

## Hóa chất độc hại phù phép gạo mốc

Nhiều nhà máy xay xát đang dùng hóa chất bị cấm ở nhiều nước vì gây suy gan, thận, ung thư, để khiến gạo trắng hơn, thổi cơm nở gấp đôi, biến gạo mốc meo trở nên trắng thơm...

>> Một thìa hoá chất, cơm nở gấp 3 lần



Những gói bột nở luôn được bà H giấu kín.

Tại các tiệm bán gạo ở TPHCM, hỏi những người mua gạo thì 90% trả lời chọn những loại gạo trắng để mua về ăn. Nhưng để có những hạt gạo trắng tinh như vậy,

nhiều nhà máy xay xát đã dùng hóa chất độc hại để tẩy trắng gạo.

Tìm hiểu thực hư chuyện gạo được tẩy trắng bằng hóa chất, chúng tôi tìm gặp P.M.D, hiện sống tại đường Lê Văn Sỹ, quận Phú Nhuận. D. có nhà máy xay xát lúa gạo M.D tại An Giang.

Phóng viên đặt vấn đề muốn được bày cho cách làm trắng gạo và tạo mùi để mở nhà máy xay xát tại Củ Chi, D. nhiệt tình tư vấn các quy trình mà mình đang áp dụng. Theo D, để tạo mùi và làm trắng gạo, trước hết phải mua loại hóa chất tạo mùi thơm cho từng loại gạo, cũng như màu cần thiết nếu muốn biến gạo trắng thành gạo màu và bột tẩy trắng nếu muốn gạo trắng và đẹp mắt.

Thông thường, nhà máy xay xát mua lúa về phải tích trữ một thời gian. Do vậy, khi xay xát sẽ không còn được mùi thơm như ban đầu. Vì thế, cần phải tạo lại mùi hương cho gạo. Mùi ở đây là loại hóa chất tạo mùi thơm được mua từ Trung Quốc. Máy loại này thị trường không bán nhiều, chỉ có thể mua từ những công ty cung cấp hóa chất ở chợ Kim Biên (quận 5, TPHCM).

Ví dụ, muốn gạo Tám Thơm, gạo Hương Lài... khi nấu thành cơm có mùi thơm nồng đặc trưng thì cần pha 1 muống bột tạo mùi với 5 lít nước cho 100kg gạo. Sau đó, tưới đều lên gạo ủ trong vòng 15 phút rồi cho vào máy đánh bóng gạo, từ đó sẽ được mùi hương như cũ.

## **Hôi mốc thành trắng thơm**



Công nhân tạo màu, tạo mùi và đánh bóng gạo.

Theo D, các loại gạo màu như Bắc Thái, gạo Thái Đỏ... bán trên thị trường Việt Nam, thực ra chỉ là loại gạo dài 5% tấm. Sau khi xay xát sẽ cho vào máy đánh bóng rồi tách màu, trộn màu bằng máy. “Màu ở đây là các loại chất tạo màu xuất xứ từ Trung Quốc.

Ví dụ, màu tím đậm của gạo Bắc Thái thì cũng hòa với nước thêm bột tạo mùi hương rồi cho gạo vào ngâm và đưa vào máy trộn. Sấy 10 phút, từ gạo trắng bình thường thành gạo màu với mùi hương như thật. Tất cả những chất này đều không có tên, mua bao nhiêu bán bấy nhiêu và chỉ cần nói màu gì là họ mang tới, chứ ngay như tôi cũng không hề biết là loại gì”, D. nói.

Cuối cùng là tẩy trắng gạo. D. ngập ngừng: “Cái này thì mới áp dụng, loại chất tẩy trắng này không có tên, chỉ biết là hàng của Trung Quốc. Gạo được xay xát xong sẽ cho vào máy đánh bóng. Nếu muốn gạo trắng tinh thì 100kg gạo sẽ cho 1 kg bột này vào, sau 5 phút hạt gạo trắng tinh, còn muốn trắng đục thì chỉ cần 500g là được”.

Ngoài việc tẩy trắng, chất này còn có thể làm nở cơm hết cỡ khi nấu. Ví dụ, 10kg gạo làm trắng bằng bột này

thì khi nấu sẽ nổ bằng 20kg gạo không dùng chất tẩy trắng.

D. đưa chúng tôi tới xưởng xay xát gạo anh ta mới mở tại đường Lê Văn Khương, quận 12. Đây là xưởng chuyên xử lý gạo mốc hỏng bị các đại lý gạo trả lại.

Do xưởng nhỏ nên D. chỉ đặt được một máy xay xát lúa, một máy tách gạo, tạo màu, một máy đánh bóng và tạo mùi. “Chi phí để mua những loại máy móc này khoảng 500 triệu đồng, mỗi ngày nếu hoạt động hết công suất sẽ cho ra lò 100 tấn gạo thành phẩm”, D. cho biết.

