

## Thường trực nổi lo thực phẩm thiếu an toàn - Bài 2: Vì sao xảy ra nhiều vụ ngộ độc?

09:32 06/06/2024

Đại diện Cục An toàn Thực phẩm (Bộ Y tế) cho biết, thời gian qua, liên tiếp xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm. Trong đó, có một số vụ ngộ độc thực phẩm lớn, làm nhiều người mắc và phải nhập viện điều trị.

Đại diện Cục An toàn Thực phẩm (Bộ Y tế) cho biết, thời gian qua, liên tiếp xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm. Trong đó, có một số vụ ngộ độc thực phẩm lớn, làm nhiều người mắc và phải nhập viện điều trị.



*Bộ Y tế tổ chức hội nghị toàn quốc tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm*

### **Bài 2: Vì sao xảy ra nhiều vụ ngộ độc?**

*Đầu tháng 1/2024, Phó thủ tướng Trần Hồng Hà chủ trì cuộc họp Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về an toàn thực phẩm...*



*Quán bún vỉa hè đường Hai Bà Trưng Q.1, TP. HCM (Ảnh: Quang Định)*

### **Nguy cơ ngộ độc từ thức ăn đường phố**

Trong thực phẩm “bẩn” chứa rất nhiều tác nhân gây bệnh nguy hiểm như vi khuẩn, vi sinh vật gây bệnh, độc tố nấm, độc tố vi khuẩn... Những tác nhân này, khi xâm nhập vào cơ thể, ban đầu có thể gây các phản ứng tức thời như ngộ độc, rối loạn tiêu hóa, tiêu chảy. Về lâu dài, chúng có thể gây các bệnh mạn tính, đột biến gene, ung thư..., dẫn tới tử vong.

Thời gian gần đây, nhiều vụ ngộ độc quy mô lớn đã gây hoang mang cho người dân bởi ngộ độc thực phẩm, không chỉ xảy ra ở các quán ăn đường phố, mà còn ở các cơ sở giáo dục, bếp ăn tập thể. Những vụ ngộ độc cho thấy mức độ và tần suất ngày càng tăng, đặt ra nhiều vấn đề đáng báo động đối với công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

Trước hết, nói về các quán ăn, thức ăn đường phố - đây là những “tác nhân” có nguy cơ mất an toàn thực phẩm.

Những vụ học sinh bị ngộ độc, do ăn phải thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ, thức ăn buôn bán gần trường, ven đường bị nhiễm khuẩn.



*Những rổ bún được đặt ngay dưới nền đất, không che đậy rất mất vệ sinh (Ảnh: VOV)*

Chúng ta có thể bắt gặp bất kỳ nơi nào, địa phương nào, tại nhiều khu vực trước cổng trường học, vỉa hè, chợ tạm..., rất dễ dàng để mua được các loại thực phẩm đã được chế biến sẵn, bày bán đa dạng, như bánh mì, cơm cuộn, bún thịt nướng, bánh canh, xôi, bánh rán, bánh kẹo.... Rẻ, tiện lợi nên các loại thức ăn này được nhiều đối tượng khách hàng lựa chọn, đặc biệt là bữa ăn sáng.

Theo các chuyên gia y tế, thời tiết nắng nóng - là môi trường thuận lợi để vi khuẩn sinh sôi, phát triển, khiến thực phẩm mất các chất dinh dưỡng, mất an toàn vệ sinh dẫn đến nguy cơ ngộ độc thực phẩm.

Trong đó, nhiệt độ từ 37 - 40 độ - là điều kiện lý tưởng để vi khuẩn phát triển mạnh với cấp số nhân, gấp ba lần so thời tiết bình thường. Một số loại thực phẩm dễ nhiễm vi khuẩn Salmonella, như thịt gia cầm và các sản phẩm từ thịt, trứng, sữa và các sản phẩm từ trứng, sữa.

Ngoài ra, các yếu tố góp phần gây ra ngộ độc: Bảo quản thức ăn ở nhiệt độ phòng trong thời gian quá lâu (hơn 2 tiếng); nhiệt độ hâm nóng chưa đạt yêu cầu, bảo quản thực phẩm làm lây nhiễm chéo, thực phẩm bị nhiễm bệnh, chạm tay vào thực phẩm đã chế biến sẵn.



