

Số: /BC-CC

Quảng Trị, ngày tháng 05 năm 2023

## BÁO CÁO

### Kết quả điều tra vụ ngộ độc thực phẩm tại thôn Thượng Phú Phường - Xã Triệu Sơn - Triệu Phong ngày 15/5/2023

#### I. Tóm tắt vụ việc:

Sáng ngày 16/5/2023, sau khi nhận được thông tin có một số bệnh nhân ngộ độc thực phẩm nhập viện tại Trung tâm Y tế huyện Triệu Phong, Bệnh viện Đa khoa Khu vực Triệu Hải, Chi cục An toàn thực phẩm đã điều động cán bộ và phối hợp với Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh, Trung tâm Y tế huyện Triệu Phong, Trạm Y tế xã Triệu Sơn để tiến hành điều tra, xử lý ngộ độc với kết quả ban đầu ghi nhận như sau:

- **Địa điểm xảy ra ngộ độc:** Tại tiệc cưới của hộ gia đình bà Nguyễn Thị Kiều Phương - thôn Thượng Phú Phường, xã Triệu Sơn, huyện Triệu Phong, Quảng Trị.

- **Hoàn cảnh xảy ra ngộ độc:** Các bệnh nhân bị ngộ độc sau khi tham dự tiệc cưới tại gia đình bà Phương.

- **Cơ sở nấu nướng phục vụ đám cưới:** Cơ sở nấu ăn lưu động của bà Trần Thị Cúc – Thôn Phương An, xã Triệu Sơn, huyện Triệu Phong, Quảng Trị.

- **Tổng số người bị ngộ độc:** 48/530 người tham dự tiệc cưới ngày 15/5/2023.

- **Thời gian bắt đầu ăn:** lúc 11 giờ 00, ngày 15/5/2023.

- **Ngày giờ xuất hiện bệnh nhân mắc đầu tiên:** 19 giờ 00 ngày 15/5/2023.

- **Ngày giờ xuất hiện bệnh nhân mắc cuối cùng:** 10 giờ 00 ngày 16/5/2023.

#### II. Công tác điều tra xử trí ngộ độc thực phẩm:

##### 1. Thông tin báo cáo:

Sau khi nhận được thông tin vụ ngộ độc vào lúc 8h15 ngày 16/5/2023 từ Trung tâm Y tế huyện Triệu Phong có một số bệnh nhân nghi do ngộ độc thực phẩm được điều trị tại Bệnh viện đa khoa khu vực Triệu Hải, Trung tâm Y tế huyện Triệu Phong, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đã cử đội điều tra đến làm việc với chủ cơ sở nơi xảy ra vụ ngộ độc, phối hợp với Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh và Trung tâm Y tế huyện Triệu Phong lấy mẫu, điều tra, xử lý ngộ độc thực phẩm.

##### 2. Công tác xử lý và điều trị cấp cứu:

**2.1. Triệu chứng lâm sàng:** Hầu hết các bệnh nhân đều có các triệu chứng đau bụng, buồn nôn, nôn, tiêu chảy. Một số ít bệnh nhân có triệu chứng đau đầu, sốt nhẹ.

**2.2. Chẩn đoán của Bệnh viện:** Theo dõi ngộ độc thức ăn.

**2.3. Phác đồ điều trị:** ORS, dịch truyền, men tiêu hóa, đối với trường hợp nhiễm khuẩn sử dụng kháng sinh.

##### 2.4. Công tác xử lý điều trị cấp cứu bệnh nhân:

*Bảng 1. Số bệnh nhân nhập viện và điều trị tại nhà:*

Cơ sở Y tế	Tổng cộng
Số bệnh nhân điều trị tại cơ sở Y tế	32
Số bệnh nhân điều trị tại nhà	16

<b>Tổng cộng</b>	<b>48</b>
------------------	-----------

Tổng số có 48 bệnh nhân bị ngộ độc thì có 32 bệnh nhân được điều trị tại cơ sở Y tế.

