

## An toàn vệ sinh thực phẩm

T&#225;c Gi&#7843;: Trà Mi/RFA

Th&#7913; Ba, 08 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 10:17

---

An toàn vệ sinh thực phẩm tại Việt Nam là một đề tài đang gây nhiều bức xúc trong dân chúng, vào khi ngày càng nhiều người có thêm nhiều phát hiện và cảnh báo về loại các loại thức ăn đồ ăn vặt, có chứa phụ gia hay chất gây ung thư.

Số nguy hại của các loại phụ gia thực phẩm ra sao? Những chất nào phải bị cấm nên được biết lưu ý? Chúng có mặt trong những loại thức ăn nào? Và những điều cần lưu ý để tiêu dùng cần lưu ý để bảo vệ sức khỏe tốt nhất là gì?

Mọi quý vị cùng Trà Mi tìm hiểu qua cuộc trao đổi với ông Huỳnh Chiếu Đương, cựu giáo sư bộ môn Lý-Hoá, nhiều năm giảng dạy tại Việt Nam. Hiện đang dạy học tại Mỹ, ông Đương thường xuyên nghiên cứu về an toàn thực phẩm và cũng là tác giả của nhiều bài viết về đề tài này. Trước tiên, ông cho biết để nhận định khái quát và nêu lên các loại phụ gia thực phẩm:



*Những chất phụ gia thực phẩm*

Ông Huỳnh Chiếu Đương : Chất phụ gia là những chất được cộng thêm vào trong thực phẩm với mục đích tạo ra màu sắc, hoặc tạo ra mùi thơm, hoặc bảo quản những thực phẩm chế biến sẵn cho lâu hơn.

Thời lâu đi rồi người ta đã biết dùng các chất phụ gia như giấm để ngâm rau củ, cà kiệu, như muối để ăn dùng muối thịt, cá, hoặc chất tạo màu là lá dứa để tạo ra mùi thơm và màu xanh,

## An toàn v<sup>o</sup> sinh th<sup>o</sup>c ph<sup>o</sup>m

T&#225;c Gi&#7843;: Trà Mi/RFA

Th&#7913; Ba, 08 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 10:17

---

hay trái g<sup>o</sup>c t<sup>o</sup> ra màu đ<sup>o</sup> cho xôi g<sup>o</sup>c, ho<sup>o</sup>c hoa l<sup>o</sup>i, hoa sen đ<sup>o</sup>c dùng đ<sup>o</sup> p trà. T<sup>o</sup>t c<sup>o</sup> nh<sup>o</sup>ng ch<sup>o</sup>t đó có th<sup>o</sup> đ<sup>o</sup>c coi nh<sup>o</sup> là ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia.

Nh<sup>o</sup>ng lúc sau này ng<sup>o</sup>i ta dùng nh<sup>o</sup>ng ch<sup>o</sup>t hoá h<sup>o</sup>c trong k<sup>o</sup> ngh<sup>o</sup> làm ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia cho th<sup>o</sup>c ph<sup>o</sup>m. B<sup>o</sup>y gi<sup>o</sup> nh<sup>o</sup>ng ch<sup>o</sup>t hoá h<sup>o</sup>c l<sup>o</sup>t vào tay nh<sup>o</sup>ng ng<sup>o</sup>i không chuyên môn quá nhi<sup>o</sup>u. Th<sup>o</sup> đ<sup>o</sup> chuy<sup>o</sup>n dùng phân ure đ<sup>o</sup> p cá cho t<sup>o</sup>i lâu là chuy<sup>o</sup>n ch<sup>o</sup>c ch<sup>o</sup>n không nên làm.

**Trà Mi :** Có hai ngu<sup>o</sup>n g<sup>o</sup>c, m<sup>o</sup>t là ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia t<sup>o</sup> thiên nhiên, hai là ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia t<sup>o</sup> các hoá ch<sup>o</sup>t, v<sup>o</sup>y ch<sup>o</sup>c có l<sup>o</sup> không ph<sup>o</sup>i t<sup>o</sup>t c<sup>o</sup> các lo<sup>o</sup>i ph<sup>o</sup> gia đ<sup>o</sup>u không an toàn, không có l<sup>o</sup>i cho s<sup>o</sup>c kho<sup>o</sup>?

Ông Hu<sup>o</sup>nh Chi<sup>o</sup>u Đ<sup>o</sup>ng : Ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia cũng c<sup>o</sup>n thi<sup>o</sup>t. N<sup>o</sup>u không có ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia thì mình g<sup>o</sup>n nh<sup>o</sup> là không th<sup>o</sup> nào có k<sup>o</sup> ngh<sup>o</sup> đ<sup>o</sup> h<sup>o</sup>p ho<sup>o</sup>c là nh<sup>o</sup>ng th<sup>o</sup>c ph<sup>o</sup>m ch<sup>o</sup> bi<sup>o</sup>n s<sup>o</sup>n. Hi<sup>o</sup>n b<sup>o</sup>y gi<sup>o</sup> t<sup>o</sup>t c<sup>o</sup> m<sup>o</sup>i qu<sup>o</sup>c gia chúng ta không th<sup>o</sup> nào tìm đ<sup>o</sup>c m<sup>o</sup>t món th<sup>o</sup>c ph<sup>o</sup>m ch<sup>o</sup> s<sup>o</sup>n mà không có chút xíu ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia trong đó.

Ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia t<sup>o</sup> b<sup>o</sup>n thân nó n<sup>o</sup>u đ<sup>o</sup>c dùng đúng thì là c<sup>o</sup>n thi<sup>o</sup>t. Nh<sup>o</sup>ng hi<sup>o</sup>n gi<sup>o</sup> trong các qu<sup>o</sup>c gia k<sup>o</sup> ngh<sup>o</sup> th<sup>o</sup>c ph<sup>o</sup>m m<sup>o</sup>i v<sup>o</sup>a phát tri<sup>o</sup>n (Trung Qu<sup>o</sup>c, Vi<sup>o</sup>t Nam ch<sup>o</sup>ng h<sup>o</sup>n) ng<sup>o</sup>i ta dùng nh<sup>o</sup>ng hoá ch<sup>o</sup>t r<sup>o</sup>t là nguy hi<sup>o</sup>m.

## Tác h<sup>o</sup>i c<sup>o</sup>a ch<sup>o</sup>t formol

Trà Mi : Nh<sup>o</sup>ng ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia nào đ<sup>o</sup>c dùng m<sup>o</sup>t cách ph<sup>o</sup> bi<sup>o</sup>n, thông đ<sup>o</sup>ng, nhi<sup>o</sup>u nh<sup>o</sup>t, và nên đ<sup>o</sup>c bi<sup>o</sup>t c<sup>o</sup>n chú ý, th<sup>o</sup>a ông?

Ông Hu<sup>o</sup>nh Chi<sup>o</sup>u Đ<sup>o</sup>ng : Danh sách này thì g<sup>o</sup>n nh<sup>o</sup> là vô t<sup>o</sup>n. Nh<sup>o</sup>ng b<sup>o</sup>y gi<sup>o</sup> s<sup>o</sup> ki<sup>o</sup>m soát nh<sup>o</sup>ng ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia v<sup>o</sup> nh<sup>o</sup>ng qu<sup>o</sup>c gia đã có kinh nghi<sup>o</sup>m, nh<sup>o</sup> t<sup>o</sup>i M<sup>o</sup>, Canada, nhà n<sup>o</sup>c l<sup>o</sup>p ra danh sách nh<sup>o</sup>ng hoá ch<sup>o</sup>t nào đ<sup>o</sup>c dùng trong th<sup>o</sup>c ph<sup>o</sup>m, nh<sup>o</sup>ng ch<sup>o</sup>t nào đ<sup>o</sup>c dùng khá lâu

## An toàn v<sup>o</sup> sinh th<sup>o</sup>c ph<sup>o</sup>m

T&#225;c Gi&#7843;: Trà Mi/RFA

Th&#7913; Ba, 08 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 10:17

---

r<sup>o</sup>i và ng<sup>o</sup>i ta th<sup>o</sup>y chúng không gây ra b<sup>o</sup>t c<sup>o</sup> m<sup>o</sup>t hi<sup>o</sup>u qu<sup>o</sup> nào h<sup>o</sup>t, thì ng<sup>o</sup>i ta đ<sup>o</sup>t tên chúng là "nh<sup>o</sup>ng ch<sup>o</sup>t đ<sup>o</sup>c bi<sup>o</sup>t là an toàn".

Thí d<sup>o</sup> nhà n<sup>o</sup>c M<sup>o</sup> l<sup>o</sup>p ra m<sup>o</sup>t danh sách r<sup>o</sup>t là dài, trong đó ch<sup>o</sup>t nào đ<sup>o</sup>c b<sup>o</sup> vào th<sup>o</sup>c ph<sup>o</sup>m v<sup>o</sup>i phân l<sup>o</sup>ng bao nhiêu, không đ<sup>o</sup>c nhi<sup>o</sup>u quá.

Nh<sup>o</sup>ng <sup>o</sup> Vi<sup>o</sup>t Nam hi<sup>o</sup>n bây gi<sup>o</sup> ng<sup>o</sup>i ta dùng ch<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> gia mà tôi th<sup>o</sup>y r<sup>o</sup>t là nguy hi<sup>o</sup>m. Th<sup>o</sup> nh<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup>i k<sup>o</sup> t<sup>o</sup>i là hàn the. Hàn the là borax. Ch<sup>o</sup>t này không ph<sup>o</sup>i là ch<sup>o</sup>t dùng đ<sup>o</sup> ăn đ<sup>o</sup>c mà là ch<sup>o</sup>t dùng trong k<sup>o</sup> ngh<sup>o</sup>. Lâu nay ng<sup>o</sup>i Vi<sup>o</sup>t Nam mình dùng hàn the trong bánh đúc, giò ch<sup>o</sup>, ho<sup>o</sup>c trong hoa qu<sup>o</sup> rau c<sup>o</sup>i ng<sup>o</sup>m gi<sup>o</sup>m v<sup>o</sup>i m<sup>o</sup>c đ<sup>o</sup>ch làm cho nó giòn. Hàn the n<sup>o</sup>u mình ăn ít thì nó có h<sup>o</sup>i cho gan, cho th<sup>o</sup>n và cho c<sup>o</sup> quan sinh đ<sup>o</sup>c.

M<sup>o</sup>t ch<sup>o</sup>t khác cũng đ<sup>o</sup>c ng<sup>o</sup>i Vi<sup>o</sup>t Nam dùng r<sup>o</sup>t ph<sup>o</sup> bi<sup>o</sup>n, đó là mu<sup>o</sup>i diêm. Mu<sup>o</sup>i diêm nói chung là t<sup>o</sup>t c<sup>o</sup> nh<sup>o</sup>ng ch<sup>o</sup>t c<sup>o</sup>a nhóm nitric. <sup>o</sup> Hoa K<sup>o</sup> ng<sup>o</sup>i ta c<sup>o</sup>m h<sup>o</sup>n, không đ<sup>o</sup>c dùng mu<sup>o</sup>i diêm trong th<sup>o</sup>c ph<sup>o</sup>m. Nh<sup>o</sup>ng t<sup>o</sup>i Vi<sup>o</sup>t Nam thì mu<sup>o</sup>i diêm đ<sup>o</sup>c dùng r<sup>o</sup>t là ph<sup>o</sup> thông đ<sup>o</sup> t<sup>o</sup>o ra màu đ<sup>o</sup> c<sup>o</sup>a th<sup>o</sup>t heo. Ng<sup>o</sup>i ta b<sup>o</sup> mu<sup>o</sup>i diêm vào trong l<sup>o</sup>p x<sup>o</sup>ng, nem.

**Trà Mi :** Và tác h<sup>o</sup>i c<sup>o</sup>a mu<sup>o</sup>i diêm tr<sup>o</sup>c m<sup>o</sup>t và lâu dài ra sao, th<sup>o</sup>a ông?

Ông Hu<sup>o</sup>nh Chi<sup>o</sup>u Đ<sup>o</sup>ng : Mu<sup>o</sup>i diêm có tác h<sup>o</sup>i nguy hi<sup>o</sup>m nh<sup>o</sup>t mà ng<sup>o</sup>i ta bi<sup>o</sup>t đ<sup>o</sup>c là gây ra b<sup>o</sup>nh ung th<sup>o</sup>. Dĩ nhiên không ph<sup>o</sup>i th<sup>o</sup>nh tho<sup>o</sup>ng mình ăn m<sup>o</sup>t vài chi<sup>o</sup>c nem hay m<sup>o</sup>t đôi l<sup>o</sup>p x<sup>o</sup>ng mà b<sup>o</sup>. Đi<sup>o</sup>u quan tr<sup>o</sup>ng là chúng ta ăn lâu dài, ch<sup>o</sup>t này s<sup>o</sup> tích lu<sup>o</sup> và t<sup>o</sup>o ra nh<sup>o</sup>ng b<sup>o</sup>nh v<sup>o</sup> lâu v<sup>o</sup> dài.

Hi<sup>o</sup>n gi<sup>o</sup> ng<sup>o</sup>i ta dùng formol đ<sup>o</sup> gi<sup>o</sup> cho th<sup>o</sup>c ph<sup>o</sup>m không h<sup>o</sup>. Formol là khí formoldehyde tan trong n<sup>o</sup>c. Formol đ<sup>o</sup>c dùng trong phòng thí nghi<sup>o</sup>m đ<sup>o</sup> ng<sup>o</sup>m xác sinh v<sup>o</sup>t, cũng nh<sup>o</sup> trong ngành y khoa là dùng formol đ<sup>o</sup> p<sup>o</sup> xác ng<sup>o</sup>i cho sinh viên th<sup>o</sup>c t<sup>o</sup>p. Ch<sup>o</sup>t đó nguy hi<sup>o</sup>m l<sup>o</sup>m. Theo tôi đ<sup>o</sup>c bi<sup>o</sup>t, trong 20 m<sup>o</sup>u bánh ph<sup>o</sup> đ<sup>o</sup>c đem đi phân ch<sup>o</sup>t <sup>o</sup> thành ph<sup>o</sup> H<sup>o</sup> Chí minh thì có t<sup>o</sup>i 16 m<sup>o</sup>u có formol v<sup>o</sup>i hàm l<sup>o</sup>ng khá cao.

Trà Mi : Chúng tôi còn nghe nói là ngay c<sup>o</sup> bây gi<sup>o</sup> bánh tráng đ<sup>o</sup>c phát hi<sup>o</sup>n cũng có formol.

## An toàn và sinh thực phẩm

T&#225;c Gi&#7843;: Trà Mi/RFA

Th&#7913; Ba, 08 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 10:17

---

Ông Huỳnh Chiếu Đương : Vâng, đúng vậy. Đó là một điều tôi rất quan tâm.

Trà Mi : Họ dùng formol và i công dụng gì, thưa ông?

