

Kiểm tra đột xuất Khách sạn Hải Âu sau phản ánh đoàn du khách nghi ngộ độc thực phẩm

18:11 11/06/2026

Sau phản ánh của một đoàn khách du lịch về việc nhiều người xuất hiện triệu chứng đau bụng, tiêu chảy sau khi dùng bữa tại Khách sạn Hải Âu, Sở Y tế tỉnh Gia Lai đã tiến hành kiểm tra đột xuất công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở này. Qua kiểm tra, cơ quan chức năng ghi nhận một số tồn tại về điều kiện bảo quản thực phẩm nhưng hiện chưa đủ căn cứ xác định nguyên nhân vụ việc nghi ngộ độc.

Ngày 11/6, Sở Y tế tỉnh Gia Lai cho biết, đã tiến hành kiểm tra đột xuất công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại Khách sạn Hải Âu (phường Quy Nhơn Nam, tỉnh Gia Lai) sau khi xuất hiện phản ánh trên mạng xã hội về việc nhiều du khách có biểu hiện đau bụng, tiêu chảy sau khi sử dụng dịch vụ ăn uống tại đây.



Khu vực lưu mẫu thực phẩm tại Khách sạn Hải Âu

Theo phản ánh của anh Trương Quang Lâm (trú tại phường An Hội Đông, Thành phố Hồ Chí Minh), đoàn khách của anh gồm 55 người đã dùng bữa tối ngày 30/5 tại Khách sạn Hải Âu, địa chỉ số 489 An Dương Vương, phường Quy Nhơn Nam. Sau bữa ăn, nhiều thành viên trong đoàn xuất hiện các triệu chứng đau bụng, tiêu chảy. Đến ngày 1/6, có 15 người phải nhập viện tại Thành phố Hồ Chí Minh để theo dõi và điều trị.

Gia đình các du khách đề nghị cơ quan chức năng sớm xác minh nguyên nhân vụ việc nhằm bảo đảm quyền lợi người tiêu dùng cũng như giữ gìn môi trường du lịch an toàn.

Trước những phản ánh trên, sáng 10/6, Đoàn kiểm tra chuyên ngành về an toàn thực phẩm của Sở Y tế tỉnh Gia Lai đã tiến hành kiểm tra đột xuất cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc Khách sạn Hải Âu.

Nội dung kiểm tra tập trung vào hồ sơ pháp lý, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, quy trình chế biến, điều kiện vệ sinh khu vực bếp, việc lưu mẫu thức ăn và các quy định liên quan đến công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

Theo kết quả kiểm tra, cơ sở đã xuất trình đầy đủ giấy đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống, hồ sơ tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho nhân viên, thực hiện sổ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định và có hợp đồng cung cấp thực phẩm còn hiệu lực.

Tuy nhiên, đoàn kiểm tra ghi nhận hệ thống tủ lạnh bảo quản thực phẩm tại cơ sở có dấu hiệu rỉ sét, chưa bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Cơ quan chức năng đã lập biên bản vi phạm hành chính, đồng thời yêu cầu khách sạn khẩn trương khắc phục các tồn tại theo quy định.

Liên quan đến phản ánh nghi ngờ ngộ độc thực phẩm, bà Nguyễn Thị Tuyết Nhung, Phó Giám đốc Sở Y tế tỉnh Gia Lai cho biết, hiện rất khó xác định nguyên nhân gây ra vụ việc.

Theo bà Nhung, từ thời điểm đoàn khách sử dụng thực phẩm đến khi phản ánh đã kéo dài một khoảng thời gian đáng kể. Mẫu thức ăn lưu đã quá thời hạn theo quy định, trong khi cơ quan chức năng chưa thu thập được đầy đủ mẫu bệnh phẩm và các bằng chứng dịch tễ liên quan.



Qua kiểm tra, cơ quan chức năng hiện chưa đủ cơ sở xác định nguyên nhân vụ việc, cũng như chưa đủ căn cứ kết luận vụ ngộ độc thực phẩm liên quan đến Khách sạn Hải Âu

“Do không còn đầy đủ mẫu thực phẩm, chưa thu thập được mẫu bệnh phẩm và chưa có đủ bằng chứng dịch tễ học liên quan nên hiện chưa đủ cơ sở xác định nguyên nhân vụ việc, cũng như chưa đủ căn cứ kết luận đây là vụ ngộ độc thực phẩm liên quan đến cơ sở”, đại diện ngành Y tế tỉnh Gia Lai cho biết.

Những ngày qua, thông tin về vụ việc được lan truyền trên mạng xã hội, thu hút sự quan tâm của dư luận. Sau khi sự việc xảy ra, Khách sạn Hải Âu đã có văn bản phản hồi gửi Công ty Du lịch Hoàng Gia Việt.

Theo ông Vũ Văn Hào, Bếp trưởng Khách sạn Hải Âu, đoàn khách của Công ty Du lịch Hoàng Gia Việt tham dự tiệc Gala với 57 người tại sảnh Nhà hàng Sao Mai vào tối 30/5. Đến trưa ngày hôm sau, phía công ty thông tin có khoảng 10 người xuất hiện triệu chứng đau bụng, trong đó một số trường hợp phải nhập viện điều trị.

Ban đầu, phía công ty lý hành cho rằng có khả năng khách gặp vấn đề sức khỏe sau khi dùng buffet sáng tại khách sạn. Tuy nhiên, theo ông Hào, sau khi rà soát, khách sạn khẳng định các món buffet sáng bảo đảm an toàn thực phẩm

bởi cùng thời điểm đó còn phục vụ hàng trăm khách khác nhưng không ghi nhận trường hợp tương tự.

Sau đó, hướng dẫn viên của đoàn tiếp tục thông tin khả năng nguyên nhân có thể liên quan đến một số món ăn trong tiệc Gala. Ngay khi tiếp nhận thông tin, khách sạn đã yêu cầu các bộ phận liên quan kiểm tra lại toàn bộ quy trình chế biến, lưu mẫu thực phẩm và rà soát thông tin từ các đoàn khách khác sử dụng dịch vụ trong cùng ngày.

Theo đại diện khách sạn, chiều 30/5, cơ sở phục vụ nhiều tiệc và đoàn khách tại sáu khu vực nhà hàng khác nhau với hàng trăm thực khách, trong đó có nhiều món ăn được chế biến giống nhau và phục vụ cùng thời điểm với đoàn khách của Công ty Du lịch Hoàng Gia Việt. Tuy nhiên, khách sạn không nhận được phản ánh nào khác về các triệu chứng đau bụng hoặc rối loạn tiêu hóa.

Đáng chú ý, theo báo cáo của bộ phận quản lý nhà hàng, trong buổi tiệc Gala, đoàn khách có mang vào một số thực phẩm và đồ uống từ bên ngoài như rượu nếp, bia, nước trái cây, gà quay, mì Ý để sử dụng tại sự kiện.

Ông Vũ Văn Hào cho rằng, không loại trừ khả năng các loại thực phẩm hoặc đồ uống mang từ bên ngoài vào đã ảnh hưởng đến sức khỏe một số du khách. Tuy nhiên, đây mới chỉ là nhận định ban đầu và chưa có cơ sở kết luận.

Trong khi đó, ông Lê Hồng Quang, Phó Giám đốc Khách sạn Hải Âu cho biết, sau văn bản phản hồi gửi Công ty Du lịch Hoàng Gia Việt, đến nay khách sạn vẫn chưa nhận được thêm thông tin chính thức từ phía doanh nghiệp lữ hành liên quan đến vụ việc.

Theo Sở Y tế tỉnh Gia Lai, trước nhu cầu du lịch, nghỉ dưỡng tăng cao trong mùa hè, ngành Y tế sẽ tiếp tục tăng cường kiểm tra đột xuất các nhà hàng, khách sạn và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn. Hoạt động kiểm tra tập trung vào điều kiện vệ sinh cơ sở, nguồn gốc thực phẩm, quy trình chế biến, bảo quản và việc chấp hành các quy định về an toàn thực phẩm.

Cơ quan chức năng khẳng định sẽ phối hợp với các đơn vị liên quan xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm nhằm phòng ngừa nguy cơ xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm, bảo vệ sức khỏe người dân và du khách, góp phần xây dựng môi trường du lịch an toàn, văn minh và thân thiện.

Trước đó, liên quan đến vụ việc nghi ngờ ngộ độc thực phẩm tại hộ kinh doanh bánh mì Lâm Huyền ở phường Quy Nhơn Đông, lãnh đạo tỉnh Gia Lai cũng nhấn mạnh năm 2026 là Năm Du lịch quốc gia do địa phương đăng cai tổ chức. Vì vậy, tỉnh đặc biệt chú trọng công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, kiên

quyết xử lý các tổ chức, cá nhân vi phạm, không để thực phẩm không bảo đảm chất lượng ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng và hình ảnh du lịch của địa phương.

Thiên Trường