

## HÀ NỘI: RAU Ô NHIỄM TỪ RUỘNG ĐẾN CHỢ

Rau muống, rau mùi, rau húng... là những loại rau tiềm ẩn rất nhiều vi khuẩn gây bệnh đường ruột. Viện Vệ sinh dịch tễ TƯ vừa công bố kết quả nghiên cứu về rau sống và rau thủy sinh ở vùng nước thải từ ruộng đến chợ tại Hà Nội.

Nhiều loại rau nhiễm khuẩn nặng

TS.BS. Vương Tuấn Anh, Viện Vệ sinh dịch tễ TƯ cho biết, nhóm nghiên cứu đã tiến hành khảo sát, nghiên cứu tại hai điểm khu vực ven đô TP. Hà Nội trong mùa mưa và mùa khô. Điểm thứ nhất là phường Hoàng Liệt (Quận Hoàng Mai) nơi lấy nước tưới từ sông Tô Lịch và Kim Ngưu - 2 con sông chứa nước thải lớn nhất thành phố thông qua trạm bơm và hệ thống kênh dẫn.

Điểm nghiên cứu thứ hai là Long Biên với nguồn nước tưới chủ yếu là ao chứa nước mưa và nước sông Hồng hoặc nước giếng hộ gia đình. Ở mỗi điểm, nhóm nghiên cứu lựa chọn ngẫu nhiên 6 hộ gia đình tham gia trồng rau với loại rau nghiên cứu chính là rau muống.

Ảnh minh họa (Nguồn: Internet).

TS. Vương Tuấn Anh cho biết: "Mỗi hộ gia đình chúng tôi lấy 6 mẫu. Thường vào buổi sáng, hộ gia đình tại Hoàng Liệt thu hoạch rau muống và rửa rau tại kênh dẫn nước tưới để giữ cho rau ảm. Sau đó, rau muống được những người bán buôn mua và vận chuyển đến các chợ trong nội thành.

Tại Long Biên, nông dân thu hoạch rau vào buổi chiều và rửa rau bằng nước giếng tại hộ gia đình để giữ ảm sau đó, để qua đêm cho tới sáng hôm sau mới mang ra chợ".

Cùng thời điểm, một nghiên cứu độc lập khác cũng được tiến hành tại chợ Hoàng Liệt (gần khu vực nuôi trồng rau bằng nước thải) và chợ Hàng Bè (tập trung rau từ nhiều khu vực sản xuất khác nhau). Các loại rau chủ yếu là rau húng, rau mùi, kinh giới, rau muống, rau rút.

Tổng cộng có 96 mẫu rau được lấy tại Hoàng Liệt và 118 mẫu từ Long Biên. Sau đó, các mẫu này được đưa đi xét nghiệm tại Viện Vệ sinh dịch tễ TƯ. Kết quả cho thấy, những mẫu rau thu thập được tại chợ đều ẩn chứa rất nhiều vi khuẩn coliform và các vi khuẩn gây ra bệnh đường ruột. Đặc biệt, những vi khuẩn này có nhiều nhất trong các loại rau như rau muống, rau húng, kinh giới, rau rút...

Rau bị ô nhiễm từ ruộng đến chợ

Nhiều loại rau bị nhiễm khuẩn từ ruộng đến chợ (Ảnh minh họa).

TS. Vương Tuấn Anh, Trưởng nhóm nghiên cứu nhận định: "Các kết quả cho thấy, rau ở vùng ven đô Hà Nội bị nhiễm coliform và các đơn bào gây bệnh đường ruột theo chuỗi từ ruộng đến chợ và tại chợ. Rau ăn sống hoặc rau không qua chế biến đều có thể là nguyên nhân gây bệnh".

Ông Tuấn Anh cũng cho biết, việc tưới tiêu hoặc làm tươi rau với nước bị nhiễm bẩn là con đường chính khiến rau bị nhiễm các vi sinh vật lây truyền qua thực phẩm. Hàm lượng coliform trong nước tưới rau ở ruộng nước thải của vùng ven đô Hà Nội thường cao hơn ở những ruộng không dùng nước thải và đều vượt quá giới hạn của Tổ chức Y tế thế giới đối với nước tưới tiêu. Điều này cho thấy, phương pháp tưới tiêu đóng vai trò vô cùng quan trọng trong việc lan truyền các vi sinh vật gây bệnh.

Trong khi đó, người bán hàng phần lớn không có thói quen đi găng tay khi vận chuyển, rao bán

rau xanh. Sau thu hoạch, họ vẫn dùng nước từ ao, hồ nhiễm khuẩn để vẩy lên rau trong quá trình bảo quản tại nhà hoặc để rau trên mặt đất qua đêm khiến cho rau xanh càng có nguy cơ nhiễm khuẩn nhiều loại vi sinh vật. Nguy cơ nhiễm khuẩn chéo với các thực phẩm khác cũng có thể xảy ra do đựng đồ chung chạ tại chợ.

“Nguyên tắc vệ sinh (như đi găng tay, vệ sinh trong đóng gói, bảo quản, tưới tiêu nước sạch...) liên quan đến chuỗi cung cấp thực phẩm cần được áp dụng từ nơi sản xuất (tại ruộng) đến nơi tiêu thụ (tại chợ). Như vậy mới có thể hạn chế được các bệnh lây truyền qua đường thực phẩm”, ông Tuấn Anh nhấn mạnh.