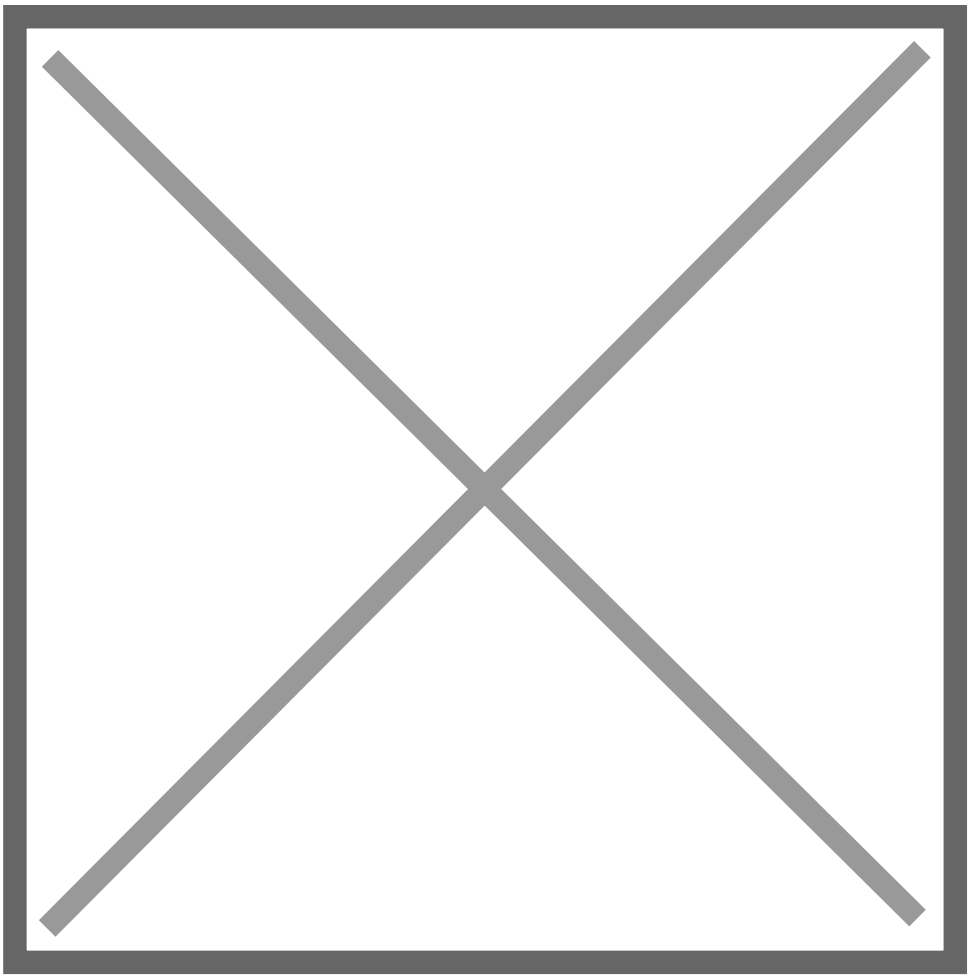
TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

# Mỡ bẩn “tuồn” vào quán ăn

01:18 27/01/2014

(TH&CL) Để giảm chi phí và thu lợi nhuận nhiều hơn, hầu hết các nhà

**(TH&CL) Để giảm chi phí và thu lợi nhuận nhiều hơn, hầu hết các nhà hàng, quán nhậu đã tận thu, mua vào những loại mỡ bẩn, kém chất lượng về chế biến các món ăn. Trong vai là chủ một nhà hàng đang cần thu mua các loại mỡ, chúng tôi đã tìm hiểu được đường đi của mỡ bẩn…**



*Mỡ được đựng trong các thùng phuy hoen gỉ*

Theo lời giới thiệu của một chủ nhà hàng ở khu Mỹ Đình (Từ Liêm, Hà Nội), chúng tôi tìm về xã Minh Khai, Dương Liễu (Hoài Đức, Hà Nội), đây được coi là "thủ phủ" của công nghệ chế biến mỡ bẩn. Theo chỉ dẫn, chúng tôi hỏi thăm nhà anh Ngh, một trong những nhà chế biến mỡ nhiều nhất. Để gặp được anh Ngh, chúng tôi đã phải nhờ người chủ nhà hàng ở Mỹ Đình điện thoại trước vì nếu là số máy lạ hoặc không có người quen giới thiệu thì anh Ngh sẽ không tiếp. Tìm đến nhà anh, trước mắt chúng tôi là một ngôi nhà cấp 4 tối om, xung quanh nhà có rất nhiều thùng phuy xếp ngổn ngang dưới đất. Có nhiều cái trong tình trạng hoen gỉ, cáu bẩn bám vào đen ngòm và ruồi nhặng thì bâu kín mít.