Ông Huỳnh Chiếu Đương : Formol được sử dụng để cho bánh trắng không bị meo mốc. Ngoài formol được dùng trong bánh trắng, người ta còn dùng chất tẩy trắng trong đó nữa. Bên thân bánh trắng không trắng, không trong đẹp. Nhưng không riêng gì bánh trắng, ngay cả bún tàu (miến) cũng rất trong vì có chất tẩy màu.

Người ta dùng chất tẩy màu trong kẹo nghệ để tẩy sạch màu sẫm của nghệ sản phẩm mà người tẩy không đẹp. Nhưng tôi Việt Nam mình người ta dùng chất đó trong thực phẩm, mà dùng một cách rất là liều lĩnh.

Trà Mi : Xin được hỏi ông một chút là khi người ta tiêu thụ phẩm như thực ăn có chứa formol thì gặp phải tại hại như thế nào?

Ông Huỳnh Chiếu Đương : Formol gây ra bệnh ung thư. Điều đó người ta biết chắc. Theo Tiến sĩ Nguyễn Bá Đức ở Bệnh Viện Ung Bướu Trung ương, mỗi năm tại Việt Nam có thêm 150.000 người mắc bệnh ung thư, trong đó có hàng triệu có 50.000 người mắc bệnh vì ăn uống.

Trà Mi : Tức là một phần ba.

Ông Huỳnh Chiếu Đương : Vâng, một phần ba. Trong đó người ta phải kể formol là một trong những nguyên nhân gây ra tình trạng ung thư tại Việt Nam.

## Phân ure

Trà Mi : Ngoài formol, hàn the, chất tẩy trắng như ông vừa trình bày thì báo chí Việt Nam dạo gần đây cũng có lên tiếng và việc người ta cho phân ure vào nước mắm.

## An toàn v<sub>à</sub> sinh th<sub>u</sub>c ph<sub>u</sub>m

T&#225;c Gi&#7843;: Trà Mi/RFA

Th&#7913; Ba, 08 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 10:17

---

Ông Huỳnh Chi<sub>u</sub> Đ<sub>o</sub>ng : Ng<sub>u</sub> dân đánh cá ngoài bi<sub>ên</sub> n<sub>h</sub>u<sub>n</sub> cho cá tr<sub>u</sub> trên nghe nhi<sub>u</sub> ngày mà trông v<sub>à</sub> n<sub>h</sub> còn t<sub>u</sub>i, đem v<sub>à</sub> nhà còn bán đ<sub>u</sub>c, thì ng<sub>u</sub>i ta <sub>đ</sub> p cá này b<sub>ên</sub> ng phân ure, t<sub>u</sub>c là phân đ<sub>u</sub>m. Khi ch<sub>u</sub>t này th<sub>u</sub>m vào cá thì nó gi<sub>u</sub> cho cá đ<sub>u</sub>c c<sub>u</sub>ng và t<sub>u</sub>i lâu. Khi v<sub>à</sub> đ<sub>u</sub>t li<sub>u</sub>n ng<sub>u</sub>i ta bán cá đó l<sub>à</sub>i cho các hãng làm n<sub>h</sub>c m<sub>u</sub>m. Nh<sub>u</sub>ng hãng n<sub>h</sub>c m<sub>u</sub>m này không đ<sub>u</sub> n<sub>h</sub>c đ<sub>u</sub> r<sub>u</sub>a cá mà dù có r<sub>u</sub>a cho s<sub>u</sub>ch đi n<sub>h</sub>a thì cũng không làm sách h<sub>u</sub>t ure vì nó đã th<sub>u</sub>m vào cá. Cho nên khi làm n<sub>h</sub>c m<sub>u</sub>m thì v<sub>à</sub> n<sub>h</sub> còn hàm l<sub>u</sub>ng ure trong n<sub>h</sub>c m<sub>u</sub>m. Đó là m<sub>u</sub>t lý do.

Ngoài ra tôi đ<sub>u</sub>c bi<sub>u</sub>t ng<sub>u</sub>i ta dùng "pin" có ch<sub>u</sub>a nh<sub>u</sub>ng ch<sub>u</sub>t ch<sub>u</sub>a kim lo<sub>u</sub>i n<sub>h</sub>ng nh<sub>u</sub> chì, thu<sub>u</sub>ngân, cadmium, th<sub>u</sub>ch tín. Nh<sub>u</sub>ng ch<sub>u</sub>t này n<sub>h</sub>m trong cái ng<sub>u</sub>i ta g<sub>u</sub>i là "pin" đó có m<sub>u</sub>c đích là làm cho lá bánh ch<sub>u</sub>ng đ<sub>u</sub>c xanh t<sub>u</sub>i, ho<sub>u</sub>c m<sub>u</sub>t s<sub>u</sub> th<sub>u</sub>c ph<sub>u</sub>m có màu xanh t<sub>u</sub>i.

