

PHỤ GIA THỰC PHẨM MỐI NGUY TIỀM ẨN

KHOA Y TẾ CÔNG CỘNG – AN TOÀN THỰC PHẨM- TTYT TPMT

Ths. Trần Ngọc Ngân Hà

Tình trạng sử dụng phụ gia thực phẩm hiện nay đang là vấn đề đáng lo ngại, nhiều loại phụ gia ngoài danh mục cho phép được sử dụng tràn lan, những ngày tết đến, xuân về nhu cầu tiêu thụ thực phẩm ngày càng tăng kéo theo đó là tình trạng lạm dụng phụ gia trong thực phẩm trong sản xuất, bánh kẹo, giò chả,...

Phụ gia thực phẩm là: "Một chất, có hay không có giá trị dinh dưỡng, mà bản thân nó không được tiêu thụ thông thường như một thực phẩm và cũng không được sử dụng như một thành phần của thực phẩm, việc chủ ý bổ sung chúng vào thực phẩm để giải quyết mục đích công nghệ trong sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển thực phẩm, nhằm cải thiện kết cấu hoặc đặc tính kỹ thuật của thực phẩm đó. Phụ gia thực phẩm không bao gồm các chất ô nhiễm hoặc các chất được bổ sung vào thực phẩm nhằm duy trì hay cải thiện thành phần dinh dưỡng của thực phẩm". Phụ gia thực phẩm không phải là thực phẩm, mà nó được bổ sung một cách chủ ý, trực tiếp hoặc gián tiếp vào thực phẩm nhằm cải thiện kết cấu hoặc đặc tính kỹ thuật của thực phẩm đó. Phụ gia thực phẩm tồn tại trong thực phẩm như một thành phần của thực phẩm với một giới hạn tối đa cho phép đã được quy định.

Cần phân biệt phụ gia thực phẩm với chất hỗ trợ chế biến:

- Chất hỗ trợ chế biến: được sử dụng với chủ ý nhằm hoàn thiện một công nghệ nào đó trong quá trình sản xuất chế biến thực phẩm. Tuy nhiên, chất hỗ trợ chế biến có mặt trong thực phẩm chỉ như một tồn dư không mong đợi (tương tự như dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật, kháng sinh, hormone...) và mức tồn dư này càng thấp càng tốt.

- Phụ gia thực phẩm: là chất được chủ ý cho vào nhằm đáp ứng yêu cầu công nghệ trong quá trình sản xuất chế biến thực phẩm, nhưng được chấp nhận như một thành phần có giới hạn trong thực phẩm.

- Lợi ích của phụ gia thực phẩm: Tạo được nhiều sản phẩm phù hợp với sở thích và khẩu vị của người tiêu dùng; giữ được chất lượng toàn vẹn của thực phẩm cho tới khi sử dụng; tạo sự dễ dàng trong sản xuất chế biến thực phẩm và tăng giá trị thương phẩm hấp dẫn trên thị trường; kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm.

- Bên cạnh tác dụng tích cực nếu sử dụng phụ gia thực phẩm không đúng liều lượng cho phép hoặc sử dụng phụ gia cấm sử dụng thì phụ gia thực phẩm có những nguy hại như:

- + Gây ngộ độc cấp tính: Nếu liều lượng chất phụ gia được dùng quá giới hạn cho phép nhiều lần.

+ Gây ngộ độc mạn tính: Dù dùng liều nhỏ, thường xuyên liên tục, một số chất phụ gia được tích lũy trong cơ thể, tổn thương cơ thể

Ví dụ: Khi sử dụng thực phẩm có hàn the, hàn the được đào thải 86 % qua phân, nước tiểu, mô mỡ còn lại 15% tích trong các mô mỡ, mô thần kinh,..gây ngộ độc mạn tính (mất cảm giác ăn ngon, giảm cân, tiêu chảy, rụng tóc, suy thận mạn tính, da xanh xao, động kinh,...)

+ Nguy cơ gây hình thành khối u, ung thư, đột biến gen, quái thai.

+ Nguy cơ ảnh hưởng tới chất lượng thực phẩm: Một số chất phụ gia sử dụng để bảo quản thực phẩm đã phá hủy một số chất dinh dưỡng và vitamin

Hiện nay, tình trạng sử dụng phụ gia thực phẩm đang rất khó khăn trong việc kiểm soát: dùng những phụ gia ngoài danh mục, những phụ gia cấm sử dụng, dùng quá giới hạn, dùng không đúng cho các chủng loại thực phẩm vẫn còn diễn ra.

