

Cẩn thận khi mua các sản phẩm về thực phẩm do Việt Nam sản xuất.....

Sản phẩm từ VN bị cấm nhập vào Đức

Thưa quý bạn, dưới đây là tin tức về việc nước Đức cấm bán (trả về?) các loại bột làm bánh nhập cảng từ Việt Nam

Các bạn ở các quốc gia khác cũng nên quan tâm.

Những loại bột làm bánh pha chế sẵn thường nhập cảnh từ Việt Nam. Các restaurant bán bánh xèo, bánh bột lọc, bánh khọt, bánh bao, bánh bông lan, bánh bò.... không ai chịu khó pha chế tại chỗ đâu. Họ mua bột pha sẵn về để làm bánh cho nhanh.

Theo tin từ Đức thì một trong những tai hại của bột gói pha sẵn này là chứa quá nhiều kim loại nhôm (inon muối nhôm ==> tôi đoán là do pha phèn chua vào như là một phụ gia để bột được ngon hơn, hay sao đó). Ngoài kim loại nhôm ra, chắc chắn có nhiều chất khác được pha vào như làm cho trắng, như giữ cho khỏi mốc meo khi bày bán hàng năm. Chắc là thực khách ăn vào sẽ được.... mau gặp ông bà ông vải

Một thứ nữa bán theo bánh theo chè, đó là nước cốt dừa. Các bạn mua ly chè có hơn một đô, người ta cho các bạn thêm một ly nước cốt dừa (tùy loại chè) to đùng đặc sệt béo ngậy. Nhìn qua biết ngay nếu quả là nước cốt dừa thật thì giá tiền đã ngang với ly chè rồi. Dừa khô ở ngoại quốc mắc lắm.

Rồi sao, thưa hiện Trung Cộng và Việt Nam đã dùng chất "dỏm" làm giả nước cốt dừa. Các bạn ăn nhiều vào thụt lười là cái chắc.

Dưới đây là tấm ảnh chánh thức tôi "lấy từ bên Đức"

11.08.2014 Fertigmehlmischungen der Marke Vinh Thuan:

1) Bot Banh Bao Dumpling Flour

2) Bot Banh Khot Flour for the small pancake

3) Bot Banh Bong Lan Hap Steamed cake flour

4) Bot Banh Bong Lan Nuong Baked Cake flour Stark überhöhte

Aluminiumgehalte in Fertigmehlmischungen aus Vietnam Details 1) MHD

12.06.2015 und MHD 30.12.2015

2) MHD 30.12.2014

3) MHD 30.09.2015

4) MHD 30.09.2015 Asia Lac Thien, 04357 Leipzig

Tinh Son Handel GmbH, 04129 Leipzig

Nguồn tin từ webpage này click =>

<http://www.lanuv.nrw.de/verbraucher/warnungen/warnungen.htm>

Bản này do ai đó dịch ra, tôi không biết tiếng Đức.

Không biết báo chí ở VN có đưa tin này hay ko, nhưng báo chí ở Đức đã đăng rồi,, và các chị em người Việt ở Đức bắt đầu từ giả bột Vĩnh Thuận rồi đó các thân hữu ạ. Tôi copy nguyên bài của 1 bạn ở bên Đức đây nha, các thân hữu internet vào đọc và tìm hiểu nha

Chỉ 4 loại này là dính châu thôi (Bột Bánh Bao , Bột Bánh Khọt , Bột Bánh Bông Lan Hấp , Bột Bánh Bông Lan Nướng), các loại còn lại chưa thấy đăng. Bấy lâu nay mình đặt trọn niềm tin vào nó, còn bây giờ từ tôi xin giả từ "Made in VN"

BÁO CHÍ ĐỨC ĐƯA TIN: Những gói bột trộn sẵn của hãng Vĩnh Thuận chứa quá nhiều chất nhôm (1670mg/Kg trong khi mức định cho phép cao nhất mỗi người có thể sử dụng 1 tuần là 1mg/kg nặng cơ thể) Hãy phổ biến rộng rãi để tránh nguy hại đến sức khỏe của bạn, gia đình và bạn bè.

Nhôm rất có hại cho cơ thể , đặc biệt với các đường thần kinh. Khi tiếp nhận quá nhiều chất nhôm. Việc đưa nồng độ đáng kể so với một thời gian dài có thể dẫn đến ảnh hưởng sức khỏe nghiêm trọng, chẳng hạn như :

- Chết tế bào não.
- Thiệt hại đối với hệ thống thần kinh trung ương.
- Mất trí nhớ.
- Bơ phờ.
- Chấn động bạo lực.

Hải sản khô ruồi không dám đậu

Qua số điện thoại đường dây nóng của Báo Bình Thuận, nhiều bạn đọc phản ánh “chuyện lạ” nhiều cửa hàng bán các loại cá khô, mực khô... nhưng không có một con ruồi nào đậu vào.

Đây là loại sản phẩm vốn dĩ thu hút khá nhiều ruồi, kiến nhưng không biết bằng cách nào các cửa hàng này đã “trị tận gốc” tình trạng này. Từ thông tin bạn đọc cung cấp, chúng tôi đã lần theo dấu vết và phát hiện sự thật kinh hoàng phía sau những con cá khô vàng óng...

Ruồi “chạy xa”

Trong vai một người cần tìm mối hàng cung cấp cá khô, mực khô với số lượng lớn để đưa đi nơi khác tiêu thụ, chúng tôi đã đến nhiều chợ, khu vực chuyên phơi hải sản khô trên địa bàn TP Phan Thiết để tìm hiểu. Điều dễ nhận ra ở những nơi này không có bóng dáng một con ruồi, dù môi trường

xung quanh rất ẩm thấp, có nhiều vũng nước đọng.

Trước đây, ở một tiệm bán cá khô, mực khô thường để một cây quạt nan, túi bóng đựng nước để đuổi ruồi. Nhưng hiện nay hầu như không còn cửa hàng nào làm việc này và cũng không có bóng dáng một con ruồi. Chọn một sạp bán hải sản khô thuộc dạng lớn nhất ở khu vực chợ tạm Phan Thiết để hỏi mua cá khô, chúng tôi được bà chủ cửa hàng chào đón nhiệt tình. Bà chủ cho biết đây là cá khô mới làm, được mua từ các ngư dân tự phơi ở phường Đức Long, TP. Phan Thiết.

“Hàng mới về, chú cứ lấy về bán, hàng ở đây thì yên tâm không bao giờ thối, mốc meo đâu, có gì cứ đem đến đây đổi lại”, bà chủ khẳng định. Khi chúng tôi hỏi nếu vận chuyển ra Bắc, thời tiết khác ở trong Nam, khô cá để lâu có bị hư không. Ngay lập tức, bà chủ bảo đảm sẽ “bao sử dụng 1 năm”. Khi chúng tôi thắc mắc tại sao khô để 1 năm không hư, có bí quyết gì không thì bà chủ sạp chỉ nói là “bí quyết” nghề nghiệp, rồi lảng sang chuyện khác.

Rời chợ tạm Phan Thiết, chúng tôi đến khu chuyên phơi hải sản không tên ở khu phố 5, phường Đức Long, TP. Phan Thiết. Khác hẳn với thái độ cau gắt của bà chủ đồ khô trước đó, chủ vừa cá khô không biển hiệu này khá vui vẻ. Chúng tôi ngỡ ý muốn mua khô cá các loại với số lượng lớn để đem về bán lẻ. Nhưng thấy chúng tôi lo lắng chuyện bán hàng chậm, khô sẽ bị hư, lỗ là cái chắc thì bà chủ trấn an bằng cách chỉ dẫn cách bảo quản khô để bán được lâu hơn, cũng như cách “tút” lại hàng cũ sao cho giống y như hàng mới. Theo đó, muốn giữ hàng được lâu, không bị ruồi bu, kiến đục thì phải sử dụng chất diệt ruồi, kiến...

Muốn để lâu, phải dùng hóa chất

Bà chủ vừa cá khô này nói, cá khô hay mực khô là loại thực phẩm rất dễ bị kiến đục, muốn để lâu hay đem đi xa phải tắm ướp rất kỹ. Nếu không chỉ vài ngày là hỏng, không bán được. Do cá khô rất dễ bị kiến đục nên phải xịt thuốc chống kiến. Sau 3 ngày, thuốc bay hơi hết nên khi đưa hàng ra chợ, người ta vẫn phải tiếp tục xịt thuốc diệt kiến (theo tìm hiểu của chúng tôi, chất diệt ruồi, kiến hiện nay thường được người phơi cá khô sử dụng là trichlorfon).

Hàng càng để lâu càng phải xịt nhiều thuốc. Tỷ lệ pha là khoảng 3 muỗng cà phê hóa chất với 10 lít nước và ngâm tất cả khô vừa mua vào khoảng 20 phút, sau đó vớt ra rồi đem phơi nắng. Để cá khô khoảng 3 ngày cho bay hết mùi là mang ra bán ngoài chợ được. Với việc sử dụng chất này cá khô sẽ bảo quản được hơn 1 năm mà không sợ hư.

Nhìn khô tràn lan nhưng tuyệt nhiên không có bất cứ con ruồi nào bâu,

chúng tôi thắc mắc thì chị chủ chỉ trả lời ngắn gọn “chất đó ruồi nó ky lắm”. Hiện nay, khô cá được bày bán tràn lan trên thị trường từ chợ đến siêu thị. Tuy nhiên, việc phân biệt khô cá có sử dụng chất bảo quản trichlorfon hay không là điều khó nhận biết đối với người tiêu dùng.

Hùng, người từng nhiều năm làm công cho các vựa cá khô lớn trên địa bàn TP. Phan Thiết cho biết, không riêng cá khô mà cả tôm khô cũng thường được tẩm ướp hóa chất khá nhiều. Tôm nguyên liệu mua về được phân loại. Loại ngon chế biến riêng, phơi ở những nơi có nền xi măng và có người coi ngó cẩn thận. Còn tôm loại thường hoặc “có vấn đề” được luộc sơ, lột vỏ, tẩm ướp gia vị, hóa chất, trong đó không thể thiếu phẩm màu để tôm săn cứng và màu sắc bắt mắt.

Một kỹ sư chuyên ngành chế biến hải sản cho biết: Để khử trùng, tẩy trắng, người ta thường sử dụng clorin, chất này nếu sử dụng nhiều sẽ để lại mùi hôi khó chịu. Đối với những cơ sở chế biến thủy sản công nghiệp, liều lượng sử dụng được kiểm soát rất chặt chẽ nên sản phẩm bảo đảm an toàn. Nhưng ở những cơ sở nhỏ, chế biến thủ công thì việc sử dụng hóa chất rất tùy tiện, không theo đúng quy định. Nếu sử dụng quá liều sẽ gây ngộ độc thực phẩm, nguy hiểm hơn là gây bệnh ung thư.

Trong quá trình tìm hiểu về sản phẩm cá khô “ruồi không dám đậu”, chúng tôi còn chứng kiến cách sơ chế cá sẽ mang bệnh cho người tiêu dùng.