

TÁC HẠI KHI SỬ DỤNG THỰC PHẨM CHỨA FORMOL

Formol hay formaldehyde là hợp chất hữu cơ có công thức hóa học là HCHO, tồn tại ở dạng khí không màu, mùi cay xộc, tan trong nước, rất độc và dễ cháy ở điều kiện nhiệt độ phòng.

Trong tự nhiên, formol thường được tìm thấy trong gỗ, lớp sáp ngoài quả táo, khói thuốc lá, cà chua, động cơ, dầu khí,... Trong công nghiệp formol thường được dùng làm chất bảo quản trong phòng thí nghiệm y tế, chủ yếu sử dụng để ướp xác và diệt trùng dụng cụ, làm chất trung gian hóa học để sản xuất các loại như ure formaldehit (UF) và phenol formaldehit (PF), sử dụng để sản xuất bột xốp cách nhiệt, nhựa, phân bón, giấy, là thành phần trong một số loại mỹ phẩm, hóa chất uốn tóc, thuốc sát trùng,...

Trong bảo quản, chế biến thực phẩm, formol là chất cấm dùng. Tuy nhiên, vì lý do lợi nhuận, một số tiểu thương đã lén lút dùng để ướp thực phẩm để tránh ôi, ươn. Đó là chất rất độc, nguy hiểm cho con người, hàm lượng nhiều có thể gây tử vong nhưng nếu ăn hàm lượng thấp, chất này tích tụ trong cơ thể có thể gây ung thư, kích ứng da, gây bệnh hô hấp, đường tiêu hóa...

Khi hít phải hơi formol liều thấp có thể dẫn đến đau đầu, viêm mũi và khó thở, liều cao hơn có thể gây kích ứng màng nhầy nghiêm trọng, nóng rát, chảy nước mắt và ảnh hưởng đến đường hô hấp dưới như viêm phế quản, phù phổi hoặc viêm phổi. Những người nhạy cảm có thể bị hen suyễn và viêm da, ngay cả khi tiếp xúc với liều rất thấp. Hơi formol nặng hơn có thể dẫn đến ngạt thở ở những khu vực thông gió kém, kín hoặc vùng trũng.

Nuốt phải formol có thể gây viêm dạ dày, ruột cấp tính với triệu chứng đau miệng, đau bụng dữ dội, nôn, nôn ra máu, đái máu và tiếp theo là thiếu niệu (tình trạng lượng nước tiểu tính trong 24 giờ giảm), vô niệu (tình trạng không có nước tiểu trong bàng quang)... Tiếp xúc formol qua da có thể gây hoại tử da, dị ứng, viêm da... Theo Bộ Y tế, tiếp xúc với formol có thể gây kích ứng da, mắt, đường hô hấp trên và dưới. Mức độ phơi nhiễm của người lao động phụ thuộc vào liều lượng, thời gian và vị trí công việc.

Ngoài ra, formol còn là một trong những tác nhân gây ung thư nhiều cơ quan trong cơ thể: gia tăng tỷ lệ ung thư xoang mũi, ung thư đường hô hấp đặc biệt là mũi, họng, phổi... Là một trong những yếu tố gây ra sai lệch, và biến dị các nhiễm sắc thể, phụ nữ có thai sử dụng có thể bị ảnh hưởng lên sự phát triển của bào thai.

Thời gian gần đây, nhiều địa phương đã phát hiện thực phẩm dương tính với formol như bánh phở, cá khoai... do đó, người tiêu dùng cần cẩn trọng trong việc lựa chọn thực phẩm: Không chọn loại cá có biểu hiện: mang cá không còn màu đỏ tươi hoặc đỏ sẫm nhưng nhìn bề ngoài cá vẫn rất tươi; bên trong thịt nhũn, lỏng lẻo, không dính chặt với xương; dễ tróc vảy và có mùi tanh khác thường.



Đối với tôm, mực: Nên chọn những con còn tươi, nguyên con, đầu dính chặt với thân; sờ vào có cảm giác mềm dẻo, căng tự nhiên, độ đàn hồi cao; ngửi có mùi tanh đặc trưng, không có mùi lạ (như mùi khai, mùi hắc, mùi hôi...).

Với bún, bánh phở, nếu không chứa formol thì khi chạm vào sẽ thấy sợi bánh hơi nát, dễ đứt gãy và chạm vào có cảm giác hơi dính, nhuyễn. Còn bánh phở, bún chứa hàn the, formol thì sợi bánh dai giòn hơn, khó đứt gãy, chạm vào không có cảm giác nhuyễn dính, không có mùi chua dẹt của gạo ngâm...

Nguyễn Thị Hải Dương

Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản