

TP. Hồ Chí Minh xác định tác nhân gây ngộ độc thực phẩm sau khi ăn bánh mì Cô Bích

18:55 12/11/2025

Ngày 12/11, Sở Y tế TP. Hồ Chí Minh cho biết, đã xác định được tác nhân gây ngộ độc thực phẩm sau khi ăn bánh mì của chuỗi cửa hàng “Bánh mì cóc Cô Bích”.

Theo Sở Y tế TP. Hồ Chí Minh, tính tới 9h ngày 12/11, đã có 304 trường hợp rối loạn tiêu hoá sau khi ăn bánh mì tại cơ sở 1 Nguyễn Thái Sơn (phường Hạnh Thông) và cơ sở 2 Lê Quang Định (phường Bình Lợi Trung) điều trị tại 14 bệnh viện trên địa bàn. Hiện nay, có 244 trường hợp đã ổn định, xuất viện, còn 60 bệnh nhân đang tiếp tục điều trị, riêng trường hợp nặng phải điều trị hồi sức tích cực tại Bệnh viện Nhân dân Gia Định sáng nay đã cai được máy thở, sinh hiệu ổn.



Hàng loạt người nghi ngộ độc thực phẩm sau khi ăn bánh mì tại hệ thống tiệm bánh mì cóc cô Bích. Ảnh: Nguyễn Ly

Về kết quả xét nghiệm, Sở Y tế TP. Hồ Chí Minh cho biết, kết quả xét nghiệm từ mẫu cấy máu và mẫu phân cho thấy tác nhân là *Salmonella enteritidis* và *Salmonella* spp, đây chính là nguyên nhân gây ra các triệu chứng ngộ độc. Sở Y

tế đã chỉ đạo các bệnh viện và Trung tâm Kiểm soát bệnh tật TP. Hồ Chí Minh (HCDC) tiếp tục phối hợp với Đơn vị Nghiên cứu lâm sàng Đại học Oxford (OUCRU) để thực hiện xét nghiệm nuôi cấy vi sinh và giải trình tự gen các chủng vi khuẩn phân lập được, làm rõ nguyên nhân và các yếu tố liên quan đến chùm ca ngộ độc thực phẩm này.

Riêng một trường hợp có kết quả xét nghiệm cấy máu dương tính với *Staphylococcus coagulase-negative* theo báo cáo của Bệnh viện Nhân dân Gia Định, được xác định là do ngoại nhiễm trong quá trình xét nghiệm vi sinh. Nhóm vi khuẩn này không sinh độc tố ruột và không gây ngộ độc thực phẩm.

Đến trưa 12/11, các bệnh viện trên địa bàn đã tiếp nhận 316 trường hợp liên quan vụ nghi ngộ độc thực phẩm sau khi ăn bánh mì tại cơ sở “Bánh mì cóc Cô Bích”. Ngành y tế TP. Hồ Chí Minh đang phối hợp với OUCRU để phân lập, nuôi cấy vi sinh và giải trình tự gen nhằm xác định nguyên nhân và yếu tố liên quan đến chùm ca bệnh.

Theo ngành y tế, ngộ độc thực phẩm thường do ăn phải thực phẩm nhiễm vi sinh vật sinh độc tố hoặc gây nhiễm trùng đường tiêu hóa, như *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*... Việc xác định nguyên nhân cần dựa trên các bằng chứng đầy đủ, gồm kết quả kiểm nghiệm mẫu thực phẩm, mẫu bệnh phẩm, diễn biến lâm sàng và phân tích dịch tễ học. Sau khi tổng hợp toàn bộ dữ liệu, cơ quan chức năng mới đưa ra kết luận chính thức về tác nhân gây ngộ độc thực phẩm.

Ngành y tế khuyến cáo người dân không hoang mang hoặc suy diễn từ một kết quả xét nghiệm đơn lẻ, đồng thời chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm bằng cách lựa chọn thực phẩm rõ nguồn gốc, ăn chín uống sôi, bảo quản đúng cách và tuân thủ quy định an toàn vệ sinh thực phẩm.

Sở An toàn thực phẩm TP. Hồ Chí Minh đã có báo cáo UBND Thành phố về vụ việc. Điều tra ban đầu cho thấy, cơ sở “Bánh mì cóc Cô Bích” sử dụng nguyên liệu không hóa đơn, chưa đăng ký chi nhánh kinh doanh và có hàng trăm người phải nhập viện sau khi ăn bánh mì. Sở An toàn thực phẩm nhận định, đây là vụ ngộ độc thực phẩm có quy mô lớn, số người mắc nhiều, trong đó một số ca diễn tiến nặng. Do vụ việc xảy ra trong cộng đồng, không xác định được toàn bộ người tiêu dùng liên quan, các đoàn điều tra gặp khó khăn trong công tác thống kê ca bệnh và phân tích dịch tễ.

Thiên Trường