

THỰC TRẠNG SỬ DỤNG HÀN THE Ở MỘT SỐ NHÓM THỰC PHẨM VÀ KIẾN THỨC, THỰC HÀNH CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN VỀ SỬ DỤNG HÀN THE TẠI TỈNH BẠC LIÊU NĂM 2011

NGUYỄN THANH HÀ - Trường ĐH Y tế công cộng
TRẦN HÙNG BIỆN - Chi cục An toàn Vệ sinh thực phẩm tỉnh Bạc Liêu

TÓM TẮT

Nghiên cứu mô tả cắt ngang nhằm mô tả thực trạng sử dụng hàn the ở các cơ sở chế biến và kinh doanh thực phẩm tại 6 huyện thành phố của tỉnh Bạc Liêu. Tổng số đã có 276 mẫu thực phẩm có nguy cơ sử dụng hàn the được xét nghiệm và 174 người tham gia chế biến kinh doanh thực phẩm được phỏng vấn về kiến thức và thực hành sử dụng hàn the. Kết quả cho thấy, 9,4% mẫu thực phẩm dương tính với hàn the, trong đó nhóm chả có tỷ lệ dương tính với hàn the cao nhất (25,6%). Kiến thức, thực hành về sử dụng hàn the của người chế biến, kinh doanh thực phẩm cũng hạn chế. Chỉ có 56,9% biết hàn the có thể gây độc với cơ thể con người; 40,2% biết chất phụ gia khác không độc có thể thay thế hàn the, 16,7% cơ sở đã từng sử dụng hàn the trong chế biến thực phẩm, trong đó 69,0% cơ sở đã từng sử dụng hàn the trên 2 lần trong chế biến thực phẩm.

Từ khóa: Hàn the, kiến thức, thực hành, an toàn vệ sinh thực phẩm.

SUMMARY

A cross sectional study was conducted to describe the situation of borax utilization at food stores in 6 districts of Bac Lieu province. 276 food samples which have high risk of borax abuse were tested and 174 food processors were interviewed about knowledge and practice of borax utilization. The result showed that 9.4% food samples were borax positive, and highest borax positive rate were observed in Vietnamese sausage (gio cha) samples. The knowledge and practice of food processors were very poor. Only 56.9% processors answered that borax is harmful for health, 40.2% knew other non-toxic additive substances can replace the borax; 16.7% food store owners reported that borax has been used in food processing, in which 69.0% reported having used it more than 2 times.

Keywords: borax, knowledge, practice, food safety.

ĐẶT VẤN ĐỀ

Hàn the được sử dụng như là một phụ gia thực phẩm tại một số quốc gia với kí hiệu là E285. Nó sử dụng tương tự như muối ăn, hàn the có tính sát khuẩn nhẹ, lại làm cho sản phẩm tinh bột, cá, thịt,... trở nên dai nên hay được các nhà sản xuất ở Việt Nam cho

vào thực phẩm để làm cho sản phẩm chế biến tăng độ dai và kéo dài thời gian bảo quản và sử dụng. Hàn the là chất bị nhiều nước trên thế giới liệt kê vào danh sách các hóa chất cấm sử dụng trong chế biến thực phẩm. Ở Việt Nam, theo Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ngày 31/8/2001 của Bộ trưởng Bộ Y tế, hàn the nằm trong danh sách phụ gia thực phẩm không được phép sử dụng, nhưng thực tế nó vẫn được đưa vào chế biến loại thực phẩm như giò, chả, nem chua, bún, bánh phở, bánh cuốn, bánh xu xuê, bánh đúc với hàm lượng không thể kiểm soát được [5].

Trong những năm qua, mặc dù chưa có vụ ngộ độc và tử vong nào tại Bạc Liêu được báo cáo là do thực phẩm có chứa hàn the nhưng qua thanh tra, kiểm tra vẫn phát hiện các cơ sở sử dụng hàn the không đúng qui định. Chính vì vậy nhóm nghiên cứu đã tiến hành nghiên cứu này với các mục tiêu: Xác định tỉ lệ sử dụng hàn the trong một số mẫu thực phẩm chả, thịt, cá, mì, hủ tiếu, dưa chua ở một số cơ sở chế biến và kinh doanh thực phẩm; Mô tả kiến thức và thực hành của người chế biến, kinh doanh thực phẩm tại tỉnh Bạc Liêu về sử dụng hàn the năm 2011.

PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

1. Đối tượng nghiên cứu.

Sáu nhóm thức ăn có nhiều nguy cơ sử dụng hàn the, gồm: Nhóm chả, nhóm thịt, cá, nhóm bún, hủ tiếu, mì, nhóm dưa chua, nhóm bánh xu xuê, nhóm khác Người chế biến kinh doanh thực phẩm.

2. Thời gian và địa điểm nghiên cứu.

Nghiên cứu được tiến hành từ tháng 1/2011 đến tháng 10/2011 tại các cơ sở chế biến kinh doanh một số mặt hàng thực phẩm tại 6 huyện, thành phố của tỉnh Bạc Liêu.

3. Thiết kế nghiên cứu: áp dụng phương pháp nghiên cứu mô tả cắt ngang.

4. Mẫu và chọn mẫu: Chọn toàn bộ cơ sở kinh doanh các mặt hàng thuộc các nhóm thực phẩm nói trên, tổng số là 174 cơ sở.

Số mẫu xét nghiệm hàn the: Mỗi cơ sở có trong danh sách điều tra sẽ xét nghiệm 01 mẫu cho mỗi loại thực phẩm trong 6 nhóm nêu trên. Tổng số mẫu xét nghiệm là 276 mẫu.

Phỏng vấn kiến thức và thực hành sử dụng hàn

the: Tại mỗi cơ sở điều tra chọn 1 người chịu trách nhiệm chính về chế biến hoặc kinh doanh thực phẩm để phỏng vấn kiến thức, thực hành về sử dụng hàn the. Tổng số người được phỏng vấn là 174 người.

5. Phương pháp thu thập số liệu.

Xét nghiệm mẫu thực phẩm để phát hiện hàn the: Mỗi cơ sở lấy 01 mẫu 150 g thực phẩm theo qui định, sau đó mẫu được đưa vào hòm lạnh bảo quản và vận chuyển đến Phòng xét nghiệm Trung tâm Y tế Dự phòng tỉnh Bạc Liêu để xét nghiệm định tính ngay khi kết thúc mỗi ngày lấy mẫu. Sử dụng phương pháp "Thường qui kiểm tra nhanh chất lượng an toàn Vệ sinh thực phẩm, ban hành kèm theo Quyết định số 1052/2002/QĐ-BYT ngày 29/3/2002 của Bộ trưởng Bộ Y tế" để phát hiện hàn the.

Phỏng vấn người chế biến kinh doanh bằng bộ câu hỏi đã thiết kế sẵn.

6. Xử lý và phân tích số liệu.

Số liệu được nhập bằng phần mềm Epidata và phân tích bằng phần mềm SPSS 15.

KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

1. Thực trạng mẫu thực phẩm dương tính với hàn the

Bảng 1. Tỷ lệ mẫu thực phẩm dương tính với hàn the theo nhóm thực phẩm

Nhóm thực phẩm	Tổng số mẫu xét nghiệm	Số mẫu dương tính (+)	
		n	%
Nhóm chả	39	10	25,6
Nhóm thịt, cá	73	0	0
Nhóm bún, mì, hủ tiếu	78	8	10,3
Nhóm dưa chua	47	3	6,4
Nhóm bánh xu xuê	22	5	22,5
Nhóm khác (da bì, tàu hủ chiên, cá khô,...)	17	0	0
Tổng số	276	26	9,4

Bảng 1 cho thấy, tổng số mẫu xét nghiệm là 276 mẫu, trong đó nhóm chả có tỉ lệ mẫu dương tính với hàn the là cao nhất (25,6%), tiếp theo là nhóm bánh xu xuê (22,7%) và đứng thứ 3 là nhóm bún, mì, hủ tiếu (10,3%). Có 2 nhóm không có mẫu thực phẩm nào dương tính với hàn the là nhóm thịt cá và nhóm khác (da bì, tàu hủ chiên và cá khô,...).

