Hải sản là thực phẩm chứa nhiều dinh dưỡng tốt cho sức khỏe nhưng khi chúng bị tẩm ướp urê, chất tẩy javel thì không còn nguyên chất nữa và có thể gây ngộ độc. Trong cơ thể người, nếu lượng urê cao quá mức có thể gây giảm hoạt động của tuyến giáp, rối loạn máu ác tính, rối loạn thần kinh… Ngoài ra, urê có thể chứa các thành phần nguy hiểm như kim loại nặng gây ngộ độc. Nhẹ là chóng mặt, đau bụng, nặng hơn sẽ nôn mửa, tiêu chảy, trường hợp cấp cứu không kịp sẽ gây tử vong. Theo các chuyên gia về thủy – hải sản, urê 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 thủy hải sản tươi sống đã dùng phân urê để bảo quản nhằm giữ cho thực phẩm tươi lâu không bị ươn thối. Khi sử dụng urê để tẩm ướp, bảo quản hải sản, urê sẽ ngấm trực tiếp vào cá, tôm. Sau đó, thực phẩm này dù có được rửa kỹ nhiều lần vẫn không loại bỏ được hết các dẫn xuất độc hại của urê đã ngấm sâu vào thực phẩm. Trong cơ thể người, nếu lượng urê cao quá mức có thể gây giảm hoạt động của tuyến giáp, rối loạn máu ác tính, rối loạn thần kinh… Ngoài ra, urê có thể chứa các thành phần nguy hiểm như kim loại nặng gây ngộ độc. Nhẹ là chóng mặt, đau bụng, nặng hơn sẽ nôn mửa, tiêu chảy, trường hợp cấp cứu không kịp sẽ gây tử vong. Để đánh lừa người tiêu dùng, trước khi đem bán, người ta đã ngâm nước, rửa thật kỹ những sản phẩm được bảo quản bằng urê. Do đó người mua không tinh ý vẫn sẽ "dính đòn". Tuy nhiên, mỗi người có thể nhận biết được bằng cảm quan. Với các loại hải sản khi có dấu hiệu hư hỏng luôn có mùi rất đặc trưng là mùi ươn. Người tiêu dùng kiểm tra kỹ sẽ phát hiện dễ dàng dù chúng đã được xử lý để giảm bớt mùi. Ngoài ra, mô thịt thường nhão, không săn chắc tự nhiên như hải sản còn tươi sống. Với cá ướp urê nhìn bề ngoài thấy rất tươi, một cá trong, mang cá đỏ tươi hơn bình thường. Tuy nhiên, để đàn hồi thân cá không cao, khi ấn tay vào sẽ mềm, mình cá lõm xuống, ngửi kỹ cá có mùi khai chứ không phải mùi tanh đặc trưng. Ngoài ra, sau khi rửa vài nước cá sẽ mềm, lúc chiên hay kho cá sẽ rã ra và không có mùi thơm tự nhiên của cá biển. Tương tự, với mực, bạch tuộc, tôm… nhìn bằng mắt thì tươi nhưng sờ tay vào sẽ mềm oặt. Khi chế biến sẽ không có độ ngọt, thơm tự nhiên mà thịt hải sản ướp ure thường 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 để còn sống, bằng không cần chọn những cửa hàng có uy tín, xuất xứ sản phẩm rõ ràng. Khi chế biến hải sản nếu thấy mùi khai, có vẻ khó chịu thì không nên ăn.