***Các loại nội tạng động vật có nhiều nguy cơ không an toàn cho người sử dụng bởi dễ bị nhiễm bẩn, là môi trường thuận lợi cho vi khuẩn, ký sinh trùng... phát triển (Ảnh: VOV)***

Lấy một ví dụ tại TP. Hồ Chí Minh, thành phố hiện có khoảng 15.400 điểm bán thức ăn đường phố có quản lý; tuy nhiên, những điểm bán thức ăn đường phố di động, không thuộc đối tượng cấp giấy đủ điều kiện an toàn thực phẩm, vì là cơ sở nhỏ lẻ, được quận, huyện quản lý trực tiếp nên hoàn toàn trông chờ vào quản lý, thanh tra, kiểm tra. Vấn đề này, được quận, huyện đưa vào nội dung quản lý trực tiếp; còn Sở An toàn thực phẩm quản lý thực phẩm đầu vào cho cả thành phố, nguyên liệu thức ăn tươi sống.

Trong trách nhiệm của mình, Sở An toàn thực phẩm cũng có tham gia quản lý, nâng cao nhận thức cho người bán như tập huấn, kiểm tra; kiểm soát hóa đơn chứng từ, nguồn gốc xuất xứ; trang bị cho các hàng quán dụng cụ để giảm thiểu nguy cơ; xử phạt; tập trung xây dựng các tuyến đường an toàn thực phẩm đường phố...

Tuy nhiên, theo lãnh đạo Sở An toàn thực phẩm, những điểm bán thức ăn đường phố nhỏ, rất khó kiểm soát và quản lý. Dù có những điều khoản xử phạt nghiêm, như không đeo bao tay có thể xử phạt 3 triệu đồng, nhưng thực tế

không hề dễ như xử phạt ở nhà hàng.



*Thức ăn chế biến sẵn tại khu vực cổng trường Tiểu học Hồng Thái, TP. Tuyên Quang, không được che đậy (<http://thanhpho.tuyenquang.gov.vn/>)*

Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) cho biết, có tới 70 - 80% thức ăn đường phố, bao gồm cả quà vặt cổng trường, được xác định là bị nhiễm khuẩn như Ecoli - loại vi khuẩn gây tiêu chảy, bệnh đường ruột và khuẩn gây tả. Tình trạng mất an toàn thực phẩm trước các cổng trường học, dù được các cơ quan chức năng chấn chỉnh, nhưng vẫn diễn ra, đòi hỏi sự phối hợp chặt chẽ hơn nữa giữa gia đình, nhà trường, học sinh.

Trên hết là trách nhiệm nghề nghiệp, lương tâm của những người bán hàng và sự giám sát của các cơ quan chức năng. Thực phẩm là một loại hàng hóa đặc biệt, cần chú trọng các quy định về an toàn thực phẩm.

### **Nguy cơ ngộ độc từ bếp ăn tập thể**



*Tại một chợ tự phát*

Mặc dù đã có nhiều quy định liên quan đến bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể và cơ sở chế biến, hàng quán kinh doanh; nhưng việc giám sát mọi khâu trong chuỗi cung ứng thực phẩm vẫn còn là vấn đề cần được quan tâm và kiểm soát chặt chẽ từ các cơ quan chức năng. Điều này là cần thiết để phát hiện kịp thời những hành vi vi phạm quy định về an toàn thực phẩm.

Có rất nhiều quán ăn, cửa hàng thực phẩm sử dụng hóa chất để bảo quản thực phẩm, hoặc sử dụng các sản phẩm không rõ nguồn gốc, chất lượng kém. Đáng báo động là những sản phẩm này thường được bán cho trẻ em, người lớn đôi khi cũng dễ dãi chấp nhận mua những sản phẩm ăn uống hàng ngày cho con em mình, mà không hoài nghi về độ an toàn.

Vì chạy theo lợi nhuận, có những cửa hàng, bếp ăn rút gọn các khâu trong quy trình sản xuất. Nguyên liệu đầu vào thả nổi, không rõ xuất xứ, điều kiện chế biến, bảo quản bị hạn chế và không có các biện pháp đảm bảo vệ sinh khi bán hàng.



*Ảnh minh họa*

Nguy cơ mất vệ sinh an toàn thực phẩm, có thể xảy ra bất kỳ lúc nào, đặc biệt, khi người tiêu dùng phải đặt niềm tin vào “lương tâm” của người bán, thì không khác gì “mò kim đáy bể”. Nếu không xảy ra sự cố, thì chắc chắn các cửa hàng kinh doanh vẫn tiếp tục phục vụ người tiêu dùng những thực phẩm mất an toàn, không đảm bảo chất lượng.

