

Quản lý thực phẩm: Đành "bó tay"?



70% số mẫu rau ăn lá và ăn quả có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.

(Dân trí) - Những vụ ngộ độc thực phẩm, hàng loạt cảnh báo về sự nguy hại của những loại thực phẩm... càng khiến người tiêu dùng thêm lo lắng cho sức khỏe của mình, đặc biệt khi đối với nhà quản lý, đây vẫn là một bài toán chưa có lời giải.

Gánh nặng tại cộng đồng

Theo PGS.TS. Trần Đáng, Cục trưởng Cục VSATTP - Bộ Y tế, từ năm 2000 đến nay đã có 1.358 vụ ngộ độc với hơn 34.000 người mắc, làm chết 370 người. Ngoài ra hơn 6.000 người mắc với 115 người tử vong do các căn bệnh truyền qua đường thực phẩm như tả, lỵ trực trùng, lỵ amip, tiêu chảy và thương hàn. Tuy nhiên số liệu này chỉ phản ánh được một phần nhỏ của gánh nặng thực tế.

Nghiên cứu về ngộ độc trẻ em tại hai tỉnh Thừa Thiên Huế và Đồng Tháp do trung tâm Nghiên cứu và Đào tạo Phát triển Cộng đồng (RTCCD) thực hiện năm 2006 (theo yêu cầu của Cục Y Tế Dự Phòng và UNICEF) cho thấy số liệu báo cáo từ hệ thống bệnh viện chỉ phản ánh được 37% số liệu trẻ em bị ngộ độc cấp do thực phẩm xảy ra trên cộng đồng. Lý do là hệ thống số liệu bệnh viện chỉ phản ánh số bệnh nhân điều trị nội trú, không phản ánh được số lượng bệnh nhân ngộ độc cấp điều trị ngoại trú, điều trị tại các cơ sở y tế tư nhân hay tại nhà, ngoài ra các vụ điều tra ngộ độc chỉ tiến hành với các vụ ngộ độc với số lượng lớn từ vài chục trở lên. Đây là chưa nói đến mảng ngộ độc mãn tính, hậu quả của nó cũng rất phức tạp và nặng nề như suy gan, suy thận, suy tủy....

Một nhà khoa học ngành Y tâm sự, cách đây chừng 20 năm, tìm được một trường hợp suy thận để cho sinh viên học không phải chuyện dễ. Nay con số bệnh nhân suy thận gấp không phải hàng chục, hàng trăm, mà là hàng ngàn. Rõ ràng gánh nặng về ngộ độc thực phẩm cần phải được tập trung xem xét như một vấn nạn của quốc gia.

BS Đinh Thị Dụ, giám đốc Trung tâm (TT) chống độc Bệnh viện Bạch Mai cũng cho biết; vài năm trở lại đây TT luôn trong tình trạng quá tải. Đặc biệt vào những ngày nghỉ, dịp lễ hội, số bệnh nhân cũng tăng lên gấp nhiều lần với nhiều nguyên nhân khác nhau như: ngộ độc rượu, thuốc, thức ăn đường phố, thức ăn ôi thiu, rau chứa thuốc sâu, phân đạm... gần đây nhất là vụ ngộ độc tập thể của các giáo viên tại một trường tiểu học do ăn liên hoan tại nhà hàng!

Ngộ độc thực phẩm: Câu chuyện không có hồi kết

Cũng theo TS. Trần Đáng, ở nước ta hầu hết các nguyên liệu thực phẩm được sản xuất

ở quy mô hộ gia đình. Ngoài ra khoảng 90% các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cũng ở quy mô vừa và nhỏ, sản phẩm bày bán nhỏ lẻ. Khái niệm “quản lý chất lượng thực phẩm” dường như không đi vào cuộc sống.

Không ai có thể làm ngơ trước những thông tin như: “kinh hãi dây chuyền sản xuất nước tương thủ công” hay “axit clohydric (HCl) và xút (NaOH) là hoá chất thực phẩm” của người sản xuất nước tương!

Bên cạnh đó, báo cáo của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn cho biết; 70% số mẫu rau ăn lá và ăn quả có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật; nhiều mẫu rau như cải, muống, dưa chuột,... còn tồn dư phân hữu cơ và hoá chất độc hại bị cấm sử dụng; một số mẫu quả như cam, xoài đều tìm thấy dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.

Ông Bùi Bá Bổng, Thứ trưởng Bộ NN&PTNT, cho biết: Kết quả điều tra về sự tồn dư hoá chất vi sinh vật và kim loại nặng trong một số loại nông sản ở nước ta từ năm 2001 đến nay đã ở mức nghiêm trọng. Tồn dư thuốc BVTV ở rau và quả rất đáng lo ngại. Đặc biệt như quả lê, táo nhập từ Trung Quốc đã tìm thấy dư lượng thuốc bảo quản vượt quá mức cho phép gần 50%.

Một cán bộ quản lý của Cục Bảo vệ thực vật cho hay; tiến hành phỏng vấn các hộ trồng rau để bán, hầu hết trả lời hông hề có khái niệm về thuốc trừ sâu được phép sử dụng, loại thuốc phù hợp với từng loại rau và thế nào là thời gian cách ly. Nhưng nhiều người trong số họ trồng rau ăn cho gia đình ở những mảnh vườn riêng, không phun thuốc!

Còn kết quả nghiên cứu 428 mẫu thịt gia súc, gia cầm do Cục Chăn nuôi (Bộ NN-PTNT) chuyển đến, Viện Khoa học Kỹ thuật Nông nghiệp miền Nam đã phát hiện 11% số mẫu có chứa hoóc môn kích thích tăng trưởng.

Trong khi đó, chế tài và cơ chế vận hành hệ thống VSATTP vẫn chưa đồng bộ và triệt để. Bánh phở, bánh cuốn có hàn the, formol...tường xuyên tìm thấy trong thực phẩm ở khắp nơi, từ chợ cóc đến nhà hàng “xịn” ở Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh. Gần đây, siêu thị Big C tại Hà Nội bán bánh cuốn sai nhãn mác và có chứa hàn the với kết luận: thu, hủy sản phẩm, phạt 4 triệu đồng. Còn cơ sở đã sản xuất và bán cho Big C, chẳng biết ra sao!

Không ai muốn bị ngộ độc thực phẩm và ai cũng biết rằng ngộ độc thực phẩm xảy ra là do thực phẩm bị nhiễm vi sinh vật gây bệnh, nhiễm hoá chất do quá trình sản xuất, chế biến hay bảo quản thực phẩm, hoặc thực phẩm có chứa độc tố tự nhiên. Nhưng trên thực tế thì tình trạng này vẫn tái diễn, mọi lúc, mọi nơi, năm sau cao hơn năm trước. Câu hỏi vì sao vẫn treo lơ lửng!

Còn ở một số quốc gia như Australia hay Singapore, cơ sở kinh doanh chỉ một lần vi phạm là phải đóng cửa với hình thức xử phạt nghiêm khắc, thậm chí có thể bị đóng cửa và cấm kinh doanh trong một thời gian dài.

Thanh Trầm - Văn Quân

