

# VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CHĂN NUÔI NHU CẦU BỨC THIẾT HIỆN NAY

PHẠM HIẾU NHÂN

Trung tâm Khuyến nông - Khuyến ngư

**N**gày nay, khi xã hội phát triển càng cao thì nhu cầu đời sống con người cũng cao hơn, trong đó chất lượng và an toàn chiếm một vị trí rất quan trọng. Tuy nhiên, trong lĩnh vực sản xuất, kinh doanh nói chung và trong chăn nuôi gia súc, gia cầm nói riêng còn nhiều vấn đề đáng lo ngại như việc hướng dẫn và quản lý sử

Bên cạnh đó tình trạng sử dụng các chất bổ trợ trong thức ăn chăn nuôi khá tùy tiện đã để lại tồn dư các hóa chất, kháng sinh trong sản phẩm chăn nuôi, gây nguy hại nghiêm trọng đến sức khỏe của người tiêu dùng.

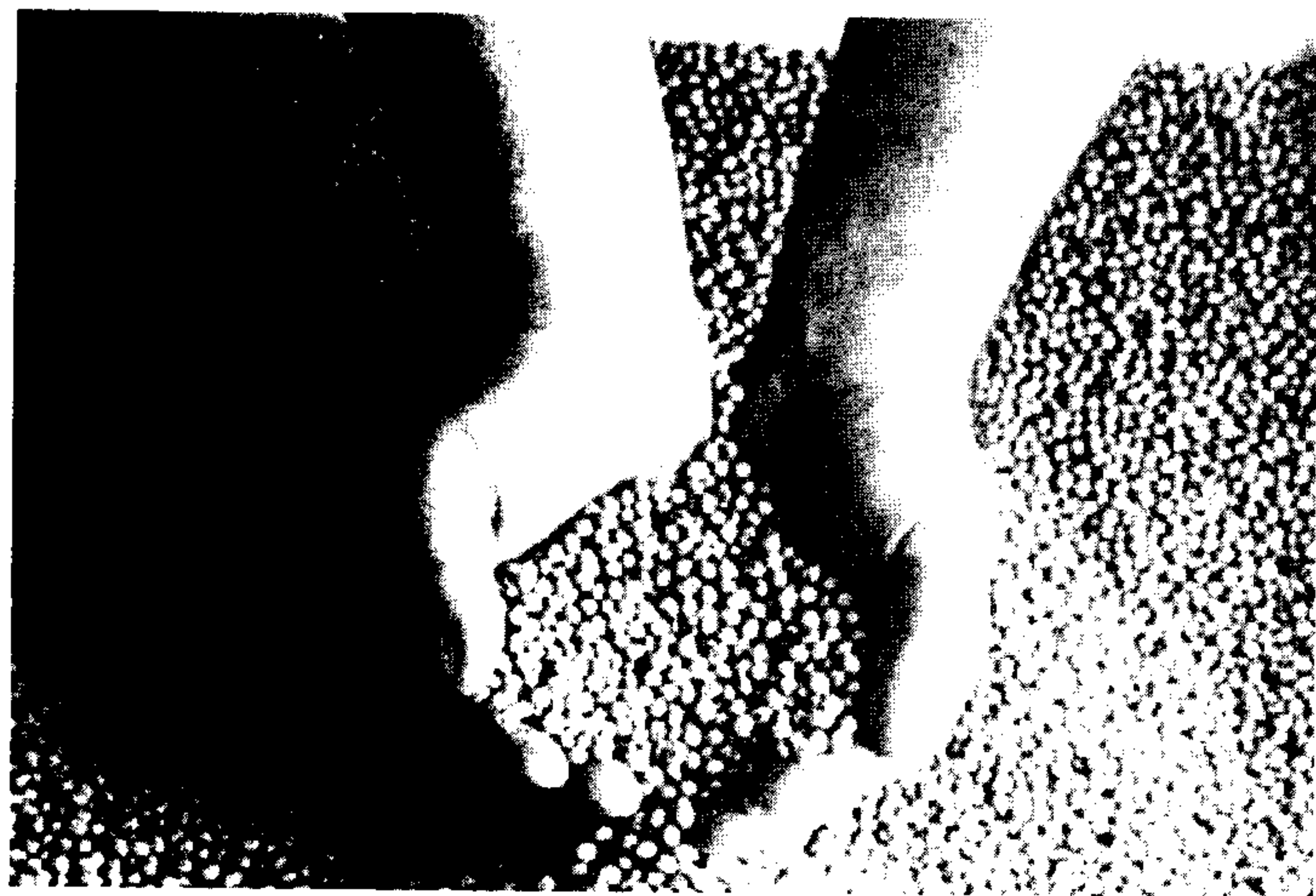
Nhằm hạn chế các tác nhân gây hại, đảm bảo an toàn thực phẩm cho người sử dụng, cần thực hiện tốt giải pháp sau:

