứu đã phỏng vấn 206 hộ kinh doanh tại Quận 1, Quận 10 và Quận Gò Vấp, đồng thời phân tích 27 mẫu thịt gà tươi để xác định các chỉ tiêu về pH, tổng vi khuẩn hiếu khí và *Escherichia coli* theo các tiêu chuẩn Việt Nam. Kết quả cho thấy 93% mẫu bị nhiễm *E. coli* và 70% mẫu vượt ngưỡng cho phép về tổng vi khuẩn hiếu khí. Nhiều hộ kinh doanh không tuân thủ các quy định cơ bản về bảo quản, bao gồm nhiệt độ lưu trữ không phù hợp, thiết bị làm lạnh không được vệ sinh đúng cách và quy trình xử lý thịt kém an toàn. Nghiên cứu đã phản ánh các nguy cơ lớn về an toàn thực phẩm và nhấn mạnh sự cần thiết phải tăng cường đào tạo, nâng cao nhận thức và cải thiện thực hành bảo quản thực phẩm cho các hộ kinh doanh nhỏ lẻ tại các khu vực khảo sát.

Từ khóa: *Escherichia coli*, hộ kinh doanh, pH, thịt gà tươi.

1. MỞ ĐẦU

Thịt gà là thực phẩm gia cầm phổ biến nhất trên thế giới. Do có chi phí thấp và dễ chăn nuôi hơn so với các động vật khác như trâu bò hoặc lợn và ít bị giới hạn tiêu thụ do vấn đề tín ngưỡng. Do hàm lượng các chất dinh dưỡng cao và chứa nhiều nước nên việc bảo quản thịt gà tươi cho đến khi tiêu thụ cũng có những khó khăn nhất định, nếu thịt gà không được bảo quản đúng cách thì sẽ là môi trường lý tưởng cho các vi sinh vật gây thối, hỏng phát triển. Ở Việt Nam hiện nay, ngoài việc các doanh nghiệp thực hiện việc giết mổ và chế biến bảo quản thịt gà bằng dây chuyền công nghiệp cho các sản phẩm xuất khẩu và các sản phẩm bán vào chuỗi các siêu thị thì vẫn còn sự

tham gia của các hộ kinh doanh tham gia vào việc giết mổ thủ công thịt gà tươi tại thị trường bán lẻ nội địa. Sản phẩm thịt gà tươi được bày bán ở các chợ truyền thống hầu như không được áp dụng bất cứ một phương pháp bảo quản nào, tiềm ẩn nhiều nguy cơ về mất an toàn thực phẩm nếu thời gian lưu dài trước khi được sử dụng. Năm 2023 trên cả nước đã ghi nhận 125 vụ ngộ độc thực phẩm làm trên 2.100 người bị ảnh hưởng sức khỏe và làm 28 người tử vong, tăng so với năm 2022 [1]. Một số vụ ngộ độc điển hình như: vào ngày 14/03/2024 tổng số ca bị ngộ độc thực phẩm lên đến 222 ca [2]; vào ngày 05/04/2024 một học sinh lớp 5 tử vong nghi do sử dụng sản phẩm thịt gà [3]; đặc biệt nhất sự việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm tại Long Khánh, Đồng Nai dẫn đến gần 600 người phải nhập viện [4]. Tiêu thụ thịt gà bình quân đầu người ở Việt Nam có xu hướng tăng. Năm 2024, mức tiêu thụ bình quân đầu người ước đạt 47 kg, tăng 2,2% so với năm 2023, trung bình mỗi ngày lượng thịt gà nhập khẩu được tiêu thụ ở Việt Nam đạt hơn 674 tấn [5]. Với đặc điểm thời tiết khu vực miền nam nói chung và Thành phố Hồ Chí Minh nói riêng có nền nhiệt trung bình cao quanh năm, thời gian nắng nóng kéo dài là môi trường thuận lợi để các loại vi khuẩn độc hại như vi khuẩn *Salmonella spp.* và *Escherichia coli* phát triển dẫn tới nhiễm khuẩn hoặc làm thực phẩm hư hỏng nhanh. Bên cạnh đó nếu trong quá trình chế biến, bảo quản không đúng có thể gây nhiễm khuẩn, gây tiềm ẩn nguy cơ gây ra ngộ độc thực phẩm [10]. Mục tiêu của nghiên cứu này nhằm đánh giá được hiện trạng bảo quản an toàn thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh tại Thành phố Hồ Chí Minh.

2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

- Nghiên cứu được triển khai từ tháng 5/2024 đến tháng 9/2024 tại các hộ kinh doanh thịt gà tươi tại 3 quận với đặc trưng vị trí, cụ thể chọn Quận 1 thuộc trung tâm thành phố, Quận 10 đại diện cho vùng ven thành phố và Quận Gò Vấp đại diện cho vùng chuyển tiếp của thành phố.

