

Cứ dùng hóa chất tẩy rửa là độc hại?

09:52 10/08/2018

Dùng hóa chất để tẩy trắng hoặc bảo quản thực phẩm luôn tươi đang là vấn đề khiến dư luận đặc biệt quan tâm. Tuy nhiên, nhiều chuyên gia trong lĩnh vực thực phẩm lại cho rằng “dùng hóa chất sẽ không đáng ngại nếu dùng đúng cách”.

Thời gian qua, lực lượng chức năng đã bắt giữ nhiều thực phẩm được cho là tẩy trắng bằng hóa chất. Cụ thể, vào sáng 14/4, Đội 3, Phòng Cảnh sát phòng chống tội phạm về môi trường, Công an TP. Hồ Chí Minh kiểm tra đột xuất cơ sở chế biến thực phẩm của ông Bùi Văn Sáng (địa chỉ: F15-47 đường số 2, Khu phố 5, phường Tam Bình, quận Thủ Đức) phát hiện, bắt quả tang chủ cơ sở đã dùng hoá chất độc hại để tẩy trắng 3,1 tấn củ cải bằng cách dùng chất bột màu trắng đổ vào các thau nước đang ngâm củ cà rốt.

Khai với đoàn kiểm tra, chủ cơ sở này cho biết chất bột màu trắng là chất tẩy rửa dùng trong công nghiệp và dùng để rửa củ cà rốt. Mỗi ngày dùng chất tẩy rửa khoảng 8 tấn củ cà rốt trước khi bán ra thị trường.

Hay như mới đây, ngày 25/7, tại Phúc Xá (Ba Đình, Hà Nội) lực lượng chức năng trên địa bàn đã bắt quả tang một cơ sở nghi tẩy trắng hải sản không rõ nguồn gốc bằng hoá chất. Qua kiểm tra, lực lượng chức năng bắt quả tang cơ sở này đang sơ chế khoảng 330kg bạch tuộc không rõ nguồn gốc và có hành vi ngâm bạch tuộc vào các thùng chứa một loại dung dịch màu nâu, sủi bọt trắng để tẩy trắng, khử mùi hôi. Kết quả kiểm nghiệm mẫu dung dịch màu nâu phát hiện, có chứa tới 1.046mg Hydro Peroxid, 665mg Natri Hydrosulfit, 0,385mg Asen. Kết quả kiểm nghiệm trên 1kg thịt bạch tuộc cũng tồn dư nhiều hóa chất công nghiệp như 959,8mg Hydro Peroxid, 377,8mg Natri Hydrosulfit.



Còn nếu sử dụng bát ngâm hoá chất mà không qua nước sạch thì chắc chắn sẽ bị ngộ độc, bản chất dung dịch rửa bát cũng là hoá chất tẩy rửa

Trước thực trạng này, điều khiến dư luận quan tâm lúc này đó là việc các hóa chất này có tác hại như thế nào đối với thực phẩm và có ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng hay không?

Để bạn đọc hiểu rõ và có cái nhìn bao quát hơn về những hóa chất trên, PV đã có cuộc trao đổi với PGS.TS Nguyễn Duy Thịnh (Viện Công nghệ sinh học và Công nghệ thực phẩm, ĐH Bách khoa Hà Nội).

Dưới góc nhìn của một chuyên gia, PGS. TS. Nguyễn Duy Thịnh cho biết: “Hydro Peroxid chính là Oxy già, được sử dụng để rửa vết thương trong ngành y tế. Còn Natri Hydrosulfit dùng để tẩy rửa công nghiệp. Tác dụng của hai chất này là tẩy trắng, làm trắng, làm sạch nấm mốc thực phẩm như hoa quả, dưa, tẩy sạch các mảng bám bám, hoa quả đóng hộp, khoai tây thái trước khi đem rán... Tuy nhiên, điều cần lưu ý là sau khi tẩy rửa, thực phẩm phải được rửa sạch bằng nước sạch thì sẽ không đáng lo ngại với sức khỏe. Hiện nay, cả thế giới sử dụng hai hoá chất này để tẩy trắng thực phẩm, chứ không riêng Việt Nam”.

PGS. TS. Nguyễn Duy Thịnh phân tích: “Sở dĩ không đáng lo ngại là vì Oxy già tự phân huỷ ngoài môi trường. Nếu đặt một cốc Oxy già ngoài môi trường tự do thì chỉ sau một khoảng thời gian ngắn, Hydro sẽ bay hơi và chỉ còn lại nước. Nếu dùng để tẩy rửa thức ăn mà người dùng quên không rửa lại bằng nước sạch thì trong quá trình xào nấu, Oxy già cũng sẽ tự phân giải hoàn toàn. Còn đối với chất Natri Hydrosulfit thì ngược lại, không bay hơi ngoài môi trường. Nếu để

Natri Hydrosulfit đi vào cơ thể sẽ gây ngộ độc. Tuy nhiên, chất này có mùi khét khét, đôi lúc có mùi khét nặng, nên nếu không rửa sạch sẽ bằng nước thì không thể sử dụng vì mùi lạ. Sau khi rửa như vậy, thực phẩm được xử lý bằng hoá chất cơ bản là sạch sẽ, không đáng lo ngại đến sức khỏe. Cũng giống như việc làm sạch bát đĩa bằng dung dịch rửa chuyên dụng, bát đĩa phải rửa sạch qua nước sau khi dùng nước rửa bát thì mới có thể sử dụng. Còn nếu sử dụng bát ngâm hoá chất mà không qua nước sạch thì chắc chắn sẽ bị ngộ độc. Bản chất dung dịch rửa bát cũng là hoá chất tẩy rửa”.

Theo PGS. TS. Nguyễn Duy Thịnh: “Asen là điều đặc biệt phải quan tâm. Asen chính là thạch tín, là chất độc nên thực phẩm đã nhiễm chất này thì chắc chắn người dùng bị độc tính. Asen đi vào máu sẽ tác động đến hệ thần kinh trung ương, gây tê liệt hệ thống thần kinh, tuỷ xương... Nếu nói chất Oxy già và Natri Hydrosulfit được dùng trong xử lý thực phẩm là ý chí chủ quan của thương lái thì Asen nếu phát hiện có trong thực phẩm sẽ là ý chí khách quan. Bởi Asen là chất độc, sẽ chẳng có thương lái nào tự bỏ chất độc vào hàng hoá của mình. Thực tế, Asen có trong thực phẩm là nhiễm từ môi trường bên ngoài”.

“Nếu thực phẩm đã hỏng thì sẽ tích tụ chất bẩn, chất bẩn giúp vi sinh vật phát triển gây ra độc tố. Độc tố khi xử lý nó không mất đi, ăn vào cơ thể bị ảnh hưởng đến sức khỏe. Nếu như người dân sử dụng chất tẩy rửa không xử lý đúng quy trình, sạch sẽ khiến cho người tiêu dùng sử dụng, ăn phải vào chất sunfit dư gây độc tố đến sức khỏe. Việc nhiều người bất chấp lợi nhuận, kinh doanh thực phẩm ôi thiu vốn đã chứa độc tố, nếu mang đi xử lý mùi ôi thiu đó là không nên làm và đáng bị lên án”, ông Thịnh nói.

Cuối cùng, PGS. TS Nguyễn Duy Thịnh nhấn mạnh: “Điều mà chúng ta cần làm sáng tỏ là vì sao thương lái phải dùng chất tẩy rửa? Trong trường hợp nguồn hải sản tươi, sử dụng hoá chất tẩy rửa cho sạch sẽ thì không sao. Tuy nhiên, nguồn hải sản kém chất lượng, thối rửa, đang trong quá trình phân huỷ mà phải nhờ đến hoá chất để “hoá phép” thì quả là đáng lo ngại. Với hành vi này, người bán sử dụng hoá chất để xử lý hàng hoá đang trong quá trình phân huỷ để đánh lừa người tiêu dùng thì cần phải xử lý nghiêm hành vi gian lận thương mại, để răn đe, phòng ngừa với những kẻ khác”.

Hoàng An