

Hà Nội, ngày 28 tháng 11 năm 2013

Số: 2242/QLCL-CL2  
V/v xử lý cơ sở chế biến măng

Kính gửi: Sở Nông nghiệp và PTNT tỉnh Tây Ninh

Phúc đáp công văn số 3140/SNN-CCQLCL ngày 18/11/2013 của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Tây Ninh, Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản có ý kiến như sau:

### **1. Măng tre trong tự nhiên có chứa axit oxalic không?**

Theo Báo cáo tóm tắt kết quả nghiên cứu Axit Oxalic của Ủy ban về các Sản phẩm Thuốc thú y, Cơ quan Châu Âu chuyên Đánh giá các sản phẩm thuốc (The European Agency for the Evaluation of Medicinal Products- EMEA), nhiều loài thực vật trong tự nhiên có chứa chất axit oxalic nội sinh. Đây là một loại axit hữu cơ khá mạnh nhưng hiện chưa rõ vai trò sinh lý của chất này trong thực vật. Một số ý kiến cho rằng nó có liên quan đến quá trình nảy mầm của hạt, bảo vệ chống sự xâm hại của côn trùng, điều hòa canxi, cân bằng ion, giải độc, điều hòa pH và có tính chống oxi hóa. Với người và động vật, khi tiếp xúc trực tiếp axit oxalic ở nồng độ nhất định, có thể gây phỏng rộp niêm mạc mắt và niêm mạc đường ruột và khi được hấp thụ với mức nhập lượng lớn qua đường tiêu hóa có nguy cơ gây sỏi thận (Oxalat Canxi). Qua nghiên cứu, khi con người ăn các loại thực phẩm có chứa axit oxalic, trên 90% chất này sẽ được bài tiết qua nước tiểu và chỉ có một tỷ lệ nhỏ được thải qua phân. Rất nhiều loại rau, trái cây, ngũ cốc, ... có chứa axit oxalic với hàm lượng khá cao từ vài chục đến hàng ngàn mg/kg như (củ cải, khoai lang, sắn, cà tím, cà rốt, ớt xanh, bí xanh, bí đỏ, rau chân vịt, khế, mận, chanh, dứa, nho, lạc, hạnh nhân, điều, đậu đen, đậu tương, quế, gừng, chè, ...). Cũng theo EMEA, hàm lượng axit oxalic trong thực vật có thể từ 5mg/kg – 200g/kg trọng lượng chất khô (EMEA/MRL/891/03-FINAL December 2003). Tuy nhiên, hiện chúng tôi chưa có được các tài liệu, thông tin liên quan đến hàm lượng axit oxalic có trong măng tre, măng le tự nhiên.

### **2. Chất axit oxalic có trong măng tre, le có được phép làm thực phẩm không? Nếu có thì hàm lượng cho phép là bao nhiêu?**

Hiện tại, axit oxalic nằm trong danh mục được phép sử dụng làm chất hỗ trợ chế biến (tại Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế và Tiêu chuẩn Codex CAC/MISC 3). Cả Bộ Y tế Việt Nam và CODEX đều chưa có quy định cụ thể về mức dư lượng tối đa cho phép (MRL) đối với chất này (xem tài liệu kèm theo).

### 3. Xử lý vi phạm

Chế tài xử lý vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm (phạt tiền, phạt bổ sung, biện pháp khắc phục hậu quả...) theo điều khoản nào của Nghị định 91/2012/NĐ-CP hay Nghị định số 80/2013/NĐ-CP phải căn cứ vào hành vi vi phạm hành chính được xác định trong Biên bản vi phạm hành chính do người có thẩm quyền đang thi hành công vụ lập.

Trân trọng ./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Cục trưởng (đề b/c);
- Cục ATTP (đề p/h);
- Phòng T.Tra-PC, QLKN
- Lưu: VT, CL2

