

Câu chuyện an toàn thực phẩm của thức ăn đường phố: Đừng để, biết rồi, nói mãi...

11:30 19/04/2025

Dạo qua các con phố vào buổi tối, không khó để nhận thấy ngập tràn thức ăn chín, sẵn bày bán trên đường phố. Tuy nhiên, thực trạng thức ăn đường phố bày sát đường đi, không che chắn, không đựng trong tủ kính, thậm chí bày cạnh lấp cống, sát cạnh cống... đang khiến câu chuyện an toàn thực phẩm của thức ăn đường phố như thế: Biết rồi, nói mãi...

Ngập tràn thức ăn sẵn bên lề đường

Bất cứ nơi đâu, từ các khu chợ truyền thống, cổng trường học, các tuyến phố, một vệt vỉa hè, hay thậm chí sâu trong các con ngõ nhỏ, không khó để mua được các loại đồ ăn đã được chế biến sẵn, bày bán bắt mắt với đủ loại như: Thịt nướng, chân gà, cánh gà, trà sữa,...

Những khách hàng của những hàng quán này rất đông và đa dạng, từ người học sinh, sinh viên đến người đi làm... cũng đều sẵn lòng dừng chân tại một điểm bán để mua những thức ăn nóng hổi này.

Ghi nhận trên ngã ba Phùng Hưng – Yên Xá (Hà Đông, Hà Nội), những thức ăn sẵn là đồ viên chiên sẵn như tôm, mực, xúc xích, Lạp xưởng, đậu hũ, nem chua, khoai môn lệ phố, cá... được nặn hình thù đa dạng, bắt mắt được đựng trong các khay đồ trên một xe đẩy ngay sát mặt đường, và điều đáng chú ý chúng không hề có thứ gì che chắn, kể cả lúc còn sống hay khi đang chiên rán.



Xe đẩy bán đồ xiên que tại ngã ba Phùng Hưng – Yên Xá (Hà Đông, Hà Nội)

Bạn T.L.A (sinh năm 2002) chia sẻ: “Em cũng hay ăn ở đây ạ, vì nó tiện lợi với rẻ. Ăn cùng các bạn vừa ngồi nói chuyện, vừa ăn uống, cảm thấy rất thích thú ạ”.

Những xe đẩy viên chiên như thế này thu hút rất đông khách hàng, bởi lẽ giá cả của nó rất rẻ và thời gian chế biến siêu nhanh. “Buffe 39k, 59K” là những gì được quảng cáo ngay tại xe, có nghĩa là chỉ cần bỏ ra 39 nghìn đồng hoặc 59 nghìn đồng/người, là sẽ được ăn thỏa thích, ăn không giới hạn các đồ ở đây, ăn đến khi nào no hoặc không muốn ăn nữa thì thôi.

Tiếp tục ghi nhận tại đường Triều Khúc, phường Văn Quán, Thanh Trì, Hà Nội, gần trường Tiểu học và Trung học cơ sở Tân Triều, từ khoảng 16 giờ chiều đến tối muộn có rất nhiều xe đẩy các loại thức ăn viên chiên sẵn. Khách hàng muốn ăn, chỉ cần đứng tại quầy chọn những xiên đồ chiên sẵn mà mình thích rồi đưa cho chủ hàng chiên lại cho nóng và thưởng thức.



Đặc biệt, giá thành của những xiên đồ chiên này rất rẻ, từ 2 nghìn, 3 nghìn, 5 nghìn hay 8 nghìn một xiên. Một “bữa tiệc nhỏ” tại đây cũng chỉ tốn khoảng mấy chục nghìn một người mà thôi.

Tại một khu chợ truyền thống Triều Khúc thuộc huyện Thành Trì, Hà Nội, cũng nhiều xe đẩy di động và những sạp hàng nhỏ bày bán các món ăn được chế biến sẵn ngay trước mắt như xúc xích, Lạp xưởng, thịt heo quay, thịt vịt quay, giò chả... phục vụ nhu cầu của khách hàng. Và điểm chung là đều không có đồ che chắn. Thậm chí, có quán ăn còn kinh doanh ngay cạnh khu tập kết rác thải tự phát của người dân, gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm.



Quầy thịt sống và thịt chín ngay sát nhau, không có biện pháp che chắn.



Quầy thịt vịt quay sẵn ngay tại lề đường



Quầy hàng lập xưởng, chân gà, thịt xiên... thu hút nhiều thực khách

Tại một khu chợ khác là chợ Phùng Khoang thuộc phường Trung Văn, Nam Từ Liêm, Hà Nội, nơi được coi là “thiên đường mua sắm” cho học sinh, sinh viên bởi

giá thành rẻ và mẫu mã đa dạng, cũng ngập tràn các xe đẩy đồ ăn sẵn như đồ viên chiên, bánh mì, bánh gối, thịt xiên nướng, há cảo, bánh bao chiên.... Rất đông các thực khách lựa chọn thưởng thức các món ăn này.





