

Số: /SYT-ATTP

Hải Phòng, ngày tháng 01 năm 2025

V/v tăng cường các biện pháp kiểm soát nguy cơ thực phẩm không đảm bảo an toàn lưu thông trên thị trường ảnh hưởng đến sức khoẻ người sử dụng

Kính gửi:

- Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Sở Công Thương;
- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ủy ban nhân dân các quận, huyện và thành phố Thủy Nguyên.

Trong tháng 12/2024, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thuộc Sở Y tế đã thực hiện việc giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm đối với các cơ sở chế biến, kinh doanh thức ăn đường phố tại các địa bàn tập trung nhiều cơ sở chế biến, kinh doanh thức ăn đường phố như: Hồng Bàng, Ngô Quyền, Lê Chân, Hải An; tiến hành gửi mẫu kiểm nghiệm tại Viện kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc Gia. Kết quả giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm thức ăn đường phố như sau:

- 05/15 mẫu bánh phở có hàn the.
- 15/20 mẫu giò, chả có hàn the.

Không những vậy, định lượng hàn the trong một số mẫu thực phẩm rất cao lên tới 4800mg/kg. Hàn the có tên khoa học là Sodium tetraborate, công thức hoá học là $Na_2B_4O_7$, tên thương mại là borax là chất không có trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng sản xuất, chế biến thực phẩm theo thông tư số 24/2019/TT-BYT và Thông tư số 17/2023/TT-BYT của Bộ Y tế. Tại Việt Nam, dù không được phép sử dụng, các cơ sở sản xuất, chế biến vẫn hay sử dụng để làm tăng độ giòn dai, tăng thời gian bảo quản, hạn chế phát triển của vi sinh vật đối với các sản phẩm như: Bánh tráng, bánh phở, bánh đa, bánh cuốn, giò thịt, chả thịt, mọc... Sử dụng thực phẩm có hàn the có thể gây ngộ độc cấp tính hoặc mạn tính; dẫn đến hiện tượng khó tiêu, chán ăn, gây mệt mỏi; đối với phụ nữ có thai, hàn the còn đào thải qua sữa và rau thai, gây độc hại cho thai nhi; các nghiên cứu độc học đã chỉ ra rằng hàn the có khả năng tích tụ trong cơ thể gây tổn thương gan và thoái hóa cơ quan sinh dục; nếu dùng thực phẩm có hàn the lâu ngày, tác hại sẽ làm tăng dần, làm ảnh hưởng tới sự phát triển, đặc biệt là đối với trẻ em trong tuổi trưởng thành; hàn the còn gây tổn thương ruột, não và thận và nguy cơ ảnh hưởng đến nhiều chức năng khác trong cơ thể. Khi sử dụng thực phẩm có hàn the, hàn the sẽ được đào thải qua nước tiểu 81%, qua phân 1%, qua mồ hôi 3%, còn 15% được tích tụ trong cơ thể, đặc biệt ở mô mỡ, mô thần kinh.

- 04/30 mẫu thức ăn chín ăn ngay có vi khuẩn *E. Coli* vượt quá mức giới hạn cho phép.

- 01 mẫu rau sống ăn ngay có vi khuẩn *Salmonella*.

Kết quả là đáng báo động, cảnh báo nguy cơ thực phẩm không bảo đảm an toàn lưu thông trên thị trường có thể ảnh hưởng trực tiếp không tốt đến sức khỏe người tiêu dùng thành phố; kết quả giám sát mỗi nguy cơ phản ánh thực trạng công tác quản lý an toàn thực phẩm tại các địa phương trong thành phố; phản ánh hiệu quả của công tác quản lý an toàn thực phẩm, quản lý các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn.

Sở Y tế - Cơ quan thường trực của Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm thành phố đề nghị các Sở: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương, Giáo dục và Đào tạo và Ủy ban nhân dân các đơn vị hành chính cấp huyện trên địa bàn thành phố triển khai các biện pháp như sau:

- Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thực hiện quản lý, kiểm tra, giám sát chặt chẽ đối với các sản phẩm thực phẩm, cơ sở sản xuất, chế biến, sử dụng giò, chả; các sản phẩm chế biến từ hải, súc sản, thủy sản và các sản phẩm thuộc lĩnh vực ngành quản lý.

- Sở Công Thương thực hiện quản lý, kiểm tra, giám sát chặt chẽ đối với các sản phẩm thực phẩm, cơ sở sản xuất, chế biến, sử dụng bánh phở, các sản phẩm chế biến từ bột, các sản phẩm thuộc lĩnh vực ngành quản lý.

- Sở Giáo dục và Đào tạo chỉ đạo các cơ sở giáo dục có bếp ăn bán trú trên địa bàn kiểm soát chặt chẽ nguyên liệu chế biến đối với bếp ăn tập thể tại các trường học, đặc biệt các sản phẩm thực phẩm có nguy cơ cao sử dụng hoá chất cấm, chất hỗ trợ chế biến, phụ gia thực phẩm ngoài danh mục hoặc phụ gia trong danh mục quá mức giới hạn cho phép; nguy cơ có thể ảnh hưởng lâu dài tới sức khỏe của học sinh.

- Ủy ban nhân dân các quận, huyện, thành phố Thủy Nguyên tăng cường công tác thông tin, truyền thông, cảnh báo về nguy cơ thực phẩm không bảo đảm an toàn lưu thông ngoài thị trường ảnh hưởng đến sức khỏe; tăng cường kiểm tra, giám sát, lấy mẫu đột xuất kiểm nghiệm an toàn thực phẩm; khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn kiên quyết thu hồi, tiêu huỷ, xử lý theo quy định của pháp luật./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND TP(để báo cáo);
- SYT: GD, TTr, NVY;
- Chi cục ATVSTP;
- Lưu: VT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Phan Huy Thục

