TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Loạn 'hạn sử dụng' thịt nhập khẩu

00:46 02/07/2015

THCL- Với những thông tin không mấy rõ ràng về hạn sử dụng của những kha

THCL Với những thông tin không mấy rõ ràng về hạn sử dụng của những khay thịt đông lạnh bày bán trên thị trường, người tiêu dùng nên tìm hiểu rõ trước khi mua cũng như trang bị kiến thức về cách bảo quản và lựa chọn thịt để không mua phải thịt đã quá hạn.

Mặc dù hiện tại người tiêu dùng Việt Nam vẫn đang có thói quen sử dụng thịt nóng, tuy nhiên ngày càng có nhiều người mua thịt đông lạnh nhập khẩu.

Tuần qua, dư luận chấn động với thông tin Trung Quốc bắt giữ lô hàng hơn 100.000 tấn cánh gà, thịt bò và thịt lợn trị giá khoảng 3 tỷ nhân dân tệ (483 triệu USD), trong đó có một lượng thịt thối với thời gian lưu trữ "hơn 40 năm". Lô hàng này được cho là đang trên đường chở đến Hồng Kông và ngang qua Việt Nam trước khi vào nội địa.

Không đảm bảo an toàn thực phẩm luôn là vấn đề lớn ở Trung Quốc, nơi các tiêu chuẩn rất lỏng lẻo và các thông tin về sản phẩm nhiễm độc phổ biến. Tuy nhiên, trước thông tin này, nhiều người tiêu dùng không khỏi hoang mang về chất lượng của thịt nhập khẩu đang được bày bán tràn lan trên thị trường.

Điểm qua một loạt các siêu thị trên địa bàn Hà Nội, từ các hệ thống lớn cho tới các siêu thị nhỏ, hay thậm chí chỉ là những cửa hàng thực phẩm sạch chưa tới 10m2, cửa hàng trực tuyến cũng bày bán đủ các loại thịt nhập từ Mỹ, Úc với giá rất cạnh tranh so với hàng trong nước.

Tuy nhiên, khi trao đổi về hạn sử dụng của những sản phẩm thịt này, phía người bán cho rằng, không thể nào có chuyện thịt để 40 năm mà vẫn tươi ngon cũng như luôn khẳng

định loại thịt này không có mặt trong hệ thống của mình nói riêng cũng như trên thị trường nói chung. Tuy nhiên, thông tin về hạn sử dụng của những miếng thịt này do các cửa hàng đưa ra không hẳn đã giống nhau.

“Hạn sử dụng của thịt được hơn 1 năm, nói theo tiêu chuẩn hồ sơ container nhập về là 18 tháng, đi đường mất khoảng 45 ngày, cộng với vài tháng để nhập kho, rồi phân phối lại cho các điểm kinh doanh thì cứ cho là còn khoảng 1 năm khi đến tay người tiêu dùng. Thịt nếu còn nguyên seal, nguyên miếng thì mới để được 12 tháng, sơ chế, thái cắt rồi thì chỉ được 6 tháng thôi”, anh Nguyễn Toàn, chủ một cửa hàng kinh doanh thịt bò nhập khẩu cho hay.

Chủ một cửa hàng nằm trên phố Trung Kính (Cầu Giấy, Hà Nội) thì cho hay: "Hàng của Úc hạn sử dụng là 1 năm, của Mỹ là 6 tháng. Nếu lấy nguyên cây còn nguyên seal chuyển về thì để được từ 6 tháng tới 1 năm. Nhưng nếu thái rồi, cắt seal rồi chỉ còn để đông đá được 1 tháng thôi, nếu để ngăn mát thì chỉ được vài ngày”.

Tại một cửa hàng khác trên phố Láng Hạ, nhân viên bán hàng tại đây cũng cho hay: “Nếu chị muốn hàng tươi hơn và để được lâu thì gọi trước cho cửa hàng. Cửa hàng sẽ thái hàng còn trong kho giao cho chị sẽ được tươi hơn. Còn nếu mua tại cửa hàng thì thường đầu tuần mới có hàng mới cắt thái, những khay bày sẵn có khi đã nằm ở đó cả tuần rồi”.

Về chất lượng của thịt nhập khẩu để đông lạnh, chủ một cửa hàng khác khẳng định: “Cửa hàng có đầy đủ giấy tờ hải quan chứng minh nhập khẩu, đầy đủ giấy chứng nhận đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, thịt cũng không chứa chất bảo quản. Tuy nhiên, vấn đề quan trọng hơn cả là khâu bảo quản như thế nào? Thịt phải được để ngăn đông ở nhiệt độ -18 độ C để ức chế hoàn toàn sự phát triển của vi khuẩn, cũng không để thịt bị rã đông trong thời gian bảo quản”.

Lượng thịt nhập khẩu của Việt Nam trong những năm trở lại đây liên tục tăng, đặc biệt là các loại thịt đỏ (trâu, bò, dê...) và thịt gia cầm. Và mặc dù hiện tại người tiêu dùng Việt Nam vẫn đang có thói quen sử dụng thịt nóng, tuy nhiên ngày càng có nhiều người mua thịt đông lạnh nhập khẩu.

Số liệu cụ thể cho thấy, hiện nay dù thuế nhập khẩu thịt gia súc, gia cầm vẫn còn thì ước tính trong năm 2014, Việt Nam đã nhập khẩu 400 triệu USD thịt các loại. Trong đó, có 250 triệu USD nhập khẩu bò sống về giết thịt, với 200 triệu USD nhập khẩu từ Úc và 50 triệu USD từ các nước còn lại.

Nhập khẩu các loại thịt gia cầm và phụ phẩm gia cầm chiếm 120 triệu USD, còn lại là các loại thịt khác như heo, cừu, trâu,....Riêng đối với nhập khẩu gia súc từ Úc để về nuôi, giết mổ trong niên vụ 2013-2014 đã đạt 131.367 đầu gia súc trị giá 124 triệu đô la Úc, tăng 8 lần so với niên vụ 2012-2013.

Tuy nhiên, có thể thấy, với cùng một loại thịt câu trả lời về thời hạn sử dụng chưa hẳn đã giống nhau bởi nó còn phụ thuộc vào thời gian đi đường trước khi đến tay người tiêu dùng, phụ thuộc cả vào cách bảo quản của các khâu từ nhập khẩu, phân phối cho đến bán ra trực tiếp.

Với những thông tin không mấy rõ ràng về hạn sử dụng của những khay thịt đông lạnh bày bán trên thị trường, theo nhiều vị chuyên gia trong ngành, người tiêu dùng nên tìm hiểu rõ trước khi mua cũng như trang bị kiến thức về cách bảo quản và lựa chọn thịt để không mua phải thịt đã quá hạn.

Theo Dân trí