

**N**hân lễ phát động tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm giữa tháng 4 vừa qua, Cục Y tế dự phòng (Bộ Y tế) đã đưa ra một con số rất kinh hoàng là 100% thực phẩm có độ dai, giòn như bánh xu xuê, bánh phu thê, bánh chín tầng mây v.v... đều có sử dụng hàn the; còn giò chả, bánh phở, mì sợi đa phần dùng phoóc-môn, hoặc phẩm màu công nghiệp, tệ hại hơn những người bán hàng thiếu trách nhiệm, thừa tham lam thì còn dùng véc-ni, thứ chuyên dùng đánh bóng bàn ghế làm "vàng mỡ" trong nồi nước dùng của những quán bún riêu, bún ốc cho có màu vàng trông rất bắt mắt. Trong khi số tử vong do ngộ độc thực phẩm ngày càng tăng, thì tại các quán ăn và nhà hàng nhiều người vẫn cứ vô tư ăn uống thoải mái mà không biết nó chứa nhiều hoá chất độc hại, tiềm ẩn nguy cơ ung thư, tổn thương gan, thận của người sử dụng.

Có thể khẳng định rằng chất phụ gia thực phẩm có bán ở hầu khắp các chợ trên địa bàn Hà Nội, mặc dù đã được các cơ quan chức năng cảnh báo 5 loại hoá chất độc hại thuộc danh mục cấm sản xuất, kinh doanh và sử dụng. Tại một quầy hàng khô ngay lối vào chợ Ngọc Hà có một hộp hoá chất được ghi là "màu sen" thì được chị bán hàng giải thích rằng đó là một loại phẩm màu công nghiệp dùng để pha quét vôi tường, pha sơn, hoặc nhuộm vải cho đẹp, với một lời

# Phụ gia thực phẩm kẻ giết người vô tình

## LÊ PHƯƠNG DUNG

dẫn dò rất chân tình là dùng để dầy vào da, vì nó có thể ăn mòn da, hoặc quần áo thì rất dễ bị mục vải, nhưng chất vàng này chỉ cho một chút bằng hạt đậu đen vào 2 kg gạo nếp thì được một màu xôi gác rất đẹp. Một hộp khác được đề là "muối diêm" thì được bán cho những người chế biến các loại thịt ăn sẵn như xúc xích, lạp xường,... Theo một nghiên cứu gần đây nhất của các nhà khoa học tại Trung tâm nghiên cứu ung thư của Trường Đại học Hawaii (Mỹ) đối với 200 nghìn người tại Hawaii và Nam California thì việc dùng nhiều các loại thịt chế biến sẵn như xúc xích, lạp xường, dăm bông sẽ làm tăng nguy cơ mắc bệnh ung thư tuyến tụy. Thực sự người tiêu dùng đã nhắm mắt mà ăn, tình trạng sử dụng các loại phụ gia, thuốc bảo vệ thực vật, chất bảo quản các loại rau quả trên thị trường hiện nay đang ở mức độ báo động đối với sức khoẻ người tiêu dùng. Theo bác sĩ Nguyễn Xuân Mai - Phó Viện trưởng Viện Y tế công cộng (Bộ

Y tế) thì những trường hợp sử dụng hoá chất không tuân thủ qui định an toàn đã khiến nó từ "lành tính" chuyển sang "ác tính" với những tác hại khôn lường. Ông Mai nhấn mạnh: sự công phá thâm lăng của các chất phụ gia, hoá chất độc hại chính là tác nhân gây ung thư, tổn thương gan, thận cho người sử dụng. Quan niệm "ăn một chút xiu hoá chất thì không sao" là hết sức sai lầm, bởi đã là hoá chất độc hại thì một hạt, một giọt đều có hại. Tại Việt Nam từ năm 1998, hàn the đã bị cấm sử dụng, bởi nếu tích tụ hàn the trong cơ thể thường xuyên thì không những bị ngộ độc mà còn dẫn tới vô sinh. Đối với phẩm màu cũng vậy, nếu đưa vào cơ thể quá nhiều sẽ gây tổn thương đến các gien tế bào, làm biến đổi gien. Riêng đối với thuốc bảo vệ thực vật, thuốc diệt côn trùng thì tác hại gây tử vong trực tiếp rất lớn.