- Phương pháp thu thập dữ liệu thứ cấp: Tổng hợp dữ liệu từ các công ty, ban quản lý an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh và thông tin mạng lưới phân phối thịt gà tươi từ Internet.

- Phương pháp điều tra bằng bảng hỏi và kết hợp phương pháp chuyên gia: kết quả số phiếu thu được tổng cộng là 206 với số lượng phân bố ở Quận 1 là 50, Quận 10 là 70, Quận Gò Vấp là 86 hộ. Các nhóm chỉ tiêu điều tra: 1) Đánh giá tình hình hộ kinh doanh thịt gà tươi; 2) Đánh giá các điều kiện trang thiết bị, dụng cụ dùng bảo quản an toàn thịt gà tươi; 3) Đánh giá thực trạng các điều kiện bảo quản an toàn thịt gà tươi đối với người trực tiếp kinh doanh

Phương pháp đánh giá: Điểm trung bình về mức độ đánh giá của mỗi nội dung được tính theo công thức:

$$\bar{X} = \frac{1}{N} \sum_{i=1}^n n_i x_i$$

Trong đó:

+ x_i là các điểm được cho ứng với từng mức độ đánh giá.

+ n_i là số phiếu đánh giá tương ứng với mức độ xi.

+ N là tổng số phiếu đánh giá từng nội dung sau khi tổng hợp các phiếu trưng cầu ý kiến và xử lý, tính toán điểm trung bình cho từng nội dung khảo sát.

Đánh giá mức độ thực hiện và kết quả thực hiện của các biện pháp bảo quản an toàn thịt gà tươi tại hộ kinh doanh được cho điểm theo nguyên tắc 3-2-1.

Chuẩn đánh giá: Theo công thức tính khoảng điểm: $L = \frac{n-1}{n}$

Trong đó L: là khoảng điểm; n: số các mức độ chia khoảng (1-3)

→ $L = (3-1)/3 = 0,67$ [6] [7]

Sau khi tổng hợp các phiếu trưng cầu ý kiến và xử lý, tính toán điểm trung bình cho từng nội dung khảo sát, kết quả được thể hiện cụ thể ở các đánh giá thực trạng như sau:

Bảng 1. Quy ước về thang đo

Điểm số	Kết quả thực hiện	Mức độ nhận thức	Mức độ đảm bảo	Mức độ ảnh hưởng
Từ 2,34 đến 3,00	Tốt (T)	Quan trọng (QT)	Đảm bảo (ĐB)	Ảnh hưởng (AH)
Từ 1,67 đến 2,33	Đạt (Đ)	Tương đối quan trọng (IQT)	Tương đối đảm bảo (IĐB)	Tương đối ảnh hưởng (IAH)
Từ 1 đến 1,66	Chưa đạt (CĐ)	Không quan trọng (KQT)	Không đảm bảo (KĐB)	Không ảnh hưởng (KAH)

- Lấy mẫu thịt gà tươi phân tích: Lấy ngẫu nhiên hệ thống, mỗi hộ chọn 1 mẫu/tháng, lấy mẫu trong 3 tháng, chọn 03 hộ/quận gồm Quận 1, Quận 10, Quận Gò Vấp, tổng số mẫu để phân tích là 27 mẫu. Mẫu được bảo quản trong túi zip và bảo quản trong thùng đá và vận chuyển về phân tích trong phòng thí nghiệm tại trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh. Mẫu được phân tích 3 chỉ tiêu: pH, Tổng vi khuẩn hiếu khí, *Escherichia coli* tại Trường Đại Học Nông Lâm, áp dụng phương pháp phân tích TCVN 4835: 2002; TCVN 7046:2019; TCVN 12429 - 3:2021 [8]

Bảng 2. Chỉ tiêu phân tích của thịt gà tươi

Các chỉ tiêu hóa, lý	TCVN	Phương pháp phân tích
Độ pH	5,5 đến 6,2	TCVN 4835: 2002
Các chỉ tiêu vi sinh	Mức tối đa	
Tổng số vi sinh vật hiếu khí.	10 ⁵	TCVN 7046:2019, TCVN 12429 - 3:2021
Định lượng <i>Escherichia coli</i>	10 ²	TCVN 7046:2019, TCVN 12429 - 3:2021

Phương pháp xử lý số liệu: Số liệu của dự án sẽ được xử lý bằng phần mềm SPSS version 25.

3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

3.1. Tình hình bảo quản an toàn thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh ở thành phố Hồ Chí Minh

Nhận thức của hộ kinh doanh về tầm quan trọng của việc bảo quản an toàn thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh. Kết quả đánh giá về mức độ nhận thức của hộ kinh doanh về tầm quan trọng của việc bảo quản an toàn thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh (Bảng 3).

Bảng 3. Kết quả đánh giá về mức độ nhận thức của hộ kinh doanh về tầm quan trọng của việc bảo quản an toàn thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh

Yếu tố	Mức độ nhận thức
<i>Giúp ngăn ngừa hoặc làm chậm các phản ứng enzym tự thân của thực phẩm duy trì chất lượng sản phẩm và kéo dài thời gian sử dụng;</i>	2,03
<i>Giúp ức chế vi sinh vật trưởng thành và phát triển của hoặc tiêu diệt vi sinh vật có trong thực phẩm;</i>	2,05
<i>Giúp hạn chế hoặc giảm thiểu sự phá hoại của côn trùng hoặc tác động của các sinh vật các nguyên nhân phá hoại khác (chuột, gián...);</i>	2,03
<i>Công tác bảo quản phải được tiến hành ngay từ khi nguyên liệu còn tươi mới;</i>	2,54
<i>Công tác đóng gói đúng cách đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm vì vi sinh vật đã phát triển thì khó tiêu diệt và ức chế chúng được;</i>	2,0
<i>Công tác quản lý phải đảm bảo: thiết bị bảo quản, thông số nhiệt độ bảo quản, quản lý tủ lạnh phải bảo đảm giữ phẩm chất của thức ăn</i>	2,16

Bảo quản không đúng quy định sẽ làm tăng nguy cơ nhiễm khuẩn ô nhiễm và biến chất thực phẩm.

2,2

Qua bảng 3 cho thấy, mức độ nhận thức của hộ kinh doanh về tầm quan trọng của việc bảo quản an toàn thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh ở 3 Quận 1, Quận 10 và Quận Gò Vấp của Thành phố Hồ Chí Minh có điểm đánh giá trung bình chung là 2,15, đạt ở mức tương đối quan trọng (điểm đánh giá trung bình đạt từ 1,67 đến 2,33) với 7 nội dung thành phần lần lượt đạt mức tương đối quan trọng và quan trọng. Trong đó tỷ lệ đánh giá tương đối quan trọng và quan trọng chiếm đa số. Tuy nhiên vẫn còn 1 tỷ lệ từ 10-31% cho rằng việc bảo quản là không quan trọng cho 7 vấn đề trong bảo vệ an toàn thực phẩm thịt gà tươi thể hiện nhận thức chưa tốt về vấn đề này. Nguyên nhân là sự hiểu biết về các kỹ năng, các tiêu chuẩn, tiêu chí, các yêu cầu bảo quản an toàn thịt tươi nói chung và thịt gà tươi nói riêng của chủ hộ kinh doanh cũng như nhân viên bán hàng chưa đảm bảo, nhân sự bán hàng thường xuyên biến động, chủ hộ kinh doanh và nhân viên cũng chưa được tập huấn thường xuyên từ các cơ quan chức năng.

Điều kiện hạ tầng khu vực bảo quản an toàn thịt gà tươi tại hộ kinh doanh. Đánh giá về mức độ đảm bảo các điều kiện bảo quản an toàn thịt gà tươi tại hộ kinh doanh (bảng 4).

Bảng 4. Kết quả bảo quản an toàn thịt gà tươi tại hộ kinh doanh

Nhóm tiêu chí	Yếu tố	Mức độ đáp ứng
<i>Bố trí mặt bằng & thiết bị bảo quản</i>	<i>Có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm. Thiết bị bảo quản được bố trí ở vị trí thông thoáng, thuận tiện cho hoạt động sắp xếp, bảo quản;</i>	1,74
	<i>Không bị ngập nước, đọng nước: Thiết bị được đặt vị trí không bị ngập nước, đọng nước do triều cường và mưa;</i>	1,83
	<i>Thiết bị bảo quản được đặt trong không gian không bị ảnh hưởng bởi tác động của động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại;</i>	1,74
	<i>Thiết bị bảo quản không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm đóng bụi, hoá chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác;</i>	1,78

Cấu trúc và thiết kế cơ sở	Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu thực phẩm kinh doanh;	1,77
	Kết cấu nhà cửa các khu vực vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh thực phẩm; xây dựng bằng vật liệu phù hợp, bảo đảm vệ sinh, tránh được các vi sinh vật gây hại, côn trùng, động vật phá hoại xâm nhập và cư trú;	1,72
Điều kiện ánh sáng và thông gió	Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn;	1,88
	Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực;	1,86
Thu gom chất thải và vệ sinh cơ sở	Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên;	1,62
	Khu vực vệ sinh của cơ sở phải được bố trí ngăn cách với khu vực kinh doanh thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm; dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn;	1,74
	Có đủ nước sạch để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT;	1,82
Nguồn gốc sản phẩm	Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.	1,83

