

Hóa chất trong Thực phẩm và Trái cây Việt Nam



Trong các chương trình phát thanh trước, chúng tôi có đề cập đến một số hóa chất được thêm vào thực phẩm ở Việt Nam với mục đích không chính đáng để trục lợi và không cần để ý ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu thụ. Hôm nay Tiến sĩ Mai Thanh Truyết (Ts MTT) sẽ tiếp tục đưa ra những nhận định về vấn đề này trong cuộc trao đổi với chúng tôi.

Trước hết xin Ts MTT cho biết thêm về hóa chất dùng để bảo quản thực phẩm như sodium benzoate?

Mai Thanh Truyết: Thưa Anh, trong kỹ nghệ, sodium benzoate là một hóa chất dùng để bảo quản thực phẩm để khỏi bị hư và có tính chống mốc. Hóa chất này sẽ giúp thực phẩm không bị đổi màu, giữ mùi nguyên thủy, và sau cùng bảo quản các thành phần cấu tạo sản phẩm cũng như không làm biến dạng. Công thức hóa học của sodium benzoate là NaOC_6H_5 .



Theo Cơ quan Quản lý Thực phẩm Hoa Kỳ - FDA, mức chấp nhận của hóa chất này trong thực phẩm là 0,1%. Và nồng độ có thể gây tử vong khi xâm nhập vào cơ thể là 2g/Kg/trọng lượng cơ thể. Hóa chất trên thường được dùng trong xì dầu, tương, chao và các loại nước chấm khác. Qua độc tính kể trên, chúng ta cần phải nói đến quá trình điều chế hóa chất trên. Theo quy trình sản xuất sodium benzoate, một phế phẩm độc hại là phenol luôn hiện diện trong thành phẩm. Do đó, sodium benzoate sau khi sản xuất cần phải khử phenol trước khi tung ra thị trường cho kỹ nghệ thực phẩm. Nếu không, nguy cơ bị nhiễm độc do phenol rất lớn, và hóa chất này ảnh hưởng đến hệ thần kinh, nhất là đối với trẻ em và thai nhi trong bụng mẹ khi bị tiếp nhiễm qua đường thực phẩm. Hiện tại hóa chất trên được nhập cảng từ TC và dĩ nhiên có

chứa rất nhiều tạp chất như phenol. Vì vậy, cần phải xem xét xuất xứ của hóa chất trước khi đem áp dụng vào thực phẩm.

Còn các hóa chất làm trắng trong thực phẩm có ảnh hưởng đến sức khỏe con người không thưa ông?

Anh muốn nói đến thuốc tẩy trắng chloride sodium hydrosulfite.



Đúng như vậy thưa Tiến sĩ.

Thưa Anh. Đây là một loại bột trắng, khi bị tiếp nhiễm qua đường khí quản, căn cứ theo Cơ quan Quyền lực Âu châu về An toàn Thực Phẩm (AESAs), cơ thể con người sẽ cảm thấy bị khó thở và có thể bị nghẹt thở. Đôi khi bị ho rũ rượi. Sự hiện diện của nguyên tố chlor cũng là nguyên nhân của nguy cơ ung thư nếu bị tiếp nhiễm lâu dài.

Trong kỹ nghệ thực phẩm, hóa chất này được dùng để làm trắng các sản phẩm để làm bắt mắt người tiêu dùng. Các sản phẩm được nhà sản xuất áp dụng tính chất này là: bánh trắng, các loại bột dươi dạng sợi như bánh canh, bánh hỏi, bún, miến v.v... Một thí dụ điển hình là trước kia, bánh trắng sản xuất từ Việt Nam có màu ngà, và hay bị bể vì giòn. Trong thời gian sau này, bánh trắng trở nên trắng phau, được cán mỏng, và đặc biệt rất dai, nhúng nước và cuốn không bị bể ra. Đó là do công lao của borax và chlorite sodium hydrosulfite.

Còn các phẩm màu dự phần như thế nào trong thực phẩm thưa TS?



Trong thực phẩm, màu giữ một địa vị rất quan trọng. Nó làm cho sản phẩm bắt mắt hơn, gây chú ý cho người mua và gây ảnh hưởng tốt về phẩm chất của món hàng. Có hai loại màu: màu tổng hợp và màu thiên nhiên. Màu thiên nhiên được trích từ các mô của cây cỏ. Việc sử dụng loại màu này nảy sinh ra nhiều vấn đề như: màu không cố định có thể thay đổi hay biến dạng theo thời gian, nhiệt độ, ánh sáng, và nhất là có thể làm biến dạng phẩm chất của thực phẩm

được nhuộm màu. Còn màu tổng hợp thường tan trong nước và ổn định hơn. Trên thị trường, màu tổng hợp có dưới dạng hạt, bột, dung dịch, hay dạng dẻo. Màu tổng hợp tác dụng với hydroxyd nhôm $Al(OH)_3$ để cho ra dung dịch gọi là hồ (lakes) sẵn sàng để nhuộm màu trong thực phẩm. Lợi điểm của màu tổng hợp là màu rất bền không bị tác dụng do thời gian, nhiệt độ hay ánh sáng. Các nhà sản xuất thực phẩm rất thích dùng loại màu tổng hợp này.

