

THỰC TRẠNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM Ở TỈNH BÀ RỊA - VŨNG TÀU

ThS. Trần Thị Duyên

Khoa Hóa học & Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Bà Rịa - Vũng Tàu

I. Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh trong năm 2016

Theo Tổ chức y tế thế giới, 50 nước đứng đầu về tỷ lệ người chết vì ung thư và mắc bệnh ung thư được xếp vào nhóm top 1. Và 50 nước đứng sau được tính thuộc nhóm top 2, Việt Nam đứng thứ 78 trong 172 quốc gia được xếp hạng, kết quả Việt Nam đứng top 2 thế giới về tỷ lệ bệnh nhân mắc ung thư. Trong đó, nguyên nhân đến từ các loại thực phẩm bản chiếm đến tỷ lệ 35% trong tổng số các bệnh nhân ung thư.

An toàn thực phẩm đang là vấn đề bức xúc của xã hội, nỗi lo chung của nhà nước, của toàn dân. An toàn thực phẩm không chỉ ảnh hưởng trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe, mà còn liên quan chặt chẽ đến năng suất, hiệu quả kinh tế, thương mại, du lịch và an sinh xã hội.

Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, rất đáng lo ngại, thực phẩm không an toàn đang đe dọa sức khỏe người tiêu dùng. Theo báo cáo của các cơ quan chức năng của tỉnh, trong vòng 9 tháng đầu năm nay, việc sử dụng các hóa chất cấm như formol, hàn the (borate), phẩm màu công nghiệp trong sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm có xu hướng tăng lên. Đa số các mẫu thử hải sản (bạch tuộc, mực, tôm, ốc, cua, cá) ở chợ Mới Vũng Tàu, chợ phường Thắng Tam, chợ xóm Lưới, chợ Rạch Dừa thành phố Vũng Tàu đều dương tính với formol, hàn the. Phần lớn các mẫu thực phẩm gồm giò lụa, chả chiên, giò thủ, mì căn,

mì tươi, tàu hũ ky, bún, phở, bánh hỏi, bánh canh, hủ tiếu dương tính với hàn the. Các tiểu thương ở các chợ vẫn ngang nhiên sử dụng các hóa chất cấm ở trên để ngâm, tẩm tăng độ cảm quan, chống mốc và kéo dài thời gian bảo quản cho thực phẩm, thủy sản. Formol, borate (hàn the) đều gây ngộ độc tích lũy (mãn tính) và có nguy cơ cao gây ung thư dạ dày, vô sinh hiếm muộn nên Tổ chức y tế Thế giới và tổ chức Nông lương của Liên hiệp quốc (WHO và FAO) đã cấm sử dụng để bảo quản thực phẩm. Chất vàng ô hay chất cấm aurmine là một chất nhuộm vải, chất này đứng hàng thứ 5 trong 116 chất gây ung thư hàng đầu trên thế giới. Độc hại như vậy nhưng aurmine vẫn được dùng để tạo màu vàng cho nhiều loại thực phẩm như cải chua, măng tre bày bán trên các chợ thuộc địa bàn tỉnh.

Bên cạnh đó, các cơ quan chức năng còn phát hiện thêm các cơ sở chuyên sản xuất rau muống bào trên địa bàn phường Kim Dinh, thành phố Bà Rịa như cơ sở của bà Trần Thị My, ngụ khu phố Kim Sơn, phường Kim Dinh đã sử dụng hóa chất màu xanh đen không rõ xuất xứ để ngâm rau muống bào nhằm duy trì độ tươi và màu xanh của rau muống. Cơ sở rang, xay cà phê tại số 268, đường Trương Công Định do ông Nguyễn Văn Hòa (48 tuổi) làm chủ đã vi phạm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Đáng tiếc là lượng cà phê bản được chế biến từ đậu nành, cà phê, đậu bắp cháy khét cùng với phụ gia tạo hương không rõ xuất xứ ở cơ sở này đã lưu hành



Mực, bạch tuộc ngâm formol



Rau muống bào ngâm hóa chất màu xanh

khá lâu trên thị trường.

Bất chấp đạo lý và vì lợi nhuận, những người trồng rau đã sử dụng bừa bãi các hoá chất bảo vệ thực vật như các loại thuốc cấm DDT, 666 (Hexa cloro cyclo hexan), Carbofuran, Aldrin, thuốc trừ sâu lân hữu cơ (Wofatox, Dipterex, Paration, Sumation,...) để phun trừ các loại sâu bệnh trên các loại rau quả thiết yếu tiêu thụ hàng ngày. Sự tiêm thuốc kích thích cho quả mau chín, ngâm ủ giá đỗ bằng hóa chất xuất xứ Trung Quốc có tên là 6 benzylaminopurine. Ngoài ra nhiều người trồng rau đã dùng nước thải sinh hoạt và nước thải chăn nuôi để tưới rau làm cho hàm lượng kim loại nặng và vi sinh vật gây bệnh trong rau quả cao hơn nhiều so với quy định của Bộ Y tế. Các loại rươi



Học sinh Trường Trung học cơ sở Nguyễn Gia Thiều bị ngộ độc đang điều trị tại bệnh viện

dùng hàng ngày do các gia đình tự nấu và pha chế, rượu giả ở các cửa hàng ăn uống chứa độc tố methanol ở liều lượng cao gấp hàng chục lần cho phép. Kết quả kiểm tra các mẫu thịt quay (heo, vịt, ngan) cho thấy nhiễm vi sinh rất cao như nhiễm vi khuẩn tụ cầu vàng *Staphylococcus aureus* tỷ lệ 7,5%, chả thịt heo xay 9,7%.

