TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Người tiêu dùng cần cẩn trọng với các loại bánh Trung thu cận date

15:51 18/10/2025

Các chuyên gia an toàn thực phẩm khuyến cáo, người tiêu dùng nên cẩn trọng khi mua bánh Trung thu “đại hạ giá". Bởi, dù là sản phẩm "cao cấp" nhưng bánh tồn kho lâu ngày và bày bán ngoài trời, nên dễ bị nấm mốc, nhiễm khuẩn do điều kiện bảo quản không đảm bảo, tiềm ẩn nguy cơ ngộ độc thực phẩm.

Những ngày qua, trên nhiều tuyến phố thuộc địa bàn TP. Hà Nội xuất hiện rất nhiều những quầy bánh, treo biển “bánh Trung thu cao cấp đại hạ giá". Dù các loại bánh này đều có thương hiệu nổi tiếng, nhưng giá bán lẻ chỉ từ 25.000 - 40.000 đồng/chiếc tùy từng vị và mức giá cũng giảm tới 30 - 50% thậm chí 80% so với trước rằm tháng 8 (âm lịch). Theo quan sát, những chiếc bánh này vẫn còn nguyên bao bì, ghi rõ nơi sản xuất, hạn sử dụng kéo dài tới tháng 11/2025.



Một quầy bán bánh Trung thu "đại hạ giá". Ảnh: TBTT

Theo các chuyên gia về an toàn thực phẩm, dù nhiều sản phẩm bánh được bày bán vẫn còn nguyên tem nhãn, bao bì sáng mới, hạn sử dụng kéo dài tới tháng 11, song điều đó không đồng nghĩa với việc bảo đảm an toàn tuyệt đối. Trong điều kiện thời tiết khắc nghiệt, Hà Nội vừa trải qua những ngày mưa bão kéo dài rồi chuyển sang nắng nóng, việc bảo quản bánh Trung thu, nhất là bánh có nhân trứng, đỗ... càng trở nên đáng lo ngại hơn về khả năng vi khuẩn sinh sôi và tiềm ẩn nguy cơ nấm mốc, hư hỏng cao nếu không được giữ ở nhiệt độ và độ ẩm lý tưởng.

Cụ thể, PGS.TS Nguyễn Duy Thịnh, nguyên cán bộ Viện Công nghệ sinh học - Công nghệ thực phẩm, Đại học Bách khoa Hà Nội lưu ý, các loại bánh Trung thu cần được bảo quản trong điều kiện nhiệt độ tiêu chuẩn mới không bị hỏng khi còn hạn sử dụng. Tuy nhiên, hiện nay, hầu hết các quầy bánh Trung thu ở ngoài đường phơi nắng cả ngày, nếu bảo quản không tốt sẽ ảnh hưởng đến chất lượng và sức khỏe người tiêu dùng. Nấm mốc có thể sẽ phát triển trong điều kiện này...



Theo chuyên gia, các quầy bánh Trung thu ở ngoài đường phơi nắng cả ngày, nếu bảo quản không tốt sẽ ảnh hưởng đến chất lượng và sức khỏe người tiêu dùng. Ảnh: TBTT

Theo ông Đặng Thanh Phong, Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội, thời gian qua, các đoàn liên ngành TP. Hà Nội đã kiểm tra nguyên liệu đầu vào, cơ sở vật chất, toàn bộ quy trình sản xuất, chế biến, vệ sinh cá nhân,

kiến thức của người sản xuất, hồ sơ pháp lý, điều kiện kinh doanh, sản xuất bánh Trung thu.

Bên cạnh những cơ sở tuân thủ tốt, vẫn tồn tại nhiều cơ sở nhỏ lẻ hoạt động thiếu kiểm soát. Đáng lo ngại với bánh Trung thu "siêu rẻ" được bán trôi nổi trên thị trường hoặc chào bán trên mạng xã hội, không có nguồn gốc, không hạn sử dụng, cơ quan chức năng rất khó kiểm soát.

"Người tiêu dùng không nên mua bánh Trung thu "siêu rẻ", không rõ nguồn gốc hoặc hàng trôi nổi. Người dân cần chọn sản phẩm có nhãn mác đầy đủ, còn hạn sử dụng, bao bì nguyên vẹn, không biến dạng, mốc, thiu hay có mùi lạ; đồng thời bảo quản, sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất", ông Đặng Thanh Phong khuyến cáo.

Tuấn Ngọc