

ĐÁNH GIÁ TỶ LỆ NHIỄM VI SINH VẬT GÂY NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TRÊN MỘT SỐ SẢN PHẨM TỪ TINH BỘT THU THẬP TẠI PHƯỜNG EA TAM, THÀNH PHỐ BUÔN MA THUỘT

Trịnh Thị Huyền Trang¹, Trần Thị Phương Hạnh¹, Nguyễn Thị Tinh¹

Ngày nhận bài: 24/8/2022; Ngày phản biện thông qua: 21/10/2022; Ngày duyệt đăng: 22/10/2022

TÓM TẮT

Nghiên cứu được thực hiện nhằm mục đích đánh giá tỷ lệ nhiễm một số vi sinh vật gây ngộ độc thực phẩm gồm tổng số vi khuẩn hiếu khí (TSVKHK), *Coliforms*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* và tổng số nấm men, nấm mốc trong một số sản phẩm nguồn gốc từ tinh bột tại phường Ea Tam, thành phố Buôn Ma Thuột. Từ 105 mẫu thu thập và tiến hành kiểm tra, kết quả cho thấy tỷ lệ nhiễm TSVKHK, *Coliforms*, *S. aureus*, tổng nấm men, nấm mốc chiếm lần lượt là 89,52%, 20,95%, 20%, và 72,38% vượt so với tiêu chuẩn cho phép của Bộ Y tế (quyết định số 46/2007/QĐ-BYT). Trong các mẫu thu thập, tỷ lệ nhiễm TSVKHK (100%) và *Coliforms* (34,29%) cao nhất ở mẫu mì quảng, tỷ lệ nhiễm *S. aureus* (28,57%) và tổng nấm men, nấm mốc (80%) cao nhất ở mẫu bánh canh. Đặc biệt, 100% mẫu nghiên cứu không phát hiện thấy *E. coli* và *Cl. perfringens*. Kết quả thu nhận vừa góp phần phản ánh về tình trạng nhiễm vi sinh vật của một số mẫu thực phẩm có nguồn gốc từ tinh bột vừa là cơ sở để các cấp quản lý quan tâm, kiểm soát chặt chẽ hơn vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm.

Từ khóa: *Coliforms*, nấm men, nấm mốc, *Staphylococcus aureus*, tinh bột, tổng số vi khuẩn hiếu khí.

1. MỞ ĐẦU

Hiện nay, an toàn vệ sinh thực phẩm là vấn đề hết sức quan trọng và cần thiết. Theo tổng cục thống kê năm 2020, cả nước xảy ra 98 vụ ngộ độc thực phẩm với 2.712 người bị ngộ độc (22 người tử vong). Ngộ độc thực phẩm không chỉ ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe con người mà còn gây thiệt hại về kinh tế và xã hội. Một trong những nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm là do vi sinh vật gây hại và độc tố của chúng (Phạm Thị Ngọc Lan, 2011; Nguyễn Thuận Anh, 2015). Tác nhân này thường gây ngộ độc cấp ở diện rộng. Vi sinh vật có thể nhiễm vào nguyên liệu, dụng cụ quá trình và người chế biến. Hơn nữa, quy trình chế biến và quá trình phân phối không đạt yêu cầu đã tạo điều kiện để vi sinh vật phát triển nhanh chóng hơn. Một số nhóm vi sinh vật gây hại có trong thực phẩm như *Coliforms*, *E. coli*, *Salmonella sp.*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Vibro parahaemolyticus* (Trần Linh Thước, 2007). Đây cũng là những đối tượng nằm trong chỉ tiêu đánh giá độ an toàn thực phẩm mà Bộ Y tế quy định (Bộ Y tế, 2007).

Tại Đắk Lắk, từ năm 2020 đến 6 tháng đầu năm 2022, trên địa bàn tỉnh ghi nhận 19 vụ ngộ độc thực phẩm với 236 người mắc, 221 người phải nhập viện điều trị và 01 trường hợp tử vong (Sở y tế Đắk Lắk). Trương Hữu Hoài (2019) nghiên cứu đánh giá thực trạng ô nhiễm thực phẩm trên địa bàn tỉnh từ năm 2014 – 2018 cho thấy, ô nhiễm vi sinh vật là 39,6%, tỷ lệ nhiễm *E. coli* là 66,2%;

tỷ lệ nhiễm *Coliforms* là 53,5%, nước đá có tỷ lệ nhiễm vi sinh vật cao nhất là 90,6%. Phường Ea Tam, Thành phố Buôn Ma Thuột với hơn 27.000 dân, trung bình mỗi năm có khoảng 21.000 học sinh, sinh viên, lao động phổ thông từ nơi khác đến học tập và sinh sống, trong đó có rất nhiều học sinh, sinh viên theo học các trường đại học, cao đẳng trên địa bàn. Các hàng quán và chợ đóng trên địa bàn phường luôn là sự lựa chọn cho học sinh, sinh viên và người lao động bởi sự tiện lợi mà lại tiết kiệm được tiền bạc và thời gian. Tinh bột chín có trong các sản phẩm như bún, phở, cơm, xôi, bánh mì là thực phẩm không thể thiếu trong mỗi bữa ăn hàng ngày của mỗi người. Chúng giúp cung cấp năng lượng và chất dinh dưỡng cần thiết cho hoạt động sống của con người. Tuy nhiên các sản phẩm chứa tinh bột cũng là môi trường cho sự sinh trưởng và phát triển của vi sinh vật, bao gồm nhiều vi sinh vật có khả năng gây bệnh cho con người. Xuất phát từ thực tiễn trên đề tài “Đánh giá tỷ lệ nhiễm vi sinh vật gây ngộ độc thực phẩm trên một số sản phẩm từ tinh bột thu thập tại phường Ea Tam, Thành phố Buôn Ma Thuột” được tiến hành nhằm cung cấp thông tin về tình trạng nhiễm vi sinh vật cho các cơ quan quản lý và người tiêu dùng địa phương.

2. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng và vật liệu nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu: Các chủng vi sinh vật

¹Khoa Khoa học Tự nhiên và Công nghệ, Trường Đại học Tây Nguyên;

Tác giả liên hệ: Trịnh Thị Huyền Trang; ĐT: 0932012705; Email: tthtrang@ttn.edu.vn.