Chúng tôi xin đan cử ra hai màu căn bản là màu tartrazine có màu vàng và màu carmine màu đỏ ngả qua cam. Đứng về phương diện độc hại, màu rất nhạy cảm cho da, có thể làm nứt da, tạo ra những vảy nến, hay làm dị ứng cũng như nghẹt mũi căn cứ theo báo cáo của Ủy ban Khoa học Thực phẩm cho con người của EU (CSAH).

Còn việc các hóa chất bảo vệ thực vật ảnh hưởng lên thực phẩm như thế nào thưa TS?



Đây là một vấn nạn lớn cho dân tộc, vì nó ảnh hưởng dài hạn lên nhiều thế hệ trong tương lai. Theo báo chí Việt Nam, các vụ ngộ độc chiếm đến 25% trên tổng số những trường hợp bị trúng thực. Điều này nói lên tính cách quan trọng của vấn đề. Xin hãy nghe tiếng nói của tác giả Liêu Tử ở Việt Nam: “Các bạn phải luôn đề cao cảnh giác, và nhớ luật này: các thứ rau, củ, quả, ngó thấy ngon chớ mà ham. Trái khổ qua, ngó như trái bị đèo thì hãy mua. Củ cải trắng, củ cà rốt cũng vậy.

Người trồng trọt xứ mình chỉ ham trồng được rau củ quả to bự, cân có ký, bán có giá, mặc sức hóa chất tống vào trong đó”.

Xin thưa, hóa chất tống vào đó chính là hóa chất bảo vệ thực vật tức là hóa chất diệt cỏ, trừ sâu rầy, trừ nấm mốc v.v... Các hóa chất diệt trừ cỏ dại nếu dùng liều lượng thích hợp sẽ biến thành các hóa chất “kích thích tố tăng trưởng”. Đó chính là lý do tại sao rau đậu, quả dưa, trái cà, thậm chí đến cọng giá, cọng rau muống cũng to lớn, xanh mướt rất bắt mắt.



Tiến sĩ Nguyễn Quốc Tuấn, Trưởng phòng thí nghiệm Môi trường thuộc Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng I đã cho biết như sau:”Kết quả nhiều đợt phân tích cho thấy tất cả các loại hoa quả TC và cam Việt Nam đều có chứa thuốc diệt cỏ 2,4-D và 2,4,5-T. Đây là hai hóa chất cấu thành “chất độc da cam”, một loại thuốc diệt cỏ dại mà quân đội Hoa Kỳ dùng trong chiến dịch Ranch Hand để phun xịt các rừng rậm, nơi có Việt Cộng ẩn nấp trong chiến tranh Việt Nam. Hiện tại, các loại hóa chất này đang được nông dân sử dụng để bảo quản hoa quả.



Trung tâm Thông tin và Chuyển giao Hà Giang đã chuyển đến chúng tôi (TS NQT) hai gói bột in chữ TC với hình ảnh quả hồng tươi rói. Qua phân tích chúng tôi tìm thấy nhiều hợp chất trong đó có hóa chất 2,4-D có hàm lượng đến 70%. Riêng gói thuốc diệt cỏ có nhãn hiệu màu xanh đậm còn tìm thấy hóa chất 2,4,5-T”. Các gói hóa chất này được bày bán tự do ngoài thị trường ở Hà Nội và Sài Gòn với giá khoảng 2.000 Đồng Việt Nam một gói độ 2g.



Liền ngay khi kết quả trên được công bố, ngày 13/5/2004, ông Hoàng Thủy Tiến, Phó Cục trưởng Cục An toàn Vệ sinh Thực Phẩm đã tuyên bố: “Các hóa chất bảo vệ thực vật 2,4-D và 2,4,5-T trong táo, mơ, trứng, sữa và các loại quả mọng khác có hàm lượng không quá 0,05 mg/kg hoa quả. Như vậy, lượng hóa chất độc hại tồn dư trong hoa quả vẫn dưới ngưỡng cửa cho phép. Người tiêu dùng không nên quá lo lắng”. Chúng tôi miễn bình luận về lời tuyên bố này vì không biết “ngưỡng cửa cho phép” của Việt Nam là bao nhiêu?

Tiến sĩ vừa phác họa một hình ảnh rất tiêu cực trong thị trường thực phẩm, như vậy, trong hiện tại có hình ảnh tích cực nào trong lãnh vực thực phẩm ở Việt Nam hay không, thưa Ông?



Dạ có thưa anh. Gần đây nhất, vào ngày 29/9 vừa qua, Tổ chức Trợ giúp Hoa Kỳ (USAID) và Tổ chức Trợ Giúp Úc (AusAID) đã ký một bản thỏa hiệp với Viện Nghiên cứu Cây Ăn Quả Miền Nam nhằm mục đích phối hợp phát triển ngành sản xuất cây ăn trái qua dự án Ứng dụng Nông nghiệp Tốt (Good Agricultural Practices – GAP). Trong dự án này các doanh nghiệp và nông dân sản xuất cây trái sẽ được học hỏi đúng tiêu chuẩn bảo đảm an toàn sản phẩm theo quy trình vệ sinh và an toàn cho con người và môi trường dựa theo tiêu chuẩn thế giới.

Hy vọng đây là một bước đầu để Việt Nam đi vào nề nếp trong sản xuất thực phẩm nhất là các sản phẩm dành cho xuất khẩu.

Để kết thúc câu chuyện hóa chất trong thực phẩm và trái cây, Tiến sĩ nhận xét như thế nào về tình trạng chung hiện tại và ý kiến cá nhân của ông về việc giải quyết vấn nạn này?

Thưa Anh, việc người dân trong nước hoài nghi hầu hết những loại thực phẩm bày bán ở thị trường. Nhưng dù hoài nghi hay cẩn thận đến đâu đi nữa thì cũng phải tiêu thụ thực phẩm này. Ngoại trừ một thiểu số có nhiều tiền để có thể mua thực phẩm “an toàn” nhập cảng từ bên ngoài, thậm chí uống nước lọc nhập cảng luôn. Còn tuyệt đại đa số bà con vẫn phải chấp nhận và tiêu thụ nguồn thực phẩm làm từ trong nước cũng như phải dùng nguồn nước cung cấp từ Tổng công ty Cấp nước.



Vì vậy, tình trạng trên cần phải được chấm dứt. Nếu không, nhiều hệ lụy không nhỏ sẽ xảy ra và đã xảy ra trong trường hợp các thực phẩm xuất cảng như xì dầu, cá basa, và tôm. Cá basa đã bị trả về vì dung lượng hóa chất fluoroquinolones tồn tại trong cá, và mới đây nhất, tiểu bang Georgia đã khám phá ra thêm chất kháng sinh enrofloxacin trong cá nữa. Xì dầu bị trả về vì sự hiện diện của 3-MCPD. Còn tôm và một số thủy sản khác bị trả về vì chất kháng sinh chloramphenicol trước kia, nay lại bị trả về vì sự hiện diện của nitrofurantoin, vì 3-amino-2-oxazole, và semicarbazide

Riêng trong trường hợp tôm, Việt Nam đã bị Ngân hàng Thế giới cảnh báo vì đã dùng rotenone, một độc chất có trong cây thuốc cá để thay thế chloramphenicol vì hóa chất này không nằm trong danh mục kiểm soát của Cơ quan FDA HK.



Các hành động trên chứng tỏ rằng, nếu Việt Nam tiếp tục đi theo con đường này sẽ khó hội nhập vào cuộc chơi toàn cầu, vì nơi đây đòi hỏi một sự xuyên suốt về các thông tin an toàn thực phẩm trong trao đổi quốc tế.

Để kết luận về các vấn nạn qua sự hiện diện của hóa chất trong thực phẩm và trái cây, chúng tôi có suy nghĩ như sau: Trước hết, cần phải xem lại cung cách quản lý của VN đối với công nghệ sản xuất xì dầu. Việt Nam không lý nào lại không quan tâm trong việc kiểm soát môi trường. Và một khi môi trường đã bị lạm dụng, tình trạng xáo trộn xã hội chắc chắn sẽ xảy ra qua sự phản kháng của người dân. Sau cùng, sự bất ổn chính trị sẽ kéo theo cùng với những bất trắc của quốc gia mà lãnh đạo VN sẽ khó tiên liệu được.



Đã đến lúc Việt Nam cần phải chấp nhận thực tế này. Số lượng nạn nhân bị bệnh ung thư hàng năm tăng dần (năm 2022 có trên 200.000 nạn nhân) và số tử vong vượt qua con số 50.000 năm 2022./.

Mai Thanh Truyết

Nguồn: <https://baomai.blogspot.com/2024/12/hoa-chat-trong-thuc-pham-va-trai-cay.html>

Kính mời đọc thêm những bài khác của tác giả tại:
<http://www.vietnamvanhien.org/maithanhtruyet.html>

www.vietnamvanhien.net

VIỆT NAM VĂN HIẾN
www.vietnamvanhien.info

AN LẠC & TỰ CHỦ

TỦ SÁCH VĂN HIẾN TRÊN MẠNG VỚI HƠN 11900 TÁC PHẨM & TIẾT MỤC