TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Chuỗi bánh mì Hồng Ngọc và hệ lụy hơn 500 người nhập viện: Báo động đỏ từ những quy trình kiểm soát

15:45 21/06/2026

Bánh mì là món ăn quen thuộc, nhưng tại Đồng Tháp, thương hiệu Hồng Ngọc đang gieo rắc nỗi bất an. Chỉ chưa đầy hai năm, chuỗi cơ sở này liên tiếp vướng vào ba vụ nghi ngộ độc quy mô lớn khiến hơn 500 người nhập viện. Sự lặp lại có hệ thống này đặt ra dấu hỏi lớn về năng lực kiểm soát chất lượng của doanh nghiệp và hiệu quả của các công cụ quản lý nhà nước.

Theo tìm hiểu của phóng viên, với hơn 100 cơ sở kinh doanh trải dài khắp các tỉnh miền Tây, bánh mì Hồng Ngọc từ lâu đã nức tiếng và trở thành lựa chọn thường nhật của người dân vùng Đồng Tháp. Sự phát triển theo mô hình chuỗi cho thấy năng lực tiếp cận thị trường đáng nể của đơn vị chủ quản. Theo nguyên lý quản trị, khi thương hiệu phình to, hệ thống kiểm soát chất lượng (QC) và quy chuẩn vận hành phải được siết chặt tương xứng. Thế nhưng, bức tranh thực tế tại hệ thống này lại phơi bày một quy trình lỏng lẻo, khiến sức khỏe của hàng trăm người tiêu dùng bị đe dọa.

Cú sốc tại cơ sở Hồng Ngọc 37

Ngày 16/6/2026, dư luận tiếp tục bàng hoàng khi cơ sở bánh mì Hồng Ngọc 37 (phường Đạo Thạnh, Đồng Tháp) trở thành tâm điểm của một vụ nghi ngộ độc thực phẩm diện rộng. Bắt đầu với 22 ca nhập viện ban đầu, chỉ trong vòng 48 giờ, con số nạn nhân đã tăng vọt lên 290 người.

Tính đến sáng 18/6, hệ thống y tế khu vực đang phải gồng mình tiếp nhận bệnh nhân. Các nạn nhân được phân bổ điều trị tại Bệnh viện Đa khoa Tiền Giang, Bệnh viện Quân y, Trung tâm Y tế khu vực Mỹ Tho cùng một số cơ sở khác; đặc biệt có những ca phải chuyển lên Bệnh viện Nhi đồng 1 (TP HCM). Điểm chung của tất cả các bệnh nhân là sau khi sử dụng bánh mì mua tại cơ sở này đều xuất hiện chuỗi triệu chứng nguy hiểm: đau bụng, nôn ói, tiêu chảy, sốt cao, tê tay và mệt mỏi lả người.



Bác sĩ trực tiếp thăm hỏi bệnh nhân đang điều trị tại bệnh viện, nghi ngộ độc thực phẩm do ăn bánh mì thịt. Ảnh: Báo Đồng Tháp

Trước tính chất nghiêm trọng của sự việc, cơ quan chức năng đã khẩn trương vào cuộc. Hàng chục mẫu bệnh phẩm (phân, phết trực tràng) đã được các bệnh viện thu thập để chờ kết quả xét nghiệm, bước đầu đã có những mẫu phẩm cho kết quả dương tính với vi khuẩn Salmonella. Tuy nhiên, bước đi sâu vào khâu kiểm tra tại cơ sở kinh doanh lại bộc lộ những bất cập đáng lo ngại trong quy trình lưu mẫu của doanh nghiệp.

Cụ thể, Đoàn kiểm tra liên ngành của UBND phường Đạo Thạnh tiến hành test nhanh hàn the trên 3 mẫu chả lụa, chả jambon và xúc xích tỏi thịt, kết quả cho âm tính. Thế nhưng, điều đáng nói là cơ sở này nhập rất nhiều lô nguyên liệu với các ngày sản xuất và hạn sử dụng khác nhau, song lại hoàn toàn không xác định được lô hàng nào đã được sử dụng để bán cho khách hàng trong ngày 16/6. Nghiêm trọng hơn, phần pate – một thành phần rủi ro cao do cơ sở tự chế biến – đã được bán sạch từ hôm trước và không hề có mẫu lưu lại theo quy định. Việc "mất dấu" vật chứng thực phẩm trực tiếp khiến Đoàn kiểm tra không thể lấy mẫu gửi đi kiểm nghiệm, gây khó khăn rất lớn cho công tác truy tìm nguyên nhân gốc rễ. Sự lập lờ, thiếu đồng bộ trong khâu truy xuất nguồn gốc tại một cơ sở thuộc chuỗi F&B lớn là điều khó có thể chấp nhận, cho thấy sự coi thường các quy định tối thiểu về an toàn vệ sinh thực phẩm.

