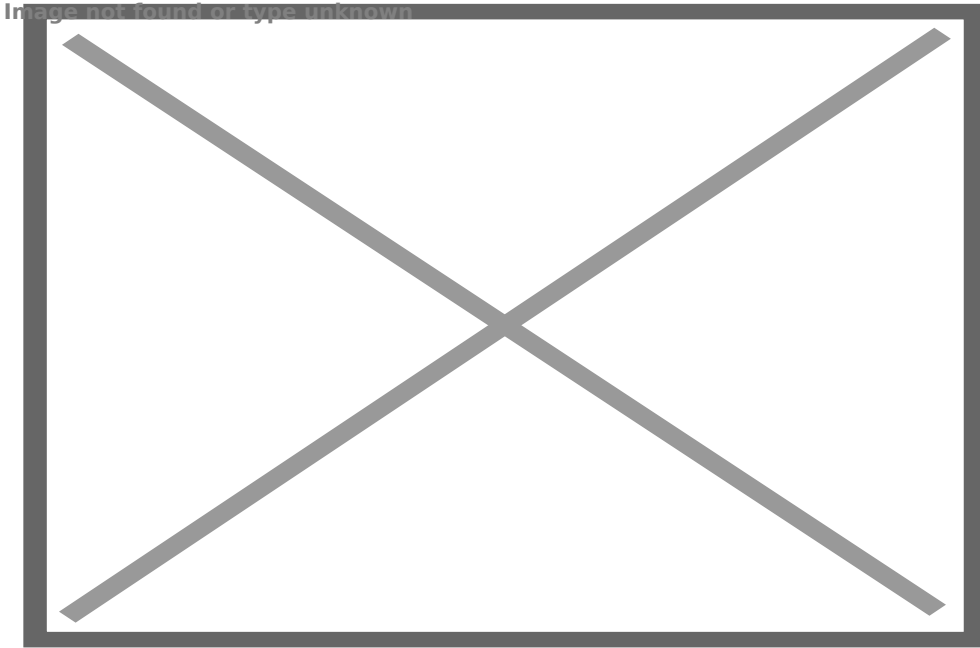


Nóng bỏng cuộc chiến nước mắm

14:57 11/10/2016

Tác giả: Ngọc Bích

Những người bảo vệ nước mắm truyền thống thì tố nước mắm công nghiệp đậm thấp, có chất bảo quản, trong khi nhóm còn lại cảnh báo nước mắm đậm cao thường chứa arsen (thạch tín) vượt chuẩn



*Ng??i mua khó phân bi?t ???c n??c m??m truy?n th?ng v?i n??c m??m công nghi?p ?nh: T?N
TH?NH*

Thông tin trên được đưa ra tại hội thảo “Nước mắm - Bảo tồn và phát triển sản phẩm truyền thống” do Hội Nghề cá Việt Nam, Tạp chí Thủy sản Việt Nam phối hợp với Cục Chế biến nông lâm thủy sản và nghề muối tổ chức ngày 10-10 tại TP HCM.

Tranh cãi hàm lượng thạch tín

Bà Lê Thị Nga, Giám đốc phát triển sản phẩm cấp cao Công ty CP Hàng tiêu dùng Masan, cho biết theo kết quả nghiên cứu của doanh nghiệp (DN) trong 6 tháng, với gần 100 mẫu nước mắm 25 độ đậm trở lên (hàm lượng nitơ tổng toàn phần hơn 25 g/lít) được gửi đến các phòng thí nghiệm uy tín của Việt Nam cho thấy hơn 90% mẫu có hàm lượng thạch tín vượt quy chuẩn cho phép của Bộ Y tế (giới hạn tối đa là 1 mg/kg). Theo bà Nga, đây là nghiên cứu của DN, mẫu chưa đủ lớn để mang tính đại diện cho ngành hàng nhưng cần phải đưa ra cho các nhà sản xuất biết để có hướng giải quyết về công nghệ.

Trong khi đó, TS Trần Thị Dung (chuyên gia công nghệ chế biến và bảo quản thủy sản) phản ứng không phải nước mắm nào cũng tồn dư thạch tín mà tùy từng vùng. Tuy nhiên, về tiêu chuẩn sản phẩm truyền thống cần lưu ý đến mức tiêu thụ hàng ngày của sản phẩm đó. Như nước mắm, nếu không dùng quá 50 ml/ngày thì có thể chấp nhận hàm lượng cao hơn những sản phẩm được dùng nhiều hơn.