Nh<sub>u</sub>ng ch<sub>u</sub>t này r<sub>u</sub>t là nguy hi<sub>u</sub>m, nh<sub>u</sub>t là chì. **Chì** là ch<sub>u</sub>t <sub>đ</sub> nh h<sub>u</sub>ng lên trí óc, nh<sub>u</sub>t là trí óc tr<sub>u</sub> con. K<sub>h</sub> đó là thu<sub>u</sub>ngân. Cadmium cũng là ch<sub>u</sub>t ch<sub>u</sub>t và th<sub>u</sub>ch tín là m<sub>u</sub>t ch<sub>u</sub>t r<sub>u</sub>t là đ<sub>u</sub>c đ<sub>u</sub>c dùng đ<sub>u</sub> đ<sub>u</sub>u đ<sub>u</sub>c gi<sub>u</sub>t ng<sub>u</sub>i t<sub>u</sub> x<sub>u</sub>a nay.

V<sub>à</sub> r<sub>u</sub>i <sub>đ</sub> n<sub>h</sub>c M<sub>u</sub> có hàng tri<sub>u</sub> đ<sub>u</sub> ch<sub>u</sub>i tr<sub>u</sub> con b<sub>ên</sub> thu h<sub>u</sub>i, lý do là n<sub>h</sub>c s<sub>u</sub>n bên ngoài có ch<sub>u</sub>a chì. S<sub>u</sub>n pha chì đ<sub>u</sub>c dùng t<sub>u</sub> x<sub>u</sub>a, có tên là s<sub>u</sub>n b<sub>ên</sub>ch diêm. Th<sub>u</sub> gi<sub>u</sub>i c<sub>u</sub>m dùng t<sub>u</sub> năm b<sub>ên</sub>y ch<sub>u</sub>c năm nay r<sub>u</sub>i, nh<sub>u</sub>ng mà đ<sub>u</sub> ch<sub>u</sub>i do Trung Hoa s<sub>u</sub>n xu<sub>u</sub>t thì l<sub>à</sub>i v<sub>à</sub> n<sub>h</sub> còn s<sub>u</sub>n chì.

**Thu<sub>u</sub>ngân** cũng là m<sub>u</sub>t kim lo<sub>u</sub>i mà ng<sub>u</sub>i ta e ng<sub>u</sub>i l<sub>u</sub>m. Nh<sub>u</sub>ng ng<sub>u</sub>i m<sub>u</sub> mang thai đ<sub>u</sub>c c<sub>u</sub> khuyên là nên ăn ít cá bi<sub>ên</sub> n<sub>h</sub> càng t<sub>u</sub>t.

Trà Mi : Nh<sub>u</sub>ng cá bi<sub>ên</sub> n<sub>h</sub> càng to càng có nhi<sub>u</sub> thu<sub>u</sub>ngân ph<sub>u</sub>i không, th<sub>u</sub>a ông?

Ông Huỳnh Chi<sub>u</sub> Đ<sub>o</sub>ng : Đ<sub>u</sub>ng v<sub>à</sub>y. Thu<sub>u</sub>ngân có trong thiên nhiên. Lý do cá ch<sub>u</sub>a nhi<sub>u</sub> thu<sub>u</sub>ngân là do các nhà máy hoá h<sub>u</sub>c t<sub>u</sub> nhi<sub>u</sub> năm nay đã đ<sub>u</sub> ra bi<sub>ên</sub> n<sub>h</sub>, cho nên cá ven bi<sub>ên</sub> n<sub>h</sub> ch<sub>u</sub>a nhi<sub>u</sub> thu<sub>u</sub>ngân h<sub>u</sub>n cá ngoài kh<sub>u</sub>i.

Th<sub>u</sub>ng th<sub>u</sub>ng nh<sub>u</sub>ng hoá ch<sub>u</sub>t trên đây có h<sub>u</sub>i cho các b<sub>ên</sub> ph<sub>u</sub>n bên trong c<sub>u</sub> th<sub>u</sub>, nh<sub>u</sub>t là óc (do kim lo<sub>u</sub>i n<sub>h</sub>ng), k<sub>h</sub> đó là th<sub>u</sub>n, r<sub>u</sub>i gan, và dĩ nhiên chúng làm thay đ<sub>u</sub>i các t<sub>u</sub> bào trong c<sub>u</sub> th<sub>u</sub> và đ<sub>u</sub>a t<sub>u</sub>i h<sub>u</sub> qu<sub>u</sub> sau cùng là b<sub>ên</sub>ng th<sub>u</sub>.

Trà Mi : Tai h<sub>u</sub>i nh<sub>u</sub> v<sub>à</sub>y, nh<sub>u</sub>ng nh<sub>u</sub> ông v<sub>à</sub> trình bày thì n<sub>h</sub>u dùng ch<sub>u</sub>t ph<sub>u</sub> gia đó lâu ngày v<sub>à</sub> i s<sub>u</sub> l<sub>u</sub>ng nhi<sub>u</sub> thì m<sub>u</sub>i gây nguy hi<sub>u</sub> đáng k<sub>h</sub> cho s<sub>u</sub>c kho<sub>u</sub>, ch<sub>u</sub> còn lâu lâu m<sub>u</sub>i dùng m<sub>u</sub>t l<sub>u</sub>n thì không đáng ng<sub>u</sub>i, v<sub>à</sub>y xin h<sub>u</sub>i dùng bao nhiêu đ<sub>u</sub>c xem là nhi<sub>u</sub> và thời gian bao lâu g<sub>u</sub>i là lâu dài, thì m<sub>u</sub>i đáng lo?