Lo ngại về sinh an toàn thực phẩm

Có thể nhận thấy, các xe đẩy thức ăn sẵn trên đường phố tiềm ẩn nhiều nguy cơ mất vệ sinh an toàn thực phẩm, vì không có đồ che chắn, vật dụng che đậy,

hay tủ kính bảo quản, để ngay sát mặt đường nhiều xe cộ qua lại, rất nhiều khói bụi bủa vây. Thêm vào đó, chỉ cần một cơn gió đi qua, cũng có thể cuốn theo cát bụi, lá rụng bám vào thức ăn, không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Đối với nhiều thực khách, tâm lý “khuất mắt trông coi” cho nên cảm thấy những hoạt động bày bán thức ăn vỉa hè là bình thường. Đôi khi các thực khách không mấy quan tâm về hình ảnh mất an toàn thực phẩm, cũng bởi vì sự tiện lợi, giá thành rẻ. Điều đó tạo điều kiện cho quán cóc vỉa hè không bảo đảm an toàn thực phẩm vẫn có “đất sống”.

Anh N.H.L (Hà Nội) chia sẻ: “Tôi thi thoảng cũng ăn những xiên que đồ chiên này, thứ nhất giá rẻ, thứ hai là tiện. Mình cũng thấy nó bày ngay lề đường như thế này khá là bụi nhưng thi thoảng mới ăn nên chắc cũng không sao”.

Không chỉ là “phơi mình” hứng bụi bặm, những thực phẩm này giá thành còn rất rẻ, khiến nhiều người lo ngại về chất lượng thực sự, nguồn gốc xuất xứ ra sao. Trên các xe bán đồ, chỉ thấy thức ăn được đựng trong khay hoặc bày sẵn trên mặt bàn, chứ không thấy có bao bì sản phẩm hay các thông tin về nguồn gốc xuất xứ, doanh nghiệp sản xuất, chịu trách nhiệm phân phối ra thị trường, thành phần, chất lượng ra sao... Hơn nữa, các loại thực phẩm chiên rán trong những chảo dầu không biết là mới hay cũ, nguồn gốc ở đâu, thương hiệu nào... Điều này khiến rất nhiều khách hàng lo ngại sẽ ảnh hưởng tới sức khỏe của mình.



Theo quy định của Bộ Y tế, người kinh doanh thức ăn đường phố phải bảo đảm các tiêu chuẩn vệ sinh ATTP gồm: Đủ nước sạch, có dụng cụ gấp thức ăn chín, không để lẫn thức ăn chín và sống; nơi chế biến thực phẩm phải sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm như cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm; người làm dịch vụ chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức và khám sức khỏe định kỳ, nhân viên đeo tạp dề, khẩu trang, mũ khi bán hàng; không sử dụng phụ gia và màu thực phẩm; thức ăn phải được bày bán trên giá cao hơn 60 cm, được bày bán trong tủ kính và bao gói hợp vệ sinh; có dụng cụ đựng chất thải...

Song trên thực tế, các gánh hàng rong, xe đẩy, quán ăn vỉa hè trên nhiều đường phố Hà Nội hiện nay chưa đáp ứng các tiêu chuẩn nêu trên và gần như không có chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm. Việc không bảo đảm quy trình sản xuất, bảo quản cũng như chất lượng sản phẩm đầu vào, là một trong những nguyên nhân dẫn đến các vụ ngộ độc thực phẩm, thậm chí nặng có thể ảnh hưởng đến tính mạng con người.

Thức ăn đường phố thuận tiện cho người tiêu dùng, giá rẻ, chủng loại đa dạng, phong phú... nhưng kinh doanh theo kiểu tự phát, tiềm ẩn nhiều nguy cơ ô nhiễm, gây ngộ độc thực phẩm, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe người tiêu dùng, môi trường và mỹ quan đô thị.



Để góp phần bảo đảm vệ sinh thực phẩm đường phố tại Hà Nội nói riêng và các địa phương nói chung, cùng với việc thực hiện nghiêm các quy định của Bộ Y tế về công tác an toàn thực phẩm, chính quyền địa phương cần phối hợp chặt chẽ với ngành, đơn vị chức năng tăng cường kiểm tra, xử lý vi phạm đối với các cơ sở kinh doanh, chế biến thức ăn đường phố.

Cơ quan có thẩm quyền cần yêu cầu người bán hàng công khai thông tin sản phẩm thức ăn chín để người tiêu dùng biết, không sử dụng sản phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Bên cạnh đó, đẩy mạnh tuyên truyền, vận động các hộ kinh doanh thức ăn đường phố chấp hành các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh; tổ chức ký cam kết thực hiện bảo đảm an toàn thực phẩm...

Thu Trang