Các tác nhân hóa học, sinh học trên sẽ gây sự tích lũy độc tố trong các mô mỡ, tủy sống, tế bào máu, tế bào thần kinh,... của con người, là tiền đề để phát sinh các loại bệnh như loãng xương, suy giảm trí nhớ và thoái hóa xương khớp, và là nguyên nhân của các bệnh cấp tính và mãn tính, ung thư trên địa bàn dân cư của tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu.

I. Ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh và các giải pháp khắc phục

Trong thực tế hàng ngày vẫn diễn ra các vụ ngộ độc thực phẩm, nếu nhiễm độc nhẹ thì buồn nôn, chóng mặt, đi ngoài, đau đầu,..., khi bị nặng mới vào viện cấp cứu. Vì vậy các bệnh viện trên địa bàn tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu mới chỉ thống kê



Ngộ độc cá nóc, ngộ độc sam lông

được các vụ ngộ độc thực phẩm nặng (cấp tính), ngoài ra còn vô vàn các vụ ngộ độc thực phẩm nhẹ hoặc gây ngộ độc mãn tính diễn ra hàng ngày thì không cơ quan, đơn vị nào thống kê được.

Hơn 9 tháng đầu năm 2016, có trên 300 ca ngộ độc thực phẩm trên địa bàn Tỉnh. Thực phẩm nhiễm vi sinh độc hại như nhiễm vi khuẩn và độc tố của vi khuẩn *E.coli* (chứa nội độc tố), *Salmonella* (chứa ngoại độc tố), *Staphylococcus aureus* (chứa độc tố ruột enterotoxin), *Shigella* (chứa nội và ngoại độc tố), *Bacillus cereus* (chứa nội độc tố), *Vibrio parahaemolyticus* (chứa độc tố ruột enterotoxin) là nguyên nhân chính gây các vụ ngộ độc tập thể. Ngoài ra, ngộ độc do sử dụng thực phẩm

biến chất liên quan tới histamine trong hải sản như cá ngừ, cá thu, cá cò, cá nục bị ướp. Ngộ độc do sử dụng nguyên liệu có sẵn chất độc: cá nóc, con so (sam lông). Những loại thực phẩm trên có sẵn độc chất trong thực phẩm, khi đun sôi hoặc nấu chín cũng không làm thay đổi các độc chất này. Vì vậy, nguy cơ ngộ độc rất cao, không ít trường hợp đã bị tử vong.

Vụ 62 công nhân Công ty TNHH sản xuất giày da Uy Việt, ở đường Bình Giã, P10, TP. Vũng Tàu. Họ được cấp cứu ở bệnh viện Lê Lợi và Trung tâm Y tế Việt-Xô trong tình trạng ói mửa, đau bụng, tiêu chảy, đau đầu, choáng. Chỉ cục An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu đã có kết luận về vụ hàng loạt học sinh Trường THCS Nguyễn Gia Thiều (TP.Vũng Tàu) ăn cơm chiên trong căn tin trường rồi đau bụng, nôn ói phải nhập viện. Kết quả cho thấy, xúc xích chiên, chả cá viên chiên và gà xé phay bị nhiễm khuẩn *Staphylococcus aureus*. Trong đó, mẫu gà xé phay bị nhiễm khuẩn *S.aureus* vượt tiêu chuẩn 1.000 lần, các mẫu thức ăn khác thấp nhất là 280 lần. Ngoài ra, mẫu gà xé phay còn nhiễm thêm khuẩn *Coliform* vượt 140 lần.

Hơn 30 công nhân của Công ty cổ phần Savimex đóng tại phường Hiệp Thành, quận 12, TP Hồ Chí Minh đang nghỉ dưỡng, du lịch tại TP Vũng Tàu đã được đưa đi cấp cứu tại Bệnh viện Lê Lợi do bị ngộ độc thực phẩm, với triệu chứng chủ yếu là đau bụng, tiêu chảy, nôn mửa. Ban Giám hiệu trường Tiểu học Đinh Tiên Hoàng, xã Đá Bạc, huyện Châu Đức, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu cũng cho biết, có 30 em học sinh ăn sữa chua Dutch Lady xong thì bị chóng mặt, đau bụng và buồn nôn. Nhân viên y tế của trường đã tiến hành sơ cứu và đưa các em đi cấp cứu tại trung tâm Y tế huyện Châu Đức. Ngoài ra, ngộ độc do sử dụng

Chúc Mừng Năm Mới 2017

nguyên liệu có sẵn chất độc: cá nóc, con so (sam lông). Những loại thực phẩm có sẵn độc chất trong thực phẩm, dù đun sôi hoặc nấu chín kỹ cũng không làm thay đổi các độc chất này. Vì vậy, nguy cơ ngộ độc rất cao, không ít trường hợp đã bị tử vong.

