

BỘ Y TẾ**BỘ Y TẾ****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 39/2006/QĐ-BYT

Hà Nội, ngày 13 tháng 12 năm 2006

QUYẾT ĐỊNH**Về việc ban hành “Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm” (44)****BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ**

Căn cứ Nghị định số 49/2003/NĐ-CP ngày 15 tháng 5 năm 2003 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm số 12/2003/PL-UBTVQH 11 ngày 26 tháng 7 năm 2003;

Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm - Bộ Y tế,

định này “Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo.

Điều 3. Các ông (Bà): Chánh Văn phòng, Chánh Thanh tra, Vụ trưởng Vụ Pháp chế, Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Thủ trưởng các đơn vị liên quan trực thuộc Bộ Y tế, Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Thủ trưởng Y tế các ngành chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

QUYẾT ĐỊNH:**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Trịnh Quân Huân

BỘ Y TẾ**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc****QUY CHẾ****Điều tra ngộ độc thực phẩm***(Ban hành kèm theo Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT**ngày 13 tháng 12 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế)***Chương I****QUY ĐỊNH CHUNG****Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Quy chế này quy định về việc điều tra ngộ độc thực phẩm.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Quy chế này áp dụng đối với tổ chức, hộ gia đình, cá nhân, các cơ sở xảy ra ngộ độc thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm gây ngộ độc, các cá nhân bị ngộ độc và cơ quan Y tế từ Trung ương đến địa phương.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chế này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. “Ngộ độc thực phẩm” là hội chứng cấp tính xảy ra do ăn, uống phải thức ăn có chất độc, biểu hiện bằng những triệu chứng dạ dày - ruột, thần kinh hoặc những triệu chứng khác tùy theo tác nhân gây ngộ độc.

2. “Vụ ngộ độc thực phẩm” là tình trạng ngộ độc cấp xảy ra với 2 người trở lên có dấu hiệu ngộ độc khi ăn cùng một loại thực phẩm tại cùng một địa điểm, thời gian. Trường hợp chỉ có một người mắc và bị tử vong cũng được coi là một vụ ngộ độc thực phẩm.

3. “Mẫu thực phẩm” là thức ăn, đồ uống còn lại sau bữa ăn của vụ ngộ độc thực phẩm hoặc mẫu thực phẩm lưu, nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm.

4. “Mẫu bệnh phẩm” là chất nôn, dịch hút dạ dày, phân, máu và các dịch sinh học khác của người bị ngộ độc thực phẩm.

5. “Cơ sở nguyên nhân” là cơ sở cung cấp bữa ăn mà bữa ăn đó là bữa ăn nguyên nhân.

6. “Bữa ăn nguyên nhân” là bữa ăn gây ra ngộ độc thực phẩm hoặc là bữa ăn có thức ăn nguyên nhân.

7. “Thức ăn nguyên nhân” là thức ăn

gây ngộ độc thực phẩm hoặc là thức ăn có chứa căn nguyên.

8. “Căn nguyên” là tác nhân gây ngộ độc thực phẩm, tác nhân gây ngộ độc thực phẩm có thể là các độc tố của vi sinh vật, các chất độc hóa học, chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm hoặc do thực phẩm bị hư hỏng, biến chất sinh ra.

9. “Điều tra ngộ độc thực phẩm” là quá trình thực hiện các nội dung điều tra ban hành theo Quyết định này để xác định cơ sở nguyên nhân, bữa ăn nguyên nhân, thức ăn nguyên nhân và căn nguyên ngộ độc thực phẩm.

Điều 4. Các nguyên tắc chung khi điều tra ngộ độc thực phẩm

1. Nắm vững tình hình dịch tễ của địa phương để có hướng phân biệt ngộ độc thực phẩm hay là dịch, tránh nhầm lẫn.

2. Điều tra trước khi bị ngộ độc 48 giờ hoặc ít nhất là 24 giờ thông qua:

a) Bệnh nhân (nếu còn tỉnh)

b) Những người xung quanh để nắm được các thông tin liên quan đến người bị ngộ độc thực phẩm đã ăn, uống những gì, các biểu hiện trong thời gian 24 - 48 giờ kể từ khi thực phẩm được ăn, uống.

3. Khai thác và nắm vững các triệu chứng lâm sàng để xác định nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.

4. Phải lưu giữ thức ăn khả nghi, chất nôn, chất rửa dạ dày - ruột, nước tiểu, phân... của người bị ngộ độc thực phẩm, lấy mẫu theo quy định gửi về Trung tâm Y tế dự phòng hoặc Viện chuyên ngành để xét nghiệm.

5. Điều tra tình hình vệ sinh môi trường, tình hình cung cấp thực phẩm, nơi chế biến, nơi bảo quản thực phẩm, nhân viên phục vụ ăn uống... theo mẫu biểu quy định để giúp cho việc xác định nguồn gốc và nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.

6. Nếu nghi ngờ ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật cần tiến hành các xét nghiệm cần thiết đối với người bị ngộ độc, xét nghiệm và điều tra nhân viên phục vụ ăn uống.

7. Trường hợp có tử vong phải kết hợp với cơ quan Công an và cơ quan Pháp y tiến hành điều tra giải phẫu bệnh lý, lấy dịch trong đường tiêu hóa, máu, tim, phổi của những người bị tử vong để xét nghiệm.

8. Việc xét nghiệm mẫu bệnh phẩm cần phải tiến hành ngay sau khi nhận được mẫu gửi đến. Tùy theo dấu hiệu nghi ngờ để có chỉ định xét nghiệm thích hợp.

9. Sau khi có kết quả điều tra tại thực địa, phải tổng hợp phân tích xác định được thời gian, địa điểm xảy ra ngộ độc, số người ăn, số người mắc, số người

chết, số người phải vào viện, bữa ăn nguyên nhân, thức ăn nguyên nhân, cơ sở nguyên nhân và căn nguyên, đồng thời phải đề ra được các biện pháp xử lý và phòng ngừa.

Chương II

KHAI BÁO VÀ BÁO CÁO NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Điều 5. Khai báo và báo cáo ngộ độc thực phẩm

1. Khai báo ngộ độc thực phẩm:

- Bất kể ai, khi bị hoặc phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc các bệnh truyền qua thực phẩm đều phải khai báo ngay cho cơ quan Y tế gần nhất:

- Trạm Y tế xã, phường.
- Phòng Y tế quận, huyện (hoặc Trung tâm Y tế dự phòng).
- Sở Y tế hoặc Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh, thành phố.
- Các viện khu vực (Viện Dinh Dưỡng, Viện Pasteur Nha Trang, Viện Vệ sinh Y tế công cộng TP Hồ Chí Minh, Viện Vệ sinh dịch tễ Tây Nguyên).
- Cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

Nội dung khai báo theo mẫu M1 quy định tại Quyết định số 01/2006/QĐ-BYT ngày 09 tháng 01 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy

định chế độ báo cáo và mẫu báo cáo về vệ sinh an toàn thực phẩm”.

2. Tiếp nhận thông tin ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm:

a) Khai báo từ người mắc: khi tiếp nhận thông tin ngộ độc thực phẩm từ người mắc, cần chú ý thu thập các thông tin sau:

- Những hoạt động trước khi phát bệnh, về bữa ăn, thức ăn mà họ đã ăn.
- Các triệu chứng chủ yếu là gì (đau bụng, buồn nôn, nôn).
- Kiểm tra chất nôn, thực phẩm thừa, chất ô nhiễm (có giữ mẫu để xét nghiệm không).
- Quy mô phát sinh: số người cùng ăn, số người mắc.

b) Khai báo từ thầy thuốc và nhân viên y tế: Bất kể một nhân viên y tế hoặc thầy thuốc nào, dù làm việc ở Trạm y tế, phòng khám bệnh, bệnh viện hoặc tư nhân khi phát hiện ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm phải khai báo ngay với cơ quan y tế có trách nhiệm. Khi tiếp nhận các khai báo này, cần chú ý khai thác các thông tin quan trọng sau:

- Ngộ độc thực phẩm xảy ra với một người hay tập thể.
- Triệu chứng của người mắc, các triệu chứng khác thường, diễn biến, những yếu tố liên quan với tình hình ăn uống

trong thời gian 48 giờ (chú ý trong vòng 12 giờ) trước đó.

- Kiểm tra mẫu phân, mẫu máu, chất nôn, chất ô nhiễm của người mắc.

- Chẩn đoán hoặc nghi ngờ là gì.

- Phương pháp xử trí, điều trị.

c) Khai báo từ người lãnh đạo, quản lý: (doanh nghiệp, trường học, công trường, nông trường, cơ quan đơn vị) cần chú ý các thông tin sau:

- Quy mô phát sinh: tổng số mắc, số phải vào viện.

- Mối liên quan đến ăn uống.

- Cơ sở cung cấp xuất ăn.

- Lưu mẫu thực phẩm nghi ngờ.

- Với trường học: cần chú ý phân biệt tình hình xảy ra với học sinh lớp mấy, sau bữa ăn nào, cơ sở nào cung ứng thực phẩm.

3. Báo cáo ngộ độc thực phẩm:

a) Bất kể một nhân viên y tế nào khi tiếp nhận thông tin về ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm phải báo cáo ngay cho thủ trưởng đơn vị mình về nội dung vụ việc.

b) Thủ trưởng đơn vị tiếp nhận được thông tin về ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm phải xem xét về nội dung khai báo để quyết định:

+ Nếu đơn vị có đủ khả năng điều tra

vụ ngộ độc thực phẩm thì cử ngay 1 đội điều tra tại thực địa và báo cáo lên cấp trên. Nếu không đủ khả năng điều tra thì báo cáo ngay lên cấp trên và đề nghị cử đội điều tra vụ ngộ độc thực phẩm.

+ Trong trường hợp vụ ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm có nguy cơ lan rộng thì phải nhanh chóng phán đoán về quy mô và khả năng lan rộng, phải báo cáo khẩn cấp cho UBND và cho cơ quan Y tế cấp trên biết

+ Cần chú ý các thông tin sau:

- Có nghi ngờ về ngộ độc thuốc.

- Có nghi ngờ về ngộ độc gas, nước máy, nước giếng, hoặc các yếu tố khác

- Có sự cố ý gây ngộ độc không.

Chế độ báo cáo và mẫu báo cáo ngộ độc thực phẩm thực hiện theo quy định tại Quyết định số 01/2006/QĐ-BYT ngày 09/01/2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định chế độ báo cáo và mẫu báo cáo về vệ sinh an toàn thực phẩm”.

Chương III

PHƯƠNG PHÁP ĐIỀU TRA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Điều 6. Chuẩn bị điều tra ngộ độc thực phẩm

1. Chuẩn bị các biểu mẫu điều tra.

2. Chuẩn bị dụng cụ lấy mẫu.

3. Thành lập đội điều tra: tùy sự phán đoán mà thiết kế đội điều tra thích hợp về số lượng và thành phần (cán bộ dịch tễ, vi sinh vật, vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, truyền nhiễm).

4. Chuẩn bị phương tiện đi lại, máy móc, thiết bị khác có liên quan.

5. Trong trường hợp ngoài giờ làm việc, nếu xét thấy tính khẩn cấp của vấn đề vẫn cần phải điều động đội điều tra đi thực địa ngay. Các mẫu biểu, máy móc, dụng cụ cần thiết cho điều tra phải được chuẩn bị sẵn sàng, cần phải được chuẩn bị và bảo quản luôn ở trạng thái sẵn sàng, kể cả ngoài giờ làm việc, ngày nghỉ, ngày lễ.

Điều 7. Phương pháp điều tra ngộ độc thực phẩm

Điều tra theo bộ phiếu điều tra NĐTP, cần phân công trách nhiệm cụ thể cho từng người điều tra theo các nội dung phiếu điều tra:

Điều tra cá thể nghi ngộ độc, điều tra những người đã ăn bữa ăn gây ngộ độc, điều tra cơ sở gây ngộ độc, điều tra qua thầy thuốc, người khai báo, điều tra dịch bệnh địa phương, lấy mẫu xét nghiệm...

Người điều tra cần trung thực khách quan, không chỉ định trước nguyên nhân và phải thực hiện các quy định sau:

1. Điều tra người mắc, người ăn, người liên quan đến vụ ngộ độc:

Qua những người mắc và những người liên quan, phải nắm được tên và lập bảng kê danh sách những người thuộc đối tượng điều tra. Nguyên tắc là phải điều tra qua phỏng vấn sau khi đã tiếp xúc với từng người mắc và người ăn, sử dụng mẫu phiếu điều tra ngộ độc thực phẩm và phiếu điều tra tình hình ăn. Khi dùng phiếu cần lưu ý những điều dưới đây:

a) Điều tra tình hình phát bệnh:

- Dùng phiếu điều tra ngộ độc thực phẩm để điều tra một cách cụ thể về những trường hợp đã ăn phát bệnh, triệu chứng của người phát bệnh.

- Xác định sự nung bệnh và thể chất của bệnh nhân, trạng thái sức khỏe của họ.

- Xác định người bị ngộ độc thực phẩm có đi ăn liên hoan ở đâu về không.

b) Điều tra tình hình ăn:

- Xác nhận xem cả nhóm người có ăn chung một thức ăn hay không (hội nghị, du lịch, hội hè v.v, có nhiều người cùng ăn không). Nếu có được thực đơn trong bữa ăn chung thì điều tra ngay về tình hình ăn.

- Về nguyên tắc là trừ khi ăn bữa ăn chung (thức ăn chung) đã được xác định rõ, cần điều tra tình hình ăn, nội dung

bữa ăn trong vòng 24 giờ trước khi bệnh nhân phát bệnh (thậm chí điều tra ngược tới 48 và 72 giờ).

- Phát hiện tính đặc thù của bữa ăn (cá nóc, con hào sống, tiết canh, nội tạng động vật, nấm, rau rừng, rau câu v.v).

- Điều tra về nước uống như nước giếng, nước suối.

2. Các điều tra khác:

a) Điều tra người phát bệnh hoặc người có triệu chứng khác thường nhưng không ăn loại thực phẩm nguyên nhân.

b) Khi điều tra đối với các em học sinh nhỏ, chú ý không gây ám thị, không gây ấn tượng về món ăn nào. Đối với trẻ sơ sinh, cần hỏi tình hình từ người mẹ.

c) Đối với những người có triệu chứng giả ngộ độc cần chú ý có trường hợp phát sinh do tình hình xung quanh, do đồn đại.

d) Cần nắm tình hình đặc thù tại gia đình, nơi sản xuất kinh doanh (nơi làm việc) và trường học.

đ) Trường hợp nghi tới nguyên nhân do động vật nuôi làm cảnh (như chó, mèo) cần điều tra các kênh truyền nhiễm.

e) Trường hợp đoàn người du lịch sau khi (hoặc trong khi) đi du lịch bị

phát bệnh cần điều tra lịch trình du lịch, các hoạt động (nơi ăn, nơi nghỉ) và kế hoạch của đoàn.

g) Đối với những người nước ngoài, người mới nhập cảnh, cần điều tra hoạt động của người đó ở nước ngoài (nơi họ đã ăn, uống và thức ăn đã ăn) trước khi phát bệnh.

3. Điều tra các cơ sở

Việc điều tra các cơ sở kinh doanh là nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm hoặc nghi ngờ gây ngộ độc thực phẩm (gồm cả gia đình, các cơ sở được khai báo), cần dùng phiếu điều tra các cơ sở và phiếu điều tra về chế biến, bảo quản thực phẩm. Khi tiến hành điều tra phải thực hiện các quy định sau:

a) Khi vào một cơ sở thuộc đối tượng điều tra cần căn cứ vào nội dung khai báo của người mắc (người khiếu nại), xác nhận có đúng cơ sở đó là đối tượng hay không (xác nhận địa chỉ, số nhà, số điện thoại của cơ sở xem có đúng trong phiếu khai báo không) rồi mới vào điều tra.

b) Điều tra liên quan đến cung cấp thực phẩm:

- Kiểm tra thực phẩm mà đối tượng điều tra đã ăn.

- Kiểm tra số lượng cung cấp, nấu nướng và chế biến theo từng loại thực đơn (cơm hộp, các món ăn hội nghị, cơm nấu tại trường học, bệnh viện v.v).

- Điều tra người đã mua cơm hộp hoặc sử dụng dịch vụ của các cơ sở kinh doanh thực phẩm.

- Kiểm tra danh sách (địa chỉ, số điện thoại) và bảng kê của những người mua, người bán, người được cung cấp. Nhất thiết phải giữ lại danh sách để phục vụ công tác điều tra.

c) Điều tra các công đoạn sản xuất chế biến thực phẩm:

- Điều tra phương pháp sản xuất, chế biến, nấu nướng các loại thực phẩm và phương thức bán hàng, các kênh truyền nhiễm, các kênh thâm nhập, cơ hội làm giàu vi khuẩn, sơ xuất khi nấu ăn v.v.

- Kiểm tra tình hình bảo quản thực phẩm đối với những loại nghề kinh doanh cần thiết phải kiểm tra (như quán cơm, cơm hộp, cơ sở cung cấp bữa ăn trường học, bệnh viện và các nhà nghỉ, khách sạn có phục vụ ăn uống tập thể).

d) Điều tra điều kiện vệ sinh của các cơ sở:

- Kiểm tra thiết bị cung cấp nước và tình hình vệ sinh của nước sử dụng: Đo Clo còn dư thừa trong nước, trường hợp nước sử dụng ngoài nước máy cần xác nhận nguồn nước và điều tra thử nghiệm xem nguồn nước đó có phải là nguyên nhân gây ngộ độc hay không, kiểm tra bể chứa nước ngầm, bể chứa trên trần nhà để tìm nguyên nhân gây ô nhiễm (có vết nứt, rò hay không, tình trạng hồ ga ra sao).

- Điều tra phương pháp xử lý nước thải và tình hình duy tu bảo dưỡng (đường thoát nước công cộng, xử lý thoát nước gia đình, chưa xử lý).

- Ghi chép theo dõi về xử lý côn trùng động vật gây hại, kiểm tra thử nghiệm xem chúng còn sống hay không.

- Điều tra khả năng ô nhiễm khác (thuốc diệt côn trùng, nông dược, thuốc tẩy rửa).

- Nếu nguyên nhân nghi tới là do động vật (gia súc, gia cầm), cần điều tra kênh truyền nhiễm liên quan.