Hầu hết các vụ ngộ độc thức ăn có thể bắt nguồn từ một trong 3 nguyên nhân chính: Vi khuẩn, ký sinh trùng hoặc virus.

Những mầm bệnh này, có thể được tìm thấy tại hầu hết các loại thực phẩm mà con người ăn. Tuy nhiên, khi được nấu trên nhiệt độ cao, những mầm bệnh đó sẽ được tiêu diệt. Thực phẩm sống là nguyên do gây ngộ độc thực phẩm phổ biến, vì không trải qua quá trình nấu nướng.

Thỉnh thoảng, thức ăn có thể sẽ tiếp xúc với các sinh vật trong phân hoặc chất nôn. Điều này, xảy ra khi bạn không rửa tay trước khi nấu ăn.

Thịt, trứng và các sản phẩm từ sữa, thường xuyên bị nhiễm khuẩn. Nước cũng có thể bị nhiễm vi sinh vật gây bệnh.



*Ảnh minh họa*

Nếu các tổ chức và cá nhân chỉ chú ý lợi nhuận, mà không quan tâm đến an toàn thực phẩm, thì nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể, vẫn sẽ tiếp tục tồn tại.

Nói về nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm tập thể, nguyên giảng viên Viện Công nghệ thực phẩm (Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội), PGS. Nguyễn Duy Thịnh cho biết, ngộ độc thực phẩm ở các nhà bếp tập thể, cũng như bếp bán trú trường học, có thể xảy ra bất cứ lúc nào. Đây cũng là nỗi lo của bất cứ gia đình nào, có con em đi học, ăn bán trú. Vì vậy, nhiều gia đình vẫn lo lắng không đăng ký cho trẻ ăn tại trường.

Theo PGS. Nguyễn Duy Thịnh:

“Để đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể (công nhân, học sinh, sinh viên...), các đơn vị, trường học, cơ sở giáo dục cần đảm bảo các quy định của Bộ Y tế, như: Thực phẩm nhập vào bếp nấu, phải có giấy kiểm định, đảm bảo tươi; khu vực bếp ăn, phải đặt ở vị trí cách xa nguồn ô nhiễm, nhà vệ sinh; môi trường bếp, phải đảm bảo sạch sẽ, có các khu riêng biệt như rửa, sơ chế, khu nấu, vị trí để thức ăn chín.

Dụng cụ chế biến như nồi, chảo, dao, thớt, phải rửa thật sạch sẽ, không dùng chung dụng cụ cho đồ ăn sống và đồ ăn chín”...



*Thực phẩm được bày bán không che đậy, nguy cơ mất an toàn (Ảnh minh họa)*

### **Những tác nhân gây ngộ độc thực phẩm**

Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm tương đối đa dạng. Một trong những nguyên nhân thường gặp nhất chính là tiêu thụ thực phẩm không được chế biến hay bảo quản đúng cách. Thực phẩm không được bảo quản ở nhiệt độ an toàn, có thể gây ra độc tố và bị mầm bệnh xâm nhập nên khi đi vào cơ thể sẽ gây hại cho sức khỏe.

Mặt khác, thực phẩm bị nhiễm khuẩn trước khi chế biến hay khâu chế biến thực phẩm không đảm bảo vệ sinh, cũng có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm. Ví dụ, khi thực phẩm được chế biến không đảm bảo vệ sinh, dụng cụ nấu nướng bị nhiễm khuẩn, vi khuẩn xâm nhập và gây ra tình trạng ngộ độc khi tiêu thụ thực phẩm.

Không những thế, việc sử dụng thực phẩm hết hạn, cũng gây ra ngộ độc thực phẩm. Thực phẩm đã quá hạn sử dụng - tức là chất bảo quản có thể không còn tác dụng, vi khuẩn và nấm mốc có điều kiện phát triển và sinh ra độc tố.



### *Chú trọng bảo đảm an toàn thực phẩm*

Theo quy định của Bộ Y tế, người kinh doanh thức ăn đường phố, phải bảo đảm 10 tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Trong đó, bao gồm:

Đủ nước sạch; có dụng cụ gắp thức ăn chín; không để lẫn thức ăn chín và sống; nơi chế biến thực phẩm phải sạch, tách biệt nguồn ô nhiễm như cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm; người làm dịch vụ chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức, khám sức khỏe định kỳ; nhân viên phải đeo tạp dề, khẩu trang, mũ khi bán hàng; không sử dụng phụ gia và mầu thực phẩm; thức ăn phải được bày bán trên giá cao hơn 60 cm trong tủ kính và bao gói hợp vệ sinh và phải có dụng cụ đựng chất thải.