Ông Huỳnh Chiếu Đương : Tình trạng thay đổi tu theo chế độ. Thí dụ hàn the (borax) chúng ta dùng rất là lâu dài thì sẽ làm cho gây chế độ là 15 gam dùng cho một lít nước. Tức là với số lượng 15 gam thì người uống có thể chế độ. Với trẻ con là 3 gam. Nhưng không bao giờ chúng ta ăn nhiều vì hàn the không ngon chút nào hết.

Thứ hai nữa là khi bỏ vào bánh tráng thì người ta cũng chế độ cho một số lượng rất ít, cho nên khi ta ăn vào chế độ thì nó tích tụ dần và lâu dài và nó gây bệnh về lâu dài. Điều này rất là nguy hiểm, nhưng chế độ nào ăn vào chế độ liên thì người ta sẽ nên người ta tránh. Còn nhưng chế độ mà ăn vào người ta không cảm thấy gì cả, rồi thì khi nó phát ra bệnh thì lúc đó đã trễ rồi.

Trà Mi : Đúng là kết quả người ta thấy làm, phải không ông?

Ông Huỳnh Chiếu Đương : Vâng. Thành thử nhưng chế độ nào người ta biết được là chế độ thì các quốc gia Tây Phương người ta cấm hẳn, không được có chút xíu nào trong thực phẩm hết.

Thí dụ kẹo socola xuất từ bên Mexico không phải người ta bỏ chì vào trong đó, nhưng các máy móc sản xuất người ta hàn bằng chì. Nhưng với hàn bằng chì tan rất ít vào trong đồ ăn, trong kẹo. Đem qua Mỹ bán, chính phủ Mỹ phân chế độ thấy có chút xíu lượng chì trong đó và ra lệnh thu hồi liên.

## **Bột ngọt**

Trà Mi : Lâu nay vẫn có nhiều người bán tin bán nghi về tính lợi hại của bột ngọt. Nhiều người không dám dùng bột ngọt trong nêm nếm thực ăn vì nghe nói là độc hại cho sức khỏe. Bột ngọt có tác hại thực sự ra sao? Có độc hay không, thưa ông?

Ông Huỳnh Chiếu Đương : Huỳnh thọ và bột ngọt đã có từ lâu rồi, từ khoảng hai ba triệu năm nay. Chính nó là chế độ mà tôi theo dõi nhiều nhất, thành thử nếu nói về bột ngọt thì tôi rành nó lắm. Nó chỉ là một huy thọ thôi.

Thực sự bột ngọt là một chế độ phổ biến gần như vô hại. Tôi nói là gần như vô hại nếu chúng ta

## An toàn vớ sinh thố c phố m

T&#225;c Gi&#7843;: Trà Mi/RFA

Th&#7913; Ba, 08 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 10:17

---

không ăn vớ i sớ lố ng quá lố n.

Bố t ngố t là chố t đã có tố nhiên ổ trong thố t cá, đố u chúng ta có thêm vào hay không thêm vào thì nó vố n có bố t ngố t. Thí đố nhố chúng ta lên men nố c tố ng theo lố i cố truyố n thì ổ trong đố nó đã có bố t ngố t rố i.

Bố t ngố t là gì? Đố là acid glutamic mà cố ng vớ i sút, mà acid glutamic là mố t chố t có trong thố t cá, có trong protein. Nó là mố t amino acid, tố c là nó có trong tố nhiên.

Ổ nhố ng nhà máy sớ n xuố t bố t ngố t ngố i ta dùng phố ng pháp lên men khoai mì hoố c hiố n bầy giố ngố i ta còn lên men mố t vài thố cố khác.

Các bà nố i trố có nhiố u ngố i tránh bố t ngố t, nhố ng thố c sớ chúng ta vào quán ăn chúng ta không thố nào mà không ăn bố t ngố t hố t. Tôi có mố t ngố i quen làm trong tiố m phố . Ngố i này cho biố t mố t thùng nố c lèo to cố a tiố m phố , ngố i ta bố vào đố 2 bố ch bố t ngố t, hoố c có khi 3 bố ch.

Mố t bố ch bố t ngố t là nố a ký lô. Thành ra khi chúng ta vào mố t tiố m phố , ăn phố vố , nhố ng ngố i nhố y cố m mố t lúc sau hố thố y khô miố ng, hố thố y đố u hố i choáng váng mố t chút, tê lố i. Có ngố i bố ngố a ngoài da nố a. Nhố ng ngố i đố đố c biố t là nhố ng ngố i đố ổ ng vớ i bố t ngố t. Theo thố ng kê, cố 100 ngố i thì có 1 ngố i bố đố ổ ng.

"Hố i chố ng quán ăn Tàu"

Trà Mi : Chính nhố ng phố n ổ ng tố c thì làm cho ngố i ta lo sớ ?

