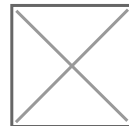


“Cơm bụi” và nỗi lo an toàn thực phẩm

01:16 07/09/2016

THCL Với giá 15.000 - 20.000 đồng/suất, những quán cơm bụi luôn thu hút lượng lớn sinh viên (SV), người lao động vào ăn mỗi ngày. Tuy nhiên, điều đáng nói là, người ăn chỉ quan tâm tới việc ngon, rẻ hoặc ăn cho qua bữa, mà không hề quan tâm tới nguồn gốc, chất lượng thực phẩm ra sao?



Chế biến... “siêu bẩn”

Trong vai một SV xin làm phụ bếp, tại một quán cơm bụi trên đường Nguyễn Phong Sắc (Cầu Giấy, Hà Nội), tôi phát hoảng vì mùi hôi thối bốc ra từ miệng cống thoát nước. khắp khu tường nhà bếp, rổ rá bày bừa bộn, những khối rau thừa, cơm cặn vương vãi trên nền đất...

Tại đây (khoảng 14 giờ chiều), các loại thực phẩm mua về đều được “quy tụ” trong gian bếp nhỏ hẹp. Từ các loại rau, thịt, cá... cho đến các loại thực phẩm khô đều được sơ chế qua loa rồi tẩm ướp với nhiều gia vị trong những chiếc chậu nhôm trước khi đưa vào chế biến món ăn.

Sau khi hỏi qua về “thông tin SV”, tôi được chủ quán tên Sơn nhận làm việc với mức lương khởi điểm 1 triệu đồng/tháng. Việc đầu tiên là lấy thức ăn trong tủ lạnh ra chế biến. Cứ nghĩ “quán bình dân mà cũng có tủ lạnh bảo quản thức ăn thì chắc là bảo đảm vệ sinh”, nhưng sự thật thì ngược lại.

Bụi và mỡ bám thành một lớp đen kịt ở cánh tủ, bên trong là cả một mớ hỗn độn thịt sống, cá, trứng, khay thức ăn thừa không biết từ bao giờ. Ngăn đựng đá cho các “thượng đế” uống bia bốc mùi khăm khăm của cá ướp lạnh.

Chưa hết kinh hoàng thì ông chủ gọi ra vớt mấy miếng thịt ba chỉ vừa luộc và nói: "Thả ngay vào chậu nước lã cho nhanh nguội, khách không phải chờ lâu mà thịt lại trắng".

Biết có lính mới, bà chủ cũng dạy cho cách muối cà “có một không hai”: Một gáo nước lã lấy trực tiếp từ bể cho vào ca nhựa, thêm chút muối, tỏi sống, cà, thế là thành món cà muối sổi ăn với canh chua!

Khoảng 17 giờ chiều, lần lượt các SV đã í ới nhau lũ lượt ngồi chật kín quán. Nào thịt kho, rau luộc, xào cho đến các món canh chua, cà muối... họ ăn ngon lành, trò chuyện rôm rả (mỗi suất cơm, giá 20.000 đồng).

Lúc 20 giờ tối, khi khách đã vãn, chủ quán kêu dọn hàng. Ông chủ bảo: "Rau thừa thì dồn vào túi bóng, vứt vào thùng rác ngoài cửa; thịt, cá thì giữ lại cho vào tủ lạnh, mai tính tiếp...".

Bà chủ nói với theo: “Các món thị kho, cá kho thì để nguyên cho vào tủ, mai đun lại; còn thịt luộc thì sáng mai sang sớm băm nhỏ quán lá lốt; đậu rán thừa mai sốt cà chua...”.

Cần giám sát chặt

Thực trạng tại các quán cơm “bụi” là đáng báo động, bởi hầu hết đều không thực hiện đầy đủ các tiêu chuẩn về bảo đảm ATVSTP mà cơ quan chức năng quy định.

Theo Tổng cục Thống kê, từ 17/12/2015 - 17/5/2016, trên địa bàn cả nước xảy ra 35 vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng làm 1.855 người bị ngộ độc, trong đó 2 trường hợp tử vong.

PGS. TS. Nguyễn Duy Thịnh (Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm - ĐH Bách khoa Hà Nội) cho biết: Rất nhiều quán cơm bụi không bảo đảm và đủ điều kiện về vệ sinh bát đĩa, nồi niêu, xong chảo..., do bị buông lỏng quản lý! Điều kiện chế biến thức ăn tại nhiều quán cơm bụi rất mất vệ sinh (nhiều đầu bếp không đeo găng tay, không tuân thủ quy trình chế biến sạch, thối thái đồ sống và chín đều chung một cái...).

Không ít quán, thức ăn không được đậy kỹ, ruồi nhặng bầu đầy, thịt ôi, rau ôi, cá ươn... để cạnh nhau trong một môi trường bếp núc chật hẹp - nguyên nhân lây nhiễm chéo từ thực phẩm nọ sang thực phẩm kia, lây nhiễm từ thực phẩm sống sang đồ chín. Lây nhiễm từ

môi trường sang thực phẩm, lây nhiễm từ con người với thực phẩm... tạo nên những loại thực phẩm dù đã được nấu chín, nhưng vẫn bẩn.

“Không ít người, coi việc ăn cơm bụi là chuyện thường ngày. Quán cơm bụi là giải pháp cho người nghèo kiếm việc làm, là nơi dành cho những người làm công ăn lương đỡ đói lòng. Đây cũng là một “bức tranh” phản ánh sự quản lý kém hiệu quả, tạo ra sự nhếch nhác, mất an toàn, là mầm họa gây bệnh trên đường phố.

Vì vậy, các cơ quan chức năng cần giám sát chặt chẽ hơn hoạt động của các quán cơm bụi để làm sao thực phẩm bẩn, phương thức chế biến mất vệ sinh không còn tồn tại..., tạo sự an tâm cho người tiêu dùng và là giải pháp phòng bệnh hữu hiệu cho toàn xã hội...”, ông Thịnh bày tỏ.

Gia Huy - Đại Lộc