Theo Cục An toàn thực phẩm, nguyên nhân chính gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm là do điều kiện thời tiết thuận lợi cho sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh, nhất là vi khuẩn gây bệnh đường ruột, động thực vật chứa độc tố tự nhiên (nấm độc, côn trùng, cây, quả rừng, thủy hải sản...); ô nhiễm môi trường, thiếu nước sạch để chế biến, vệ sinh dụng cụ.

Mặt khác do quá trình chế biến, bảo quản nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm chưa đúng cách, cùng với ý thức chấp hành quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của một số cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm chưa nghiêm...



### ***Nhà ăn tập thể (Ảnh minh họa)***

Hiện nay, nhiều cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tràn lan, mất vệ sinh an toàn thực phẩm vẫn tồn tại, như: Thức ăn bày bán ngay dưới lòng đường, vỉa hè không che đậy; người chế biến không được khám sức khỏe định kỳ, không được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, sử dụng tay không bốc thức ăn; thiếu nước rửa bát đĩa, thực phẩm sống chín để lẫn lộn, để không đúng nơi quy định (để gần thùng rác, nhà vệ sinh); nguồn gốc thực phẩm không được kiểm soát...

Đã có sự phân cấp kiểm tra an toàn thực phẩm cho các quận, huyện, xã, phường, nhưng vẫn kiểu “cưỡi ngựa xem hoa” khiến vi phạm không được phát hiện, xử lý. Nhiều vụ ngộ độc thực phẩm tập thể từ thức ăn đường phố đã xảy ra, trong đó có những vụ để lại hậu quả nặng nề.



## ***Bảo đảm chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm cho bữa ăn bán trú của học sinh***

Tuy nhiên, để dẫn đến tình trạng ngộ độc thực phẩm, có cả nguyên nhân khách quan như thời tiết nóng ẩm, phù hợp cho vi sinh vật phát triển, đặc biệt trong các sản phẩm, có nguồn gốc động vật; và có cả nguyên nhân chủ quan như sự phối hợp giữa các ban, ngành, UBND ở tuyến cơ sở chưa tốt...

Một số địa phương thiếu nhân lực, vật lực trong thực hiện công tác an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm; do ảnh hưởng của thị trường, điều kiện kinh tế, xã hội; do lợi nhuận; thậm chí một số doanh nghiệp định mức khẩu phần ăn cho người lao động ở mức thấp, sử dụng nguyên liệu giá rẻ, không bảo đảm an toàn.

Ngoài ra, còn do nhận thức và ý thức của một bộ phận người dân về bảo đảm an toàn thực phẩm phòng chống ngộ độc thực phẩm chưa tốt.



*Ảnh minh họa*

Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) PGS. TS. Nguyễn Thanh Phong thẳng thắn cho rằng, trong một số vụ ngộ độc vừa qua, có quy định phải lưu mẫu và kiểm định, nhưng cơ sở không thực hiện; cùng đó quy định phải có kiểm soát thực phẩm đầu vào, nhưng vẫn còn tình trạng các cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, không đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm vẫn hoạt động sản xuất, kinh doanh.

Hoặc như, cơ sở có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm về kinh doanh các sản phẩm nông sản (do ngành nông nghiệp cấp), nhưng lại thu gom các nguyên liệu trôi nổi ngoài thị trường, không rõ nguồn gốc xuất xứ, không được kiểm soát an toàn thực phẩm.

Có những cơ sở kinh doanh thịt gia súc, gia cầm, ký hợp đồng giết mổ với lò mổ có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y, nhưng thực tế không thực hiện, hoặc chỉ thực hiện giết mổ một phần nhỏ trong tổng số lượng cung cấp cho bếp ăn tập thể các công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất... dẫn đến gây ra ngộ độc thực phẩm.

### **Tại sao ngộ độc thực phẩm thường xảy ra ở các bếp ăn tập thể?**

Thực tế, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể, luôn được dư luận quan tâm, bởi lẽ những vụ ngộ độc có nguyên nhân từ đây, thường mang tính chất hàng loạt với rất nhiều nạn nhân.



*Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể được nhiều doanh nghiệp chú trọng thực hiện nhằm bảo vệ sức khỏe công nhân*

Nhận định của Bộ Y tế, hiện nay, việc cung cấp bữa ăn bán trú, bữa ăn ca, tại các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp, cơ sở giáo dục rất phổ biến và đa dạng với rất nhiều hình thức khác nhau như tự tổ chức bếp ăn tại chỗ, mua suất ăn sẵn do đơn vị khác cung cấp, hợp đồng với các doanh nghiệp để tổ chức bếp ăn...

Mặc dù các cơ quan chức năng ở Trung ương và địa phương đã tích cực triển khai những biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm, thanh tra, kiểm tra, xử lý nhiều vụ việc vi phạm quy định pháp luật của các cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, bếp ăn tập thể. Tuy nhiên, vẫn xảy ra một số vụ ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể, nhất là bếp ăn tập thể trong khu công nghiệp và trường học, gây ảnh hưởng tới sức khỏe của người lao động và học sinh.

Nguyên nhân chủ yếu dẫn đến tình trạng ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể là do trong các bếp ăn tập thể, nhà ăn chưa được kiểm tra, thiếu sự hướng dẫn về an toàn thực phẩm, chưa nghiêm túc thực hiện ký cam kết không để xảy ra ngộ độc thực phẩm, chưa được cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và người nấu ăn chưa có giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.

Điều quan trọng và đáng chú ý hơn đó là nguồn nguyên liệu thực phẩm cung cấp cho các bếp ăn tập thể, được lấy từ nhiều nơi, các chợ tự phát. Hầu hết chúng đều chưa được kiểm soát về an toàn thực phẩm. Do đó, khi xảy ra ngộ độc, việc điều tra nguồn gốc xuất xứ, thường mất dấu, không truy nguyên được nguồn gốc để có biện pháp thu giữ, ngăn chặn việc sử dụng thiếu an toàn này.



*Đảm bảo tuân thủ các quy trình và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm*

Điều quan trọng nữa đó là do các đầu bếp ở các nhà máy, xí nghiệp, trường học, không có chuẩn kiến thức về việc chế biến, cũng như kết hợp các nguyên liệu với nhau.

PGS. TS. Nguyễn Thanh Phong cho biết:

“Khi thanh tra, kiểm tra, nhất là ở các cơ sở giáo dục, có nhiều trường, nhất là các trường có địa điểm chật hẹp, không đủ điều kiện diện tích để tổ chức nấu nướng tại chỗ, đã thuê một cơ sở nấu ở bên ngoài, sau đó vận chuyển. Đó cũng là một nguy cơ.

Về nguyên tắc, thức ăn nấu xong, không nên ăn sau 2 giờ, vì nếu để môi trường bình thường, thì có nguy cơ về vệ sinh ô nhiễm. Thế nhưng, khi nấu ăn ở các địa điểm khác, sau đó vận chuyển, phương thức vận chuyển không bảo đảm, thì rất có nguy cơ ô nhiễm trong giai đoạn này.

Việc lựa chọn nguyên liệu, nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm tại bếp ăn tập thể là do sử dụng các nguyên liệu, thực phẩm trôi nổi, không rõ nguồn gốc, sử dụng thực phẩm chế biến sẵn, khâu vận chuyển, bảo quản thực phẩm của các đơn vị sản xuất, kinh doanh và cung cấp suất ăn không đảm bảo an toàn. Có sự lơ là trong khâu quản lý, giám sát”.



## ***An toàn vệ sinh thực phẩm trong các trường học, nhà trẻ, trường mẫu giáo***

Tổng Thư ký Hội dinh dưỡng Việt Nam, TS. BS. Từ Ngữ lên tiếng:

“Hầu hết các vụ ngộ độc tập thể tại trường học, đều có nguyên nhân là do các trường chưa thực hiện tốt quy trình bếp ăn 3 bước, mặc dù đây là công thức cơ bản được áp dụng từ xưa đối với bếp ăn tập thể.

Đó là kiểm thực trước khi thực phẩm nhập về, trước khi chế biến và phân chia, trước khi ăn. Dù chế biến tại trường hay thuê công ty phục vụ, thì cũng phải theo đúng quy trình này”...

***Chỉ trong thời gian ngắn, trên cả nước đã xảy ra nhiều vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng, khiến hàng trăm người phải nhập viện cấp cứu. Cơ quan chức năng khuyến cáo, người dân cần trọng đối với thực phẩm “bẩn”, không rõ nguồn gốc... vì tình hình thời tiết nắng nóng - là điều kiện để vi khuẩn sinh sôi phát triển.***

***Bài 3: Làm gì để giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm?***

**Thủy Hương**