

Hải sản là thực phẩm chứa nhiều dinh dưỡng tốt cho sức khỏe nhưng khi chúng bị ô nhiễm hoặc chế biến không đúng cách thì không còn nguyên chất nữa và có thể gây ngộ độc. Trong các thực phẩm này, nếu ăn uống quá mức có thể gây giảm hoạt động của tuyến giáp, rối loạn máu ác tính, rối loạn thần kinh... Ngoài ra, ăn có thể chứa các thành phần nguy hiểm như kim loại nặng gây ngộ độc. Như là chóng mặt, đau bụng, nôn mửa, tiêu chảy, trướng bụng cấp tính không kịp sẽ gây tử vong. Theo các chuyên gia về thực phẩm – hải sản, ăn là một loại phân bón hóa học dùng trong nông nghiệp. Đây là loại hóa chất có tác dụng kìm hãm sự phát triển của vi khuẩn, giá thành rất rẻ nên không ít người kinh doanh thực phẩm hải sản đã dùng phân urê để bón cho tôm nhím để cho thực phẩm tươi lâu không bị hỏng thối. Khi sử dụng urê để bón tôm, bọ biển ăn hải sản, urê sẽ ngấm vào cơ thể cá, tôm. Sau đó, thực phẩm này dù có được rửa sạch thì vẫn không loại bỏ được chất dư thừa của urê đã ngấm sâu vào thực phẩm. Trong các thực phẩm này, nếu ăn uống quá mức có thể gây giảm hoạt động của tuyến giáp, rối loạn máu ác tính, rối loạn thần kinh... Ngoài ra, ăn có thể chứa các thành phần nguy hiểm như kim loại nặng gây ngộ độc. Như là chóng mặt, đau bụng, nôn mửa, tiêu chảy, trướng bụng cấp tính không kịp sẽ gây tử vong. Để đánh lừa người tiêu dùng, trước khi đem bán, người ta đã ngâm nước, rửa sạch để nhả bớt mùi của thực phẩm để bọ biển ăn. Do đó người mua không tinh ý vẫn sẽ “dính đòn”. Tuy nhiên, mọi người có thể nhận biết được bằng cách quan sát. Với các loại hải sản khi có dấu hiệu như hăng mùi thì đó là mùi rất đặc trưng là mùi của nước. Người tiêu dùng khi mua nên phát hiện ngay dù chúng đã được xử lý để giảm bớt mùi. Ngoài ra, mô thịt thực phẩm nhão, không săn chắc tự nhiên như hải sản còn tươi sống. Với cá thì ăn urê nhìn bên ngoài thấy rất tươi, mắt cá trong, mang cá đỏ tươi hồng bình thường. Tuy nhiên, để đàn hồi thân cá không cao, khi ấn tay vào sẽ mềm, mình cá lõm xuống, ngửi cá có mùi khai chứ không phải mùi tanh đặc trưng. Ngoài ra, sau khi rửa vài phút cá sẽ mềm, lúc chiên hay kho cá sẽ rã ra và không có mùi thơm tự nhiên của cá biển. Thực phẩm tươi, với mực, bạch tuộc, tôm... nhìn bằng mắt thì tươi nhưng sờ tay vào sẽ mềm mại. Khi chế biến sẽ không có mùi thơm, thơm tự nhiên mà thịt hải sản ướp ure thực phẩm mềm, nhũn, có mùi hôi... Để tránh mua phải hải sản ngâm hóa chất, khi chọn hải sản người mua nên kiểm tra kỹ. Nên mua ở cửa hàng, bọ biển không cần chọn như các hàng có uy tín, xuất xứ sản phẩm rõ ràng. Khi chế biến hải sản nếu thấy mùi khai, có vị khó chịu thì không nên ăn.