TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Cẩn trọng khi mua ớt khô, ớt bột

09:04 24/09/2019

Ớt là một trong những loại gia vị phổ biến được dùng trong chế biến các món ăn hằng ngày. Tuy nhiên, vì mục đích lợi nhuận mà nhiều cơ sở đã sản xuất ớt khô, ớt bột không đảm bảo, gây ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.

Gần đây, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản khuyến cáo, vì lợi nhuận, một số cơ sở chế biến, doanh nghiệp sản xuất ớt khô đã sử dụng các chất phụ gia như phẩm màu, chất bảo quản không có trong danh mục được phép hoặc vượt quá giới hạn cho phép. Điều này có thể gây hại cho người tiêu dùng như suy gan, thận và hệ thống tiêu hóa, thậm chí gây ảnh hưởng đến hệ thống miễn dịch, nội tiết và nặng hơn là gây ra ung thư.



Ảnh minh họa

Đơn cử, như chất rhodamine B dùng để bảo quản và nhuộm màu đỏ tươi rất bắt mắt cho ớt để thu hút người mua. Trong khi đó, các chuyên gia cho biết,

rhodamine B là một loại phẩm màu phát quang chủ yếu được dùng trong một số kỹ thuật xét nghiệm y tế, không nằm trong danh mục được phép sử dụng trong thực phẩm do Bộ Y tế ban hành.

Bên cạnh sử dụng hóa chất, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản nhận định, việc sản xuất ớt khô, ớt bột cũng có khả năng bị lây nhiễm các vi khuẩn có hại như E.coli, Salmonella. Những loại vi khuẩn này khi đi vào cơ thể con người sẽ gây ra tiêu chảy, thương hàn.

Ngoài ra, mối lo ngại nhiều nhất là sản phẩm bị nấm mốc sẽ sinh ra các độc tố vi nấm mà nguy hiểm nhất là aflatoxin. Đây là loại vi nấm gây ảnh hưởng đến thận và gây ung thư gan.

Thực tế, vào năm 2017, kết quả kiểm nghiệm được Viện Pasteur TP. HCM công bố trong một hội nghị khoa học cho biết, 48 mẫu ớt khô được Viện Pasteur TP.HCM lấy tại các chợ năm tỉnh Đông Nam Bộ đều có độc tố vi nấm aflatoxin gây ung thư.

Trong đó, cả 48 mẫu đều nhiễm aflatoxin B1, 35 mẫu nhiễm aflatoxin B2, 11 mẫu nhiễm aflatoxin G1. Hàm lượng aflatoxin B1 trong 48 mẫu là 0,13-46,57 microgam/kg. Trong đó, có 10 mẫu nhiễm aflatoxin B1 vượt quá giới hạn cho phép trên 5 microgam/kg và 6 mẫu nhiễm aflatoxin vượt quá giới hạn cho phép trên 10 microgam/kg.

Để đảm bảo an toàn thực phẩm đối với ớt khô, Cục khuyến cáo các cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm ớt khô tuyệt đối không sử dụng những nguyên liệu không rõ nguồn gốc, chất phụ gia ngoài danh mục cho phép và phải tuân thủ liều lượng quy định của Bộ Y tế. Sản phẩm khi thành phẩm cần đóng gói kín. Bảo quản sản phẩm tại nơi khô ráo, sạch sẽ, tránh ẩm mốc…

Đối với người tiêu dùng, khi mua hàng hóa, tuyệt đối không mua sản phẩm bị mốc, sản phẩm có màu sắc lạ. Cục cũng khuyến cáo người dân chỉ nên chọn mua ở những cơ sở uy tín, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, sản phẩm được in ấn ngày sản xuất và hạn sử dụng.

Hằng Vương *(t/h)*