

Phạt một cơ sở chế biến lòng heo gần 100 triệu đồng vì vi phạm ATVSTP

15:45 06/04/2018

Ban Quản lý An toàn thực phẩm (ATTP) TP.HCM vừa ra quyết định xử phạt 84,5 triệu đồng đối với một cơ sở chế biến lòng heo vì không bảo đảm ATTP trong quá trình chế biến và không có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP.

Theo đó, Ban Quản lý ATTP TP. HCM ra quyết định xử phạt cơ sở của ông Nguyễn Văn Quảng (4B đường Trung Mỹ Tây 13, khu phố 3, phường Trung Mỹ Tây, quận 12, TP.HCM) 84,5 triệu đồng.

Trong quá trình kiểm tra, đoàn ghi nhận lòng heo dính phân, đất nằm tênh hênh trên nhà bồn thủy. Chưa hết, vài công nhân dùng chân giẫm, đạp lên lòng heo rất mất vệ sinh. Toàn bộ hơn 2,2 tấn lòng heo không chứng từ, nguồn gốc.



Lòng heo hôi thối trên nền nhà dơ bẩn (Ảnh: CTV)

Điều đáng nói cơ sở ông Quảng đã dùng hóa chất H₂O₂ (oxy già) để “hóa phép” lòng đen dơ bẩn thành lòng trắng rồi bán cho các quán nhậu, tiệm cơm.

Trước đó, Ngày 6/1, Ban Quản lý ATTP TP. HCM cũng đã kiểm tra phát hiện gần 2,3 tấn lòng heo không rõ nguồn gốc tại cơ sở của ông Nguyễn Văn Quảng.

Đáng chú ý, khu vực sơ chế có 4 bình nhựa nhãn hiệu INTEROX ST 50 có thành phần là H₂O₂ (oxy già) đã qua sử dụng. Ông Quảng khai đã dùng oxy già để tẩy rửa lòng dơ và bị đen để làm trắng lòng, sau đó bán làm thực phẩm. Ông này xin tự nguyện tiêu hủy toàn bộ lô hàng.

Theo đoàn kiểm tra, các cơ sở chế biến thực phẩm thường xử dụng oxy già công nghiệp rẻ tiền để tẩy trắng tai, lòng heo... Dung dịch này dễ pha chế, chứa nhiều tạp chất độc hại ảnh hưởng đến sức khỏe người sử dụng.

Được biết, oxy già không thuộc danh mục phụ gia hỗ trợ cho phép được phép sử dụng. Tuy nhiên, để tẩy trắng các loại phụ phẩm sản phẩm động vật, cơ sở vẫn sử dụng oxy già để tẩy rửa để sản phẩm có màu bắt mắt hơn.

Ngọc Linh