

Kính thưa quý khách quý vị đã nghe chuyện nãy giờ hai năm trước khi nước Anh ra lệnh cấm bán và lấy ra khỏi cửa hàng khoàng trên mặt biển những hộp dầu Hàu (Oyster sauce) và Tàu vẹm yếu (soy sauce) vì chúng có chứa hóa chất gây bệnh ung thư nếu ăn lâu dài. Tôi cũng có lấy ý quý vị trong “Chuyện Vui Buồn Sáng” và báo chí cùng đài phát thanh cũng rầm rộ loan truyền vào lúc đó.

Nay đi đâu cũng nghe đến chuyện những người ta luôn luôn bỏ dầu hàu vào các món ăn để cho ngon, mà người ta lại nói những người dầu sẽ bớt ngọt, coi đó như là chất đặc. Nhưng tôi cũng có lên tìm kiếm minh oan cho bớt ngọt (monoglutamate de sodium) mà webpage khoa học và dịch tiếng đã đăng tải (www.khoahoc.net) năm rồi.

Nay theo lệnh không thể bớt tuân thủ của ... tôi tra cứu xem coi tin tức về dầu hàu ra sao rồi và sau đây là kết luận của Canadian Cancer Society (Société Canadienne du Cancer) mà webpage là:

http://www.cancer.ca/ccs/internet/standard/0,3182,3172_369461__langId-en,00.html

tóm tắt như sau:

Dầu hàu và tàu vẹm yếu có chứa chất 3-MCPD mà liều lượng thay đổi tùy theo những hộp (mà theo chính phủ Anh nói vài năm trước là quá cao). Chất này được biết là có thể gây ung thư trên con người. Health Canada đã xét nghiệm về nồng độ và kết luận rằng trong tình trạng hiện tại thì chứa có những lượng nhỏ cho người dùng, tuy nhiên nếu ăn hai chất này lâu dài thì có hại cho sức khỏe. Và rằng hàm lượng 3-MCPD chứa trong những sản phẩm hiện đang bày bán trong thị trường không thể chấp nhận được cho những người dùng Dầu Hàu và Tàu Vẹm Yếu trong thời gian lâu dài, cần phải hạn chế hoặc ngừng hẳn.
(xin đọc nguyên văn bằng tiếng Anh kèm theo đây nếu quý vị muốn có nguyên bản, còn như

Dù Hàu và Tàu V Y u

Tác Giả: Saigon Echo s u t m
Thứ Ba, 14 Tháng 10 Năm 2008 11:45

mu n tra c u thêm xin log vào website đ a ch nói trên.).

Th a quý v ng i hay thày lay là HCD tôi m i đây đã “dính” t i trà đình trà đ ng, đã có l n bệnh v c bôt ng t, đã “gây sóng gió” trong chén n c, nay l i đi m m t thêm Dù Hàu và Tàu V Y u e r ng s có nhi u bà con lên ti ng tra h i. Dù sao thì HCD r i ro bi t đ c hai th s n ph m trên có khi có h i đ n đã s bà con Vi t Nam mình, nên đành đ ng ra lên ti ng v y.

Ng i Canada, ng i Anh th nh tho ng m i đi ăn “c m Tàu” th mà chánh ph c a h đã quan tâm, còn ng i Vi t Nam mình đi ăn c m ti m có dù hàu đã đành mà quý bà n i tr cũng dùng xã lạng t i nhà n a. Quý bà coi b t ng t là ch t đ c tránh t i đã thì l i dùng b t n m và dù hàu ch a g n nh 80% là b t ng t.

Tôi vi t m y hàng n y đ thông báo đ n quý v , còn tin hay không thì không quan tr ng, bi t mà làm thnh e có t i v i bà con. Hu nh Chi u Đ ng .

----- Tham kh o-----

Oyster and soy sauce

During the last few years, there has been some attention on cancer-causing chemicals in Chinese sauces, especially when British authorities ordered stores to clear shelves of Amoy Oyster Sauce because of high levels of the chemical 3-MCPD. The sauces included the popular Lee Kum Kee sauces.

From discussions with Health Canada, the Canadian Cancer Society has learned the following:

* 3-MCPD is a substance that has been found to be present in a number of soy, mushroom and oyster sauces in Canada and the United Kingdom. The levels vary from product to product ranging from very low levels to relatively high ones.

* 3-MCPD is a member of the chloropropanol group of chemicals and is a possible carcinogen in humans.

* Health Canada has reviewed the situation and concluded that there is no immediate health risk to Canadians from use of existing stocks of soy and oyster sauces. However, Health Canada indicated that continuous lifetime exposure to high levels of 3-MCPD could pose a health risk, and that in the long term, elevated levels of 3-MCPD in commercially available products are unacceptable and must be lowered.

* The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) has advised importers and manufacturers that the level of 3-MCPD must be below 1.0 parts per million (ppm) by April 1, 2000 . As yet there is no established legal tolerance (maximum limit) for this substance in foods in Canada. Health Canada has established 1.0 ppm as a provisional guideline. This is considered to be a very safe level.

* Health Canada is continuing to evaluate further information on the toxicity of this substance and to identify other potential sources of exposure.

Nguồn gốc bài trên đây:

http://www.cancer.ca/ccs/internet/standard/0,3182,3172_369461__langId-en,00.html