

Siết chặt an toàn thực phẩm để bảo vệ sức khỏe cộng đồng

09:33 18/11/2025

Vụ ngộ độc thực phẩm liên quan đến hai điểm bán bánh mì tại phường Hạnh Thông và phường Bình Lợi Trung (TP. Hồ Chí Minh) khiến hơn 200 người nhập viện vừa qua một lần nữa cảnh báo sự lỏng lẻo trong quản lý an toàn thực phẩm tại đô thị lớn nhất nước.

Từ những món ăn đường phố quen thuộc, nguy cơ mất an toàn lại xuất hiện từ các yếu tố: Nguyên liệu trôi nổi, quy trình chế biến thiếu giám sát và mô hình kinh doanh nhỏ lẻ, tự phát.

Kết quả kiểm tra tại cơ sở bánh mì cóc cô Bích – nơi liên quan trực tiếp đến chùm ca bệnh cho thấy nhiều vi phạm như nguyên liệu không hóa đơn chứng từ, khu vực chế biến tạm bợ, điều kiện bảo quản không đạt chuẩn. Ước gà, trứng, dưa chua, pate đều được mua từ nguồn không rõ ràng. Đáng chú ý, chi nhánh thứ hai còn hoạt động khi chưa đăng ký kinh doanh. Thực trạng này không phải cá biệt mà phổ biến ở nhiều hộ kinh doanh nhỏ trên địa bàn thành phố.



Hoạt động kinh doanh thực phẩm tại các chợ tự phát diễn ra tràn lan

Trong khi đó, thói quen sử dụng thức ăn nhanh, tiện lợi của người dân khiến họ dễ trở thành nạn nhân khi sự cố xảy ra. Kết quả xét nghiệm xác định tác nhân gây ngộ độc là vi khuẩn Salmonella – loại vi khuẩn tồn tại trong môi trường chế biến kém vệ sinh. Theo bác sĩ Nguyễn Thị Ngọc Bích (Bệnh viện đa khoa quốc tế Minh Anh), nhiều bệnh nhân đến viện muộn vì tự xử lý tại nhà. Bác sĩ khuyến cáo người dân phải giữ lại mẫu thức ăn nghi ngờ, không tự ý dùng thuốc chống nôn hay tiêu chảy và cần đi khám ngay nếu có biểu hiện sốt cao, tiêu chảy liên tục hoặc nôn ói.

Sự cố lần này cũng chỉ ra những lỗ hổng lớn trong chuỗi cung ứng. Thực phẩm không nguồn gốc vẫn phổ biến ở chợ truyền thống, khiến công tác kiểm soát gặp nhiều khó khăn. Theo Sở An toàn thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, từ đầu năm, đơn vị đã kiểm tra hơn 5.200 cơ sở, phát hiện 107 cơ sở vi phạm và xử phạt hơn 2 tỷ đồng. Toàn thành phố có hơn 26.000 lượt kiểm tra, xử lý 628 cơ sở vi phạm với tổng số tiền phạt vượt 12 tỷ đồng, đồng thời chuyển 21 vụ việc có dấu hiệu tội phạm sang cơ quan điều tra.

Cùng với tăng cường kiểm tra, thành phố đã đẩy mạnh đào tạo, với hàng chục lớp tập huấn cho phường xã và hơn 8.600 cán bộ tham dự nhằm nâng cao năng lực giám sát. Giai đoạn 2026–2030, năm đề án trọng tâm sẽ được triển khai, trong đó có mô hình “Chuỗi an toàn thực phẩm”, truy xuất nguồn gốc thịt – trứng, xây dựng chợ an toàn và tiêu chuẩn nước uống trực tiếp.

Vấn đề then chốt, theo các chuyên gia, là thay đổi nhận thức từ người bán, người mua đến lực lượng quản lý. An toàn thực phẩm không phải chuyện may rủi mà là trách nhiệm chung của toàn xã hội. Chỉ khi kiểm soát tốt từ sản xuất, chế biến đến tiêu dùng, nguy cơ ngộ độc mới được đẩy lùi hiệu quả.

Nam Sơn (t/h)