TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Nghệ An: Ăn canh khoai tây mọc mầm, 4 người nghi ngộ độc, 1 người tử vong

18:34 25/07/2026

Bốn người trong cùng một gia đình ở Nghệ An phải nhập viện sau khi ăn canh nấu từ khoai tây có một số củ đã mọc mầm. Trong đó, một phụ nữ 69 tuổi diễn biến nặng và không qua khỏi. Cơ quan y tế đang tiếp tục xác minh nguyên nhân vụ việc.



Khoai tây mọc mầm hoặc vỏ đã xanh độc tố tăng rất nhanh, không chỉ ở phần mầm. (Ảnh: minh hoạ)

Ngày 24/7, Trung tâm Y tế Nam Đàn (Nghệ An) cho biết, đơn vị vừa tiếp nhận 4 bệnh nhân trong cùng một gia đình nhập viện với các triệu chứng đau bụng, buồn nôn và nôn.

Theo người nhà, trước khi xuất hiện các triệu chứng, cả gia đình đã ăn món canh nấu từ khoai tây, trong đó có một số củ đã mọc mầm.

Trong số các bệnh nhân, người phụ nữ 69 tuổi có tiền sử bệnh tim mạch và cũng là người ăn nhiều khoai tây nhất trong bữa ăn. Bệnh nhân được đưa đến cấp cứu trong tình trạng đau bụng dữ dội, nôn nhiều và trụy mạch.

Mặc dù được các bác sĩ khẩn trương hồi sức cấp cứu, sau đó chuyển lên bệnh viện tuyến trên điều trị, bệnh nhân đã không qua khỏi.

Ba người còn lại có triệu chứng nhẹ hơn. Người mẹ được theo dõi, điều trị tại trạm y tế xã, trong khi hai người con được chuyển đến Bệnh viện Sản Nhi Nghệ An điều trị và hiện sức khỏe đã ổn định.

Theo các bác sĩ, hiện chưa thể kết luận chính thức nguyên nhân khiến 4 người nghi bị ngộ độc. Tuy nhiên, do gia đình đã sử dụng canh nấu từ khoai tây có một số củ mọc mầm nên không loại trừ khả năng ngộ độc liên quan đến loại thực phẩm này.

Khoai tây mọc mầm tiềm ẩn nguy cơ ngộ độc

Theo Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), nhiều gia đình có thói quen mua khoai tây với số lượng lớn để sử dụng dần. Nếu bảo quản không đúng cách, khoai tây có thể mọc mầm và phát sinh độc tố gây nguy hiểm cho sức khỏe.

Độc tố chính trong khoai tây mọc mầm là solanine. Hàm lượng chất này tập trung rất cao ở phần mầm và chân mầm, khoảng 420–730 mg/100 g, trong khi vỏ khoai chứa khoảng 30–50 mg/100 g và phần ruột củ chỉ khoảng 4–7 mg/100 g. Như vậy, lượng solanine trong mầm cao gấp nhiều lần so với phần ruột củ.

Theo PGS.TS Trần Đáng, nguyên Cục trưởng Cục Vệ sinh an toàn thực phẩm (Bộ Y tế), khi khoai tây để quá già, tinh bột trong củ sẽ chuyển hóa thành đường và tiếp tục hình thành các alkaloid như solanine và alpha-chaconine. Các chất này chủ yếu tập trung ở mầm, thân, lá và phần vỏ đã chuyển sang màu xanh.

Người bị ngộ độc solanine có thể xuất hiện các triệu chứng như buồn nôn, nôn, đau bụng, tiêu chảy, đau đầu, chóng mặt, mệt mỏi, tê rát vùng miệng và họng, giãn đồng tử hoặc liệt nhẹ hai chân.

Ở những trường hợp nặng, người bệnh có thể bị tụt huyết áp, rối loạn ý thức, suy hô hấp, co giật và đe dọa tính mạng. Nguy cơ đặc biệt cao ở người cao tuổi hoặc người có bệnh lý nền.

Để phòng ngừa ngộ độc, Cục An toàn thực phẩm khuyến cáo người dân tuyệt đối không sử dụng khoai tây đã mọc mầm. Việc chỉ cắt bỏ phần mầm hoặc gọt vỏ không thể loại bỏ hoàn toàn độc tố solanine đã hình thành trong củ.

Phương Di *(t/h)*