- Điều tra người ra vào nơi chế biến, nấu nướng thực phẩm.

- Ngoài ra, căn cứ vào các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm cần điều tra: Diện tích phù hợp với lượng nấu nướng (diện tích m2 hoặc kích thước của cơ sở chế biến, sản xuất; nhiệt độ, độ ẩm trong phòng có phù hợp không; công suất tủ lạnh, tủ đá (dung tích, công suất) có đủ không và nhiệt độ có đảm bảo không.

đ) Điều tra nhân viên nhà bếp:

- Tình hình sức khỏe của người chế biến phục vụ.

- Hồi cứu từ 1-2 tuần trước xem có người mắc bệnh dịch không (ví dụ bệnh thương hàn, lỵ), có ai mắc bệnh do virus không.

- Có ai ra nước ngoài mới trở về không.

- Có mụn trứng cá, chín mé, vết đứt tay, tay bần không.

- Có tập quán ăn (tiết canh, gỏi cá) hoặc ăn món gì đặc biệt khác.

e) Các điều tra khác:

- Xác nhận xem có khiếu nại khác không.

- Cơ sở có tự thực hiện kiểm tra hay không và có bảng thống kê tình hình tự kiểm tra.

4. Điều tra hệ thống và giải pháp lưu thông thực phẩm

Điều tra lưu thông trên thị trường để phát hiện vụ ngộ độc hoặc thực phẩm bị nghi ngờ, dựa vào việc truy cứu thực phẩm nguyên nhân: là việc điều tra nơi cung ứng nguyên liệu của thực phẩm, điều tra nơi bán hàng. Cần lưu ý các nội dung sau:

a) Điều tra về khả năng ô nhiễm vi khuẩn và các chất hóa học trong thực phẩm.

b) Kiểm tra tiêu chuẩn bảo quản và các biện pháp cần thiết đối với thực phẩm có được tuân thủ trong quá trình lưu thông hay không.

c) Đối với một loại thực phẩm hoặc với cùng một lô hàng có khiếu nại hoặc sự cố từ phía người tiêu thụ không, điều tra tình hình người phát bệnh trong số những người ăn.

d) Trong trường hợp các thực phẩm trên đây được lưu thông một lượng lớn hoặc trên phạm vi rộng cần báo cáo cho cơ quan y tế cấp trên và Cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

5. Điều tra qua phòng vắn thầy thuốc

Về nguyên tắc, người giám sát vệ sinh thực phẩm phải điều tra qua phòng vắn với thầy thuốc đã khám cho người mắc. Khi điều tra qua thầy thuốc cần lưu ý những nội dung như sau:

a) Ngày, tháng, năm khám cho bệnh nhân.

b) Tên bệnh.

c) Có nhập viện hay không, ngày dự kiến ra viện.

d) Đối với người mắc hỏi xem đã dùng thuốc điều trị hay chưa, uống thuốc vào ngày, tháng, năm nào.

đ) Có triệu chứng bất thường hay không.

e) Có kiểm tra mẫu phân, mẫu máu, chất nôn, chất ô nhiễm hay không (nếu cần thiết thì ủy thác để lấy mẫu phân, mẫu máu).

g) Có kiểm tra tại bệnh viện hay không, có ủy thác cho cơ quan khác kiểm tra không (có kết quả xét nghiệm không và thu lại kết quả đó).

h) Trường hợp bệnh nhân được thầy thuốc chẩn đoán là bị ngộ độc cần xuất

trình phiếu khai báo người mắc ngộ độc thực phẩm.

6. Trường hợp người mắc ngộ độc thực phẩm bị tử vong cần điều tra thầy thuốc và những người có liên quan về các nội dung sau:

a) Thời gian và diễn biến bệnh kể từ khi bệnh nhân phát bệnh đến lúc bị chết.

b) Nội dung điều trị từ khi nhập viện.

c) Ghi chép sau khi phỏng vấn những người khác (gia đình, họ hàng).

d) Cùng với đội vệ sinh thực phẩm (Trung tâm Y tế dự phòng) xem xét nghiên cứu các điều mục khác nếu thấy cần thiết.

7. Lấy mẫu kiểm tra

Kiểm tra mẫu liên quan đến ngộ độc thực phẩm (bao gồm cả người khiếu nại có triệu chứng) được tiến hành toàn bộ tại Trung tâm Y tế dự phòng hoặc các Viện khu vực.

Việc lấy mẫu kiểm tra là việc quan trọng để làm rõ nguyên nhân của vụ ngộ độc. Khi lấy mẫu cần mang các dụng cụ lấy mẫu liên quan. Phải tiến hành lấy mẫu nhanh chóng, kịp thời và thích hợp. Lấy mẫu kiểm tra một lượng cần thiết tùy theo từng loại kiểm tra, cần bảo quản lạnh và cần chuyển nhanh chóng sao cho mẫu bị thay đổi ở mức ít nhất.

a) Lấy mẫu từ người mắc, người ăn và người liên quan:

- Mẫu phân.
- Chết nôn.
- Chết ô nhiễm.
- Thực phẩm còn thừa.
- Mẫu máu của người mắc.

- Người mắc bị chết do nghi ngờ bị ngộ độc thực phẩm, cần xử lý bằng giải phẫu bệnh lý. Việc kiểm tra qua giải phẫu bệnh lý cần căn cứ vào chế độ giám sát pháp y, tất cả các mẫu máu, mẫu nội tạng, phân, tủy sống v.v. của người chết đều phải được đưa về kiểm tra tại các viện nghiên cứu.

b) Lấy mẫu kiểm tra từ các cơ sở và các kênh lưu thông thực phẩm:

Lấy những mẫu kiểm tra cần thiết trong số các loại nêu dưới đây từ các cơ sở thực phẩm (cơ sở sản xuất, kinh doanh, nghi ngờ là cơ sở nguyên nhân) và các kênh lưu thông thực phẩm (cửa hàng bán lẻ, nơi chế biến, cửa hàng bán buôn, nơi giao nhận).

- Thực phẩm kiểm tra.
- Thực phẩm thừa.
- Thực phẩm tham khảo gồm cả nguyên liệu thực phẩm.
- Dụng cụ nấu nướng, đồ đựng, bao gói, que lau tủ lạnh, tủ đá.

