

NGƯỜI VIỆT VÀ MÂM CƠM ĐỘC HẠI

Mai Phạm



Món nào trong mâm cơm này cũng có hóa chất độc hại. Chẳng còn món nào trong mâm cơm này có thể ăn được. (Ảnh minh họa)

Trong mâm cơm người Việt, chẳng còn món nào có thể ăn được vì tất cả đều đã bị phù phép bằng hóa chất qua bàn tay người sản xuất, thương nhân, người chế biến. Mâm cơm người Việt đơn thuần gồm có cơm, rau xanh và thịt cá, như một sự cân bằng âm dương và cung cấp đủ dinh dưỡng cho cơ thể con người. Thế nhưng, gần đây, nhìn vào mâm cơm ấy, không biết người ta nhận được bao nhiêu dưỡng chất đi nuôi cơ thể hay chỉ chuốc thêm nhiều độc tố gây hại cho sức

Cơm:

Xay xát: Tẩy gạo mốc, làm trắng bằng hóa chất. Theo Tiền Phong phản ánh, nhiều nhà máy xay xát đang dùng hóa chất bị cấm ở nhiều nước vì gây suy gan, thận, ung thư, để khiến gạo trắng hơn, thổi cơm nở gấp đôi, biến gạo mốc meo trở nên trắng thơm. Để tạo mùi và làm trắng gạo, trước hết phải mua loại hóa chất tạo mùi thơm cho từng loại gạo, cũng như màu cần thiết nếu muốn biến gạo trắng thành gạo màu và bột tẩy trắng nếu muốn gạo trắng và đẹp mắt, một công nhân trong nhà máy xay xát lúa gạo M.D tại An Giang cho biết. Thông thường, nhà máy xay xát mua lúa về phải tích trữ một thời gian. Do vậy, khi xay xát sẽ không còn được mùi thơm như ban đầu. Vì thế, cần phải tạo lại mùi hương cho gạo. Mùi ở đây là loại hóa chất tạo mùi thơm được mua từ Trung Quốc. Máy loại này thị trường không bán nhiều, chỉ có thể mua từ những công ty cung cấp hóa chất ở chợ Kim Biên (quận 5, TP.HCM).



Gạo mốc được tẩy trắng bằng hóa chất. Ảnh minh họa

Anh này cho biết, các loại gạo màu như Bắc Thái, gạo Thái Đỏ... bán trên thị trường Việt Nam, thực ra chỉ là loại gạo dài 5% tấm. Sau khi xay xát sẽ cho vào máy đánh bóng rồi tách màu, trộn màu bằng máy. "Màu ở đây là các loại chất tạo màu xuất xứ từ Chệt Quốc. Sau các công đoạn trên, gạo được tẩy trắng bằng một loại chất tẩy không có tên, của Chệt Quốc. Gạo được xay xát xong sẽ cho vào máy đánh bóng. Nếu muốn gạo trắng tinh thì 100kg gạo sẽ cho 1 kg bột này vào, sau 5 phút hạt gạo trắng tinh, còn muốn trắng đục thì chỉ cần 500g là được", công nhân tên D cho biết. Những bao gạo có mùi hôi, mốc đen

