TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Lâm Đồng kiểm soát từ nguồn nguyên liệu đến từng điểm bán

09:29 10/08/2026

Sau 2 vụ việc khiến 181 người mắc hoặc nghi mắc ngộ độc thực phẩm liên quan đến bánh mì, Lâm Đồng yêu cầu siết quản lý thức ăn đường phố, kiểm soát từ nguồn nguyên liệu đến từng điểm bán.

UBND tỉnh Lâm Đồng vừa yêu cầu Sở Y tế, Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và Môi trường cùng UBND các xã, phường, đặc khu tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc liên quan đến thức ăn đường phố.

Theo UBND tỉnh, việc tăng cường kiểm soát là cần thiết trong bối cảnh các điểm bán thức ăn đường phố hoạt động phân tán, nhiều cơ sở nhỏ lẻ, lưu động, trong khi lực lượng quản lý tại cơ sở còn mỏng.



Các bác sĩ khám cho bệnh nhân nghi ngờ ngộ độc sau khi ăn bánh mì ở Lâm Đồng. (Ảnh: Bệnh viện Đa khoa Lâm Đồng)

Hai vụ việc liên quan đến bánh mì

Ngày 15/12/2025, tại phường Phan Thiết xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm khiến 97 người mắc.

Đến ngày 28/7/2026, Lâm Đồng tiếp tục ghi nhận 84 trường hợp nghi ngờ ngộ độc thực phẩm liên quan đến cơ sở bán bánh mì thịt nướng - pa tê Minh Trung tại thôn Hai Bà Trưng, xã Nam Ban Lâm Hà.

Qua điều tra, cả hai vụ việc đều ghi nhận các triệu chứng nghi ngộ độc sau khi người dân sử dụng bánh mì mua tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố.



Chi cục Quản lý thị trường tỉnh Lâm Đồng kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, hóa đơn, chứng từ đối với thực phẩm. (Ảnh: Chi cục QLTT)

Theo ông Trịnh Văn Quyết, Phó Giám đốc Sở Y tế Lâm Đồng, bánh mì thường sử dụng nhiều nguyên liệu như thịt nướng, pa tê, giò, trứng, rau và nước sốt.

"Nếu một trong các thành phần bị nhiễm vi sinh vật gây bệnh hoặc chế biến, bảo quản không đúng quy định, toàn bộ sản phẩm có thể trở thành nguồn gây ngộ độc cho nhiều người trong thời gian ngắn", ông Quyết cho biết.

Qua các vụ việc, nguyên nhân thường liên quan đến nguyên liệu không bảo đảm an toàn, điều kiện chế biến, bảo quản chưa đạt yêu cầu. Một số người trực tiếp chế biến chưa thực hiện đầy đủ quy định về khám sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

Việc kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu và nguồn nước sử dụng trong chế biến cũng còn hạn chế.



Đội Quản lý thị trường tăng cường công tác quản lý địa bàn (Ảnh: Chi cục QLTT)

Kiểm tra từ nguyên liệu đến điểm bán

Theo phân cấp, UBND xã, phường, đặc khu chịu trách nhiệm quản lý trực tiếp các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố.

Tuy nhiên, theo ngành y tế, việc quản lý tại một số địa phương còn khó khăn do số lượng cơ sở nhiều, hoạt động phân tán, lực lượng quản lý mỏng và chủ yếu kiêm nhiệm.

UBND tỉnh yêu cầu các địa phương tăng cường kiểm tra, giám sát thực tế, nhất là các cơ sở nhỏ lẻ, bán bánh mì lưu động; không để tình trạng quản lý trên hồ sơ nhưng bỏ sót nguy cơ tại điểm bán.



Chi cục Quản lý thị trường tỉnh Lâm Đồng kiểm tra việc chấp hành quy định về điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm. (Ảnh: Chi cục QLTT)

Sở Y tế được giao tăng cường giám sát các nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, hướng dẫn chuyên môn và đôn đốc địa phương triển khai các biện pháp phòng ngừa. Khi xảy ra sự cố, phải phát hiện sớm, cấp cứu, điều trị kịp thời và tổ chức điều tra theo quy định.

Sở Nông nghiệp và Môi trường, Sở Công Thương được yêu cầu kiểm soát nguồn gốc, chất lượng thực phẩm, nguyên liệu thuộc lĩnh vực quản lý; kịp thời phát hiện, ngăn chặn thực phẩm không bảo đảm an toàn lưu thông trên thị trường.

Các ngành phải phối hợp truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi xảy ra sự cố.

Hơn 1,48 tỷ đồng tiền phạt

Theo ông Phan Văn Tuyên, Chi cục trưởng Chi cục Quản lý thị trường tỉnh Lâm Đồng, dù cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, các cơ sở này vẫn phải đáp ứng những yêu cầu về an toàn thực phẩm theo quy định.

Từ đầu năm 2026 đến nay, lực lượng quản lý thị trường Lâm Đồng đã kiểm tra 224 vụ, phát hiện và xử lý 218 vụ vi phạm, với tổng số tiền xử phạt hơn 1,483 tỷ đồng.

Các vi phạm chủ yếu liên quan đến không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, bảo quản thực phẩm, niêm yết giá, biển hiệu và ghi nhãn hàng hóa.

Thời gian tới, lực lượng quản lý thị trường sẽ tập trung kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, hóa đơn, chứng từ của thực phẩm, nguyên liệu, phụ gia; đồng thời kiểm tra điều kiện cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ, người trực tiếp kinh doanh và việc bảo quản thực phẩm.

Ngành y tế khuyến cáo người dân nên chọn những điểm bán có địa chỉ rõ ràng, thực phẩm được che đậy và bảo quản đúng cách. Không sử dụng thực phẩm có dấu hiệu ôi, hỏng, biến đổi màu sắc, mùi vị.

Khi xuất hiện các triệu chứng như đau bụng, nôn ói, tiêu chảy hoặc sốt sau khi ăn, người dân cần đến cơ sở y tế để được khám, điều trị và thông báo cho cơ quan y tế nếu nghi ngờ có nhiều người cùng mắc.

Hoàng Phương