

Nguy cơ mất an toàn từ chất kích chín trái cây

Từ đầu năm đến nay, các cơ quan chức năng của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã tổ chức kiểm tra hàng nghìn cơ sở sản xuất kinh doanh nông, lâm, thủy sản, phát hiện nhiều cơ sở vi phạm.

Một vấn đề rất nóng đối với chất lượng trái cây hiện nay là người kinh doanh đang sử dụng bừa bãi các loại hóa chất bảo quản, ép trái cây chín sớm (còn gọi là chất điều hòa sinh trưởng). Việt Nam sản xuất nhiều loại nông sản, nhưng khâu yếu kém nhất của chúng ta là vấn đề bảo quản. Hiện nay, giới thương lái thường vào tận ruộng vườn của dân thu mua, bao gồm cả quả xanh lẫn chín, sau đó họ tự rầm chín sản phẩm. Trước kia, người ta thường rầm sản phẩm bằng phương pháp thủ công như dùng đất đèn, hương nhưng bây giờ, họ mua hóa chất biến trái cây xanh chỉ sau 1 ngày thành vàng óng, chín mềm. Thực trạng ép chín mít, sầu riêng, chuối, hồng xiêm... phổ biến trong thời gian qua là minh chứng rõ nét nhất.

Điều đáng nói là chưa có bất kỳ loại hóa chất điều hòa sinh trưởng nào có trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng ở Việt Nam. Nói cách khác, việc thương lái sử dụng hóa chất nhập từ Trung Quốc dưới tên gọi "kích thích tố trái cây" để ép trái cây xanh thành chín vàng là bất hợp pháp. Ngoài ra, hiện ở Việt Nam cũng chưa có bất cứ doanh nghiệp nào đăng ký thương mại lưu hành sản phẩm kích thích tăng trưởng.

Đối với rau, củ, quả nhập từ Trung Quốc, các ngành chức năng đang tập trung kiểm tra 5 loại trái cây là táo, lê, cam quýt, dưa, nho. Đây là những loại quả mà nhân dân ta ăn nhiều nhất, nhập khẩu nhiều nhất và nguy cơ nhiễm các chất độc hại cũng cao nhất.

Nguồn: Kinh tế nông thôn