được đại lý trả về sẽ được công nhân cho vào máy tách những hạt gạo bị mốc một phần gần hết không thể sử dụng được nữa. Sau đó, gạo tiếp tục được đưa qua máy đánh bóng. Trong quá trình này, họ sẽ tưới thứ nước có màu xanh nhạt vào gạo đang đánh bóng. "Đây là quy trình đánh bóng và trộn mùi cho gạo"- D. cho biết. Chỉ sau 10 phút, hai bao gạo 50kg đã trắng sáng và thơm mùi gạo mới. Sau khi gạo được "hóa phép", công đoạn cuối cùng là đóng bao với nhãn mác mới rồi chuyển ngược lại đại lý gạo để bán ra thị trường. Chế biến: Tấm bột làm cơm trắng, nở gấp đôi Trí Thức Trẻ phản ánh, một quán cơm trên đường Võ Văn Ngân (quận Thủ Đức, TP.HCM) tiết lộ chỉ cần 1 muỗng canh loại bột màu trắng chỉ có giá 8.000 đồng có thể "hóa phép" cho 10 kg gạo thành cơm nở bung trắng đều, hạt to mẩy đương như khi nấu 20 kg gạo thông thường mà không mất nhiều công. Loại bột này được chủ quán cơm cho biết mua tại chợ Bà Chiểu. Đa phần các hàng cơm bụi đều cho thoải mái khi khách ăn muốn lấy thêm cơm. Khách có đồng đến mấy, cũng chỉ một tiếng đồng hồ sau là quán đã kịp nấu nồi cơm trắng tròn mẩy đầy ú ụ nhờ gói bột trắng hóa chất "phép màu". Nhiều chủ quán cho biết, phải nghĩ cách sao cho thịt để 2, cơm sinh 3 mới mong có lời chứ buôn bán bình thường lấy đâu ra lời lãi. Theo ông Trần Văn Thanh, Giám đốc Cty Hóa chất Minh Thanh (chợ Bà Chiểu, quận Bình Thạnh), những loại hóa chất làm trắng, tẩy rửa nói trên là loại bột bezoyl peroxide và calcium peroxide chuyên để tẩy trắng gạo và mì mà Trung Quốc đã cấm lưu hành trong chế biến thực phẩm vì dùng quá liều sẽ gây ra hiện tượng rối loạn tiêu hóa, gây tử vong. Loại chất chống mốc là chất deltamethrin chuyên sử dụng diệt côn trùng và khử trùng. Theo ông Thanh, chất tạo mùi là loại hóa chất chuyên dùng cho công nghiệp thực phẩm, còn bột tạo màu gạo thì chưa rõ, hầu như những loại màu đó có xuất xứ từ Chệt Quốc. Trong khi Mỹ, Nhật Bản, Canada,

Liên minh châu Âu đã cấm dùng chất benzoyl peroxyde và calcium peroxide trong tẩy trắng bột mì, gạo thì các phụ gia thực phẩm này vẫn được dùng ở Việt Nam. Theo khuyến cáo, benzoyl peroxyde chỉ được dùng không quá 0,075gram trong 1 kg bột. Các chuyên gia cảnh báo, nếu lạm dụng chất này, dùng lâu dài sẽ gây ra suy gan và thận, có thể bị ung thư.

Thịt:

Da bần, thịt thối làm giảm bông Theo Việt Nam net đưa tin, quy trình sản xuất giảm bông ở một cơ sở trên đường Miếu Gò Xoài, khu phố 11, phường Bình Hưng Hòa A, quận Bình Tân, TP.HCM thật ghê rợn. Da heo hôi thối, bầy nhầy được đổ thẳng xuống nền nhà nhớp nháp, cạnh nhà vệ sinh. Da được may thành túi rồi cho vào một cái thau lớn. Khi đổ ô-xy già vào, lập tức nước trong thau sôi lên sùng sục. Những váng bọt màu trắng đục, màu đỏ, màu xám tái nổi lên từng lớp, quện với nhau kín mặt thau. Lúc này, mùi hôi thối, tanh tưởi bốc lên nồng nặc. Sau đó, họ đổ nước khác vào, dùng hai chân trần giẫm đạp liên tục cho đến khi những chiếc túi da hết nhớt và trắng, chuẩn bị mang đi nhồi thịt... Khâu làm nhân từ thịt cũng dơ bẩn không kém. Đó là thịt vụn, ế ẩm, trữ cả tháng trong tủ lạnh. Số hàng này đã mềm nhũn, chảy nước, biến sắc và bốc mùi hôi thối nồng nặc. Sau khi sơ chế bằng muối và dùng chân giẫm đạp, họ dùng một loại bột được gọi là muối đỏ và nhiều "gia vị" khác không rõ nguồn gốc vào thau thịt, đặc biệt là rất nhiều ngũ vị hương để át mùi hôi thối.