**3. Công tác điều tra theo quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm:** (Theo Quyết định 39/2006/QĐ-BYT ngày 13 tháng 12 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế về quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm).

- **Phương pháp phân tích:** phân tích bệnh chứng (01 nhóm bệnh và 01 nhóm chứng).

- **Phương pháp chọn mẫu:** chọn mẫu theo phương pháp nghiên cứu bệnh chứng. Chọn nhóm bệnh gồm 48 người bị ngộ độc tham dự tiệc cưới lúc 11h ngày 15/5/2023. Nhóm chứng được chọn gồm 48 người là những người cùng ăn tại tiệc cưới lúc 11h ngày 15/5/2023 không bị ngộ độc thực phẩm.

- **Phương pháp thu thập thông tin:** sử dụng các mẫu điều tra.

**Bước 1: Điều tra cá thể bị ngộ độc thực phẩm (NĐTP):**

- Điều tra và lập danh sách 48 người dự tiệc cưới bị ngộ độc và 48 người dự tiệc cưới không bị ngộ độc, tổng số người được điều tra là 96 người.

Bảng 2: Tỷ lệ người có triệu chứng bất thường được ghi nhận như sau:

<b>Triệu chứng</b>	<b>Đau bụng</b>	<b>Tiêu chảy</b>	<b>Buồn nôn</b>	<b>Nôn</b>	<b>Sốt (nhẹ)</b>	<b>Khác</b>
Số người mắc	48	48	43	45	15	4
Tỷ lệ (%)	100	100	89,58	93,75	31,25	8,33

Nhận xét: Các bệnh nhân đều có các triệu chứng: đau bụng (100%), tiêu chảy (100%), buồn nôn (89,58%), nôn (93,75%), một số bệnh nhân có triệu chứng: sốt nhẹ (31,25%), các triệu chứng khác: đau đầu mệt mỏi (8,33%).

Bảng 3: Phân tích thời gian ủ bệnh:

<b>TT</b>	<b>Thời gian ủ bệnh</b>	<b>Số BN</b>	<b>%</b>
1	< 08 giờ	0	0
2	Từ 08 giờ - 12 giờ	15	31,25
3	> 12 giờ	33	68,75
<b>Cộng</b>		48	100

Nhận xét: Phần lớn các bệnh nhân có thời gian ủ bệnh > 12 giờ (68,75%).

**Bước 2: Điều tra những người đã ăn tại đám cưới và bữa ăn trước đó.** (Bỏ qua điều tra bước 2) vì:

Những người bị ngộ độc đều cùng ăn tiệc cưới lúc 11 giờ 00 ngày 15/5/2023 tại nhà bà Nguyễn Thị Kiều Phương. Các bữa khác những người này không cùng ăn với nhau. Nên bữa ăn nguyên nhân gây ra ngộ độc là: bữa ăn tại tiệc cưới lúc 11 giờ 00 ngày 15/5/2023.

**Bước 3: Điều tra các thức ăn đã ăn, người ăn và thời gian ăn:**

- Tổng cộng số người đã ăn tại tiệc cưới lúc 11 giờ 00 ngày 15/5/2023 có 48 người bị ngộ độc và 482 người không bị ngộ độc.

- Tiến hành phỏng vấn điều tra 48 bệnh nhân bị ngộ độc và 48 người tham dự tiệc cưới nhưng không bị ngộ độc, lập danh sách những người đã ăn tại tiệc cưới và đã ăn những thức ăn có trong thực đơn tiệc cưới.

**Bước 4: Điều tra những thức ăn, số người ăn bị NĐTP và không bị NĐTP tại bữa ăn ở đám cưới (Theo mẫu điều tra).**

**Bước 5: Điều tra bữa ăn nguyên nhân:** Theo suy luận tại bước 2 thì bữa ăn tại đám cưới lúc 11 giờ ngày 15/5/2023 tại nhà bà Nguyễn Thị Kiều Phương là bữa ăn nguyên nhân.