- Khăn giấy lau chùi tay.

- Ngón tay, vết đứt tay của người làm việc trong bếp ăn.

- Nước sử dụng (nước giếng, nước trong bể chứa).

- Mẫu phân của người làm việc tại nơi nấu nướng.

- Chất phụ gia, tẩy rửa, khử trùng, tiệt trùng có khả năng bị lẫn vào thực phẩm.

- Các chất mẫu kiểm tra khác (phân chuột, phân vật nuôi làm cảnh, nước thải trong rãnh thoát nước).

c) Khi lấy mẫu kiểm tra phải điều tra những nội dung sau:

- Tình hình tồn tại từ khi sản xuất đến khi bán hàng.

- Môi quan hệ giữa nhiệt độ bảo quản với thời gian để mẫu (để máy tiệt trùng trong điều kiện nhiệt độ phòng, nhiệt độ lạnh, nhiệt độ không khí bên ngoài).

d) Chú ý về bảo quản và vận chuyển mẫu:

- Mẫu kiểm tra sau khi lấy được phải cho vào hộp có đá làm lạnh, đậy nắp chặt rồi mới vận chuyển để đề phòng mẫu bị ô nhiễm, tăng sinh vi khuẩn và bị biến đổi theo thời gian.

- Mẫu kiểm tra phải được gửi đến viện nghiên cứu hoặc Trung tâm Y tế dự phòng ngay trong ngày lấy mẫu.

Chương IV

CÁC BƯỚC ĐIỀU TRA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Điều 8. Các bước điều tra ngộ độc thực phẩm

Điều tra ngộ độc thực phẩm cần được tiến hành theo các bước sau:

1. Điều tra cá thể bị NDTP (theo mẫu điều tra 1 - Phụ lục).

2. Điều tra những người đã ăn bữa ăn X và bữa ăn Y không bị NDTP (theo mẫu điều tra 2 - Phụ lục).

3. Điều tra thức ăn đã ăn, người ăn và thời gian ăn (theo mẫu điều tra 3 - Phụ lục).

4. Điều tra những thức ăn, số người ăn và không ăn bị NDTP và không bị NDTP ở bữa ăn X và bữa ăn Y (theo mẫu điều tra 4 - Phụ lục).

5. Điều tra bữa ăn nguyên nhân (theo mẫu điều tra 5 - Phụ lục).

6. Điều tra thức ăn nguyên nhân (theo mẫu điều tra 6 - Phụ lục).

7. Điều tra nguồn gốc, tình hình chế biến thực phẩm (theo mẫu điều tra 7 - Phụ lục).

8. Điều tra tiền sử bệnh tật những người chế biến, nấu nướng phục vụ ăn, uống (theo mẫu điều tra 8 - Phụ lục).

9. Điều tra các mẫu thức ăn thu hồi để xét nghiệm (theo mẫu điều tra 9 - Phụ lục).

10. Điều tra cơ sở (theo mẫu điều tra 10 - Phụ lục).

11. Điều tra điều kiện môi trường và dịch bệnh ở địa phương (theo mẫu điều tra 11 - Phụ lục).

Chương V KẾT LUẬN VỀ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Điều 9. Kết luận kết quả điều tra

Sau khi tiến hành 11 bước điều tra NĐTP, đội điều tra ngộ độc thực phẩm phải tổng hợp, phân tích, kết luận kết quả điều tra theo những nội dung sau: đơn vị xảy ra NĐTP; địa điểm xảy ra ngộ độc thực phẩm, thời gian xảy ra ngộ độc; số người ăn, số người mắc, số người đi viện, số người chết; bữa ăn nguyên nhân; thức ăn nguyên nhân; cơ sở nguyên nhân và nguyên nhân.

Điều 10. Kiến nghị các biện pháp xử lý ngộ độc thực phẩm

Từ kết quả điều tra, phải đưa ra các biện pháp xử lý để phòng ngừa tái ngộ độc thực phẩm.

1. Cải biến sản xuất, chế biến bảo đảm yêu cầu vệ sinh theo quy định.

2. Nâng cao ý thức vệ sinh cho nhân viên sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

3. Tích cực chấp hành quy chế, quy định VSATTP.

4. Xử lý thực phẩm gây ngộ độc (thu hồi, huỷ bỏ, chuyển mục đích sử dụng, tái chế).

Điều 11. Kiến nghị xử lý theo pháp luật

Theo pháp luật: tùy theo mức độ, tính chất, nguyên nhân hậu quả của vụ NĐTP, cần đưa ra các kiến nghị xử lý theo pháp luật đối với cơ sở nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.

Điều 12. Công bố ngộ độc thực phẩm

Tùy theo tính chất vụ ngộ độc thực phẩm mà xác định thời gian, hình thức, cấp thẩm quyền công bố với các cơ quan liên quan và cơ quan thông tấn báo chí về vụ NĐTP.

Chương VI ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 13. Tổ chức thực hiện

1. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm tổ chức thực hiện Quy chế này cho các tuyến và các cơ quan có liên quan trong phạm vi cả nước.

2. Sở Y tế tổ chức thực hiện Quy chế này trong phạm vi địa bàn tỉnh, thành phố.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Trịnh Quân Huân

PHỤ LỤC

Các bước điều tra ngộ độc thực phẩm

(Ban hành kèm theo Quyết định số 39/2006/QĐ-BYT ngày 13 tháng 12 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

1. Điều tra cá thể bị NDTP

Bảng 1: Điều tra cá thể bị NDTP (mẫu điều tra 1)

TT	Họ và tên	Tuổi	Giới	Địa chỉ	Thời gian phát bệnh		Triệu chứng								Ngày lấy mẫu phân	Kết quả xét nghiệm
					Ngày	Giờ	Đau bụng	Tiêu chảy	Buồn nôn	Nôn	Co giật	Nổi mề đay	Sốt	Khác		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
1								(5 X) (4 X)		(5 X) (4 X)						
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																

Ngày.... tháng.... năm.....

Người điều tra

Phương pháp:

- Lập danh sách tất cả các cá thể bị NDTP trong bảng này và đánh số thứ tự cho đến hết. Nếu nhiều người bị ngộ độc phải chia người đi điều tra hết tất cả các cá thể bị ngộ độc.

