

Siết quản lý để chặn nguy cơ mất an toàn thực phẩm tại các cơ sở ăn uống

05:47 20/07/2026

Liên tiếp những vụ việc thực phẩm bẩn, thực phẩm không rõ nguồn gốc, nguyên liệu hết hạn sử dụng bị phát hiện tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thời gian qua đã gióng lên hồi chuông cảnh báo về khoảng trống trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm. Để bảo vệ sức khỏe cộng đồng, cần những giải pháp đồng bộ, quyết liệt hơn từ cơ quan quản lý, doanh nghiệp đến người tiêu dùng.

Thực trạng đáng lo từ những vụ vi phạm liên tiếp

Thực tế cho thấy, vi phạm an toàn thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không còn dừng ở những sai phạm nhỏ lẻ mà đang diễn biến theo chiều hướng ngày càng phức tạp. Các đối tượng vi phạm lợi dụng kẽ hở trong quản lý, xây dựng các đường dây thu gom, chế biến và tiêu thụ thực phẩm bẩn với quy mô lớn trước khi đưa vào các nhà hàng, quán ăn và bếp ăn tập thể.

Điển hình, tháng 3/2026, Phòng Cảnh sát kinh tế Công an thành phố Hà Nội triệt phá đường dây giết mổ, tiêu thụ khoảng 300 tấn lợn mắc dịch tả châu Phi. Các đối tượng thu mua lợn bệnh với giá rẻ, sau đó giết mổ, đóng gói và dán nhãn “lợn sạch” để đưa ra thị trường tiêu thụ. Đáng chú ý, cơ quan điều tra đã khởi tố nhiều bị can, trong đó có cả cán bộ thuộc ngành thú y, kiểm dịch.



Lực lượng chức năng kiểm tra cơ sở

Chỉ vài tháng sau, lực lượng chức năng tiếp tục phát hiện đường dây thu gom, sơ chế và tiêu thụ hơn 1.200 tấn chân gà nhập lậu cùng nhiều loại thực phẩm hết hạn sử dụng được bảo quản trong các kho lạnh tại Hà Nội và Lạng Sơn. Nhiều lô hàng đã bốc mùi, mốc hỏng nhưng vẫn được bóc nhãn cũ, dán tem mới để che giấu nguồn gốc và thời hạn sử dụng trước khi đưa ra thị trường. Theo cơ quan điều tra, phần lớn số hàng này được tiêu thụ thông qua các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, khiến người tiêu dùng rất khó nhận biết.

Không chỉ xuất phát từ nguồn nguyên liệu không bảo đảm, nguy cơ mất an toàn thực phẩm còn đến từ chính quá trình chế biến và phục vụ tại nhiều cơ sở kinh doanh ăn uống. Tại phường Kiến Hưng (Hà Nội), qua kiểm tra cho thấy vẫn tồn tại tình trạng thực phẩm sống và thực phẩm chín được bảo quản chung trong một ngăn tủ, dụng cụ chế biến không bảo đảm vệ sinh, tủ đựng bát đĩa không có lưới chắn côn trùng. Nhân viên tại một số cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố vẫn dùng tay trần tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm như cầm bánh mì, chế biến thức ăn mà không sử dụng găng tay, tiềm ẩn nguy cơ lây nhiễm vi khuẩn.

Đáng chú ý, Đội Quản lý thị trường số 16 Hà Nội vừa phát hiện một cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống hoạt động khi chưa được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Cơ sở này còn kinh doanh 150 lít rượu không rõ nguồn gốc xuất xứ và vi phạm các quy định về kinh doanh đồ uống có cồn. Vụ việc cho thấy không ít cơ sở vẫn xem nhẹ các quy định pháp luật liên quan đến an toàn thực phẩm.

Hậu quả từ những lỗ hổng này đã hiện hữu. Tháng 6/2026, vụ ngộ độc thực phẩm sau khi ăn bánh mì tại Đồng Tháp khiến 232 người phải nhập viện điều trị. Kết quả xét nghiệm cho thấy nhiều mẫu bệnh phẩm dương tính với vi khuẩn

Salmonella - tác nhân phổ biến gây ngộ độc thực phẩm. Đây là lời cảnh báo rõ ràng về những rủi ro có thể xảy ra khi thực phẩm không được kiểm soát chặt chẽ từ khâu nguyên liệu đến chế biến và phục vụ.

Theo ông Nguyễn Hữu Hướng, Chủ nhiệm bộ môn Du lịch - Nhà hàng - Khách sạn (FPT Polytechnic TP Hồ Chí Minh), hiện nay “vẫn tồn tại khoảng cách giữa quy trình trên giấy và thực hành thực tế” tại nhiều cơ sở kinh doanh ăn uống. Mặc dù các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm khá đầy đủ nhưng việc thực hiện trong thực tế chưa đồng đều. Nhiều nhà hàng, cơ sở dịch vụ ăn uống sử dụng lao động thời vụ nhưng không được đào tạo đầy đủ về kiến thức an toàn thực phẩm, trong khi áp lực lợi nhuận khiến một số đơn vị cắt giảm các khâu kiểm soát cần thiết.

