TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Báo động tình trạng ngộ độc thực phẩm tập thể và trách nhiệm người đứng đầu địa phương

15:23 26/06/2024

Tính từ đầu năm đến nay, cả nước ghi nhận 36 vụ ngộ độc thực phẩm. Số vụ ngộ độc giảm so với cùng kỳ năm 2023, tuy nhiên, đáng lo là nhiều vụ có tính chất ngộ độc tập thể, khiến số người phải nhập viện tăng hơn 1.432 trường hợp so với cùng kỳ 2023.

Nhiều vụ ngộ độc chưa xác định được nguyên nhân

5 năm trở lại đây trung bình mỗi năm ghi nhận 100 vụ ngộ độc thực phẩm, trong khi giai đoạn trước đó là 200 vụ/năm. 6 tháng đầu năm 2024 số vụ có giảm nhưng số mắc tăng và đều là những vụ lớn, vài trăm người mắc một vụ. Trước thực trạng này, Bộ Y tế đã phải tổ chức một hội nghị toàn quốc về an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong bối cảnh cả nước vừa xảy ra nhiều vụ ngộ độc thực phẩm tập thể ở mức độ mà như ông Nguyễn Hùng Long, Phó Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), nhận định là “đáng báo động”.

Tại hội thảo này, Bộ Y tế đã điểm tên những vụ ngộ độc mà nhiều người nhập viện nhất như vụ ngộ độc ở Sóc Trăng khiến 150 mắc. Nguyên nhân là do nhiễm khuẩn salmonella trong thịt nguội ăn kèm bánh mì; Khánh Hòa (samonella trong thịt gà, trên 300 người mắc); ở Đồng Nai (samonella và một số vi khuẩn khác trong thịt heo và pate ăn bánh mì, trên 540 người mắc) và ở Vĩnh Phúc (do loại vi khuẩn hiếm khí rất khó gặp, nghi có trong món canh chua, 438 người mắc).



Gần 100 công nhân ở Đồng Nai bị ngộ độc thực phẩm nằm điều trị tại cơ sở y tế.

Đáng chú ý, theo ông Nguyễn Hùng Long, Phó Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm, phải truy xuất được nguồn gốc thực phẩm mới cảnh báo diện rộng được nhưng vụ ngộ độc ở Khánh Hòa (quán cơm gà) không thực hiện kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định, không cung cấp được các hợp đồng và giấy tờ liên quan đến nguyên liệu thực phẩm.

Tương tự, vụ ngộ độc tại tiệm bánh mì Cô Băng ở tỉnh Đồng Nai xảy ra cuối tháng 4, làm 547 người ngộ độc và nhập viện cũng do vi sinh vật Salmonella trong thịt heo đã qua chế biến, chả lụa. Tiệm bánh mì này cũng không đăng ký kinh doanh, không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP). Mới đây nhất, vào tháng 5, vụ ngộ độc xảy ra tại bếp ăn tập thể Công ty TNHH Dechang Việt Nam ở tỉnh Đồng Nai làm 95 người nhập viện cũng do vi sinh vật Salmonella trong món mỳ quảng. Còn vụ ngộ độc ở vĩnh Phúc thì nguyên liệu mua ngoài chợ dân sinh.

Sau hàng loạt vụ ngộ độc tập thể xảy ra ở các địa phương, Thứ trưởng Bộ Y tế Đỗ Xuân Tuyên cho biết, khi tiến hành truy xuất nguồn gốc cùng các đơn vị liên quan, Bộ Y tế nhận thấy một trong những nguyên nhân là do một số cơ sở sản xuất kinh doanh cung cấp lương thực thực phẩm (được cấp chứng nhận an toàn thực phẩm) còn hiện tượng thu gom nguyên liệu thực phẩm trôi nổi từ bên ngoài không rõ nguồn gốc, chưa được kiểm soát chặt chẽ. Một số thực phẩm bị nhiễm Salmonella. Bên cạnh đó, một số doanh nghiệp định mức khẩu phần ăn cho người lao động ở mức thấp, sử dụng nguyên liệu giá rẻ, không bảo đảm an

toàn.

Trách nhiệm người đứng đầu các địa phương để xảy ra ngộ độc thực phẩm

Thời gian gần đây, nhiều vụ ngộ độc quy mô lớn đã gây hoang mang cho người dân bởi ngộ độc thực phẩm không chỉ xảy ra ở các quán ăn đường phố mà còn ở các cơ sở giáo dục.

Mặc dù đã có nhiều quy định liên quan đến bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể và cơ sở chế biến, hàng quán kinh doanh, nhưng việc giám sát mọi khâu trong chuỗi cung ứng thực phẩm vẫn còn là vấn đề cần được quan tâm và kiểm soát chặt chẽ từ các cơ quan chức năng. Điều này là cần thiết để phát hiện kịp thời những hành vi phạm quy định về an toàn thực phẩm.

Liên quan đến trách nhiệm của các vụ ngộ độc thực phẩm, Thứ trưởng Y tế Đỗ Xuân Tuyên cho biết, theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm, có 3 cơ quan chịu trách nhiệm là Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương và Bộ Y tế. Ngoài ra, còn có trách nhiệm của cấp ủy, chính quyền các cấp địa phương. Bên cạnh đó còn là ý thức của người dân trong vấn đề bảo đảm ATTP.