Ông Huố nh Chiố u Đố ng : Đúng vớ y. Và triố u chố ng đố, ngố i Mố gố i là "hố i chố ng quán ăn Tàu", tố i vì trong tố t cố quán ăn Á Đố ng nói chung thì ngố i ta luôn luôn dùng bố t ngố t bố i lý do cố nhố tranh. Nố u không gia thêm bố t ngố t (vào thố c ăn) thì thố c khách ăn không thố y ngon.

Nhố ng có đố u là nhố ng chố quán ăn lố n ngố i đố u bố p không rõ là bố t ngố t gây thêm hố ổ ng vố , nó làm cho vố ngố t thố t cá tăng lên. Nhố ng bố càng nhiố u thì hố ổ ng vố tăng lên không nhiố u. Nó chố đên mố t giố i hố n nào đố thôi, rố i nó không tăng lên nố a. Cho nên sớ lố ng bố t ngố t dùng trong nố u ăn không nên bố nhiố u, chố đố n mố t giố i hố n nào đố rố i thôi. Ngoài giố i hố n đố thì nó không có lố ích gì hố t.

Nố u mình nói vô hố i hoàn toàn thì không đố ng, nhố ng nó là chố t phố gia an toàn và đố ổ c biố t là không gây bố nhố vố lâu vố dài.

Tuy nhiên, chính phố Mố có khuyế n hố n hoi là nhố ng bà mố đố ng mang thai và trố sớ sinh còn quá nhố thì không nên cho ăn nhố ng thố c phố m mà trong đố có bố t ngố t.

Chính bàn thân bàt ngàt, tài biàt làc xàa ngài Phàp dàng nà đà làm thuà c bà óc. Mà ngay nhà chúng tài lúc càn đà hà c & tràng hà c thà vàn mua nhàng viàn thuà c bà óc đà uàng. Nhàng viàn này là acid glutamic. Và ngài Phàp càn chà đài i đàng nà c, đàng &ng, đà là acid glutamic đài i đàng nà c mà ngài ta gài tàn là glutaminol. Nàu nà là chàt gày bàn hày là chàt cà hài và làu và dài thà ngài Phàp hà đà biàt và hà khàng dàng nhà vày đàu.

Trà Mi : Cà nhàng tin đàn ràng bàt ngàt đà c chà biàn bàng khoai mì càng nghiàp cà nhà đà c thàng ra ngài ta sà bàt ngàt khàng bà o đà m chàt làng.

Ông Huành Chiàu Đàng : Thàa cà, khoai mì nà đà c. Nà đà c khàng phài là &ng khoai mì đà c hay gà đàu. Khoai mì, nhàt là là khoai mì, bàng khoai mì cà chà a màt loài acid gài là acid cyanhydric. Đà là loài acid mà ngày xàa đà c Quàc Xà dàng đà giàt ngài Do Thái. Hiàn bày già vàn càn nhàng nài ngài ta dàng chàt đà đà xà nhàng tài nhàn bà tà hình.

Tràng khoai mì cà màt hàm làng nhà acid cyanhydric, càng giàng nhà là trong màng tre. Màng tre càng cà màt hàm làng nhà acid cyanhydric.

Nàu khoai mì đà c luà c ít nà c hà c chúng ta &ng đàt khoai mì thà cà khi bà ngà đà c và chàt acid đà. Nhàng nàu khoai mì đà c luà c nhiàu nà c hà c chúng ta lày bàt khoai mì đà cho làn men thàng bàt ngàt thà khàng càn cà dàng đàng gà tài acid cyanhydric.

Bàt ngàt là chàng do nhàng con men sinh sàng bàng khoai mì tà o ra, chà khàng phài ngay tà bàn thân khoai mì.

Nàu ngài ta luà c đàt khoai mì đà &ng thà bà ngà đà c. Hà c là màng tre mà khàng đà c luà c hai ba nà c và cà đà nhà vày mà &ng thà càng cà thà bà ngà đà c.

[Gàp ý cà a ngài chuyàn tin - Bàt ngàt cà a Nhàt là tàt nhàt nhàng hiàn nay tràn thà tràng hàng già ràt nhiàu (bàt ngàt Trung Càng làm già hàng Nhàt), mà bàt ngàt già cà a Trung Càng thà khàng tinh khiàt, chà a ràt nhiàu tà p chàt cà hài cho sà c khoà.]

## **Món mà m càc loài**



## An toàn và sinh thực phẩm

T&#225;c Gi&#7843;: Trà Mi/RFA

Th&#7913; Ba, 08 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 10:17

---

Trà Mi : Xin được hỏi thêm là món ăn có truy n r t ph bi n t i Vi t Nam , r t quen thu c v i m i ng i, đó là m m các lo i. Đ i v i nhi u ng i Vi t Nam, th ng th c các lo i m m cũng không khác gì các món s n hào h i v . Nh ng bây gi ng i ta nghi ng trong các lo i m m cũng có ch a nh ng ch t ph gia đ c h i. Th a, có ph i nh v y không?

Ông Huỳnh Chi u Đ ng : C m n cô đã h i câu này. Vâng, tôi xin nói m t chút xíu v m m.

M m theo ông bà chúng ta làm ngày x a đó thì t b n thân nó cũng là ch t r t là đ c. Th m chí đ n n i c quan USDA c a Hoa K khuyên ng i dân khi đi du l ch Trung Hoa hay các n c Á Châu thì đ ng ăn nh ng ch t protein ngâm mu i. T c là chính ph M có ý mu n nói r ng đ ng ăn th t mu i hay là cá mu i, là m m, là khô, là nh ng lo i rau c i đ c ngâm mu i. N u tôi nh không l m thì chính ph Trung Hoa cũng đã khuy n cáo dân chúng là đ ng ăn quá nhi u rau c i ngâm mu i.

Rau c i đ c p mu i, đ c ngâm chua, đ c ngâm mu i là món ăn truy n th ng c a ng i Trung Hoa. Và chính ph Trung Hoa bi t r ng nó gây ra b nh ung th .

Tôi tr l i v i món m m. M m t b n thân nó là protein đ c ngâm mu i, trong đó có nhi u ch t đ c đ c coi nh ch t t o ra b nh ung th v lâu v dài. Th hai, l ng mu i quá nhi u.

Theo các nhà chuyên môn, hi n gi m i ngày m t ng i l n ch đ c ăn ch ng 1 t i 5 gam mu i mà thôi. Đó là m t s l ng r t ít, so v i s l ng mà ng i Vi t Nam tiêu th hi n gi .

Ngay ng i Âu Châu, ng i Pháp làm th ng kê, ng òi ta th y s l ng mu i ăn vào đã g p 5-6 l n s l ng 1-5 gam. Và ng i ta bi t r ng khi ăn mu i nhi u nh v y thì b nh s x y ra v tim m ch.

Thành th n u chúng ta ăn m m, ăn n c m m quá nhi u thì đã là không t t r i. Nh ng hi n bây gi ng i ta b thêm vào m m nhi u ch t ph gia khác n a, mà các ch t ph gia đó thì chúng ta không ki m soát đ c. Nó do sáng ki n t n i s n xu t: ng i ta mu n làm th nào thì làm mi n là trông t i, trông ngon, trông đ p thì ng i ta ăn.

Tôi đ c bi t khô cá, nh khô cá thi u, theo m t phóng s mà tôi đ c đ c t báo trong n c,

## An toàn vớ sinh thố c phố m

T&#225;c Gi&#7843;: Trà Mi/RFA

Th&#7913; Ba, 08 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 10:17

---

thì ngố i ta dùng mố t loố i cá biố n không ngon đēm vố xay ra, xong rố i trố n chố t phố gia nào đố rố t là nhiố u. Xong ngố i ta ép lố i cho giố ng nhố miố ng khô cá thiố u rố i đēm phố i nố ng. Theo phố ng viên tồ báo, khi đēm phố i nhố vố y chính ruố i nhố ng cũng không dám bám vào miố ng khô đố nố a. Điố u đố cho chúng ta thố y là đáng ngố i lố m.

Tôi đố c biố t tôm khô đố c ngố i ta xố t thuố c trố kiố n vào trong đố đố không bố kiố n và bố mố c, màu đố c tồ i. Tôi không biố t thuố c trố kiố n đố là chố t gì, mà con kiố n đã số chố t đố thì dĩ nhiên là con ngố i cũng phố i số .

### Khô mố c và các loố i cá khô

Trà Mi : Thố còn khô mố c, cá loố i cá khô khác có nên quan ngố i không, thố a ông?

Ông Huố nh Chiố u Đố ng : Khô mố c tồ i bây giố tôi không đố c biố t ngố i ta đã bố chố t gì vào trong đố, nhố ng chính con khô mố c có thành phố n cholesterol rố t cao. Khô mố c là mố t trong nhố ng thố c phố m có cholesterol cao nhố t. Kố đố là óc heo, óc bò.

Trà Mi : Mố c dù là không có chố t phố gia thố c phố m ?

Ông Huố nh Chiố u Đố ng : Mố c dù không có, nhố ng khô mố c ăn nhiố u không tồ t đầu, tồ i vì cholesterol trong đố cao lố m. Nó cao hố n cố trồ ng đố trố ng gầ nố a.

Trà Mi : Đố . Cholesterol ngày nay cũng là mố t cái đáng số .

Ông Huố nh Chiố u Đố ng : Đố là mố t cái mà ngố i ta khuyố n khích không nên đēm vào cố thố nhiố u. Số lố ng mà cố quan USDA cố a Mố khuyế ngố i dân là mố t ngố i lố n trung bình mố i ngày chố nên đēm vào cố thố chố ng 300 miligam trố lố i. Mố t trồ ng đố hố t gầ chố a tồ 250 tồ i 300 milgam. Còn nố u trố ng vố t thì hàm lố ng cholesterol còn cao hố n nhiố u.

## An toàn v<sup>o</sup> sinh th<sup>o</sup> c ph<sup>o</sup> m

T&#225;c Gi&#7843;: Trà Mi/RFA

Th&#7913; Ba, 08 Th&#225;ng 11 N&#259;m 2011 10:17

---