Trong những năm qua, Nhà nước và các cơ quan chức năng của tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu đã có nhiều giải pháp nhằm nâng cao ATVSTP cũng như tạo hành lang pháp lý để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng. Song vẫn đề kiểm tra, kiểm soát ATVSTP hiện

nay vẫn còn gặp nhiều khó khăn và bất cập cả về con người lẫn phương tiện giám định đồng bộ thực phẩm. Vì vậy để không ngừng nâng cao chất lượng ATVSTP thì phải không ngừng mở rộng và nâng cao hiệu quả của công tác tuyên truyền cho mọi tầng lớp nhân dân trong tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu về ý nghĩa của ATVSTP đối với sức khỏe con người. Bên cạnh đó các cơ quan chức năng như Y tế, Thú y, Bảo vệ thực vật, Quản lý Thị trường của tỉnh,... cần tăng cường kiểm tra, kiên quyết và triệt để hơn trong việc xử lý các trường

hợp vi phạm và cố tình vi phạm. Các cấp có thẩm quyền cũng cần ban hành các chế tài pháp lý để xử phạt nghiêm khắc đối với các trường hợp sản xuất, vận chuyển, buôn bán, chế biến vi phạm các quy định về ATVSTP tùy theo mức độ cụ thể. Có như vậy chúng ta mới bảo vệ được sức khỏe con người về trước mắt và lâu dài. Bên cạnh đó, mỗi chúng ta hãy là người tiêu dùng thông minh, ý thức lựa chọn cho mình những thực phẩm an toàn để đảm bảo sức khỏe cho bản thân, gia đình và toàn xã hội. **TTD**

QUAN NIỆM VỀ TÌNH DỤC DƯỚI ÁNH SÁNG KHOA HỌC

DS. Trần Tráp

Vấn đề tình dục đối với người cao tuổi là một vấn đề đang gây nhiều tranh luận và cần được quan tâm đúng mức. Đó là vấn đề xã hội, lại vừa là vấn đề khoa học nghiêm túc. Nhưng ở nước ta, xưa nay nói đến “chuyện ấy” đối với người cao tuổi ai cũng thấy khó coi, thậm



chí cho là mất nét. Ngược lại, các nước trên thế giới, kể cả Ấn Độ và Trung Quốc v.v... từ xưa lịch sử và truyền thuyết đã đề cập nhiều vấn đề này, như thuật phong trung (chuyện chăn gối) đã có từ thời Thuận Đế, đời Đông Hán (TQ). Theo Tôn Tử Mạo (đời Đường) đã viết tác phẩm y học nổi tiếng “Thiên Kim yếu phương”, trong đó, có một thiên “Phòng trung bổ ích”, nói rõ “thuật phòng trung” này không phải phục

vụ cho dâm dục, cầu khoái lạc cầu thả, mà chính là lấy sự tiết dục để dưỡng sinh, không phải phóng túng về nữ sắc, mà là thái độ đề trị bệnh cường thân. Theo truyền thuyết, Trương Đạo Lăng học được thuật ấy mà sống tới 120 tuổi. và tại Ấn Độ, cách đây hơn 1.000 năm đã có quyển Đà-ma-tát-đa la (tức là quyển Tình dục Kinh của Ấn Độ). Ở Việt Nam, tại bảo tàng lịch sử tại Hà Nội, ngay tại gian đầu đã triển lãm trống

đồng đúc cách đây hơn 2.000 năm, trên tang trống có hình nam nữ đang giao hợp, được đúc rất cân đối, trang trọng, riêng dương vật được đúc to một cách cố ý. Rồi trong những năm gần đây, các nhà tình dục học thế giới đã đưa ra một chỉ số được gọi là Sex intelligence quotient (SiQ), là chỉ số kiến thức về tình dục. Chỉ số này không chỉ phản ánh kiến thức tình dục, mà còn có khả năng ứng xử, giao tiếp, cũng như ý thức về “cái tôi” trong quan hệ tình dục của mọi người.

“Chuyện ấy” của người cao tuổi dưới ánh sáng khoa học.

Khi nào con người quá già và hết muốn tình dục? Y học hiện đại trả lời dứt khoát: không bao giờ. Đúng vậy, như Voltaire từng nói: “chân lý cuối cùng trên cõi đời này vẫn chỉ là tình yêu, yêu là sống và còn sống là còn yêu !. Mặc dù quý bà mất khả năng sinh đẻ sau tuổi 50 và các ông ít có con sau tuổi 70, nhưng đa số họ vẫn còn giao hợp, vẫn thích cho đến chết. Thực tế, lòng ham muốn và sự