**Bước 6: Điều tra thức ăn nguyên nhân trong bữa ăn nguyên nhân**

Dựa vào bước 4 và bước 5 lập bảng tính tỷ lệ tấn công (TLTC) trên từng món ăn tại tiệc cưới ngày 15/5/2023 theo mỗi nhóm bị ngộ độc và không bị ngộ độc (theo bảng sau).

Bảng 4: Bảng điều tra thức ăn nguyên nhân

T T	Thực đơn	Số người đã ăn/uống				Số người không ăn/uống				Chênh lệch các tỷ lệ (%)
		Bị NĐ	Không bị NĐ	Tổng số	TLTC	Bị NĐ	Không bị NĐ	Tổng số	TLTC	
1	Tiết canh cua	48	46	94	0.51	0	02	2	0.00	<b>0.51</b>
2	Rau sống	46	46	92	0.50	02	02	4	0.50	0.00
3	Cháo cá bớp	47	47	94	0.50	01	01	2	0.50	0.00
4	Bê thui	45	42	87	0.52	03	06	9	0.33	0.18
5	Xôi	44	41	85	0.52	04	07	11	0.36	0.15
6	Mực hấp	45	40	85	0.53	03	08	11	0.27	0.26
7	Tôm rang	36	27	63	0.57	12	21	33	0.36	0.21
8	Típ bò, mỳ	43	39	82	0.52	05	09	14	0.36	0.17
9	Thạch dừa	36	27	63	0.57	12	21	33	0.36	0.21
10	Bia	25	36	61	0.41	23	12	35	0.65	-0.24
11	Nước lọc	12	25	37	0.32	36	23	59	0.61	-0.29
12	Coca	16	10	26	0.62	32	38	70	0.46	0.16
13	Đá	27	27	54	0.50	21	21	42	0.50	0.00

Nhận xét: Chênh lệch tỷ lệ tấn công của món Tiết canh cua là cao nhất, vì vậy thức ăn nguyên nhân nghi ngờ là món: Tiết canh cua

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

Qua điều tra ghi nhận lúc 11 giờ 00 ngày 15/5/2023, gia đình bà Nguyễn Thị Kiều Phương (thôn Thượng Phú Phường, xã Triệu Sơn, huyện Triệu Phong, Quảng Trị) đã tổ chức tiệc cưới với 530 suất do Cơ sở nấu ăn lưu động của bà Trần Thị Cúc (Thôn Phương An, xã Triệu Sơn, huyện Triệu Phong, Quảng Trị) trực tiếp chế biến và cung cấp với thực đơn gồm các món: Tiết canh cua, rau sống; cháo cá bớp; bê thui, mắm nêm, muối tiêu; xôi bắp dừa; mực hấp, nước mắm; tôm rang (chiên); típ bò, mỳ; thạch rau câu dừa; bia huda; nước lọc; coca; đá.

Các loại bia, nước lọc, coca là sản phẩm đóng gói có ngày sản xuất và hạn sử dụng.

Hầu hết các món được sơ chế và chế biến xong vào lúc 10h30 ngày 15/5/2023 tại nhà bà Nguyễn Thị Kiều Phương.

Các nguyên liệu dùng để chế biến phục vụ cho bữa tiệc được mua bán với người cung cấp qua điện thoại, chưa có hợp đồng mua bán.

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

Tại thời điểm điều tra, số lượng người trực tiếp chế biến thực phẩm, phục vụ tiệc là 11 người đều không có giấy khám sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức ATTP, chưa phát hiện được tiền sử bệnh tật (gồm tả, kiết lị, thương hàn...) của những người chế biến, phục vụ ăn uống.

**Bước 9: Công tác lấy mẫu xét nghiệm:**

Tại thời điểm điều tra, Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh đã lấy 08 mẫu thực phẩm, 02 mẫu đồ uống và 01 mẫu bệnh phẩm là chất nôn của bệnh nhân sau khi đã điều trị thuốc.

