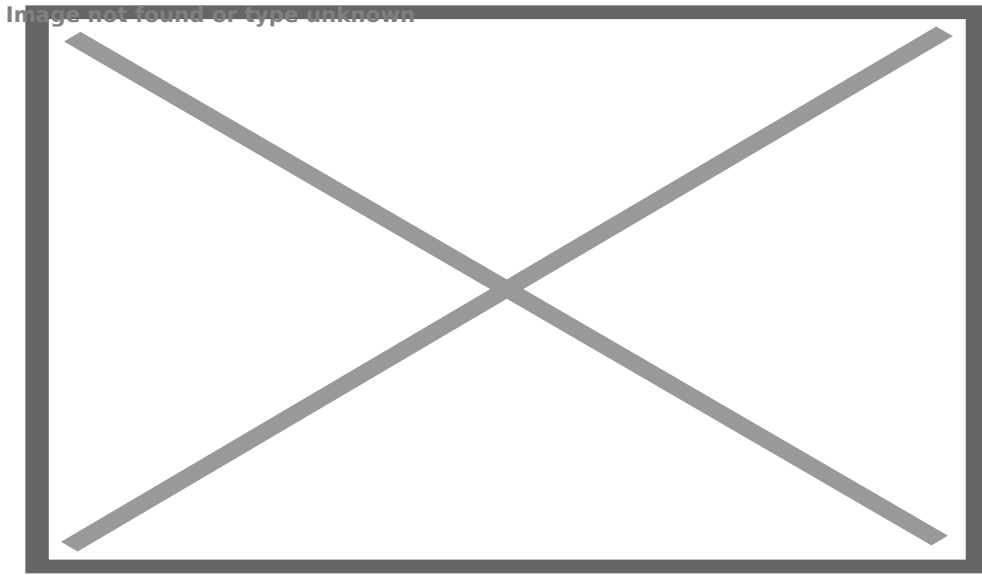


# Lãnh đạo Bộ NN&PTNT thị sát cơ sở nước mắm truyền thống Phú Quốc

05:11 02/11/2016

Tác giả: Thái Sơn

**Trước những thông tin về sai lệch về nước mắm truyền thống bị nhiễm arsen, Thứ trưởng Bộ NN&PTNT đã có chuyến thị sát tình hình sản xuất nước mắm tại Phú Quốc.**



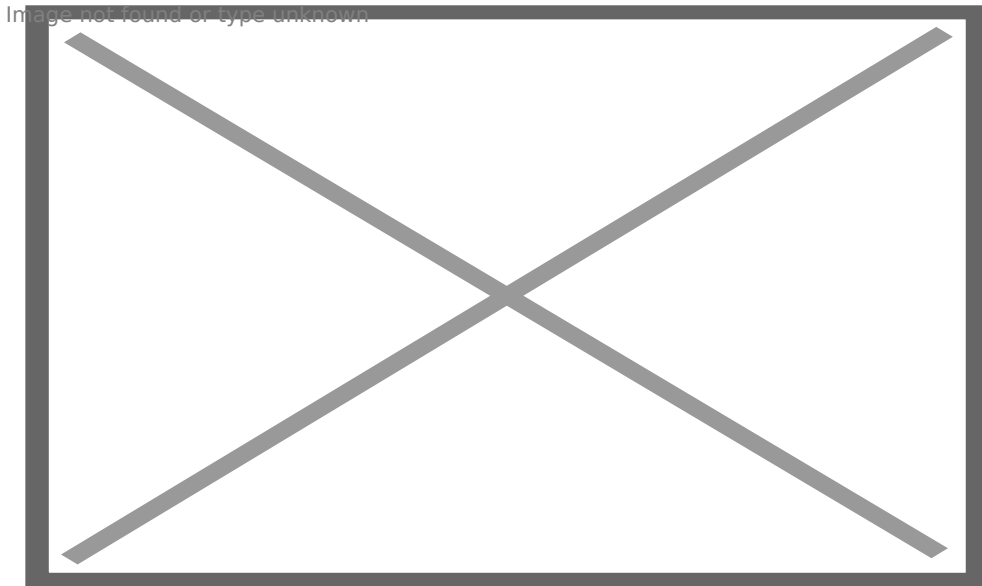
*Đoàn Bộ NN&PTNT thị sát tại cơ sở nước mắm Khai Hoàn.*

Ông Vũ Văn Tám - Thứ trưởng Bộ NN &PTNT đã đến cơ sở nước mắm Khai Hoàn và Hưng Thành để khảo sát tình hình sản xuất nước mắm truyền thống Phú Quốc để có cơ sở làm việc với các Doanh nghiệp nước mắm.

Bà Hồ Kim Liên - Chủ nước mắm Khai Hoàn cho biết, các sản phẩm nước mắm được làm từ nguyên liệu cá cơm được đánh bắt từ những Vịnh Thái Lan. Để đảm bảo nước mắm đủ độ đậm và chất nước nước mắm đạt chuẩn thì phải lựa chọn những con cá to, mập mới có độ đậm đúng chất lượng.

Các sản phẩm nước mắm của Phú Quốc được kiểm soát nghiêm ngặt trước khi xuất xưởng.

Theo Bà Liên: Trước khi cá được đưa vào các nhà thùng phải qua khâu lựa - chọn loại cá cơm đủ độ đậm và được Ban kiểm soát trước khi cho vào thùng. Mỗi thùng các để cho ra sản phẩm phải qua thời gian ủ thừ 15 tháng trở lên. Tùy theo thời tiết, khí hậu thổ nhượng để có nước mắm ngon, vàng sánh và thơm.



### *Thứ trưởng Vũ Văn Tám thử nước mắm tại Hưng Thành*

Được biết, trước thông tin nhiễm arsen, các doanh nghiệp sản xuất nước mắm truyền thống ở Phú Quốc đã phải tạm ngưng sản xuất hơn 10 ngày và chỉ hoạt động lại sau khi có thông tin của bộ y tế

Ông Đặng Thành Tài - Chủ doanh nghiệp Hưng Thành chia sẻ: Trước những thông tin báo chí, về tình trạng nước mắm truyền thống nhiễm arsen nhiều khách hàng trong nước và quốc tế gọi điện đến để hỏi về việc nước mắm có bị nhiễm arsen đúng hay không. Lượng khách hàng có sự giảm sút nhưng không đáng kể.

Chuyến thị sát tình hình sản xuất của các xưởng cá cơm, Đoàn Bộ NN&PTNT đánh giá cao chất lượng nước mắm truyền thống Phú Quốc, cũng như lắng nghe ý kiến đề xuất của các doanh nghiệp về việc thành lập bộ tiêu chuẩn nước mắm riêng cho từng vùng sản xuất nước mắm truyền thống trên cả nước. Để cho nước mắm truyền thống Việt Nam cạnh tranh được với nước mắm của Thái Lan trên trường quốc tế./.

**Hoàng Tuấn**

**Link bài viết:** <https://nguoilambao.vn/thu-truong-bo-nong-nghiep-va-phat-trien-nong-thon-thi-sat-co-so-nuoc-mam-truyen-thong-phu-quoc>