

Từ vụ ngộ độc bánh mì: Cảnh báo lỗ hổng trong an toàn vệ sinh thực phẩm đường phố

07:35 13/11/2025

Vụ ngộ độc thực phẩm khiến hàng trăm người phải nhập viện sau khi ăn bánh mì tại TP. HCM những ngày vừa qua không chỉ khiến dư luận lo ngại, mà còn giống lên hồi chuông cảnh báo về an toàn thực phẩm đường phố - nơi hàng triệu người dân thành phố đang phụ thuộc mỗi ngày cho bữa sáng, bữa trưa vội.

Những bữa ăn tiện lợi tiềm ẩn rủi ro

Vụ ngộ độc thực phẩm khiến hàng trăm người phải nhập viện sau khi ăn bánh mì tại TP. HCM những ngày đầu tháng 11/2025 không chỉ khiến dư luận lo ngại, mà còn giống lên hồi chuông cảnh báo về an toàn thực phẩm đường phố - nơi hàng triệu người dân thành phố đang phụ thuộc mỗi ngày cho bữa sáng, bữa trưa vội.



Bệnh nhân bị ngộ độc thực phẩm được bác sĩ Bệnh viện đa khoa Tâm Anh thăm khám ngày 7/11 (Ảnh: BVCC)

Kết quả kiểm nghiệm của cơ quan chức năng cho thấy, trong một số mẫu thực phẩm có vi khuẩn Salmonella – tác nhân gây ngộ độc, đau bụng, tiêu chảy và sốt cao. Dù Sở Y tế TP. HCM đã nhanh chóng xác định được nguồn gốc và yêu cầu tạm ngưng hoạt động cơ sở liên quan, song câu hỏi lớn hơn vẫn còn đó: Vì sao một món ăn quen thuộc, phổ biến đến mức gắn bó với đời sống người dân, lại có thể trở thành mối nguy sức khỏe?

TP. HCM có hàng chục nghìn cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và điểm bán hàng rong, trong đó phần lớn là các quầy hàng nhỏ lẻ, hoạt động không cố định. Mỗi ngày, số lượng lớn ổ bánh mì được bán ra trên khắp các con phố, vỉa hè, khu công nghiệp, bệnh viện, trường học. Nhiều người chọn bánh mì vì sự tiện lợi, rẻ và nhanh, nhưng ít ai biết được hành trình của những nguyên liệu tạo nên ổ bánh mì ấy – từ thịt, pate, đồ chua cho đến rau sống – đã trải qua bao nhiêu khâu trung gian và có được bảo quản đúng cách hay không.



“Ngộ độc thực phẩm đường phố thường xuất phát từ những nguyên nhân: Nguyên liệu không đảm bảo, bảo quản sai nhiệt độ, hoặc chế biến trong môi trường không hợp vệ sinh. Nhưng chính sự phổ biến và thói quen tiêu dùng khiến hậu quả của nó trở nên nghiêm trọng hơn”, chuyên gia y tế nhận định.

Cũng theo chuyên gia, chuỗi cung ứng thực phẩm đường phố ở các đô thị lớn như TP. HCM còn tồn tại nhiều mắt xích “mờ”, khó kiểm soát, nhất là với các cơ sở nhỏ lẻ hoặc hoạt động tạm bợ.



Bánh mì, món ăn tiện lợi vào mỗi buổi sáng

Lỗ hổng trong kiểm soát và trách nhiệm pháp lý

Thực tế, công tác quản lý an toàn thực phẩm tại TP. HCM đã có nhiều bước tiến. Tuy nhiên, ở nhóm kinh doanh nhỏ lẻ, đặc biệt là hàng rong, việc kiểm tra, cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm vẫn là bài toán nan giải. Nhiều cơ sở không có giấy phép, không rõ nguồn gốc nguyên liệu, hoặc mua hàng theo kiểu “chợ sáng – bán hết trong ngày”, không có sổ theo dõi, chứng từ.

“Ngộ độc do bánh mì lần này không phải sự cố đầu tiên, nhưng nó cho thấy lỗ hổng lớn trong khâu giám sát từ gốc. Khi nhà cung cấp pate, chả lụa hay rau củ không đảm bảo, người bán hàng rong hầu như không có khả năng kiểm định chất lượng. Còn lực lượng quản lý thì mỏng, không thể giám sát hàng chục nghìn điểm bán nhỏ lẻ mỗi ngày”, một cán bộ y tế chia sẻ.