Nhìn vào bảng 4 đánh giá về mức độ đảm bảo các điều kiện bảo quản an toàn thịt gà tươi đối với hộ kinh doanh có điểm đánh giá trung bình chung chỉ đạt là 1,78, đạt ở mức tương đối đảm bảo (điểm đánh giá trung bình đạt từ 1,67 đến 2,33) với 12 nội dung thành phần đạt mức tương đối đảm bảo. Trong đó tỷ lệ các câu trả lời đánh giá về mức độ đảm bảo các điều kiện bảo quản an toàn thịt gà tươi hiện nay tại các hộ kinh doanh là đảm bảo và tương đối đảm bảo chiếm 50-60% trong các phiếu khảo sát. Tỷ lệ đánh giá về mức độ đảm bảo các điều kiện bảo quản an toàn thịt gà tươi chưa đảm bảo chiếm từ 40-50% cho 12 yếu tố là một vấn đề đáng báo động cho nguy cơ gây

mất an toàn thực phẩm trong quá trình bảo quản thịt gà tươi tại hộ kinh doanh. Nguyên nhân từ nhận thức, sự đầu tư và quản lý thiết bị của hộ kinh doanh chưa tốt. Điều này cho thấy thực trạng đảm bảo các điều kiện bảo quản an toàn thịt gà tươi đối với hộ kinh doanh còn nhiều hạn chế, còn nhiều nội dung thành phần được chủ hộ kinh doanh thực hiện khá sơ sài, không đảm bảo về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản thịt gà tươi đảm bảo an toàn thực phẩm tại các hộ kinh doanh. Đánh giá trang thiết bị, dụng cụ bảo quản thịt gà tươi đảm bảo an toàn thực phẩm tại các hộ kinh doanh ở Thành phố Hồ Chí Minh (bảng 5)

Bảng 5. Đánh giá trang thiết bị, dụng cụ bảo quản thịt gà tươi đảm bảo an toàn thực phẩm tại các hộ kinh doanh ở Thành phố Hồ Chí Minh

Nhóm tiêu chí	Yếu tố	Mức độ đáp ứng
<i>Trang thiết bị phục vụ bảo quản</i>	<i>Đủ trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu bảo quản thịt gà tươi; có quy định về quy trình, chế độ vệ sinh đối với cơ sở;</i>	1,79
	<i>Đủ trang thiết bị để kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật của từng loại sản phẩm thực phẩm trong suốt quá trình kinh doanh thực phẩm;</i>	1,64
<i>Kiểm soát côn trùng và sinh vật gây hại</i>	<i>Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm;</i>	1,62
<i>Thiết bị đo lường và giám sát</i>	<i>Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định</i>	1,68

Nhìn vào bảng 5, kết quả thực hiện các điều kiện bảo quản an toàn thịt gà tươi đối với trang thiết bị, dụng cụ tại hộ kinh doanh có điểm đánh giá trung bình chung là 1,68, đạt ở mức tương đối đảm bảo, tiệm cận không đảm bảo (điểm đánh giá trung bình đạt từ 1,67 đến 2,33) với 4 nội dung. Trong đó nội dung: “Đủ trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu bảo quản thịt gà tươi; có quy định về quy trình, chế độ vệ sinh đối với cơ sở” có điểm trung bình 1,79 là cao nhất, đạt mức tương đối đảm bảo, được đánh giá thấp nhất là nội dung: “Thiết bị phòng chống côn

trùng và động vật gây hại không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm” có điểm trung bình 1,62 ở mức không đảm bảo. Các nội dung thực hiện không đạt có tỉ lệ trên 50% khá cao: “Đủ trang thiết bị để kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật của từng loại sản phẩm thực phẩm trong suốt quá trình kinh doanh thực phẩm”; “Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định”. Trong đó tỷ lệ đánh giá trang thiết bị bảo quản hiện nay tại các hộ kinh doanh là đảm bảo và tương đối đảm bảo chỉ chiếm 48-65% trong các phiếu khảo sát. Tỷ lệ đánh giá trang thiết bị bảo quản hiện nay tại các hộ kinh doanh chưa đảm bảo chiếm khá cao từ 35-52% cho 4 yếu tố của thiết bị bảo quản thịt gà tươi. Đây là một vấn đề nghiêm trọng gây nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm trong quá trình bảo quản thịt gà tươi tại hộ kinh doanh.

Mức độ đáp ứng của người trực tiếp kinh doanh thịt gà tươi. Đánh giá điều kiện bảo quản an toàn thịt gà tươi đối với người trực tiếp kinh doanh tại các hộ kinh doanh ở Thành phố Hồ Chí Minh (bảng 6)

Bảng 6. Đánh giá mức độ đáp ứng của người trực tiếp kinh doanh thịt gà tươi

Nhóm tiêu chí	Yếu tố	Mức độ đáp ứng
Năng lực chuyên môn & hồ sơ pháp lý	Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải được tập huấn và được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định;	1,7
	Chủ cơ sở hoặc người quản lý có tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải được khám sức khỏe được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế. Việc khám sức khỏe do các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên thực hiện;	1,74

	Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm;	1,83
Thực hành vệ sinh cá nhân	Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng; không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực kinh doanh thực phẩm	1,69

