TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Hãi hùng bim bim bán cổng trường

04:06 16/05/2016

Với số tiền 2.000 đồng, học sinh tại nhiều trường học trên



THCL Với số tiền 2.000 đồng, học sinh tại nhiều trường học trên cả nước mua đủ loại bim bim, bánh kẹo bắt mắt với nhiều hương vị từ cà phê, hoa quả đến tôm, thịt bò… PV Tiền Phong đã thâm nhập "lò" sản xuất, chứng kiến quá trình sản xuất các loại bim bim đang bủa vây cổng trường học.

Bài 1: Đột nhập lò bim bim La Phù

Bim bim đổ tràn ngập trên nền xưởng nhớp nháp. Công nhân không quần áo bảo hộ lao động, chân đất, mồ hôi nhễ nhại bê từng chậu bim bim đổ vào lò dầu đen kịt đã chiên qua hàng trăm lượt.

Nhập vai công nhân chế biến bim bim

Làng nghề truyền thống La Phù (Hoài Đức, Hà Nội) được mệnh danh thủ phủ hàng nhái, hàng rởm. Đây cũng là nơi có cả chục lò sản xuất bim bim, bán ra thị trường hàng tấn bim bim mỗi ngày. Khi thiếu công nhân, chủ lò bim bim sẽ ra "chợ lao động" tại Tây Mỗ (Từ Liêm, Hà Nội) tìm người. Sau nhiều ngày có mặt tại chợ lao động Tây Mỗ, PVTiền Phong được chủ cơ sở sản xuất bim bim T.L thuê làm công nhân.



Khu trộn nguyên liệu, phẩm màu nhếch nhác, bẩn thỉu. Ảnh: PV.

Nhà xưởng T.L nằm khuất trong xóm Chùa Tổng (xã La Phù). Từ đầu ngõ mùi bim bim bay ra thơm lừng, nhưng khắp 4 bề cửa đóng then cài. Dừng xe trước nhà xưởng quây kín

bằng tôn xanh, chủ xưởng lách cánh cửa để chúng tôi vào, rồi nhanh chóng khép chặt. Nhà xưởng (rộng khoảng 20m, dài khoảng 50m) chia thành hai khu tách biệt. Nửa bên ngoài chứa bim bim thành phẩm, đóng gói. Dọc lối vào, hàng trăm can dầu để chiên bim bim xếp la liệt. Nửa trong nhà xưởng chứa máy móc, nguyên liệu sản xuất (bột mỳ, đường, muối, hương liệu).

Để cho ra thành phẩm, "dây chuyền" làm bim bim gồm 4 công đoạn: trộn và đổ nguyên liệu (bột mỳ, gia vị, phẩm màu) vào máy làm bim bim; xúc bim bim cho vào lò chiên; quay gia vị và đóng gói.

Công đoạn trộn nguyên liệu tách biệt, ngăn cách bên ngoài bằng tấm tôn quây cao. Dưới nền xi măng đen quạch, nhớp nháp bột mỳ, phẩm màu, gia vị, dầu ăn vương vãi. Cạnh đó là nhà vệ sinh, nhà tắm. Mỗi lần đi vệ sinh, cùng 1 đôi dép, công nhân đi trên nền xưởng bẩn thỉu bước thẳng vào nhà vệ sinh rồi quay ra vô tư giẫm lên tấm tôn chứa bim bim.

Để tránh lọt "bí quyết" sản xuất, công đoạn trộn bột, chủ lò chỉ hướng dẫn cho người tin cậy. Những công nhân mới như tôi được xếp vào khâu đóng gói. Sau gần nửa tháng làm việc, tôi mới được hỗ trợ công nhân trộn nguyên liệu.



Công nhân đi chân đất, tay không, mồ hôi nhễ nhại vô tư bê từng chậu bim bim cho vào lò chiên. Ảnh: PV.

Tận thấy công nghệ chế biến

Chị Hải công nhân trộn bột hướng dẫn cho tôi công thức sản xuất loại Snack Khoai Giòn giòn: "Đổ vào máy trộn bột 1 bao bột mỳ (loại 25kg), 1 gói phẩm màu, 1 cốc đường, muối và nước (sao cho đủ 3kg), thêm 1 cốc dầu ăn, trộn đều. Sau đó, chậu bột cho vào máy nổ bim bim. Bim bim nổ xong đổ xuống nền nhà xưởng phía ngoài, để người gom cho vào lò chiên".