Theo Luật sư Đặng Văn Dũng, Giám đốc Công ty Luật TNHH Hãng Luật Quốc Tế Tự Do, pháp luật hiện hành đã có quy định xử phạt nghiêm các hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm, thậm chí truy cứu trách nhiệm hình sự nếu gây hậu quả nghiêm trọng. Tuy nhiên, việc áp dụng chế tài gặp khó khăn do phần lớn cơ sở vi phạm là hộ cá thể, quy mô nhỏ, không đăng ký kinh doanh, không có tư cách pháp nhân rõ ràng.



Luật sư Đặng Văn Dũng, Giám đốc Công ty Luật TNHH Hãng Luật Quốc Tế Tự Do

“Chúng ta cần nhìn nhận vấn đề ở góc độ hệ thống. Nếu chỉ xử phạt người bán cuối cùng mà không truy đến nhà cung cấp nguyên liệu, thì tình trạng vi phạm sẽ vẫn tái diễn. Mỗi khâu trong chuỗi – từ nhập hàng, chế biến đến bán lẻ – đều phải được giám sát và gắn trách nhiệm cụ thể”, Luật sư Dũng nói.

Vụ việc này cũng cho thấy tầm quan trọng của việc truy xuất nguồn gốc đối với thực phẩm chế biến sẵn. Trong khi các siêu thị, cửa hàng tiện lợi đã áp dụng tem QR, hệ thống kiểm định để minh bạch hóa sản phẩm, thì thực phẩm đường phố vẫn chủ yếu dựa vào niềm tin. “Niềm tin ấy mong manh, và khi sự cố xảy ra, hậu quả rất lớn. Điều đáng lo là mỗi vụ ngộ độc thường chỉ khiến người tiêu dùng e ngại trong thời gian ngắn, sau đó đầu lại vào đấy”, Luật sư Dũng nhận xét.

Cần một “hàng rào” bảo vệ người tiêu dùng đô thị

Một ổ bánh mì tưởng chừng nhỏ bé lại có thể hé lộ cả một chuỗi vấn đề lớn về quản lý, trách nhiệm và ý thức an toàn thực phẩm. Khi những “lỗ hổng” trong chuỗi cung ứng còn chưa được bịt kín, thì bất kỳ bữa ăn nào trên vỉa hè cũng có thể trở thành rủi ro tiềm ẩn. Cảnh báo từ vụ ngộ độc bánh mì lần này vì thế không chỉ dành cho cơ sở vi phạm, mà cho cả hệ thống từ nhà quản lý đến người tiêu dùng để cùng hướng tới một môi trường ẩm thực an toàn, văn minh và bền vững.

Các chuyên gia khuyến cáo, để phòng tránh ngộ độc thực phẩm, người dân cần nâng cao ý thức phòng ngừa để tự bảo vệ bản thân. Chẳng hạn, rau củ quả ăn sống phải được ngâm và rửa kỹ bằng nước sạch. Nấu chín kỹ hoàn toàn thức ăn là bảo đảm nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới trên 70 độ C. Ăn ngay sau khi nấu vì thức ăn càng để lâu thì càng nguy hiểm.

Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín. Muốn giữ thức ăn quá 5 tiếng đồng hồ, cần phải giữ liên tục nóng trên 60 độ C hoặc lạnh dưới 10 độ C. Các thức ăn chín dùng lại phải được đun kỹ trở lại, bởi nếu chỉ hâm cho đến khi vừa bốc hơi là không đủ để vô hiệu hóa độc tố. Thức ăn cho trẻ nhỏ không nên dùng lại. Nếu nghi ngờ thực phẩm đã hư hỏng, nhiễm bẩn, nên vứt bỏ.



Tránh gây ô nhiễm chéo giữa thức ăn chín và sống với bề mặt bẩn, không để thực phẩm sống và chín gần nhau. Rửa tay sạch trước khi chế biến và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác. Khăn lau bát đĩa cần phải được luộc nước sôi và thay thường xuyên trước khi sử dụng lại. Thường xuyên vệ sinh lau rửa tủ lạnh.

Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... Chỉ sử dụng các sản phẩm, thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm đóng hộp bị phồng, bẹp, biến dạng, hoen gỉ, không còn nguyên vẹn hoặc

có mùi vị, màu sắc thay đổi khác thường.

Phản ánh cho các đơn vị chức năng nếu phát hiện cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không an toàn, buôn bán thực phẩm không rõ nguồn gốc, nhãn mác. Đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu, điều trị kịp thời khi xuất hiện các triệu chứng nghi ngờ ngộ độc.

L.T