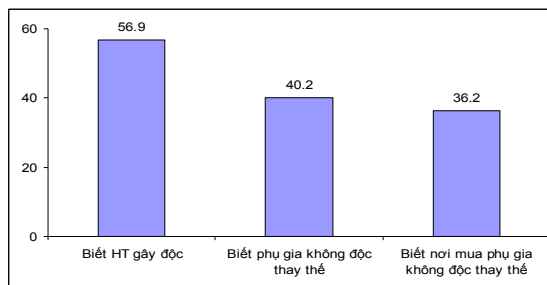
Bảng 2. Tỷ lệ mẫu thực phẩm dương tính với hàn the phân theo địa bàn nghiên cứu

Tên huyện/TP	Số mẫu XN	Số mẫu dương tính (+)	
		n	%
TP Bạc Liêu	113	12	10,6
H.Giá Rai	29	2	6,9
H.Đông Hải	26	6	23,1
H.Hồng Dân	29	2	6,9
H.Phước Long	23	2	8,7
H.Hòa Bình	32	1	3,1
H.Vinh Lợi	24	1	4,2
Chung	276	26	9,4

Tỷ lệ mẫu dương tính với hàn the khác nhau giữa các huyện điều tra. Trong đó huyện Đông Hải là huyện có tỉ lệ dương tính với hàn the cao nhất (23,07%) và huyện Hòa Bình có tỉ lệ dương tính với hàn the ở mức thấp nhất (3,1%).

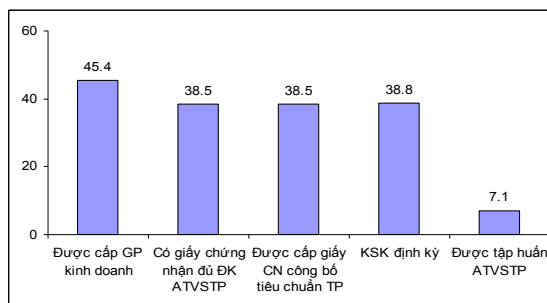
2. Kiến thức thực hành của người kinh doanh thực phẩm về hàn the:

Trong số 174 người tham gia chế biến, kinh doanh thực phẩm được điều tra, nữ chiếm đa số (80,5%) so với nam (19,5%). Độ tuổi tập trung chủ yếu ở nhóm tuổi 35-<55 tuổi (59,2%) và nhóm ở nhóm tuổi từ 55 tuổi trở lên chiếm tỷ lệ thấp nhất (8,6%). Trình độ học vấn của những người chế biến và kinh doanh thực phẩm phổ biến ở trình độ tiểu học và THCS (73,6%), vẫn còn tỷ lệ 4% người không biết chữ tham gia chế biến thực phẩm. Tỷ lệ những người tham gia chế biến thực phẩm từ 1-5 năm chiếm đa số (58,6%).



Biểu đồ 1. Hiểu biết của người chế biến, kinh doanh thực phẩm về hàn the

Kết quả điều tra cho thấy, hiểu biết của người chế biến, kinh doanh thực phẩm về hàn the tại địa bàn nghiên cứu còn rất hạn chế. Chỉ có 56,9% biết hàn the có thể gây độc với cơ thể con người; 40,2% biết chất phụ gia khác không độc có thể thay thế hàn the và 36,2% biết nơi có thể mua phụ gia không độc thay thế hàn the.



Biểu đồ 2. Thực trạng về điều kiện ATVSTP của các cơ sở kinh doanh, chế biến thực phẩm được điều tra

Trong tổng số 174 cơ sở được điều tra, chỉ có 16,7% cho rằng đã từng sử dụng hàn the trong chế biến thực phẩm, trong đó 31,0% đã từng sử dụng từ 1-2 lần và 69,0% cơ sở đã từng sử dụng hàn the trên 2 lần. Khi được hỏi lý do sử dụng hàn the, kết quả cho thấy đa số nói rằng đã sử dụng hàn the để làm tăng độ giòn, bên cạnh đó để làm tăng thời gian bảo quản (19,6%) và tăng độ dai (18,9%) (bảng 3).

