

Quả cà chua được sản xuất bằng quy trình sạch không "đỏ pin tranh" mà thường chỉ vàng chỉ đỏ. Cây bắp cải sạch trông cũng có vẻ khô khô chỉ không màng nhớt bắp cải thường.



Các cửa hàng bán rau an toàn xuất hiện ngày càng nhiều ở Hà Nội, tuy nhiên hàng hóa đó không phải lúc nào cũng thực sự là rau sạch. Nhiều cuộc kiểm tra đã phát hiện không ít cửa hàng để bán rau an toàn nhưng lại không có giấy phép, hàng hóa cũng không rõ nguồn gốc. Vì vậy, nếu mua "kể t" một cửa hàng nào đó, bạn đừng ngại hỏi xem giấy phép kinh doanh rau an toàn còn hiệu lực. Nếu có giấy phép, chủ cửa hàng sẽ cho xem ngay để tránh quỵng cáo.

Việc phân biệt rau an toàn bằng mắt thường rất khó. Tuy nhiên, theo bà Đỗ Thanh Minh, Phó giám đốc Trung tâm khuyến nông Hà Nội, một số dấu hiệu có thể giúp bạn tăng khả năng chọn đúng loại rau an toàn:

- Vỏ bên ngoài rau sạch thường không bóng bẩy láng mịn như loại vốn được phun thuốc kích thích. Lá và thân hơi cứng, ít có vết mọt n. Điều này không chỉ đúng với các loại rau muống, ngót, cải mà còn thấy ở bắp: Lốp vốn ngoài có vẻ khô cứng hơn, ít để bóng.
- Cửa hàng an toàn thường không được ngâm thuốc để bảo quản trong thời gian dài nên phần củng vốn còn tươi, trong khi những loại khác có thể vốn được phun thuốc phần củng không còn hoặc quá "cũ kỹ".
- Những quả cà chua sạch thường không có màu đỏ đậm mà thường chỉ vàng chỉ đỏ do được chín tự nhiên, những chỉ ít ánh mặt trời hơn sẽ chín chậm. Trong quả cà chua, cũng có những quả xanh hơn quả khác. Do không qua quá trình dấm nên phần củng cà chua sạch thường vốn cứng.
- Các loại rau cải thường vốn có những cái lõ do sâu gây ra.

Tuy nhiên, theo ông Nguyễn Văn Ngọc, kỹ thuật viên Hợp tác xã rau sạch Cổ Loa, những dấu hiệu trên không phải lúc nào cũng đúng. Quy trình trồng rau sạch vốn được phép dùng thuốc bảo vệ thực vật miễn là loại nằm trong danh mục cho phép, dùng đúng cách và dấm bảo vệ gian cách ly. Do đó, rau sạch không nhất thiết phải sạch khô hay bỏ sâu củn mà vốn có thể để mọt, tuy không dấm mọt láng mọt rau không sạch. Vì vậy, các bà nội trợ ngoài việc phân biệt bằng mắt còn cần tìm kiếm những điểm bán rau an toàn có giấy phép.

Ngoài ra, các bà nội trợ không nên mua rau củ trái vì cây trái mùa nắng suốt thập, dấm sâu

bệnh, khi nhìn ngửi và sờ thấy có dấu hiệu kích thích và trở sâu vào hàm lượng nitrat.