Tác hại thì rõ ràng như vậy, nhưng người bán thì vì lợi nhuận là trên hết, chất phụ gia độc hại bán nhiều như... rau. Hoá chất cấm muốn mua bao nhiêu cũng có! Trong gian hàng khô

hiệu của vỏ bình; các Bộ có chức năng về quản lý kinh doanh gas qui định chặt chẽ hơn về yêu cầu sử dụng thiết bị và qui mô đầu tư của các trạm chiết nạp gas. Đối với công tác kiểm tra xử lý thì từ nay đến cuối năm 2005, đề nghị UBND các tỉnh thành chỉ đạo lực lượng chức năng tại địa phương kiểm tra tất cả các cơ sở sản xuất và kinh doanh gas, kiên quyết rút giấy phép đối với các cơ

sở không đảm bảo hoặc không tuân thủ triệt để các qui định của Nhà nước về sản xuất, kinh doanh gas; tăng cường kiểm tra và kiên quyết xử lý các cơ sở chiết nạp gas lậu. Các trường hợp tái phạm kiên quyết truy cứu trách nhiệm hình sự theo qui định của pháp luật. Cần có chế độ trích thưởng cho các lực lượng có chức năng kiểm tra xử lý trong lĩnh vực này. Tổ chức phối hợp giữa các cơ quan chức năng với Hiệp hội Chống hàng

giả và Bảo vệ thương hiệu Việt Nam, với các DN kinh doanh gas trong việc nghiên cứu, triển khai sử dụng loại tem chống giả đặc biệt để phát hiện bình gas giả, tạo điều kiện thuận lợi cho các lực lượng chức năng trong công tác chống gas giả trên phạm vi toàn quốc.

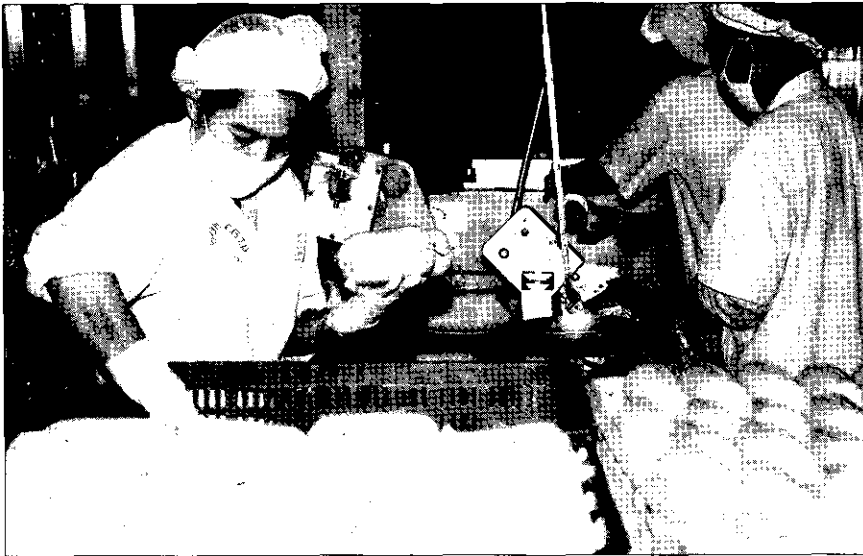
"Đơn thuốc" đã được đưa ra, chúng ta sẽ chờ xem kết quả và những nỗ lực của các lực lượng thanh kiểm tra trong thời gian tới! ■

(phía đông) tại chợ Đồng Xuân, nồng nặc mùi hoá chất trong cái nắng oi á gay gắt của đầu hè. Hoá chất được chất đống trên kệ với hàng trăm loại, từ những chất dùng trong công nghiệp, nông nghiệp, thuỷ sản đến các loại hương liệu phụ gia, phẩm màu, chất tẩy rửa, chất làm cho bánh dai, giòn, thơm, v.v... Những thùng, can, chai nhựa chỉ thấy chằng chịt những ký hiệu bằng mực đỏ, đen, đánh dấu ghi chất bên trong dùng để làm gì, chú

