

Phát hiện ‘hóa chất vĩnh cửu’ trong hải sản, thịt và bánh sô cô la

16:09 06/06/2019

Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Mỹ (FDA) vừa phát hiện gần một phần hai lượng thịt và cá được kiểm tra chứa PFAS (hóa chất liên quan đến ung thư và các vấn đề về gan) gấp đôi mức cho phép.

“Mức độ đáng kể của hóa chất liên quan đến một loạt các vấn đề sức khỏe được tìm thấy trong hải sản, thịt và bánh sô cô la được bán trong các cửa hàng cho người tiêu dùng Mỹ”, FDA cho biết.

Nồng độ trong gần một phần hai số thịt và cá được các nhà nghiên cứu thử nghiệm có chứa PFAS gấp đôi mức cho phép của liên bang đối với các chất perfluoroalkyl và polyfluoroalkyl, hoặc PFAS - một nhóm gồm hơn 4.700 hóa chất tổng hợp được sử dụng cho mục đích công nghiệp.



FDA phát hiện nồng độ hóa chất PFAS vượt mức có trong hải sản và bánh sô cô la (Ảnh minh họa)

Trong khi đó, theo báo cáo của FDA, trong bánh sô cô la có nồng độ PFAS cao hơn 250 lần so với mức cho phép của liên bang.

PFAS đã được sản xuất kể từ sau chiến tranh thế giới thứ hai và được sử dụng rộng rãi nhất để chế tạo các dụng cụ nấu nướng chống dính, bao bì thực phẩm, thảm, ghế dài, hộp pizza và bột chữa cháy. PFAS phổ biến đến mức chúng được tìm thấy trong máu của người Mỹ, cũng như trong nước uống của khoảng 16 triệu người ở Mỹ.

Phơi nhiễm với mức độ cao của PFAS có liên quan đến ung thư, các vấn đề về gan, nhẹ cân và các vấn đề khác.

Hợp chất này được đặt tên là “hóa chất vĩnh cửu” vì chúng phải mất hàng ngàn năm mới có thể phân hủy và bởi vì một số chất tích lũy trong cơ thể con người.

Cơ quan Bảo vệ Môi trường Mỹ cho biết họ sẽ xem xét việc thiết lập các giới hạn bắt buộc thay vì sau báo cáo độc tính và sau khi thử nghiệm PFAS trong các hệ thống nước phát hiện ô nhiễm. Chính quyền đặt tên việc xử lý PFAS là một “cơn ác mộng có thể xảy ra đối với quan hệ công chúng” và là vấn đề “ưu tiên quốc gia”.

Diễm Lệ (t/h)