TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Không thể chờ ngộ độc xảy ra mới siết an toàn thực phẩm

13:41 19/05/2026

36 vụ ngộ độc thực phẩm chỉ trong 3 tháng đầu năm 2026, tăng hơn gấp đôi so với cùng kỳ năm trước, đang cho thấy áp lực ngày càng lớn đối với công tác bảo đảm an toàn thực phẩm. Từ bếp ăn trường học, quán ăn vỉa hè đến những thương hiệu lâu năm, hàng loạt vụ việc liên tiếp xảy ra không chỉ gióng lên hồi chuông cảnh báo về chất lượng thực phẩm, mà còn phơi bày những khoảng trống kéo dài trong quản lý, hậu kiểm và truy xuất nguồn gốc.

Ngộ độc thực phẩm gia tăng, nỗi bất an hiện hữu trong từng bữa ăn

Những ngày gần đây, câu chuyện về thực phẩm bẩn và ngộ độc thực phẩm tiếp tục trở thành nỗi ám ảnh của nhiều gia đình. Không còn là những vụ việc nhỏ lẻ, hàng loạt ca ngộ độc tập thể liên tiếp xảy ra tại trường học, bếp ăn công nhân, quán ăn đông khách hay các cơ sở kinh doanh có thương hiệu lâu năm đang khiến niềm tin của người tiêu dùng bị lung lay nghiêm trọng.

Theo Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), chỉ trong 3 tháng đầu năm 2026, cả nước đã xảy ra 36 vụ ngộ độc thực phẩm, tăng tới 20 vụ so với cùng kỳ năm 2025. Phần lớn các vụ việc tập trung tại bếp ăn tập thể, trường học, thức ăn đường phố và các đô thị lớn, nơi nhu cầu tiêu thụ thực phẩm rất cao nhưng việc kiểm soát nguồn gốc, điều kiện chế biến còn nhiều bất cập.



Thời gian gần đây, các vụ ngộ độc thực phẩm đang có xu hướng gia tăng

Những con số ấy phản ánh một thực tế đáng lo ngại: nguy cơ mất an toàn thực phẩm đang hiện hữu trong đời sống thường nhật, từ suất cơm công nhân, ổ bánh mì ven đường cho tới những món ăn quen thuộc trong mỗi gia đình.

Anh Lương Thành Hưng, ở Như Quỳnh (Hưng Yên), thời gian gần đây thường xuyên lên Hà Nội điều trị tại Bệnh viện Bạch Mai, với anh, việc ăn uống bên ngoài gần như không thể tránh khỏi, dù luôn mang tâm lý lo lắng.

“Em thấy khá đáng lo ngại, bởi vì em đi viện nhiều, em cũng hay ăn bên ngoài. Em sợ chỗ quán mình ăn thực phẩm không đảm bảo an toàn, ví dụ để lâu chẳng hạn, hoặc họ dùng hóa chất để ngâm, tẩy rửa”.

Không riêng gì anh Hưng, tâm lý bất an đang xuất hiện ở rất nhiều người tiêu dùng. Những vụ việc bị phát hiện gần đây như đường dây tiêu thụ gần 300 tấn lợn bệnh hay các sai phạm liên quan đến chất lượng thực phẩm của một số thương hiệu lớn khiến nhiều người càng thêm hoang mang.

“Lúc nào cũng nơm nớp lo là nguồn thực phẩm không được tươi ngon hoặc để lâu rồi, trong quá trình xử lý sẽ bị ảnh hưởng sức khỏe”, một người dân tại Hà Nội chia sẻ.

Nỗi lo ấy không phải vô cớ. Điều nguy hiểm của thực phẩm bẩn không chỉ nằm ở những ca ngộ độc cấp tính phải nhập viện, mà còn là các chất độc hại tích tụ âm thầm trong cơ thể qua thời gian dài, ảnh hưởng đến gan, thận, hệ tiêu hóa và nguy cơ gây bệnh mạn tính.

Đáng chú ý, nhiều vụ ngộ độc lớn thời gian qua lại xảy ra ở các cơ sở có tiếng, hoạt động lâu năm và được đông đảo khách hàng tin tưởng. Vụ ngộ độc liên quan tiệm bánh mì P. tại Hội An năm 2023 khiến gần 150 người nhập viện, hay vụ hơn 530 người ngộ độc sau khi ăn bánh mì B. ở Đồng Nai năm 2024 đã cho thấy mức độ rủi ro rất lớn khi các cơ sở cung cấp số lượng suất ăn lớn mất kiểm soát chất lượng.