Bịt khoảng trống quản lý, kiểm soát rủi ro từ gốc

Các chuyên gia cho rằng, để ngăn chặn hiệu quả thực phẩm bẩn xâm nhập vào hệ thống nhà hàng, quán ăn và dịch vụ ăn uống, cần chuyển mạnh từ tư duy xử lý vi phạm sang phòng ngừa nguy cơ ngay từ đầu nguồn.

Luật sư Lê Thị Kim Ngân (Đoàn Luật sư Hà Nội) nhận định, giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm không thể là “tấm vé bảo đảm” cho chất lượng vệ sinh tại cơ sở kinh doanh. Sau khi được cấp phép, hoạt động hậu kiểm, giám sát định kỳ và đột xuất cần được thực hiện thường xuyên hơn nhằm phát hiện kịp thời các sai phạm phát sinh trong quá trình hoạt động.



TP. Hà Nội yêu cầu xử lý dứt điểm các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ

Trong khi đó, luật sư Trần Minh Hùng (Đoàn Luật sư TP Hồ Chí Minh) cho rằng, cần truy trách nhiệm đến người đứng đầu cơ sở kinh doanh khi xảy ra vi phạm.

Chủ cơ sở phải chịu trách nhiệm toàn diện về việc đào tạo nhân viên, kiểm soát nguyên liệu, quy trình chế biến và phục vụ. Giấy phép kinh doanh hay giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm không phải là căn cứ để miễn trừ trách nhiệm khi xảy ra ngộ độc hoặc sự cố mất an toàn thực phẩm.

Một trong những giải pháp căn cơ đang được Bộ Y tế đề xuất trong dự thảo Luật An toàn thực phẩm (sửa đổi) là quản lý theo chuỗi cung ứng. Theo đó, hoạt động kiểm soát sẽ được thực hiện xuyên suốt từ khâu sản xuất ban đầu, chăn nuôi, trồng trọt, thu hoạch, giết mổ, chế biến, vận chuyển đến khi thực phẩm được đưa tới bàn ăn của người tiêu dùng.

Cùng với đó là việc xây dựng cơ sở dữ liệu quốc gia về an toàn thực phẩm theo hướng số hóa đồng bộ. Hệ thống này sẽ lưu trữ thông tin về cơ sở sản xuất, sản phẩm, kết quả kiểm nghiệm, lịch sử thanh tra, cảnh báo vi phạm và truy xuất nguồn gốc, tạo điều kiện cho các cơ quan chức năng phát hiện sớm nguy cơ và xử lý nhanh các sự cố phát sinh.

Dự thảo luật cũng đặt ra yêu cầu đẩy mạnh ứng dụng công nghệ số, sử dụng mã QR và các nền tảng truy xuất nguồn gốc điện tử để người tiêu dùng dễ dàng kiểm tra thông tin về sản phẩm trước khi lựa chọn. Đây được xem là công cụ hữu hiệu giúp tăng tính minh bạch của thị trường thực phẩm.

Đáng chú ý, trách nhiệm của các sàn thương mại điện tử cũng sẽ được siết chặt hơn. Các nền tảng kinh doanh trực tuyến phải kiểm soát hồ sơ công bố sản phẩm, nội dung quảng cáo và nguồn gốc hàng hóa trước khi cho phép kinh doanh. Nếu để xảy ra vi phạm gây thiệt hại cho người tiêu dùng, sàn thương mại điện tử có thể phải chịu trách nhiệm liên đới.

Bên cạnh việc hoàn thiện thể chế, các chuyên gia cho rằng, cần tăng cường hậu kiểm, mở rộng các đợt kiểm tra đột xuất đối với nhà hàng, quán ăn, bếp ăn tập thể và thức ăn đường phố; đồng thời công khai thông tin các cơ sở vi phạm để tạo sức răn đe và giúp người dân chủ động lựa chọn thực phẩm an toàn.

Việc hoàn thiện Luật An toàn thực phẩm (sửa đổi), nâng cao trách nhiệm của người đứng đầu, tăng cường quản lý theo chuỗi cung ứng, số hóa dữ liệu và đẩy mạnh truy xuất nguồn gốc được kỳ vọng sẽ tạo bước chuyển căn bản trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm. Khi mọi mắt xích trong chuỗi từ sản xuất đến tiêu dùng đều được kiểm soát chặt chẽ, nguy cơ thực phẩm bẩn len lỏi vào các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống mới có thể được ngăn chặn hiệu quả, góp phần bảo vệ sức khỏe cộng đồng và xây dựng môi trường kinh doanh lành mạnh, bền vững.

Thiên Trường