

Bài 16.**AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG DỊP TẾT TRUNG THU**

Tết Trung thu đang tới gần, vì vậy nhu cầu của người tiêu dùng với các sản phẩm bánh kẹo, đặc biệt là bánh Trung thu là rất cao. Tuy nhiên từ các sản phẩm này cũng tiềm ẩn nhiều nguy cơ mất an toàn thực phẩm từ các nguyên nhân sau:

Do sản xuất các loại bánh nướng, bánh dẻo đem lại lợi nhuận rất cao, nên vào dịp Tết Trung thu năm nào cũng xuất hiện hàng loạt các cơ sở chế biến, sản xuất loại bánh này. Phần lớn các cơ sở có tên tuổi đều đảm bảo được quy định sản xuất an toàn cho các loại bánh. Tuy nhiên một số cơ sở nhỏ, thủ công đã cố ý hoặc vô ý sử dụng các loại phẩm màu, chất bảo quản độc hại, nguyên liệu không đảm bảo, cơ sở sản xuất chật hẹp, nhân viên không được khám sức khỏe, nặn bánh trực tiếp bằng tay chưa rửa sạch.

Nhằm vào thị hiếu của trẻ em, nhiều cơ sở sản xuất các loại bánh hình các con vật nhiều màu sắc từ các loại phẩm màu ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế, gây độc hại cho người ăn.

Nguyên liệu làm nhân bánh Trung thu thường có trứng, thịt, hoa quả, xúc xích, Lạp xườn... là những thứ dễ bị ô nhiễm và cũng là môi trường thuận lợi cho vi sinh vật sinh sôi phát triển.

Tình trạng sản xuất bánh Trung thu giả vẫn đang tồn tại: giả cả về nhãn mác và giả cả về chất lượng, về nguồn gốc xuất xứ, kiểu dáng công nghiệp... Một số cơ sở sản xuất bánh Trung thu chỉ ghi hạn dùng đến ngày nào đó mà chưa ghi ngày sản xuất, nhằm đánh lừa người tiêu dùng. Nhân sản phẩm của nhiều cơ sở, trong đó có cả những doanh nghiệp có tên tuổi cũng chưa đảm bảo theo đúng quy định.

Do điều kiện môi trường, khí hậu nóng, nhiều khói bụi, giấy bao gói chưa đảm bảo yêu cầu vệ sinh, lưu thông phân phối đi nhiều vùng xa xôi... nên bánh Trung thu dễ bị ô nhiễm, biến tính, dễ hư hỏng ở bên trong mà chưa thể hiện ra ngoài vỏ bánh.

Trên thị trường đã xuất hiện bánh Trung thu của nước ngoài, cần cảnh giác với các yếu tố độc hại có thể có như chất bảo quản, phẩm màu độc hại, sự hư hỏng biến chất bên trong.

Các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm bánh trung thu

1. Các cơ sở sản xuất bánh Trung thu: Tự giác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, tuyệt đối không sử dụng chất bảo quản, chất chống mốc, phẩm màu độc hại, ghi nhãn theo đúng quy định. Các cơ sở sản xuất cần đảm bảo đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo đúng quy định của Pháp luật.

2. Các cơ sở kinh doanh, buôn bán: Cần đảm bảo các điều kiện bảo quản bánh Trung thu (nơi khô ráo, thoáng mát, tránh để trực tiếp dưới ánh nắng, không để gần hàng hóa có mùi lạ...).

Tuyệt đối không được bán bánh quá hạn, bánh mốc rồi lau chùi đi để bán.

3. Đối với cơ quan quản lý về an toàn thực phẩm: Tăng cường kiểm tra liên ngành để ngăn chặn các cơ sở sản xuất bánh Trung thu giả, kém chất lượng, không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Tăng cường truyền thông giáo dục, đặc biệt trên các phương tiện thông tin đại chúng để nâng cao nhận thức, trách nhiệm và lương tâm cho người sản xuất, người kinh doanh, nâng cao nhận thức và thực hành cho người tiêu dùng.

4. Mỗi người tiêu dùng: Hãy phấn đấu trở thành “Người tiêu dùng thông thái”: biết cách chọn mua bánh Trung thu và sử dụng bánh Trung thu bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

Bánh trung thu ngon, còn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thường có mặt bánh vàng đều, da bánh mỏng, nhân khi cắt ra không rớt.

Nên mua bánh Trung thu ở các cơ sở có tên tuổi đã có sự giám sát, kiểm tra của cơ quan quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm và phải xem xét kỹ nhãn mác của bánh, phải ghi đầy đủ ngày sản xuất, thời hạn sử dụng.

Bánh Trung thu để lâu hoặc ở môi trường nóng, ẩm rất dễ bị mốc, hư hỏng nên cũng phải kiểm tra trước khi mua dù thời hạn sử dụng vẫn còn.

Không mua, không sử dụng bánh Trung thu không nhãn mác.