Ví dụ như: dùng muối diêm tiêu để sát vào thịt quay, dùng phẩm màu ngoài danh mục cho các thực phẩm ăn ngay, dùng hàn the cho bánh cuốn, tàu hủ ky, giò, chả, mì sợi tươi,...

Trong năm 2024, các ngành chức năng thành phố Mỹ Tho qua quá trình kiểm tra thử test nhanh đã phát hiện hàn the trong các mẫu thực phẩm: mì sợi tươi, chả cốm, tàu hủ ky cộng và tàu hủ ky ngọt. Trong tháng 1/2025 tiếp tục phát hiện hàn the trong mì sợi tươi.



Hình: Thực phẩm nhiễm hàn the

Việc sử dụng phụ gia thực phẩm không đúng quy định sẽ bị xử phạt theo Điều 5. Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 4/9/2018 của Chính phủ Nghị định quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm như sau:

1. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định nhưng đã quá thời hạn sử dụng hoặc không có thời hạn sử dụng.

2. Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 30.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật, quy định an toàn thực phẩm tương ứng, trừ vi phạm quy định tại điểm a khoản 5 Điều này;

b) Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định nhưng không đúng đối tượng thực phẩm;

c) Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định nhưng vượt quá mức sử dụng tối đa cho phép.

3. Phạt tiền từ 30.000.000 đồng đến 40.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ.

4. Phạt tiền từ 40.000.000 đồng đến 50.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng phụ gia thực phẩm hoặc chất hỗ trợ chế biến thực phẩm cấm sử dụng hoặc ngoài danh mục được phép sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm mà sản phẩm trị giá dưới 10.000.000 đồng.

5. Phạt tiền từ 80.000.000 đồng đến 100.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm có chứa hoặc nhiễm một trong các kim loại nặng, chất độc hại vượt giới hạn cho phép;

b) Sử dụng phụ gia thực phẩm hoặc chất hỗ trợ chế biến thực phẩm cấm sử dụng hoặc ngoài danh mục được phép sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm mà sản phẩm trị giá từ 10.000.000 đồng trở lên mà chưa đến mức truy cứu trách nhiệm hình sự.

6. Phạt tiền từ 05 lần đến 07 lần giá trị sản phẩm vi phạm đối với hành vi quy định tại khoản 5 Điều này trong trường hợp áp dụng mức tiền phạt cao nhất của khung tiền phạt tương ứng mà vẫn còn thấp hơn 07 lần giá trị sản phẩm vi phạm mà chưa đến mức truy cứu trách nhiệm hình sự.

7. Hình thức xử phạt bổ sung:

a) Đình chỉ một phần hoặc toàn bộ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 01 tháng đến 03 tháng đối với vi phạm quy định tại khoản 4 Điều này;

b) Đình chỉ một phần hoặc toàn bộ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 03 tháng đến 05 tháng đối với vi phạm quy định tại khoản 5 Điều này;

c) Đình chỉ một phần hoặc toàn bộ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 10 tháng đến 12 tháng đối với vi phạm quy định tại khoản 6 Điều này;

d) 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 vi phạm quy định tại các khoản 5 và 6 Điều này.

8. Biện pháp khắc phục hậu quả:

a) Buộc tiêu hủy thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm vi phạm quy định tại Điều này;

b) Buộc thu hồi bản tự công bố sản phẩm đối với sản phẩm thuộc diện tự công bố sản phẩm vi phạm quy định tại các khoản 5 và 6 Điều này.

Để đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng các nhà sản xuất thực phẩm cần sử dụng các phụ gia thực phẩm được phép sử dụng và đúng hướng dẫn ghi trên nhãn; người kinh doanh, chế biến thực phẩm, người tiêu dùng cần lựa chọn thực phẩm rõ nguồn gốc, xuất xứ, có nhãn mác đầy đủ thông tin như tên sản phẩm, tên cơ sở sản xuất, địa chỉ sản xuất, hạn sử dụng và thành phần của sản phẩm. Đối với thực phẩm nhập khẩu, người tiêu dùng chỉ mua và sử dụng khi có nhãn phụ bằng tiếng Việt ghi đầy đủ thông tin: tên, địa chỉ công ty nhập khẩu và phân phối, tên sản phẩm, hạn sử dụng và thành phần của sản phẩm.

Việc sử dụng phụ gia thực phẩm một cách tùy tiện không chỉ làm tăng nguy cơ ngộ độc mà còn ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe lâu dài. Hãy là người tiêu dùng thông thái trong lựa chọn và chế biến thực phẩm, nói không với thực phẩm giả, thực phẩm kém chất lượng, không rõ nguồn gốc.