Trung Quốc sản xuất là loại hoá chất làm tăng trắng giá đỗ, một loại khác làm trắng giá là Sodium Hydrosulfite, mà theo ông Lê Mạnh Tiên ở Phòng trung tâm vật liệu, Viện Nghiên cứu hoá học công nghiệp cho biết: "Hoá chất làm trắng giá Sodium Hydro-sulfite hàm lượng độc tố rất cao, sử dụng nhiều hoá chất này rất dễ gây ung thư, xơ gan,... Nhưng nếu sử dụng đúng liều lượng với điều kiện các hoá chất tẩy trắng tinh khiết thì không có

rõ tên, thành phần hoá học, nơi sản xuất, công dụng, mức độ độc hại cũng như những khuyến cáo về sự không an toàn khác. Thế nhưng dạo quanh thị trường này mới thấy những qui định đó mới chỉ áp dụng trên giấy vì thực chất thì chẳng có ai kiểm tra việc chấp hành của người bán, nguyên nhân chủ yếu là thiếu cán bộ quản lý thị trường có chuyên môn này; công thêm những qui định chông chéo giữa các Bộ, ngành không thống nhất trong việc phân cấp quản lý, bởi Bộ nào cũng có một danh mục hoá chất cấm lưu hành, cấm sử dụng riêng của Bộ đó. Chẳng hạn phẩm màu công nghiệp thì do Bộ Công nghiệp qui định, nhưng khi pha chế vào thực phẩm thì lại do Bộ Y tế chịu trách nhiệm quản lý, đó là chưa kể nhiều loại hoá chất được qui định nửa vời, thí dụ như hàn the. Bộ Y tế cấm sử dụng hàn the trong chế biến thực phẩm, nhưng lại không qui định cấm bán.

Một kết quả điều tra do Liên hiệp các hội khoa học kỹ thuật Việt Nam thực hiện năm 2004 cho thấy trung bình mỗi năm có hơn 23 nghìn tấn hoá chất thuộc danh mục bị hạn chế và cấm sử dụng vẫn được người nông dân Việt Nam đưa vào sử dụng trong sản xuất nông nghiệp. Ngoài ra còn một lượng lớn khác đã được dùng vào việc chế biến thực phẩm. Theo báo cáo mới đây nhất của Cục Vệ sinh an toàn thực phẩm (Bộ Y tế) thì số người tử vong do ngộ độc thực phẩm năm 2004 tăng hơn 10% so với năm trước. Một cửa hàng bán phụ gia thực phẩm an toàn đã ra đời ở 144 Nguyễn Khuyến từ 3 năm nay, song vẫn chưa thu hút được khách hàng bởi công tác tuyên truyền còn quá yếu kém, người tiêu dùng chưa được biết nhiều đến địa điểm này. Điều quan trọng là để tự bảo vệ mình, người tiêu dùng hãy cẩn trọng hơn trong việc mua bán, không nên mua các loại thực phẩm làm sẵn nhiều hoặc không rõ xuất xứ nguồn gốc, để tránh rước họa vào thân ■



*Dây chuyên sản xuất chá lụa không dùng hàn the của Cty Vissan*

*Ảnh: D.T*

tuyệt nhiên không có một thông tin nào về xuất xứ hàng hoá, hoặc các tác dụng cũng như thành phần hoá học và mức độ độc hại như qui định bắt buộc. Tại các gian hàng này, người kinh doanh còn treo lẫn lộn các bao ni-lông hàn the, diêm sinh chung với các túi ớt bột, ca-ry và cả những ví màu thực phẩm. Đường hoá học được đựng trong những hộp nhựa, bên cạnh là hộp phèn chua tán nhỏ, nhìn hai thứ này và trong điều kiện kiến thức chuyên môn của người kinh doanh không có thì việc bán nhầm là hoàn toàn có thể xảy ra. Bà Thư - một hộ kinh doanh lớn tại Chợ Đồng Xuân cho biết thường thì phải kiểm tra bằng mũi ngửi và nếm bằng lưỡi, mỗi khi kiểm tra hương liệu. Một thứ hoá chất đang được bán rất chạy tại đây có tên thương mại Wugendouyajisu, do

hại cho sức khoẻ, ngược lại sử dụng hoá chất hỗn tạp thì tác hại khôn lường". Đáng ngại nhất là các loại hoá chất này thường không nhãn mác, không có hướng dẫn sử dụng cũng như hạn sử dụng, khả năng bị pha trộn tạp chất rất cao. Ngay như đường hoá học cũng là loại được cấm mua bán sử dụng vì có thể gây ung thư, dị dạng bào thai nhưng cũng được bày bán công khai, phần lớn loại đường này được đưa vào chế biến thạch dừa, làm kẹo, nấu chè,... mà người bán hàng gọi dưới một cái tên rất mỹ miều là đường SACKARY.

Thực sự thì việc kinh doanh, sử dụng hoá chất từ lâu đã bị ràng buộc bởi các qui định nghiêm ngặt về điều kiện an toàn, qui định rõ ràng các loại hoá chất lưu hành phải được ghi