

Chủ tiệm bánh mì ở Nha Trang 'bất ngờ' với xét nghiệm 'thuốc trừ sâu trong rau'

17:19 07/08/2024

Tác giả: Đang cập nhật

Các chủ tiệm bánh mì ở Nha Trang (Khánh Hòa) tỏ ra 'bất ngờ' trước kết quả rau sử dụng dương tính với dư lượng thuốc trừ sâu. Họ tìm nguồn cung cấp đảm bảo chất lượng.

Tối 6/8, bà L.T.L. (39 tuổi, chủ 2 tiệm bánh mì P. và P.2, ở TP Nha Trang) đã trả lời phóng viên về kết quả xét nghiệm dương tính dư lượng thuốc trừ sâu trong các loại rau và nhiễm vi khuẩn Salmonella.

Theo bà L., tại 2 tiệm bánh mì có khoảng 15 nhân viên, trong đó có 5 người làm bếp. Toàn bộ quy trình nhập nguyên liệu, chế biến, bán hàng được giám sát mỗi ngày.

Các loại rau gồm xà lách, cà rốt, củ cải... bà mua của thương lái quen ở chợ, được xử lý sạch sẽ trước khi tới người tiêu dùng. Quy trình chế biến được thực hiện tỉ mỉ suốt nhiều năm qua.

Theo bà L., ngay khi có thông tin trong rau có dư lượng thuốc trừ sâu, bà đã dừng nhập hàng ở chợ; đồng thời tìm các nguồn rau uy tín, chất lượng, rõ nguồn gốc tại siêu thị, đưa về chế biến bánh mì cho thực khách.

Còn về sốt trứng do tiệm tự sản xuất, kể từ khi có kết quả dương tính với Salmonella - một độc tố hàng đầu gây bệnh đường tiêu hóa, cơ sở đã dừng hẳn việc cho sốt này vào bánh mì.



Một tiệm bánh mì ở TP Nha Trang bị cảnh báo dư lượng thuốc trừ sâu trong rau.

Bất ngờ với kết quả dương tính 'dư lượng thuốc trừ sâu trong rau'

Tại tiệm bánh mì L. trên đường Lý Tự Trọng, phường Lộc Thọ, mẫu rau được test nhanh có kết quả dương tính với dư lượng thuốc trừ sâu; mẫu lấy rau sống, rau răm, dưa leo nhiễm vi khuẩn Salmonella.

Chia sẻ với PV, nữ chủ tiệm bày tỏ bất ngờ với kết quả trên. Bà phân trần, rau được mua tại sạp có uy tín ở chợ Đầm. Từ khi tiệm mở tới nay đã nhiều năm, chưa bao giờ rau có vấn đề, nên an tâm mua về bán.

"Tôi có phần bất ngờ vì các nguyên liệu làm bánh mì trước nay luôn được chuẩn bị kỹ lưỡng, đảm bảo an toàn. Quan điểm của tôi là gia đình mình ăn gì, bán cái đó, nên rất kỹ trong các khâu từ việc làm bánh đến nguyên liệu. Ai dè cơ sở cung cấp rau lại có vấn đề", bà chủ tiệm bánh mì L. phân trần.

Sau kết quả trên, tiệm bánh mì cũng dừng hợp đồng mua rau tại cơ sở ở chợ Đầm, tìm điểm cung cấp rau có uy tín, chất lượng, đảm bảo nguồn gốc xuất xứ. Phía chủ tiệm cũng yêu cầu toàn bộ nhân viên phải xử lý rau một cách kỹ lưỡng, theo hướng dẫn của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Khánh Hòa.

Trước đó, như VietNamNet thông tin, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh phối hợp cùng các đơn vị liên quan lấy mẫu các loại rau như: dưa leo, hành ngò, xà lách... của các tiệm bánh mì tại 4 phường ở Nha Trang.

Qua test nhanh, cơ quan chức năng xác định hàng loạt tiệm có kết quả dương tính với dư lượng thuốc trừ sâu. Ngoài ra, mẫu rau, sốt trứng, jambon, chả bò của 4 cơ sở có kết quả dương tính với vi khuẩn Salmonella và 1 cơ sở khác chứa hàn the (0,41% KL).

Đừng quên theo dõi trang [Tinthat.vn](http://www.tinthat.vn) cập nhật những thông tin nóng hổi, chính xác và hiểu căn nguyên của mọi vấn đề.

Link bài viết: <http://www.tinthat.vn/chu-tiem-banh-mi-o-nha-trang-bat-ngo-voi-xet-nghiem-thuoc-tru-sau-trong-rau>