- Khi khai thác về các triệu chứng nếu có, đánh dấu nhân (x) vào ô tương ứng. Đối với cột 9 (tiêu chảy) và cột 11 (nôn): cần ghi thêm bao nhiêu lần trong ngày thứ nhất, thứ hai.... bằng cách ghi các con số trong ngoặc đơn (5x), (4x).. nghĩa là: ngày thứ nhất: 5 lần, ngày thứ hai: 4 lần.

2. Điều tra những người đã ăn bữa ăn X (bữa ăn cuối cùng trước khi bị NĐTP) và bữa ăn Y (bữa ăn trước bữa ăn X) không bị ngộ độc thực phẩm

Bảng 2: Điều tra những người đã ăn bữa ăn X và bữa ăn Y không bị NĐTP (mẫu điều tra 2)

TT	Họ và tên	Tuổi	Giới	Địa chỉ	Bữa ăn X	Bữa ăn Y
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Ngày... tháng... năm...

Người điều tra

Phương pháp:

- Đánh số thứ tự tiếp theo bảng 1.
- Lập danh sách tất cả các cá thể đã ăn bữa ăn X không bị NĐTP (đánh dấu X) vào ô bữa ăn X và bữa ăn Y không bị NĐTP (đánh dấu X vào ô bữa ăn Y).

3. Điều tra các thức ăn đã ăn, người ăn và thời gian

+ Mục đích của điều tra: Xác định được những ai (kể cả bị NDTP và không bị NDTP - xem danh sách ở bảng 1 và bảng 2) đã ăn thức ăn nào ở bữa X và bữa Y.

+ Phương pháp: Trên cơ sở danh sách ở bảng 1 và bảng 2, phỏng vấn điều tra xem những người này đã ăn những thức ăn nào (A, B, C, D...) trong bữa X và bữa Y. Nếu có ăn, đánh dấu (x) vào ô tương ứng ở bảng 3.1 (với bữa X) và 3.2 (với bữa Y).

Bảng 3.1. Điều tra các thức ăn đã ăn, người ăn và thời gian ăn ở bữa X (mẫu điều tra 3.1)

TT	Những người đã ăn	Thời gian		Thực đơn							
		Ngày	giờ	A	B	C	D	E	F	G	
Bị ngộ độc											
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
Không bị ngộ độc											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

Ngày.... tháng... năm.....

Người điều tra

Ghi chú: Các số thứ tự 1 - 20 tương ứng với STT 1 - 20 ở bảng 1 và bảng 2.

Bảng 3.2: Điều tra các thức ăn đã ăn, người ăn và thời gian ăn ở bữa Y (mẫu điều tra 3.2)

TT	Những người đã ăn	Thời gian		Thực đơn							
		Ngày	giờ	A	B	C	D	E	F	G	
<i>Bị ngộ độc</i>											
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
<i>Không bị ngộ độc</i>											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

Ngày.... tháng.... năm....

Người điều tra

Ghi chú: Các số thứ tự 1 - 20 tương ứng với STT 1 - 20 ở bảng 1 và bảng 2.

4. Điều tra những thức ăn, số người ăn và không ăn bị NDTP và không bị NDTP ở bữa X và bữa Y

Bảng 4: Điều tra những thức ăn, số người ăn bị NDTP và không bị NDTP ở bữa X và bữa Y (mẫu điều tra 4)

TT	Thực đơn	Bữa ăn X				Bữa ăn Y			
		Số người đã ăn		Số người không ăn		Số người đã ăn		Số người không ăn	
		Bị ND	Không bị ND	Bị ND	Không bị ND	Bị ND	Không bị ND	Bị ND	Không bị ND
1	A								
2	B								
3	C								
4	D								
5	E								
6	F								
7	G								
8	...								

Ngày..... tháng..... năm....

Người điều tra

Phương pháp:

- Từ bảng 3.1 và bảng 3.2, tổng hợp số người đã ăn và không ăn bị NDTP và không bị NDTP ở bữa X và bữa Y đối với các thức ăn đã được sử dụng ở bữa X và Y.

- Số liệu tổng hợp được điền vào các ô tương ứng trong bảng 4.

5. Điều tra bữa ăn nguyên nhân: (bữa ăn gây NĐTP hoặc bữa ăn có thức ăn nguyên nhân)

+ Muốn xác định bữa ăn nguyên nhân (cũng như thức ăn nguyên nhân), cần thiết phải tính tỷ lệ tấn công (TLTC hay còn gọi là tỷ lệ mắc TLTC được tính theo công thức sau:

$$\text{TLTC (\%)} = \frac{\text{Số người bị ngộ độc thực phẩm}}{\text{Tổng số người có ăn bữa ăn hoặc thức ăn đó}}$$

Trong điều tra NĐTP, TLTC được tính cho các bữa ăn cũng như cho tất cả các thức ăn trong 1 bữa ăn, ở nhóm người có ăn và cả cho người không ăn. Khi xác định là bữa ăn nguyên nhân hoặc thức ăn nguyên nhân, phải thể hiện TLTC cao trong số những người đã ăn và thấp trong số những người không ăn.

+ Xác định bữa ăn nguyên nhân:

Bảng 5: Xác định bữa ăn nguyên nhân (mẫu điều tra 5)

TT	Bữa ăn	Số người bị NĐTP				Số người không bị NĐTP			
		Đã ăn	Không ăn	Cộng	Tỷ lệ ăn (%)	Đã ăn	Không ăn	Cộng	Tỷ lệ ăn (%)
1	X								
2	Y								

Ngày.... tháng.... năm....

Người điều tra

Phương pháp: Từ số liệu ở bảng 2 và 4 cộng số người đã ăn và không ăn bị NĐTP và số người đã ăn và không ăn không bị NĐTP. Số liệu thu được điền vào các ô tương ứng ở bảng 5.

Ví dụ: Kết quả điều tra bữa ăn nguyên nhân được trình bày ở bảng sau:

TT	Bữa ăn	Bị ngộ độc				Không bị ND			
		Đã ăn	Không ăn	+	Tỷ lệ ăn	Đã ăn	Không ăn	+	Tỷ lệ ăn
1	X	32	0	32	100,0	97	28	125	77,6
2	Y	18	14	32	56,3	121	4	125	96,8

Trong trường hợp này, tỷ lệ ăn của người bị ngộ độc ở bữa X là 100,0%. Do đó bữa ăn nguyên nhân là X. Nếu điều tra được cả 3 bữa ăn, ta cũng thiết lập bảng như trên để xác định bữa ăn nguyên nhân.