Ngay cả với cơ sở bánh mì có thương hiệu hơn 30 năm tại TP. HCM vừa xảy ra vụ việc gần đây, cơ quan chức năng bước đầu xác định cơ sở có giấy phép kinh doanh, có hóa đơn nguyên liệu, khu vực chế biến bảo đảm điều kiện vệ sinh. Tuy nhiên, vụ việc vẫn đang được tiếp tục điều tra để làm rõ nguyên nhân.

Điều đó cho thấy, chỉ giấy tờ hay thủ tục hành chính là chưa đủ để bảo đảm an toàn thực phẩm nếu việc giám sát thực tế không được thực hiện thường xuyên, liên tục và thực chất.

Những “lỗ hổng” kéo dài trong quản lý và hậu kiểm

Trong bối cảnh số vụ ngộ độc tăng nhanh, Bộ Y tế đang triển khai Tháng hành động vì an toàn thực phẩm năm 2026 với chủ đề “Bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm trong dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố”.

Từ ngày 15/4 đến 15/5, 5 đoàn kiểm tra liên ngành của Bộ Y tế, Bộ Công Thương, Bộ Nông nghiệp và Môi trường đã triển khai thanh tra tại 10 tỉnh, thành trọng điểm. Tại địa phương, các đoàn kiểm tra cũng đồng loạt ra quân, tập trung vào bếp ăn tập thể, trường học, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố. Tuy nhiên, thực tế cho thấy việc “ra quân theo đợt” vẫn chưa đủ để giải quyết tận gốc vấn đề.



Các địa phương đồng loạt kiểm tra bếp ăn tập thể, trường học và hàng quán nhằm siết an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, việc “ra quân theo đợt” vẫn chưa đủ để giải quyết tận gốc vấn đề.

Dưới góc nhìn pháp lý, luật sư Trần Xuân Tiền, Trưởng Văn phòng Luật sư Đồng Đội cho rằng, một trong những nguyên nhân khiến thực phẩm bẩn còn tồn tại dai dẳng là do cơ chế hậu kiểm còn nhiều kẽ hở.

Theo ông Tiền, việc cho phép doanh nghiệp tự công bố sản phẩm từng tạo thuận lợi cho hoạt động kinh doanh, nhưng cũng bị một số cơ sở lợi dụng. Nhiều trường hợp cơ quan chức năng chỉ phát hiện vi phạm khi sự cố đã xảy ra hoặc có người nhập viện.

Bên cạnh đó, trách nhiệm quản lý hiện vẫn phân tán ở nhiều ngành khác nhau. Từ khâu nuôi trồng, giết mổ, vận chuyển đến chế biến, tiêu thụ đều có sự tham gia của nhiều đơn vị. Y tế quản lý một phần, nông nghiệp quản lý một phần, công thương phụ trách một phần khác, trong khi địa phương lại chịu trách nhiệm giám sát trực tiếp.

Sự phân tán này khiến không ít vụ việc rơi vào tình trạng “nhiều cơ quan cùng quản nhưng không rõ ai chịu trách nhiệm cuối cùng”.

“Cần siết chặt hơn nữa việc tự công bố sản phẩm và tăng cường kiểm tra thực tế. Mức xử phạt cần đủ mạnh, và pháp luật hình sự cũng nên được sửa đổi theo hướng xử lý nghiêm các trường hợp cố tình đưa thực phẩm bẩn ra thị trường kể cả khi hậu quả chưa xảy ra rõ ràng”, luật sư Trần Xuân Tiền nhấn mạnh.

Nhiều chuyên gia cũng cho rằng, mức xử phạt hiện nay ở không ít trường hợp chưa đủ sức răn đe so với lợi nhuận mà các cơ sở vi phạm thu được.

Thực tế cho thấy, có những cơ sở không có giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, không hợp đồng nguyên liệu, chưa được tập huấn kiến thức ATTP nhưng vẫn bán ra hàng nghìn suất ăn mỗi ngày trong thời gian dài.

PGS Nguyễn Duy Thịnh, chuyên gia công nghệ thực phẩm cho rằng, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm chủ yếu xuất phát từ điều kiện vệ sinh không bảo đảm: khu bếp bẩn, dụng cụ chế biến mất vệ sinh, thực phẩm không được che chắn hoặc nguồn nguyên liệu nhiễm khuẩn.

Đặc biệt, thức ăn đường phố và các quán ăn vỉa hè vẫn là khu vực tiềm ẩn nguy cơ rất lớn vì khó kiểm soát điều kiện vệ sinh môi trường.

“Các cơ quan chức năng cần tăng cường kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, đặc biệt tại các cơ sở có sản lượng tiêu thụ lớn. Đồng thời, chính người bán cũng phải ý thức được rằng bảo đảm an toàn thực phẩm chính là bảo vệ thương hiệu của mình”, ông Thịnh nói.