- Đối với cơ quan quản lý: thường xuyên thông tin tuyên truyền đến người sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng về những vấn đề có liên quan đến chất lượng sản phẩm chăn nuôi. Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra các nguyên liệu dùng để chế biến thức ăn chăn nuôi và kiểm tra thức ăn hỗn hợp trước khi xuất ra khỏi nhà máy, kiểm soát chặt chẽ các loại thuốc thú y, chất phụ gia đang được bán trên thị trường.

- Đối với nhà sản xuất và mua bán thức ăn chăn nuôi: phải tuân thủ nghiêm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất và mua bán sản phẩm. Không được sử dụng các hóa chất, phụ gia ngoài danh mục cho phép phối trộn vào thức ăn chăn nuôi.

- Đối với người chăn nuôi, cơ sở kinh doanh và giết mổ gia súc gia cầm: cần phải nâng cao hiểu biết và tiếp thu những thông tin về an toàn trong thức ăn chăn nuôi, nên dùng các chế phẩm sinh học thay thế kháng sinh trong thức ăn cho heo, gà sẽ tránh được tồn dư kháng sinh trong thịt. Tuyệt đối tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc trước khi giết thịt đúng theo hướng dẫn trên nhãn chai

(Xem tiếp trang 80)



Ảnh minh họa

dụng thuốc kháng sinh còn lỏng lẻo; các nhà sản xuất thức ăn đã dùng thuốc kháng sinh trộn vào nhằm hạn chế mật độ vi khuẩn có trong thức ăn, kích thích sự phát triển của vật nuôi; trong phòng trị bệnh gia súc, gia cầm người chăn nuôi sử dụng kháng sinh cũng rất bừa bãi (dùng với liều cao và dùng liên tục),... dẫn đến những người thường xuyên dùng sản phẩm gia súc gia cầm bị nhiễm kháng sinh sẽ rất bị “lờn thuốc” (cơ thể sẽ tạo ra sự kháng thuốc của các dòng vi khuẩn gây bệnh) và khi con người bị nhiễm bệnh sẽ làm cho khả năng chữa trị khó, kéo dài thời gian và phức tạp hơn.

# VỆ SINH AN TOÀN ... (Tiếp theo trang 78)

hoặc bao bì.

- Đối với người tiêu dùng: theo các chuyên gia dinh dưỡng, các nhà khoa học thì người tiêu dùng vẫn có thể chọn được thịt tương đối an toàn bằng những cách sau:

+ Nên mua thịt có dấu kiểm dịch thú y hoặc mua tại siêu thị có chứng chỉ về vệ sinh an toàn thực phẩm. Chọn những miếng thịt có độ dẻo dính, đàn hồi (khi ấn ngón tay vào miếng thịt sẽ tạo thành vết lõm, nhưng không để lại dấu vết khi nhấc ngón tay ra). Nếu thịt được ướp bằng hàn the hoặc urê sẽ có cảm giác miếng thịt cứng, không có độ dẻo dính.

+ Không nên chọn thịt quá nạc có màu đỏ tươi, lớp mỡ mỏng, lớp nạc kề sát da; bắp vai, bắp

đùi có lượng thịt phát triển bất thường (có nhiều cục nạc u lên). Khi đun nấu nếu thấy thịt ra nhiều nước, miếng thịt bị teo lại và có độ săn chắc kém thì chắc chắn đây là thịt của động vật dùng nhiều chất tăng trọng khiến cho hàm lượng nước bị tích nhiều trong tế bào.

+ Với trường hợp sử dụng thuốc kháng sinh khi chế biến tồn dư kháng sinh sẽ bốc hơi lên mùi thuốc kháng sinh rất dễ nhận biết.

Để khắc phục phần nào vấn đề mất vệ sinh an toàn thực phẩm trong chăn nuôi, cần phải thực hiện tốt những biện pháp đồng bộ từ người quản lý, người sản xuất, kinh doanh, người chăn nuôi đến người tiêu dùng.

**P.H.N**