Link: <https://m.facebook.com/groups/127799920617265?view=permalink&id=1214529328610980&fs=1&_ft_=qid.6343520659710797836%3Amf_story_key.3378388822688226047&refsrc=https%3A%2F%2Fm.facebook.com%2Fgroups%2F127799920617265&_rdr>#\_=\_

Author: Facebook Lê Hồng Kỹ - <https://m.facebook.com/lehongky.vn?fref=nf&refid=18&__tn__=C>

\* Tác giả chiến dịch "nước mắm nhiễm arsen" đã lộ diện, xin phép ad post lại thông tin để các đồng nghiệp có quan tâm tham khảo. Mong anh em tỉnh táo trước truyền thông bẩn.

Ngư dân đủ khổ rồi, dừng lại đi Masan!

Ngày 10/10, báo Thanh Niên chạy một cái title giăng ngang trang nhất "Nước + Hóa chất = Nước mắm công nghiệp", với hình ảnh minh họa là những chai "nước mắm" Nam Ngư (của Masan) trên kệ siêu thị. Ngay trong ngày, Thủ tướng Nguyễn Xuân Phúc đã chỉ đạo làm rõ tình trạng này.

Tréo ngoe thay, cùng ngày 10/10 Masan tài trợ cho một cuộc hội thảo về nước mắm. Đại diện công ty có truyền thống gieo nỗi sợ hãi cho người tiêu dùng này đã bắt đầu úp mở thông tin "chắc gì nước mắm độ đạm cao đã tốt. Độ đạm càng cao thì lượng thạch tín càng cao".

Theo một người dự cuộc hội thảo, có người đã giận dữ đứng dậy hỏi thẳng đơn vị tổ chức: đây là hội thảo hay một chương trình quảng cáo trá hình?

Và từ hôm đó đến nay, một "cuộc chiến" vô hình đã dấy lên. Giữa một bên cổ súy cho nước mắm truyền thống, và một bên bảo vệ cho nước mắm công nghiệp có công thức "nước + hóa chất" giá rẻ kiểu Nam Ngư.

15.000 đồng/chai thì rẻ hơn 90.000 đồng/chai, đương nhiên. Nhưng chai nước suối Lavie giá chỉ 5.000 đồng. Thêm chút ga, đường, hương liệu vào thành chai Coke thì 7.500 đồng. Cũng là nước đó, cho chất điều vị, hương cá, chất tạo ngọt, tạo màu, tạo axit vào thì thành Nam Ngư, Chinsu giá 15.000. Cũng không rẻ lắm...

Cho đến hôm qua, khi Hội Tiêu chuẩn và Bảo vệ người tiêu dùng (Vinastas) đột nhiên công bố cái khảo sát mập mờ, đánh tráo khái niệm và đầy tính ám chỉ kia thì lá bài tẩy đã được lật lên.

Khảo sát của Vinastas đại ý là nước mắm độ đạm càng cao thì thạch tín càng cao. Vinastas cũng không quên kèm theo chút khuyến cáo (nhỏ xíu thôi, khép nép bên phần công bố hoành tráng), là nước mắm thạch tín cao vẫn an toàn.

Thực ra thì, bản chất nước mắm (trừ loại "nước + hóa chất") làm từ cốt cá, trong cá có lượng asen dạng hợp chất hữu cơ tự nhiên. Đạm càng cao, tức hàm lượng cốt cá càng nhiều, thì tỷ lệ asen hợp chất hữu cơ này cũng cao. Và an toàn. Lưu ý, quan trọng nhất, asen hữu cơ là an toàn. QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế chỉ quy định về hàm lượng asen vô cơ, chẳng có cái quy định nào trên đời nói asen hữu cơ là có hại cả. Asen hữu cơ mà có hại, thì ăn cá cũng đủ chết rồi, khỏi cần lo chuyện nước mắm.

Nhưng những thông điệp mập mờ về tỷ lệ thạch tín, cộng với sự giúp sức đắc lực (có phí!) của những hot boy xã hội, và sự vội vàng của một số người làm truyền thông, đã bắt đầu gieo vào đầu người tiêu dùng một nhận thức sai trái.

Masan (tên tây vậy thôi, chứ là DN Việt đó) có truyền thống thích chơi dao trong quảng cáo, bằng cách gieo nỗi sợ hãi vào đầu người tiêu dùng. Có thể ví dụ chiến dịch 3-MCPD trong nước tương, chiến dịch "không E102" trong mì Omachi, hay chiến dịch "Cà phê làm từ cà phê của Vinacafe".

Các chiêu truyền thông, quảng cáo đã góp phần tạo ra thành công cho Masan Consumer - con gà đẻ trứng vàng của Masan. Nhưng lần này, với chiến dịch "một nửa sự thật về thạch tín trong nước mắm", Masan đang chĩa họng súng truyền thông vào đầu ngư dân, những cơ sở truyền thống sản xuất "nước mắm làm từ cá".