Ví dụ: Kết quả điều tra bữa ăn nguyên nhân được trình bày ở bảng sau:

TT	Bữa ăn	Bị ngộ độc				Không bị ND			
		Đã ăn	Không ăn	+	Tỷ lệ ăn	Đã ăn	Không ăn	+	Tỷ lệ ăn
1	Bữa ăn sáng (X)	32	0	32	100,0	97	28	125	77,6
2	Bữa trưa (Y)	18	14	32	56,3	121	4	125	96,8
3	Bữa tối (Z)	24	8	32	75,0	114	11	125	91,2

Qua tỷ lệ của người bị ND, ta thấy bữa ăn nguyên nhân là bữa sáng (bữa X).

6. Điều tra thức ăn nguyên nhân: (thức ăn gây NĐTP hoặc là thức ăn chứa căn nguyên nhân NĐTP)

Bảng 6. Điều tra thức ăn nguyên nhân trong bữa ăn nguyên nhân (mẫu điều tra 6)

TT	Thực đơn	Số người đã ăn				Số người không ăn				Chênh lệch các tỷ lệ
		Bị NĐ	Không bị NĐ	Tổng số	TLTC	Bị NĐ	Không bị NĐ	Tổng số	TLTC	
1	A									
2	B									
3	C									
4	D									
5										

Ngày... tháng... năm....

Người điều tra

Phương pháp: Từ số liệu ở bảng 4 và các bảng liên quan điền vào các ô tương ứng ở bảng 6 và tính TLTC cho từng loại thức ăn. Cuối cùng tính số chênh lệch tỷ lệ giữa TLTC ở những người ăn và không ăn cho từng loại thức ăn. *Thức ăn nguyên nhân là thức ăn có TLTC cao nhất trong số những người đã ăn và rất thấp trong số những người không ăn.*

+ Ví dụ: kết quả điều tra thức ăn nguyên nhân được thể hiện ở bảng sau:

TT	Thực đơn	Số người đã ăn				Số người không ăn				Chênh lệch các tỷ lệ
		Bị NĐ	Không bị NĐ	+	TLTC	Bị NĐ	Không bị NĐ	+	TLTC	
1	Rau muống xào	100	0	100	100,0	0	80	80	0	+100,0
2	Cá kho	100	80	180	55,5	0	0	0	0	+55,5
3	Trứng rán	50	50	100	50,0	50	30	80	62,5	-12,5
4	Canh cua rau đay	50	50	100	50,0	50	30	80	62,5	-12,5
5	Cà muối chua	50	50	100	50,0	50	30	80	62,5	-12,5

Qua kết quả ở bảng trên cho thấy: TLTC trong số những người đã ăn đối với rau muống xào là cao nhất (100%) và thấp nhất trong số những người không ăn (0%). Sự chênh lệch TLTC giữa những người ăn và không ăn là +100,0. Vậy thức ăn nguyên nhân là: Rau muống xào.

Tuy nhiên trong kết quả điều tra

NĐTP không phải lúc nào cũng cho kết quả rõ rệt, có khi hai thức ăn có TLTC giống nhau (khác nhau không có ý nghĩa). Trong trường hợp này, sau khi tính các TLTC giữa những người ăn và không ăn, tính tỷ lệ chênh lệch lớn, cần thiết phải lập bảng phân tích chéo 2 x 2 để tìm ra thức ăn nào là thức ăn nguyên nhân.

Ví dụ: Kết quả điều tra dịch tễ học NĐTP trong một vụ NĐTP tại công ty Z ở khu Công nghiệp Y ngày 20/2/2006 cho kết quả như sau:

TT	Thực đơn	Số người đã ăn thức ăn đó				Số người không ăn thức ăn đó				Tổng cộng	Chênh lệch các tỷ lệ
		Bị NĐ	Không bị NĐ	+	TLTC	Bị NĐ	Không bị NĐ	+	TLTC		
1	Rau muống xào	97	36	133	72,9	2	23	25	8,0	158	+ 64,9
2	Thịt gà luộc	88	33	121	72,7	11	26	37	29,7	158	+ 43,0
3	Xúp ngô	92	35	127	72,4	7	24	31	22,5	158	+ 49,9
4	Canh khoai tây hầm xương	77	28	105	73,3	22	31	53	41,5	158	+ 31,8
5	Cá rán	50	16	66	75,7	49	43	92	53,3	158	+ 22,4
6	Bánh mì	50	16	66	75,7	49	43	92	53,3	158	+ 22,4
7	Bơ	1	3	4	25,0	98	56	154	63,6	158	- 38,6
8	Nộm xà lách	1	10	11	9,1	98	49	147	66,6	158	- 57,5
9	Dưa hấu	22	14	36	61,1	77	45	122	63,1	158	- 2,0
10	Cà phê	59	39	98	60,2	40	20	60	66,6	158	- 6,4
11	Sữa	12	6	18	66,6	87	53	140	62,1	158	+ 4,5

Qua bảng trên cho thấy: có hai thức ăn (số 1 và số 3) có tỷ lệ chênh lệch lớn. Để xác định chắc chắn, thức ăn nào là thức ăn nguyên nhân, cần lập thêm bảng phân tích chéo 2 x 2 sau đây:

	Có ăn thức ăn số 1				Không ăn thức ăn số 1			
	Bị NĐ	Không bị NĐ	+	TLTC	Bị NĐ	Không bị NĐ	+	TLTC
Có ăn thức ăn số 3	92	35	127	72,4	0	0	0	0
Không ăn thức ăn số 3	5	1	6	83,3	2	23	25	8,0

Kết quả bảng này cho thấy: thức ăn số 1 (rau muống xào) là thức ăn nguyên nhân.