Điệp khúc tái phạm và lỗ hổng giám sát từ "bóng ma" Salmonella

Sự việc tại cơ sở 37 có thể được xem là một tai nạn nếu nó là lần đầu tiên. Nhưng lật lại hồ sơ, đây đã là lần thứ ba thương hiệu Hồng Ngọc đẩy khách hàng vào bệnh viện chỉ trong một thời gian ngắn. Sự lặp lại này mang dáng dấp

của một hệ thống đang vận hành với những lỗ hổng chí mạng.

Chắc hẳn dư luận chưa quên, vào tháng 8/2024, cơ sở bánh mì Hồng Ngọc 12 (phường Hồng Ngự) đã khiến 149 người nhập viện. Nguyên nhân được cơ quan chức năng xác định rõ ràng: Vi khuẩn Salmonella trú ngụ trong pate gan. Cơ sở này bị phạt 90 triệu đồng, đình chỉ 4 tháng và bồi thường hơn 380 triệu đồng.



Lãnh đạo tỉnh Đồng Tháp thăm hỏi nạn nhân bị ngộ độc do ăn bánh mì của cơ sở bánh mì Hồng Ngọc 12 vào năm 2024. Ảnh: Tư liệu từ Cổng TTĐT Đồng Tháp

Những tưởng án phạt nghiêm khắc sẽ buộc doanh nghiệp phải tái cơ cấu lại toàn bộ quy trình nhập liệu và chế biến. Thế nhưng, thực tiễn đã vạch trần một sự thật đáng buồn. Chỉ một thời gian ngắn sau khi được phép hoạt động trở lại, từ ngày 24/2 đến 7/3/2026, đúng tại cơ sở Hồng Ngọc 12 này, thảm kịch lặp lại. Thêm 86 nạn nhân bị ngộ độc. Một lần nữa, "thủ phạm" lại gọi tên vi khuẩn Salmonella, không chỉ trong pate mà còn lây nhiễm chéo sang dưa chua, chả lụa, thịt nguội. Tháng 4/2026, Chủ tịch UBND tỉnh Đồng Tháp tiếp tục ra quyết định xử phạt 90 triệu đồng, đình chỉ thêm 4 tháng và yêu cầu chủ cơ sở (ông Nguyễn Văn Thuận) chi trả 175 triệu đồng viện phí.

Dưới góc nhìn phản biện báo chí, việc một cơ sở kinh doanh lặp lại y nguyên một lỗi vi phạm đặc biệt nghiêm trọng (nhiễm khuẩn Salmonella) chỉ trong thời gian ngắn là một điều bất thường. Vi khuẩn Salmonella sinh sôi chủ yếu do nguồn nguyên liệu đầu vào kém chất lượng, môi trường chế biến ô nhiễm chéo hoặc quy trình bảo quản nhiệt độ không đạt chuẩn. Việc Salmonella tiếp tục hiện diện trong sản phẩm là điều bất thường, rất cần các cơ quan chức năng

vào cuộc làm rõ nguyên nhân.

Một chuỗi kinh doanh với hàng trăm điểm bán thường sử dụng chung một hệ thống cung ứng hoặc xưởng sơ chế trung tâm. Việc ngộ độc bùng phát từ cơ sở 12 rồi lan sang cơ sở 37 đặt ra nghi vấn lớn: Liệu nguy cơ ô nhiễm vi sinh đã len lỏi vào chuỗi cung ứng từ gốc?

Trong lúc chờ đợi kết luận điều tra chính thức đối với sự cố xảy ra tại Hồng Ngọc 37, những dữ kiện lịch sử đã đủ để gióng lên hồi chuông cảnh báo khẩn cấp. Đối với một thương hiệu "khổng lồ", mức phạt 90 triệu đồng dường như chưa đủ sức răn đe, dễ dàng bị xem như một khoản "chi phí rủi ro" trong kinh doanh. Đã đến lúc các cơ quan quản lý chuyên ngành cần thay đổi phương pháp tiếp cận: không chỉ xử lý phần ngọn tại từng cơ sở bán lẻ khi có sự cố, mà cần thanh tra toàn diện, đột xuất xưởng sản xuất trung tâm và hệ thống phân phối của doanh nghiệp. Sức khỏe và tính mạng của người tiêu dùng không thể mãi bị đặt cược vào những ổ bánh mì được sản xuất từ quy trình đang bị thả nổi.

Thành Nam