TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Đồ hộp tiện lợi: Nguy cơ rình rập từ sự chủ quan

08:36 26/03/2025

Theo cảnh báo từ Cục An toàn thực phẩm, đồ hộp vốn là lựa chọn cho nhiều gia đình bởi sự tiện lợi và thời gian bảo quản lâu dài. Tuy nhiên, nếu quy trình sản xuất không đảm bảo, hoặc khâu bảo quản bị xem nhẹ, một số loại thực phẩm đóng hộp có thể trở thành mảnh đất màu mỡ cho vi khuẩn sinh sôi, đặc biệt là Clostridium botulinum.

Ngộ độc botulinum rất nguy hiểm. Chỉ cần lượng nhỏ độc tố botulinum trong thực phẩm cũng có thể gây ngộ độc nặng, dẫn đến liệt cơ, suy hô hấp và có thể tử vong nếu không cấp cứu kịp thời.

Theo Cục An toàn thực phẩm, đồ đóng hộp rất tiện lợi, phổ biến, nhưng nếu không được sản xuất, bảo quản đúng cách, một số loại thực phẩm này có thể tiềm ẩn nguy cơ nhiễm khuẩn, đặc biệt là vi khuẩn Clostridium botulinum.

Chỉ cần lượng nhỏ độc tố botulinum cũng có thể gây ngộ độc nặng: liệt cơ, suy hô hấp và có thể tử vong nếu không cấp cứu kịp thời.

Những loại thực phẩm nào dễ nhiễm botulinum?

Pate đóng hộp, thịt hộp, cá hộp, các sản phẩm cá, xúc xích đóng hộp nếu quy trình đóng gói, tiệt trùng không đảm bảo có thể tạo môi trường yếm khí cho vi khuẩn botulinum phát triển.

Đồ hộp tự làm: Các loại rau củ muối chua, ngâm dầu hoặc đóng lọ như dưa chuột ngâm, cà muối, nếu không tiệt trùng kỹ cũng dễ nhiễm botulinum.

Rau củ đóng hộp: Ngô, đậu Hà Lan, đậu xanh, củ cải đường, măng, nấm… khi đóng hộp có thể là môi trường tiềm năng cho vi khuẩn nếu không đun nhiệt đủ nhiệt độ tiêu diệt bào tử.

Sản phẩm hút chân không hoặc để lâu trong môi trường yếm khí: Xúc xích hun khói, thịt muối, thực phẩm lên men để lâu ngày không đúng cách.

Nhận diện nguy cơ thực phẩm đóng hộp nhiễm khuẩn botulinum

Dấu hiệu bên ngoài hộp:

- Hộp bị phồng: Đây là dấu hiệu phổ biến nhất của thực phẩm nhiễm vi khuẩn sinh khí (botulinum).

- Hộp bị rỉ sét, móp méo hoặc rò rỉ: Khiến bao bì mất khả năng bảo vệ, tạo điều kiện cho vi khuẩn xâm nhập.

- Nắp và đáy hộp lồi bất thường: Bình thường nắp và đáy hộp sẽ phẳng hoặc hơi lõm nhẹ vào trong.

Khi mở hộp:

- Có mùi lạ, hôi hoặc chua: Mùi bất thường cho thấy thực phẩm đã bị biến chất.

- Nước trong hộp bị đục hoặc có bọt khí: Dấu hiệu vi sinh vật sinh khí và phân hủy thực phẩm.

- Thực phẩm đổi màu, có váng lạ: Màu sắc thực phẩm sẫm lại, xuất hiện váng nổi trên bề mặt.

Khi nếm thử (không nên làm nếu nghi ngờ nhiễm khuẩn): Có vị lạ: Vị chua, đắng, hoặc khác biệt rõ rệt so với bình thường.

Nếu phát hiện các dấu hiệu trên, bạn tuyệt đối không nên sử dụng sản phẩm vì nguy cơ ngộ độc thực phẩm, đặc biệt là ngộ độc botulinum rất nguy hiểm.

Bảo quản an toàn thực phẩm đóng hộp như thế nào?

Với thực phẩm chưa mở nắp, cần bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát (nhiệt độ 15-25^{0}C); tránh ánh nắng trực tiếp, nơi có nhiệt độ cao hoặc độ ẩm cao; không để hộp bị va đập mạnh, móp méo hoặc xếp chồng nặng.

Với thực phẩm sau khi mở hộp, nên chuyển thực phẩm ra hộp sạch, không để thực phẩm trong hộp gốc sau khi mở nắp, vì lớp kim loại bên trong có thể bị oxy hóa và ảnh hưởng đến thực phẩm. Nên dùng hộp thủy tinh, hộp nhựa an toàn thực phẩm có nắp kín để bảo quản.

Nhiệt độ lý tưởng để bảo quản là dưới 4^{0}C để hạn chế vi khuẩn phát triển.

Với thực phẩm đã mở hộp như thịt hộp, cá hộp, pate, chỉ nên dùng trong vòng 1-3 ngày. Với rau củ đóng hộp, sử dụng tối đa 3-5 ngày. Trái cây đóng hộp sử dụng trong thời gian 5-7 ngày.

Đặc biệt, với thực phẩm có nguy cơ cao nhiễm khuẩn (pate, cá hộp, thịt hộp, thực phẩm homemade), cần hâm nóng kỹ trước khi ăn lại, đặc biệt là pate hoặc thịt hộp, để tiêu diệt vi khuẩn (đun sôi ít nhất 10-15 phút). Không để thực phẩm ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ sau khi mở hộp.

Những sản phẩm đồ ngâm, pate tự làm, thực phẩm hút chân không nếu chưa dùng ngay nên bảo quản trong ngăn đá để kéo dài thời gian sử dụng. Khi lấy ra dùng, cần rã đông đúng cách trong ngăn mát tủ lạnh thay vì để ở nhiệt độ phòng.

Chỉ dùng sản phẩm khi còn hạn sử dụng, hộp không phồng hoặc móp méo. Đun sôi lại thực phẩm trong 10-15 phút trước khi ăn. Tránh sử dụng pate hoặc đồ hộp đã mở lâu trong tủ lạnh (quá 3 ngày) để phòng nguy cơ ngộ độc botulinum nguy hiểm.

Tâm An *(t/h)*