

Thịt gà nhập lậu tồn dư nhiều kháng sinh, hóa chất cấm

Cục An toàn vệ sinh thực phẩm cho biết, cơ quan kiểm nghiệm của Bộ Y tế đã phát hiện trong thịt gà nhập lậu có tồn dư nhiều loại kháng sinh, hóa chất cấm sử dụng trong chăn nuôi.

Để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, ngăn chặn tình trạng gia cầm nhập lậu, Cục An toàn vệ sinh an toàn thực phẩm khuyến cáo người tiêu dùng không sử dụng gia cầm, các sản phẩm gia cầm nhập lậu, không rõ nguồn gốc, chưa qua kiểm dịch...

Các hộ kinh doanh gia cầm và sản phẩm gia cầm cần phải thực hiện đúng quy định pháp luật và không vận chuyển, kinh doanh gia cầm, sản phẩm gia cầm nhập lậu, không rõ nguồn gốc, chưa qua kiểm dịch, không đảm bảo an toàn thực phẩm.

Các cơ quan chức năng sẽ tăng cường kiểm tra, kiểm soát tình trạng vận chuyển, kinh doanh và tiêu thụ gia cầm, sản phẩm gia cầm nhập lậu, không rõ nguồn gốc, chưa qua kiểm dịch, không đảm bảo an toàn thực phẩm, kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm.

** Phân biệt gà nhập lậu và gà ta:*

Đối với gà sống, gà nhập lậu, gà loại thải có lông xơ xác, rụng nhiều, mào héo. Gà ta thả vườn, gà non thì lông bóng mượt, áp sát thân; da chân gà vàng đều và sáng; mào đỏ tươi.

Khi mua gà sống, nên kiểm tra trực tiếp con gà trước khi để người bán giết mổ. Người mua có thể vạch lông xem da, nếu da dày, xù xì thì đó là gà loại. Gà ngon da gà mỏng, mềm, bóng, có một số vết vàng lớn dưới ức, cánh, hậu môn hồng hào, nhấp nháy, co bóp tốt, không có hiện tượng ướt, ra nước hoặc phân ra bất thường.

Ngoài ra, còn một cách phân biệt gà nhập lậu qua số lần đẻ trứng. Gà nhập lậu thường đẻ nhiều, do đó gà sẽ càng béo, nhiều thịt nạc, lông rụng, không mượt, cựa dài, hậu môn to. Đặc biệt, mào ngả sang bên, chân khô, mốc. Vì gà đẻ hay mổ nhau nên người nuôi thường cắt bớt mỏ. Vì vậy, gà đẻ nhiều có mỏ ngắn, không nhọn, quặp.

Khi chọn gà, nên đứng xa rồi mới lại gần. Vì nhìn từ xa, thấy gà mở mắt, mắt sáng thường là gà khỏe. Lại gần, người bán gà khua tay hoặc rung

lông thì gà sẽ mở mắt. Khi lại gần, sờ diều gà không quá no, quá đói, phân gà như con ốc, mào phải đỏ, dựng, ngực chắc, không có tiếng khò khè. Lông gà càng vàng, càng sáng thì da vàng và là gà ngon. Gia đình nào cẩn thận và có điều kiện tốt nhất nên mua gà về nhốt và nuôi vài ngày bằng gạo, thóc trước khi giết ăn. Vì khi đó, nếu chẳng may mua phải gà có thuốc kháng sinh, thuốc sẽ được thải ra ngoài, lúc đó ăn vào sẽ bớt độc.

Nguồn: Cổng thông tin điện tử Chính phủ