TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Cách lựa chọn và sử dụng bánh trung thu bảo đảm an toàn thực phẩm

08:34 02/08/2019

Chỉ còn chưa đầy một tháng nữa là đến Tết Trung thu, ở thời điểm hiện tại khắp các néo đường, khu phố trên địa bàn thành phố Hà Nội xuất hiện hàng loạt quầy trưng bày, bán bánh trung thu của rất nhiều thương hiệu khác nhau. Vậy làm thế nào người tiêu dùng có thể chọn mua được những chiếc bánh vừa ngon, vừa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Dưới đây là những tiêu chí lựa chọn và cách sử dụng bánh trung thu bảo đảm an toàn thực phẩm mà người tiêu dung cần nắm kỹ trước khi chọn mua.

Đây là dịp cha mẹ, người thân dành tình cảm, sự chăm sóc đối với trẻ em một cách cụ thể nhất. Trẻ em được "trông trăng" và "phá cỗ ", được ăn bánh trung thu và vui chơi bằng nhiều những đồ chơi truyền thống như trống ếch, đèn lồng, hoa đăng... Và đây cũng là dịp để người người mua bánh trung thu dâng cúng tổ tiên, biếu ông bà, cha mẹ, thầy cô, bạn bè, họ hàng và các ân nhân khác. Vì thế không chỉ có trẻ em mà còn có cả người lớn đều tất bật, hồi hộp và chờ mong. Những câu hỏi thường trực đang được tự vấn và những lời giải vấn đang làm day dứt cho cộng đồng: trong dịp Tết này, bánh trung thu có bảo đảm an toàn thực phẩm không? Làm gì để chọn được những chiếc bánh trung thu an toàn?

Để chuẩn bị làm ra chiếc bánh cần rất nhiều loại nguyên liệu thực phẩm từ các loại bột, thịt tươi sống và các sản phẩm từ thịt, các loại gia vị, phụ gia thực phẩm (chất tạo mầu, chất bảo quản, chất chống mốc), các loại bao gói bánh. Đặc biệt được chế biến bằng các công nghệ khác nhau từ thủ công đến dây chuyền công nghiệp ở nhà máy hay ngay tại hộ gia đình.



Người tiêu dùng nên chọn mua những sản phẩm bánh trung thu của các thương hiệu lớn đã có uy tín trên thị trường

Mỗi loại nguyên liệu đều có nguy cơ ô nhiễm vi sinh vật gây bệnh (nấm mốc, nấm men, tụ cầu, tả, lỵ, thương hàn, ký sinh trùng..), ô nhiễm hóa chất độc hại (chất tăng trọng, kháng sinh cấm, chất bảo quản, hóa chất bảo vệ thực vật, chất tạo mầu cấm sử dụng, hóa chất sử dụng làm phụ gia thực phẩm ngoài danh mục, những hóa chất độc hại do sản phẩm quá hạn sử dụng, sản phẩm biến đổi chất lượng do bảo quản không đúng yêu cầu...). Rồi điều kiện vệ sinh nơi chế biến, dụng cụ chế biến, dụng cụ bảo quản bánh, bàn tay của người chế biến, người ăn đều có nguy cơ chứa đựng các “tác nhân” gây ô nhiễm bánh.

Bánh trung thu không bảo quản dài được (hạn sử dụng chỉ 1 - 2 tháng), thời gian Tết trung thu rất ngắn, nhu cầu tiêu dùng của người dân tập trung gia tăng đột biến nhiều khi vượt quá cả năng lực sản xuất... nhưng vì "lợi nhuận" nhiều nhà sản xuất, kinh doanh bất chấp các quy định an toàn thực phẩm, chất lượng nguyên liệu để sản xuất, khai thác nguồn hàng để kinh doanh. Hậu quả cuối cùng của việc không bảo đảm an toàn thực phẩm của một công đoạn hay nhiều công đoạn làm bánh là làm cho bánh bị ô nhiễm có nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm cấp tính, mạn tính, bệnh truyền qua thực phẩm và làm ảnh hưởng đến sức khỏe, tính mạng cho người ăn.

