

## **KHÔNG NÊN DÙNG HỘP XỐP Ở NHIỆT ĐỘ CAO HƠN 70 ĐỘ C**

Trong các mẫu hộp xốp được xét nghiệm mới nhất (bao gồm cả loại có chữ Trung Quốc vừa tìm thấy tại Hà Nội), độ thôi nhiễm polystyren - chất liệu chế tạo hộp - đều dưới ngưỡng cho phép 8.000-10.000 lần.

Người tiêu dùng chỉ nên dùng hộp xốp một lần và không dùng ở nhiệt độ trên 70 độ C. Thông tin được ông Nguyễn Công Khẩn, Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia (Bộ Y tế) cho biết chiều ngày 5/4.

Bên cạnh đó, các dấu hiệu cặn kim loại cũng ở ngưỡng an toàn. Xét nghiệm vi khuẩn (ecoli, tụ cầu...) trong hộp xốp đều âm tính.

Tuy nhiên, ông Khẩn cũng khuyến cáo, để đảm bảo an toàn với sản phẩm này, người tiêu dùng chỉ nên dùng một lần, không được dùng ở nhiệt độ cao hơn 70 độ C, nhất là trong các điều kiện có dầu, mỡ.

Ngoài ra, ông cũng lưu ý chỉ dùng các sản phẩm hộp xốp có nguồn gốc rõ ràng. Tuy nhiên, thực tế khảo sát một số đầu mối bán hộp xốp tại Hà Nội cho thấy, đa số loại hộp này đều không ghi nguồn gốc.

Cũng trong hôm nay, Ban Chỉ đạo An toàn vệ sinh thực phẩm thành phố Hà Nội yêu cầu các quận, huyện, thị xã trên địa bàn tăng cường kiểm tra các bao bì đóng gói thực phẩm. Đặc biệt, xử lý nghiêm những trường hợp sử dụng bao bì đóng gói thực phẩm, nhất là hộp xốp đựng cơm và thức ăn không có nguồn gốc, không bảo đảm các điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm.