

THÓI QUEN MUỐI DƯA CÀ GÂY UNG THƯ NHIỀU NGƯỜI MẮC

Nhiều gia đình thường dùng hộp, thùng nhựa để muối dưa cà. Nhưng liệu cách làm này có an toàn cho người sử dụng?

Muối dưa cà an toàn

Trao đổi về vấn đề này, PGS.TS Trần Đáng (nguyên Cục trưởng Cục Vệ sinh an toàn thực phẩm, Bộ Y tế), khuyến cáo đây là thói quen rất nguy hiểm.

Trong quá trình sản xuất đồ nhựa, người ta hay dùng chất melamine và nhiều phụ gia khác như chất tạo màu, làm dẻo. Chúng có thể an toàn nếu chỉ chứa nước hoặc theo định đồ theo đúng chức năng.

Khi dùng những đồ nhựa này để đựng thực phẩm, nhất là đồ nóng, nhiều mỡ, axit như dưa cà muối, các chất phụ gia sẽ phân rã vào thực phẩm, khiến người dùng nhiễm độc.

Đặc biệt, nếu chúng ta tận dụng các thùng sơn để muối dưa, cà còn gây nhiều nguy hiểm hơn. Bởi chúng còn lưu lại các chất phụ gia, tạo màu, dung môi từ sơn. Các chất độc này sẽ ngấm vào dưa cà và gây nguy hiểm đến sức khỏe.

Ông cho biết Bộ Y tế đã quy định những loại đồ nhựa có thể được dùng cho thực phẩm và những loại bị cấm. Nếu muốn đựng thực phẩm và muối dưa cà, người dân phải biết chọn những loại được phép sử dụng, nguồn gốc xuất xứ, thông số kỹ thuật rõ ràng.

Nếu cố dùng những hộp nhựa không đảm bảo chất lượng, chúng ta có thể đối mặt với nguy cơ mắc bệnh, thậm chí là ung thư.

Theo vị chuyên gia này, bạn nên muối dưa cà ở những vại sành, sứ, gốm. Tuy nhiên, các gia đình nên dùng sứ trắng men trơn, không nên sử dụng loại nhiều màu. Hoa văn trong gốm sứ có chứa nhiều chì, gây ảnh hưởng xấu đến cơ thể.