Ngư dân, những người yếu thế, thiệt thòi và ít tiếng nói, sẽ khó cãi với một đế chế truyền thông giỏi giang, bài bản và hoạt ngôn, lắm trò của Masan hoặc do Masan thuê mướn.

Nhưng tìm kiếm thị trường và lợi nhuận bằng cách đè nén và vu oan cho những người yếu thế chưa bao giờ là lựa chọn tử tế, và an toàn.

Đừng đối đầu với những người ngư dân khốn khổ và kiên trung. Dừng lại đi Masan, ngư dân ta đủ khổ rồi!

-------

Sự dối trá đã được phủ vỏ bọc tử tế như thế nào? (Phần 2, chuyện dài kỳ về mắm khắm)

Hôm nay, trước các truy vấn của phóng viên về nguồn tài chính phục vụ cuộc khảo sát “động trời” về nước mắm, ông Vương Ngọc Tuấn, Phó Tổng thư ký Hội tiêu chuẩn và Bảo vệ người tiêu dùng (Vinastas) đã trả lời rằng: có nguồn tài trợ, nhưng không phải từ doanh nghiệp, và cũng không tiết lộ được.

Trước câu hỏi khác “Vì sao không giám định các kim loại nặng khác như chì, thủy ngân, cadimi mà chỉ tập trung vào arsen?”, ông Tuấn đáp: do kinh phí hạn hẹp.

Xem trực tiếp link bác Tuấn chối: http://vietnambiz.vn/vinastas-tu-choi-tiet-lo-nguon-kinh-phi-khao-sat-nuoc-mam-5164.html

He, bác chối thì thôi, ai mà ép được. Em chỉ viết ra đây mấy dòng sự thật, để bà con bớt bị tung hứng bởi sự cẩu thả, nửa vời mà các bác đưa ra.

1. Vì sao là Masan?

Không chỉ vì Masan có truyền thống đánh úp ngành hàng bằng những công bố gây tranh cãi, không lành mạnh và đã có lần bị gỡ chương trình quảng cáo… láo trên tivi.

Không chỉ vì Masan mới mua lại một xưởng nước mắm bự ở Phú Quốc và sắp tung ra một dòng nước mắm mới nào đó ngoài thứ “nước mắm hạng 2” (\* sẽ giải thích thuật ngữ này sau) mang tên Nam Ngư.

Mà bởi vì, ngay sau khi bị bêu lên báo về thứ nước mắm có 17 loại hóa chất (thôi gọi là phụ gia, cho nó bớt tiêu cực), và Thủ tướng chỉ đạo thanh tra làm rõ, thì DN này đã lập tức tung ra truyền thông hàng loạt thông điệp:

“- Không phải cứ đạm cao thì mới ngon

- Không phải cứ đạm cao là tốt

- Không phải cứ muối mặn là sạch"

Masan cũng định biến hung thành cát bằng cách đánh lừa Thủ tướng và các đoàn kiểm tra bằng “công văn kiến nghị đến các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền chỉ đạo và tiến hành thanh tra toàn diện, chú trọng việc tuân thủ quy định về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, đặc biệt là Arsen (thạch tín) theo QCVN 8-2:2011/BYT.” Xem luôn, nói có sách, mách có chứng: http://cafebiz.vn/masan-phan-hoi-ve-thong-tin-nuoc-mam-hoa-chat-gui-cong-van-kien-nghi-den-cac-co-quan-quan-ly-20161011161413846.chn

Một cách nhịp nhàng, chỉ ít ngày sau đó thì Vinastas tung ra kết quả khảo sát này, nhấn mạnh vào yếu tố arsen, một cách rất cẩu thả và… bậy bạ.

Theo tìm hiểu của em, QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế chỉ đưa ra quy chuẩn đối với nước chấm, trong đó quy chuẩn arsen vô cơ được phép trong nước chấm là 1mg/kg, và lượng arsen vô cơ ăn vào hàng tuần có thể chấp nhận được tạm thời hấp thu tự nhiên là 0,015mg/kg thể trọng.

Câu chữ kỹ thuật phức tạp, nhưng túm lại là cứ 1 kg nước chấm (\* không phải nước mắm nhé, giải thích sau) mà có 1 mg arsen vô cơ thì húp thoải mái ko chết. Và một thằng 50kg thì một tuần ăn sống 0,75mg arsen vô cơ cũng không sao.