Xưởng chỉ có năm công nhân đảm nhiệm công việc xay xát và “hóa phép” gạo. Một công nhân thường được gọi là Tèo nói: “Xưởng chủ yếu xử lý gạo bị mốc, kém chất lượng của các đại lý gạo gửi vào. Công việc của chúng tôi là tách màu gạo, đánh bóng và tạo mùi, biến gạo mốc, hỏng thành gạo mới”.

Sau khi đổ một bao gạo có mùi hôi, mốc đen được đại lý trả về cách đây hai ngày vào, chiếc máy tách những hạt gạo bị mối mọt ăn gần hết không thể sử dụng được nữa. Sau đó, gạo tiếp tục được đưa qua máy đánh

bóng. Trong quá trình này, Tèo tưới nước có màu xanh nhạt vào gạo đang đánh bóng. “Đây là quy trình đánh bóng và trộn mùi cho gạo”- D. cho biết. Chỉ sau 10 phút, hai bao gạo 50kg đã trắng sáng và thơm mùi gạo mới. Sau khi gạo được “hóa phép”, công đoạn cuối cùng là đóng bao với nhãn mác mới rồi chuyển ngược lại đại lý gạo để bán ra thị trường.

Nếu chỉ nhìn bằng mắt thường thì khó có thể nhận biết được đâu là gạo mới và đâu là gạo mốc vừa được hóa phép. Thấy chúng tôi bóc hai loại gạo, một mới, một vừa được “phù phép”, Tèo cười nói: “Không thể nhìn ra đâu anh, nhưng nếu anh ngửi thật kĩ sẽ thấy gạo bọn em làm lại có mùi thơm nồng, còn gạo mới bình thường thì mùi thơm dịu và hơi hăng hăng”.

Sau khi hai bao gạo mốc, bốc mùi được hóa phép thành gạo mới, Tèo gọi điện thoại cho chủ tiệm gạo ở chợ Gò Vấp tới chở về bán tiếp. Để không ai phát hiện, gạo mốc được chuyển về xưởng luôn được xử lý ngay trong vòng 1-2 ngày và khi xử lý xong, gạo sẽ được chuyển ngay lại tiệm gạo.

“Bây giờ ở thị trường gạo TPHCM, tôi bảo đảm 100% gạo được tẩy trắng và tạo mùi. Tâm lý người dân ai

cũng muốn mua gạo trắng, nấu nở và thơm nên xưởng xay xát nào cũng làm vậy hết. Riêng gạo xuất khẩu thì không thể làm vậy bởi bên nước nhập khẩu kiểm tra chất lượng rất nghiêm ngặt”, D. nói.

### **Bột “trắng gạo, nở cơm”**



Người tiêu dùng không biết bao nhiêu trong số gạo sạch này được phù phép từ gạo mốc. ảnh: Gia Huy.

Trong vai người tìm mồi mua loại gạo trắng, rẻ để phục vụ quán cơm chuẩn bị mở, chúng tôi tìm tới tiệm gạo T.H trên đường An Nhơn, quận Gò Vấp. Thắng, chủ vừa gạo, tư vấn cho chúng tôi lấy loại gạo Tiền Giang với giá 9.500 đồng/kg.

Thắng mách nước: “Gạo ở vừa là chúng tôi tự xay xát, trong lúc xay lần hai sẽ cho thêm bột trắng nên hạt gạo rất trắng. Khi nấu ra cơm sẽ trắng và nở gấp đôi loại gạo bình thường cũng như rất nhanh chín cơm”.

Cũng theo mách nước của Thắng, những chất này có thể ra chợ Bà Chiêu mua, ngày trước khi chưa có chuyện tẩy trắng gạo thì người bán cơm thường tự cho chất này vào để cơm trắng và nở. “Để nấu 10kg gạo thì chỉ cần một muống canh loại bột màu trắng này là 10kg gạo có thể thành 20kg khi nấu, bây giờ các tiệm xay xát trộn trực tiếp rồi nhưng nhiều quán cơm vẫn làm cách thủ công đó để nấu bán”, Thắng nói.

Theo giới thiệu của Thắng, chúng tôi tìm tới chợ Bà Chiêu, tìm đến sạp hàng T.H hỏi về loại hóa chất này. Bà H. chủ tiệm nói không bán nhưng khi nói “anh Thắng giới thiệu qua”, bà H. liền mở lấy từ gầm sạp ra hộp đựng các loại hóa chất. “Là loại này đây, loại này chỉ bán cho người quen biết thôi chứ không dám bán đại trà vì loại này cấm bán”, bà H. nói.