Bảng 3. Lý do sử dụng hàn the

Lý do sử dụng hàn the	n	Tỷ lệ %
Tăng thời gian bảo quản	31	19,6
Tăng tính hấp dẫn	1	0,6
Tăng độ giòn	96	60,7
Tăng độ dai	30	18,9

BÀN LUẬN

Nghiên cứu của chúng tôi năm 2011 có tỷ lệ mẫu thực phẩm dương tính với hàn the là 9,4%, so với các cuộc khảo sát trước đây tại tỉnh Bạc Liêu thì tỉ lệ dương tính ở lần nghiên cứu này thấp hơn nhiều so với 2 lần khảo sát trước là 17,4% (năm 2001) và 22% (năm 2008).

Đối với việc sử dụng hàn the trong từng nhóm thực phẩm, kết quả cho thấy, trong số 6 nhóm thực phẩm điều tra, tỷ lệ dương tính với hàn the đối với nhóm chả chiếm tỉ lệ dương tính với hàn the cao nhất trong 6 nhóm khảo sát tại tỉnh Bạc Liêu năm 2011 (25,6%) tuy nhiên tỷ lệ này thấp hơn nhiều so với các nghiên cứu khác tại Hà Nội, Hải Phòng và TP HCM (nghiên cứu tại quận Đống Đa, Hà Nội thì mẫu có hàn the trong nhóm chả lụa là 46,6%, nhóm chả quế là 44%, chả nạc là 27,8%; nghiên cứu của tác giả Nguyễn Thị Sợi tại TP Hải Phòng vào tháng 6/2001 thì tỷ lệ này là 83,6% và tại TP.HCM là 48,8%) [1],[3],[4]. Bánh xu xuê là nhóm có tỉ lệ mẫu dương tính với hàn the cao đứng thứ 2 qua xét nghiệm. Việc sử dụng hàn the trong bánh xu xuê là nhằm tăng độ giòn, dai rất được nhiều người thích sử dụng, so sánh với kết quả điều tra năm 2007 tại Hà Nội thì kết quả nghiên cứu của chúng tôi chỉ chiếm một nửa (22,5% so với 50%)[3]. Qua đó cho thấy việc sử dụng hàn the trong nhóm thực phẩm này vẫn còn chiếm tỉ lệ cao. Đối với nhóm bún, mì, hủ tiếu, nhóm này có tỉ lệ dương tính với hàn the cao thứ 3 trong các nhóm được xét nghiệm tại tỉnh Bạc Liêu năm 2011. So sánh với nghiên cứu của tác giả Nguyễn Thị Sợi tại Hải Phòng 100% mẫu bánh phở dương tính với hàn the[4]; nghiên cứu của nhóm Lê Thanh Hải và cộng sự tại Trung tâm Y tế dự phòng TP HCM có 47,1% mì sợi dương tính với hàn the[1], tỉ lệ dương tính của các nghiên cứu này cao hơn nhiều so với tỉnh Bạc Liêu. Còn với nghiên cứu đã triển khai tại Hà Nội ở nhóm thực phẩm chế biến từ gạo thì có từ 10-20% số mẫu có hàn the, nghiên cứu này cho kết quả gần giống với nghiên cứu tại Bạc Liêu[3].

Về địa bàn điều tra, tỉ lệ mẫu dương tính với hàn the cao nhất ở huyện Đông Hải, kế đến là TP Bạc Liêu và thấp nhất là huyện Hòa Bình. Huyện Đông Hải và TP Bạc Liêu là nơi tập trung đông dân cư nhất của tỉnh Bạc Liêu, việc sử dụng hàn the không đúng qui định tại 2 địa bàn này sẽ ảnh hưởng không tốt đến sức khỏe người tiêu dùng.

2. Kiến thức thực hành về sử dụng hàn the:

Qua nghiên cứu cho thấy những người tham gia chế biến kinh doanh các loại thực phẩm có hiểu biết hàn the có tính độc ở mức thấp (56,9%). So với cuộc điều tra của Cục An toàn Vệ sinh thực phẩm và của nhóm nghiên cứu Trung tâm Y tế Dự phòng TP.HCM năm 2005 thì kết quả điều tra tại tỉnh Bạc Liêu các đối tượng được điều tra có hiểu biết về tính độc hại của hàn the thấp hơn (Cục ATVSTP điều tra có 67,8% người hiểu biết, Trung tâm Y tế Dự phòng TP.HCM điều tra có 91,3% người hiểu biết) [1]. Nhưng so với nghiên cứu của nhóm tác giả Nguyễn Văn Hạnh, Vương Thị Tuyến,... Trung tâm Y tế Dự phòng tỉnh Bắc Ninh thì tỉ lệ hiểu biết hàn the là độc hại ở những người chế biến kinh doanh ở Bạc Liêu chiếm tỉ lệ cao hơn[2]. Chỉ có 40,2% người hiểu

biết có loại phụ gia thực phẩm không độc có thể thay thế hàn the và một tỷ lệ thấp những người được điều tra biết địa điểm có thể mua các chất thay thế này. Điều này chứng tỏ rằng các loại phụ gia để thay thế hàn the chưa được phổ biến và tuyên truyền rộng rãi tại thị trường tỉnh Bạc Liêu. Bên cạnh đó, tỷ lệ cơ sở được cấp giấy phép kinh doanh, giấy phép đủ điều kiện ATVSTP tại các cơ sở điều tra cũng còn rất thấp. Chúng tôi công tác quản lý, tuyên truyền, tập huấn và sự tìm hiểu kiến thức, pháp luật vệ sinh an toàn thực phẩm của những người tham gia chế biến kinh doanh thực phẩm còn hạn chế. Kiến thức và thực hành của người chế biến kinh doanh thực phẩm hạn chế cũng tương đồng và phản ánh đúng tỷ lệ người chế biến kinh, doanh thực phẩm được tập huấn (chỉ 70,1%)

Chỉ có 16,7% người biết sử dụng chất thay thế hàn the. Do các cơ sở này đều là cơ sở sản xuất kinh doanh nhỏ lẻ, đa số thuộc diện nghèo, chỗ nơi buôn bán không ổn định nên việc quản lý, kiểm tra và thường xuyên cập nhật kiến thức, pháp luật vệ sinh an toàn thực phẩm cho họ là một điều hết sức khó khăn. Qua những kết quả nêu trên cũng phần ảnh hưởng nào thực trạng của các cơ sở và sự nỗ lực của những người làm công tác an toàn vệ sinh thực phẩm trong tình hình hiện nay.

KẾT LUẬN

Có 9,4% số mẫu thực phẩm dương tính với hàn the, trong đó nhóm thực phẩm bị nhiễm hàn the cao nhất là nhóm chả (25,6%), sau đó là nhóm bánh xu xuê (22,7%) và đứng thứ ba là nhóm bún, mì, hủ tiếu (10,3%). Kiến thức về hàn the của người chế biến kinh doanh cũng như điều kiện ATVSTP của các cơ sở còn hạn chế (43,1% người không biết hàn the có tính độc, chỉ có 16,7% số người biết sử dụng chất phụ gia thay thế hàn the).

KHUYẾN NGHỊ

Nhằm hạn chế sử dụng hàn the trong thực phẩm cần tăng cường kiểm tra, giám sát các mặt hàng dễ có nguy cơ sử dụng hàn the, đồng thời tăng cường tuyên truyền giáo dục cho người chế biến kinh doanh thực phẩm về tác hại của hàn the đối với sức khỏe cũng như các chất phụ gia không độc có thể thay thế hàn the.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Lê Thanh Hải, Đào Mỹ Thanh, Trung tâm Y tế Dự phòng TP HCM (2004-2005), Khảo sát tình hình sử dụng hàn the trong sản xuất kinh doanh thực phẩm. Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Lần thứ 3 (2005).
2. Nguyễn Văn Hạnh, Vương Thị Tuyến, Trung tâm Y tế Dự phòng Bắc Ninh (2002-2003) Khảo sát tình hình sử dụng hàn the trong sản xuất kinh doanh thực phẩm. Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Lần thứ 3 (2005).
3. Lê Quỳnh Hoa, Nguyễn Thị Thoan (2003-2004-2005), Khảo sát tình hình sử dụng hàn the trong sản xuất kinh doanh thực phẩm. Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Lần thứ 3-2005.
4. Nguyễn Thị Sợi (2001), Khảo sát việc sử dụng hàn the trong một số sản phẩm thực phẩm tại Hải Phòng.
5. Nguyễn Thị Ngọc Tú và CS (2003), Tạo ra phụ gia thực phẩm an toàn thay thế hàn the độc hại. Kỷ yếu Hội nghị Khoa học Lần thứ 3 (2005).