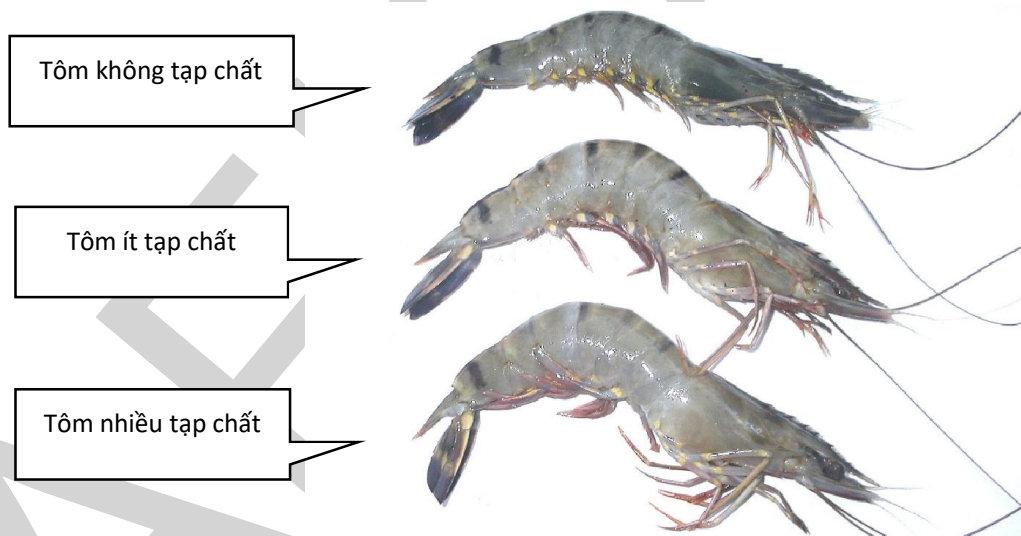


NHẬN BIẾT VÀ XỬ LÝ TÔM TẠP CHẤT

Việc đưa tạp chất vào tôm nguyên liệu nhằm mục đích gian dối về kinh tế (làm tăng khối lượng, kích cỡ, làm thay đổi kết cấu, lừa dối cảm giác về độ tươi, ...) diễn ra từ những năm 1990 tại các tỉnh trọng điểm về nuôi, chế biến tôm như Cà Mau, Bạc Liêu, Sóc Trăng, Kiên Giang, gần đây, đã xuất hiện tại một số tỉnh, thành phố khác kể cả thủ đô Hà Nội.

1. Tại sao “người ta” bơm tạp chất vào tôm?

Trước hết, khi bơm tạp chất vào tôm, đối tượng được hưởng lợi ngay khối lượng tạp chất đưa vào được bán với giá của tôm. Theo các tài liệu kỹ thuật, lượng tạp chất tối đa đưa vào tôm có thể lên tới 10% cá biệt có trường hợp có thể lên tới 20%. Tức là trong 10 kg tôm tạp chất, có thể có tới 02 kg tạp chất. Ngoài ra, việc bơm tạp chất vào tôm sẽ làm tôm trông to hơn, cỡ lớn hơn, “mẫu mã” đẹp hơn,... người mua nếu không phát hiện sẽ phải trả giá cao hơn so với tôm cùng loại chưa bơm tạp chất. Siêu lợi nhuận từ việc đưa tạp chất vào tôm đã khiến cho tệ nạn đưa tạp chất vào tôm vẫn còn dai dẳng, chưa chấm dứt bất chấp những nỗ lực của các cơ quan chức năng.



2. Việc đưa tạp chất vào tôm được thực hiện như thế nào?

Các chất được đối tượng sử dụng để bơm chích vào tôm thường là Agar (rau câu), Adao (gelatin), tinh bột, CMC,... hoặc có thể là hỗn hợp của các chất trên.

Các hợp chất trên được pha với nước thành các dung dịch sệt để bơm chích vào tôm. Cũng có trường hợp, đối tượng sử dụng tôm nhỏ, giá trị thấp xay nhuyễn để bơm vào tôm giá trị cao.