Ấy vậy mà cái quy chuẩn này được Vinastas luyến láy một cách rất vớ vẩn thành tổng arsen (hữu cơ + vô cơ), để qua đó khẳng định các loại nước mắm đạm cao có lượng arsen vượt ngưỡng. Các anh khôn lắm, trong 20 mẫu các anh kiểm định, chẳng có mẫu nào có dư lượng vô cơ cả, chỉ có hữu cơ thôi. Số còn lại các anh không kiểm định vô cơ, cứ để lập lờ thế cho mấy thằng tiêu dùng nổ đầu mà chết, còn mấy thằng ngư dân đánh cá cũng như cá trên thớt với các anh.

Cùng là thông điệp láo, mà cả Masan và các anh tung ra cách nhau mấy ngày, không nghi sao được.

2. Nước mắm vs Nước chấm

Nhiều người không hiểu sự khác biệt này. Nước chấm là tất cả những thứ nước mặn mặn, thơm thơm, thum thủm mà các anh dùng để chấm trong bữa ăn, với điều kiện là dưới 10 độ đạm.

Còn nước mắm, cũng là những thứ nước mặn mặn, thơm thơm, thum thủm đó nhưng có 10 độ đạm trở lên. Trong đó, nhớ nhé, không có quy chuẩn VN nào áp dụng với nước mắm cả, chỉ có TCVN 5107 – 2003 áp dụng để phân loại nước mắm thôi. Mà TCVN này thì rất bất lợi cho các anh nước mắm có công thức “nước + phụ gia” (em đề nghị dùng từ phụ gia cho sang mồm, không dùng từ hóa chất, nghe cứ ghê ghê các anh không thích đâu).

Cụ tỉ, nước mắm trên 30 độ đạm thì được gọi là “nước mắm Đặc biệt” (he, em dân biển, nên toàn ăn loại này cho sướng mồm), trên 25 độ đạm thì được xếp loại “Thượng hạng”, trên 15 độ đạm thì được xếp “Hạng 1”, từ 10 độ đạm trở lên thì được xếp “Hạng 2”. Thực ra nó có thêm nhiều tiêu chí nhỏ nữa, nhưng viết ra nhiều ko ai đọc nổi.

Nếu tính theo thang này thì mấy anh Đệ Nhị của Chinsu không được coi là nước mắm, anh Nam Ngư là nước mắm hạng 2, tức hạng bét (\* xem phần sau). Đấy các mẹ xem, nếu thấy Masan quảng cáo nó là Đặc biệt, Thượng hạng hay Hạng nhất thì nộp đơn lên Cục Quản lý cạnh tranh, phạt cho nó trắng mắt ra.

Và đương nhiên loại nước chấm làm từ nước + phụ gia thì làm gì có arsen mà dư với chả thiếu. Xem: http://vietnambiz.vn/lam-gi-co-asen-trong-nuoc-cham-cong-nghiep-vi-khong-co-ca-5169.html

Nếu vẫn chưa tin thì xem các nhà khoa học ở nước ngoài nói cho nó khách quan: vietnambiz.vn/nha-khoa-hoc-vn-o-nuoc-ngoai-nuoc-mam-chua-arsen-la-duong-nhien-khong-dang-lo-ngai-5171.html

3. Độ đạm là gì, Độ đạm vs Hàm lượng Protein

Đối với nước mắm, Độ đạm được tính là tổng của các thành phần Nitơ, gồm Nitơ toàn phần, Nitơ hữu cơ, Nitơ Formol, Nitơ Amoniac, Nitơ Amin. Độ đạm được tính theo gram/lít.

Thông thường, khi nhắc đến thực phẩm, bà con hay đồng quy protein với đạm, nên đây là kẽ hở rất tốt cho các nhà sản xuất nước mắm nghèo đạm lập lờ lòe bịp người tiêu dùng. Bởi công bố theo lượng protein thì con số sẽ cao hơn, nghe oách hơn.

Ví dụ thực tế, nước mắm “Hạng 2” Nam Ngư ghi trên vỏ chai độ protein là 6,25g/100ml, tức 62,5g/lít (Không tin xem ảnh). Theo công thức chuyển hóa, để tính độ đạm, ta đem chia con số ngày cho 6,25, kết quả sẽ cho ra 10 độ đạm (10 g nitơ/lít).

Con số này vừa đủ để Nam Ngư được gọi là nước mắm hạng 2 theo TCVN.

4. Thế nào là nước mắm ngon?

Nếu dùng cái lưỡi để phán, đây là một câu hỏi ngu vì một người thích một kiểu, làm gì có định nghĩa thống nhất cho cái sự ngon.

Nhưng theo thông lệ, nước mắm có Nitơ toàn phần và Nitơ hữu cơ cao được coi là nước mắm ngon.

Từ khi có Nam Ngư, Masan đưa thêm một định nghĩa mới về nước mắm ngon (và được số đông chấp nhận): ngon nhờ chất điều vị, chất tạo ngọt, hương liệu tổng hợp... Gọi là phụ gia nhé, đừng gọi là hóa chất, mất hay.