+ Để xác định thức ăn là thức ăn nguyên nhân khi có 2 thức ăn có TLTC đều cao, có thể vận dụng phương pháp nghiên cứu bệnh chứng để xác định thức ăn nào là thức ăn nguyên nhân theo các bước sau đây:

1. Trước tiên, lập bảng 2 x 2:

	Bị ngộ độc	Không bị ngộ độc
Có ăn thức ăn đó	a	b
Không ăn thức ăn đó	c	d

2. Ước lượng nguy cơ tương đối bằng cách tính tỷ suất chênh OR (Odd Ratios):

$$\text{OR} = \frac{ad}{bc}$$

Cần tính OR cho từng loại thức ăn.

3. So sánh thức ăn nào có OR cao nhất đó là thức ăn nguyên nhân.

Trong ví dụ cụ thể trên, ta tính OR1 cho thức ăn số 1 và OR3 cho thức ăn số 3:

$$\text{OR1} = \frac{97 \times 23}{2 \times 36} = 30,98$$

$$\text{OR2} = \frac{92 \times 24}{7 \times 35} = 9,01$$

Vậy thức ăn nguyên nhân là thức ăn số 1.

7. Điều tra nguồn gốc, tình hình chế biến thực phẩm:

Bảng 7. Điều tra nguồn gốc, tình hình chế biến thực phẩm (mẫu điều tra 7)

TT	Thực đơn Đặc điểm	Bữa ăn X					Bữa ăn Y				
		A	B	C	D	...	A	B	C	D	...
1	- Nguồn gốc - Tên cơ sở, chủ cơ sở cung ứng										
2	Ngày chế biến										
3	Thức ăn sống										
4	Thức ăn chín										
5	Thức ăn đông lạnh										
6	Thức ăn để tủ lạnh										
7	Thức ăn đun nóng										
8	Thức ăn không đun nóng										

Ngày.... tháng.... năm....

Người điều tra

Phương pháp: Gặp trực tiếp người quản lý, chế biến hoặc cung ứng thực phẩm, bếp trưởng, điều tra các thông tin liên quan và điền vào các ô tương ứng ở bảng 7.

8. Điều tra tiền sử bệnh tật những người chế biến nấu nướng, phục vụ ăn uống:

Bảng 8. Điều tra tiền sử bệnh tật những người chế biến nấu nướng, phục vụ ăn uống (mẫu điều tra 8)

TT	Họ tên	Tuổi	Giới	Địa chỉ	Tiền sử bệnh tật	Bệnh tật hiện tại	Có / không KSK	Tập huấn	Trang bị BHLD
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Ngày... tháng... năm...

Người điều tra

Phương pháp: gặp trực tiếp người quản lý bếp và kiểm tra thực tế tại cơ sở để khai thác các thông tin liên quan và điền vào các ô tương ứng ở bảng 8.

9. Các mẫu thức ăn để xét nghiệm:

Bảng 9. Điều tra các mẫu thức ăn để xét nghiệm (mẫu điều tra 9)

TT	Mẫu	Ngày lấy mẫu	Kết quả xét nghiệm	Người làm xét nghiệm
1				
2				
3				
4				
5				

Ngày... tháng... năm...

Người điều tra

Phương pháp: Gặp trực tiếp người quản lý bếp trưởng, kiểm tra thực tế tại cơ sở để khai thác các thông tin liên quan, lấy mẫu và điền vào các ô ở bảng 9.

10. Điều tra cơ sở

Bảng 10: Điều tra cơ sở (Mẫu điều tra 10)

TT	Nội dung		
1	Tên cơ sở, cửa hàng:		
2	Họ và tên người kinh doanh		
	Địa chỉ:		
	Điện thoại:		
3	Loại nghề kinh doanh		
4	Số đăng ký		
	Ngày đăng ký		
5	Tình trạng vệ sinh	Mặt bằng	
		Bếp	
		Dụng cụ, trang thiết bị	
		Nguồn nước	
		Công trình vệ sinh	
		Xử lý rác	
		Nước thải	
		Nơi chế biến	
		Nơi bán hàng	
		Côn trùng, động vật	
		Bụi	
6	Nhân viên	Số lượng	
		Tiền sử bệnh tật	
		Khám sức khỏe định kỳ (Số lượng/Tổng số)	
		Trang bị bảo hộ (Số lượng/Tổng số)	
		Học tập kiến thức VSATTP (Số lượng/Tổng số)	
		Cây phân (Số lượng/Tổng số)	

TT	Nội dung			
7	Quản lý mặt hàng thực phẩm	Các loại mặt hàng thực phẩm kinh doanh:		
		Nguồn nguyên liệu		
		Phẩm màu đã dùng		
		Phụ gia khác		
		Bảo quản thực phẩm	Thực phẩm sống	
			Thực phẩm chín	
8	Người lấy mẫu xét nghiệm và niêm phong mẫu			

Chủ cơ sở
(Ký và ghi rõ họ, tên)

Ngày.... tháng....năm
Người điều tra

Phương pháp: Đến kiểm tra tại thực địa, qua giám sát kiểm tra các hồ sơ, các tài liệu, phỏng vấn những người liên quan để khai thác các thông tin và điền vào ô tương ứng bảng 10.

11. Điều tra điều kiện môi trường và dịch bệnh ở địa phương

Bảng 11: Điều tra điều kiện môi trường và dịch bệnh ở địa phương (mẫu điều tra 11)

TT	Tình hình dịch bệnh và ô nhiễm môi trường	Tình trạng hiện tại
1	Các dịch bệnh đang lưu hành ở người	
2	Các dịch bệnh đang lưu hành ở súc vật, gia cầm	
3	Tình hình ô nhiễm môi trường: - Đất. - Nước. - Không khí.	

Ngày... tháng... năm....

Người điều tra

Phương pháp:

- Gặp các Trung tâm YTDP, Trạm Y tế, các trung tâm Thú y, các viện khu vực và các cơ quan liên quan để điều tra tình hình dịch bệnh đang lưu hành ở địa phương, ở người và gia súc, gia cầm. Ghi tóm tắt vào bảng trên: tên dịch bệnh, số mắc và số chết.

- Gặp Sở Tài nguyên môi trường, Sở Khoa học công nghệ, Trung tâm YTDP và cơ quan liên quan để nắm tình hình ô nhiễm môi trường đất, nước và không khí ở địa phương. Ghi tóm tắt tình hình vào bảng trên.