Giảm bông bán ế được trả về cơ sở để tái chế

Thịt sẽ được nhồi vào những túi da, tạo thành giảm bông đem luộc chín và bỏ tủ lạnh. Sáng hôm sau, công nhân tháo dây ra, lấy các đòn giảm bông đem rửa nước lạnh có pha với một loại hóa chất lạ - một dạng bột mịn màu trắng, mùi hôi nồng nặc, nhằm loại bỏ số mỡ dính trên đó. Sau đó, chúng tiếp tục được nhúng với nước sôi có pha với loại bột màu đỏ, không nhãn mác, rồi cho vào bịch ni lông đem giao cho khách hàng. Ruốc làm từ bã sắn dây, gà chày nước Một lượng lớn ruốc trên thị trường hiện nay được làm từ bã sắn dây. Theo tiết lộ của chủ sản xuất, bã đã vớt bỏ tại các cơ sở chế biến bột sắn dây được mua về, sau đó

sấy khô và được xé toại thành sợi như ruốc. Để có hương vị đậm đà, bã sắn dây được tẩm ướp thêm gia vị, bột hương thịt heo, phẩm màu... nhằm đánh lừa vị giác người tiêu dùng. Giá "ruốc sắn dây" phụ thuộc vào tỷ lệ thịt heo thật và bã sắn được phơi khô và cho vào chế biến. Thông thường, cứ 7kg bã sắn và 3kg ruốc thật thì sẽ được 10kg "ruốc giả". Để tăng lợi nhuận, nhiều hộ sản xuất còn mua gà đông lạnh đã chảy nước, không rõ nguồn gốc về chế biến thành ruốc. Ruốc này được bán với giá siêu rẻ, chủ yếu cho nhà hàng, người bán xôi, bánh mì... , phần khác được trộn với ruốc lợn để bán giá cao. Thịt dạt, hóa chất độc hại làm giò chả Các loại chả lụa, chả bò, chả chiên... đều chứa tỉ lệ mỡ heo khá lớn. Để chả ngon, đẹp và lâu hư, người ta pha trộn thêm đủ loại hóa chất. Hai loại nguyên liệu chính là thịt và mỡ sẽ được trộn đều rồi xay nhuyễn, sau đó trộn các loại gia vị, chất bảo quản như đường, bột ngọt, bột nở, hàn the, hương nước mắm, hương thịt heo, muối đỏ và bột chống mốc. Hỗn hợp này sau khi cân được đưa vào máy ép thành từng đòn, bọc ni-lông hấp chín... Quy trình sản xuất chả bò tại một cơ sở có tiếng ở An Phú Đông, quận 12, TP.HCM cũng thật hãi hùng. Cơ sở này lấy thịt bò từ mối lái ở Tây Ninh đem về (chủ yếu là thịt dạt, thịt vụn). Thịt bò không trộn với mỡ bò mà trộn với mỡ heo. Tùy theo giá cả mà cơ sở pha lượng mỡ 30% hay 60%, tuyệt nhiên không có loại chả bò nào được làm hoàn toàn bằng thịt bò. Sau khi xay nhuyễn thịt và mỡ, người ta trộn hàn the, hương nước mắm, hương thịt bò, bột nở, bột chống mốc và bột màu vào.



Nem chua làm từ bì thối

Tại một cơ sở sản xuất nem ở Thanh Hóa, trong một căn phòng khoảng 45m² nồng nặc mùi hôi của thịt, bì lợn, rác rưởi, hóa chất, có hàng chục công nhân hi hục làm nem. Tất cả công nhân đều dùng tay trần để nhào trộn thịt. Nem chua làm từ bì thối. Nhiều đống bì lợn đã bốc mùi hôi thối vớt bừa bãi dưới nền gạch bần, ẩm ướt. Bì lợn được sơ chế qua các công đoạn hết sức nhanh chóng rồi được thả vào các thùng chứa chất tẩy trắng, hoặc ôxy già, ngâm trong một thời gian nhất định. Hóa chất dùng để làm trắng bì lợn được xuất xứ từ Trung Quốc. Thịt và bì lợn sau khi xay được cho vào một cái thùng lớn rồi trộn đều với gia vị được đựng sẵn trong các can, thùng. Sau đó, hàng chục

công nhân xúm lại gói thịt và bì thành những miếng nem nhỏ bằng ngón tay cái, chất thành đống trên nền đất đầy rác rưởi. Loại men được trộn có tác dụng làm chua thịt và “ép” chín thịt, nếu để lâu sẽ làm cho thịt bị hỏng, tạo ra mùi hôi khó chịu và gây nguy hiểm với sức khỏe người tiêu dùng.

