

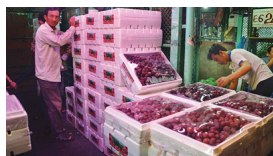
Giới thiệu trái hoàng mang: món gì cũng dễ ăn

Tác Giả: Ngái Viát

Thứ Hai, 22 Tháng 10 Năm 2012 10:56

Dán nhãn nguồn gốc trái Hoàng Mang, Úc, New Zealand... để đánh lừa các bà nội trợ.

SÀI GÒN (NV) - Các bà nội trợ ở Việt Nam đang ráo riết học cách phân biệt thực phẩm đang được bày bán trên thị trường để tránh xa các loại “dởm”.



Nhờ Trung Quốc để các nhà sản xuất đưa mẫu nông sản Trung Quốc (Hình: vnexpress24h)

Tuy nhiên, theo báo Ngái Lao Đáng, học cách “nhận biết” để tránh xa các loại rau quả “dởm” không phải dễ.

Hiện nay, không ít người tiêu thụ Việt Nam đã chạy rau quả Trung Quốc vì cháa đáy thuác trá sâu, thuác báo quán, thuác tăng tráng có thể gây bệnh ung thư.

Một số chủ tiệm tìm cách để phó hành động này bằng cách dán nhãn nguồn gốc trái Hoàng Mang, Úc, New Zealand... để đánh lừa các bà nội trợ.

Giới thiệu trang hoàng mang: món gì cũng đẹp cả

Tác Giả: Ngái Viát

Thứ Hai, 22 Tháng 10 Năm 2012 10:56

Theo lời phó giám đốc chi nông sản thị trường Thủ Đức, Nguyễn Thanh Hà, trái cây nhập công chiếm khoảng 20% thị trường này, trong đó có một nửa là trái cây Trung Quốc. Bà Hà còn tiết lộ thêm, phần lớn trái cây Trung Quốc được nhập khẩu từ các quốc gia và thu được tăng trưởng nên to lớn, đẹp đẽ và bóng láng, trông rất đẹp mắt và giữ được lâu ngày.

Cũng theo báo Ngái Lao Động, các bà nội trợ mới đây đã phát hoảng vì một phức tạp trình được Bộ Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn công sản Việt Nam công bố sáng ngày 19 tháng 10. Phức tạp này xác nhận hạn chế các loại cá bán tại các chợ ở Việt Nam đều có chứa Histamine vượt mức cho phép. Loại hóa chất này, theo Cục quản lý Chất Lượng Nông-Lâm-Thủy Sản Nguyễn Nhá Tiáp, làm người ăn vào bị ngứa ngáy, ngứa đỏ và có thể chết.

Ông Tiáp cũng nói rằng, cá càng được nuôi chín nhiệt độ cao, càng đẹp cả vì lý do hóa chất này vẫn còn nguyên.

Ông Tiáp còn cho biết, hạn chế tiêu thụ cá bán tại các chợ bán lẻ đã dùng Histamine để giữ các loại cá thu, cá ngừ ... được tươi ngon hơn.

Cũng theo báo Ngái Lao Động, một nửa mẫu khô bò bán tại các siêu thị ở Sài Gòn và Hà Nội được kiểm nghiệm cho thấy đều bị nhiễm vi khuẩn E Coli, chất tạo màu, vi khuẩn Salmonella.

Một loại thị trường khác là măng tươi còn chứa cyanite với liều lượng rất cao, theo kết quả xét nghiệm mới nhất của Cục Thú Y tại Sài Gòn.

Vì những lý do này, theo Cục Bảo Vệ Thực Vật, người dân ở Việt Nam tốt nhất là nên hạn chế ăn những loại măng tươi.