Thứ trưởng Đỗ Xuân Tuyên lưu ý các địa phương rằng, công tác đảm bảo ATTP cần phải quản lý chặt chẽ từ gốc, không nên "mất bò mới lo làm chuồng".

“Yêu cầu đầu tiên của công tác quản lý, giám sát phải là làm sao để thực phẩm luôn sạch, đảm bảo an toàn, chứ không phải là đợi khi xảy ra ngộ độc thì đưa người bệnh đi cấp cứu, bệnh nặng thì chuyển lên tuyến trên”, ông Tuyên nhấn mạnh.



Cần đẩy mạnh công tác tuyên truyền, vận động, phổ biến kiến thức về ATTP, các quy trình quản lý chất lượng tiên tiến, an toàn tại các bếp ăn tập thể

Để làm tốt công tác an toàn thực phẩm, ngoài việc tổ chức triển khai tốt Luật An toàn thực phẩm, Nghị định 15, các văn bản hướng dẫn thì tôi cho rằng, đầu tiên chúng ta cần làm tốt công tác tuyên truyền, nâng cao nhận thức từ các cấp ủy chính quyền trong công tác lãnh đạo, chỉ đạo. Hơn hết là nâng cao nhận thức của người dân trong vấn đề an toàn thực phẩm, trước hết là đảm bảo sức khỏe cho mình và cho cộng đồng.

Ngoài ra, các cấp các ngành cần tăng cường kiểm tra giám sát, đặc biệt đối với các bếp ăn tập thể, các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố. Vừa qua, nhiều vụ ngộ độc thực phẩm đã xảy ra tại các cơ sở này.

Liên quan đến hàng loạt vụ ngộ độc thực phẩm quy mô lớn xảy ra trong thời gian qua, tại nghị trường Quốc hội, nhiều đại biểu Quốc hội đề nghị cần nâng mức xử phạt đối với các sai phạm trong hoạt động kinh doanh về an toàn thực phẩm, nhằm đảm bảo chế tài đủ mạnh, tránh buông lỏng quản lý, gây ảnh hưởng đến sức khỏe người dân.

Theo đại biểu Nguyễn Minh Tâm, Đoàn Đại biểu Quốc hội tỉnh Quảng Bình, hiện nay an toàn thực phẩm đang trở thành vấn đề quan tâm hàng đầu của người tiêu dùng. Đặc biệt, thời gian qua, tình trạng các vụ ngộ độc thực phẩm diễn ra trên quy mô rộng và loại hình đa dạng.

“Chưa bao giờ tình trạng ngộ độc thực phẩm đang diễn ra trên quy mô rộng và loại hình đa dạng như hiện nay. Dư luận đang đặt ra câu hỏi về quy trình quản lý giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm”.

Đại biểu Nguyễn Minh Tâm cho biết, từ những vụ ngộ độc trên, dễ dàng nhận thấy khoảng trống trong quản lý vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, gây ảnh hưởng đến tính mạng, sức khỏe người dân.

Về vấn đề này, đại biểu Nguyễn Văn Thi, đoàn Bắc Giang cũng bày tỏ lo ngại về hàng loạt vụ ngộ độc thực phẩm trong các bếp ăn tập thể xảy ra liên tục trong thời gian qua, khiến hàng trăm người phải nhập viện cấp cứu.

“Nguyên nhân do đâu? Do cơ chế còn khoảng trống trong sự chồng chéo của các quy định pháp luật, hay việc buông lỏng quản lý của các cơ quan chức năng. Đề nghị Chính phủ cần có đánh giá rõ hơn để có giải pháp quản lý chặt chẽ trong thời gian tới”, đại biểu đoàn Bắc Giang nêu quan điểm.

Về nguyên nhân xảy ra các vụ ngộ độc có quy mô lớn, ông Nguyễn Thanh Phong, Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế chỉ ra rằng, rõ ràng trong một số vụ ngộ độc vừa rồi có quy định phải lưu mẫu và kiểm định nhưng cơ sở, địa phương không thực hiện. Có quy định kiểm soát thực phẩm đầu vào nhưng có tình trạng cơ sở mua nguyên liệu không an toàn, trôi nổi bên ngoài, để cung cấp vào bếp ăn tập thể đó; cơ sở không có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, địa phương không kiểm tra, giám sát...

Điển hình là vụ việc ở Vĩnh Phúc mới đây. Tuy cơ sở cung cấp thực phẩm được cấp chứng nhận an toàn thực phẩm trước khi đưa thực phẩm vào nhà máy nhưng đơn vị cung cấp thực phẩm này đã đi thu gom thực phẩm trôi nổi ở chợ bên ngoài, sau đó đóng mác của cơ sở mình để đưa thực phẩm vào nhà máy.

"Rõ ràng thể chế đã đầy đủ, nhưng việc triển khai có vấn đề, đặc biệt ở cơ sở, địa phương. Vấn đề này cần phải xử lý", ông Nguyễn Thanh Phong nhấn mạnh.

Để phòng ngừa, ngăn chặn ngộ độc thực phẩm, mới đây trong văn bản gửi UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Bộ Y tế nhấn mạnh nội dung người đứng đầu các cấp, đơn vị phải chịu trách nhiệm khi để xảy ra vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn. Bên cạnh đó, Bộ Y tế đề nghị UBND các tỉnh, thành phố đẩy mạnh công tác tuyên truyền thường xuyên liên tục các biện pháp bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm, phù hợp với đặc điểm của địa phương.

Ngọc Linh