

Hoa Kỳ thông qua luật mới về an toàn thực phẩm

Tác Giả: VOA

Thứ Năm, 23 Tháng 12 Năm 2010 22:36

Nhà chức trách Hoa Kỳ cho biết tới năm 2016 ngành này sẽ có một ngành mới để bắt buộc phải báo cáo do thực phẩm gây ra.

Quốc hội Hoa Kỳ vừa thông qua đạo luật mới nhằm giảm bớt sự nguy hiểm và ngăn ngừa vì nguyên nhân này. Luật mới sẽ đặt ra quy định mới đối với các nhà sản xuất thực phẩm, ngoài ra còn yêu cầu nhà tiêu thụ nông phẩm phải ghi rõ trên gói mô tả. Đó là một nỗ lực nhằm giảm bớt việc lạm dụng và phong trào sản xuất nông thực phẩm địa phương đang lên tại Hoa Kỳ.



Những hàng siêu thị lớn và các nhà hàng ăn ngày càng mua sản phẩm của các nông gia địa phương
Hình: AP

Vào lúc 9 tuổi, cô bé Rylee Gustafson đã ăn phần rau rền M (spinach) và bị nhiễm vi trùng

E.Coli. Cô là một ca bệnh nặng nhất trong số ít nhất 200 bệnh nhân tại 26 bang ngã bệnh vì virus nhlìm vi trùng này.

Cô cho biết lúc đầu bị đau quặn và tiêu chảy, nhưng sau còn tê hân"

"Sau đó còn đi ra máu nhlì a, khi p quá, em kinh hoàng vì không biết chuyện gì xảy ra cho em."

Rylee bệnh nặng đến nỗi thậm chí không làm việc được nữa và có thể rời ra cô cần phải thay thế n.

Mới đây nhất một virus nhlìm được thực phẩm riêng lôn do trng, bị đầu phng và nặng thực phẩm khác đã tác hại cho hàng trăm người nhlì u bang, khiến cho dlu n phải chú ý đến nhlì u.

Giám đốc cuộc vận động cho an toàn thực phẩm, bà Sandra Eskin thuộc tổ chức Pew Charitable Trusts nói rằng luật mới nhằm ngăn chặn những vụ bắt phát bệnh do nhlìm được thực ăn nhlì vly:

"Quý vị sẽ thấy một sự chuyển hóa trong việc chính phủ báo d m sao cho người cung cấp thực phẩm được an toàn hân."

Thay vì d i cho đến khi một virus được thực phẩm bắt phát rời m i thu h i, giờ đây Cơ Quan Qu n Tr An Toàn Thực Phẩm và Dược Phẩm sẽ đòi công ty sản xuất giảm nguy c nhlìm khu n tr c khi thực phẩm được đưa ra thị trng.

Bà Eskin nói rằng đầu này thực sẽ quan trọng trong h thng sản xuất thực phẩm ngày nay. Trong khi các virus thực phẩm bị nhlìm khu n tại Hoa Kỳ rất hiếm hoi, nhưng nếu một virus nhlìm khu n nh xảy ra l i có thể tác hại rất l n:

"Bất cứ một vật phẩm nào đó có thể sinh sôi nảy nở với tốc độ rất nhanh và một lần nữa lại lây lan rộng rãi như thực phẩm này lại được đem pha trộn với những sản phẩm khác."

Bà Eskin nói rằng do trộn lẫn rau rền M (spinach) không bị nhiễm với rau bị nhiễm, xong được chia đi phân phối trên toàn quốc nên mới xảy ra vụ ngộ độc lần năm 2006.

Một yếu tố phức tạp trong bối cảnh an toàn thực phẩm là phong trào nuôi trồng rau trái địa phương, một phần cũng là để chống lại hệ thống sản xuất thực phẩm công nghiệp.

Con số những chợ của nông gia, nơi mà khách tiêu thụ có thể đến mua những sản phẩm từ các nhà tiểu nông địa phương, đã tăng hơn gấp đôi trong thập niên vừa qua, từ hơn 6 ngàn chợ trên toàn quốc. Bà Monuka Blaumueller sống gần một ngôi chợ của nông gia trong vùng thủ đô. Bà nói:

"Tôi rất tin tưởng vào những sản phẩm của các chợ này. Tôi biết là rau trái được trồng như là, như vậy được chăm chút sạch sẽ, và sinh hoạt."

Các chuyên gia không đồng ý như vậy. Họ nói rằng thực phẩm sản xuất địa phương có chung nguy cơ nhiễm khuẩn, mặc dù ít người có thể bị ảnh hưởng hơn là từ một xưởng chế biến thực phẩm.

Theo bà Susan Prolman, giám đốc chấp hành tịch chế có tên là Liên Hiệp Toàn Quốc cho Nông Nghiệp Bản Vong, các nhà tiểu nông đang lo ngại là những luật lệ áp dụng cho các địa công ty sẽ bóp chết phong trào canh tác như là địa phương. Bà nói:

"Một được lại áp dụng chung cho tất cả các doanh nghiệp sẽ khiến cho các nông gia và các nhà chăn nuôi như là phải tiếp thị hay sẽ ngăn không cho họ cung cấp những thực phẩm từ thị trường mà khách tiêu thụ, như là mà khách mua."

Một dấu hiệu cho thấy là phong trào nuôi trồng đã ảnh hưởng đã được dân chúng ủng hộ như thế nào khi những người đi cấy vụ cho phong trào này đã vận động để luật lệ mới miễn trừ cho những nhà tiêu thụ nông sản xuất xứ từ một tổ chức nào đó, để họ đem sản phẩm ra bán ở các chợ địa phương.

Theo ông Tom O'Brien, một luật sư làm việc cho Hiệp hội Tiệp thực Sản Phẩm, một đoàn thể thúc đẩy các công nghiệp, thì chuyển miễn trừ này là một sai lầm. Ông nói:

"Người ta cần cho riêng có đến 2 thế trường thực phẩm tách biệt hoàn toàn khác nhau: một là các địa công ty và một là các nông gia địa phương. Ít nhất là trong ngành công nghiệp sản xuất lương thực, chuyển không phải vậy. Nó là một thế trường hòa nhập."

Ông O'Brien nêu lên rằng hiện có những hệ thống siêu thị lớn và các nhà hàng ăn ngày càng mua sản phẩm của các nông gia địa phương. Ông cho rằng điều đó làm cho giá tiêu thụ khó có thể biệt được là thực phẩm hệ tiêu thụ có được bảo vệ bởi luật lệ mới hay không.

Mặc dù là có người lo ngại vậy, hầu hết những người đi cấy để cho an toàn thực phẩm ủng hộ luật mới và nói rằng nó sẽ giúp giảm bớt con số người Mỹ ngã bệnh vì ăn phải thực phẩm nhiễm trùng, như trường hợp của cô bé Rylee Gustafson.