

Tóm tắt khóa luận tốt nghiệp

KHẢO SÁT TỈ LỆ NHIỄM *Staphylococcus aureus* và *Escherichia coli* TRONG THỰC PHẨM TẠI KHU VỰC CHỢ THỊ NGHỀ

Sinh viên: Nguyễn Thị Trường

Khóa: 2002 – 2006

S. aureus là vi khuẩn hiếu khí hay kỵ khí tùy nghi, có hình cầu, gram dương, chúng thường được tìm thấy trên da, mũi, tóc hay lông của các loài động vật máu nóng. Các loại thực phẩm có chứa nhiều muối như jambon, kem tổng hợp, nước súp và các loại thủy sản, thực phẩm đóng hộp thường hay nhiễm loài vi sinh vật này.

E. coli là vi sinh vật hiếu khí tùy ý, hiện diện trong đường ruột của người và các loài động vật máu nóng. Hầu hết các dòng *E. coli* không gây hại và đóng vai trò quan trọng trong việc ổn định sinh lý đường ruột.

Nghiên cứu này nhằm xác định tỉ lệ nhiễm *S. aureus* và *E. coli* trong thực phẩm đang lưu hành trên thị trường. Từ đó tìm ra biện pháp để hạn chế mật độ *S. aureus* và *E. coli* trong thực phẩm.

Nghiên cứu này đã có những kết quả đạt được như sau:

- Trong tổng số 18 mẫu được khảo sát, số mẫu phát hiện tỉ lệ nhiễm *S. aureus* chiếm 15/18 tương ứng 83,33% và tỉ lệ nhiễm *E. coli* chiếm 10/18 tương ứng 55,56%.
- Trong số các nhóm thực phẩm được khảo sát thì tỉ lệ nhiễm *S. aureus* và *E. coli* trong nhóm thịt gia súc chiếm tỉ lệ cao nhất là 100%, trong nhóm cá và thủy sản thì *S. aureus* chiếm 88,89% còn *E. coli* chiếm tỉ lệ 66,67%, trong nhóm rau thì *S. aureus* chiếm 71,43% và *E. coli* chiếm 28,57%.
- Mật độ *S. aureus* và *E. coli* giảm hẳn qua các lần xử lý mẫu: rửa mẫu bằng nước máy, rửa mẫu bằng nước muối, rửa bằng nước Vegy. Hầu như ở những mẫu rau được rửa bằng nước Vegy là không có sự hiện diện của *S. aureus* và *E. coli*. Như vậy thực phẩm phải được xử lý và chế biến trong điều kiện vệ sinh sạch sẽ thì mới hạn chế được tình trạng ngộ độc thực phẩm do nhiễm vi sinh vật.