Thấy chúng tôi đứng ngoài cổng, một người đàn bà lại gần bắt chuyện. Khi chúng tôi giới thiệu, người này tỏ vẻ nghi ngờ, cảnh giác: "Ai giới thiệu các chú tới đây? Nhà chúng tôi hết mỡ rồi. Tôi tên là Th, mẹ của Ngh", người đàn bà nói.

Chúng tôi giới thiệu là người mà anh T, chủ nhà hàng ở Mỹ Đình đã liên hệ lúc trước, bà Th mới vui vẻ tiếp chuyện.

Khi đã tin tưởng, bà Th giới thiệu luôn: "Mỡ nhà tôi có nhiều loại, từ hàng "hết đát", bình dân, cao cấp đều có, giá cả thì khỏi phải lo vì nhiều nhà hàng về đây lấy hàng".

Mua nhiều có được giảm không? Anh bạn đi cùng tôi, hỏi.

Nếu lấy một lúc 5 can loại 30 lít thì sẽ được giảm giá. Bà Th trả lời.

Bà Th kê ra một loạt giá từ 22.000 – 35.000 đồng/kg, tùy từng loại mỡ. Lấy lý do muốn được xem hàng chế biến tận mắt, lúc đầu bà Th còn ngập ngừng từ chối, nhưng thấy chúng tôi thuyết phục có lý, bà dẫn chúng tôi đi sâu vào "đại bản doanh" trong nhà của mình. Theo quan sát, mỡ được cho vào những cái chảo và được đun trên bếp than. Điều đáng nói, xung quanh khu vực chế biến ruồi nhặng đậu đầy sàn, thậm chí chúng còn đậu vào cả nước mỡ đã để nguội và chết trong đó…

Tiếp tục quan sát, chúng tôi thấy dưới sàn là những đống mỡ lợn, bì lợn xếp ngổn ngang, xung quanh là những mảng tường bị khói ám đen. Bên trong có một mùi hôi nồng nặc của nước thải, của bì lợn, mỡ lợn vì để quá buổi. Một người chế biến tại đây cho biết, sau khi mỡ được rán xong thì khâu tiếp theo sẽ phân loại mỡ rán và cho đóng can. Mỡ sẽ được đóng vào can 5 lít, 10 lít và 30 lít, nếu khách ở xa mà có nhu cầu cần nhiều thì sẽ được đựng trong các thùng phuy cho khách hàng sử dụng dần. Người này cũng nói thêm, công việc chế biến ở đây bắt đầu từ lúc 14 h trở đi, nguyên liệu sau khi nhập về đều đổ ra sàn và hầu như đều bị bốc mùi. Chứng kiến cảnh đó, chúng tôi không khỏi rùng mình. Tất cả các loại mỡ đều không qua một công đoạn vệ sinh, sơ chế nào mà được cắt nhỏ và cho vào chảo để rán. Rán xong, nước mỡ để nguội, sẽ được cho vào các can nhựa và thùng phuy; phần tóp mỡ sẽ được đóng gói vào các túi nylon mang đến các quán ăn để họ chế biến làm món nem rán.

PGS. TS. Nguyễn Duy Thịnh, Viện Công nghệ Sinh học - Công nghệ Thực phẩm (Đại học Bách khoa Hà Nội) cho hay: “Các nhà hàng sử dụng loại mỡ bẩn để chế biến đồ ăn bán cho khách là việc làm bị nghiêm cấm, không có lương tâm của người bán hàng. Loại mỡ này, nếu rán ở nhiệt độ cao trên 180 độ C sẽ sinh ra những chất gây hại như andehit, chất oxy hóa… Các chất đó, khi rán ở nhiệt độ cao sẽ bay hơi trong không khí, gây ô nhiễm và vô cùng nguy hiểm nếu hít phải. Mặt khác, loại mỡ này nếu tái sử dụng sẽ tạo ra nhiều cặn lẫn chung vào mỡ, ăn vào sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe, nhẹ thì đau đầu, chóng mặt, buồn nôn, đau bụng, thở khó…, nặng thì, tim đập chậm, huyết áp tăng cao, có thể gây ra bệnh ung thư nguy hiểm đến tính mạng".

**Ngọc Linh**