Cá:

Cá khô tẩm hóa chất... ruồi còn phải sợ. Theo Sài Gòn tiếp thị, đầu năm 2013, ở Thanh Hoá phát hiện cá nục khô có chứa trichlorfon, lưu huỳnh. Đặc biệt, cách nay chưa lâu, cơ quan chức năng đã phát hiện các cơ sở sản xuất khô cá quy mô lớn dùng trichlorfon trong quy trình sản xuất. Chỉ trong vòng một tháng, chi cục Quản lý chất lượng nông lâm và thủy sản (sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn tỉnh An Giang) đã phát hiện khô cá tra bị nhiễm trichlorfon. Ngày 19.6, kết quả kiểm tra nhanh đã phát hiện mẫu thử dương tính với hoá chất bảo vệ thực vật và cơ quan chức năng đã tiêu huỷ 1.034kg khô cá tra nhiễm trichlorfon của cơ sở sản xuất khô cá tra tại khóm Xuân Hoà (thị trấn Tịnh Biên). Trước đó, 2,99 tấn khô cá của các hộ sản xuất ở ấp An Thái, xã Hoà Bình, huyện Chợ Mới cũng bị phát hiện nhiễm trichlorfon. Ngay từ tháng 12.2011, khi kiểm tra, cơ quan chức năng phát hiện mẫu khô của hai cơ sở sản xuất khô tại ấp An Thái có hàm lượng trichlorfon vượt 8.446,77µg/kg trong khô cá tra và 13.413µg/kg trong khô cá chim. Đến tháng 5.2013, cơ quan chức năng tiếp tục kiểm tra tám cơ sở sản xuất khô tại đây, nhưng chỉ kiểm tra được hai (sáu cơ sở bất hợp tác), phát hiện và tiêu huỷ 124kg khô cá nhiễm trichlorfon. Trichlorfon là một loại hoá chất hữu cơ dùng làm thuốc trừ sâu và diệt các côn trùng như gián, dế, rệp, bọ chét, ruồi... Chất này còn được áp dụng trong chăn nuôi để kiểm soát ký sinh trùng của cá trong môi trường nước được chỉ định. Trichlorfon có độc tính cao, dễ dàng hấp thụ qua da, có thể gây dị ứng nặng cho da và các cơn co thắt cơ bắp bất thường. Nếu hít phải chất độc này, có nguy cơ xuất huyết đường mũi, ho, tức ngực, thở khó do co thắt ở ống phế quản. Mắt thường tiếp xúc với trichlorfon cũng sẽ bị chảy máu mắt, mờ mắt dẫn đến mù loà. Sau khi tiếp xúc với hoá chất này, cơ thể sẽ bị phản ứng trong vòng vài phút cho đến 12 giờ. Nhiễm độc nặng sẽ ảnh hưởng đến hệ thống thần kinh trung ương, nói líu lỉu, mất phản xạ, suy nhược, mệt mỏi... Trong trường hợp nghiêm trọng có thể bài tiết không chủ động, rối loạn tâm thần, nhịp tim bất thường, bất tỉnh, co giật và hôn mê, suy hô hấp dẫn đến tử vong.

Rau:

Bán: rửa củ cải, cà rốt bằng hóa chất. “Sau khi rửa sạch đất, củ nào có màu bạc, không đạt chất lượng hoặc bị khô héo do quá trình vận chuyển (bị hầm hơi) hoặc do chưa tiêu thụ kịp từ những ngày trước đó sẽ được ngâm vào dung dịch có pha một chất bột màu trắng có tên gọi là chất tẩy đường được mua ở chợ Kim Biên (TP.HCM). Củ cải trắng sau khi ngâm sẽ căng mọng, trắng tinh, còn cà rốt thì đỏ đều màu, tươi đẹp như mới!”, một nhân công ở chợ đầu mối Nông sản Thủ Đức, TP.HCM cho biết. Nhờ có chất bảo quản này mà rau củ bảo quản được cả tuần, không bị úng, hư. Dung dịch có pha một chất bột màu trắng có tên gọi là chất tẩy đường được mua ở chợ Kim Biên. Công thức chung là 1kg bột pha loãng với khoảng 100 lít nước và xử lý được 400 – 500kg củ cải hoặc cà rốt. Để hiệu quả, phải ngâm trong vòng 30 phút. Chị Thanh, tiểu thương kinh doanh rau củ tại chợ Phước Bình (quận 9), nhận xét: “Họ xử lý bằng hoá chất hèn gì tôi mua hàng về để tươi được lâu. Hai ba ngày tôi mới đi lấy hàng một lần, khách của tôi chỉ chuộng hàng Đà Lạt. Đa số khách quen nên tôi phải chọn kỹ, chủ yếu là thật sạch đất và thật tươi, nhiều củ to đẹp, không trộn lẫn củ héo, úng thì mới có lãi”. Trồng: phun thuốc trừ sâu, phun dầu nhớt cho rau xanh tốt. Tại nhiều vùng rau ở các huyện như: Gia Lâm, Thanh Trì, Từ Liêm (Hà Nội), rau cải ngọt, cải đắng, xà lách... xanh mơn mớn, thẳng tắp và đều rậm rạp ngay cả trong thời tiết trái mùa. Xung quanh những luống rau mới thu hoạch có nhiều vỏ thuốc trừ sâu vứt vương vãi khắp nơi thuộc các nhãn hiệu như: Sha chong Shuang; Marshal; Emaben... tất cả các nhãn mác đều cảnh báo với dòng chữ: cực độc, độ độc cao, độ độc mạnh. “Do trồng trái mùa nên rau thường bị sâu nhiều hơn nên tăng cường chăm sóc cũng như phun các loại thuốc trừ sâu”, anh Tường chủ một ruộng rau tại Tây Tựu nói. Dù mới bơm thuốc sâu đã 4 ngày nhưng trên lá rau thuốc vẫn bám trắng xóa, phía đầu ruộng người ta đang tiến hành thu hoạch, trước khi thu hoạch rau khoảng 3-4 ngày nhiều gia đình sẽ tiến hành phun thuốc trừ sâu, khi quan sát kỹ những chiếc lá cải thì cặn thuốc trừ sâu trắng xóa vẫn còn bám trên những lá rau. Theo quy định của các đơn vị cung ứng thuốc bảo vệ thực vật thì thời gian cách ly phải từ 7-15 ngày tùy từng loại thuốc. Ai dám chắc rằng chỉ cần vài ba lần rửa bằng nước, thậm chí bằng máy sục ozon sẽ đẩy hết dư lượng thuốc bảo vệ thực vật khỏi rau? “Thường thì một lần phun phải kết hợp nhiều loại thuốc như: Thuốc trừ sâu, thuốc tăng trưởng... để rau vừa không bị sâu vừa tạo độ xanh non cho rau. Sau khi bơm thuốc chỉ cần 3-4 ngày rau sẽ xanh tươi và nom bắt mắt”, một người dân tại xã Tây Tựu cho biết. “Phun thuốc nhiều nhất phải kể đến là cà pháo, dưa leo, các loại đậu... vì đây là loại cây bị sâu và các loài bọ xít ưa thích. Nếu không thường xuyên phun thuốc để diệt trừ thì chỉ có ăn cám”, chị Hải, một nông dân tại Hà Nội tâm sự. Thuốc trừ sâu dùng để bón cho rau muống mập cọng, sáng cọng, không bị sâu, lở lá, có tên HVP 801S, COC 85, Mexyl Mz, LK Set-up 70WC. Sau khi phun thuốc, rau muống ngay từ khi mới mọc mầm cần phải tưới ngay

