

Bình Dương: Phát hiện hơn 100 kg hàn the để làm mì sợi

22:46 26/05/2017

Ngày 26/5, Phòng Cảnh sát môi trường (PC49) Công an tỉnh Bình Dương cho biết vừa phối hợp với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm kiểm tra đột xuất cơ sở chuyên sản xuất mì sợi của ông Nguyễn Văn Rà (khu phố Thạnh Quý, phường An Thạnh, thị xã Thuận An) có sử dụng hàn the để làm mì sợi.



Hơn 100 kg hàn the được lực lượng chức năng Bình Dương phát hiện, thu giữ

Mặc dù, Bộ Y tế đã có quy định cấm sử dụng hàn the và đưa ra danh mục chất phụ gia thay thế từ nhiều năm nay nhưng nhiều cơ sở sản xuất nhỏ lẻ tại một số địa phương vẫn cố tình dùng hàn the trong sản xuất giò, chả, nem chạo, bánh phở, bún, bánh đúc, bánh cuốn... nhằm tăng độ giòn, dai và cũng giúp bảo quản thực phẩm được lâu trong điều kiện môi trường nóng ẩm của Việt Nam. Việc sử dụng hàn the trong chế biến, bảo quản thực phẩm sẽ gây độc hại trực tiếp tới người sử dụng.

Mới đây nhất, ngày 26/5 lực lượng chức năng phát hiện khu sản xuất mì sợi của ông Nguyễn Văn Rà ở khu phố Thạnh Quý, phường An Thạnh, thị xã Thuận An có sử dụng hàn the. Đặc biệt, đoàn kiểm tra phát hiện 20 can nước tro, mỗi can 20 lít là nước phụ gia dùng để sản xuất mì sợi nhưng không có nhãn mác và không giấy tờ chứng minh nguồn gốc. 5 bao Neobor Borax hay còn gọi là hàn the mỗi bao nặng 25 kg là chất không được sử dụng trong sản xuất chế biến thực phẩm.

Ông Nguyễn Văn Rà khai nhận mua số hóa chất trên tại chợ Kim Biên, TP HCM về để sản xuất, chế biến sợi mì dai hơn. Số mì sản xuất mỗi ngày cơ sở này cung cấp cho chợ Thủ Dầu Một và các quán ăn trên địa bàn tỉnh. Đoàn kiểm tra đã lập biên bản, lấy mẫu, niêm phong toàn bộ số phụ gia trên để tiếp tục làm rõ.

Ngọc Linh