Loại bột làm nở, trắng cơm giúp cơm mau chín là một gói nhỏ màu đỏ. Ngoài vỏ của gói bột được ghi toàn bằng chữ Trung Quốc, bà chủ H giới thiệu là nhập từ

Trung Quốc. Bên trong gói là loại bột màu trắng, mịn và có mùi thơm nhẹ dịu.

“Chỉ cần ngâm 20kg với một muống rươi rồi đem nấu khoảng 45 phút gạo sẽ nở bung, cơm dẻo và nhiều gấp đôi bình thường và chín nhanh gấp đôi”, bà chủ sạp nói nhỏ.

Giá của mỗi gói bột này là 10.000 đồng. “Tôi không bán ở chợ đâu, hầu như bán tại nhà hoặc mang giao cho những cơ sở xay xát gạo hoặc những tiệm bán cơm”, bà H. nói.

Theo ông Trần Văn Thanh, Giám đốc Cty Hóa chất Minh Thanh (chợ Bà Chiểu, quận Bình Thạnh), những loại hóa chất mà D, Thắng, bà H. nói tới là loại bột bezoyl peroxide và calcium peroxide chuyên để tẩy trắng gạo và mì mà Trung Quốc đã cấm lưu hành trong chế biến thực phẩm vì dùng quá liều sẽ gây ra hiện tượng rối loạn tiêu hóa, gây tử vong. Loại chất chống mốc là chất deltamethrin chuyên sử dụng diệt côn trùng và khử trùng.

Theo ông Thanh, chất tạo mùi là loại hóa chất chuyên dùng cho công nghiệp thực phẩm, còn bột tạo màu gạo

thì chưa rõ, hầu như những loại màu đỏ có xuất xứ từ Trung Quốc.

### **Nước ngoài cấm, Việt Nam vẫn dùng**

Trong khi Mỹ, Nhật Bản, Canada, Liên minh châu Âu đã cấm dùng chất benzoyl peroxyde và calcium peroxide trong tẩy trắng bột mì, gạo thì các phụ gia thực phẩm này vẫn được dùng ở Việt Nam.

Benzoyl peroxyde là một dạng phụ gia thực phẩm được sử dụng theo quy định của Bộ Y tế. Trong danh mục chất phụ gia được Bộ Y tế cấp phép năm 2012, nó là chất tẩy màu, chất xử lý bột mì và là chất bảo quản. Tuy nhiên, trên thực tế, theo một chuyên gia về hóa học của Trường Đại học Bách khoa TPHCM, benzoyl peroxide có tác dụng tẩy trắng.

“Trong lĩnh vực dược phẩm, người ta còn dùng thành phần chứa benzoyl peroxide điều trị mụn. Bởi thuốc chứa chất benzoyl peroxide có tác dụng chống vi trùng rất mạnh, khiến các vi trùng *P. acnes* ở da hết hoạt động, không tạo được những chất acid gây phản ứng viêm sưng cho da”, người này nói.

Vì vẫn được dùng với chức năng là dạng phụ gia thực phẩm nên tại các điểm bán hóa chất, hương liệu và phụ gia ở chợ Kim Biên, loại chất này được bán công khai. Khi được hỏi mua chất benzoyl peroxide ở cửa hàng hóa chất - hương liệu Ngà trong chợ Kim Biên, nhân viên bán nói: “Loại phụ gia này xuất xứ từ Trung Quốc dùng để tẩy nấm mốc cho gạo, bột mì”.

Calcium peroxide được nơi đây rao bán với giá 200.000 đồng/kg, có xuất xứ Trung Quốc. Đây là loại hóa chất dạng bột trắng dùng để diệt nấm với bao đóng sẵn 25kg. “Ngoài ra, nó có thể sử dụng trong việc giữ tươi trái cây và rau khi hòa tan vào nước rồi phun lên”, người này quảng cáo.

Theo kỹ sư hóa học Nguyễn Đăng Hùng, nhân viên một công ty chuyên bán hóa chất trên đường Tô Hiến Thành, quận 10, khi dùng chất stabilized oxy đưa vào calcium peroxide sẽ phá hủy vi khuẩn, nấm, động vật nguyên sinh và ký sinh trùng, nên nhiều người dùng cho gạo khỏi bị nấm mốc...

Mặc dù chức năng là chống mốc cho gạo hay kháng

các loại vi sinh, bảo quản gạo, bột mỳ, nhưng do nó có tác dụng tẩy màu nên rất nhiều các đại lý gạo lạm dụng quá mức cho phép chất này vào tẩy trắng gạo.

Theo khuyến cáo, bezoyl peroxyde chỉ được dùng không quá 0,075gram trong 1 kg bột. Các chuyên gia cảnh báo, nếu lạm dụng chất này, dùng lâu dài sẽ gây ra suy gan và thận, có thể bị ung thư.

**Lê Nguyễn**

**Theo Gia Huy**  
*Tiền Phong*