dầu nhớt pha với nước rửa chén nhằm ngăn chặn sâu rầy, dầu nhớt là loại dầu thải từ các cửa hàng sửa xe máy cho rẻ, còn nước rửa chén họ thường mua loại tự pha chế bán bằng lít, bằng can là cách để tiết kiệm chi phí nhất. “1 ha đất thì tưới 1 lít dầu nhớt pha với nửa lít nước rửa chén là vừa”, chị H, một nông dân cho biết. Để rau lớn nhanh như thổi người nông dân dùng phân bón lá mưa vàng 9999, HVP 801S có nội dung dưỡng cọng đẹp lá, giúp cây sinh trưởng phát triển mạnh, đâm chồi khỏe, rễ phát triển, từ khi rau mọc mầm đến khi 8, 9 ngày tuổi, bón loại thuốc này vào thì cọng rau sẽ mập mập, xanh bóng: “Hôm nay bón, ngày mai là khác liền, màu đẹp hơn, mỡ màng hơn. Những ngày tiếp theo, cần phải thường xuyên phun thuốc diệt sâu rầy, thuốc chống vàng lá, lổ lá...loại LK Set-up 70WC, Sancozeb 30WP, Mexyl Mz, HVP 801S... cho rau. Từ lúc rau mọc mầm đến khi thu hoạch được kéo dài trong khoảng 25 ngày. Trong thời gian đó, phải bón ít nhất 5, 6 lần hóa chất cho rau, đến khi rau có độ dài khoảng 40 đến 50cm là thu hoạch được”, chị H nói thêm. Theo thông tin từ Cục Bảo vệ thực vật, Bộ NN-PTNT công bố ngày 8/7 vừa qua trong số 25 mẫu rau ngót lấy kiểm tra tại các chợ đầu mối lớn tại Hà Nội và TP.HCM thì phát hiện 7 mẫu có nhiễm thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép. Ngoài rau ngót, trong lần kiểm tra lần này cũng phát hiện mướp đắng được bày bán tại hai thành phố lớn có nhiễm thuốc trừ sâu vượt ngưỡng cho phép, ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng. Bảo quản: phun hóa chất để giữ được lâu Tại làng chuyên trồng hành tỏi ở Kinh Môn (Hải Dương), vừa mới thu hoạch hơn 2 sào hành, bà Nguyễn Thị Cẩm bó thành từng bó treo lên giàn đã đóng sẵn. Toàn bộ khu vực cất giữ hành sau thu hoạch được bao bọc bởi một lớp nilon dày như một phòng kín. Xếp hành xong, bà Cẩm pha gói thuốc trừ cỏ vào bình thuốc 20 lít, phun đều lên khắp các giá hành. Bà Cẩm cho biết, tất cả những gia đình làm hành tỏi ở đây đều dùng cách bảo quản này. Phun thuốc trừ cỏ vào hành để tránh côn trùng mỗi một tấn công. Nhất là trong thời điểm thời tiết ẩm thấp. Biện pháp này chỉ giảm bớt khi thu hoạch vào những ngày nắng to. Để giữ rau quả tươi lâu nhằm thu hút khách, kiếm được nhiều lợi nhuận, nông dân và tiểu thương không ngần ngại sử dụng rất nhiều loại hóa chất bảo quản. Một nhân viên bốc vác hàng hoa quả cho một đại lý hoa quả ở Long Biên, Hà Nội chia sẻ: Mỗi sáng mở cửa kho vào lấy hàng, nhất là trước ngày mùng 1, hôm Rằm thì không thể nào thờ được. Trước những ngày đó, lượng hoa quả lớn, lượng thuốc kích thích quả chín, đẹp mã, tươi lâu cũng được làm triệt để cả căn phòng sức thuốc. Người không có kinh nghiệm, không quen việc có khi ngất vì độ thuốc trong không khí quá nặng. Không chỉ là thuốc trừ sâu, thuốc bảo quản thực vật, thậm chí cả chất ướp xác người... cũng được lợi dụng “phủ” cho rau quả lớp xanh tươi. Để đảm bảo tươi, đẹp và ít bị hư hại, rau quả như bị “ướp” trong hóa chất. Ngay cả dưa ăn cũng có hóa chất, kết quả kiểm tra trong tháng 7 này của chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm TP HCM với mẫu dưa tre loại dùng một lần, xuất xứ từ Trung Quốc đã phát hiện hoá chất sodium sunfite có hàm lượng 87,4 – 183,2ppm, và sulfure dioxide với hàm lượng 44,4 – 93ppm, đây là những chất có khả năng gây ung thư cao. Trong khi đó, nhiều báo cáo tỷ lệ số người mắc bệnh ung thư tại Việt Nam tăng. Chưa thể khẳng định những món ăn bị nhiễm độc trong bữa cơm gia đình là nguyên nhân dẫn đến thực trạng đó nhưng để an toàn người Việt Nam chỉ còn cách uống nước lọc để bảo vệ sức khỏe của mình mà thôi.