Nhìn vào bảng 6, mức độ đáp ứng các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm của người trực tiếp kinh doanh tại hộ kinh doanh có điểm đánh giá trung bình chung là 1,74, đạt ở mức tương đối đảm bảo (điểm đánh giá trung bình đạt từ 1,67 đến 2,33) với 4 nội dung. Tuy nhiên, tỷ lệ người không đáp ứng các quy định bắt buộc như được tập huấn và cấp giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm, khám sức khỏe định kỳ, hoặc thực hiện hành vi vệ sinh cá nhân đúng chuẩn (mặc đồ bảo hộ, không hút thuốc, không khạc nhổ trong khu vực kinh doanh) còn khá cao, dao động từ 53% đến 63%. Nhìn chung, mức độ thực hiện về việc đảm bảo việc bảo quản an toàn thịt gà tươi từ người trực tiếp kinh doanh trong mức thấp, tiệm cận không đảm bảo. Đây là nguồn nguy cơ rủi ro cao về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm cần được chú trọng, đặc biệt các cơ quan, ban ngành quản lý về vấn đề an toàn thực phẩm.

Thiết bị bảo quản thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh. Đánh giá thiết bị bảo quản thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh ở Thành phố Hồ Chí Minh (bảng 7).

Bảng 7. Đánh giá thiết bị bảo quản thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh ở Thành phố Hồ Chí Minh

Nhóm tiêu chí	Yếu tố	Mức độ đánh giá
Thiết kế và bố trí khu vực bảo quản	Nguyên liệu, bao bì phải được bảo quản trong khu vực chứa đựng, diện tích đủ rộng để bảo quản thịt gà tươi; thiết kế phù hợp với yêu cầu bảo quản, giao nhận thịt gà tươi;	1,73
	Tủ bảo quản thịt gà tươi phải bảo đảm chắc chắn, an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh và phòng chống được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập và cư trú;	1,55

	Tủ chứa đựng, bảo quản thịt gà tươi phải có đầy đủ biển tên; nội quy, quy trình, chế độ vệ sinh; đối với thịt gà tươi có yêu cầu bảo quản đặc biệt phải có sổ sách theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác;	1,69
Thiết bị kỹ thuật và điều kiện giám sát	Có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh, giám sát nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm; thiết bị chuyên dụng phải phù hợp, bảo đảm có thể theo dõi và kiểm soát được chế độ bảo quản đối với thịt gà tươi theo yêu cầu của nhà sản xuất; các thiết bị để bảo dưỡng và làm vệ sinh;	1,63
Giấy tờ pháp lý liên quan	Được cấp giấy chứng nhận vệ sinh ATTP của sản phẩm thịt gà tươi	1,78

Bảng 7 cho thấy thực trạng các vật liệu bảo quản thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh ở 3 quận: Quận 1, 10 và Gò Vấp của Thành phố Hồ Chí Minh có điểm trung bình 1,68 đạt mức độ Đạt, tiệm cận không đạt yêu cầu (điểm đánh giá trung bình đạt từ 1,67 - 2,33). Trong đó tỷ lệ các câu trả lời thuộc nhóm cho rằng các vật liệu bảo quản thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh hiện nay là đảm bảo và tương đối đảm bảo chiếm 41-55% trong các phiếu khảo sát. Tỷ lệ đánh giá mức độ đảm bảo bảo quản chưa đảm bảo chiếm từ 45-59% cho 5 yếu tố của các vật liệu bảo quản thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh là một vấn đề đáng báo động về nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm trong quá trình bảo quản thịt gà tươi tại hộ kinh doanh.

Mức độ ảnh hưởng của các nguy cơ bảo quản an toàn thịt gà tươi tại hộ kinh doanh. Đánh giá mức độ ảnh hưởng của các nguy cơ bảo quản an toàn thịt gà tươi tại hộ kinh doanh ở Thành phố Hồ Chí Minh (bảng 8)

Bảng 8. Đánh giá mức độ ảnh hưởng của các nguy cơ bảo quản an toàn thịt gà tươi tại hộ kinh doanh ở Thành phố Hồ Chí Minh

Yếu tố	Mức độ ảnh hưởng
Nguy cơ khi sử dụng phương pháp bảo quản an toàn thịt gà tươi ở nhiệt độ thấp;	2,61
Nguy cơ khi sử dụng phương pháp bảo quản an toàn thịt gà tươi ở nhiệt độ cao;	2,68
Nguy cơ với các hóa chất sử dụng trong bảo quản an toàn thịt gà tươi;	2,81
Nguy cơ từ côn trùng, động vật gây hại;	2,87

Nguy cơ do hộ kinh doanh chưa đảm bảo vệ sinh; **2,79**

Công tác thanh tra, kiểm tra về an toàn thực phẩm còn lỏng lẻo **2,66**

Nhìn vào bảng 8, cho thấy mức độ ảnh hưởng của các nguy cơ bảo quản an toàn thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh ở 3 Quận 1, 10 và Gò Vấp của Thành phố Hồ Chí Minh có điểm trung bình 2,74 đạt mức độ ảnh hưởng (điểm đánh giá trung bình đạt từ 2,34 - 3,0). Trong đó tỷ lệ cho rằng mức độ ảnh hưởng của các nguy cơ bảo quản an toàn thịt gà tươi ít ảnh hưởng và không ảnh hưởng chiếm 90-100% trong các phiếu khảo sát. Tỷ lệ đánh giá mức độ ảnh hưởng của các nguy cơ bảo quản an toàn thịt gà tươi không ảnh hưởng chiếm từ 0-10% cho 6 yếu tố của điều kiện bảo quản thịt gà tươi là một vấn đề đáng báo động cho nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm trong quá trình bảo quản thịt gà tươi tại hộ kinh doanh.