"Tại khu trộn nguyên liệu, nền xi măng đen quạch, nhớp nháp bột mỳ, phẩm màu, gia vị, dầu ăn. Cạnh đó là nhà vệ sinh, nhà tắm. Mỗi lần đi vệ sinh, cùng 1 đôi dép công nhân từ nhà vệ sinh rồi quay ra giẫm vào tấm tôn chứa bim bim".

Cạnh máy trộn bột là âu nhựa nhỏ đựng các gói phẩm màu; từng bao đường, muối, thùng đựng nước. Khi tôi hỏi về gói phẩm màu, chị Hải lắc đầu không biết, chủ xưởng hướng dẫn rồi làm theo, nhân viên không biết là chất gì vì không có nhãn mác, tên gọi. Theo chị Hải

tuỳ loại bim bim, chủ xưởng sẽ hướng dẫn khối lượng nguyên liệu pha trộn. “Công đoạn này giúp bột trộn đều với phẩm màu, đường, muối. Gia vị sẽ được trộn sau khi chiên giòn”, chị Hải nói thêm.

Bim bim nổ xong được đổ trên nền nhà xưởng. Chị công nhân tên Hạnh xúc từng chậu đổ vào lò dầu đen sánh, chiên qua hàng trăm lượt bim bim. Cạnh lò dầu nóng bừng, chị Hạnh mồ hôi nhễ nhại, đi chân đất vào giữa sàn chứa bim bim, xúc từng chậu bê lên bậc thềm đổ vào lò dầu. Sau đó, dùng chiếc cào thưa, đảo đều bim bim chừng 1 phút và đổ sang máy vắt khô.

Vắt khô dầu ăn, bim bim tiếp tục được cho vào máy trộn gia vị. Máy trộn gia vị có cấu tạo tương tự máy trộn bê tông. Đổ chậu bim bim vào máy cáu bẩn, đen sì, chị Thùy cho thêm 1 muỗng phẩm màu vàng lấy từ chiếc túi đựng gia vị in chữ Trung Quốc, không có tem nhãn phụ của Việt Nam. Sau khi trộn đều gia vị, chị Thùy dùng thanh sắt đẩy chiếc thùng đổ ngược để bim bim ra từng chiếc rổ lớn, đổ lên tấm sàn rộng khoảng 2m2.

Công đoạn đóng gói bim bim do chị Hoa đảm nhận. Dùng chiếc xẻng nhựa, chị Hoa xúc đầy từng túi nilon bim bim với khối lượng 15 kg, đặt xuống nền gạch. Sau đó, thả chiếc tem duy nhất, cột chặt, xếp thành từng chồng để vận chuyển ra các đại lý. Tem bảo đảm chất lượng sản phẩm ghi thành phần gồm: Bột khoai, bột mỳ, đường tinh luyện, muối ớt, dầu ăn, mỳ chính. Tem ghi rõ “không màu, không chất bảo quản”. Chiếc tem nhãn này đã lờ đi việc sử dụng phẩm màu và hương liệu Trung Quốc.

Để kiểm chứng loại phẩm màu không nhãn mác, tên gọi mà xưởng bim bim T.L đang sử dụng trong sản xuất bim bim. PV Tiền Phong đã mang gói phẩm màu tới Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia xét nghiệm.

Theo kết quả kiểm nghiệm, đây là chất nhuộm màu nhân tạo Tartazine (ký hiệu E102). Trong thực phẩm, E102 chỉ được sử dụng trong hàm lượng cho phép (tối đa 7,5mg/kg trọng lượng cơ thể mỗi ngày). Nếu ăn quá hàm lượng cho phép có khả năng gây ung thư, độc tính trên gen, độc tính thần kinh - gây ra chứng hiếu động thái quá ở trẻ em. Tuy nhiên, trên tem nhãn bim bim thành phẩm của xưởng T.L lờ đi việc sử dụng phẩm màu này và ghi rõ “không màu, không chất bảo quản”.

PGS.TS Nguyễn Duy Thịnh (Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, thuộc Đại học Bách khoa Hà Nội) đánh giá, việc xưởng bim bim T.L không ghi thành phần phẩm màu E102 là gian lận, đánh lừa người tiêu dùng. “E102 có thể sử dụng nhưng chỉ trong hàm lượng cho phép, và cần ghi rõ trên bao bì để người tiêu dùng biết. Với các cơ sở gian dối, lờ đi việc sử dụng E102, cơ quan chức năng cần vào cuộc xử lý”, ông Thịnh cho biết.

Theo Quỳnh Nga