“Việt Nam hiện còn yếu trong việc đánh giá rủi ro bằng các nghiên cứu khoa học. Do đó, trong nhiều trường hợp phải dùng logic ngoại suy để tranh luận với quốc tế về tiêu chuẩn. Tôi đã từng thành công khi đề nghị nâng quy chuẩn mức giới hạn về histamin trong cá cơm khô lên gấp đôi, từ 100 ppm lên 200 ppm vì không thể áp dụng tiêu chuẩn sản phẩm cá ngừ (ăn nhiều) bằng cá cơm khô (ăn ít) với lý luận tương tự” - bà Dung giải thích.

Cần minh bạch thông tin

TS Trần Thị Dung nhìn nhận nước mắm công nghiệp không vi phạm pháp luật nhưng phải minh bạch thông tin để người tiêu dùng lựa chọn. Chẳng hạn, nhiều loại nước mắm công nghiệp dùng hình ảnh thùng chượp cá để quảng cáo khiến người tiêu dùng nhầm tưởng là nước mắm sản xuất theo kiểu truyền thống hay cách đặt tên sản phẩm có từ cá thu, cá hồi, cá chim trắng gây nhầm lẫn về nguyên liệu.

Theo các chuyên gia về chế biến thủy sản, công nghệ hiện nay có thể cho phép làm ra “nước mắm” mà không cần có cốt nước mắm từ cá và muối, chỉ cần nước, muối, hương nước mắm (điều chế từ hóa chất), chất bảo quản và màu sắc. Người tiêu dùng ít tiền, muốn tiết giảm chi phí cũng có thể mua nước mắm độ đậm cao, giá cao về tự pha loãng; thêm đường, nước, muối để không phải ăn chất bảo quản của nước mắm công nghiệp.

Ông Huỳnh Ngọc Điệp, Chủ tịch HĐQT Công ty CP Thủy sản 584 Nha Trang, nêu thực tế, dù có nhiều quy định về cách ghi nhãn nhưng không ít nhà sản xuất vẫn cố tình lừa người tiêu dùng, như

có loại nước mắm ghi 25 g protein/lít gây nhầm tưởng là 25 độ đậm, trong khi thực chất chỉ có 4 độ đậm theo cách quy đổi 1 độ đậm bằng 6,25 g protein.

Những nhập nhèm, lộn xộn trên thị trường nước mắm hiện nay được cho là do thiếu quy chuẩn. Tuy nhiên, đại diện cơ quan soạn thảo, ông Lê Văn Giang, Cục An toàn thực phẩm, cho biết dự thảo quy chuẩn nước mắm chậm ban hành do nhiều vướng mắc. Trong đó, đến nay, riêng chỉ tiêu độ đậm, hơn 120 phòng xét nghiệm chỉ mới phân tích được 24/36 axit amin nên rất khó phân định được đậm thật từ cá hay đậm giả đưa vào.

Ông Nguyễn Tử Cương, chuyên gia an toàn thực phẩm, nhận xét quá trình sản xuất nước mắm có tình trạng dùng các “thủ thuật” để nâng lượng đậm bằng cách thêm bột ngọt, đậm thực vật, thậm chí là đậm vô cơ (urê).

Theo thống kê, doanh số của ngành hàng nước mắm hiện khoảng 7.200-7.500 tỉ đồng/năm với sản lượng trên 200 triệu lít. Trong đó, tiêu thụ nội địa 97%, còn lại xuất khẩu. Hiện nay, cả nước có 22 doanh nghiệp được phép xuất khẩu nước mắm.

Thủ tướng yêu cầu kiểm tra nước mắm hóa chất

Thủ tướng Nguyễn Xuân Phúc vừa yêu cầu Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với Bộ Công Thương và các cơ quan liên quan khẩn trương kiểm tra, làm rõ nội dung báo chí phản ánh tình trạng nước mắm công nghiệp có nhiều loại hóa chất trong thành phần với hàng trăm nhãn hàng khác nhau, đang chi phối thị trường; báo cáo Thủ tướng trước ngày 22/10.

Nguồn: Người Lao Động

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/nong-bong-cuoc-chien-nuoc-mam>