2.3. Tình hình mức độ an toàn của sản phẩm thịt gà tươi tại hộ kinh doanh

Kết quả phân tích pH của sản phẩm thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh. Kết quả lấy mẫu phân tích, kiểm tra độ pH của sản phẩm thịt gà tươi ở các hộ kinh doanh tại 3 quận trên địa bàn nghiên cứu ở Thành phố Hồ Chí Minh được thể hiện qua bảng 9:

Bảng 9. pH của các mẫu thịt gà tươi tại các quận nghiên cứu (TB $\pm$ SD, n = 3)

Quận	Tháng 7S	Tháng 8	Tháng 9
Quận 1	6,3 $\pm$ 0,4	6,3 $\pm$ 0,1	6,2 $\pm$ 0,2
Quận 10	6,5 $\pm$ 0,7	6,0 $\pm$ 0,3	6,0 $\pm$ 0,4
Quận Gò Vấp	6,0 $\pm$ 0,4	6,0 $\pm$ 0,1	6,0 $\pm$ 0,2

Nhìn vào bảng 9, kết quả pH sản phẩm thịt gà tươi tại các quận khảo sát so với tiêu chuẩn TCVN 4835:2002 cho thấy: Kết quả pH của thịt gà tươi nằm trong khoảng từ 5.5 đến 6.2, thì thịt này đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng của TCVN 4835:2002 [9]. Qua 3 lần lấy mẫu của từng cửa hàng của 3 quận khảo sát Quận 1, Quận 10, Quận Gò Vấp thì độ pH có độ tiệm cận với chất lượng theo TCVN 4835:2002 gần 90%. Có 2 mẫu có kết quả độ pH >6.2 tại khu vực Quận 10 có chất lượng thịt chưa được bảo quản an toàn.

Kết quả phân tích tổng vi khuẩn hiếu khí. Kết quả kiểm tra tổng vi khuẩn hiếu khí các mẫu thịt gà tươi được trình bày ở bảng 10.

Bảng 10. Kết quả phân tích tổng vi khuẩn hiếu khí của sản phẩm thịt gà tươi ở các cửa hàng tại Thành phố Hồ Chí Minh

Quận	Tổng vi khuẩn hiếu khí (CFU/g, TB $\pm$ SD, n = 27)			
	Lần 1	Lần 2	Lần 3	Tiêu chuẩn
Quận 1	$3,7 \times 10^{14} \pm 6,4 \times 10^{14}$	$4,2 \times 10^4 \pm 6,8 \times 10^5$	$9,5 \times 10^6 \pm 1,4 \times 10^7$	10^5 (*)
Quận 10	$1,5 \times 10^7 \pm 2,5 \times 10^7$	$6,0 \times 10^4 \pm 4,4 \times 10^4$	$5,1 \times 10^6 \pm 6,2 \times 10^6$	(*) Theo TCVN 7046:2019, TCVN 12429-3:2021 B
Quận Gò Vấp	$2,3 \times 10^7 \pm 2,0 \times 10^7$	$2,8 \times 10^6 \pm 4,7 \times 10^6$	$3,8 \times 10^5 \pm 4,1 \times 10^5$	

Nhìn vào Bảng 10 cho thấy, gần 19 mẫu /27 mẫu có chỉ tiêu vượt quá tiêu chuẩn về tổng vi khuẩn hiếu khí so với Tiêu chuẩn TCVN 7046:2019 và TCVN 12429-3:2021 về tổng vi khuẩn hiếu khí trong thịt tươi [10], [11]. Các nguyên nhân có thể là do: Quá trình bảo quản không đúng cách: Thịt có thể không được bảo quản ở nhiệt độ thích hợp, làm tăng sự phát triển của vi khuẩn. Quá trình giết mổ và vận chuyển không đảm bảo vệ sinh: Nếu trong quá trình giết mổ, bảo quản hoặc vận chuyển không đảm bảo vệ sinh, thịt có thể bị nhiễm vi khuẩn từ môi trường xung quanh, dẫn đến số lượng vi khuẩn tăng cao. Thời gian bảo quản quá lâu: Thịt không được tiêu thụ kịp thời hoặc đã để lâu ngày, vi khuẩn có cơ hội phát triển mạnh mẽ, khiến tổng vi khuẩn hiếu khí vượt mức tiêu chuẩn.

Kết quả kiểm tra tổng vi khuẩn *Escherichia coli* các mẫu thịt gà tươi được trình bày ở bảng 11.

