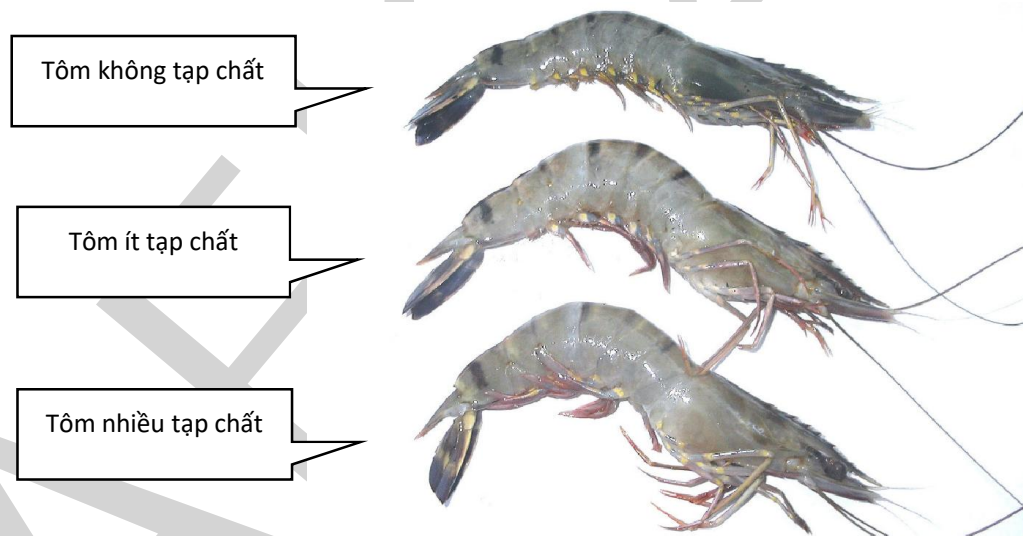


NHẬN BIẾT VÀ XỬ LÝ TẠP CHẤT

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.

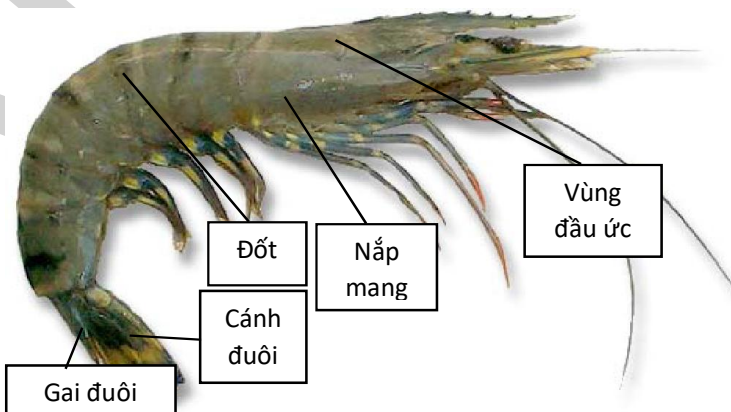


Bơm tạp chất vào tôm ngay trên nền nhà mất vệ sinh

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 phẳng, ngậm nước.



Tôm có tạp chất: nhô đầu, nắp mang phẳng

- 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 của các cơ quan chức năng tiếp nhận và xử lý thông tin về tạt chất ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn:

* Thanh tra Bộ Nông nghiệp và PTNT, Địa chỉ: Số 2, Ngọc Hà, Hà Nội, Số điện thoại đường dây nóng: **08042526 hoặc 0917.808.113**, email: thongtinvipham@mard.gov.vn.

* Cục Quản lý Chất lượng nông lâm sản và thủy sản (NAFIQAD), địa chỉ: Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội, ĐT: (024)37714192; 37714197 email: nafiqad@mard.gov.vn.

* Chi cục Quản lý Chất lượng nông lâm sản và thủy sản tại các địa phương (Thông tin của các chi cục xem thông tin trên website của NAFIQAD tại địa chỉ http://www.nafiqad.gov.vn/co-quan-dia-phuong_t221c289n71).

6. Các chế tài xử phạt áp dụng đối với hành vi vi phạm về tạt chất:

(Tóm tắt quy định về xử lý vi phạm hành chính liên quan đến tạt chất tại Nghị định 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của Chính phủ về xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm)

- **Điều 5, khoản 6, điểm c:** “Phạt tiền từ 70.000.000 đồng đến 100.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng nguyên liệu thực phẩm có chứa tạt chất được đưa vào không bảo đảm an toàn thực phẩm để sản xuất, chế biến thực phẩm”. (Phạt tiền bằng 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm nếu mức tiền phạt cao nhất thấp hơn 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm).

- **Điều 16, khoản 5.** “Phạt tiền đối với hành vi đưa tạt chất vào thủy sản, thu gom, sơ chế, bảo quản, chế biến, kinh doanh thủy sản có tạt chất theo một trong các mức sau đây:

a) Phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với hành vi trực tiếp đưa tạt chất vào thủy sản;

b) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với hành vi vận chuyển thủy sản có tạt chất, trừ trường hợp được cơ quan nhà nước có thẩm quyền cho phép;

c) Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi thuê người khác vận chuyển thủy sản có tạt chất, trừ trường hợp được cơ quan nhà nước có thẩm quyền cho phép;

d) Phạt tiền từ 30.000.000 đồng đến 50.000.000 đồng đối với hành vi thu gom, bảo quản, kinh doanh thủy sản có tạt chất do được đưa vào;

đ) Phạt tiền từ 70.000.000 đồng đến 100.000.000 đồng đối với hành vi tổ chức đưa tạt chất vào thủy sản hoặc sơ chế, chế biến thủy sản có chứa tạt chất do được đưa vào”.

(Đối với hành vi vi phạm điểm d và đ nêu tại Điều trên: phạt tiền bằng 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm nếu mức tiền phạt cao nhất thấp hơn 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm, bị tước quyền sử dụng Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP hoặc bị đình chỉ sản xuất)

- Các mức phạt tiền nêu trên được quy định đối với hành vi vi phạm của cá nhân, mức phạt tiền của tổ chức vi phạm sẽ được nhân đôi.

**CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN**