

Canada và thực phẩm nhập cảng từ Việt Nam

Lời giới thiệu

Gần đây, có nhiều tin tức về tình trạng thiếu vệ sinh của các thực phẩm của Trung Quốc và Việt Nam bán tại Hoa Kỳ, Canada, và các quốc gia khác. Cơ Quan Kiểm Tra Thực Phẩm Canada (Canadian Food Inspection Agency, CFIA) và Cơ Quan Quản Trị Thực Phẩm và Dược Phẩm Hoa Kỳ (U.S. Food and Drug Administration, FDA) đã phổ biến nhiều tài liệu về vấn đề này.

Bài viết dưới đây được một thân hữu của Liên Hội Người Việt Canada soạn thảo dựa trên những dữ kiện sẵn có. Liên Hội phổ biến tài liệu này nhằm hai mục đích: (1) Đề cao cảnh giác cộng đồng người Việt phải thận trọng trong việc tiêu thụ các thực phẩm xuất xứ từ Việt Nam; (2) Lưu ý các nhà sản xuất thực phẩm tại Việt Nam cần tôn trọng các tiêu chuẩn vệ sinh quốc tế để người tiêu thụ an tâm khi mua hàng của họ.

Liên Hội Người Việt Canada thành thật cảm tạ tác giả và các thân hữu khác đã đóng góp ý kiến trong việc thực hiện tài liệu này.

Dẫn nhập

Mấy năm gần đây cộng đồng người Việt tại Canada rất lo ngại trước tình trạng một số thực phẩm và thủy sản nhập cảng từ Việt Nam đã bị Cơ Quan Kiểm Tra Thực Phẩm Canada liệt vào danh sách cảnh báo vì đã vi phạm nhiều điều khoản đã được ký kết giữa Canada và Việt Nam. Những vi phạm này gồm có: sản phẩm không vệ sinh, bao bì, nhãn hiệu và lon hộp không đúng quy định, có mùi lạ, thiếu cân, nhiễm khuẩn E.coli-Salmonella-Staphylococcus aureus, có chứa thuốc kháng sinh Chloramphenicol-Nitrofurantoin-Sulfonamide-Flumequine-Oxolinic acid, có chứa hóa chất lạ như Histamine-Sulphite hoặc hóa chất cấm sử dụng như Malachite Green-Leucomalachite Green.

Theo danh mục của Bộ Thủy Sản Việt Nam, các chất sau đây bị cấm sử dụng trong việc sản xuất kinh doanh thủy sản: Aristolchia, Chloramphenicol, Chloroform, Chlorpromazine, Colchicine, Dimetridazole, Dapsone, Metromidazole, Nitrofurantoin (bao gồm Furazolidone), Romidazole, Malachite Green, Ipromidazole, Nitroimidazole, Clenbuterol, Diethylstilbestrol (DES), Glycopeptides, Trichlorfon (Dipterex).

Tóm tắt danh sách cảnh báo của CFIA tính đến ngày 10 tháng 7, 2007 (IMPORT ALERT LIST SEARCH RESULTS AS OF 2007/07/10)

*Thực phẩm đóng lon/hộp (canned)

*Thực phẩm tươi/sống (fresh or Live)

*Thực phẩm ăn liền (ready to eat)

*Đông lạnh/muối/các loại khác (frozen/ salted/other): cá, tôm, sò, ốc, thực phẩm các loại.

Năm 2005, 9% cá, tôm Việt Nam nhập cảng vào Canada đã được CFIA xét nghiệm. Kết quả cho thấy 43% mẫu thử nghiệm có dương tính với chất cấm Malachite Green. Khoảng 80% thủy sản nhập cảng xuất xứ từ Trung Quốc, Việt Nam và một số quốc gia Á châu khác.

Xin xem chi tiết cảnh báo của CFIA tại các liên kết dưới đây:

http://active.inspection.gc.ca/scripts/fispoi/ial/IALresults.asp?FormReq=Y&lang=e&frmCountry=VIETNAM&frmProduct_Type=FROZEN/SALTED/OTHER&frmProcessor=&frmProduct=&frmDate_On_IAL=&frmLast_Reject=&m=20

http://active.inspection.gc.ca/scripts/fispoi/ial/IALresults.asp?FormReq=Y&lang=e&frmCountry=VIETNAM&frmProduct_Type=READY+TO+EAT&frmProcessor=&frmProduct=&frmDate_On_IAL=&frmLast_Reject=&m=20

<http://active.inspection.gc.ca/scripts/fispoi/ial/IALresults.asp?Country=VIETNAM&lang=e&m=100>

Canada đã làm gì?

Cơ quan CFIA có trách nhiệm kiểm soát tất cả các loại thực phẩm nhập cảng vào Canada. Phương pháp và nhịp độ (frequency) xét nghiệm được dựa trên nguyên tắc thẩm định mức độ nguy hiểm (risk assessment) của sản phẩm và cũng tùy theo loại hàng hóa, tùy theo quốc gia xuất cảng và hồ sơ của nhà xuất cảng trong quá khứ.