Trong 08 mẫu thực phẩm, có 06 mẫu (xôi bắp dứa, bê thui, bò nấu típ, mực luộc, tôm rang, thạch rau câu trái dứa) là thức ăn còn thừa ở các bàn tiệc (trưa ngày 15/5/2023) được gia đình thu gom và bảo quản ở nhiệt độ thường trong 24 giờ kể từ khi chế biến xong, 02 mẫu thực phẩm (cua để làm tiết canh cua, rau sống) được bà Trần Thị Cúc lấy từ nhà đưa tới Trạm Y tế để cung cấp cho đoàn.

**- Kết quả kiểm nghiệm:**

Căn cứ công văn số 302/KSBT-XN ngày 30/5/2023 của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh về việc thông báo kết quả kiểm nghiệm mẫu vụ ngộ độc thực phẩm tại xã Triệu Sơn, huyện Triệu Phong, Quảng Trị, phát hiện trong các mẫu bê thui, bò nấu típ, cua để làm tiết canh cua, rau sống, đá viên có sự hiện diện của nhiều loài vi khuẩn có khả năng gây ngộ độc thực phẩm với số lượng lớn. Trong đó, phát hiện chủng *Bacillus cereus* sinh độc tố trong mẫu bê thui, bò nấu típ, rau sống và phát hiện nội độc tố Staphylococcal enterotoxin trong mẫu cua để làm tiết canh cua, mẫu rau sống (*Kết quả kiểm nghiệm kèm theo*).

**Bước 10: Điều tra cơ sở**

Tại gia đình bà Nguyễn Thị Kiều Phương, Chi cục phối hợp với chính quyền địa phương làm việc với bà Phương (đại diện gia đình tổ chức tiệc cưới) và bà Cúc (chủ cơ sở nấu ăn lưu động)

- Tại thời điểm làm việc, bà Phương khai báo gia đình có đặt tiệc cưới cho con vào lúc 11 giờ 00 ngày 15/5/2023 với cơ sở nấu ăn lưu động của bà Trần Thị Cúc, số lượng suất ăn là 530 suất (*thỏa thuận trực tiếp, không có hợp đồng*).

- Kiểm tra các điều kiện an toàn thực phẩm:

+ Về các thủ tục hành chính của cơ sở nấu ăn lưu động của bà Trần Thị Cúc: cơ sở không có các giấy tờ liên quan đến hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống lưu động (giấy phép đăng ký kinh doanh, giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, giấy chứng nhận sức khỏe đối với người trực tiếp chế biến, hợp đồng mua bán thực phẩm), không thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn.

+ Điều kiện vệ sinh cơ sở: thực phẩm cung cấp cho tiệc cưới được nấu tại nhà bà Nguyễn Thị Kiều Phương, vị trí chế biến thực phẩm có ruồi và gần chuồng nuôi gia súc, gia cầm (khoảng cách 01 m).

+ Cơ sở không thực hiện lưu mẫu thức ăn phục vụ bữa ăn lúc 11 giờ 00 ngày 15/5/2023 tại hộ gia đình bà Nguyễn Thị Kiều Phương.

**Bước 11: Điều tra tình hình dịch tễ học:** Tại thời điểm xảy ra ngộ độc thực phẩm, địa phương chưa phát hiện có dịch bệnh lưu hành ở người, ở súc vật và gia cầm.

### **III. Tổng hợp kết quả các bước điều tra:**

#### **1. Tổng hợp kết quả:**

Căn cứ Quyết định 39/2006/QĐ – BYT ngày 13 tháng 12 năm 2006 về “Quy chế điều tra ngộ độc thực phẩm”, sau khi tiến hành điều tra, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm có kết luận như sau:

- **Thời gian xảy ra NĐTP:** 19h00 ngày 15/5/2023.

- **Bệnh nhân mắc đầu tiên:** 19h00 ngày 15/5/2023.

- **Bệnh nhân mắc cuối cùng:** 10h00 ngày 16/5/2023.

- **Địa điểm xảy ra ngộ độc:** Tại tiệc cưới của hộ gia đình bà Nguyễn Thị Kiều Phương – Thôn Thượng Phú Phường, xã Triệu Sơn, huyện Triệu Phong, Quảng Trị.

