TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Đà Nẵng: Kiểm tra các cơ sở sản xuất, cung cấp bánh Trung

05:42 19/09/2018

Từ tháng 7 âm lịch, bánh Trung thu đã được bày bán ở nhiều cửa hàng chuyên doanh, cửa hàng bách hóa. Bên cạnh mẫu mã đẹp thì chất lượng bánh Trung thu, nhất là bánh Trung thu không rõ nguồn gốc vẫn là điều đáng lo ngại.

Theo ghi nhận của PV, năm nay các cửa hàng chuyên doanh bánh Trung thu tiếp tục tập trung ở những tuyến đường như: Lê Đình Dương, Nguyễn Tri Phương, Điện Biên Phủ, Ngô Quyền...

Mở bán từ tháng 7 âm lịch, đến nay quầy bánh Trung thu Kinh Đô của chị Dương Thị Quỳnh Chi ở đường Lê Đình Dương (quận Hải Châu) đã tiêu thụ gần 50% tổng lượng bánh đăng ký nhập về với hai dòng bánh chính là bánh nướng và bánh dẻo, có mức giá dao động từ 38.000 đồng đến 72.000 đồng/bánh.

“Năm nay, sản phẩm bánh Trung thu Kinh Đô ra mắt một số dòng bánh mới như: dẻo đậu xanh không trứng (giá 38.000 đồng/bánh), bánh dẻo cốm dừa hạt dẻ không trứng có giá 60.000 đồng/bánh, bánh dẻo Jambon lạp xưởng không trứng giá 67.000 đồng/bánh, bánh dẻo hạt sen 1 trứng giá 43.000 đồng/bánh.

Hai loại bánh dẻo Jambon lạp xưởng và bánh nướng lạp xưởng được ưa chuộng hơn cả”, chị Chi cho hay. Còn anh Trần Văn Long, giám sát bán hàng Phòng Bán hàng thuộc Công ty CP Thực phẩm Hữu Nghị (Hà Nội) cho biết, ngoài dòng bánh bình dân, đơn vị còn tung ra thị trường các sản phẩm cao cấp như hộp bánh Thịnh vượng có giá 650.000 đồng/hộp, hộp bánh Trăng Thu có giá 550.000 đồng/hộp, hộp bánh Hội ngộ có giá 400.000 đồng/hộp.

Theo đánh giá của các điểm kinh doanh, những năm gần đây, dòng bánh Trung thu có thương hiệu thu hút sức mua khá lớn, đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng. Riêng dòng bánh cao cấp dùng làm quà tặng với mức giá từ vài trăm ngàn đồng đến 1 triệu đồng cũng được quan tâm hơn, nhưng các mức giá cao từ 2-4 triệu đồng thì lại rất kén chọn khách nên các đơn vị cũng ít nhập hàng về.

Quầy bánh Trung thu Hữu Nghị trên đường Lê Đình Dương, quận Hải Châu,TP Đà Nẵng

Cuối tháng 8, Ban Quản lý an toàn thực phẩm (BQL ATTP) thành phố Đà Nẵng đã ban hành kế hoạch và thành lập 5 tổ, phối hợp với UBND các quận, huyện kiểm tra các cơ sở sản xuất, cung cấp bánh Trung thu trên địa bàn thành phố.

Mục tiêu đầu tiên của công tác thanh tra, kiểm tra là ngăn chặn và xử lý vi phạm, bảo vệ quyền lợi, sức khỏe của người tiêu dùng; đồng thời kết hợp truyền thông trực tiếp cho chủ cơ sở và người sản xuất bánh Trung thu.

Ông Nguyễn Tấn Hải, Trưởng BQL ATTP thành phố Đà Nẵng cho biết, việc kiểm tra chất lượng bánh Trung thu tập trung 3 nội dung: kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP; nguồn gốc sản phẩm và phân tích một số chỉ tiêu vi sinh như: E.Coli, Coliform, tụ cầu vàng, liên cầu phân, tế bào men mốc.

Lực lượng chức năng đã kiểm tra 123 cơ sở cung cấp bánh Trung thu, lấy 30 mẫu xét nghiệm vi sinh; qua đó xử phạt hành chính một số cơ sở như: bánh mì R.Đ. (quận Cẩm Lệ), bánh mì N.T. (quận Liên Chiểu) với số tiền gần 10 triệu đồng vì bán bánh hết hạn sử dụng cho người tiêu dùng.

“Do đặc thù sản phẩm phân phối mang tính thời vụ, nên từ cuối tháng 8, BQL đã tăng cường lực lượng, bố trí đứng điểm ở các địa phương. Đội ngũ này sẽ phối hợp với lực lượng liên ngành địa phương giám sát địa bàn, tuyên truyền,

hướng dẫn các cơ sở sản xuất, kinh doanh bánh Trung thu tuân thủ các quy định bảo đảm ATTP", ông Hải cho biết.

Hiện nay, ngoài những thương hiệu bánh Trung thu đã được khẳng định, trên thị trường xuất hiện nhiều loại bánh Trung thu giá rẻ, tự làm theo phương pháp gia truyền. Bên cạnh đó, trên các trang mạng xã hội cũng giới thiệu, chào bán nhiều sản phẩm "giá rẻ, chất lượng" có thương hiệu nước ngoài như: Đài Loan, Nhật Bản, Trung Quốc.

Đây là thách thức lớn của lực lượng chức năng trong việc kiểm tra, giám sát chất lượng bánh Trung thu, do năng lực kiểm nghiệm hiện nay còn hạn chế, việc phân tích chất lượng bánh Trung thu cho kết quả sau 7-10 ngày nên hoàn toàn không có khả năng ngăn chặn nguy cơ ban đầu cho người tiêu dùng.

"Từ thực tế trên, chúng tôi khuyến cáo người tiêu dùng không nên vì giá rẻ mà chấp nhận mua bánh Trung thu không rõ ràng nguồn gốc, xuất xứ để hạn chế nguy cơ ngộ độc và các hệ lụy khác. Người tiêu dùng cần tìm hiểu thương hiệu, thời hạn sử dụng cũng như phương pháp bảo quản trước khi chọn mua sản phẩm", ông Nguyễn Tấn Hải cho hay.

Mộc Thảo