Bảng 11. Kết quả phân tích khuẩn *Escherichia coli* của sản phẩm thịt gà tươi ở các cửa hàng khảo sát tại Thành phố Hồ Chí Minh

Quận	Tổng số <i>Escherichia coli</i> (MPN/g, TB $\pm$ SD, n = 27)			
	Lần 1	Lần 2	Lần 3	Tiêu chuẩn
Quận 1	$8 \times 10^3 \pm 1,4 \times 10^4$	$3,2 \times 10^1 \pm 5,2 \times 10^1$	$1,1 \times 10^3 \pm 1,2 \times 10^3$	10^{2*}
Quận 10	$1,4 \times 10^4 \pm 2,5 \times 10^4$	$4,7 \times 10^1 \pm 6,6 \times 10^1$	$1,2 \times 10^3 \pm 1,1 \times 10^3$	(*) Theo TCVN 7046:2019, TCVN 12429-3:2021
Quận Gò Vấp	$3,8 \times 10^4 \pm 4,7 \times 10^4$	$9,4 \times 10^2 \pm 1,3 \times 10^3$	$3,4 \times 10^2 \pm 5,1 \times 10^2$	

Nhìn vào kết quả phân tích của bảng 11 cho thấy có 25/27 mẫu phát hiện khuẩn *Escherichia coli* chiếm 93%, tỉ lệ rất cao so với mẫu đạt chuẩn 2 mẫu/27 mẫu (trung

đương 7%). Tiêu chuẩn so sánh là TCVN 7046:2019 và TCVN 12429-3:2021 về về vi sinh vật trong thịt tươi [10][11]. Như vậy, thịt gà tươi trên thị trường phần lớn không đạt tiêu chuẩn, tiềm ẩn nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm rất cao. Cần có các biện pháp kiểm soát để đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng.

4. KẾT LUẬN

Về các nguy cơ liên quan đến bảo quản an toàn thịt gà tươi tại các hộ kinh doanh ở Thành phố Hồ Chí Minh:

- Nhận thức của người kinh doanh còn hạn chế. Kết quả điều tra tại 206 hộ cho thấy mức điểm trung bình nhận thức là 2,15, chỉ đạt mức “tương đối quan trọng”. Có tới 10–31% số người được hỏi cho rằng việc bảo quản thịt không quan trọng, phản ánh nhận thức chưa đầy đủ về an toàn thực phẩm.

- Cơ sở vật chất và điều kiện bảo quản tại các hộ kinh doanh chưa đạt chuẩn, là nguyên nhân trực tiếp dẫn đến nguy cơ ô nhiễm thịt gà tươi. Kết quả khảo sát từ các bảng 4 đến 7 cho thấy điểm đánh giá trung bình chỉ dao động từ 1,68 đến 1,78, nằm trong mức “tương đối đảm bảo”, theo thang đo đã quy ước trong nghiên cứu. Đặc biệt, một số yếu tố có điểm số dưới 1,67, tương đương mức “không đảm bảo”

- Kỹ năng và điều kiện làm việc của người trực tiếp kinh doanh còn yếu: Tỷ lệ người không có giấy xác nhận kiến thức ATTP và khám sức khỏe định kỳ cao làm tăng khả năng gây nhiễm chéo và mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Kết quả phân tích vi sinh cho thấy 93% mẫu thịt gà (25/27 mẫu) nhiễm *Escherichia* vượt mức cho phép theo TCVN 7046:2019 và 12429-3:2021; 70% mẫu thịt (19/27 mẫu) có tổng số vi khuẩn hiếu khí vượt giới hạn (105 CFU/g).

- Cần triển khai các giải pháp đồng bộ từ nhiều phía để cải thiện chất lượng thịt gà tươi đến tay người tiêu dùng: tăng cường vai trò giám sát của cơ quan quản lý; Tổ chức các lớp tập huấn định kỳ; Khuyến khích lắp đặt thiết bị bảo quản đạt chuẩn và phổ biến tài liệu hướng dẫn đơn giản về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các hộ kinh doanh.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1].<https://baovanhoa.vn/doi-song/ngo-doc-thuc-pham-gia-tang-thu-tuong-ra-cong-dien-chi-dao-xu-ly-92682.html> (truy cập 22/3/2025)
- [2].<https://baochinhphu.vn/yeu-cau-dieu-tra-vu-ngo-doc-tai-quan-com-ga-tram-anh-nha-trang-102240315084608322.htm> (truy cập 22/3/2025)
- [3].<https://thanhnien.vn/mot-hoc-sinh-lop-5-o-nha-trang-tu-vong-nghi-ngo-doc-thuc-pham-185240405105508336.htm> (truy cập 22/3/2025)
- [4].<https://thanhnien.vn/vu-ngo-doc-sau-khi-an-banh-mi-o-long-khanh-chuyen-ho-so-sang-cqdt-185240507081815507.htm> (truy cập 22/3/2025)
- [5].<https://vinanet.vn/nong-san/san-luong-va-xuat-khau-thit-ga-thit-lon-cua-brazil-nam-2023-va-du-bao-nam-2024-776493.html> (truy cập 22/3/2025)
- [6] Nguyễn Văn Tuấn (2015). *Biostatistics for Dummies*. NXB Tổng hợp TP.HCM.
- [7] Hoàng Trọng & Chu Nguyễn Mộng Ngọc (2008). *Phân tích dữ liệu nghiên cứu với SPSS*. NXB Thống Kê.
- [8]. Bộ Y tế (2011), Thông tư số 14/2011/TT-BYT ngày 01 tháng 4 năm 2011 về Hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, Hà Nội.
- [9]. Bộ Khoa học và Công nghệ (2002), TCVN 4835-2002 về Thịt và sản phẩm thịt - đo độ pH, Hà Nội.
- [10]. Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản biên soạn (2019), TCVN 7046-2019: Thịt tươi - yêu cầu kỹ thuật, Hà Nội.
- [11]. Bộ Khoa học và Công nghệ (2021), TCVN 12429-3:2021 về Thịt mát, Hà Nội.

