

Nguy cơ tiềm ẩn từ những chiếc bánh trung thu sặc sỡ, bắt mắt

10:09 07/09/2018

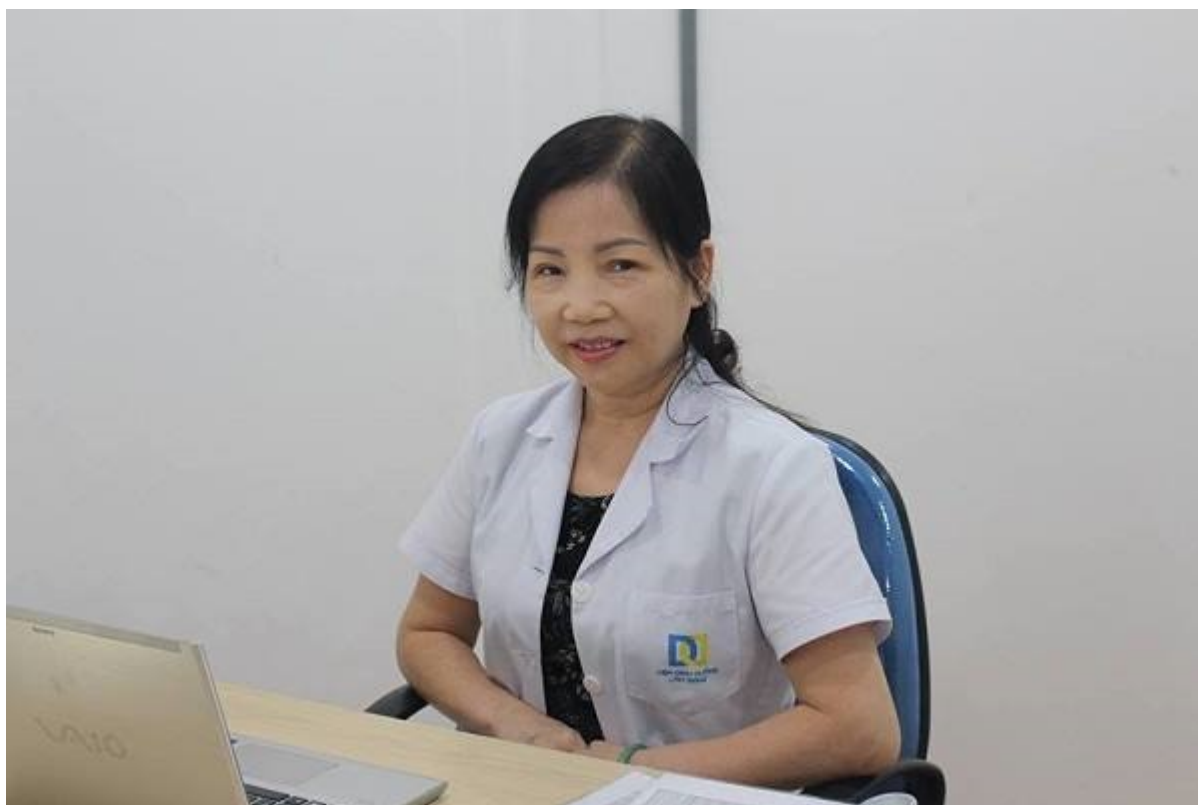
Tết trung thu ngày càng đến gần thì trên thị trường, ngoài những thương hiệu bánh nổi tiếng, bắt đầu xuất hiện các loại bánh giá rẻ, bánh handmade được bày bán trên mạng, không rõ nguồn gốc rõ ràng. Những chiếc bánh rực rỡ, nhiều màu sắc cũng tiềm ẩn nhiều rủi ro. Vì vậy để có một cái tết trung thu an toàn thì người dân phải hết sức cẩn trọng trong khâu chọn bánh.



Bánh trung thu handmade nhiều màu sắc đang được ưa chuộng vì rất bắt mắt, đẹp, hợp làm quà tặng

Các sản phẩm bánh trung thu handmade được bày bán chủ yếu qua internet, mạng xã hội và một số cửa hàng nhỏ. Giá thành cũng vô cùng phong phú đa dạng, phổ biến là từ vài chục nghìn 1 chiếc. Khi thắc mắc về nguồn gốc của những chiếc bánh có màu sắc bắt mắt, chủ một cửa hàng chuyên sản xuất bánh handmade quảng cáo: "Màu sắc hoàn toàn từ thiên nhiên như cà rốt, củ dền, lá

dứa..." nhưng thực tế, mắt thường cũng có thể thấy được, màu sắc sặc sỡ của loại bánh này không phải từ tự nhiên, mà là màu tổng hợp.



BS Vi cảnh báo bánh trung thu có thể gây độc hại

Trao đổi với báo giới về tác hại khi ăn phải những loại bánh không đảm bảo nguồn gốc xuất xứ, sử dụng chất tạo màu, tạo mùi, BS Dzoãn Thị Tường Vi - Phó viện trưởng Viện Dinh dưỡng lâm sàng cho biết, người tiêu dùng phải cẩn trọng đối với những loại bánh giá rẻ. Đặc biệt là loại bánh handmade, vì loại bánh này thường sẽ sử dụng rất nhiều loại màu khác nhau. Như vậy, nguy cơ gây hại cho sức khỏe là rất lớn.

“Mức độ độc hại của hóa chất tạo màu, tạo mùi công nghiệp là rất lớn. Khi bị nhiễm vào cơ thể, nó có thể gây tổn hại đến tất cả các cơ quan thần kinh, nội tạng và bề mặt da khi tiếp xúc trực tiếp...”

Ngoài ra, khi ăn phải những chiếc bánh Trung thu có tồn dư hóa chất công nghiệp, nhân bánh không đảm bảo còn có thể gây ngộ độc cấp tính như đau bụng, buồn nôn. Nguy hiểm hơn, nó còn tích tụ dần vào cơ thể, gây nên những ảnh hưởng cho sức khỏe sau này, làm gia tăng nguy cơ mắc bệnh ung thư”, BS Vi cảnh báo.

Để đảm bảo an toàn, người tiêu dùng khi mua bánh nên chọn các loại bánh của những thương hiệu lớn, có nguồn gốc rõ ràng. Đặc biệt, là phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, được các cơ quan chức năng cấp phép về mức độ an toàn.

Bên cạnh đó, các sản phẩm bánh trung thu cũng phải được sản xuất trên dây chuyền đảm bảo ATVSTP, sau đó được đóng bao bì khép kín. Nếu có sử dụng chất tạo mùi tạo màu hay chất bảo quản thì phải theo đúng liều lượng cho phép, được phép của bộ Y tế chứng nhận an toàn đối với người tiêu dùng.

Hàng Vương