Ở chiều ngược lại, nhiều hộ kinh doanh nhỏ lẻ cũng mong muốn việc quản lý cần có sự linh hoạt và phù hợp thực tế.

Chủ một cửa hàng caramen trên phố Trần Nhật Duật (Hà Nội) cho biết, nhiều cơ sở nhỏ hiện gặp khó khăn khi phải đáp ứng đầy đủ các loại giấy tờ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu, trong khi giá nguyên liệu từ các thương hiệu lớn rất cao.

Điều này đặt ra bài toán cân bằng giữa siết chặt quản lý với việc tạo điều kiện cho các hộ kinh doanh nhỏ hoạt động đúng quy định, thay vì đẩy họ vào thế đối phó.

Không thể chỉ xử lý khi sự cố đã xảy ra

Trong bối cảnh thực phẩm bẩn trở thành vấn đề nhức nhối, việc sửa đổi Luật An toàn thực phẩm đang được kỳ vọng sẽ tạo ra bước chuyển lớn về cơ chế quản lý.



Lực lượng chức năng kiểm tra nguồn gốc, chất lượng thực phẩm tại cơ sở kinh doanh

Tại buổi tiếp xúc cử tri ở TP. HCM sau Kỳ họp thứ Nhất, Quốc hội khóa XVI, Chủ tịch Quốc hội Trần Thanh Mẫn cho biết, Bộ Chính trị đã chỉ đạo phải sửa đổi Luật An toàn thực phẩm và giao Bộ Y tế chịu trách nhiệm chính.

Theo định hướng được đưa ra, luật sửa đổi sẽ hướng tới quản lý theo một đầu mối, tăng cường hậu kiểm và quản lý dựa trên đánh giá nguy cơ thay vì chỉ xử lý khi xảy ra sự cố.

Chủ nhiệm Ủy ban Khoa học, Công nghệ và Môi trường của Quốc hội Nguyễn Thanh Hải cho biết, dự thảo luật sẽ chú trọng quy định trách nhiệm rõ ràng và tăng mạnh chế tài xử phạt đối với các hành vi vi phạm.

“Tới đây quan điểm là xử phạt rất mạnh, thậm chí có thể cấm vĩnh viễn việc tham gia cung cấp thực phẩm đối với những cơ sở vi phạm nghiêm trọng”, bà Nguyễn Thanh Hải nhấn mạnh.

Theo GS.TS. Nguyễn Công Khẩn, Phó Chủ tịch Hội Khoa học kỹ thuật An toàn thực phẩm Việt Nam, muốn công tác ATTP hiệu quả lâu dài thì phải chuyển mạnh sang quản lý dựa trên nguy cơ.

Điều đó đồng nghĩa với việc không đợi đến khi xảy ra ngộ độc mới xử lý, mà phải nhận diện sớm các nguy cơ ngay từ khâu sản xuất, vận chuyển và chế biến.

“Chúng ta phải đánh giá được nguy cơ, phân tích nguy cơ, truyền thông nguy cơ và từ đó quản lý nguy cơ. Các địa phương phải nhanh chóng chuyên nghiệp hóa

đội ngũ kiểm soát an toàn thực phẩm”, ông Khẩn cho biết.

Nhiều chuyên gia cũng cho rằng công nghệ cần được xem là công cụ quan trọng trong quản lý ATTP hiện đại. Mã QR truy xuất nguồn gốc, nhật ký điện tử trong sản xuất, cơ sở dữ liệu liên thông hay hệ thống cảnh báo nhanh hoàn toàn có thể giúp việc giám sát hiệu quả hơn thay vì phụ thuộc quá nhiều vào các đợt kiểm tra thủ công.

Quan trọng hơn cả là xây dựng được văn hóa tuân thủ trong toàn xã hội. Khi người sản xuất đặt sức khỏe cộng đồng lên trên lợi nhuận, cơ quan quản lý thực thi pháp luật quyết liệt và người tiêu dùng nói không với thực phẩm không rõ nguồn gốc, thị trường mới có thể thay đổi bền vững.

Bởi suy cho cùng, an toàn thực phẩm không chỉ là câu chuyện của riêng ngành y tế hay các cơ quan quản lý, đó là vấn đề liên quan trực tiếp đến chất lượng dân số, năng suất lao động và niềm tin xã hội.

Một xã hội chỉ thực sự an tâm phát triển khi người dân có thể tin tưởng vào chính bữa ăn hằng ngày của mình, và để làm được điều đó, không thể tiếp tục quản lý theo kiểu “mất bò mới lo làm chuồng”, càng không thể chờ đến khi có người nhập viện mới bắt đầu siết kiểm tra.

Ngọc Linh