

Ngày An toàn Thực phẩm Thế giới 7/6: Hành động quyết liệt trước làn sóng ngộ độc

10:50 07/06/2026

Ngày 7/6/2026 đánh dấu lần thứ tám Ngày An toàn Thực phẩm Thế giới được tổ chức trên phạm vi toàn cầu. Khác với thông điệp tập trung vào nghiên cứu lý thuyết của năm 2025, chiến dịch năm 2026 mang tính thực tiễn và quyết liệt hơn với chủ đề "Từ gánh nặng đến giải pháp - Thực phẩm an toàn mọi nơi". Sự chuyển dịch mang tính chiến lược này là lời thừa nhận trực diện của các cơ quan y tế quốc tế về một thực tế khốc liệt, gánh nặng bệnh tật và những mất mát về sinh mạng do thực phẩm bẩn.



Ngày 7/6/2026 đánh dấu lần thứ tám Ngày An toàn Thực phẩm Thế giới được tổ chức trên phạm vi toàn cầu

Tại Việt Nam, bức tranh an toàn thực phẩm trong giai đoạn từ năm 2025 đến nay đang trải qua những biến động phức tạp. Việc liên tiếp xảy ra các vụ ngộ độc tập thể quy mô lớn từ đô thị đến nông thôn, từ các chuỗi thức ăn đường phố đến bếp ăn trường học và khu công nghiệp, đã gióng lên những hồi chuông

cảnh tỉnh sâu sắc về lỗ hổng quản lý và đòi hỏi một sự chuyển dịch tư duy mang tính cách mạng.

Làn sóng ngộ độc thực phẩm bùng nổ và những điểm mù quản lý

Theo các báo cáo mới nhất từ Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) và Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc (FAO), thực phẩm nhiễm bẩn là tác nhân đứng sau hơn 200 căn bệnh khác nhau, từ tiêu chảy cấp tính đến các bệnh lý nguy hại kéo dài như ung thư. Trên quy mô toàn cầu, sự mất an toàn trong chuỗi cung ứng thực phẩm đang để lại những tổn thất vô cùng nặng nề về cả sức khỏe con người lẫn nền kinh tế.

Thống kê hàng năm cho thấy tính nghiêm trọng của vấn đề này khi thế giới có tới 600 triệu người mắc bệnh do thực phẩm bẩn, gây ra 420.000 ca tử vong có thể phòng ngừa. Mỗi ngày, trung bình có 1,6 triệu người phải nhập viện vì các lý do tương tự. Gánh nặng này còn kéo theo thiệt hại kinh tế lên tới 110 tỷ USD tại các quốc gia có thu nhập thấp và trung bình.

Nhằm tìm kiếm giải pháp gốc rễ, chiến dịch năm 2026 của WHO tập trung công bố dữ liệu dịch tễ học toàn diện nhất từ trước đến nay giai đoạn 2000-2021 để xếp hạng các tác nhân gây hại. Đây là kết quả từ việc phân tích hơn 25.000 điểm dữ liệu, cung cấp bằng chứng khoa học vững chắc để các quốc gia xây dựng chính sách quản lý dựa trên rủi ro thực tế. Chủ đề năm 2026 nhấn mạnh rằng dữ liệu y tế chính là vũ khí tối tân để kiến tạo các giải pháp can thiệp hiệu quả và tiết kiệm nhất khi định vị chính xác đối tượng dễ bị tổn thương và các loại độc tố phổ biến.

Tại Việt Nam, diễn biến dịch tễ học về ngộ độc thực phẩm đang đặt hệ thống y tế công cộng vào trạng thái báo động đỏ. Nhìn lại năm 2025, cả nước ghi nhận 84 vụ ngộ độc thực phẩm với 2.301 người mắc. Sự sụt giảm mang tính cơ học này nhanh chóng bị thử thách bởi làn sóng bùng nổ trở lại trong những tháng đầu năm 2026. Chỉ riêng trong Quý I năm 2026, toàn quốc đã xảy ra 36 vụ ngộ độc thực phẩm, khiến hơn 500 người mắc bệnh, tăng mạnh thêm 20 vụ so với cùng kỳ năm 2025.

Sự gia tăng đột biến các ca ngộ độc tập thể trong thời gian ngắn xuất phát từ một hệ thống các "điểm mù" kéo dài từ bếp ăn tập thể khu công nghiệp, trường học cho đến các hàng quán vỉa hè và dịch vụ ăn uống trực tuyến. Sự bùng nổ của thương mại điện tử cùng việc kinh doanh thực phẩm tự chế biến tràn lan trên các mạng xã hội đang tạo ra rủi ro cực lớn khi nguồn nguyên liệu và quy trình chế biến nằm ngoài tầm kiểm soát. Ở các đô thị lớn, mật độ dân cư đông đúc làm gia tăng nhu cầu sử dụng suất ăn công nghiệp, trong khi điều kiện hạ

tăng chật hẹp và thời tiết nóng ẩm thất thường lại tạo môi trường lý tưởng cho vi sinh vật phát triển.

Gót chân Achilles từ thức ăn đường phố đến bếp ăn tập thể

Để hiểu rõ tính chất phức tạp của vấn đề, cần nhìn thẳng vào các vụ ngộ độc nghiêm trọng xảy ra từ năm 2025 đến nay qua hai nhóm nguy cơ điển hình. Đầu tiên là nhóm thức ăn đường phố và chuỗi kinh doanh nhỏ lẻ với hiểm họa từ vi sinh vật nhiễm chéo. Bánh mì, món ăn tiện lợi phổ biến của người Việt, lại đang trở thành nguồn cơn lớn nhất gây ra các vụ ngộ độc tập thể.

Vào tháng 11 năm 2025, vụ ngộ độc nghiêm trọng xảy ra tại tiệm bánh mì cóc cô Bích ở Gò Vấp, Thành phố Hồ Chí Minh đã gây sốc cho dư luận. Chỉ trong một tuần, các bệnh viện đã tiếp nhận dồn dập 316 nạn nhân có chung triệu chứng rối loạn tiêu hóa cấp tính. Kết quả kiểm nghiệm dịch tễ từ Viện Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh xác định thủ phạm là vi khuẩn Salmonella có trong nhân bánh mì, phát sinh từ việc bảo quản thực phẩm không đúng nhiệt độ và tình trạng nhiễm chéo trong quá trình chế biến thủ công.



Theo các báo cáo mới nhất từ Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) và Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc (FAO), thực phẩm nhiễm bẩn là tác nhân đứng sau hơn 200 căn bệnh khác nhau, từ tiêu chảy cấp tính đến các bệnh lý nguy hại kéo dài như ung thư

Sự mất an toàn này tiếp tục phát lộ qua vụ việc hơn 100 người nhập viện tại Quảng Ngãi do ăn bánh mì từ chuỗi cửa hàng Hồng Vân, trong đó có trường hợp cao tuổi bị suy thận cấp tiến triển nặng. Sự cố chứng minh rằng, đối với các chuỗi kinh doanh quy mô lớn, việc thiếu kiểm soát đồng bộ ở bất kỳ khâu nào từ nhập nguyên liệu đến vận chuyển đều có thể tạo ra hậu quả dây chuyền trên

diện rộng.

Nhìn lại danh sách các sự cố tiêu biểu năm 2025, mức độ phân tán và tính chất nguy hại của độc tố vi sinh vật hiện lên rất rõ ràng. Bên cạnh hai vụ bánh mì quy mô lớn tại Gò Vấp và chuỗi Hồng Vân Quảng Ngãi, tiệm bánh mì vỉa hè tại phường Phan Thiết, Lâm Đồng cũng khiến 86 người nghi ngộ độc, chuỗi bánh mì H.V tại Quảng Ngãi làm 20 người bị viêm dạ dày – đại tràng cấp do nhiễm trùng.

Hiểm họa không dừng lại ở các cơ sở nhỏ lẻ mà tấn công mạnh vào các bếp ăn tập thể và suất ăn công nghiệp. Vụ việc tại Đại học Thái Nguyên khiến 244 sinh viên xuất hiện triệu chứng đau bụng, tiêu chảy, trong đó có 9 sinh viên biểu hiện nặng phải chuyển viện theo dõi. Đáng nói là khi cơ quan chức năng kiểm tra, do thời gian đã quá 24 giờ kể từ khi sự việc xảy ra, việc lấy mẫu thức ăn lưu để xét nghiệm tìm nguyên nhân cụ thể đã không thể thực hiện được, phơi bày lỗ hổng nghiêm trọng trong quy trình lưu mẫu và phản ứng khẩn cấp.

Sự cố cùng ngày 27 tháng 11 năm 2025 tại Thành phố Hồ Chí Minh tiếp tục minh chứng cho tính dễ bị tổn thương này khi 60 công nhân của Công ty Viva Vina Chi tại Hóc Môn ngộ độc sau bữa trưa gồm cá cam chiên, bắp cải luộc, canh chua giá. Cùng lúc đó, 19 học sinh THPT tại Thủ Đức phải nhập viện vì dị ứng thực phẩm nặng, trong đó có 2 ca sốc phản vệ độ 2 nguy kịch. Ngay cả các bữa tiệc gia đình cũng tiềm ẩn rủi ro lớn, điển hình như tiệc giỗ tại Tổ dân phố Trung Cọ Mè, Huế khiến 21 người ngộ độc do sử dụng món gỏi hải sản và lẩu cá bóp để qua đêm.

Bước sang năm 2026, các vụ việc liên quan đến bếp ăn trường học tại đô thị lớn vẫn tiếp tục bùng phát, điển hình là vụ việc tại Trường Tiểu học Bình Quới Tây, Bình Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh khiến 266 học sinh mắc bệnh, trong đó 190 em phải nhập viện điều trị dồn dập với các triệu chứng sốt cao, đau bụng và nôn ói. Gần như cùng lúc, tại xã Diễn Châu, Nghệ An, hơn 20 người phải nhập viện khẩn cấp sau khi ăn bánh mì mua tại địa phương. Những vụ việc này cho thấy các lỗ hổng từ khâu nguyên liệu đầu vào và vệ sinh chế biến tại các cơ sở cung cấp suất ăn vẫn chưa được khắc phục triệt để.

Bên cạnh các vụ ngộ độc do vi sinh vật thông thường, sự xuất hiện của các ca ngộ độc độc tố Botulinum do thói quen ăn uống thực phẩm tự ủ chua không đúng cách tại các địa phương là một vấn đề đặc biệt nghiêm trọng. Trong tháng 2 và tháng 3 năm 2026, tại xã Phước Năng, đơn vị hành chính mới được sáp nhập và hiện thuộc địa giới hành chính thành phố Đà Nẵng, ba học sinh nhỏ tuổi sau khi ăn món cá ủ chua truyền thống cùng gia đình đã lập tức rơi vào trạng thái nguy kịch, liệt cơ hô hấp và phải chuyển tuyến cấp cứu.

Botulinum là loại độc tố thần kinh cực mạnh do vi khuẩn kỵ khí Clostridium botulinum sinh ra trong môi trường yếm khí, đòi hỏi phải sử dụng loại huyết thanh kháng độc tố Botulinum (BAT) cực kỳ quý hiếm để điều trị. Trước tình huống khẩn cấp, Cục An toàn thực phẩm đã đề nghị WHO hỗ trợ khẩn cấp. WHO lập tức kích hoạt cơ chế khẩn cấp trên toàn hệ thống để tìm kiếm nguồn thuốc từ kho dự trữ toàn cầu. Năm lọ thuốc giải BAT quý giá đã được chuyển bằng đường hàng không đến Hà Nội và bàn giao trực tiếp cho Đà Nẵng để kịp thời cứu sống các bệnh nhi. Cuộc chạy đua với tử thần này là minh chứng đắt giá cho thấy sự sẵn sàng và hợp tác quốc tế là chìa khóa quyết định sinh tử khi đối mặt với các tình huống ngộ độc độc tố nguy hiểm.

Cách mạng tư duy: Quản lý toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm

Sự gia tăng của các sự cố đòi hỏi một cuộc cách mạng triệt để trong tư duy quản lý nhà nước. Ngành y tế và các bộ liên quan đã xác định không thể tiếp tục duy trì phương thức quản lý theo kiểu kiểm soát từng khâu riêng lẻ, mà phải chuyển dịch chiến lược sang quản lý toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm từ trang trại đến bàn ăn.

Bộ Y tế đang phối hợp chặt chẽ với Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Công Thương và Bộ Tư pháp để hoàn thiện dự thảo Luật An toàn thực phẩm (sửa đổi). Điểm cốt lõi của luật sửa đổi là định vị rõ ràng trách nhiệm pháp lý của từng mắt xích, đặc biệt quy định trách nhiệm trực tiếp của người đứng đầu tổ chức bữa ăn và chủ cơ sở nấu ăn. Đối với bếp ăn trường học, Hiệu trưởng phải là người chịu trách nhiệm trực tiếp cao nhất nếu xảy ra sự cố. Đồng thời, một Đề án hoàn thiện bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm từ Trung ương đến địa phương đang được xây dựng nhằm thống nhất một đầu mối quản lý, xóa bỏ hoàn toàn tình trạng chồng chéo giữa các ngành.

Song song với hoàn thiện thể chế, Việt Nam đang đẩy mạnh chuyển đổi số bằng việc xây dựng hệ thống cơ sở dữ liệu tập trung liên thông. Hệ thống này giúp cơ quan chức năng dễ dàng thực hiện quy trình truy xuất nguồn gốc ngược chỉ trong vài phút khi có sự cố xảy ra. Việc áp dụng bộ chỉ số phân tích nguy cơ dựa trên các tiêu chuẩn quốc tế của Codex Alimentarius sẽ giúp đưa ra các cảnh báo sớm cho cộng đồng về các lô hàng không an toàn trước khi tiếp cận người tiêu dùng.

Trong Chiến dịch "Tháng hành động vì an toàn thực phẩm" năm 2026, các đoàn kiểm tra liên ngành đã đồng loạt ra quân với nguyên tắc kiên quyết xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm, tuyệt đối không có vùng cấm. Bộ Công an cũng đề xuất nâng mức phạt tù lên đến 10 năm đối với những đối tượng cố tình sản xuất, bán thực phẩm giả hoặc chứa hóa chất độc hại để tăng tính răn đe.

Đối với thức ăn đường phố, các cơ quan chức năng bắt buộc các cơ sở phải sử dụng nước sạch an toàn, dụng cụ ăn uống riêng biệt và tuân thủ quy trình bảo quản nghiêm ngặt. Các món ăn sau khi chế biến nếu để quá 5 giờ bắt buộc phải được bảo quản nóng ở nhiệt độ trên 60°C hoặc giữ lạnh dưới 10°C. Tâm điểm chế biến thực phẩm phải đạt nhiệt độ tối thiểu 70°C để đảm bảo diệt sạch các loại vi khuẩn gây bệnh nguy hiểm như Salmonella hay E. coli.

Thông điệp "Từ gánh nặng đến giải pháp" của Ngày An toàn Thực phẩm Thế giới 2026 đang đặt ra những nhiệm vụ vô cùng nặng nề. Để giải quyết tận gốc bài toán ngộ độc thực phẩm, không thể chỉ trông chờ vào các cuộc thanh tra định kỳ, mà đòi hỏi sự tuân thủ đạo đức kinh doanh từ phía các doanh nghiệp và sự thay đổi thói quen ăn uống của từng người dân. Khi và chỉ khi mỗi mắt xích trong chuỗi cung ứng ý thức được rằng an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi người, chúng ta mới có thể đẩy lùi bóng ma ngộ độc và kiến tạo một xã hội khỏe mạnh, an tâm.

Tâm An