

## NHỮNG RỦI RO ÁNH HƯỞNG ĐẾN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG CHĂN NUÔI

Trong những năm gần đây, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm được các cơ quan chức năng và người tiêu dùng rất chú trọng, bà con chăn nuôi ngày càng có ý thức tốt hơn về việc chăn nuôi an toàn sinh học nhằm đảm bảo yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm.

Tuy nhiên, vấn đề thịt, quây thịt có chứa các chất tăng trưởng, tồn dư kháng sinh, vi khuẩn vượt quá quy định... vẫn còn khá phổ biến. Trong thực tế việc tuân thủ theo các quy định, để sản phẩm tạo ra được an toàn còn nhiều vấn đề bất cập và nó liên quan đến nhiều đối tượng như người chăn nuôi, cơ sở giết mổ, người vận chuyển và tiểu thương buôn bán thịt.

### **Các yếu tố gây ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm trong chăn nuôi:**

Đầu tiên là về thức ăn: Việc trộn các kháng sinh, hóa chất cấm, hoặc phối trộn nguyên liệu thức ăn có chứa nấm mốc, có lẫn những mảnh vỡ kim loại, sử dụng các bao bì chứa hóa chất để chứa thức ăn, không vệ sinh các dụng cụ nghiền trộn thức ăn, nhất là sau khi trộn thức ăn có thuốc... là những việc mà bà con vô tình đưa những nguy cơ gây ảnh hưởng đến an toàn vệ sinh thực phẩm thông qua thức ăn.

Sử dụng những loại thuốc cấm, chất kích thích tăng trưởng: Sẽ gây tác động rất xấu cho sức khỏe của người tiêu dùng, đặc biệt là đối với trẻ em, nếu không may sử dụng phải sản phẩm này sẽ làm rối loạn chuyển hóa, tăng trưởng cơ thể. Khi sử dụng nhiều và lâu dài sẽ gây ảnh hưởng đến sự phát triển thể chất và tinh thần của trẻ. Riêng đối với việc tồn dư lượng kháng sinh trong quây thịt quá mức quy định cũng sẽ gây khó khăn cho việc điều trị bệnh cho người sau này. Tóm lại, bà con cần hết sức cẩn thận khi sử dụng bất kỳ chế phẩm thuốc thú y nào. Tốt nhất là nên tham khảo người có chuyên môn.

Về nước uống: Đây là yếu tố thường bà con chăn nuôi ít quan tâm. Phần lớn nguồn nước uống sử dụng trong chăn nuôi là nước giếng. và nguồn nước này dễ nhiễm các chất có hại từ môi trường xung quanh như hóa chất, thuốc BVTV, vi sinh. Dụng cụ chứa nước không được vệ sinh cũng có thể là tác nhân gây nhiễm bẩn nước.

Trong trường hợp kim bị gãy sót lại trên quày thịt: Do lúc tiêm hoặc lúc đánh đuổi gia súc, đôi chuồng hoặc lúc bán tuy ít thấy nhưng thực tế vẫn có. Thường thì khi kim gãy, đoạn kim đó sẽ tồn tại trong các mô, gây ra hiện tượng áp xe, nặng hơn có thể gây hoại tử... khi đó thì không chỉ giá trị của quày thịt bị giảm mà nó sẽ làm lây nhiễm vi khuẩn của những nơi áp xe, hoại tử này lan ra những quày thịt khác làm mất vệ sinh an toàn thực phẩm và gây ngộ độc thực phẩm cho người tiêu dùng.

Vận chuyển vật nuôi nội bộ trong trại hoặc từ trại này đến trại khác: Hoạt động này thường xuyên diễn ra, nếu không thực hiện đúng yêu cầu thì có thể dẫn đến nguy cơ làm mất vệ sinh an toàn thực phẩm. Trường hợp nếu vật nuôi ở trại này nhiễm bệnh mà di chuyển sang trại hoặc chuồng khác thì có thể làm lây lan mầm bệnh cho vật nuôi khỏe khác.

Quá trình đưa lên xuống xe, di chuyển trên đường, xáo trộn đàn lúc bán: Có thể dẫn đến nguy cơ thân thịt bị bầm dập hoặc bị gãy xương do va chạm mạnh làm tích tụ máu hoặc có thể làm cho vật nuôi bị stress từ đó cơ thể vật nuôi sẽ sản sinh ra một số chất trong đó có a xít lactic gây ảnh hưởng đến chất lượng thân thịt.

Tất cả những rủi ro trên đều gây ảnh hưởng xấu đối với vật nuôi và đồng thời những quày thịt bị ảnh hưởng bởi các yếu tố trên sẽ không đảm bảo những quy định của vệ sinh an toàn thực phẩm.