Để có bánh trung thu an toàn, mỗi chiếc bánh cần được sản xuất những cơ sở có đủ điều kiện về địa điểm, môi trường, nhà xưởng, trang thiết bị dụng cụ sản xuất, bảo quản, người sản xuất có đủ điều kiện vệ sinh và nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng. Nhà sản xuất, kinh doanh phải chịu trách nhiệm đối với sản phẩm của mình, chịu trách nhiệm trước sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng theo quy định tại Luật an toàn thực phẩm. Nhà sản xuất, kinh doanh phải đầu tư thật sự về cơ sở vật chất, trang thiết bị và đội ngũ nhân công đáp ứng các quy định một cách thực sự và duy trì tự giác, thường xuyên kiểm tra, kiểm soát quá trình sản xuất, kinh doanh và sản phẩm của mình theo quan điểm kinh doanh "bền vững". Tuyệt đối không được gian dối trong thương mại khi sản xuất, kinh doanh hàng giả, hàng nhái, hàng trôi nổi, hàng lậu, hàng kém chất lượng và loại bỏ quan điểm kinh doanh "chộp giật" với những "thương vụ bẩn".

Để bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thị trường bánh trung thu, người tiêu dùng là một nhân tố quan trọng có tính quyết định. Việc lựa chọn sản phẩm, lựa chọn cơ sở kinh doanh bánh và sử dụng bánh, người tiêu dùng góp phần kiểm soát an toàn thực phẩm đối với hoạt động kinh doanh bánh trung thu trên thị trường thông qua quyền "giám sát" và quyền "tẩy chay" sản phẩm.

Chọn mua bánh trung thu bảo đảm an toàn thực phẩm theo những tiêu chí sau:

(1) Sản phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng: có tên của nhà sản xuất, địa chỉ nơi sản xuất, có hướng dẫn sử dụng, bảo quản...

(2) Sản phẩm phải ghi ngày sản xuất, thời hạn sử dụng và còn hạn sử dụng.

(3) Sản phẩm được bày bán ở nơi hợp vệ sinh, có đủ trang thiết bị che đậy tránh bụi bẩn, mưa năng, côn trùng xâm nhập, bảo quản theo đúng quy định trên nhãn sản phẩm của nhà sản xuất.

(4) Người tiêu dùng phải sử dụng cảm quan để đánh giá bảo đảm sản phẩm không bị dập nát biến dạng, bao bì không rách nát, không có mầu săc khác thường, không bị thiu, ẩm mốc, hư hỏng và không có mùi khác lạ.

(5) Tuyệt đối không lựa chọn, mua sản phẩm trôi nổi, không có nguồn gốc, hàng hết hạn sử dụng, bao bì rách nát, sản phẩm biến dạng, hàng lậu,

Sử dụng bánh trung thu bảo đảm an toàn thực phẩm theo những tiêu chí sau:

(1) Bánh mua về phải được bảo quản ở nơi sạch sẽ, được che đậy tránh bụi bẩn, mưa năng, côn trùng xâm nhập, bảo quản theo đúng quy định trên nhãn sản

phẩm của nhà sản xuất.

(2) Chỉ ăn bánh còn hạn sử dụng, không bị dập nát biến dạng, bao bì không rách nát, không có mâu sắc khác thường, không bị thiu, ẩm mốc, hư hỏng và không có mùi khác lạ.

(3) Rửa tay sạch trước khi cắt, chia bánh và trước khi ăn bánh.

(4) Không ăn quá nhiều bánh và các thực phẩm giàu đạm, mỡ, đường trong khẩu phần ăn để tránh rối loạn hấp thu thực phẩm.

(5) Khi có những bất thường về sức khỏe do ăn uống nhanh chóng đến cơ sở y tế gần nhất để được tư vấn, trợ giúp kịp thời về chuyên môn

Tết Trung thu đang đến gần, để Tết này nhà nhà đều có niền vui trọn vẹn, hơn bao giờ hết, người tiêu dùng cần có sự đồng thuận và trách nhiệm cao trong bảo đảm an toàn phẩm thực sự, có hiệu quả và thường xuyên trong lựa chọn, bảo quản và sử dụng bánh trung thu. Đây chính là một trong những giải pháp có tính "đột phá" để bảo đảm an toàn thực phẩm "bền vững" trong tình hình hiện nay.

Huy Trung