TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Xác nhận thông tin sản xuất chè "bẩn" tại Tuyên Quang, Phú Thọ

07:46 30/10/2017

Sau quá trình xác minh làm rõ, mới đây BCĐ 389 Quốc gia xác nhận việc nhiều hộ dân tại Tuyên Quang và Phú Thọ đã sản xuất, chế biến chè có pha nhiều loại tạp chất và hóa chất không rõ nguồn gốc nhằm làm cho đẹp chè và tăng trọng lượng là có cơ sở.



BCĐ 389 Quốc gia xác nhận thông tin sản xuất chè "bẩn" tại Tuyên Quang, Phú Thọ là có cơ sở

Theo đó, sau khi nhận được phản ánh của người dân, Văn phòng Thương trực Ban Chỉ đạo 389 quốc đã phối hợp với phòng viên của Đài Truyền hình Việt Nam xác minh sơ bộ sự việc nêu trên. Tại một sơ cơ sở sản xuất chè thuộc huyện Yên Sơn của tỉnh Tuyên Quang và huyện Đoan Hùng của tỉnh Phú Thọ, phóng viên đã bí mật ghi lại được nhiều hình ảnh về việc pha trộn các loại tạp chất không rõ nguồn gốc nhằm làm tăng trọng lượng chè. Cá biệt có cơ sở đã pha nhiều loại hóa chất tạo màu (làm cho nước chè có màu xanh theo ý muốn).

Ngoài ra điều kiện sản xuất tại đây không đủ các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 51/2014/TT-BNNPTNT. Toàn bộ chè tươi khi thu hoạch về được đổ thành từng đống ngay dưới nền sân đầy bùn đất, bụi bẩn. Công nhân không sử dụng dụng cụ đảm bảo vệ sinh khi làm việc, tự do đi giày, dép từ ngoài đường, ngoài vườn đi thẳng vào khu vực sơ chế, đi lên cả chè tươi, chè đang sơ chế.

Trước sự việc trên, ngày 22/10/2017 Văn phòng Thường trực Ban Chỉ đạo 389 quốc gia đã có văn bản số 44/VPTT-TH ngày 22/10/2017 chuyển thông tin trên đến các BCĐ 389 tỉnh Tuyên Quang, Phú Thọ, Thái Nguyên yêu cầu xác minh, kiểm tra và xử lý.

Ngày 23/10/2017, BCĐ 389 hai tỉnh Tuyên Quang và Phú Thọ đã thành lập đoàn công tác liên ngành gồm đại diện Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Chi cục Quản lý thị trường, Công an tiến hành kiểm tra, xác minh tại các cơ sở sản xuất chè thuộc huyện Yên Sơn và huyện Đoan Hùng. Tại các cơ sở này, tuy không chứng kiến trực tiếp việc các cơ sở có pha tạp chất nhưng tại hiện trường vẫn còn nhiều thùng, xoang, nồi nấu trộn các loại loại tạp chất, có cơ sở đang còn nguyên các thùng tạp chất đã được pha trộn để ngay bên cạnh các nồi sao, sấy chè. Đoàn công tác đã tiến hành lấy mẫu chè để giám định xác định các tạp chất làm căn cứ xử lý.

Theo người dân cho biết, nếu sản xuất đúng thì cứ 5kg chè tươi qua chế biết sẽ cho ra được 01kg chè khô nhưng khi pha tạp chất thì để chế biến được 01kg chè khô chỉ cần khoảng 3kg chè tươi

H.M