TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Hải Phòng: Tràn lan mứt Tết chế biến thủ công, liệu có an toàn?

18:48 25/01/2017

Những ngày giáp Tết, các mặt hàng bánh mứt kẹo tại các chợ lớn ở Hải Phòng rất đông khách. Đáng chú ý nhất là các loại mứt tết “ba không” được bày bán tràn lan, người tiêu dùng nên thận trọng để tránh mua nhầm mứt Tết không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, gây ảnh hưởng nghiêm trọng tới sức khỏe.

THCL - Những ngày giáp Tết, các mặt hàng bánh mứt kẹo tại các chợ lớn ở Hải Phòng rất đông khách. Đáng chú ý nhất là các loại mứt tết “ba không” được bày bán tràn lan, người tiêu dùng nên thận trọng để tránh mua nhầm mứt Tết không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, gây ảnh hưởng nghiêm trọng tới sức khỏe.

Mứt ‘xịn’ không có giá rẻ!

Hương vị chào đón năm mới không thể thiếu các loại mứt Tết, nên trong những ngày cận kề Tết Nguyên đán, mặt hàng này được bày bán tràn lan tại các chợ Hải Phòng.

Để mứt ngon, giòn, màu săc bắt măt và để được lâu, các cơ sở sản xuất thủ công thường không ngần ngại xử lý bằng hóa chất độc hại vì mục đích lợi nhuận và đáp ứng mong muốn thích sản phẩm đẹp nhưng giá rẻ của người tiêu dùng.

Theo quan sát của phóng viên, tại các chợ Sắt, chợ Ga, chợ Đổ..., các loại mứt dừa, mứt gừng, mứt càrốt, mứt bí đao, mứt hạt sen... được đựng trong các túi nilông to hoặc đóng gói từ 0,5 – 1 kg bày bán nhan nhãn, mứt dừa giá bình quân 150.000 – 160.000 đồng/kg, mứt cà rốt 140.000 dồng/kg, mứt gừng 150.000 đồng/kg, mứt hạt sen 180.000 đồng/kg. Điều đáng chú ý là các loại mứt này có màu sắc rất bắt mắt: trắng tinh, vàng tươi, hồng cánh sen, xanh lá cây, màu đỏ, màu tím, chỉ được đóng gói gia công sơ sài, không ghi cơ sở sản xuất, thành phần, nguyên liệu cụ thể.



Các loại mứt có màu sắc rất bắt mắt

Với những loại mứt có màu trắng tinh hoặc phong phú, đa dạng về màu sắc nhưng không rõ nguồn gốc, xuất xứ không thể tránh khỏi việc pha chế phẩm màu quá nhiều hoặc phẩm màu có hóa chất độc hại, chất tẩy trắng, đây chính là nguy cơ tiềm ẩn gây nên các bệnh về đường ruột và ung thư.

Ghé vào một xưởng nhỏ làm mứt Tết ở chợ Ga, chị chủ vừa bào dừa vừa chào mời: Mua đi em, mứt nhà chị tự làm nên giá cả hợp lý, chỉ 70.000 đồng/0,5 kg mứt dừa. Quan sát từng gói mứt được đóng gói trong túi nilông 0,5 kg khá sơ sài, từng sợi mứt dài trắng tinh. Thông thường, làm mứt dừa kiểu truyền thống thì phải bào dừa, rửa sạch rồi ướp đường, “sên” trên lửa. Tuy nhiên, chế biến kiểu này khiến mứt dừa không đẹp và không để được lâu.

Do đó, để có sợi mứt dài, không bị gãy và trắng muốt hoặc có màu xanh, vàng, hồng, đỏ bắt mắt, phải ngâm hóa chất tẩy trắng trong vòng 24 giờ, sau đó ngâm phẩm màu thì mới có được những mẻ mứt đẹp như ý. Ngoài việc sử dụng chất tẩy trắng, những hóa chất khác không thể thiếu trong việc sản xuất mứt Tết như phẩm màu công nghiệp, các loại đường hóa học, chất tạo giòn, chất bảo quản…

Mặc dù có nhiều cơ quan truyền thông, báo chí đã khuyến cáo người tiêu dùng nên cẩn thận khi lựa chọn mua các loại mứt Tết, chỉ ra một số cơ sở sản xuất mứt Tết dùng công nghệ tẩy trắng bằng hóa chất độc hại, đáng sợ hơn khi loại hóa chất này vô tình dính vào da tay cũng gây lở loét, nên người sản xuất thường phải đeo bao tay dày và đi ủng để đảm bảo an toàn. Tuy nhiên, theo quan sát của phóng viên, ở các chợ Hải Phòng, loại mứt gia công vẫn nhộn nhịp người ra, kẻ vào hỏi mua.

Ghé vào một xưởng nhỏ làm mứt Tết ở chợ Đổ, chúng tôi hỏi mua 1 kg mứt dừa, chủ cửa hàng bảo 300.000 đồng/kg. chúng tôi bảo chị bán đắt hơn nhiều so với một số cửa hàng khác. Chị đáp: Các em ăn thử xem, mứt chị làm nguyên sợi, ăn giòn, mặc dù màu sắc không tươi nhưng sản phẩm của chị mới đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, không hề có phẩm màu, đường hóa học và hóa chất bảo quản nên chị không bán dưới 250.000 đồng/kg, vì riêng nguyên liệu chị phải mua chi phí đã cao rồi.

Mứt dừa trắng tinh khiết chưa chắc đã an toàn

Tiềm ẩn từ các loại hóa chất ngâm tẩy, nhuộm phẩm màu của các loại mứt gây ảnh hưởng nghiêm trọng tới sức khỏe người tiêu dùng. Vì đa số những hóa chất phẩm màu không rõ nguồn gốc này đều không được kiểm duyệt bởi các cơ quan chức năng.

Sở dĩ, các xưởng sản xuất mứt tết vẫn biết dùng hóa chất độc hại nhưng vẫn sử dụng bởi nhờ giá thành rẻ. Bên cạnh đó, phải dùng hóa chất mới có những khay mứt hấp dẫn, đồng thời lợi nhuận thu về sẽ cao hơn.

Theo các chuyên gia về sức khỏe, việc dùng các sản phẩm có sử dụng hóa chất làm phụ gia khi đi vào cở thể lâu ngày có thể mắc các bệnh như tiểu đường, phá hủy nội tạng, gây ung thư.

Thực tế này đòi hỏi các cơ quan chức năng, đội ngũ quản lý thị trường cần phải vào cuộc, phối hợp chặt chẽ với nhau, nghiêm cấm bàn tràn lan, công khai các mặt hàng “ba không” (không nhãn mác, không nguồn gốc, không hạn sử dụng) để bảo vệ quyền lợi cho người tiêu dùng.

Hiện nay, trên thị trường hàng thật và giả lẫn lộn, người tiêu dùng rất khó để phân biệt được đâu là hàng thật, hàng giả. Do đó, để đảm an toàn toàn vệ sinh thực phẩm, người tiêu dùng nên lựa chọn cho mình loại mứt Tết có tên tuổi, thương hiệu lớn ở trên thị trường, được nhiều người biết đến hoặc đặt mua người thân, bạn bè làm thủ công nhân các dịp lễ, Tết.

Bên cạnh đó, người tiêu dùng nên tránh mua loại mứt có màu quá trắng, các loại mứt có tẩm màu sắc để bảo vệ sức khỏe cho gia đình đón chào năm mới sức khỏe, bình an.

Thu Hương

Mứt Tết nhiều màu sắc thường ngâm phẩm màu công nghiệp