

BÀI TRUYỀN THÔNG 1:

SẢN XUẤT, KINH DOANH GIÁ ĐỖ KHÔNG SỬ DỤNG CHẤT CẤM (UBND xã, phường sử dụng tuyên truyền cho các Hộ sản xuất giá đỗ hoặc phát trên loa truyền thanh xã, phường)

Giá đỗ là những hạt đậu nảy mầm, dài chừng 3 - 7cm, được làm từ nhiều loại đỗ như đỗ xanh, đỗ tương, đỗ đen... là một loại thực phẩm phổ biến, được tiêu thụ hằng ngày trong nhiều gia đình.



Trong thời gian qua, tại nhiều địa phương trong cả nước đã phát hiện cơ sở sản xuất giá đỗ sử dụng **chất cấm** (thường gọi là “**nước kẹo**”) để kích thích giá đỗ mọc nhanh, mập, trắng như: Đắk Lắk, Nghệ An, Quảng Ngãi, Bắc Giang... Đây là hành vi **vi phạm pháp luật**, gây **nguy hại trực tiếp đến sức khỏe người tiêu dùng**, có thể làm tăng nguy cơ ngộ độc thực phẩm. Một trong những hoá chất được các cơ sở sản xuất giá đỗ sử dụng có tên 6-Benzylaminopurine (6-BAP). Việc sử dụng lâu dài giá đỗ có chứa hóa chất này có thể gây rối loạn phát triển tế bào, ảnh hưởng đến hệ thần kinh, thậm chí gây dị tật ở thai nhi. Một số vụ việc nghiêm trọng đã bị cơ quan Công an khởi tố và xử lý hình sự.

Để bảo vệ sức khỏe cộng đồng, giữ gìn uy tín của người sản xuất, UBND xã/phường kêu gọi và đề nghị toàn thể các hộ sản xuất, kinh doanh giá đỗ thực hiện nghiêm túc:

1. Không sử dụng chất cấm, đặc biệt là “nước kẹo” hay bất kỳ loại hóa chất không rõ nguồn gốc trong quá trình sản xuất giá đỗ.

2. Tuân thủ quy trình sản xuất đảm bảo an toàn thực phẩm: sử dụng đậu (đỗ) đảm bảo chất lượng, có nguồn gốc rõ ràng; nguồn nước sạch, ngâm ủ tự nhiên, nếu cần có thể sử dụng các chế phẩm có trong danh mục được phép sử dụng và đảm bảo thời gian cách ly theo quy định.

3. Ký cam kết sản xuất, kinh doanh giá đỗ an toàn với chính quyền địa phương.

4. Người dân tích cực tố giác những cơ sở, cá nhân có hành vi sử dụng hóa chất cấm cho UBND xã/phường hoặc cơ quan chức năng.

5. Khuyến khích tiêu thụ sản phẩm an toàn: các hộ sản xuất thực hiện đúng quy định sẽ được địa phương tạo điều kiện quảng bá, kết nối tiêu thụ.

Sản xuất giá đỗ an toàn - không sử dụng chất cấm/chất ngoài danh mục được phép sử dụng là bảo vệ, giữ uy tín cho chính cơ sở và góp phần vì sức khỏe cộng đồng.

BÀI TRUYỀN THÔNG 2:

NGHIÊM CẤM SỬ DỤNG HÓA CHẤT VÀNG Ô TRONG SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN NÔNG SẢN

Chất vàng ô có tên là Auramine O, là một chất nhuộm vải. Chất này dạng huỳnh quang, hạt mịn vàng dễ tan trong nước và cồn, là một chất nguy hiểm đối với sức khỏe con người. Auramine O được dùng trong nhuộm vải, giấy, quét tường. Không được phép sử dụng trong chế biến thực phẩm.



Chất vàng ô (ảnh sưu tầm)

Chất vàng ô độc hại đến mức tổ chức Ung thư thế giới IARC đã xếp vào hàng gây ung thư nhóm 3, tức là khả năng gây ung thư cao.

Nhiều vụ việc vi phạm về an toàn thực phẩm đã phát hiện Chất vàng O trong nhiều loại thực phẩm khác như sầu riêng, măng, gia cầm, dưa muối, mứt.... nhằm tạo màu vàng bắt mắt cho các thực phẩm này. Đây là một loại phẩm màu công nghiệp có tính bền cao, khó bị phân hủy ngay cả khi đun nấu ở nhiệt độ cao.

Sử dụng thực phẩm nhiễm vàng O trong thời gian dài có thể gây ra nhiều hệ lụy đối với sức khỏe. Trước hết, vàng O có thể gây rối loạn tiêu hóa, với các triệu chứng như đầy hơi, đau bụng, buồn nôn, tiêu chảy kéo dài. Tiếp theo, nó có thể ảnh hưởng đến hệ thần kinh, gây lo âu, mất tập trung, thậm chí rối loạn hành vi, đặc biệt nguy hiểm đối với trẻ em. Không chỉ vậy, vàng O có khả năng tích tụ trong cơ thể, dẫn đến tổn thương gan, thận, làm suy yếu hệ miễn dịch. Ngoài ra, những người có cơ địa nhạy cảm có thể bị dị ứng nghiêm trọng khi tiếp xúc với vàng O, biểu hiện bằng tình trạng nổi mẩn đỏ, ngứa rát, khó thở. Đặc biệt, phụ nữ mang thai và người cao tuổi là hai nhóm đối tượng dễ bị tác động tiêu cực hơn cả khi tiêu thụ thực phẩm nhiễm chất này.