Việc bơm chích tạp chất vào tôm có thể được thực hiện thủ công qua các bơm kim tiêm, tuy nhiên, cũng có trường hợp, “đầu tư” hệ thống vòi áp lực để thực hiện việc này. Trước đây, chủ yếu đưa tạp chất vào tôm sú cỡ lớn, tuy nhiên, hiện nay, các đối tượng bơm chích cả tôm thẻ thậm chí tôm thẻ cỡ nhỏ.

3. Tác hại của tôm tạp chất?

Tác hại đầu tiên đối với người tiêu dùng khi mua phải tôm tạp chất đó là thiệt hại về kinh tế do gian lận thương mại. Người tiêu dùng phải trả tiền nhiều hơn khi mua tôm đã chứa tạp chất.

Ngoài ra, mức độ ảnh hưởng sức khỏe người tiêu dùng sẽ phụ thuộc vào các phương thức cũng như loại tạp chất được đưa vào tôm. Chủ yếu phương thức đưa tạp chất vào tôm được thực hiện bằng các dụng cụ, phương tiện mất vệ sinh, do đó phần lớn sản phẩm tôm có tạp chất cũng sẽ không đáp ứng các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm và ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng. Mặt khác, trường hợp các tạp chất đưa vào tôm là các hoá chất không có tên trong Danh mục các phụ gia, chất hỗ trợ chế biến theo quy định hoặc không được sản xuất chuyên dụng để dùng trong thực phẩm sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe người sử dụng.

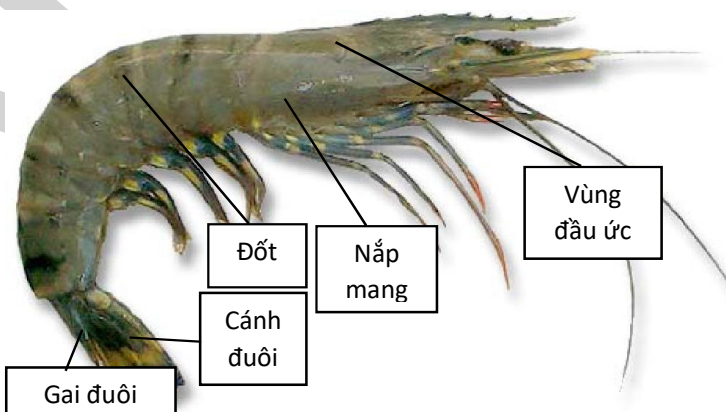


Bơm tạp chất vào tôm ngay trên nền nhà mất vệ sinh

4. Nhận biết tôm có tạp chất như thế nào?

Để đầy đủ căn cứ xử lý vi phạm, cơ quan chức năng phải tuân thủ các quy trình kỹ thuật được ban hành bởi Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Tuy nhiên, để bảo vệ mình và gia đình, chỉ bằng cảm quan các bà nội trợ cũng hoàn toàn có thể dễ dàng nhận biết tôm đã được bơm chích tạp chất như sau:

Trước hết, ta làm quen với thuật ngữ chỉ một số bộ phận của tôm tại hình bên. Tạp chất được đối tượng bơm vào tôm ở cả phần đầu, thân, đuôi nên ta sẽ tập trung vào các vị trí này để xác định tôm có tạp chất hay không.



Một số bộ phận của tôm khi chưa bị bơm tạp chất

a. Quan sát bên ngoài: Quan sát tổng quát toàn thân cho đến chi tiết từng bộ phận bên ngoài của tôm theo trình tự từ đầu đến đuôi, chú ý quan sát phần đầu, thân và đuôi tôm.

- Phần đầu tôm: Tôm đã bị bơm tạp chất thường có phần đầu bị phù, thậm chí nhô lên hẳn so với thân. Nắp mang phồng, ngậm nước.



Tôm có tạp chất: nhô đầu, nắp mang phồng

- Phần thân: Tôm có tạp chất có phần vỏ bụng đốt 1 hoặc đốt 3 (tính từ đầu xuống đuôi) bị trương phồng, ngậm nước, sờ tay vào thấy nổi vẩy.

