

# **ĐÁNH GIÁ MỨC ĐỘ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG MỘT SỐ NHÓM THỰC PHẨM CHÍNH TẠI CÁC CHỢ BÁN LẺ TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH THÁI NGUYÊN**

## **MỤC TIÊU**

Đánh giá mức độ an toàn vệ sinh thực phẩm trong một số nhóm thực phẩm chính tại các chợ bán lẻ trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên góp phần vào công tác kiểm soát chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

## **NỘI DUNG**

5.1. Thu thập, phân tích xác định hàm lượng hàn the có trong các đồ ăn chế biến sẵn như giò, chả, bánh, bún, thịt xiên, xúc xích

5.2. Thu thập, phân tích xác định phẩm màu trong các loại đồ ăn sẵn như thịt xiên, xúc xích, hạt dưa, và một số loại mứt

5.3. Xác định mức độ ô nhiễm vi sinh vật trong các loại đồ ăn chế biến sẵn, và trong thực phẩm tươi sống.

5.4. Khảo sát, đánh giá mức độ tồn dư kim loại nặng trong một số loại rau, củ.

5.5. Khảo sát, đánh giá mức độ tồn dư kháng sinh trong một số loại thịt gia súc, gia cầm

## **KẾT QUẢ DỰ KIẾN**

6.1. Sản phẩm khoa học

- 01 bài báo khoa học đăng trên tạp chí cấp quốc gia;
- 01 bài báo khoa học đăng trên tạp chí cấp đại học.

6.2. Sản phẩm đào tạo

- Đào tạo thạc sĩ: 01
- Đề tài nghiên cứu khoa học: 01 nhóm

6.3. Sản phẩm ứng dụng:

Các bảng kết quả về hàm lượng phẩm màu, hàn the, hoá chất bảo vệ thực vật, kháng sinh, vi sinh vật được dùng để đánh giá mức độ an toàn của thực phẩm, một mặt cảnh báo về mức độ an toàn của thực phẩm, một mặt hướng cho sinh viên, người dân cách lựa chọn thực phẩm phù hợp, an toàn.

6.4. Các sản phẩm khác: