TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Người tiêu dùng hoang mang trước thông tin nấm Trung Quốc "ngậm" hóa chất

09:04 21/12/2016

Nguồn nấm tươi Việt trên thị trường hiện nay rất hạn chế, trong khi nấm Trung Quốc vẫn đang chiếm lĩnh thị trường với chất lượng không đảm bảo. Thậm chí, nấm Trung Quốc còn sử dụng hóa chất độc hại có thể ảnh hưởng sức khỏe người tiêu dùng.

THCL Nguồn nấm tươi Việt trên thị trường hiện nay rất hạn chế, trong khi nấm Trung Quốc vẫn đang chiếm lĩnh thị trường với chất lượng không đảm bảo. Thậm chí, nấm Trung Quốc còn sử dụng hóa chất độc hại có thể ảnh hưởng sức khỏe người tiêu dùng.

Nấm ngâm hóa chất độc hại

Mới đây, truyền thông Trung Quốc đưa tin về việc phát hiện một cơ sở sử dụng chất phụ gia hóa học để tẩy nấm. Dung dịch ngâm nấm có màu trắng sữa, mùi hăng khó chịu, bao gồm chất khử clo, canxi clorua khan, natri sulfit là những chất có thể gây suy thận, thậm chí tử vong nếu ăn phải. Mục đích của nhà cung cấp là làm nấm trông như tươi mới. Sau đó, họ trộn ít đất vào để nấm trông “tự nhiên” hơn.

Trong khi đó, các loại nấm tươi thường có thời gian bảo quản khá ngắn, thường chỉ từ 1 - 7 ngày. Thế nhưng, nhiều loại nấm Trung Quốc hiện nay để ở nhiệt độ thường vẫn còn tươi đến 10 ngày, thậm chí là cả tháng không sao.



Nấm không rõ nguồn gốc tràn ngập thị trường

Trả lời trên báo An Ninh Thủ Đô, TS. Nguyễn Đăng Nghĩa (Viện Khoa học kỹ thuật nông nghiệp miền Nam), chắc chắn trong quá trình sơ chế và vận chuyển, nấm Trung Quốc đã được tẩm ướp hóa chất bảo quản. TS. Nghĩa cũng nhấn mạnh, với những bất thường đó, cơ quan quản lý phải vào cuộc để tìm hiểu rõ nấm Trung Quốc sử dụng hóa chất bảo quản gì, ảnh hưởng ra sao đến sức khỏe người tiêu dùng hay không để có những khuyến cáo phù hợp, cũng như xây dựng hàng rào kỹ thuật đối với nấm nhập khẩu đảm bảo các loại nấm không an toàn thực phẩm không thể thâm nhập thị trường nội địa.

Người tiêu dùng hoang mang

Thông tin này đang khiến một bộ phận người tiêu dùng Việt tỏ ra lo lắng vì hiện đang là mùa tiêu thụ nhiều nấm tươi, trong khi trên thị trường lại khá nhiều nấm nhập từ Trung Quốc.

Ngay trên địa bàn TP. HCM, tại các chợ lớn, nhỏ hay siêu thị, cửa hàng không khó để mua đủ các loại nấm tươi: từ nấm sò, nấm mỡ, nấm rơm đến các loại nấm đặc sản như nấm kim châm, đùi gà, đông cô, thủy tiên nâu…

Thậm chí, nhiều loại nấm được đóng gói nhưng không hề có nhãn mác cụ thể, thông tin chỉ dẫn, dù các loại nấm đều có yêu cầu phải được trữ lạnh, như nấm kim châm phải bảo quản ở nhiệt độ 1 - 5 độ C.

Chị Minh Anh (Quận Bình Thạnh) cho hay: “Nhà tôi rất thích ăn nấm nên thường xuyên làm những món ăn, hay nấu lẩu với nấm tươi. Nhưng chắc chỉ có nấm rơm, nấm mỡ thì tôi biết của Việt Nam, còn như nấm kim chi thì có thể hầu hết là nấm Trung Quốc”.

Không ít người tiêu dùng cũng lo ngại khi mua những loại nấm tươi trôi nổi ngoài chợ, thậm chí là tại các cửa hàng cũng khó mà đảm báo không phải là nấm Trung Quốc tẩm hóa chất.

Theo các chuyên gia, các loại nấm tươi nếu để quá hạn hoặc bảo quản không tốt sẽ phát sinh các loại vi khuẩn gây bệnh và kí sinh trùng, đặc biệt có những loại độc tố nguy hiểm, có thể gây nguy cơ ngộ độc.

Do đó, để đảm bảo không mua phải những loại nấm tươi chứa chất bảo quản ảnh hưởng sức khỏe, người tiêu dùng nên mua tại những địa chỉ uy tín. Đặc biệt, tìm hiểu thông tin cẩn thận với từng sản phẩm nấm trước khi mua.

Minh Anh