- **Số người ăn:** 530 người.

- **Số người mắc:** 48 người.

- **Số bệnh nhân điều trị tại cơ sở Y tế:** 32 bệnh nhân.

- **Số bệnh nhân điều trị tại nhà:** 16 bệnh nhân.

- **Bữa ăn nguyên nhân:** Bữa ăn tại đám cưới lúc 11 giờ 00 ngày 15/5/2023 do gia đình bà Nguyễn Thị Kiều Phương tổ chức.

- **Thức ăn nguyên nhân:** nghi ngờ món tiết canh cua trong tiệc cưới lúc 11 giờ 00 ngày 15/5/2023.

- **Cơ sở nguyên nhân:** Cơ sở nấu ăn lưu động của bà Trần Thị Cúc – thôn Phương An, xã Triệu Sơn, huyện Triệu Phong, Quảng Trị.

- **Căn nguyên:** Nghi ngờ ngộ độc thực phẩm xảy ra do nhiễm nhiều loài vi khuẩn có khả năng gây ngộ độc thực phẩm trong thức ăn.

#### **2. Kết luận:**

Trên cơ sở triệu chứng lâm sàng của các ca bệnh, kết quả điều tra, kiểm nghiệm mẫu thực phẩm có liên quan, kết luận đây là vụ ngộ độc thực phẩm nghi ngờ do nhiễm nhiều loài vi khuẩn có khả năng gây ngộ độc thực phẩm trong thức ăn ở bữa ăn trưa ngày 15/5/2023 tại gia đình bà Nguyễn Thị Kiều Phương, địa chỉ: thôn Thượng Phú Phường, xã Triệu Sơn, huyện Triệu Phong, Quảng Trị do cơ sở nấu ăn lưu động của bà Trần Thị Cúc, địa chỉ: thôn Phương An, xã Triệu Sơn, huyện Triệu Phong, Quảng Trị.

### **IV. Hướng xử lý tiếp theo:**

1. Đề nghị Phòng Y tế tham mưu UBND huyện Triệu Phong chỉ đạo UBND các xã, thị trấn tăng cường giám sát các cơ sở nấu ăn lưu động tại địa phương cũng như các cơ sở nấu ăn lưu động từ nơi khác đến phục vụ trên địa bàn, yêu cầu các cơ sở này khi có phục vụ nấu ăn thì phải thông báo và xuất trình các giấy tờ liên quan với Trạm Y tế.

2. Đề nghị Trung tâm Y tế Triệu Phong chỉ đạo các Trạm Y tế xã tăng cường giám sát hướng dẫn các cơ sở nấu ăn lưu động thực hiện đầy đủ các thủ tục hành chính liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm như: Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của người trực tiếp chế biến thức ăn do chủ cơ sở xác nhận; Giấy khám sức khỏe theo đúng quy định của người trực tiếp chế biến thức ăn và chủ cơ sở; thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thực phẩm; hợp đồng mua bán các loại thực

phẩm; thực hiện đầy đủ các điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng bảo quản, vận chuyển thực phẩm và thực hành trong quá trình chế biến thực phẩm. Tuyên truyền cho người dân trên địa bàn chỉ hợp đồng với các cơ sở dịch vụ nấu ăn lưu động đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền quản lý, có đầy đủ giấy tờ pháp lý và đảm bảo các điều kiện an toàn thực phẩm.

3. Xử lý cơ sở vi phạm quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm./.

***Nơi nhận:***

- Cục ATTP (báo cáo);
- Viện Pasteur Nha Trang;
- Sở Y tế;
- TTKSBT tỉnh;
- UBND huyện Triệu Phong;
- PYT, TTYT Triệu Phong;
- UBND xã Triệu Sơn;
- Phòng Thanh tra Chi cục;
- Lưu VT, NV.

**CHI CỤC TRƯỞNG**

**Hoàng Đình Ân**