CURRENT STATUS OF PRESERVING FRESH CHICKEN AT BUSINESS HOUSEHOLDS IN HO CHI MINH CITY, VIETNAM

Nguyen Hong Anh, Truong Quy Tung, Phan Thi Anh Nguyet, Le Cong Tuan*

University of Sciences, Hue University, Vietnam

* Email: lctuan@hueuni.edu.vn

ABSTRACT

Food poisoning linked by meat products remains a serious public health concern in Vietnam. This study assessed food safety risks in preserving fresh chicken meat at household businesses in Ho Chi Minh City. From July to September 2024, the research team conducted interviews with 206 vendors in District 1, District 10, and Go Vap District, and analyzed 27 fresh chicken meat samples for pH, total aerobic bacteria, and *Escherichia coli* based on Vietnamese standards. The results showed that 93% of samples were contaminated with *E. coli*, and 70% exceeded permitted thresholds for total aerobic bacteria. Many vendors failed to comply with basic preservation guidelines, including improper storage temperatures, inadequate cleaning of refrigeration equipment, and poor meat handling practices. The study highlights major food safety risks and emphasizes the need for improved training, awareness, and preservation practices among household vendors in the surveyed areas.

Keywords: Business households, *Escherichia coli*, fresh chicken, pH.



Nguyễn Hồng Anh sinh ngày 04/12/1990 tại Tiền Giang. Năm 2013, ông tốt nghiệp cử nhân bác sỹ thú y tại Trường Đại học Nông Lâm, Thành phố Hồ Chí Minh.

Lĩnh vực nghiên cứu: Quản lý An toàn, Sức khỏe và Môi trường.



Trương Quý Tùng sinh năm 1966. Năm 1988, ông tốt nghiệp cử nhân ngành Hóa học. Năm 1997, ông tốt nghiệp thạc sĩ ngành Hóa học năm 1997. Năm 2005, ông tốt nghiệp tiến sĩ Môi trường. Hiện nay, đang công tác giảng dạy ở Khoa Môi trường, Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế.

Lĩnh vực nghiên cứu: Hóa học, Kỹ thuật môi trường, Vi sinh Môi trường, nghiên cứu và giảng dạy Quản lý An toàn, Sức khỏe và Môi trường.



Phan Thị Ánh Nguyệt sinh ngày 16/4/1989 tại Huế. Năm 2012, bà tốt nghiệp cử nhân ngành Khoa học Môi trường, và hiện đang theo học chương trình đào tạo cao học ngành Quản lý An toàn, Sức khỏe và Môi trường. Hiện nay, bà đang công tác tại Khoa Môi trường, Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế.

Lĩnh vực nghiên cứu: Khoa học môi trường, Quản lý An toàn, Sức khỏe và Môi trường.



Lê Công Tuấn sinh ngày 27/04/1976 tại Nghệ An. Năm 1998, ông tốt nghiệp kỹ sư ngành Nuôi trồng thủy sản tại trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế. Năm 2004, ông tốt nghiệp Thạc sỹ Nuôi trồng và khai thác thủy sản tại trường đại học Wageningen, Hà Lan. Năm 2008, ông tốt nghiệp Tiến sĩ Sinh học và sinh thái biển tại trường đại học Bách khoa Marche, Cộng hòa Ý. Hiện nay, ông công tác tại Khoa Môi trường, Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế.

Lĩnh vực nghiên cứu: Công nghệ môi trường ứng dụng trong xử lý nước thải và nuôi trồng thủy sản; Đa dạng sinh học và bảo tồn nguồn lợi thủy sản; Sức tải môi trường phục vụ quy hoạch và phát triển nuôi trồng thủy sản; và Quy hoạch và quản lý tổng hợp vùng ven bờ, Quản lý An toàn, Sức khỏe và Môi trường.