Ngày 17-7-2006, Cơ Quan Kiểm Tra Thực Phẩm Canada đã ký một thỏa hiệp với Cục Quản Lý Chất Lượng An Toàn về Thú Y và Thủy Sản, Bộ Thủy Sản Việt Nam (National Fisheries Quality Assurance and Veterinary Directorate of the Vietnam Ministry of Fisheries, NAFIQAVED). Theo văn kiện này, phía Việt Nam phải chịu trách nhiệm kiểm soát việc nuôi trồng và chế biến thủy sản xuất cảng sang Canada, phải cấp giấy chứng nhận sản phẩm đã được sản xuất trong điều kiện vệ sinh, đáp ứng đầy đủ các đòi hỏi và quy định về tiêu chuẩn của Canada về thủy sản nuôi, đặc biệt là sản phẩm không được chứa Choramphenicol, Nitrofurans, Malachite Green và Leucomalachite Green. Riêng 2 chất Malachite Green và Leucomalachite Green không được phép có dư lượng trên 0.5 ppb. Sau đây là mẫu giấy chứng nhận của Việt Nam:

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/fispoi/import/vietimp.pdf>

Ngày 30-11-2006, Canada đưa ra quy định mới là kể từ 1-1-2007 tất cả thủy sản nuôi và các sản phẩm liên hệ nhập cảng từ Việt Nam đều bị kiểm soát 100%. Nếu có giấy chứng nhận về y tế (health certificate) do NAFIQAVED cấp và đạt tiêu chuẩn tốt trong quá khứ thì chỉ có 5% sản phẩm bị xét nghiệm mà thôi. Ngoài ra, tất cả các sản phẩm có thể bị xét

nghiệm bất chợt (random) về vi trùng học, hóa chất, kháng sinh, chất phụ gia và về các biến đổi mùi vị, cảm quan (sensory).

Nhiễm Malachite Green ở thủy sản nuôi trồng (thí dụ Cá Ba Sa) là vi phạm thường được nói đến nhiều nhất.

<http://www.inspection.gc.ca/english/anima/fispoi/commun/2006113e.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/concen/specif/malachite/malachitevietf.pdf>

Malachite Green (MG) là gì?

MG là một loại hóa chất trước kia được dùng trên thế giới để diệt nấm và diệt ký sinh trùng ở cá nuôi. Khi vào cơ thể cá, MG được chuyển ra thành chất “leucomalachite green” (LMG). MG bị loại ra khỏi cơ thể cá nhanh hơn LMG. Cả hai chất này đều có thể gây ung thư nếu chúng ta ăn cá tôm nhiễm độc với dư lượng cao và ăn thường xuyên.

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/concen/specif/malachite/questf.shtml>

Dư lượng MG và LMG được cơ quan Y tế Health Canada cho phép có trong tôm cá nuôi và sản phẩm của cá là 1 ppb (1 phần tỉ). Trên mức này, sản phẩm không được bán cho người tiêu thụ. Cá, tôm Việt Nam có dư lượng từ 0.5 ppb đến 1 ppb đều bị CFIA giữ lại đến khi nhà sản xuất trung đầy đủ bằng chứng tỏ sự nhiễm MG và LMG xảy ra là vì rủi ro, vô tình, không phải cố ý.

Ngày nay, MG đã bị cấm sử dụng để nuôi thủy sản trên thế giới kể cả Việt Nam và Trung Quốc. Tại Canada, MG chỉ được cho phép sử dụng để nuôi cá cảnh (poisson d’aquarium).

Là người tiêu thụ, chúng ta nên làm gì?

Mặc dù Việt Nam đã chính thức ký kết với Canada nhiều thoả hiệp về xuất cảng thực phẩm trong đó có thủy sản, tuy nhiên vẫn còn rất nhiều khiếm khuyết, vi phạm về mặt chất lượng và về tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm của hàng xuất cảng. Các cảnh báo của cơ quan FDA bên Hoa Kỳ và của cơ quan CFIA đã nói lên tính cách nghiêm trọng của vấn đề thực phẩm xuất cảng từ Việt Nam, như được đề cập trong các tài liệu sau đây:

<http://www.khoahoc.net/baivo/buithetruong/240507-danh sach cong ty.htm>

http://www.fda.gov/ora/oasis/3/ora_oasis_c_vn.html

Vấn đề thực phẩm nhiễm độc, thiếu vệ sinh, nguy hiểm, chứa hóa chất bị cấm sản xuất từ Việt Nam đã bị đồng bào và báo chí trong nước cũng như ở hải ngoại tố cáo trước dư luận thế giới. Chính quyền Cộng sản Việt Nam đã nhìn nhận vấn đề này nhưng chưa sửa đổi được lề lối làm việc trong việc quản lý chặt chẽ ngành xuất cảng thủy sản nuôi cho phù hợp với tiêu chuẩn vệ sinh và qui cách thương mại của thế giới. Tình trạng này có

nhiều nguyên nhân, nhưng nạn tham nhũng, bè phái từ trên xuống dưới có lẽ là nguyên nhân chính.

Để bảo đảm sức khỏe, chúng ta phải đề cao cảnh giác, hết sức thận trọng với các sản phẩm nhập cảng từ các quốc gia không tôn trọng, hoặc chưa đạt được, tiêu chuẩn vệ sinh quốc tế. Chúng ta không nên tin vào những lời quảng cáo đẹp đẽ của các nhà doanh nghiệp thiếu lương tâm cộng với sự bất lực hoặc đồng lõa của các chính quyền liên hệ để làm tổn thương đến sức khỏe của gia đình và chính bản thân chúng ta.

Nếu quý vị có điều gì thắc mắc liên quan đến thực phẩm nhập cảng từ Việt Nam, xin liên lạc với các cơ quan dưới đây:

- Canadian Food Inspection Agency (CFIA): www.inspection.gc.ca,
tel: (514) 283-8888, (613) 225-2342

- Health Canada: www.hc-sc.gc.ca, tel. (613) 957-2988

- Consumer information: tel. 1 (800) 442-2342

Ngày phổ biến: 1-10-2007