Khuyến cáo đối với người sản xuất, kinh doanh

Tuyệt đối không sử dụng chất vàng ô trong sản xuất, chế biến nông sản, thực phẩm để bảo vệ sức khỏe và tính mạng người sản xuất, người tiêu dùng.

Nếu cố tình sử dụng, khi bị phát hiện có thể bị phạt tiền lên đến 200 triệu đồng hoặc phạt tù thấp nhất 1 năm, cao nhất đến 20 năm (Quy định tại Nghị định 115/2018/NĐ-CP và điều 317 Bộ Luật Hình sự).

Người tiêu dùng không mua các nông sản, thực phẩm có màu sắc bất mắt như thịt gà, lòng gà có màu vàng tươi bất thường; măng có màu vàng đậm hơn...

BÀI TRUYỀN THÔNG 3:

NGUY HIỂM TỪ VIỆC SỬ DỤNG HÀN THE TRONG CHẾ BIẾN GIÒ CHẢ

Hàn the là một loại muối ở dạng tinh thể màu trắng, không mùi, không vị, ít tan trong nước nguội nhưng tan nhiều trong nước nóng, có khả năng diệt khuẩn và nấm. Nhờ vào các đặc tính trên, hàn the được sử dụng khá phổ biến trong ngành công nghiệp sản xuất các chất tẩy rửa, chất làm mềm nước, chất khử trùng và thuốc trừ sâu. Ngoài ra nó cũng được sử dụng làm men thủy tinh, men gốm, thủy tinh và làm cứng đồ gốm sứ.

Loại hóa chất này với tên khoa học là Borax, bị cấm sử dụng tại nhiều quốc gia trên thế giới trong. Ở Việt Nam, Bộ Y tế đưa hàn the vào danh sách hóa chất cấm sử dụng trong chế biến thực phẩm. Mặc dù vậy, bất chấp bị cấm, nhiều đơn vị vẫn sử dụng nó trong các loại thực phẩm như giò, chả, nem chua, bún, phở, bánh đúc, bánh cuốn, thạch,... để làm chậm quá trình phân hủy của thực phẩm, kìm hãm sự phát triển của vi sinh vật, giúp một số loại thực phẩm được tươi ngon lâu hơn và tạo độ giòn, dai, sệt. Nhiều vụ việc vi phạm về an toàn thực phẩm do sử dụng hàn the trong sản xuất giò, chả tại Tuyên Quang, Đà Nẵng...

Theo khuyến cáo từ cơ quan chức năng, hàn the có độc tính khá lớn đối với cơ thể, có thể gây ngộ độc cấp tính làm cho người sử dụng với liều lượng thấp; liều từ 5 gram trở lên đã gây ngộ độc cấp tính và có thể dẫn đến tử vong. Hàn the có thể gây ngộ độc mạn tính, ảnh hưởng đến gan, thận, biếng ăn, suy nhược cơ thể. Khi ăn thực phẩm có chứa hàn the vào cơ thể thì hàn the khó bị đào thải mà tích tụ ở gan, đến khi lượng tích lũy trong cơ thể đủ lớn sẽ gây ra các bệnh mãn tính.

Cơ sở sản xuất giò chả có chứa hàn the có thể bị xử phạt tiền từ 160 - 200 triệu đồng. Đồng thời, còn có thể bị đình chỉ hoạt động từ 03 tháng đến 05 tháng, bị tước quyền sử dụng Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm từ 20 tháng đến 24 tháng đối với sản phẩm thuộc diện đăng ký bản công bố sản phẩm, buộc tiêu hủy chất hàn the vi phạm, buộc thu hồi bản tự công bố sản phẩm đối với sản phẩm thuộc diện tự công bố sản phẩm.

BÀI TRUYỀN THÔNG SỐ 4:

CÁC HÀNH VI BỊ CẤM TRONG LĨNH VỰC AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI VIỆT NAM

(Trích Điều 5, Luật An toàn thực phẩm 2010)

Cá nhân, tổ chức bị cấm thực hiện các hành vi sau đây trong lĩnh vực an toàn thực phẩm:

(1) Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến thực phẩm.

(2) Sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất, chế biến thực phẩm.

(3) Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, hóa chất bị cấm sử dụng trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

(4) Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

(5) Sản xuất, kinh doanh:

- Thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;
- Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;
- Thực phẩm bị biến chất;
- Thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;
- Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;
- Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu;
- Thực phẩm không được phép sản xuất, kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh;

- Thực phẩm chưa được đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp thực phẩm đó thuộc diện phải được đăng ký bản công bố hợp quy;

- Thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá thời hạn sử dụng.

(6) Sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm.

(7) Cung cấp sai hoặc giả mạo kết quả kiểm nghiệm thực phẩm.

(8) Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

(9) Người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

(10) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

(11) Quảng cáo thực phẩm sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng.

(12) Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây bức xúc cho xã hội hoặc thiệt hại cho sản xuất, kinh doanh.

(13) Sử dụng trái phép lòng đường, vỉa hè, hành lang, sân chung, lối đi chung, diện tích phụ chung để chế biến, sản xuất, kinh doanh thức ăn đường phố.