Đốt thứ 3 bị giãn, thân tôm bị căng, thậm chí căng tròn mất tự nhiên



Tôm có tạp chất: Phù đầu, giãn đốt, phần thân căng tròn

- Phần đuôi: Dấu hiệu tôm bị bơm tạp chất tại phần đuôi tương đối dễ nhận biết, đó là gai đuôi vênh, cánh đuôi xòe.



Tôm có tạp chất: Gai đuôi vênh, cách xa cánh đuôi



Tôm có tạp chất: Cánh đuôi xòe

b. Quan sát khi bóc tôm:

Để tiếp tục khẳng định nghi vấn về tôm có tạp chất hay không, ta bóc tôm để kiểm tra:

- Bóc vỏ đầu ức: Cầm tôm dốc đầu xuống dưới, dùng tay bóc vỏ đầu ức tôm để lộ ra phần thịt đầu. Dùng mũi dao nhọn khéo léo lật và gạt khối gạch (gan tụy) lên để làm lộ xoang đầu ức. Quan sát tình trạng xoang đầu ức có đọng chất dịch khả nghi hay không.



Tôm tự nhiên không có dịch nhờn

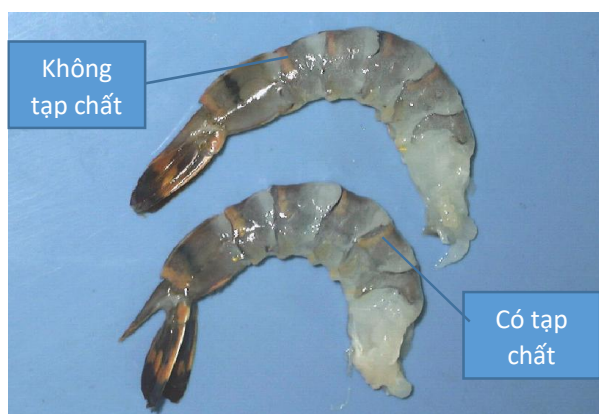


Xoang đầu ức không có tạp chất, khô ráo không có dịch nhờn



Xoang đầu ức có tạp chất, có mùi lạ

- Bóc vỏ thân tôm: Sau khi bóc vỏ thân tôm, cần chú ý quan sát về bề ngoài của thân tôm, đặc biệt ở các đốt thịt thứ 3, 4 và 6 xem có biểu hiện của sự phù nề các đốt cơ hay không. Ở những thân tôm bị bơm tạp chất, có thể thấy rõ các đốt cơ bị phù nề không tự nhiên. Đối với tôm bị bơm nhiều tạp chất, dùng kim châm vào vị trí bụng hay lưng đốt cơ bị phù nề và lấy tay nặn có thể thấy tạp chất đùn ra



So sánh tôm tạp chất và tôm không tạp chất sau khi bóc vỏ

5. Làm gì khi phát hiện tôm tạp chất?

- Khi nghi ngờ tôm có tạp chất người tiêu dùng cần kiên quyết không mua, không sử dụng, cần thông báo ngay cho các cơ quan chức năng để thanh tra, kiểm tra đột xuất và xử lý vi phạm của các đối tượng tổ chức bơm chích, sản xuất kinh doanh tôm có tạp chất hoặc khi phát hiện các cơ sở tổ chức bơm tạp chất vào tôm. Thông tin về người cung cấp thông tin sẽ được cơ quan chức năng giữ bí mật.

- Thông tin các cơ quan chức năng tiếp nhận và xử lý thông tin về tôm tạp chất trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh và Quận 8:

1. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Nam bộ

Địa chỉ: Lầu 1- 1610, đường Võ Văn Kiệt, Phường 7, Quận 6, TP. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 08.3.9141866 08.3.9141866

Fax: 08.3.9141575

E-mail: cqnb.nafi@mard.gov.vn

Chi cục trưởng: Nguyễn Đình Thụ (Di động: 0913398994).

2. Đường dây nóng Quận 8: 19007208.