

Hà Nội tăng cường kiểm tra cơ sở ăn uống, cảnh báo nguy cơ ngộ độc từ thực phẩm chế biến sẵn

10:49 27/11/2025

Mùa đông khiến nhu cầu ăn uống ngoài hàng tăng mạnh, đặc biệt với các món chế biến sẵn và giữ nóng lâu. Trong bối cảnh nguy cơ mất an toàn thực phẩm gia tăng, lực lượng chức năng tại nhiều phường, khu dân cư ở Hà Nội đang siết chặt kiểm tra và yêu cầu các cơ sở nâng mức bảo đảm vệ sinh để hạn chế rủi ro ngộ độc.

Nhu cầu tăng khiến thực phẩm nấu sẵn tiềm ẩn nhiều rủi ro

Thời tiết lạnh khiến lượng khách đổ về các hàng lẩu, nướng, phở đêm và những quán bán đồ ăn giữ nóng theo ngày tăng mạnh. Nhiều món ăn như thịt chế biến sẵn, đồ chiên rán, thực phẩm nấu nhiều mẻ rồi để giữ ấm liên tục rất dễ phát sinh vi khuẩn nếu điều kiện bảo quản không đúng. Một số cửa hàng vẫn bày biện thực phẩm ngoài trời hàng giờ liền mà không có tủ kính hoặc thiết bị che chắn, tạo điều kiện để bụi bẩn và vi khuẩn xâm nhập.



Lực lượng chức năng kiểm tra vệ sinh an toàn tại cơ sở kinh doanh thực phẩm.

Tình trạng dùng lại dầu mỡ nhiều lần hoặc để thực phẩm ở mức “ấm” trong thời gian dài cũng được ghi nhận. Đây là nguyên nhân phổ biến làm đồ ăn biến chất, dẫn tới các ca rối loạn tiêu hóa và ngộ độc thực phẩm vào mùa lạnh. Các chuyên gia nhấn mạnh, dù nhiệt độ ngoài trời thấp hơn, thực phẩm vẫn có thể hỏng nhanh nếu được đặt trong khoảng nhiệt độ không đủ nóng và cũng không đủ lạnh.

Tăng kiểm tra và yêu cầu công khai quy trình bảo quản

Trong các đợt kiểm tra mới đây, đoàn liên ngành tập trung vào những cơ sở bán thực phẩm chế biến sẵn, hàng ăn đêm và các điểm kinh doanh có lượng khách lớn vào buổi tối. Nhiều hàng ăn được yêu cầu công khai rõ nguồn gốc nguyên liệu, thời gian nhập hàng và điều kiện bảo quản thay vì trưng bày trực tiếp ngoài không khí như trước.

Đối với các cơ sở phục vụ tại chỗ, lực lượng chức năng kiểm tra kỹ lưỡng khu vực sơ chế, bếp nấu, dụng cụ chế biến và việc giữ nóng thức ăn. Những cửa hàng không có biện pháp che chắn hoặc thiếu dụng cụ bảo quản được nhắc nhở và yêu cầu khắc phục ngay. Các cuộc kiểm tra đột xuất buổi tối cũng được tăng cường do đây là thời điểm nhiều cơ sở hoạt động đông nhất, nguy cơ vi phạm vệ sinh dễ phát sinh.

Theo lực lượng y tế, các ca ngộ độc mùa đông thường đến từ những món ăn nhìn vẫn “hấp dẫn”, nhưng thực tế đã nhiễm khuẩn trong quá trình bảo quản kéo dài. Việc tăng tần suất kiểm tra, đặc biệt tại các tuyến phố ẩm thực đông người, là biện pháp quan trọng để giảm thiểu rủi ro cho người dân.

Minh Thắm